DeepL
Abonneer u op DeepL Pro om grotere bestanden te
Meer informatie vindt u op www.DeepL.com/pro.



ACM6004VB
ACM6004VX

# (NL) GEBRUIKSAANWIJZING

*Raadpleeg de handleiding voordat u het fornuis installeert en gebruikt.*

IO-CFS-1240 / 8504983

(06.2019 V1)

## *BESTE KLANT(EN),*

*Het Amica fornuis is een perfecte combinatie van gebruiksgemak en optimaal rendement. Na het lezen van deze handleiding zult u zonder problemen de functies ervan kunnen gebruiken.*

*Het fornuis heeft alle veiligheids- en compatibiliteitstests ondergaan voordat het de fabriek verliet en voordat het werd verpakt.*

*Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het toestel voor de eerste keer gebruikt. Het opvolgen van de instructies zal onjuist gebruik voorkomen.*

*Bewaar deze instructies op een toegankelijke plaats.*

*Door de aanbevelingen in deze handleiding op te volgen, beschermt u zich tegen aanzienlijke risico's.*



***Let op!***

*Gebruik het toestel niet voordat u deze gebruiksaanwijzing hebt gelezen.*

*Het fornuis is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.*

*De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dat dit gevolgen heeft voor*
*de werking van het toestel*

*In geval van twijfel of indien u niet alle instructies in deze handleiding begrijpt, kunt u contact opnemen met onze klantendienst, die u in alle nuttige aspecten zal bijstaan. Het telefoonnummer is: 01.56.48.06.31.*

# INHOUDSOPGAVEN

**Algemene informatie**.....2

**Veiligheidsvoorschriften**.....4
Tips voor energiebesparing ..... 12
Verwijdering..... 13

**Beschrijving van het apparaat** .....14

**Kenmerken van het toestel** .....15

**Installatie**..... 16
Aansluiting van het fornuis op hetelektrische systeem..... 21

**Gebruik**.....24
Hoe de programmeur werkt.....25
Gebruik van de oven.....30

**Bakken - praktische tips**.....33
Proefschotels ..... 36

**Reiniging en onderhoud** ..... 38

**Noodsituaties**.....43

**Technische gegevens** .....44

# VEILIGHEIDSAANWIJZING

**EN**

**De in deze gebruiksaanwijzing vervatte beginselen en bepalingen moeten worden toegepast.**

**Laat het fornuis niet gebruiken door personen die deze instructies niet hebben gelezen.**

Voor installatie-instructies en elektrische aansluitingen, zie de volgende paragraaf in de handleiding.

**Installatie**

- Verpakkingsmateriaal (bijv. plastic folie, polystyreen) is gevaarlijk voor kinderen - verstikkingsgevaar! Houd ze buiten het bereik van kinderen
- Dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert en gebruikt.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke leveringsvoorwaarden (aard van het gas en gasdruk) en de instelling van het toestel compatibel zijn
- De instelvoorwaarden van dit toestel staan vermeld op het typeplaatje en in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit toestel is niet aangesloten op een rookkanaal. Hij moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de toepasselijke ventilatiebepalingen.
- Indien correct geïnstalleerd, voldoet uw product aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Er moet echter bijzonder voorzichtig worden omgegaan met de onderzijde van het toestel, aangezien deze niet is ontworpen of bedoeld om te worden aangeraakt en scherpe of ruwe randen kan hebben, die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Dit toestel is zwaar; wees voorzichtig wanneer u het verplaatst.
- Dit toestel is breekbaar. Draag het in de positie waarin het zal worden gebruikt, en wees voorzichtig bij het verplaatsen en installeren ervan.
- Controleer bij het uitpakken op eventuele schade aan het toestel, gebruik het niet en neem contact op met de verkopende winkel.
- Na de installatie van het toestel moet u ervoor zorgen dat het niet op het netsnoer rust.
- Om alle risico's (persoonlijke, materiële, fysieke, enz.) te vermijden, moeten de installatie, de aansluitingen en de

en onderhoud van uw toestel, met inbegrip van de aansluiting op het elektriciteitsnet, de inbedrijfstelling en
moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman.

- Waarschuwing: Alvorens toegang te krijgen tot de aansluitklemmen, moeten alle stroomcircuits worden losgekoppeld.
- Als de elektrische installatie van uw huis moet worden aangepast om uw toestel aan te sluiten, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- Bij een vaste installatie moet de aansluiting op het elektriciteitsnet geschieden via een alpolige scheidingsschakelaar die bij overspanning van categorie III volledige uitschakeling garandeert.
- Het is niet toegestaan de gasinstallatie aan te sluiten op een antennekabel, b.v. een radioantenne.
- Aardingsvoorschrift: Dit apparaat moet geaard zijn. In het geval van een storing of uitschakeling vermindert aarding het risico van een elektrische schok doordat elektrische stroom met een lagere weerstand toegankelijk wordt gemaakt. Dit apparaat is voorzien van een snoer met een aardingsgeleider en een geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact in overeenstemming met alle plaatselijke voorschriften en verordeningen.





LET OP: Om te voorkomen dat het toestel kantelt, moet de stabilisator met de anti-kantelbeugels worden aangebracht.

**Ventilati**
**e**

- LET OP: Het gebruik van een gaskooktoestel leidt tot de productie van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het toestel is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie van de keuken, vooral wanneer het apparaat in gebruik is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open, of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (mechanische afzuigkap).
- Bij langdurig en langdurig gebruik van het toestel kan het nodig zijn extra te ventileren, bijvoorbeeld door een raam open te zetten, of doeltreffender te ventileren, bijvoorbeeld door het vermogen van de mechanische ventilatie te verhogen, indien beschikbaar.

**Gebruik**

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in

huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals :

- keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen;
- boerderijen;
- gebruik door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen;
- bed and breakfast type omgevingen.

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd, d.w.z. het thuis bereiden van voedsel. Elk ander gebruik van het toestel zou als ongepast en dus als gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik van het toestel.
- WAARSCHUWING: Dit toestel is uitsluitend bedoeld om te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, b.v. ruimteverwarming.
- Het is verboden de technische kenmerken te wijzigen of te proberen te wijzigen het apparaat op enigerlei wijze.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Houd toezicht op kinderen tijdens het gebruik van het kooktoestel. Kinderen kunnen zich branden aan de par- ticulaire elementen.



Dit omvat de branders van de kookplaat, de oven, het rooster van de kookplaat, de glazen deur van de oven, de kookpannen, enz.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciaal snoer of samenstel dat bij de fabrikant of diens service-afdeling verkrijgbaar is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt, de lamp vervangt, het apparaat verplaatst of de vloer onder het apparaat schoonmaakt.
- Sluit het toestel niet aan op een stopcontact dat niet beveiligd is tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit meerdere stopcontacten of verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- WAARSCHUWING: Houd ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of in de inbouwconstructie vrij.
- WAARSCHUWING: Dit toestel en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij zij onder voortdurend toezicht staan.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals aërosolen in dit apparaat die ontvlambare drijfgassen bevatten.

EN



- Zet de gasaansluitkraan of de gasfleskraan niet aan
  pas nadat is gecontroleerd of alle knoppen in de "gesloten" stand staan.
- Plaats geen brandbare materialen of voorwerpen gedrenkt in brandbare materialen in de buurt van of op het apparaat, om het risico van explosie en brand te voorkomen.
- Als uw fornuis een deksel heeft, moeten eventuele gemorste resten worden verwijderd alvorens het te openen.
- Indien uw fornuis een deksel heeft, moet u de kookplaat laten afkoelen alvorens het te sluiten.
- Open haarden mogen niet worden gebruikt zonder pannen.
- Gebruik dit product nooit als het netsnoer, het bedieningspaneel of enig ander onderdeel zodanig beschadigd is dat de binnenkant van het apparaat toegankelijk is.
- Zorg ervoor dat kleine apparaten of hun stroomkabels niet in direct 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 toestel.
- Gemorste vloeistoffen moeten van het kookveld worden verwijderd voordat u het gebruikt.
  om het te laten werken.
- Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat de brander overstroomt bij het koken van vloeistoffen.
- LET OP: Het onbeheerd achterlaten van voedsel op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- Het bereiden van voedsel in aluminium of plastic recipiënten op hete open haarden is niet toegestaan. Plaats geen voorwerpen van plastic of folie op de verwarmingsplaat.
- Wanneer het toestel in gebruik is, wordt het heet. Het is

EN

zorg ervoor dat u de elementen niet aanraakt verwarmingselementen in de oven.

- Voorkom overstroming of vervuiling van de branders. Reinig en droog vuile branders
  onmiddellijk na afkoeling.
- Zet de pannen niet direct op de branders,
- Schok niet met de knoppen of de branders.
- Het uitblazen van het vuur van de brander is verboden.
- Plaats geen voorwerpen die zwaarder zijn dan 15 kg op de geopende ovendeur, en plaats geen voorwerpen die zwaarder zijn dan 10 kg per brander of een totaalgewicht van meer dan 40 kg voor het hele rooster op de kookplaat.
- Het is niet toegestaan om containers of andere voorwerpen in de lade op te bergen, evenals
  brandbare materialen; de temperatuur binnen kan zeer hoog oplopen.
- Door de hitte kan de glazen afdekking barsten. Alvorens het te gebruiken
  Zet alle branders uit.



- Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar zet het toestel uit en dek de vlammen af met een afdekhoes of blusdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op kookoppervlakken.
- Gebruik geen zeer schurende schoonmaakmiddelen of harde metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, aangezien dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan doen versplinteren.



- Het gebruik van stoomreinigingsapparatuur is ten strengste verboden in de keukenhygiëne.
- LET OP: Gebruik alleen kookveldafschermingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of in het toestel geïntegreerde kookveldafschermingen. Het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kan tot ongevallen leiden.
- LET OP: Het kookproces moet worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet zonder onderbreking worden gecontroleerd.
- Het apparaat mag niet achter een deur worden geïnstalleerd
  decoratief, om oververhitting te voorkomen.

**Onderhoud**

- Alvorens het automatische katalytische reinigingssysteem te gebruiken, moet overmatig morsen worden verwijderd. Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud van het fornuis" waarin staat aangegeven welk keukengerei tijdens het schoonmaken in de oven mag blijven.
- Gebruik geen stoomreiniger om het fornuis of de oven schoon te maken.
  de kookplaat.
- Gebruik geen sterk schurende reinigingsmiddelen of harde metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, aangezien dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan doen versplinteren.

NL



**Service - reparaties**

- Het is gevaarlijk om de kenmerken van deze apparaat.
- Probeer in geval van storing het toestel niet zelf te repareren. Reparaties door niet-gekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken. Neem contact op met de serviceafdeling van uw dealer. Gebruik alleen door de fabrikant gecertificeerde reserveonderdelen.
- In geval van een defect mag het fornuis pas weer worden gebruikt nadat het door een erkende vakman is gerepareerd.
- ALS U EEN GASLEK VERWACHT, MAG U NIET: gebruiken
  Steek geen lucifers aan, rook niet, schakel geen elektrische apparaten in of uit (bel of lichtschakelaar), gebruik geen andere elektrische of mechanische apparaten die een elektrische of slagvonk kunnen veroorzaken. Sluit onmiddellijk de gasfles of de hoofdkraan en ventileer de ruimte. Neem vervolgens contact op met een bevoegd persoon om de oorzaak van het incident weg te nemen.
- In geval van ontsteking van lekkend gas moet de gastoevoerkraan onmiddellijk worden dichtgedraaid.
- In geval van een gaslek bij de cilinderafsluiter, dek de cilinder af met een natte deken om de temperatuur te verlagen en sluit de cilinderafsluiter. Zodra de cilinder is afgekoeld, transporteert u hem naar buiten in de open lucht. Het is verboden een beschadigde cilinder opnieuw te gebruiken.
- Het is verboden de gastoevoer naar het fornuis te wijzigen, het fornuis te verplaatsen of de toevoerinstallaties te wijzigen door onbevoegden. Het verdient aanbeveling deze werkzaamheden door een erkende vakman te laten uitvoeren.
- Wanneer zich een technisch probleem voordoet, moet het toestel van de gas- en elektriciteitsvoorziening worden losgekoppeld en moet contact worden opgenomen met de dienst na verkoop.
- LET OP: Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u het ovenlampje vervangt, om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
- Als het fornuis lange tijd niet wordt gebruikt, sluit dan de hoofdkraan van de gastoevoer; als een gasfles wordt gebruikt, sluit de kraan dan na elk gebruik.

# TIPS VOOR ENERGIEBESPARING



Een verantwoord energiegebruik is niet alleen een bron van besparingen, maar ook een zeer belangrijk gebaar voor ons milieu. Laten we de besparingsuitdaging aangaan energie! Hier zijn wat tips:

- **Gebruik geschikte kookpotten**.
  De diameter van de bodem van de pan moet de kruin van de vlam van de brander volledig bedekken.
  Zorg ervoor dat u uw containers afdekt met een deksel, anders wordt het energieverbruik verviervoudigd!
- **Reinheid van branders, bakplaat, kookplaat.**
  Vuilresten belemmeren de warmteoverdracht en maken, indien sterk verbrand, vaak het gebruik van producten noodzakelijk die in het milieu moeilijk afbreekbaar zijn. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de reinheid van de branderkroon en de injectoropeningen.
- **Voorkom dat het deksel te regelmatig wordt opgetild.**
- Open de ovendeur niet te vaak.
- **Gebruik de oven alleen voor uw grotere gerechten.**
  Het bereiden van vlees van minder dan 1 kg is voordeliger als u de bakplaat gebruikt.
- **Gebruik van restwarmte uit de oven.**
  Als de kooktijd langer is dan 40 minuten, zet de oven dan 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit; het koken zal dan worden voltooid met de restwarmte van de oven.
- **Sluit de ovendeur goed.**
  Warmte ontsnapt door vuil in de deurafdichtingen. Deze moeten schoongemaakt worden.
- **Installeer het fornuis niet in de directe nabijheid van koelkasten/diepvriezers.**
  Het elektriciteitsverbruik zou onnodig toenemen.
- **Houd de kookzones en panbodems schoon.**
  Vervuiling verhindert de warmteoverdracht, en sterk verkalkte vervuiling vereist vaak het gebruik van producten die moeilijk afbreekbaar zijn voor het milieu.

## UITPAKKEN



Voor een veilig transport is dit toestel verpakt met beschermhoezen. Gelieve de onderdelen van deze verpakking te recycleren in overeenstemming met de milieubeschermingsvoorschriften.

Alle voor de verpakking gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en 100% recycleerbaar en dragen een passend sorteersymbool.

Opmerking: Verpakkingsmateriaal (polytheen zakken, stukken polystyreen, enz.) moet tijdens het uitpakken ontoegankelijk voor kinderen worden gehouden.

## DISPOSAL

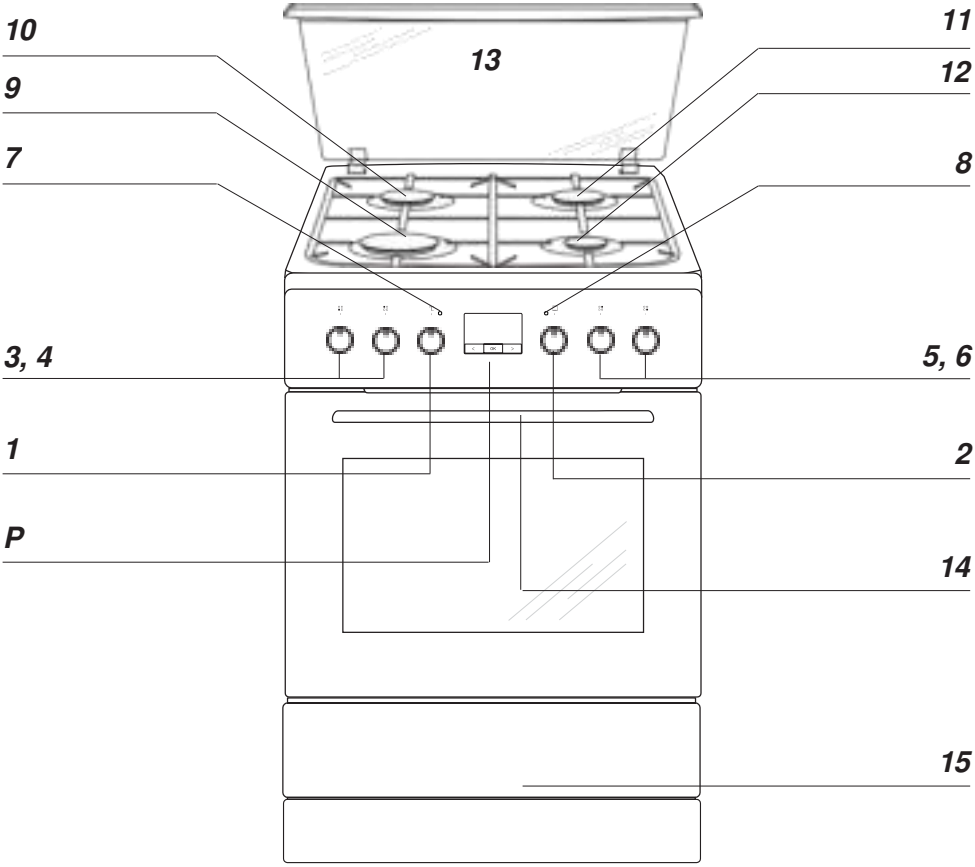


Dit apparaat is gemarkeerd met het symbool voor gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product naar een selectief verzamelsysteem moet worden gebracht in overeenstemming met EU-richtlijn 2012/19/EU, zodat het kan worden gerecycled of ontmanteld om eventuele gevolgen voor het milieu te beperken.

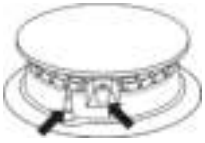
Voor meer informatie kunt u contact opnemen met uw plaatselijke of regionale overheid.

Ongesorteerde elektronische producten zijn potentieel gevaarlijk voor het milieu en de volksgezondheid wegens de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen

# BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT




*P: Elektronische programmeur*
*1 Oven temperatuur regelaar*
*2 3, 4, 5, 6: Bedieningshendels gasbrander*
*7 Oven thermostaat controle lampje (rood)*
*8 LED (oranje) voor de werking van de elektrische plaat*
*9 Snelle brander*
*10 Semi-snelle brander*
*11 Semi-snelle brander*
*12 Hulpbrander*
*13 Deksel*




*14 Oven deurgreep*
*15 : Lade*
*16 Veiligheidsthermokoppel*
*17 Elektronische ontsteking*

# APPARAATEIGENSCHAPPEN

Deze tabel zal u helpen om vertrouwd te raken met de uitrusting van uw fornuis

| Bakplaat | Diameter | Vermogen |
|---|---|---|
| Links achter semi-snelle brander | 6,5 cm | 1,75 kW |
| Snelle brander links voor | 9,0 cm | 3.00 kW |
| Rechtsachter semi-snelle brander | 6,5 cm | 1,75 kW |
| Voorste rechter hulpbrander | 4,5 cm | 1,00 kW |

| Oven | Vermogen |
|---|---|
| Superieure duurzaamheid | 0,9 kW |
| Lagere weerstand | 1,1 kW |
| Grill weerstand | 1,5 kW |

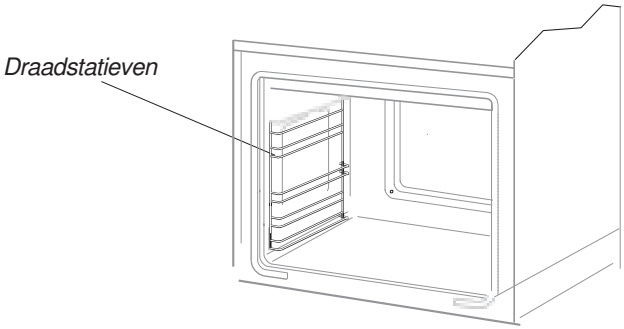
Uitrusting van het fornuis



*Lekbak*



*Bakplaat*



# INSTALLATIE

Deze handleiding is bestemd voor de erkende installateur die verantwoordelijk is voor de installatie van dit toestel. Het doel van deze handleiding is een optimale installatie en onderhoud van het toestel te waarborgen.



- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke leveringsvoorwaarden (gassoort en gasdruk) en de instelling van het toestel compatibel zijn.
- De afstellingsprincipes van dit toestel zijn aangegeven op het typeplaatje.
- Dit toestel is niet aangesloten op een afzuigsysteem. Hij moet worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de geldende ventilatievoorschriften.

## Keuken indeling

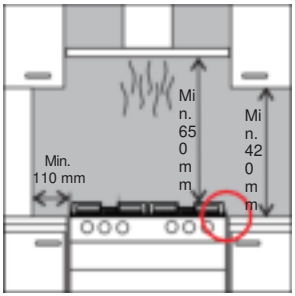
- De keukenruimte moet vrij zijn van vocht en gemakkelijk kunnen worden geventileerd. Het moet een functionerend ventilatiesysteem hebben dat voldoet aan de geldende technische voorschriften.
- Zorg voor een goede ventilatie van de keuken, vooral wanneer het apparaat in gebruik is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (mechanische afzuigkap).
- De afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de aanbevelingen in hun gebruiksaanwijzing.

# INSTALLATIE

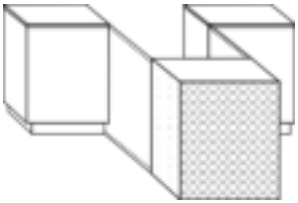
- De omstandigheden in de ruimte moeten ook zorgen voor een luchttoevoer die essentieel is voor de juiste verbranding van het gas. De luchttoevoer mag niet minder zijn dan 2m3/u per 1 kW brandervermogen.
- De lucht kan rechtstreeks van buiten worden aangevoerd via een pijp met een minimale doorsnede van 100 $cm^2$ of rechtstreeks vanuit andere ruimten die voorzien zijn van een ventilatiesysteem naar buiten.
- Indien het toestel gedurende lange tijd en intensief wordt gebruikt, is het noodzakelijk een raam te openen om de ventilatie te verbeteren.
- Flessengas is zwaarder dan lucht, dus blijft het dicht bij de grond. Panden waar flessen flessengas staan, moeten zijn voorzien van ventilatiesystemen naar buiten, zodat het gas in geval van een lek kan ontsnappen. Om dezelfde reden mogen gasflessen, zowel lege als gedeeltelijk gevulde, niet in een kelder (b.v. een kelder) worden geplaatst of opgeslagen. Cilinders mogen niet worden geplaatst in de buurt van warmtebronnen (kachels, open haarden, ovens, enz.) die de temperatuur in de cilinder boven de 50°C kunnen doen stijgen.

# INSTALLATIE

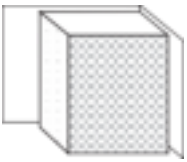
- Het gasfornuis is, wat de bescherming tegen oververhitting van aangrenzende ruimten betreft, een apparaat van klasse 1 of klasse 2 subklasse 1.
- en kan als zodanig slechts in een meubel worden ingebouwd tot de hoogte van de werktafel, d.w.z. op een hoogte van ongeveer 850 mm boven de vloer. Het is niet aan te bevelen dit type toestel op een grotere hoogte in te bouwen.
- Voor de installatie van meubilair moeten coatings en kleefstoffen worden gebruikt die bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Anders kan het oppervlak worden vervormd en de coating loslaten. In geval van twijfel raden wij u aan uw keuken uit te rusten met meubilair dat 2 cm van elkaar verwijderd is. Meubilair naast het fornuis, dat hoger is dan dit, moet ten minste 110 mm van de rand van de kookplaat verwijderd zijn.
- De wand achter het fornuis moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Wanneer het fornuis in gebruik is, kan de achterkant van het fornuis temperaturen bereiken die tot 50°C hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.
- Plaats het fornuis op een harde, vlakke vloer (niet op een sokkel plaatsen).
- Vóór gebruik moet de pan waterpas worden gezet, want dit is zeer belangrijk om ervoor te zorgen dat het vet gelijkmatig over de pan wordt verdeeld. Om het toestel waterpas te zetten, moeten de stelvoetjes worden gebruikt die toegankelijk zijn nadat de lade is verwijderd. Afstelbereik van de voeten: +/- 5mm.





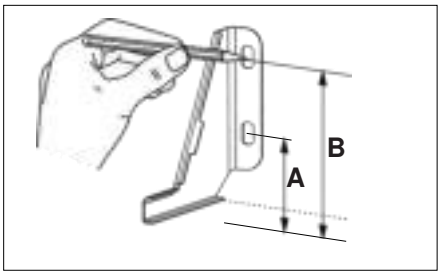



klasse 2 subklasse 1

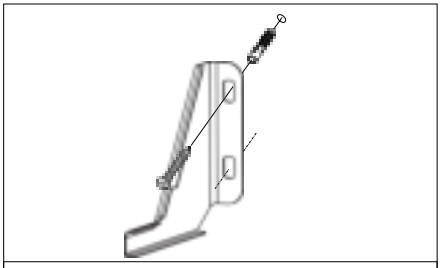


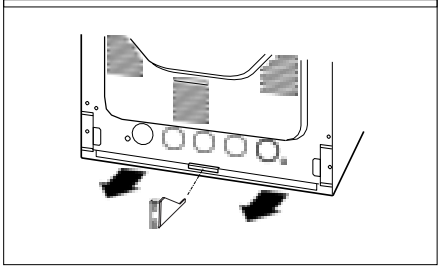
klasse 1

Montage van de beugel anti-kantel




Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u de bijgeleverde beugel als volgt te monteren:
Boor op de muur waar het kooktoestel moet worden geïnstalleerd een gat van 6,0 cm vanaf 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 bijgeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de beugel uit te lijnen met de gaten die u zojuist hebt geboord.





## Aansluiten van het fornuis

**Let op:**

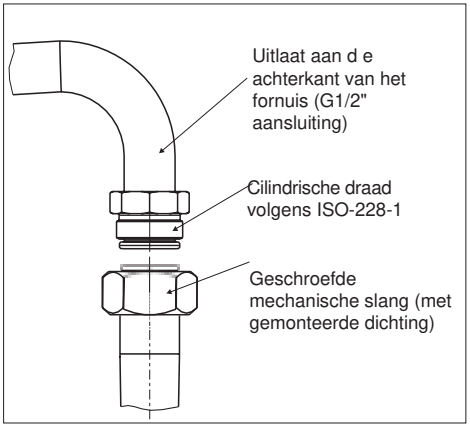
Het fornuis moet worden aangesloten op een gasinstallatie die overeenkomt met de door de fabrikant opgegeven gassoort. De informatie van de fabrikant over het soort gas dat geschikt is voor het fornuis vindt u op het typeplaatje. De installatie van het fornuis mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkende vakman, die als enige bevoegd is om het fornuis aan te passen aan een ander gastype.

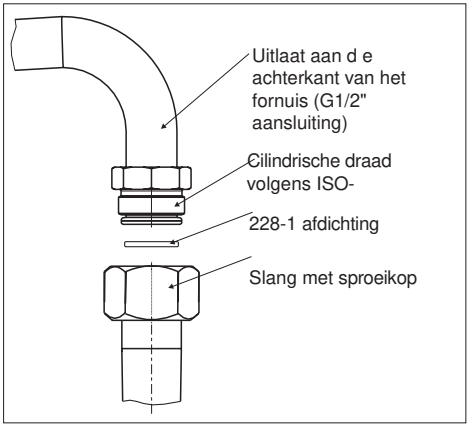
**Opmerking voor de installateur**

De installateur moet :

- een legale vergunning hebben,
- Controleer de informatie op het typeplaatje van het fornuis betreffende de gasfamilie waarvoor het fornuis geschikt is en vergelijk deze informatie met de plaatselijke omstandigheden van de gasvoorziening.
- check :
  ventilatie-efficiëntie, d.w.z. de snelheid van luchtverversing in de kamers,
  de dichtheid van de aansluitingen van de gasklep,
  de efficiëntie van de werking van de
  alle functionele elementen van de behuizing,
  Zorg ervoor dat de elektrische installatie geaard is.
- stel de positie van de gasregelknoppen af om een juiste werking van de ontstekers en het thermokoppel te verzekeren,
- controleer de werking van de ontstekers en het thermokoppel,
- in geval van verkeerde bediening, verwijder de hendel, gebruik een schroevendraaier
  om het apparaat naast de stang af te stellen
  uit de kraan,
- Na afstelling, het geheel met een hogedrukreiniger beschermen en de knop terugplaatsen.
- Geef de gebruiker het registratiebewijs van het kooktoestel en leg de werking ervan uit.

