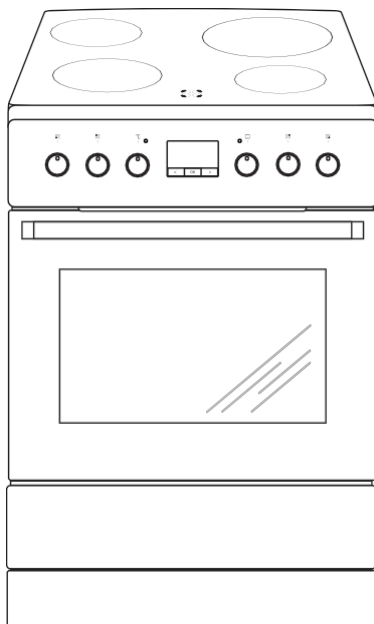


Amica

ACV6005VB
ACV6005VX



(NL) GEBRUIKSAANWIJZING



Lees de instructies voordat u de kookplaat installeert en gebruikt.

BESTE KLANT(EN),

Het Amica fornuis is de perfecte combinatie van gebruiksgemak en optimaal rendement. Na het lezen van deze handleiding zult u de functies probleemloos kunnen gebruiken.

Bij het verlaten van de fabriek, voordat het wordt verpakt, heeft het kooktoestel alle veiligheids- en compatibiliteitstests doorstaan.

Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Als u de instructies volgt, voorkomt u dat u het apparaat verkeerd gebruikt.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een toegankelijke plaats.

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



Let op!

Gebruik het apparaat pas nadat u deze instructies hebt gelezen.

Het fornuis is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder gevolgen voor werking van het apparaat

Als je twijfelt of niet alle instructies in deze handleiding begrijpt, kun je contact opnemen met onze klantenservice, die je graag verder helpt.

Het telefoonnummer is: 01.56.48.06.31.

INDICE

Algemene informatie	2
Veiligheidsinstructies	4
Tips voor energiebesparing	10
Einde van het leven.....	11
Beschrijving van het apparaat	12
Productkenmerken	13
Installatie	14
Het fornuis aansluiten op het elektriciteitsnet	12
Hoe te gebruiken	17
Functies van de oven en het gebruik ervan	23
De oven gebruiken - praktisch advies	26
Het fornuis schoonmaken en onderhouden	31
Noodgevallen	36
Technische gegevens	37

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



De principes en bepalingen in deze gebruiksaanwijzing moeten worden toegepast.

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

Installatie

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



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- **Aardingsinstructie:** Dit apparaat moet worden geaard. Bij stroomuitval of uitschakeling vermindert aarding het risico op elektrische schokken door toegang te bieden tot elektrische stroom met een lagere weerstand. Dit apparaat is voorzien van een snoer met een aardingsgeleider en een geaarde stekker. De stekker moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact dat is geïnstalleerd en geaard in overeenstemming met alle plaatselijke voorschriften en verordeningen.

Gebruik

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen, namelijk het bereiden van voedsel voor huishoudelijk gebruik. Elk ander gebruik van het apparaat wordt als ongeschikt en dus gevaarlijk beschouwd. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die wordt veroorzaakt door onjuist of oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Het is verboden om de technische kenmerken aan te passen of te proberen aan te passen het apparaat op welke manier dan ook.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij van tevoren toezicht hebben gehad of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Is het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een nieuw snoer of een nieuwe stekker.
speciale kit verkrijgbaar bij de fabrikant of zijn dienst na verkoop.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt, de lamp vervangt, het apparaat verplaatst of de vloer eronder schoonmaakt.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact dat niet beveiligd is tegen overbelasting (zekering).

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES



- Gebruik dit product nooit als het netsnoer, het bedieningspaneel of het glas zodanig beschadigd zijn dat de binnenkant van het apparaat toegankelijk is.
- Zorg ervoor dat kleine apparaten of hun voedingskabels niet rechtstreeks in 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 apparaat: gaskookplaten, keramische kookplaten of inductiekookplaten.
- Gebruik geen kookgerei met beschadigde of scherpe bodems die de kookplaat kunnen beschadigen.
- We raden aan geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de glaskeramische of inductiekookplaat te leggen, omdat deze heet kunnen worden.
- Gemorste vloeistoffen moeten van de kookplaat worden verwijderd voordat u deze weer gebruikt. bedienen.
- Vooral suiker die tot een hoge temperatuur wordt verhit, komt in contact met de
Het gebruik van een glaskeramische of inductiekookplaat kan onherstelbare schade veroorzaken.
- **Oververhit vet kan snel ontbranden. Daarom moet je altijd je bereidingen met veel olie of vet in de gaten houden.**
- Bereid geen voedsel in aluminium of plastic bakjes op de kookplaten. Plaats geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op de hete inductiekookplaat.
- Plaats geen nat kookgerei op de glaskeramische of inductiekookplaat, omdat dit onherstelbare schade aan de kookplaat kan veroorzaken (onuitwisbare vlekken).
- **Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.**
- Plaats geen voorwerpen met een gewicht van meer dan 15 kg op de open ovendeur en voorwerpen met een gewicht van meer dan 25 kg op de kookplaat.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- Het is verboden om containers of andere voorwerpen in de lade te bewaren, evenals brandbare materialen, omdat de temperatuur binnenin erg hoog kan zijn.
- **WAARSCHUWING:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak gebarsten of geschilderd is, haal dan de stekker uit het stopcontact om het risico op elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met de klantenservice.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water: schakel het apparaat uit en bedek de vlammen vervolgens, bijvoorbeeld met een deksel of blusdeken.
- **LET OP:** Risico op brand, plaats geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen. Als het oppervlak gebarsten of geschilderd is, haal dan de stekker uit het stopcontact om het risico op elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met de klantenservice.
- Gebruik geen schurende doeken of scherpe metalen gereedschappen om de glazen deur schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak veroorzaakt en uiteindelijk barsten in het glas.
- Het gebruik van stoom is ten strengste verboden in de keukenhygiëne.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik uitsluitend kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



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

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

Onderhoud

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

Service - reparaties

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

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING



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

energie! Hier zijn een paar tips:

- **Gebruik van geschikte kookvaten**
Dikke pannen met een platte bodem kunnen tot 1/3 energie besparen. Vergeet niet de deksels te gebruiken, anders verviervoudigt het energieverbruik!
- **Kies een steelpan die geschikt is voor het oppervlak van de haard**
De diameter van de bodem van de pan moet de verwarmingszone volledig bedekken.
- **Reinheid van de vuurkist en panbodems**
Vuil verhindert warmteoverdracht en bij sterk verkalkt vuil moeten vaak producten worden gebruikt die moeilijk afbreekbaar zijn voor het milieu.
- **Til het deksel niet te vaak op**
- Je moet ook vermijden dat je de ovendeur te vaak opent.
- **Schakel tijdig uit en gebruik de restwarmte**
Als de kooktijd lang is, schakelt u de kookzone 5 tot 10 minuten voor het einde van het koken uit. Dit bespaart tot 20% energie.
- **Gebruik de oven alleen voor uw grootste gerechten**
Vlees van minder dan 1 kg bereiden is voordeliger als je de kookplaat gebruikt.
- **Restwarmte van de oven gebruiken**
Als de kooktijd langer is dan 40 minuten, zet de oven dan 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit.

Opmerking: Als je een timer gebruikt, stel dan een kortere kooktijd in.

- **Gebruik ventilatiegeregeld koken met gesloten ovendeur**
- **Sluit de ovendeur goed**
Warmte ontsnapt door vuil in de deurafdichtingen. Deze moeten worden schoongemaakt.
- **Plaats de kookplaat niet in de directe omgeving van koelkasten/diepvriezers.**
Het elektriciteitsverbruik zou onnodig stijgen.

UITPAKKEN APPARAAT



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

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

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

EINDE LEVENSDUUR VAN HET



Dit apparaat is gemarkeerd met het symbool voor gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Dit betekent dat dit product moet worden ingezameld door een systeem voor gescheiden inzameling.

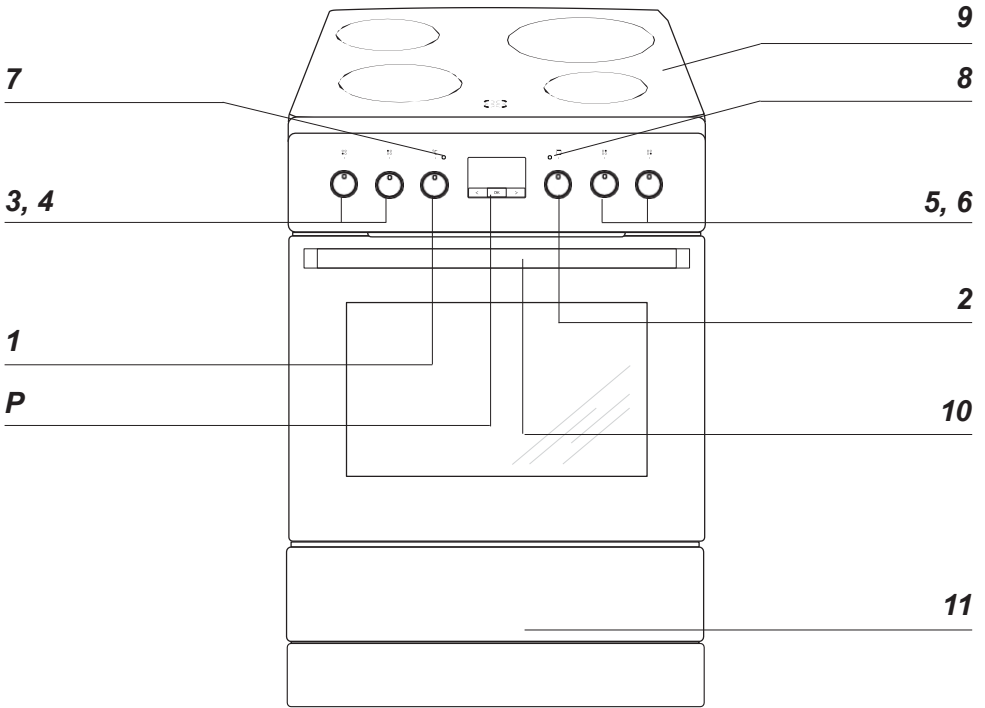
in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2012/19/EU, zodat het gerecycled of ontmanteld kan worden om de impact op het milieu te beperken.

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

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

BESCHRIJVING VAN HET

AFZAKKEL



- P: Elektronisch programmeerapparaat*
1 Temperatuurregelknop oven
2 Programmahendel oven
3, 4, 5, 6 : Hendels voor kookplaatbranders
7 Controlelamp Thermoregulator
8 Controlelampje oven
9 Keramische kookplaat
10 Handgreep ovendeur
11 : Lade

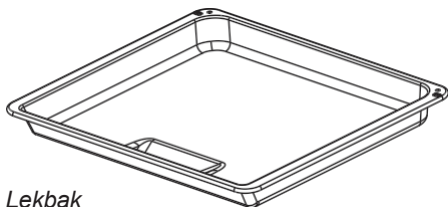
APPARAATEIGENSCHAPPEN

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

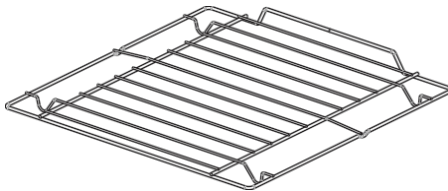
Kookplaat	Diameter	Stroom
Schouw linksachter	14,5 cm	1,2 kW
Schouw linksvoor	18,0 cm	1,8 kW
Open haard rechtsachter	21,0 cm	2,3 kW
Open haard rechtsvoor	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Stroom
Superieure weerstand	0,9 kW
Lagere weerstand	1,1 kW
Grillweerstand	1,5 kW
Circulaire weerstand	2,1 kW

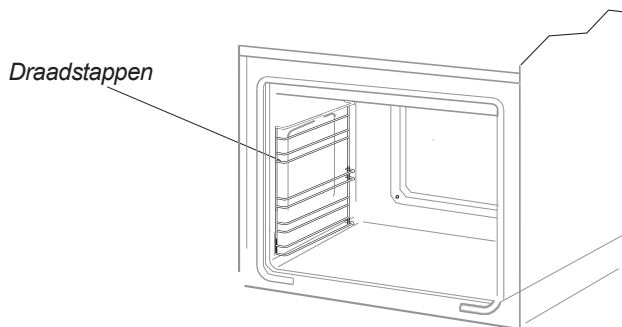
Kookapparatuur



Lekbak



Afvoerrooster



INSTALLATIE

Keukenindeling

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

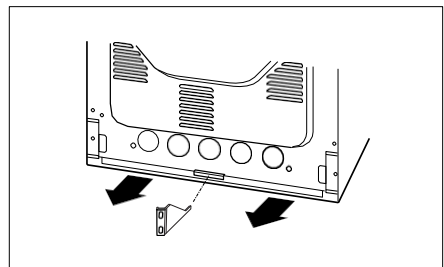
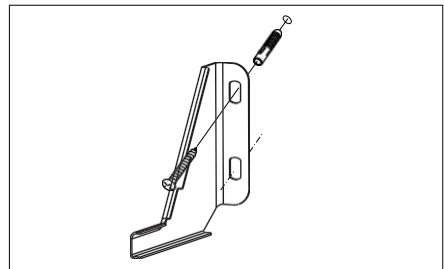
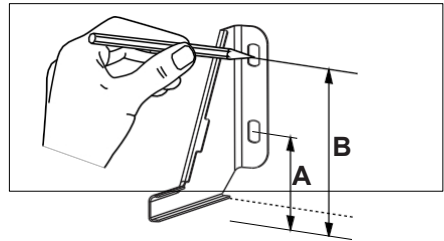
Om het apparaat perfect waterpas te zetten, gebruik je de stelvoetjes, die toegankelijk zijn na het verwijderen van de lade. Afstelbereik van de voeten +/- 5 mm.

De antikantelsteun monteren

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de bij uw product geleverde beugel als volgt installeren:

Op de muur waartegen de kookplaat, boor een gat op 6,0 cm van de vloer

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



INSTALLATIE

Het fornuis aansluiten op het elektriciteitsnet

Opmerking:

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

Opmerking:

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

Informatie voor de installateur

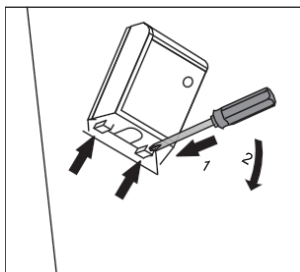
Het fornuis is ontworpen voor een driefasige wisselstroomvoeding (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen is 230V. Het kooktoestel kan worden aangepast aan een eenfasige voeding (230V) door middel van een passende reductie (brug) op het aansluitblok, zoals aangegeven in onderstaand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

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

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

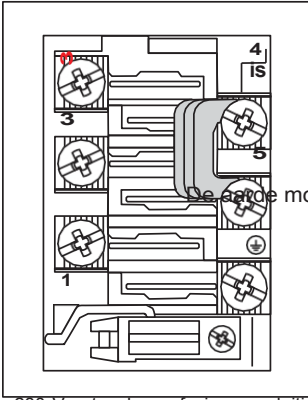
Opmerking: de installateur is verplicht om de gebruiker een "certificaat van aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie" te verstrekken.

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



INSTALLATIE

2



SCHEMA VAN MOGELIJKE VERBINDINGEN

Opmerking: de spanning van de verwarmingselementen

230V.

Opmerking: In alle gevallen van aansluiting moet de aarde moet worden aangesloten op het klemmenblok op de symbol \oplus PE.

			Type kabel aanbevolen aansluiting
1	230 V-netwerk: eenfasige aansluiting met een neutrale draad, de bruggen verbinden klemmen 1-2-3. en 4-5, aardverbinding op \oplus	1N~	H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	In het geval van een 400/230 V tweefasig netwerk met een neutrale draad, verbinden de bruggen klemmen 2-3 en 4-5, aardverbinding op \oplus	2N~	H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	In het geval van een 400/230 V netwerk: driefasige aansluiting met een neutrale draad, bruggen verbinden klemmen 4-5, fasedraden aangesloten op 1, 2 en 3, neutrale draden aangesloten op 1, 2 en 3. \oplus neutraal op 4 en 5, aarde op \oplus	3N~	H05VV-F5G2,5 5X 2,5 mm ²

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

GEBRUIKSAANWIJZIN

G

Voordat u de pan voor het eerst gebruikt

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

Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een klein beetje schoonmaakmiddel.

Opmerking:

Wanneer je dit apparaat aansluit op de stroomvoorziening, of na een stroomonderbreking, verschijnt "0.00" op het elektronische display. U moet dan de klok instellen (zie hoofdstuk De klok instellen).




Als de klok niet op de juiste tijd is ingesteld, werkt de oven niet.

GEBRUIKSAANWIJZIN

G

Werking programmeerapparaat

Symbolen weergegeven op het scherm

   - symbolen die overeenkomen met de verschillende functies

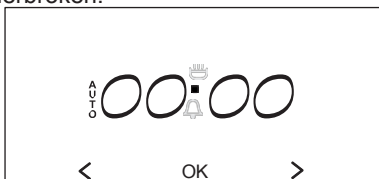
OK - programmeerfunctie selectieknop

< - "-" toets


> - "+"-knop

De klok instellen

De tijd "0.00" knippert wanneer het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet of wanneer de stroomtoevoer wordt onderbroken.




Ga als volgt te werk om de klok in te stellen:

- Druk op OK. Het symbool  verschijnt op het scherm,

- Stel de klok in met de toetsen < en >.


7 seconden nadat de klok is ingesteld, worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt het scherm met knipperen.

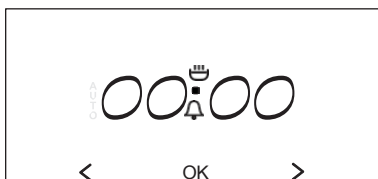
Om de tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de < en > toetsen, zodat de tijd op het display knippert. Vervolgens kunt u de tijd corrigeren met de toetsen < en >.

Opmerking: De oven kan worden ingeschakeld zodra het  symbool op het display verschijnt.


Timer

De timer kan op elk moment worden geactiveerd. Hij kan worden ingesteld van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Ga als volgt te werk om de timer in te stellen:


- druk op OK. Het symbool  knippert op het scherm:



- stel de timer in door op toetsen < en >,

De geselecteerde timer tijd verschijnt op het scherm, samen met het  symbool, om aan te geven dat de timerfunctie geactiveerd is.

Als de tijd om is, klinkt er een zoemer en knippert het symbool .

- Druk op OK, < of > om de piepton uit te zetten, het  symbool verdwijnt en op het scherm verschijnt de tijd.

Opmerking:

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

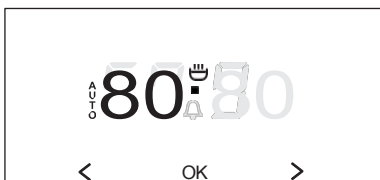
GEBRUIKSAANWIJZIN

G

Halfautomatische werking

Als de oven moet worden uitgeschakeld na een periode van ga als volgt te werk:

- Stel de ovenfunctieknop en temperatuurregelknop in op de gewenste kookinstellingen,
- druk op de knop OK totdat het scherm begint te knippen.



- Gebruik de toetsen < en > om de gewenste kooktijd in te stellen van 1 minuut tot 10 uur.
- Na ongeveer 7 seconden wordt de geselecteerde tijd opgeslagen, toont het scherm opnieuw de tijd en verschijnt het symbool AUTO op het scherm om aan te geven dat de functie geactiveerd is.

Als de geselecteerde tijd is verstreken, stopt de oven automatisch, klinkt het geluidssignaal en begint het AUTO-symbool te knippen,

- Draai de ovenfunctie- en temperatuurregelknoppen naar de uitstand,
- Druk op OK, < of > om de piepton uit te zetten, het AUTO-symbool dooft en op het display verschijnt de huidige tijd.

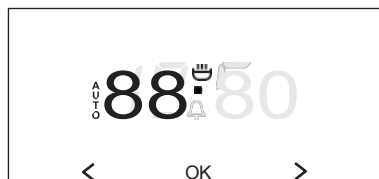
Automatische werking

Als de oven om één uur moet stoppen met koken ga als volgt te werk:

- Druk op OK totdat het scherm begint te knippen:



- Stel de kooktijd in met de toetsen < en >, zoals bij halfautomatische werking:
- Druk nogmaals op de OK-knop totdat het scherm begint te knippen:



- einde kooktijd selecteren met de toetsen < en >.
- Draai de ovenregelknop en de temperatuurregelknop naar de gewenste kookinstellingen. Het symbool AUTO verschijnt om aan te geven dat de functie geactiveerd is. De oven berekent de tijd waarop het koken moet beginnen, op basis van de kookduur en eindtijd die u hebt ingesteld: als u bijvoorbeeld een kookduur van 1 uur hebt ingesteld en de eindtijd hebt geprogrammeerd voor 14:00 uur, wordt de oven automatisch om 13:00 uur ingeschakeld.

GEBRUIKSAANWIJZIN

G

Automatische werking (vervolg)

Aan het einde van de bereidingstijd stopt de oven automatisch, klinkt de zoemer en begint het AUTO-symbool te knipperen,

- Draai de ovenfunctieknop en de temperatuurregelknop naar de uitstand,
- Druk op OK, < of > om de pieptoon uit te zetten, het AUTO-symbool gaat uit en het display toont de actuele tijd, bijv. 12:35.



Instellingen verwijderen

De instellingen die zijn opgeslagen voor de timer of automatische en halfautomatische werking kunnen op elk moment worden gewist.

Ga als volgt te werk om de instellingen voor automatische of halfautomatische werking te verwijderen:

- druk tegelijkertijd op de < en > ,

De timerinstellingen verwijderen,

ga als volgt te werk:

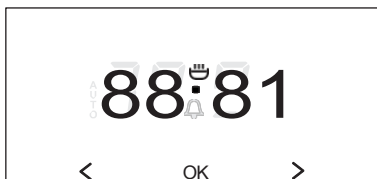
- selecteer de timerfunctie met de OK-knop,
- druk op de < en > .

De pieptoon instellen

De toon van het geluidssignaal kan worden gewijzigd.

als volgt:

- druk tegelijkertijd op de < en > ,
- druk op OK en selecteer de functie "toon". De volgende aanduiding knippert op het display:



- gebruik de < knop om het niveau te selecteren
toon op een schaal van 1 tot 3.

GEBRUIKSAANWIJZIN

G

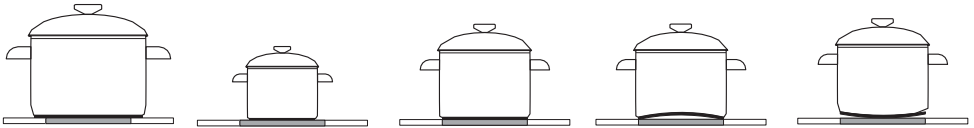
Bedient de kookplaten op de glaskeramische kookplaat.

Zie het hoofdstuk "Toestelfuncties" voor informatie over de verschillende soorten haarden.

Keuze van container

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

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



INCORRECT

INCORRECT

CORRECT

INCORRECT

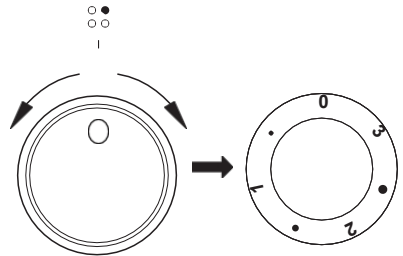
INCORRECT

Keuze van vermogen

Het verwarmingsvermogen varieert van haard tot haard. Om het verwarmingsvermogen te wijzigen, hoeft u alleen maar draai de hendel naar rechts of links.

Knopposities

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



GEBRUIKSAANWIJZIN

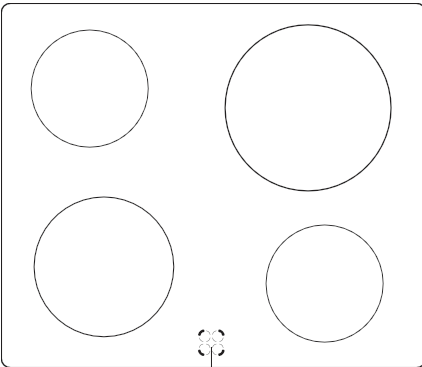
G

Temperatuurweergave van zone verwarming

Als de temperatuur in de verwarmingszone hoger is dan 50°C, gaat het indicatorlampje voor die zone branden.

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

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



Temperatuurindicatoren voor de haard

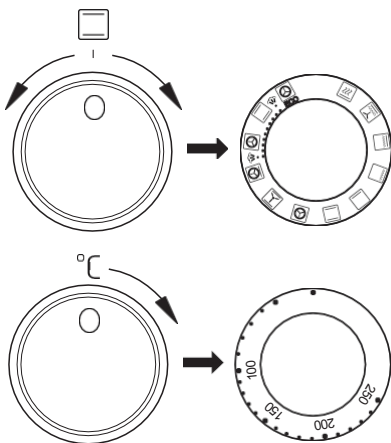
GEBRUIKSAANWIJZIN

De functies van de oven en het gebruik ervan.

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

Oven met geforceerd luchtcircuit en Zachte stoomfunctie

De oven wordt verwarmd door de bovenste en onderste verwarmingselementen, de grill en het verwarmingselement van de Soft Steam-functie. De oven wordt geregeld door de temperatuurregelaar en de keuzeschakelaar voor de bedrijfsmodus van de oven. Instellingen worden gemaakt door de modus en de temperatuur te selecteren door de keuzeschakelaars in de gewenste stand te draaien.



Uitschakelen - plaats de twee knoppen naar "●" / "0".

Opmerking:

De temperatuur (van het verwarmingselement, enz.) wordt alleen verhoogd als een van de ovenfuncties en de temperatuur is

Posities van de ovenfunctieknop

0 Nulinstelling



Snelle temperatuurstijging

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



Super geventileerde grill

Met deze functie kun je sneller koken, grote hoeveelheden voedsel bereiden en de smaak van je gerechten verhogen.



Versterkte grill (grill- en boogweerstand)

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



Enkele grill

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

geselecteerd.

GEBRUIKSAANWIJZIN

G



Haardkachel

Deze functie activeert alleen de haardweerstand.

Met deze functie kun je de basis van je gebak of taarten bakken.



GEbruIKSAANWIJZIN

G



Natuurlijke convectie

Met deze functie kan voedsel op één niveau worden bereid.



Rotatiewarmte

Deze functie maakt koken met geforceerde luchtconvectie mogelijk, dankzij de ventilator met thermomotor onderin de oven. Als je deze functie gebruikt, verlaag dan de temperatuur die gebruikt wordt voor natuurlijke convectie met 20°C tot 40°C.

De voordelen van deze functie :

- de eerste opwarmtijd van de oven wordt verkort door de voorverwarmingsfase te verkorten,
- Hiermee kun je op twee niveaus tegelijk koken,
- Vlees verliest minder vet en sap, dus behoudt een betere smaak.



Geventileerde natuurlijke convectie

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



Gepulseerde zool

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



Zachte stoomfunctie



De oven is uitgerust met een extra verwarmingselement dat ervoor zorgt dat er stoom wordt geproduceerd tijdens het bakken. De stoom heeft een positieve invloed op het rijzen van het deeg en maakt het gemakkelijker om malse en toch knapperige gerechten te bereiden.

De functie activeren :

1. Open de ovendeur.
2. Vul de bodem van de kookkamer met stromend water.

Let op: Giet het water erin als de oven koud is.

3. Stel de functie Zachte stoom in op de keuzeschakelaar.
4. Draai de regelaar om de gewenste temperatuur in te stellen.
5. Nadat je de oven 5-10 minuten hebt opgewarmd, zet je de schotel erin en sluit je de deur.
6. Om de oven uit te schakelen, draait u de temperatuurregelaar en de keuzeknop naar de "uit".
7. Haal het water uit de oven.

Waarschuwing: Zorg ervoor dat de oven koud is voordat u het water uit de oven haalt.



ECO-kookmodus

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

GEBRUIKSAANWIJZIN

G

Controlelampjes

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


Belangrijke informatie!

- Er mogen zich geen kookplaten of andere elementen die geen deel uitmaken van de ovensuitrusting in de ovenruimte bevinden tijdens het snel opwarmen. Het is niet aan te raden om de snelwarmfunctie te gebruiken terwijl de timer geactiveerd is.
- Het verschijnen van condensatie aan de binnenkant van de deur en op de wanden van de oven houdt verband met de aanwezigheid van stoom in de ovenkamer. Wanneer u klaar bent met koken, veegt u het gecondenseerde water af.
- Neem alle voorzorgsmaatregelen en ga uit de buurt van het apparaat staan als u de deur opent tijdens het koken, omdat de stoom die uit de oven ontsnapt gevaarlijk kan zijn.

De grill gebruiken

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

Om de grill aan te steken, moet u :

- draai de hendel naar de 
- Laat de oven ongeveer 5 minuten op temperatuur komen (met de ovendeur dicht).
- Plaats de lekbak met je gerecht op het betreffende niveau. Als je het spit gebruikt, kies dan het niveau lager dan het spitniveau om een lekbak te plaatsen om het vet op te vangen.
- Sluit de ovendeur.

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

Opmerking:

Gebruik de grill met de ovendeur dicht.

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

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES

Gebak

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

Vlees koken en braden







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

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES


















ECO-kookmodus

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

Aanbevolen instellingen voor de ECO-kookstand

Type bereiding Schotel	Ovenfunctie	Temperatuur (° C)	Niveau	Duur (min.)
Beschuitpastei		180 - 200	2 - 3	50 - 70
Traditionele taart		180 - 200	2	50 - 70
Vis		190 - 210	2 - 3	45 - 60
Rundvlees		200 - 220	2	90 - 120
Varkensvlees		200 - 220	2	90 - 160
Kip		180 - 200	2	80 - 100

KOKEN IN DE OVEN - PRAKTISCH ADVIES

Type gerecht/koken	Ovenfunctie	Temperatuur (° C)	Niveau	Tijd (min.)
Beschuitpastei		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Muffins		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Muffins		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Vis		210 - 220	2	45 - 60
Vis		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Vis		190	2 - 3	60 - 70
Worsten		250	4	14 - 18
Rundvlees		225 - 250	2	120 - 150
Rundvlees		160 - 180	2	120 - 160
Varkensvlees		160 - 230	2	90 - 120
Varkensvlees		160 - 190	2	90 - 120
Kip		180 - 190	2	70 - 90
Kip		160 - 180	2	45 - 60
Kip		175 - 190	2	60 - 70
Groenten		190 - 210	2	40 - 50
Groenten		170 - 190	3	40 - 50

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











¹⁾ Verwarm de lege oven voor

²⁾ Tijden worden gegeven voor producten in kleine mallen

Opmerking: De parameters in de tabel dienen alleen ter informatie en kunnen worden gewijzigd afhankelijk van het type toepassing.
je eigen ervaring en voorkeuren.

TESTPLAATJES. In overeenstemming met EN 60350-1.

Taarten bakken




Type gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	Temperatuur (°C)	Kooktijd ²⁾ (min.)
Kleine taarten	Broodplank	4		160 ¹⁾	28 - 32 ²⁾
	Broodplank	3		155 ¹⁾	23 - 26 ²⁾
	Broodplank	3		150 ¹⁾	26 - 30 ²⁾
	Broodplank Plaat voor gebraden	2 + 4 2 - brood of braadslede 4 - bord voor brood		150 ¹⁾	27 - 30 ²⁾
Zanddeeg (strips)	Broodplank	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Broodplank	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Broodplank	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Broodplank Plaat voor gebraden	2 + 4 2 - brood of braadslede 4 - bord voor brood		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Vetvrije biscuit	Grill + cakevorm met zwarte coating Ø 26 cm	2		170 - 180 ¹⁾	38 - 46 ²⁾
Appeltaart	Rooster + twee zwart beklede taartvormen Ø 20 cm	2 De mallen werden op het rooster geplaatst diagonaal, rechts achter, links voor		180 - 200 ¹⁾	50 - 65 ²⁾

¹⁾Verwarm de lege oven voor, gebruik de snelle opwarmfunctie ongeveer 5 minuten niet.

²⁾Tenzij anders aangegeven, zijn de tijden gegeven voor een oven die niet is voorverwarmd.

TESTPLAATJES. In overeenstemming met EN 60350-1.



Grillstand

Type gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
Geroosterd wit brood	Rooster	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rooster	4		250 ²⁾	2 - 3
Runderburgers	Rooster + plaat om te braden (om de drappings terug te krijgen)	4 - rooster 3 - braadslede		250 ¹⁾	1 pagina 10 - 15 2 pagina 8 - 13

¹⁾Verwarm de lege oven voor door deze 5 minuten aan te zetten, gebruik niet de snel opwarmfunctie.

²⁾Verwarm de lege oven voor door deze 8 minuten aan te zetten, gebruik niet de snel opwarmfunctie.

Koken

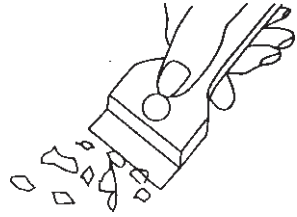
Type gerecht	Accessoires	Niveau	Kookfuncties	Temperatuur (°C)	Duur (min.)
Hele kip	Rooster + plaat om te braden (om de drappings terug te krijgen)	2 - rooster 1 - braadslede		180 - 190	70 - 90
	Rooster + plaat om te braden (om de drappings terug te krijgen)	2 - rooster 1 - braadslede		180 - 190	80 - 100

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

Voor het reinigen moet de kookplaat worden losgekoppeld van de stroomtoevoer en moet ervoor worden gezorgd dat alle hendels in de stand '•' / '0' staan. Het reinigen kan alleen beginnen als de kookplaat koud is.



Schraper voor fornuizen

Keramische kookplaat

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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



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

Belangrijke informatie!

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

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

REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

Oven

- De oven moet na elk gebruik worden gereinigd. Voor een betere zichtbaarheid reinigt u de oven met de lichten aan.
 - Was de binnenkant van de oven alleen met heet water en een kleine hoeveelheid schoonmaakmiddel.
 - Veeg de oven na het schoonmaken droog.
- zorgvuldig.

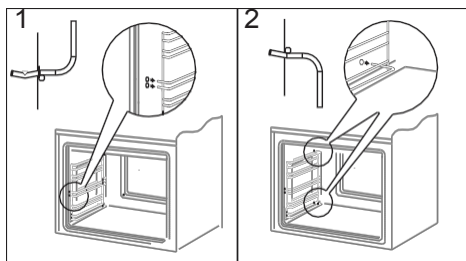
- **De oven ontkalken met de functie Zachte stoom:**
 - in de gleuf aan de achterkant van de oven ca. ron 250 ml 6% kruidenazijn,
 - Laat de azijn 30 minuten inwerken om de kalkaanslag op te lossen,
 - Reinig de sleuf met lauw water en een zachte doek.
- Let op: We raden aan om het apparaat om de 5-10 cycli schoon te maken met de functie Zachte stoom.**



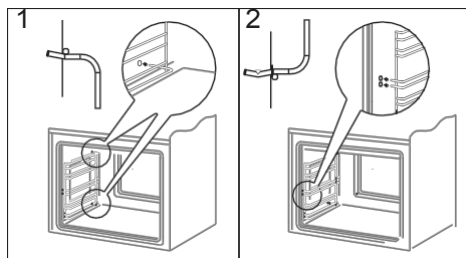
Opmerking:

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

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



De geleiders verwijderen



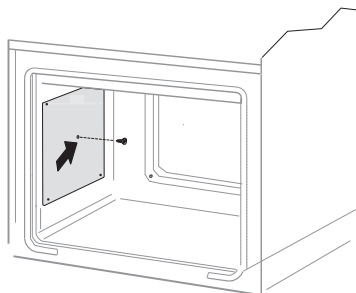
REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

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

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

Belangrijk!

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



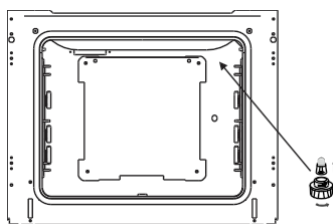
Verwijdering van de katalysatorwanden

Een ovenlamp vervangen



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

- Zet alle hendels op '●' / '0' en koppel het apparaat los van de voedingsbron.
- Deksel losschroeven, wassen en drogen zorgvuldig.
- Verwijder en vervang de gloeilamp en kies een identieke gloeilamp voor hoge temperaturen (300°C) met de volgende eigenschappen:
 - spanning 230 V
 - 25 W vermogen
 - Voet E14.
- Plaats de lamp op de juiste manier in de fitting en schroef deze stevig vast.
- Bevestig de afdekking.

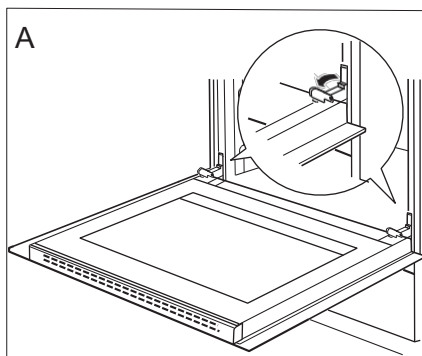


REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

De deur verwijderen

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

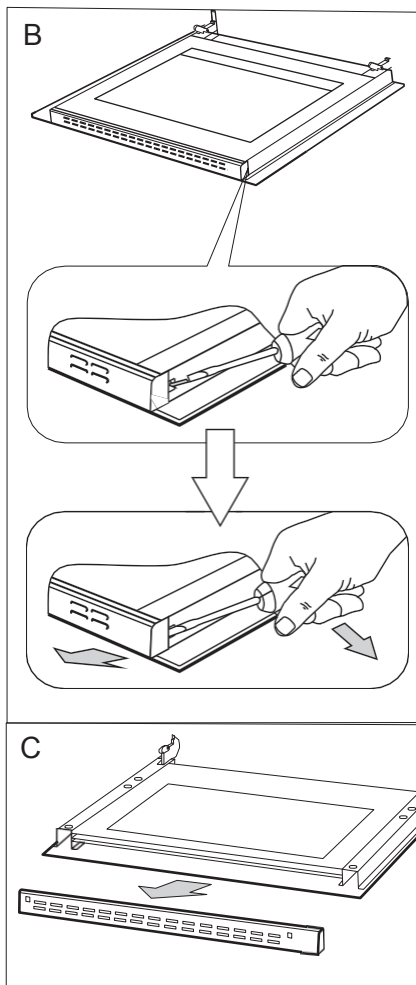
Om de deur na het reinigen opnieuw te installeren, herhaalt u dezelfde stappen in omgekeerde volgorde. Zorg er bij het monteren van de deur voor dat de haak correct in de scharniergroef is geplaatst. Zodra de deur gemonteerd is, laat je het beschermelement zakken en **draai je het stevig vast**. Als dit element in de verkeerde positie wordt gelaten, kan het scharnier beschadigd raken wanneer de deur gesloten is.



De scharnierdeksels verplaatsen

Het glas aan de binnenkant verwijderen

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



REINIGING EN ONDERHOUD VAN HET FORNUIS

3. 2. Haak de binnenruit los van de bevestiging (onderaan de deur). Verwijder de binnenruit (fig. D).

4. Was het glas met heet water en een beetje water. reinigingsmiddel.

Monteer het raam in omgekeerde volgorde als bij de demontage. Het gladde deel moet bovenaan zitten.

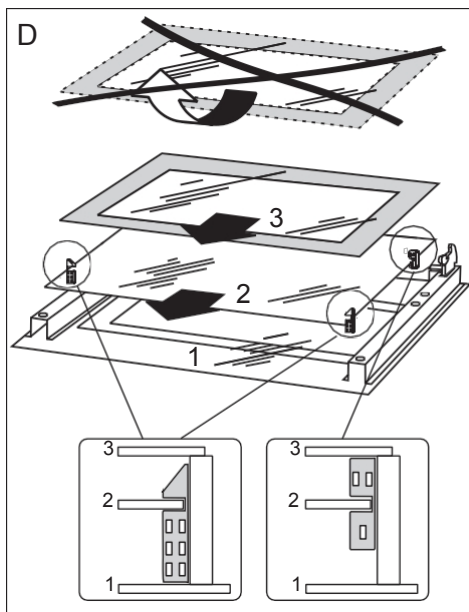
Let op! Duw de bovenplint niet tegelijkertijd op beide zijden van de deur. Om de bovenste deurplint correct te plaatsen, plaatst u eerst het linker uiteinde van de plint op de deur en duwt u het rechter uiteinde naar binnen totdat u een "klik" hoort. Druk vervolgens het linker uiteinde van de plint in totdat deze vastklikt.

Periodieke inspecties

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

- Voer periodieke controles uit van de werking van de elektrische en mechanische apparatuur van het kooktoestel. Na afloop van de garantieperiode, en ten minste om de twee jaar, is het noodzakelijk om technisch onderhoud uit te voeren aan het kooktoestel,
- repareer alle defecten die zijn gevonden,
- de mechanische apparaten van de reeks onderhouden.

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



NOODGEVALLEN

Onderneem de volgende acties in geval van schade:

- zet het fornuis uit,
- schakel de voeding uit,
- Sommige problemen kunnen echter door de gebruiker zelf worden opgelost, zoals hieronder aangegeven; controleer de punten in de volgende tabel voordat u contact opneemt met de after-sales service of een andere reparatieservice.

Probleem	Oorzaak	Actie
1. het apparaat werkt niet	stroomstoring	controleer de betreffende zekering in het elektrische paneel en - vervang deze als deze is doorgebrand
2. het ovenlampje werkt niet	losse of beschadigde gloeilamp	vervang de doorgebrande gloeilamp (zie hoofdstuk <i>Reiniging en onderhoud</i>)
3. Het display van de programmer toont de volgende figuren "0,00" knippert met regelmatige tussenpozen	de stekker van het apparaat uit het stopcontact is getrokken of de stroom kortstondig is uitgevallen	de huidige tijd instellen (zie <i>pro- grammaregeling</i>)
4. ventilator in de buurt van de weerstand van de roterende warmte	Gevaar voor oververhitting! Haal de oven onmiddellijk uit het stopcontact (zekering). Neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	

Als het probleem aanhoudt, koppelt u de voeding los en meldt u de storing.

Let op! Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerde technici.




TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale	spanning 230 / 400V~50 Hz
Nominaal vermogen 10	,1 kW
Keramische kookplaat 6	,5 kW
Afmetingen assortiment (hoogte/breedte/diepte)	85 / 60 / 60 cm

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

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

De energie-efficiëntieklasse wordt gedefinieerd op basis van de functie van het product in overeenstemming met de onderstaande prioriteit:

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

Om het energieverbruik te bepalen, verwijdt u de telescopische geleiders (als het product heeft deze apparatuur).

Verklaring van de fabrikant:

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

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EG,
 - Richtlijn elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EG,
 - Richtlijn 2009/125/EG inzake ecologisch ontwerp,
- en als gevolg daarvan is het product gemarkeerd als **CE** en heeft het een conformiteitsverklaring gekregen die beschikbaar is gesteld aan de markttoezichtautoriteiten.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr