

1 Waarschuwingen	252
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	252
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	253
1.3 Beoogd gebruik	253
1.4 Verwerking	253
1.5 Identificatieplaatje	254
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	254
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	254
2 Beschrijving	255
2.1 Algemene beschrijving	255
2.2 Bedieningspaneel	256
2.3 Andere onderdelen	256
2.4 Beschikbare accessoires	257
3 Gebruik	258
3.1 Waarschuwingen	258
3.2 Eerste gebruik	258
3.3 Gebruik van de accessoires	259
3.4 Het gebruik van de oven	259
3.5 Advies voor bereidingen	265
3.6 Speciale functies	270
3.7 Programma's	278
3.8 Eigen programma's	284
3.9 Instellingen	289
4 Reiniging en onderhoud	295
4.1 Waarschuwingen	295
4.2 Reiniging van het apparaat	295
4.3 Demontage van de deur	295
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur	296
4.5 Vapor Clean (enkel op sommige modellen)	298
4.6 Pyrolyse (enkel op sommige modellen)	301
4.7 Buitengewoon onderhoud	304
5 Installatie	307
5.1 Elektrische aansluiting	307
5.2 Vervanging van de kabel	307
5.3 Plaatsing	308

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

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat tijdens gebruik ervan.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.

- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

Beschadiging van het apparaat

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



Voor dit apparaat

- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.

1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- 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;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.3 Beoogd gebruik

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

1.4 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.

Verwijdering van het apparaat:

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



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.



Waarschuwingen

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

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

1.5 Identificatieplaatje

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

1.6 Deze gebruiksaanwijzing

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

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen



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

Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



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

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

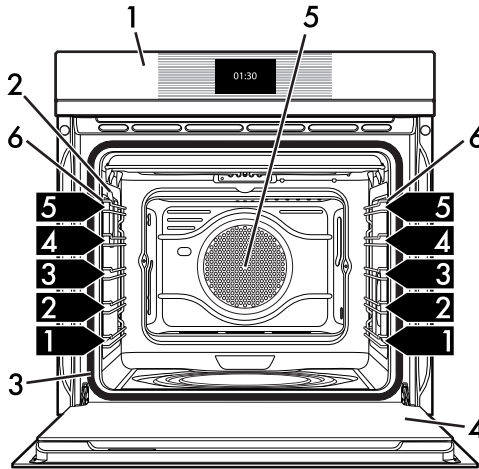
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur

5 Ventilator

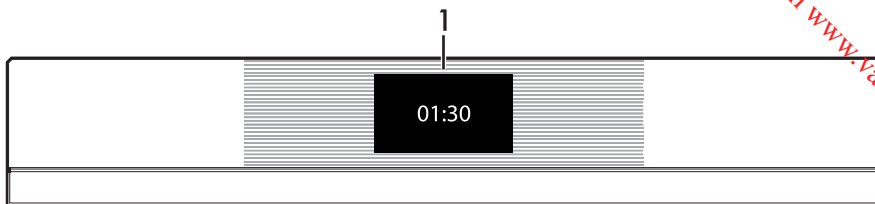
6 Frame voor roosters/ovenshalen

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





2.2 Bedieningspaneel



1 Display

Aan de hand van het touchscreen display kunt u met het apparaat communiceren. Met een druk op de iconen heeft u toegang tot de beschikbare functies. Het display toont alle functioneringsparameters, zoals: gekozen functie, tijds-/temperatuurstellingen of de opgeslagen kookprogramma's.

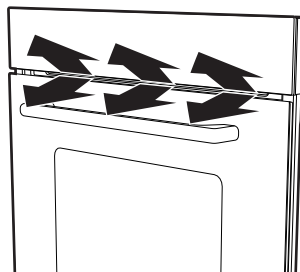
Normaal gesproken kunt u met een druk op het symbool  naar het vorige menu terugkeren of een functie beëindigen; druk echter op het symbool  om de gekozen opties te bevestigen.

2.3 Andere onderdelen

Plaatsbare niveaus

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

Koelventilator





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

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

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functies ,  en 
- gedurende een functie kunt u met een druk op het symbool  de binnenverlichting inschakelen; met een druk op  schakelt u de verlichting uit.

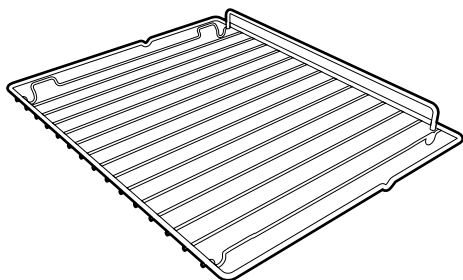


2.4 Beschikbare accessoires



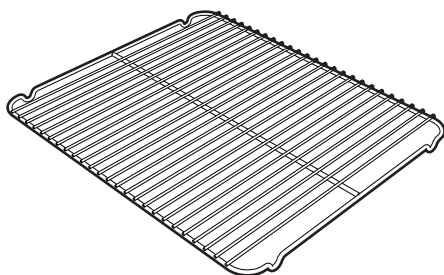
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Rooster



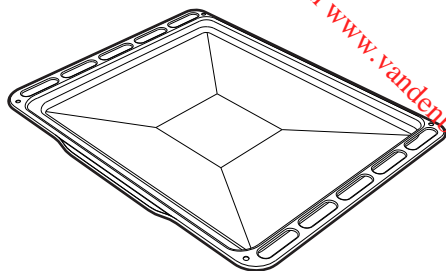
Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Rooster voor ovenschaal



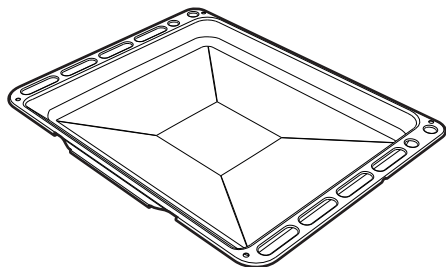
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Ovenschaal



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

Diepe ovenschaal



Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak, koekjes... te bakken.



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



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



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



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

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



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

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



Incorrect gebruik

Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

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

3.2 Eerste gebruik

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



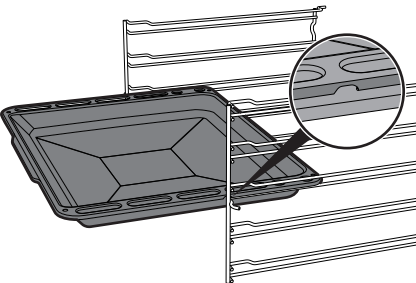
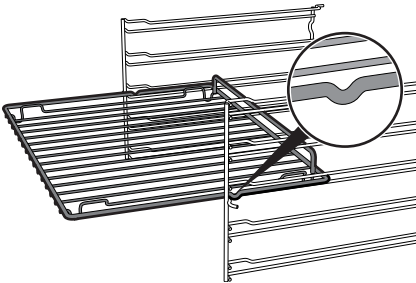
Downloaded from www.vandenborre.be

3.3 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

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

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



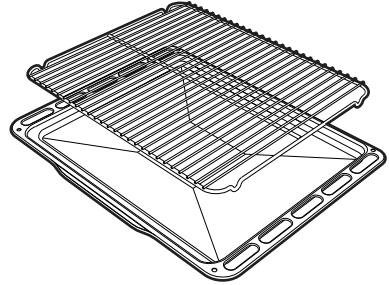
Plaats de roosters en de schalen helemaal in de oven, tot ze vast komen te zitten.



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

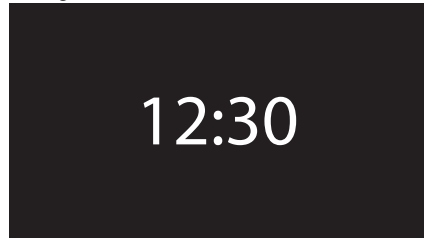
Rooster voor ovenschaal

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



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).

Raak het display aan voor toegang tot het menu instellingen.



De eerste keer dat u het apparaat inschakelt is de taal default ingesteld op "Engels".

Z



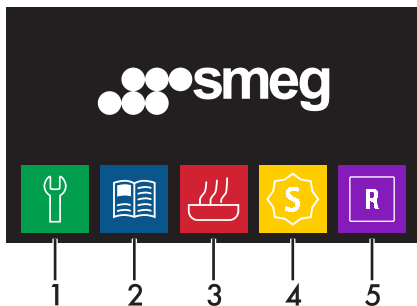
Gebruik



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

Home screen

Raak het display aan op het weergegeven tijdstip. Op het "home screen" van het apparaat kunt u nu de verschillende beschikbare functies kiezen.

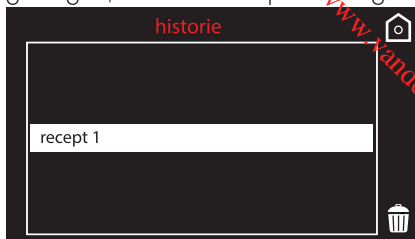


- 1 Instellingen
- 2 Programma's
- 3 Bereidingsfuncties
- 4 Speciale functies
- 5 Eigen programma's

Historie

Druk op het "home screen" op  om de laatste programma's of uw eigen recepten weer te geven

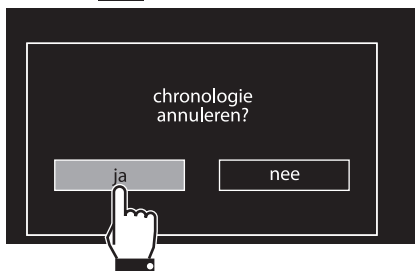
(in het voorbeeld is het recept **recept 1** opgeslagen, zie "Een recept toevoegen").



De chronologie wissen

Als u de chronologie wilt wissen:

1. Druk op het "home screen" op  om de laatste programma's of uw eigen recepten weer te geven.
2. Druk op .



3. Selecteer **ja** als u de historie wilt wissen.



Downloaded from www.vandenborre.be



Bereidingsfuncties

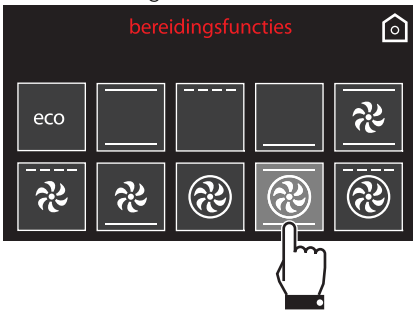
1. Selecteer de icoon **bereidingsfuncties**



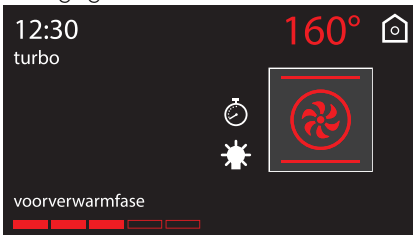
op het "home screen".



2. Selecteer de gewenste functie.



3. 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.



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




We raden u aan om tijdens de voorverwarmfase geen gerechten in de oven te plaatsen.



Een functie onderbreken

Druk ongeveer 2 seconden lang op het terugkeer-symbool  om een bereidingsfunctie te onderbreken. Selecteer de gewenste optie.



Druk het terugkeer-symbool  een enkele seconde in om de bereiding op ieder gewenst moment onmiddellijk te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.



Een functie wijzigen tijdens de bereiding

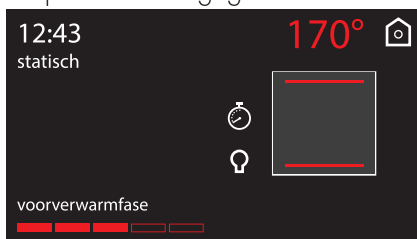
1. Druk op het symbool van de functie om deze te wijzigen.



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



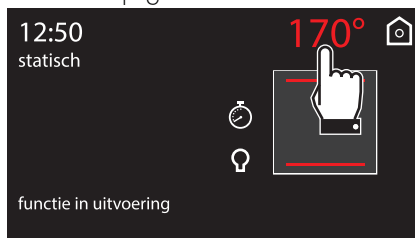
3. Op het display worden de gekozen functie, de vooringestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de vooringestelde temperatuur weergegeven.



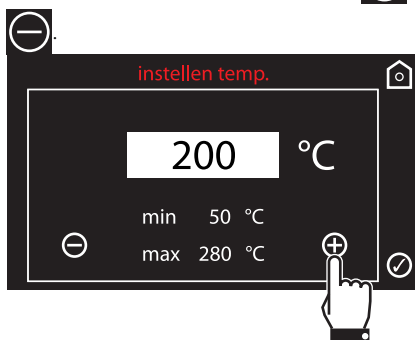
Om de ongewenste afsluiting van de gestarte functie of het weergegeven scherm te voorkomen, moet het symbool langer dan normaal ingedrukt worden gehouden. Door het symbool 3 seconden ingedrukt te houden worden het weergegeven scherm en de functionering altijd afgesloten.

Wijziging van de geprogrammeerde temperatuur

1. Druk op de temperatuurwaarde om deze te wijzigen.



2. Stel de waarde van de gewenste temperatuur in met de symbolen en





Downloaded from www.wanzenborre.be

3. Druk ter bevestiging op het symbool .



Lijst van de bereidingsfuncties



Eco

Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor levensmiddelen die moeten rijzen.

Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



In de ECO-functie tijdens de bereiding de deur niet openen.



In de ECO-stand duren de bereidingstijden (en de eventuele voorverwarming) langer.



Statisch

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



Grill

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



Onderwarmte

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





Statisch+ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus kunnen bereid worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 1e en het 4e niveau 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 voltooiën 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 niveaus) 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. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 1e en het 4e niveau te gebruiken).



Circulatie + Geventileerde grill

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.



3.5 Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te bekomen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).
- Laat het voedsel na de bereiding niet te lang in de ovenruimte om overmatige condensvorming op de binnenruit van de oven te vermijden.

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.

Advies voor het ontdooien en het rijzen

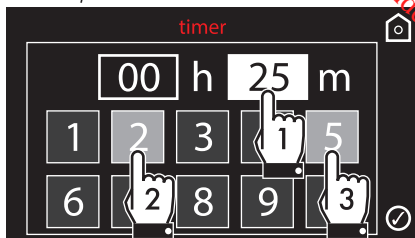
- Er wordt aangeraden om het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste niveau van de oven.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste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




Om energie te besparen


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

3. Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).




4. Druk ter bevestiging op het symbool .
5. Het aftellen wordt gestart.

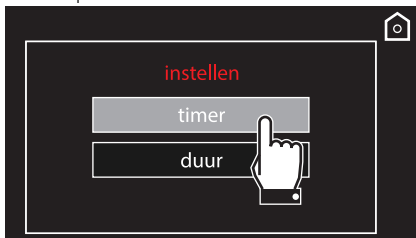


6. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker mededeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool  knippert.





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.


 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.

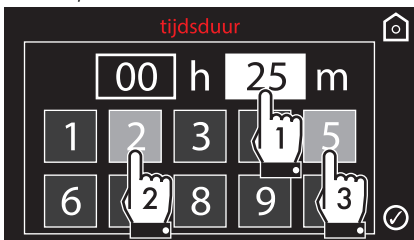
i De activering van een bereiding met tijdinstelling annuleert de eventuele timer kookwekker die eerder werd ingesteld.


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.

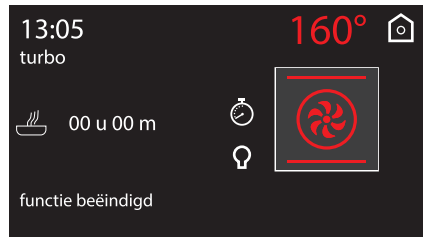
3. Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).





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



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

2




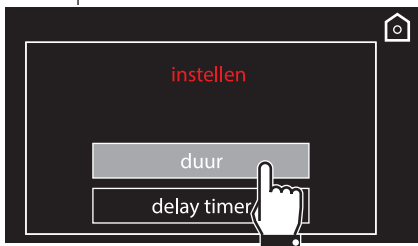
Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdstelling wijzigen

Tijdens de bereiding met tijdstelling 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 .

Delay timer

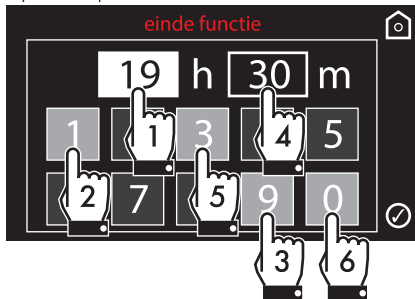



Met delay timer wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kunt doen eindigen op een door u ingesteld tijdstip, waarbij de oven automatisch wordt uitgeschakeld.

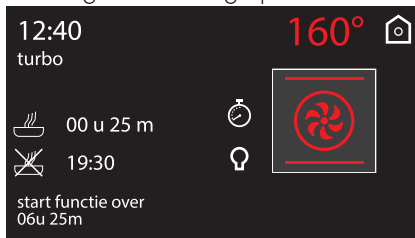
1. Druk op het symbool  zodra u een bereidingsduur heeft ingesteld.
2. Druk op **delay timer**.



3. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19:30: 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 het symbool .
5. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.



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. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbol  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.

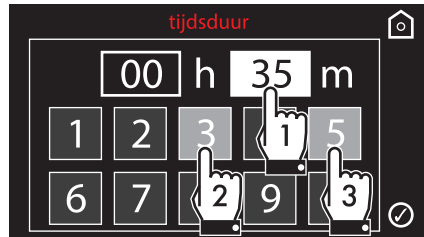
Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding



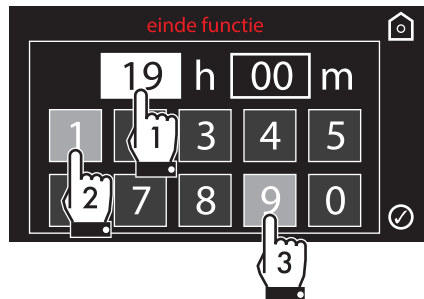
Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het uur van het einde van de kooktijd weer ingesteld worden.

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 .





3.6 Speciale functies

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

Selecteer de icoon **speciale functies** op het "home screen".



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.



Bordenwarmer

Voor het verwarmen of warmhouden van borden.



Sabbat bereiding

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



Vapor Clean (enkel op sommige modellen)

Deze functie vereenvoudigt de reiniging aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de daartoe voorziene houder op de bodem.



Op een aantal modellen kunnen bepaalde functies ontbreken.

Lijst van speciale functies



Timer

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



Ontthooien op gewicht

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



Ontthooien op tijd

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



Downloaded from www.vandenborre.be

ECO P Pyrolyse ECO (enkel op sommige modellen)

Als deze functie wordt ingesteld, voert de oven de pyrolyse uit aan 500°C gedurende de ingestelde tijdsduur. Deze cyclus moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.

P Pyrolyse (enkel op sommige modellen)

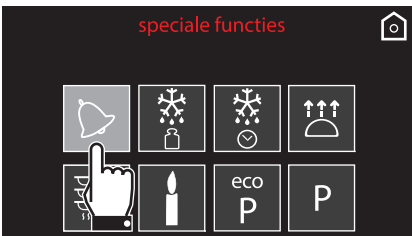
Wanneer deze functie wordt ingesteld, bereikt de oven temperaturen tot 500°C zodat al het vuil en vet wordt opgelost dat wordt gevormd op de binnenwanden.

i Hieronder beschrijven we het gebruik van de meest complexe speciale functies. Zie "4 Reiniging en onderhoud" voor de functies Vapor Clean, Pyrolyse, Pyrolyse ECO, enz.

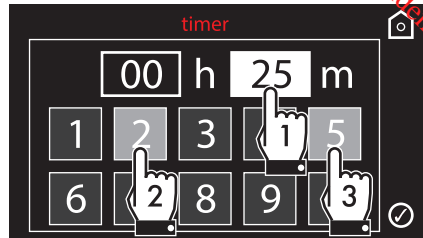
Timer


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

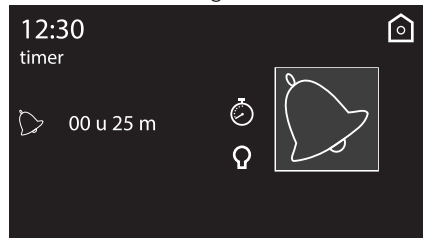
1. Selecteer **timer** in het menu "speciale functies".




2. Toets de gewenste duur in (bijv. 25 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 2 en 5).






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




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

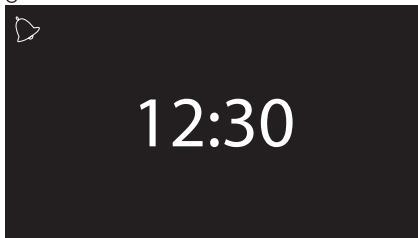


Schakel het geluidssignaal uit door op het symbool  of  te drukken. Druk opnieuw op het symbool  om een extra timer te selecteren.

11



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.





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 het symbool .



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



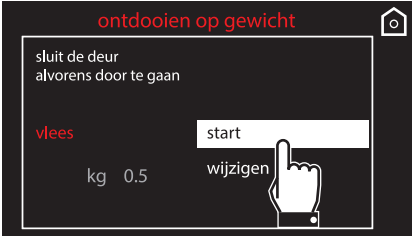
Als u een functie activeert nadat u de timer heeft ingesteld, zal deze tijd automatisch als de timer van de functie worden gezien, met uitzondering van bepaalde speciale functies, automatische programma's en eigen recepten.



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



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



7. Start het ontdoeien op gewicht met een druk op het symbool .
8. Het ontdoeien 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:

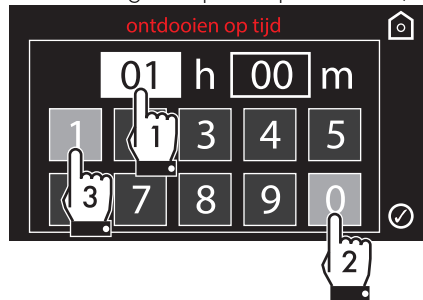
Type	Gewicht (kg)	Tijd
Vlees	0.5	01h 45m
Vis	0.4	00h 40m
Fruit	0.3	00h 45m
Brood	0.3	00h 20m

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).

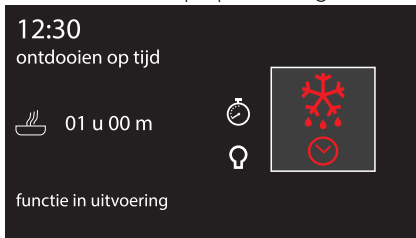



4. Druk ter bevestiging op het symbool .



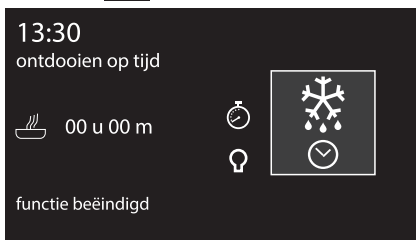
5. Druk opnieuw op het symbool  om het ontdooien op tijd te starten.

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.

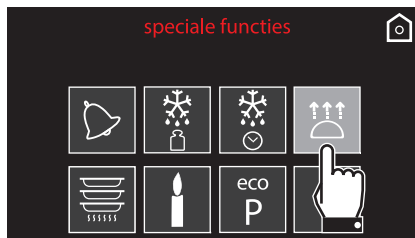
8. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbool  kunt uitschakelen.



Rijzen

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

1. Plaats het de rijzen 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.




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



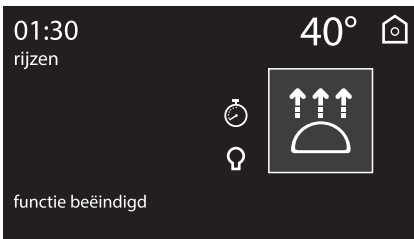
Downloaded from www.vandenborre.be

6. Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Timer tijdens de functionering"), een tijdsduur voor het rijzen (zie "Bereiding met tijdinstelling") 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.

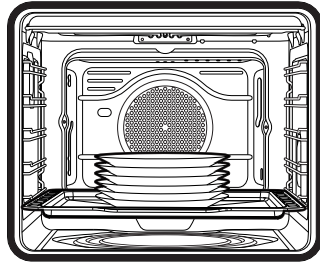
7. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven. U hoort een geluidssignaal dat u met een druk op het symbool  kunt uitschakelen.




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

Bordenwarmer

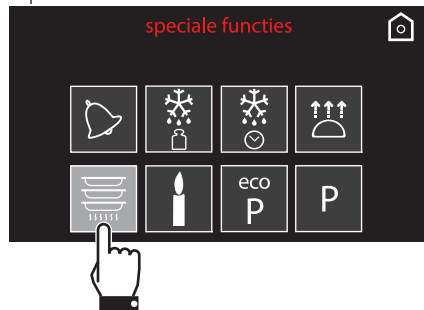
1. Plaats de bakplaat op het eerste niveau en plaats er de te verwarmen borden op.



 Stapel niet te veel borden op. Stapel maximaal 5/6 borden op.




2. Selecteer **bordenwarmer** in het menu "speciale functies".





Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

3. Druk op het symbool  om de functie "bordenwarmer" te starten, of druk op de waarde om de vooringestelde temperatuur te wijzigen (van 40° naar 80°).
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 "Timer tijdens de functionering"), een tijdsduur voor het opwarmen (zie "Bereiding met tijdstelling") of vertraagd opwarmen (zie "Delay timer") instellen. Druk op het symbool  om de gewenste wijzigingen te verrichten.



De functie "bordenwarmer" duurt maximaal 13 uur, tenzij anders is ingesteld.

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





Downloaded from www.vandenborre.be

Sabbat bereiding



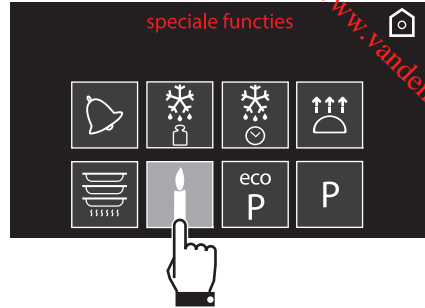
Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- Er zal geen enkele vorm van voorverwarming plaatsvinden.
- De bereidingstemperatuur die u kunt kiezen varieert van 60-100 °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 Sabbath bereiding geactiveerd is. Geen elke handeling heeft een uitwerking. Uitsluitend het terugkeersymbool  blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

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



2. Druk op het symbool  om de functie Sabbath 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.





3.7 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**

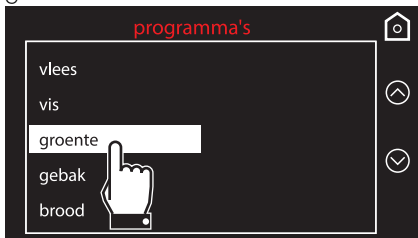


op het "home screen".

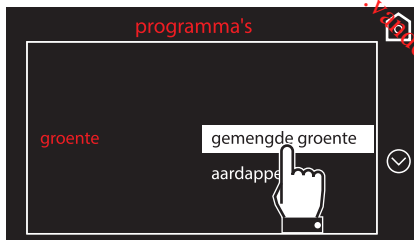


Een programma starten

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.



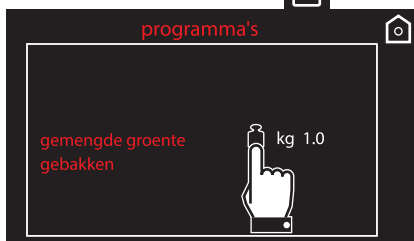
2. Selecteer het subtype gerecht dat u wilt bereiden en druk ter bevestiging op de naam.





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





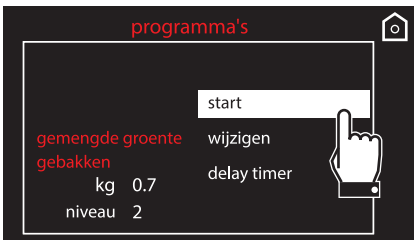
5. Stel met de symbolen  en  het gewicht (in kilogram) in van het gerecht.



6. Druk ter bevestiging op het symbool .


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.



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




 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.

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.






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.

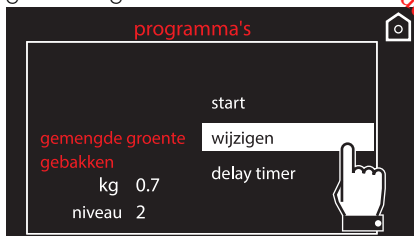
i De sequentiële bereiding is handig voor het achtereenvolgens bereiden van hetzelfde type gerechten. Zoals bijvoorbeeld het achtereenvolgens bakken van diverse pizza's.

 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.

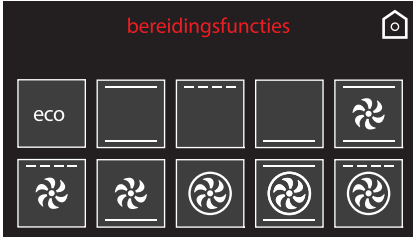


2. Druk op de parameter die u wilt wijzigen:
 - bereidingstemperatuur





- 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.





Gebruik

Downloaded from www.vanderborre.be

Tabellen van ingestelde programma's

VLEES

Subtype	Behandeling	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Rosbief	rood	1	Circulatie	2	200	35
	medium	1	Circulatie	2	200	40
	doorbakken	1	Circulatie	2	200	45
Varkensrugstuk	-	1	Turbo	2	190	75
Lamsvlees	medium	1	Turbo	2	190	100
	doorbakken	1	Turbo	2	190	110
Kalf	-	1	Statisch+ventilator	2	190	65
Varkensribben	-	1	Geventileerde grill	4	250	16
Varkenskoteletten	-	1	Geventileerde grill	4	280	15
Varkensworst	-	1	Geventileerde grill	4	280	12
Varkensspek	-	0.5	Geventileerde grill	4	250	7
Kalkoen	gebakken	3	Statisch+ventilator	1	190	110
Kip	gebakken	1	Turbo	2	200	64
Konijn	gebakken	1.5	Circulatie	2	190	80

VIS

Subtype	Behandeling	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Verse vis	-	0.5	Statisch+ventilator	2	160	35
Diepgevroren vis	-	0.5	Circulatie	2	160	45
Zeebaars	-	1	Circulatie	2	160	45
Zeeduivel	-	0.8	Circulatie	2	160	60
Brasem	-	1	Circulatie	2	180	30
Tarbot	-	1	Circulatie	2	160	35

GROENTE

Subtype	Behandeling	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gemengde groente	gegrilde	0.5	Grill	4	250	25
	gebakken	1	Circulatie	2	200	45
Aardappelen	gebakken	1	Turbo	2	220	40
	diepgevroren (friet)	0.5	Statisch+ventilator	2	220	13



Downloaded from www.vadelenborre.be

GEBAK

Subtype	Behandeling	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Tulband/donut	-	1	Statisch+ventilator	2	160	60
Koekjes	-	0.6	Turbo	2	160	18
Muffin	-	0.5	Circulatie	2	160	18
Soezen/beignets	-	0.5	Turbo	2	180	70
Merengue	-	0.3	Turbo	2	120	90
Cake	-	1	Circulatie	2	160	60
Strudel	-	1	Statisch	2	170	40
Confituurtaart	-	0.8	Statisch	2	170	40
Briochebrood	-	1	Statisch+ventilator	2	180	40
Croissant	-	0.6	Circulatie	2	160	30

BROOD

Subtype	Behandeling	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gerezen brood	-	1	Circulatie	2	200	30
Focaccia	-	1	Turbo	2	180	25

PIZZA

Subtype	Behandeling	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Dieppan pizza	-	1	Statisch+ventilator	1	280	7
Pizza op steen	vers	0.5	Statisch+ventilator	1	280	4
	ingevroren	0.3	Statisch+ventilator	1	230	6

PASTA/RIJST

Subtype	Behandeling	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Pasta uit de oven	-	2	Statisch	1	220	40
Lasagne	-	2	Statisch	1	230	35
Paella	-	0.5	Statisch+ventilator	2	190	25
Quiche lorraine	-	0.5	Statisch	1	200	30
Soufflé	-	0.5	Circulatie	2	180	25



Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be

BEREIDINGEN OP LAGE TEMPERATUUR

Subtype	Behandeling	Gewicht (kg)	Functie	Niveau	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Kalf	-	1	Turbo	2	90	60
Rundvlees	rood	1	Statisch	2	90	105
	doorbakken	1	Statisch	2	90	380
Varkenslende	-	1	Turbo	2	90	330
Lamsvlees	-	1	Turbo	2	90	360



De bereidingstijden beschreven in de tabel verwijzen naar het gerecht beschreven in het recept. Ze zijn indicatief en kunnen wijzigen naargelang uw persoonlijke smaak.



De tabellen bevat de gegevens die werden ingesteld in de fabriek. Wanneer u de originele instellingen van een recept na een eventuele wijziging wilt herstellen, is het voldoende om de gegevens van de tabel in te voeren.



Als u de stand ECO logic (zie 3.9 Instellingen) heeft geactiveerd, kunnen de tijden voor het opwarmen of de bereiding variëren.

3.8 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".



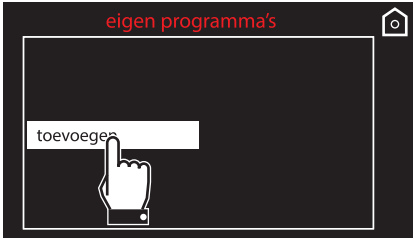
U kunt in totaal ongeveer 10 eigen recepten invoeren.



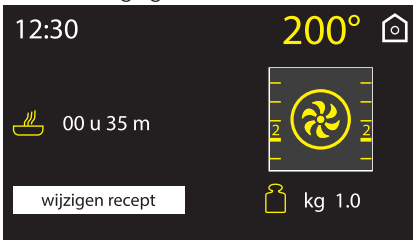
Downloaded from www.vandenborre.be

Een recept toevoegen

1. Selecteer **toevoegen** in het menu "eigen recepten".

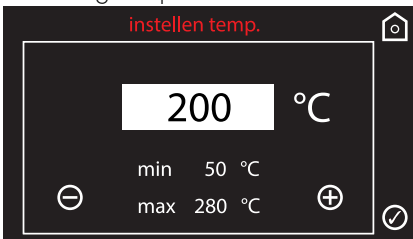


Alle parameters die gewijzigd kunnen worden, zullen geel op het hoofdscherm worden weergegeven.

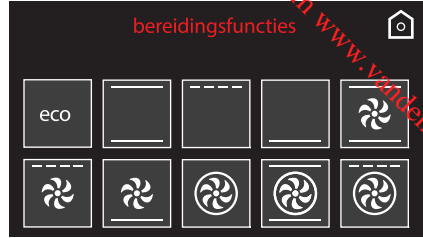


2. Druk op de parameter die u wilt wijzigen:

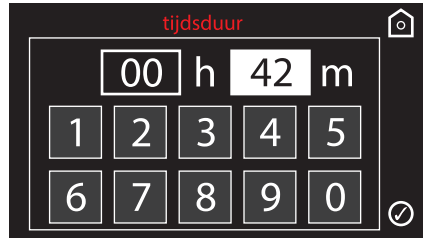
- bereidingstemperatuur



- bereidingsfunctie



- duur van de bereiding



- niveau van het frame



- gewicht van het gerecht



3. Verricht de gewenste wijzigingen.

N




Gebruik

Downloaded from www.vandenborre.be


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).


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.



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

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

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



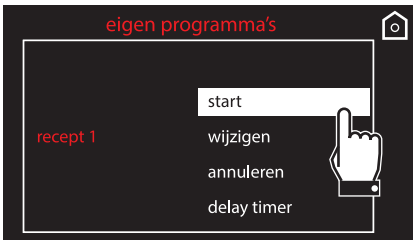
Downloaded from www.vandenborre.be

Een eigen recept opstarten

1. Selecteer in het menu "eigen recepten" 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.



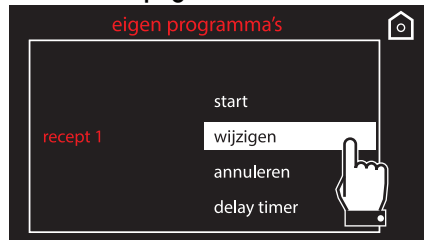
i Tijdens de bereiding kunt u altijd de temperatuur en de bereidingstijd wijzigen. Deze wijzigingen worden echter niet voor een volgend gebruik van het recept opgeslagen.

Een eigen recept wijzigen

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



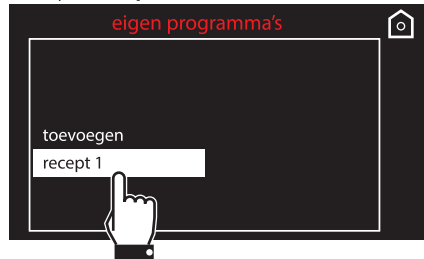
2. Selecteer **wijzigen**.



3. Herhaal dezelfde stappen, beginnende bij punt 2 van hoofdstuk "Een recept toevoegen".

Een eigen recept wissen

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



N



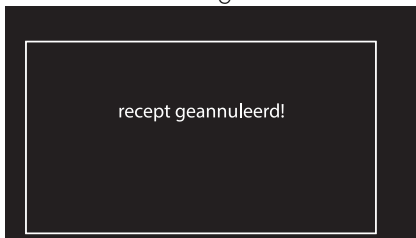
2. Selecteer **annuleren**.



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



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

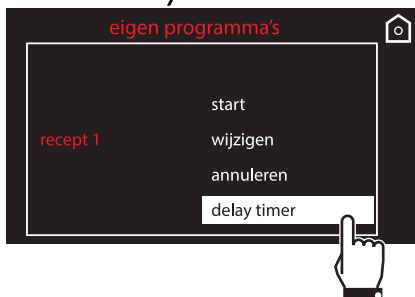


Delay timer

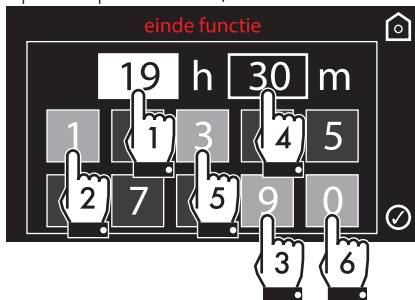
1. Selecteer in het menu "eigen recepten" een **eigen recept** dat u eerder heeft opgeslagen (in het voorbeeld is dit het recept **recept 1**).



2. Selecteer **delay timer**.



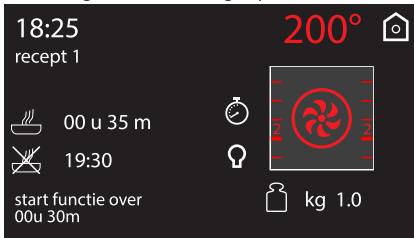
3. Toets het gewenste tijdstip in waarop de bereiding moet eindigen (bijv. 19:30: druk eerst op het hokje van de uren en vervolgens op de cijfers 1 en 9; druk op het hokje van de minuten en vervolgens op de cijfers 3 en 0).






4. Druk ter bevestiging op het symbool .

5. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.



3.9 Instellingen

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

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



De persoonlijke instellingen blijven geactiveerd bij een tijdelijke stroomuitval.

Taal

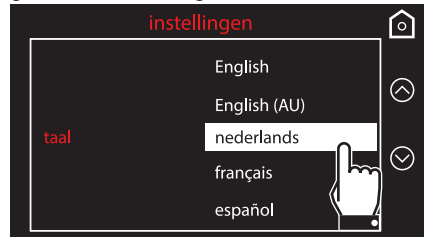


Hiermee kunt u uit de beschikbare talen de gewenste taal kiezen.

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

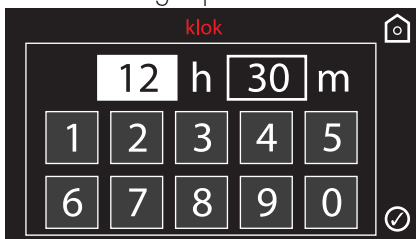


Hiermee kunt u het weergegeven tijdstip wijzigen.

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



2. Toets de huidige tijd in.



3. Druk ter bevestiging op het symbool .

Toetsblokkering



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 stand 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 symbool  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.




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



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 **geluid** in het menu "instellingen".



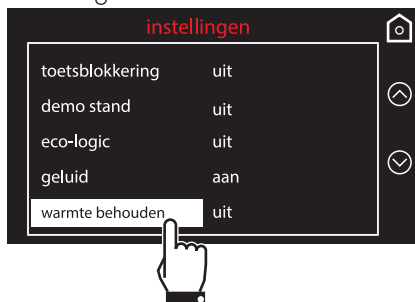
2. Selecteer **nee** om het geluid dat bij elke druk op de symbolen op het display wordt gegeven, uit te schakelen.



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 functie "warmte behouden" door **ja** te selecteren.





Downloaded from www.vandenborre.be

i De functie "warmte behouden" 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.

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




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 symbol  de binnerverlichting inschakelen; met een druk op  schakelt u de verlichting uit.



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



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





Digitale klok

i Maakt de digitale weergave van de tijd mogelijk.

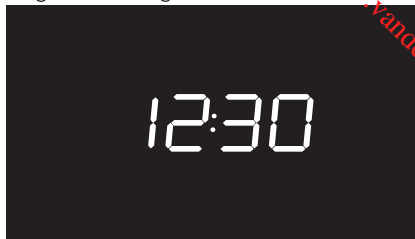
1. Druk op het symbool  of  en selecteer **digitale klok** in het menu "instellingen".



2. 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.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

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

4.2 Reiniging van het apparaat



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

Advies voor de reiniging van de ovenruimte

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

Laat geen voedselresten in de ovenruimte opdrogen aangezien daardoor de lak beschadigd kan raken.

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

Voor een eenvoudige reiniging wordt aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur
- de frames voor roosters/ovenshalen
- de pakking (uitgezonderd pyrolytische modellen).

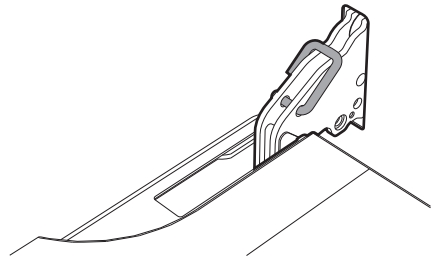


Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.

4.3 Demontage van de deur

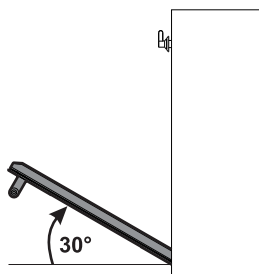
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen. Ga voor de verwijdering van de deur als volgt te werk:

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

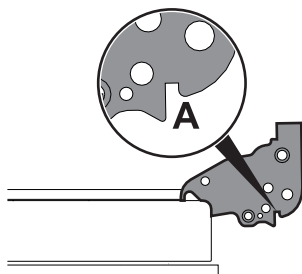




2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef hem op met een hoek van ongeveer 30° , en verwijder hem.



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



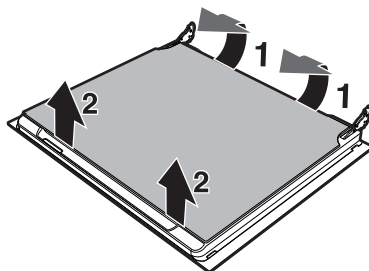
4.4 Reiniging van de ruiten van de deur

Het is raadzaam de ruiten van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

Demontage van de binnenruiten

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

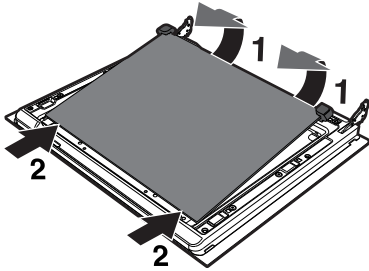
1. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen **(1)**.
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde **(2)**. Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



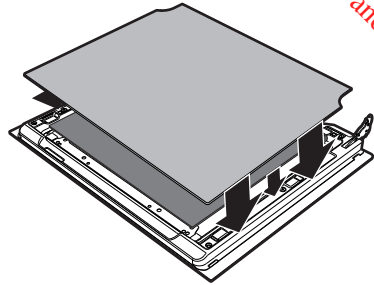


Downloaded from www.vandenborre.be

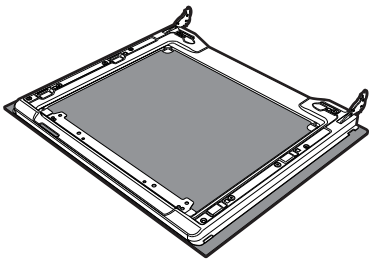
3. Op sommige modellen is een tussenruit aanwezig. Verwijder de tussenruit door ze naar de andere ruit toe op te heffen.



6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.



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



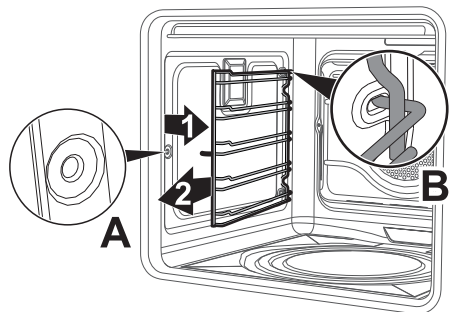
5. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren.

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

Door de geleiderframes voor roosters/ovenshalen te verwijderen, kan de reiniging van de zijdelingse delen eenvoudiger worden uitgevoerd. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen te verwijderen:

1. Trek het frame naar de binnenkant van de ovenruimte om het uit de klemverbinding **A** te halen.
2. Haal het frame vervolgens uit de zittingen achteraan **B**.
3. Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen weer aan te brengen.





De bovenkant reinigen (uitgezonderd pyrolytische modellen)



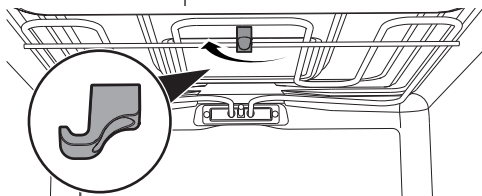
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar op verbranding

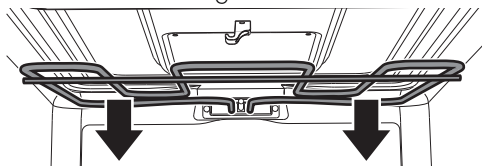
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

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 (enkel op sommige modellen)



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



Incorrect gebruik
Beschadiging van de oppervlakken

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

Vorbereiding

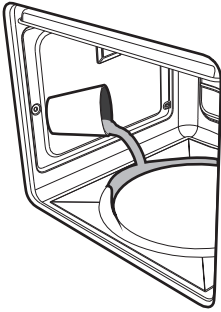
Voordat de Vapor Clean wordt gestart:

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

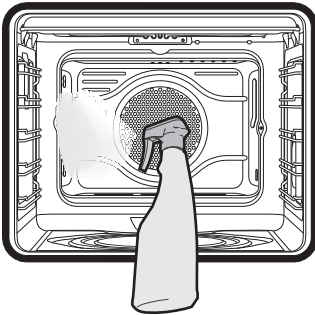


Downloaded from www.vandenborre.be

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



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



- Sluit de deur.



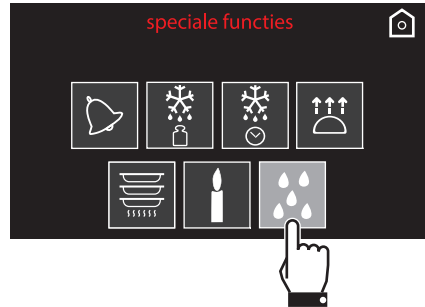
Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.

Instelling van de functie Vapor Clean

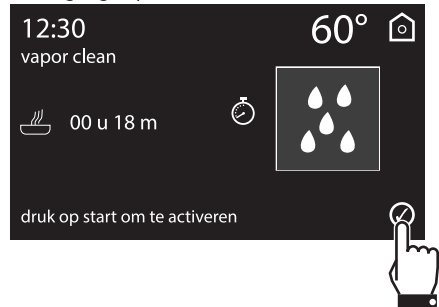


De cyclus wordt automatisch tot stilstand gebracht en op het display wordt het bericht "Binnentemperatuur te hoog wacht op afkoeling" weergegeven als de temperatuur in de oven hoger is dan voor de Vapor Clean reinigingscyclus is ingesteld. Laat de oven afkoelen voor u de gestuurde reinigingsfunctie activeert.

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



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



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

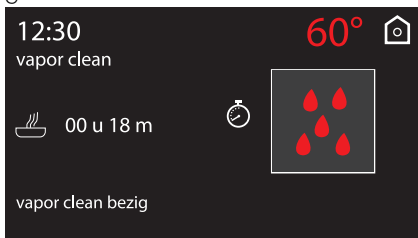
N



Reiniging en onderhoud

Downloaded from www.vandenborre.be

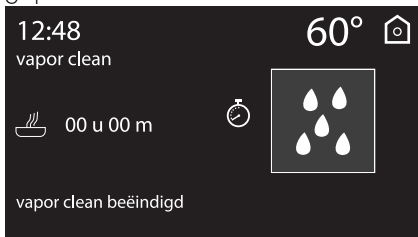
3. Druk ter bevestiging op het symbool . De ondersteunde reinigingscyclus wordt gestart.



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.



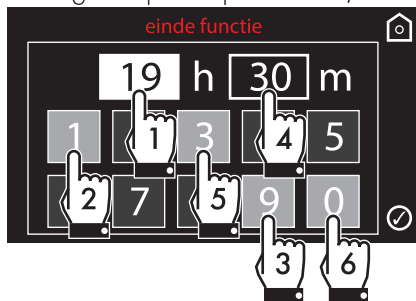
Instelling van de geprogrammeerde functie Vapor Clean

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 het symbool .
4. Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de reinigingscyclus is bereikt.



Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

5. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een doek van microfiber.
6. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
7. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
8. 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.

4.6 Pyrolyse (enkel op sommige modellen)



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



Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken

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

Vorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

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

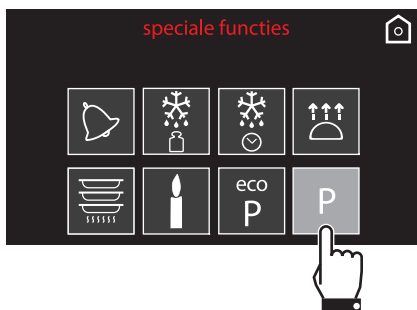


Reiniging en onderhoud

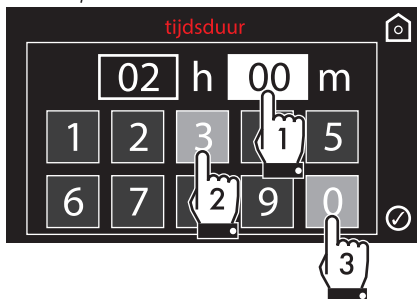
Downloaded from www.vandenborre.be


Instelling van de pyrolyse

1. Selecteer **pyrolyse eco** of **pyrolyse** in het menu "speciale functies".

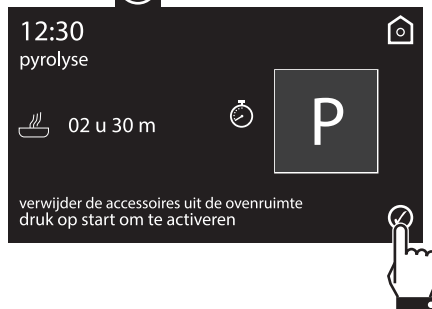


2. Toets de gewenste duur van de reinigingscyclus in (bijv. 2 uur en 30 minuten: druk eerst op het hokje van de minuten en druk vervolgens op de cijfers 3 en 0).



3. Druk ter bevestiging op het symbool .


4. Het apparaat kan de automatische reinigingscyclus starten. Een melding herinnert dat de accessoires uit de ovenruimte moeten worden verwijderd. Start de pyrolyse met een druk op het symbool .



Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

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




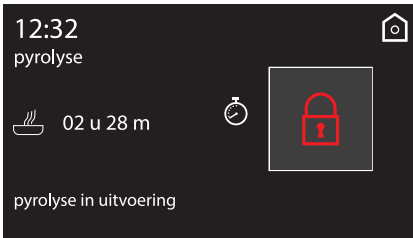
In de functie **pyrolyse eco**  is de duur vastgesteld op een waarde van 2 uur; de waarde kan niet worden gewijzigd).




Downloaded from www.vandenborre.be

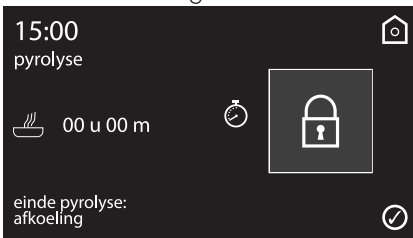
Pyrolyse

Op het display worden het bericht "pyrolyse in uitvoering" en de resterende tijd weergegeven ter indicatie dat het apparaat de automatische reinigingscyclus uitvoert. 2 minuten na de opstart van de pyrolyse wordt de deur vergrendeld door een mechanisme dat het openen ervan onmogelijk maakt (op het display wordt het symbool  weergegeven).



 Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Met behulp van de specifieke commando's kunt u het apparaat echter altijd uitschakelen.


5. Na afloop van de pyrolyse blijft de deur geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de oven een veilig niveau bereikt.





6. Na ongeveer 20 seconden wordt het display een bericht weergegeven dat aangeeft dat het koelproces van de ovenruimte is gestart.



7. Wacht tot de oven is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microvezeldoek.

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

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

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

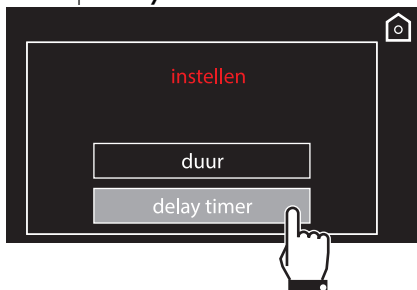
Z



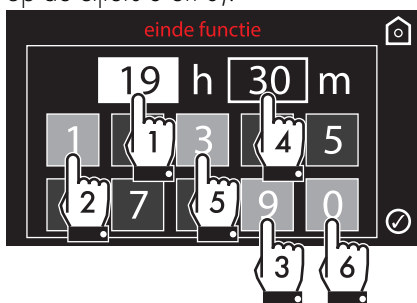
Instelling van de geprogrammeerde pyrolyse

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

1. Druk ter bevestiging op het symbool  als de duur van de pyrolyse is gekozen en op het symbool  is gedrukt.
2. Druk op **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).



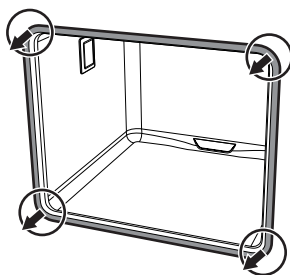
4. Druk ter bevestiging op het symbool .
5. Het apparaat wacht tot het ingestelde tijdstip voor het starten van de reiningscyclus is bereikt.

4.7 Buitengewoon onderhoud

Demontage en montage van de pakking (behalve pyrolytische modellen)

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de 4 haken in de hoeken van de pakking vast.

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.



Delen onder elektrische stroom
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.



Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Onder elektrische spanning
staande delen

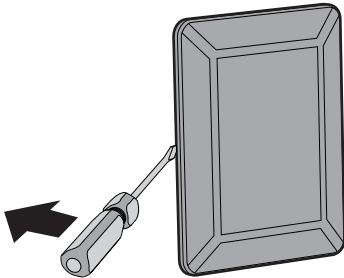
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

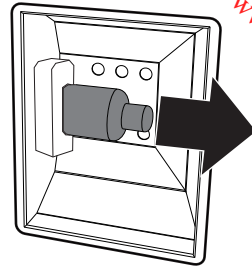
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

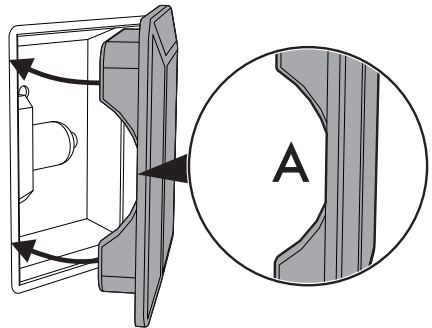


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

5. Vervang de lamp met een soortgelijke (40W).
6. Hermonteer de kap. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.



7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.



Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

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

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de stand "demo" ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Instellingen").

De bedieningen reageren niet:

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

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 "Instellingen").

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

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

Het display geeft het opschrift "Error 4" weer:

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

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

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



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



Indien andere foutmeldingen Error XX 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 aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

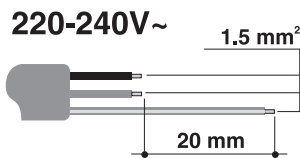
Algemene informatie

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 en is zichtbaar op het apparaat aangebracht.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Het apparaat functioneert op 220-240 V \sim .

Gebruik een driepolige kabel (3 x 1,5 mm², voor de diameter van de interne geleider).

Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.



Vaste aansluiting

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen.

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

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

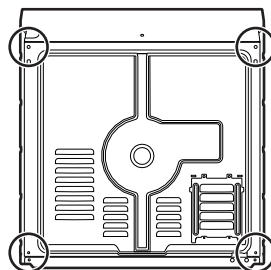
5.2 Vervanging van de kabel



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.

1. Schroef de schroeven van het achterpaneel los en verwijder het paneel 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.



Installatie

Downloaded from www.vandenborre.be

5.3 Plaatsing



Zwaar apparaat
Pletgevaar

- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.



Druk op de open deur
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

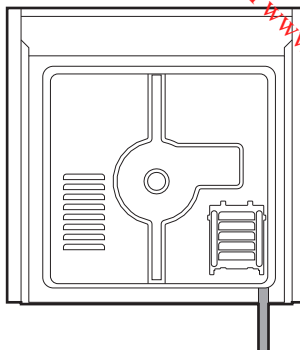
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



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.

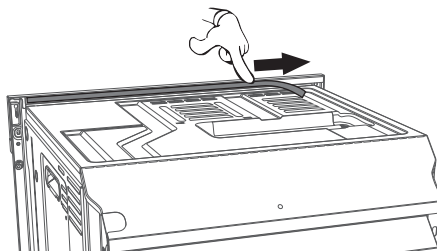
Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

Pakking frontpaneel

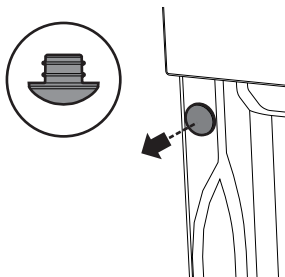
Plak de meegeleverde pakking op de achterkant van het frontpaneel om de eventuele infiltratie van water of andere vloeistoffen te voorkomen.



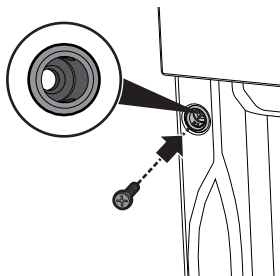


Draagpotten

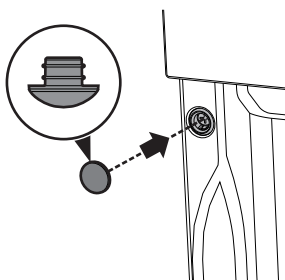
1. Verwijder de doppen van de draagpotten aan de voorzijde van het apparaat.



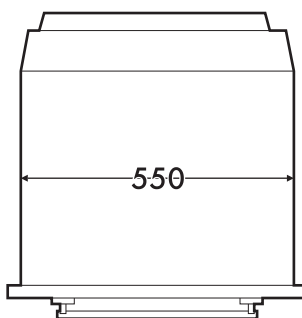
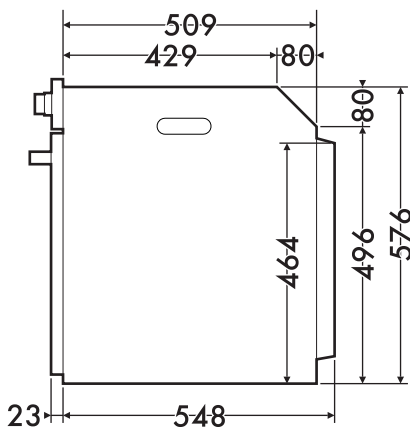
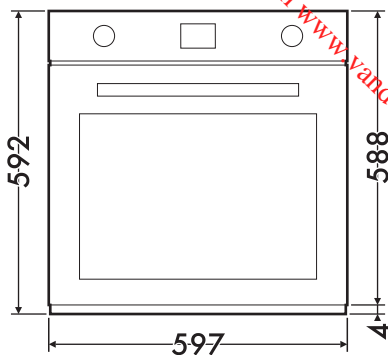
2. Plaats het apparaat in het meubel.
3. Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



4. Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



Afmetingen van het apparaat (mm)

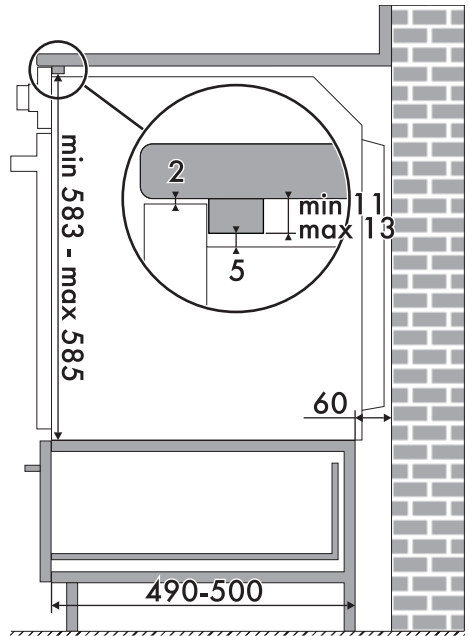
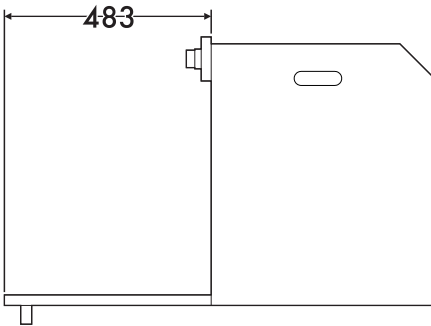
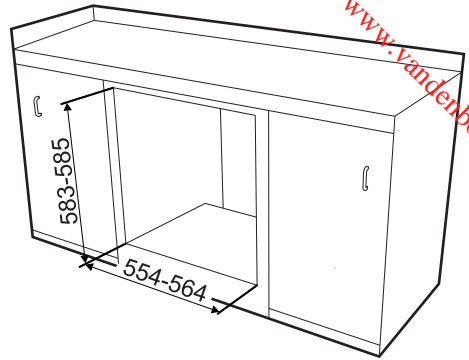
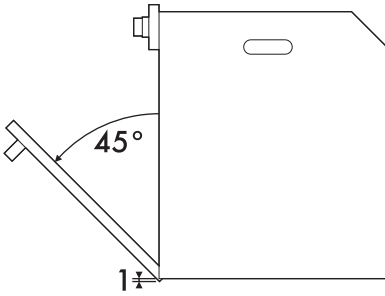




Installatie

Downloaded from www.vandenborre.be

Plaatsing onder een werkblad (mm)

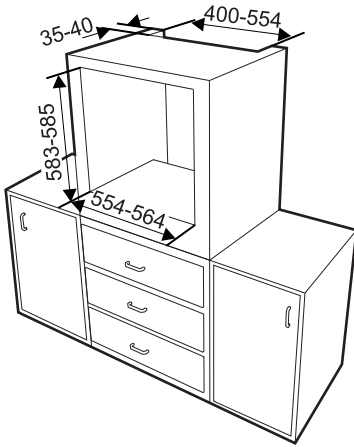


Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.



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.

