

NL

I64I 6C6A(X)/NL

Inhoud

Installatie, 3-4

Plaatsen en waterpas zetten
Elektrische aansluiting
Tabel eigenschappen

Beschrijving van het apparaat, 5-6

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 7-10

De klok instellen
De timer instellen
Gebruik van de oven
Handmatige kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel oven

Gebruik van de kookplaat, 11-15

Inschakelen kookplaat
Inschakelen kookzones
Boosterfunctie
Uitschakelen kookzones
Programmering kooktijd
Blokking van het bedieningspaneel
Uitschakelen kookplaat
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Veiligheidsmechanismen
Technische beschrijving van de kookzones

Voorzorgsmaatregelen en advies, 16-17

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 18-19

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
Vervangen van het ovenlampje
Automatische reiniging FAST CLEAN
Demonteren en weer monteren van de oven deur

Service, 19

WAARSCHUWING

NL

Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht.

Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan.

U moet **NOOIT** proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Voor het activeren van de functie automatische reiniging:

- reinig de ovendeur
- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires en de kit met de geleiders (indien aanwezig);
- laat geen keukendoeken of

pannenlappen aan het handvat hangen.

Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op afstand.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

Verwijder eventuele geknoeide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.

! Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

Installatie

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt of u verhuist, moet u het boekje bij het apparaat bewaren.

! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

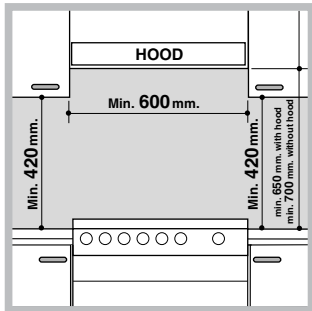
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

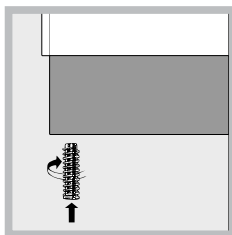
- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;



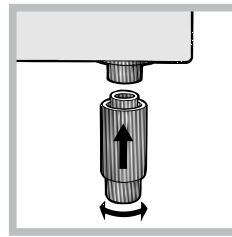
- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);

- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm vanaf de zijkant;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).



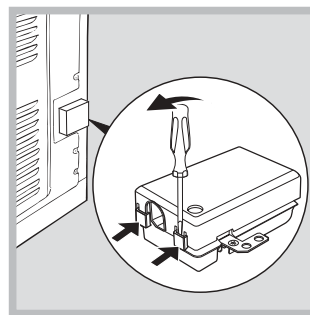
De poten* moeten aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur geïnstalleerd worden om oververhitting te vermijden.

Elektrische aansluiting

Monteren voedingskabel

Opening klemmenbord:



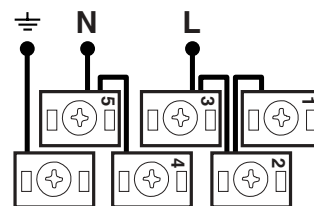
- Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier;
- Trek het deksel van het klemmenbord open.

Voor het aansluiten van de kabel moet u de volgende handelingen uitvoeren:

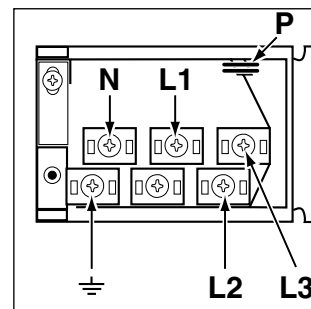
- draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de contacten los

! De jumpers zijn door de fabriek voorbestemd voor aansluiting op eenfase 230V (zie afbeelding).

230V ~
H05RR-F/ 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F/ 3x4 CEI-UNEL 35746



- voor het uitvoeren van de elektrische aansluitingen van de afbeeldingen worden de twee jumpers gebruikt die zich in de doos bevinden (zie afbeelding – referentie "P")

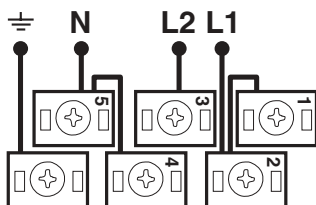


* Slechts op enkele modellen aanwezig.

400V 2N~

H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363

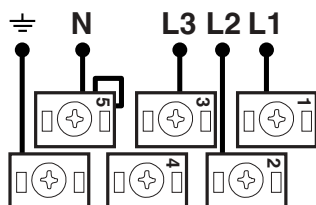
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746



400V 3N~

H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363

H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746



- zet de kabel vast in de speciale kabelklem en sluit het deksel.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- Gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

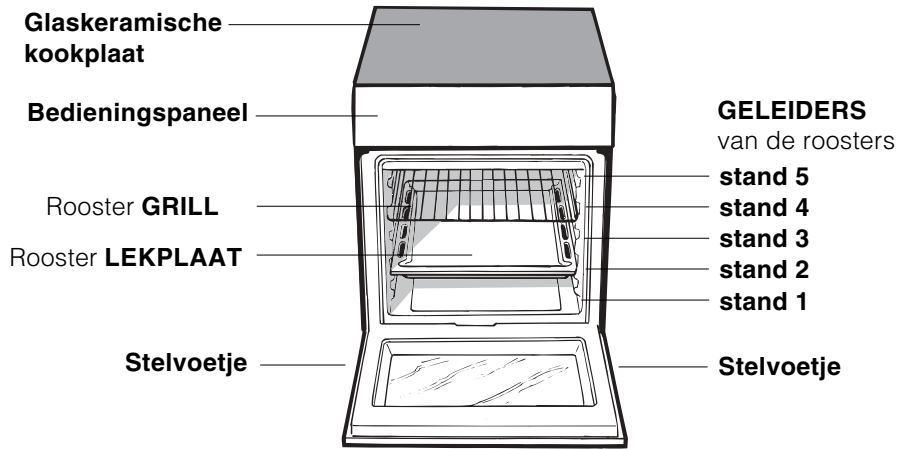
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	32,4x43,5x41,3 cm
Inhoud	liter 59
Afmetingen van de verwarmingslade	breedte 42 cm diepte 44 cm hoogte 8,5 cm
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGIE LABEL en ECODESIGN	<p>EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU. EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC. EN 60350-1 reglement, EN 50564 reglement EN 60350-2 reglement</p> <p>Energieverbruikverklaring Klasse convectie - verwarmingsfunctie: == TRADITIONELE OVEN</p> <p>Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie:  GEBAK OVEN</p>
 	<p>EU Richtlijnen: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen -90/369/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)</p>

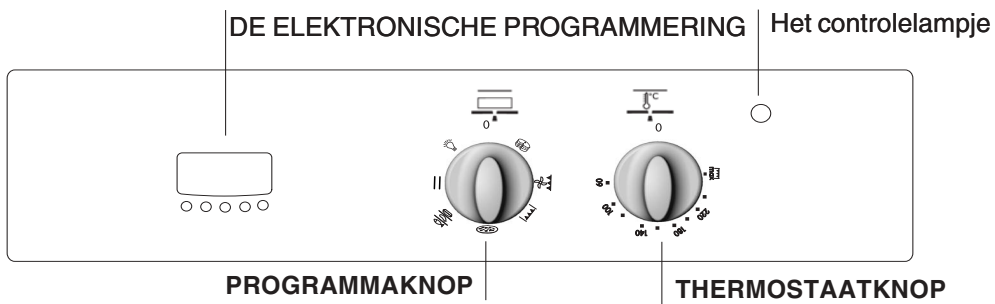
Beschrijving van het apparaat

NL

Aanzichttekening



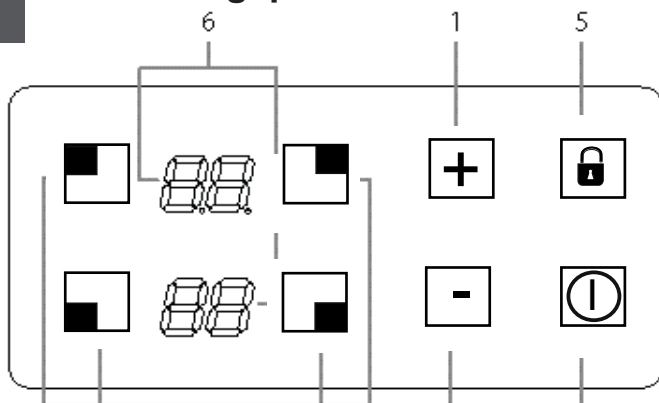
Bedieningspaneel



Beschrijving van het apparaat

NL

Bedieningspaneel



The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.

Le panneau de contrôle décrit dans ce manuel n'est fourni enkel een representatief voorbeeld: het is mogelijk dat het niet exact overeenstemt met het panel op uw apparaat.

Wanneer u het aanraak bedieningspaneel gebruikt:

Gebruik geen handschoenen

Gebruik een schone vinger

Raak het glas vlot aan

- 1 **VERMOGEN/TIJD VERHOGEN** knop - bedient het vermogen en de tijdsduur
- 2 **VERMOGEN/TIJD VERMINDEREN** knop bedient het vermogen en de tijdsduur
- 3 **KOOKZONE SELECTIESCHAKELAAR** knop wordt gebruikt om de gewenste kookzone te selecteren
- 4 **AAN/UIT** knop schakelt het apparaat aan en uit.
- 5 **BEDIENINGSPANEEL VERGREDELING** knop voorkomt ongewenste wijzigingen aan de instellingen van de kookplaat en toont dat het bedieningspaneel vergrendeld is.
- 6 **VERWARMING SCHERM** -geeft de geselecteerde kookzone, het vermogenniveau, vooringestelde bereidingstijd, booster-functie ingeschakeld weer.

! Voor gedetailleerde informatie over de functies van het bedieningspaneel verwijzen wij u naar de "Starten en gebruik" sectie.

! Dit product voldoet aan de eisen van de meest recente Europese richtlijn met betrekking tot de beperking van het vermogen het verbruik van de stand-bymodus. Als er geen bewerkingen worden uitgevoerd gedurende een periode van 2 minuten, nadat de residuele warmte-indicatorlampjes uitschakelen en de ventilator stopt (indien aanwezig), schakelt het apparaat automatisch uit. Het apparaat hervat de werkmodus zodra de AAN/UIT knop wordt ingedrukt.

! Afhankelijk van het aantal branders/kookplaten op het fornuis kan de KOOKZONE GESELECTEERDE INDICATOREN variëren tussen 3 et 4

Starten en gebruik

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

! Vóór gebruik is het absoluut noodzakelijk het plastic folie aan de zijanten van het apparaat te verwijderen.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kooktijden en aanbevolen kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie **Kooktabel oven**).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- het koken onderbreken door de knop PROGRAMMA'S weer op stand 0 te zetten;

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT



Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven in werking is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de oven in werking is. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Timer

Voor het activeren van de Timer gaat u als volgt te werk:

1. draai de TIMERKNOP bijna 360° rechtsom  om de wekker op te laden;
2. draai de TIMERKNOP linksom  en stel de gewenste tijd in.

Kookprogramma's

! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 50°C en MAX instellen, behalve:

- GRILL (hierbij is het aanbevolen alleen MAX te gebruiken);
- GRATINEREN (hierbij is het aanbevolen niet meer dan 200°C in te stellen).



Programma **TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken: met meerdere roosters riskeert u een slechte temperatuursverspreiding te veroorzaken.



Programma **GEBAK OVEN**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van fijne gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en kleine gerechten die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.



Programma **MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.



Programma **PIZZA OVEN**

De onderste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.



Programma **GRILL**

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar

aanwezig) begint te draaien. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecote). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het voedsel in het midden van de grill, omdat het in de hoeken niet gaar zal worden.



Programma **GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en de ventilator en het braadspit (waar aanwezig) gaan draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.

! Bij GRILL en GRATINEREN moet de ovendeur dicht zijn.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

MULTIKOKEN

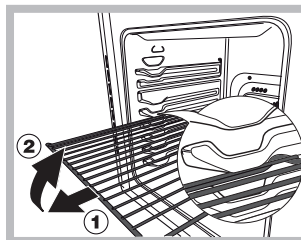
- Gebruik de roosterstanden 2 en 4, en plaats de gerechten die de meeste warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 5 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GRATINEREN raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.



B E LANGRIJK! De oven is uitgerust met een blokkeringsysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de grill naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt(1).

Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMERING


NL

Deze maakt het mogelijk de oven of grill te programmeren in de functies:

- uitgestelde start met vastgestelde kooktijd;
- onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd;
- timer.


Functies van de knoppen:

 : timer

 : kooktijd





 : einde kooktijd


 : instelling tijd achteruit

 : instelling tijd vooruit

Het gelijkzetten van het klokje

Na het aansluiten aan het net of na uitvallen van de stroom knippert op de display **0.00**.

- Druk tegelijkertijd op de knoppen  en  en zet dan de klok gelijk (binnen 4 seconden) met de knoppen  en .



Met de knop  gaat de tijd vooruit.

Met de knop  gaat de tijd achteruit.

Op dezelfde wijze kunt u eventuele verdere gelijkzettingen uitvoeren.




Handmatig gebruik van de oven


Nadat u de klok gelijk heeft gezet gaat de programmeur automatisch in de handmatige positie.

N.B.: Voor het oproepen van de handmatige functie na een "automatische" kooktijd drukt u tegelijkertijd op de knoppen  en .


Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd

De kooktijd en het einde van de kooktijd worden ingesteld. Laten we aannemen dat het uur op de display 10:00 uur aangeeft.

1. Zet de ovenknop op de gewenste functie en temperatuur (b.v.: statische oven, 200°C).
2. Druk op de knop  en stel vervolgens (binnen de 4 seconden) met de knoppen  en  de gewenste kooktijd in. Laten we een kooktijd van 30 minuten nemen; u ziet:

A 

Als u de knop loslaat verschijnt na 4 seconden de



huidige tijd met het symbool  en de letter "A" (AUTO).

Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal; om dit af te zetten drukt u op een willekeurige knop, behalve op de knoppen  en .

Onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd

Door alleen de kooktijd vast in te stellen (punten 1 en 2 van paragraaf "Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd") begint deze onmiddellijk.

Het ongedaan maken van een reeds ingesteld programma



Druk tegelijkertijd op de knoppen  en .

Timer

Met de timer stelt u een tijd in waarvandaan het terugtellen begint. Deze functie heeft niets te maken met het aan of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal als de tijd verlopen is.

Druk op de knop  er verschijnt:





Stel nu met de knoppen  en  de gewenste tijd in.

Zodra u de knop loslaat begint de tijd af te tellen; op de display verschijnt de huidige tijd




Als de tijd is afgelopen hoort u een geluidssignaal, dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken (behalve de knoppen  en ) het symbool  gaat uit.

Correctie/ongedaanmaken van de instelling

- De instelling kan op ieder willekeurig moment worden veranderd. Druk op de betreffende knop  en op de knop of .
- Als de kooktijd ongedaan wordt gemaakt wordt automatisch ook het einde hiervan ongedaan gemaakt en viceversa.
- Bij geprogrammeerd functioneren accepteert de oven geen einde kooktijd die eerder is dan het begin kooktijd dat door het apparaat zelf is gesteld.

Het regelen van het volume van het geluidssignaal

Nadat u de instellingen van de klok heeft gekozen en bevestigd, kunt u met behulp van de toets  het volume van het geluidssignaal regelen.

Kooktabel oven

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarming (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Duur bereiding (minuten)	
Traditionele oven	Eend	1	3	15	200	65-75	
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75	
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80	
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20	
	Taarten	1	3	15	180	30-35	
Gebak oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30	
	Vruchtentaart	1	2 of 3	15	180	40-45	
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50	
	Cake	0.5	3	15	160	25-30	
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35	
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25	
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20	
	Soesjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25	
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1 en 3 en 5	15	180	20-25	
	Meringues (op 3 roosters)	0.5	1 en 3 en 5	15	90	180	
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20	
	Lasagne	1	3	10	180	30-35	
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45	
	Gebraden kip + aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70	
	Makreel	1	2	10	180	30-35	
	Plumcake	1	2	10	170	40-50	
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25	
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15	
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20	
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25	
	Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30	
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	10	220	25-30	
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70	
Grill	Tong en inktvis	0.7	4	-	Max	10-12	
	Calamari- en garnaalenspiesjes	0.6	4	-	Max	8-10	
	Inktvis	0.6	4	-	Max	10-15	
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	Max	10-15	
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	Max	15-20	
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	Max	15-20	
	Saucijzen	0.6	4	-	Max	15-20	
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12	
	Makreel	1	4	-	Max	15-20	
	Tosti (of geroosterd brood)	4 en 6	4	-	Max	3-5	
	Met braadspit (waar aanwezig)						
		Kalfsvlees aan het spit	1.0	-	5	Max	80-90
		Kip aan het spit	1.5	-	5	Max	70-80
		Lamsvlees aan het spit	1.0	-	5	Max	70-80
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60	
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35	
	Met braadspit (waar aanwezig)						
		Kalfsvlees aan het spit	1.5	-	5	200	70-80
		Lamsvlees aan het spit	1.5	2	5	200	70-80
		Kip (aan het spit) + aardappelen (op de lekplaat)	1.5	2	5	200	70-75
		-	2	5	200	70-75	

Gebruik van de kookplaat

Voor u het apparaat verbindt met de voeding moet u ervoor zorgen dat:

- Het apparaat geaard is en de stekker conform is met de wetgeving.
- De aansluiting kan het maximum vermogen van het apparaat weerstaan dat vermeld staat op het naamplaatje op het apparaat.
- De spanning valt binnen het bereik van de waarden aangegeven op het naamplaatje.
- De aansluiting is compatibel met de stekker van het apparaat. Als de aansluiting niet compatibel is met de stekker moet u een geautoriseerde technicus vragen hem te vervangen. Gebruik geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.

! Zodra het apparaat geïnstalleerd is, moeten het netsnoer en het stopcontact eenvoudig toegankelijk zijn.

! De kabel mag niet buigen of samengedrukt worden.

! De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en uitsluitend vervangen door geautoriseerde technici.

! De fabrikant wijst iedere aansprakelijkheid af als deze veiligheidsmaatregelen niet worden geobserveerd.

! U mag het netsnoer om geen enkele reden verwijderen of vervangen. De verwijdering of vervanging verklaart de garantie en de CE-markering nietig. INDESIT aanvaardt geen aansprakelijkheid voor ongelukken of schade als resultaat van de vervanging/verwijdering van het oorspronkelijke netsnoer. De vervanging kan enkel worden aanvaard als ze wordt uitgevoerd door personeel dat geautoriseerd is door INDESIT mits gebruik van originele reserveonderdelen.

! De lijm die wordt toegepast op de pakkingen laat vetresten na op het glas. Voor u het apparaat in gebruik neemt, raden we aan deze te verwijderen met een speciaal niet-schurend reinigingsmiddel. Tijdens de eerste uren van gebruik is het mogelijk dat u een rubbergeur waarneemt. Deze geur zal snel verdwijnen.

! Een aantal seconden nadat de hob wordt aangesloten op het elektrisch net geeft een zoemer een geluidssignaal weer. De kookplaat kan nu worden ingeschakeld.

Soorten lawaai tijdens het normale gebruik van de kookplaat:

- **Zoemer:** omwille van de trillingen van de metalen onderdelen van het inductie-element en de pot; het wordt gegenereerd door het elektromagnetisch veld vereist voor de verwarming en het stijgt naarmate het vermogen van het inductie-element toeneemt.
- **Zacht fluïtsignaal:** weerklinkt wanneer de pot die op de kookzone wordt geplaatst leeg is; het geluid verdwijnt zodra etenswaren of water in de pot wordt geplaatst.
- **Krakelen:** geproduceerd door de trilling van materiaal op de bodem van de pot veroorzaakt door de parasitaire

stroom veroorzaakt door elektromagnetische velden (inductie); kan meer of minder intensief zijn afhankelijk van het materiaal van de onderzijde van de pot, en vermindert naarmate grotere potten worden gebruikt.

- **Luid fluïtsignaal:** weerklinkt wanneer twee inductie-elementen van dezelfde groep gelijktijdig aan maximum vermogen werken en/of wanneer de booster-functie wordt ingesteld op het grotere element terwijl het andere automatisch wordt aangepast. Het lawaai vermindert wanneer het vermogen van het automatisch aangepaste inductie-element wordt verlaagd; de onderlagen van potten van uiteenlopend materiaal vormen ook een oorzaak van dit lawaai.

- **Lawaai v/d ventilator:** een ventilator is noodzakelijk om ervoor te zorgen dat de kookplaat correct werkt en om de elektronische eenheid te beschermen tegen oververhitting. De ventilator werkt aan het maximum vermogen als het grote inductie-element aan het maximum vermogen werkt of wanneer de booster-functie ingeschakeld is; in alle andere gevallen werkt hij aan het gemiddelde vermogen afhankelijk van de gedetecteerde temperatuur. De ventilator kan bovendien blijven werken, zelfs nadat de kookplaat wordt uitgeschakeld, als de gedetecteerde temperatuur te hoog is.

De bovenvermelde soorten geluidsignalen zijn te wijten aan inductietechnologie en vormen niet noodzakelijk operationele defecten.

! Als de (-) of (+) knop wordt ingedrukt gedurende een lange periode bladert het scherm snel door de vermogen niveaus en timer minuten.

Initiële lichtvoorwaarden

Wanneer het vermogen aanvankelijk wordt toegepast op de kookplaat geleidt het aanraakpaneel een kalibreringprocedure voor de aanraaktoetsen. Hiervoor is een zacht omgevingslicht vereist in de zone van de aanraaktoetsen.

Als er tijdens deze kalibreringprocedure een sterke omgevingsverlichting wordt gedetecteerd, geeft de gebruikersinterface "FL" (infrarood omgevingslicht defect) weer en de bediening kalibreringprocedure wordt opgeschort. Om het proces te corrigeren, moet iedere verlichting die de kalibreringprocedure kan beïnvloeden, worden uitgeschakeld (bijv. halogeen fornuisverlichting). De fout verdwijnt als er voldoende omgevingslicht wordt gedetecteerd en de aanraakbediening kalibreringprocedure wordt nu correct afgewerkt.

-De „FL“-fout kan enkel worden gegenereerd binnen ca. 3s dat de initiële stroom wordt toegepast op het kookblad.

- We raden aan dat de gebruiker alle verlichting van het fornuis en verlichting die naar het fornuis is gericht uitschakelt wanneer de stroom aanvankelijk wordt toegepast op de kookplaat.


- Wanneer de aanraakbediening de initiële kalibrering-procedure heeft uitgevoerd (ca. 3s) kan de dampkap of andere verlichting normaal worden ingeschakeld. Dit zal de werking van de aanraakbediening niet beïnvloeden.

De kookplaat inschakelen

Wanneer het vermogen aanvankelijk wordt toegepast op de kookplaat geleidt het aanraakpaneel een kalibreringprocedure voor de aanraaktoetsen. Hiervoor is een zacht omgevingslicht vereist in de zone van de aanraaktoetsen. Als er te veel omgevingsverlichting wordt gedetecteerd, geeft de gebruikersinterface de "FL"-fout weer en de kalibrering wordt opgeschort. De fout verdwijnt als er voldoende omgevingslicht wordt gedetecteerd en de aanraakbediening kalibreringprocedure wordt nu correct afgewerkt


Nadat u de kookplaat hebt verbonden met het elektrisch netwerk kan het aanraakpaneel automatisch worden vergrendeld. Om het paneel te ontgrendelen,

houd u de Bedieningspaneel vergrendelen knop  ingedrukt.

Om de kookplaat in te schakelen, houd u de  knop ongeveer een seconde ingedrukt.

De kookplaat wordt ingeschakeld wanneer een geluidssignaal weerklinkt en de schermen van de kookzones geven het digitaal cijfer weer

Als de kookplaat **UITGESCHAKELD** is, na 5 sec., schakelt de bedieningsknop

TOETSVERGRENDELING LED  **AAN** wanneer een toets wordt aangeraakt en we kunnen blijven werken. Het toetsenbord ontgrendelt normaal om het energieverbruik te verlagen.

Wanneer de kookplaat wordt uitgeschakeld, weerklinken er 3 geluidsignalen

Het Energiebeheer instellen

De maximum stroomlimiet van de kookplaat is 7200W. Deze limiet kan worden verlaagd door de gebruiker tot 2800W, 3500W of 6000W.

De volgorde om een nieuwe limiet in te stellen voor de kookplaat is:

- Tijdens de eerste 30 seconden na het inschakelen van het apparaat
- De toets moet ontgrendeld zijn en alle platen moeten uitgeschakeld zijn
- Druk gelijktijdig op de Brander 1 en Brander 3 selectieknoppen
- Daarna weerklinkt een geluidssignaal en de reële kook

plaat energielimiet wordt weergegeven op de schermen van de kookplaten.

Een nieuwe energielimiet selecteren:

•Met de (+) en (-) knoppen kunt u de limiet verhogen. De selecteerbare vermogen niveaus zijn: 2800W, 3500W, 6000W of 7200W. Als het vermogen 7200W is en de [+] of [-] toets wordt aangeraakt, wijzigt het vermogen naar.

De volgorde om de registratie te beëindigen van de nieuwe limiet voor de kookplaat is:

•Druk gelijktijdig op de Brander 1 en Brander 3 selectieknoppen

•Hierna is de nieuwe kookplaat vermogenslimiet geregistreerd en er wordt een systeem reset uitgevoerd.

Beëindigen zonder de wijzigen te registreren:

•Als er gedurende 60 seconden geen actie wordt uitgevoerd, worden de wijzigingen niet geregistreerd en het systeem wordt gereset.

De kookoppervlakten inschakelen

Iedere kookoppervlakte wordt bestuurd met een selectieknop



en een vermogen instelmechanisme dat bestaat uit een dubbele en (-) en (+) knop.

- Om een kookoppervlakte te beginnen gebruiken, drukt u op de overeenstemmende knop en u stelt het gewenste vermogen in (tussen 0 en 9) met de knoppen (-) of (+)

Houd de (-) knop ingedrukt om het vermogen onmiddellijk in te stellen op "9"

Houd de (+) en (-) knoppen gelijktijdig ingedrukt om terug te keren naar "0"

Als het vermogen ingesteld is op "0" houdt u de (+) knop ingedrukt om het vermogen snel te verhogen

De keuze van een kookoppervlakte wordt aangegeven met een geluidssignaal en daarna wordt het vermogen weergegeven op het scherm

Als de selectie van een brander niet binnen 10 seconden wordt uitgevoerd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Snel koken - "Booster"-functie

De booster-functie voor sommige kookzones kan worden gebruikt om de opwarmingstijden te verkorten.


Zekan worden ingeschakeld door de (+) knop in te drukken boven niveau 9. Deze functie verhoogt het vermogen tot 1600 W of 2000 W, naargelang de grootte van de relevante kookzone.

De inschakeling van de booster wordt aangegeven door een geluidssignaal en de letter "P" verschijnt op het scherm. De booster werkt gedurende max. 10 minuten. Na deze 10 minuten weerklinkt een geluidssignaal en de kookzone keert terug naar niveau "9".

Met de brander op het Booster-niveau, als de [+] knop wordt aangeraakt, weerklinkt een foutsignaal en het kookset wijzigt niet. Met de brander op het Booster-niveau, als de [+] knop wordt aangeraakt, weerklinkt een foutsignaal en het kookset wordt verlaagd naar 9.

De kookoppervlakten uitschakelen

Als u een kookzone wilt uitschakelen, moet u de zone

selecteren met de selectieknop  en:

- Druk op de (-) knop: het vermogen van de kookzone vermindert stapsgewijs tot de zone wordt uitgeschakeld. Als de kookzone wordt geselecteerd, kan de brander ook worden uitgeschakeld door de [-] en [+] knoppen gelijktijdig aan te raken.

Een geluidssignaal weerklinkt en het overeenstemmende scherm geen "0" weer.

Het gebruik van de timer

! Alle kookzones kunnen worden geprogrammeerd voor een bereidingstijd tussen 1 en 99 min.

1. Selecteer de kookzone met de overeenstemmende selectieknop.
2. Pas het vermogen aan van de kookplaat.
3. Wanneer het vereiste vermogenniveau wordt geselecteerd, weerklinkt een geluidssignaal wanneer de overeenstemmende kookzone selectieknop opnieuw wordt aangeraakt en een 't' letter verschijnt met een punt op het scherm van het fornuis.

Als de timer van de kookzone, bijvoorbeeld, in het onderste deel staat, verschijnt de resterende tijdsduur op het scherm.

4. Stel de kookduur in met de (-) en (+) knoppen.

Als de (-) en (+) knoppen gelijktijdig worden aangeraakt, schakelt de timer op 0.

Als de tijdsduur niet wordt geselecteerd binnen 10 seconden, of als de geselecteerde tijdsduur 0 is na 10 seconden de laatste aanraking van de (-) of (+) knop wordt de timer uitgeschakeld.

De timer aftelling starten.

De aftelling start wanneer de timer visualisering beëindigd wordt een kookzone aan te raken of automatisch 10 seconden na de laatste aanraking boven de [+] of [-] knoppen.

Een geluidssignaal en het scherm van het fornuis geeft het vermogenniveau en het punt om aan te geven dat er een timer loopt op de brander.

! Om de tijdsduur van een kookplaat te wijzigen, moet u de bovenstaande procedure herhalen.

! Als u de (+) en (-) toetsen ingedrukt houdt, verhoogt de snelheid van de tijdselectie.

Einde van de timer aftelling.

Als de resterende tijd verstreken is, wordt de timer uitgeschakeld en het scherm geeft een knipperende '0' weer. Het alarm wordt geannuleerd door een van de toetsen in te drukken.

Bedieningspaneel vergrendeling

Als de brander ingeschakeld is, kunnen de oven bedieningstoetsen worden vergrendeld om ongewenste wijzigingen aan de instellingen te vermijden (door kinderen, tijdens het schoonmaken, etc.).

Druk op  knop om het bedieningspaneel te vergrendelen: - het pictogram begint te branden en een geluidssignaal weerklinkt.

Om een van deze bedieningsknoppen (bijv. om te stoppen met koken) te gebruiken, moet u deze functie

uitschakelen. Druk op de  knop gedurende een aantal momenten. Het pictogram brandt niet meer en de vergrendelingsfunctie wordt verwijderd.


Alle toetsen op de kookzone selectie wordt vergrendeld

if :the cooktop is off,

als: de kookplaat uitgeschakeld is

als er een fout optreedt op een kookplaat.

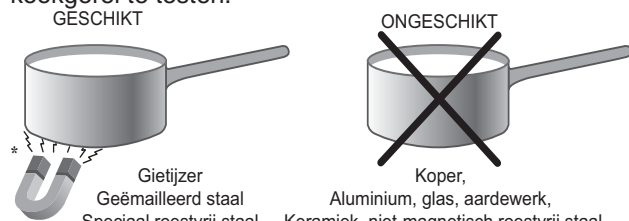
Wanneer de kookplaat

Druk op de knop  om het apparaat uit te schakelen – u mag niet uitsluitend op de pansensor vertrouwen.

Als de bedieningspaneel vergrendeling werd ingeschakeld, blijven ze vergrendeld, zelfs nadat de brander opnieuw wordt ingeschakeld. Om de brander opnieuw in te schakelen, moet u eerst de vergrendelfunctie verwijderen.

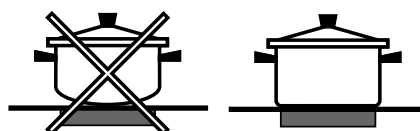
Praktisch advies over het gebruik van het apparaat

! Gebruik potten en pannen uit materiaal dat compatibel is met het inductieprincipe (ferromagnetisch materiaal). We raden in bijzonder pannen aan van: gietijzer, verzinkt staal of speciaal roestvrij staal aangepast voor inductie. Gebruik een magneet om de compatibiliteit van het kookgerei te testen.



Bovendien, om een optimaal resultaat te bereiken van uw kookplaat:

- Gebruik pannen met een dikke, vlakke bodem om de kookzone volledig te gebruiken.



- Gebruik steeds pannen met een diameter die voldoende groot is om de warme plaat volledig af te dekken zodat alle beschikbare warmte wordt gebruikt.



- Zorg ervoor dat de bodem van het kookgerei als tijd schoon en droog is voor een optimaal gebruik en om de levensduur van de kookzones en de pannen te verlengen.
- Vermijd potten en pannen te gebruiken die u ook op gasbranders gebruikt: de warmteconcentratie op de gasbranders kan de bodem van de pan vervormen waardoor ze niet langer correct past.

Veiligheidsinrichtingen

Pansensor

Iedere kookzone is uitgerust met een pansensor. De kookplaat straalt enkel warmte uit als een pan met geschikte afmetingen voor de kookplaat wordt gebruikt.

Het "u"-symbool op het scherm verschijnt als, na de selectie van de kookplaat, de pan niet op een kookplaat wordt geplaatst, of:

- Een niet compatibele pan
- Een pan met een te kleine diameter
- De pan werd verwijderd van de kookplaat.



Na 10 sec. zonder pan op de kookplaat weerklinkt een waarschuwingssignaal.

Na 60 sec. zonder pan op de kookplaat schakelt de kookplaat switches off.

Oververhitting bescherming

Als de elektronische elementen oververhitten, begint het nummer van het vermogen niveau te knippen, en de letter "c" verschijnt op het scherm. Als de temperatuur een geschikt niveau heeft bereikt, verdwijnt dit bericht en de kookplaat kan opnieuw worden gebruikt.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat heeft een veiligheidsschakelaar die de kookzones automatisch uitschakelt nadat ze gedurende een bepaalde tijdsduur heeft gewerkt aan een bepaald vermogen. Als de veiligheidsschakelaar ingeschakeld is, geeft het scherm "0" weer.

Bijvoorbeeld: de kookplaat rechts achteraan is ingesteld op 5 en schakelt uit na 5 uur doorlopende werking, terwijl de kookplaat links vooraan ingesteld is op 2 en uitschakelt na 8 uur.

Als een of meerdere knoppen worden ingedrukt gedurende meer dan 10 sec. schakelt de bedieningsknop uit. Met alle kookplaten op nul gedurende 10 sec. De kookplaat wordt uitgeschakeld. Als de uitschakeling te wijten is aan een ongewenste activering van de knoppen, werkt de aanraakbediening zoals hierboven.

Zoemer

Dit kan ook een aantal onregelmatigheden aangeven:

- Een voorwerp (een pan, bestek, etc.) werd gedurende meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel geplaatst.
- Er werd iets gemorst op het bedieningspaneel.
- Een knop werd te lang ingedrukt. Al deze situaties kunnen ertoe leiden dat de zoemer een geluid weergeeft. Verwijder de oorzaak van het defect om de zoemer te stoppen. Als de oorzaak van het probleem niet wordt verwijderd, blijft de zoemer weerklinken en de kookplaat schakelt uit.

Fouten en alarmen

Als er een fout wordt gedetecteerd, worden het volledige apparaat of de kookplaten uitgeschakeld en er weerklinkt een geluidssignaal (enkel als een of meer kookzones ingeschakeld zijn) en alle schermen geven de letter "F" en de foutcode (een cijfer of een letter) alternerend weer. Als het probleem niet uit zichzelf verdwijnt, moet u contact opnemen met de Technische dienst.





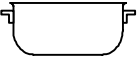




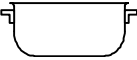
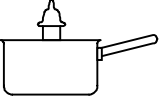



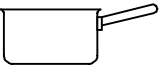

Vermogensniveau	Begrenzing van de werkingsduur in uren
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Kookplaten	I64I 6C6A(X)/NL
Kookgedeeltes	Vermogen (in W)
Linksachter	I 1200 - B1600
Rechtsachter	I 1500 - B 2000
Linksvoor	I 1500 - B 2000
Rechtsvoor	I 1200 - B1600
Totaal vermogen	7200

Legenda:

- I = kookgedeelte met eenvoudige inductie
- B = booster: inschakelen van het extra vermogen het kookgedeelte

Praktische kooktips

Koken op zeer hoog vuur	9	 Koken met een snelkookpan Snelkookpan	 Frituren
	8	 Grillen	 Koken
Koken op hoog vuur	7	 Crêpes	 Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	6	 Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk	
	5	 Langzaam indikken (gebonden sauzen)	
	4	 Au bain-marie koken	 Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	3	 Koken op laag vuur (stoofschotels)	 Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	2	 Chocoladesaus	 Warm houden van gerechten

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven deur heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand ● staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker direct beet te pakken.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven deur.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (zie Starten en gebruik).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
- Voor het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen door middel van het bedieningsmechanisme en niet uitsluitend te vertrouwen op de pannensensor.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat: De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing. Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook deze voldoen aan bovengenoemde normen. De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand. Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen. Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit

van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.



Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

Energiebesparing en milieubehoud

- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden.
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de "uitgesteld koken" optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.

- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingsduur uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.

OVEN

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standby-stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het „klokpictogram” op een lage verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

COOKPLAAT

Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd gaat het apparaat, na het uitgaan van de waarschuwingslampjes voor restwarmte en voor de ventilator (indien aanwezig), automatisch in de "off mode".

Door op de ON/OFF toets te drukken, keert het apparaat weer terug in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

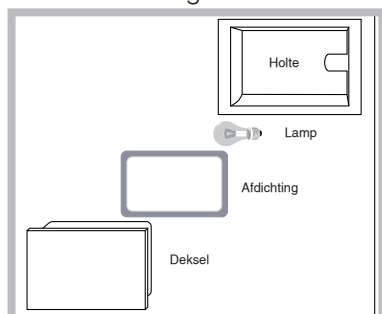
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Het bedieningspaneel moet worden gereinigd met een niet schurende spons of een zachte doek.
- Roestvrij staal kan vlekken vertonen als er langere tijd kalkhoudend water of fosforhoudende schoonmaakmiddelen op hebben gelegen. We raden u dus aan alles goed af te spoelen en te drogen.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje

Voor het vervangen van het ovenlampje:



1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met

eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14.

Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (zie afbeelding).

! Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

Het reinigen van de glaskeramische kookplaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals vlekkenmiddelen en roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursonzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

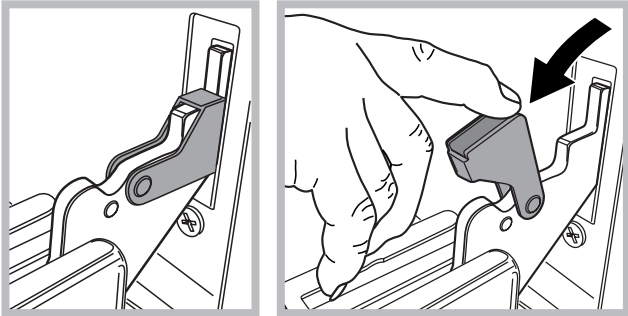
- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een sopje gedoopt.
- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt, kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aancoeken.

Speciale producten voor het reinigen van keramisch glas	Waar het te krijgen is
Radeermesje of scheermesje	Hobby-shop en Ijzerhandel
Stahl-Fix SWISSCLEANER WK TOP Andere producten voor keramisch glas	Huishoudwinkel Doe-het-zelf winkel Ijzerhandel Supermarkt

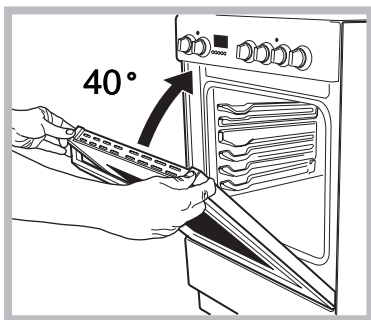
* Slechts op enkele modellen aanwezig.

Demonteren en weer monteren van de ovendeur

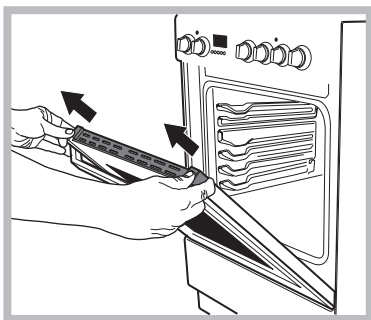
1. Open de deur
2. Laat de haken van de scharnieren van de ovendeur helemaal naar achter draaien (zie foto)



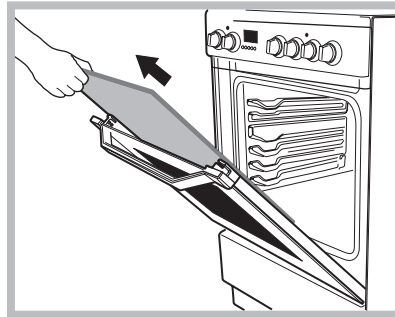
3. Sluit de deur tot de uiterste stand van de haak (de deur blijft ongeveer 40° geopend) (zie foto)



4. Druk op de twee knoppen op het bovenste profiel en neem het profiel uit (zie foto) da fare



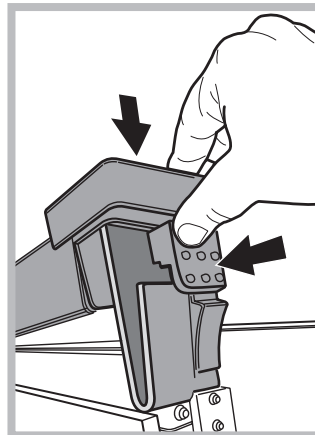
5. Verwijder de glazen plaat en reinig de plaat zoals aangegeven in het hoofdstuk: "Onderhoud en verzorging".



6. Plaats de glazen plaat weer terug.
WAARSCHUWING! Oven mag niet worden bediend met innerlijke glazen deur verwijderd!

WAARSCHUWING! Bij de montage van de binnendeur glas plaatst u de glazen paneel correct zodat de waarschuwing geschreven op het paneel wordt niet teruggenomen en kan gemakkelijk leesbaar zijn.

7. Plaats het profiel weer terug: wanneer het onderdeel juist geplaatst is hoort u een klikgeluid.
8. Open de deur volledig.
9. Sluit de haakbouten weer (zie foto)



10. Nu kan de deur volledig gesloten worden en de oven voor normaal gebruik gestart worden.

Service dienst

Belangrijk:

Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoor. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers.

In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.

! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

