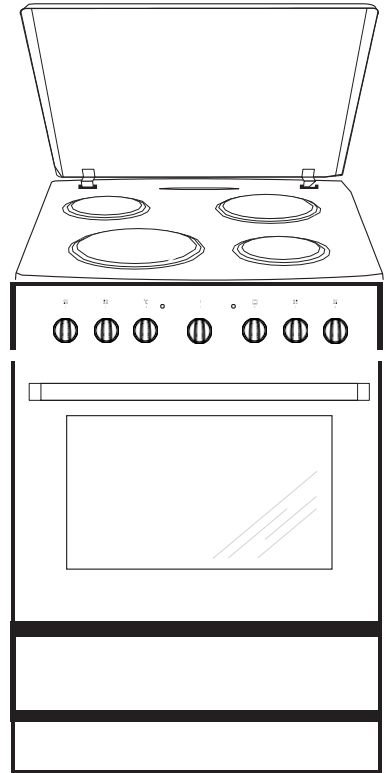


Amica



ACE6003B

GEBRUIKSAANWIJZING

ELEKTRISCHE KOOKPLAAT



Raadpleeg de instructies alvorens het kooktoestel te installeren en te gebruiken.

(02.2019 V1)

BESTE KLANT(EN),

Dit fornuis combineert gebruiksgemak en optimaal rendement tot in de perfectie. Na Als u deze handleiding leest, zult u de functies ervan probleemloos kunnen gebruiken.

Het kooktoestel heeft alle veiligheids- en compatibiliteitstests doorstaan voordat het de fabriek verliet en voordat het werd verpakt.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Het volgen van de instructies voorkomt verkeerd gebruik.

Bewaar deze instructies op een toegankelijke plaats.

Het opvolgen van de aanbevelingen in deze instructies beschermt u tegen ernstige risico's.



Let op!

Gebruik het apparaat niet voordat u deze instructies hebt gelezen.

Het fornuis is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

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

In geval van twijfel of als u niet alle instructies in deze handleiding begrijpt, kunt u contact opnemen met onze klantenservice, die u in alle nuttige aspecten zal begeleiden.

Het telefoonnummer is: 01.56.48.06.31.

INDICE

Algemene informatie	2
Veiligheidsinstructies	4
Tips voor energiebesparing	11
Einde levensduur van het apparaat	12
Beschrijving van het apparaat	13
Productkenmerken	14
Installatie	15
Aansluiting van het fornuis op het elektriciteitsnet.....	16
Hoe te gebruiken	18
Functies van de oven en het gebruik ervan.....	20
Gebruik van de oven - praktische tips	23
Reiniging en onderhoud van het fornuis	26
Noodgevallen	30
Technische gegevens	31

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



De beginselen en bepalingen in deze gebruiksaanwijzing moeten worden toegepast.

Laat het kooktoestel niet gebruiken door personen die deze handleiding niet hebben gelezen.

- Voor instructies over de installatie van het apparaat en de elektrische aansluitingen wordt verwezen naar de volgende paragraaf in de handleiding.
- Voor gedetailleerde informatie over het reinigen van oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen, zie het volgende gedeelte van de handleiding.
- In het vaste kanaal moet overeenkomstig de installatievoorschriften een ontkoppelingsvoorziening van het voedingsnet worden aangebracht met een openingsafstand van de contacten van alle polen.

Veiligheidsinstructies :

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals :

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- **WAARSCHUWING:** Het onbeheerd achterlaten van voedsel op een kookplaat met vetten of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of branddeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet het apparaat van de stroomvoorziening worden losgekoppeld om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Het wordt aanbevolen geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te plaatsen, omdat deze heet kunnen worden.
- Schakel de kookplaat na gebruik uit met het bedieningsapparaat en vertrouw niet op de potmeter.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de voeding voordat u de lamp vervangt om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
- In het vaste kanaal moet overeenkomstig de installatievoorschriften een ontkoppelingsvoorziening van het voedingsnet worden aangebracht met een openingsafstand van de contacten van alle polen.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij door de fabrikant, zijn servicedienst of gelijk gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaar te voorkomen.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



- LET OP: Gebruik uitsluitend door de fabrikant van het kooktoestel ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt aangeduide kookplaatbeschermers of in het toestel geïntegreerde kookplaatbeschermers. Het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kan tot ongevallen leiden.
- Bij gebruik wordt het apparaat heet. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
- Schakel de kookplaat na gebruik uit met het bedieningsapparaat en vertrouw niet op de potmeter.
- Gebruik geen schurende doeken of scherp metalen gereedschap om de glazen deur schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak veroorzaakt en het glas uiteindelijk zal barsten.
- WAARSCHUWING: Het kookproces moet in de gaten worden gehouden. Een kort kookproces moet zonder onderbreking worden gecontroleerd.
- Het apparaat mag niet achter een deur worden geïnstalleerd decoratief, om oververhitting te voorkomen.

Installatie

- Verpakkingsmateriaal (bijv. plastic folie, polystyreen) is gevaarlijk voor kinderen - verstikkingsgevaar! Houd ze buiten bereik van kinderen.
- Indien correct geïnstalleerd, voldoet uw product aan alle eisen van

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



veiligheidsvoorschriften voor deze productcategorie. Wees echter voorzichtig met de onderkant van het toestel, want die is niet ontworpen of bedoeld om aan te raken en kan scherpe of ruwe randen hebben, die letsel kunnen veroorzaken.

- Dit apparaat is zwaar; wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Dit apparaat is kwetsbaar. Draag het in de positie waarin het moet worden gebruikt en wees voorzichtig bij het verplaatsen en installeren.
- Controleer bij het uitpakken op eventuele schade aan het toestel, gebruik het niet en neem contact op met de verkopende winkel.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet op de voedingskabel rust.
- Om elk risico (persoonlijk, materieel, fysiek, enz.) te vermijden, moeten de installatie, de aansluiting op het elektriciteitsnet, de inbedrijfstelling en het onderhoud van uw apparaat worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman.
- Waarschuwing: Alvorens toegang te krijgen tot de aansluitklemmen moeten alle stroomcircuits worden uitgeschakeld.
- Als de elektrische installatie van uw huis moet worden aangepast om uw apparaat aan te sluiten, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.
- In het geval van een vaste installatie moet de aansluiting op het elektriciteitsnet geschieden via een alpolige scheidingschakelaar die in geval van overspanning van categorie III een volledige uitschakeling garandeert.

Aardingsinstructie: Dit apparaat moet worden geaard. In geval van een storing of uitschakeling vermindert aarding het risico van elektrische schokken door toegang te bieden tot elektrische stroom met een lagere weerstand. Dit apparaat is voorzien van een snoer met een aardleiding en een geaarde stekker. De stekker moet in een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact worden gestoken, overeenkomstig alle plaatselijke voorschriften en verordeningen.



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

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



Gebruik

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel, namelijk het bereiden van voedsel voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik van het apparaat zou als ongepast en dus als gevaarlijk worden beschouwd. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade veroorzaakt door onjuist of oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Het is verboden de technische kenmerken te wijzigen of te trachten te wijzigen het apparaat op enigerlei wijze.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat niet beveiligd is tegen overbelasting (zekering).
- Gebruik nooit meerdere stopcontacten of verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten.
- **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de inbouwconstructie vrij.
- Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen in dit apparaat die brandbare drijfgassen bevatten.
- Plaats geen brandbare materialen of in brandbare materialen gedrenkte voorwerpen bij of op het apparaat om explosie- en brandgevaar te voorkomen.
- Open haarden mogen niet worden gebruikt zonder pannen.
- Keramische kookplaten kunnen worden uitgerust met halogeen kookplaten, In alle gevallen en in het algemeen, staar niet naar de open haarden.
- Gebruik uw inductiekookplaat niet voor ruimteverwarming.
- Kras de kookplaat niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Zet na gebruik de bedieningsschakelaar uit.
- Gebruik dit product nooit als het netsnoer, het bedieningspaneel of het glas zodanig beschadigd is dat de binnenkant van het apparaat toegankelijk is.
- Zorg ervoor dat kleine apparaten of hun stroomkabels niet in direct contact komen met de hete oven of kookplaat, aangezien hun isolatie niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik geschikt kookgerei dat compatibel is met uw toestel: gaskookplaten of keramische of inductiekookplaten.
- Gebruik geen kookgerei met beschadigde of scherpe bodems die de kookplaat kunnen beschadigen.
- Gemorste vloeistoffen moeten van de kookplaat worden verwijderd voordat deze wordt gebruikt.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



Tot hoge temperatuur verhitte suiker, in het bijzonder, die in aanraking komt met de
Het gebruik van een keramische of inductiekookplaat kan onherstelbare schade
veroorzaken.

Bereid geen voedsel in aluminium of plastic bakjes op de kookplaat. Plaats geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op de inductiekookplaat.

- Plaats geen nat kookgerei op de glaskeramische of inductiekookplaat, omdat dit onherstelbare schade aan de kookplaat kan veroorzaken (onuitwisbare vlekken).
- Plaats geen voorwerpen van meer dan 15 kg op de open ovendeur en geen voorwerpen van meer dan 25 kg op de kookplaat.

• Het is niet toegestaan om containers of andere voorwerpen in de lade te bewaren, evenals brandbare materialen; de temperatuur binnenin kan zeer hoog oplopen.

- **WAARSCHUWING:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op het kookveld vallen. Als het oppervlak gebarsten of gebroken is, moet u het apparaat van het stroomnet scheiden om het risico van een elektrische schok te voorkomen en contact opnemen met de klantenservice.
- **LET OP:** Personen met elektro-medische metalen voorwerpen in hun lichaam (pacemaker, insulinepomp, cochleaire implantaten...) mogen de inductiekookplaat niet benaderen terwijl deze in werking is, om deze apparaten niet te storen; deze personen moeten het advies van hun arts inwinnen voordat zij de kookplaat gebruiken.

Onderhoud

- Alvorens de automatische katalytische of pyrolyse reiniging te gebruiken, moeten overtollige spatten worden verwijderd. Raadpleeg de paragraaf "Reiniging en onderhoud van het fornuis" waarin wordt aangegeven welk keukengerei tijdens de reiniging in de oven moet blijven.

Service - reparaties

- Het is gevaarlijk om de kenmerken van deze apparaat.
- Probeer het apparaat in geval van een storing niet zelf te repareren. Reparaties door niet-gekwalificeerd personeel kunnen schade veroorzaken. Neem contact op met de serviceafdeling van uw dealer. Gebruik alleen door de fabrikant gecertificeerde onderdelen.

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING



Verantwoord energiegebruik is niet alleen een bron van besparingen, maar ook een zeer belangrijk gebaar voor ons milieu. Laten we de uitdaging van het sparen aangaan

energie! Hier zijn enkele tips:

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

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

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

- **Gebruik de ventilator met gesloten ovendeur**
- **Sluit de ovendeur goed**
Warmte ontsnapt door vuil in de deurrubbers. Deze moeten worden schoongemaakt.
- **Plaats het fornuis niet in de directe omgeving van koelkasten/vriezers.**
Het elektriciteitsverbruik zou onnodig stijgen.

UITPAKKEN HET APPARAAT



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

Alle voor de verpakking gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en 100% recycleerbaar en voorzien van een geschikt sorteursymbool.

Opmerking: Verpakkingsmateriaal (polyethyleen zakken, stukken polystyreen, enz.) mag tijdens het uitpakken niet toegankelijk zijn voor kinderen.

EINDE VAN DE LEVENSDUUR VAN



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

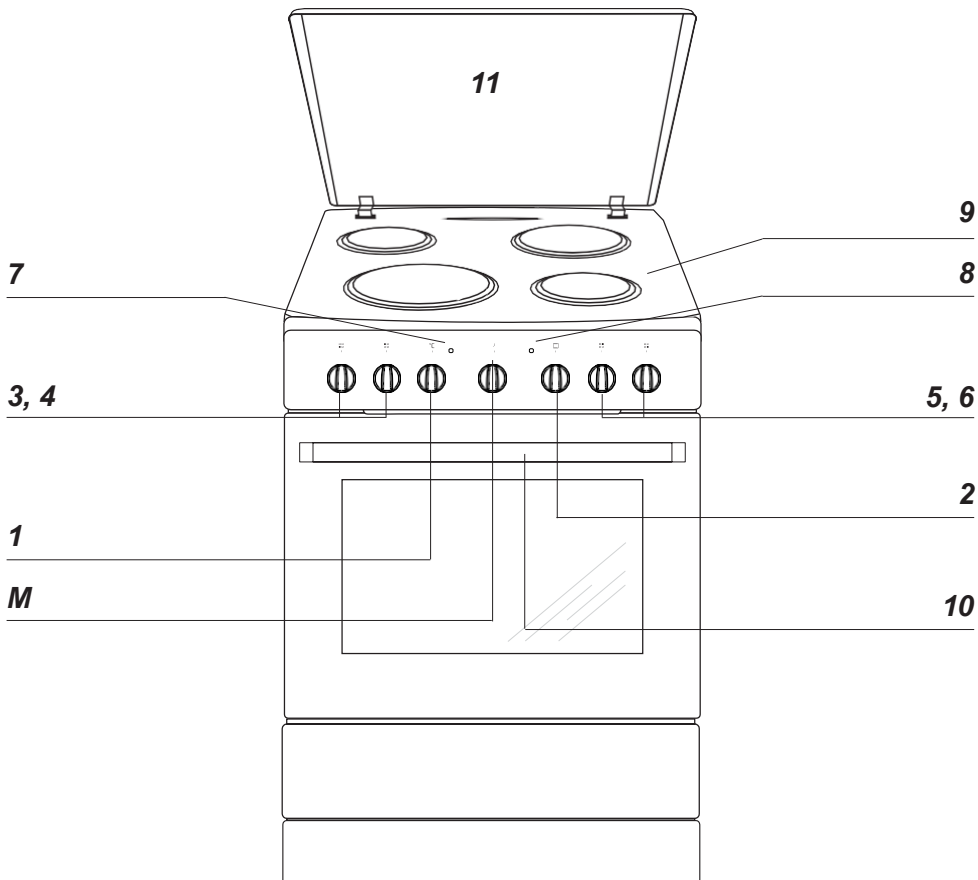
overeenkomstig EU-richtlijn 2012/19/EG, zodat hij kan worden gerecycleerd of ontmanteld om het effect op het milieu te beperken.

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

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

BESCHRIJVING VAN HET

APPARAAT



M: Mechanische timer

1 Oven temperatuur regelknop

2 Oven programma handvat

3, 4, 5, 6: hendels voor kookplaten

7 Thermoregulator controlelampje

8 Oven controlelampje

9 : haardplaat

10 Handgreep van de ovendeur

11 Deksel

Lijst van meegeleverde accessoires:

- Wandmontageset

- Stroomkabel

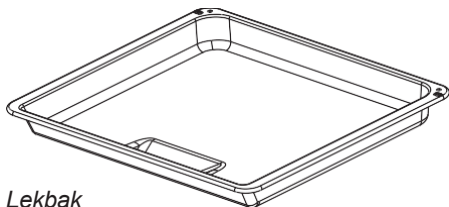
APPARAATEIGENSCHAPPEN

Deze tabel helpt u vertrouwd te raken met de uitrusting van uw fornuis

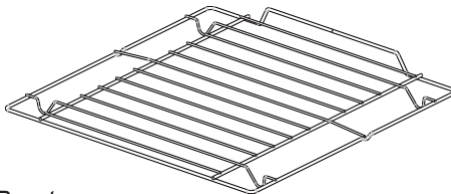
Bakplaat	Diameter	Vermogen
Schouw linksachter	14,5 cm	1,0 kW
Schouw linksvoor	21,0 cm	2.0 kW
Schouw rechtsachter	18,0 cm	1,5 kW
Focus rechtsvoor	14,5 cm	1,0 kW

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

Uitrusting van het fornuis



Lekbak



Rooster

INSTALLATIE

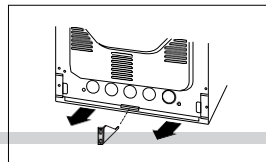
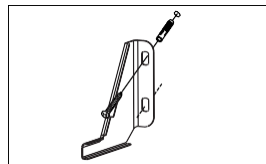
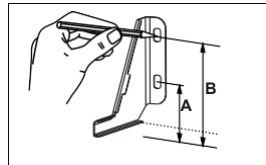
Indeling van de keuken

- De ruimte of keuken moet droog en gemakkelijk te ventileren zijn, een doeltreffende ventilatie hebben en de indeling van de apparatuur moet een gemakkelijke toegang tot alle bedieningsorganen waarborgen.
- Indien de keuken is ontworpen volgens de voorschriften van klasse 1 of klasse 1 subklasse 2, kan deze aan één zijde worden voorzien van bovenkasten of een wand. Voor inbouwmeubelen moeten coatings en lijmen worden gebruikt die bestand zijn tegen temperaturen van 100°C. Anders kan het oppervlak worden vervormd en kan de coating afbladderen.
- 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 worden genivelleerd, wat zeer belangrijk is om ervoor te zorgen dat het vet gelijkmatig over de pan wordt verdeeld.

Voor een perfecte nivellering van het apparaat gebruikt u de stelvoetjes, die toegankelijk zijn na het verwijderen van de lade. Verstelbereik van de voeten +/- 5mm.

Montage van de beugel antikantel

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de bij uw product geleverde beugel 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 door de gaten in de beugel uit te lijnen met de gaten die u zojuist hebt geboord.



INSTALLATIE

Let op:

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

schroevendraaier om de lipjes aan de zijkant los te maken. Sluit het netsnoer goed aan



Let op:

Nadat het kooktoestel op het systeem is aangesloten, moeten alle verbindingen op lekkage worden gecontroleerd, bijvoorbeeld met zeepwater.

Het is verboden een vlam te gebruiken om te testen op lekken!

Aansluiting van het fornuis op het elektriciteitsnet

Let op:

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

Instructies voor de installateur

Het fornuis is ontworpen voor een driefasige wisselstroomvoeding (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230V. Het fornuis kan worden aangepast aan een eenfasige voeding (230V) door middel van een passende reductie (brug) op het aansluitblok, volgens het volgende aansluitschema. Naast de aansluiting van het kooktoestel wordt ook het aansluitschema getoond. Om het klemmenblok te openen, verwijdert u het deksel en gebruikt u een platte

INSTALLATIE

het type aansluiting en het vermogen van het fornuis.

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

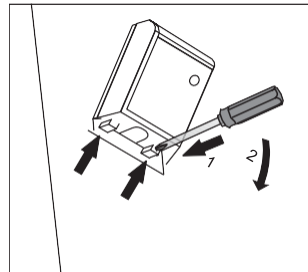
Let op:

Vergeet niet de aardingsstekker aan te sluiten op het aansluitblok van het kooktoestel dat gemarkeerd is met het symbool \oplus . De voeding van het kooktoestel moet voorzien zijn van een noodstopchakelaar waarmee de stroom te allen tijde kan worden uitgeschakeld. De minimale afstand tussen de contacten van de noodstopchakelaar bedraagt 3 mm.

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

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

Elke andere aansluiting dan op de tekening kan leiden tot schade aan het toestel.



INSTALLATIE

		AANSLUITSCHEMA MOGELIJKE Opmerking: de spanning van de verwarmingselementen is van 230V.		
		Opmerking: In alle gevallen van aansluiting moet de massaverbinding worden aangesloten op het klemmenblok bij de symbol. PE.		Type kabel aanbevolen aansluiting
1	Voor 230 V net: eenfasige aansluiting met een neutrale draad, bruggen verbinden klemmen 1-2-3 en 4-5, aardverbinding op	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Voor 400/230 V net, tweefasige aansluiting met neutrale draad, verbinden de bruggen de klemmen 2-3 en 4-5, aarding op	2N~		H05VV-F4G2.5 4X 2,5 mm ²
3	Geval van 400/230 V netwerk: driefasenaansluiting met een neutrale draad, bruggen verbinden klemmen 4-5, fasedraden aangesloten op 1, 2 en 3, draden neutraal naar 4 en 5, aarde naar	3N~		H05VV-F5G2.5 5X 2,5 mm ²

Fasedraden - L1, L2, L3; N - neutrale draad; PE - aardedraad

GEBRUIKSWIJZE

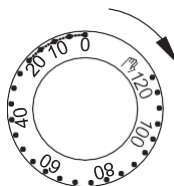
Voordat u de pan voor het eerst gebruikt

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


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

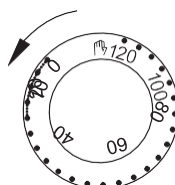
Mechanische timer

De timer wordt gebruikt om de kooktijd van de elektrische oven te regelen. De timer kan worden ingesteld van 5 tot 120 minuten. Nadat de geselecteerde tijd is verstreken, geeft de timer een pieptoon en schakelt hij de oven automatisch uit. Programmeren - draai de knop met de klok mee en programmeer de kooktijd.



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

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



Let op:

Voor een instelling tussen 5 en 10 minuten draait u eerst de timerknop een kwartslag en selecteert u vervolgens de gewenste kooktijd.

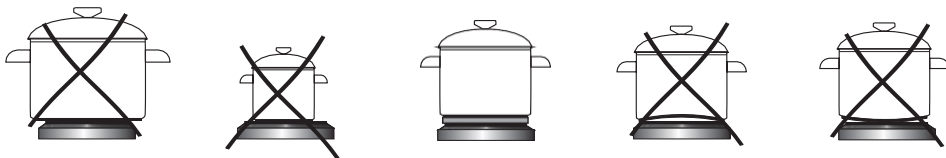
GEBRUIKSWIJZE

Hoe de kookplaat te gebruiken

Voor informatie over de opstelling van de branders en de bijbehorende bedieningsknoppen - zie het hoofdstuk over de kenmerken van het apparaat.

Om het vermogen van de kookplaat aan te passen, draait u de knop geleidelijk naar rechts of naar links. Wanneer de kookplaat wordt ingeschakeld, gaat het gele controlelampje op het bedieningspaneel branden.

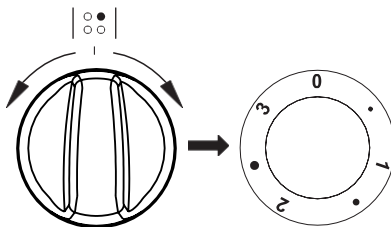
Een goed gekozen container bespaart energie. De bodem van het vat moet dik en vlak zijn en de diameter ervan moet gelijk zijn aan de diameter van de brander, d.w.z. 18 cm, omdat dit de warmteoverdracht verbetert.



Indicatieve hendelposities

0 Uit

- Minimaal, verwarm de gerechten opnieuw
- 1** Simmer groenten, langzaam koken
- Koken van soepen, grote hoeveelheden voedsel
- 2** Langzaam bakken
- Braden van vlees, vis
- 3** Maximum, snel opwarmen, snel koken, snel frituren



Let op:

Houd het bord schoon - een vuil bord verliest zijn kracht. Bescherm de plaat tegen corrosie.

Schakel de kookplaat uit voordat u de container verwijdert.

Laat geen onbeheerde containers met voedsel bereid op vet achter of olie op een hete plaat; heet vet kan vlam vatten.

GEBRUIK

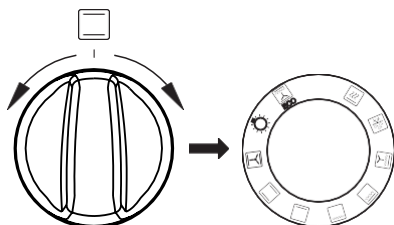
Gebruik van de

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

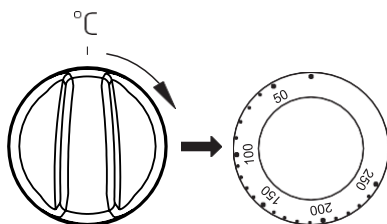
Oven met geforceerd luchtcircuit (met ventilator).

De oven wordt verwarmd door twee verwarmingselementen aan de boven- en onderkant, of door de grill. De oven wordt bediend met de knoppen voor programmakeuze en thermostaatkeuze. Om een kookstand te selecteren, draait u de knop naar de gewenste stand.

Programmakieler



Thermostaat keuzeschakelaar



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

Let op:

De temperatuur wordt pas verhoogd nadat u een functie en een temperatuur hebt geselecteerd.

ovenOvenfunctietoetsposities

0 Nulstelling



Snelle opwarmtijd

De bovenste en onderste verwarmingselementen, het rooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Met deze functie kan de oven snel worden voorverwarmd.



Ontdooien

Alleen de ventilator werkt om snel te kunnen ontdooien.



Super geventileerde grill

Deze functie versnelt het kookproces, kookt grote hoeveelheden voedsel en verhoogt de smaak van het voedsel.



Versterkte grill (weerstand tegen grill en boog)

Met de functie "versterkte grill" kunt u grillen en tegelijkertijd de bovenverwarming gebruiken. In het bovenste gedeelte van de oven wordt een hogere temperatuur bereikt, zodat grotere hoeveelheden kunnen worden bereid en het voedsel bruin wordt.



Enkele grill

Deze functie wordt gebruikt om dunne gerechten die in het midden van de oven zijn geplaatst te braden.



Onderste verwarming

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

GEBRUIK



Natuurlijke convectie

Met deze functie kan voedsel op één niveau worden gekookt.



Geventileerde natuurlijke convectie

Deze combinatie van functies vergemakkelijkt het bereiden van pizza's en andere dingen.



Ovenverlichting

de op deze functie ingestelde hendel schakelt alleen de ovenverlichting in.



ECO

ECO-kookstand

Met deze functie kunnen gerechten optimaal worden verwarmd om energie te besparen. De kooktijd kan worden verlengd. In deze stand blijft het ovenlampje uit.

Controle lampen

Wanneer de oven wordt ingeschakeld, branden er twee lampjes, een oranje lampje en een rood lampje. Het oranje lampje geeft aan dat de oven aan staat. Het rode lampje gaat uit wanneer de oven de gespecificeerde temperatuur heeft bereikt. Als het recept vraagt om het gerecht in een oven te plaatsen die al heet is, wacht dan tot het rode lampje de eerste keer uitgaat. Tijdens het kookproces gaat het lampje uit en gaat het regelmatig aan (om de oventemperatuur op peil te houden). Het oranje lampje gaat ook branden als de gebruiker de functie "onafhankelijke ovenverlichting" selecteert.

GEBRUIKSWIJZE

De grill gebruiken

De gerechten worden gegrild door infrarode stralen die worden uitgezonden door de gloeiende weerstand van de grill.

Om de grill aan te steken, moet je :

- draai de hendel in de stand



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

Voor temperaturen voor gebruik van de grill, zie Ovenkoken - Praktische tips.



Let op:

Gebruik de grill met gesloten ovendeur.

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

BAKKEN - PRAKTISCH ADVIES

Gebak

- Voor de bereiding van uw gebak/cakes adviseren wij het gebruik van de met het apparaat meegeleverde bakplaat of de bakplaat die op de grill is geplaatst.
- Het is ook mogelijk in de handel verkrijgbare bakvormen en lekbakken te gebruiken. Ze moeten op het rooster worden geplaatst. Wij raden u aan de zwarte bakplaten te gebruiken voor uw gebak, omdat deze de warmte beter geleiden en de bereidingstijd verkorten,
- Als u een heteluchtoven gebruikt, hoeft u de oven niet voor te verwarmen. Als u een heteluchtoven gebruikt, moet u de oven voorverwarmen voordat u het gebak in de oven plaatst,
- Controleer, voordat u het gebak uit de oven haalt, de bakkwaliteit met een houten staaf (als het gebak gebakken is, komt de staaf die in het gebak wordt gestoken er droog en schoon uit),
- Het is raadzaam om uw gebak/cake na het uitschakelen ongeveer 5 minuten in de oven te laten staan, aangezien de baktemperatuur met de ventilatorfunctie ongeveer 20 tot 30 graden lager is dan bij conventioneel bakken (met de bovenste en onderste verwarmingselementen),
- De indicaties op de onderstaande kookkaart zijn bij benadering en elke gebruiker kan ze aanpassen aan zijn of haar culinaire ervaringen en voorkeuren,
- als de in het receptenboek voorgestelde informatie aanzienlijk afwijkt van de waarden in deze handleiding, volg dan de aanwijzingen in de handleiding.

Koken en braden van vlees













- de oven is bestemd voor de bereiding van vleesporties van meer dan 1 kg. Wij adviseren kleinere porties op de bakplaat te bereiden,
- Wij adviseren het gebruik van hittebestendige containers. Hun handvatten moeten ook bestand zijn tegen hoge temperaturen,
- Wanneer u een grillstandaard of spit gebruikt, raden wij aan een lekbak met een kleine hoeveelheid water op het onderste niveau te plaatsen,
- Normaal gesproken moet het vlees halverwege de kooktijd minstens één keer worden gekeerd. Het gebrad moet ook met zijn saus of heet gezouten water worden gebraden. Spuit het gebrad niet af met koud water.

BAKKEN - PRAKTISCH ADVIES





























ECO-kookstand

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

Aanbevolen instellingen bij gebruik van de ECO-kookstand

Soort gebak of gerecht	Ovenfunctie	Temperatuur	Stap	Tijd [min.]
	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKKEN - PRAKTISCH ADVIES

Soort gebak of gerecht	Ovenfunctie 	Temperatuur °C	Stap { 4 }	Tijd [min] 
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

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

¹⁾ Verwarm de lege oven voor

²⁾ De tijden worden gegeven voor producten in kleine vormen

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

Voordat u het kooktoestel reinigt, moet u de stekker uit het stopcontact halen en ervoor zorgen dat alle hendels in stand "I"/"0" staan. De reiniging kan alleen worden gestart als de kookplaat koud is.

Elektrische plaat

- De plaat moet na elk gebruik systematisch worden gereinigd. Indien mogelijk raden wij aan de kookplaat te reinigen wanneer deze warm is. Vermijd vooral zware vervuiling van de kookplaat en vermijd het verbranden van gemorste vloeistoffen.
- Gebruik geen sterk schurende reinigingsmiddelen zoals schuurpoeders met schuurmiddelen, schuurpasta's, schuurstenen, puimstenen, staalsponzen e.d. Deze kunnen krassen op het kookoppervlak veroorzaken en onherstelbare schade aanrichten. Ze kunnen het oppervlak van de kookplaat bekrassen en onherstelbare schade veroorzaken. Het is niet toegestaan te schurende chemicaliën te gebruiken.
- Wij adviseren het gebruik van geschikte, zachte reinigingsproducten zoals vloeistoffen en emulsies die vet verwijderen.
- Houd het bord schoon - een vuil bord verliest zijn kracht. Bescherm de plaat tegen corrosie. Schakel de kookplaat uit voordat u de pan verwijdert. Laat containers met voedsel, bereid op vet of olie, niet onbeheerd achter op een hete plaat; heet vet kan ontbranden.

Belangrijk!

Voor het onderhoud en de instandhouding van het apparaat mogen geen schuurmiddelen worden gebruikt.

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Oven

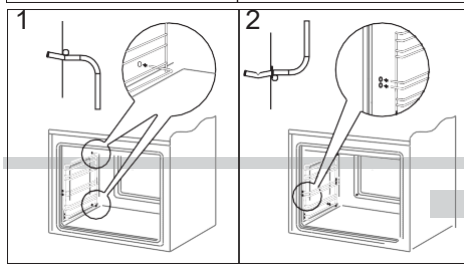
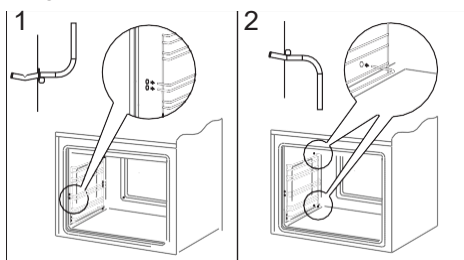
aangebracht.

- Maak de oven schoon terwijl hij nog warm is.
- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Voor een beter zicht maakt u de oven schoon met het licht aan.
- Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel.
- Na het schoonmaken moet de oven grondig worden afgeveegd.



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

- De draadplaten van de oven kunnen gemakkelijk worden verwijderd. Om ze schoon te maken tilt u de voorste haak van de rail, spreidt u hem iets en verwijdert u de achterste haak. Na de reiniging moeten de draadstangen weer in de bevestigingsgaten worden geplaatst en de haken worden



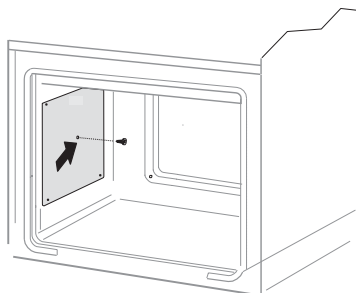
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

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

Belangrijk!

Katalytisch reinigen kost veel energie, dus wij raden aan de mate van vervuiling te controleren alvorens te reinigen. Als de gebruiker merkt dat de katalytische emailplaten minder goed werken, kunnen ze via de dienst na verkoop worden vervangen. Als u voor een traditionele reinigingsmethode kiest, denk er dan aan dat zelfreinigend email niet wrijvingsbestendig is, dus vermijd het gebruik van schurende reinigingsmiddelen of harde doeken.



