

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	228
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	228
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	233
1.3 Beoogd gebruik	233
1.4 Identificatieplaatje	233
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	233
1.6 Verwerking	233
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	234
2 Beschrijving	235
2.1 Algemene beschrijving	235
2.2 Kookplaat	236
2.3 Bedieningspaneel	237
2.4 Andere onderdelen	238
2.5 Beschikbare accessoires	239
3 Gebruik	241
3.1 Om energie te besparen	242
3.2 Gebruik van de accessoires	243
3.3 Het gebruik van de kookplaat	244
3.4 Gebruik van de bergruimte	251
3.5 Gebruik van de ovens	251
3.6 Klok programmeereenheid	256
3.7 Gebruik van de temperatuursonde	260
4 Reiniging en onderhoud	267
4.1 Reiniging van de kookplaat	268
4.2 Reiniging van de deur	269
4.3 Reiniging van de ovenruimtes	271
4.4 Pyrolyse	272
4.5 Buitengewoon onderhoud	273
5 Installatie	275
5.1 Plaatsing	275
5.2 Elektrische aansluiting	280
5.3 Voor de installateur	282

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



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.



- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- Houd de deur dicht tijdens de bereiding.
- 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 na 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 UIT OP HET APPARAAT.
- 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.



Waarschuwingen

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. Besteed de grootst mogelijke aandacht
- 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 plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- 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.



- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen bijtende stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- 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.



Waarschuwingen

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 het apparaat aansluiten 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 klembord moet 1,5 - 2 Nm 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 bereidingszones blijven ook na gebruik voor een bepaalde periode nog zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen uit de buurt zodat ze niet kunnen aanraken.
- Het glaskeramische oppervlak is schokbestendig, maar u dient te voorkomen dat er zware en harde voorwerpen vallen op de kookplaat: die zou kunnen breken als het om puntige voorwerpen gaat.
- 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.



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



Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel.



Elektrische spanning

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de algemene stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.



Waarschuwingen

- 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

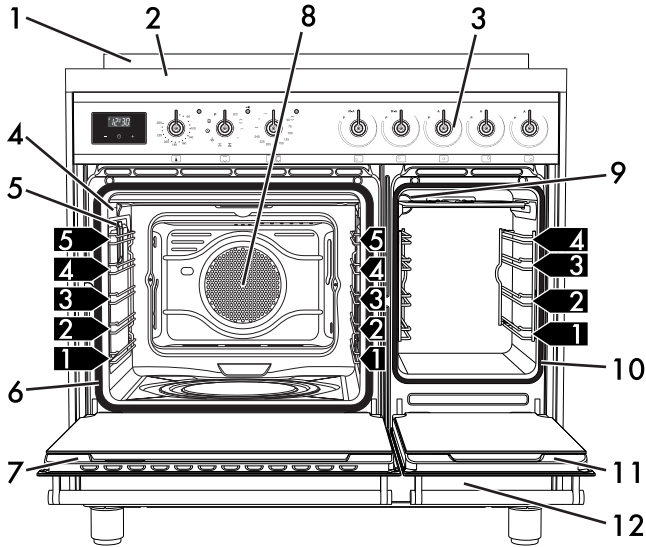
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

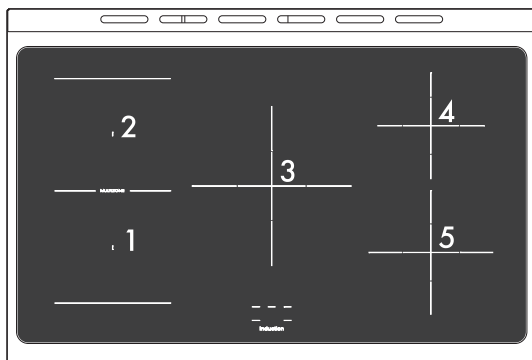
2.1 Algemene beschrijving



- | | |
|--------------------------------|---|
| 1 Plint | 9 Lamp hulpoven |
| 2 Kookplaat | 10 Pakking hulpoven |
| 3 Bedieningspaneel | 11 Deur hulpoven |
| 4 Aansluiting temperatuursonde | 12 Bergruimte |
| 5 Lamp hoofdoven | 1,2,3 Frame voor roosters/ovenshalen |
| 6 Pakking hoofdoven | |
| 7 Deur hoofdoven | |
| 8 Ventilator hoofdoven | |



2.2 Kookplaat



Zone	Grootte H x L (mm)	Min. pan Ø (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen (W)*	Geabsorbeerd vermogen in Boosterfunctie (W)*
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

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

Voordelen van inductiekoken

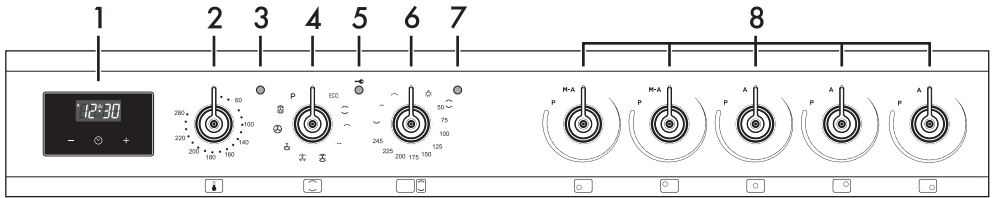


De kookplaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. De warmte wordt niet aan de bereidingszone overgedragen, maar wordt direct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



2.3 Bedieningspaneel



1 Klok programmeereenheid

Handig om het huidige uur te zien, geprogrammeerde bereidingen te programmeren en de kookwekker in te stellen.

2 Temperatuurknop hoofdoven

Met deze knop kan de temperatuur van de bereiding geselecteerd worden.

Draai de knop rechtersom op de gewenste waarde tussen de minimale en maximale waarde.

3 Controlelamp hoofdoven

Wanneer de controlelamp knippert, is het apparaat aan het voorverwarmen om de temperatuur te bereiken die werd ingesteld. Wanneer de temperatuur bereikt is, blijft de controlelamp van de thermostaat branden tot het apparaat wordt uitgeschakeld. Een regelmatig knipperend lampje geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

4 Functieknop hoofdoven

De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de bereidingstemperatuur instellen met de temperatuurknop.

5 Controlelamp deurblokkering

Licht op wanneer de automatische reinigingscyclus wordt geactiveerd (pyrolyse).

6 Temperatuur-/functieknop hulpoven

Zorgt voor de inschakeling van het licht in de oven, of stelt het grill element en de onderwarmte in op een temperatuur - bij benadering - tussen een minimum van 50°C en een maximum van 245°C.

Bij de maximumtemperatuur is het bovendien mogelijk om een aantal geoptimaliseerde functies voor specifieke bereidingen te selecteren.

7 Controlelamp hulpoven

Licht op om te melden dat de oven zich in de verwarmingsfase bevindt. Wordt uitgeschakeld als de temperatuur is bereikt. Een regelmatig knipperend lampje geeft aan dat de ingestelde temperatuur in de oven constant wordt gehouden.

8 Knoppen bereidingszones van de kookplaat

Nuttig voor het bedienen van de bereidingszones van de inductieplaat. Druk de knoppen in en draai ze rechtersom 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.



2.4 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).

Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

(hoofdoven)

- als een willekeurige functie wordt gekozen, met uitzondering van de functie **ECO**.



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

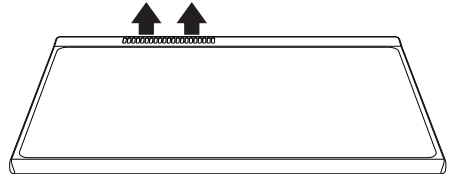
(hulpoven)

- wanneer de temperatuur-/functieknop van de hulpoven op  of een willekeurige functie wordt gedraaid.

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 warmteafvoer niet verstopt raken.



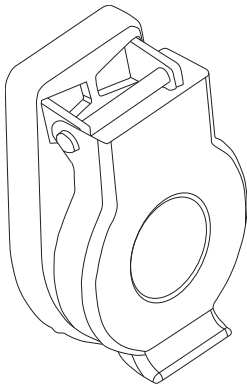
2.5 Beschikbare accessoires

Temperatuursonde



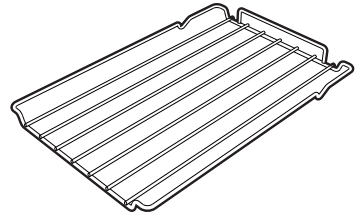
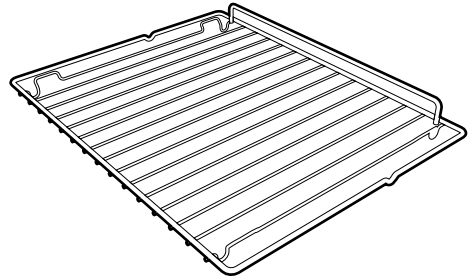
De temperatuursonde kan gebruikt worden voor het bereiden aan de hand van de temperatuur die deze in de kern van het levensmiddel meet.

Beschermkap



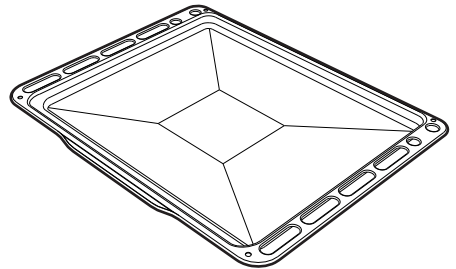
Voor het afsluiten en beschermen van de aansluiting van de temperatuursonde wanneer deze niet gebruikt wordt.

Rooster



Nuttig voor het plaatsen van houders met voedsel in bereiding.

Ovenschaal

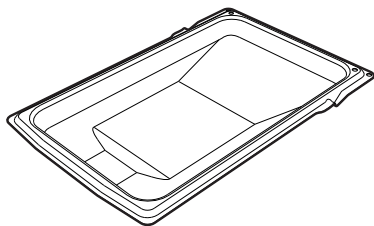
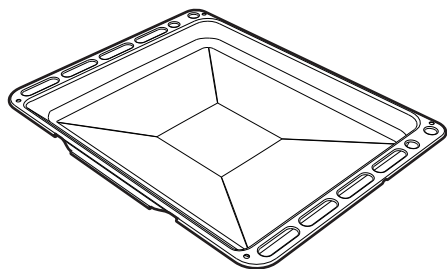


Nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.



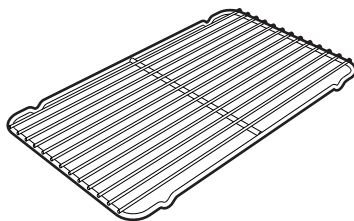
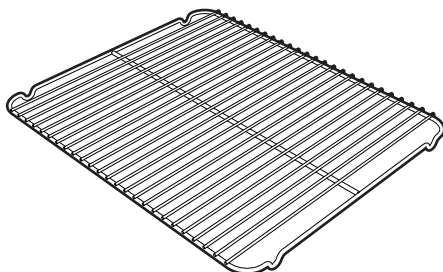
Beschrijving

Diepe ovenschaal



Nuttig om vet op te vangen afkomstig van voedsel op het bovenstaande rooster, of om taarten, pizza's en gebak te bakken.

Rooster voor ovenschaal



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

i

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

i

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

i

De originele bijgeleverde of optionele accessoires kunnen worden aangevraagd bij erkende servicecentra. Gebruik enkel de originele accessoires van de fabrikant.



3 Gebruik

Waarschuwingen



Hoge temperatuur in de ovens 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.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees heel voorzichtig.



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen

Gevaar op verbranding

- Open de bergruimte 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.



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 houders of de grillplaten moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle houders 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.



De temperatuur in de bergruimte kan hoog oplopen tijdens gebruik van de oven

Brand- en ontploffingsgevaar

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik en laat geen ontvlambare materialen in de nabijheid van de oven of bergruimte.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of houders om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten houders 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.

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).

Ovenruimte

4. Verwarm de oven op de maximale temperatuur om eventuele productieresten te verwijderen.

Glaskeramische plaat

5. Positioneer een volle pan water op elke bereidingszone vooraan, en schakel ze gedurende minstens 30 minuten op het maximale vermogen in.
6. Schakel na 30 minuten de bereidingszones vooraan uit, en herhaal de handeling op de bereidingszones achteraan en op de eventuele centrale bereidingszone.
7. Indien de bedieningen nadat deze handelingen zijn uitgevoerd niet correct zouden functioneren, kan het noodzakelijk zijn om de handeling langer uit te voeren tot de vochtigheid helemaal is verdampt.

3.1 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.

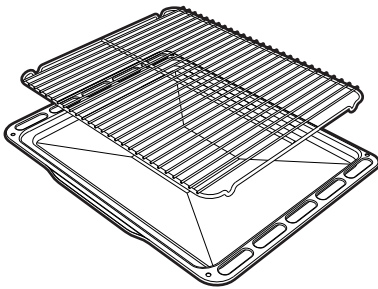


- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale bereidingstijd verstrijkt. De bereiding zal gedurende de resterende minuten worden voortgezet door de warmte die zich in de oven heeft opgehoopt.
- Open de deur van de oven zo weinig mogelijk, zodat de warmte niet verloren gaat.
- Houd de ovenruimte altijd schoon.

3.2 Gebruik van de accessoires

Rooster voor ovenschaal

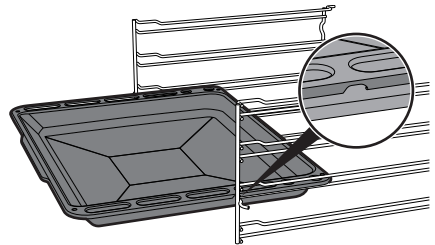
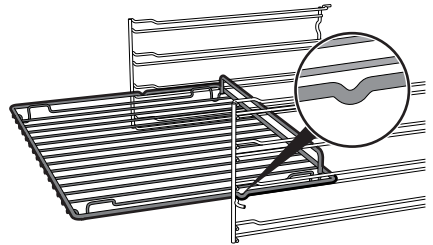
Het rooster voor de ovenschaal wordt in de schaal geplaatst. Zo wordt het vet apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.



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.



3.3 Het gebruik van de kookplaat

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

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

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.

Houders die geschikt zijn voor inductiekoken

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

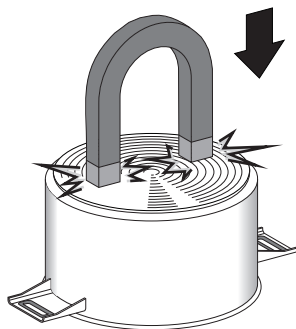
Geschikte houders:

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

Niet geschikte houders:

- 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 houder 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.



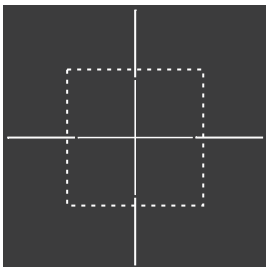
Herkenning van de pan

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 vermogen dat ingesteld werd met de draaiknop. 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 minimum diameter van de onderkant van de pan wordt aangeduid door een grafische weergave in de vorm van een 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  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 houder 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.

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



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



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 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.

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.



Gebruik

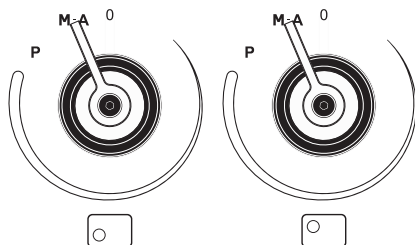
Multizone-functie

i Met deze functie kunnen tegelijkertijd twee bereidingszones (voor en achter) worden bediend voor het gebruik van pannen, zoals vispannen of rechthoekige houders.

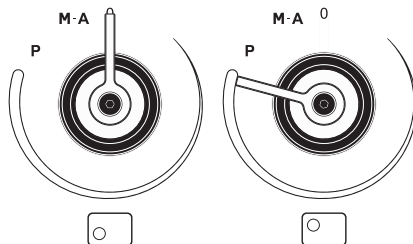
i De bereidingszones linksvoor en linksachter beschikken over de Multizone-functie.

De Multizone-functie activeren:

1. Draai de knoppen van de bereidingszones linksvoor en linksachter tegelijkertijd linksom op de stand **M-A** tot u een kort geluidssignaal heeft.



2. Draai de knop van de bereidingszone linksvoor op **0** en draai de knop van de bereidingszone linksachter op **9**. U hoort een lang geluidssignaal.



3. Stel het gewenste vermogen in met de knop van de bereidingszone linksvoor: nu controleert deze knop de beide bereidingszones.

De Multizone-functie deactiveren:

- Plaats beide knoppen op **0** (uit).


i Deze functie zorgt automatisch voor een evenwichtige verdeling van het vermogen over beide zones.



Functie Warmte behouden

i 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

i 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 rechtsonder twee seconden lang op **P** en laat de knop los.

Op het display wordt  weergegeven. De Boosterfunctie wordt na 5 minuten automatisch gedeactiveerd en de bereiding zal verder uitgevoerd worden met vermogensniveau **9**.

Uitsluitend sommige zones: de Boosterfunctie blijft altijd geactiveerd en moet handmatig met de desbetreffende knop gedeactiveerd worden.

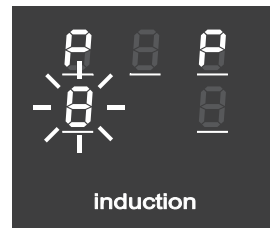
i De boosterfunctie heeft de prioriteit over de verwarmingsversneller.

Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/bepert. 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.



i De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.

Z




Gebruik

Toetsblokkering




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

1. Draai de twee knoppen van de kookzone voor en rechtsachter tegelijkertijd in tegenwijzerzin (positie **A**) terwijl alle kookzones uit zijn.
2. Houd de knoppen gedraaid tot op het display  wordt weergegeven.
3. Laat de knoppen los.

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



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



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   weergeeft, moet contact worden opgenomen met de technische bijstand.

Beperking van het vermogen van de kookplaat



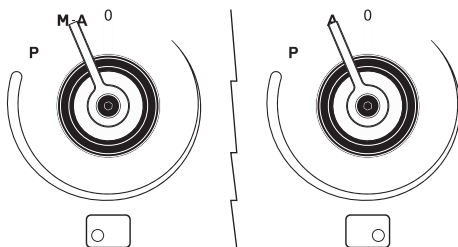
De inductieplaat is geconfigureerd voor de werking met een vermogen van **11,1 kW**. Het vermogen kan echter worden beperkt tot **7,4 kW**, **4,8 kW** of **3,7 kW**.

1. Koppel het apparaat van het elektriciteitsnet af en wacht 10 seconden alvorens de voeding weer in te schakelen.



Stel het vermogen van de kookplaat in binnen 2 minuten na de aansluiting op het elektriciteitsnet.

2. Draai tegelijkertijd de knoppen links- en rechtsvoor linksom (respectievelijk op de positie "**M-A**" en "**A**") en houd ze 3 seconden lang in deze stand.



Op de displays van de zones links- en rechtsachter worden "**1.**" en "**1**" weergegeven.

3. Laat de knoppen los.



4. Draai de beide knoppen opnieuw linksom en houd ze in deze stand.

Op de displays van de zones links- en rechtsachter wordt het vermogen met de waarden "7." en "4" weergegeven.

5. Laat de knoppen los.

6. Draai de beide knoppen opnieuw linksom en houd ze in deze stand.

Op de displays van de zones links- en rechtsachter wordt het vermogen met de waarden "4." en "8" weergegeven.

7. Laat de knoppen los.

8. Draai de beide knoppen opnieuw linksom en houd ze in deze stand.

Op de displays van de zones links- en rechtsachter wordt het vermogen met de waarden "3." en "7" weergegeven.

9. Laat de knoppen los.



Wacht tot de displays uit gaan wanneer u de knoppen heeft losgelaten.



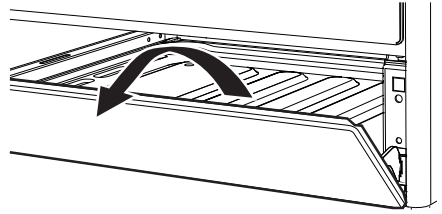
Binnen 4 minuten na de uitschakeling van de displays kunt u het vermogen opnieuw wijzigen (zonder dat u het apparaat van het elektriciteitsnet moet afkoppelen).



Het laatst ingestelde vermogen blijft ook actief in het geval van een stroomonderbreking.

3.4 Gebruik van de bergruimte

Aan de onderkant van het fornuis is een bergruimte aangebracht die u kunt openen door de handgreep naar u toe te trekken. Deze bergruimte is geschikt om pannen of metalen voorwerpen, noodzakelijk voor het gebruik van het apparaat, te bewaren.



3.5 Gebruik van de ovens



Inschakeling van de hoofdoven



1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie met de functiekноп.
2. Selecteer de gewenste temperatuur met de temperatuurknop.



Controleer of op de klok van de programmeereenheid het symbool van de bereidingsduur  wordt weergegeven. De oven kan niet worden ingeschakeld als dit niet het geval is.

Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.



Functies van de hoofdoven

ECO

Eco

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

Deze functie wordt aanbevolen voor alle levensmiddelen, met uitzondering van levensmiddelen die veel vocht kunnen produceren (zoals bijvoorbeeld groenten).

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.



De ECO-functie is een zachte bereidingsfunctie die ideaal is voor bereidingen bij een temperatuur tot 210°C; voor bereidingen bij een hogere temperatuur wordt aanbevolen om een andere functie te kiezen.



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 draaispits (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.



Kleine grill

Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiesen, toasts en bijspijsen van groenten te bereiden.



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 2e 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 + ventilator

Met de combinatie van de ventilator en het circulatie-element (dat zich in het achterste gedeelte van de oven bevindt) kunnen verschillende soorten 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.



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.



Pyrolyse

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



Gebruik

Inschakeling van de hulpoven



Draai de temperatuur-/functieknop op de gewenste temperatuur tussen **50°C** en **245°C** of op de gewenste functie (bij de maximale temperatuur).

Functies van de hulpoven



Lamp

Schakelt de lamp in de ovenruimte in.



Statisch (min 50°C - max 245°C)

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.



Onderwarmte (245°C)

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.



Kleine grill (245°C)

Met deze functie kan door middel van de warmte, enkel afkomstig van het centrale element, kleine hoeveelheden vlees en vis gegrild worden om spiezen, toasts en bijspijsen van groenten te bereiden.



Grill

Met de warmte van het grill-element kunnen uitstekende resultaten bereikt worden, vooral bij het roosteren van dun en iets dikker vlees, en op het einde van de bereiding wordt 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.

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.

Bereiding op lage temperatuur met sonde

- Deze bereiding wordt aangeraden voor mals en mager vlees waarvoor de kerntemperatuur niet hoger dan 65°C mag zijn. Stel de temperatuur van de oven tussen 90° en 100°C in. Met deze instelling wordt de bereidingstijd verlengd maar blijven de kwaliteitseigenschappen van het levensmiddel behouden en wordt een bovenmatig krimpen van het vlees vermeden.
- Voor een beter resultaat van de bereiding op lage temperatuur, schroeit het vlees eerst aan beide kanten dicht door het 1 of 2 minuten in de pan aan te braden.

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.
- In de grillfuncties wordt het aanbevolen om de temperatuurknop voor een optimale bereiding op de hoogste waarde te draaien.

Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

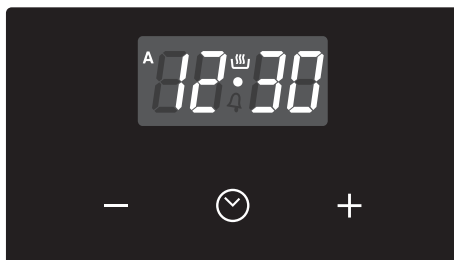
- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige bakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de tijdsduur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Plaats de gerechten bij de bereiding op meerdere vlakken het liefst op het 2e en het 4e vlak, 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 houder 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.


3.6 Klok programmeereenheid






 Toets waarde lager

 Toets klok

 Toets waarde hoger.


 De klok van de programmeereenheid controleert enkel de hoofdoven, en heeft geen enkele controle over de hulpoven.

 Controleer of op de klok van de programmeereenheid het symbool van de bereidingsduur  wordt weergegeven. De oven kan niet worden ingeschakeld als dit niet het geval is.


Druk op de toets  om de klok van de programmeereenheid te resetten.






Instelling van de tijd

 De oven kan niet worden ingeschakeld als de tijd niet is ingesteld.


Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zullen de cijfers

 op het display van het apparaat knipperen.

1. Houd de toets klok  twee seconden ingedrukt. De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen waarde hoger  of waarde lager  kan de tijd ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Wacht 7 seconden. De stip tussen de uren en de minuten stopt met knipperen.
4. Het symbool  op het display duidt aan dat het apparaat klaar is om de bereiding te starten.

 Houd de toetsen waarde hoger  en waarde lager  tegelijkertijd twee seconden ingedrukt om de tijd te wijzigen. Vervolgens kunt u de tijd regelen.

Bereiding met tijdinstelling

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

1. Houd de kloktoets  ingedrukt tot het symbool  wordt weergegeven.
 2. Druk nogmaals op de kloktoets . Op het display verschijnen het symbool  en de tekst , afgewisseld met de huidige tijd.
 3. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten voor de bereiding in te stellen.
 4. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.
 5. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de actuele tijd samen met de symbolen  en .
- Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
6. Om het geluidssignaal uit te schakelen, moet op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.





Gebruik

7. Druk op de kloktoets  om de klok van de programmeereenheid te resetten.



Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 10 uur in te stellen.




Om de ingestelde programmering te resetten moet gelijktijdig op de toetsen hoger  en lager  gedrukt worden, en moet de oven handmatig uitgeschakeld worden.

Geprogrammeerde bereiding





Met geprogrammeerde bereiding wordt de functie bedoeld waarmee u op een vooraf bepaalde tijd met de bereiding kan beginnen, om ze na een vooraf ingestelde periode te doen eindigen.

1. Stel de bereidingsduur in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf „Bereiding met tijdstelling”.

2. Houd de toets menu  2 seconden ingedrukt.

3. Druk nogmaals op de toets menu . Het display toont afwisselend de cijfers  en de tekst , terwijl het symbool  knippert (bijvoorbeeld het huidige tijdstip is 17.30).



4. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen (bijvoorbeeld 1 uur).

5. Druk op de toets menu . Op het display verschijnt , afgewisseld door de huidige tijd plus de eerder ingestelde bereidingsduur (bijvoorbeeld het weergegeven tijdstip waarop de bereiding eindigt is 18.30).

6. Met de toets  of  stelt u het tijdstip voor het einde van de bereiding in (bijvoorbeeld 19.30).



Houd er daarbij rekening mee dat aan de duur van de bereiding een enkele minuut voor de voorverwarming van de oven dien te worden toegevoegd.

7. Wacht ongeveer 7 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt de huidige tijd en worden de symbolen  en  weergegeven.



8. Selecteer een bereidingsfunctie en -temperatuur.

9. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool  uitgeschakeld, knippert het symbool  en wordt een geluidssignaal geactiveerd.

10. Draai de functie- en temperatuurknop op **0**.

11. Voor het dimmen van het geluidssignaal is het voldoende te drukken op een willekeurige toets van de klok van de programmeereenheid.



12. Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de ingestelde programmering op nul te stellen.




Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 10 uur in te stellen.



Het is niet mogelijk om een geprogrammeerde bereiding die langer dan 24 uur duurt in te stellen.









Wanneer u na de instelling de resterende bereidingstijd wilt weergeven, moet u 2 seconden lang op de toets menu  drukken. Druk nogmaals op de toets menu . Het display toont  afgewisseld door de resterende bereidingstijd.

Kookwekker



De kookwekker onderbreekt de bereiding niet, maar waarschuwt de gebruiker wanneer de ingestelde minuten verstreken zijn.

De kookwekker kan op elk gewenst moment geactiveerd worden.

- Houd de kloktoets  gedurende enkele seconden ingedrukt. Het display toont de cijfers  en het knipperende symbool  tussen de uren en de minuten.
 - Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten in te stellen.
 - Wacht ongeveer 5 seconden zonder een toets in te drukken om de instelling van de kookwekker te beëindigen. Op het display verschijnen de huidige tijd en de symbolen  en .
- Aan het einde van de ingestelde tijd wordt een geluidssignaal ingeschakeld.
- Druk op de toets lager  om het geluidssignaal uit te schakelen.



U kunt de kookwekker vanaf 1 minuut tot maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.

Z



Gebruik

Wijziging van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Druk op de toetsen hoger  en lager  om de gewenste minuten in te stellen.

Het annuleren van de ingestelde gegevens

1. Druk op de kloktoets .
2. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
3. Schakel de oven daarna handmatig uit indien er een bereiding bezig is.

Selectie geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op 3 verschillende tonen worden ingesteld.

1. Houd de toetsen hoger  en lager  tegelijkertijd ingedrukt.
 2. Druk op de kloktoets .
- Druk op de toets lager  om een ander geluidssignaal te selecteren.

3.7 Gebruik van de temperatuursonde



De temperatuursonde wordt erg heet

Gevaar op verbranding

- Na het gebruik van de sonde de staaf of punt niet aanraken.
- De handen met hittebestendige handschoenen beschermen wanneer u de sonde gebruikt.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- De gelakte of verchromde delen niet bekrassen of beschadigen met de punt of de stekker van de temperatuursonde.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- De sonde niet aanbrengen in de openingen en de sleuven van het apparaat.
- Controleer of het metalen beschermdopje goed gesloten is wanneer u de sonde niet gebruikt.



Incorrect gebruik

Gevaar voor persoonlijk letsel

- Laat de temperatuursonde niet onbewaakt achter.
- Kinderen mogen niet met de sonde spelen.
- Let goed op en zorg ervoor dat de scherpe delen van de sonde geen letsel kunnen veroorzaken.



Incorrect gebruik Gevaar voor beschadiging van de temperatuursonde

- Niet aan de kabel trekken om de sonde uit het contact of het levensmiddel te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de sonde of de kabel ervan niet in de deur blijft haken.
- De wanden van de ovenruimte, de verwarmingselementen en de hete roosters en ovenschalen mogen niet met een willekeurig deel van de sonde in aanraking komen.
- De sonde mag niet in het apparaat blijven wanneer deze niet wordt gebruikt.
- Verzekert u ervan dat de stekker van de sonde goed in het contact is gestoken.
- Gebruik de sonde niet voor het aanbrengen of verwijderen van levensmiddelen uit de ovenruimte.

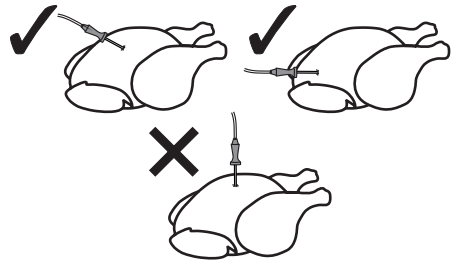
U kunt de temperatuursonde gebruiken voor de precieze bereiding van gebrad, carrés, vlees in verschillende maten en stukken.

De temperatuursonde maakt een perfecte bereiding van de levensmiddelen mogelijk dankzij een tijdige controle van de kerntemperatuur van het gerecht.

De kerntemperatuur van het gerecht wordt gemeten door een specifieke sensor die in de punt is aangebracht.

Correcte applicatie van de sonde

1. Plaats het levensmiddel in een ovenschaal.
2. Steek de punt van de sonde, nog buiten de oven, in het levensmiddel.
3. Zorg er voor optimale resultaten voor dat de temperatuursonde overdwars en voor minstens 3/4 van de lengte in het dikke deel van het levensmiddel is aangebracht, zonder dat de sonde de ovenschaal onder het levensmiddel raakt of aan de andere kant uit het levensmiddel steekt.



i Voor een exacte meting van de kerntemperatuur van het gerecht mag de punt van de sonde niet in aanraking komen met botten of vet.

i Voor bereidingen met de sonde wordt een minimumtemperatuur van de oven van 120°C aanbevolen, met uitzondering van de bereiding op lage temperatuur (zie hfst. 3.8).



Gebruik

De bereiding met de temperatuursonde instellen

Met voorverwarming:

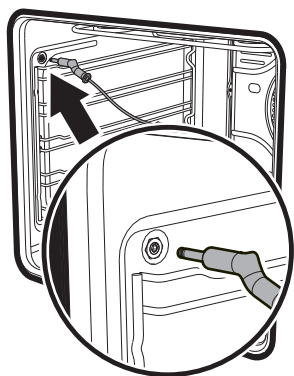
1. Stel een handmatige bereiding in (zie „Inschakeling van de hoofdoven“).
2. Open de deur aan het einde van de voorverwarming en plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel op de specifieke geleiders.
3. Steek de stekker van de sonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het kapje te openen.




De temperatuur in de oven is hoog tijdens gebruik



Gevaar op verbranding

- De handen met hittebestendige handschoenen beschermen wanneer u de sonde gebruikt.




4. Sluit de deur.
5. Druk de toets  een enkele seconde in. Druk opnieuw op de toets . Het display toont de standaard

doeltemperatuur , terwijl het symbool  knippert.

6. Druk op de toetsen  en  om de doeltemperatuur in te stellen op een waarde tussen de minimum- en maximumwaarde.



- **Minimum doeltemperatuur:** komt overeen met de momentane door de sonde gemeten temperatuur plus 2°C.
- **Maximum doeltemperatuur:** 99°C






7. Wacht een aantal seconden of druk op de toets  om de momentane door de sonde gemeten temperatuur weer te geven.

Nu kan de bereiding voortgezet worden totdat de momentane door de sonde temperatuur gelijk is aan de door de gebruiker ingestelde doeltemperatuur.







Zonder voorverwarming:

1. Open de deur.
2. Plaats de ovenschaal met het te bereiden levensmiddel waar de sonde in is aangebracht in de oven.
3. Steek de stekker van de sonde in de specifieke aansluiting aan de zijkant. Gebruik de sonde om het kapje te openen.
4. Stel de bereiding met sonde in zoals is beschreven in de stappen 5, 6 en 7 van de vorige paragraaf.
5. Stel een handmatige bereiding in door de temperatuur en de bereidingsfunctie te selecteren (zie „Inschakeling van de hoofdoven“).

1. Wanneer u de toets  langdurig ingedrukt houdt, wordt de timer kookwekker geactiveerd. Druk opnieuw op  om de doeltemperatuur weer te geven. Druk op de toetsen  en  om de doeltemperatuur tijdens de bereiding te regelen.
2. Druk opnieuw op  of wacht 5 seconden om naar de bereidingswijze terug te keren.

Tijdens de bereiding met de temperatuursonde

 Wanneer de temperatuursonde gebruikt wordt, kan geen geprogrammeerde bereiding of een bereiding op tijd worden ingesteld.

 Tijdens de bereiding met de temperatuursonde werken de toetsen  en  niet.



Gebruik

Aan het einde van de bereiding

Wanneer de ingestelde doeltemperatuur voor de temperatuursonde is bereikt, worden de verwarmingselementen gedeactiveerd en het apparaat laat een reeks geluidssignalen horen.

1. Druk op een van de toetsen van de klok om het geluidssignaal te stoppen.

2. Open de deur.
3. Verwijder de sonde uit het levensmiddel en de aansluiting.
4. Verwijder het levensmiddel uit de ovenruimte.
5. Controleer of het beschermkapje goed gesloten is.

Indicatieve tabel bereidingen (hulpoven)

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Gebraden konijn	1	Statisch	2	190 - 200	85 - 90	
Gebraden kip	1	Statisch	2	190 - 200	80 - 85	
					Zijde 1	Zijde 2
Karbonades	0.8	Grill	4	250	13	5
Hamburgers	0.6	Grill	4	250	7	3
Varkensworst	0.6	Grill	4	250	15	-
Varkensribben	0.7	Grill	4	250	30 - 35	-
Spek	0.6	Grill	4	250	10	3

De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden en zijn indicatief.



Indicatieve tabel bereidingen (hoofdoven)

Gerechten	Gewicht (Kg)	Funcie	Niveau	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	
Lasagne	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Pasta uit de oven	3 - 4	Statisch	1	220 - 230	45 - 50	
Kalfsgebraad	2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	90 - 100	
Varkenslende	2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	70 - 80	
Worst	1,5	Geventileerde grill	4	260	15	
Rosbief	1	Turbo/Circulatie	2	200	40 - 45	
Gebraden konijn	1,5	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	3	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	110 - 120	
Coppa in de oven	2 - 3	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	170 - 180	
Gebraden kip	1,2	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	65 - 70	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Geventileerde grill	4	260	15	5
Ribben	1,5	Geventileerde grill	4	260	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	5	260	7	8
Varkensfilet	1,5	Geventileerde grill	4	260	10	5
Rundsfilet	1	Grill	5	260	10	7
Zalmforel	1,2	Turbo/Circulatie	2	150 - 160	35 - 40	
Zeeduivel	1,5	Turbo/Circulatie	2	160	60 - 65	
Tarbot	1,5	Turbo/Circulatie	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Circulatie	2	260	8 - 9	
Brood	1	Circulatie	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Circulatie	2	180 - 190	20 - 25	
Tulband/donut	1	Circulatie	2	160	55 - 60	
Confituurtaart	1	Circulatie	2	160	35 - 40	
Ricottataart	1	Circulatie	2	160 - 170	55 - 60	
Gevulde tortellini	1	Turbo/Circulatie	2	160	20 - 25	
Paradijstaart	1,2	Circulatie	2	160	55 - 60	
Soezen/beignets	1,2	Turbo/Circulatie	2	180	80 - 90	
Cake	1	Circulatie	2	150 - 160	55 - 60	
Rijstaart	1	Turbo/Circulatie	2	160	55 - 60	
Brioche	0,6	Circulatie	2	160	30 - 35	

De in de tabel weergegeven tijden zijn exclusief de voorverwarmingstijden en zijn indicatief.



Gebruik

Indicatieve tabel bereidingen met temperatuursonde (hoofdoven)

Type en stuk vlees	Doeltemperatuur (°C)
Rundvlees	
Rosbief: rood	50 - 53
Rosbief: medium gaar	55 - 58
Rosbief: doorbakken	65 - 70
Entrecote: rood*	50
Entrecote: medium gaar*	58
Entrecote: doorbakken	70
Varkensvlees	
Varkensgebraad	80 - 85
Schouder	80 - 85
Braadworstjes**	75 - 80
Kalf	
Kalfsgebraad	75 - 80
Gevogelte	
Hele kip	80 - 85
Hele kalkoen	80 - 85
Kalkoensgebraad (heel of borst)	80 - 85
Lamsvlees	
Lambout met bot (rood)	65
Lambout met bot (doorbakken)	75 - 80
Bereiding op lage temperatuur	
Rundvlees/rosbief: rood***	50 - 54
Rundvlees/rosbief: medium gaar***	55 - 60
* De gegeven temperaturen kunnen variëren afhankelijk van de dikte van het filet.	
** Voor voorverpakte levensmiddelen wordt een geschikte functie aanbevolen zodat het van buiten goed geroosterd wordt.	
*** We adviseren om het vlees enkele minuten in de pan aan te braden alvorens het in de oven te plaatsen.	



4 Reiniging en onderhoud

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.
- Stop de verwijderbare onderdelen, zoals de roosters van de kookplaat, de vlamverdelers en de deksels niet in de vaatwasser.
- Mors tijdens het koken geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat en leg er geen materialen of substanties op die kunnen smelten (plastic of aluminiumfolie).



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

Reiniging van de oppervlakken

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

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.

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.



Na de reinigingshandelingen moet het apparaat zorgvuldig gedroog worden omdat eventueel drupend reinigingsmiddel en water de correcte werking en het esthetische aspect kunnen aantasten.



4.1 Reiniging van de kookplaat

Reiniging van de glaskeramische kookplaat

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, spoel met water en droog goed 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.

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.

Knoppen



Gebruik voor de reiniging van de knoppen geen agressieve producten die alcohol bevatten of producten voor de reiniging van staal en van glas, omdat deze permanente schade kunnen veroorzaken.

De knoppen moeten gereinigd worden met een zachte doek en lauw water, en moeten daarna goed gedroogd worden. De knoppen kunnen verwijderd worden door ze uit hun zitting te trekken.

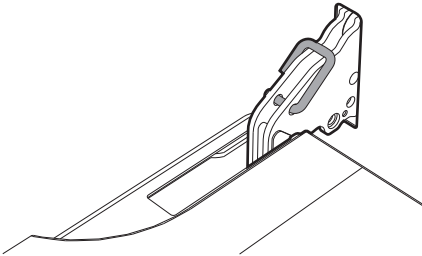


4.2 Reiniging van de deur

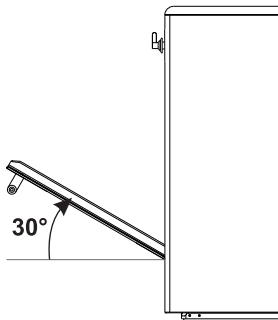
Demontage van de deur

Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur 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 pinnetjes in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.

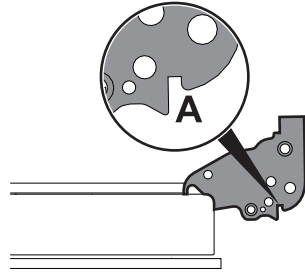


2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, hef hem op met een hoek van ongeveer 30°, en verwijder hem.



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 zodat ze geplaatst wordt, en verwijder

de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.



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.



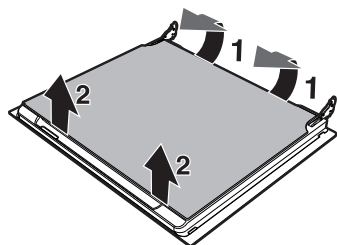


Reiniging en onderhoud

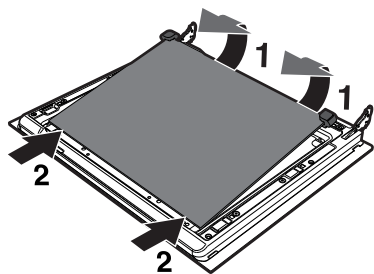
Demontage van de binnenruiten

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

1. Verwijder de binnenruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (2).

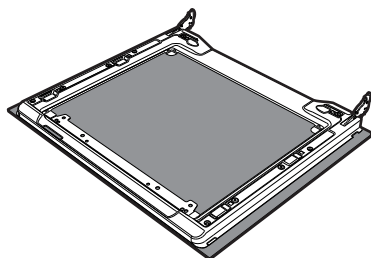


3. Verwijder de tussenliggende ruit door hem naar boven te tillen, met dezelfde procedure als voor de binnenruit, maar let op om de voorzijde van de ruit (2) naar de binnenkant van het apparaat te duwen.

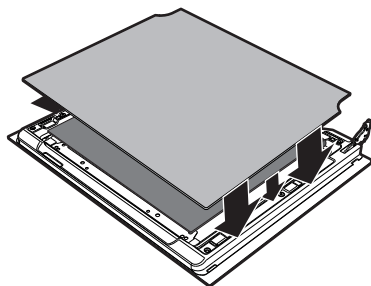


4. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij

hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



5. Plaats de ruiten weer door de verwijdering in omgekeerde volgorde uit te voeren.
6. Plaats de binnenruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.



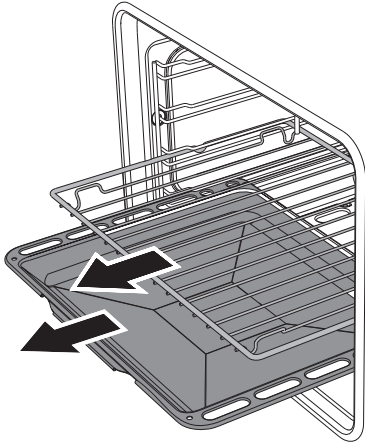


4.3 Reiniging van de ovenruimtes

Om de ovenruimtes in goede staat te houden, moeten ze na afkoeling regelmatig gereinigd worden.

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

Verwijder alle verwijderbare delen.



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

- de deur
- de frames voor roosters/ovenshalen
- de pakking van de oven



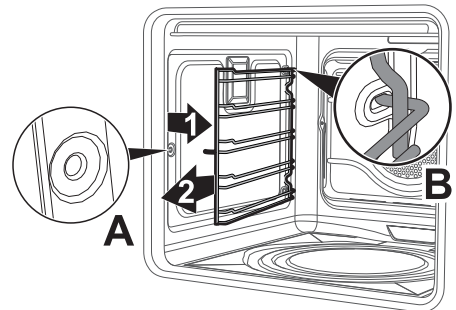
Er wordt aangeraden om de oven ongeveer 15/20 minuten maximaal te verwarmen nadat specifieke producten gebruikt werden, om eventuele resten in de oven te verwijderen.

Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenshalen

Als de geleiderframes worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden. Deze handeling moet uitgevoerd worden wanneer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Verwijder de geleiderframes. Trek het frame naar de binnenkant van de oven 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 weer aan te brengen.





Reiniging en onderhoud

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.



De pyrolyse betreft uitsluitend de hoofdoven.



Incorrect gebruik
Gevaar voor beschadiging van de oppervlakken

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen uit de ovenruimte.

Vorbereiding

Voor u de pyrolyse inschakelt:

- Maak de interne ruit schoon overeenkomstig de gebruikelijke instructies.
- Verstuf 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.
- Verwijder alle accessoires volledig uit de oven.
- Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
- Sluit de deur.

Instelling van de pyrolyse

1. Plaats de functieknop op het symbool . Op het display verschijnt de tekst , afgewisseld door de minimale duur van de pyrolyse (2 uur).
2. Druk op de toetsen  of  om de duur van de reinigingscyclus in te stellen van minimaal 2 uur tot maximaal 3 uur en 30 minuten.



Aanbevolen tijdsduur voor de pyrolyse:

- Weinig vuil: 2 uren.
- Middelmatig vuil: 2 uur en 45 minuten.
- Zeer vuil: 3 uur en 30 minuten.

3. Druk, om de start van de pyrolyse te bevestigen, op de toets .
4. Een minuut na de start van de pyrolyse wordt de deur vergrendeld door een mechanisme dat het openen ervan onmogelijk maakt (het lampje van de deurvergrendeling gaat branden).



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






5. Aan het einde van de pyrolyse knipperen alle cijfers op de display en kondigt een geluidssignaal het einde van de automatische reinigingscyclus aan.
6. Plaats de functieknop opnieuw op „0“.
7. De deur blijft geblokkeerd tot de temperatuur binnenin de oven een veilig niveau bereikt.



8. Wacht tot de oven is afgekoeld en veeg de restjes binnenin weg met een microvezeldoek.

Instelling van de geprogrammeerde pyrolyse

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

1. Houd na de start van de pyrolyse, de toets  2 seconden ingedrukt.
2. Houd de toets  ingedrukt, tot op het display de tekst  verschijnt.
3. Druk binnen 5 seconden op de toetsen  en  om het tijdstip in te stellen waarop de reinigingscyclus moet worden beëindigd.
4. Druk op de toets  om de ingestelde gegevens te bevestigen.



Zorg ervoor dat u niet aan de functieknop draait wanneer u de pyrolyse instelt. In dit geval worden de gegevens die met de klok programmeereenheid ingesteld zijn, gewist en moet u ze opnieuw instellen.



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.



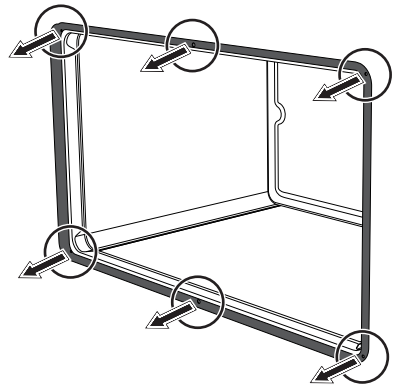
Tijdens de pyrolyse maken de ventilatoren meer geluid omdat ze sneller draaien. Dit maakt deel uit van de normale werking om de warmte beter af te voeren. Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant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

4.5 Buitengewoon onderhoud

Demontage en hermontage van de pakking

De pakking demonteren:

- Haak de op de 4 hoeken en centraal geplaatste haken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken en in het midden van de pakking vast.



Reiniging en onderhoud

Advies voor het onderhoud van de pakking

De pakking moet elastisch en zacht zijn.

- Gebruik een niet-schurende spons en lauwwarm water om de pakking schoon te houden.

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Onder elektrische spanning staande delen

Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

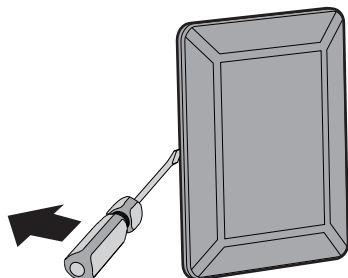


De ovenruimte is voorzien van een 40 W-lamp.

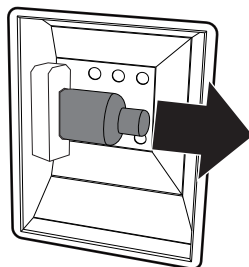
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenshalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

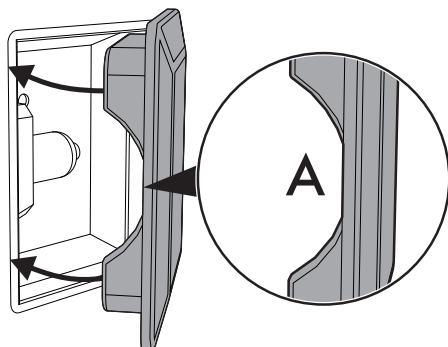


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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.



5 Installatie

5.1 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

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



Druk op de open 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.



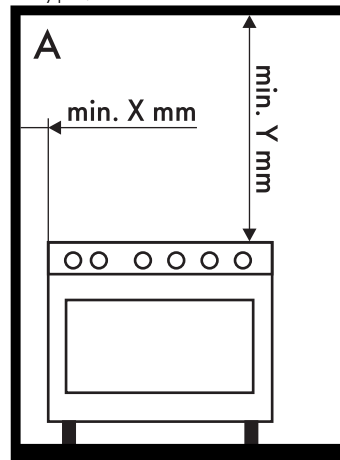
Warmteontwikkeling tijdens werking van het apparaat Brandgevaar

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

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.

X	50 mm
Y	750 mm

Dit apparaat behoort, afhankelijk van het installatietype, tot de klasse:



A - Klasse 1

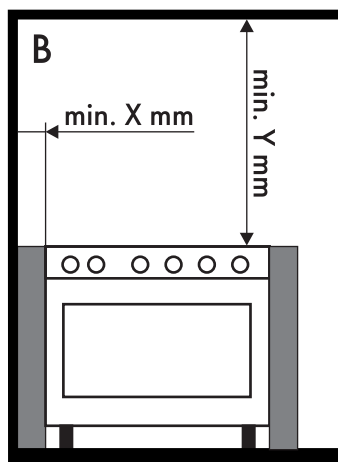
(Apparaat vrije installatie)

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.

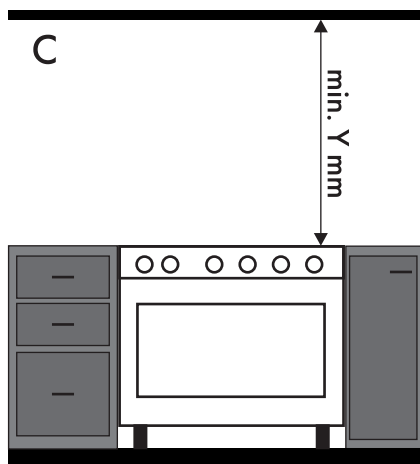
IN



Installatie

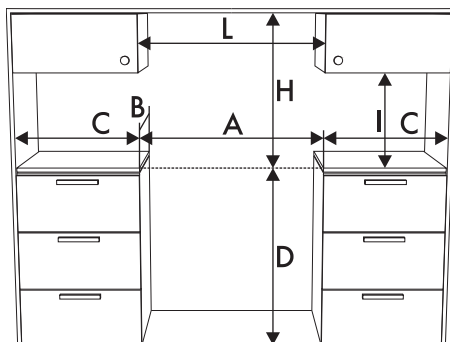


B - Klasse 2 subklasse 1
(Ingebouwd apparaat)



C - Klasse 2 subklasse 1
(Ingebouwd apparaat)

Afmetingen van het apparaat



A	900 mm
B	600 mm
C¹	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L²	900 mm

¹ Minimumafstand tot zijwanden of andere ontvlambare materialen.

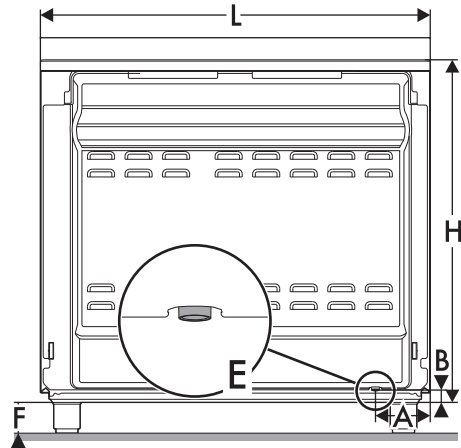
² Minimumbreedte inbouwkast (=A).



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



Afmetingen van het apparaat: locatie van de aansluitingen elektriciteit (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - max. 110
H	809
L	898

E = Elektrische aansluiting

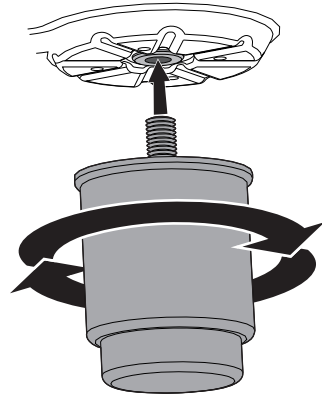
Plaatsing en nivellering



Zwaar apparaat

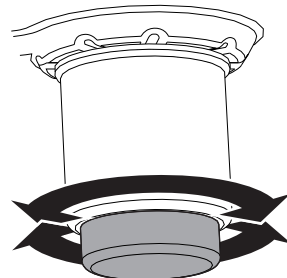
Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Plaats eerst de voorste voetjes en daarna de achterste.
- Nadat de gas- en de elektrische aansluiting is uitgevoerd, moeten de vier bijgeleverde voetjes van het apparaat vastgedraaid worden.



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

- Schroef het onderste gedeelte van de voetjes open of dicht, tot het apparaat stabiel staat en genivelleerd is.





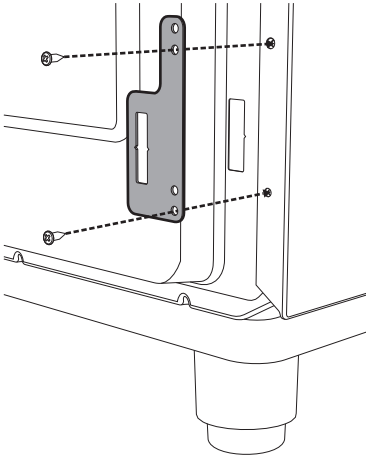
Installatie

Bevestiging op de wand

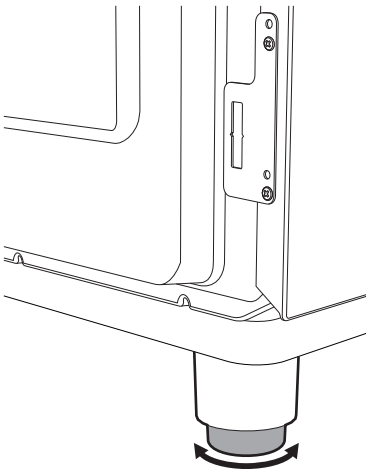


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

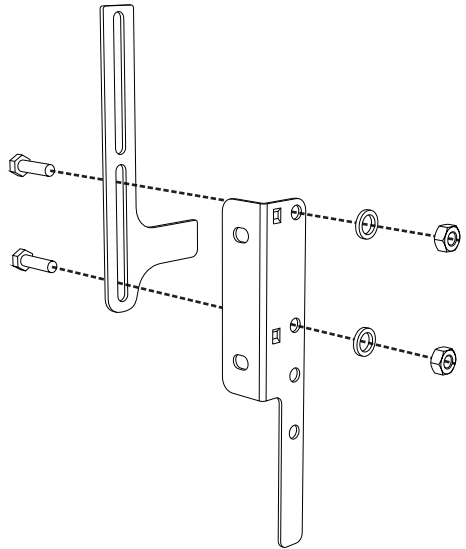
1. Schroef het plaatje voor de bevestiging op de muur vast op de achterzijde van het apparaat.



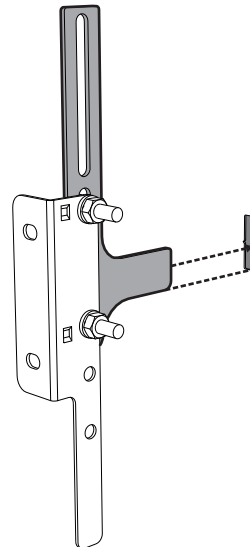
2. Regel de hoogte van de 4 voetjes.



3. Assembleer de bevestigingsbeugel.

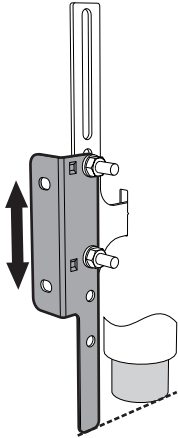


4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderste rand van het plaatje voor de bevestiging op de muur.

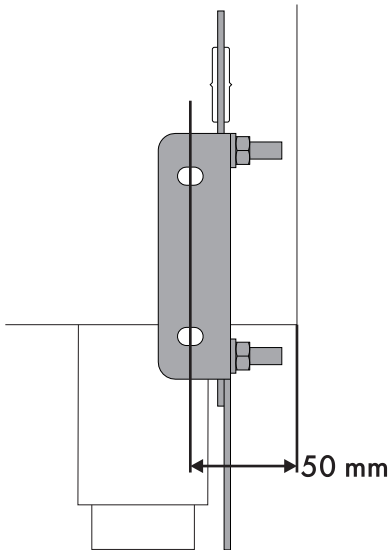




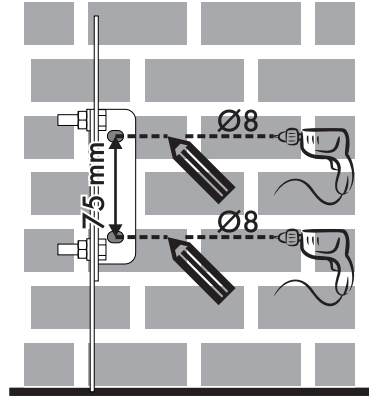
5. Lijn de onderkant van de bevestigingsbeugel uit met de grond en draai de schroeven vast om de afmetingen vast te leggen.



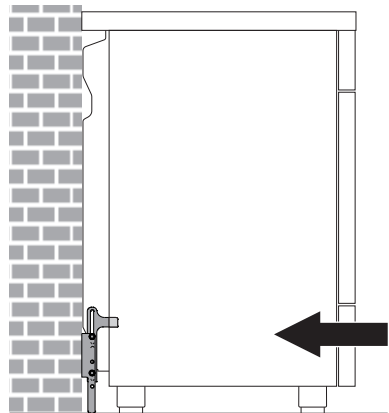
6. Houd tussen de zijkant van het apparaat en de gaten van de beugel 50 mm vrij.



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.





Installatie

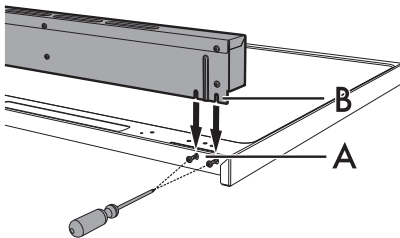
Montage van de plint



De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. Ze moet op het apparaat bevestigd worden voordat het apparaat zelf wordt geïnstalleerd.

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

1. Draai de 4 schroeven (**A**) aan de achterzijde van de kookplaat (2 aan elke kant) los met een schroevendraaier.
2. Plaats de plint op de plaat.
3. Lijn de openingen van de plint (**B**) uit met de schroeven (**A**).



4. Bevestig de plint op de plaat met de 4 eerder losgedraaide schroeven.

5.2 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.
- 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.

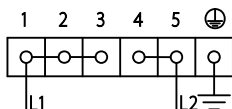
Algemene informatie

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.



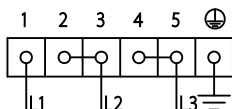
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- 220-240 V 2[~]



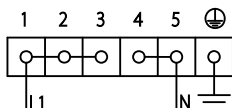
Driepolige kabel 3 x 10 mm².

- 220-240 V 3[~]



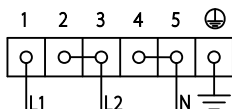
Vierpolige kabel 4 x 6 mm².

- 220-240 V 1N[~]



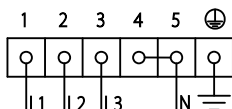
Driepolige kabel 3 x 10 mm².

- 380-415 V 2N[~]



Vierpolige kabel 4 x 6 mm².

- 380-415 V 3N[~]

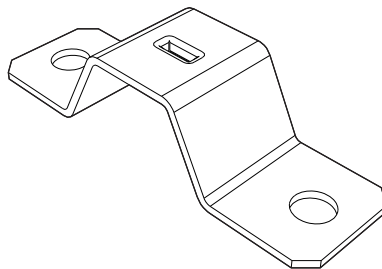


Vijfpolige kabel 5 x 4 mm².

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

i De stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (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

Rust de voedingslijn uit met een meerpolige onderbrekingsinrichting, overeenkomstig de installatienormen.

De onderbrekingsinrichting dient op een eenvoudig te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

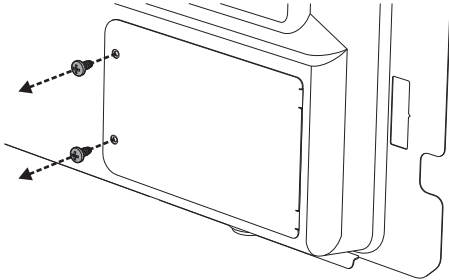


Installatie

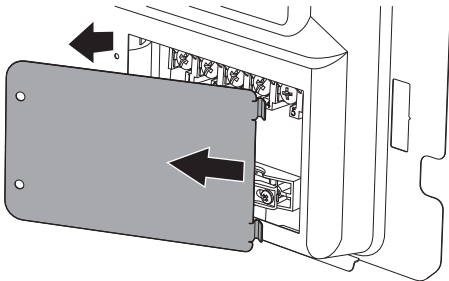
Toegang tot het klemmenbord

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

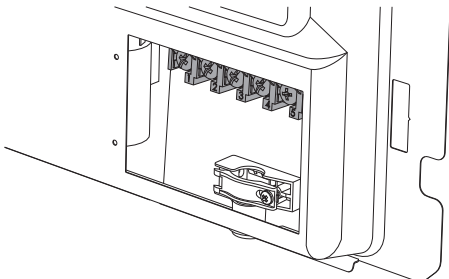
1. Verwijder de schroeven die het klepje op de achterste plaat vastzetten.



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

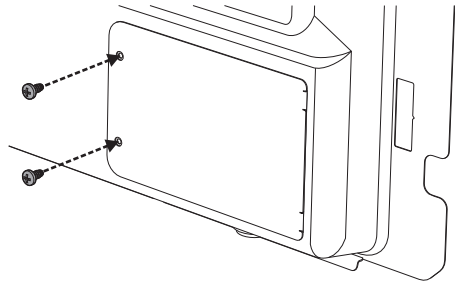


3. Installeer de voedingskabel.



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.



5.3 Voor de installateur

- 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 werkwijze.