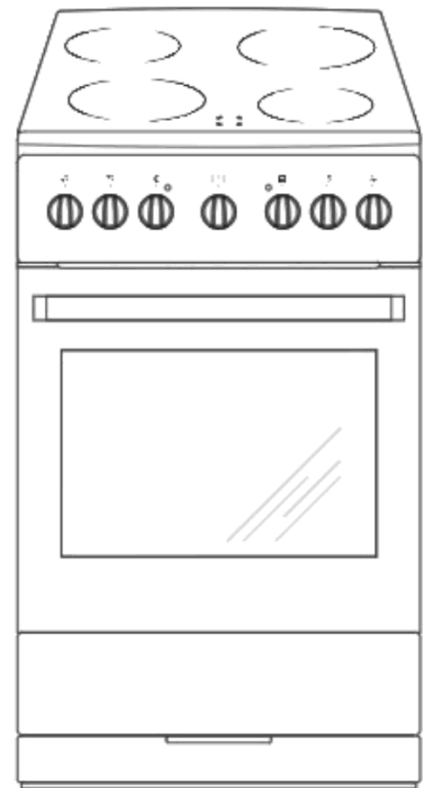


Amica

ACV603B



(NL) GEBRUIKSAANWIJZING



Lees de instructies voordat u de kookplaat installeert en gebruikt.

IO-CFS-1226 9504570
(06 2015 V2)

CHER(S) CLIENT(S),

Het Amrca fornuis combineert gebruiksgemak met een hoge efficiëntie. Als je deze instructies hebt gelezen, zul je ze probleemloos kunnen gebruiken.

*Bij het verlaten van de fabriek heeft het fornuis, voordat het werd verzonden, alle noodzakelijke veiligheidstests ondergaan.
ef de œmpaf/6i//fë.*

*Phêze de//zeaffez'ôvemez'tcemode d'emp/ai avant/apremiere mise enmazion de l'appareil.
Als u deze instructies opvolgt, voorkomt u oneigenlijk gebruik.*

Bewaar deze instructies op een toegankelijke plaats.

Als u de aanbevelingen in deze instructies opvolgt, beschermt u uzelf tegen ernstige risico's.



Gebruik het apparaat pas nadat u de gebruiksaanwijzing hebt gelezen.

La cuisinière a été conçue uniquement pour un usage domestique.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer des modifications sans conséquences sur le fonctionnement de l'appareil

*In geval van twijfel of als je niet alle instructies begrijpt,
kun je contact opnemen met onze klantenservice, die je op alle mogelijke manieren zal helpen.*

*Het ****Rhône-nummer is: 01.56.48.06.31.*

INDICE

Algemene informatie	2
Veiligheidsinstructies	4
Tips voor energiebesparing.....	10
Einde van het leven	11
Beschrijving van hetapparaat	12
Producteigenschappen.....	13
Installatie.....	14
De brander aansluiten op het elektriciteitsnet	12
Gebruiksaanwijzing	17
FonÖions van de oven en het gebruik ervan	20
De oven gebruiken - praktisch advies	23
Het fornuis schoonmaken en onderhouden.....	28
Noodgevallen	32
Technische gegevens	33

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



De principes en bepalingen in deze gebruiksaanwijzing moeten worden toegepast.

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

Installatie

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



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



e **Aardingsinstructies:** Dit apparaat moet worden geaard. In het geval van een storing of defect, vermindert aarding het risico op elektrische schokken door toegang te bieden tot elektrische stroom met een lagere weerstand. Dit apparaat is voorzien van een geaard snoer 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

e Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is bestemd, namelijk het bereiden van voedsel voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik van het apparaat wordt als ongeschikt en dus gevaarlijk beschouwd. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist of oneigenlijk gebruik van het apparaat.

e Het is verboden de technische kenmerken te wijzigen of te proberen het apparaat op enigerlei wijze te modificeren.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij, via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, voorafgaand toezicht of instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen.

e Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

e Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een speciale kabel of assemblage die verkrijgbaar is bij de fabrikant of diens after-sales service.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt, de lamp vervangt, het apparaat verplaatst of de vloer eronder schoonmaakt.

e Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat niet beveiligd is tegen overbelasting (zekering).

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



e Bewaar geen containers of andere voorwerpen of brandbare materialen in de lade, aangezien de temperatuur binnenin erg hoog kan oplopen.

e **LET OP:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak gebarsten of gescheurd is, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet om het risico op elektrische schokken te vermijden en contact opnemen met de dienst na verkoop.

- **Probeer NOOIT een brand te blussen met water** - schakel het apparaat uit en **bedek de vlammen** vervolgens, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.

LET OP: Risico op brand, plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.

WAARSCHUWING: Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak gebarsten of geschilderd is, haal dan de stekker uit het stopcontact om het risico op elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met de klantenservice.

- Gebruik geen schurende doeken of scherpe metalen gereedschappen om de glazen deur schoon te maken, omdat dit krassen maakt op het oppervlak en uiteindelijk het glas beschadigt.

Het gebruik van stoom is ten strengste verboden in de keukenhygiëne.

- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangeduid of kookplaatbeschermers die

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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

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

Onderhoud

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

Service - reparaties

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

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING



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

energie! Hier zijn een paar tips:

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

- **Gebruik van restwarmte van de oven**

Als de kooktijd langer is dan 40 minuten, zet de oven dan 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit.

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

- **Gebruik koken met behulp van een ventilator,**
de oven deur dicht
- **Sluit de oven deur goed**
Warmte ontsnapt door vuil in de deurafdichtingen. Deze moeten worden schoongemaakt.
- **Plaats de kookplaat niet in de directe omgeving van koelkasten/diepvriezers.**
Het elektriciteitsverbruik zou onnodig stijgen.

▶ UITPAKKEN



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

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

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

▶ FIN LEVENSDUUR VAN HET APPARAAT



Dit apparaat is gemarkeerd met het sorteersymbool voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

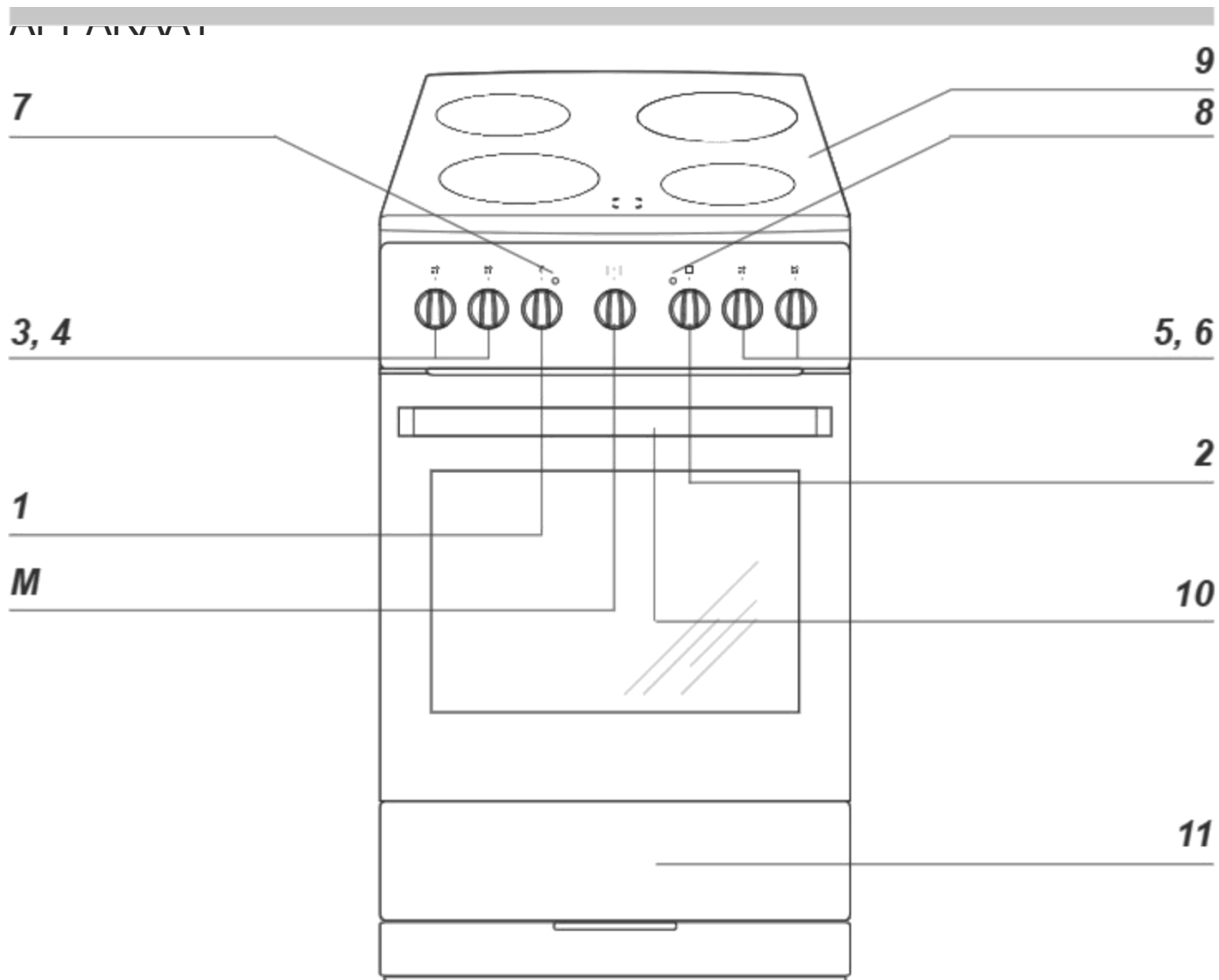
Dit betekent dat dit product moet worden ondersteund door een

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

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

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

BESCHRIJVING VAN HET



1 1 1. linuleiie n'ècai'ique

1 flai'ette de ièglage de la ten'pèratuie alu fou

2 flai'ette des pi ogi aii'n'es elu four

3 4 5 6 l.Blikken van kookplaat naar kookplaat

7 Indicator voor coi'trôle du t'eri'oiègulateur

8 Bedieningspaneel oven

9 Vitiocèian'ique plaque

10 Poigi'èe cle la porte alu fou

11 Tiroii

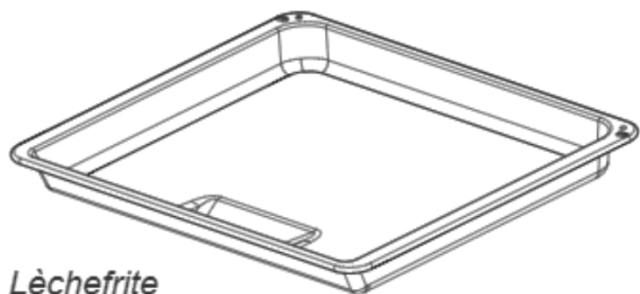
APPARAATEIGENSCHAPPEN

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

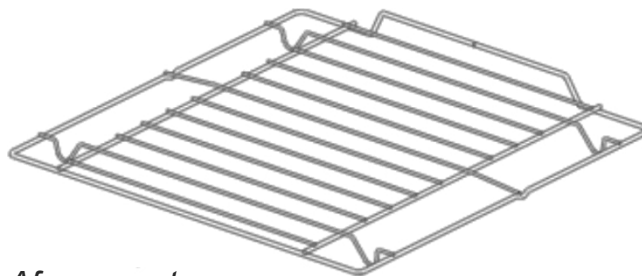
Kookplaat	Diameter	Stroom
Schouw linksachter	14,5 cm	1,2 kW
Schouw linksvoor	18,0 cm	1,8 kW
Open haard rechtsachter	19,0 cm	1,8 kW
Open haard rechtsvoor	14,5 cm	1,2 kW

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

Kookapparatuur

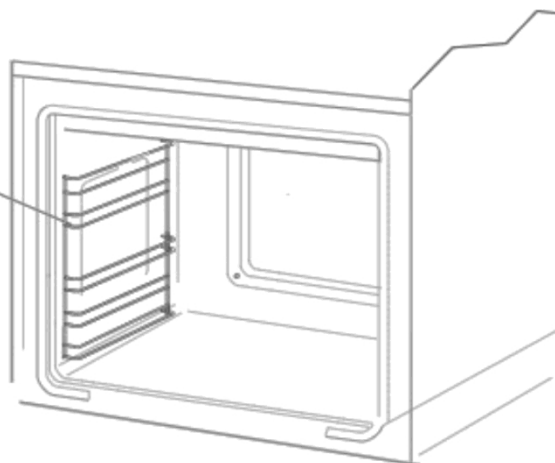


Lèchefrite



Afvoerrooster

Draadstap-
pen



INSTALLATIE

Keukenindeling

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

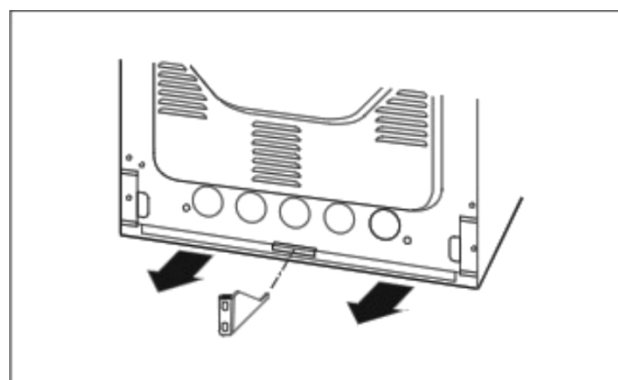
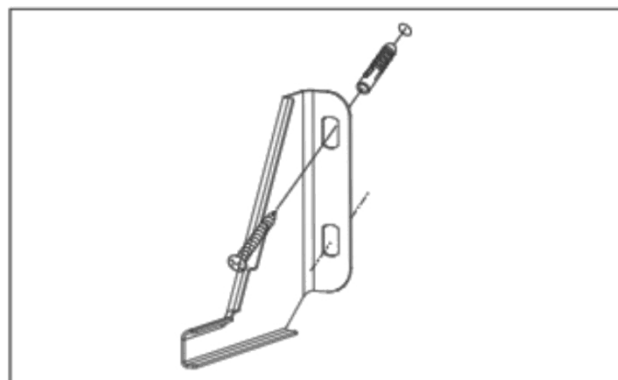
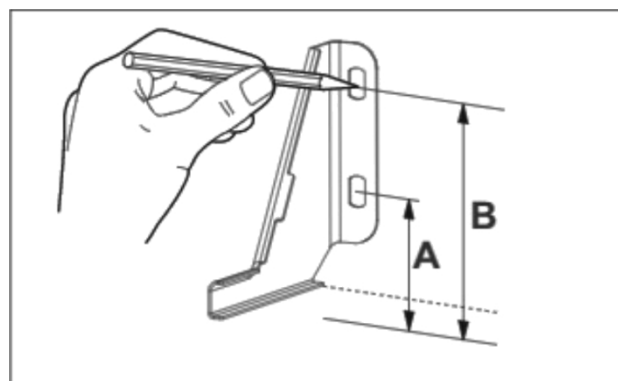
Om het apparaat perfect waterpas te zetten, gebruik je de stelvoetjes, die toegankelijk zijn na het verwijderen van de lade. Afstelbereik van de voeten +/- 5mm.

De antikantelsteun monteren

Om te voorkomen dat de kookplaat omvalt, moet u de beugel die bij uw product is geleverd als volgt installeren:

Boor op de muur waar het fornuis wordt geïnstalleerd een gat op 6,0 cm van de vloer.

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



INSTALLATIE

ÇÇ Het fornuis aansluiten op W* elektrische installatie

Opmerking:

De elektrische installatie mag alleen worden aangesloten door een erkend vakman. Er mogen geen wijzigingen of aanpassingen worden aangebracht aan de elektrische installatie.

Informatie voor de installateur

Het fornuis is ontworpen voor een driefasige wisselstroomvoeding (400V 3N-50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230V. Het kooktoestel kan worden aangepast aan een eenfasige (230V) voeding door middel van een geschikte reductie (brug) op het aansluitblok, zoals aangegeven in onderstaand aansluitschema. Het aansluitschema staat ook naast de aansluiting van het kooktoestel. Om het aansluitblok te openen, verwijder je het oogje en druk je met een platte schroevendraaier om de lipjes aan de zijkant los te maken. Zorg ervoor dat het netsnoer overeenkomt met het type aansluiting en het vermogen van het kooktoestel.

Het netsnoer moet worden bevestigd aan de trekstop van de aansluitdoos van het fornuis.

Opmerking:

Vergeet niet de aardedraad aan te sluiten op het klemmenblok op het fornuis dat gemarkeerd is met het symbool . De elektrische voeding van het kooktoestel moet voorzien zijn van een noodstopshakelaar waarmee de elektriciteit op elk moment kan worden uitgeschakeld. De minimale afstand tussen de contacten van de noodstopshakelaar is 3 mm.

Raadpleeg de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema voordat u het kooktoestel aansluit op het elektriciteitsnet.

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

Elke andere aansluiting dan aangegeven in het schema kan leiden tot schade aan het apparaat.

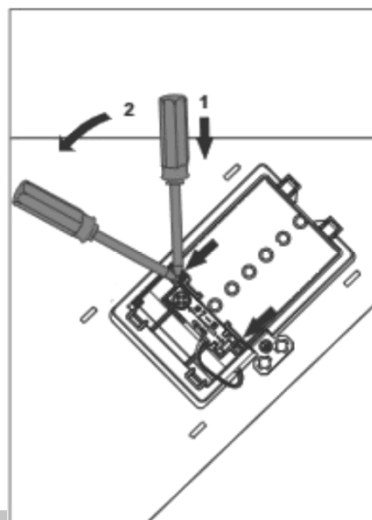
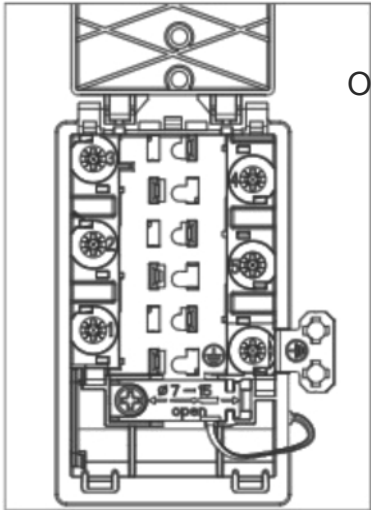
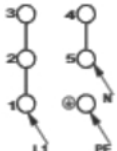
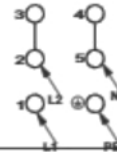
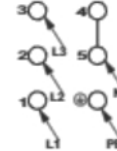


		SCHÉMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN		
		<p>Opmerking: de spanning van de verwarmingselementen is 230V.</p> <p>Opmerking In alle gevallen van aansluiting moet de aardaansluiting worden aangesloten op het klemmenblok op de symbol PE</p>		
				Type aansluitkabel recommandé
1	230 V netwerk eenfasige aansluiting met een neutrale draad le'5 bruggen verbinden klemmen 1-2-3 en J-5. aardverbinding op	1N~		HOSW F3G4 3X 4 mm ²
2	In het geval van een 400'230 V tweefasige netaansluiting met nulleider verbinden de bruggen de klemmen 2-3 en 4-5. aardverbinding op	2N-		HOSVV-F4G2.5 4X2,5mm-
3	In het geval van een 400'230 V-netwerk met een neutrale draad worden de bruggen aangesloten op aansluitklemmen J-5. fase draden aangesloten op 1 2 el 3 draden nul naar 4 en 5. aarde naar	3N~		H05VVF5G2.5 5X2.5 mm-

Fasedraden - L1-R. L2=S L3-T N - neutrale draad PE - aardaansluiting

GEBRUIKSAANWIJZING

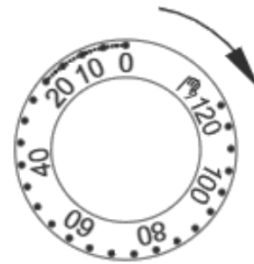
Voor het eerste gebruik van de *" kooktoestel

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

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

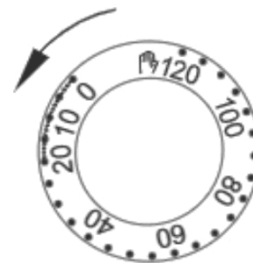
Mechanische timer

De timer wordt gebruikt om de kooktijd van de elektrische oven te regelen. De timer kan ingesteld worden van 5 tot 120 minuten. Als de ingestelde tijd verstreken is, geeft de timer een pieptoon en wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Programmeren - draai de knop met de klok mee en stel de kooktijd in.



Als de knop de "0"-stand aangeeft, wordt de oven niet ingeschakeld.

Als u de oven zonder timer wilt gebruiken, moet de knop in de stand .



Opmerking:

Voor instellingen tussen 5 en 10 minuten, begin met de timerknop een kwartslag te draaien en selecteer dan de gewenste kooktijd.

GEBRUIKSAANWIJZING

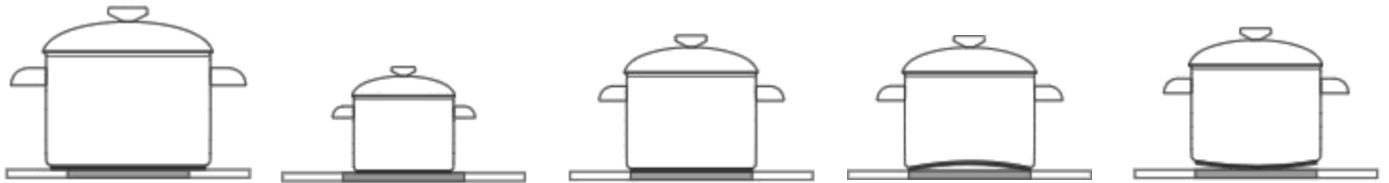
► Bedient de kookplaten op de glaskeramische kookplaat.

Voor informatie over de verschillende YRes van de l'oyers, wegen *chap"itre "Caractéristiques de l aR areil."*

Keuze van container

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

Vuil op de vuurkisten en containers maakt het onmogelijk om het beste uit de hitte te halen.



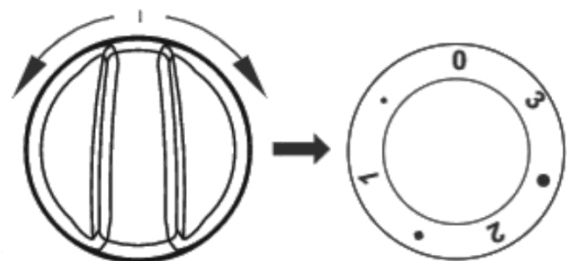
ONJUIST ONJUIST ONJUIST ONJUIST ONJUIST

Keuze van vermogen

Het verwarmingsvermogen varieert afhankelijk van het apparaat. Om het verwarmingsvermogen te wijzigen, draait u de knop gewoon naar rechts of links.

Knopposities

- 0 Gesloten
- Minimaal, gerechten opnieuw opwarmen Groenten sudderen, langzaam koken
- Soepen en grote hoeveelheden voedsel koken
- 2 Langzaam vuur
- Bruin vlees en vis
- 3 Maximaal, snel opwarmen, snel koken, snel frituren



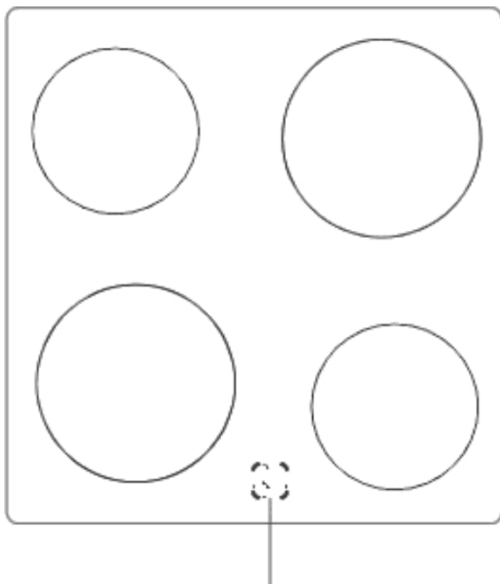
gebruiksaanwijzing

Temperatuurweergave verwarmingszone

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

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

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



Temperatuurindicatoren voor de haard

GEBRUIKSAANWIJZIN

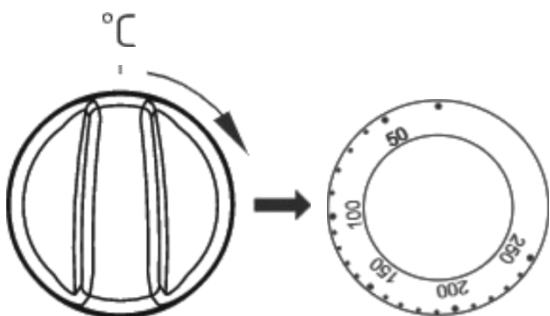
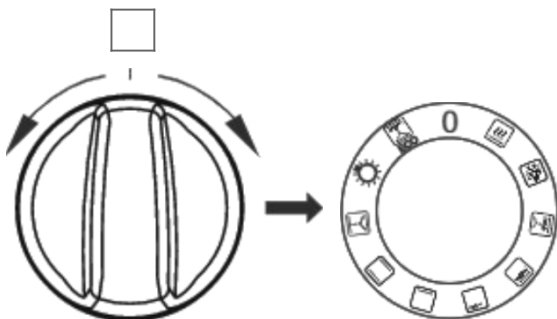
De functies van de oven en zijn gebruik...

Informatie over de uitrusting van de oven en de verwarmingselementen vindt u in de tabel in het gedeelte "Kenmerken van het apparaat", afhankelijk van het model oven.

Oven met ventilator (met ventilator en weerstand)

De oven wordt verwarmd door twee verwarmingselementen aan de boven- en onderkant, en roterende warmte of gdl. De oven

wordt geregeld met de kookstand- en temperatuurkeuzeknoppen. Draai de knop naar de gewenste stand om een kookstand te selecteren. De symbolen rond de knop komen overeen met de specifieke functies van de oven.



Uitschakelen - plaats de twee knoppen SUF M" / Ö".

Opmerking:
De temperatuur (van het verwarmingselement, enz.) wordt alleen verhoogd als een van de

Posities van functieknoppen van de oven

0 Nulinstelling



Snelle temperatuurstijging

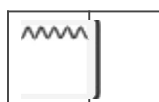
De bovenste en onderste verwarmingselementen, de handschoen en de ventilator worden ingeschakeld. Deze functie verwarmt de oven snel voor.



Ontdooien

Alle de ventilator werkt om en

ovenfuncties en de temperatuur is geselecteerd.



GEBRUIKSAANWIJZIN

G

zorgen voor snelle ontdooiing.

Super geventileerde grill

Deze functie versnelt het koken, maakt het mogelijk om grote hoeveelheden voedsel te bereiden en verhoogt de smaak van het voedsel.

Versterkte grill (grill en stem)

Met de functie "versterkte grill" kun je grillen terwijl je tegelijkertijd het bovenste element gebruikt. Er wordt een hogere temperatuur verkregen in het bovenste gedeelte van de oven, om grotere hoeveelheden te bereiden en het voedsel bruin te bakken.

een eenvoudige

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

Haardkachel

Deze functie activeert alleen de haardweerstand. Met deze functie kun je de basis van je gebak of taarten bakken.

GEBRUIKSAANWIJZIN

G



natuurlijke convectie

Deze functie kan worden gebruikt om voedsel op één niveau.



Geventileerde natuurlijke convectie

Deze combinatie van functies maakt het makkelijker om bijvoorbeeld pizza's te bakken.



Onafhankelijke ovenverlichting

Deze yamanette gepositioneerd op deze

functie schakelt alleen de ovenverlichting in.



ECO-kookmodus

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

Controlelampjes

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

GEBRUIKSAANWIJZIN

De grill gebruiken

Gerechten worden gegrild met behulp van infraroodstralen die worden uitgezonden door het gloeilampelement van de grill.

Om de grill aan te steken, moet u :
e draai de hendel naar de

Verwarm de oven ongeveer 5 minuten (met de ovendeur dicht).

e plaats de lekbak met je gerecht op het betreffende niveau. Als je het spit gebruikt, kies dan het niveau lager dan het spitniveau om er een lekbak op te plaatsen om het vet op te vangen.

o Sluit de ovendeur.

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

Opmerking:

Gebruik de grill met de ovendeur dicht.

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

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES

Gebak

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

Vlees koken en braden







- De oven is ontworpen voor het bereiden van vleesporties van meer dan 1 kg. We raden aan kleinere porties te bereiden op de bakplaat,
- We raden het gebruik van hittebestendige containers aan. De handvatten moeten ook bestand zijn tegen hoge temperaturen,
- Als je een grillsteun of spit gebruikt, raden we aan om een lekbak met een kleine hoeveelheid water op het onderste niveau te plaatsen,
- Normaal gesproken moet het vlees halverwege de bereidingstijd minstens één keer worden omgedraaid. Het gebrad moet ook worden ingesmeerd met de saus of heet gezouten water. Giet geen koud water over het gebrad.

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES














ECO-kookmodus

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

Aanbevolen instellingen bij gebruik van de ECO-kookstand

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gratin	Temps (min.)
Beschuitpastei	 ECO	180 - 200	2-3	50 - 70
Traditionele taart	 ECO	190 - 200	2	50 - 70
Vis	 ECO	150 - 210	2-3	45 - 50
Rundvlees	 ECO	200 - 220	2	50 - 120
Varkensvlees	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kip	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES

Type de pâtisserie ou de plat	Fonction du four	Température (°C)	Gratin	Temps (min.)
Beschoitpastei		160 - 200	2-3	30 - 50
h1uffins		160 - 170	3	25 - 40 -
h1uffns		155 - 170	3	25 - 40 -
Pizza		220 - 240	2	15-25
Vis		210-220	2	45-60
Vis		190	2-3	60-70
Worsten		210	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Groenten		150 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

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

Verwarm de lege oven voor

De durées zijn geschikt voor producten in kleine vormen

Opgelet De parameters in de tabel dienen alleen als richtlijn en kunnen worden aangepast aan uw eigen ervaring en voorkeuren.

TESTPLAATJES. In overeenstemming met EN 60350-1.

Taarten bakken




Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Temps de cuisson ²⁾ (min.)
Kleine taarten	Plaat voor brood	3	<input type="checkbox"/>	1G0 - 170 '	25 - 40
	Plaat voor brood	3	<input type="checkbox"/>	155 - 170 '	25 - 40 '
Zanddeeg (stroken)	Broodplank	3	<input type="checkbox"/>	150 - 160 "	30 - 40 "
	Broodplank	3	<input type="checkbox"/>	150 - 170 '	25 - 35 "
Vetvrije biscuit	Rooster + cakevorm met zwarte coating 0 25 cm	3	<input type="checkbox"/>	170 -180	30 - 45 "
Appeltaart	Rooster + twee zwart beklede taartvormen B 20 cm	2 De mallen werden op het rooster geplaatst diagonaal rechts achter links voor	<input type="checkbox"/>	180 - 200	50 - 70 '

"Gebruik de functie voor snel opwarmen niet.

Tenzij anders aangegeven, zijn de tijden gegeven voor een niet-voorverwarmde oven Verkort de tijden met ongeveer 5-10 minuten voor een voorverwarmde oven

TESTPLAATJES. In overeenstemming met EN 60350-1.



Grillstand

Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Wit brood gegrilde	Rooster	4		250	1,5-2,5
	Rooster	4		250 -	2-3
Runderburg ers	Grill + bakplaat voor gebrad {om rioolwater terug te winnen)	4 - rooster 3 - braadsle de		250	1 pagina 10 - 15 2 pagina g - 13

Verwarm de lege oven voor door deze 5 minuten in te schakelen. gebruik de functie snel opwarmen niet

Verwarm de lege oven voor door deze 8 minuten in te schakelen. gebruik de functie snel opwarmen niet

Koken

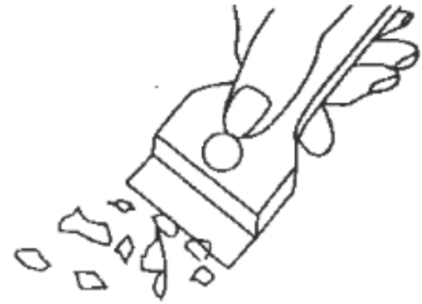
Type de plat	Accessoires	Niveau	Fonctions de cuisson	Température (°C)	Durée (min.)
Hele kip	Rooster + plaat om te braden (om de druppings terug te krijgen)	2 - rooster 1 - braadsle de		80 - 190	0 - 90
	Grill + bakplaat voor gebrad (om te herstellen omleggen van afvoeren- tages)	2 - rooster 1 - braadsle de		180 - 190	80 - 100

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

Voordat u begint met schoonmaken, moet u **de kookplaat loskoppelen** van het elektriciteitsnet en ervoor zorgen dat alle hendels in de **'-/'0'-stand staan**. Het reinigen kan alleen beginnen **als de kookplaat koud is**.



Schraper voor fornuizen

Keramische kookplaat

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

glaskeramische
reinigingsmiddelen.

Gebruik

geen

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

Belangrijke informatie!

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

Gebruik voor het reinigen van het voorpaneel alleen warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel of

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Oven

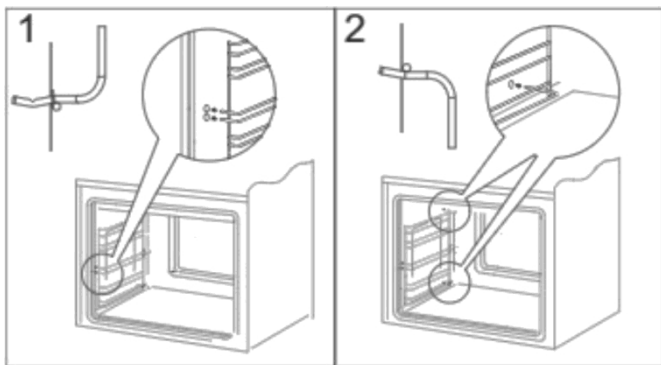
- o De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Voor een betere zichtbaarheid reinigt u de oven met de lichten aan.
- e Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een klein beetje afwasmiddel.
- e Veeg de oven na het schoonmaken goed droog.



Note :

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

- e De ovenplanken zijn gemakkelijk te verwijderen. Om ze schoon te maken, tilt u de voorste haak op de rail, trekt u deze iets uit elkaar en verwijdert u de achterste haak. Plaats na het schoonmaken de plateaus terug in de bevestigingsgaten en breng de haken aan.



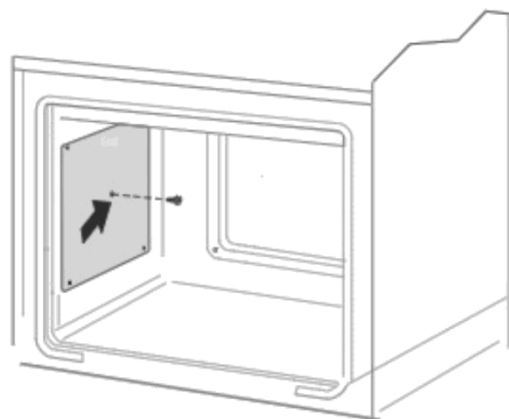
G/issues verwijderen

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

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

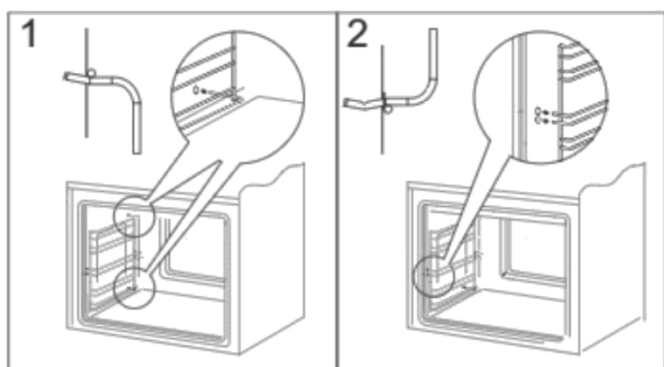
Belangrijk!

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



Verwijdering van de katalysatorwanden

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

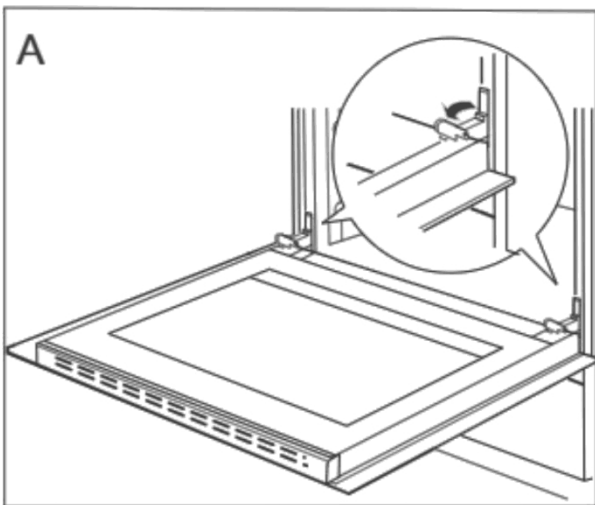


REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De deur verwijderen

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

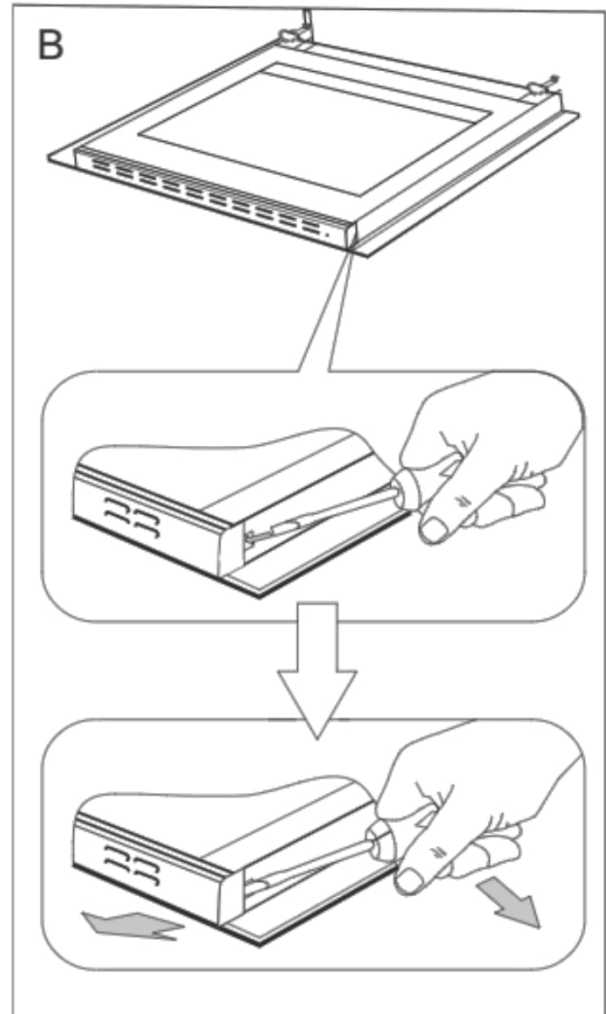
De deur terugplaatsen na het schoonmaken, herhaal dezelfde stappen in omgekeerde volgorde. Zorg er bij het monteren van de deur voor dat de haak correct in de scharniergroef zit. Zodra de deur gemonteerd is, laat je het beschermelement zakken en **draai je het stevig vast**. Als je dit element in de verkeerde positie laat staan, kan het scharnier beschadigd raken wanneer de deur gesloten is.



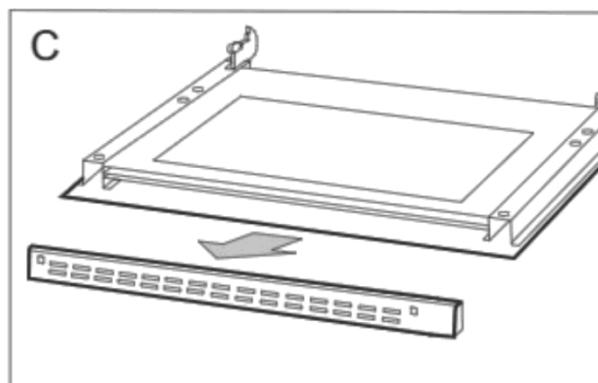
*D+R*lacement de Bescherming van scharnieren

Het glas aan de binnenkant verwijderen

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

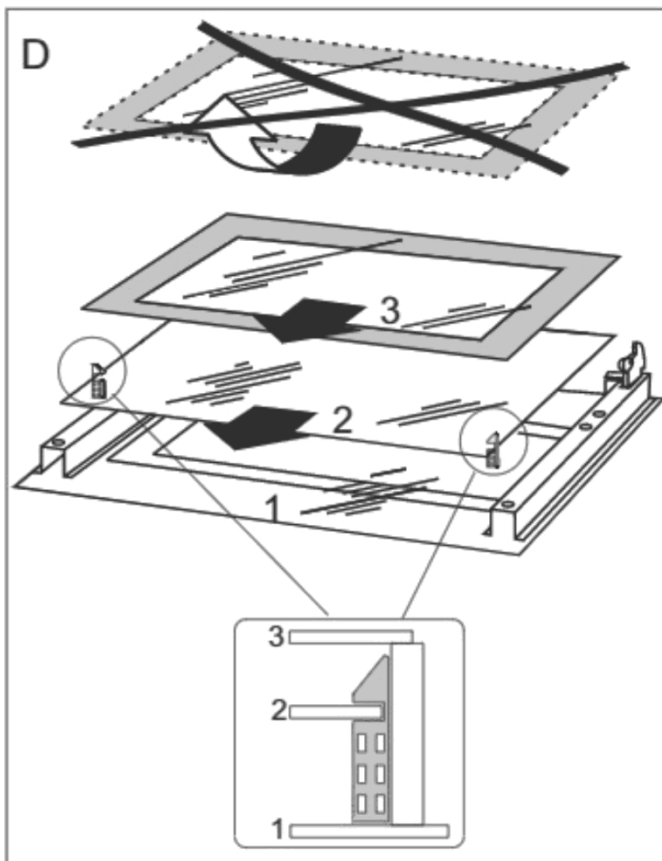


REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS



REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. 2. Haak de binnenruit los van de bevestiging (onderaan de deur). Verwijder de binnenruit (fig. D).
4. Was het glas met heet water en een beetje water.
reinigingsmiddel.
Monteer het raam in omgekeerde volgorde als bij de demontage. Het gladde deel moet bovenaan zitten.
Let op! Duw de bovenplint niet tegelijkertijd aan beide zijden van de deur. Om de bovenste deurplint correct te plaatsen, plaatst u eerst het linker uiteinde van de plint op de deur en duwt u het rechter uiteinde naar binnen totdat het vastklikt. Druk vervolgens de plint van links naar binnen totdat deze vastklikt.

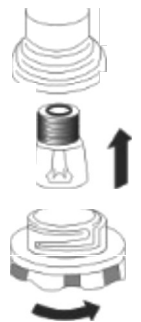


De gloeilamp vervangen ovenverlichting



Om elektrische schokken te voorkomen, moet u het apparaat uitschakelen voordat u de lamp verwisselt.

- e Zet alle hendels op '-' / '0' en koppel het apparaat los van de stroombron.
- e Schroef het deksel los, was het en droog het grondig af.
- e Verwijder de gloeilamp en vervang deze door een identieke gloeilamp voor hoge temperaturen (300°C) met de volgende eigenschappen volgende :
 - spanning 230 V
 - 25 W vermogen
 - Voet E14.
- e Plaats de lamp op de juiste manier in de fitting en schroef deze vast.
- o Bevestig de afdekking.



Periodieke controles

Naast doorlopend onderhoud en reiniging van het kooktoestel is het noodzakelijk om: e Periodieke controles uit te voeren op de

- de werking van de elektrische en mechanische onderdelen van het kooktoestel. Na afloop van de garantieperiode en ten minste om de twee jaar moet het kooktoestel een onderhoudsbeurt krijgen,
- e geconstateerde defecten repareren, e de apparatuur onderhouden van het fornuis.

Opmerking: reparaties en aanpassingen moeten worden uitgevoerd door een erkende vakman of door de after-sales

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

service.

NOODGEVALLEN

In elke noodsituatie moet je :

- e sluit de knoppen op het fornuis
- e haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact e contact opnemen met de serviceafdeling

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

PROBLÈME	RAISON	SOLUTION
1. het apparaat werkt niet	stroomonderbreking	controleer de zekering op de stroomverdeler van het huis, sluit hem opnieuw aan of vervang hem
2. het ovenlampje werkt niet	losgeschroefde of doorgebrande gloeilamp	de gloeilamp indraaien of vervangen (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

TECHNISCHE


GELEVEN

Nominale spanning	230 / 400V-50 Hz
Nominaal vermogen	9,5 kW
Keramische kookplaat	6,0 kW
Afmetingen assortiment (hoogte/breedte/diepte)	85 / 50 / 60 cm

Het product voldoet aan de normen EN 60335-1 en EN 60335-2-6 die van kracht zijn in de Europese Unie.

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

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald volgens de functie van het product oegëinformeerd volgens onderstaande prioriteit:

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

Om het energieverbruik te bepalen, verwijdert u de telescopische geleiders (indien gemonteerd).

Verklaring van de fabrikant:

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

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

en als gevolg daarvan is het product gemerkt met Ç g en heeft het een verklaring van oenformiteit gekregen die beschikbaar is gesteld aan de markttoezichtautoriteiten.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr