

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	164
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	164
1.2 Waarschuwingen voor het gebruik van de magnetron	165
1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant	167
1.4 Beoogd gebruik	167
1.5 Identificatieplaatje	167
1.6 Verwerking	167
1.7 Deze gebruiksaanwijzing	168
1.8 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	168
2 Beschrijving	169
2.1 Algemene beschrijving	169
2.2 Magnetron	169
2.3 Bedieningspaneel	170
2.4 Andere onderdelen	170
2.5 Beschikbare accessoires	171
3 Gebruik	172
3.1 Waarschuwingen	172
3.2 Materialen die voor de magnetron geschikt zijn	172
3.3 Eerste gebruik	174
3.4 Gebruik van de accessoires	174
3.5 Het gebruik van de oven	176
3.6 Speciale functies	186
3.7 Secundair menu	191
4 Reiniging en onderhoud	194
4.1 Waarschuwingen	194
4.2 Reiniging van de oppervlakken	194
4.3 Reiniging van de ruiten van de deur	195
4.4 Reiniging van de ovenruimte	195
5 Installatie	198
5.1 Elektrische aansluiting	198
5.2 Plaatsing	199

VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: www.smeg.com



1 Waarschuwingen

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN AANDACHTIG DOORLEZEN EN VOOR NASLAG BEWAREN.

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Persoonlijk letsel

- **AANDACHT:** Gebruik de magnetron niet als de deur of de deuropakking beschadigd is, tot u deze door ervaren personeel hebt laten repareren.
- **AANDACHT:** Voor iedereen - met uitzondering van ervaren personeel - is het gevaarlijk om onderhoud of reparaties te verrichten waarvoor een afscherming, die bescherming tegen de microgolven biedt, gedemonteerd moet worden.
- **AANDACHT:** Vloeistoffen en ander voedsel mogen niet in verzegelde houders worden opgewarmd, aangezien ze zouden kunnen ontploffen.
- **AANDACHT:** Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen warmte-elementen delen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Schakel het apparaat uit na gebruik ervan.
- Schakel het apparaat uit of koppel het van de voeding af en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven, als rook uit het apparaat komt.
- Probeer nooit om vlammen/brand met water te blussen.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.



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

Beschadiging van het apparaat

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

1.2 Waarschuwingen voor het gebruik van de magnetron

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



Oneigenlijk gebruik
Explosiegevaar



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



Waarschuwingen

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



1.3 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen tengevolge:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

1.4 Beoogd gebruik

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

1.5 Identificatieplaatje

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

1.6 Verwerking



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



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

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

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker (indien aanwezig).
- De gebruiker moet het apparaat dus aan het einde van het gebruik toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



Plastic verpakking

Gevaar voor verstikking

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



Waarschuwingen

1.7 Deze gebruiksaanwijzing

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

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

1.8 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

Waarschuwingen



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

Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

Gebruik



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

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Advies

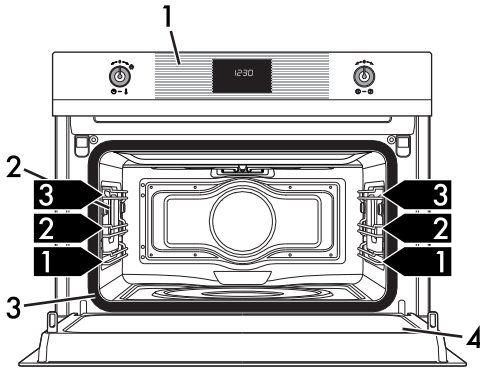
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

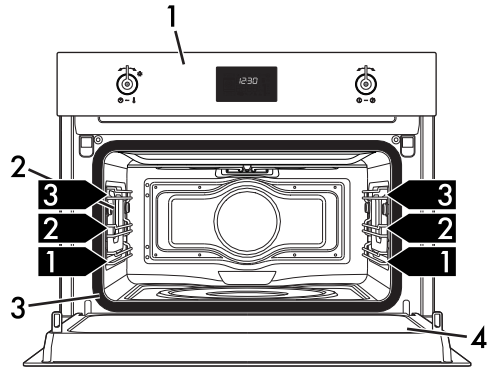
2.1 Algemene beschrijving



1 Bedieningspaneel

2 Lamp

3 Pakking



4 Deur

1,2,3 Niveau van het frame

2.2 Magnetron

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

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

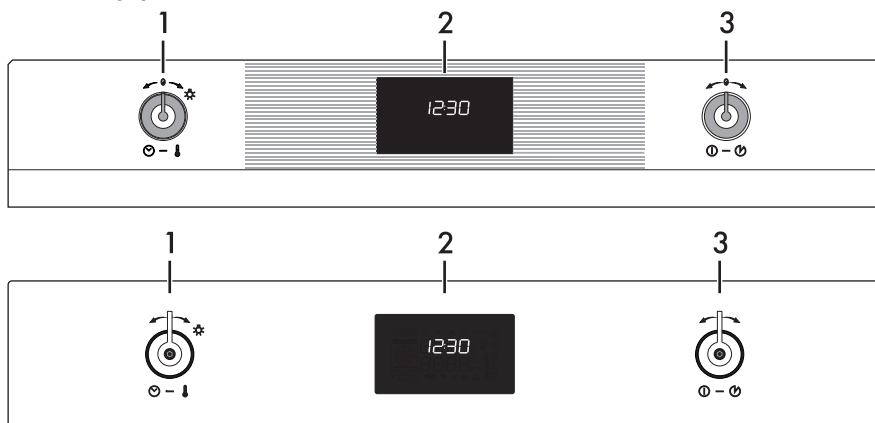
De warmte die direct in het voedsel wordt geproduceerd, maakt het mogelijk om in weinig tijd - minder dan voor een normale bereidingswijze nodig is - voedsel te bereiden, te ontdooien of op te warmen.

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

N



2.3 Bedieningspaneel



1 Temperatuurknop

Met deze knop kunt u het volgende selecteren:

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

2 Display

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

3 Functieknop

Met deze knop is het volgende mogelijk:

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

2.4 Andere onderdelen

Plaatsbare vlakken

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

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- als een willekeurige functie gestart wordt;
- Als de temperatuurknop kort naar rechts gedraaid wordt (handmatige activering en deactivering).



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



Koelventilator

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

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

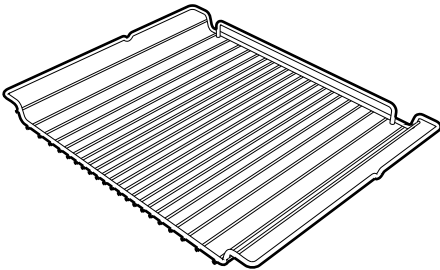
2.5 Beschikbare accessoires

Kookstaafje



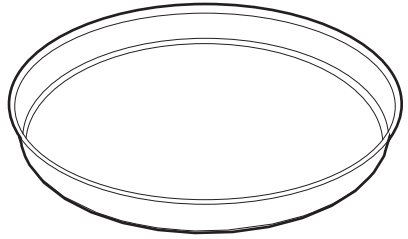
Tijdens het opwarmen van vloeistoffen in de houder plaatsen om het vertraagde kookproces te voorkomen.

Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.

Bakerplaat



Nuttig voor een gelijkmatige en goudbruine bereiding.

i

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

i

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

i

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



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar op verbranding

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



Incorrect gebruik

Beschadiging van geëmailleerde oppervlakken

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



De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Brand- en ontploffingsgevaar

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

3.2 Materialen die voor de magnetron geschikt zijn

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

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



BRUIKBARE MATERIALEN

- Glas (de deksels altijd verwijderen)*

- Vuurvaste schalen
- Glazen
- Potten

- Porselein

- Terracotta

- Plastic (alleen voor magnetron)*

- Houders
- Plasticfolie (mag de levensmiddelen niet raken)

* uitsluitend hittebestendig.

NIET-BRUIKBARE MATERIALEN

- Metaal (kan bogen of vonken veroorzaken)

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

- Hout

- Kristallen glazen

- Papier (brandgevaar).

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



Het vaatwerk mag geen decoraties van metaal bevatten.



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

Het vaatwerk testen



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

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

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



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

- Onderbreek de test onmiddellijk als u merkt dat het vaatwerk vonken of geknetter produceert. In dit geval is het vaatwerk niet voor de bereiding met de magnetron geschikt.
6. Aan het einde van de test moet het bord/de schaal koud of lauwwarm zijn. We raden u aan om het bord/de schaal niet voor de bereiding met de magnetron te gebruiken als deze warm is.



Gebruik

3.3 Eerste gebruik

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



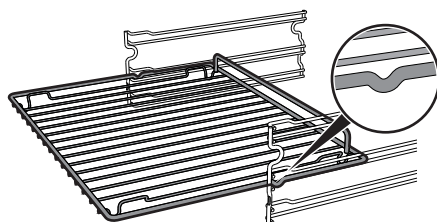
Gebruik voor de eerste opwarming de traditionele functie en dus geen magnetronfunctie.

3.4 Gebruik van de accessoires

Roosters en ovenschalen

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

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



**Hoge temperatuur.
Gevaar op verbranding**

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



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

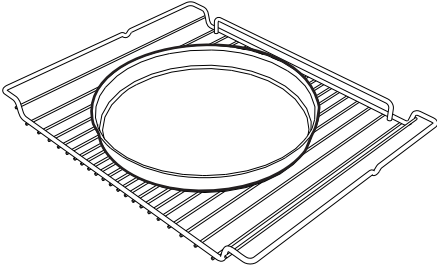


Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.



Bakerplaat

Voor een optimale functionering dient de bakerplaat midden op het rooster te worden geplaatst.



**Hoge temperatuur.
Gevaar op verbranding**

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



**Incorrect gebruik
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**

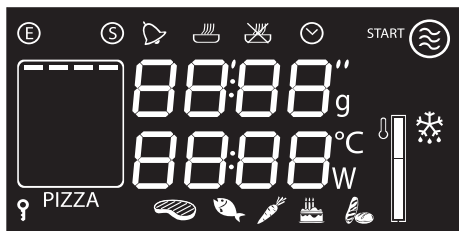
- Gebruik het kookstaafje uitsluitend met de magnetronfuncties. Gebruik het kookstaafje niet met gecombineerde of traditionele functies.



Gebruik

3.5 Het gebruik van de oven

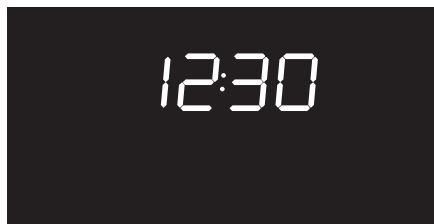
Display



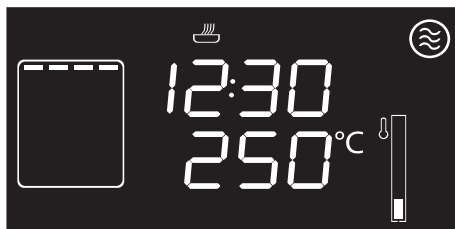
-  Controlelamp Eco Logic
-  Controlelamp Show Room
-  Controlelamp kookwekker
-  Controlelamp bereiding met tijdstelling
-  Controlelamp geprogrammeerde bereiding
-  Controlelamp klok
-  Controlelamp magnetron
-  Controlelamp ontdooien
-  Controlelamp kinderbeveiliging
-  Niveaubereik temperatuur

Werkingscondities

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



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





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

In elke staat kan de waarde worden gewijzigd door de temperatuurknop naar rechts of naar links te draaien. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.

Als een magnetronfunctie wordt geactiveerd:



1. Vermogen magnetron.
2. Duur magnetron.

Als een functie magnetron+grill is geactiveerd:




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

Als een functie grill is geactiveerd:



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

Instelling van het uur

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

1. Draai aan de temperatuurknop om de weergegeven tijd in te stellen (houd de knop gedraaid om de tijd sneller of trager te doen verlopen).
2. Druk op de temperatuurknop.
3. Draai aan de temperatuurknop om de minuten in te stellen (houd de knop gedraaid om de tijd sneller of trager te doen verlopen).
4. Druk op de temperatuurknop om de instelling te beëindigen.



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

Het is niet mogelijk om de tijd te wijzigen als het apparaat zich niet in **ON** bevindt.



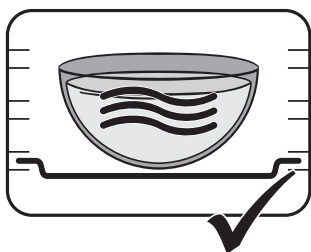
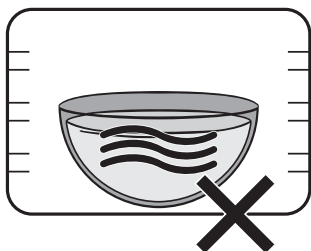
Magnetron



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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

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




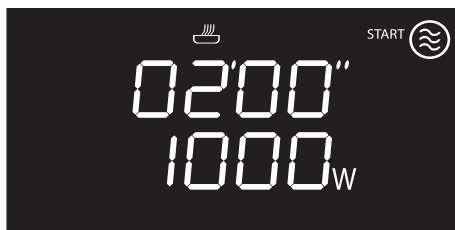
Voor optimale resultaten met langdurige bereidingen met de functies magnetron en gecombineerd wordt aanbevolen om de levensmiddelen één of twee keer door te roeren.



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. Selecteer de functie magnetron  met behulp van de functieknop.



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



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



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



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

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



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



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



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



Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

Magnetronvermogen

Hieronder geven we de vermogens die u kunt selecteren:

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



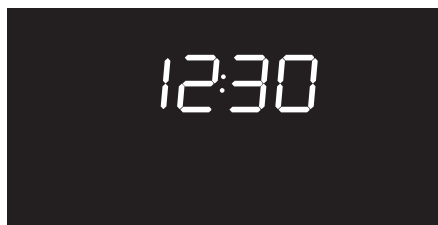
Gebruik

Functie QUICK START magnetron

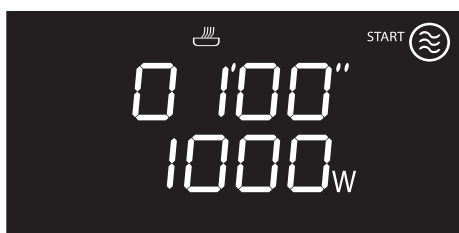


Met de functie QUICK START kunt u snel de magnetron activeren. Dit is nuttig voor het opwarmen van kleine hoeveelheden vloeistof of voedsel.

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



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



Gecombineerd magnetron+grill



Oneigenlijk gebruik
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

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



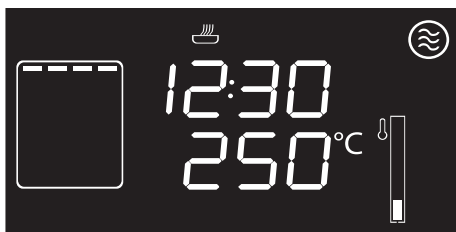
De gecombineerde bereiding is een combinatie van een traditionele bereiding en de magnetron.



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.

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



2. Druk op de temperatuurknop.
3. Stel de temperatuur in door aan de knop te draaien.
4. Druk op de temperatuurknop.
5. Draai aan de temperatuurknop om de duur te wijzigen.



6. Druk op de temperatuurknop.
7. Draai aan de temperatuurknop om het vermogen van (100W tot 600W) te wijzigen.
8. Druk op de functieknop om de gecombineerde bereiding te starten.

Voorverwarmingsfase

De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase, waardoor het apparaat sneller op temperatuur wordt gebracht.

Deze fase wordt aangeduid door het knipperen van het niveaubereik.



Aan het einde van de voorverwarming brandt het niveaubereik, en hoort u een geluidssignaal.



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

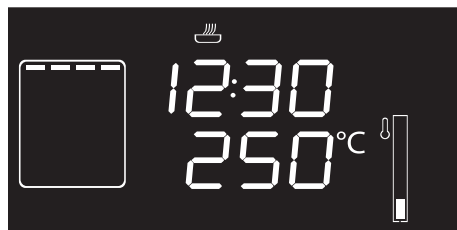
Grill



Grill

Met de warmte die van het grill element komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun/iets dikker vlees. Aan het einde van de bereiding wordt bovendien 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.

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



2. Druk op de temperatuurknop.
3. Stel de temperatuur in door aan de knop te draaien.
4. Druk op de functieknop om de gecombineerde bereiding te starten.



Gebruik

Kookwekker



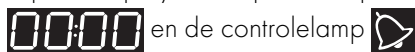
Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.



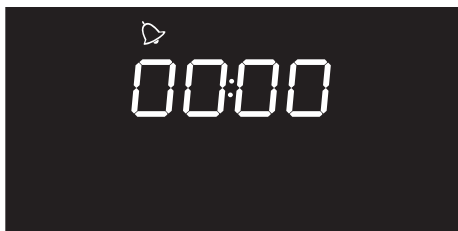
De kookwekker kan zowel tijdens de fase van de bereiding als de staat van stand-by van het apparaat geactiveerd worden.

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


Op het display verschijnen de cijfers



knippert.



2. Draai aan de knop om de duur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden stop de controlelamp  met knipperen en begint het aftellen.

3. Nu kunt u de gewenste functie selecteren, en moet u wachten tot het geluidssignaal aangeeft dat de tijd verstreken is. De controlelamp  knippert.
4. Schakel het geluidssignaal uit door op een van de twee knoppen te drukken of eraan te draaien.
5. Draai aan de temperatuurknop om een extra kookwekker in te stellen.



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

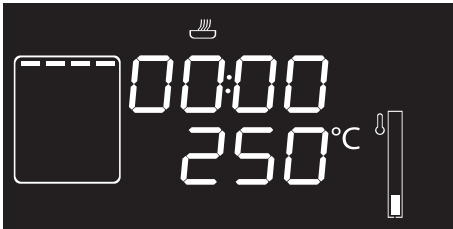


Bereiding met tijdstelling (uitsluitend voor functie grill)

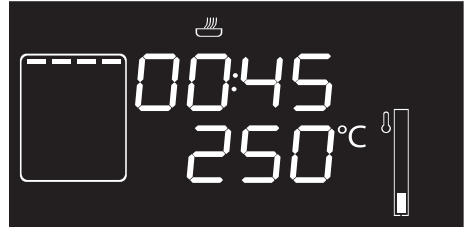
i Met bereiding met tijdstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.


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


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



2. Draai aan de temperatuurknop om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



3. Enkele seconden na de instelling van de duur stopt de controlelamp  met knipperen en begint de bereiding met tijdstelling.

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

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





Gebruik

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



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





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



Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.

De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdstelling wijzigen

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

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

Geprogrammeerde bereiding (uitsluitend voor functie grill)

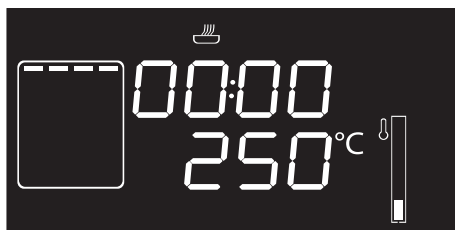


Een geprogrammeerde bereiding is een functie waarmee u de bereiding op een door u ingesteld tijdstip automatisch, met de automatische uitschakeling van het apparaat, kunt laten beëindigen.



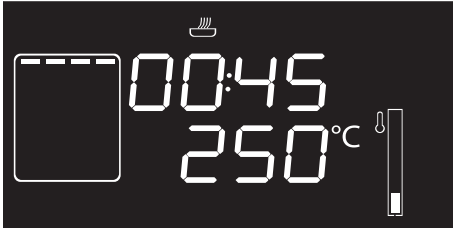
De activering van een bereiding met tijdstelling annuleert de eventuele timer die eerder werd ingesteld.

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





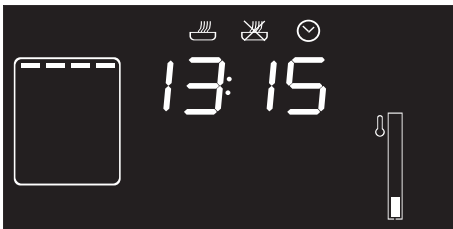
2. Draai aan de knop om de duur van de bereiding van 00:01 tot 12:59 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



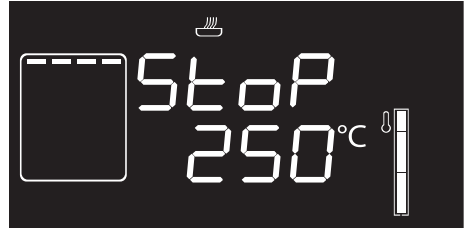
3. Druk nogmaals op de temperatuurknop.

De controlelamp  knippert. Draai aan de knop om het einde van de kooktijd uit te stellen.

4. Na een aantal seconden houden de controlelampen  en  op met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de geprogrammeerde bereidingstijd af.



5. Aan het einde van de bereidingstijd wordt op het display "STOP" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de temperatuurknop kunt uitschakelen.



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



Schakel het apparaat uit door de functieknop ingedrukt te houden.



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



3.6 Speciale functies

Verwarmen



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

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



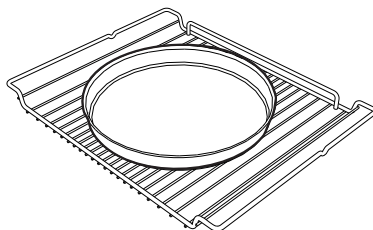
2. Druk op de temperatuurknop.
3. Draai aan de temperatuurknop om de duur van de opwarming te wijzigen.
4. Bevestig de parameters en start het opwarmen door op de functieknop te drukken.

Baker



Deze functie biedt u in combinatie met de bakerplaat de mogelijkheid om gerechten van een goudbruin en knapperig korstje te voorzien. Ideaal voor pizza's, frietjes en hartige taarten.

1. Plaats het rooster op het gewenste niveau. Plaats daar de lege bakerplaat op.



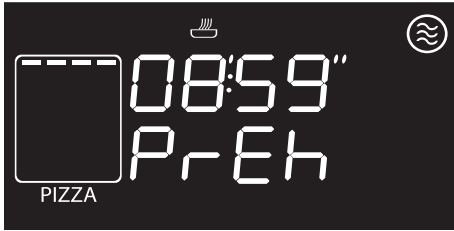
2. Selecteer de functie Baker door op de functieknop te drukken.



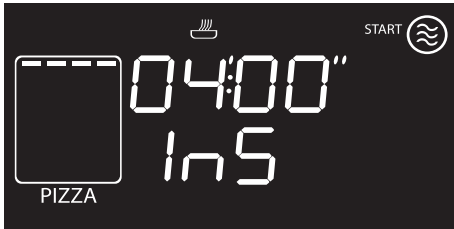
3. Druk op de temperatuurknop.
4. Draai aan de temperatuurknop om de duur van de opwarming (van 10 minuten tot 99 minuten) te wijzigen.



5. Bevestig de parameters en start het opwarmen van de lege bakerplaat door op de functieknop te drukken.



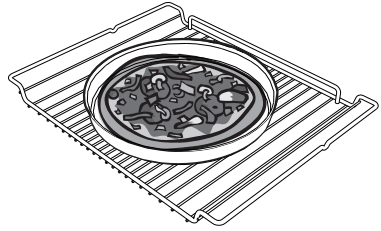
6. Aan het einde van de voorverwarming wacht het apparaat tot het voedsel erin wordt geplaatst.



Hoge temperatuur.
Gevaar voor verbranding

- Hanteer de bakerplaat met ovenwanten

7. Plaats het gerecht op de bakerplaat.

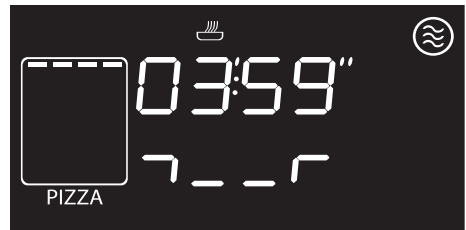


Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Plaats geen houders op de bakerplaat die niet hittebestendig zijn.

8. Druk op de functieknop om de bereiding te hervatten.



9. Aan het einde wordt **Stop** knipperend weergegeven.



11



Gebruik

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	9

i De tabel verwijst naar het rooster op het **2e niveau** van de ovenruimte.

i De gegeven tijd bevat tevens de voorverwarmingstijd van de lege bakerplaat.


Ontdooien op tijd

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

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



3. Druk op de temperatuurknop om de duur in te stellen.
4. Draai aan de knop om de duur (van 5 seconden tot 99 minuten) te wijzigen.
5. Druk op de functieknop om het ontdooien te starten.

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


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



Ontdooien op gewicht



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

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







3. Druk op de functieknop om het ontdooien op gewicht te starten.
4. Selecteer het type levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de functieknop te draaien.
5. Selecteer het gewicht (in gram) van het levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de temperatuurknop te draaien.
6. Bevestig de ingestelde parameters en start het ontdooien door op de functieknop te drukken.



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

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

Van te voren ingestelde parameters

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

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



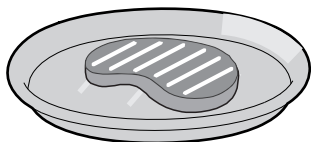


Gebruik

Procedure "Turn"

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

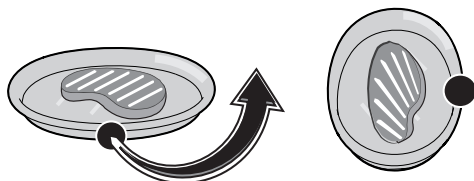
1. Plaats het gerecht parallel aan de deur in de ovenruimte.



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



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



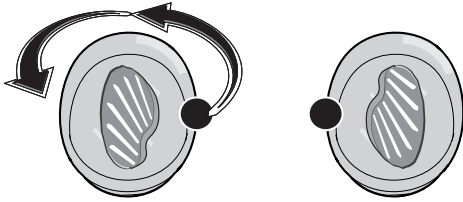
i Het apparaat wacht een minuut en voltooit het ontdooien automatisch als u het gerecht niet draait. Op het display wordt ter herinnering **turn** onder het aftellen weergegeven



4. Sluit de deur van het apparaat en hervat de functie door op de functieknop te drukken.
5. Het apparaat kan u opnieuw vragen om het gerecht te draaien als dit nodig is. Op het display wordt **turn** weergegeven.



6. Voor een tweede rotatie moet u de deur openen en het gerecht 180° draaien.



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

3.7 Secundair menu

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

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

Als het apparaat in Stand-by staat

1. Het activeren van de binnenverlichting, door de temperatuurknop snel te draaien.
2. Houd voor minstens 5 seconden de temperatuurknop ingedrukt.
3. Draai de temperatuurknop naar rechts of links om de status van de instelling (ON/OFF) te wijzigen.
4. Druk op de temperatuurknop om over te gaan naar de volgende instelling.



Gebruik

Stand Kinderblokkering


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



off
bLoC



on
bLoC

Bij normale werking wordt deze aangeduid door de controlelamp .

Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet de temperatuurknop 5 seconden ingedrukt gehouden worden. De blokkering zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.



Als de stand van de knoppen wordt gewijzigd, wordt en enkele seconde lang **bLoC** op het display weergegeven.



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

Show room stand (enkel voor exposanten)

Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.



off
SHo

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



on
SHo



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



Stand Laag Vermogen

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

Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken.

HI: normaal vermogen.




LO: laag vermogen.



Wanneer de stand van het Laag Vermogen wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.



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

Stand tijdstelling lamp

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



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



De handmatige controle van de in-/uitschakeling is echter altijd mogelijk door de temperatuurknop in de beide instellingen naar rechts te draaien.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



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

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



Incorrect gebruik
Beschadiging van de oppervlakken

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Nalatige reiniging van de ovenruimte kan de levensduur van het apparaat op negatieve wijze beïnvloeden en kan een gevaar vormen.
- Verwijder voedselresten altijd uit de ovenruimte.



Oneigenlijk gebruik
Explosiegevaar/gevaar voor brandwonden

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



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

4.2 Reiniging van de oppervlakken

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

Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.



Voedselresten of -vlekken

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

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

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

4.3 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet u schoonmaken met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

4.4 Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder alle verwijderbare onderdelen vóór de reiniging.

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



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

Drogen

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

Aan het einde van elke bereiding:

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



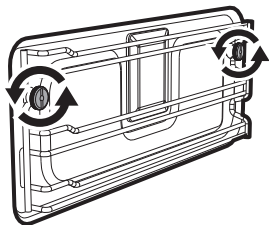
Reiniging en onderhoud

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

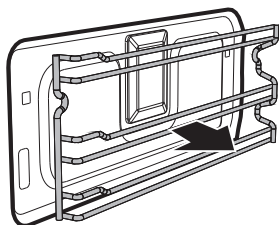
Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Verwijder de geleiderframes:

1. Schroef de bevestigingspinnen van het geleiderframe los:



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



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

De bovenkant reinigen



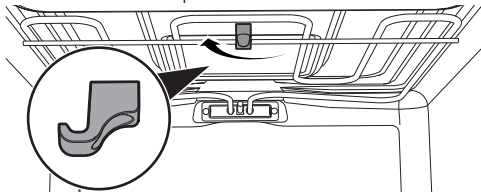
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar op verbranding

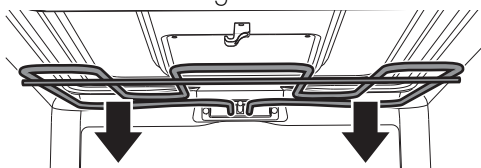
- De volgende handelingen mogen uitsluitend bij volledig afgekoelde en uitgeschakelde oven worden verricht.

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

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



2. Beweeg de weerstand voorzichtig helemaal omlaag.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Laat tijdens de reiniging de weerstand niet teveel buigen.

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



Oplossingen voor problemen...

De display is volledig uitgeschakeld:

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

De oven verwarmt niet:

- Controleer of de stand "show room" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf 3.7 Secundair menu).

De bedieningen reageren niet:

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

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

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

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

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



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



Indien andere foutberichten ERRx worden gesignaleerd: noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.



5 Installatie

5.1 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

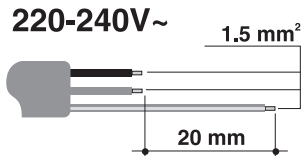
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.

Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Het apparaat functioneert op 220-240 V~. Gebruik een driepolige kabel (kabel 3 x 1,5 mm², voor de diameter van de interne geleider).

Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.



Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

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

Aansluiting met stekker en stopcontact

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

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

Vervanging van de kabel



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.

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



5.2 Plaatsing



**Zwaar apparaat
Pletgevaar**

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



**Druk op de open deur
Gevaar voor beschadiging van
het apparaat**

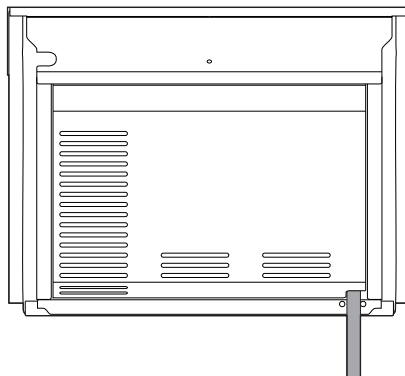
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.



**Warmteontwikkeling tijdens
werking van het apparaat
Brandgevaar**

- Controleer of het materiaal van het meubel brandbestendig is.
- Controleer of het meubel voorzien is van de vereiste openingen.
- Installeer het apparaat niet in een afgesloten nis of in een keukenkastje.

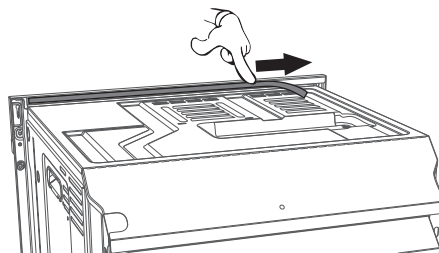
Positie van de voedingskabel



(achteraanzicht)

Pakking frontpaneel

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

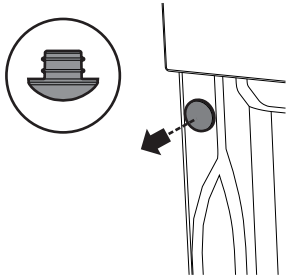




Installatie

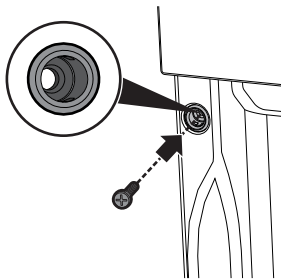
Draagpotten

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

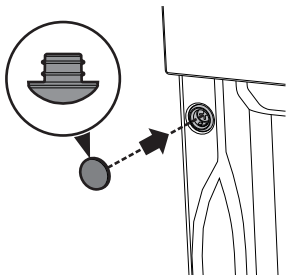


Plaats het apparaat in het meubel.

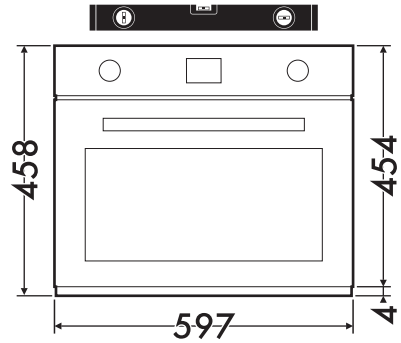
Befestig het apparaat aan het meubel met de schroeven.



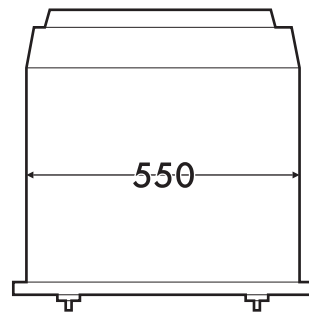
Bedek de draagpotten met de voorheen verwijderde doppen.



Afmetingen van het apparaat (mm)



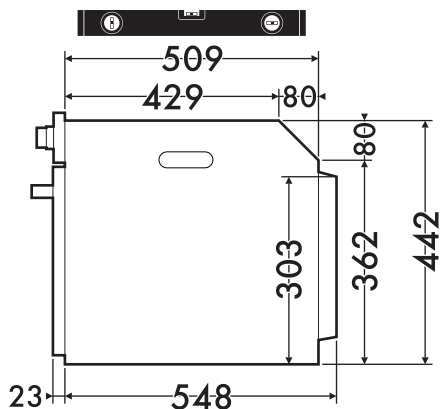
(vooraanzicht)



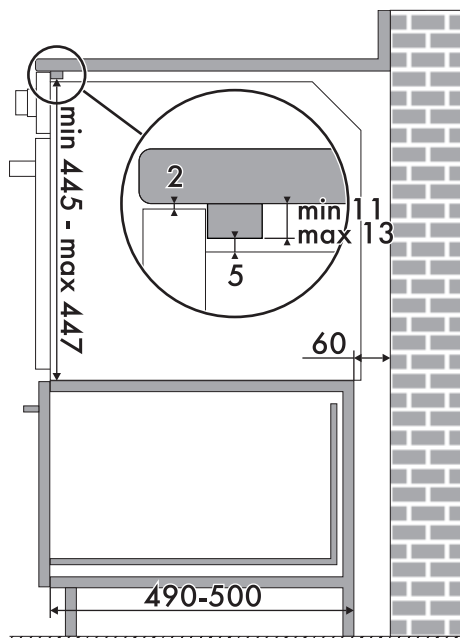
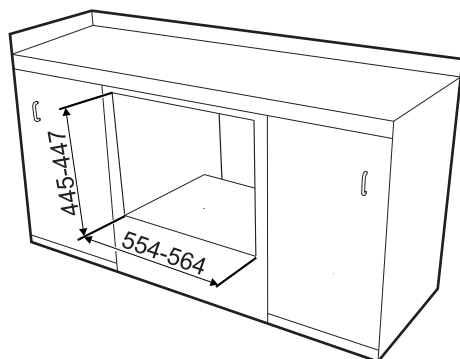
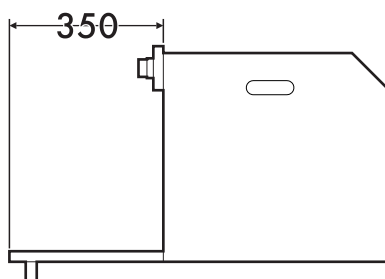
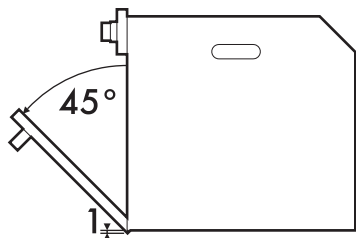
(bovenaanzicht)



Plaatsing onder een werkblad (mm)



(zij aanzicht)

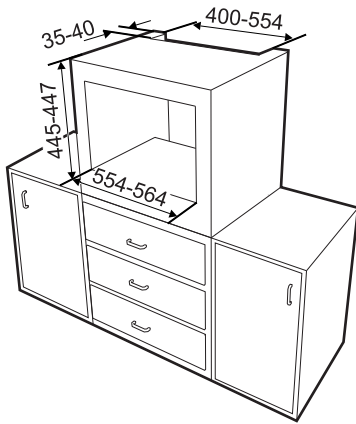


Ga na of het achterste/onderste deel van het meubel voorzien is van een opening van ongeveer 60 mm.



Installatie

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.