De aansluiting voor de gastoevoer naar het fornuis is een G1/2" schroefdraadaansluiting.



# INSTALLATIE

**Aansluiting op een flexibele stalen pijp**
Indien het kooktoestel wordt geïnstalleerd volgens de aanbevelingen van klasse 2, subklasse 1, wordt na aansluiting op de gasinstallatie aanbevolen uitsluitend een flexibele stalen pijp te gebruiken, die overeenkomt met de nationale voorschriften. De aansluiting voor de gastoevoer naar het fornuis is een G1/2" schroefdraadaansluiting.
De verbinding mag alleen tot stand worden gebracht door middel van kanalen en verbindingen die voldoen aan de geldende normen. De maximumlengte van het flexibele kanaal mag niet meer dan 2 m bedragen.
Er moet absoluut voor worden gezorgd dat de koppeling niet in aanraking komt met bewegende delen die haar zouden kunnen beschadigen.

**Aansluiting op een starre pijp**
Het kooktoestel heeft een G1/2 schroefdraadaansluiting. De aansluiting op het gasnet moet zodanig worden uitgevoerd dat er geen spanning op enig deel van het systeem of het toestel komt te staan.
Een te hoog aanhaalmoment (meer dan 20 Nm) kan de verbinding beschadigen of lekken veroorzaken. De gasaansluiting dient te geschieden met een flexibele slang met een mechanische eindfitting (TFEM) die voldoet aan de desbetreffende NF-normen. De instructies in de handleiding voor de flexibele slang met mechanische eindfitting (TFEM) moeten strikt worden opgevolgd.

**Flexibele buisverbinding**
De aansluiting met flexibele buis is alleen van toepassing bij gebruik van flessengas.
Het is absoluut noodzakelijk een flexibele buis te gebruiken die voldoet aan de normen die door de plaatselijke voorschriften zijn vastgesteld. Indien het fornuis wordt gevoed met flessengas, is het absoluut noodzakelijk een drukregelaar (of drukregelaar) te gebruiken die voldoet aan de normen die zijn vastgelegd in de technische voorschriften

# INSTALLATIE

**Let op:**

Na elke vervanging van de versnellingsbak moet een technische controle van het fornuis worden uitgevoerd, inclusief de gaskleppen en de werking van de uitlaatbeveiliging.

Opmerking voor aansluiting met flessengas: Indien uw technicus kiest voor een aansluiting met een nippel (niet bij dit toestel geleverd), moet deze in ieder geval NF-gecertificeerd zijn en moet deze worden gebruikt met een NF-conforme dichting (niet bij dit toestel geleverd). De flexibele slang moet eveneens NF-gecertificeerd zijn en moet op de nippel van de spie worden geklemd door middel van een kraag om een perfecte afdichting te garanderen. (De aansluiting op aardgas moet worden uitgevoerd met een flexibele slang met een mechanische nippel (TFEM).

lokaal.

De belangrijkste bepalingen van de bestaande technische normen stellen dat :

- de binnendiameter van de pijp moet van 8 mm,
- om de slang te bevestigen, is het absoluut noodzakelijk om een standaard klem te gebruiken,
- controleer of de slang goed op de beide uiteinden,
- De slang mag niet over zijn gehele lengte in contact komen met de hete elementen van het fornuis,
- De lengte van de slang mag niet meer dan 1,5 m bedragen,
- De slang mag niet over de gehele lengte gebogen, uitgerekt, gedraaid of vastgeklemd zijn,
- de leiding moet over de gehele lengte toegankelijk zijn om controle van de toestand mogelijk te maken,
- Indien een lek wordt ontdekt, moet de leiding over de gehele lengte worden vervangen; reparatie van een lekkende leiding is verboden.

**Let op:**

De aansluiting van een fornuis op een gasfles of op een bestaande installatie moet worden uitgevoerd door een erkende vakman met inachtneming van alle veiligheidsnormen.



**Let op:**

Zodra het kooktoestel op het systeem is aangesloten, moeten alle aansluitingen worden gecontroleerd op lekkage, b.v. met zeepwater.
Gebruik geen vlam om te testen op lekken!

**Aansluiting van het fornuis op het elektrische systeem**

- De keuken is ontworpen voor eenfase wisselstroomvoorziening (230V 1N 50 Hz) en is voorzien van een 3 x 1,5 mm2 snoer, ongeveer 1,5 m lang, met aardaansluiting.
- Het stopcontact dat voor de elektrische aansluiting van het fornuis wordt gebruikt, moet geaard zijn en mag zich niet boven het apparaat bevinden. Het fornuis moet zodanig worden geplaatst dat de contactdoos voor de elektrische aansluiting van het apparaat toegankelijk blijft.
- Voordat u het fornuis aansluit op de
  Het is noodzakelijk om te controleren of :

  - de stroomonderbreker en de elektrische installatie de belasting van het fornuis kunnen dragen,

  - de elektrische installatie is voorzien van een doelmatig aardingssysteem, dat voldoet aan de eisen van de toepasselijke normen en voorschriften,

  - het stopcontact gemakkelijk bereikbaar is.

Opmerking: Als de vaste voedingskabel defect is, moet deze absoluut worden vervangen door de fabrikant, een reparatiedienst of een erkende vakman, om elk risico te vermijden.

## Aanpassen van het fornuis aan een andere gasfamilie

Deze handeling mag alleen worden uitgevoerd door een erkende installateur. Indien de gastoevoer naar het fornuis afwijkt van de gasfamilie die in de fabriek voor dit toestel is bestemd, d.w.z. 2E (G20) 20 mbar, is het absoluut noodzakelijk de inspuiters te vervangen en de vlam af te stellen.

Om het fornuis aan te passen aan een andere gasfamilie, is het noodzakelijk om :

- vervang de injectoren (zie onderstaande tabel),
- de "economische" vlam in te stellen.

**Let op:**

De door de fabrikant geleverde fornuizen zijn voorzien van branders die in de fabriek zijn aangepast voor het verbranden van het op de plaat aangegeven gas.

Indien de vervanging niet correct gebeurt, zal de garantie niet geldig zijn en zal de fabrikant niet verantwoordelijk zijn voor de gevolgen. Gebruik de injectoren die bij het fornuis zijn geleverd.

**Defendi brandertype** (volgens de "*DEFENDI*"-markering op het branderhuis)

| **Gas familie** | **Brande r** | | |
|---|---|---|---|
| | Hulp<br>Diameter van injector [mm] | Semi-snel<br>Diameter van injector [mm] | Snel<br>Diameter van injector [mm] |
| | Verwarmingsvermog en 1,00 kW | Verwarmingsvermog en 1,75 kW | Verwarmingsvermog en 3,00 kW |
| 2E (G20) 20 mbar | 0,77 | 0,97 | 1,29 |
| G30 31/28-30/37 mbar | 0,50 | 0,65 | 0,87 |

Om de afstelling uit te voeren, is het noodzakelijk de gashendels te verwijderen.



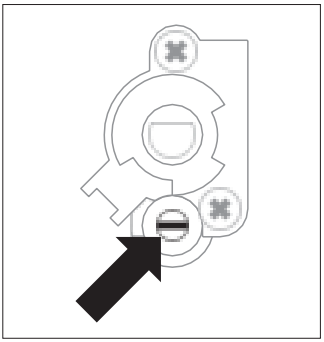
*Vervanging van de branderinspuiter op de kookplaat - schroef de inspuiter los met een sleutel van 7 mm en vervang hem door een inspuiter die geschikt is voor de gasfamilie (zie tabel hierboven).*

### Procedure in geval van een wijziging in de gasfamilie

| Brander | Vlam | Wijziging: gas butaan/propaan naar aardgas | Overschakeling van aardgas op butaan/propaan |
|---|---|---|---|
| kookplaat | maximum | 1. Vervang de injector volgens de injectortabel. | 1. Vervang de injector volgens de injectortabel. |
| | minimum | 2. Draai de stelschroef iets los en stel de vlamhoogte in. | 2. Draai de stelschroef iets aan en controleer de vlamhoogte. |

De branders van de kookplaat hoeven niet op primaire lucht te worden afgesteld. Een correcte vlam is een goed gedefinieerde kegel met een blauwgroene binnenkant. Een kleine sissende vlam of een hoge, gele, rokerige vlam zonder duidelijke kegelvorm betekent dat de gaskwaliteit niet goed is of dat de brander beschadigd of vervuild is. Om de vlam te controleren is het noodzakelijk de brander ongeveer 10 minuten met een maximale vlam te verwarmen en vervolgens de knop op de minimale vlam te draaien. De vlam mag niet doven of over de injectoren gaan.

De gastoevoer naar de branders van de kookplaat wordt tot stand gebracht en geregeld door middel van de kleppen die zijn uitgerust met de automatische gasafsluiter. De kleppen moeten worden afgesteld met de brander aan, in de stand "minimale vlam", met een 2,5 mm stelschroevendraaier.



*Afstelling kleppen*

**Let op:**

Zodra de afstelling is voltooid, moet op het apparaat een sticker worden aangebracht waarop het gastype is aangegeven waaraan het fornuis is aangepast.

## Voordat u het fornuis voor de eerste keer gebruikt

- Verwijder alle verpakkingen, maak de lade leeg, maak de oven schoon om alle resten te verwijderen van de producten die gebruikt zijn om hem te beschermen,
- Verwijder alle toebehoren uit de oven en maak ze schoon met heet water en een schoonmaakmiddel,
- zet de ventilatie van de kamer aan of open een raam,
- Verwarm de oven in de convectiemodus, 250°C, gedurende gemiddeld 30 minuten, verwijder al het vuil en was grondig,
- maak de binnenkant van de oven goed schoon.

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

Alvorens een fornuis met een kookplaatdeksel van roestvrij staal voor het eerst te gebruiken, is het noodzakelijk het grondig te reinigen. Het is absoluut noodzakelijk om zorgvuldig alle resten lijm en plasticfolie van de houders te verwijderen en, indien van toepassing, alle resten plakband die gebruikt zijn om het toestel in te pakken.

**Let op:**
Wanneer u dit apparaat aansluit op de stroomvoorziening, of na een stroomstoring, verschijnt "0.00" op het elektronische display. U moet dan de klok instellen (zie hoofdstuk Klok instellen).
**Als de klok niet is ingesteld, zal de oven niet werken.**

## Hoe de programmeur werkt

### Symbolen op het scherm

AUTO - symbolen die overeenkomen met de verschillende functies

**OK** - keuzetoets programmeerfunctie
**<** - "-" toets
**>** - "+" toets

### De klok instellen

De tijd "0.00" knippert nadat het apparaat op de stroomvoorziening is aangesloten of nadat de stroomvoorziening is onderbroken.




Om de klok in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- Druk op OK, het symbool verschijnt op het scherm,
- Stel de klok in met de < en > toetsen.

7 seconden nadat de klok is ingesteld, worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt het display met knipperen.
Om de tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de < en > toetsen om de tijd op het display te laten knipperen. De tijd kan dan worden gecorrigeerd met de < en > toetsen.
**Opmerking: De oven kan worden ingeschakeld nadat het symbool op het display is verschenen.**

### Timer

De timer kan op elk moment worden geactiveerd. Hij kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Om de timer in te stellen, gaat u als volgt te werk:

- druk op OK. Het symbool knippert op het display:




- Stel de timer tijd in met de < en > toetsen,

De geselecteerde timer tijd verschijnt op het display samen met het symbool , ten teken dat de timer functie geactiveerd is.

Als de tijd om is, een zoemer geluiden en het symbool symbool knippert.

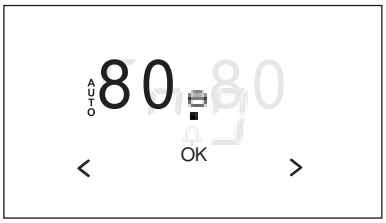
- Druk op OK, < of > om de pieptoon uit te zetten, het symbool verdwijnt en op het display verschijnt de tijd.

**Let op:**
**Als de pieper niet handmatig wordt uitgeschakeld, wordt hij na ongeveer 7 minuten automatisch uitgeschakeld.**

**Semi-automatische werking**

Als de oven na een bepaalde bereidingstijd moet worden uitgeschakeld, gaat u als volgt te werk:

- Zet de ovenfunctiehendel en de temperatuurregelingshendel op de gewenste kookparameters,
- druk op de OK toets totdat het display begint te knipperen




- Stel de gewenste kooktijd in met de < en > toetsen in een bereik van 1 minuut tot 10 uur.
- De gekozen tijd wordt na ongeveer 7 seconden opgeslagen, het display toont opnieuw de tijd en het AUTO symbool verschijnt op het display, ten teken dat de functie geactiveerd is.

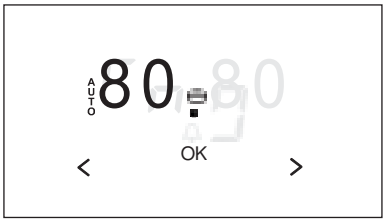
Als de gekozen tijd verstreken is, schakelt de oven automatisch uit, klinkt het geluidssignaal en begint het symbool AUTO te knipperen,

- Zet de ovenfunctie en de temperatuurregelknoppen in de uit-stand,
- druk op OK, < of > om de pieptoon uit te zetten, het AUTO symbool gaat uit en de display toont de actuele tijd.

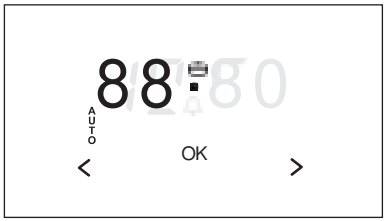
**Automatische werking**

Als de oven op een bepaald tijdstip moet stoppen met koken, gaat u als volgt te werk:

- druk op de OK toets tot het display begint te knipperen:




- Gebruik de < en > toetsen om de kooktijd in te stellen zoals bij halfautomatisch gebruik:
- druk nogmaals op de OK toets totdat het display begint te knipperen:




- selecteer het einde van de kooktijd met de < en > toetsen.
- Draai de ovenknop en de temperatuurregelknop naar de gewenste kookinstellingen. Het symbool AUTO verschijnt, ten teken dat de functie geactiveerd is. De oven berekent het tijdstip waarop het koken moet beginnen, op basis van de kooktijd en de eindtijd die u hebt ingesteld: als u bijvoorbeeld een kooktijd van 1 uur hebt ingesteld en de eindtijd hebt geprogrammeerd op 14:00 uur, zal de oven automatisch om 13:00 uur inschakelen.

**Automatische werking (vervolg)**

Aan het einde van de kooktijd schakelt de oven automatisch uit, klinkt het geluidssignaal en begint het symbool AUTO te knipperen,

- Zet de ovenfunctiehendel en de temperatuurregelingshendel in de uit-stand,
- Druk op OK, < of > om de pieptoon uit te zetten, het AUTO symbool gaat uit en het display toont de actuele tijd, bijv. 12:35.




**Instellingen verwijderen**

De opgeslagen instellingen voor timer of automatische en halfautomatische werking kunnen te allen tijde worden gewist.

Om de instellingen voor automatisch of halfautomatisch bedrijf te wissen, gaat u als volgt te werk:

- druk tegelijkertijd op de toetsen < en >,

Om de timerinstellingen te wissen,
Ga als volgt te werk:

- selecteer de timerfunctie met de OK knop,
- druk op de < en >.

**Instellen van de toon van de pieper**

De toon van de pieper kan worden veranderd.
In de volgende tabel is het aantal jaren van het project aangegeven:

- druk tegelijkertijd op de toetsen < en >,

- druk op OK en selecteer de "toon" functie. De volgende indicatie knippert op het display:




- Met de < toets kiest u het toonniveau op een schaal van 1 tot 3.

# GEBRUIK

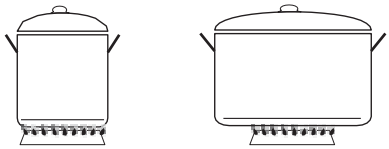
## Gebruik van de branders van de kookplaat

*Voor informatie over de plaatsing van de branders en de bijbehorende bedieningsknoppen - zie het hoofdstuk over de kenmerken van het toestel.*

### Keuze van container

Het is absoluut noodzakelijk ervoor te zorgen dat de diameter van de bodem van de pan altijd groter is dan de vlamkroon van de brander en dat de pan bedekt is. Wij raden aan een pan te gebruiken met een bodemdiameter die 2,5 tot 3 maal zo groot is als de diameter van de branders, d.w.z. voor één brander:

- (hulp) - een container bij de diameter van 90 tot 150 mm,
- medium - containers met een diameter van 160 tot 220 mm,
- groot - pan met een diameter van 200-240 mm. De hoogte van de pan mag niet groter zijn dan de diameter



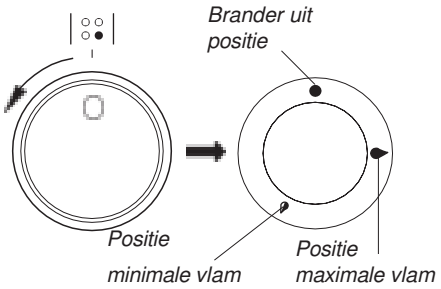
***ONJUIST JUIST***

**Let op:**
Plaats geen pannen op de kookplaat die uitsteken voorbij de randen van de tafel.

**LET OP:** Gebruik alleen recipiënten met een platte bodem.

**Opgelet**: Wanneer u een pan met een brede bodem gebruikt, moet u ervoor zorgen dat deze niet over de rand van de kookplaat uitsteekt om oververhitting bij het bedieningspaneel te voorkomen.

### Brander bedieningshendel




### Een brander aansteken met de één-handsontsteking

- Druk de keuzeschakelaar in totdat u weerstand voelt en draai hem naar links, naar de stand "maximale vlam" ,
- hou hem ingedrukt tot de brander aangaat
- de brander aan, laat de knop los en kies de intensiteit van de vlam.

**Let op:**

Bij fornuizen die zijn uitgerust met een thermokoppel op de branders van de kookplaat, moet de knop tijdens de ontsteking gedurende ongeveer 10 seconden in de stand "maximale vlam" worden ingedrukt om het apparaat te laten starten. In geval van ontstekingsmoeilijkheden als gevolg van een wijziging in de gasfamilie en -samenstelling, is het absoluut noodzakelijk dat de branderkroon correct is gecentreerd ten opzichte van de elektronische ontsteking.

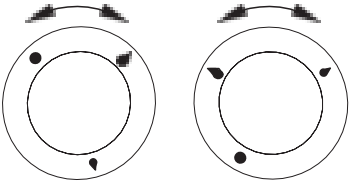
# GEBRUIK

## Keuze van brandervlam

De vlam van correct afgestelde branders heeft een lichtblauwe kleur met een duidelijk afgetekende binnenste kegelvorm. De keuze van het vlamvermogen hangt af van de keuze van de stand van de branderknop:

- maximale vlam
- minimum vlam ("economisch" genoemd)
- brander uit (gas uit)

De intensiteit van de vlam kan zonder beperkingen aan de behoeften van de gebruiker worden aangepast.



***ONJUIST JUIST***

**Let op:**

Het is niet toegestaan de vlam aan te passen in het bereik tussen brander uit en maximale vlam.

## Werkingsprincipe van de veiligheidsvoorziening

De branders van de fornuizen zijn uitgerust met een automatische gasafsluiter in geval van een toevallige onderbreking, thermokoppel genaamd.

Dit systeem biedt bescherming tegen gaslekkage in geval van vlamdoving.

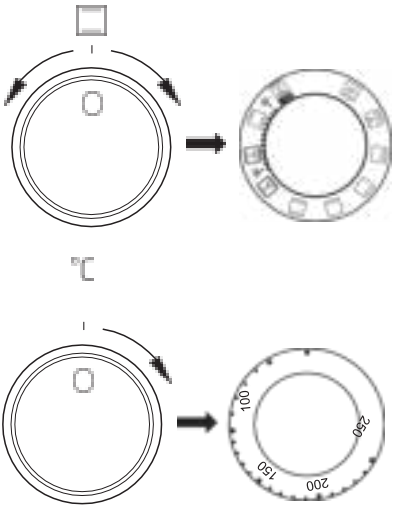
Om de brander opnieuw aan te steken is een manuele tussenkomst nodig; draai eerst de hendel naar de • positie en volg de onderstaande opstartprocedure.

## De functies van de oven en het gebruik ervan.

Informatie over de uitrusting van de oven en de verwarmingselementen vindt u in de tabel in het hoofdstuk *"Kenmerken van het apparaat", afhankelijk* van het ovenmodel.

## Oven met geforceerd luchtcircuit en zachte stoomfunctie

De oven wordt verwarmd door de bovenste en onderste verwarmingselementen, de grill en het verwarmingselement van de Soft Steam functie. De oven wordt geregeld door de temperatuurregeling en de keuzeschakelaar voor de ovenmodus. De instelling geschiedt door de modus en de temperatuur te kiezen door de keuzeschakelaars in de gewenste stand te draaien.




Om uit te schakelen - zet beide hendels op " " / "**0"**.

**Let op:**
Het opwarmen (van het verwarmingselement, enz.) wordt pas uitgevoerd na de keuze van een van de ovenfuncties en de

**Posities van de ovenfunctieknop**

**0** Nulstelling

**Snelle opwarmtijd**
De bovenste en onderste verwarmingselementen, de grill en de ventilator zijn ingeschakeld. Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd.

**Super gril ventilé**
Het gebruik van deze functie versnelt het kookproces, kookt grote hoeveelheden voedsel en verhoogt de smaak van het voedsel.

**Versterkte grill (grill- en boogweerstand)**
Met de functie "versterkte grill" kunt u grillen terwijl u tegelijkertijd de bovenste verwarming gebruikt. In het bovenste gedeelte van de oven wordt een hogere temperatuur bereikt, zodat grotere hoeveelheden kunnen worden bereid en het voedsel bruin wordt.

**Enkele grill**
Deze functie wordt gebruikt om dunne gerechten te braden die in het midden van de oven worden geplaatst.

temperatuur.

# GEBRUIK

50

**Bodemverwarming**



Deze functie activeert alleen de haardweerstand.
Met deze functie kunt u de bodem van uw gebak of taarten bakken.



**Natuurlijke convectie**
Met deze functie kan voedsel op één niveau worden gekookt.



**Geventileerde natuurlijke convectie** Deze combinatie van functies maakt het gemakkelijker om pizza's en andere dingen te bereiden.



**Zachte stoomfunctie**
De oven is uitgerust met een extra verwarmingselement waardoor stoom kan worden geproduceerd tijdens het eerste bakproces. De stoom heeft een positieve invloed op het rijzen van het deeg en vergemakkelijkt de bereiding van malse en toch knapperige gerechten.
Activering van de functie :
1. Open de ovendeur.
2. Vul de bodem van de kookpot met stromend water.
**Let op: Giet het water erin als de oven koud is.**
3. Stel de functie Zachte stoom in op de keuzeschakelaar.
4. Draai aan de regelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Nadat de oven 5-10 minuten heeft verwarmd, zet u de schaal erin en sluit u de deur.
6. Om de oven uit te schakelen, zet u de temperatuurregeling en de keuzeschakelaar op de stand
Het is "uit".
7. Haal het water uit de oven.
**Let op: Zorg ervoor dat de oven koud is voordat u het water uit de oven haalt.**




**ECO-kookstand**
Met deze functie kan het vaatwerk optimaal worden verwarmd om energie te besparen. De kooktijd kan worden verlengd. In deze stand blijft het ovenlampje uit.

## Controle lichten

Wanneer de oven wordt ingeschakeld, gaan er twee lampjes branden, een oranje en een rood lampje. Het oranje lampje geeft aan dat de oven aan is. Het rode lampje gaat uit wanneer de oven de aangegeven temperatuur heeft bereikt. Als het recept vraagt om het gerecht in een oven te zetten die al heet is, wacht dan tot het rode lampje voor de eerste keer uitgaat. Tijdens het kookproces gaat het lampje uit en gaat het regelmatig aan (om de oventemperatuur stabiel te houden).

**Belangrijk!**
- Tijdens het snelverwarmen mogen zich geen bakplaten of andere niet tot de oveninrichting behorende elementen in de bakkamer bevinden. Het is niet aan te raden de snelverwarmingsfunctie te gebruiken wanneer de timer is geactiveerd.
- Condensatie aan de binnenkant van de deur en op de wanden van de oven is te wijten aan de aanwezigheid van stoom in de bakkamer. Veeg het gecondenseerde water af na het bakken.
- Neem alle voorzorgsmaatregelen en blijf uit de buurt van het apparaat wanneer u de deur opent tijdens het koken, aangezien de stoom die uit de binnenkant van de oven komt gevaarlijk kan zijn.

### Gebruik van de grill

De gerechten worden gegrild door infrarode stralen die door de gloeiweerstand van de grill worden afgegeven. Om de grill aan te steken, moet u:

- draai de hendel in een van de volgende standen: 
- de temperatuur van de oven te verhogen tijdens ongeveer 5 minuten (ovendeur dicht).
- plaats de lekbak met uw gerecht op het overeenkomstige niveau.
- Sluit de ovendeur.

**Voor temperaturen voor het gebruik van de grill, zie Ovenkoken - Praktische Tips.**

Let op:
Gebruik de grill met de ovendeur dicht.
Bij gebruik van de grill kunnen bereikbare delen van de oven heet worden. Hou kinderen uit de buurt.

# BAKKEN - PRAKTISCH ADVIES

## Gebak

- Voor de bereiding van uw gebak raden wij u aan de bij het apparaat geleverde bakplaat of de op het rooster geplaatste bakplaat te gebruiken
- Het is ook mogelijk in de handel verkrijgbare bakvormen en lekpannen te gebruiken. Ze moeten op het rooster geplaatst worden. Wij raden u aan de zwarte bakplaten te gebruiken voor uw gebak, omdat deze de warmte beter geleiden en de kooktijd verkorten,
- Als u een heteluchtoven gebruikt, hoeft u de oven niet voor te verwarmen. Als u een heteluchtoven gebruikt, moet u de oven voorverwarmen voordat u het gebak in de oven zet,
- Voordat u het gebak uit de oven haalt, controleert u de kwaliteit van het baksel met een houten staaf (als het gebak gaar is, komt de staaf die in het gebak wordt gestoken er droog en schoon uit),
- Het is raadzaam uw gebak/koek na het uitschakelen ongeveer 5 minuten in de oven te laten, aangezien de baktemperatuur met de ventilatorfunctie ongeveer 20 tot 30 graden lager is dan bij conventioneel bakken (met de bovenste en onderste verwarmingselementen),
- De aanwijzingen op de kookkaart hieronder zijn bij benadering en elke gebruiker kan ze aanpassen aan zijn of haar culinaire ervaringen en voorkeuren,
- indien de in het receptenboek voorgestelde informatie aanzienlijk afwijkt van de in deze handleiding vermelde waarden, gelieve dan de instructies in de handleiding te volgen.

## Koken en braden van vlees

- de oven is bestemd voor de bereiding van vleesporties van meer dan 1 kg. Wij raden aan kleinere porties op de bakplaat te bereiden,
- Wij bevelen het gebruik van hittebestendige recipiënten aan. De handvatten moeten ook bestand zijn tegen hoge temperaturen,
- Wanneer u een grillstand of spit gebruikt, raden wij aan een lekbak met een kleine hoeveelheid water op het onderste niveau te plaatsen,
- Het vlees moet gewoonlijk ten minste eenmaal halverwege de bereidingstijd worden gekeerd. Het gebraad moet ook worden gebraden met de saus of heet gezouten water. Besproei het braadstuk niet met koud water.

# KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

## ECO-kookstand

- Door gebruik te maken van de ECO-stand wordt het koken geoptimaliseerd door een specifiek programma dat energie begint te besparen bij het bereiden van gerechten.
- de kooktijd wordt niet verkort door een hogere temperatuurinstelling.
  De oven hoeft niet voorverwarmd te worden voor het bakken.
- Verander tijdens het kookproces de temperatuurinstelling niet en open de deur niet.

**Aanbevolen instellingen bij gebruik van de ECO-kookstand**

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

# BAKKEN - PRAKTISCH ADVIES

| Soort gebak of schotel | Ovenfunctie | Temperatuur (OC) | Stap | Tijd (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Beschuittaart |  | 160 - 200 | 2 - 3 | 30 - 50 |
| Muffins |  | 160 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Muffins |  | 155 - 170 [1)] | 3 | 25 - 40 [2)] |
| Pizza |  | 220 - 240 [1)] | 2 | 15 - 25 |
| Vis |  | 210 - 220 | 2 | 45 - 60 |
| Vis |  | 190 | 2 - 3 | 60 - 70 |
| Worstjes |  | 210 | 4 | 14 - 18 |
| Beef |  | 225 - 250 | 2 | 120 - 150 |
| Varkensvlees |  | 160 - 230 | 2 | 90 - 120 |
| Kip |  | 180 - 190 | 2 | 70 - 90 |
| Kip |  | 160 - 180 | 2 | 45 - 60 |
| Groenten |  | 190 - 210 | 2 | 40 - 50 |
| Groenten |  | 170 - 190 | 3 | 40 - 50 |

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

[1)] De lege oven voorverwarmen

[2)] De tijden zijn opgegeven voor producten in kleine vormen

Opgelet: De parameters in de tabel zijn indicatief en kunnen worden gewijzigd naargelang de uw eigen ervaring en voorkeuren.

# TESTPLAATJES. In overeenstemming met EN 60350-1.

Taarten bakken

| Soort gerecht | Accessoires | Niveau | Kookfuncties | Temperatuur (°C) | Kooktijd 2) (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Cupcakes | Broodplankje | 3 |  | 160 - 170 1) | 25 - 40 2) |
| | Broodplankje | 3 |  | 155 - 170 1) | 25 - 40 2) |
| Korstdeeg (reepjes) | Broodplankje | 3 |  | 150 - 160 1) | 30 - 40 2) |
| | Broodplankje | 3 |  | 150 - 170 1) | 25 - 35 2) |
| Vetvrije biscuit | Rooster + zwart gecoate taartvorm Ø 26 cm | 3 |  | 170 - 180 1) | 30 - 45 2) |
| Appeltaart | Grill + twee zwart beklede cakevormpjes Ø 20 cm | 2<br>De mallen werden op het rooster geplaatst diagonaal, rechts achter, links voor |  | 180 - 200 1) | 50 - 70 2) |

1) Verwarm de lege oven voor, gebruik niet de snel opwarm functie.

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

# TESTPLAATJES. In overeenstemming met EN 60350-1.

Grill stand

| Soort 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 |
| Rundvlees hamburgers | Rooster + plaat voor het braden (om het vet te recupereren) | 4 - rooster<br>3 - bord voor braadstuk |  | 250 [1] | 1 pagina 10 - 15<br>2 pagina 8 - 13 |

[1] Verwarm de lege oven voor door hem 5 minuten aan te zetten, gebruik niet de snel opwarm functie.

[2] Verwarm de lege oven voor door hem 8 minuten aan te zetten, gebruik niet de snel opwarm functie.

Koken

| Soort gerecht | Accessoires | Niveau | Kookfuncties | Temperatuur (°C) | Duur (min.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Hele kip | Rooster + plaat voor het braden (om het vet te recupereren) | 2 - rooster<br>1 - bord voor braadstuk |  | 180 - 190 | 70 - 90 |
| | Rooster + plaat voor het braden (om het vet te recupereren) | 2 - rooster<br>1 - bord voor braadstuk |  | 180 - 190 | 80 - 100 |

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

# REINIGING EN ONDERHOUD

Om de levensduur van het fornuis en het juiste gebruik van de verwarmingselementen te verlengen, moet de gebruiker het op de juiste wijze onderhouden en de aanbevolen onderhoudsbeurten uitvoeren, wat ook geld zal besparen.

**Voordat met schoonmaak- of andere onderhoudswerkzaamheden wordt begonnen, moet het apparaat altijd van het stroomnet worden losgekoppeld (stekker uit het stopcontact trekken). Het reinigen kan alleen worden gestart als de kookplaat koud is.**

**Open haarden, bakplaten, metalen delen van het fornuis**

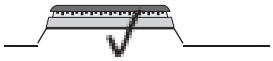
- Verwijder vuile branders en rooster en was ze in heet water met reiniger en ontvetter. Droog ze goed af. Nadat het rooster is verwijderd, moet de kookplaat grondig worden afgewassen en gedroogd met een zachte, droge doek. Het is absoluut noodzakelijk bijzondere aandacht te besteden aan de reinheid van de openingen van de branderring - zie onderstaande afbeelding. Reinig de injectoropeningen met een fijne koperdraad. Geen staaldraad gebruiken, de gaten niet ruimen.



**Let op:**
Alle branderonderdelen moeten altijd droog worden gehouden. Waterdeeltjes kunnen de gasstroom verminderen en een slechte verbranding veroorzaken.

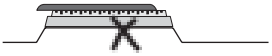
Zorg ervoor dat alle branderonderdelen na het schoonmaken weer goed op hun plaats zitten.
**Een onjuiste plaatsing van de branderdop kan onherstelbare schade aan de brander veroorzaken.**

CORRECT



INCORRECT





- Gebruik niet-agressieve reinigingsmiddelen voor het reinigen van geëmailleerde oppervlakken. Gebruik geen sterk schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeders met schurende bestanddelen, schuurpasta's, schuurstenen, puimstenen, staalsponzen, enz.
- Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u het fornuis en de roestvrijstalen afdekplaat van de kookplaat afwassen. Verwijder zorgvuldig alle resterende lijm en plastic folie van de steunen, en alle resterende plakband die is gebruikt om het toestel in te pakken.
- Het fornuis moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Het is absoluut noodzakelijk zware vervuiling van de kookplaat te voorkomen, met name het verbranden van vloeistoffen die zijn overgelopen.
- Hou de plaat schoon. Een vuile plaat verliest zijn kracht. Bescherm de plaat tegen corrosie. Schakel de kookplaat uit voordat u de pan verwijdert. Laat recipiënten met voedsel, bereid op vet of olie, niet onbeheerd achter op een

brandende bakplaat; heet vet kan ontbranden.

# REINIGING EN ONDERHOUD

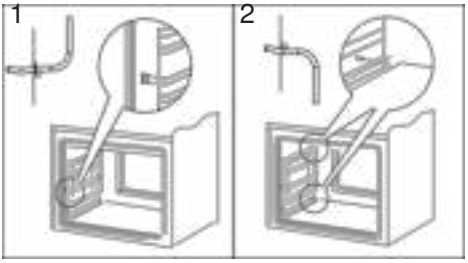
## Oven

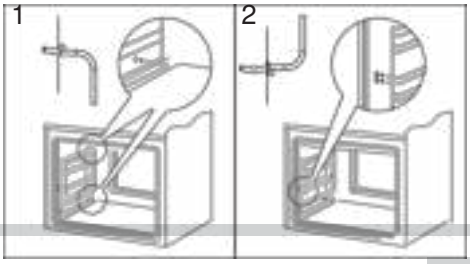
- Maak de oven schoon als hij nog warm is.
- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Voor een beter zicht, reinigt u de oven met de lichten aan.
- Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel.
- Na het schoonmaken van de oven, moet hij schoongeveegd worden voorzichtig.

**Let op:**

Gebruik geen schurende producten om de glazen deuren te reinigen en te onderhouden.

- De roosterplanken van de oven kunnen gemakkelijk worden verwijderd. Om ze schoon te maken, tilt u de voorste haak van de rail, spreidt u hem lichtjes en verwijdert u de achterste haak. Na het reinigen van de draadstangen moeten deze in de bevestigingsgaten worden teruggeplaatst en moeten de haken worden aangebracht.



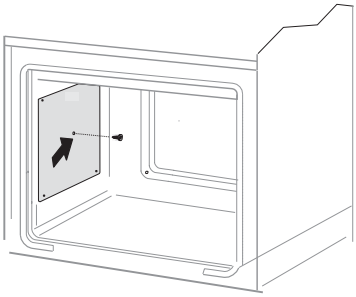




- **Ontkalken van de oven met behulp van de Zachte Stoom functie:**
  -Giet ongeveer 250 ml 6% kruidenazijn in de gleuf op de bodem van de oven,
  - laat de azijn 30 minuten inwerken om de kalkaanslag op te lossen,
  -Reinig de gleuf met warm water en een zachte doek.
  **Let op: Het wordt aanbevolen om elke 5-10 cycli te reinigen, met gebruik van de zachte stoomfunctie.**

- De oven heeft wanden die bekleed zijn met een speciaal zelfreinigend email. Dankzij dit email worden vuil, vet of kookresten automatisch verwijderd, op voorwaarde dat ze niet uitgedroogd of doorgebrand zijn. Om een tijdrovende katalytische reiniging van de oven te vermijden, moeten etensresten en vet zo snel mogelijk worden verwijderd, voordat ze uitgedroogd of verkoold zijn. Om de oven zelf te reinigen, laat u hem 1 uur aan staan en stelt u de temperatuur in op 250°C. Als de besmetting niet ernstig is, kan de tijd worden verkort.

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

**Belangrijk!**
Katalytisch reinigen vergt veel energie, dus wij raden aan om de vervuilingsgraad te controleren voordat u gaat reinigen. Als de gebruiker merkt dat de katalytisch geëmailleerde platen minder goed werken, kunnen ze via de dienst na verkoop worden vervangen. Als u kiest voor een traditionele reinigingsmethode, vergeet dan niet dat zelfreinigend email niet wrijvingsbestendig is, dus vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of harde doeken.



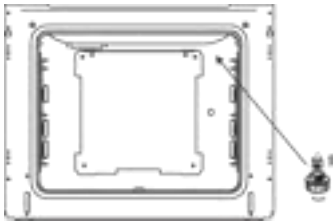
*Verwijdering van de katalytische wanden*

**Hoe vervang je de oven gloeilamp**



**Om elektrische schokken te voorkomen, dient u, voordat u de gloeilamp vervangt, het apparaat uit te schakelen.**

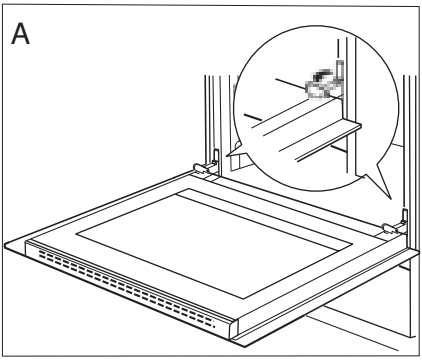
- Zet alle hendels op "•" / "0" en koppel het toestel los van zijn stroombron.
- Schroef het deksel los, was het en droog het goed af.
- Verwijder de gloeilamp en vervang deze door een identieke gloeilamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) met de volgende kenmerken:
  - spanning 230 V
  - vermogen 25 W
  - E14 basis.
- Plaats de gloeilamp op de juiste wijze in de fitting en schroef hem er goed in.
- Bevestig de afdekking.



# REINIGING EN ONDERHOUD

## Hoe de deur te verwijderen

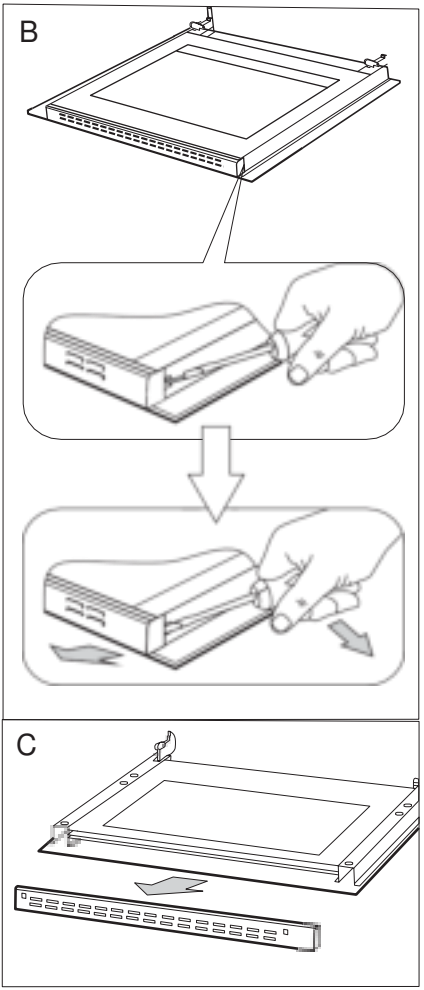
Om het reinigen van de ovenkamer te vergemakkelijken, kan de deur worden verwijderd. Om dit te doen, opent u de deur en beweegt u de scharnierbescherming naar boven (fig. A). Sluit vervolgens de deur iets, til hem op en verwijder hem door hem naar voren te trekken. Om de deur na het schoonmaken weer terug te plaatsen, herhaalt u dezelfde stappen in omgekeerde volgorde. Let er bij het monteren van de deur op dat de haak correct in de scharniergroef wordt geplaatst. Wanneer de deur gemonteerd is, laat u het beschermingselement zakken en draait u **het vast**. Als dit element in een verkeerde positie wordt gelaten, kan het scharnier beschadigd raken wanneer de deur gesloten is.



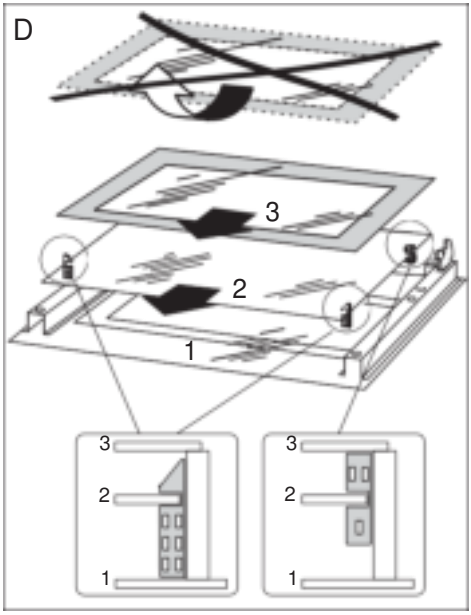

*Verplaatsen van de scharnierdeksels*

## Hoe de binnenruit te verwijderen

1. Gebruik een platte schroevendraaier om de bovenste plint van de deur te verwijderen door hem voorzichtig aan de zijkanten op te tillen (fig.B).
2. Verwijder de bovenste plint van de deur. (fig.B, C)



3. Maak de binnenruit los van de bevestiging (aan de onderkant van de deur). Verwijder de binnenruit (fig. D).
4. Was het raam met heet water en een beetje water.
   van het reinigingsmiddel.
   Het venster wordt in omgekeerde volgorde van de demontage teruggeplaatst. Het gladde gedeelte moet aan de bovenkant zitten.
   **Voorzichtig! Duw de bovenste deurplint 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 aan totdat u een "klik" hoort. Duw vervolgens de plint aan de linkerzijde tot hij vastklikt.




**Periodieke controles**

Afgezien van onderhoud en reiniging
Als het fornuis niet in gebruik is, is het noodzakelijk om :

- Verricht periodieke functionele controles van de elektrische en mechanische apparaten van het fornuis. Na afloop van de garantieperiode, en ten minste om de twee jaar, is het noodzakelijk technisch onderhoud aan het fornuis uit te voeren,
- alle gevonden defecten te repareren,
- onderhoud uit te voeren aan de mechanische onderdelen van het fornuis.

**Opmerking:** Reparaties en afstellingen moeten worden uitgevoerd door een erkende vakman of door de dienst na verkoop.

# EMERGENCIES

In elke noodsituatie, moet je:
- sluit de knoppen van het fornuis
- koppel het apparaat los van de stroombron
- neem contact op met de dienst na verkoop

Kleine storingen kunnen door de gebruikers worden opgelost met behulp van de volgende tabel. Raadpleeg deze tabel voordat u contact opneemt met de klantenservice of de dienst na verkoop:

| PROBLEEM | REASON | OPLOSSING |
|---|---|---|
| 1. Brander gaat niet aan | verstopte vlamopeningen | Sluit de gaskraan, sluit de branderbediening, ventileer de ruimte, verwijder de brander, maak hem schoon en reinig de vlampoorten. |
| 2. Ontsteker werkt niet | onderbreking van de stroomvoorziening | controleer de zekering in het schakelbord van het huis, sluit hem opnieuw aan of vervang hem |
| | onderbreking van de gasvoorziening | Open de gaskraan |
| | Vuile elektronische gasontsteking (vet) | reinigen van de elektronische ontsteking |
| | De knop was niet ingedrukt. lang genoeg | Houd de knop ingedrukt totdat de vlam langs de gehele verwarmingsbuis verschijnt |
| 3. De vlam gaat uit wanneer ontsteking | De hendel is te snel losgelaten | Houd de hendel langer ingedrukt in de "maximale vlam". |
| 4. De elektronica werkt niet | onderbreking van de stroomvoorziening | controleer de zekering in het schakelbord van het huis, sluit hem opnieuw aan of vervang hem |
| 5. het ovenlampje werkt niet | losgeschroefde of doorgebrande gloeilamp | schroef de gloeilamp erin of vervang hem (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud) |

# TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning230V~50 Hz

Nominaal vermogen3 ,5 kW

Thermische belasting7 ,5 kW

Apparatencate

gorie FRIII1c2E+3+ Afmetingenfornuis (hoogte/breedte/diepte) 85 / 60

/ 60 cm

Het toestel voldoet aan de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6, EN-30-1-1 die van kracht zijn in de Europese Unie.

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

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald aan de hand van de functie van het product in overeenstemming met de onderstaande prioriteit:

| | |
|---|---|
| ECO geforceerde luchtkring (draaiende warmte + ventilator) |  |
| ECO geforceerde luchtkring (onderste + bovenste verwarmingselement + rooster + ventilator) |  |
| Conventionele ECO-stand (onderste + bovenste verwarming) |  |

Om het energieverbruik te bepalen, verwijdert u de telescopische geleiders (indien het product
deze uitrusting heeft).

Verklaring van de fabrikant:

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

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EG
- Richtlijn 2014/30/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit
- Verordening (EU) 2016/426 van het Europees Parlement en de Raad
- Richtlijn 2009/125/EG inzake ecologisch ontwerp,

en daarom is het product gemarkeerd als CE en heeft het een conformiteitsverklaring gekregen die beschikbaar is voor de markttoezichtautoriteiten.

**SIDEME SA**
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex

