

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	180
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	180
1.2 Beoogd gebruik	186
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	186
1.4 Deze gebruiksaanwijzing	186
1.5 Typeplaatje	186
1.6 Verwerking	187
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	188
1.8 Om energie te besparen	188
2 Beschrijving	189
2.1 Algemene beschrijving	189
2.2 Bedieningspaneel	190
2.3 Andere onderdelen	191
2.4 Accessoires	192
3 Gebruik	193
3.1 Materialen die geschikt zijn voor de magnetron	194
3.2 Het gebruik van de oven	197
3.3 Advies voor bereidingen	208
3.4 Instellingen	212
4 Reiniging en onderhoud	215
4.1 Reiniging van de oppervlakken	215
4.2 Reiniging van de deur	216
4.3 Reiniging van de ovenruimte	216
5 Installatie	218
5.1 Elektrische aansluiting	218
5.2 Plaatsing	219

VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES

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 BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen



PERSOONLIJK LETSEL

- LET OP: Gebruik de magnetron niet als de deur of de deuropakking beschadigd is, tot u deze door ervaren personeel hebt laten repareren.
- LET OP: Het is voor iedereen, met uitzondering van ervaren personeel, gevaarlijk om onderhoud of reparaties te verrichten waarvoor een kap, die bescherming tegen de microgolven biedt, gedemonteerd moet worden.
- LET OP: Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet in afgesloten houders worden opgewarmd, omdat ze dan kunnen ontploffen.
- LET OP: Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden zeer heet tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- 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.
- Als u rook ziet, schakel het apparaat dan uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren.



- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet in de buurt komen van het apparaat als het in werking is.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die bij heet worden vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, de stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- **ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF BEWAREN.**
- **GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.**
- **VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.**
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.



Waarschuwingen



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 slossen, sponsen, vochtige doeken enz., het drogen van voedsel) zijn absoluut verboden en kunnen letsel of brand veroorzaken.
- Maak het apparaat continu schoon en verwijder eventuele voedselresten.
- Gebruik de magnetron niet om voedsel te drogen.
- Gebruik de magnetron niet voor het opwarmen van of bakken met olies.
- Gebruik het apparaat niet voor het opwarmen van alcoholhoudende levensmiddelen of dranken.
- Warm eieren in een schaal of hele, hardgekookte eieren niet op aangezien ze na het opwarmen zouden kunnen ontploffen.
- Verwarm verpakte levensmiddelen niet op.



- 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.
- Prik de schil door alvorens u levensmiddelen met huid of harde schil bereid (bijv. aardappels, appels, enz.).
- Gebruik de magnetronfuncties 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).
- 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.
- 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).



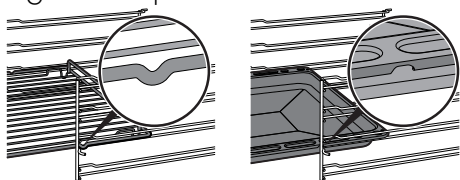
BESCHADIGING VAN HET APPARAAT

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes). Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.



Waarschuwingen

- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- 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.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- (enkel op sommige modellen) Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte, alvorens de pyrolyse te starten.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.
- Brandgevaar: laat geen voorwerpen in de ovenruimte achter.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Gebruik geen plastic vaatwerk of pannen om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten pannen in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.





- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- 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.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.
- Om oververhitting van het apparaat te voorkomen mag het niet achter een sierdeur of paneel geïnstalleerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- 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.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Om gevaren te vermijden, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen als de stroomkabel beschadigd is.

Installatie en onderhoud

• DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.

- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Het apparaat niet buiten plaatsen/gebruiken.



Waarschuwingen

- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Dit apparaat kan gebruikt worden tot op een hoogte van maximaal 2000 meter boven de zeespiegel.

1.2 Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. 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.

1.3 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.

1.4 Deze gebruiksaanwijzing

- Deze handleiding voor gebruik is een integraal onderdeel van het apparaat en moet gedurende de gehele levensduur van het apparaat intact en binnen handbereik van de gebruiker bewaard worden.
- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.
- De verklaringen van deze handleiding bevatten afbeeldingen die beschrijven wat normaal gesproken op het display wordt weergegeven. Daarbij dient echter rekening te worden gehouden met het feit dat het apparaat zou kunnen beschikken over een recentere versie van het systeem. In dit geval kan de weergave op het display afwijken van hetgeen in de handleiding weergegeven wordt.

1.5 Typeplaatje

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



1.6 Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat

aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden.

Dit apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die gevaarlijk worden geacht voor de gezondheid en het milieu, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- De stroomkabel doorknippen en verwijderen.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene 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.

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.



Waarschuwingen

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.



Reiniging en onderhoud

Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.



Installatie

Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheids waarschuwingen



Informatie/Suggestie

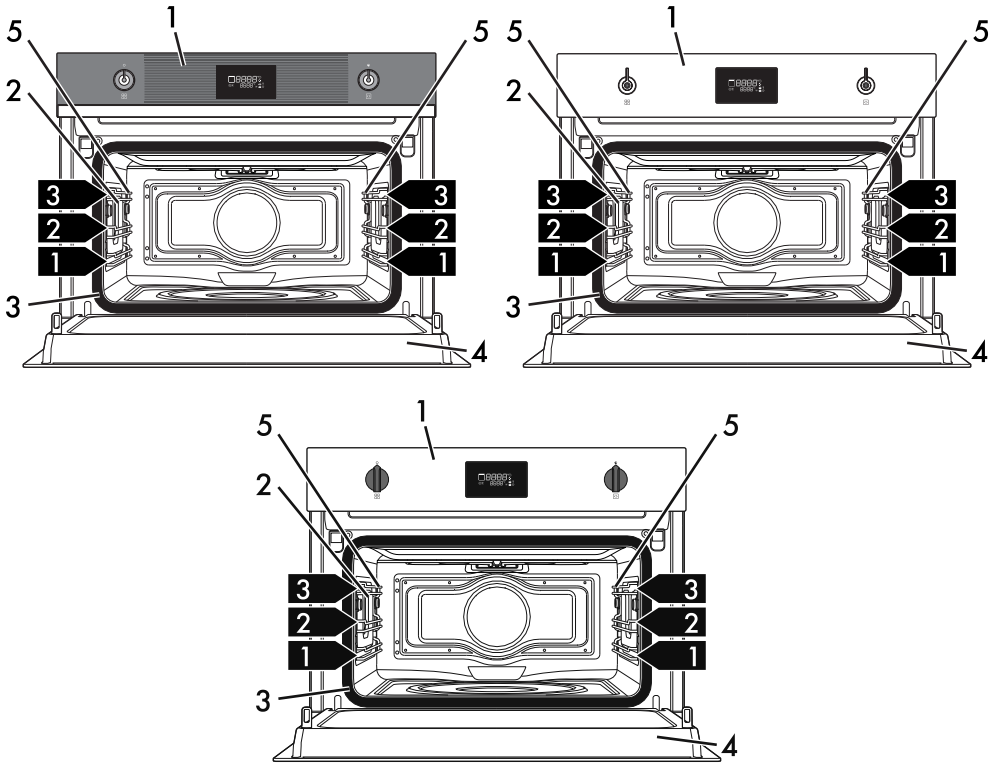
1.8 Om energie te besparen

- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze zullen de warmte beter absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet 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 ovenruimte altijd schoon.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking

4 Deur

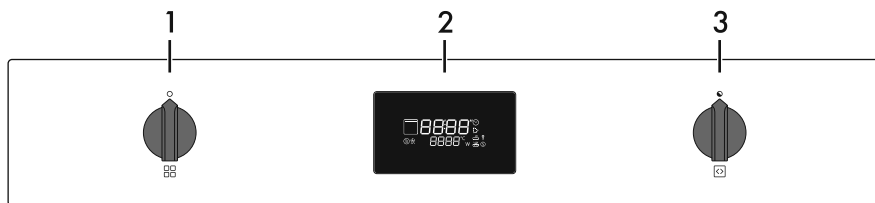
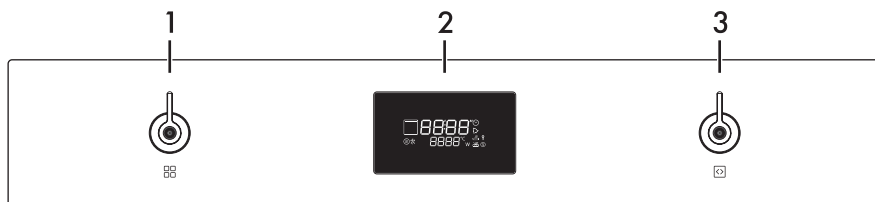
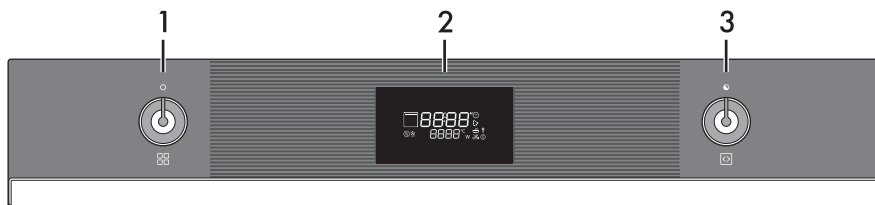
5 Frame voor roosters/ovenscalen

1,2,3 Niveau van het frame





2.2 Bedieningspaneel



1 Functieknop

Met deze knop is het volgende mogelijk:

- het apparaat in-/uitschakelen;
- een functie selecteren.



Draai de **functieknop**  op stand **0** om een bereiding onmiddellijk te stoppen.

3 Selectieknop

Met deze knop kunt u het volgende instellen:

- de bereidingstemperatuur;
- de duur van een functie;
- geprogrammeerde bereidingen;
- de actuele tijd;
- een functie starten of tijdelijk stoppen.

2 Display

Geeft de actuele tijd, de gekozen functie, het gekozen vermogen, de gekozen bereidingstemperatuur en de eventuele toegekende duur weer.



2.3 Andere onderdelen

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie wordt geselecteerd.

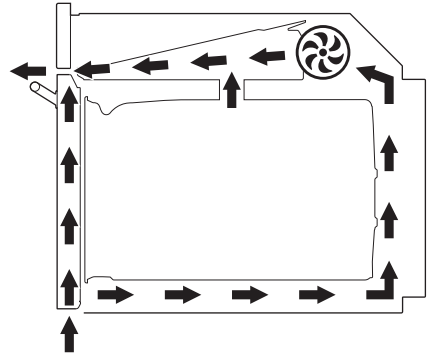


Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.

Plaatsbare vlakken

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

Koelventilator



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

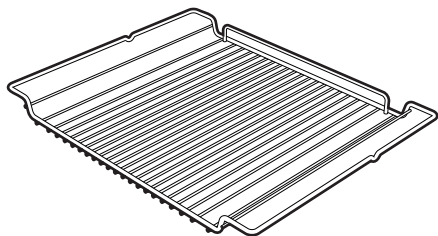
De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat het apparaat is uitgeschakeld.



Beschrijving

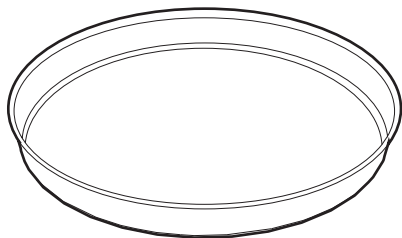
2.4 Accessoires

Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Chef-plaat (apart aan te schaffen)



Nuttig voor een gelijkmatige en goudbruine bereiding.

Kookstaafje



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



Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.



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 alleen de originele accessoires van de fabrikant.



3 Gebruik

Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar voor brandwonden

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Let op dat u de verwarmingselementen in de ovenruimte niet aanraakt.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd kinderen buiten bereik van de ovenruimte tijdens de functionering.



Onjuist gebruik
Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Brand- en ontplofingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik of laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of pannen om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.

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.



3.1 Materialen die geschikt zijn voor de magnetron

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

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

MATERIALEN DIE GEBRUIKT MOGEN WORDEN

- Glas (verwijder altijd de deksels)*

- Vuurvaste schalen
- Glazen
- Potten

- Porselein

- Terracotta

- Plastic (indien geschikt voor de magnetron)*

- Houders
- Plastic folie (mag niet in contact komen met het voedsel)

*uitsluitend hittebestendig.

MATERIALEN DIE NIET GEBRUIKT MOGEN WORDEN

- Metaal (kan bogen of vonken veroorzaken)

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

- Hout

- Kristallen glazen

- Papier (brandgevaar)

- Houders van polystyreen (gevaar voor verontreiniging van het voedsel)



Het vaatwerk mag geen decoraties van metaal bevatten.



Gebruik geen schalen of accessoires van metaal bij de magnetron- of gecombineerde magnetronfuncties.



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 vaatwerk op het rooster dat u op de eerste niveau heeft geplaatst.
3. Selecteer de magnetronfunctie op maximaal vermogen (bijv. 1000 W).
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.

Voorbereiding

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



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

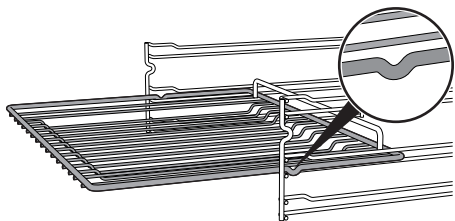


Gebruik

Roosters en ovenschalen

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

- De mechanische veiligheidsblokkeringen, die de ongewenste verwijdering van het rooster voorkomen, moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte gericht zijn.



Hoge temperatuur.
Gevaar voor brandwonden

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



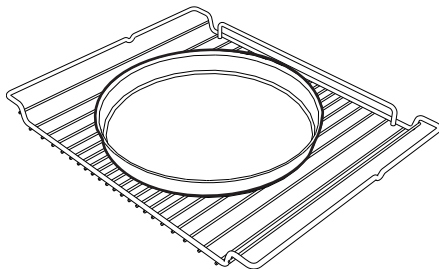
Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

Chef-plaat (apart aan te schaffen)

Voor een optimale functionering moet de Chef-plaat midden op het rooster worden geplaatst.



Hoge temperatuur.
Gevaar voor brandwonden

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



Onjuist gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Het oppervlak van de plaat niet direct met messen aanraken
- Niet met metaalborstels of -sponzen reinigen, aangezien deze de bovenlaag zouden kunnen beschadigen.



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.

3.2 Het gebruik van de oven

Display

Het display toont de parameters en de waarden van de momenteel geselecteerde handeling. Om het te gebruiken draait u

aan de **functieknop**  en de

selectieknop  om de aangegeven waarden te selecteren.



-  Controlelampje Klok
-  Controlelampje Kookwekker
-  Controlelampje Bereiding
-  Controlelampje Einde bereiding
-  Controlelampje Toetsenblokkering
-  Controlelampje Demostand
-  Controlelampje Magnetron
-  Controlelampje Ontdooien
-  Controlelampje Watt



Gebruik

Eerste gebruik

Bij het eerste gebruik of na een langdurige stroomonderbreking zal op het display van het apparaat het symbool  knipperen. Om te kunnen beginnen met een bereiding moet u de actuele tijd instellen.

1. Draai aan de **selectieknop**  om de uren te selecteren.
2. Druk op de **selectieknop**  om de uren in te stellen en door te gaan naar het selecteren van de minuten.
3. Draai aan de **selectieknop**  om de minuten te selecteren.
4. Druk op de **selectieknop**  om de instelling van de tijd af te sluiten.



Het kan zijn dat u de actuele tijd moet wijzigen, bijvoorbeeld bij de overgang naar de zomertijd. Zie voor het wijzigen van de actuele tijd "3.4 Instellingen".




Wanneer de actuele tijd zichtbaar is, gaat het display na 2 minuten over naar de zwakke verlichting na de laatste druk op de knop.

Timer





Deze functie stelt alleen de kookwekker in werking aan het eind van het aftellen.

1. Druk met de **functieknop**  op stand **0** op de **selectieknop** .

Op het display verschijnen de cijfers  en het **controlelampje**

Kookwekker  knippert.

2. Draai binnen 3 seconden de **selectieknop**  om de tijd op de **kookwekker** in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur).
3. Wacht 3 seconden of druk op de **selectieknop**  om de **kookwekker** te starten.



Tijdens de functie gaat het display na 2 minuten over naar de zwakke verlichting na de laatste druk op de knop.



Einde van de kookwekker

4. Aan het einde gaan de cijfers


 en het **controlelampje**

Kookwekker  knipperen en klinkt er een kort geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door op de **selectieknop**

 te drukken of door de deur te openen.

5. Draai de **selectieknop**  om de kookwekker nog een keer in te stellen of druk op de **selectieknop**  om de functie **Kookwekker** te verlaten en terug te keren naar de weergave van de actuele tijd.


Een kookwekker annuleren

1. Druk op de **selectieknop** .

Op het display gaat het **controlelampje**

Kookwekker  knipperen.

2. Draai binnen 3 seconden de **selectieknop**  naar links tot de waarde van de kookwekker weer nul is.

3. Wacht 3 seconden of druk op de **selectieknop**  om de functie **Kookwekker** te verlaten en terug te keren naar de weergave van de actuele tijd.

Waarschuwing

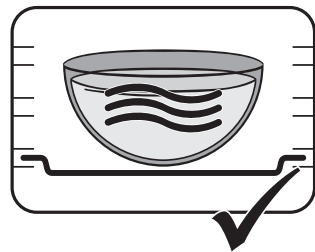
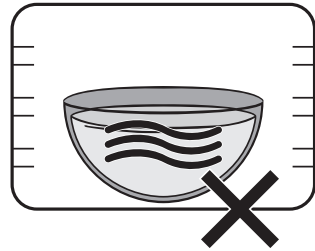


Onjuist gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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

ZET DE HOUDERS/ACCESSOIRES (schalen, glazen schalen enz.) NIET RECHTSTREEKS 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.



Selectie van de magnetronfunctie



MAGNETRON


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

1. Draai de **functieknop**  naar rechts of links om de functie "MAGNETRON




" te selecteren.



2. Draai aan de **selectieknop**  om de bereidingsduur in te stellen (van 5 seconden tot 30 minuten) (bijvoorbeeld "5 minuten").




3. Druk op de **selectieknop** .



4. Terwijl het **controlelampje Watt**  knippert, draait u de **selectieknop**  naar rechts of naar links om het vermogen te veranderen van 100 W tot 1000 W (zie Magnetronvermogen) (bijvoorbeeld "500 watt").



5. Wacht 3 seconden om de bereiding te starten of druk op de **selectieknop**  om eventuele instellingen voor de bereidingsduur, tijdstip einde bereiding in te stellen...



Wanneer de deur wordt geopend, wordt de lopende functie onderbroken (het **controlelampje bereiding**  gaat uit). Druk na het sluiten van de deur op de **selectieknop**  om de bereiding te hervatten.



Einde van de bereiding met de magnetron

6. Aan het einde van de bereiding verschijnt **STOP** knipperend op het display en klinkt er een geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken of eraan te draaien.



Magnetronvermogen

Hieronder geven we de vermogens die u kunt selecteren:

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

Selectie van de magnetronfunctie+grill



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.



Oneigenlijk gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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



De gecombineerde bereiding is een combinatie van een traditionele bereiding en magnetron. Deze functies worden aangegeven doordat het symbool van een traditionele functie en het symbool van de magnetronfunctie gaan branden .

1. Draai de **functieknop**  naar rechts of links om de functie "MAGNETRON + GRILL  + " te selecteren.






Gebruik

2. Draai de **selectieknop**  naar rechts of naar links om de gewenste temperatuur in te stellen (bijvoorbeeld "200 °C").



3. Druk op de **selectieknop** .
4. Terwijl het **controlelampje Klok**  brandt, draait u de **selectieknop**  naar rechts of naar links om de bereidingsduur te wijzigen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "15 minuten").



5. Druk op de **selectieknop** .



6. Terwijl het **controlelampje Watt**  knippert, draait u de **selectieknop**  naar rechts of naar links om het vermogen te veranderen van 100 W tot 600 W (zie Magnetronvermogen) (bijvoorbeeld "400 watt").



7. Druk op de **selectieknop**  om de ingevoerde gegevens te bevestigen.
8. Druk op de **selectieknop**  om de gecombineerde bereiding te starten.





Wanneer de deur wordt geopend, wordt de lopende functie onderbroken (het **controlelampje bereiding**  gaat uit). Druk na het sluiten van de deur op de **selectieknop**  om de bereiding te hervatten.



Voorverwarmingsfase

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

Tijdens deze fase knippert het **controlelampje Bereiding** .

Wanneer de oven voorverwarmd is, gaat het **controlelampje Bereiding**  onafgebroken branden en klinkt er een

geluidssignaal dat aangeeft dat het gerecht in de oven kan worden geplaatst.

Einde van de bereiding met de magnetron+grill

9. Aan het einde van de bereiding verschijnt **STOP** knipperend op het display en klinkt er een geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken of eraan te draaien.



Selectie van de traditionele grillfunctie



GRILL

Hiermee kunt u optimale resultaten voor grillen en gratineren bereiken. Door deze functie aan het einde van de bereiding te gebruiken, krijgen de gerechten een gelijkmatig goudbruin korstje.

1. Draai de **functieknop**  naar rechts of links om de functie "GRILL"  te selecteren.
2. Draai de **selectieknop**  naar rechts of naar links om de gewenste temperatuur in te stellen (bijvoorbeeld "200 °C").
3. Wacht 3 seconden om de bereiding te starten of druk op de **selectieknop**  om eventuele instellingen voor de bereidingsduur, tijdstip einde bereiding in te stellen...



Wanneer de deur wordt geopend, wordt de lopende functie onderbroken (het **controlelampje bereiding**  gaat uit).

De functie wordt automatisch hervat bij het sluiten van de deur.



Gebruik

Voorverwarmingsfase

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

Tijdens deze fase knippert het

controlelampje Bereiding .

Wanneer de oven voorverwarmd is, gaat

het controlelampje Bereiding 

onafgebroken branden en klinkt er een geluidssignaal dat aangeeft dat het gerecht in de oven kan worden geplaatst.


Op het display verschijnen de cijfers

 en de controlelampjes

Bereiding  en Klok  gaan knipperen.





2. Draai binnen 3 seconden aan de

selectieknop  om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "25 minuten").




3. Wacht 3 seconden.

Het controlelampje Bereiding  stopt met knipperen en de bereiding met tijdsinstelling begint.

 De bereiding met tijdsinstelling houdt geen rekening met de voorverwarmingstijden.



De bereiding kan op elk gewenst moment onderbroken worden door de functieknop  op stand **0** te zetten.

Bereiding met tijdsinstelling



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



De activering van een bereiding met tijdsinstelling annuleert de eventuele kookwekker die u eerder heeft ingesteld.

1. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur en druk op de selectieknop





Einde van de bereiding met tijdsinstelling





4. Aan het einde van de bereiding verschijnt **STOP** knipperend op het display en klinkt er een geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken of eraan te draaien.



Om nog een **bereiding met tijdsinstelling** te selecteren draait u opnieuw aan de **selectieknop**



Een bereiding met tijdsinstelling annuleren

1. Druk op de **selectieknop** . Op het display gaat het **controlelampje Bereiding**  knipperen.
2. Draai binnen 3 seconden de **selectieknop**  naar links tot de bereidingsduur nul is.
3. Wacht 3 seconden of druk op de **selectieknop**  om de functie **Bereiding met tijdsinstelling** te verlaten en terug te keren naar de weergave van de actuele tijd.


Kookwekker tijdens een bereiding




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





Het is niet mogelijk om een **kookwekker tijdens een bereiding** in te stellen als er al een **bereiding met tijdsinstelling** is ingesteld.

1. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur en druk 2 keer op de **selectieknop** .

Op het display verschijnen de cijfers **00:00** en het **controlelampje Kookwekker**  knippert.



Er kan een **kookwekker** worden ingesteld ook als de bereiding al bezig is.

2. Draai binnen 3 seconden de **selectieknop**  om de tijd op de **kookwekker** in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur).
3. Wacht 3 seconden. Het **controlelampje Kookwekker**  stopt met knipperen en de **kookwekker** begint.



Gebruik

Einde van de kookwekker tijdens een bereiding

4. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker mededeelt dat de tijd is verstreken.

De cijfers **00:00** en het **controlelampje Kookwekker**  gaan knipperen.

5. Draai de **selectieknop**  om de kookwekker nogmaals te selecteren of druk op de **selectieknop**  om het geluidssignaal uit te schakelen en de **kookwekker tijdens een bereiding** af te sluiten.

Na enkele seconden verschijnt de actuele tijd op het display en gaat de bereiding die bezig is verder.

Een kookwekker annuleren tijdens een bereiding

1. Druk tijdens de bereiding 2 keer op de **selectieknop** .

Op het display gaat het **controlelampje Kookwekker**  knipperen.

2. Draai binnen 3 seconden de **selectieknop**  naar links tot de waarde van de kookwekker weer nul is.

3. Wacht 3 seconden om de functie **Kookwekker tijdens een bereiding** te verlaten.

Geprogrammeerde bereiding




Met **geprogrammeerde bereiding** wordt de functie bedoeld waarmee u een **bereiding met tijdsinstelling** automatisch kunt laten eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.



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



Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om **geprogrammeerde bereidingen** voor de functies **Magnetron** en **Magnetron+Grill** in te stellen.

1. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur en druk op de **selectieknop** .

Op het display verschijnen de cijfers **00:00** en de controlelampjes **Bereiding**  en **Klok**  gaan knipperen.






2. Draai binnen 3 seconden aan de **selectieknop**  om de bereidingsduur in te stellen (van 1 minuut tot 13 uur) (bijvoorbeeld "25 minuten").



3. Druk op de **selectieknop** . Op het display verschijnen de cijfers  en de controlelampjes **Einde bereiding**  en **Klok**  gaan knipperen.

4. Draai binnen 3 seconden aan de **selectieknop**  om de tijd voor het einde van de bereiding in te stellen (bijvoorbeeld "13:15").



5. Wacht 3 seconden. Het **controlelampje** **Einde bereiding**  blijft ononderbroken branden en het apparaat wacht op de geprogrammeerde starttijd.



In het tijdstip voor het einde van de bereiding zijn de minuten voor de voorverwarming opgenomen.

Einde van de geprogrammeerde bereiding


Aan het einde van de bereiding verschijnt **STOP** knipperend op het display en klinkt er een geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken of eraan te draaien.



Een geprogrammeerde bereiding annuleren

1. Druk op de **selectieknop** . Op het display gaat het **controlelampje** **Bereiding**  knipperen.
2. Draai binnen 3 seconden de **selectieknop**  naar rechts of naar links om een nieuwe **bereiding met tijdsinstelling** in te stellen. De **geprogrammeerde bereiding** is nu geannuleerd.



De bereiding kan op elk gewenst moment onderbroken worden door de **functieknop**  op stand **0** te zetten.



3.3 Advies voor bereidingen

Algemeen advies

- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingsduur (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).
- 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.
- Bij vlees en aardappelen wordt aanbevolen om het voedsel van tijd tot tijd om te draaien en/of te mengen voor een gelijkmatige bruining aan alle kanten.
- Voor bereidingen op lage temperatuur dient u het vlees enkele minuten aan te braden in een koekenpan voordat u het in de oven zet.
- Bereiding met de magnetron wordt aanbevolen bij vlees zonder vetlaag of doorregen weefsel aan de oppervlakte.
- Bij gebraden vlees met de gecombineerde magnetronfunctie wordt aangeraden het vlees om te draaien om het vlees gelijkmatig gaar en bruin te laten worden.

Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding moet gewijzigd worden.
- 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 zullen de warmte beter absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Om te controleren of het gebak binnen gaar is, kunt u aan het einde van de bereiding een tandenstoker in het dikste punt steken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak gaar.
- Wanneer het gebak inzakt 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

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een recipiënt zonder deksel, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.



Ontdooien




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

1. Plaats het gerecht in de ovenruimte.
2. Draai de **functieknop**  tot het scherm van de functie **Ontdooien** verschijnt.
3. Druk op de **selectieknop**  om de functie **Ontdooien** te bevestigen.



Op het display verschijnen de cijfers

00:00 en de controlelampjes **Magnetron**  en **Ontdooien**  knipperen.

4. Draai aan de **selectieknop**  om de duur van het **Ontdooien** in te voeren (van 5 seconden tot 99 minuten) (bijvoorbeeld "12 minuten en 30 seconden").

5. Wacht 3 seconden of druk op de **selectieknop**  om het ontdooien te starten.



Wanneer de deur wordt geopend, wordt de lopende functie onderbroken (het **controlelampje bereiding**  gaat uit). Druk na het sluiten van de deur op de **selectieknop**  om door te gaan met het ontdooien.

Einde van het ontdooien

Aan het einde van het **ontdooien** verschijnt **STOP** knipperend op het display en klinkt er een geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken of eraan te draaien.



6. Draai de **functieknop**  op de stand **0** om de functie af te sluiten.

Z



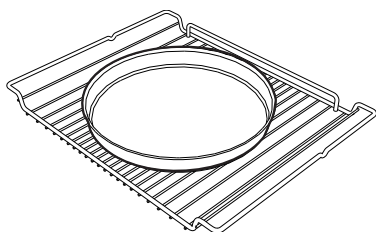
Gebruik

Functie Chef



Met deze functie kunt u met behulp van de **Chef-plaat** gerechten een goudbruin en knapperig korstje geven. Ideaal voor pizza's, frietjes en hartige taarten.

1. Plaats het rooster op het gewenste niveau. Leg de lege **Chef-plaat** (apart aan te schaffen) in het midden.




2. Draai de **functieknop**  tot het scherm van de functie **Chef** verschijnt.



3. Druk op de **selectieknop**  om de functie **Chef** te bevestigen.



4. Draai aan de **selectieknop**  om de duur van de functie **Chef** in te voeren (van 10 minuten tot 99 minuten) (bijvoorbeeld "14 minuten").



De vermogensparameters van de magnetron en de bereidingstemperaturen kunnen niet worden gewijzigd door de gebruiker.

5. Druk op de **selectieknop**  om de parameters te bevestigen en de voorverwarming van de lege **Chef-plaat** te starten.



6. Aan het einde van de voorverwarming wacht het apparaat tot het voedsel in de **Chef-plaat** wordt gelegd.

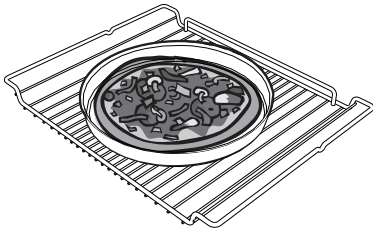


Hoge temperatuur.
Gevaar voor brandwonden

- Gebruik ovenwanten om de **Chef-plaat** te verplaatsen.




7. Leg het voedsel in de Chef-plaat.



Onjuist gebruik
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Plaats geen houders op de Chef-plaat die niet hittebestendig zijn.

8. Druk op de selectieknoop  om verder te gaan met de bereiding.



Einde van de functie Chef

9. Aan het einde van de bereiding verschijnt **STOP** knipperend op het display en klinkt er een geluidssignaal, dat u kunt uitschakelen door de deur te openen of door op een van de twee knoppen te drukken of eraan te draaien.



Tabel bereidingstips

Type	Gewicht (g)	Tijd (min)
Diepgevroren pizza	300	11
Verse pizza	600	14
Diepgevroren friet	500	15
Diepgevroren kipnuggets	500	16
Losgeklopte verse eieren	400	10



De tabel heeft betrekking op het rooster dat op de **2e steunhoogte** van de oven is geplaatst.



De aangegeven tijd is inclusief de voorverwarmingstijd van de lege Chef-plaat (5 minuten).




3.4 Instellingen

Actuele tijd


1. Draai de **functieknop**  tot de volgende tekst op het display verschijnt.



2. Druk op de **selectieknop**  om de lijst met **instellingen** te openen.

Op het display verschijnt het scherm van de functie **Actuele tijd**.




3. Druk op de **selectieknop**  om te beginnen met het instellen van de actuele tijd (bijvoorbeeld "12:30").



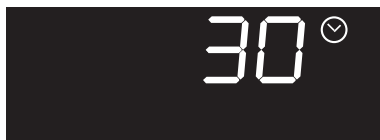
4. Draai aan de **selectieknop**  om de uren te selecteren.



5. Druk op de **selectieknop**  om de uren in te stellen en door te gaan naar het selecteren van de minuten.




6. Draai aan de **selectieknop**  om de minuten te selecteren.



7. Druk op de **selectieknop**  om de instelling van de tijd af te sluiten.



8. Draai de **selectieknop**  om een nieuwe **instelling** te selecteren.




Toetsenblokkering (kinderbeveiliging)



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

1. Draai de **functieknop**  tot de volgende tekst op het display verschijnt.




2. Druk op de **selectiekноп**  om de lijst met **instellingen** te openen.


Op het display verschijnt het scherm van de functie **Actuele tijd**.




3. Draai de **selectiekноп**  tot de functie **Toetsenblokkering** geselecteerd is.




4. Druk op de **selectiekноп**  om te bevestigen.

5. Draai de **selectiekноп**  om de functie **Toetsenblokkering** te activeren.



6. Druk op de **selectiekноп**  om te bevestigen.

7. Draai de **selectiekноп**  om een nieuwe **instelling** te selecteren.




Bij normale werking wordt de **toetsenblokkering** aangegeven doordat het **controlelampje Toetsenblokkering**  gaat branden.



Als de knoppen worden aangeraakt of gewijzigd, verschijnt op de display twee seconden lang **bLOC**.



Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, houdt u de **selectiekноп**  5 seconden ingedrukt. De blokkering zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.



Gebruik


Demo (alleen voor winkels)



Met deze modus kan het apparaat de verwarmingselementen uitschakelen, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.


1. Draai de **functieknop**  tot de volgende tekst op het display verschijnt.




2. Druk op de **selectieknop**  om de lijst met **instellingen** te openen.


Op het display verschijnt het scherm van de functie **Actuele tijd**.




3. Draai de **selectieknop**  tot de functie **Demo** geselecteerd is.




4. Druk op de **selectieknop**  om te bevestigen.

5. Draai de **selectieknop**  om de functie **Demo** te activeren.



6. Druk op de **selectieknop**  om te bevestigen.

7. Draai de **selectieknop**  om een nieuwe **instelling** te selecteren.



De actieve **Demostand** wordt aangegeven op het display doordat het **controlelampje Demostand**  brandt.



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



4 Reiniging en onderhoud

Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan na het gebruik hoog oplopen
Gevaar voor brandwonden

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



Onjuist 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.
- 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.

4.1 Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik altijd 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.



Reiniging en onderhoud

Voedselresten of -vlekken

Gebruik in geen geval 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.

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

4.2 Reiniging van de deur

Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



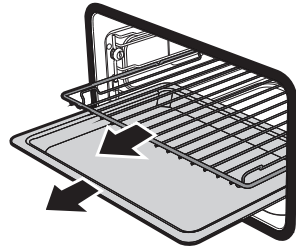
Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

4.3 Reiniging van de ovenruimte

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.

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.

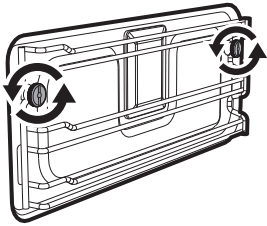


Verwijderen van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

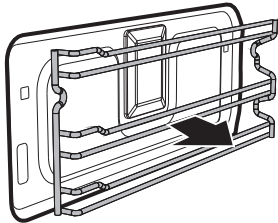
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Verwijder de geleiderframes:

1. de pinnen uit het geleiderframe schroeven:



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



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

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.

De bovenkant reinigen



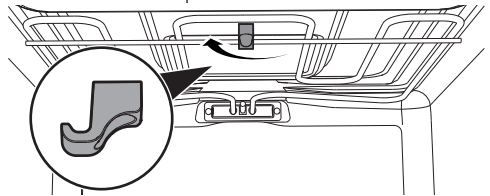
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar voor brandwonden

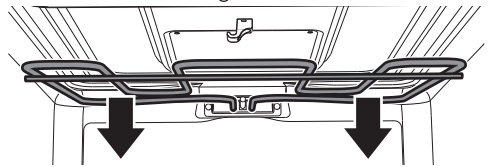
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

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.



Onjuist 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.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



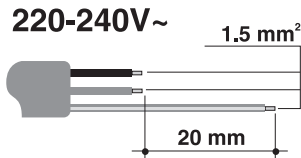
Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- 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 de netvoeding 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~. Gebruik een driepolige kabel (kabel van 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.



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.

Vaste aansluiting

Installeer een schakelaar op de voedingslijn waarmee het apparaat van het omnipolaire netwerk kan worden losgekoppeld, met een openingsafstand tussen de contacten waarmee volledige afkoppeling mogelijk is in de omstandigheden van overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatievoorschriften.

Test

Voer na de installatie een korte test uit. Bij een slechte werking van het apparaat, terwijl u heeft geconstateerd dat u de instructies correct heeft uitgevoerd, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en het dichtstbijzijnde Technische Servicecentrum informeren.

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 eerder welk contact met het apparaat wordt vermeden.



5.2 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

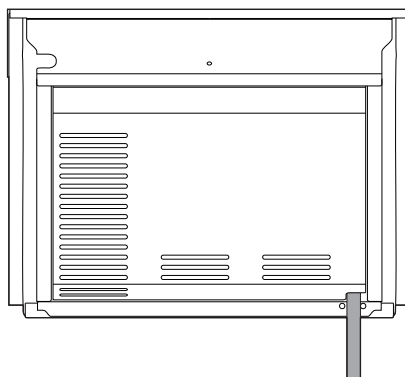
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



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.

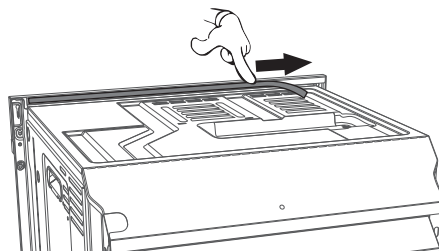
Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

Pakking frontpaneel

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

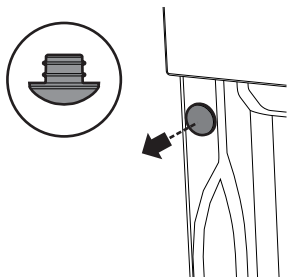




Installatie

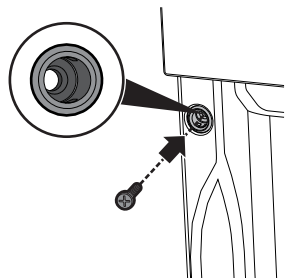
Bevestigingsbussen

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

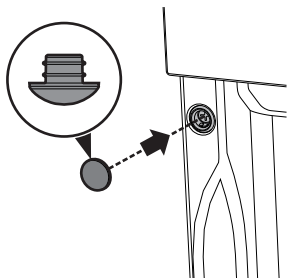


Plaats het apparaat in het meubel.

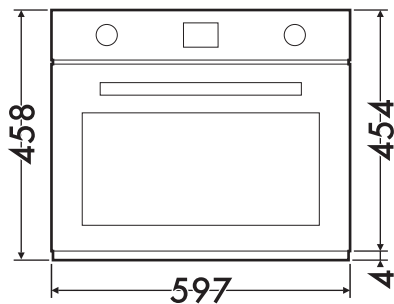
Bevestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



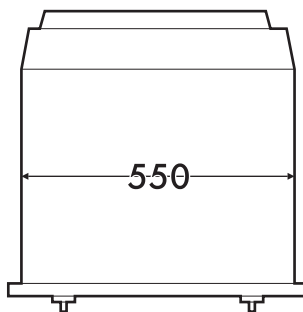
Sluit de bevestigingsbussen af met de eerder verwijderde doppen.



Afmetingen van het apparaat (mm)



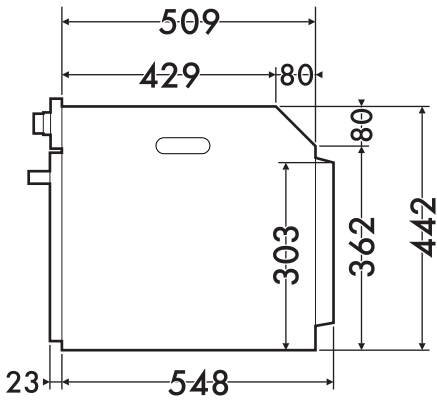
(vooraanzicht)



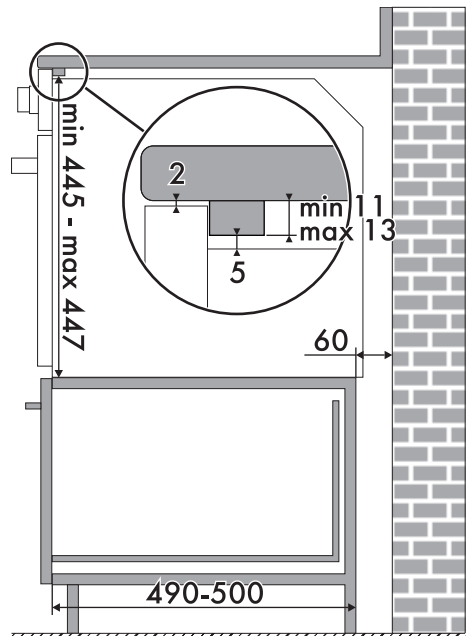
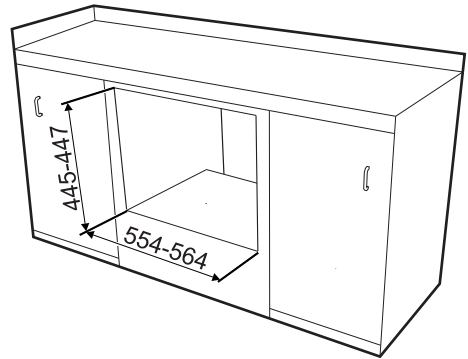
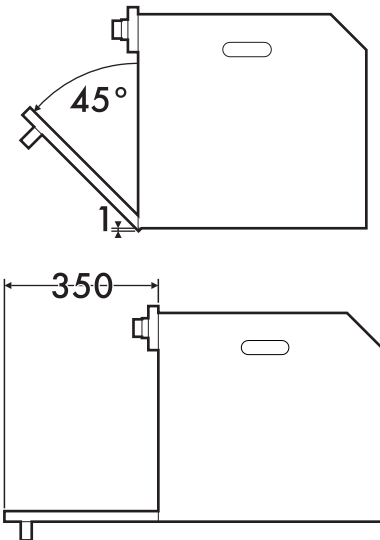
(bovenaanzicht)



Plaatsing onder een werkblad (mm)



(zijaanzicht)



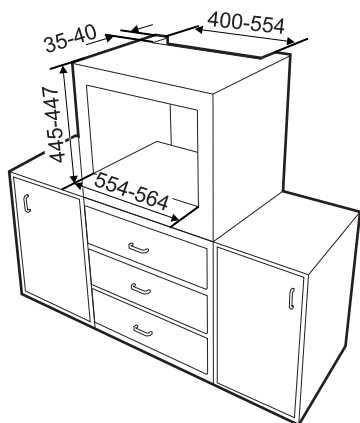
Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.

Z



Installatie

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.

