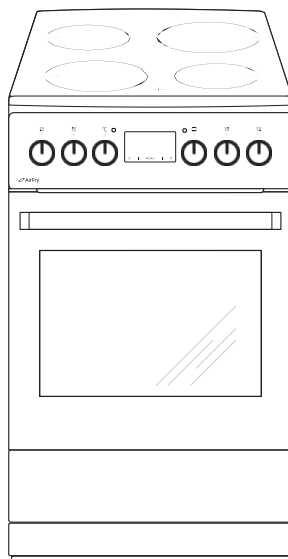


Amica

ACV605RN
ACV605RB



(NL) GEBRUIKSAANWIJZING



Lees de instructies voordat u de kookplaat installeert en gebruikt.

IO-CFS-2777 / 9518671
(02.2024 V1)

BESTE KLANT(EN),

Het Amica fornuis is de perfecte combinatie van gebruiksgemak en optimaal rendement. Na het lezen van deze handleiding zult u de functies probleemloos kunnen gebruiken.

Bij het verlaten van de fabriek, voordat het wordt verpakt, heeft het kooktoestel alle veiligheids- en compatibiliteitstests doorstaan.

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Als u de instructies volgt, voorkomt u dat u het apparaat verkeerd gebruikt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een toegankelijke plaats.

Het opvolgen van de aanbevelingen in deze gebruiksaanwijzing beschermt u tegen ernstige risico's.



Let op!

Gebruik het apparaat pas nadat u deze instructies hebt gelezen.

Het fornuis is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder gevolgen voor werking van het apparaat

Als je twijfelt of niet alle instructies in deze handleiding begrijpt, kun je contact opnemen met onze klantenservice, die je graag verder helpt.

Het telefoonnummer is: 01.56.48.06.31.

INDICE

Algemene informatie	2
Veiligheidsinstructies	4
Tips voor energiebesparing	10
Einde van het leven.....	11
Beschrijving van het apparaat	12
Productkenmerken	13
Installatie	14
Het fornuis aansluiten op het elektriciteitsnet	15
Hoe te gebruiken	17
Functies van de oven en het gebruik ervan	23
De oven gebruiken - praktisch advies	24
Het fornuis schoonmaken en onderhouden	29
Noodgevallen	34
Technische gegevens	35

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



De principes en bepalingen in deze gebruiksaanwijzing moeten worden toegepast.

Laat de pan niet gebruiken door iemand die deze instructies niet heeft gelezen.

Installatie

- Verpakkingsmateriaal (bijv. plastic folie, polystyreen) is gevaarlijk voor kinderen - verstikkingsgevaar!
Houd ze buiten het bereik van kinderen
- Bij correcte installatie voldoet uw product aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Er moet echter speciale aandacht worden besteed aan de onderkant van het apparaat, omdat deze niet is ontworpen of bedoeld is om aan te raken en scherpe of ruwe randen kan hebben die letsel kunnen veroorzaken.
- Dit apparaat is zwaar; wees voorzichtig wanneer u het verplaatst.
- Dit apparaat is kwetsbaar. Draag het in de positie waarin u het wilt gebruiken en zorg ervoor dat u het niet beschadigt.
bij het verplaatsen en installeren.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet beschadigd is, gebruik het niet en neem contact op met de winkel die het verkoopt.
- Controleer na het installeren of het apparaat niet op de kabel rust.
voeding.
- Om elk risico (voor eigendommen, persoonlijk letsel, enz.) te vermijden, moet uw apparaat worden geïnstalleerd, aangesloten op het elektriciteitsnet, in werking gesteld en onderhouden door een gekwalificeerde vakman.
- Waarschuwing: Voordat u toegang krijgt tot de aansluitklemmen, moeten alle circuits
moet worden losgekoppeld.
- Als de elektrische installatie in je huis moet worden aangepast om je apparaat aan te sluiten, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- Bij een vaste installatie moet de aansluiting op het elektriciteitsnet gebeuren via een alpolige scheidingschakelaar die volledige uitschakeling garandeert in geval van overspanning van categorie III.



WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moeten de anti-kantelbeugels worden gemonteerd.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- **Aardingsinstructie:** Dit apparaat moet worden geaard. Bij stroomuitval of uitschakeling vermindert aarding het risico op elektrische schokken door toegang te bieden tot elektrische stroom met een lagere weerstand. Dit apparaat is voorzien van een snoer met een aardingsgeleider en een geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact dat is geïnstalleerd en geaard in overeenstemming met alle plaatselijke voorschriften en verordeningen.

Gebruik

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk het bereiden van voedsel voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik van het apparaat wordt als ongeschikt en dus gevaarlijk beschouwd. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist of oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Het is verboden om de technische kenmerken aan te passen of te proberen aan te passen het apparaat op welke manier dan ook.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij van tevoren toezicht hebben gehad of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Is het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een nieuw snoer of een nieuwe stekker.
speciale kit verkrijgbaar bij de fabrikant of zijn dienst na verkoop.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt, de lamp vervangt, het apparaat verplaatst of de vloer eronder schoonmaakt.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat niet beveiligd is tegen overbelasting (zekering).

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- Gebruik nooit meerdere stopcontacten of een verlengsnoer om het apparaat aan te sluiten.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe afstandsbediening of een apart afstandsbedieningssysteem.
- LET OP: Houd alle ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de verzonken structuur vrij.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak van de tafel barsten vertoont, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- **WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik of wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.**
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen in dit apparaat die ontvlambare drijfgassen bevatten.
- Plaats geen ontvlambare producten of in ontvlambare producten gedrenkte onderdelen in de buurt van of op het apparaat om explosie- en brandgevaar te voorkomen.
- Als je fornuis een deksel heeft, verwijder dan gemorst voedsel voordat je het opent.
- Als je kookplaat een deksel heeft, laat de kookplaat dan afkoelen voordat je hem sluit.
- De kookplaten mogen niet leeg draaien, zonder pannen.
- Schakel de inductiekookplaat na gebruik uit met het bedieningsapparaat en vertrouw niet op de pannendetector.
- Glaskeramische kookplaten kunnen halogeenkookplaten hebben; staar in alle gevallen en in het algemeen niet naar de kookplaten.
- Gebruik uw inductiekookplaat niet om de kamer te verwarmen.
- Maak geen krassen op de kookplaat met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
- Zet de bedieningsschakelaar na gebruik uit.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



- Gebruik dit product nooit als het netsnoer, het bedieningspaneel of het glas zodanig beschadigd zijn dat de binnenkant van het apparaat toegankelijk is.
- Zorg ervoor dat kleine apparaten of hun voedingskabels niet rechtstreeks in contact komen met de hete oven of kookplaat, aangezien hun isolatie niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik geschikt kookgerei dat compatibel is met uw apparaat: gaskookplaten, keramische kookplaten of inductiekookplaten.
- Gebruik geen kookgerei met beschadigde of scherpe bodems die de kookplaat kunnen beschadigen.
- We raden aan geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de glaskeramische of inductiekookplaat te leggen, omdat deze heet kunnen worden.
- Gemorste vloeistoffen moeten van de kookplaat worden verwijderd voordat u deze weer gebruikt. bedienen.
- Vooral suiker die tot een hoge temperatuur wordt verhit, komt in contact met de
Het gebruik van een glaskeramische of inductiekookplaat kan onherstelbare schade veroorzaken.
- **Oververhit vet kan snel ontbranden. Daarom moet je altijd je bereidingen met veel olie of vet in de gaten houden.**
- Bereid geen voedsel in aluminium of plastic bakjes op de kookplaten. Plaats geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op de hete inductiekookplaat.
- Plaats geen nat kookgerei op de glaskeramische of inductiekookplaat, omdat dit onherstelbare schade aan de kookplaat kan veroorzaken (onuitwisbare vlekken).
- **Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.**
- Plaats geen voorwerpen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open ovendeur en voorwerpen met een gewicht van meer dan 25 kg op de kookplaat.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



- Het is verboden om containers of andere voorwerpen in de lade te bewaren, evenals brandbare materialen, omdat de temperatuur binnenin erg hoog kan zijn.
- **WAARSCHUWING:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak gebarsten of geschilderd is, haal dan de stekker uit het stopcontact om het risico op elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met de klantenservice.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water: schakel het apparaat uit en bedek de vlammen vervolgens, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Risico op brand, plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak gebarsten of geschilderd is, haal dan de stekker uit het stopcontact om het risico op elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met de klantenservice.
- Gebruik geen schurende doeken of scherpe metalen gereedschappen om de glazen deur schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak veroorzaakt en uiteindelijk barsten in het glas.
- Het gebruik van stoom is ten strengste verboden in de keukenhygiëne.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



het apparaat. Het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kan leiden tot ongelukken.

- **LET OP:** Het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- Het apparaat mag niet achter een deur worden geïnstalleerd.
om oververhitting te voorkomen.
- **LET OP:** mensen met metalen voorwerpen in hun lichaam (pacemakers) mogen niet in de buurt van de kookplaat komen als deze werkt; het is raadzaam om advies te vragen aan uw arts voordat u de kookplaat gebruikt.

Onderhoud

- Voordat u de automatische katalytische of pyrolyse reiniging gebruikt, moeten overtollige spatten worden verwijderd. Raadpleeg de paragraaf 'Reiniging en onderhoud van het fornuis' waarin staat welk keukengerei in de oven moet blijven tijdens het reinigen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het fornuis of de oven schoon te maken.
de kookplaat.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen schrapers om keramische kookplaten, inductiekookplaten of de glazen deur van de oven schoon te maken, want dit kan krassen op het oppervlak veroorzaken en het glas doen versplinteren.

Service - reparaties

- Het is gevaarlijk om de kenmerken van dit product te wijzigen of proberen te wijzigen.
apparaat.
- Probeer het apparaat in geval van een storing niet zelf te repareren. Reparaties door ongekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken. Neem contact op met de klantenservice van uw dealer. Gebruik alleen door de fabrikant gecertificeerde reserveonderdelen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding voordat u de ovenlamp vervangt om elk risico op elektrische schokken te voorkomen.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING



Verantwoord energiegebruik bespaart niet alleen geld, het is ook heel belangrijk voor het milieu. Laten we de uitdaging van energiebesparing aangaan

energie! Hier zijn een paar tips:

- **Gebruik van geschikte kookvaten**
Dikke pannen met een platte bodem kunnen tot 1/3 energie besparen. Vergeet niet de deksels te gebruiken, anders verviervoudigt het energieverbruik!
- **Kies een steelpan die geschikt is voor het oppervlak van de haard**
De diameter van de bodem van de pan moet de verwarmingszone volledig bedekken.
- **Reinheid van de vuurkist en panbodems**
Vuil verhindert warmteoverdracht en bij sterk verkalkt vuil moeten vaak producten worden gebruikt die moeilijk afbreekbaar zijn voor het milieu.
- **Til het deksel niet te vaak op**
- Je moet ook vermijden dat je de ovendeur te vaak opent.
- **Schakel tijdig uit en gebruik de restwarmte**
Als de kooktijd lang is, schakelt u de kookzone 5 tot 10 minuten voor het einde van het koken uit. Dit bespaart tot 20% energie.
- **Gebruik de oven alleen voor uw grootste gerechten**
Vlees van minder dan 1 kg bereiden is voordeliger als je de kookplaat gebruikt.
- **Restwarmte van de oven gebruiken**
Als de kooktijd langer is dan 40 minuten, zet de oven dan 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit.

Opmerking: Als je een timer gebruikt, stel dan een kortere kooktijd in.

- **Gebruik ventilatiegeregeld koken met gesloten ovendeur**
- **Sluit de ovendeur goed**
Warmte ontsnapt door vuil in de deurafdichtingen. Deze moeten worden schoongemaakt.
- **Plaats de kookplaat niet in de directe omgeving van koelkasten/diepvriezers.**
Het elektriciteitsverbruik zou onnodig stijgen.

UITPAKKEN APPARAAT



Voor een veilig transport is dit apparaat verpakt in een beschermende verpakking. Recycle deze verpakking in overeenstemming met de milieubeschermingsnormen.

Alle materialen die voor de verpakking worden gebruikt, zijn onschadelijk voor het milieu en 100% recyclebaar, voorzien van het juiste sorteersymbool.

Opmerking: Verpakkingsmateriaal (polyethyleen zakken, stukken piepschuim, enz.) moet tijdens het uitpakken ontoegankelijk blijven voor kinderen.

EINDE LEVENSDUUR VAN HET



Dit apparaat is gemarkeerd met het symbool voor gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product moet worden ingezameld door een systeem voor gescheiden inzameling.

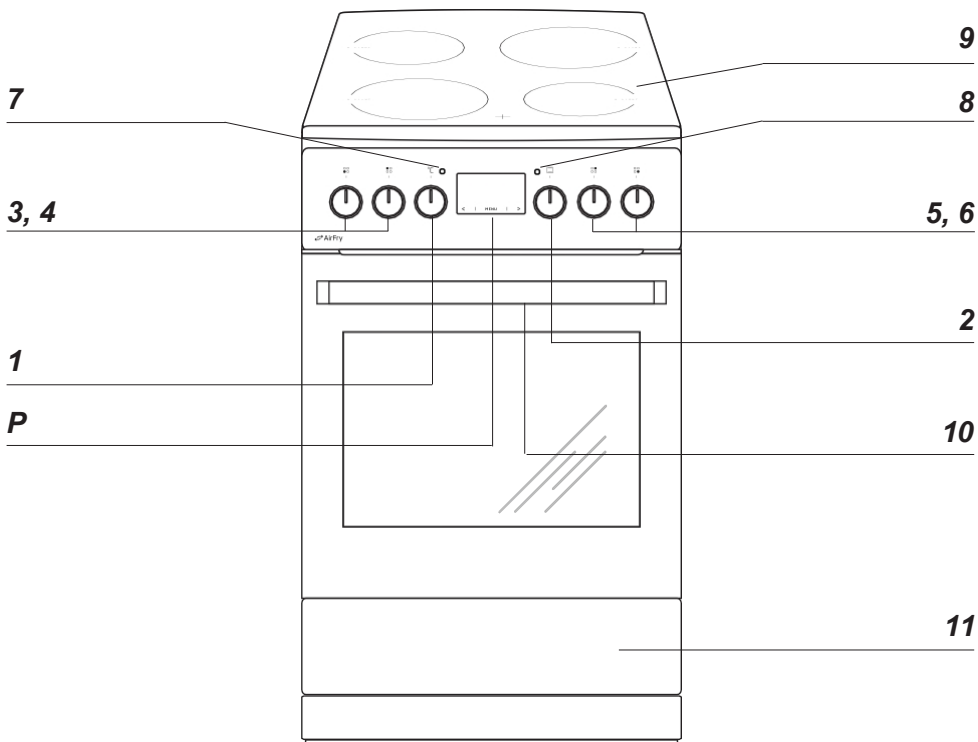
in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, zodat het gerecycled of ontmanteld kan worden om de impact op het milieu te beperken.

Neem voor meer informatie contact op met je lokale of regionale overheid.

Elektronische producten die niet selectief gesorteerd zijn, kunnen gevaarlijk zijn voor het milieu en de menselijke gezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

BESCHRIJVING VAN HET

APPARAAT



P: Elektronisch programmeerapparaat

1 Temperatuurregelknop oven

2 Programmahendel oven

3, 4, 5, 6 : Hendels voor kookplaatbranders

7 Controlelamp Thermoregulator

8 Controlelampje oven

9 Keramische kookplaat

10 Handgreep ovendeur

11 : Lade

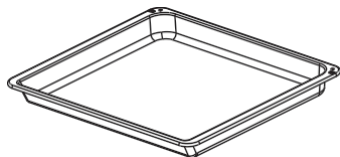
APPARAATEIGENSCHAPPEN

Deze tabel helpt je om vertrouwd te raken met de apparatuur op je fornuis

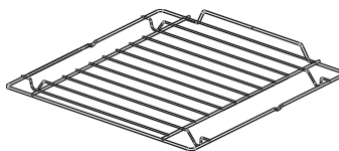
Kookplaat	Diameter	Stroom
Schouw linksachter	14,5 cm	1,2 kW
Schouw linksvoor	18,0 cm	1,8 kW
Open haard rechtsachter	18,0 cm	1,8 kW
Open haard rechtsvoor	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Stroom
Superieure weerstand	0,9 kW
Lagere weerstand	1,1 kW
Grillweerstand	1,5 kW
Circulaire weerstand	2,1 kW

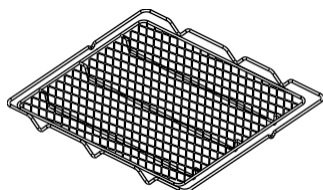
Kookapparatuur



Lechefrite

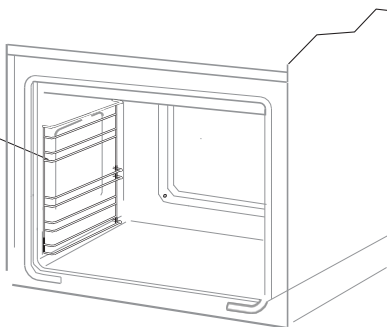


Rooster



Rooster (Airfry-rooster)

Draadstappen



INSTALLATIE

Keukenindeling

- De ruimte of keuken moet droog en gemakkelijk te ventileren zijn, met doeltreffende ventilatie en de indeling van de apparatuur moet een gemakkelijke toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- Als de keuken is ingericht volgens de eisen van klasse 1 of klasse 1 subklasse 2, kan deze aan één kant worden voorzien van bovenkasten of een wand. Voor inbouwmeubels moeten coatings en lijmen worden gebruikt die bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Anders kan het oppervlak vervormen en de coating loslaten.
- Plaats het fornuis op een harde, vlakke vloer (niet op een sokkel).
- De afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de aanbevelingen in hun gebruiksaanwijzing.
- Voor gebruik moet de pan waterpas worden gezet, wat heel belangrijk is om ervoor te zorgen dat het vet gelijkmatig over de pan wordt verdeeld.

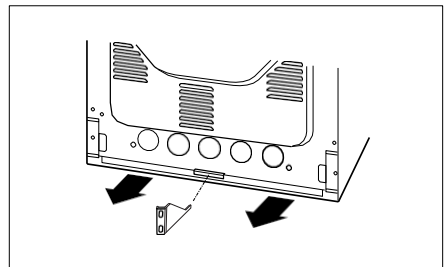
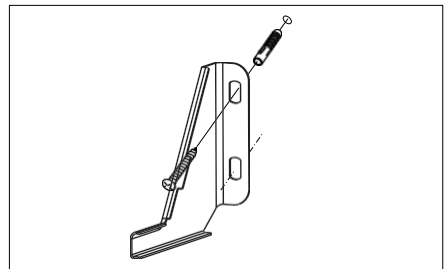
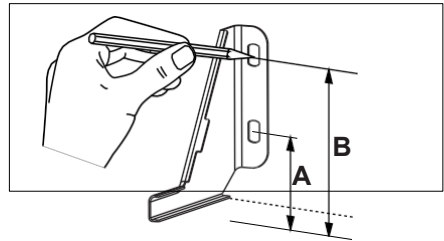
Om het apparaat perfect waterpas te zetten, gebruik je de stelvoetjes, die toegankelijk zijn na het verwijderen van de lade. Het bereik van de stelvoeten is +/- 5 mm.

De antikantelsteun monteren

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de bij uw product geleverde beugel als volgt installeren:

Op de muur waartegen de kookplaat, boor een gat op 6,0 cm van de vloer

(A). Boor vervolgens een tweede gat op 10,3 cm van de vloer (B). Bevestig de beugel aan de muur met de 2 meegeleverde schroeven en pluggen, waarbij je de gaten in de beugel uitlijnt met de gaten die je net hebt geboord.



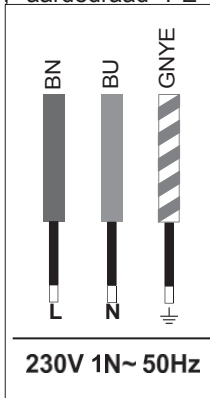
INSTALLATIE

Elektrische aansluiting

Waarschuwing. Alle elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde en erkende elektricien. De elektrische voeding mag op geen enkele wijze worden gewijzigd of aangepast.

Installatie-instructies

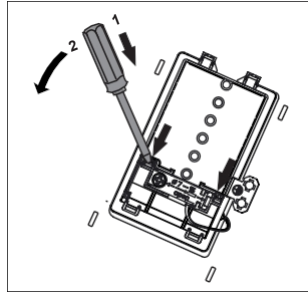
Het apparaat is in de fabriek geconfigureerd voor een eenfasige wisselstroomvoeding (230 V 1N ~ 50 Hz) en voorzien van een aansluitkabel H05VV-F 3G 4 mm² die is aangesloten op het aansluitblok. De draden van de aansluitkabel zijn als volgt gemarkeerd: fase draad L - BN - bruin, neutrale draad N - BU - blauw, aarddraad PE - GNYE - geelgroen.



Je kunt het apparaat configureren voor een tweefasige of driefasige voeding (400 / 230V) door de klemmen op het klemmenblok te overbruggen volgens de onderstaande tabel en aansluitschema's, punt 2 en punt 3, dan moet je een aansluitkabel gebruiken die in de tabel wordt gespecificeerd in plaats van de kabel die bij het apparaat wordt geleverd. Gebruik de

verbindingsbruggen die bij het apparaat zijn geleverd. Om toegang te krijgen tot het aansluitblok, moet u het deksel verwijderen door het op te lichten met een platte schroevendraaier.

INSTALLATIE



Denk eraan dat de aansluitdraad moet passen bij het type aansluiting en het vermogen van het kooktoestel.

De kabeleinden niet lassen. De kabelmantel moet worden gemonteerd in de trekontlasting, die geschikt is voor kabels met een diameter van 7 tot 15 mm.

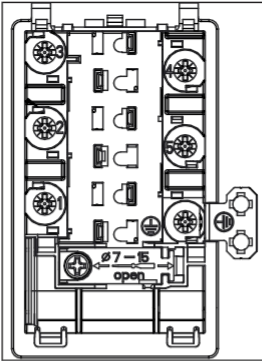
Waarschuwing. ⚠️ Vergeet niet het veiligheidscircuit aan te sluiten op de klem op de aansluitdoos met de markering . De voeding van het apparaat moet voorzien zijn van een veiligheidsschakelaar om de stroomtoevoer in geval van nood af te sluiten. De afstand tussen de werkcontacten van de veiligheidsschakelaar moet minstens 3 mm bedragen.

Voordat u het apparaat aansluit op de voeding, is het belangrijk om de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema te lezen.

Waarschuwing. De installateur moet de gebruiker voorzien van het "Certificaat van elektrische aansluiting van het apparaat".

Als het apparaat op een andere manier wordt aangesloten dan aangegeven op het bedradingsschema, kan het beschadigd raken.

INSTALLATIE



Aansluitschema

Waarschuwing: Spanning verwarmingselement
230 V.

Als deze is aangesloten, moet de aarddraad
aangesloten op de PE-aansluiting

Aanbevolen
type
aansluitkabel

1	<p>Voor 230 V aansluiting eenfasig met een neutrale draad, de klemmen 1-2-3 en 4-5 worden overbrugd en de aarddraad wordt aangesloten op de aardklem</p>	1N~		H05VV-F3G4 3x 4 mm ²
2	<p>Voor een tweefasige aansluiting 400/230 V met een neutrale draad, de klemmen 2-3 en 4-5 worden overbrugd en de aarddraad wordt aangesloten op de aardklem</p>	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
3	<p>Voor een driefasige 400/230 V-aansluiting met een neutrale draad worden klemmen 4-5 overbrugd en worden de afzonderlijke fasedraden aangesloten.</p>	3N~		H05VV-F5G2,5 5x 2,5 mm ²
<p>respectievelijk op klemmen 1, 2 en 3, de neutrale draad wordt aangesloten op klemmen 4-5 in een brugconfiguratie en de aarddraad wordt aangesloten op de aardklem</p>				

L1, L2, L3 - stroomdraden; N - neutrale draad; PE - aarddraad

De pijlen in de bovenstaande diagrammen geven aan waar je de individuele kabeldraden moet aansluiten.

INSTALLATIE

Waarschuwing: Als het netsnoer van het apparaat beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of een gekwalificeerde specialist.

GEBRUIKSAANWIJZIN

Voordat u de pan voor het eerst gebruikt

- Verwijder alle verpakking, leeg de lade en reinig de oven om alle resten te verwijderen van de producten die gebruikt zijn om de oven te beschermen,
- Haal alle accessoires uit de oven en maak ze schoon met heet water en een schoonmaakmiddel,
- zet de ventilatie aan of open een raam,
- Verwarm de oven op natuurlijke convectiestand, 250°C, gedurende gemiddeld 30 minuten, verwijder al het vuil en was grondig,
- reinig de binnenkant van de oven grondig.

Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel.

Let op!

In ovens met een elektronisch programmeerapparaat verschijnt na aansluiting op het elektriciteitsnet de tijd "0.00" in cyclische pulsen in het midden van het display.

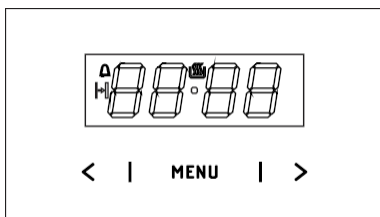
De huidige tijd moet worden opgeslagen in het programmeerapparaat (zie Gebruik van het programmeerapparaat). Als de huidige tijd niet is ingesteld, werkt de oven niet.

Belangrijke informatie!

De elektronische timer is uitgerust met sensoren die werken door de aangegeven oppervlakken met de vinger aan te raken. Telkens wanneer de sensorregeling wordt gewijzigd, klinkt er een geluidssignaal. Sensoroppervlakken moeten schoon worden gehouden.

GEBRUIKSAANWIJZIN

Elektronisch programmeerapparaat



MENU - sensor voor selectie van bedrijfsmodus

> - sensor plus

< - min sensor

- gereed symbool

- timersymbool

- symbool van duur

De huidige tijd instellen

Nadat je verbinding hebt gemaakt met het netwerk of na een stroomstoring opnieuw verbinding hebt gemaakt, knippert 0,00 op het scherm,

- houd de **MENU**-knop ingedrukt (of tegelijkertijd totdat het symbool op het display verschijnt, de punt onder het symbool knippert,

- stel de tijd in binnen 7 seconden
De tijd wordt ingesteld met de **</>**

sensoren. Zodra de tijd is ingesteld, worden de nieuwe gegevens na ongeveer 7 seconden opgeslagen en stopt de punt onder het symbool met knipperen.

De tijd kan later worden gewijzigd door tegelijkertijd op de toetsen **</>** te drukken. Als de punt onder het symbool knippert, kan de huidige tijd worden gewijzigd.

Let op!

De oven kan worden ingeschakeld nadat deze is

Het symbool verschijnt op het scherm.

Timer

De timer kan op elk moment worden geactiveerd, ongeacht of andere functies geactiveerd zijn of niet. De timer telt af van 1 minuut tot 23 uur 59 minuten.

De timer instellen :

- druk op de **MENU**-knop, het symbool
- stel de timer in met de sensoren **<** **>**, toont het display de tijd die is ingesteld op de timer en de functie die is geactiveerd Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en knippert het w-symbool,
- Als u de piepton wilt uitschakelen, drukt u op de softkey **MENU** en houdt u deze ingedrukt, of drukt u tegelijkertijd op de softkeys **<** en houdt u deze ingedrukt.
 >, gaat het symbool uit en toont het display de huidige tijd.

Let op!

Als de pieper niet handmatig wordt uitgeschakeld, stopt hij automatisch na ongeveer 7 minuten.

Bedrijfstijd

Om de oven op een vooraf ingestelde tijd uit te schakelen, :

- Om de tijdfunctie te activeren, zet je de ovenfunctieknop op de gewenste functie en de temperatuurknop op de juiste waarde.
- Druk op de **MENU**-knop tot op het scherm kort *dur* verschijnt en het symbool begint te knipperen,
- gebruik de sensoren om de gewenste kamertijd in te stellen **</>**, van 1 minuut tot 10 minuten uren.

GEBRUIKSAANWIJZIN

De ingestelde tijd wordt na ongeveer 7 seconden opgeslagen, het display toont opnieuw de huidige tijd en het symbool licht op. Als de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de oven automatisch uit, k l i n k t e r een geluidssignaal en begint het symbool te knipperen.

- Zet de ovenfunctie- en temperatuurregelknoppen in de uitstand,
- Om de pieper uit te schakelen, druk en houd de **MENU** aanraaktoets ingedrukt of druk en houd de **< / >** aanraaktoetsen tegelijkertijd ingedrukt. Het symbool dooft en het scherm toont de huidige tijd.

Instellingen verwijderen

Je kunt de timer- of werktijdinstellingen op elk moment verwijderen.

- Druk tegelijkertijd op de toetsen **< / >** om de werktijdinstellingen te wissen.

Timerinstellingen verwijderen :

- gebruik de **MENU-sensor** om de timerfunctie,
- druk opnieuw op de sensoren **< / >**,

De toon van het geluidssignaal wijzigen

De toon van het geluidssignaal kan worden gewijzigd.

als volgt:

- druk tegelijkertijd op de sensoren **< / >**,
- gebruik de **MENU-sensor** om de *toonfunctie* te selecteren, de aanduidingen op het display knipperen :
- Gebruik de toetsen **< / >** om de toon te selecteren:

in een bereik van 1 tot 3 met de **>** sensor.

in een bereik van 3 tot 1 met de **<** sensor.

Helderheid van display wijzigen

Het is mogelijk om de helderheid van het display te wijzigen in een bereik van 1 tot 9, waarbij 1 overeenkomt met de donkerste instelling en 9 met de helderste instelling. De nieuwe waarden worden ingevoerd als de klok niet actief is (d.w.z. de gebruiker heeft gedurende minstens 7 seconden geen sensor aangeraakt).

De helderheid van het display kan worden gewijzigd als volgt:

- druk tegelijkertijd op de sensoren **< / >**,
- Gebruik de **MENU-sensor** om de *bri-functie* te selecteren (één keer drukken om over te schakelen naar de *toonmodus*, nogmaals drukken om over te schakelen naar de *bri-modus*).
- Gebruik de sensoren **< / >** om de helderheidsgraad te selecteren: in een bereik van 1 tot 9, met behulp van de sensor **>** in een bereik van 9 tot 1, met behulp van de sensor **<** .

Let op!

Als de klok geactiveerd is (d.w.z. de gebruiker heeft gedurende minstens 7 seconden geen sensor aangeraakt), staat de helderheid op maximaal.

Nachtmodus

Tussen 22:00 en 6:00 dimt het scherm automatisch.

GEBRUIKSAANWIJZIN

G

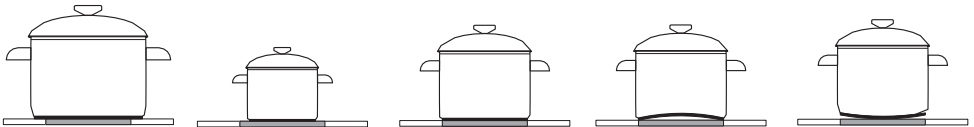
Bedient de kookplaten op de glaskeramische kookplaat.

Zie het hoofdstuk "Toestelfuncties" voor informatie over de verschillende soorten haarden.

Keuze van container

De juiste keuze is een pan waarvan de grootte en vorm van de bodem ongeveer overeenkomen met het oppervlak van de verwarmingszone. **Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem.** Het deksel van de pan moet aangepast zijn aan de grootte. We raden aan om pannen met een dikke bodem te gebruiken.

Vuil op de vuurkisten en containers maakt een optimale werking onmogelijk warmte.



INCORRECT

INCORRECT

CORRECT

INCORRECT

INCORRECT

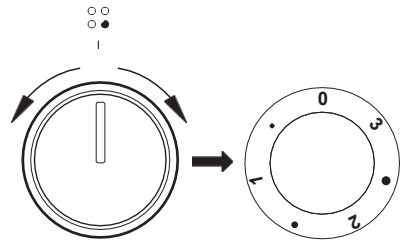
Keuze van vermogen

Het verwarmingsvermogen varieert van haard tot haard. Om het verwarmingsvermogen te wijzigen, hoeft u alleen maar draai de hendel naar rechts of links.

Knopposities

0 Gesloten

- Minimaal, gerechten opnieuw opwarmen
- 1** Laat de groenten langzaam sudderen
 - Soepen en grote hoeveelheden voedsel koken
 - 2** Langzaam bakken
 - Bruin vlees en vis
 - 3** Maximum, snel opwarmen, snel koken, snel frituren



GEBRUIKSAANWIJZIN

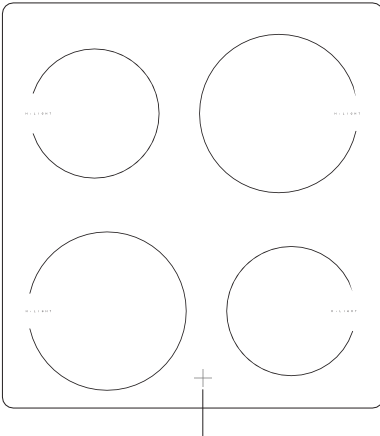
G

Temperatuurweergave van zone verwarming

Als de temperatuur in de verwarmingszone hoger is dan 50°C, gaat het indicatorlampje voor die zone branden.

Het indicatielampje laat de gebruiker weten dat de haard heet is, om te voorkomen dat hij per ongeluk in contact komt met het hete oppervlak.

Gedurende ongeveer 5 tot 10 minuten houdt de verwarmingszone restwarmte vast, die gebruikt kan worden om gerechten opnieuw op te warmen of warm te houden zonder het vuur opnieuw aan te steken.



Temperatuurindicatoren voor de haard

GEBRUIK

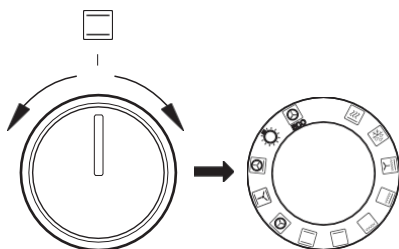
De oven gebruiken

Voor technische informatie over de oven, zie het gedeelte "Toestelfuncties".

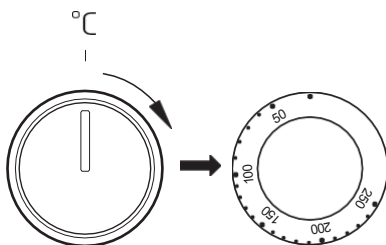
Oven met ventilator (met ventilator en weerstand)

De oven wordt verwarmd door twee verwarmingselementen aan de boven- en onderkant en door middel van roterende warmte of de grill. De oven wordt bediend met de programmakeuze- en thermostaatkeuzeknoppen. Draai de knop naar de gewenste stand om een kookstand te selecteren.

Programmakieler



Thermostaat keuzeschakelaar



Uitschakelen - plaats de twee knoppen naar "●" / "0".

Opmerking:

De temperatuur wordt pas verhoogd nadat je een functie en een temperatuur hebt geselecteerd.

Ovenfuncties weergegeven op de knop

0 Nulinstelling



Snel opwarmen

Ventilatorondersteuning en grill aan. Deze functie verwarmt de oven snel voor.



Ontdooien

Bij snel ontdooien werkt alleen de ventilator.



Super geventileerde grill

Met deze functie kun je snel koken of grote hoeveelheden voedsel bereiden.



Versterkte grill (grill- en boogweerstand)

Met deze functie kun je grillen terwijl je tegelijkertijd het bovenste element gebruikt. Er wordt een hogere temperatuur verkregen in het bovenste gedeelte van de oven, zodat grotere hoeveelheden kunnen worden bereid en het voedsel bruin wordt.



Enkele grill

Deze functie wordt gebruikt om dunne gerechten in het midden van de oven te grillen.



Haardkachel

Deze functie activeert alleen de haardweerstand. Het kan worden gebruikt om de basis van je gebak of taarten, bijvoorbeeld.



Natuurlijke convectie

Met deze functie kan voedsel op één niveau worden bereid.

GEBRUIK



Rotatiewarmte

Deze functie maakt koken met geforceerde luchtconvectie mogelijk, dankzij de ventilator met thermomotor onderin de oven. Als je deze functie gebruikt, verlaag dan de temperatuur die gebruikt wordt voor natuurlijke convectie met 20°C tot 40°C.

De voordelen van deze functie :

- de eerste opwarmtijd van de oven wordt verkort door de voorverwarmingsfase te verkorten,
- Hiermee kun je op twee niveaus tegelijk koken,
- Vlees verliest minder vet en sap, dus behoudt een betere smaak.



Geventileerde natuurlijke

convectie Deze functie maakt het makkelijker om bijvoorbeeld pizza's te bakken.



Gepulseerde zool

Deze functie verhoogt de temperatuur van het deeg om het knapperiger te maken.



Onafhankelijke ovenverlichting Als de knop op deze functie is ingesteld, wordt de ovenverlichting ingeschakeld.



ECO

ECO-kookmodus


Deze functie verwarmt gerechten op een geoptimaliseerde manier om energie te besparen. De bereidingstijd kan worden verlengd. In deze stand blijft het ovenlampje uit.

Controlelampjes

Wanneer de oven wordt ingeschakeld, gaan er twee lampjes branden, een oranje lampje en een rood lampje. Het oranje lampje geeft aan dat de oven aan staat. Het rode lampje gaat uit als de oven de aangegeven temperatuur heeft bereikt. Als het recept vraagt om het gerecht in een oven te plaatsen die al warm is, wacht dan tot het rode lampje de eerste keer uitgaat. Tijdens het koken gaat het lampje uit en weer regelmatig aan (om de oventemperatuur stabiel te houden). Het oranje lampje gaat ook branden als de gebruiker de functie "Onafhankelijke ovenverlichting" selecteert.

De grill gebruiken

Gerechten worden gegrild door infrarode stralen die worden uitgezonden door het gloeilampelement van de grill. Om de grill aan te steken, moet u :

- Draai de knop naar een van de volgende posities : 
- Laat de oven ongeveer 5 minuten op temperatuur komen (met de ovendeur dicht).
- Plaats de lekbak met je gerecht op het juiste niveau.
- Sluit de ovendeur.

Voor temperaturen die overeenkomen met het gebruik van de grill, zie Ovenkoken - Praktisch advies.

Opmerking:

Sluit de ovendeur wanneer u de grill gebruikt.

Bij gebruik van de grill kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden. Houd kinderen uit de buurt.

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES

Gebak

- om uw gebak/cakes te bereiden, raden wij u aan de bijgeleverde lekbak of de bakplaat op het rooster te gebruiken.
- Je kunt ook in de handel gekochte vormen en lekbakken gebruiken. Plaats ze gewoon op de grill. Voor je gebak raden we aan de lechefriet te gebruiken, die geleidt de warmte beter en verkort de bereidingstijd,
- Als je een heteluchtoven gebruikt, hoef je de oven niet voor te verwarmen. Als je een heteluchtoven gebruikt, moet je de oven voorverwarmen voordat je het gebak erin doet;
- Controleer met een houten staaf of het gebak gaar is voordat je het uit de oven haalt (als het gebak gaar is, komt de staaf die je in het gebak steekt er droog en schoon uit),
- Het is raadzaam om je gebak/cake na het uitschakelen ongeveer 5 minuten in de oven te laten staan, omdat de baktemperatuur met de ventilatorondersteunde functie ongeveer 20 tot 30 graden lager is dan bij conventioneel bakken (met de bovenste en onderste verwarmingselementen),
- De indicaties op de kookkaart hieronder zijn bij benadering en elke gebruiker kan ze aanpassen volgens zijn of haar culinaire ervaring en voorkeuren,
- als de informatie in het receptenboek aanzienlijk afwijkt van de waarden in deze instructies, volg dan de instructies in de gebruiksaanwijzing.

Vlees koken en braden







- De oven is ontworpen voor het bereiden van vleespporties van meer dan 1 kg. We raden aan kleinere porties te bereiden op de bakplaat,
- We raden aan om hittebestendige bakjes te gebruiken. Hun Handgrepen moeten ook bestand zijn tegen hoge temperaturen,
- Als u een grillsteun of spit gebruikt, raden we aan een lekbak met een kleine hoeveelheid water op het onderste niveau te plaatsen,
- Normaal gesproken moet het vlees halverwege de bereidingstijd minstens één keer worden omgedraaid. Het gebrad moet ook worden ingesmeerd met de saus of heet gezouten water. Besprenkel het gebrad niet met koud water.
- grill (Airfry grill). Voor het bereiden en opwarmen van vetvrije gerechten, zoals friet, groenten, gepaneerde vis, enz. Het Airfry-toestel kan ook gebruikt worden voor het koken in kookzakken. Om te koken met de Airfry grill, zet je de grill op niveau 3 en selecteer je de convectiefunctie. Het is aan te raden om een bakplaat onder de Airfry grill te plaatsen en de gerechten om te draaien tijdens het koken voor de beste resultaten.

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES


















ECO-kookmodus

- Door de ECO-modus te gebruiken, wordt het koken geoptimaliseerd door een specifiek programma dat start om energie te besparen bij het bereiden van gerechten.
- de kooktijd wordt niet verkort door een hogere temperatuurinstelling. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen voor het bakken.
- Verander tijdens het kookproces de temperatuurinstelling niet en open de deur niet.

Aanbevolen instellingen voor de ECO-kookstand

Type bereiding Schotel	Ovenfunctie	°Temperatuur (C)	Niveau	Duur (min.)
Beschuitpastei		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Traditionele taart		180 - 200	2	50 - 70
Vis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees		200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees		200 - 220	2	90 - 160
Kip		180 - 200	2	80 - 100

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES

Type gerecht/koken	Ovenfunctie	°Temperatuur (C)	Niveau	Tijd (min.)
Beschuitpastei		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worsten		210	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

Tenzij anders vermeld, zijn de tijden gegeven voor een onverwarmde oven. Verkort de tijden met ongeveer 5-10 minuten voor een voorverwarmde oven.

¹⁾Verwarm de lege oven voor











²⁾Tijden zijn aangegeven voor producten in kleine mallen

Opmerking: De parameters in de tabel dienen alleen ter informatie en kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het type toepassing.

je eigen ervaring en voorkeuren.

TESTPLAATJES. In overeenstemming met EN 60350-1.




Taarten bakken

Type gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	°Temperatuur (C)	Kooktijd (min.)
Kleine taarten	Broodplank	4		160 ¹⁾	28 - 32
	Broodplank	3		155 ¹⁾	23 - 26
	Broodplank	3		150 ¹⁾	26 - 30
	Broodplank Plaat voor gebraden	2 + 4 2 - brood of braadslede 4 - broodplaat		150 ¹⁾	27 - 30
Zanddeeg (strips)	Broodplank	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40
	Broodplank	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Broodplank	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35
	Broodplank Plaat voor gebraden	2 + 4 2 - brood of braadslede 4 - broodplaat		160 - 175 ¹⁾	25 - 35
Vetvrije biscuit	Grill + cakevorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46
Appeltaart	Rooster + twee zwart beklede taartvormen Ø 20 cm	2 De mallen werden op het rooster geplaatst diagonaal, rechts achter, links voor		180 - 200 ¹⁾	50 - 65

¹⁾Verwarm de oven leeg voor, gebruik de snel opwarmfunctie ongeveer 5 minuten niet.

TESTPLAATJES. In overeenstemming met EN 60350-1.



Grillstand

Type gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	°Temperatuur (C)	Duur (min.)
Geroosterd wit brood	Rooster	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 ²⁾	2 - 3
Runderburgers	Rooster + plaat om te braden (om de drappings terug te krijgen)	4 - rooster 3 - bord voor gebraad		250 ¹⁾	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

¹⁾Verwarm de lege oven voor door deze 5 minuten aan te zetten, gebruik niet de snel opwarmfunctie.

²⁾ Verwarm de lege oven voor door deze 8 minuten aan te zetten, gebruik niet de snel opwarmfunctie.

Koken

Type gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	°Temperatuur (C)	Duur (min.)
Hele kip	Rooster + plaat om te braden (om de drappings terug te krijgen)	2 - rooster 1 - plaat voor gebraad		180 - 190	70 - 90
	Rooster + plaat om te braden (om de drappings terug te krijgen)	2 - rooster 1 - plaat voor gebraad		180 - 190	80 - 100

Tenzij anders vermeld, zijn de tijden gegeven voor een oven die niet is voorverwarmd. Verkort de tijden met ongeveer 5-10 minuten voor een voorverwarmde oven.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Om de levensduur van de kookplaat te verlengen, moet de gebruiker deze correct onderhouden volgens de aanbevelingen van de fabrikant.

Voor het reinigen moet de kookplaat worden losgekoppeld van de stroomtoevoer en moet ervoor worden gezorgd dat alle hendels in de stand '•' / '0' staan. Het reinigen kan alleen beginnen als de kookplaat koud is.

Keramische kookplaat

- De kookplaat moet systematisch gereinigd worden na elk gebruik. Waar mogelijk raden we aan de kookplaat schoon te maken wanneer deze lauwwarm is (met de restwarmte-indicator uit). Dit is vooral belangrijk om te voorkomen dat de kookplaat erg vuil wordt en dat gemorste vloeistoffen verbranden.
- Gebruik geen sterk schurende schoonmaakmiddelen zoals schuurpoeders met schurende bestanddelen, schuurpasta's, schuurstenen, puimstenen, staalsponzen, etc. Deze kunnen krassen maken op het oppervlak van de kookplaat en onherstelbare schade veroorzaken. Ze kunnen krassen maken op het oppervlak van de kookplaat en onherstelbare schade veroorzaken.
Gebruik geen chemische producten die te schurend zijn.
- Vuil dat zich sterk heeft vastgehecht aan de tafel kan worden afgeschrapt met een speciale schraper. Zorg ervoor dat u het frame van de keramische plaat niet beschadigt.

Let op: duw de scherpe rand altijd in de schraper (druk met je duim op het uitstekende deel). Voorzichtig hanteren - kans op letsel - buiten bereik van kinderen houden.

- We raden het gebruik aan van geschikte delicate reinigingsmiddelen, zoals vetverwijderende vloeistoffen en emulsies. We raden in het bijzonder het gebruik aan van speciale preparaten voor het reinigen en onderhouden van glaskeramische apparaten. In alle andere gevallen raden we aan heet water met een reinigingsproduct te gebruiken.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek die goed vocht absorbeert.
- De glaskeramische kookplaat moet na het reinigen grondig worden gedroogd.
- Let er vooral op dat u de glaskeramische kookplaat niet beschadigt en geen diepe krassen of splinters veroorzaakt door schokken van metalen deksels of andere voorwerpen met scherpe randen.

Belangrijke informatie!

Gebruik geen schurende producten om het apparaat schoon te maken of te onderhouden.

Gebruik voor het reinigen van het voorpaneel alleen warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel of glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddelen.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Oven

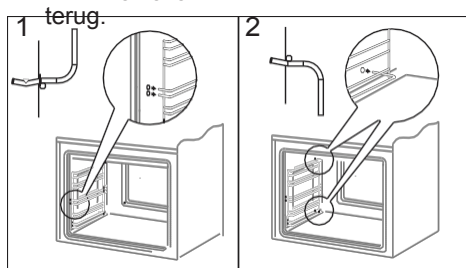
- De oven moet na elk gebruik worden gereinigd. Voor een betere zichtbaarheid reinigt u de oven met de lichten aan.
 - Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel.
 - Veeg de oven na het schoonmaken droog.
- zorgvuldig.



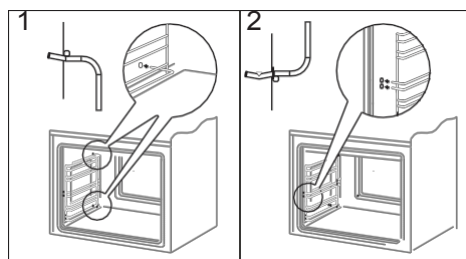
Opmerking:

Gebruik geen schurende producten om glazen deuren schoon te maken en te onderhouden.

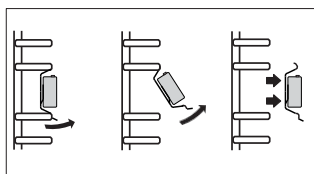
- De ovenrekken zijn gemakkelijk te verwijderen. Om ze schoon te maken, tilt u de voorste haak op de schuif op, trekt u deze iets uit elkaar en verwijdert u de achterste haak. Plaats na het schoonmaken de etages terug in de bevestigingsgaten en plaats de haken terug.



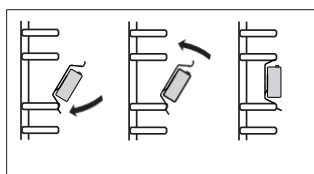
De geleiders verwijderen



- De telescopische rails moeten samen met de steuntrappen worden verwijderd en gereinigd. Als u een lekbak op de rails wilt plaatsen, schuift u ze eerst uit (als de oven heet is, plaatst u de achterrand van de lekbak over de nokjes aan de voorkant van de telescopische rails) en schuift u ze vervolgens weer in met de lekbak.



De telescopische rails verwijderen



Opmerking

Telescopische rails mogen niet in de vaatwasser.

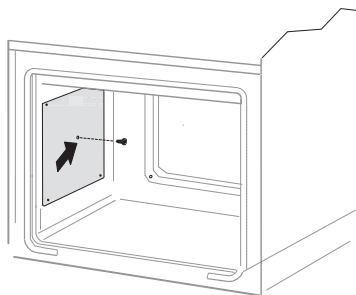
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

- De oven heeft wanden die bedekt zijn met een speciaal zelfreinigend email. Dankzij dit email worden korsten, vet of kookresten automatisch verwijderd, op voorwaarde dat ze niet uitgedroogd of verkoold zijn. Om tijdrovende katalytische reiniging van de oven te voorkomen, moeten etensresten en vet zo snel mogelijk worden verwijderd, voordat ze zijn uitgedroogd of verkoold. Om de oven zelf te reinigen, laat je hem 1 uur aanstaan en stel je de temperatuur in op 250°C. Als de vervuiling niet ernstig is, kan de tijd worden verkort.

Tijdens het reinigen kunnen oppervlakken heter zijn dan normaal. Houd kinderen uit de buurt.

Belangrijk!

Katalytisch reinigen kost veel energie, dus we raden aan om het vervuilingsniveau te controleren voor het reinigen. Als je merkt dat de prestaties van de katalytische emailplaten achteruit zijn gegaan, kun je ze vervangen via onze dienst na verkoop. Als je kiest voor een traditionele reinigingsmethode, vergeet dan niet dat zelfreinigend email niet bestand is tegen wrijving, dus vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of harde doeken.

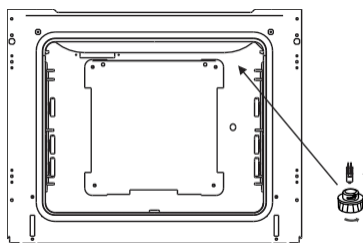


Verwijdering van de katalysatorwanden

De halogeenlamp in de ovenverlichting vervangen

Om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de halogeenlamp vervangt.

1. Schakel de voeding van de oven uit.
2. Haal de bakplaten uit de oven.
3. Verwijder de gloeilamp en was deze. Vergeet niet om het af te vegen.
4. Verwijder de halogeenlamp met een doek of papier; vervang indien nodig de halogeenlamp door een nieuwe G9.
5. -230V spanning
-25W vermogen
5. Plaats de halogeenlamp precies in de verzonken zitting.
6. Verwijder de globe van de lamp.



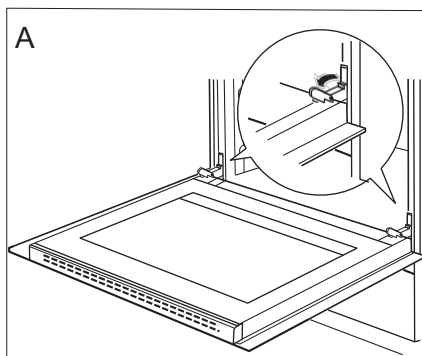
Ovenverlichting

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De deur verwijderen

Om de ovenkamer gemakkelijker schoon te maken, kan de deur worden verwijderd. Open hiervoor de deur en verwijder het scharnierdeksel (fig. A). Sluit vervolgens de deur een beetje, til hem op en verwijder hem door hem naar voren te trekken.

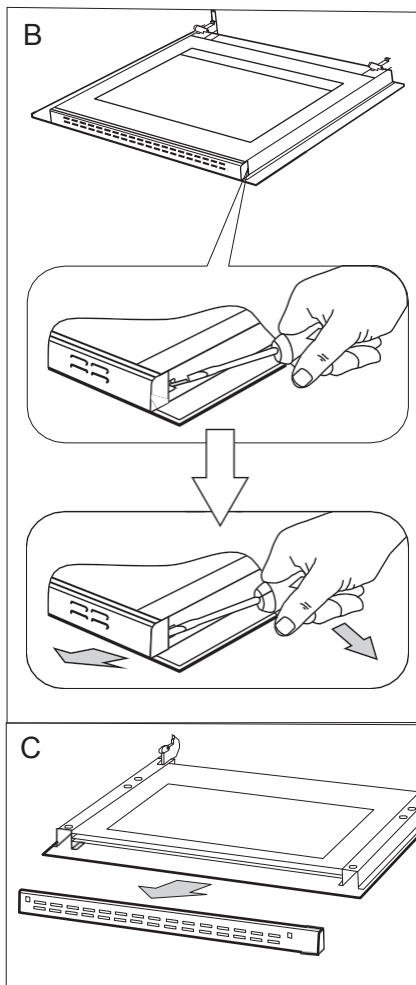
Om de deur na het reinigen opnieuw te installeren, herhaalt u dezelfde stappen in omgekeerde volgorde. Zorg er bij het monteren van de deur voor dat de haak correct in de scharniergroef is geplaatst. Zodra de deur gemonteerd is, laat je het beschermelement zakken en **draai je het stevig vast**. Als dit element in de verkeerde positie wordt gelaten, kan het scharnier beschadigd raken wanneer de deur gesloten is.



De scharnierdeksels verplaatsen

Hoe verwijder ik het glas aan de binnenkant

1. Verwijder met een platte schroevendraaier de bovenste plint van de deur door deze voorzichtig van de zijkanten op te tillen (afb.B).
2. Verwijder de bovenste plint van de deur. (afb.B, C)

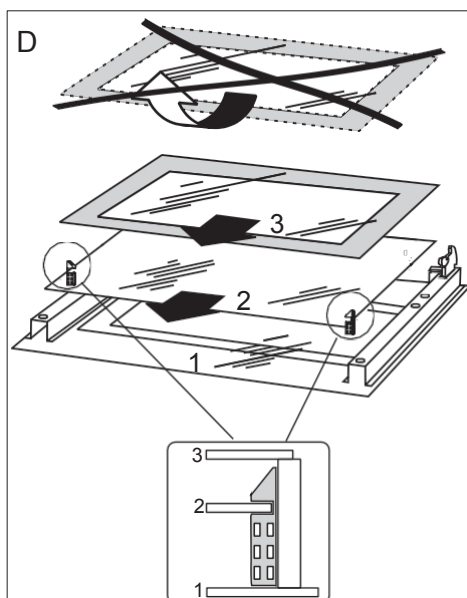


REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. 2. Haak de binnenruit los van de bevestiging (onderaan de deur).
Verwijder de binnenruit (fig. D).
4. Was het glas met heet water en een beetje water.
reinigingsmiddel.

Monteer het raam in omgekeerde volgorde als bij de demontage. Het gladde deel moet bovenaan zitten.

Let op! Duw de bovenplint niet tegelijkertijd aan beide zijden van de deur. Om de bovenste deurplint correct te plaatsen, plaatst u eerst het linker uiteinde van de plint op de deur en duwt u het rechter uiteinde naar binnen totdat u een "klik" hoort. Druk vervolgens het linker uiteinde van de plint in totdat deze vastklikt.



NOODGEVALLEN

Onderneem de volgende acties in geval van schade:

- zet het fornuis uit,
- schakel de voeding uit,
- Sommige problemen kunnen echter door de gebruiker zelf worden opgelost, zoals hieronder aangegeven; controleer de punten in de volgende tabel voordat u contact opneemt met de after-sales service of een andere reparatieservice.

Probleem	Oorzaak	Actie
1. het apparaat werkt niet	stroomstoring	controleer de betreffende zekering in het elektrische paneel en - vervang deze als deze is doorgebrand
2. het ovenlampje werkt niet	losse of beschadigde gloeilamp	vervang de doorgebrande gloeilamp (zie hoofdstuk <i>Reiniging en onderhoud</i>)
3. Het display van de programmer toont de volgende figuren "0,00" knippert met tussenpozen regelmatig	de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of de stroom kortstondig is uitgevallen	de huidige tijd instellen (zie <i>pro- grammaregeling</i>)
4.ventilator in de buurt van de weerstand van de roterende warmte	Gevaar voor oververhitting! Haal de oven onmiddellijk uit het stopcontact (zekering). Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	

Als het probleem aanhoudt, koppelt u de voeding los en meldt u de storing.

Let op! Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici.




TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale	spanning 230V~50 Hz
Nominaal vermogen 9	,6 kW
Keramische kookplaat 6	,0 kW
Afmetingen assortiment (hoogte/breedte/diepte)	85 / 50 / 60 cm

Het product voldoet aan de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6, van kracht in de Europese Unie.
Europa.

De energie-etiketteringsgegevens voor elektrische ovens worden gegeven in overeenstemming met EN 60350-1 / CEI 60350-1. Deze gegevens zijn gedefinieerd voor standaardbelastingen met actieve functies: onderste en bovenste verwarmingselementen (conventionele modus) en verwarming met ventilatorondersteuning (als deze functies toegankelijk zijn).

De energie-efficiëntieklasse wordt gedefinieerd op basis van de functie van het product in overeenstemming met de onderstaande prioriteit:

ECO geforceerd luchtcircuit (roterende warmte + ventilator)	
ECO geforceerd luchtcircuit (onderste + bovenste verwarmingselement + rooster + ventilator)	
Conventionele ECO-modus (onderste + bovenste verwarmingselement)	

Om het energieverbruik te bepalen, demonteert u de telescopische geleiders (als het product heeft deze apparatuur).

Verklaring van de fabrikant:

De fabrikant verklaart dat dit product voldoet aan de essentiële eisen van de volgende Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EG,
- Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EG,
- Richtlijn 2009/125/EG inzake ecologisch ontwerp,

CE als gevolg daarvan is het product gemarkeerd en heeft het een conformiteitsverklaring gekregen die beschikbaar is gesteld aan de markttoezichtautoriteiten.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr