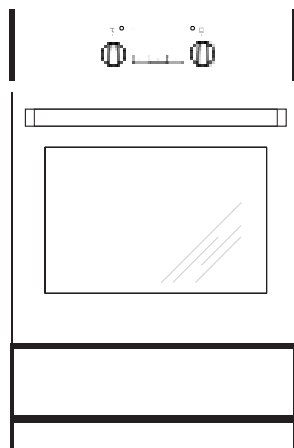
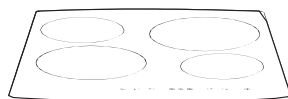




DeepL

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



ACI605B

(NL) GEBRUIKSAANWIJZING



Raadpleeg de handleiding voordat u het fornuis installeert en gebruikt.

IO-CFS-1234 / 8504977
(12.2018 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 de werking van het toestel te beïnvloeden

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.

INHOUDSOPGAVE

Algemene	informatie	2
Belangrijke	waarschuwingen	4
Veiligheidsvoorschriften		7
Tips voor	energiebesparing	10
Beschrijving van het apparaat		12
Kenmerken van het toestel		14
Installatie		15
Aansluiting van het fornuis op het	elektrisch systeem	16
Gebruik		18
Hoe de	programmeur werkt	19
Gebruik van de	kookplaat	22
Gebruik van de	oven	32
Bakken - praktische	tips	34
Reiniging en onderhoud		37
Noodsituaties		41
Technische	gegevens	43

Belangrijke waarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar, door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen zonder ervaring of kennis, indien zij van tevoren onder toezicht zijn gesteld of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens service-afdeling of een soortgelijk gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- **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.
- **WAARSCHUWING:** Bereikbare onderdelen kunnen tijdens het gebruik zeer heet worden. Het wordt aanbevolen om jonge kinderen uit de buurt te houden.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Plaats nooit voorwerpen op de kookplaat.
- **LET OP:** Het zonder toezicht koken met olie of andere vetten op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken.

vuur. Probeer NOOIT een brand met water te blussen, maar koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en dek de vlammen af, bijvoorbeeld met een afdekhoes of blusdeken.

- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- LET OP: Zorg ervoor dat het toestel van het stroomnet is losgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreinigingsapparaat.
- Het toestel wordt warm wanneer het in gebruik is. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- WAARSCHUWING: Als het oppervlak gebarsten is, moet het toestel van het stroomnet worden losgekoppeld om het risico van elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik geen 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 wordt aanbevolen geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken en lepels op de kookplaat te leggen, aangezien deze heet kunnen worden.
- WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookveldafschermingen die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing zijn aangegeven als geschikte of ingebouwde kookveldafschermingen.

naar het apparaat. Het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kan tot ongevallen leiden.

- Al het koken dient bij voorkeur met gesloten deur te geschieden.
- Hang geen doeken of theedoeken aan de handgreep van de oven.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie om reiniging te besparen: door oververhitting beschadigt u het glazuur dat de holte bedekt.
- LET OP: Het kookproces moet ~~wordt~~ gecontroleerd. Een kort kookproces moet voortdurend worden gecontroleerd.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd achter een deur die niet om oververhitting te voorkomen.



LET OP: Om het risico van kantelen te voorkomen, moet de anti-kantelinrichting worden aangebracht.



Zorg ervoor dat u de instructies in deze handleiding volgt.

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 hem alleen rechtop.
- Controleer bij het uitpakken of het toestel niet beschadigd is. Gebruik het in geval van twijfel niet en neem contact op met de winkel die het verkoopt.
- Controleer na het installeren van het toestel of het niet op het netsnoer rust.
- 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: 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 te kunnen aansluiten, neem dan contact op met een gekwalificeerde electricien.
- Bij een vaste installatie moet de aansluiting op het elektriciteitsnet geschieden via een alpolige scheidingsschakelaar die bij overspanning van categorie III volledige uitschakeling garandeert.
- **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 verordeningen en voorschriften.

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

VEILIGHEIDSAANWIJZING

EN



van het toestel als ongeschikt en dus gevaarlijk zou 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.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het toestel spelen.
- Sluit het toestel niet aan op een stopcontact dat niet beveiligd is tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit een stekkerdoos of verlengsnoer om het apparaat aan te sluiten.
- **WAARSCHUWING:** Houd ventilatieopeningen in de behuizing vrij van het apparaat of in de ingebouwde structuur.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met ontvlambare drijfgassen in dit apparaat.
- 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.
- Open haarden mogen niet worden gebruikt zonder pannen.
- Gebruik uw fornuis niet om een kamer te verwarmen.
- Kras de kookplaat niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- 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 alleen geschikt kookgerei dat compatibel is met uw apparaat (voor meer informatie, zie het hoofdstuk over de keuze van kookgerei).
- Alvorens de kookplaat in gebruik te nemen, dient u gemorste vloeistoffen of resten op te ruimen.
- Met name suiker die tot een hoge temperatuur is verhit en in contact komt met de glaskeramische plaat, kan onherstelbare schade veroorzaken.
- Het bereiden van voedsel in aluminium of plastic recipiënten op de kookplaat is niet toegestaan. Plaats geen voorwerpen van plastic of folie op de kookplaat.

VEILIGHEIDSAANWIJZING

EN



- Plaats geen nat kookgerei op de glaskeramische kookplaat, aangezien dit onherstelbare schade aan de kookplaat kan veroorzaken (onuitwisbare vlekken).
- Plaats geen voorwerpen van meer dan 15 kg op de geopende oven deur en op de kookplaat met een gewicht van meer dan 25 kg.
- Bewaar geen ontvlambare verpakkingen of materialen in de lade onder de oven, aangezien de temperatuur in de lade zeer hoog kan oplopen en brand kan veroorzaken.
- LET OP: Zorg dat er geen zware of scherpe voorwerpen op de plaat vallen van het koken.

Onderhoud

- Alvorens een katalytische ovenreinigingscyclus te starten, verwijdert u overvloedig gemorste vloeistof. Voor meer gedetailleerde informatie, zie het hoofdstuk "Schoonmaak en onderhoud".

Service - reparaties

- Probeer in geval van storing niet zelf het toestel te repareren. Reparaties door niet-gekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken en worden niet gedekt door de garantie. Neem contact op met de serviceafdeling van uw dealer en vraag om door de fabrikant gecertificeerde reserveonderdelen.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING



Een verantwoord energiegebruik is ~~in~~ 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**

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 zijn het kookgedeelte volledig te bedekken.

- **Houd 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.

- **Til het deksel niet te vaak op**

- **Voorkom te vaak openen van de ovendeur**

- Als de kooktijd lang is, schakelt u de kookplaat 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit; het koken zal dan worden beëindigd met de restwarmte van de kookplaat. 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.

- **Maak het koken af met de restwarmte van de oven**

Als de kooktijd langer is dan 40 minuten, schakelt u de oven 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit; het koken zal dan worden voltooid met de restwarmte van de oven.

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

- **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.



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 (polyethyleen zakken, stukken polystyreen, enz.) kan gevaarlijk zijn. Houd ze buiten het bereik van kinderen.



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

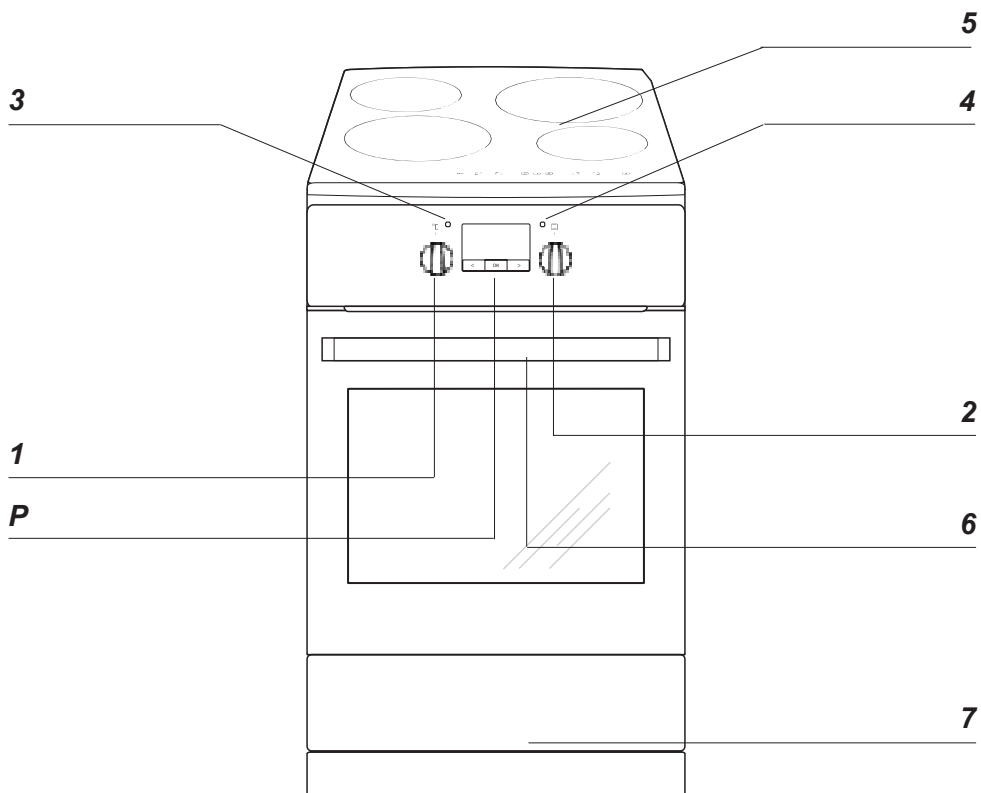
inzamelsysteem moet worden gebracht, overeenkomstig de richtlijn

2012/19/EU, zodat het kan worden gerecycled of ontmanteld om de 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: Thermostaat controle lampje:
Oven functie4 lampje
5 Inductie kookplaat
6 Handgreep ovendeur :7
Lade

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

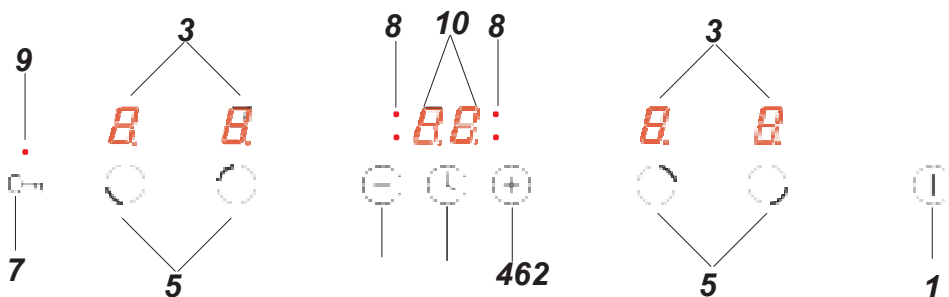
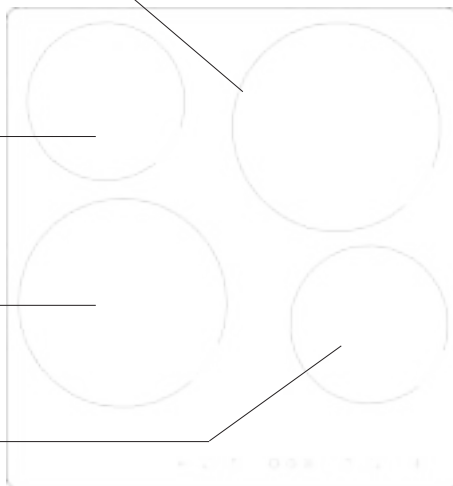
Inductieverwarmer +
booster (rechtsachter) Ø

Inductieverwarmer +
aanjager (linksachter) Ø
160

Inductiekookplaat +
booster (vooraan links) Ø
210

Inductiekookplaat +
booster (vooraan rechts) Ø
160

210



- 1: Plaat aan/uit sensor
- 2: Plus sensor
- 3: Kookplaatindicator
- 4: Minus-sensor
- 5: Focus selectie sensor
- 6: Klok sensor
- 7: Blokkerende sensor
- 8: Kloksignaal diode
- 9: Signaal van blokkerende sensor LED
- 10: Klokweergave

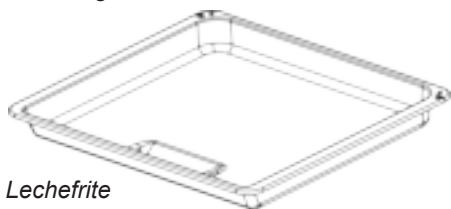
APPARAATEIGENSCHAPPEN

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

Bakplaat	Diameter	Vermogen
Achterste linker schouw	16,0 cm	1,2 / kW1,4
Voorste open haard links	21,0 cm	2,0 / kW3,0
Open haard rechts achter	21,0 cm	2,0 / kW3,0
Rechts voor focus	16,0 cm	1,2 / kW1,4

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

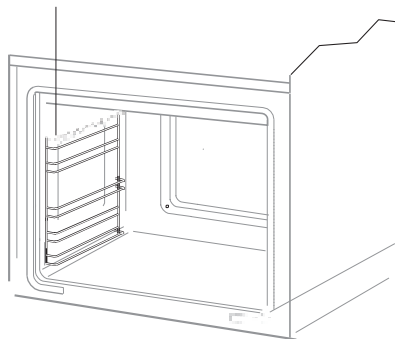


Lechefrite



Rooster

Stands



INSTALLATIE

Keuken indeling

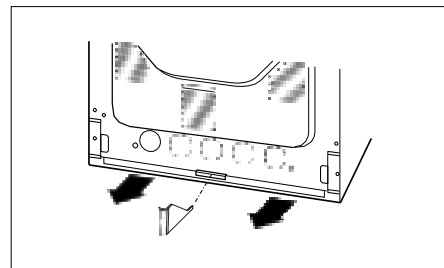
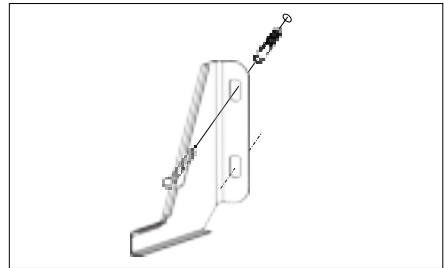
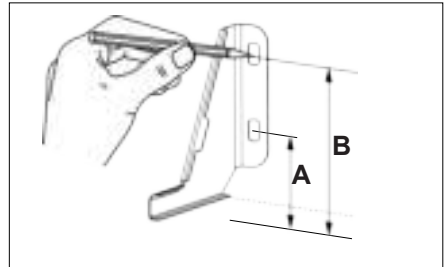
- Zorg ervoor dat de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd, goed geventileerd is. De bedieningselementen moeten gemakkelijk toegankelijk zijn.
- Voor de installatie van meubilair met coatings en kleefstoffen worden gebruikt die bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Anders kan het oppervlak vervormen en kan de coating loslaten.
- Installeer het fornuis op een oppervlak stijf en plat.
- 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. De hoogte van de verstelbare poten is 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 fornuis 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

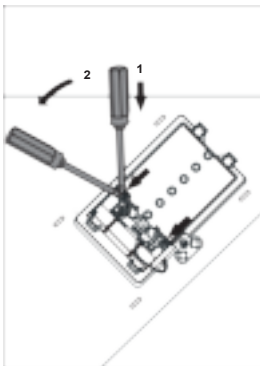
Let op:

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.


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



Let op:

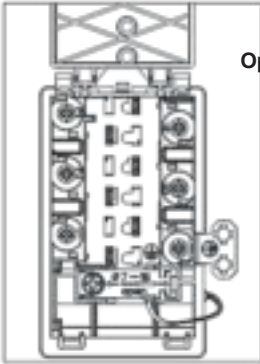
Vergeet niet de aardaansluiting aan te sluiten op het klemmenblok van het fornuis dat is gemarkeerd met het symbool . De stroomvoorziening van het fornuis moet voorzien zijn van een noodstopcontact waarmee de stroom op elk moment kan worden uitgeschakeld. De minimumafstand tussen de noodstopcontacten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

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 is van 230V.

Opmerking: In alle gevallen van aansluiting moet de aardverbinding worden aangesloten op het klemmenblok bij het PE-symbool.

			Aanbevolen type aansluitkabel
1	Geval van het V-net230: eenfasige aansluiting met een neutrale draad, bruggen verbinden klemmen 1-2-3 en 4-5, aardverbinding op	1N~	<p>H05VV-F3G4 3X mm⁴²</p>
2	In het geval van 400/230 V net, tweefasige aansluiting met neutrale draad, verbinden de bruggen de klemmen 2-3 en 4-5, aarding op	2N~	<p>H05VV-F4G2,5 4X mm^{2,5}²</p>
3	Geval van 400/230 V-net: driefasige aansluiting met een neutrale draad, bruggen verbinden klemmen 4-5, faseadraden 3, verbonden met en 1,2 neutraal naar en 4aarde 5, naar	3N~	<p>H05VV-F5G2,5 5X mm^{2,5}²</p>
Fasedraden - L1, L2, L3; N - neutrale draad; PE - aarddraad			

GEBRUIK

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 mechanische ventilatie aan of laat de lucht ontsnappen door een raam open te zetten,
- Verwarm de oven in de natuurlijke convectiemodus, 250°C, gedurende gemiddeld enkele minuten³⁰, verwijder al het vuil,
- 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.

GEBRUIK

Hoe de programmeur werkt

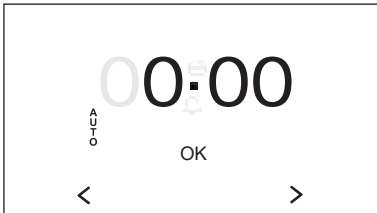
Symbolen op het scherm

   - symbolen die overeenkomen met de individuele 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.

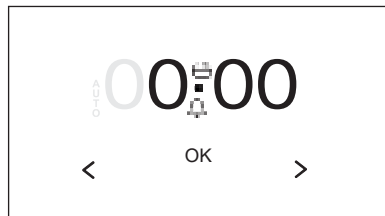
Om de tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de < en > toetsen om de tijd op het display te laten knipperen. De tijd kan dan worden gecorrigeerd met de < en > toetsen.


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:

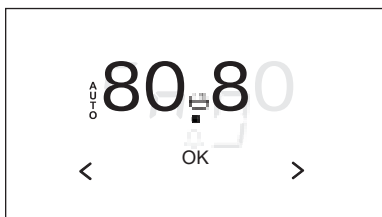
Als de pieper niet handmatig wordt uitgeschakeld, wordt hij na ongeveer minuten 7 automatisch uitgeschakeld.

GEBRUIK

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 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.

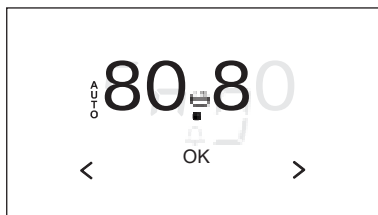
Als de gekozen tijd verstreken is, ~~stelt~~ de oven automatisch uit, klinkt het geluidssignaal en begint het symbool AUTO te knipperen,

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

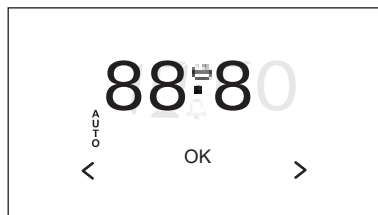
Automatische werking

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

- druk op de OK toets 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 de tijd t waarop het koken moet beginnen, afhankelijk van de kooktijd en 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 beginnen.

GEBRUIK

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:

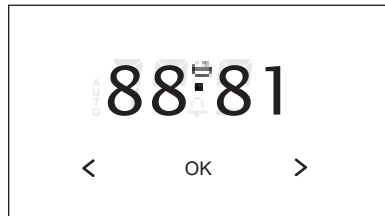
- Selecteer de timerfunctie met de OK-toets,
- druk op de < en > .

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:



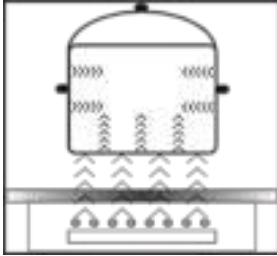
- Gebruik de < toets om het niveau te kiezen van de toon op een schaal van tot 13.

GEBRUIK

Gebruik van de kookplaat.

Voor informatie over de verschillende soorten haarden, zie het hoofdstuk over de technische gegevens.

Werking van de inductieverwarmer



De elektrische generator drijft een spoel aan die zich in het toestel bevindt. Deze spoel creëert magnetische velden, zodat wanneer een vat met een metalen bodem op de plaat wordt geplaatst, geïnduceerde stromen op het vat worden overgebracht.

Deze stromen maken de container tot de echte geleider van warmte, terwijl het glazen oppervlak van de plaat koel blijft.

Dit systeem voorziet in het gebruik van containers waarvan de bodem ontvankelijk is voor de werking van het magnetisch veld.

In het algemeen wordt inductieve technologie gekenmerkt door twee kwaliteiten:

- de warmte wordt alleen afgegeven door de container, dus wordt het ten volle benut,
- er is geen thermische inertie, aangezien het kookproces automatisch begint

Het geluid van de inductieplaat wordt geproduceerd wanneer de container op de plaat wordt geplaatst en eindigt wanneer hij van de plaat wordt verwijderd. Tijdens normaal gebruik van de inductiekookplaat kunnen verschillende soorten geluid worden voortgebracht, die geen invloed hebben op de goede werking van de kookplaat.

- Lage frequentie fluiten. Het geluid verschijnt wanneer de container leeg is, het verdwijnt na het vullen met water of het plaatsen van de schotel erin.
- Hoge frequentie fluiten. Het geluid ontstaat in containers die uit verschillende lagen van verschillende materialen zijn vervaardigd en nadat het maximale verwarmingsvermogen is ingeschakeld. Het geluid wordt ook sterker wanneer twee of meer verwarmingsvelden tegelijk op vol vermogen worden gebruikt. Het geluid verdwijnt of is minder intens nadat het vermogen is verlaagd.
- Piepend geluid. Het geluid verschijnt in vaten die uit verschillende lagen van verschillende materialen zijn vervaardigd. De intensiteit van het geluid is afhankelijk van het stookmedium.
- Zoemend geluid. Het geluid ontstaat wanneer de koelventilator van de elektronische systemen in werking is.

De geluiden die bij een goede werking hoorbaar kunnen zijn, zijn het resultaat van het werk van de koelventilator, de grootte van de bak en het materiaal waarvan hij is gemaakt, de manier waarop de gerechten worden gekookt en het gebruikte verwarmingsvermogen.

Deze geluiden zijn een normaal verschijnsel en wijzen niet op een defect van de inductieplaat.

GEBRUIK

Beschermende uitrusting :

Als de plaat correct is geïnstalleerd en goed wordt gebruikt, zijn beschermingen zelden nodig.

Ventilator: Dient om de besturings- en vermogenselementen te beschermen en te koelen. Hij kan op twee verschillende snelheden worden ingesteld en werkt automatisch. De ventilator draait totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld, ongeacht of de kookzones zijn in- of uitgeschakeld.

Transistor: De temperatuur van de elektronische elementen wordt continu gemeten met de sonde. Als de warmte gevaarlijk hoog oploopt, vermindert dit circuit automatisch het vermogen van de verwarming of schakelt het de verwarmingen uit die zich het dichtst bij de verwarmde elektronische elementen bevinden.

Detectie: De aanwezigheid van een pan zal de kookplaat doen werken en dus opwarmen. Kleine voorwerpen die op het verwarmingsoppervlak worden geplaatst (b.v. een kleine lepel, een mes, een ring...) worden niet beschouwd als een pan en de kookplaat wordt niet ingeschakeld.

Detecteert de aanwezigheid van een pan in het inductieveld.

Een pannensensor is geïnstalleerd in de kookplaten met inductievelden. Wanneer de kookplaat in werking is, start en stopt de pannensensor automatisch de warmteafgifte in de kookkamer wanneer de pan op de kookplaat wordt geplaatst en vervolgens wordt verwijderd. Dit zorgt voor energiebesparing.

- Als de kookplaat wordt gebruikt met een geschikte pan, wordt het warmteniveau op het display aangegeven.
- Inductie vereist het gebruik van geschikte pannen met magnetische bodem (tabel).

Indien er geen pan op de kookplaat is geplaatst of een verkeerde pan is geplaatst, verschijnt het symbool op het display. De kookplaat gaat niet aan. Als er na 10 minuten geen pannen worden gedetecteerd, wordt de kookplaat niet ingeschakeld. De kookplaat wordt uitgeschakeld met behulp van de controlesensor, het verwijderen van de pan is niet voldoende.

De pannensensor functioneert niet als de hoofdsensor van de kookplaat.

De inductiekookplaat is uitgerust met sensoren die werken door met een vinger de gemarkeerde oppervlakken aan te raken. Elke aanpassing van de sensor wordt bevestigd door een akoestisch signaal.

Bij het in- en uitschakelen van het toestel en bij het instellen van het kookvermogen mag slechts op één sensor worden gedrukt. Indien meer dan één sensor gelijktijdig wordt ingedrukt (behalve de klok en de toets), negeert het systeem de ingevoerde besturingssignalen, en indien de sensoren gedurende lange tijd worden ingedrukt, klinkt het storingssignaal.

Schakel na gebruik het fornuis uit met de regelaar en gebruik de oven niet voor andere doeleinden.

geen rekening houden met de aanwijzingen van de gebruiksdetector.

GEBRUIK

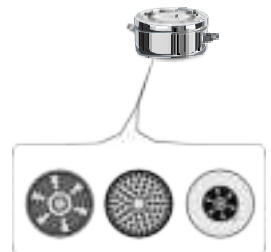
De kwaliteit van het keukengerei is een basisvereiste voor het functioneren van de keuken. van de plaat effectief is.

Keuze van kookgerei voor de inductiekookplaat



Kenmerken van de containers.

- Gebruik altijd hoogwaardige potten en pannen met een ideale vlakke bodem: het gebruik van dergelijke potten en pannen voorkomt de vorming van hoge temperatuurpunten waaraan het voedsel tijdens het koken zou kunnen blijven kleven. Potten en pannen met dikke metalen wanden zorgen voor een perfecte warmteverdeling.
- Zorg ervoor dat de bodems van de pannen droog zijn: wanneer u een pan vult of een pan uit de koelkast gebruikt en voordat u hem op het fornuis zet, moet u controleren of de bodem helemaal droog is. Zo wordt voorkomen dat het oppervlak van de kookplaat vuil wordt.
- Een deksel op de pan voorkomt warmteverlies en vermindert zo de kooktijd en het energieverbruik.
- Om de geschiktheid van de containers te bepalen, moet worden nagegaan of de bodem van de container aantrekt een magneet.
- **Om een optimale temperatuurregeling door de inductiemodule te verzekeren, moet de bodem van de container moet vlak zijn.**
- **Panbodems die bol staan of een diep gegraveerd logo van de fabrikant hebben, hebben een negatieve invloed op de temperatuurregeling van de inductiemodule en kunnen ertoe leiden dat het kookgerei oververhit raakt.**
- **Gebruik geen beschadigde containers, bv. met vervormde bodems als gevolg van hoge temperaturen.**
- Bij gebruik van grote recipiënten met een ferromagnetische bodem waarvan de diameter kleiner is dan de totale diameter van de recipiënt, wordt alleen het ferromagnetische deel van de recipiënt verwarmd. Hierdoor ontstaat een situatie waarin het onmogelijk is de warmte gelijkmatig over het vat te verdelen. Het ferromagnetische oppervlak wordt in de bodem van het vat verkleind door de aluminium elementen die daar zijn geplaatst, zodat de hoeveelheid toegevoerde warmte minder kan zijn. Er kunnen zich problemen voordoen met de detectie van het vaartuig of het ontbreken van detectie. De diameter van het ferromagnetische deel van het vat moet worden aangepast aan de grootte van de verwarmingszone om optimale brandresultaten te verkrijgen. Indien het




GEBRUIK

vat niet wordt gedetecteerd op de verwarmingszone, is het raadzaam het te testen op een verwarmingszone met een kleinere diameter.

GEBRUIK

Voor inductiekoken mogen alleen ferromagnetische recipiënten van materialen zoals :

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale roestvrijstalen bakken voor inductiekoken.

Symbolen op keukengerei		Controleer of op het etiket het symbool staat dat aangeeft dat de pan geschikt is voor inductiekookplaten.
	Gebruik magnetische pannen (geëmailleerd ijzer, roestvrijstalen ferriet, gietijzer) controleer dit door een magneet op de bodem van de pan aan te brengen (hij moet eraan blijven kleven).	
Roestvrij staal	Detecteert de aanwezigheid van de pan niet	
	Met uitzondering van ferromagnetische stalen pannen	
Aluminium	Detecteert de aanwezigheid van de pan niet	
Gietijzer	Hoog rendement	
	Opgelet: Potten en pannen kunnen krassen maken op de plaat	
Geëmailleerd staal	Hoog rendement	
	Het aanbevolen kookgerei moet een vlakke, dikke en gladde bodem hebben	
Glas	Detecteert de aanwezigheid van de pan niet	
Porselein	Detecteert de aanwezigheid van de pan niet	
Kookgerei met koperen bodem	Detecteert de aanwezigheid van de pan niet	

Afmetingen container.

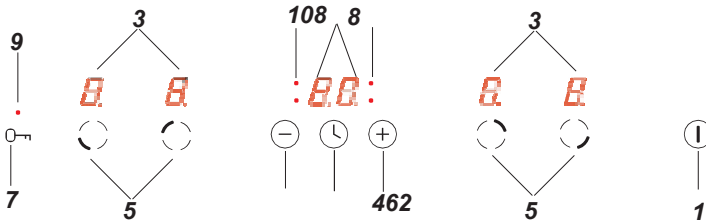
- Om het beste kookeffect te verkrijgen, moet u keukengerei gebruiken met een grootte van de bodem (van het ferromagnetische deel) die overeenkomt met de grootte van het ontstekingsveld.
- Het gebruik van kookgerei met een bodemdiameter die kleiner is dan het kookveld vermindert de efficiëntie van het kookveld en verlengt de kooktijd.
- De kookvelden hebben een lagere detectiedrempel voor gebruiksvoorwerpen, die afhangt van de diameter van het ferromagnetische deel van de bodem van het gebruiksvoorwerp en het materiaal waarvan het is gemaakt. Het gebruik van een onaangepast kookgerei kan de detectie van het kookgerei door het kookveld verhinderen.

GEBRUIK

Bedieningspaneel

- Na het aansluiten van de plaat op het lichtnet gaan alle indicatoren branden voor een moment. De kookplaat is klaar voor gebruik.
- De kookplaat is uitgerust met elektronische sensoren, die worden ingeschakeld door ze minstens een seconde ingedrukt te houden.
- Telkens wanneer de sensoren worden ingeschakeld, klinkt er een geluidssignaal.

Laat geen voorwerpen achter op de sensorlocaties (dit kan een foutmelding veroorzaken); deze sensoren moeten altijd schoon worden gehouden.



In gebruik nemen van de plaat

De plaat wordt geactiveerd door de hoofdsensor aan te

① raken gedurende ten minste

1 tweede. De kookplaat is actief wanneer **0** "" op alle indicators (**3**) verschijnt.

Als er binnen enkele seconden **10** geen sensor wordt geactiveerd, schakelt de kookplaat uit.

In gebruik nemen van een open haard

Schakel na het inschakelen van de kookplaat met de

① hoofdsensorbin

nen enkele seconden **10** de gekozen kookruimte in (**5**).


1. Na het aanraken van de sensor die de gekozen kookstand aangeeft (**5**), zal het cijfer **0** "" afwisselend oplichten op de vermogensstandindicator die bij deze stand hoort.
2. Het gewenste niveau van verwarmingsvermogen kan worden ingesteld met behulp van de sensor

Als binnen enkele seconden **10** na het inschakelen van de plaat, geen sensor niet is besteld, gaat de haard uit.

De verwarmingsplaat is actief wanneer op alle displays een cijfer of letter brandt, wat betekent dat de verwarmingsplaat klaar is om het ingestelde verwarmingsvermogen uit te voeren.

Instellen van het verwarmingsvermogen van een inductieverwarmer

GEBRUIK



Terwijl het display van de scherpstelindicator afwisselend oplicht (3) "0", is het mogelijk om begin met het instellen van het gewenste verwarmingsvermogen met de sensoren en .

GEBRUIK

Uitschakelen van de kookplaten

- De kookkamer moet geactiveerd zijn. De indicator voor het verwarmingsvermogen is afwisselend verlicht.
- Uitschakelen gebeurt door de aan/uit-sensor op de plaat aan te raken, of door op de sensor (5) gedurende enkele seconden3.


De hele kookplaat uitschakelen


- De kookplaat werkt zolang ten minste één van de kookplaten is ingeschakeld.
- Door op de  hoofdsensorte drukken , wordt de hele kookplaat uitgeschakeld

Als een kookplaat heet is, geven de kookplaatindicators (3) de letter "H" weer, die restwarmte symboliseert.

Booster "P" functie

De Booster-functie verhoogt het vermogen van de Ø verwarmer van 2102000W tot 3000W, van de Ø 160 verwarmer van 1200W tot 1400W.

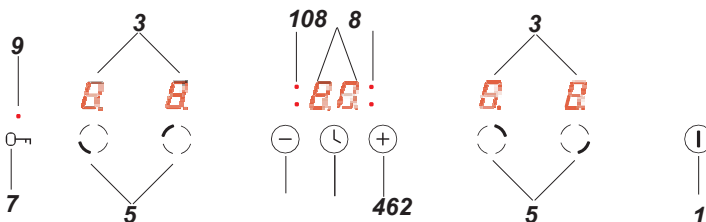
Om de boosterfunctie te activeren, kiest u een kookzone, zet u het kookniveau op "9" en drukt u opnieuw op de sensor. 

De boosterfunctie wordt uitgeschakeld nadat de sensor opnieuw is ingedrukt wanneer  de inductiekookplaat actief is of nadat de pan van de inductiekookplaat is genomen.

De werkingsduur160 van de boosterfunctie voor de Ø en210 Ø kookplaten wordt door het sensorpaneel beperkt tot minuten10. Na de automatische uitschakeling van de boosterfunctie blijft de kookruimte met het nominale vermogen opwarmen.

De boosterfunctie kan opnieuw worden opgestart als de temperatuursensoren in de elektronica en in de spoel dit toelaten. Als een pan uit de kookruimte wordt verwijderd terwijl de boosterfunctie in werking is, blijft de functie actief en wordt de tijd doorgeteld.

Als de temperatuur (van het elektronische circuit of van de gloeispiraal) van de verwarmingsplaat wordt overschreden tijdens de werking van de verhogingsfunctie, wordt de verhogingsfunctie automatisch uitgeschakeld. De kookplaat keert terug naar het nominale vermogen.



GEBRUIK


Regeling van de aanjaagfunctie

De kookzones zijn paarsgewijs, verticaal of diagonaal gecombineerd, afhankelijk van het model. Het totale vermogen wordt verdeeld binnen deze paren. Als de boosterfunctie in beide kookzones tegelijk wordt geactiveerd, zal het maximaal beschikbare vermogen worden overschreden. In dat geval wordt het verwarmingsvermogen van de eerste geactiveerde kamerzone tot het laagst mogelijke niveau teruggebracht.

Blokkeerfunctie

De blokkeringsfunctie wordt gebruikt om de kookplaat tegen inschakeling te beschermen. De kookplaat kan door kinderen worden in- en uitgeschakeld en kan weer worden ingeschakeld nadat de vergrendeling is opgeheven. De blokkeerfunctie is mogelijk met de kookplaat aan en uit.

Activeren en deactiveren van de blokkeringsfunctie

De kookplaatvergrendeling wordt geactiveerd en gedeactiveerd door de  sensorgedurende 5 seconden in te drukken. De activering van de blokkeringsfunctie wordt signaleerd door de signaaldiode (9).

De plaat blijft vergrendeld tot ze ontgrendeld wordt, zelfs als het paneel van de plaat uit- en weer ingeschakeld wordt. Als de plaat wordt losgekoppeld van de stroomvoorziening, stopt de plaatvergrendeling.

Restwarmte-indicator

Na afloop van het bakproces blijft er thermische energie in het keramische glas achter, de zogeheten restwarmte. De restwarmte-indicatie wordt in twee stappen weergegeven. Wanneer een kookplaat of het gehele toestel uitgeschakeld is en de temperatuur boven de 60°C komt, verschijnt de letter "H" op het betreffende display. De restwarmte-indicatie wordt weergegeven zolang de temperatuur van de vuurkist hoger is dan 60°C. Bij temperaturen tussen 45°C en 60°C verschijnt de aanduiding "h" op het display, die een geringe restwarmte symboliseert. Wanneer de temperatuur onder 45°C daalt, dooft de restwarmte-indicator.

Zolang de restwarmte-indicator brandt, mag u de verwarmingsplaat niet aanraken wegens verbrandingsgevaar en er geen warmtegevoelige voorwerpen op leggen!



Bij een stroomonderbreking wordt de restwarmte-indicator "H" niet meer weergegeven. Desondanks kunnen de open haarden nog heet zijn!

GEBRUIK


Beperking van de arbeidstijd

Om de betrouwbaarheid van de werking te verhogen, is de inductiekookplaat uitgerust met een werktijdbegrenzer voor elke kookplaat. De maximale werktijd is afhankelijk van het eerder gekozen verwarmingsvermogen.

Als het verwarmingsvermogen gedurende een langere periode niet wordt gewijzigd (zie tabel rechts), wordt het betreffende verwarmingselement automatisch uitgeschakeld en wordt de restwarmte-indicator geactiveerd. Het verwarmingselement kan echter te allen tijde weer worden ingeschakeld en volgens de gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Niveau kracht van verwarming	Maximale bedrijfstijd in uren
i #	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Automatische versnelde opwarmfunctie

- De geselecteerde focus moet worden geactiveerd door de sensor (5)
- Stel vervolgens met de sensoren het vermogensniveau in het bereik 1-8 in en  druk opnieuw op de sensor (5).
- Op het display verschijnt afwisselend het nummer van het ingestelde vermogensniveau en de letter A.

Niveau kracht van verwarming	Opwarmtijd automatisch op vol vermogen (in minuten)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Nadat de opwarmtijd op vol vermogen is verstreken, schakelt het verwarmingselement automatisch over op het geselecteerde vermogensniveau (dat zichtbaar blijft op de indicator) voor de rest van het kookproces.

Indien een stuk kookgerei uit de vuurhaard wordt genomen en teruggeplaatst voordat de versnelde verhittingstijd is verstreken, zal tot het einde op vol vermogen worden verhit.




GEBRUIK

Klok functie

De programmatimer maakt het koken gemakkelijker door u de mogelijkheid te bieden de werktijd van de kookplaten te programmeren. Het kan ook gebruikt worden als een timer.

De klok starten

De programmatimer maakt het koken gemakkelijker door u de mogelijkheid te bieden de werktijd van de kookplaten te programmeren. Het kan ook gebruikt worden als een timer.



- Kies de juiste kookruimte met de sensor (5). Het cijfer "0" licht afwisselend op.
- Stel het gewenste vermogensniveau in tussen -19 met behulp van de sensoren of .
- Activeer vervolgens de klok in de se-10condes door op de sensor te drukken .
- Stel de gewenste kooktijd (01 tot minuten99) in met de sensoren of .
- Het controlelampje (8) van de kookruimte blijft branden naast de klokdisplay

Alle kookplaten kunnen gelijktijdig worden bediend in het tijdcontrolesysteem met behulp van de klok.


Als er meer dan één tijd is ingesteld, toont de klokdisplay de kortste tijd. Dit wordt ook aangegeven door de knipperende LED (8).

De kooktijd wijzigen geprogrammeerd.

Op elk moment tijdens het kookproces is het mogelijk de geprogrammeerde tijd te wijzigen.

- Gebruik de sensor (5) om de juiste kookruimte te kiezen. Het nummer van het verwarmingsvermogen licht afwisselend op.
- Activeer vervolgens de klok in de se-10condes door op de sensor te drukken .
- Stel de nieuwe tijd in met de sensoren of .




De stroom van de tijd controleren koken

De resterende kooktijd kan op elk moment worden weergegeven door de kloksensor  aan te raken. De actieve tijd van de timer voor de betreffende kookruimte wordt aangegeven door de knipperende LED (8).

De klok uitzetten

Na afloop van de ingestelde kooktijd klinkt een akoestisch signaal, dat kan worden uitgeschakeld door op een willekeurige sensor te drukken, anders schakelt het alarm na enkele minuten automatisch uit.2

Als het nodig is om de klok uit te zetten eerder:

- Activeer de kookkamer met de sensor (5). Het verwarmingsvermogen cijfer licht intenser op.
- Druk vervolgens op de sensor , houd secondenlang ingedrukt 3of verander de timer tijd met de sensor en  totdat  "00" wordt weergegeven.





GEBRUIK

De klok als timer

De kooktijd klok kan als extra alarm worden gebruikt, als de werking van de kookplaten tijdelijk niet mogelijk is.

Inschakelen van de timer




Als de kookplaat is uitgeschakeld:

- Om de plaat aan te zetten, raak de hoofdsensor van de  verwarmingsplaat.
- Activeer dan de timer via de sensor .
- Stel de timer tijd in met de sensoren of  .

Uitschakelen van de timer

Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een continu geluidsalarm. Om hem uit te schakelen, drukt u op een willekeurige sensor, anders schakelt hij na een paar minuten automatisch uit.²

Als het nodig is om het alarm uit te schakelen eerder:

- Druk vervolgens op de sensor , houd secondenlang ingedrukt of verander de timer tijd met de sensor en  totdat  "00" wordt weergegeven.
- Als de klok als timer is geprogrammeerd, functioneert hij niet als kooktijdprogrammer.

De timerfunctie wordt geannuleerd wanneer de klokfunctie wordt geactiveerd.

Opwarmfunctie

De warmhoudfunctie houdt het voedsel warm op de kookplaat. De gekozen kookplaat is ingesteld op een lage warmteafgifte. Wanneer het vermogen van de kookplaat wordt geregeld door de warmhoudfunctie, wordt de temperatuur van het voedsel op ca. 65°C gehouden. Dit betekent dat het hete, kant-en-klare gerecht niet aan de bodem van de pan blijft kleven en dat de smaak niet achteruit gaat. Deze functie kan ook worden gebruikt om boter, chocolade, enz. te smelten.

Voorwaarde voor het correcte gebruik van deze functie is het gebruik van een geschikte pan met een vlakke bodem, zodat de temperatuur van de pan nauwkeurig kan worden gemeten door de sensor in de kookplaat. De functie voor het opwarmen van een gerecht kan voor elke kookplaat worden toegepast.

Om microbiologische redenen is het niet raadzaam een gerecht te lang warm te houden, daarom schakelt deze functie na enkele uren uit.²

De functie voor het opwarmen van een gerecht wordt ingesteld als een extra verwarmingsvermogen, tussen de stand "0 1" en wordt op het display aangegeven door het symbool " ".

De naverwarmingsfunctie wordt ingeschakeld zoals beschreven in sectie Het uitschakelen van de heropwarmfunctie gebeurt op dezelfde manier als beschreven in de paragraaf **"Inschakelen van een kookruimte"**.

"Kookplaten uitzetten".

GEBRUIK

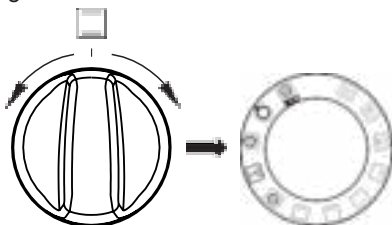
Gebruik van de oven

Voor technische informatie over de oven, zie het hoofdstuk "Kenmerken van het apparaat".

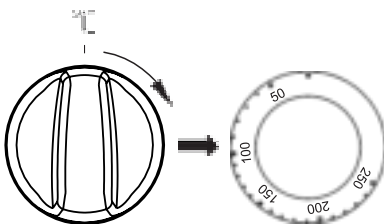
Oven met ventilator (met ventilator en verwarming)

De oven wordt verwarmd door twee verwarmingselementen aan de boven- en onderkant, en door rotatiewarmte of door de grill. De oven wordt bediend met de keuzeknoppen voor het programma en de thermostaat. Om een kookstand te selecteren, draait u de knop naar de gewenste stand.

Programmakieler



Thermostaat keuzeschakelaar



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

Let op:

De temperatuur wordt pas verhoogd als u een functie en een temperatuur hebt gekozen.

Ovenfuncties weergegeven op de knop

0 Nulstelling



Montée en température rapide

Résistance chaleur tournante et grill allumés. Cette fonction permet un préchauffage rapide du four.



Ontdooien

Alleen de ventilator werkt voor voor een snelle ontdooiing.



Super grill ventilé

Deze functie maakt snel koken of koken van grote hoeveelheden voedsel mogelijk.



Versterkte grill (grill en weerstand van gewelf)

Met deze functie kunt u grillen terwijl u tegelijkertijd de bovenverwarmer 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.



Bodemverwarming

Deze functie activeert alleen de haardweerstand.

Het stelt u in staat om de bodem van uw gebak of taarten, bijvoorbeeld.



Natuurlijke convectie

Met deze functie kunt u de voedsel op één niveau.

GEBRUIK



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 f 40°C.

De voordelen van deze functie :

- De opwarmtijd van de oven wordt verkort door de voorverwarmingsfase te verkorten,
- het maakt koken op twee niveaus mogelijk op hetzelfde moment,
- verliest het vlees minder vet en sap, waardoor het een betere smaak behoudt.



Geventileerde natuurlijke convectie

Deze functie maakt het gemakkelijker om pizza's en andere dingen te bakken.



Gepulseerde zool

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



Onafhankelijk ovenlicht Als de toets op deze functie is ingesteld, brandt het ovenlicht.



ECO

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 te handhaven). Het oranje lampje gaat ook branden als de gebruiker de functie "Onafhankelijke ovenverlichting" selecteert.

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 standen volgens: 
- Verwarm de oven gedurende ongeveer 5 minuten (met de 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:

Als u de grill gebruikt, zorg er dan voor Sluit de ovendeur.

Bij gebruik van de grill kunnen bereikbare delen van de oven worden verwarmd. 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 bakplaat te gebruiken voor uw gebak, omdat deze de warmte beter geleidt en de kooktijd verkort,
- Als u een ventilatoroven gebruikt, is het niet nodig de oven voor te verwarmen. Als u een heteluchtoven gebruikt, moet u de oven voorverwarmen voordat u het gebak erin 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 30 lager 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,
 - als een roostersteun of spindel wordt gebruikt, raden wij aan Plaats een lekbak met een kleine hoeveelheid water op het onderste niveau,
- 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.

BAKKEN - PRAKTISCH ADVIES







































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 korter door een hogere temperatuur voorverwarmen van de oven voor het koken is niet nodig.
- Verander tijdens het kookproces de temperatuurinstelling niet en open de deur niet.

Aanbevolen instellingen bij gebruik van de ECO-kookstand

Soort gebak of schotel	Ovenfunctie	Temperatuur °C	Stap ($\begin{matrix} 4 \\ 1 \end{matrix}$)	Tijd [min.] 
		180 - 200	2 - 3	50 - 70
		180 - 200	2	50 - 70
		190 - 210	2 - 3	45 - 60
		200 - 220	2	90 - 120
		200 - 220	2	90 - 160
		180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN - PRAKTISCH ADVIES

Soort gebak of schotel	Ovenfunctie	Temperatuur	Stap	Tijd [min.]
				
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		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

N.B.: De instellingen in de tabel zijn indicatief en kunnen worden aangepast aan uw eigen ervaring en voorkeuren.

REINIGING EN ONDERHOUD

Om de levensduur van het kooktoestel te verlengen, moet de ~~gule~~ 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 "●" staan

/ '0'. Reinig de kookplaat pas nadat de restwarmte-indicator is gedoofd.

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 schurende schoonmaakmiddelen zoals schuurpoeders 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.
- Om vuil dat zich op de tafel heeft vastgezet te verwijderen, gebruikt u een schraper die niet bij het apparaat is geleverd. Wees voorzichtig dat u het frame van de keramische plaat niet beschadigt.

Opmerking: Voordat u de schraper opbergt, moet u altijd de scherpe kant binnen in de schraper steken (druk gewoon met uw duim op het uitstekende gedeelte). Voorzichtig.
- 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 onderhoudsproducten voor glaskeramische toestellen. Wij bevelen ook het gebruik van warm water met reinigingsmiddel aan.
- 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 schoonmaken van het bedieningspaneel uitsluitend heet water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of glasreiniger. Gebruik geen schuurmiddel.

REINIGING EN ONDERHOUD

Oven

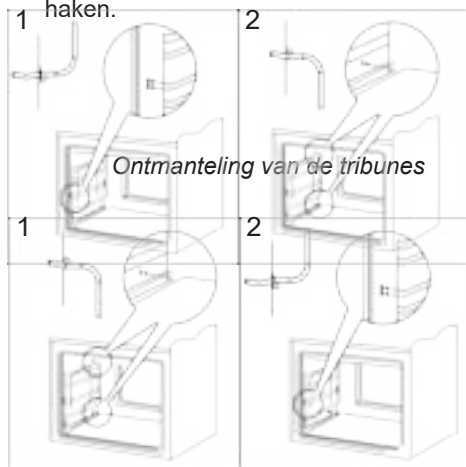
- Maak de oven schoon als hij nog warm is.
- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Voor een beter zicht, reinigt u de oven met de lichten aan.
- Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel.
- Na het schoonmaken van de oven, moet hij schoongeveegd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



Let op:

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

- De 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.

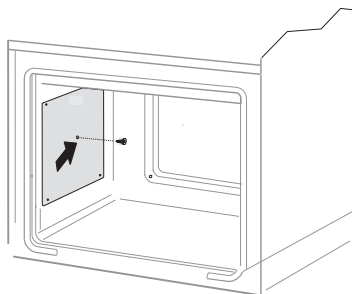


- De oven is uitgerust met een stel wanden die bekleed zijn met een speciaal, zelfreinigend email. Dit email verwijderd automatisch vet of kookresten, op voorwaarde dat ze niet uitgedroogd of doorgebrand zijn. Om een tijdrovende katalytische reiniging van de oven te vermijden, moeten etensresten en vet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

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

Belangrijk!

Katalytische reiniging is zeer energie-intensief, dus we raden aan om overvloedig gemorste vloeistof te verwijderen voordat u met deze functie begint. Als de gebruiker merkt dat de katalytische emailplaten niet goed werken, kunnen ze via de dienst na verkoop worden vervangen.



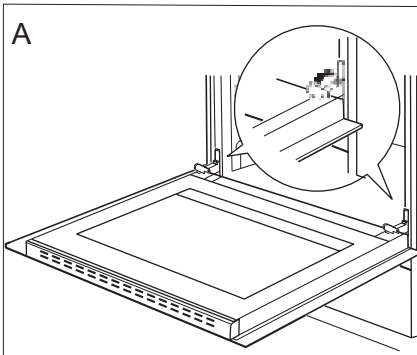
Verwijdering van de katalytische wanden

REINIGING EN ONDERHOUD

Hoe de deur te verwijderen

Om het reinigen van de binnenkant van de oven 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 lichtjes tot aan de aanslag, til hem op en verwijder hem door hem naar voren te trekken.

