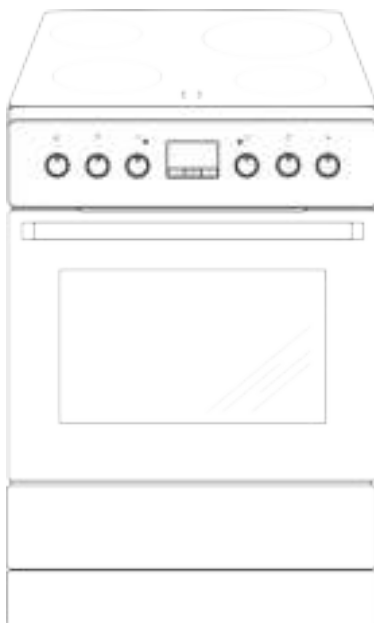




DeepL

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



ACV6005VB

ACV6005VX

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING



Raadpleeg de handleiding voordat u het fornuis installeert en gebruikt.

IO-CFS-1246 / 8504989
(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.

INDICE

Algemene	informatie2
Veiligheidsvoorschriften	4
Tips voor	energiebesparing
.....	10
Einde van de levensduur van	het apparaat
.....	11
Beschrijving van het apparaat	12
Producteigenschappen	13
Installatie.....	14
Aansluiting van het fornuis op het.....	elektrisch systeem
.....	12
Hoe te gebruiken	17
Functies van de oven en het	gebruikervan
.....	23
Gebruik van de oven - praktische	tips26
Reiniging en onderhoud van het fornuis.....	31
Noodsituaties	36
Technische	gegevens37

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.

Installatie

- Verpakkingsmaterialen (bijv. plastic folie, polystyreen) zijn een gevaar voor kinderen - verstikkingsgevaar!
Houd ze buiten het bereik van kinderen
- 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 moet worden gebruikt bij het verplaatsen en installeren.
- Controleer bij het uitpakken op eventuele schade aan het toestel, gebruik het niet en neem contact op met de verkopende winkel.
- Na het installeren van het apparaat, moet u ervoor zorgen dat het niet op de kabel rust
stroomvoorziening.
- Om alle risico's (persoonlijke, materiële, lichamelijke, enz.) te vermijden, moeten de installatie, de aansluiting op het elektriciteitsnet, de inbedrijfstelling en het onderhoud van uw toestel worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman.
- Waarschuwing: Voordat u de aansluitklemmen bereikt, moeten alle circuits moet worden losgekoppeld.
- Als de elektrische installatie van uw huis moet worden aangepast om uw toestel te kunnen aansluiten, 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.



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

VEILIGHEIDSAANWIJZING

EN



- **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.

Gebruik

- 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 verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik van het toestel.
- Het is verboden de technische kenmerken te wijzigen of te proberen te wijzigen het apparaat op enigerlei wijze.
- 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 onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met de apparatuur spelen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een kabel of een speciale kit verkrijgbaar bij de fabrikant of zijn service-afdeling.
- 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).

VEILIGHEIDSAANWIJZING

EN



- Gebruik nooit meerdere stopcontacten of verlengsnoeren om het toestel aan te sluiten.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe stroomvoorziening of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Houd ventilatieopeningen in de behuizing van het toestel of in de inbouwconstructie vrij.
- **WAARSCHUWING:** Indien het tafelblad gebarsten is, moet het toestel van de stroomtoevoer om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
- **LET OP:** Bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik of wanneer de grill in gebruik is. Het wordt aanbevolen om jonge kinderen uit de buurt te houden.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals aërosolen in dit apparaat die ontvlambare drijfgassen bevatten.
- Plaats geen brandbare materialen of voorwerpen gedrenkt in brandbare materialen in de buurt van of op het toestel, om het risico van explosie en brand te voorkomen.
- Als uw fornuis een deksel heeft, moeten eventuele gemorste resten ~~van~~ verwijderd voordat u het deksel opent.
- Indien uw fornuis een deksel heeft, moet u de kookplaat laten afkoelen alvorens het te sluiten.
- Open haarden mogen niet worden gebruikt zonder pannen.
- Schakel na gebruik van de inductiekookplaat de kookplaat uit door middel van het bedieningsmechanisme en vertrouw niet op de potdetector.
- Keramische kookplaten kunnen in ieder geval halogeenkookplaten hebben en in het algemeen moet u niet op de kookplaten staren.
- Gebruik uw inductiekookplaat niet voor ruimteverwarming.
- Kras de kookplaat niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaat niet als een werkblad.
- Zet na gebruik de bedieningsschakelaar uit.

VEILIGHEIDSAANWIJZING

EN



- 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 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: gas- of keramische kookplaat of inductiekookplaat.
- Gebruik geen kookgerei met beschadigde of scherpe bodems die de kookplaat kunnen beschadigen.
- Het wordt aanbevolen geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de glaskeramische of inductiekookplaat te plaatsen, aangezien deze heet kunnen worden.
- Gemorste vloeistoffen moeten van de kookplaat worden verwijderd voordat deze wordt gebruikt.
om het te laten werken.

...jiker die tot een hoge temperatuur wordt verhit, in het bijzonder wanneer hij in contact komt met de
Het gebruik van een keramische of inductiekookplaat kan onherstelbare schade veroorzaken.

- **Oververhit vet kan snel ontvlammen. Daarom moet u altijd een oogje houden op bereidingen met veel olie of vet.**
- Het bereiden van voedsel in aluminium of plastic recipiënten op de kookplaten is niet toegestaan. Plaats geen voorwerpen van plastic of folie op de hete inductiekookplaat
- Plaats geen nat kookgerei op de glaskeramische of inductiekookplaat, aangezien dit onherstelbare schade aan de kookplaat kan veroorzaken (onuitwisbare vlekken).
- **Het toestel wordt warm tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.**
- Plaats geen voorwerpen van meer dan 15 kg op de geopende ovendeur en geen voorwerpen van meer dan 25 kg op de kookplaat.

VEILIGHEIDSAANWIJZING

EN



- De lade mag niet worden gebruikt voor het opbergen van containers of andere voorwerpen of brandbare materialen, aangezien de temperatuur binnenin zeer hoog kan oplopen.
- LET OP: Zorg dat er geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak gebarsten of gebroken is, moet u het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening om het risico van elektrische schokken te vermijden en contact opnemen met de klantendienst.
- Probeer NOOIT het vuur met water te blussen: zet het toestel uit en dek vervolgens de vlammen af, bijv. met een deksel of blusdeken.
- LET OP: Risico op brand, plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- LET OP: Zorg dat er geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak gebarsten of gebroken is, moet u het apparaat loskoppelen van de stroomvoorziening om het risico van elektrische schokken te vermijden en contact opnemen met de klantendienst.
- Gebruik geen schurende doeken of scherpe metalen gereedschappen om de glazen deur schoon te maken, aangezien dit krassen op het oppervlak veroorzaakt en uiteindelijk het glas doet barsten.
- Het gebruik van stoomreinigingsapparatuur is ten strengste verboden in de keukenhygiëne.
- WAARSCHUWING: 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 kookveldafschermingen die niet

VEILIGHEIDSAANWIJZING

EN voor gebruik met het toestel zijn ontworpen.



Het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kan tot ongevallen leiden. 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.
- **LET OP:** Personen met metalen voorwerpen in hun lichaam (pacemaker) mogen tijdens de werking niet in de buurt van de kookplaat komen; het is raadzaam medisch advies in te winnen alvorens de kookplaat te gebruiken.

Onderhoud

- Alvorens de automatische katalytische of pyrolyse reiniging te gebruiken, moet overmatig spatten 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 schurende schoonmaakmiddelen of metalen schrapers om het glas, de inductie of de glazen deur van de oven schoon te maken, aangezien dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan doen versplinteren.

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 goedgekeurde vervangingsonderdelen.
- **LET OP:** Zorg ervoor dat het apparaat van het stroomnet is losgekoppeld voordat u het ovenlampje vervangt, om het risico van elektrische schokken te voorkomen.

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 van geschikte kookpotten**
Pannen met een dikke, vlakke bodem kunnen tot 1/3 van de energie besparen. Vergeet niet de deksels te gebruiken, anders wordt het energieverbruik verviervoudigd!
- **Kies een pan die past bij het oppervlak van de haard**
De diameter van de bodem van de pan moet het verwarmingsoppervlak volledig bedekken.
- **Reinheid van vuurkist en panbodems**
Vervuiling verhindert de warmteoverdracht, en sterk verkalkte vervuiling vereist vaak het gebruik van producten die moeilijk afbreekbaar zijn voor het milieu.
- **Til het deksel niet te vaak op**
- Vermijd ook de oven deur te vaak te openen.
- **Schakel op tijd uit en gebruik restwarmte**
Als de kooktijd lang is, schakelt u de kookplaatzone enkele 5 minuten 10 voor het einde van de kooktijd uit. Dit bespaart tot %20 energie.
- **Gebruik de oven alleen voor uw grootste gerechten**
Het bereiden van vlees van minder dan 1 kg is voordeliger als u de bakplaat gebruikt.

- **Gebruik van restwarmte van de oven**
Als de kooktijd langer is dan minuten 40, schakelt u de oven enkele minuten 10 voor het einde van de kooktijd uit.

Opmerking: Als u een timer gebruikt, programmeer dan een kortere kooktijd.

- **Gebruik ventilator ondersteund koken met de oven deur gesloten**
- **Sluit de oven deur 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.

UITPAKKEN VAN HET EINDE



Voor een veilig transport is dit toestel verpakt met beschermhoezen. Gelieve de onderdelen van deze verpakking te recyclen 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.

VAN HET LEVEN



Dit apparaat is gemarkeerd met het symbool voor gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product naar een selectief verzamelstelsel moet worden gebracht

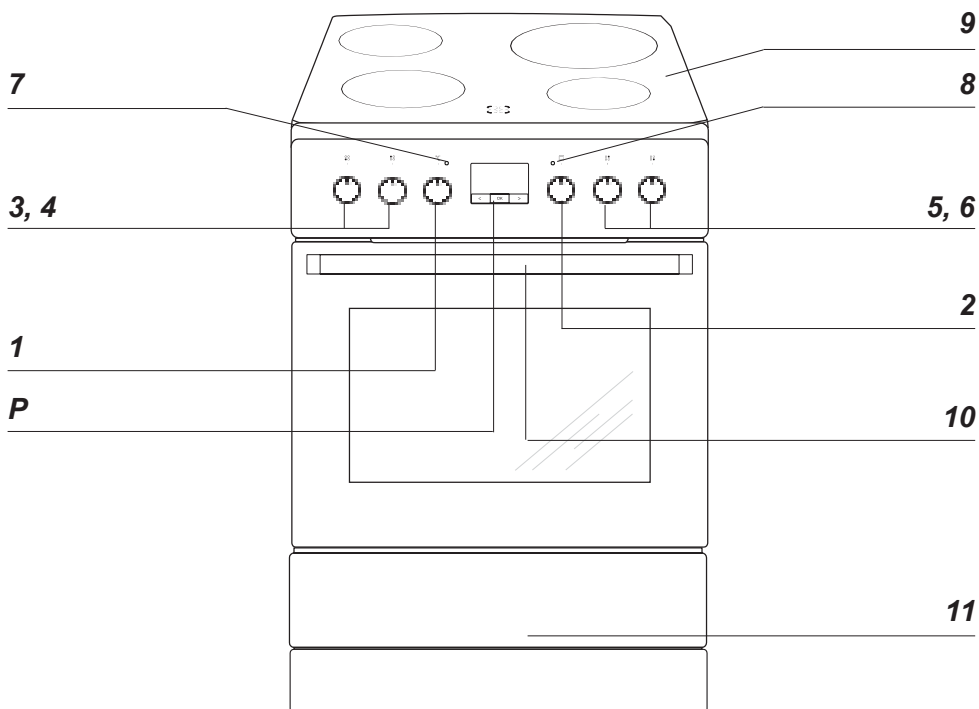
in overeenstemming met EU-richtlijn 2012/19/EU, zodat het kan worden gerecycled of ontmanteld om eventuele gevolgen voor het milieu te beperken.

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: Oventemperatuurregelknop:

2Ovenprogrammknop

*3, 4, 5, 6: Kookplaatknoppen: Thermostaat
controlelampje7*

8: Oven controle lampje:

Keramische9 kookplaat

10: Handgreep ovendeur:11

Lade

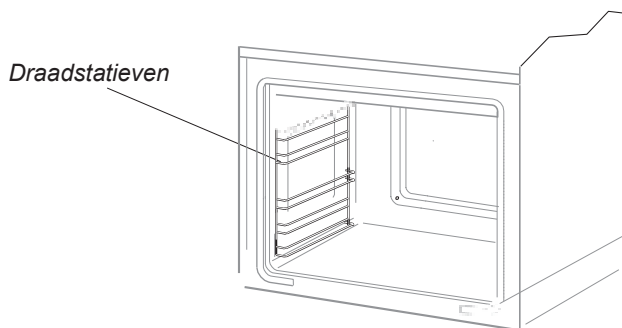
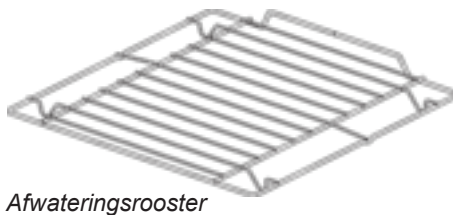
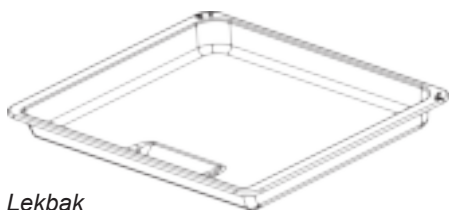
APPARAATEIGENSCHAPPEN

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

Bakplaat	Diameter	Vermogen
Achterste linker schouw	14,5 cm	1,2 kW
Voorste open haard links	18,0 cm	1,8 kW
Open haard rechts achter	21,0 cm	2,3 kW
Rechts voor focus	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Vermogen
Superieure duurzaamheid	0,9 kW
Lagere weerstand	1,1 kW
Grill weerstand	1,5 kW
Cirkelvormige weerstand	2,1 kW

Uitrusting van het fornuis



INSTALLATIE

Keuken indeling

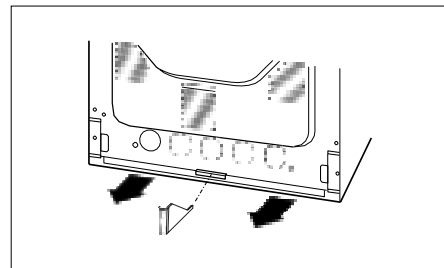
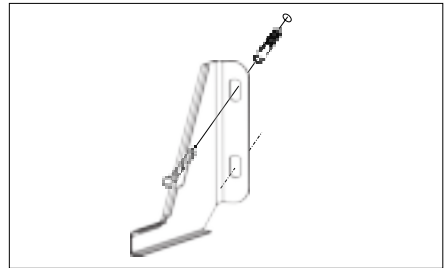
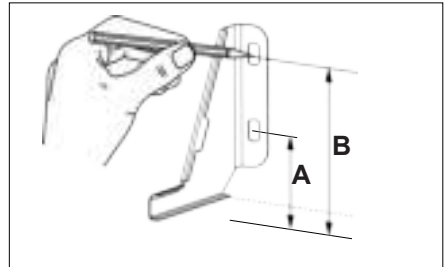
- De ruimte of keuken moet droog en gemakkelijk te ventileren zijn, moet een doeltreffende ventilatie hebben en de opstelling van de apparatuur moet een gemakkelijke toegang tot alle bedieningsorganen waarborgen.
- Als de keuken is ontworpen volgens de voorschriften van klasse 1 of subklasse 1, kan hij aan één kant worden uitgerust met bovenkasten of een wand. Voor inbouwmeubelen met coatings en kleefstoffen worden gebruikt die bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Anders kan het oppervlak worden vervormd en de coating verwijderd.
- Plaats het fornuis op een harde, vlakke vloer (niet op een sokkel plaatsen).
- De afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de aanbevelingen in hun gebruiksaanwijzing.
- Vóór gebruik moet de pan waterpas worden gezet, wat zeer belangrijk is om ervoor te zorgen dat het vet gelijkmatig over de pan wordt verdeeld.

Voor een perfecte nivellering van het toestel moeten de stelvoetjes worden gebruikt, die toegankelijk zijn na het verwijderen van de lade. Afstelbereik van de voeten +/- 5mm.

Montage van de anti-kantelbeugel

Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u de bijgeleverde beugel als volgt te monteren:

Boor in de muur waar het kooktoestel komt te staan een gat van 6,0 cm boven de vloer (A). Boor vervolgens een tweede gat op cm 10,3 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.




INSTALLATIE

Aansluiting van het fornuis op het elektrische systeem

Let op:

De aansluiting op de elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend vakman. Het is verboden veranderingen of modificaties aan de elektrische installatie aan te brengen.

Let op:

Vergeet niet de aardaansluiting aan te sluiten op het klemmenblok van het fornuis dat is gemarkeerd met het symbool . De stroomvoorziening van het fornuis moet voorzien zijn van een noodstopshakelaar waarmee de stroom op elk moment kan worden uitgeschakeld. De minimumafstand tussen de noodstopcontacten bedraagt mm.3

Instructies voor de installateur

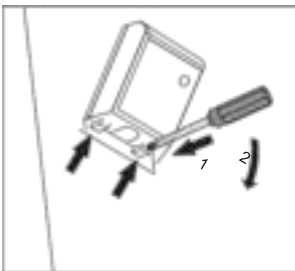
Het fornuis is ontworpen voor een driefasige wisselstroomvoorziening (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230V. Het fornuis kan worden aangepast aan een eenfasige stroomvoorziening (230V) door middel van een geschikte reductor (brug) op het aansluitblok, volgens het onderstaande aansluitschema. Het aansluitschema is ook afgebeeld naast de aansluiting van het fornuis. Om het aansluitblok te openen, verwijdert u het deksel en gebruikt u een platte schroevendraaier om de zijlipjes los te maken. Controleer of het netsnoer geschikt is voor het type aansluiting en het vermogen van het fornuis.

Het netsnoer moet worden bevestigd aan de trekstang van de aansluitdoos van het kooktoestel

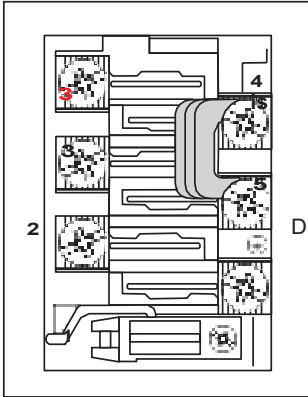
Raadpleeg de gegevens op het typeplaatje en het aansluitschema alvorens het fornuis op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

Opmerking: De installateur is verplicht de gebruiker een "certificaat van aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie" te verstrekken.

Elke andere aansluiting dan in het schema is aangegeven kan leiden tot beschadiging van het toestel.



INSTALLATIE



SCHEMA VAN MOGELIJKE AANSLUITINGEN

Opmerking: de spanning van de verwarmingselementen
van 230V.

Opmerking: In alle gevallen van aansluiting moet de
De aardaansluiting moet worden aangesloten op het
klemmenblok aan de
symbool.

			Type kabel aanbevolen aansluiting
1	Geval van het V-net230: eenfasige aansluiting met een neutrale draad, bruggen verbinden klemmen 1-2-3 en 4-5, aardverbinding op	1N~	H05VV-F3G4 3X mm ⁴
2	In het geval van een 400/230 V netwerk met een neutrale draad, verbinden de bruggen de klemmen 2-3 en 4-5, aarding op	2N~	H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Geval van 400/230 V-net: driefasige aansluiting met een neutrale draad, bruggen verbinden klemmen 4-5, fasedraden3, verbonden met en1,2, neutraal naar en 4aarde 5,naar	3N~	H05VV-F5G2,5 5X 2,5 mm ²

Fasedraden - L1=R, L2=S, L3=T; N - neutrale draad; PE - aarddraad

GEBRUIKSMODUS

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 zijn gebruikt 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 natuurlijke 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.

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.

GEBRUIKSMODUS

Hoe de programmeur werkt

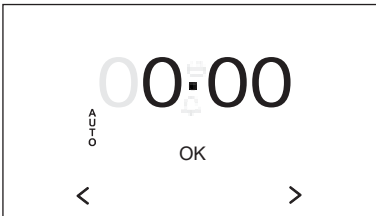
Symbolen op het scherm

 - 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 zal verschijnen 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.

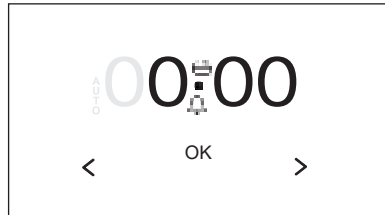
Om de tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de < en > toetsen om de tijd op het display te laten knipperen. De tijd kan dan worden gecorrigeerd met de < en > toetsen.

Opmerking: De oven kan worden ingeschakeld nadat het symbool op het display is verschenen.

Timer

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

- druk op OK. Het symbool 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, klinkt er een zoemer en knippert het symbool.

- 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 minuten 7 automatisch uitgeschakeld.

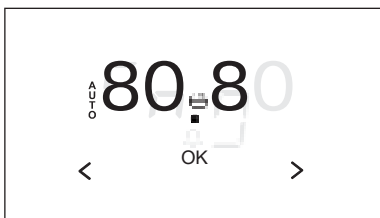
GEBRUIKSMODUS

Semi-automatische werking

Als de oven moet worden uitgeschakeld na een periode van

Als u niet tevreden bent met het resultaat van het kookproces, 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 minuten 1 tot uren.10
- De gekozen tijd wordt na 7 ongeveer 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, ~~stelt~~ de oven automatisch uit, klinkt het geluidssignaal en begint het symbool AUTO te knipperen,

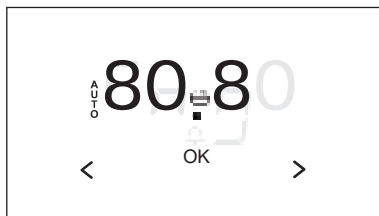
- Zet de ovenfunctie en de temperatuurregelknoppen in de uitstand,
- druk op OK, < of > om de pieptoon uit te zetten, het AUTO symbool gaat uit en de display toont de actuele tijd.

Automatische werking

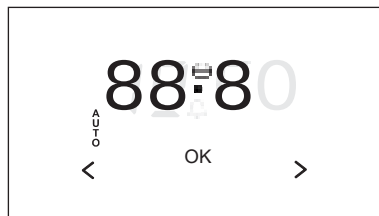
Als de oven na één uur moet stoppen met koken

Ga als volgt te werk:

- druk op de OK toets totdat 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:



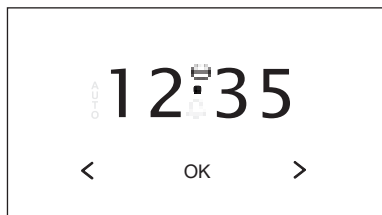
- selecteer het einde van de kooktijd met de < en > toetsen.
- Draai de ovenknop en de temperatuurregelknop naar de gewenste kookinstellingen. Het ~~symbool~~ AUTO verschijnt, ten teken dat de functie geactiveerd is. De oven berekent het tijdstip waarop het koken moet beginnen, op basis van de kooktijd 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.

GEBRUIKSMODUS

Automatische werking (vervolg)

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

- Zet de ovenfunctiehendel en de temperatuurregelingshendel in de uitstand,
- Druk op OK, < of > om de piepton uit te zetten, het AUTO-symbool gaat uit en op het display verschijnt 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:

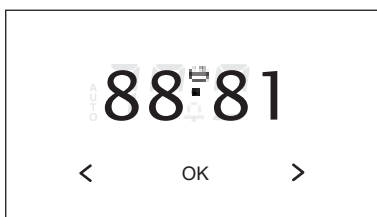
- selecteer de timerfunctie met de OK knop,
- druk op de < en > .

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:



- Gebruik de < toets om het niveau te kiezen van de toon op een schaal van tot 13.

GEBRUIKSMODUS

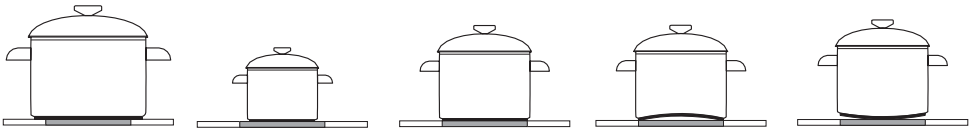
Bediening van de glaskeramische kookplaat.

Voor informatie over de verschillende soorten haarden, zie het hoofdstuk "Kenmerken van het toestel".

Keuze van container

Een juist gekozen pan is een pan waarvan de afmetingen en de vorm van de bodem ongeveer overeenkomen met het oppervlak van de verwarmingszone. **Pannen met een holle of bolle bodem mogen niet worden gebruikt.** Het deksel van de pan moet aangepast zijn aan de grootte van de pan. Wij bevelen het gebruik van potten met een dikke bodem aan.

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



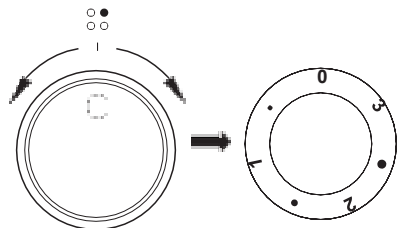
ONJUUST INCORRECT CORRECT INCORRECT INCORRECT

Keuze van het vermogen

Het verwarmingsvermogen varieert naargelang de haard. Om het verwarmingsvermogen te wijzigen, volstaat het om de hendel naar rechts of links te draaien.

Knop posities

- 0** Gesloten
- Minimaal, de gerechten opnieuw opwarmen
- 1** Groenten sudderen, langzaam koken
- Soepen koken, grote hoeveelheden voedsel
- 2** Langzaam frituren
- Braden van vlees, vis
- 3** Maximaal, snel opwarmen, snel koken, snel frituren



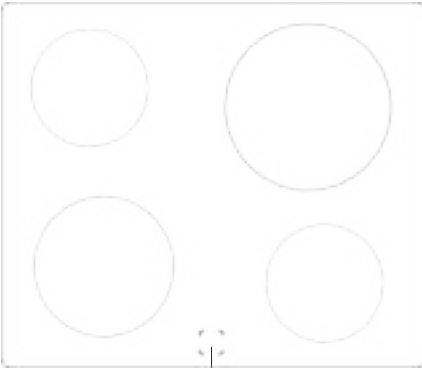
GEBRUIKSMODUS

Aanduiding van de temperatuur van de zone van verwarming

Als de temperatuur van de verwarmingszone hoger is dan 50°C, gaat de LED voor die zone branden.

De brandende indicator informeert de gebruiker dat de vuurkist heet is, om onbedoeld contact met het brandende oppervlak te voorkomen.

Gedurende ongeveer 5 tot 10 minuten houdt de verwarmingszone restwarmte vast die kan worden gebruikt om gerechten opnieuw te verwarmen of warm te houden zonder de haard opnieuw aan te steken.



Temperatuurindicatoren voor de open haard

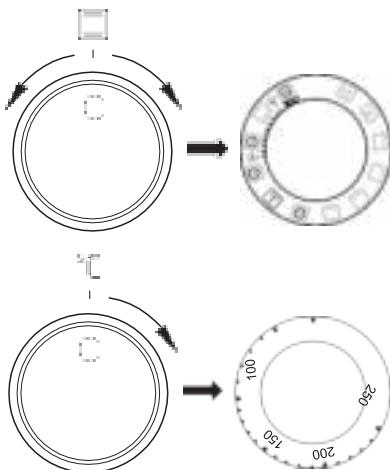
GEBRUIKSMODUS

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 - plaats de twee knoppen op " " / 0 " " .

Let op:

Het opwarmen (van het verwarmingselement, enz.) wordt pas uitgevoerd na de keuze van een van

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 geventileerde grill

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.

de ovenfuncties en de temperatuur.

GEBRUIKSMODUS ⁶⁰

Bodemverwarming

Deze functie activeert alleen de
haardweerstand.

Met deze functie kunt u de bodem van uw
gebak of taarten bakken.



GEBRUIKSMODUS



Natuurlijke convectie

Met deze functie kan voedsel op één niveau worden gekookt.



Roterende warmte

Deze functie maakt convectie koken met geforceerde lucht mogelijk dankzij de thermo-ventilator onderin de oven. Wanneer u deze functie gebruikt, verlaag dan de temperatuur voor natuurlijke convectie met 20°C t/m 40°C.

De voordelen van deze functie :

- De opwarmtijd van de oven wordt verkort door de voorverwarmingfase te verkorten,
- er kan op twee niveaus tegelijk worden gekookt,
- verliest het vlees minder vet en sap, waardoor het een betere smaak behoudt.



Geventileerde natuurlijke

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



Gepulseerde zool

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



Zachte stoomfunctie



De oven is uitgerust met een extra verwarmingselement dat de productie van stoom tijdens het eerste bakproces mogelijk maakt. De stoom heeft een positieve invloed op het rijzen van het deeg en vergemakkelijkt de bereiding van malse en toch knapperige gerechten.

Activeer 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.

GEBRUIKSMODUS

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 ~~condensat~~ condensatiewater af na het bakken.
- Neem alle voorzorgsmaatregelen en blijf uit de buurt van het apparaat wanneer u de deur opent tijdens het koken, aangezien stoom uit de binnenkant van de oven 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 de stand



- Verwarm de oven gedurende ongeveer 5 minuten (met de ovendeur dicht).
- plaats de lekbak met uw gerecht op het overeenkomstige niveau. Als u het spit gebruikt, kies dan het niveau lager dan het spitniveau om een lekbak te plaatsen om het vet op te vangen.
- Sluit de ovendeur.

Voor temperaturen bij 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 - PRAKTISCHE TIPS

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, aangezien 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 gebakken is, komt de staaf die in het gebak wordt gestoken er droog en schoon uit),
- Het is raadzaam uw gebakje/koekje na het uitschakelen ongeveer enkele minuten in de oven te laten, aangezien de baktemperatuur met de ventilatorfunctie ongeveer één20 graad 30lager ligt 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,
- raden wij het gebruik van hittebestendige recipiënten aan. Hun 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 normaliter ten minste eenmaal halverwege de bereidingstijd worden gekeerd. Het gebrad 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.
- Zorg ervoor dat tijdens het kookproces de temperatuurinstelling niet wordt gewijzigd en dat de deur niet wordt geopend.

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

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCHE TIPS

Type gerecht/bereiding	Ovenfunctie	Temperatuur (°C)	Niveau	Tijd (min.)
Beschuitaart		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
Worstjes		250	4	14 - 18
Beef		225 - 250	2	120 - 150
Beef		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 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	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Broodplankje	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Broodplankje	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Broodplankje Plaat voor gebraden	2 + 4 2 - brood- of braadplaat 4 - plaat voor brood		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Korstdeeg (strips)	Broodplankje	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Broodplankje	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Broodplankje	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Broodplankje Plaat voor gebraden	2 + 4 2 - brood- of braadplaat 4 - plaat voor brood		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Vetvrije biscuit	Grill + zwart gecoate cakevorm Ø cm26	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Appeltaart	Grill + twee zwart beklede cakevormpjes Ø cm20	2 De mallen werden op het rooster geplaatst diagonaal, rechts achter, links voor		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾Verwarm de lege oven voor, gebruik de snel opwarm functie niet voor ongeveer minuten.5

²⁾Tenzij anders vermeld, zijn de tijden aangegeven voor een onverwarmde 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 vlees te braden)	4 - rooster 3 - braadslede		250 ¹⁾	1 pagina - 1015 2 pagina - 813

¹⁾Verwarm de lege oven voor door hem enkele minuten aan te zetten, gebruik niet de snel opwarm functie.

²⁾Verwarm de lege oven voor door hem enkele 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 vlees te braden)	2 - rooster 1 - braadslede		180 - 190	70 - 90
	Rooster + plaat voor het braden (om het vlees te braden)	2 - rooster 1 - braadslede		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 VAN HET FORNUIS

Om de levensduur van het kooktoestel te verlengen, moet de ~~gite~~ het goed onderhouden volgens de aanbevelingen van de fabrikant.

Alvorens het fornuis schoon te maken, moet het van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld en moet ervoor worden gezorgd dat alle hendels in de stand "•"/"0" staan. Het reinigen kan alleen worden gestart als de kookplaat koud is.



Schraper voor fornuizen

Keramische kookplaat

- De plaat moet na elk gebruik systematisch worden gereinigd. Indien mogelijk, raden wij aan de kookplaat te reinigen wanneer deze warm is (restwarmte-indicator uit). Vermijd in het bijzonder zware vervuiling van de kookplaat en vermijd het verbranden van vloeistoffen die zijn overgelopen.
- Gebruik geen sterk schurende reinigingsmiddelen, zoals ~~schuurs~~ met schurende bestanddelen, schuurpasta's, schuurstenen, puimstenen, staalsponzen, enz. Deze kunnen krassen op het kookveld veroorzaken en onherstelbare schade aanrichten. Ze kunnen krassen op het oppervlak van de kookplaat veroorzaken en onherstelbare schade aanrichten.
Het gebruik van schurende chemicaliën is verboden.
- Vuil dat zich sterk op de tafel heeft vastgezet, kan met een speciale schraper worden weggeschrapt. Wees voorzichtig dat u het frame van de keramische plaat niet beschadigt.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Opmerking: duw altijd de scherpe kant in de schraper (druk gewoon met uw duim op het uitstekende gedeelte). Voorzichtig hanteren - risico op letsel - buiten bereik van kinderen bewaren.



- Wij bevelen het gebruik aan van geschikte, zachte reinigingsmiddelen zoals vloeistoffen en emulsies die vet verwijderen. Wij bevelen met name het gebruik aan van speciale reinigings- en onderhoudspreparaten voor glaskeramische toestellen. Anders adviseren wij het gebruik van warm water met een reinigingsmiddel.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte doek die goed vocht opneemt.
- De glaskeramische plaat moet na reiniging goed worden gedroogd.
- Wees bijzonder voorzichtig om de keramische glasplaat niet te beschadigen, diepe krassen of splinters te veroorzaken door metalen deksels of andere voorwerpen met scherpe randen.

Belangrijk!

Voor het onderhoud en de instandhouding van het toestel mogen geen schurende producten worden gebruikt.

Gebruik voor het reinigen van het voorpaneel uitsluitend heet water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel.

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Oven

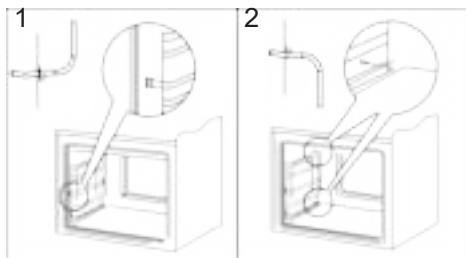
- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Voor een beter zicht, reinigt u de oven met de lichten aan.
- Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel.
- Na het schoonmaken van de oven, moet hij schoongeveegd worden voorzichtig.



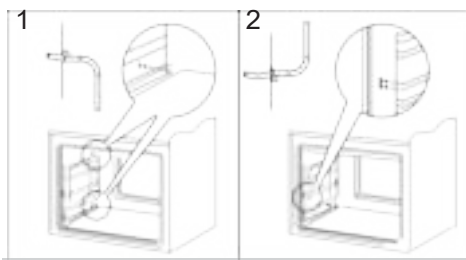
Let op:

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

- De ovenplanken 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 schoonmaken van de planken, plaatst u ze terug in de bevestigingsgaten en plaatst u de haken.



Verwijdering van de lantaarnplaten



- **Ontkalken van de oven met behulp van de Zachte Stoom functie**
 - Giet in de gleuf in de bodem van de oven ca. 500 ml 2506% azijn zonder kruiden,
 - laat de azijn enkele minuten 30 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.

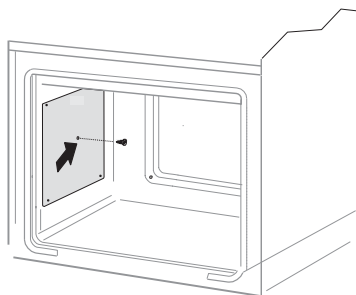
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

- 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 een uur aan staan 1en 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.



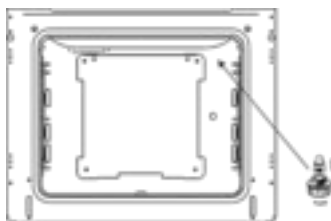
Verwijdering van de katalytische wanden

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 voorzichtig.
- Verwijder de gloeilamp en vervang deze door een identieke gloeilamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) met de volgende kenmerken:
 - spanning V230
 - vermogen W25
 - E14 basis.
- Plaats de gloeilamp op de juiste wijze in de fitting en schroef hem er goed in.
- Bevestig de afdekking.

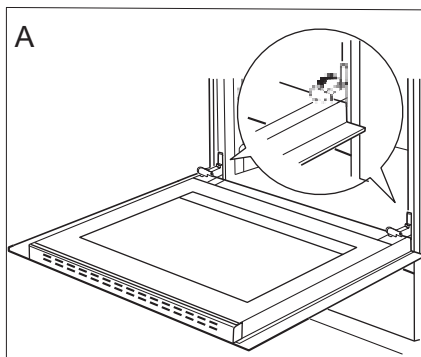


REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Hoe de deur te verwijderen

Om het reinigen van de ovenkamer te vergemakkelijken, kan de deur worden verwijderd. Open daartoe de deur en verwijder het scharnierdeksel (fig. A). Sluit vervolgens de deur iets, til hem op en verwijder hem door hem naar voren te trekken.

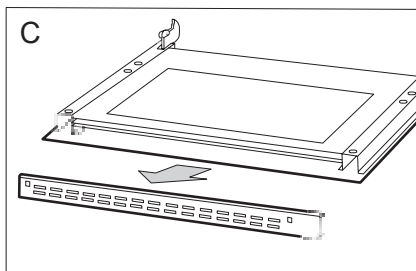
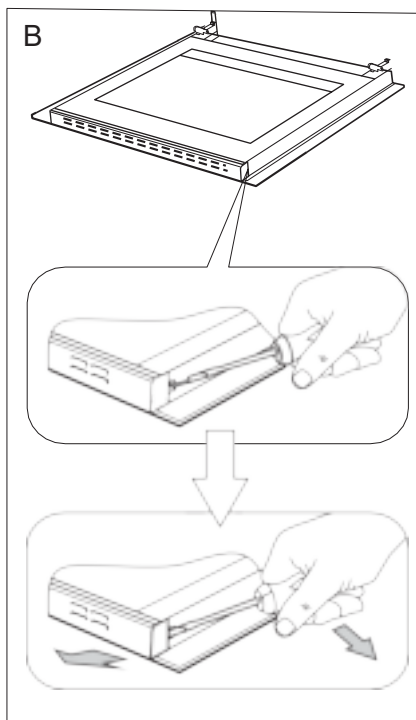
Herhaal dezelfde stappen in dezelfde volgorde om de deur na het schoonmaken weer terug te plaatsen. Let er bij het monteren van de deur op dat de haak correct in de scharniergroef wordt geplaatst. Wanneer de deur gemonteerd is, laat u het beschermingselement zakken en draait u **het vast**. Als dit element 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)



REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. Maak de binnenruit los van zijn bevestiging (onderaan 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.

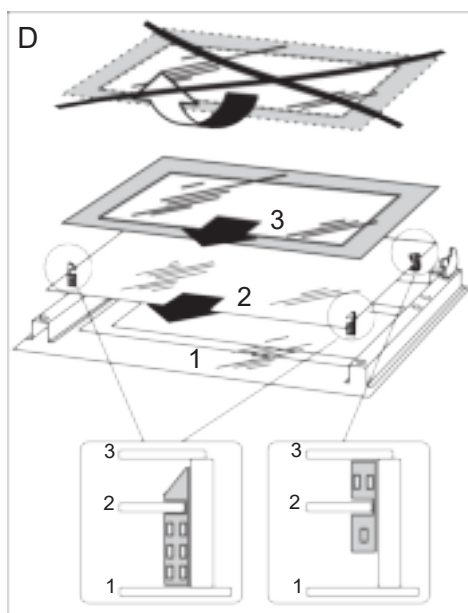
Voorzichtig! De bovenste deurplint mag niet aan beide zijden van de deur tegelijk worden ingedrukt. Om de bovenste deurplint correct te plaatsen, plaatst u eerst het linker uiteinde van de plint op de deur en duwt u het rechter uiteinde aan totdat u een "klik" hoort. Duw vervolgens de plint aan de linkerzijde tot hij ~~valt~~

Periodieke controles

Naast het onderhoud en de reiniging van het fornuis, 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 herstellen,
- 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 schade situatie, onderneem de volgende acties:

- Zet de werksets van het fornuis uit,
- schakel de stroomtoevoer uit,
- Sommige problemen kunnen echter door de gebruiker zelf worden opgelost aan de hand van de onderstaande aanwijzingen; controleer de punten in de onderstaande tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst of een andere reparatiedienst.

Probleem	Oorzaak	Actie
1. het apparaat werkt niet	stroomuitval	controleer de overeenkomstige zekering in het elektrische paneel, vervang hem indien hij doorgebrand is
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 nummers "0.00" knippert met regelmatige tussenpozen	het apparaat was losgekoppeld of ⚡ was een kortstondige stroomstoring	de huidige tijd instellen (zie <i>programmaregeling</i>)
4..ventilator bij de weerstand van de draaiende hitte	Gevaar voor oververhitting! Koppel de oven onmiddellijk los van de stroomvoorziening (zekering). Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	

Als het probleem aanhoudt, moet u de stroomtoevoer uitschakelen en de storing melden.

Voorzichtig! Reparaties mogen alleen door gekwalificeerde technici worden uitgevoerd.

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale 230V spanning / 400V~50 Hz

Nominaalvermogen 10,1 kW

Keramische 6,5kW




Afmetingen van het fornuis (hoogte/breedte/diepte)

85 / 60cm60

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

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,
- Richtlijn 2009/125/EG inzake ecologisch ontwerp,

en daarom is het product gemerkt en  heeft het een conformiteitsverklaring gekregen die beschikbaar is voor de markttoezichtautoriteiten.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.



Pour en savoir plus:
www.quefairemesdechets.fr