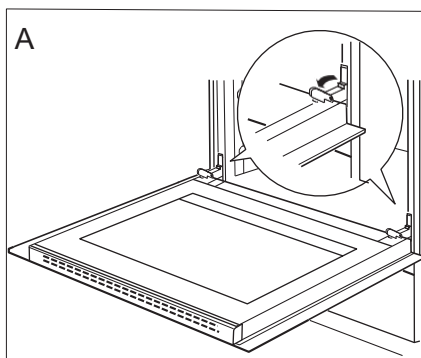
Verwijdering van de katalytische wanden

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Hoe de deur te verwijderen

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

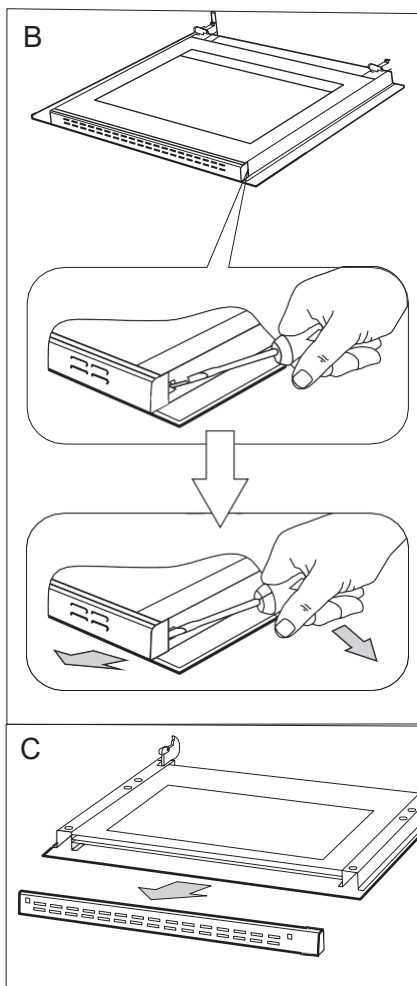
Om de deur na het schoonmaken weer te installeren, herhaalt u dezelfde stappen in dezelfde volgorde. Let er bij het monteren van de deur op dat de haak correct in de scharniersleuf wordt geplaatst. Wanneer de deur is gemonteerd, laat u het beschermelement zakken en **draait u het vast**. Als u dit element in een verkeerde positie laat staan, kan het scharnier bij het sluiten van de deur worden beschadigd.



Verplaatsen van de scharnierdeksels

Hoe het binnenglas te verwijderen

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



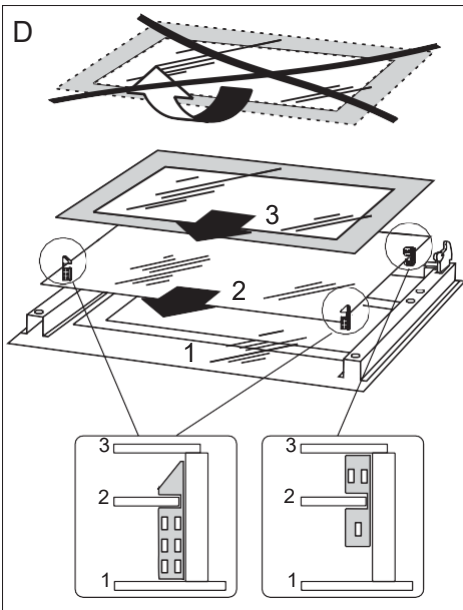
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. Verwijder de binnenruit van zijn bevestiging (onderaan de deur). Verwijder de binnenruit (fig. D).

4. Was het raam met heet water en een beetje schoonmaakmiddel. Het raam wordt opnieuw geïnstalleerd in de omgekeerde volgorde van de demontage. Het gladde deel moet bovenaan zitten.

Voorzichtig! De bovenste deurplint mag niet tegelijkertijd aan beide zijden van de deur worden ingedrukt.

Om de bovenste deurplint correct te plaatsen, plaatst u eerst het linker uiteinde van de plint op de deur en duwt u op het rechter uiteinde tot u een "klik" hoort. Duw vervolgens de plint aan de linkerkant tot hij vastklikt.

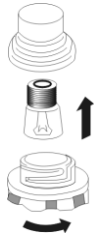


Hoe de ovenlamp te vervangen



Om een elektrische schok te voorkomen, moet u, voordat u de lamp verwisselt, ervoor zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld.

- Zet alle hendels op '•' / '0' en ontkoppel het toestel van zijn stroombron.
- Schroef het deksel los, was het en droog het grondig.
- Verwijder de lamp en vervang deze door een identieke lamp voor hoge temperaturen (300°C) met de volgende kenmerken:
 - spanning 230 V
 - vermogen 25 W
 - E14 basis.
- Plaats de lamp correct in de fitting en schroef deze goed vast.
- Bevestig het deksel.



Periodieke controles

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

- Periodieke controle van de werking van de elektrische en mechanische onderdelen van het kooktoestel. Na afloop van de garantieperiode, en ten minste om de twee jaar, is het noodzakelijk technisch onderhoud aan het kooktoestel uit te voeren,
- de geconstateerde gebreken te herstellen,
- onderhoud plegen aan de mechanische onderdelen van het kooktoestel.

EMERGENCIES

In elke noodsituatie moet u:

- sluit de knoppen van het fornuis
- ontkoppel het apparaat van de stroombron
- neem contact op met de dienst na verkoop

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

PROBLEEM	REASON	OPLOSSING
1. het apparaat werkt niet	onderbreking van de stroomvoorziening	controleer de zekering in het huis schakelbord, sluit deze opnieuw aan of vervang deze.
3. het ovenlicht werkt niet	losgeschroefde of doorgebrande lamp	de lamp indraaien of vervangen (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning 230 / 400V~50 Hz

Nominaal vermogen 9 ,0 kW

Elektrische kookplaat 5 ,5 kW




Afmetingen van het fornuis (hoogte/breedte/diepte) 85 / 60 / 60 cm

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

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

De energie-efficiëntieklasse wordt bepaald aan de hand van de in het product beschikbare functie

volgens onderstaande prioriteit:


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

Om het energieverbruik te bepalen moeten de telescopische geleiders worden verwijderd (indien het product heeft deze apparatuur).

Verklaring van de fabrikant:

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

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

en daarom is het product gemerkt met  en heeft het een conformiteitsverklaring gekregen die beschikbaar is voor de autoriteiten voor markttoezicht.

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