

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>339</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	339
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	344
1.3 Beoogd gebruik	344
1.4 Identificatieplaatje	344
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	344
1.6 Verwerking	344
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	345
1.8 Om energie te besparen	346
1.9 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	346
<b>2 Beschrijving</b>	<b>347</b>
2.1 Algemene beschrijving	347
2.2 Bedieningspaneel	348
2.3 Kookplaat	349
2.4 Andere onderdelen	350
2.5 Beschikbare accessoires	351
<b>3 Gebruik</b>	<b>352</b>
3.1 Waarschuwingen	352
3.2 Eerste gebruik	353
3.3 Gebruik van de accessoires	353
3.4 Het gebruik van de kookplaat	354
3.5 Het gebruik van de oven	359
3.6 Advies voor bereidingen	368
3.7 Speciale functies	369
3.8 Programma's	378
3.9 Eigen recepten	388
3.10 Instellingen	394
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>400</b>
4.1 Waarschuwingen	400
4.2 Reiniging van de glaskeramische kookplaat	400
4.3 Reiniging van de ovenruimte	401
4.4 Pyrolyse	403
4.5 Reiniging van de deur	407
4.6 Buitengewoon onderhoud	409

## VERTALING VAN DE OORSPRONKELIJKE GEBRUIKSAANWIJZING

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

# Inhoudsopgave

<b>5 Installatie</b>	<b>412</b>
5.1 Plaatsing	412
5.2 Plaatsing	413
5.3 Elektrische aansluiting	417
5.4 Voor de installateur	420

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik. Raak geen verwarmingselementen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Let op voor de snelle verwarming van de kookzones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Het is aanbevolen bij het apparaat te blijven tijdens de voorbereiding van voedsel dat olie of vet bevat. Als de oliën of vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de kookzone uit.
- Het kookproces moet altijd bewaakt worden. Een kort kookproces moet voortdurend bewaakt worden.
- Tijdens het gebruik geen metalen voorwerpen zoals vaatwerk of bestek op het oppervlak van de kookplaat plaatsen omdat deze oververhit zouden kunnen raken.



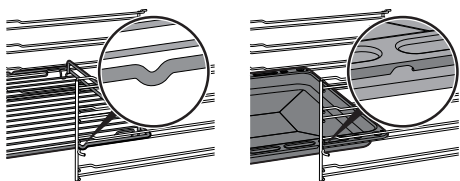
## Waarschuwingen

- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.
- Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet zijn erg heet zijn na het gebruik het gebruik van de oven.
- ONTVLAMBARE MATERIALEN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN OF IN DE BERGRUIMTE (INDIEN AANWEZIG) BEWAREN.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- Na gebruik het apparaat uitschakelen.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN AAN DIT APPARAAT UIT.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand op iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



## Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot ze niet verder kunnen. De mechanische veiligheidsblokkeringen die de verwijdering van de roosters voorkomen moeten naar beneden en naar de achterzijde van de ovenruimte gericht zijn.



- Ga niet op het apparaat zitten.
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmteafvoer niet verstopt raken.
- Laat het apparaat niet onbeheerd tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën vrijkomen die heet worden en vlam kunnen vatten. Wees heel voorzichtig.
- Laat geen voorwerpen achter op

de kookoppervlakken.

- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE VERWARMEN.**
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic houders voor de bereiding van de gerechten.
- Plaats geen blikken of gesloten houders in de ovenruimte.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- De houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.



## Waarschuwingen

- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Mors geen zuurhoudende stoffen zoals citroenspa of azijn op de kookplaat.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- Als barsten of scheuren opgemerkt worden, of als het oppervlak van de glaskeramische plaat zou breken, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden. Schakel de stroom uit en neem contact op met de Technische Dienst.
- Personen met een pacemaker of een gelijkaardig apparaat moeten zich ervan vergewissen dat de werking van deze apparaten niet wordt beïnvloed door het inductieveld, waarvan het frequentiebereik tussen 20 en 50 kHz ligt.
- Overeenkomstig de bepalingen van de elektromagnetische compatibiliteit behoort de elektromagnetische inductieplaat tot Groep 2 en Klasse B (EN 55011).
- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.



## Installatie

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om de mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden, moet het niet achter een decoratieve deur of een paneel geïnstalleerd worden.
- Laat de aansluiting verrichten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2Nm bedragen.

## Voor dit apparaat

- Schakel de platen na het gebruik uit. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.
- Waak over kinderen, ze kunnen de brandende controlelamp voor de restwarmte moeilijk zien. De kookzones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt zodat ze niet kunnen aanraken.
- Het oppervlak in glaskeramik is erg stootbestendig. Laat alleszins geen zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat, omdat in geval het puntige voorwerpen zouden zijn de kookplaat zou kunnen breken.
- Het glaskeramische kookoppervlak mag niet als steunvlak gebruikt worden.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat de lamp wordt vervangen.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.





## Waarschuwingen

### 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- het niet in acht nemen van de voorschriften van de gebruiksaanwijzing;
- het forceren van ook slechts één deel van het apparaat;
- het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

### 1.3 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bedoeld om thuis voedsel te bereiden. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

### 1.4 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.

### 1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en moet gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor het gebruik van het apparaat doorlezen.

### 1.6 Verwerking



In overeenstemming met de Europese richtlijn AEEA (2012/19/EU) moet dit apparaat aan het einde van de levensduur gescheiden van het andere vuil verwijderd worden. Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Voor de verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel.



### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.





- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigd worden aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat is verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



## Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

## 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

### Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

### Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

### Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires, kooktips.

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## Waarschuwingen

### 1.8 Om energie te besparen

- Verwarm het apparaat uitsluitend voor als dit in het recept is aangegeven.
- Ontdooi bevroren levensmiddelen voordat u ze in de ovenruimte plaatst, tenzij anders op de verpakking is aangegeven.
- Bij meerdere bereidingen wordt geadviseerd om de levensmiddelen achtereenvolgens te bereiden zodat u de reeds opgewarmde ovenruimte het beste kunt benutten.
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.
- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de ovenruimte altijd schoon.

### 1.9 Indicaties voor toezichthoudende instanties in Europa

#### Fan forced mode

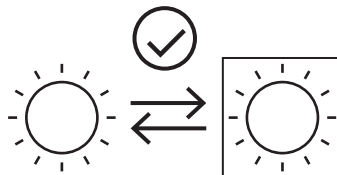
de functie ECO die gebruikt is voor het definiëren van de energie-efficiëntieklasse is in overeenstemming met de specificaties van de Europese norm EN 60350-1.

#### Technische gegevens energie-efficiëntie

De informatie volgens de Europese richtlijnen met betrekking tot energy labelling en ecodesign staat vermeld in een apart document bij de gebruiksaanwijzing van het product. Deze gegevens zijn te vinden in het "Productinformatieblad" dat gedownload kan worden van de website, vanaf de pagina van het betreffende product.

#### Lichtbronnen

- Dit apparaat beschikt over lichtbronnen die vervangen kunnen worden door de gebruiker.

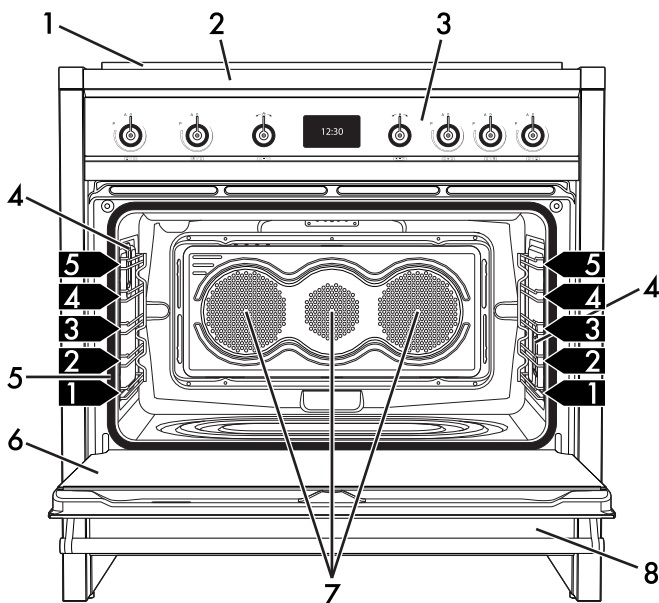


- De lichtbronnen in het product zijn geschikt voor werking bij een omgevingstemperatuur  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  en zijn bedoeld voor gebruik in toepassingen met hoge temperaturen zoals ovens.
- Dit apparaat bevat lichtbronnen met efficiëntieklasse "G".



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Plint

2 Kookplaat

3 Bedieningspaneel

4 Lamp

5 Pakking

6 Deur

7 Ventilator

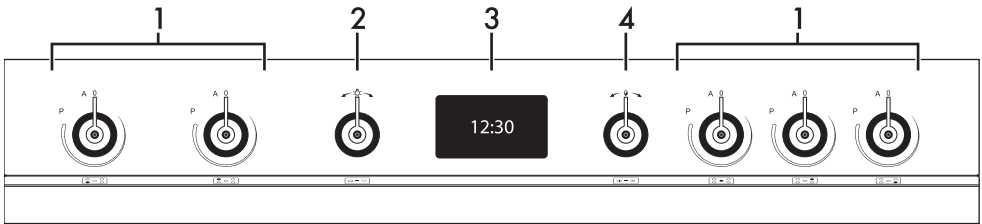
8 Bergruimte

**1,2,3** Geleideframes voor roosters/  
ovenshalen





## 2.2 Bedieningspaneel



### 1 Knoppen bereidingszones van de kookplaat

Nuttig voor het bedienen van de bereidingszones van de inductieplaat.

Druk de knoppen in en draai ze rechtsom om het werkingsvermogen van de plaat te regelen, van minimaal **1** tot maximaal **9**.

Het werkingsvermogen wordt aangeduid op het display dat op de kookplaat is gepositioneerd.

### 2 Terugkeerknop —

Met deze knop kunt u terugkeren naar de vorige functie in het menu van het apparaat. Bovendien kan met deze knop de lamp in de ovenruimte handmatig geactiveerd of gedeactiveerd worden.

### 3 Display

Geeft de tijd, functie en temperatuur van de gekozen bereiding en eventuele tijdstelling aan.

### 4 Bedieningsknop —

Met deze knop kunt u het apparaat in-/uitschakelen en kunt u de verschillende functies selecteren.

Draai de knop naar rechts of links om de gewenste functie te wijzigen/selecteren.

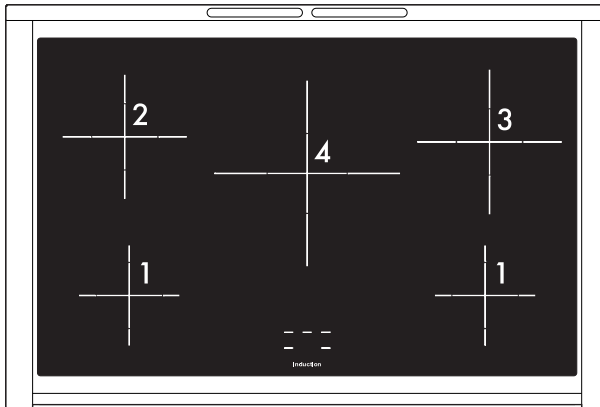
Indrukken om te bevestigen.



Houd de knop minstens 5 seconden ingedrukt om een eventuele bereiding onmiddellijk te beëindigen.



## 2.3 Kookplaat



Zone	Externe diameter (mm)	Max. geabsorbeerde vermogen (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Booster-functie (W)*
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	210	2300	3700
4	270	2600	3700

\* de vermogens zijn een benadering en zijn afhankelijk van de gebruikte recipiënten of de geselecteerde instellingen.

### Voordelen van inductiekoken



De kookplaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. De warmte wordt niet aan de bereidingszone overgedragen, maar wordt direct door de inductieve stromen in het recipiënt gecreëerd.

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen van magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Grotere veiligheid dankzij de overdracht van energie naar alleen het recipiënt dat op de kookplaat geplaatst is.
- Hoog rendement bij de overdracht van energie van de bereidingszone met inductie naar de basis van de pan.
- Snelle verwarming.
- Kleinere kans op brandwonden, omdat het kookoppervlak enkel wordt verwarmd door de onderkant van de pan; overgekookt voedsel bakt niet aan.

Z



## 2.4 Andere onderdelen

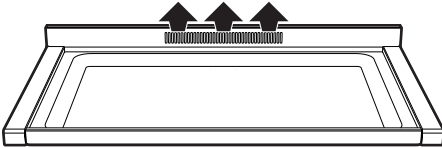
### Plaatsbare vlakken

Het apparaat beschikt over vlakken om roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes te plaatsen. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (zie 2.1, "Algemene beschrijving").

### Koelventilator

De ventilator zorgt voor de afkoeling van de ovens, en wordt tijdens de bereiding in werking gesteld.

De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die aan de achterzijde van het apparaat naar buiten komt, en die ook na de uitschakeling van het apparaat nog kort kan doorgaan.



Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.

### Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

- als de deur wordt geopend;
- wanneer er een willekeurige functie gestart wordt, met uitzondering van de functie Pyrolyse ECO  en Pyrolyse .
- Wanneer de temperatuurknop kort rechtsonder (handmatige activering en deactivering) wordt gedraaid.

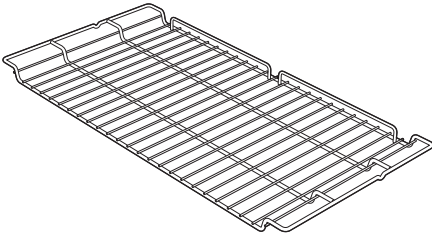


Het is niet mogelijk om de binnenverlichting uit te schakelen als de deur is geopend.



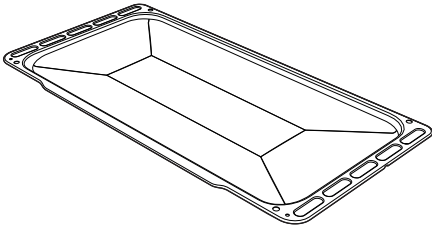
## 2.5 Beschikbare accessoires

### Rooster voor ovenschaal



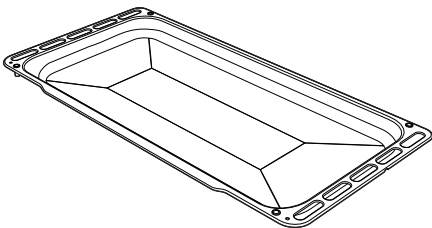
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

### Ovenschaal



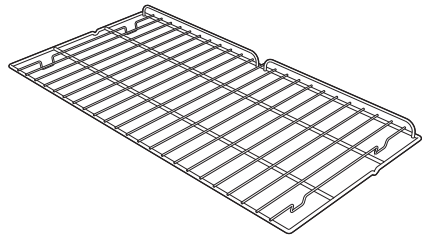
Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

### Diepe ovenschaal



Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

### Rooster



Nuttig voor het plaatsen van ovenschalen met voedsel tijdens de bereiding.

**i** Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

**i** De accessoires die in contact kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen conform de van kracht zijnde wetsbepalingen.

**i** De bijgeleverde of optionele accessoires zijn verkrijgbaar bij erkende verkopers. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



Het apparaat wordt heel warm tijdens het gebruik

**Gevaar op verbranding**

- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- Bescherm de handen met ovenwanten bij het hanteren van voedsel in de ovenruimte
- Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar mogen het apparaat tijdens zijn werking niet benaderen.
- In geval van ingrepen op de etenswaren of aan het einde van de bereiding, de deur gedurende een aantal seconden 5 centimeter openen, het stoom laten ontsnappen en vervolgens de deur volledig openen.



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen

**Gevaar op verbranding**

- Open de bergruimte niet wanneer het apparaat ingeschakeld of warm is.
- De voorwerpen in de bergruimte kunnen erg heet zijn tijdens het gebruik van het apparaat.



Incorrect gebruik

**Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier dient u ervoor te zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte niet wordt belemmerd.
- Plaats geen pannen of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik de open deur niet als steun door pannen of schalen direct op het binnenglas te plaatsen.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect gladde en regelmatige bodem hebben.
- Voorkom dat harde en zware voorwerpen, met mogelijke ernstige gevolgen, op het oppervlak van de kookplaat vallen.
- In geval van barsten of scheuren, moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.





## **Incorrect gebruik Gevaar op verbranding**

- Raak het oppervlak van de kookplaat niet aan, of reinig het niet, tijdens de functionering of wanneer de controlelampen van de restwarmte oplichten.
- Activeer de toetsblokkering indien u kinderen of huisdieren heeft die de kookplaat kunnen bereiken.
- De bereidingszones blijven ook na gebruik gedurende een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn deze uitgeschakeld. Raak de oppervlakken van de kookplaat niet aan.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees heel voorzichtig.



## **Het apparaat wordt heel warm tijdens het gebruik Brand- en ontploffingsgevaar**

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Laat geen ontvlambare materialen in de nabijheid van het apparaat of de bergruimte.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten in de ovenruimte.
- Laat het apparaat niet onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Verwijder alle ovenschalen en roosters die tijdens de bereiding niet gebruikt worden uit de ovenruimte.

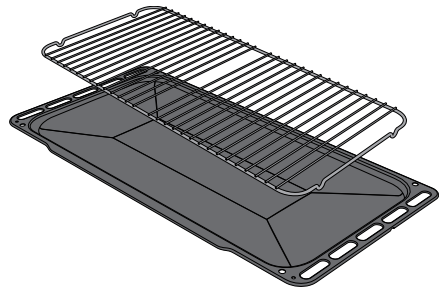
## **3.2 Eerste gebruik**

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ovenruimten.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4, "Reiniging en onderhoud").
4. Verwarm het lege apparaat op de hoogste temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

## **3.3 Gebruik van de accessoires**

### **Rooster voor ovenschaal**

Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.

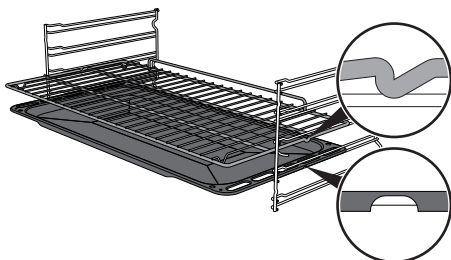




## Roosters en ovenschalen

Roosters en ovenschalen moeten in de zijgeleiders worden geplaatst tot aan het eindpunt.

De mechanische veiligheidsblokkeringen, die de ongewenste verwijdering van het rooster voorkomen, moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte gericht zijn.



Plaats de roosters en de schalen voorzichtig in de ovenruimte, tot aan hun stoppositie.



Maak de ovenschalen schoon alvorens ze voor de eerste keer te gebruiken, om eventuele productieresten te verwijderen.

## 3.4 Het gebruik van de kookplaat



Gedurende de eerste aansluiting op het stroomnet wordt een automatische controle uitgevoerd die alle controlelampen enkele seconden doet oplichten.



Schakel de platen na gebruik uit door de relatieve knop op **O** te plaatsen. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.



**Incorrect gebruik**  
**Gevaar op verbranding**

- **OPGELET:** De pyrolyse deactiveert de werkende kookplaat.
- **OPGELET:** De aanduidingen op het display worden gedeactiveerd als een pyrolyse verricht wordt terwijl de kookzones nog warm zijn.

Alle bedieningen en schakelaars bevinden zich op het frontpaneel. Ter hoogte van elke knop wordt de bijbehorende kookzone aangegeven.

Draai de knop rechtsonder op de gewenste vermogenswaarde.

### Recipiënten die geschikt zijn voor inductiekoken

De voor het inductiekoken gebruikte recipiënten moeten van metaal zijn en beschikken over magnetische eigenschappen en een bodem van geschikte afmetingen.



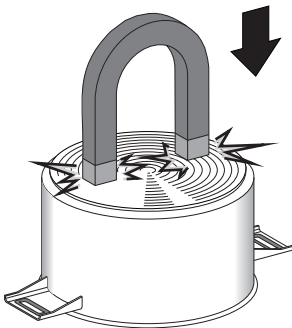
## Geschikte recipiënten:

- Recipiënten van geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Recipiënten van gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Recipiënten van meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.

## Niet geschikte recipiënten:

- Recipiënten van koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.


Om te controleren of de pan geschikt is, volstaat het om een magneet tegen de onderkant te houden: als de magneet wordt aangetrokken is de pan geschikt voor een inductiekookplaat. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in het recipiënt een kleine hoeveelheid water gieten, het op een bereidingszone plaatsen en de plaat inschakelen. Indien op het display het symbool  verschijnt, is de pan niet geschikt.



Gebruik uitsluitend pannen met een perfect vlakke onderkant, die geschikt zijn voor inductiekookplaten. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan er voor zorgen dat het systeem niet goed werkt of dat het systeem de pan niet herkent.

## Herkenning van de pan

Wanneer geen pan op een bereidingszone staat of als de pan te klein is, wordt geen energie overgedragen en verschijnt het symbool  op het display.

Als een geschikte pan op de bereidingszone staat, detecteert het herkenningssysteem de aanwezigheid van de pan en schakelt het systeem de plaat in op het ingestelde vermogen. Het overdragen van energie wordt ook onderbroken wanneer de pan wordt verwijderd van de bereidingszone (op het display wordt het symbool  weergegeven).

Wanneer de panherkenningfunctie geactiveerd wordt, ondanks de beperkte afmetingen van de pannen of de potten die zich op de bereidingszone bevinden, wordt enkel de noodzakelijke energie overgedragen.

Limieten bij de herkenning van de pan: De minimale diameter van de onderkant van de pan wordt aangeduid door een intern kruis op de bereidingszone. De aanwezigheid van pannen met een kleinere diameter zou niet herkend kunnen worden, waardoor de inductiestroom niet wordt ingeschakeld.



## Beperking van de bereidingsduur

De kookplaat is voorzien van een automatisch systeem dat de werkingsduur beperkt.

Indien de instellingen van de bereidingszone niet gewijzigd worden, is de maximale werkingsduur van elke afzonderlijke zone afhankelijk van het geselecteerde vermogensniveau.

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de bereidingszone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en wordt, indien de zone heet is, het symbool **H** weergegeven op het display.

Ingesteld vermogensniveau	Maximale bereidingsduur in uren
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

## Bescherming tegen oververhitting

Wanneer de kookplaat voor een lange periode op het maximale vermogen wordt gebruikt, kan de elektronica moeite hebben om af te koelen als de omgevingstemperatuur hoog is.

Het vermogen van de bereidingszone wordt automatisch verlaagd om te vermijden dat in de elektronica een te hoge temperatuur ontstaat.

## Advies om energie te besparen

- De diameter van de basis van de pan moet overeenkomen met de diameter van de bereidingszone.



- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het recipiënt betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- Wanneer u gerechten maakt waarvoor lange bereidingstijden noodzakelijk zijn, kunt u tijd en energie besparen door gebruik te maken van een snelkookpan waardoor bovendien de vitamines die het voedsel bevat bewaard blijven.
- Controleer of de snelkookpan voldoende vloeistof bevat, omdat een oververhitting, die veroorzaakt wordt door gebrek aan vloeistof, de pan en de bereidingszone zou kunnen beschadigen.
- Bedek indien mogelijk de pannen steeds met een gepast deksel.
- Kies een pan die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die klaargemaakt moet worden. Wanneer u een grote pan gebruikt die half leeg is, wordt energie verspild.



Indien de kookplaat en de oven gelijktijdig gebruikt worden, kan in bepaalde omstandigheden het maximale nuttige vermogen van uw elektrische installatie worden overschreden.



## Vermogensniveaus

Het vermogen van de bereidingszone kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel vindt u de aanduidingen met betrekking tot de verschillende types van bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
U	Functie Warmte behouden
1 - 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimaal vermogen)
3 - 4	Bereiding
5 - 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
7 - 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
p *	Braden / Aanbraden, koken (maximaal vermogen)

\* zie boosterfunctie

## Restwarmte



### Incorrect gebruik Gevaar op verbranding

- Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte waarschijnlijk niet kunnen zien. De bereidingszones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen dus uit de buurt, zodat ze hun handen niet verbranden.

Als de bereidingszone na uitschakeling nog warm is, wordt het symbool **H** op het display weergegeven. Als de temperatuur 60°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.

## Verwarmingsversneller



Elke bereidingszone is voorzien van een verwarmingsversneller die de het maximale vermogen kan afgeven gedurende een tijd die proportioneel is aan het gekozen vermogen.

Met deze functie kan het geselecteerde vermogen zo snel mogelijk bereikt worden.

1. Draai de knop linksom op **A** en laat de knop los. Op het display wordt **A** weergegeven.
2. Selecteer binnen 3 seconden het gewenste verwarmingsvermogen (**1...8**). Het geselecteerde vermogen en het symbool **A** worden afwisselend weergegeven op het display.



## Gebruik

Het vermogensniveau kan te allen tijde worden verhoogd. De periode "maximaal vermogen" wordt automatisch aangepast. Het eerder geselecteerde vermogensniveau blijft behouden als de versnellingsperiode is verstreken.



Als het vermogen wordt beperkt, door de knop linksom te draaien, zal de verwarmingsversneller automatisch gedeactiveerd worden.

### Functie Warmte behouden



Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden.

Om de functie Warmte behouden te activeren:


- Draai aan de knop van de gewenste bereidingszone tot het symbool  op het desbetreffende display wordt weergegeven.

### Boosterfunctie



Met de boosterfunctie kan de bereidingszone maximaal 5 minuten lang op het maximale vermogen geactiveerd worden. Dit is nuttig voor het snel aan de kook brengen van een grote hoeveelheid water of voor het aanbraden van vlees.

- Draai de knop rechtsom twee seconden lang op **P** en laat de knop los.

Op het display wordt  weergegeven. Na 5 minuten wordt de boosterfunctie automatisch gedeactiveerd en gaat de bereiding door op vermogensniveau **9** (alleen in de zones **2** en **3**).



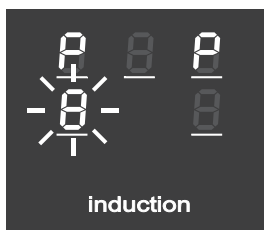
De boosterfunctie heeft de prioriteit over de verwarmingsversneller.

### Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/beperkt. Als de gezamenlijk ingestelde vermogensniveaus de maximale toegelaten limiet overschrijden, beheert de elektronische kaart automatisch het door de kookplaten afgegeven vermogen.

De module probeert het maximale leverbare vermogensniveau te behouden. Op het display worden de niveaus weergegeven die door het automatische beheer zijn ingesteld.

Een knipperend vermogensniveau geeft aan dat deze automatisch beperkt wordt tot een nieuwe waarde die door de vermogensbeheermodule geselecteerd wordt.



De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.




## Toetsblokkering

**i** De toetsblokkering is een mechanisme waarmee het apparaat kan worden beschermd tegen onbedoeld of onjuist gebruik.

1. Draai beide knoppen van de linker kookzone tegelijkertijd linksom (positie **A**) terwijl alle kookzones uit zijn.
2. Houd de knoppen gedraaid tot op het display **L** wordt weergegeven.
3. Laat de knoppen los.

Om de toetsblokkering te verwijderen, moeten de eerder beschreven handelingen herhaald worden.

**i** Als de knoppen langer dan 30 seconden in positie **A** gedraaid blijven, verschijnt op het displays het foutbericht **L**.

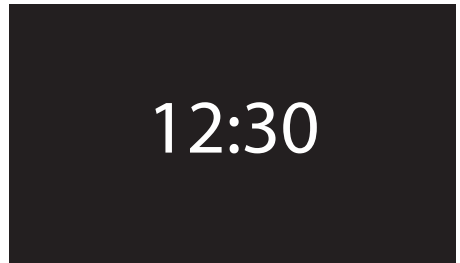
 Na een lange onderbreking van de energie zal de toetsblokkering gedeactiveerd worden. Activeer de functie, indien noodzakelijk, zoals eerder werd beschreven.

## Foutcodes

Indien het display één van de volgende foutcodes **C**, **E** weergeeft, moet contact worden opgenomen met de technische bijstand.

## 3.5 Het gebruik van de oven


### Eerste gebruik



Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op het display van het apparaat het symbool **00:00** knipperen. Voor u een willekeurige bereiding opstart, moet u de huidige tijd instellen (u moet tevens de gewenste taal instellen als u het apparaat voor de eerste keer heeft ingeschakeld).

Open het menu instellingen met een druk op de bedieningsknop, zie 3.10, "Instellingen".

**i** De eerste keer dat u het apparaat inschakelt is de taal standaard ingesteld op "English".

 Bij de eerste inschakeling en na een stroomonderbreking moet u een aantal seconden wachten voor u het apparaat gebruikt.





## Heractivering van het display

Als de Eco-Light stand geactiveerd is (zie "Eco-Light" in het hoofdstuk "Instellingen"), schakelt het display 2 minuten na het laatste gebruik van het apparaat uit.

Voor de activering van het display wanneer het is uitgeschakeld:

- draai aan een van de twee knoppen van het apparaat of druk erop.

Het apparaat laat een reeks pieptonen horen en na een aantal seconden wordt het display ingeschakeld. Bij de herinschakeling toont het display het scherm met de huidige tijd.

**i** De lamp in de ovenruimte wordt ingeschakeld als de terugkeerknop voor de heractivering van het display naar rechts of naar links wordt gedraaid.

**i** Het display toont het scherm van het hoofdmenu als voor de heractivering van het display op de bedieningsknop wordt gedrukt.

### menu

bereidingsfuncties

speciale functies

programma's

eigen recepten

instellingen

## Historie

Druk op het scherm met de klok op de terugkeerknop om de laatste programma's of uw gebruikte eigen recepten weer te geven.

### historie

test

## De chronologie annuleren

Als u de chronologie wilt annuleren:

1. Druk op het scherm met de klok op de terugkeerknop om de laatste programma's of uw gebruikte eigen recepten weer te geven.
2. Druk de bedieningsknop een enkele seconde in.

chronologie  
annuleren?

ja

nee

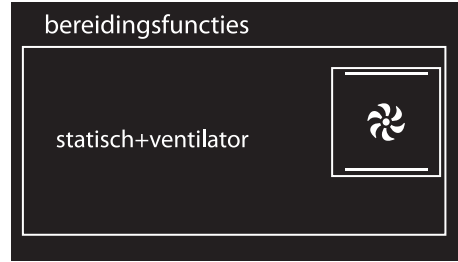




3. Selecteer **JA** als u de chronologie wilt annuleren.

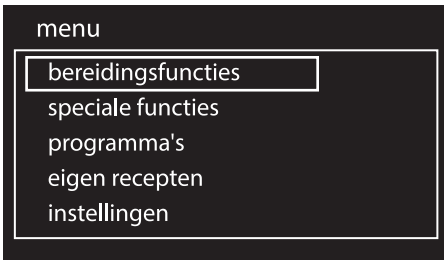


5. Druk op de knop om de selectie te bevestigen.



## Bereidingsfuncties

1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **bereidingsfuncties** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



4. Draai aan de bedieningsknop en selecteer de gewenste functie.

Het apparaat start de voorverwarmingsfase op. Op het display worden de gekozen functie, de vooringestelde temperatuur, de huidige tijd en de voortgang tot de bereiking van de temperatuur weergegeven.



U kunt de vooringestelde temperatuur op ieder gewenst moment wijzigen door aan de bedieningsknop te draaien. Druk ter bevestiging op de knop of wacht 5 seconden.

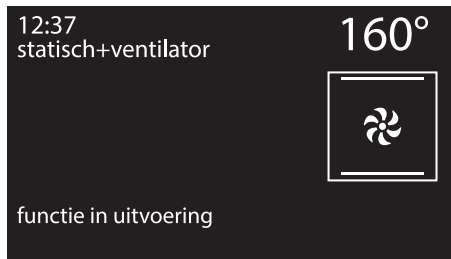


We raden u aan om tijdens de voorverwarmfase geen gerechten in de oven te plaatsen.



# Gebruik

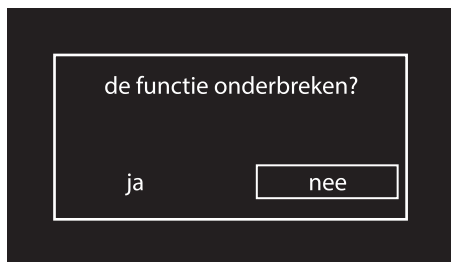
Wanneer de oven is voorverwarmd, wordt een geluidssignaal geproduceerd dat aanduidt dat het voedsel in de ovenruimte geplaatst kan worden.



## Een functie onderbreken

Om een bereidingsfunctie te onderbreken:

1. Druk op de terugkeerknop.
2. Selecteer de gewenste optie
3. Bevestig met een druk op de terugkeerknop.



Druk de bedieningsknop minstens 5 seconden lang in om de bereiding op ieder gewenst moment onmiddellijk te onderbreken en naar het hoofdmenu terug te keren.

## Lijst van de bereidingsfuncties

### ECO

#### Eco

Deze functie wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.

Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor levensmiddelen die moeten rijzen.

Voor een maximale besparing van de energie en een kortere bereidingstijd wordt het aanbevolen om de levensmiddelen in te ovenruimte te plaatsen zonder deze voor te verwarmen.



In de ECO-functie tijdens de bereiding de deur niet openen.



In de ECO-functie duren de bereidingstijden (en de eventuele voorverwarming) langer.



#### Statisch

De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.



## Grill

Met de door de grillweerstand afgegeven warmte, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.

## Onderwarmte

De enkel van onder afkomstige warmte voltooit de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder dat dit gevolgen heeft voor hun bruiningsgraad. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.

## Statisch+ventilator

De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus bereid kunnen worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 1e en het 4e niveau te gebruiken).

## Geventileerde grill

De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de krachtige warmtegolven afkomstig van de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrild. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen).

## Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van onderste weerstand wordt de bereiding sneller voltooid. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooiën van de bereiding van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.

## Circulatie

De combinatie van de ventilator en het circulatie-element (ingebouwd aan de achterkant van de ovenruimte) kan verschillend voedsel op meerdere niveaus bereid worden, mits deze dezelfde temperatuur en bereidingswijze vereisen. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak gemengd zullen worden.



# Gebruik



## Turbo

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere niveaus klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is. (Voor bereidingen op meerdere niveaus raden we u aan om het 1e en het 4e niveau te gebruiken).



## Circulatie + Geventileerde grill

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere niveaus klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is.

## Timer tijdens een functie




Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

1. Druk tijdens een bereidingsfunctie op de bedieningsknop.
2. Draai de bedieningsknop naar links of rechts om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden zal het symbool  niet langer knippen en wordt het afstellen opgestart.


12:37  
statisch+ventilator

160°

 00 u 30 m



functie in uitvoering

3. Wacht tot het geluidssignaal de gebruiker meedeelt dat de tijd is verstreken. Het symbool  knippert.



Draai de knop naar rechts en naar links voor een extra timer, of schakel het geluidssignaal uit met een druk op de bedieningsknop.

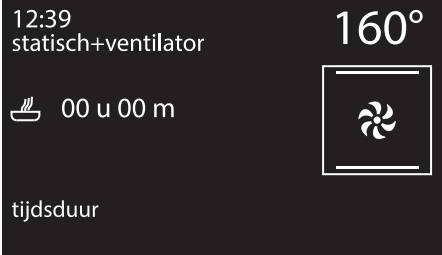



## Bereiding met tijdstelling

**i** Met bereiding met tijdstelling wordt de functie bedoeld waarmee u met de bereiding kunt beginnen, en deze na een ingestelde tijd kan doen eindigen.

**i** De activering van een bereiding met tijdstelling annuleert de eventuele timer kookwekker die eerder werd ingesteld.

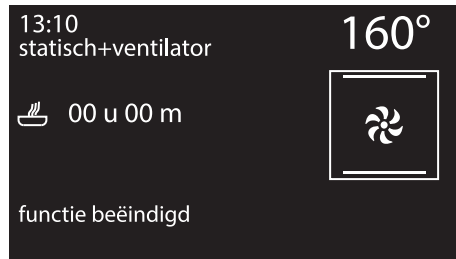
1. Selecteer een functie en temperatuur, en druk tweemaal op de bedieningsknop.
2. Draai de knop naar rechts of links om de minuten van 00:01 tot 13:00 in te stellen. Houd de knop gedraaid om de wijziging sneller uit te voeren.



3. Enkele seconden nadat u de gewenste tijdsduur heeft gekozen, stopt het symbool  met knipperen en wordt de bereiding met tijdstelling opgestart.



4. Aan het einde van de bereiding wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.





# Gebruik



Draai aan de bedieningsknop op een aantal minuten bereidingstijd toe te voegen.




U kunt de bereiding met de hand verlengen door nogmaals op de bedieningsknop te drukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



Voor het uitschakelen van het apparaat, zie "Een functie onderbreken".

## De ingestelde gegevens in de bereiding met tijdinstelling wijzigen

Tijdens de bereiding met tijdinstelling kan de ingestelde tijdsduur worden gewijzigd:

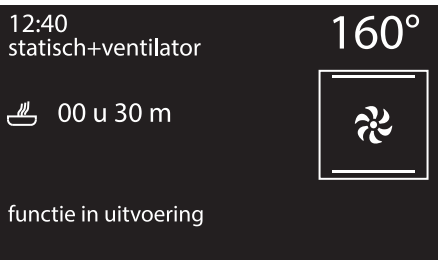
1. Wanneer het symbool  vast oplicht en het apparaat zich in de bereidingsfase bevindt, moet u op de bedieningsknop drukken. Het symbool  begint te knipperen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de voorheen ingestelde tijdsduur aan te passen.

## Geprogrammeerde bereiding



Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u de bereiding kan doen eindigen op een door u ingesteld tijdstip, met automatische uitschakeling van de oven.

1. Druk op de bedieningsknop om de tijdsduur van de bereiding in te stellen als u een bereidingsfunctie en -temperatuur heeft gekozen.



2. Voor het symbool  stopt de knipperen moet u op de bedieningsknop drukken om het einde van de kooktijd in te stellen.
3. Het symbool  knippert. Draai de knop naar rechts of links om het einde van de bereidingstijd in te stellen.



4. Na enkele seconden stoppen de symbolen  en  met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.

12:40  
statisch+ventilator

160°

 00 u 30 m  
 19:30

start functie over  
06 h 20 m



5. Afhankelijk van de ingestelde waarden start het apparaat een voorverwarming van circa 10 minuten op...

18:50  
statisch+ventilator

160°

 00 u 30 m

voorverwarmfase


▬ □ □ □ □ □




6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.

19:00  
statisch+ventilator

160°

 00 u 30 m

functie in uitvoering



7. Aan het einde van de bereiding wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.

19:30  
statisch+ventilator

160°

 00 u 00 m

functie beëindigd



U kunt de bereiding met de hand verlengen door nogmaals op de bedieningsknop te drukken. Het apparaat zal de normale werking hervatten met de instellingen van de bereiding die eerder geselecteerd werden.



Uit veiligheidsoverwegingen is het niet mogelijk om enkel het tijdstip van het einde van de bereidingstijd in te stellen, zonder dat de tijdsduur ervan wordt ingesteld.










## Wijziging van de ingestelde gegevens van de geprogrammeerde bereiding



Nadat de tijdsduur van de bereiding is gewijzigd, moet het uur van het einde van de kooktijd weer ingesteld worden.

Tijdens de werking kan de tijdsduur van de geprogrammeerde bereiding gewijzigd worden:

1. Wanneer de symbolen  en  vast oplichten en het apparaat op de opstart van de bereiding wacht, moet u twee maal op de bedieningsknop drukken. Het symbool  begint te knipperen.
2. Draai aan de bedieningsknop om de voorheen ingestelde bereidingstijd aan te passen.
3. Druk nogmaals op de bedieningsknop. Het symbool  gaat uit en  begint te knipperen. Op het display wordt het einde van de bereidingstijd weergegeven.
4. Draai aan de bedieningsknop om het einde van de kooktijd uit te stellen.
5. Na enkele seconden stoppen de symbolen  en  met knipperen en wordt de geprogrammeerde bereiding hervat met de nieuwe instellingen.



Als de bereidingsduur wordt gewijzigd zal het einde van de bereiding worden gewist.

## 3.6 Advies voor bereidingen

### Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie voor het verkrijgen van een gelijkmatige bereidingsgraad op de verschillende niveaus.
- Het verhogen van de temperatuur verkort niet de bereidingstijden (het voedsel zou aan de buitenkant erg gaar kunnen zijn, maar minder aan de binnenkant).
- De bereidingstijden van kleiner gesneden stukken zijn voor hetzelfde gewicht korter dan voor het hele stuk.

### Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Gebruik een vleesthermometer voor gebrad, of druk met een lepel op het gebrad. Als het gebrad stevig aanvoelt is het klaar, anders moet de bereiding nog een aantal minuten doorgaan.

### Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding gewijzigd moet worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill wordt daarentegen aanbevolen om de ovenruimte eerst voor te verwarmen.
- Er wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.





## Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Plaats de gerechten bij de bereiding op meerdere vlakken het liefst op het 2e en het 4e vlak, verleng de bereidingstijd met een enkele minuut en gebruik uitsluitend de geventileerde functies.
- U kunt nagaan of het gebak van binnen voldoende gebakken is door een tandenstoker in het hoogste deel te prikken. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak inzakt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10 °C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere kooktijd geselecteerd worden.
- De bereidingstijd van schuimpjes en soezen variëren afhankelijk van de afmeting.

## Advies voor ontdooien en rijzen

- Plaats het ingevroren voedsel, zonder verpakking en in een recipiënt zonder deksel, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.

- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- Brood en fruit in stukken ontdooien binnen dezelfde tijd, ongeacht het aantal en het totale gewicht.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

## 3.7 Speciale functies



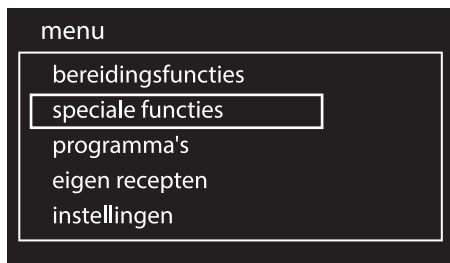
Het menu speciale functies bevat een aantal functies zoals de timer bij uitgeschakelde oven, ontdooien of reiniging...

1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **speciale functies** selecteert.



## Gebruik

3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



### Bordenwarmer

Voor het verwarmen of warmhouden van borden.



### Sabbat bereiding

Aan de hand van deze functie kunt u levensmiddelen bereiden volgens de voorschriften die voor de Joodse rustdag gelden.



### Pyrolyse ECO

Als deze functie wordt ingesteld, voert het apparaat de pyrolyse uit aan 500 °C gedurende de ingestelde tijdsduur. Deze cyclus moet gebruikt worden in geval van weinig vuil.



### Pyrolyse

Wanneer deze functie wordt ingesteld, bereikt het apparaat temperaturen tot 500 °C zodat al het vuil en vet wordt opgelost dat wordt gevormd op de binnenwanden.



Hieronder beschrijven we het gebruik van de meest complexe speciale functies.

Zie 4, "Reiniging en onderhoud" voor de functies **Vapor Clean**, **Pyrolyse ECO** en **Pyrolyse**.



Op een aantal modellen kunnen bepaalde functies ontbreken.

## Lijst van speciale functies



### Timer kookwekker

Deze functie activeert een geluidssignaal als de ingestelde minuten zijn verstreken.



### Ontdooien op gewicht

Met deze functie kunt u afhankelijk van het gewicht en het type levensmiddel levensmiddelen ontdooien.



### Ontdooien op tijd

Met deze functie kunt u met een instelbare tijd levensmiddelen ontdooien.



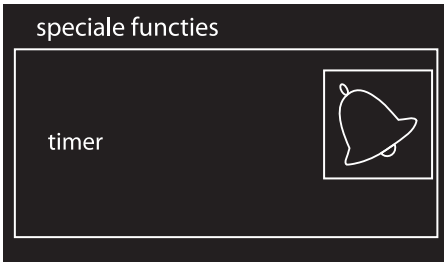
### Rijzen


Het rijzen, dat wordt bevorderd door de warmte die van boven komt, doet deeg van eender welk type rijzen zodat een optimaal resultaat op korte tijd wordt gegarandeerd.

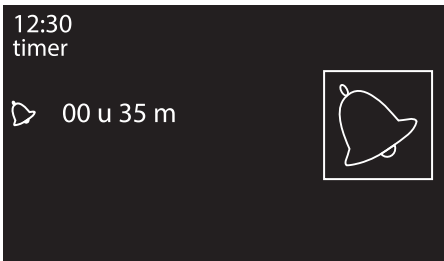



## Timer kookwekker

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **timer** selecteert.
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



3. Draai de bedieningsknop naar links of rechts om de tijdsduur in te stellen (van 1 minuut tot 4 uur). Na enkele seconden zal het symbool  niet langer knippen en wordt het afstellen opgestart.



4. Als u het scherm met de instellingen van de timer afsluit, wordt het symbool  links bovenaan weergegeven ter indicatie dat u een timer heeft geactiveerd.



U kunt de speciale timer elimineren door de tijd op nul in te stellen.



Als u een functie activeert nadat u de timer heeft ingesteld, zal deze tijd automatisch als de timer van de functie worden gezien, met uitzondering van bepaalde speciale functies, automatische programma's en eigen recepten.



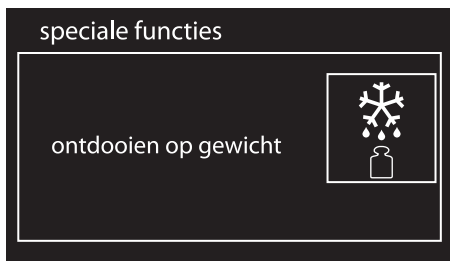
Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.



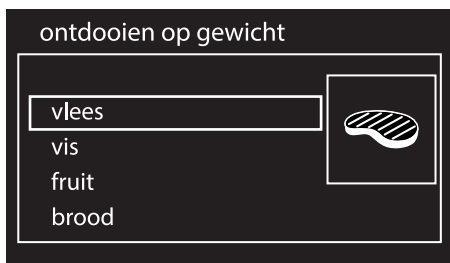
# Gebruik

## Ontdooien op gewicht

1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **ontdooien op gewicht** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



4. Selecteer het type levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de bedieningsknop te draaien.



5. Selecteer het gewicht (in kilogram) van het levensmiddel dat u wilt ontdooien door aan de bedieningsknop te draaien.



6. Bevestig de ingestelde parameters door op de bedieningsknop te drukken.



7. Druk opnieuw op de bedieningsknop om het ontdooien te starten of selecteer wijzigen om de ingestelde parameters verder te wijzigen.





8. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.

14:15  
ontdooien op gewicht  
vlees

 00 u 00 m

 kg 0.5



functie beëindigd

## Ontdooien op tijd





1. Plaats het gerecht in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **ontdooien op tijd** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

speciale functies

ontdooien op tijd



Ingestelde parameters:

Type	Gewicht (g)	Tijd (standaard)
 Vlees	0.1 tot 1.1 (standaard 0.5)	02u 00m
 Vis	0.1 tot 0.7 (standaard 0.3)	00u 55m
 Fruit	0.1 tot 0.5 (standaard 0.3)	00u 35m
 Brood	0.1 tot 0.5 (standaard 0.3)	00u 25m

\*De bereidingstijden kunnen variëren naargelang de vorm en de afmeting van het te ontdooien voedsel.

4. Draai aan de knop om de waarde (van 1 minuut tot 13 uur) te wijzigen.

12:30  
ontdooien op tijd

 01 u 00 m

tijdsduur





# Gebruik

5. Bevestig de ingestelde parameters door op de bedieningsknop te drukken.



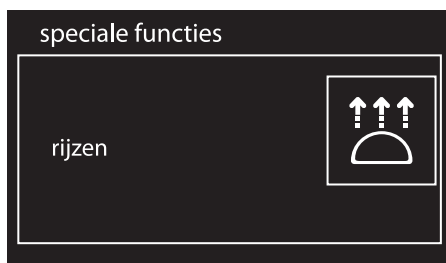
6. Druk opnieuw op de bedieningsknop om het ontdooien te starten.
7. U kunt de duur van het ontdooien verder wijzigen als de functie is gestart. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de gewenste wijzigingen te verrichten.
8. Bevestig de nieuw ingestelde ontdooitijd door op de bedieningsknop te drukken. In ieder geval zal het ontdooien automatisch 5 seconden na de laatste wijziging worden hervat.
9. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.



## Rijzen

**i** Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.

1. Plaats het de rijzen deeg op het tweede niveau in het apparaat.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **rijzen** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



4. Druk op de bedieningsknop om de functie te starten.





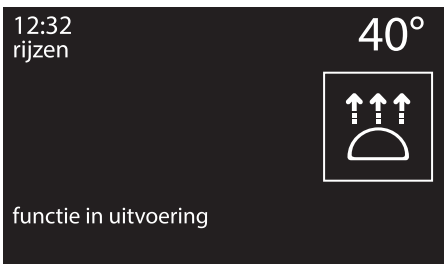
5. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...



7. Druk op de bedieningsknop om de gewenste wijzigingen te verrichten.



6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.

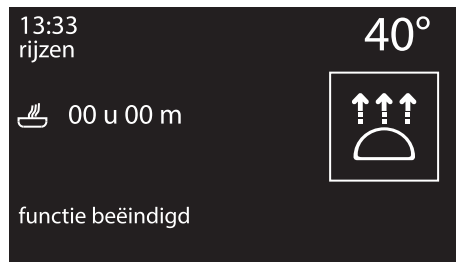


Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Timer tijdens een functie"), een tijdsduur voor het rijzen (zie "Bereiding met tijdstelling") of vertraagd rijzen (zie "Geprogrammeerde bereiding") instellen.

**i** Het rijzen duurt maximaal 13 uur, tenzij anders is ingesteld.

**i** Tijdens het rijzen brandt de binnenverlichting niet.

8. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.



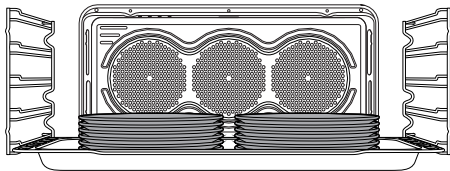
**i** In de functie rijzen kunt u de temperatuur niet wijzigen.



# Gebruik

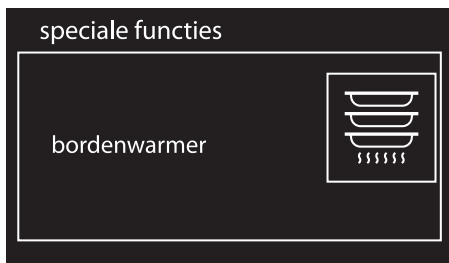
## Bordenwarmer

1. Plaats de bakplaat op het niveau waar de te verwarmen borden op moeten worden geplaatst.



Stapel niet te veel borden op.  
Stapel maximaal 5/6 borden op  
in maximaal twee rijen.

2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **bordenwarmer** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



4. Druk op de bedieningsknop om de functie te activeren of draai aan de bedieningsknop om de vooringestelde temperatuur te regelen (van 40° tot 80°).

12:30  
bordenwarmer

60°



druk op rechter knop om te activeren

5. Het apparaat start de voorverwarmingsfase op...

12:30  
bordenwarmer

60°



voorverwarmfase



6. ... en verricht vervolgens de gekozen functie.

12:32  
bordenwarmer

60°



functie in uitvoering





Als de functie is gestart kunt u een timer met een tijdsduur van maximaal 4 uur (zie "Timer tijdens een functie"), een tijdsduur voor het opwarmen (zie "Bereiding met tijdstelling") of vertraagd opwarmen (zie "Geprogrammeerde bereiding") instellen.

7. Druk op de bedieningsknop om de gewenste wijzigingen te verrichten.



8. Aan het einde wordt op het display het bericht "functie beëindigd" weergegeven en hoort u een geluidssignaal dat u met een druk op de bedieningsknop kunt uitschakelen.



In de functie bordenverwarmer kunt u de temperatuur niet wijzigen.

## Sabbat bereiding



Het apparaat vertoont een bepaald gedrag:

- De bereiding kan een onbepaalde tijd duren. Het is niet mogelijk om een bereidingsduur in te stellen.
- De oven verricht geen enkele vorm van voorverwarming.
- De bereidingstemperatuur die u kunt selecteren, varieert van 60 tot 100 °C.
- De lamp in de ovenruimte is gedeactiveerd. Bij het openen van de deur of een handmatige activering met de knop gaat de lamp niet aan.
- De interne ventilator is gedeactiveerd.
- De verlichting van de knoppen en de aanduidingen is gedeactiveerd.



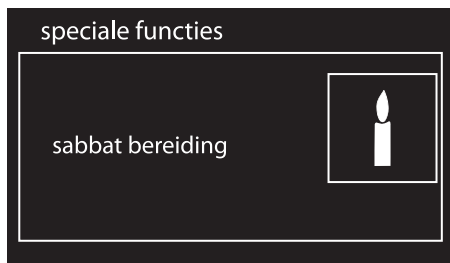
U kunt geen enkele parameter wijzigen als de functie Sabbat bereiding geactiveerd is.

Geen elke handeling aan de knoppen heeft een uitwerking. Uitsluitend de bedieningsknop blijft geactiveerd zodat naar het hoofdmenu kan worden teruggekeerd.

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **sabbat bereiding** selecteert.



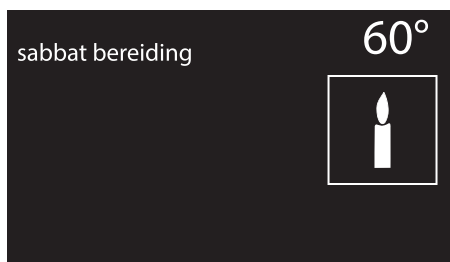
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links om de verwarmingstemperatuur te wijzigen.



4. Druk op de bedieningsknop om de functie Sabbat bereiding te starten.

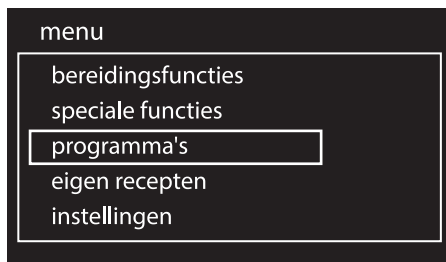


5. Houd aan het einde de bedieningsknop minstens 5 seconden lang ingedrukt om naar het hoofdmenu terug te keren.

## 3.8 Programma's

**i** In deze stand kunt u een programma kiezen dat voor de bereiding van gerechten is geprogrammeerd. Aan de hand van het gekozen gewicht zal het apparaat automatisch de optimale bereidingsparameters berekenen.

1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **programma's** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

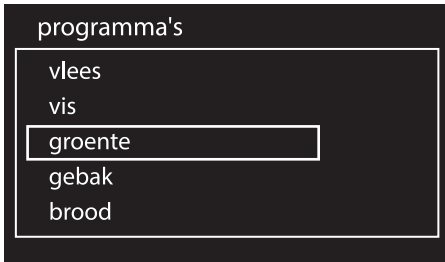


### Een programma starten

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "programma's" het gewenste type gerecht selecteert.



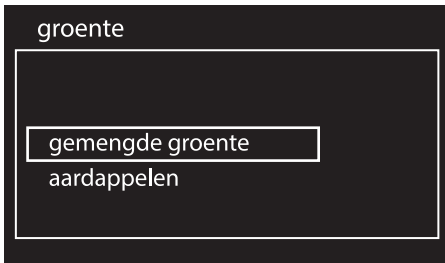
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



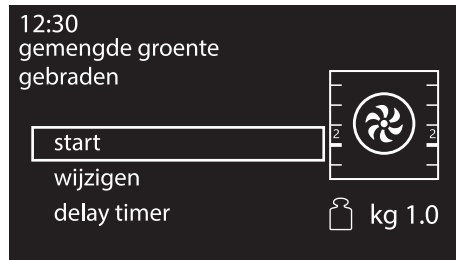
5. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het gewicht van het recept.



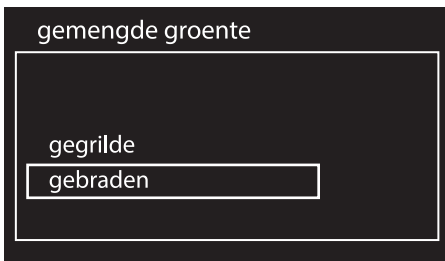
3. Selecteer het subtype gerecht dat u wilt bereiden en druk ter bevestiging op de bedieningsknop.



- Nu kunt u het gekozen programma opstarten, de instellingen permanent wijzigen of een vertraagde bereiding laten verrichten.



4. Selecteer het type bereiding (indien mogelijk, afhankelijk van het gekozen gerecht) en druk ter bevestiging op de bedieningsknop.



6. Als u kiest voor **start**, zal de bereiding worden opgestart met de instellingen van het programma. Het display toont daarbij de ingestelde parameters.





# Gebruik


## Een programma beëindigen

1. Het apparaat geeft het einde van het programma aan met geluidssignalen en het knipperende symbool .




2. Druk op de bedieningsknop voor een nieuwe bereiding met de eerder ingestelde parameters (druk tweemaal op de bedieningsknop als het geluidssignaal geactiveerd is). Het apparaat hervat automatisch de bereiding als het nog warm is. Als dit niet het geval is, wordt de voorverwarmfase opgestart.

**i** De sequentiële bereiding is handig voor het achtereenvolgens bereiden van hetzelfde type gerechten. Zoals bijvoorbeeld het achtereenvolgens bakken van diverse pizza's.

 We raden u aan om tijdens de voorverwarmfase geen gerechten in de oven te plaatsen. Wacht tot het bericht wordt weergegeven.

**i** De weergegeven tijd houdt geen rekening met de tijd die voor het opwarmen van de oven nodig is.

 U kunt de bereidingsparameters op ieder gewenst moment wijzigen, ook als de bereiding al is opgestart.

7. Een speciaal bericht geeft het moment aan waarop u het voedsel in de oven moet plaatsen en u de bereiding moet opstarten.



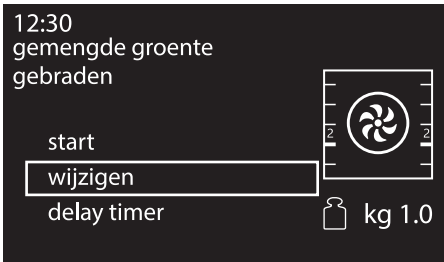
8. Druk op de bedieningsknop om de bereiding te starten.





## Een programma permanent wijzigen

1. Draai in het gekozen programma de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu van het gekozen recept **wijzigen** selecteert.
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



3. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **functie** selecteert die u met het programma wilt associëren.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

5. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **gewicht** van het gerecht selecteert dat u met het programma wilt associëren.



6. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
7. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **duur** van de bereiding selecteert die u met het programma wilt associëren.



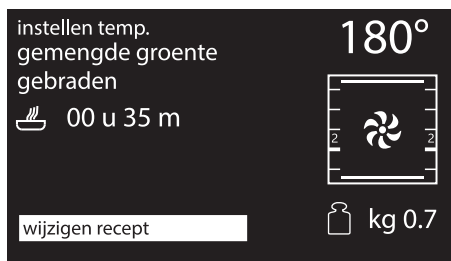
8. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.





## Gebruik

9. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **temperatuur** van de bereiding selecteert die u met het programma wilt associëren.



13. U keert naar punt 2 van de procedure terug als u nogmaals op de bedieningsknop drukt. Sla het programma op door op de terugkeerknop te drukken. U wordt gevraagd om de gekozen wijzigingen te bevestigen.



10. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

11. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **niveau** selecteert dat u met het programma wilt associëren.



- i** Het programma wordt niet gewijzigd als u de wijzigingen niet bevestigt.

14. Het display toont een bevestiging als de wijziging is bevestigd.

















12. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



## Tabellen van ingestelde programma's

### VLEES

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Rosbief	rood	1,3	2		200	49
	medium	1,3	2		200	56
	doorbakken	1,4	2		200	70
Varkensrugstuk	-	0,8	2		190	88
Lamsvlees	medium	2	2		190	105
	doorbakken	2,1	2		190	130
Kalf	-	1	2		190	80
Varkensribben	-	1	4		250	10 + 6 <sup>(1)</sup>
Varkenskoteletten	-	1,3	4		280	14 + 4 <sup>(1)</sup>
Varkensworst	-	1	4		280	8 + 4 <sup>(1)</sup>
Varkensspek	-	0,4	4		250	4 + 2 <sup>(1)</sup>
Kalkoen	gebakken	2,3	2		190	115
Kip	gebakken	1	2		200	80
Konijn	gebakken	0,9	2		190	75

<sup>(1)</sup> Het wordt aanbevolen om levensmiddelen aan beide zijden te roosteren volgens de tijden die in de tabel zijn gegeven. De aangegeven langere tijd verwijst altijd naar de eerste zijde van het rauwe levensmiddel die moet worden bereid.



# Gebruik

## VIS

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Verse vis	-	0,5	2		160	35
Diepgevroren vis	-	0,6	2		160	50
Zeebaars	-	1	2		160	50
Zeeduivel	-	0,5	2		160	57
Brasem	-	1,2	2		180	65
Tarbot	-	1	2		160	40

## GROENTE








Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gemengde groente	gegrilde	0,5	4		250	15 + 8 <sup>(1)</sup>
	gebakken	1	2		200	33
Aardappelen	gebakken	1	2		200	30
	diepgevroren (friet)	0,5	2		220	18

<sup>(1)</sup> Het wordt aanbevolen om levensmiddelen aan beide zijden te roosteren volgens de tijden die in de tabel zijn gegeven. De aangegeven langere tijd verwijst altijd naar de eerste zijde van het rauwe levensmiddel die moet worden bereid.







## GEBAK

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Tulband/donut	-	1,5	2		160	50
Koekjes	-	0,5	2		160	23
Muffin	-	0,5	2		160	21
Soezen/beignets	-	0,5	2		180	70
Merengue	-	0,4	2		130	93
Cake	-	1	2		150	60
Strudel	-	0,8	2		170	45
Confituurtaart	-	1	2		170	43
Briochebrood	-	0,9	2		180	39
Croissant	-	0,5	2		160	35

## BROOD

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Gerezen brood	-	0,8	2		200	27
Focaccia	-	1	2		180	20



## Gebruik

### PIZZA

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Dieppan pizza	-	0,9	2		280	12
Pizza op steen	vers	0,7	1 <sup>(2)</sup>		280	7
	diepgevroren	0,2	1 <sup>(2)</sup> (3)		230	4

<sup>(2)</sup> Breng de pizzasteen aan op de bodem van de ovenruimte.

<sup>(3)</sup> De bereidingstijd van een diepgevroren pizza die op de pizzasteen afgebakken wordt, varieert niet, ongeacht het gewicht.

### PASTA/RIJST

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Pasta uit de oven	-	1,9	1		220	35
Lasagne	-	3	1		230	40
Paella	-	0,5	2		190	25
Quiche lorraine	-	1	1		200	40

### QUICHE/SOUFFLÉ

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Funcie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Soufflé	-	0,5	2		180	25



## BEREIDING LAGE TEMP.

Subtype	Behandeling	Gewicht (Kg)	Niveau	Functie	Temp. (°C)	Tijd (minuten)
Kalf	-	1,5	2		90	540
Rundvlees	rood	1,4	2		90	190
	doorbakken	1	2		90	480
Varkenslende	-	1	2		90	420
Lamsvlees	-	1,5	2		90	480



De bereidingstijden beschreven in de tabel verwijzen naar het voedsel aangeduid in het recept, ze zijn indicatief en kunnen wijzigen naargelang uw persoonlijke smaak.



De tabellen bevat de gegevens die werden ingesteld in de fabriek. Wanneer u de originele instellingen van een recept na een eventuele wijziging wilt herstellen, is het voldoende om de gegevens van de bovenstaande tabellen in te voeren.



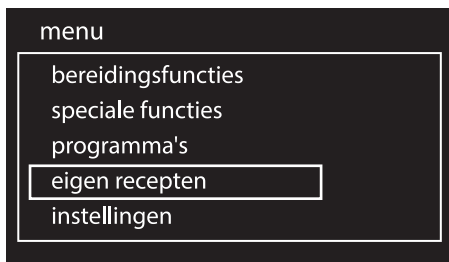
Als u de stand ECO logic (zie 3.10, "Instellingen") heeft geactiveerd, kunnen de tijden voor het opwarmen of de bereiding variëren.



## 3.9 Eigen recepten

**i** Met dit menu kunt u een eigen recept invoeren aan de hand van door u gekozen parameters. De eerste keer dat u deze functie benut wordt u gevraagd een nieuw recept in te voeren. Als u de recepten heeft ingevoerd, worden ze in het desbetreffende menu weergegeven.

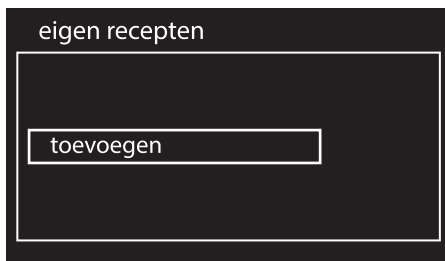
1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **eigen recepten** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



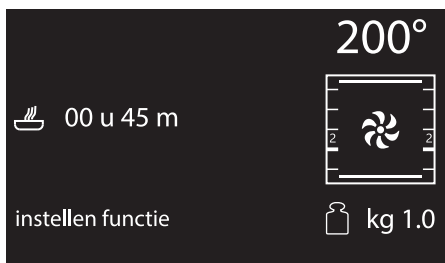
**i** U kunt in totaal ongeveer 10 eigen recepten invoeren.

## Een recept toevoegen

1. Selecteer **toevoegen** in het menu "eigen recepten".



2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **functie** selecteert die u met het recept wilt associëren.



3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



4. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **gewicht** van het gerecht selecteert dat u met het recept wilt associëren.



5. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

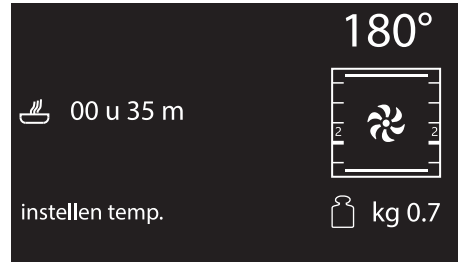


Het is mogelijk om een gewicht van maximaal 5 kg in te stellen of te wijzigen. De gebruiker dient echter de omvang van het gerecht in de ovenruimte te bepalen.

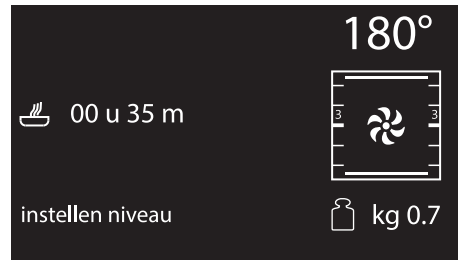
6. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **duur** van de bereiding selecteert die u met het recept wilt associëren.



7. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
8. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u de **temperatuur** van de bereiding selecteert die u met het recept wilt associëren.



9. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
10. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u het **niveau** selecteert dat u met het recept wilt associëren.




11. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



## Gebruik

12. U keert naar punt 2 van de procedure terug als u nogmaals op de bedieningsknop drukt. Sla het recept op door op de terugkeerknop te drukken. U wordt gevraagd om de naam van het zojuist gecreëerde recept in te voeren.



13. voer de naam van het recept in. Draai aan de bedieningsknop en selecteer het in te voeren teken. Elke keer dat u op de bedieningsknop drukt wordt een teken van de naam ingevoerd. Het teken  wist het voorgaande teken.

**i** De naam van het recept kan maximaal 10 tekens, inclusief spaties, lang zijn.

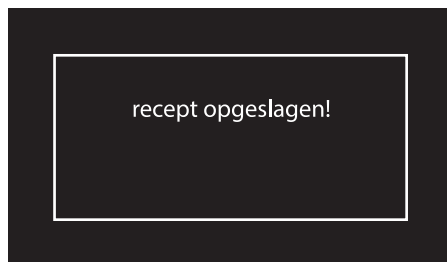
**i** Om het recept op te kunnen slaan, moet de naam minstens een teken bevatten.

14. Druk op de terugkeerknop om de programmering wel of niet te bevestigen als u de naam van uw recept heeft ingevoerd. Selecteer **JA** als u het recept wilt opslaan.



**i** De verrichte wijzigingen worden geannuleerd als u echter "NEE" selecteert.

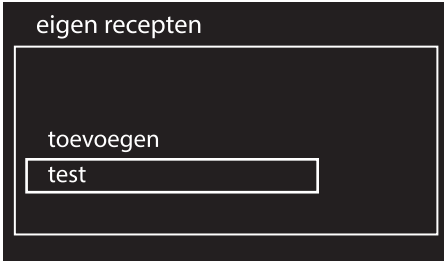
15. Het display toont een bevestiging als de wijziging is bevestigd.



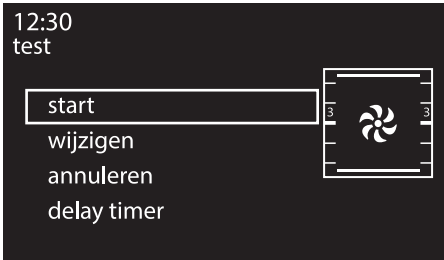


## Een eigen recept opstarten

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).



2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **start** selecteert.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

De bereiding wordt opgestart met de parameters die u eerder voor het recept heeft ingesteld.

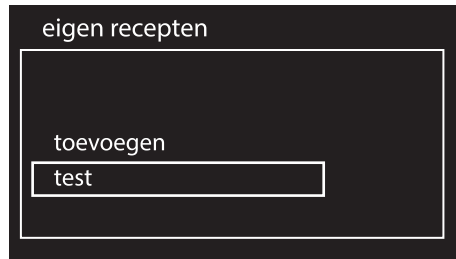


Tijdens de bereiding kunt u altijd de temperatuur en de bereidingstijd wijzigen. Deze wijzigingen worden echter niet voor een volgend gebruik van het recept opgeslagen.

Z

## Een eigen recept wijzigen

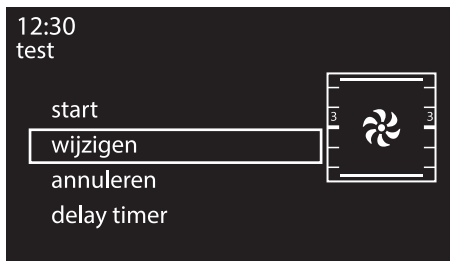
1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).





## Gebruik

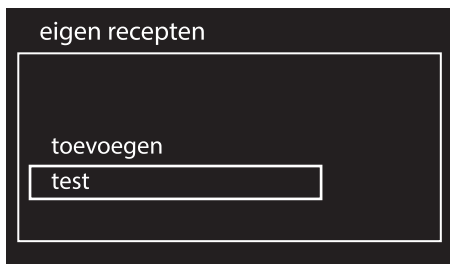
2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **wijzigen** selecteert.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
5. Herhaal dezelfde stappen, beginnende bij punt 2 van hoofdstuk "Een recept toevoegen".

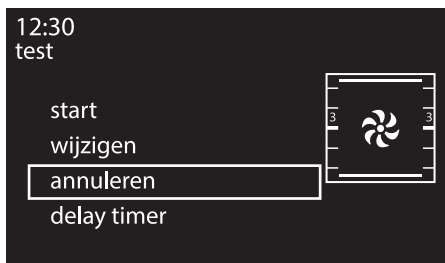
### Een eigen recept wissen

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).

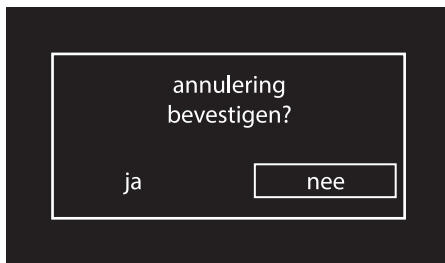


2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **annuleren** selecteert.



4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
5. Bevestig dat u het recept wilt wissen. Selecteer JA om het recept definitief te elimineren.



6. Het display toont een bevestiging als het wissen is bevestigd.

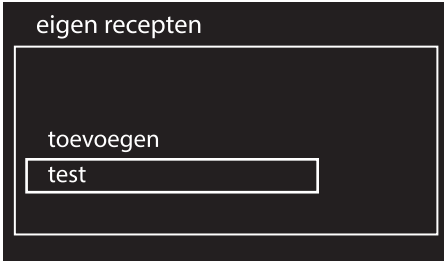




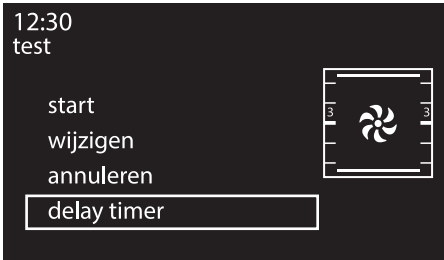


## Delay timer

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u een eerder opgeslagen **eigen recept** in het menu "eigen recepten" heeft gekozen (in het voorbeeld is dit het **testrecept**).

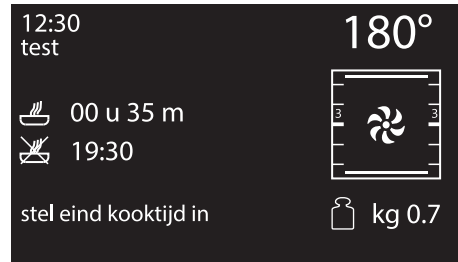


2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u **delay timer** selecteert.

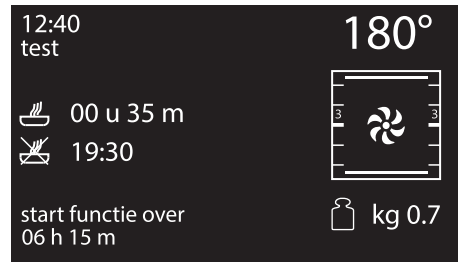


4. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.

5. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u met de bedieningsknop het einde van de bereiding heeft gekozen. Het symbool  knippert.



6. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



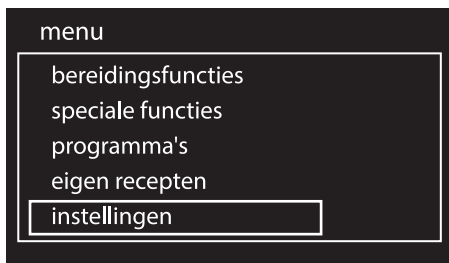
- Na enkele seconden stopt het symbool  met knipperen. Het apparaat wacht het begin van de vertraagde bereidingstijd af.



## 3.10 Instellingen

**i** Met dit menu kunt u de configuratie van het product instellen.

1. Druk op de schermafbeelding van de klok op de bedieningsknop om het hoofdmenu te openen.
2. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het hoofdmenu **instellingen** selecteert.
3. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.



## Taal

Hiermee kunt u uit de beschikbare talen de gewenste taal kiezen.

1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "instellingen" **taal** selecteert.



2. Bevestig met een druk op de bedieningsknop.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of links tot u de gewenste taal selecteert.

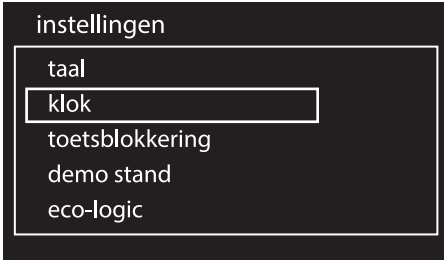


4. Bevestig de gekozen taal door op de bedieningsknop te drukken.



## Klok

Hiermee kunt u het weergegeven tijdstip wijzigen.



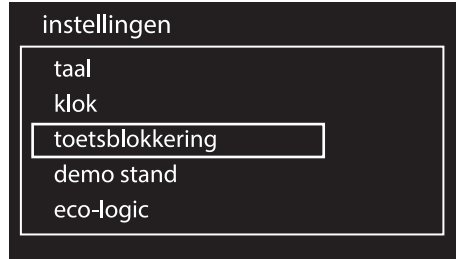
1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links om de uren in te stellen.
2. Druk op de bedieningsknop om over te gaan naar de wijziging van de minuten.
3. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links om de minuten in te stellen.



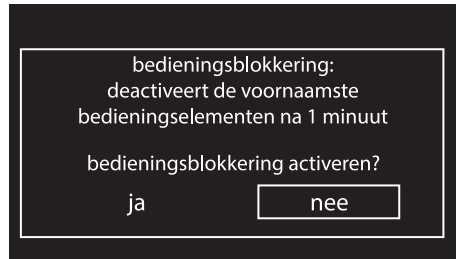
4. Bevestig met een druk op de terugkeerknop.

## Toetsblokkering

Deze functie blokkeert de bedieningen van het apparaat automatisch na een minuut normale werking als de gebruiker geen handelingen verricht.



- Bevestig de activering van de toetsblokkering door **JA** te selecteren.



Bij normale werking wordt deze aangeduid door het controlelampje .

- Om de blokkering tijdelijk uit te schakelen tijdens een bereiding, moet u de terugkeerknop 3 seconden ingedrukt houden. De beveiliging zal één minuut na de laatste instelling weer actief worden.

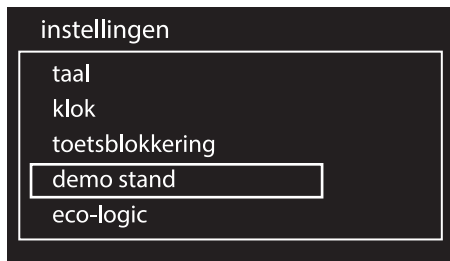


Op het display wordt twee seconden lang een waarschuwing weergegeven als u de bedienings- of terugkeerknop aanraakt of er de stand van wijzigt.




## Demo stand (uitsluitend voor exposanten)

Deze stand laat toe om de verwarmingselementen te deactiveren, terwijl men toch gebruik kan maken van het bedieningspaneel.



- Bevestig de activering van de demo stand door JA te selecteren.



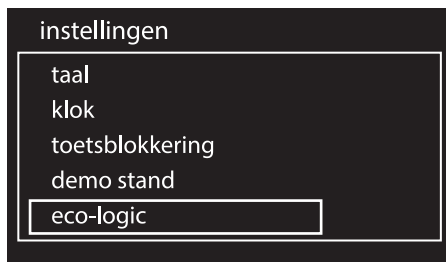
 Als de stand geactiveerd is, wordt op het display het bericht "demo stand" weergegeven.

 Om het apparaat normaal te kunnen gebruiken, moet u deze stand op UIT instellen.

## Eco-logic (enkel op sommige modellen)


Met deze stand kunt u het verbruik van de oven beperken. Ideaal om meerdere huishoudelijke apparaten tegelijkertijd te kunnen gebruiken.

Als deze optie is geactiveerd, wordt op het display het symbool  weergegeven.



- Bevestig de activering van de eco-logic stand door JA te selecteren.

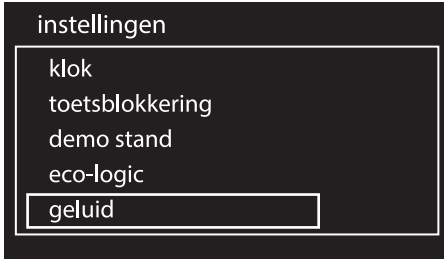


 Wanneer de eco-logic stand wordt geactiveerd, kan de tijdsduur van de voorverwarming en van de bereiding langer duren.

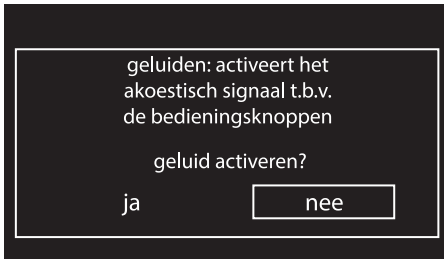


## Geluid

Iedere keer dat u op de knoppen drukt laat het apparaat een geluid horen. Met deze instelling kunt u dit deactiveren.

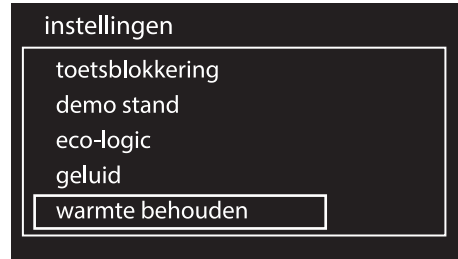


- Deactiveer het geluid dat met een druk op de knoppen geassocieerd is door NEE te selecteren.

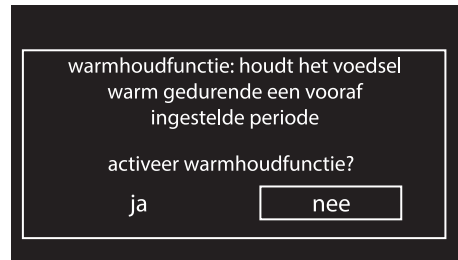


## Functie Warmte behouden

In deze stand kan het apparaat aan het einde van een bereiding, waarvan de duur is ingesteld, (als deze niet handmatig wordt onderbroken) het zojuist bereide voedsel (op lage temperatuur) warmhouden, zonder dat de organoleptische eigenschappen en de smaak die u tijdens de bereiding heeft verkregen verloren gaan.



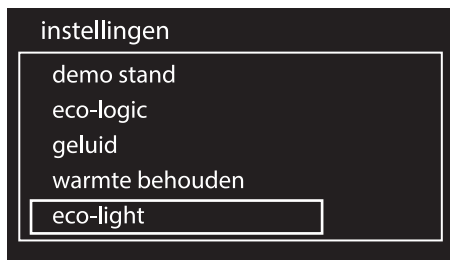
- Bevestig de activering van de warmhoudfunctie door JA te selecteren.





## Eco-Light

Voor een verdere besparing van de energie wordt de lamp automatisch één minuut na het begin van de bereiding gedeactiveerd.



- Bevestig de activering van de Eco-Light stand door JA te selecteren.



- Stel deze stand in op UIT om te voorkomen dat het apparaat de lamp automatisch na een minuut deactiveert.



Als de Eco-Light stand ingesteld is op UIT, wordt op het display zwak verlicht de huidige tijd weergegeven wanneer het apparaat in stand-by is geplaatst.



Als de Eco-Light stand is ingesteld op UIT, verbruikt het apparaat meer energie wanneer het in stand-by is geplaatst.



De handmatige controle van de in-/uitschakeling is echter altijd mogelijk door de terugkeerknop in de beide instellingen naar rechts te draaien.

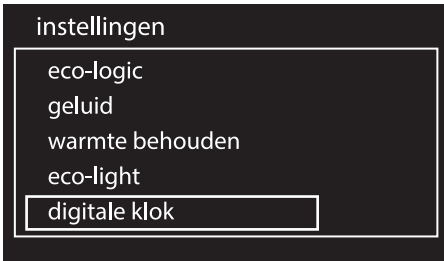


De Eco-Light stand activeert tevens de uitschakeling van het display als het 2 minuten lang niet wordt gebruikt.



## Digitale klok

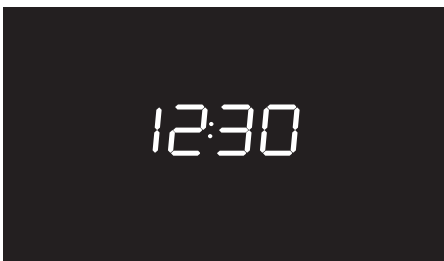
Maakt de digitale weergave van de tijd mogelijk.



- Bevestig de activering van de digitale klok door JA te selecteren.



Als geen enkele functie van het apparaat geactiveerd is, zal het display de actuele tijd digitaal weergeven.





## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



**Incorrect gebruik**  
**Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Reinig het apparaat niet met een stoomreiniger.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidatie, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

### 4.2 Reiniging van de glaskeramische kookplaat

Om de oppervlakken in goede staat te houden, moeten ze na elk gebruik gereinigd worden nadat ze afgekoeld zijn.

Eventuele lichtgekleurde sporen, veroorzaakt door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een met azijn bevochtigde doek.

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd. Spoel af met water en maak goed droog met een schone doek.

**Zandkorrels** die eventueel op de kookplaat gevallen zijn tijdens het wassen van sla of aardappelen zouden de plaat kunnen krassen wanneer de pannen verschoven worden.

Verwijder eventuele zandkorrels dus onmiddellijk van het oppervlak van de kookplaat.

**Kleurwijzigingen** zijn niet van invloed op de werking en de stabiliteit van het glas. Het betreft geen wijzigingen van het materiaal van de kookplaat, maar eenvoudige resten die niet verwijderd werden en die dus verbrandden.

Er kunnen **glanzende oppervlakken** gevormd worden als het gevolg van het verschuiven van de bodems van de pannen, vooral indien ze van aluminium zijn, en indien niet geschikte reinigingsmiddelen gebruikt worden. Het is moeilijk om deze te verwijderen met behulp van gewone reinigingsproducten. Het kan zijn dat de reiniging meerdere keren herhaald moet worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat mettertijd polijsten en zou de vorming van vlekken kunnen bevorderen.





## Dagelijkse gewone reiniging

Gebruik steeds en uitsluitend specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig af, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

## Wekelijkse reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met een gewoon product voor de reiniging van glaskeramiek. Neem de aanwijzingen van de producent altijd in acht. Het silicone dat aanwezig is in deze producten produceert een beschermend waterafstotend en vuilbestendig laagje. Alle vlekken blijven achter op dat laagje en kunnen dus makkelijk verwijderd worden. Droog daarna het oppervlak met een schone doek. Let op dat er geen resten reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt en de structuur ervan zouden kunnen wijzigen.

## Voedselresten of -vlekken

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een microvezeldoek.

Laat etensresten op basis van suiker (bijv. marmelade) in het apparaat niet opdrogen, dit kan het email binnenin aantasten.

## 4.3 Reiniging van de ovenruimte

Om de ovenruimte in goede staat te houden, moet hij na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

Laat geen voedselresten in de ovenruimte opdrogen aangezien daardoor de lak beschadigd kan raken.

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

Voor een eenvoudige reiniging wordt aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur;
- de frames voor roosters/ovenshalen;
- de eventueel uitneembare geleiders.



Als specifieke reinigingsmiddelen gebruikt worden, beveelt men aan om het apparaat circa 15/20 minuten op de maximale temperatuur te laten werken om eventuele resten te elimineren.



## Reiniging en onderhoud

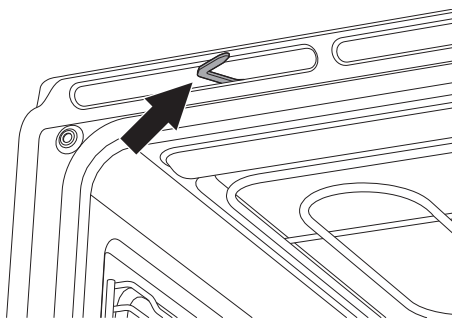
### Handmatige deactivering van de hendel van de deurblokkering



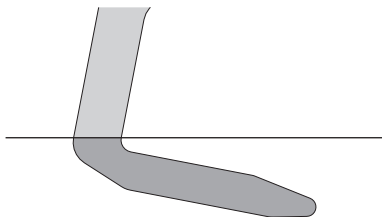
**Incorrect gebruik**  
**Gevaar op verbranding**

- De volgende handelingen moeten altijd bij koud en uitgeschakeld apparaat worden verricht.
- Probeer tijdens de pyrolyse de hendel van de deurblokkering nooit met de hand te deactiveren.

De hendel van de deurblokkering bevindt zich in de eerste sleuf links onder het bedieningspaneel, bovenaan aan de voorkant van de oven.

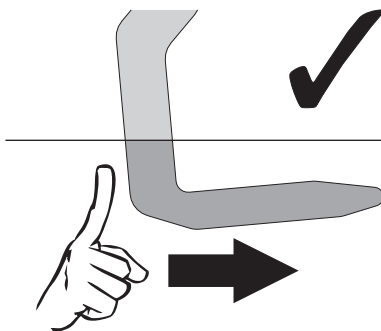


Tijdens de normale reiniging kan de hendel van de deurblokkering per ongeluk geactiveerd worden.



**hendel van de deurblokkering geactiveerd**  
**(bovenaanzicht)**

1. Verplaats de hendel van de deurblokkering helemaal naar rechts.

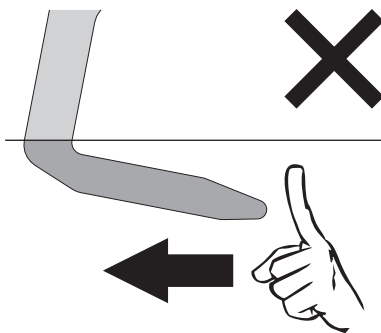


**(bovenaanzicht)**

2. Laat de hendel van de deurblokkering voorzichtig los.

De veer van het mechanisme plaatst de hendel van de deurblokkering in de gedeactiveerde stand.

Probeer de hendel van de deurblokkering nooit te deactiveren door deze hard naar links te duwen, om het mechanisme niet te beschadigen.



**(bovenaanzicht)**

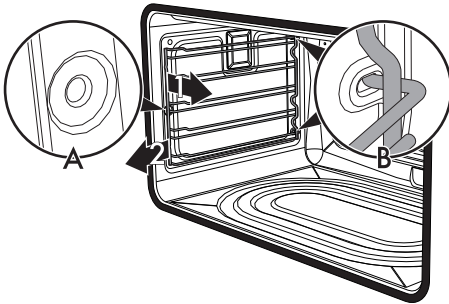


## Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

Door de geleiderframes voor roosters/ovenschalen te verwijderen, kan de reiniging van de zijdelingse delen eenvoudiger worden uitgevoerd.

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen te verwijderen:

- Trek het frame naar de binnenkant van de ovenruimte zodat het uit de klemverbinding **A** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **B**.



- Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen weer aan te brengen.

## 4.4 Pyrolyse



De pyrolyse is een automatische reinigingsprocedure met hoge temperaturen, die het vuil zal oplossen. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de ovenruimte zeer eenvoudig te reinigen.



**Incorrect gebruik**  
**Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken**

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.
- Schakel branders of kookplaten uit die eventueel boven het apparaat geïnstalleerd zijn.

## Vorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verstuif in geval van hardnekkige afzettingen een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een microvezeldoek.

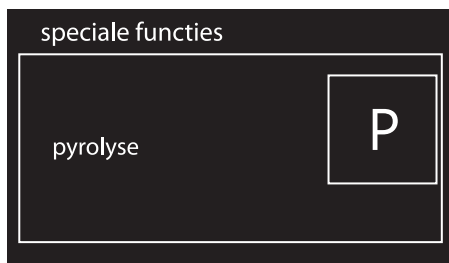
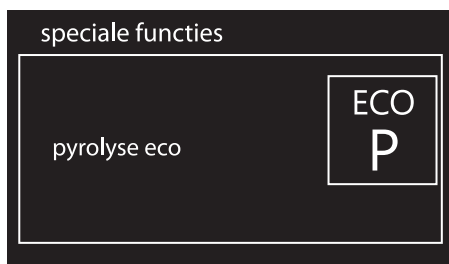


## Reiniging en onderhoud

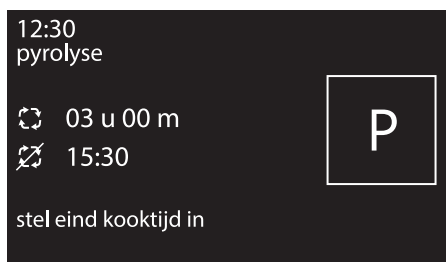
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
- Verwijder de bescherming bovenaan (indien aanwezig).
- Sluit de deur.

### Instelling van de pyrolyse


1. Draai de bedieningsknop naar rechts of naar links tot u in het menu "speciale functies" **pyrolyse eco** of **pyrolyse** selecteert. Druk vervolgens ter bevestiging op de bedieningsknop.



2. Draai aan de bedieningsknop om de tijdsduur van de reinigingscyclus in te stellen, van minimaal 2 uur tot maximaal 3 uur (met uitzondering van de functie **ECO P** waarvan de tijdsduur is vastgesteld op 2 uur).





3. Druk op de bedieningsknop. Het symbool  stopt met knippen. Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft dat alle accessoires uit de ovenruimte moeten worden verwijderd.


12:30  
pyrolyse eco

 02 u 00 m

eco  
P

verwijder de accessoires uit de ovenruimte  
druk op rechter knop om te activeren

12:30  
pyrolyse

 03 u 00 m

P

verwijder de accessoires uit de ovenruimte  
druk op rechter knop om te activeren

4. Druk op de bedieningsknop om de pyrolyse te starten.



Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

- Weinig vuil: 2 uren.
- Middelmatig vuil: 2 ½ uur.
- Zeer vuil: 3 uren.

## Pyrolyse

1. Op het display worden het bericht “pyrolyse in uitvoering” en de resterende tijd weergegeven ter indicatie dat het apparaat de automatische reinigingscyclus uitvoert. 2 minuten na de opstart van de pyrolyse wordt de deur vergrendeld door een mechanisme dat het openen ervan onmogelijk maakt (op het display wordt het symbool  weergegeven).


12:45  
pyrolyse eco

 01 u 45 m



pyrolyse in uitvoering

12:45  
pyrolyse

 02 u 45 m



pyrolyse in uitvoering



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is.

Z



## Reiniging en onderhoud

2. Na afloop van de pyrolyse blijft de deur geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de ovenruimte een veilig niveau bereikt.

14:30  
pyrolyse eco

00 u 00 m



einde pyrolyse:  
afkoeling

15:30  
pyrolyse

00 u 00 m



einde pyrolyse:  
afkoeling

3. Op het display wordt een bericht weergegeven dat aangeeft dat het koelproces van de ovenruimte is gestart.

4. Wacht tot het apparaat is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microfiber doek.



Tijdens de eerste pyrolyse kunnen er onaangename geurtjes voorkomen, door verdamping van de olieachtige productiestoffen. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste reinigingscyclus verdwijnt.



Tijdens de pyrolyse maken de ventilatoren meer geluid omdat ze sneller draaien. Dit maakt deel uit van de normale werking om de warmte beter af te voeren. Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van de ovenruimte wordt vermeden.






Als het resultaat van de pyrolyse bij de minimum tijdsduur niet voldoende is, wordt aanbevolen om voor de volgende reinigingscycli een langere tijdsduur in te stellen.



## Instelling van de geprogrammeerde pyrolyse

Het tijdstip waarop de pyrolyse begint kan net zoals de andere functies worden geprogrammeerd.

1. Selecteer de tijdsduur van de pyrolyse, en druk op de bedieningsknop. Op het display verschijnt de huidige tijd en het symbool  licht op.
2. Draai aan de bedieningsknop om het tijdstip voor het einde van de pyrolyse in te stellen.
3. Na enkele seconden lichten de symbolen  en  op en wacht het apparaat tot de ingestelde starttijd bereikt is om de reinigingscyclus te starten.



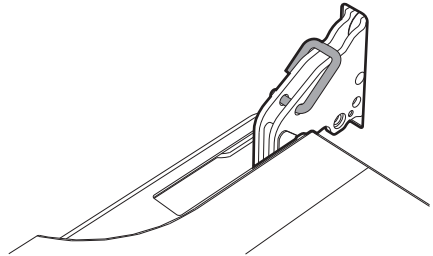
Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Met behulp van de specifieke commando's kunt u het apparaat echter altijd uitschakelen.

## 4.5 Reiniging van de deur

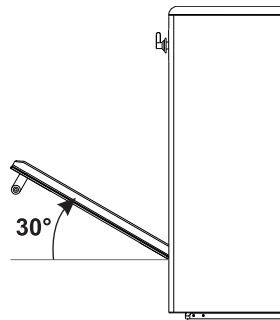
### Demontage van de deur

Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de oven deur verwijderen en op een theedoek leggen. Ga voor de verwijdering van de deur als volgt te werk:

1. Open de deur volledig en plaats de twee blokkeringen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



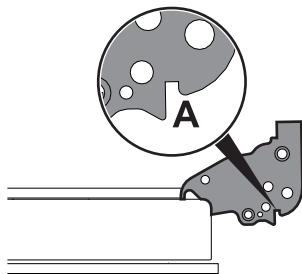
2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef hem op met een hoek van ongeveer 30°, en verwijder hem.





## Reiniging en onderhoud

3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken. Verwijder de blokkeringen uit de openingen van de scharnieren als de deur teruggeplaatst is.



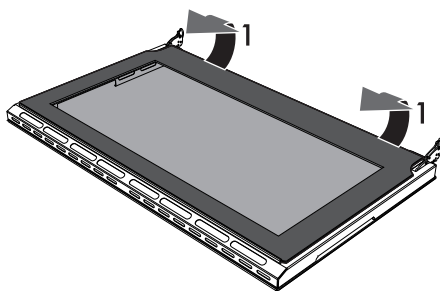
### Reiniging van de ruiten van de deur

Het is raadzaam de ruiten van de deur altijd schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Gebruik in geval van hardnekkig vuil een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.

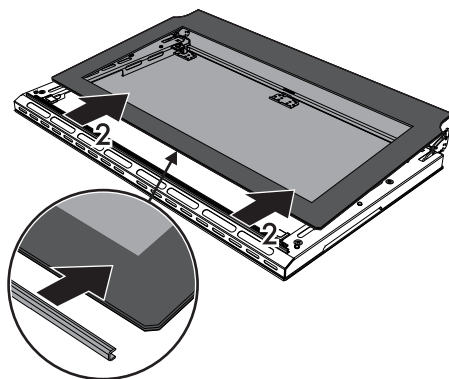
### Demontage van de binnenruiten

Voor een gemakkelijke schoonmaak, kunnen de binnenruiten van de deur worden gedemonteerd.

1. Open de deur.
2. Breng de blokkeringen aan in de gaten van de scharnieren zodat de deur niet ongewenst kan dichtvallen.
3. Verwijder de interne ruit door ze achteraan voorzichtig naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).



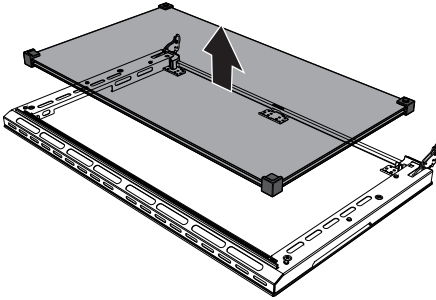
4. Schuif de interne ruit uit de lijst aan de voorkant (2) om de ruit uit de deur te verwijderen.



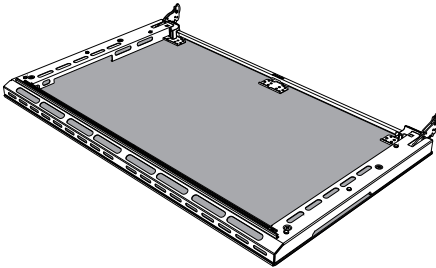




5. Verwijder de tussenruiten door ze op te heffen.



6. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



7. Breng aan het einde van de reiniging de tussenruit weer op diens plaats in de deur aan.  
8. Breng de interne ruit aan door de bovenkant in de lijst van de deur te schuiven en druk de 2 pennen aan de achterkant voorzichtig op hun plaats.

## 4.6 Buitengewoon onderhoud

### Vervanging van de lamp voor de binnerverlichting



Onder elektrische spanning staande delen

**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

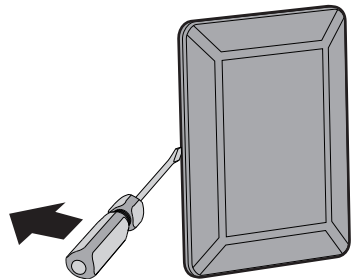


De ovenruimte is voorzien van een 40W-lamp.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



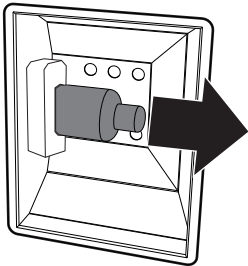
Zorg ervoor dat het email op de wanden van de ovenruimte geen krassen oplopen.





## Reiniging en onderhoud

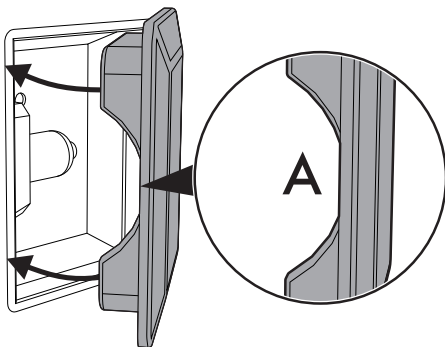
4. Draai de lamp los en verwijder ze.



Raak de halogeenlamp niet direct met de vingers aan, gebruik altijd isolerend materiaal.

5. De nieuwe lamp aanbrengen.

6. Hermonteer de kap. Houd de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur toe gericht.



7. Druk de kap stevig aan zodat deze perfect op de fitting aansluit.

### Oplossingen voor problemen...

#### Het apparaat werkt niet:

- De schakelaar is defect: verifieer de zekeringen in de zekeringhouder en verifieer of de schakelaar in orde is.
- Afname van het vermogen: verifieer of de controlelampjes van het apparaat werken.

#### De gasbrander ontsteekt niet:

- Afname van het vermogen of vocht in de bougies: ontsteek de gasbrander met een aansteker of een lucifer.

#### De oven warmt niet op:

- Zekering defect: controleer de schakelaar en vervang deze wanneer dit nodig is.
- De functieknop is niet op een functie geplaatst: plaats de functieknop op een functie.
- Controleer of de "demo stand" ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Programma's").

#### De gerechten in de ovenruimte verbranden binnen korte tijd:

- Thermostaat defect: neem contact op met het servicecentrum

#### Het gas van de oven beslaat wanneer de oven warm is:

- Dit is normaal en is te wijten aan het temperatuurverschil: dit fenomeen heeft geen enkel effect op de prestaties van de oven.



## De display is volledig uitgeschakeld:

- Controleer de stroomtoevoer.
- Controleer of een eventuele meerpolige schakelaar vóór de stroomtoevoer van de oven zich op "On" bevindt.

## De bedieningen reageren niet:

- Controleer of de stand "toetsblokkering" ingesteld werd (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Programma's").

## De bereidingstijden blijken te hoog tegenover diegene die worden aangeduid in de tabel:

- Controleer of de "eco-logic" stand ingesteld is (raadpleeg voor meer informatie de paragraaf "Programma's").

## Het display zal het opschrift "ERR4" weergeven:

- De deurblokkering is niet goed aan de deur gekoppeld; dit omdat het mogelijk is dat de deur toevallig werd geopend tijdens de activering van de blokkering zelf. Schakel het apparaat uit en weer aan, en wacht enkele minuten voordat een nieuwe reinigingscyclus wordt geselecteerd.

## De ventilator stopt met draaien wanneer de deur wordt geopend tijdens een geventileerde functie:

- Dit is geen defect, maar de normale werking van het product. Ze is nuttig wanneer u tijdens de bereiding het voedsel wilt controleren, zodat niet te veel warmte verloren gaat. Wanneer de deur wordt gesloten, zal de ventilator weer gaan draaien.

## Na de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) kan geen functie geselecteerd worden:

- Controleer of de deurblokkering uitgeschakeld is. Indien dit niet het geval is, is het apparaat voorzien van een bescherming die de uitvoering van een functie verhindert terwijl de deurblokkering actief is. Dit is het geval omdat de temperatuur in de ovenruimte zodanig hoog is dat geen enkele bereiding kan uitgevoerd worden.



Wanneer het probleem niet wordt opgelost, of voor andere types van defecten, neem contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



Indien andere foutberichten ERRx worden signaleerd: noteer het foutmelding, en de ingestelde functie en temperatuur, en neem contact op met het plaatselijke servicecentrum.



# Installatie

## 5 Installatie

### 5.1 Plaatsing



**Zwaar apparaat**  
**Pletgevaar**

- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.



**Druk op de deur**  
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

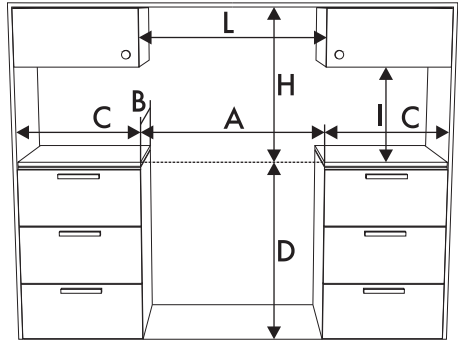
- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.



**Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat**  
**Brandgevaar**

- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C).

### Buitenafmetingen



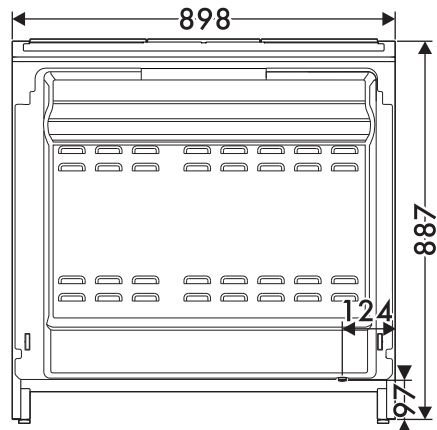
<b>A</b>	900 mm
<b>B</b>	600 mm
<b>C<sup>1</sup></b>	450 mm
<b>D</b>	900 mm
<b>H</b>	750 mm
<b>I</b>	450 mm
<b>L<sup>2</sup></b>	900 mm

<sup>1</sup> Minimumafstand tot zijwanden of andere ontvlambare materialen.

<sup>2</sup> Minimumbreedte inbouwkast (=A).

### Afmetingen van het apparaat (mm)

Plaats van de elektrische aansluitingen en gasaansluitingen.





## 5.2 Plaatsing



### Zwaar apparaat Pletgevaar

- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.



### Druk op de deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de open deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.



### Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

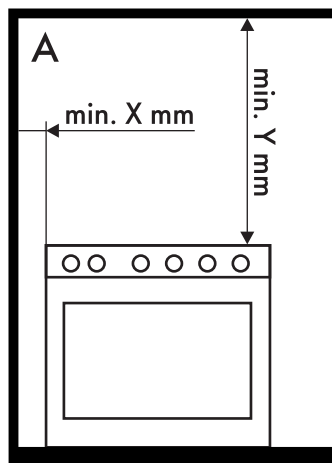
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90 °C).

## Algemene informatie

Het apparaat kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van **X** mm van de zijkant van het apparaat, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen A en C betreffende de installatieklassen.

Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens **Y** mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat moet de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap geraadpleegd worden om de correcte afstand te bepalen.

<b>X</b>	150 mm
<b>Y</b>	750 mm

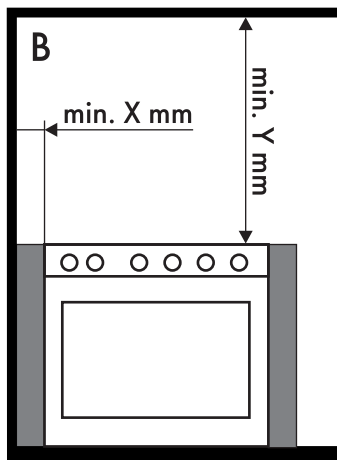


**A - Klasse 1**

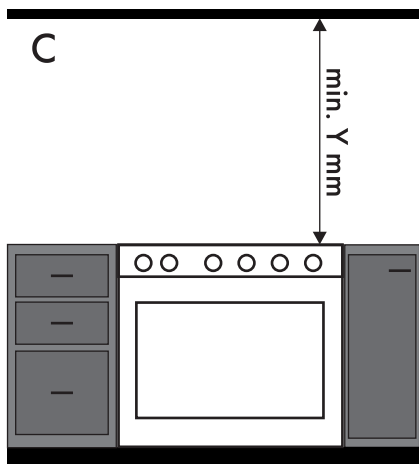
**(Apparaat vrije installatie)**



# Installatie



**B - Klasse 2 subklasse 1**  
**(Ingebouwd apparaat)**



**C - Klasse 2 subklasse 1**  
**(Ingebouwd apparaat)**

## Plaatsing en nivellering

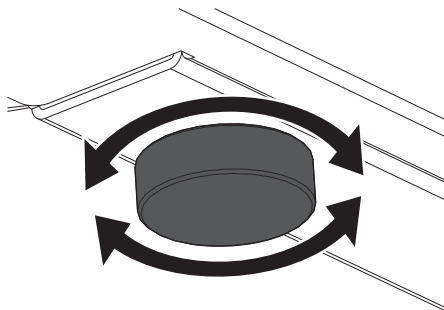


Zwaar apparaat  
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- Plaats eerst de voorste voetjes en daarna de achterste.

Voor de stabiliteit is het absoluut noodzakelijk dat het apparaat correct genivelleerd wordt op de ondergrond.

- Na de uitvoering van de aansluitingen van gas en elektriciteit moeten het voetje vast- of losgedraaid worden tot het apparaat stabiel en genivelleerd op de vloer staat.



Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een bevoegd technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.

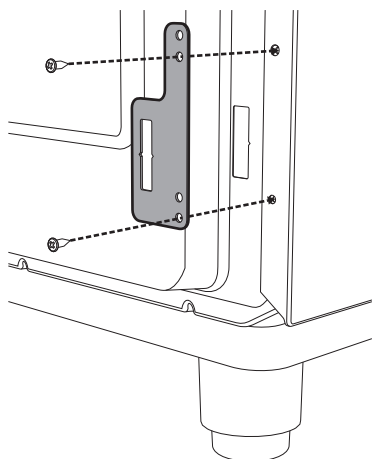


## Bevestiging op de wand

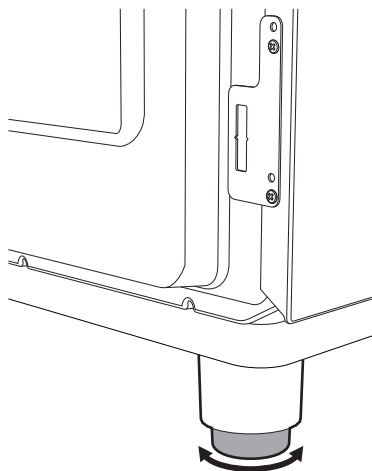


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

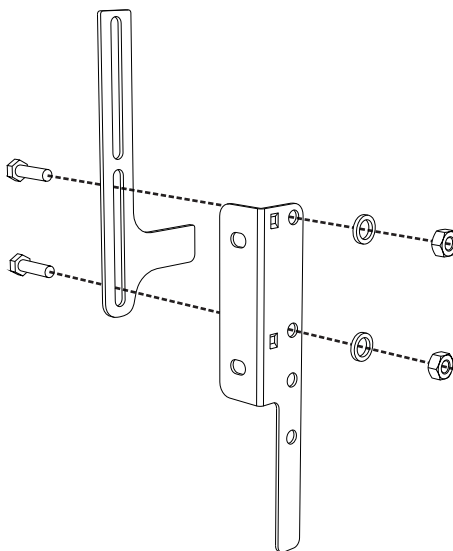
1. Schroef het bevestigingsplaatje voor de bevestiging op de muur vast op de achterzijde van het apparaat.



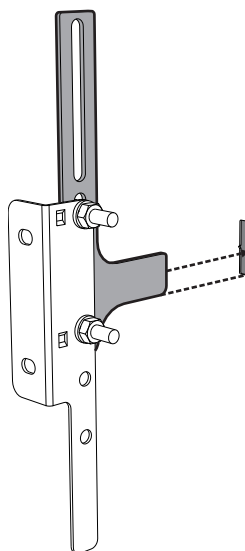
2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.



3. Assembleer de bevestigingsbeugel.



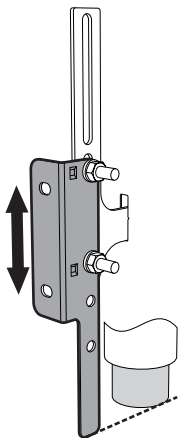
4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderkant van de rand van het bevestigingsplaatje aan de muur.



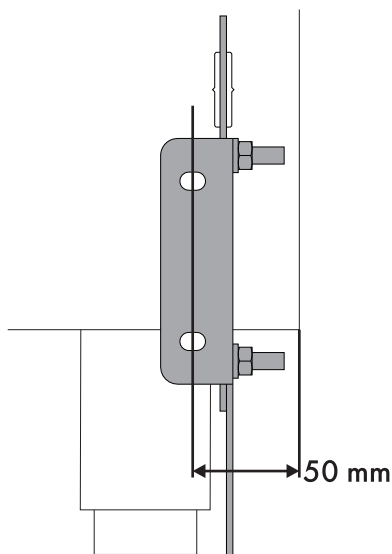


## Installatie

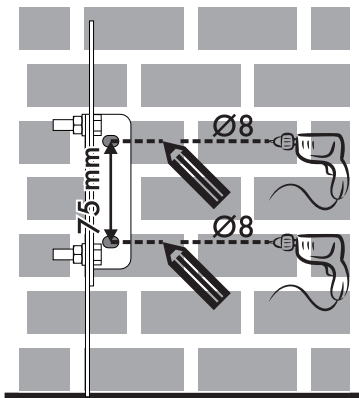
5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel uit met de grond en draai de schroeven vast om de afmetingen vast te stellen



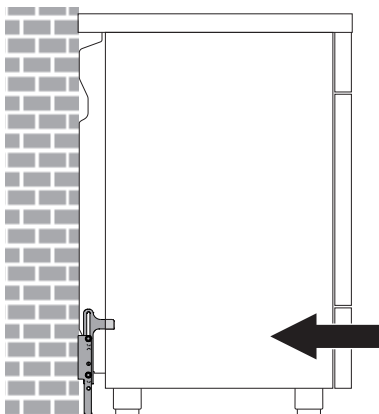
6. Houd tussen de zijkant van het apparaat en de gaten van de beugel 50 mm vrij.



7. Plaats de beugel op de muur en markeer de punten waar gaten in de muur moeten worden geboord.



8. Boor de gaten. Zet de beugel met pluggen en schroeven aan de muur vast.  
9. Duw het fornuis naar de muur en breng tegelijkertijd de beugel aan in het plaatje bevestigd op de achterzijde van het apparaat.







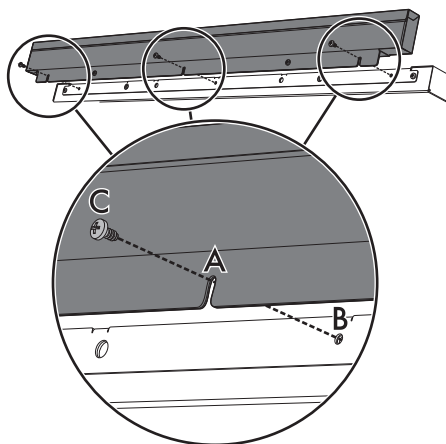
## Montage van de plint



De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. Het wordt aanbevolen om deze te bevestigen op het apparaat voordat het apparaat zelf wordt geïnstalleerd.

De plint moet altijd correct gepositioneerd en bevestigd worden op het apparaat.

1. Plaats de plint op de plaat.
2. Laat de openingen van de plint (**A**) overeenkomen met de gaten om de achterste rand van de kookplaat (**B**).



3. Met behulp van een schroevendraaier de plint met de meegeleverde schroeven (**C**) op de kookplaat bevestigen.

## 5.3 Elektrische aansluiting



**Elektrische spanning**  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- De aardverbinding van het elektrische systeem is verplicht en moet in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen worden uitgevoerd.
- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

### Algemene informatie

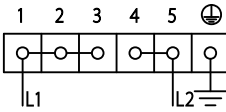
Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat en is zichtbaar op het apparaat aangebracht. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Zorg voor de aardverbinding met een kabel die ten minste 20 mm langer is dan de andere kabels.



# Installatie

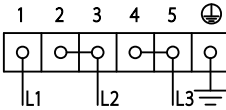
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V 2<sup>~</sup>**



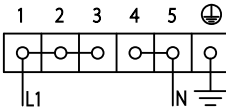
**Driepolige kabel 3 x 10 mm<sup>2</sup>.**

- **220-240 V 3<sup>~</sup>**



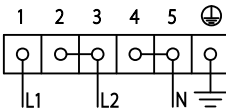
**Vierpolige kabel 4 x 6 mm<sup>2</sup>.**

- **220-240 V 1N<sup>~</sup>**



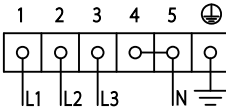
**Driepolige kabel 3 x 10 mm<sup>2</sup>.**

- **380-415 V 2N<sup>~</sup>**



**Vierpolige kabel 4 x 6 mm<sup>2</sup>.**

- **380-415 V 3N<sup>~</sup>**

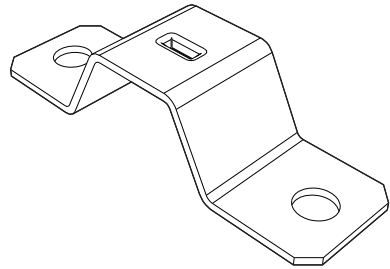


**Vijfpolige kabel 5 x 2,5 mm<sup>2</sup>.**

**i** De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.

**i** De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

## Vervangende beugel



Vervang de geïnstalleerde beugel door de meegeleverde beugel voor een correcte bevestiging van de kabel in het geval van een twee- of driefasige aansluiting.

## Vaste aansluiting

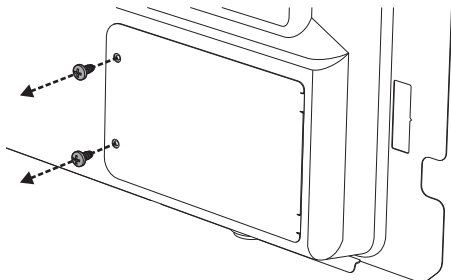
Voorzie de voedingslijn van het apparaat van een meerpolige automatische schakelaar, met een dergelijke afstand tussen de contacten dat de volledige uitschakeling mogelijk is volgens de overspanningscategorie III, zoals door de installatienormen wordt voorgeschreven.



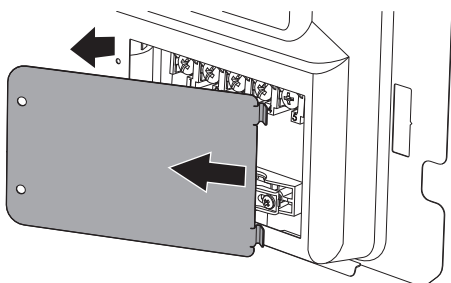
## Toegang tot het klemmenbord

Om de voedingskabel te kunnen aansluiten is toegang tot het klemmenbord op de achterste plaat vereist:

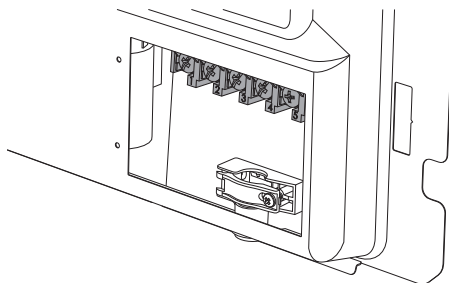
1. Verwijder de schroeven die het klepje op de achterste plaat vastzetten.



2. Laat het klepje een stuk draaien en verwijder het van diens plaats.

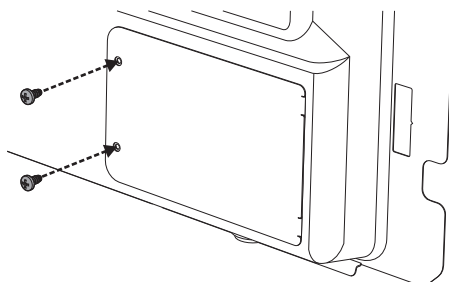


3. Installeer de voedingskabel.



Draai de schroef van het kabelbevestigingsplaatje los, alvorens de voedingskabel te installeren.

4. Breng aan het einde van de handelingen het klepje weer aan op de achterste plaat en zet het met de eerder verwijderde schroeven vast.





## 5.4 Voor de installateur

- De stekker moet na de installatie toegankelijk blijven. De kabel voor de verbinding met het stroomnet mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- In geval het apparaat, na het verrichten van alle controles, niet correct werkt, neem dan contact op met het plaatselijke erkende servicecentrum.
- Na de correcte installatie van het apparaat wordt u verzocht de gebruiker te informeren over de correcte functioneringswijze.