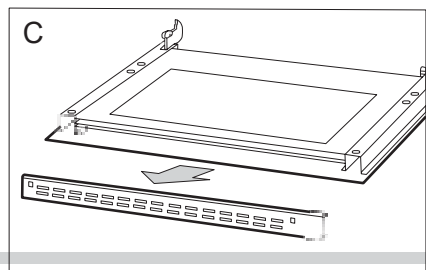
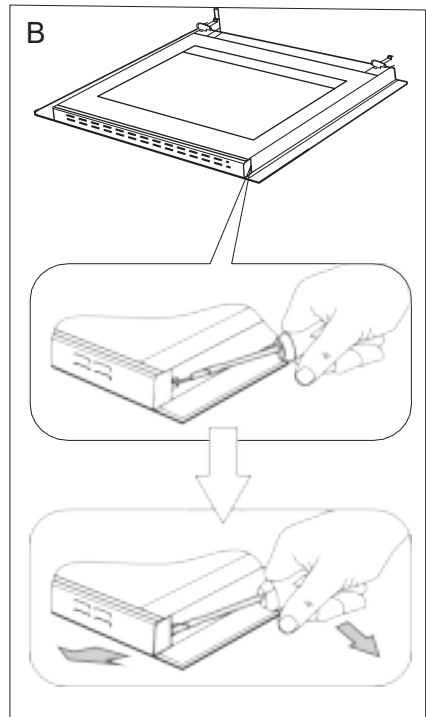
Herhaal dezelfde stappen in dezelfde volgorde om de deur na het schoonmaken weer terug te plaatsen. Let er bij het monteren van de deur op dat de haak correct in de scharniergroef wordt geplaatst. Wanneer de deur gemonteerd is, laat u het beschermingselement zakken en draait u **het vast**. Als dit element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

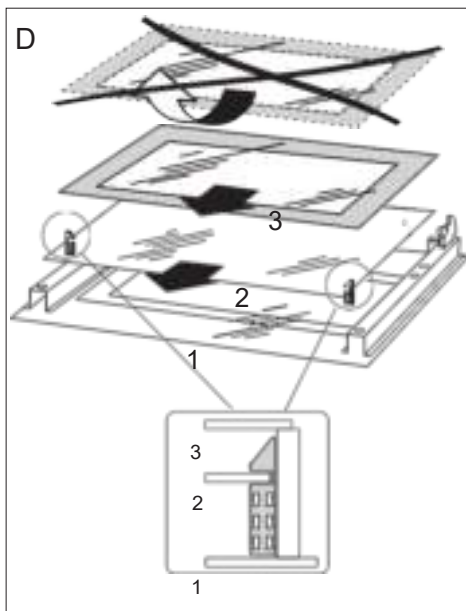


REINIGING EN ONDERHOUD

3. Verwijder de binnenruit van zijn bevestiging (op het onderste deel 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! 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~~



Hoe vervang je de oven gloeilamp



LET OP: Zorg ervoor dat het toestel van het stroomnet is losgekoppeld voordat u de lamp vervangt, om het risico van elektrische schokken te voorkomen.

- 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 hem door een identieke gloeilamp die bestand is tegen hoge temperaturen. Temperaturen (300°C), met de 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.



Periodieke controles

Naast het onderhoud en de reiniging van het fornuis, is het noodzakelijk om :

- Controleer regelmatig of de elektronische en mechanische ~~apart~~ van het kooktoestel goed werken. Na het verstrijken van de garantieperiode, en ten minste om de twee jaar, is het noodzakelijk een technisch onderhoud van het fornuis te plannen,
- laat alle gevonden defecten 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	CAUSE	WAT TE DOEN?
1. Het toestel gaat niet aan	Onderbreking van de stroomvoorziening	Controleer de zekering in het elektrische paneel van uw huis en vervang deze indien nodig.
2. Het apparaat houdt geen rekening met de ingevoerde commando's	Het bedieningspaneel is niet ingeschakeld	Zet hem aan.
	Je hebt de gevoelige knop niet lang genoeg ingedrukt (minder dan 1 seconde)	Druk nog wat langer
	U hebt meerdere toetsen tegelijk ingedrukt	Druk slechts één toets tegelijk in (behalve voor het uitschakelen van de kookplaten en het vergrendelen van het fornuis)
3. Het apparaat reageert niet en geeft een korte pieptoon	Bescherming van kinderen is geactiveerd (slot)	Volg de ontgrendelingsprocedure
4. Het apparaat reageert niet en laat een lange pieptoon horen	Onjuist gebruik (u drukt op de verkeerde knoppen of te snel)	Uit- en inschakelen van de plaat
	Bedekte of vuile sensorknop(pen)	Wis of reinig de aanraakgevoelige toetsen
5. Het hele apparaat schakelt uit	Na het inschakelen is gedurende meer dan s10 geen opdracht ingevoerd.	Schakel het toestel ^{toestel} uit en kies onmiddellijk een commando
	Bedekte of vuile sensorknop(pen)	Wis of reinig de aanraakgevoelige toetsen
6. Een verwarming gaat uit en de bijbehorende indicator toont de letter "H".	Beperking van de bedrijfstijd	Het aansteken van de open haard
	Bedekte of vuile sensorknop(pen)	Wis of reinig de aanraakgevoelige toetsen

EMERGENCIES

	Oververhitting van elektronische apparaten	
--	--	--

EMERGENCIES

PROBLEEM	CAUSE	WAT TE DOEN?
7. De restwarmte-indicator is uit terwijl de vuurhaarden nog branden.	Onderbreking van de stroomvoorziening, het apparaat is losgekoppeld van het elektriciteitsnet.	De restwarmte-indicator werkt weer de volgende keer dat het bedieningspaneel wordt in-/uitgeschakeld.
8. Keramische kookplaat gebroken	Gevaar! Koppel onmiddellijk de netvoeding los (zekering). Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	
9. Andere aanhoudende disfunctie	Koppel de plaat los van het lichtnet (zekering). Neem contact op met de dichtstbijzijnde reparatiedienst. Belangrijk! U bent verantwoordelijk voor de juiste toestand en het juiste gebruik van uw toestel in uw woning. Indien u een beroep doet op de servicedienst wegens een bedieningsfout, zelfs tijdens de garantieperiode, zal u deze herstelling aangerekend worden. Helaas kunnen wij niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding.	
10. De inductiekookplaat maakt een soort zoemend geluid	Normale situatie. De ventilator is begonnen met het afkoelen van de elektronische apparaten.	
11. De inductiekookplaat maakt een soort fluitend geluid.	Normale situatie. Als gevolg van de hoge werkingsfrequentie van de spoelen, zal bij gebruik van meerdere verwarmingszones bij maximaal vermogen, de plaat een licht sissend geluid voortbrengen.	
12. Symbool E2	Oververhitte spoelen, onvoldoende koeling	Controleer of uw container voldoet aan de instructies op de pagina's 24,25.
13. Op het display van de programmer verschijnt regelmatig de tijd " 0.00".	Het apparaat is losgekoppeld of de stroomvoorziening is tijdelijk onderbroken	Stel de tijd in (zie sectie Het instellen van de klok).
14. Het ovenlampje doet het niet.	De gloeilamp is losgedraaid of gebrekkig.	Schroef de gloeilamp goed vast of vervang hem indien nodig (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud).

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale 230V spanning / 400V~50 Hz

Nominaalvermogen 11,0 kW

Inductiekookplaat 7,4




Afmetingen fornuis (hoogte/breedte/diepte)

85 / / 50cm60

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 voorzien van een merkteken en  heeft het een verklaring van overeenstemming gekregen zoals uiteengezet in de beschikbaar voor markttoezichtautoriteiten.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.



Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr