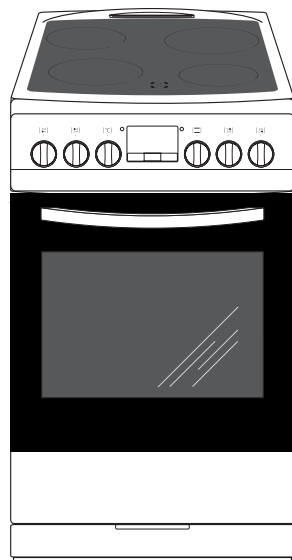


Amica



ACV314B

GEBRUIKSAANWIJZING

ELEKTRISCH FORNUIS MET KERAMISCHE KOOKPLAAT



Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert en gaat gebruiken.

IO-CFS-0762 / 8500206
(03.2018 / v1)

GEACHTE KLANT,

Dank u wel voor de aanschaf van dit keramische fornuis. We hopen dat u tevreden zult zijn met de werking en het bedieningsgemak.

Wij verzoeken u om voor het eerste gebruik van het apparaat deze gebruiksaanwijzing te lezen, kennis te maken met de functies van het apparaat en te letten op de aanwijzingen voor veilig gebruik.

Elk fornuis dat de fabriek verlaat is vóór het inpakken grondig gecontroleerd op veiligheid en functionaliteit.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en zorg dat u hem indien nodig binnen handbereik heeft.



Opgelet!

Het toestel is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijke kookdoeleinden.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het toestel.

INHOUDSTAFEL

Informatie	2
Belangrijke aanwijzingen	4
Veiligheidsinstructies	7
Energiebesparing	10
Beschrijving van het toestel	12
Kenmerken van het toestel	13
Installatie	14
Aansluiting van de oven op de elektrische installatie	15
Bediening	17
Elektronische programmator	20
Functies en bediening van de oven	23
Bakken in de oven – praktische tips	26
Reiniging en onderhoud	28
Handelswijze bij probleemsituaties	32
Technische gegevens	33

Belangrijke aanwijzingen

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met lichamelijke of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring met of kennis van het apparaat, als dit gebruik veilig en met begrip van de gevaren plaatsvindt onder toezicht of overeenkomstig de gebruiksaanwijzing van het apparaat, door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen mogen de kookplaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden verrichten.
- Om gevaren te voorkomen moet de vervanging van een beschadigde voedingskabel worden toevertrouwd aan de producent, de servicedienst of een gekwalificeerd specialist.
- **WAARSCHUWING:** Dit apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Raak nooit de verwarmingselementen van het apparaat aan. Zorg dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat kunnen komen, tenzij ze onder permanent toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** De toegankelijke onderdelen worden tijdens het gebruik heet. Houd kinderen op afstand.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: Geen voorwerpen verzamelen op de kookoppervlakte.
- **WAARSCHUWING:** Het koken van vetten of olie op de kookplaat zonder toezicht kan erg gevaarlijk zijn en leiden tot brand. Probeer het vuur **NOOIT** met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een niet-brandbare deken.

- Het apparaat is niet geschikt om te worden bediend met een externe klok of een afzonderlijk op afstand bestuurd besturingssysteem.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.
- Gebruik geen stoomreinigers voor het schoonmaken van het fornuis.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Wees voorzichtig en voorkom dat u de hete elementen in de oven aanraakt.
- **WAARSCHUWING:** Schakel de stroom uit als de oppervlakte van de kookplaat is gebarsten om elektrische schokken te voorkomen.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen voor het schoonmaken van het glas van de deur, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak. Dit kan leiden tot barsten van het glas.
- Voordat u begint met schoonmaken moet u de grootste spatten en verontreinigingen verwijderen.
- Leg geen metalen voorwerpen als messen, vorken, lepels, deksels op de oppervlakte van de kookplaat, zij kunnen heet worden.
- Na afloop van het bakken zal de ventilator nog enige tijd doorwerken om te zorgen voor snelle afkoeling en langere storingsvrije werking van de oven.
- Bak de gerechten met een gesloten ovendeur.
- Hang geen wasgoed of keukendoeken op de handgreep van de oven.
- Bekleed de binnenkant van de oven niet met aluminiumfo-

lie om het schoonmaken te vergemakkelijken: oververhitting kan beschadiging van het email van de ovenruimte veroorzaken.

- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het lampje gaat vervangen. Hiermee voorkomt u elektrische schokken.



WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat het toestel omvalt, dient u de bijgevoegde blokkade te installeren.



Handel in overeenstemming met de aanbevelingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing.

Installatie

- Verpakkingsmaterialen (bv. folie, polystyreen) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen - verstikkingsgevaar!
- Bewaar de materialen buiten bereik van kinderen.
- Na juiste installatie voldoet het product aan alle veiligheidseisen voor deze categorie producten. Let goed op de onderkant van het apparaat. Dit is niet ontworpen en bestemd om aangeraakt te worden. Er kunnen zich scherper of ruwe randen op bevinden die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Het apparaat is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het apparaat is gevoelig voor beschadigingen. Uitsluitend verplaatsen in verticale positie.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat niet is beschadigd. Bij twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met de klantenservice.
- Controleer na installatie van het apparaat of de voedingskabel niet klem zit.
- Om alle gevaren (materiële schade, immateriële schade, lichamelijk letsel,...) te voorkomen moet de installatie, aansluiting op het lichtnet, inbedrijfname en het onderhoud worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Waarschuwing: Voordat u zich toegang verschafft tot de klemmen, moet u de voeding loskoppelen.
- Indien aanpassing van de elektrische installatie in de woning noodzakelijk is om het apparaat te kunnen aansluiten, moet u contact opnemen met een gekwalificeerd elektricien.
- Aansluiting op het lichtnet in een vaste installatie moet plaatsvinden door middel van een meerpolige schakelaar die de voeding volledig uitschakelt indien zich een overspanning van categorie III voordoet.
- **Instructie voor uitvoering van de aarding:** Het apparaat dient geaard te worden. Bij onjuiste werking of onderbreking van de stroomvoorziening zorgt aarding voor een lager risico op elektrische schokken, omdat de stroom vanwege de lagere weerstand wegstroomt via de aardleiding. Het apparaat is uitgerust met een voedingskabel met een aardleiding en een stekker met een aardepin. Steek de stekker in een stopcontact dat juist is geïnstalleerd en geaard volgens alle lokale voorschriften.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Gebruik

- Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt in overeenstemming met zijn bestemming, namelijk het thuis bereiden van gerechten. Alle andere toepassingen van het apparaat worden gezien als onjuist en zijn daarmee gevaarlijk. De producent is niet aansprakelijk voor schade die is veroorzaakt door oneigenlijk of onjuist gebruik van het product.
- Het is verboden om enige technische wijziging aan te brengen in het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Sluit het apparaat niet aan op een stopcontact zonder overspanningsbeveiliging (zekering).
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet via een stekkerdoos of verlengsnoer.
- **WAARSCHUWING:** De ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of de kastjes niet bedekken.
- Bewaar geen explosieve substanties in het apparaat, zoals aerosolen die brandbare drijfgassen bevatten.
- Om ontploffingsgevaar of brand te vermijden mag u geen brandbare producten of producten die zijn gevuld met brandbare substanties in de buurt van of in het apparaat zetten.
- Schakel de branders niet in voordat u er plannen op heeft gezet.
- Gebruik het fornuis niet om ruimten te verwarmen.
- Maak de kookplaat niet schoon met scherp gereedschap. Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Gebruik het apparaat niet als de voedingskabel, het bedieningspaneel of de glazen oppervlakte zodanig beschadigd zijn dat de interne elementen zichtbaar zijn.
- Let erop dat kleine huishoudelijke apparaten en hun kabels niet direct in aanraking kunnen komen met de hete oven of kookplaat, omdat de isolatie van dergelijke apparaten niet bestand is tegen hoge temperaturen.
- Gebruik vaatwerk dat geschikt is voor dit type apparaat (meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk Pankeuze).
- Voordat u de kookplaat inschakelt moet u vloeistoffen en verontreinigingen van het oppervlak verwijderen.
- Met name suiker die wordt opgewarmd door de hoge temperatuur van de oppervlakte van de kookplaat kan onomkeerbare beschadigingen veroorzaken.
- Gebruik voor het koken geen vaatwerk van aluminium of plastic. Leg geen voorwerpen van plastic of aluminiumfolie op hete kookzones.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



- Zet geen pannen met een natte bodem op een hete kookzone van de keramische kookplaat. Hierdoor kunnen onuitwisbare vlekken ontstaan.
- Plaats geen vaatwerk dat zwaarder is dan 15 kg op de openstaande ovendeur, en op de kookplaat - niet zwaarder dan 25 kg..
- Doe geen vaatwerk en brandbare materialen in de lade onder de oven, omdat tijdens het gebruik van de oven de temperatuur in de lade hoog kan worden en de voorwerpen kunnen verbranden.
- ATTENTIE: Leg geen zware of scherpe voorwerpen op de kookplaat.

Onderhoud

- Voordat u het katalytische schoonmaakprogramma start, moet u de grootste spat-ten en verontreinigingen verwijderen. Meer informatie bevindt zich in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud”.

Service en reparatie

- In geval van beschadigingen moet u niet zelf proberen het apparaat te repareren. Ongekwalificeerd personeel kan tijdens de reparatie beschadigingen veroorzaken die niet onder de garantie vallen. Neem contact op met de geautoriseerde service van de verkoper; gebruik gecertificeerde reserveonderdelen van de producent.

ENERGIEBESPARING



Door op verantwoorde wijze energie te gebruiken bespaart u niet alleen op de kosten van het huishouden, maar werkt u ook bewust mee aan de bescherming van het milieu. Laten we

daarom ons steentje bijdragen aan energiebesparing! Dat kan op de volgende manier:

● **Gebruik goede potten en pannen om te koken.**

Kookpotten en pannen mogen niet kleiner zijn dan de kroon van de vlam van de brander. Dek de potten en pannen steeds af met een deksel.

● **Zorg ervoor dat de branders, het rooster en de gaskookplaat rein zijn.**

Vuil verstoort de warmteoverdracht – sterk aangebrand vuil kan soms enkel verwijderd worden met gebruik van reinigingsmiddelen die niet milieuvriendelijk zijn.

Let er bijzonder op dat de vlamopeningen in de ring onder de branderdop en de openingen van de branderkoppen rein zijn.

● **Vermijd onnodig opheffen van deksels om het kookproces te controleren.**

Open ook niet onnodig vaak de deur van de oven.

● **Gebruik de oven enkel voor grotere hoeveelheden.**

Porties vlees tot 1 kg kunnen spaarzamer bereid worden in een pot op een brander van het fornuis.

● **Gebruik de restwarmte in de oven.**

Schakel bij baktijden van meer dan 40 minuten de oven 10 minuten voor het einde van de bakbeurt uit.

Opgelet! Hou rekening met de kortere baktijd bij het instellen van de programmator.

● **Sluit de deur van de oven zorgvuldig.** Otherwise energy consumption increases unnecessarily.

● **Bouw het fornuis niet in in de onmiddellijke nabijheid van koelkasten of diepvriezers.**

Het energiegebruik van deze toestellen stijgt hierdoor onnodig.

UITPAKKEN

Het toestel wordt door zijn verpakking beveiligd tegen beschadigingen tijdens het transport. Na het uitpakken van het toestel dient u de verpakkingselementen te recyclen op milieuvriendelijke wijze.

Alle materialen die gebruikt worden voor de verpakking zijn onschadelijk voor het milieu. Ze zijn 100% geschikt voor recycling en zijn aangeduid met het gepaste symbool.

Opgelet! De verpakkingsmaterialen (zakjes uit polyethyleen, stukken piepschuim, enz.) moeten tijdens het uitpakken buiten het bereik van kinderen gehouden worden.



RECYCLAGE VAN GEBRUIKTE TOESTELLEN

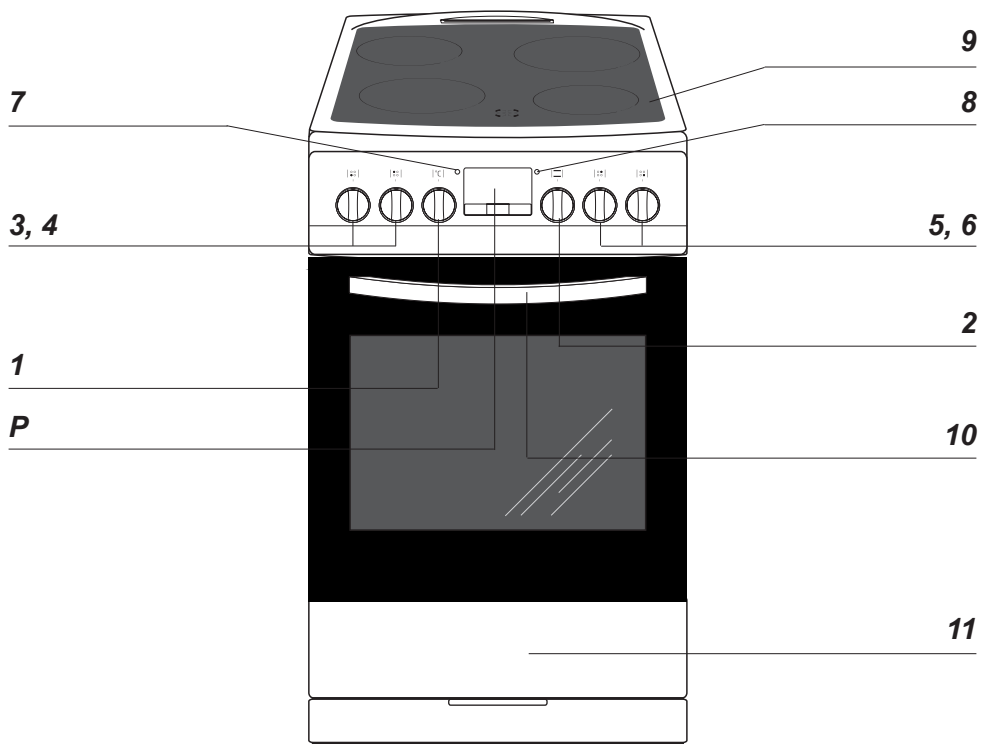


Op het einde van de gebruiksperiode mag dit product niet bij het gewone huisvuil geplaatst worden, maar moet afgegeven worden bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische toestellen. Dit wordt aangegeven door het gepaste symbool op het product, in de gebruikershandleiding of op de verpakking.

De materialen die gebruikt zijn bij de productie van het toestel, zijn geschikt voor hergebruik volgens hun aanduiding. Dankzij dit hergebruik, de verwerking van materialen of andere vormen van hergebruik van afgedankte toestellen draagt u bij tot de bescherming van het milieu.

Informatie over het verzamelpunt voor gebruikte toestellen kunt u krijgen bij de gemeentediensten.

BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL



P : Elektronische programmator

1 : Draaiknop van de temperatuurregelaar

2 : Draaiknop voor de keuze van de functie van de oven

3, 4, 5, 6 : Draaiknoppen voor de bediening van de kookplaten

7 : Controlelampje van de temperatuurregelaar **L**

8 : Controlelampje voor de werking van het fornuis **R**

9 : Keramische plaat

10 : Greep van de deur van de oven

11 : Schuif

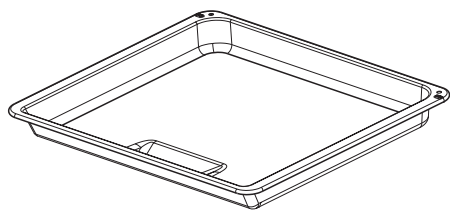
KENMERKEN VAN HET TOESTEL

In onderstaande tabel vindt u de exacte uitrusting van het door u aangeschafte fornuis

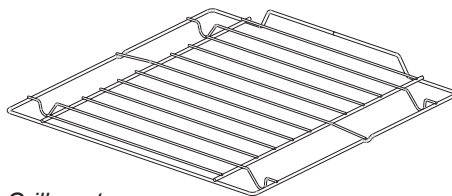
Kookplaat	Doorsnede	Vermogen
Kookzone linksachter	14,5 cm	1,2 kW
Kookzone linksvoor	18,0 cm	1,8 kW
Kookzone rechtsachter	18,0 cm	1,8 kW
Kookzone rechtsvoor	14,5 cm	1,2 kW

Oven	Vermogen
Verwarmingselement boven	0,9 kW
Verwarmingselement onder	1,1 kW
Grill	2,0 kW

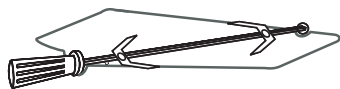
Uitrusting van de oven



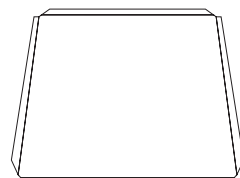
Bakplaat voor gebraad



*Grillrooster
(droogrekje)*

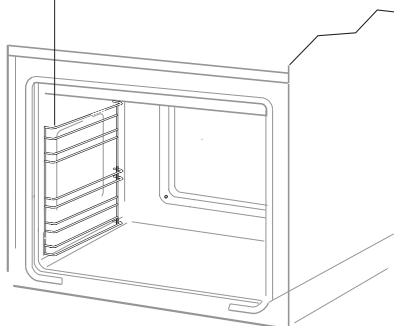


Staaft en vork voor het spit



Bakplaat voor gebak

Laddertjes



INSTALLATIE

Opstelling van het fornuis

- De keukenruimte moet droog en goed verlucht zijn en een goed werkende ventilatie bezitten in overeenstemming met de geldende technische voorschriften.
- De ruimte moet voorzien zijn van een ventilatiesysteem dat verbrandingsgasen die tijdens het verbrandingsproces ontstaan, naar buiten afvoert. Deze installatie moet bestaan uit een ventilatierooster of een afzuigkap. Afzuigkappen moeten gemonteerd worden volgens de bijgevoegde gebruikershandleidingen. De opstelling van het fornuis moet een vrije toegang tot alle bedieningselementen garanderen.
- De bekleding en de lijmen van de inbouwmeubelen moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. Als deze voorwaarde niet vervuld is, kan het oppervlak vervormd raken of kan de bekleding losraken.

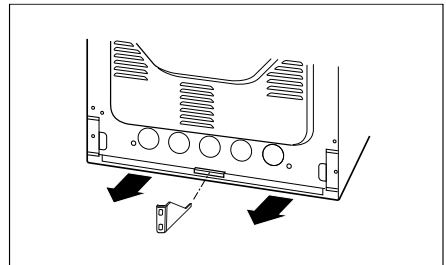
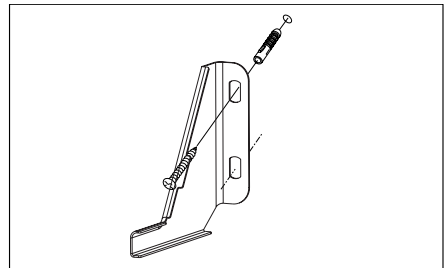
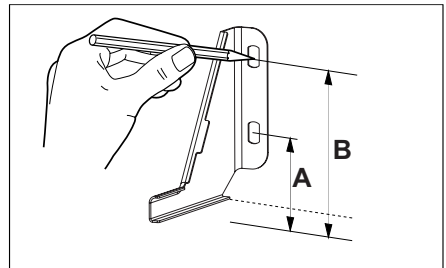
Als u niet zeker bent of de meubelen tegen zulke temperaturen bestand zijn, moet u bij het inbouwen een tussenruimte van ong. 2 cm vrijlaten tussen de meubelen en het fornuis. De muur die zich achter het fornuis bevindt, moet bestand zijn tegen hoge temperaturen. Tijdens het gebruik van het fornuis kan de achterwand opwarmen tot ongeveer 50°C boven de omgevingstemperatuur.

- Het fornuis moet opgesteld worden op een harde, effen ondergrond (niet op een onderstel zetten).
- Voordat u het fornuis in gebruik neemt, moet u het waterpas zetten. Dit is vooral belangrijk voor het gelijkmatige verspreiden van vet in de pan. Hiervoor dienen de regelpootjes die bereikbaar zijn als u de schuif wegneemt. Regelbereik +/- 5mm.

Montage van de beveiliging tegen het omvallen van het fornuis.

Om te voorkomen dat het fornuis omvalt, moet u de blokkade installeren die is meegeleverd met het apparaat, volgens de onderstaande aanwijzingen.

Boor op een hoogte van 6 cm vanaf de grond een gat in de muur waartegen het fornuis zal worden geïnstalleerd (A). Boor vervolgens een tweede gat op een hoogte van 10,3 cm vanaf de vloer (B). Bevestig de blokkade op de wand met de hulp van de meegeleverde schroeven en pluggen door de gaten in de blokkade te passen op de gaten die u in de muur heeft geboord.



INSTALLATIE

Aansluiting van het fornuis op de elektrische installatie

Opgelet!

De plaat mag enkel op de elektrische installatie aangesloten worden door een erkend installateur met de gepaste kwalificaties. Het is verboden om zelfstandig wijzigingen of aanpassingen aan te brengen aan de elektrische installatie.

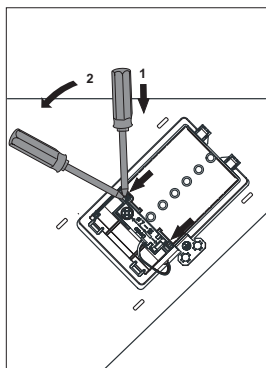
Instructies voor de installateur

Het fornuis is in de fabriek aangepast aan voeding met driefasige wisselstroom (400V 3N~50Hz). De nominale spanning van de verwarmingselementen van het fornuis bedraagt 230V. Het fornuis kan aangepast worden aan voeding met eenfasige stroom (230V) door een gepaste overbrugging op de contactstrip volgens het bijgevoegde aansluitschema. Er is ook een aansluitschema bij de aansluiting van het fornuis geplaatst. De contactstrip is bereikbaar nadat u het deksel van de aansluiting wegneemt door de klemmen te deblokken met een platte sleutel. Vergeet niet een gepaste leiding te kiezen volgens het soort aansluiting en het nominale vermogen van het fornuis.


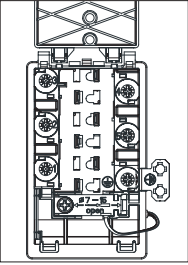

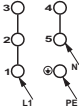

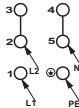

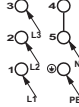
De aansluitleiding moet gemonteerd worden op de steun voor de aansluiting van het fornuis. **Opgelet!**

Vergeet niet het aardingscircuit aan te sluiten op de klem van de contactstrip, die aangegeven is met het teken \oplus . De elektrische installatie die het fornuis van stroom voorziet, moet beveiligd zijn met een gepaste zekering die de stroom afsluit in noodgevallen. De afstand tussen de werkcontacten van de zekering moet min. 3 mm bedragen.

Voordat u het fornuis op de elektrische installatie aansluit, moet u de informatie op het typeplaatje en het aansluitschema lezen.



INSTALLATIE

SCHEMA MET MOGELIJKE AANSLUITINGEN Opgelet! Spanning van de verwarmingselementen 230V Opgelet! Bij elke aansluitingsvariant moet de aardingsleiding aangesloten zijn op de klem  PE			Aanbevolen soort aansluit- leiding
1	Bij een stroomnet van 230 V eenfasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 1-2-3 en 4-5, aardingsleiding op  .		H05VV-F3G4 3X 4 mm ²
2	Bij een stroomnet van 400/230 V tweefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 2-3 en 4-5, aardingsleiding op  .		H05VV-F4G2,5 4X 2,5 mm ²
3	Bij een stroomnet van 400/230 V driefasige aansluiting met een nulleiding, de bruggen verbinden de klemmen 4-5, de faseleidingen zijn aangesloten op 1, 2 en 3, de nulleiding op 4-5, aardingsleiding op  .		H05VV-F5G1,5 5X 2,5 mm ²
Faseleidingen - L1, L2, L3; N – nulleiding; PE – aardingsleiding			

BEDIENING

Voordat u het fornuis voor de eerste maal aanschakelt

- verwijder alle verpakkingsonderdelen, verwijder de onderhoudsmiddelen die in de fabriek aangebracht zijn, uit de kamer van de oven en van de kookplaat,
- neem de uitrusting uit de oven en reinig die in warm water met afwasmiddel,
- schakel de ventilatie in de ruimte aan of open een raam,
- warm de oven op (op een temp. van 250°C, ong. 30 min.), verwijder vuil en reinig hem grondig. Warm de kookvelden van de plaat ong. 4 minuten op zonder potten of pannen.

Belangrijk!

Was de binnenkant van de oven enkel met warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Opgelet!

Bij fornuizen die uitgerust zijn met de elektronische programmator verschijnt na het aanschakelen op het stroomnet "0.00" op de display. Stel het huidige uur in op de programmator (zie gebruikershandleiding van de programmator).

De oven zal niet werken als het uur niet ingesteld is.

BEDIENING

Bediening van de kookvelden van de keramische plaat.

Keuze van potten en pannen

Goed gekozen potten en pannen hebben een bodemgrootte en vorm die ongeveer overeenstemt met het gebruiksoppervlak van het kookveld. Gebruik geen potten en pannen met een holle of bolle bodem. Hou er rekening mee dat de potten en pannen een gepast deksel moeten hebben. Het is aan te raden om potten en pannen met een dikke, gedraaide bodem te gebruiken.

Als het oppervlak van de kookvelden en de potten en pannen vuil is, kan de warmte niet volledig benut worden.

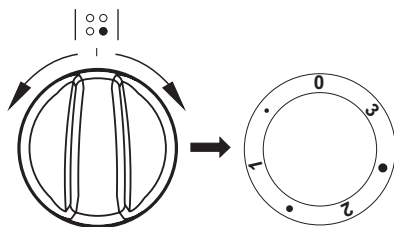


Keuze van het verwarmingsniveau

De kookvelden hebben verschillende verwarmingsvermogens. Het verwarmingsvermogen kan stapsgewijs geregeld worden door de draaiknop naar links of rechts te draaien.

Voorbeeldinstellingen van de draaiknop

- 0 Uitschakelen
- MIN. Opwarmen
- 1 Stoven van groenten, langzaam koken
- Koken van soepen, grotere hoeveelheden
- 2 Langzaam braden
- Aanbraden van vlees, vis
- 3 MAX. Snel opwarmen, snel koken, braden

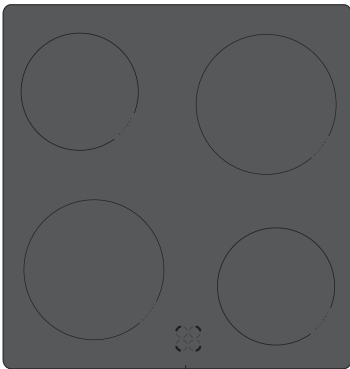


BEDIENING

Verwarmingsindicator van een kookveld

Als de temperatuur van een kookveld meer dan 50°C bedraagt, wordt dit aangegeven door het gepaste veld van de indicator.

De verwarmingsindicator van een kookveld waarschuwt de gebruiker zodat hij het aanraken van een heet kookveld kan vermijden. Na het uitschakelen van de verwarming van een kookveld, zal het veld nog voor ong. 5-10 minuten de vergaarde warmte behouden, die bv. benut kan worden voor het opwarmen of warm houden van spijzen zonder dat de verwarming van het veld nog moet aangeschakeld worden.



Verwarmingsindicator van een kookveld

BEDIENING

ELEKTRONISCHE PROGRAMMATOR

☞ ⏰ – functies

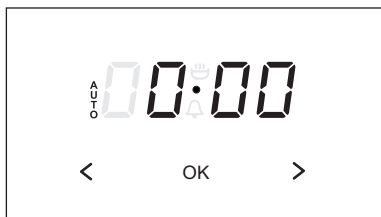
OK – knop voor de keuze van de functies van de programmator 1

< – knop “-“ 2

> – knop “+“ 3

INSTELLING VAN HET UUR

Nadat het toestel aangesloten is op het stroomnet of opnieuw aangeschakeld werd na een stroompanne, geeft de display knipperend 0.00 aan.



●druk op knop **OK**, en op de display verschijnt het symbool ☞,

●stel het huidige uur in met behulp van knoppen < en >.

Ongeveer 7 sec. na het instellen van het uur worden de nieuwe gegevens opgeslagen en stopt de uuraanduiding met knipperen.

U kunt het uur later corrigeren door tegelijkertijd op knoppen < en > te drukken. De aanduiding op de display begint te knipperen. Daarna kunt u het ingestelde uur corrigeren.

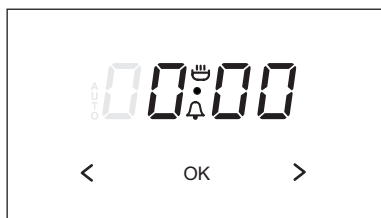
Opgelet!

De oven kan opgestart worden nadat het symbool ☞ op de display verschijnt.

TIMER

De timer kan op elk moment geactiveerd worden, ongeacht de werkstand van de andere functies van de programmator. Het tijdsbereik gaat van 1 minuut tot 23 uur en 59 minuten. Om de timer in te stellen moet u:

●knop **OK** indrukken. Op de display begint het symbool ☞ te knipperen:



●de tijd van de timer instellen met knoppen > en <.

De display geeft de ingestelde tijd van de timer aan en de actieve functie ☞.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal aan en begint ☞ te knipperen.

●druk op knop **OK**, < of > om het signaal uit te schakelen. De functie ☞ gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan ☞.

Opgelet!

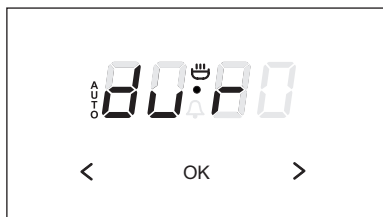
Als het geluidssignaal niet handmatig uitgeschakeld wordt, slaat het automatisch af na ongeveer 7 minuten.

BEDIENING

HALFAUTOMATISCHE STAND

Als de oven zichzelf moet uitschakelen op een bepaald uur, moet u:

- de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurstelling instellen op de standen, waarin de oven moet werken,
- knop **OK** indrukken totdat de aanduiding van de display begint te knipperen:



- de gewenste tijd instellen met knoppen > en <, gaande van 1 minuut tot 10 uur.

De ingestelde tijd wordt in het geheugen opgeslagen na ongeveer 7 sec. Daarna geeft de display opnieuw het huidige uur aan en de actieve functie AUTO.

Na het verstrijken van de ingestelde tijd schakelt de oven zichzelf automatisch uit, slaat het geluidssignaal aan en begint de functie AUTO te knipperen.

- plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurstelling in uitstand.
- druk op knop **OK**, < of > om het signaal uit te schakelen. De functie **AUTO** gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan.

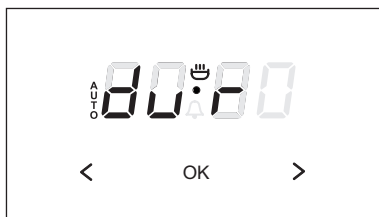
Opgelet!

De ovens zijn uitgerust met één bedieningsknop: de draaiknop voor de functie van de oven en de temperatuurregelaar zijn geïntegreerd in één knop.

AUTOMATISCHE STAND

Als de oven aangeschakeld moet worden voor een bepaalde duur en zichzelf op een bepaald uur moet uitschakelen, dan moeten de werkingstijd en het einduur ingesteld worden:

- druk op knop **OK** totdat de aanduiding op de display begint te knipperen:



- stel de gewenste werkingstijd in met knoppen > en <, net zoals bij de halfautomatische stand,

- druk op knop **OK** totdat de aanduiding op de display begint te knipperen:



- stel het uur voor het uitschakelen (einduur) in met knoppen > en <. Het einduur is beperkt tot een tijdstip binnen 23 uur en 59 minuten.

- stel de draaiknop voor de functie van de oven en de draaiknop voor de temperatuurstelling in op de gewenste standen, waarin de oven moet werken.

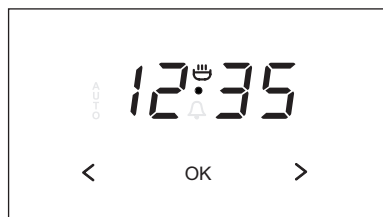
BEDIENING

De functie AUTO is actief, de oven zal beginnen werken op het moment dat blijkt uit het verschil tussen het ingestelde einduur en de ingestelde werkingstijd (bv. de ingestelde werkingstijd bedraagt 1 uur, het ingestelde einduur is 14.00, dus de oven zal zichzelf automatisch aanschakelen om 13.00).

Nadat het einduur bereikt is, schakelt de oven zichzelf automatisch uit, slaat het geluidssignaal aan en begint de functie **AUTO** te knipperen.

- plaats de draaiknoppen voor de functie van de oven en de temperatuurinstelling in uitstand.

- druk op knop **OK**, < of > om het signaal uit te schakelen. De functie **AUTO** gaat uit en de display geeft weer het huidige uur aan, bv. 12.35.



RESETTEN VAN DE INSTELLINGEN

De instellingen van de timer of de automatische stand kunnen op elk moment gereset worden.

Om de instellingen van de automatische stand te resetten moet u:

- tegelijkertijd op knoppen < en > drukken. Om de instellingen van de timer te resetten moet u:
- met knop **OK** de functie timer kiezen,
- nogmaals op knoppen < en > drukken.

WIJZIGING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

De toon van het geluidssignaal kunt u op de volgende manier wijzigen:

- druk tegelijkertijd op knoppen < en > ,
- kies met knop **OK** de functie "toon". De aanduiding van display begint te knipperen:



- kies met knop < de gepaste toon tussen 1 en 3.

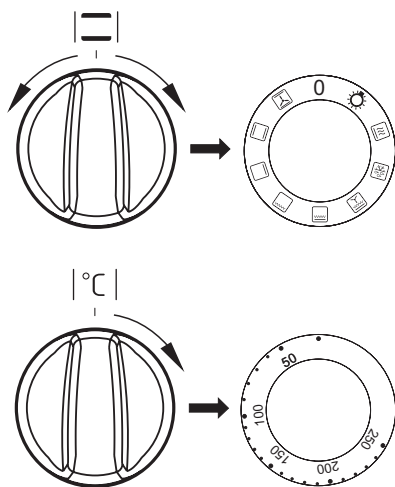
BEDIENING

► Functies en bediening van de oven

Informatie over de uitrusting van de oven, vindt in hoofdstuk « Kenmerken van het toestel ».

Oven met gestuurde luchtcirculatie (met ventilator)

De oven kan verwarmd worden met behulp van een verwarmingselement bovenaan en onderaan en een grillelement. De oven kan bediend worden met behulp van de draaiknop voor de functie van de oven - draai de draaiknop naar de gewenste functie om de oven in te stellen – en met behulp van de draaiknop van de temperatuurregelaar – draai de draaiknop naar de gewenste temperatuur om de oven in te stellen.



De oven kan uitgeschakeld worden door beide draaiknoppen in de stand “●”/“0” te plaatsen.

Opgelet!

Als er een functie van de oven ingesteld is, wordt de verwarming (van een verwarmingselement enz.) pas aangeschakeld als de temperatuur ingesteld is.

0 Nulstand



Onafhankelijke verlichting van de oven

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de binnenkant van de oven verlicht.



Snel verwarmen

Het bovenste verwarmingselement, het broodrooster en de ventilator zijn ingeschakeld. Toegepast voor het voorverwarmen van de oven.



Ontdooien

Alleen de ventilator is ingeschakeld, er wordt geen enkel verwarmingselement gebruikt.



Ventilator en supergrill

Als de draaiknop in deze stand staat, wordt de functie supergrill met ventilator uitgevoerd. In de praktijk laat deze functie toe om het braadproces te versnellen en de smaak van de gerechten te verbeteren. Zorg dat de deur van de oven gesloten is tijdens de bereiding.



Supergrill

Met de functie „supergrill” worden gerechten gegrild terwijl het verwarmingselement bovenaan ook aangeschakeld is. De functie laat toe om een hogere temperatuur in de bovenlaag van de oven te bereiken, waardoor de gerechten meer gebruikt worden. Dit laat ook toe om grotere porties te braden.



Grill aangeschakeld

Oppervlakkig „grillen” wordt toegepast om kleine porties vlees te braden: steaks, schnitzels, vis, toasts, worstjes, ovenschotels te grillen (het gegrilde gerecht mag niet dikker dan 2-3 cm zijn, tijdens het bakken moet het omgedraaid worden).

BEDIENING



Verwarmingselement onderaan aangeschakeld

Bij deze stand wordt de oven enkel met het verwarmingselement onderaan verwarmd. Bijbakken van gebak onderaan (bv. vochtig gebak en gebak met vruchten).



Verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Door de draaiknop in deze stand te plaatsen wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. Ideaal om taarten, vlees, vis, brood, pizza (voorverwarmen en gebruik van donkere bakplaten vereist) te bakken en om op één niveau te bakken.



Ventilator en verwarmingselement onderaan en bovenaan aangeschakeld

Bij deze stand van de draaiknop voert de oven de functie gebak uit. Conventionele oven met ventilator (functie aangeraden voor gebak).


Het aanschakelen van de oven wordt aangegeven met twee controlelampjes, een **R** en een **L**. Het **R** controlelampje geeft aan dat de oven werkt. Als het rode controlelampje uitgaat, heeft de oven de ingestelde temperatuur bereikt. Als het recept aangeeft dat het gerecht in een voorverwarmde oven geplaatst moet worden, dan mag u dit pas doen als het **L** controlelampje voor de eerste maal uitgaat. Tijdens de bereiding zal het **L** lampje af en toe aan- en uitgaan (de temperatuur in de oven wordt op peil gehouden). Het **R** controlelampje kan ook branden als u de draaiknop in stand "Verlichting van de oven" plaatst.

BEDIENING

Gebruik van de grill

Tijdens het grillproces ondergaan de gerechten de inwerking van infrarood dat uitgezonden wordt door het verhitte verwarmingselement van de grill.

Om de grill aan te schakelen moet u:

- de draaiknop van de oven op de stand ,
- de oven ongeveer 5 minuten verwarmen (met gesloten deur),
- de bakplaat met het gerecht op het gepaste niveau plaatsen, en als u gebruikt maakt van het spit een bakplaat voor het druipende vet vlak onder het spit plaatsen,
- de deur van de oven sluiten.

Voor de grillfunctie en supergrill moet de temperatuur ingesteld worden op 210°C, en voor de functie grill met ventilator op maximum 190°C.

Opgelet!

Tijdens het grillen moet de deur van de oven gesloten zijn.

Als de grill gebruikt wordt, kunnen de bereikbare onderdelen heet worden. Laat geen kinderen bij de oven komen.

Gebruik van het spit

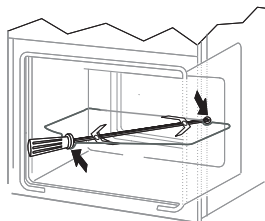
Met het spit kunnen gerechten al draaiend in de oven gebraden worden. Deze functie dient hoofdzakelijk voor het braden van gevogelte, brochettes, worst en gelijkaardige gerechten. De aandrijving van het spit wordt tegelijkertijd aan- en uitgeschakeld met de functie grill. Als u van deze functies gebruik maakt tijdens het braden, kan de motor van het spit tijdelijk stilvallen of van richting veranderen. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit en de kwaliteit van het grillproces.

Opgelet!

Het spit heeft geen aparte bedieningsknop. Bij het braden moet de deur van de oven lichtjes openstaan en moet u de afscherming voor de draaiknoppen installeren.

Om gerechten aan het spit te bereiden gaat u als volgt te werk:

- plaats het gerecht op de staaf van het spit en blokkeer het met de vorken,
- schuif het kader van het spit in de oven op het derde werkniveau van onder,
- steek het uiteinde van de staaf in de koppeling van de aandrijving en zorg ervoor dat de gleuf van het metalen deel van de greep van het spit op het kader steunt,
- draai het handvat uit,
- schuif een bakplaat op het onderste niveau van de oven en doe de deur bijna volledig toe,
- installeer de afscherming voor de draaiknoppen en doe de deur van de oven bijna toe.



BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS



























Gebak

- het is aan te raden om gebak te bereiden op de bakplaten die deel uitmaken van de uitrusting van het fornuis,
- gebak kan bereid worden in bakvormen of bakplaten die op het droogrekje geplaatst moeten worden. Voor gebak worden best zwarte bakvormen gebruikt omdat deze beter de warmte geleiden en de baktijd verkorten.
- we raden af om bakvormen en bakplaten met een helder en blinkend oppervlak te gebruiken wanneer u gebruik maakt van de conventionele verwarmfunctie (verwarmingselementen bovenaan + onderaan). Bij dit soort bakvormen wordt de onderkant van het gebak niet goed doorbakken.
- als u gebruik maakt van de functie voor heteluchtcirculatie moet u de oven niet voorverwarmen. Voor de andere verwarmingsfuncties moet de ovenkamer voorverwarmd worden voordat u het gebak erin plaatst,
- voordat u het gebak uit de oven neemt, kunt u de kwaliteit ervan controleren met een houten stokje (als het gebak gelukt is, blijft het stokje droog en zuiver wanneer u het erin steekt),
- het is aangeraden om het gebak nog ong. 5 min. in de oven te laten nadat u de oven uitgeschakeld heeft.
- de baktemperaturen bij gebruik van de functie voor heteluchtcirculatie zijn normaal gezien ong. 20-30 graden lager dan bij conventioneel bakken (met gebruik van de verwarmingselementen bovenaan en onderaan),
- de parameters voor gebak in tabel geven enkel aanwijzingen en kunnen gecorrigeerd worden volgens uw eigen ervaring en culinaire smaak,
- indien de informatie in kookboeken duidelijk afwijkt van de waarden in de handleiding van het fornuis, laat u zich best leiden door de richtlijnen in de handleiding.

Vlees braden

- in de oven kunnen porties vlees van meer dan 1 kg bereid worden. Kleinere stukken worden beter op de gasbranders van het fornuis bereid.
- bij het braden worden best vuurvaste schotels gebruikt. Ook de handgrepen van deze schotels moeten bestand zijn tegen hoge temperaturen.
- bij braden op het droogrekje of op het rooster wordt er best een braadplaat met een kleine hoeveelheid water op het laagste niveau geplaatst.
- het vlees wordt best minstens éénmaal halverwege de braadtijd omgedraaid op zijn andere zijde. Tijdens het bakken moet het vlees ook af en toe overgoten worden met de saus die ontstaat bij het braden of met heet, zout water. Het vlees mag niet met koud water overgoten worden.

BAKKEN IN DE OVEN – PRAKTISCHE TIPS

Soort gebak gerecht	Funcities van de oven	Temperatuur	Niveau	Tijd [min.]
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
		220 - 240 ¹⁾	2	15 - 25
		210 - 220	2	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		210	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 230	2	90 - 120
		180 - 190	2	70 - 90
		160 - 180	2	45 - 60
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

Indien niet anders vermeld gelden deze tijden voor een onverwarmde ovenruimte. Voor een voorverwarmde oven moet u deze tijden met 5-10 minuten verkorten.

¹⁾Verwarm de lege oven voor

²⁾De opgegeven tijden gelden voor gerechten in kleine vormen

Attentie: De parameters uit de tabel zijn ter oriëntatie en u kunt ze aanpassen aan de hand van uw eigen ervaringen en culinaire preferenties.

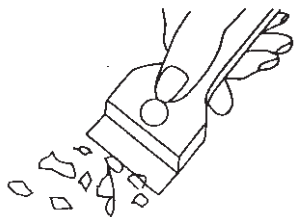
REINIGING EN ONDERHOUD

De zorg waarmee de gebruiker het fornuis reinigt en onderhoudt, heeft een belangrijke invloed op zijn levensduur en probleemloze werking.

Voor de reiniging moet de oven uitgeschakeld worden. Let er hierbij op dat alle draaiknoppen in de stand “●”/“0” staan. De oven mag pas gereinigd worden als hij afgekoeld is.

Reiniging na elk gebruik

- Licht, niet aangebrand vuil moet verwijderd worden met een vochtige doek zonder reinigingsmiddel. Bij gebruik van een afwasmiddel kan er een blauwachtige verkleuring ontstaan. Hardnekkige vlekken laten zich niet altijd verwijderen bij de eerste reiniging, zelfs bij gebruik van een speciaal reinigingsmiddel.
- **Sterk aangekoekt vuil moet verwijderd worden met een schraper. Daarna moet het oppervlak gereinigd worden met een vochtige doek.**



Schraper om de kookplaat te reinigen

Opmerking: let er steeds op de snijrand van de spatel naar binnen te klikken (het volstaat om met uw duim op het schuine deel te duwen). Voorzichtig behandelen - risico op blessures - buiten het bereik van kinderen houden.

Opgelet.

Het is verboden schuurcrèmes, schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van de oven.

Voor het schoonmaken van de voorzijde, gebruikt u enkel warm water met een kleine hoeveelheid afwasmiddel of ruitenreiniger. Geen schuurmiddelen gebruiken.

REINIGING EN ONDERHOUD

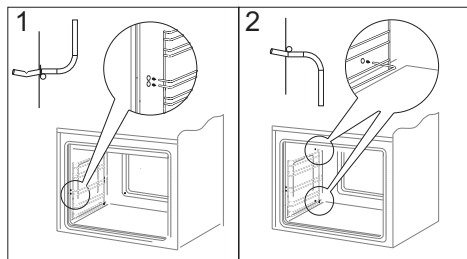
Oven

- De oven moet na elk gebruik gereinigd worden. Bij de reiniging moet de verlichting aangeschakeld worden, zodat u beter de werkruimte ziet.
- De kamer van de oven mag enkel met warm water met een beetje afwasmiddel gereinigd worden.

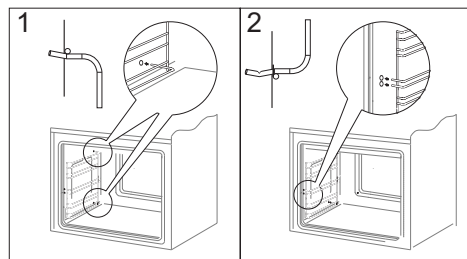
Opgelet!

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen voor het reinigen en onderhouden van de glazen voorzijde.

- Forniuzen zijn uitgerust met eenvoudig te verwijderen zijwandgeleiders voor de ovenroosters. Trek aan de klem aan de voorkant, kantel vervolgens de geleider en verwijder hem uit de klemmen aan de achterkant. U kunt hem nu reinigen.



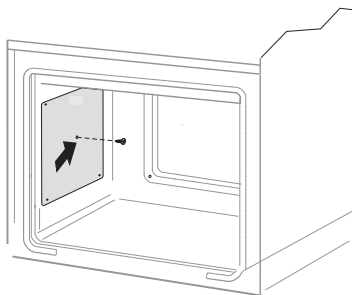
Uithemen van de zijwandgeleiders



- Forniuzen zijn uitgerust met een inzet die is bedekt met speciale, zelfreinigende email. Door deze email-laag kunnen verontreinigingen met vet of resten automatisch worden verwijderd, onder voorwaarde dat ze niet zijn ingedroogd of ingebrand (etensresten en vet moeten zo snel mogelijk verwijderd worden, wanneer ze nog niet zijn ingedroogd of ingebrand; zo vermijdt u langdurige zelfreiniging van de oven). Voor uitvoering van de zelfreiniging zet u de oven gedurende 1 uur aan op een temperatuur van 250 °C. Wanneer er weinig maaltijdresteren zijn, kunt u dit proces inkorten.

Belangrijk!

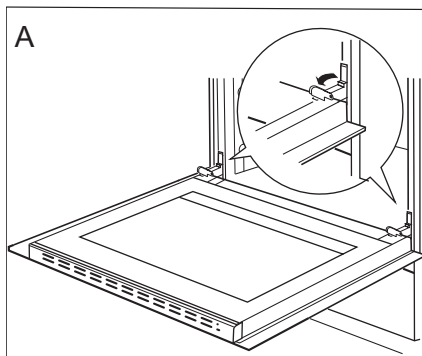
Omdat het zelfreinigingsproces energie kost, moet u voordat u begint steeds controleren hoe vuil de oven is. Als u constateert dat de zelfreinigende eigenschappen van de inzetten zijn afgenomen, kunt u ze vervangen door nieuwe. U kunt de inzetten kopen bij de servicepunten of bij uw leverancier. Kiest u voor de traditionele manier van schoonmaken? Onthoud dan dat zelfreinigend email gevoelig is voor krassen. Gebruik daarom geen bijtende schoonmaakmiddelen, noch harde doekjes of sponsjes.



REINIGING EN ONDERHOUD

Wegnemen van de deur

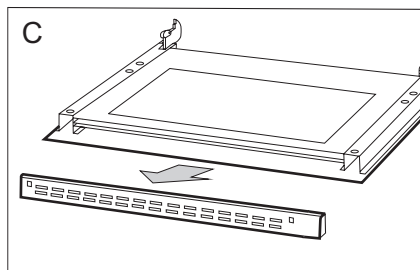
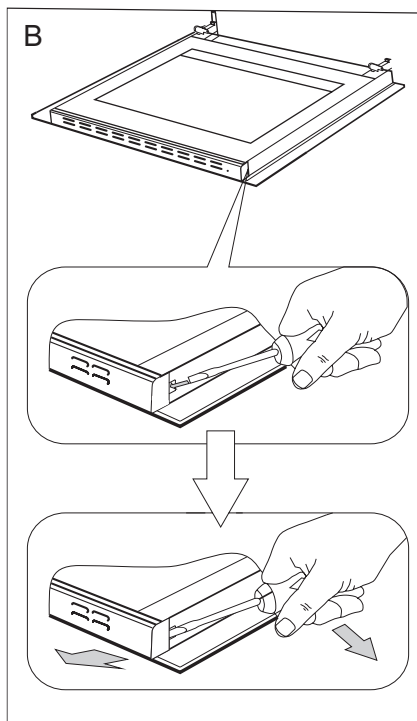
Om gemakkelijker toegang te hebben tot de ovenkamer en die te reinigen, kunt u de deur wegnemen. Hiervoor moet u de deur openen en de beveiliging op het scharnier naar boven klappen (fig. A). Doe de deur lichtjes toe, hef ze op en neem ze naar voor toe uit. Om de deur opnieuw te monteren gaat u omgekeerd te werk. Bij het monteren moet u erop letten dat de uitsparing op het scharnier correct op de uitstulping van de scharnierhouder geplaatst is. Plaats altijd de beveiliging terug nadat u de deur terug gemonteerd hebt en druk ze goed aan. Als u de beveiliging niet correct terugplaatst, kan het scharnier beschadigd raken wanneer u de deur probeert te sluiten.



Wegnemen van de deur

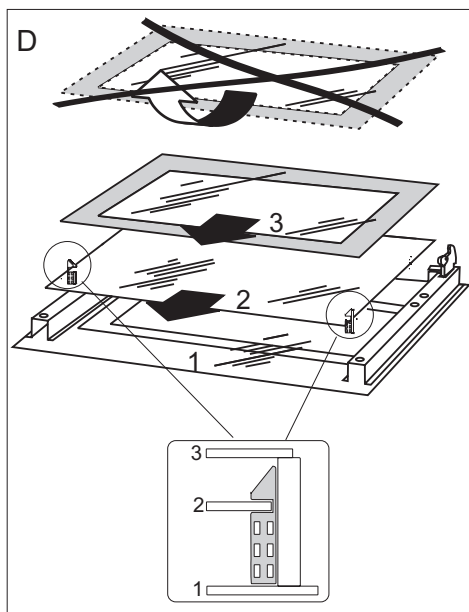
Verwijderen van de binnenruit

1. Duw met behulp van een platte schroevendraaier de bovenrand van de deur los, terwijl u hem aan de zijkanten voorzichtig oplicht (fig. B).
2. Verwijder de bovenrand van de deur. (fig. B, C)



REINIGING EN ONDERHOUD

3. Trek de binnenruit uit de houder (in het onderste deel van de deur). Fig. D.
4. Was de ruit met warm water en een klein beetje reinigingsmiddel.
Ga omgekeerd te werk om de ruit opnieuw te monteren. Het gladde deel van de ruit moet zich bovenaan bevinden. **Attentie!** Druk de bovenlijst van de deur niet gelijktijdig op beide kanten van de deur. Voor een juiste montage van de bovenlijst van de deur drukt u eerst het linker uiteinde tegen de deur en drukt u vervolgens op het rechter uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort. Hierna drukt u op het linker uiteinde tot u een duidelijke "klik" hoort.

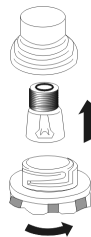


Verwijderen van de binnenruit.

Vervanging van het verlichtingslampje van de oven

Om elektrocutie te vermijden dient u het toestel uit te schakelen vooraleer u het lampje vervangt.

- Stel alle draaiknoppen in op stand "●"/"0" en schakel de voeding uit,
- Draai het omhulsel van de lamp uit, was het en wrijf het goed droog,
- Draai het verlichtingslampje uit en vervang het indien nodig door een nieuw lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C), met volgende parameters:
 - spanning 230 V
 - vermogen 25 W
 - schroefdraad E14
- Draai het lampje in en zorg ervoor dat het goed in de keramische fitting zit,
- Draai het omhulsel van het lampje in.



Periodieke controle

Naast het lopende onderhoud en reiniging van het fornuis moet u ook:

- regelmatig de werking van de bedieningselementen en de werkende onderdelen van het fornuis controleren. Na het verstrijken van de garantieperiode moet u ten minste één maal per twee jaar een technische controle van het fornuis laten uitvoeren door een onderhoudsdienst,
- de vastgestelde gebreken verhelpen,
- een regelmatig onderhoud van de werkende onderdelen van het fornuis uitvoeren.

Opgelet!

Alle herstellingen en instellingen moeten uitgevoerd worden bij een erkende onderhoudsdienst of door een erkend installateur met gepaste kwalificaties.

HANDELSWIJZE BIJ PROBLEEMSITUATIES

Bij probleemsituaties moet u:

- de werkende onderdelen van het fornuis uitschakelen
- de elektrische voeding ontkoppelen
- een herstelling aanvragen
- sommige kleine problemen kan de gebruiker zelf oplossen met behulp van de aanwijzingen in de tabel hieronder. Controleer opeenvolgend alle punten in de tabel voordat u de onderhouds- of klantendienst contacteert.

PROBLEEM	OORZAAK	HANDELSWIJZE
1. de elektrische uitrusting werkt niet	Stroompanne	Controleer de zekering van de huisinstallatie, vervang de doorgebrande zekering
2. de display van de programmator geeft het uur "0.00" aan	Het toestel werd van het stroomnet ontkoppeld of er was een tijdelijke stroompanne	Stel het uur in (zie Gebruikershandleiding van de programmator)
3. de verlichting van de oven werkt niet	losgekomen of beschadigd lampje	draai het lampje aan of vervang het doorgebrande lampje (zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud)

TECHNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning	230 / 400V~50 Hz
Nominaal vermogen	8,9 kW
Kookplaat	6,0 kW
Afmetingen van het fornuis	85 / 50 / 60 cm

Basisinformatie

Het product voldoet aan de eisen van de normen EN 60335-1, EN 60335-2-6, die gelden in de Europese Unie.

De gegevens op de energie-etiketten van elektrische ovens staan vermeld in overeenstemming met de norm EN 60350-1/IEC 60350-1. Deze waarden zijn bepaald bij een standaardbelasting met de actieve functies: onder- en bovenverwarming (conventioneel) en met ondersteuning door een ventilator (indien betreffende functies beschikbaar zijn).

Verklaring van de producent

De producent verklaart hierbij, dat dit product voldoet aan de basisvereisten van de hieronder vernoemde

Europese richtlijnen:

- Laagspanningsrichtlijn 2014/35/EC,
- Richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2014/30/EC,
- Richtlijn voor ErP 2009/125/EC,

en dat het product daarom gemerkt is met **CE** en dat er een conformiteitsverklaring voor afgeleverd werd, die ter beschikking gesteld wordt aan de organen die toezicht houden over de markt.

SIDEME SA
BP 200
F-92306 Levallois-Perret Cedex



Tous les papiers
se recyclent,
pensez au tri.

PAPIERS



À RECYCLER

Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr