

1 Waarschuwingen	270
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	270
1.2 Waarschuwingen voor het gebruik van de magnetron	271
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	273
1.4 Beoogd gebruik	273
1.5 Identificatieplaatje	273
1.6 Verwerking	273
1.7 Deze gebruiksaanwijzing	274
1.8 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	274
2 Beschrijving	275
2.1 Algemene beschrijving	275
2.2 Bedieningspaneel	275
2.3 Andere onderdelen	276
2.4 Magnetron	276
2.5 Beschikbare accessoires	277
3 Gebruik	278
3.1 Waarschuwingen	278
3.2 Eerste gebruik	280
3.3 Gebruik van de accessoires	280
3.4 Het gebruik van de oven	281
3.5 Speciale functies	297
3.6 Programma's	304
3.7 Eigen programma's	313
3.8 Instellingen	317
4 Reiniging en onderhoud	323
4.1 Waarschuwingen	323
4.2 Reiniging van de oppervlakken	323
4.3 Dagelijkse gewone reiniging	323
4.4 Voedselresten of -vlekken	324
4.5 Drogen	324
4.6 Reiniging van de ruiten van de deur	324
4.7 De reiniging van de binnenkant van de oven	324
4.8 Vapor Clean	326
5 Installatie	330
5.1 Elektrische aansluiting	330
5.2 Vervanging van de kabel	330
5.3 Plaatsing	331

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 veiligheidsaanschuwingen

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.appliances.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 van kleding, het opwarmen van



Waarschuwingen

Downloaded from www.vandenberghe.be

- sloffes, 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 geen delen 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

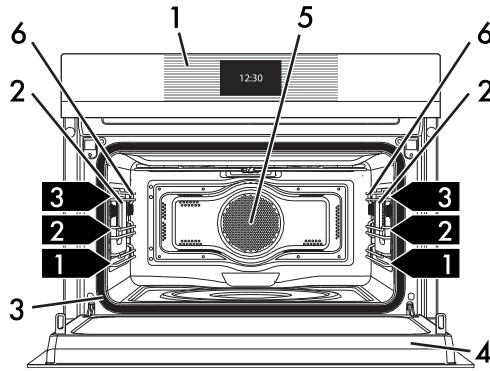
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp L

3 Pakking

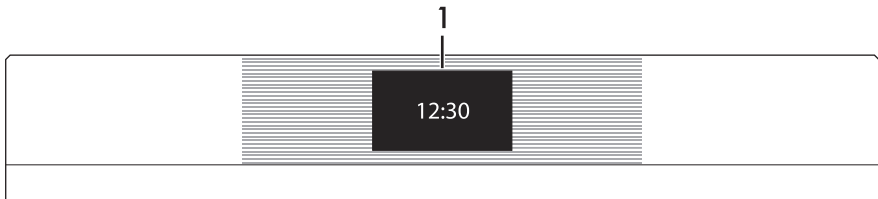
4 Deur

5 Ventilator van de oven

6 Frame voor roosters/ovenshalen



1,2,3 Niveau van het frame

2.2 Bedieningspaneel



1 Display

Aan het hand van het touchscreen display kan met het apparaat worden gecommuniceerd. Druk op de iconen voor toegang tot de verschillende beschikbare functies. Het display toont alle parameters die aan de functionering zijn verbonden, zoals: geselecteerde functie, instellingen verbonden aan de tijd/temperatuur en vooraf opgeslagen bereidingsprogramma's.

Druk doorgaans op  om naar het vorige programma terug te keren of om een functie te beëindigen; bevestig de geselecteerde opties door op  te drukken.



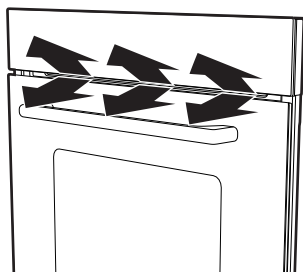


2.3 Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

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

Koelventilator




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



De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat de oven werd 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 functie Sabbat bereiding  en Vapor

Clean 

- druk tijdens een functie op  of op  om de binnerverlichting met de hand te activeren of te deactiveren.

Om energie te besparen gaat de lamp aan het begin van elke bereiding na één minuut uit (deze functie kunt u in het secundaire menu deactiveren).

2.4 Magnetron

Het apparaat is voorzien van een microgolfgenerator, 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 Materialen die voor de magnetron geschikt zijn).

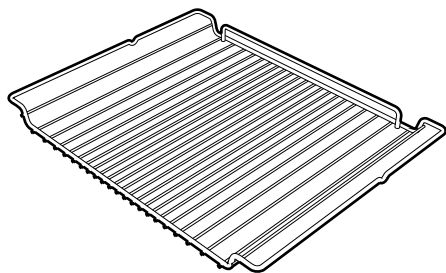


2.5 Beschikbare accessoires



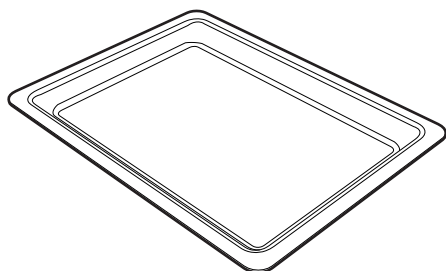
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Rooster



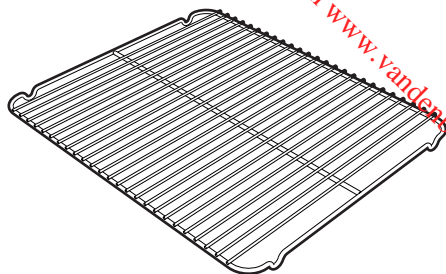
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

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.

Kookstaafje



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



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



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



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



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

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



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

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



Incorrect gebruik
Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Pannen niet over de gelakte bodem slepen of er tegen laten stoten.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.

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:

BRUIKBAAR

Glas*

- Vuurvaste schalen De deksels altijd verwijderen.
- Glazen
- Glazen potten

Porselein

Terracotta

Kunststof*

- Houders Alleen voor magnetron.
- Plastic folie De gebruikte folie mag de levensmiddelen niet raken.

*uitsluitend hittebestendig

NIET BRUIKBAAR

Metaal

- Aluminiumfolie
- Aluminium schalen Kunnen bogen of vonken veroorzaken.
- Borden
- Metalen instrumenten
- Diepvrieszakjes
sluitstrips

Hout

Kristallen glazen

Papier Brandgevaar

Houders van geëxpandeerd polystyreen Gevaar voor de contaminatie van voedsel.

*uitsluitend hittebestendig



Het vaatwerk mag geen decoraties van metaal bevatten.

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 oven.
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

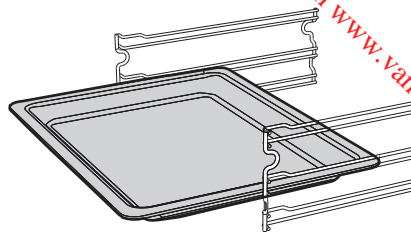
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- 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.



3.2 Eerste gebruik

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



**Hoge temperatuur
Gevaar op verbranding**

- Bij gebruik van de magnetron kan het rooster erg warm worden. Gebruik ovenwanten om het rooster te verplaatsen.



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



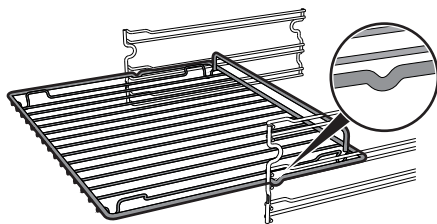
Plaats de roosters en de schalen helemaal in de oven, tot ze vast komen te zitten.

3.3 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

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

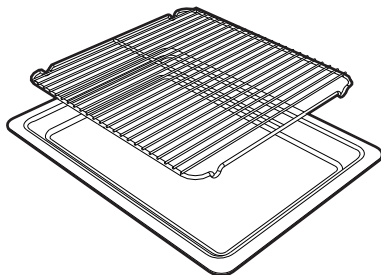
- De mechanische veiligheidsblokkeringen om ongewenste verwijdering van de roosters te voorkomen moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de oven gericht zijn.



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

Rooster voor ovenschaal

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





Downloaded from www.vandenborre.be

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.



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.

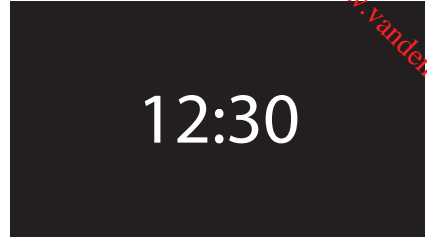


Hoge temperatuur Gevaar voor schade aan het apparaat

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

3.4 Het gebruik van de oven

Eerste gebruik



Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op de display van het apparaat het symbool **00:00** knipperen. Voor u een willekeurige bereiding opstart, moet u de huidige tijd instellen (u moet tevens de gewenste taal instellen als u het apparaat voor de eerste keer heeft ingeschakeld).

Open het menu instellingen door het display aan te raken.



Bij het eerste gebruik is het apparaat ingesteld op de standaardtaal "Engels".



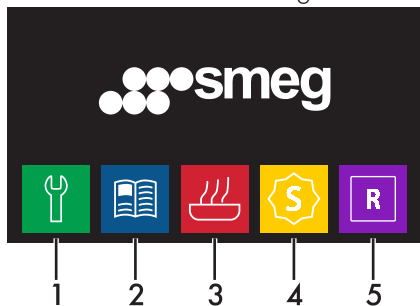
Bij de eerste inschakeling en na een stroomonderbreking moet u een aantal seconden wachten voor u het apparaat gebruikt.

N



Home screen

Druk op het weergegeven tijdstip op het display. Op het "home screen" van het apparaat kunnen nu de verschillende beschikbare functies worden geselecteerd.



- 1 Instellingen
- 2 Programma's
- 3 Bereidingsfuncties
- 4 Speciale functies
- 5 Eigen programma's

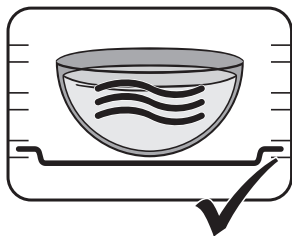
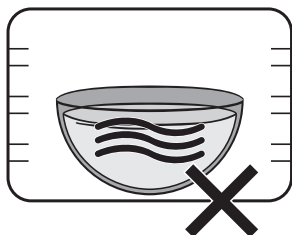
Magnetronfuncties



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.




1. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
2. Selecteer **bereidingsfuncties**  op het "home screen".



3. Selecteer de gewenste functie.

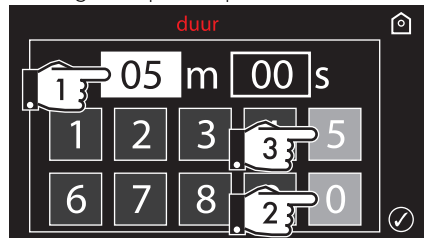


Het apparaat verricht geen voorverwarming in het geval van een bereiding met uitsluitend de magnetron. Het gerecht kan onmiddellijk in de ovenruimte worden geplaatst.

4. Druk op  om de bereidingsduur te wijzigen.



5. Toets de gewenste bereidingsduur in (bijvoorbeeld 5 minuten druk eerst op het hokje behorende bij de minuten en vervolgens op de cijfers 0 en 5).



6. Druk ter bevestiging op .





Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

7. Druk op  om het vermogen van de magnetron (van 100W tot 1000W) te wijzigen.



8. Stel de gewenste temperatuur (bijv. 900 W) in met  en .



9. Druk ter bevestiging op .



10. Start de bereiding met de magnetron op door op  te drukken.





11. Op het display worden de gekozen functie, het ingestelde vermogen, de actuele tijd en de resterende tijd tot het einde van de functie weergegeven.






12. Aan het einde van de bereiding wordt op het display het bericht "magnetronfunctie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op  of  kunt uitschakelen.



 Houd het symbool terug  een enkele seconde lang ingedrukt om de bereiding onmiddellijk op elk gewenst moment te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.

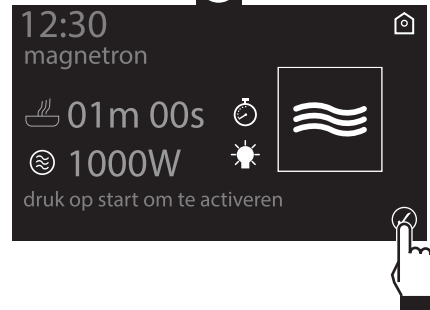
Functie QUICK START magnetron

 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 op het "home screen" op



2. Bevestig de QUICK START-functie door op het symbool  te drukken.



Het apparaat start de magnetron met de standaardparameters op.

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	Opwarmen van vloeistoffen
1000	



Gecombineerde functies



De gecombineerde bereiding is een combinatie van een traditionele bereiding en magnetron.

Lijst van gecombineerde functies



Oneigenlijk gebruik
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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



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.



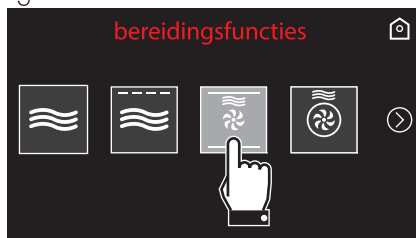
Magnetron + circulatie

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

1. Selecteer **bereidingsfuncties**  op het "home screen".



2. Selecteer de gewenste "gecombineerde" functie.



Het display heeft het scherm weer waarop de parameters van de gekozen gecombineerde bereiding kunnen worden ingesteld.





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.



Downloaded from www.vandenborre.be

Nu kunt u het volgende wijzigen:

- de bereidingsduur (druk op het symbool );
- de bereidingstijd (druk op de temperatuurwaarde, 170° in het voorbeeld van de afbeelding);
- het magnetronvermogen (druk op het symbool .

3. Druk aan het einde van de gewenste wijzigingen op het symbool  om de ingestelde gecombineerde bereiding te activeren.

Het apparaat start de voorverwarmingsfase op. Op het display worden de gekozen functie, de vooringestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de temperatuur (voorverwarmfase) weergegeven.



Wanneer de oven voorverwarmd is, wordt een geluidssignaal geproduceerd dat aangeeft dat het voedsel in de oven geplaatst kan worden.



4. Start de bereiding door op de bedieningsknop te drukken als u het voedsel in de oven heeft geplaatst.



Houd het symbool terug  een enkele seconde lang ingedrukt om de bereiding onmiddellijk op elk gewenst moment te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.


Z



Traditionele functies

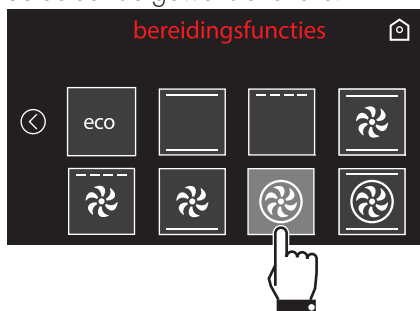
1. Selecteer **bereidingsfuncties**  op het "home screen".



2. Open het menu met traditionele functies door op  te drukken.



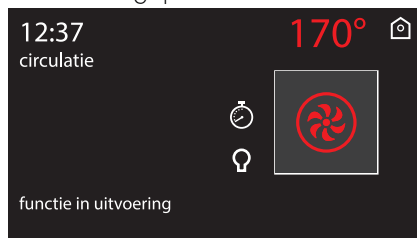
3. Selecteer de gewenste functie.



4. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op. Op het display worden de gekozen functie, de vooringestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de temperatuur (voorverwarmfase) weergegeven.



5. Wanneer de oven is voorverwarmd, wordt een geluidssignaal geproduceerd dat aanduidt dat het voedsel in de ovenruimte geplaatst kan worden.




Houd het symbool terug  een enkele seconde lang ingedrukt om de bereiding onmiddellijk op elk gewenst moment te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.



Wijziging van een functie tijdens de bereiding

1. Wijzig de functie door op het desbetreffende symbool te drukken.



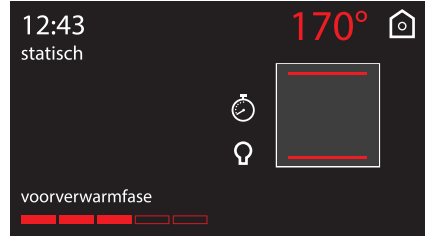
2. Open het menu met traditionele functies door op  te drukken.



3. Druk op het symbool van de gewenste nieuwe functie.



4. Op het display worden de gekozen nieuwe functie, de vooringsgestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de nieuwe vooraf ingestelde temperatuur weergegeven.

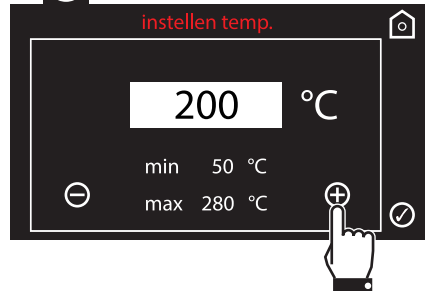


Wijziging van de ingestelde temperatuur

1. Wijzig de temperatuur door op de waarde te drukken.



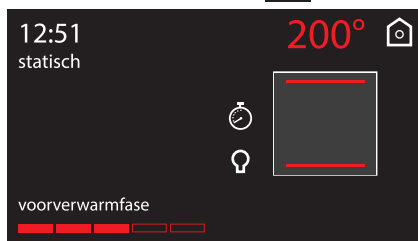
2. Stel de gewenste temperatuur in met  en .




N




3. Druk ter bevestiging op .



Onderbreking van een functie

Onderbreek een bereidingsfunctie door het symbool  ongeveer 2 seconden lang ingedrukt te houden. Selecteer de gewenste optie.



Houd het symbool terug  een enkele seconde lang ingedrukt om de bereiding onmiddellijk op elk gewenst moment te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.

Lijst van de traditionele functies

Eco

De combinatie van de ventilator en het luchtcirculatie element wordt 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 stoofgerechten. Ook 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 draaispits (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.



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 gegrild.



Geventileerde onderwarmte

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



Circulatie

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




Turbo

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere 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.



Timer tijdens de functionering

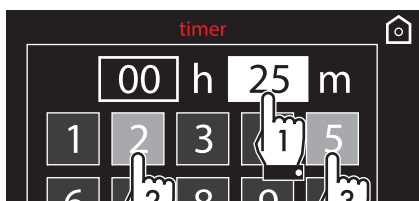
i Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

1. Druk tijdens een bereidingsfunctie op het symbool .
2. Druk op **timer**.



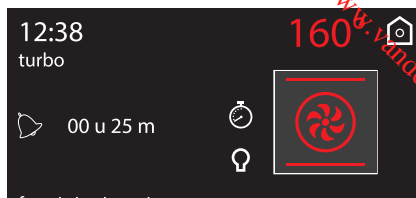
i De duur van de timer loopt van 1 minuut tot 4 uur.


3. Toets de gewenste bereidingsduur in (bijvoorbeeld 25 minuten druk eerst op het hokje behorende bij de minuten en vervolgens op de cijfers 2 en 5).



4. Druk ter bevestiging op .

5. Het aftellen wordt gestart



6. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker meedeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool  knippert.


 Schakel het geluidssignaal uit door op het symbool  of  te drukken. Druk opnieuw op het symbool  om een extra timer te selecteren.



Bereiding met tijdinstelling

i Met bereiding met tijdinstelling 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 tijdinstelling annuleert de eventuele timer die eerder werd ingesteld.

1. Druk tijdens een bereidingsfunctie op het symbool .
2. Druk op **duur**.

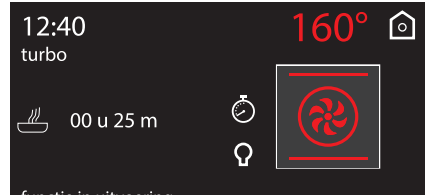


i De duur van de timer loopt van 1 minuut tot 13 uur.

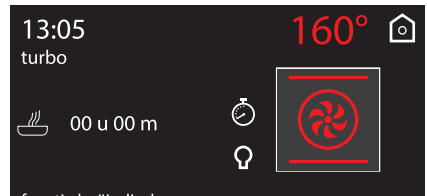
3. Toets de gewenste bereidingsduur in (bijvoorbeeld 25 minuten druk eerst op het hokje behorende bij de minuten en vervolgens op de cijfers 2 en 5).




4. Druk ter bevestiging op .
5. De bereiding met tijdinstelling wordt gestart.



6. Aan het einde van de bereiding wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op  of  kunt uitschakelen.




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



De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdsinstelling wijzigen

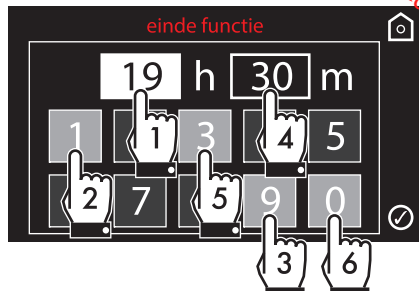
Tijdens de bereiding met tijdsinstelling kan de ingestelde tijdsduur worden gewijzigd:


1. Druk op het symbool .
2. Druk op **duur**.



3. Toets opnieuw de gewenste duur in en druk ter bevestiging op het symbool .

druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).



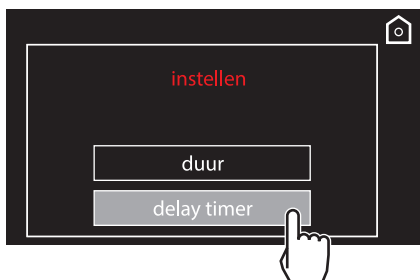
4. Druk ter bevestiging op .
5. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.

Delay timer

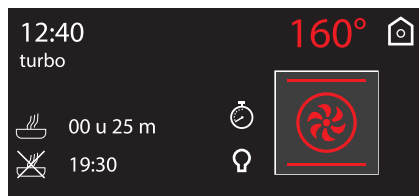


Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kan doen eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.

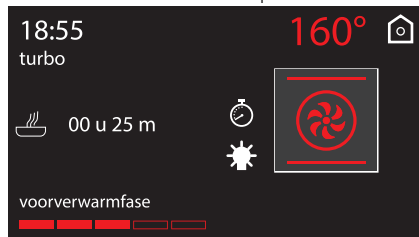
1. Druk op het symbool  zodra u een bereidingsduur heeft ingesteld.
2. Druk op **delay timer**.



3. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19.30:



6. Afhankelijk van de ingestelde waarden start het apparaat een voorverwarming van circa 10 minuten op...








7. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.



8. Aan het einde van de bereiding wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op

 of  kunt uitschakelen.



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



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.

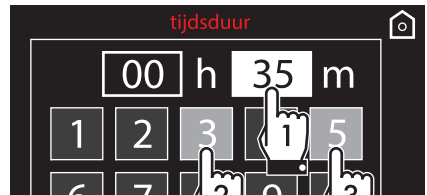
Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding



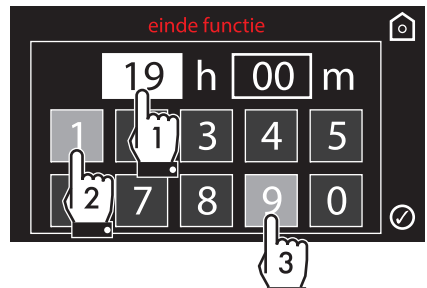
Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het uur van het einde van de kooktijd weer ingesteld worden.

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

1. Druk op het symbool .
2. Toets opnieuw de gewenste duur in (bijv. 35 minuten) en druk ter bevestiging op het symbool .



3. Druk opnieuw op het symbool .
4. Toets het gewenste nieuwe tijdstip waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19.00) en druk ter bevestiging op het symbool .





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.

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.



3.5 Speciale functies

Het menu speciale functies bevat een aantal functies zoals de timer bij uitgeschakelde oven, ontdoeien of reiniging...

Selecteer de icoon **speciale functies**



op het "home screen".



Lijst van speciale functies



Timer

Deze functie activeert een geluidssignaal als de ingestelde minuten zijn verstreken.



Ontdoeien op gewicht

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



Ontdoeien op tijd

Met deze functie kunt u met een instelbare tijd levensmiddelen ontdoeien.



Rijzen

Het rijzen, dat wordt bevorderd door de warmte die van boven komt, doet deeg van eender welk type rijzen zodat een optimaal resultaat op korte tijd wordt gegarandeerd.



Verwarmen

Met deze functie kunnen reeds bereide gerechten die in de koeling of de koelkast geplaatst waren worden opgewarmd.



Sabbat bereiding

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



Vapor clean

Deze functie vereenvoudigt de reiniging aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de houder op de bodem. (Raadpleeg "Reiniging en onderhoud")



Hieronder beschrijven we het gebruik van de meest complexe speciale functies. Zie "4 Reiniging en onderhoud" voor de functie Vapor Clean.





Gebruik

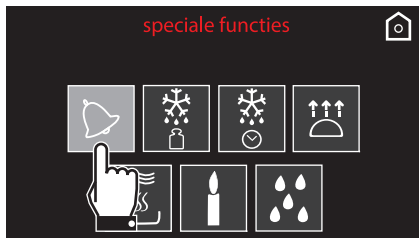
Downloaded from www.vanderborre.be

Timer

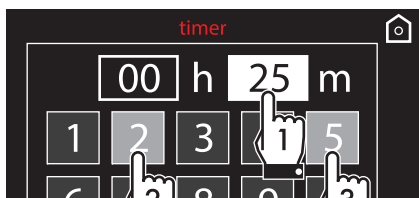



De duur van de timer loopt van 1 minuut tot 4 uur.

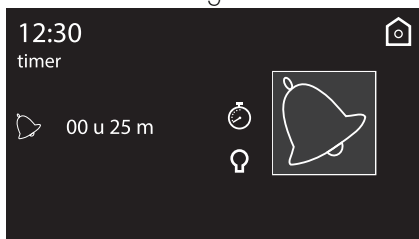
1. Selecteer **timer** in het menu "speciale functies".




2. Toets de gewenste bereidingsduur in (bijvoorbeeld 25 minuten druk eerst op het hokje behorende bij de minuten en vervolgens op de cijfers 2 en 5).




3. Druk ter bevestiging op .
4. Het aftellen wordt gestart.

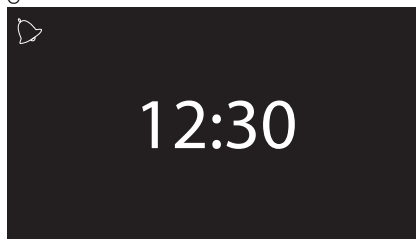


5. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker meedeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool  knippert.



Schakel het geluidssignaal uit door op het symbool  of  te drukken. Druk opnieuw op het symbool  om een extra timer te selecteren.

6. Als u het scherm met de instellingen van de timer afsluit, wordt het symbool  links bovenaan weergegeven ter indicatie dat u een timer heeft geactiveerd.



U kunt de speciale timer elimineren door de tijd op nul in te stellen.



Als u een functie activeert nadat u de timer heeft ingesteld, zal deze tijd automatisch als de timer van de functie worden gezien, met uitzondering van bepaalde speciale functies, automatische programma's en eigen recepten.



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



Ontdooien op gewicht

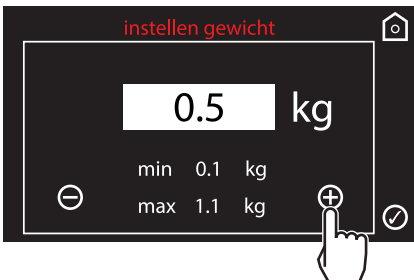
1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Selecteer **ontdooien op gewicht** in het menu "speciale functies".



3. Selecteer het te ontdooien type levensmiddel.



4. Stel met de symbolen  en  het gewicht (in kilogram) in van het levensmiddel dat u wilt ontdooien.



5. Druk ter bevestiging op .

6. Selecteer **start** om het ontdooien te starten of selecteer **wijzigen** om de ingestelde parameters verder te wijzigen.



7. Start het ontdooien op gewicht met een druk op het symbool .
8. Het ontdooien op gewicht wordt gestart.



9. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbool  kunt uitschakelen.



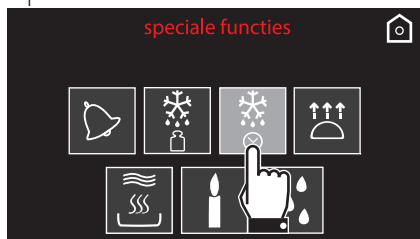


Ingestelde parameters:

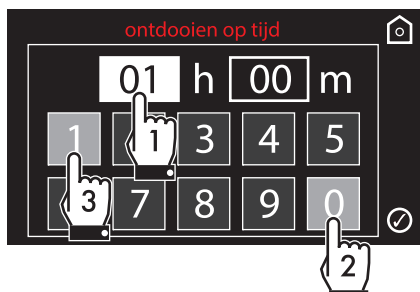
Type	Gewicht (kg)	Tijd
Vlees	0.5	01h 45m
Vis	0.4	00h 40m
Fruit	0.3	00h 45m
Brood	0.3	00h 20m

Ontdooien op tijd

1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Selecteer **ontdooien op tijd** in het menu "speciale functies".

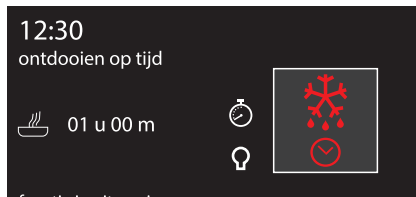


3. Toets de gewenste duur in (bijv. 1 uur: druk eerst op het hokje van de uren en druk vervolgens op de cijfers 0 en 1).

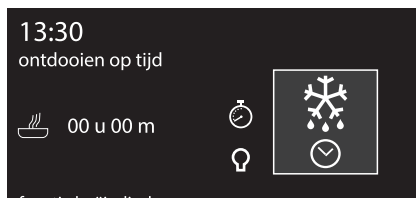


4. Druk ter bevestiging op

5. Druk opnieuw op het symbool om het ontdooien op tijd te starten.
6. Het ontdooien op tijd wordt gestart.



7. U kunt de duur van het ontdooien verder wijzigen als de functie is gestart (zie "Bereiding met tijdstelling"). Druk op het symbool om de gewenste wijzigingen te verrichten.
8. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbool kunt uitschakelen.



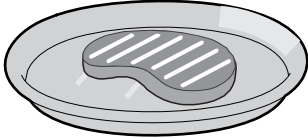
De duur van het ontdooien op tijd loopt van 1 minuut tot maximaal 13 uur.



Procedure "Turn"

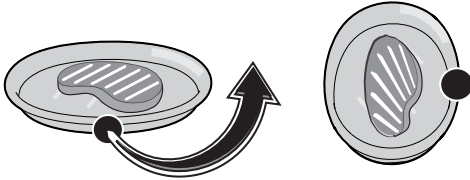
Voor optimaal ontdooien geeft het apparaat aan wanneer u het gerecht in de ovenruimte moet draaien.


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

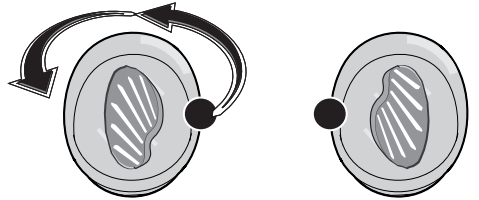


2. U moet het gerecht draaien als op het display van het apparaat "**open de deur en draai het gerecht**" wordt weergegeven.

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



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



7. Sluit de deur en hervat de functie door op het symbool  te drukken.



Het apparaat wacht een minuut en voltooit het ontdooien automatisch als u het gerecht niet draait.



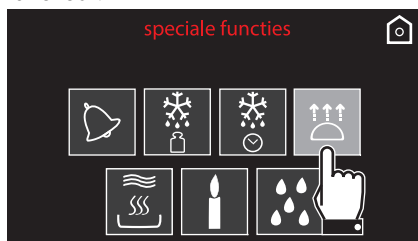
Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

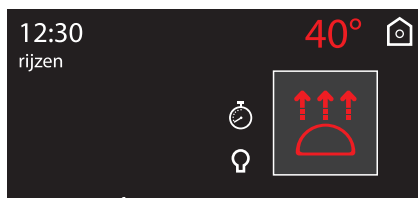
Rijzen

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

1. Plaats het deeg op het tweede niveau in het apparaat.
2. Selecteer **rijzen** in het menu "speciale functies".




3. Druk op het symbool  om het rijzen te starten.
4. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...




5. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.

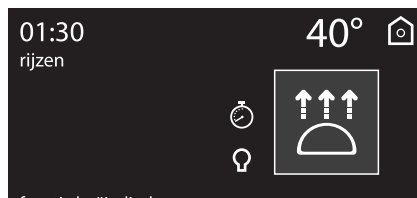



6. Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Magnetronfuncties"), een tijdsduur voor het rijzen (zie "Bereiding met tijdstelling") of vertraagd rijzen (zie "Delay timer") instellen. Druk op het symbool  om de gewenste wijzigingen te verrichten.

i Het rijzen duurt maximaal 13 uur, tenzij anders is ingesteld.

i Voor optimaal rijzen wordt de lamp in de oven uitgeschakeld. De lamp kan echter op elk gewenst moment worden ingeschakeld door op het symbool  te drukken.

Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbool  kunt uitschakelen.



 In de functie rijzen kunt u de standaardtemperatuur (40°C) niet wijzigen.

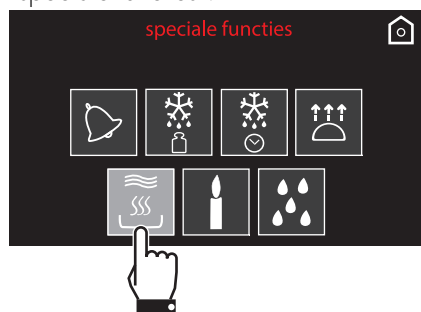


Verwarmen



Met deze functie kunnen reeds bereide gerechten die in de koeling of de koelkast geconserveerd waren worden opgewarmd.

1. Plaats het op te warmen gerecht in de ovenruimte.
2. Selecteer **verwarmen** in het menu "speciale functies".



3. Druk op het symbool  om de duur van het verwarmen te wijzigen.
4. Start het verwarmen op met een druk op .

Sabbat bereiding



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60 tot 100 °C.
- De lamp in de oven is uitgeschakeld. Bij het openen van de deur of de handmatige inschakeling gaat de lamp niet branden.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- Geluidssignalen zijn gedeactiveerd.



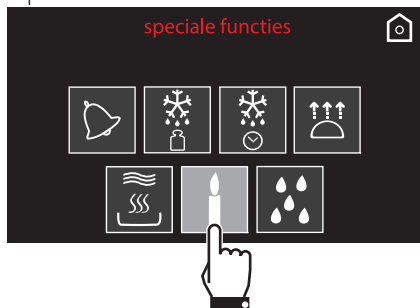
U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbat bereiding geactiveerd is.

Geen enkele handeling heeft een uitwerking. Uitsluitend het terugkeersymbool  blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

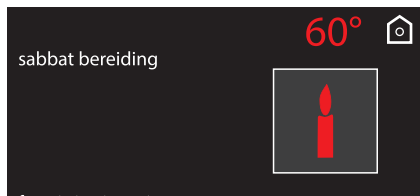





1. Selecteer **sabbat bereiding** in het menu "speciale functies".




2. Druk op het symbool  om de functie "sabbat bereiding" te starten, of druk op de waarde om de vooringestelde temperatuur te wijzigen (van 60° naar 100°).



3. Keer aan het einde naar het hoofdmenu terug door het terugkeersymbool  ingedrukt te houden.

3.6 Programma's

In deze stand kunt u een programma kiezen dat voor de bereiding van gerechten is geprogrammeerd. Aan de hand van het gekozen gewicht zal het apparaat automatisch de optimale bereidingsparameters berekenen.

Selecteer de icoon **programma's**  op het "home screen".



i In deze functie wordt de bereiding voorafgegaan door een voorverwarmingsfase, waardoor de oven sneller op temperatuur wordt gebracht.

Aan het einde van de voorverwarming hoort u een geluidssignaal dat aangeeft dat het gerecht in de ovenruimte geplaatst kan worden. Plaats het gerecht in de oven en hervat de bereiding door op de functieknop te drukken.



Een programma starten

1. Selecteer het gewenste gerecht uit het menu "programma's" met een druk op de symbolen en . Bevestig vervolgens door op de naam van het gerecht te drukken.



2. Selecteer het subtype gerecht dat u wilt bereiden en druk ter bevestiging op de naam.



3. Selecteer het type bereiding (indien mogelijk, afhankelijk van het gekozen gerecht) en druk ter bevestiging op de naam.



4. Wijzig het gewicht van het gerecht met een druk op het symbool .



5. Stel met de symbolen en het gewicht (in kilogram) in van het gerecht.



6. Druk ter bevestiging op .
7. Druk opnieuw op het symbool om over te gaan naar het volgende scherm.
8. Nu kunt u het gekozen programma opstarten, de instellingen permanent wijzigen of een vertraagde bereiding laten verrichten.





Gebruik


Downloaded from www.vandenborre.be

9. Als u kiest voor **start**, zal de bereiding worden opgestart met de instellingen van het programma. Het display toont daarbij de ingestelde parameters.





10. Een geluidssignaal en een speciaal bericht geven het moment aan waarop u het gerecht in de oven moet plaatsen en u de bereiding moet opstarten.



11. Druk op het symbool  om de bereiding te starten.



 De weergegeven tijd houdt geen rekening met de tijd die voor het opwarmen van de oven nodig is.

 U kunt de bereidingsparameters op ieder gewenst moment wijzigen, ook als de bereiding al is opgestart.



Een programma beëindigen

1. Het apparaat geeft het einde van het programma aan met een geluidssignaal en het knipperende symbool .




2. Druk op  voor een nieuwe bereiding met de eerder ingestelde parameters (druk tweemaal op dit symbool als het geluidssignaal geactiveerd is). Het apparaat hervat automatisch de bereiding als het nog warm is. Als dit niet het geval is, wordt de voorverwarmfase opgestart.



De sequentiële bereiding is handig voor het achtereenvolgens bereiden van hetzelfde type gerechten. Zoals bijvoorbeeld het achtereenvolgens bakken van diverse pizza's.

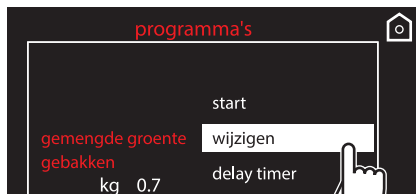


We raden u aan om tijdens de voorverwarmfase geen gerechten in de oven te plaatsen. Wacht tot het bericht wordt weergegeven.

3. Beëindig het programma en sluit het af door het terugkeersymbool  ingedrukt te houden.

Een programma permanent wijzigen

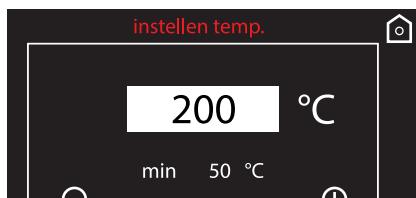
1. In het geselecteerde programma, selecteer **wijzigen** in het menu van het gekozen gerecht.



- Alle parameters die gewijzigd kunnen worden, zullen geel op het hoofdscherm worden weergegeven.



2. Druk op de parameter die u wilt wijzigen:
 - bereidingstemperatuur

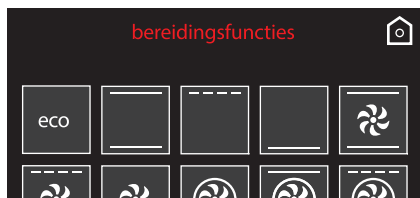




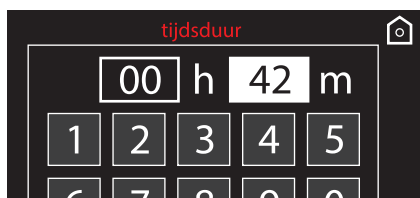
Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

- bereidingsfunctie



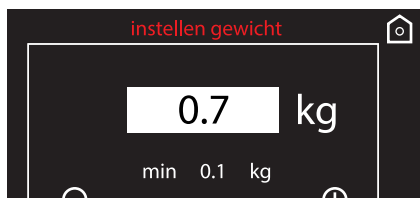
- duur van de bereiding




- niveau van het frame




- gewicht van het gerecht



3. Verricht de gewenste wijzigingen.
4. Sla het programma op met een druk op het symbool . U wordt gevraagd om de gekozen wijzigingen te bevestigen.



 Het programma wordt niet gewijzigd als u de wijzigingen niet bevestigt.

5. Het display toont een bevestiging als de wijziging is bevestigd.



















Downloaded from www.vandevoorde.be

Tabellen van ingestelde programma's

VLEES

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	MW (W)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Rosbief	rood	1		-	1	200	50
	medium	1		-	1	200	60
	doorbakken	1		-	1	200	90
Varkensrugstuk	vers	1		300	1	190	60
Lamsvlees	medium	1,2		300	1	190	55
	doorbakken	1,2		300	1	190	60
Kalf	vers	1		300	1	190	70
Varkensribben	vers	1		-	3	250	16
Varkenskoteletten	vers	1		-	3	250	15
Varkensworst	vers	1		-	3	250	12
Varkensspek	vers	0,5		-	3	250	7
Gebraden kalkoen	vers	1		300	2	200	55
Gebraden kip	vers	1		300	2	200	50
Gebraden konijn	vers	1		300	2	190	400

N



Gebruik

Downloaded from www.k.vandenborre.be

VIS

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	MW (W)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Vis	vers	0,5		300	1	160	30
Vis	ingevroren	0,5		300	1	160	40
Zeebaars	vers	0,5		300	1	160	20
Zeeduivel	vers	0,5		300	1	160	35
Brasem	vers	1		300	1	160	40
Tarbot	vers	0,5		300	1	160	30











GROENTE

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	MW (W)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Geroosterde groenten	vers	0,5		-	3	250	25
Gegrilde groenten	vers	1		-	2	200	45
Gebakken aardappels	vers	1		300	2	220	30
Frietjes	diepgevoren	0,5		-	2	220	13




Downloaded from www.vandenborre.be

GEBAK

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Funcie	MW (W)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Tulband/donut	vers	1		-	1	160	18
Koekjes	vers	0,6		-	1	160	18
Muffin	vers	0,5		-	1	160	18
Soezen/beignets	vers	0,5		-	1	180	70
Merengue	vers	0,3		-	1	120	90
Cake	vers	1		-	1	160	60
Strudel	vers	0,5		300	1	180	15
Confituurtaart	vers	0,8		-	1	170	40
Pain brioche	vers	1		-	1	180	40
Croissant	vers	0,6		-	1	160	30

BROOD

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Funcie	MW (W)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gerezen witbrood	vers	1		-	1	200	30
Focaccia	vers	0,5		-	1	190	20



Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

PIZZA

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	MW (W)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Dieppan pizza	vers	1		-	1	250	9
Pizza	diepgevroren	0,3		-	1	250	8
Pizza op steen	vers	0,5		-	1	250	6

PASTA

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	MW (W)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Pasta uit de oven	vers	2		-	1	220	40
Lasagne	vers	2		-	1	230	35
Lasagne	bevroren	0,3		500	1	230	9
Paella	vers	0,5		-	1	190	25
Quiche lorraine	vers	1		-	1	200	40
Soufflé	vers	0,5		-	1	180	25

BEREIDING LAGE TEMP.

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Functie	MW (W)	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Kalf	vers	1		-	1	90	360
Rundvlees	rood	1		-	1	90	105
Rundvlees	doorbakken	1		-	1	90	380
Varkenslende	vers	1		-	1	90	330
Lamsvlees	vers	1		-	1	90	360



3.7 Eigen programma's

Met dit menu kunt u een eigen programma invoeren aan de hand van door u gekozen parameters. De eerste keer dat u deze functie benut wordt u gevraagd een nieuw recept in te voeren. Als u de recepten heeft ingevoerd, worden ze in het desbetreffende menu weergegeven.

Selecteer de icoon **eigen**

programma's  op het "home screen".



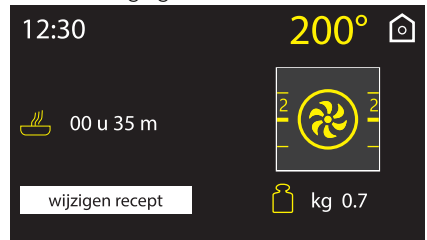
U kunt in totaal ongeveer 10 eigen recepten invoeren.

Een recept toevoegen

1. Selecteer **toevoegen** in het menu "eigen programma's".



Alle parameters die gewijzigd kunnen worden, zullen geel op het hoofdscherm worden weergegeven.



2. Druk op de parameter die u wilt wijzigen:

- bereidingstemperatuur





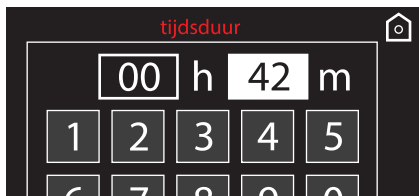
Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

- bereidingsfunctie



- duur van de bereiding



- niveau van het frame



- gewicht van het gerecht



3. Verricht de gewenste wijzigingen.

4. Sla het programma op met een druk op het symbool . U wordt gevraagd om de naam van het zojuist gecreëerde recept in te voeren.



5. Voer de naam van het recept in. Het teken wist de vorige letter (in het voorbeeld is het recept **recept 1** opgeslagen).

i De naam van het recept kan maximaal 10 tekens, inclusief spaties, lang zijn.

i Om het recept op te slaan, moet de naam minstens een teken bevatten.

6. Voer de naam van het nieuwe recept in en druk ter bevestiging op het symbool .

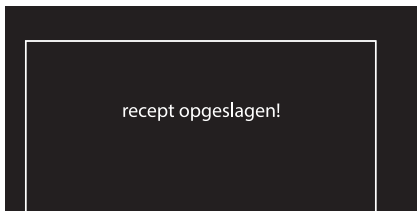


7. U wordt gevraagd om de gekozen wijzigingen te bevestigen. Selecteer **ja** als u het recept wilt opslaan.



De verrichte wijzigingen worden geannuleerd als u echter **nee** selecteert.

8. Het display toont een bevestiging als het opslaan van het recept wordt bevestigd.



Een eigen recept opstarten

1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept **recept 1**).



2. Selecteer **start**.



3. De bereiding wordt opgestart met de parameters die u eerder voor het recept heeft ingesteld.



Tijdens de bereiding kunt u altijd de temperatuur en de bereidingstijd wijzigen. Deze wijzigingen worden echter niet voor een volgend gebruik van het recept opgeslagen.



Een eigen recept wijzigen

1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept **recept 1**).



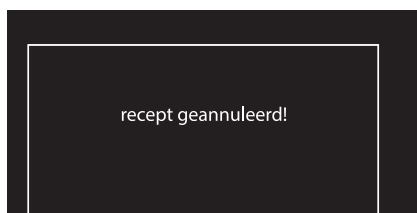
2. Selecteer **annuleren**.



3. Bevestig dat u het recept wilt wissen. Selecteer **ja** om het recept definitief te elimineren.



4. Het display toont een bevestiging als het wissen is bevestigd.



Een eigen recept wissen

1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept **recept 1**).



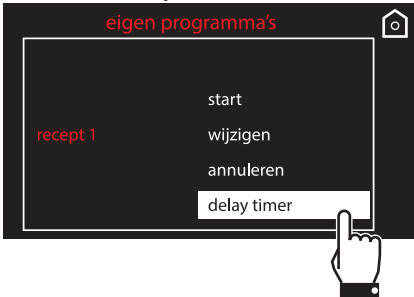


Delay timer

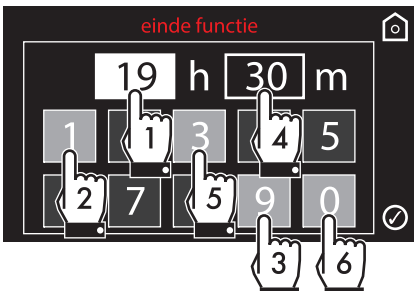
1. Selecteer in het menu "eigen programma's" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept **recept 1**).




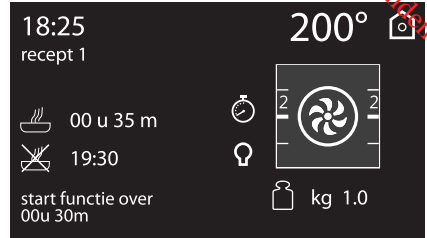
2. Selecteer **delay timer**.



3. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19.30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).




4. Druk ter bevestiging op .
5. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.



3.8 Instellingen

Met dit menu kunt u de configuratie van het product instellen.

Selecteer de icoon **instellingen**  op het "home screen".



i De persoonlijke instellingen blijven geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.



Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

Taal



Hiermee kunt u uit de beschikbare talen de gewenste taal kiezen.

1. Selecteer **taal** in het menu "instellingen".



2. Druk op de symbolen  en  tot de gewenste taal is geselecteerd.



3. Bevestig de gekozen taal.

Klok

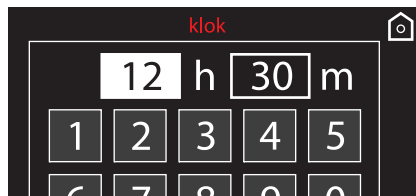


Hiermee kunt u het weergegeven tijdstip wijzigen.

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **klok** in het menu "instellingen".



2. Toets de huidige tijd in.



3. Druk ter bevestiging op .



Toetsblokkering

i Deze functie blokkeert de bedieningen van het apparaat automatisch na een minuut normale werking als de gebruiker geen handelingen verricht.

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **toetsblokkering** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de toetsblokkering door **ja** te selecteren.



Bij normale werking wordt deze aangeduid door de controlelamp .

 Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet de toets  minstens 3 seconden ingedrukt gehouden worden. De blokkering zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.

Demo stand (uitsluitend voor exposanten)

i Deze stand deactiveert de verwarmingselementen, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.


1. Druk op het symbool  of  en selecteer **demo stand** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de demo stand door **ja** te selecteren.



i Als de stand geactiveerd is, wordt op het display het bericht "demo stand" weergegeven.

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



Eco-Logic

i Deze stand beperkt het verbruik van de oven. Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken. Als deze optie is geactiveerd, wordt op het display naast de functie het symbol  weergegeven.

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **eco-logic** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de stand eco-logic door **ja** te selecteren.



Geluid

i Iedere keer dat u op de symbolen op het display drukt laat het apparaat een geluid horen. Met deze instelling kunt u dit deactiveren.

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **geluiden** in het menu "instellingen".



2. Selecteer **nee** om het geluid dat bij elke druk op de symbolen op het display wordt gegeven, uit te schakelen.



Wanneer de eco-logic stand wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.



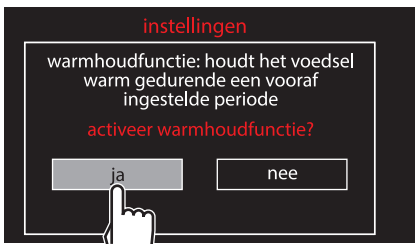
Warmte behouden

i 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 (op lage temperatuur) warmhouden, zonder dat de organoleptische eigenschappen en de smaak die u tijdens de bereiding heeft verkregen verloren gaan.

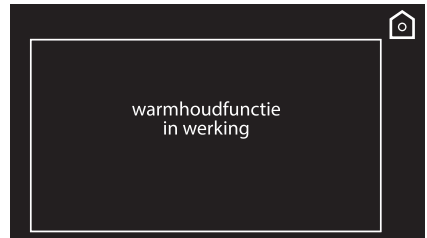
1. Druk op het symbool  of  en selecteer **warmte behouden** in het menu "instellingen".



2. Bevestig de activering van de warmhoudfunctie door **ja** te selecteren.



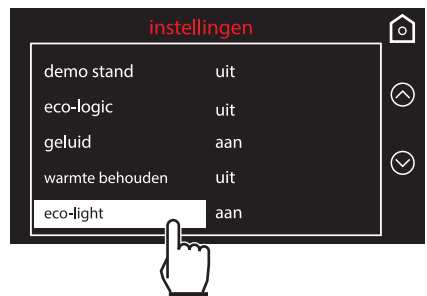
i De warmhoudfunctie wordt onmiddellijk aan het einde van de bereiding gestart. Dit wordt aangegeven middels een reeks geluidssignalen (zie "bereiding" of "functie beëindigd"). Na een enkele minuut wordt het onderstaande scherm op het display weergegeven.



Eco-Light

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

1. Druk op het symbool  of  en selecteer **eco-light** in het menu "instellingen".





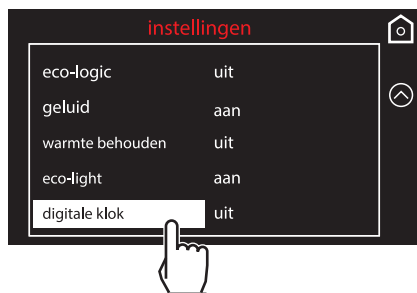
- Bevestig de activering van de stand eco-light door **ja** te selecteren.



Digitale klok

i Maakt de digitale weergave van de tijd mogelijk.

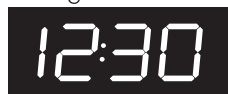
- Druk op het symbool of en selecteer **digitale klok** in het menu "instellingen".



- Bevestig de activering van de digitale klok door **ja** te selecteren.



Als geen enkele functie van het apparaat geactiveerd is, zal het display de actuele tijd digitaal weergeven.



i De digitale versie blijft geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.



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



De handmatige in-/uitschakeling is altijd mogelijk. Wanneer mogelijk kunt u met een druk op het symbool de binnenverlichting inschakelen; met een druk op schakelt u de verlichting uit.



In de fabriek is de functie "eco-light" op "on" ingesteld.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Hoge temperatuur in de oven na het gebruik

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.

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.



Downloaded from www.vandenborre.be

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.

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

4.5 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.

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.



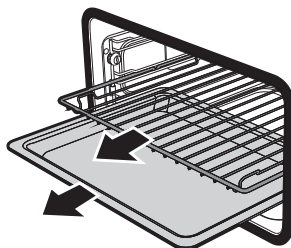
Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

4.7 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.

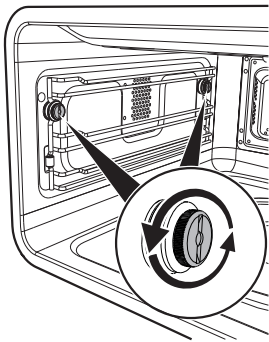


Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

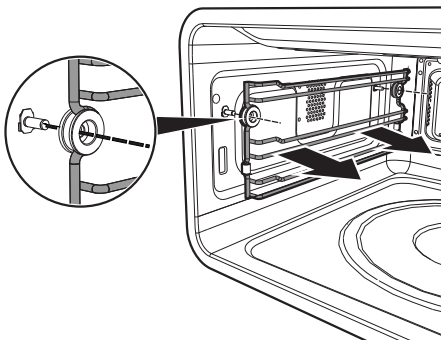
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Verwijder de geleiderframes:

1. Schroef de twee bevestigingspinnen van het geleiderframe los.



2. Schuif het frame naar binnen.

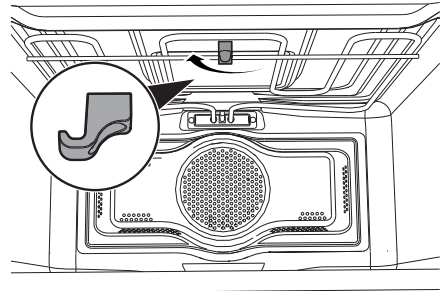


3. Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer aan te brengen. Let goed op de afstandsbusen die binnen de omtrek van het geleiderframe aangebracht moeten worden.

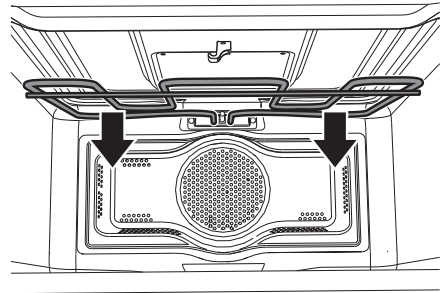
De bovenkant reinigen

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.



Downloaded from www.yaldeenborre.be

4.8 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.

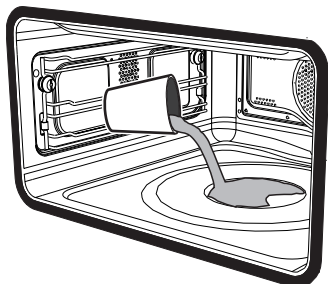
! **Incorrect gebruik**
Beschadiging van de oppervlakken

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

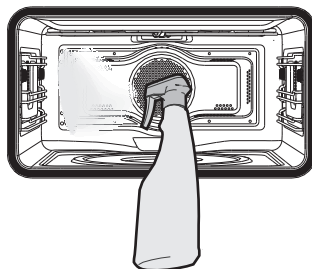
Vorbereiding

Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

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



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



- Sluit de deur.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

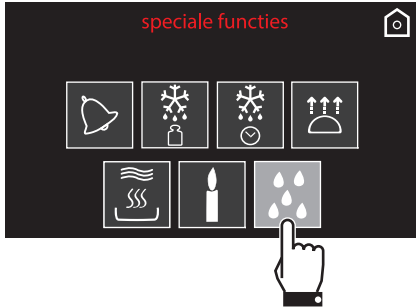
Instelling van de reinigingscyclus Vapor Clean


i De cyclus wordt automatisch tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht "Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling" weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan voor de Vapor clean reinigingscyclus is ingesteld. Laat de oven afkoelen voor u de gestuurde reinigingsfunctie activeert.

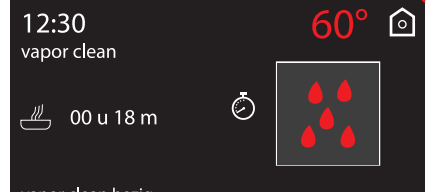


Downloaded from www.vandenborre.be

1. Selecteer in het menu "speciale functies" de functie **Vapor Clean**.



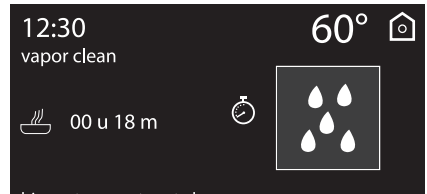
3. Druk ter bevestiging op . De ondersteunde reinigingscyclus wordt gestart.



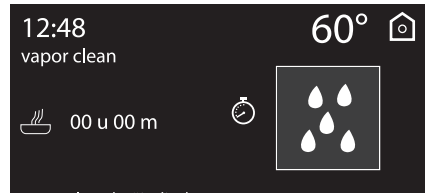
2. Op het display verschijnen de tijdsduur en de temperatuur van de reinigingscyclus.



4. Als de temperatuur in de ovenruimte te hoog is, geven een geluidssignaal en een bericht op het display aan dat u moet wachten tot de temperatuur is gedaald.



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.

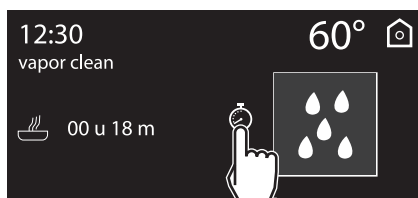




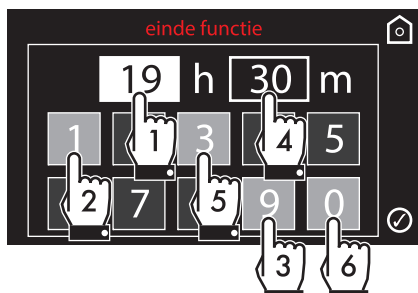
Instelling van de geprogrammeerde functie Vapor Clean

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

1. Selecteer de speciale functie Vapor Clean met een druk op het symbool .



2. Toets het gewenste tijdstip in waarop de functie Vapor Clean moet eindigen (bijv. 19.30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).



3. Druk ter bevestiging op .
4. Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de reinigingscyclus is bereikt.

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.

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.



O 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 "demo" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Demo stand (uitsluitend voor exposanten)").

De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand "Toetsblokkering" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Toetsblokkering").

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

- Controleer of de stand "Eco-logic" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Eco-Logic").

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.

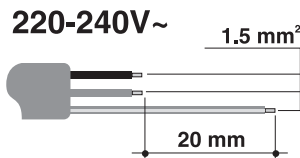
Algemene informatie

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 (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 meerpolige schakelaar dient volgens de voorschriften op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

5.2 Vervanging van de kabel



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.

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



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

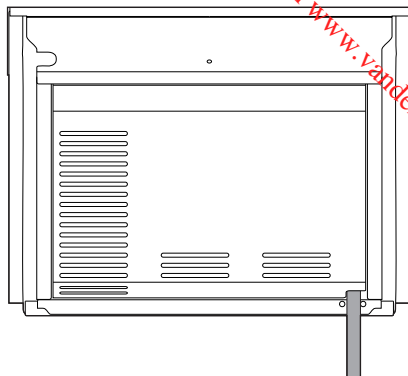
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



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.

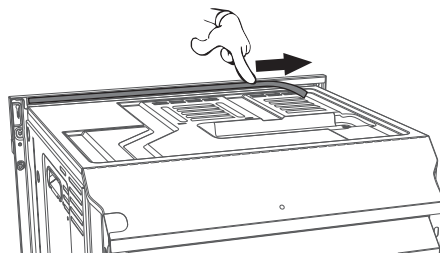
Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

Pakking frontpaneel

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



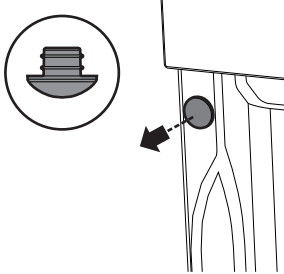


Installatie

Downloaded from www.vandenborre.be

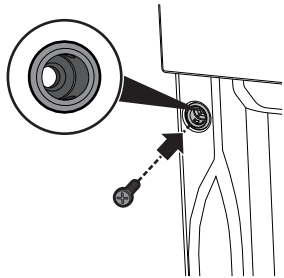
Draagpotten

Verwijder de doppen aan de voorzijde van de oven.

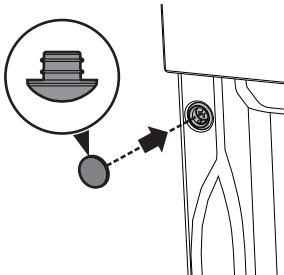


Plaats het apparaat in het meubel.

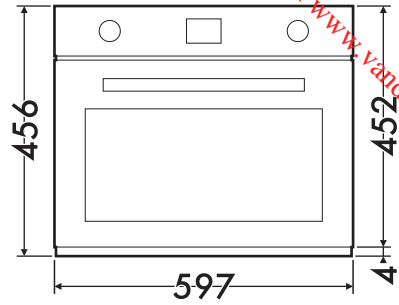
Befestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



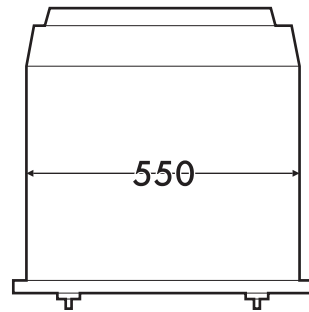
Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



Afmetingen van het apparaat (mm)



(vooraanzicht)



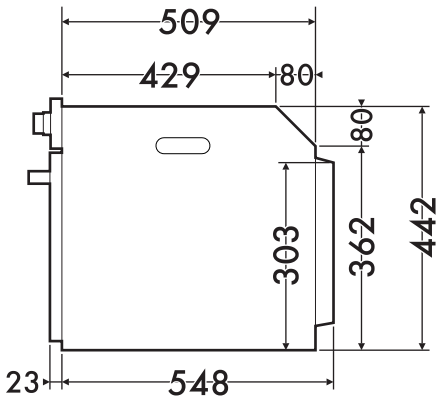
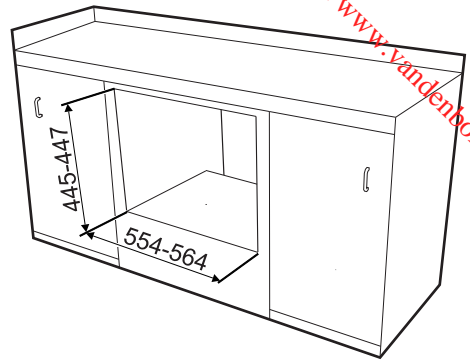
(bovenaanzicht)

Installatie

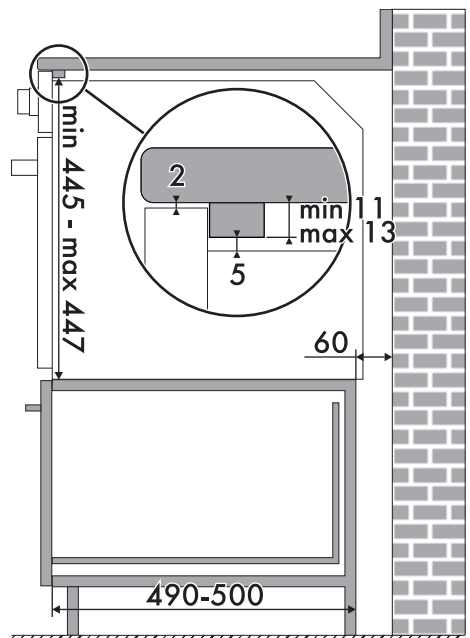
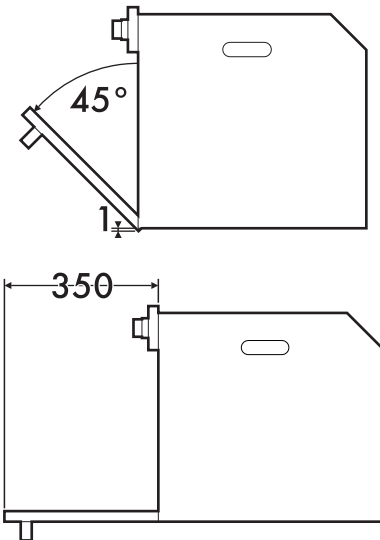


Downloaded from www.vandenborre.be

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.

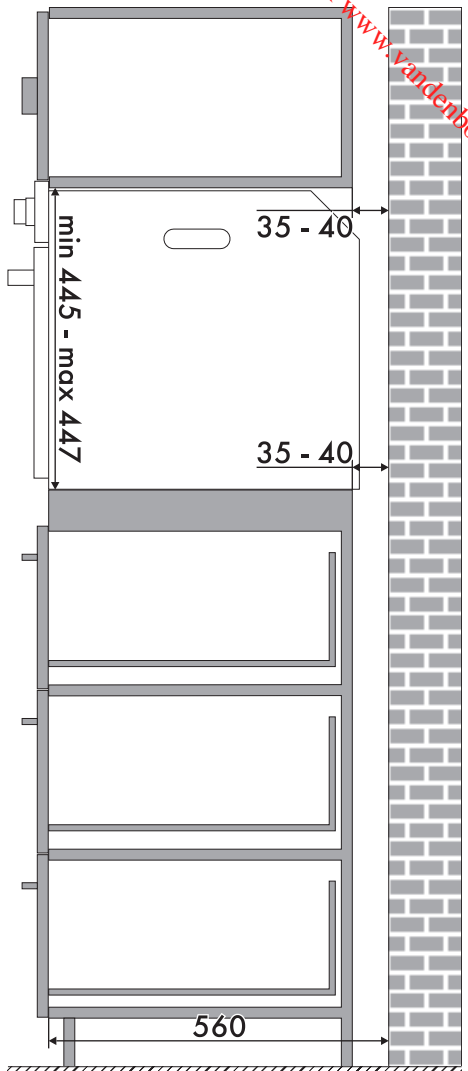
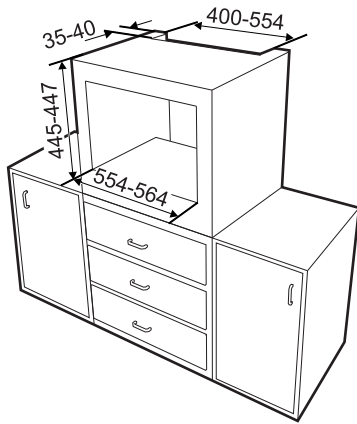
Z



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.