

Inhoudsopgave

1 Waarschuwingen	172
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	172
1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant	177
1.3 Beoogd gebruik	177
1.4 Verwerking	177
1.5 Typeplaatje	178
1.6 Deze gebruiksaanwijzing	178
1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	178
2 Beschrijving	179
2.1 Algemene beschrijving	179
2.2 Kookplaat	180
2.3 Bedieningspaneel	181
2.4 Andere onderdelen	182
2.5 Beschikbare accessoires	182
3 Gebruik	184
3.1 Waarschuwingen	184
3.2 Eerste gebruik	185
3.3 Gebruik van de accessoires	185
3.4 Het gebruik van de kookplaat	186
3.5 Gebruik van de ovens	192
3.6 Advies voor bereidingen	193
3.7 Klok programmeereenheid	195
4 Reiniging en onderhoud	200
4.1 Waarschuwingen	200
4.2 Reiniging van het apparaat	200
4.3 Demontage van de deur	202
4.4 Buitengewoon onderhoud	206
5 Installatie	208
5.1 Plaatsing	208
5.2 Elektrische aansluiting	211
5.3 Voor de installateur	212

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.
- Geen ontvlambare materialen gebruiken, in de bergruimte (indien aanwezig) of in de nabijheid van het apparaat 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.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- 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 warmte-afvoer 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: brandgevaar.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- Sproei geen spuitbussen in de nabijheid van de oven.
- Gebruik geen plastic vaatwerk of recipiënten om voedsel te bereiden.
- Plaats geen blikken of gesloten recipiënten 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 de interne ruit te plaatsen.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een vlakke en regelmatige bodem hebben.



- In geval van overstroming of overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Geen zure stoffen zoals citroensap of azijn op de kookplaat morsen.
- Plaats geen lege potten of pannen op ingeschakelde kookzones.
- 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).

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 klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.



Waarschuwingen

Voor dit apparaat

- Schakel de platen na gebruik uit door de relatieve knop op **O** te plaatsen. Vertrouw nooit alleen op de panherkenningsindicatie.
- Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte niet goed 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.
- Voorkom dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- Gebruik de kookplaat niet als werk- en/of snijvlak.
- Gebruik uitsluitend de beveiligingen van de kookplaat die door de fabrikant van het kookapparaat zijn ontworpen of degene waarvan in de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant van het apparaat is aangegeven dat ze geschikt zijn, ofwel de beveiligingen van de kookplaat die onderdeel van het apparaat zijn. Door het gebruik van ongeschikte beveiligingen kunnen ongevallen worden veroorzaakt.
- 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.
- 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.
- 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).



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 Verwerking



Het apparaat moet op het einde van zijn gebruiksduur afzonderlijk 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 en de stekker.
- 

Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

 - Schakel de stroomtoevoer uit.
 - Haal de stekker uit het stopcontact.
- 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 het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.



Waarschuwingen

Het apparaat zit 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.

1.5 Typeplaatje

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

1.6 Deze gebruiksaanwijzing

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

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.

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.

Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.



Veiligheidswaarschuwingen



Informatie



Suggestie

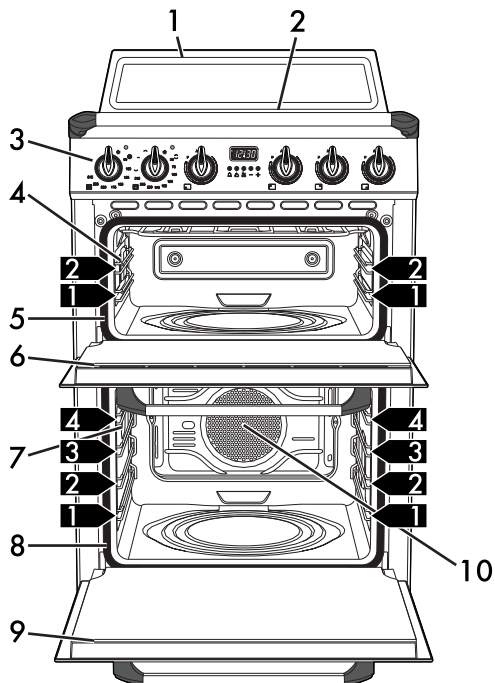
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



2 Beschrijving

2.1 Algemene beschrijving



1 Plint

2 Kookplaat

3 Bedieningspaneel

4 Lamp hulpoven

5 Pakking hulpoven

6 Deur hulpoven

7 Lamp hoofdzakelijke oven

8 Pakking hoofdzakelijke oven

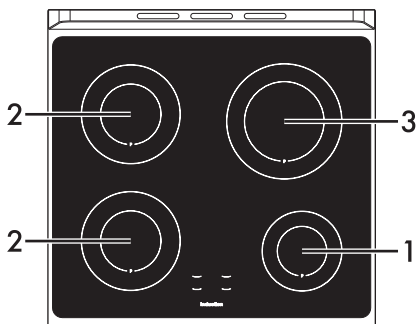
9 Deur hoofdzakelijke oven

10 Ventilator

1,2,3 Niveau van het frame voor roosters/ovenshalen



2.2 Kookplaat



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

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

Voordelen van inductiekoken

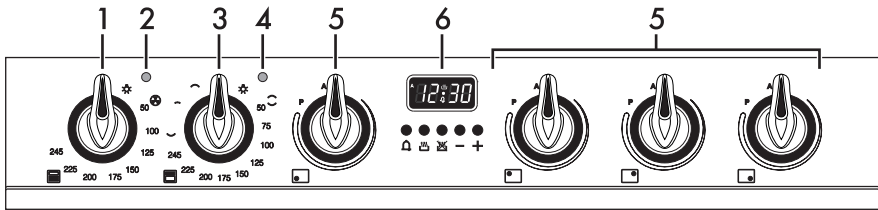


De kookplaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom op de onderkant van de pan veroorzaakt. De warmte wordt niet aan de bereidingszone overgedragen, maar wordt direct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

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen van magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Meer veiligheid, dankzij de overdracht van energie naar enkel het recipiënt op de kookplaat.
- Hoog rendement bij de zending 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 Knop hoofdoven

Kan gebruikt worden om de verlichting in de hoofdoven in te schakelen of om een geventileerde bereidingstemperatuur tussen **50°C** en **245°C** in te stellen.

2 Controlelamp hoofdoven

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 ovenruimte constant wordt gehouden.

3 Knop hulpoven

Met deze knop kan de verlichting in de oven worden ingeschakeld, kan een statische bereidingstemperatuur tussen **50°C** en **245°C** worden ingesteld of kan voor een van de verschillende functies de maximum temperatuur worden gekozen.

4 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 ovenruimte constant wordt gehouden.

5 Knoppen bereidingszones van de kookplaat

Nuttig voor het bedienen van de bereidingszones van de inductieplaat. Druk de knoppen in en ze draai rechtsom om het werkingsvermogen van de plaat te regelen, van een minimum van **1** tot een maximum van **9**.

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

6 Klok programmeereenheid

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





2.4 Andere onderdelen

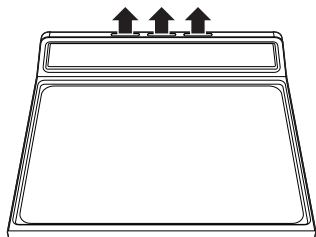
Plaatsbare niveaus

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

Koelventilator

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

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



Interne verlichting

De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

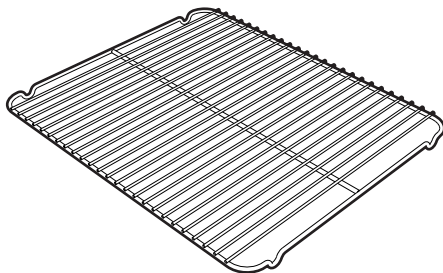
- wanneer de knop oven (hoofd- of hulpoven) op  wordt gedraaid;
- als een willekeurige functie wordt geselecteerd.

2.5 Beschikbare accessoires



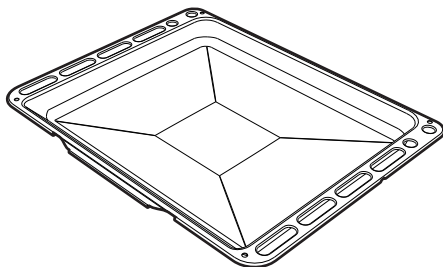
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

Rooster voor ovenschaal



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

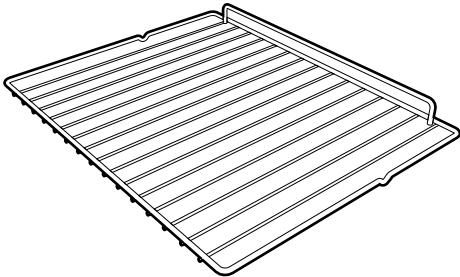
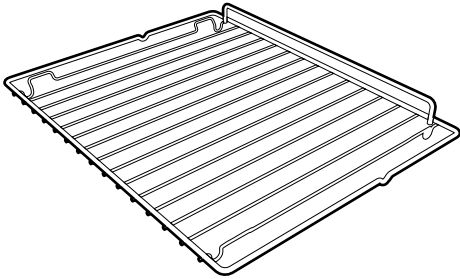
Ovenschaal



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



Rooster



Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.



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



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



3 Gebruik

3.1 Waarschuwingen



Hoge temperatuur in de ovens tijdens het gebruik

Gevaar voor 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.
- Houd kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt wanneer het apparaat in werking is.
- Als er bewerkingen nodig zijn aan de etenswaren of aan het einde van de bereiding, opent u een aantal seconden lang de deur 5 centimeter, zodat de stoom ontsnapt. Vervolgens kunt u de deur volledig openen.
- Vetten en oliën kunnen vlam vatten bij oververhitting. Wees heel voorzichtig.



Incorrect gebruik.

Beschadiging van de oppervlakken

- Bedek de bodem van de ovenruimte niet met aluminiumfolie.
- Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de ovenruimte er niet door wordt verhinderd.
- Plaats geen potten of ovenschalen rechtstreeks op de bodem van de ovenruimte.
- Gebruik de open deur niet als steun door potten of schalen te plaatsen op het binnenglas.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een effen 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 effen en regelmatige bodem hebben.
- Voorkom dat harde en zware voorwerpen op de kookplaat kunnen vallen zodat deze niet kan beschadigd worden.
- 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 werken/of snijvlak.



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

- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik of laat geen ontvlambaar materiaal in de nabijheid van het apparaat.
- Gebruik geen vaatwerk of plastic 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 ongebruikte ovenschalen en roosters tijdens de bereiding uit de ovenruimte.

3.2 Eerste gebruik

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de accessoires en uit de ruimten.
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.

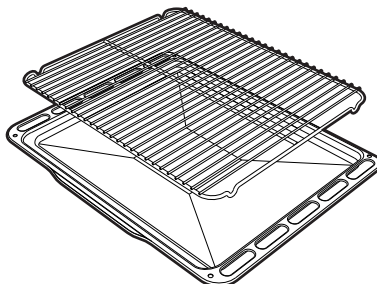
Glaskeramische plaat

5. Positioneer een volle pan water op elke bereidingszone vooraan, en schakel het maximum vermogen minstens 30 minuten lang 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.

3.3 Gebruik van de accessoires

Rooster voor ovenschaal

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

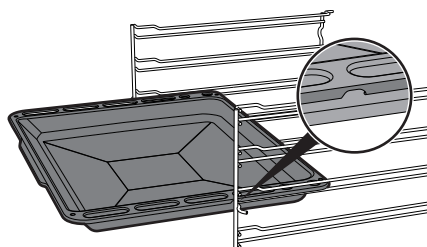
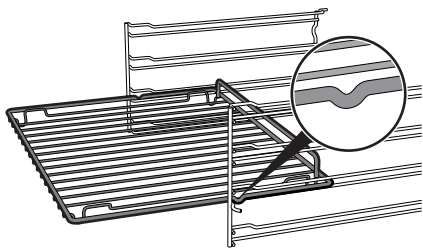




Roosters en ovenschalen

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

- De mechanische veiligheidsblokkeringen om ongewenste verwijdering van de roosters te voorkomen moeten naar beneden en naar de binnenzijde van de ovenruimte gericht zijn.



Plaats de roosters en de schalen helemaal in de ovenruimte, tot ze vast komen te zitten.



Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.

3.4 Het gebruik van de kookplaat



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



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

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.

Recepten die geschikt zijn voor inductiekoken

De pannen en potten die op de inductieplaat worden gebruikt, moeten van metaal zijn en over magnetische kenmerken en een voldoende grote bodem beschikken.


Geschikte recepten:

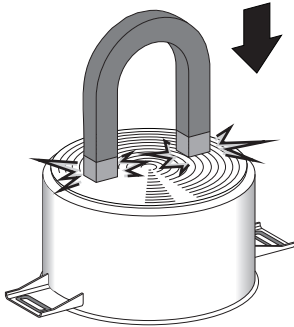
- Recepten van geëmailleerd staal met dikke bodem.
- Recepten van gietijzer met geëmailleerde bodem.
- Recepten van meerlagig roestvrij staal, roestvrij ferritisch staal en aluminium met speciale bodem.

Niet geschikte recepten:

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




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

Als een geschikte pan op de bereidingszone staat, detecteert het herkenningssysteem de aanwezigheid van de pan en schakelt het systeem de plaat in op het ingestelde vermogen. Het zenden 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 verzonden.

Beperkingen bij de herkenning van de pan: de minimum diameter van de onderkant van de pan wordt aangeduid door een interne omtrek op de bereidingszone. Pannen met een kleinere diameter worden misschien niet herkend, waardoor de inductiestroom niet wordt ingeschakeld.




Beperking van de bereidingsduur

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

De maximale werkingsduur van elke zone hangt af van het geselecteerde vermogensniveau als de instellingen van de bereidingszone niet worden gewijzigd.

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de bereidingszone uitgeschakeld, hoort u een kort

geluidssignaal en wordt het symbool  weergegeven op het display.

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

Advies om energie te besparen

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



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



Als de bereidingszone en de oven tegelijk worden gebruikt, kan in bepaalde omstandigheden het maximale nuttige vermogen van uw elektrische installatie worden overschreden.



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.

Vermogensniveaus

Het vermogen van de bereidingszone kan op verschillende niveaus geregeld worden. In de tabel vindt u de relatieve aanduidingen betreffende de verschillende types van bereidingen.

Vermogensniveau	Geschikt voor:
0	Positie OFF
U	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, bakken (maximaal vermogen)

* zie boosterfunctie

Restwarmte



**Incorrect gebruik.
Gevaar voor verbranding**

- Let goed op voor kinderen omdat ze de aanduiding van de restwarmte niet goed 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  op het display weergegeven. Als de temperatuur 60°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.

Warmhouden



Met deze functie kunt u al bereide gerechten warmhouden.

Om de warmhoudfunctie te activeren:

- Draai de knop van de gewenste bereidingszone totdat het symbool  op het overeenkomstige display verschijnt.



Verwarmingsversneller

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

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

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

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.

Boosterfunctie

i Met de boosterfunctie kan de bereidingszone maximaal 5 minuten lang op het maximale vermogen geactiveerd worden. Met deze functie kan bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel aan de kook gebracht worden, of vlees bereid worden.

- Draai de knop rechtsonder 2 seconden lang op **P** en laat de knop los.

Op het display wordt **P** weergegeven.

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

i De boosterfunctie heeft de prioriteit over de verwarmingsversneller.

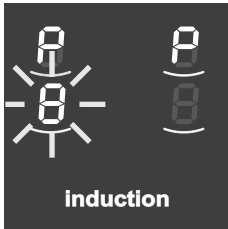


Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een vermogensbeheermodule die het verbruik optimaliseert/bepert. Als de gezamenlijk ingestelde vermogensniveaus het toegelaten maximum overschrijden, beheert de elektronische kaart automatisch het vermogen van de kookplaten.

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 duidt op automatische beperking door de vermogensbeheermodule.



i De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.

Toetsblokkering

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

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

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

i Als de knoppen langer dan 30 seconden in positie **A** gedraaid blijven, verschijnt op de 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 **C**, **E** weergeeft, moet contact worden opgenomen met de technische assistentie.

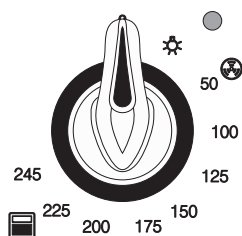


3.5 Gebruik van de ovens

Inschakeling van de hoofdoven

Om de hoofdoven in te schakelen:

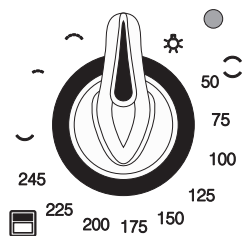
- Draai de knop rechtsom op de gewenste temperatuur tussen **50°C** en **245°C**.



Inschakeling van de hulpoven

Om de hulpoven in te schakelen:

- Draai de knop rechtsom op de gewenste temperatuur tussen **50°C** en **245°C**.
- Draai de knop verder rechtsom om een van de beschikbare functies op de maximale temperatuur te selecteren.



Functies van de hoofdoven



Circulatie + ventilator

Met de combinatie van de ventilator en het luchtcirculatie element (ingebouwd in de ovenruimte) kan verschillend voedsel op meerdere vlakken bereid worden waarvoor dezelfde temperatuur en hetzelfde type van bereiding nodig is. 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.

Functies van de hulpoven



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.



Onderwarmte



De warmte, die enkel van onderaan komt, eindigt de bereiding van voedsel dat een hogere basistemperatuur nodig heeft, zonder gevolgen voor het bruin braden. Ideaal voor gebak of hartige taarten, vlaaien en pizza.

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 spiezen, toasts en bijspijsen van groenten te bereiden.

Grill



Met de warmte die van het grill element komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispuit (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.

3.6 Advies voor bereidingen


Algemeen advies

- Gebruik de geventileerde functie om een gelijkmatige bereiding te bekomen op verschillende niveaus.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het gerecht zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).

Advies voor het bereiden van vleesgerechten

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

Aanbevelingen voor bereidingen met de grill

- Het grillen van vlees kan zowel uitgevoerd worden bij koude als bij voorverwarmde oven, als het resultaat van de bereiding gewijzigd moet worden.
- Het wordt aanbevolen om het voedsel in het midden van het rooster te plaatsen.
- In de grillfunctie is het aanbevolen om de temperatuurknop op de hoogste waarde in te stellen (symbool ) , voor een optimale bereiding.



- Het voedsel moet gekruid worden voordat het wordt bereid. Dit geldt eveneens voor olie en gesmolten boter.
- Gebruik de schaal op het eerste vlak onderaan om de vloeistoffen afkomstig van het grillen op te vangen.
- De grill in de hulpoven mag nooit langer dan 30 minuten worden gebruikt.

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.
- 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 verslapt 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.
- Tijdens het bereiden van gebak of groenten kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.

Advies voor het ontdooien en het rijzen

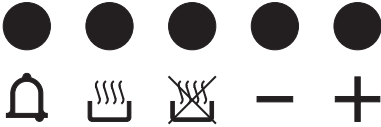
- Er wordt aangeraden om het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het gerecht niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de ovenruimte een bakje met water te zetten.


Om energie te besparen

- Stop de bereiding enkele minuten voordat de normale kooktijd verstrijkt. De bereiding zal voortgezet worden 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 binnenkant van het apparaat constant rein.



3.7 Klok programmeereenheid



 Toets timer kookwekker


 Toets duur bereiding



 Toets einde bereiding.

 Toets waarde lager

 Toets waarde hoger


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

i 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.

Instelling van de tijd

i 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. Druk tegelijkertijd op de toetsen  en . De stip tussen de uren en de minuten knippert.
2. Met de toetsen  of  kan het uur ingesteld worden. Houd de toets ingedrukt om snel vooruit te gaan.
3. Druk op de toets  of wacht 5 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.

N



Gebruik

Bereiding met tijdstelling

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

1. Selecteer bereidingsfunctie en -temperatuur, en druk op de toets . Het display zal de cijfers en het symbool weergeven tussen de uren en de minuten.
2. Druk op de toetsen of om de gewenste minuten in te stellen.
3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt het actuele uur samen met de symbolen en .
4. Na de bereiding worden de verwarmingselementen gedeactiveerd. Op het display wordt het symbool uitgeschakeld, knippert het symbool en wordt een geluidssignaal geactiveerd.
5. Om het geluidssignaal uit te schakelen, moet op eender welke toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.
6. Druk gelijktijdig op de toetsen en om de klok van de programmeereenheid te resetten.

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



Wanneer u na de instelling de resterende tijd wilt weergeven, moet u op de toets drukken.



Om de ingestelde programmering op nul te stellen, moet gelijktijdig op de toetsen en gedrukt worden, en moet de oven manueel uitgeschakeld worden.

Geprogrammeerde bereiding

i 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. Druk op de toets . Op het display verschijnt de som van de actuele tijd en de eerder ingestelde bereidingsduur.
3. Druk op de toetsen of om de gewenste minuten in te stellen.
4. Wacht ongeveer 5 seconden zonder op een toets te drukken om de functie te activeren. Op het display verschijnt het actuele uur samen met de symbolen en .



5. 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 eender welke toets van de klok van de programmeereenheid gedrukt worden.
7. Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de klok van de programmeereenheid te resetten.



Wanneer u na de instelling de resterende tijd wilt weergeven, moet u op de toets  drukken. Druk op de toets  om het uur van het einde van de bereiding weer te geven.

3. Wacht ongeveer 5 seconden zonder een toets in te drukken om de instelling van de kookwekker te beëindigen. Op het display verschijnen het actuele uur en de symbolen  en .



Het is niet mogelijk om een bereidingsduur van meer dan 24 uur in te stellen.



Na de programmering van de kookwekker geeft het display de actuele tijd weer. Om de resterende tijd weer te geven, moet op de toets  gedrukt worden.


Timer kookwekker





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

- De kookwekker kan op eender welk ogenblik geactiveerd worden.
1. Druk op de toets . Het display toont de cijfers  en de knipperende controlelamp  tussen de uren en de minuten.
 2. Druk op de toetsen  of  om de gewenste minuten in te stellen.

Regeling van het volume van het geluidssignaal

Het geluidssignaal heeft 3 verschillende toonhoogten. Druk wanneer het geluidssignaal wordt geproduceerd op de toets  om de instelling te wijzigen.

Het annuleren van de ingestelde gegevens

Druk gelijktijdig op de toetsen  en  om de ingestelde programmeringen op nul te stellen. Schakel de oven daarna manueel uit als geen bereiding bezig is.



Gebruik

Indicatieve tabel bereidingen hoofdzakelijke oven

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)
Kalfsgebraad	2	Circulatie	2	180 - 190	90 - 100
Varkenslende	2	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80
Rosbief	1	Circulatie	2	200	40 - 45
Gebraden konijn	1,5	Circulatie	2	180 - 190	70 - 80
Kalkoenbout	3	Circulatie	2	180 - 190	110 - 120
Coppa in de oven	2 - 3	Circulatie	2	180 - 190	170 - 180
Gebraden kip	1,2	Circulatie	2	180 - 190	65 - 70
Zalmforel	1,2	Circulatie	2	150 - 160	35 - 40
Zeeduivel	1,5	Circulatie	2	160	60 - 65
Tarbot	1,5	Circulatie	2	160	45 - 50
Pizza	1	Circulatie	2	245	8 - 9
Brood	1	Circulatie	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	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	Circulatie	2	160	20 - 25
Paradijstaart	1,2	Circulatie	2	160	55 - 60
Soezen/beignets	1,2	Circulatie	2	180	80 - 90
Cake	1	Circulatie	2	150 - 160	55 - 60
Rijsttaart	1	Circulatie	2	160	55 - 60
Brioches	0,6	Circulatie	2	160	30 - 35

De tijden die aangeduid worden in de tabel zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en zijn indicatief.



Indicatieve tabel bereidingen hulpoven

Gerechten	Gewicht (Kg)	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	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	
Pizza	1	Statisch	1	245	14 - 16	
Erbazzone	1,2	Statisch	1	220 - 230	35 - 40	
Focaccia	0,8	Statisch	1	190 - 200	18 - 20	
Confituurtaart	1	Statisch	1	170 - 180	35 - 40	
Zanddeeg	0,4	Statisch	1	170 - 180	20 - 25	
Koekjes van	0,8	Statisch	1	170 - 180	18 - 20	
Gevulde tortellini	1,2	Statisch	1	170 - 180	25 - 30	
Zalmforel	1,2	Statisch	1	150 - 160	35 - 40	
Gebraden konijn	1,2	Statisch	1	180 - 190	70 - 80	
Kalkoenbout	1,5	Statisch	1	180 - 190	80 - 90	
Varkenslende	1,2	Statisch	1	190 - 200	80 - 90	
Halve gebraden kip	1,2	Statisch	1	190 - 200	55 - 60	
Worst	1,5	Grill	2	245	13 - 15	
					Zijde 1	Zijde 2
Varkenskoteletten	1,5	Grill	2	245	15	5
Ribben	1,5	Grill	2	245	10	10
Varkensspek	0,7	Grill	2	245	7	8
Varkensfilet	1,5	Grill	2	245	10	5
Rundfilet	1	Grill	2	245	10	7

De tijden die aangeduid worden in de tabel zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en zijn indicatief.



4 Reiniging en onderhoud

4.1 Waarschuwingen



Incorrect gebruik. Beschadiging van de oppervlakken

- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, 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.
- Let op om geen suiker of zoetigheden te morsen op de plaat tijdens de bereiding, of om geen materialen of stoffen op de plaat te plaatsen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminiumfolie); wanneer dit toch gebeurt, moet de verwarming onmiddellijk uitgeschakeld worden en moet de nog lauwe plaat gereinigd worden om de staat van het oppervlak niet te schaden

4.2 Reiniging van het apparaat



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.

Advies voor de reiniging van de kookplaat

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

Reiniging van de glaskeramische kookplaat

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

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd. 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 deze 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 kan een **glanzend oppervlak** gevormd worden door het schuiven 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 zodat dus donkere vlekken gevormd kunnen worden.

Wekelijkse reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met een gewoon product voor de reiniging van glaskeramik. Respecteer steeds de aanwijzingen van de producent. 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 reine doek. Let op dat geen resten van reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt, en dus de structuur zouden kunnen wijzigen.

Reiniging van de ovenruimte

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

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

Verwijder de uitneembare delen alvorens de ovenruimte te reinigen.

Voor een gemakkelijke schoonmaak is het aanbevolen om het volgende te demonteren:

- de deur
- de frames voor roosters/ovenshalen
- de uitneembare geleiders (indien aanwezig)
- de pakking



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



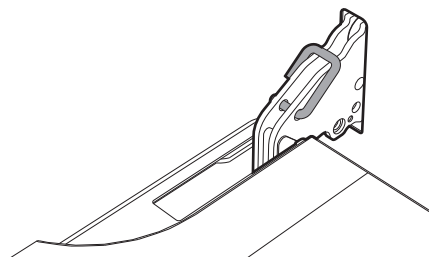
Reiniging en onderhoud

4.3 Demontage van de deur

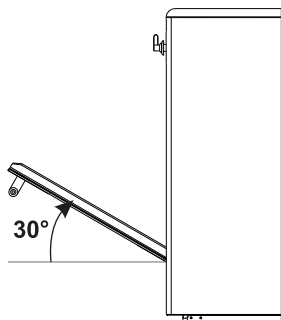
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

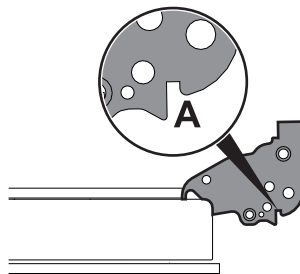
1. Open de deur volledig en plaats de twee pennen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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



3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen aan de voorkant 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

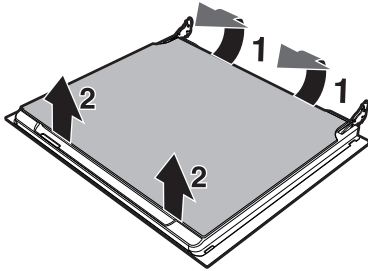
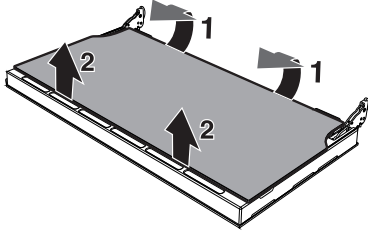
Er wordt aangeraden om ze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet u schoonmaken met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



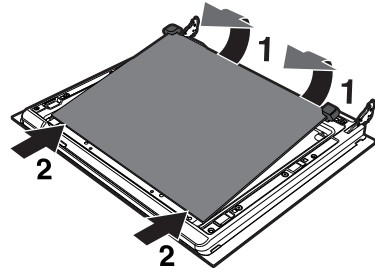
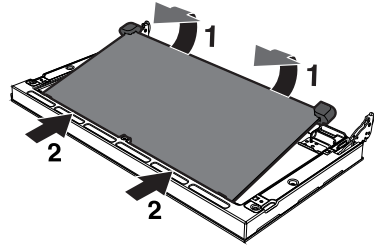
Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de fabrikant te gebruiken.



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



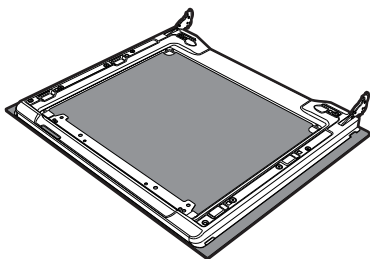
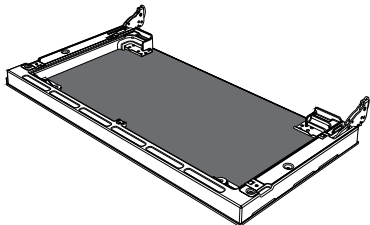
3. Verwijder de tussenruit door ze op te heffen naar de andere toe.



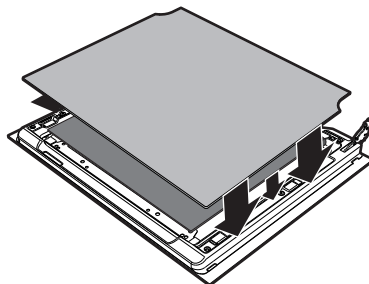
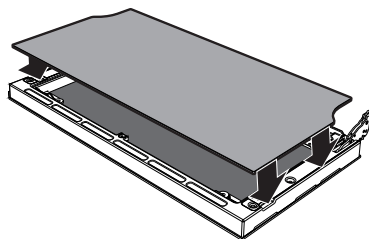


Reiniging en onderhoud

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.

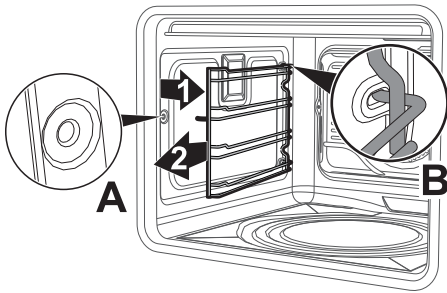


Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

Als de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen worden verwijderd, kan de reiniging van de zijdelen makkelijker uitgevoerd worden.

Om de geleiderframes te verwijderen: trek het frame naar de binnenkant van de ovenruimte zodat het uit de klemverbinding **(A)** komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan **(B)**.

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



Reiniging van de bovenkant (hulpoven)



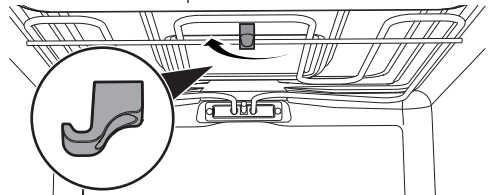
De temperatuur in de ovenruimte kan tijdens het gebruik hoog oplopen

Gevaar voor verbranding

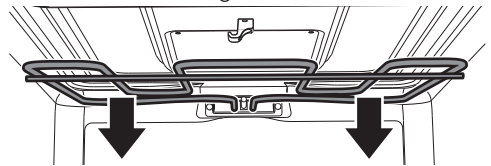
- De volgende handelingen mogen alleen worden uitgevoerd als de oven uit en volledig afgekoeld is.

Het apparaat is voorzien van een weerstand die u voor een eenvoudigere reiniging van de bovenkant van de oven kunt kantelen.

1. Hef de bovenste weerstand voorzichtig op en draai de pal 90° zodat de weerstand vrijkomt.



2. Beweeg de weerstand voorzichtig helemaal omlaag.



Incorrect gebruik

Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Laat tijdens de reiniging de weerstand niet teveel buigen.

3. Plaats aan het einde van de reiniging de weerstand terug en blokkeer hem door aan de pal te draaien.



Reiniging en onderhoud

4.4 Buitengewoon onderhoud

Vervanging van de lamp voor de binnenverlichting



Delen onder elektrische stroom
Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

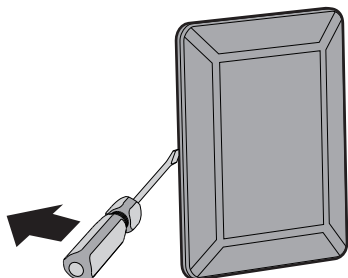


In de ovenruimte is een 40W-lamp aangebracht.

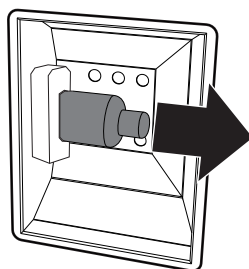
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenscalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

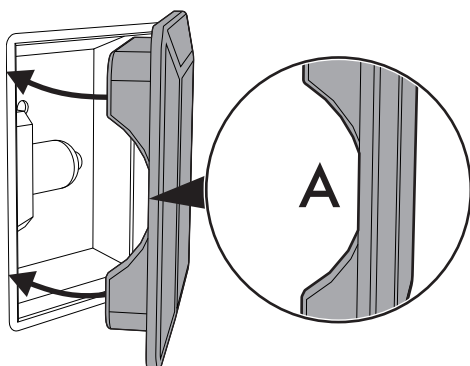


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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

5. De nieuwe lamp aanbrengen.
6. Hermonteer het deksel. Keer de geprofileerde binnenkant van het glas (A) naar de deur.



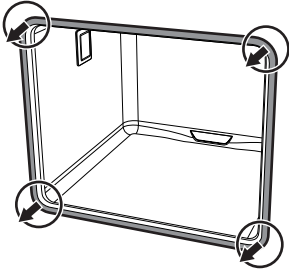
7. Druk goed op de bedekking zodat ze perfect aan de fitting hecht.



Demontage en hermontage van de pakking

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken los en trek de pakking naar buiten.



De pakking monteren:

- Haak de 4 haken in de hoeken van de pakking vast.

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.

Oplossingen voor problemen...

Het apparaat functioneert niet:

- De schakelaar is defect: controleer in de zekeringkast of de schakelaar in orde is.
- Afname van het vermogen: controleer of de controlelampen van het apparaat werken.

De kookplaat produceert rook:

- Laat de kookplaat afkoelen, en reinig deze, nadat de bereiding klaar is.
- Controleer of het voedsel niet uit het recipiënt komt, en gebruik eventueel een groter recipiënt.

Scheuren of barsten in de kookplaat:

- moet het apparaat onmiddellijk uitgeschakeld worden, moet de stroomtoevoer uitgeschakeld worden en moet contact met de assistentie worden opgenomen.

De oven warmt niet op:

- Defecte zekering: controleer en vervang de schakelaar indien nodig.
- De functieknop is niet ingesteld: stel de functieknop in.

Alle gerechten die in de ovenruimte worden bereid verbranden in zeer korte tijd.

- Defecte thermostaat: bel de assistentie.

Het glas van de deur beslaat als de oven warm is:

- Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het temperatuurverschil: dit heeft geen effect op de ovenprestaties.



5 Installatie

5.1 Plaatsing



Zwaar apparaat Pletgevaar

- Plaats het apparaat op het meubel samen met een tweede persoon.



Druk op de open deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de 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

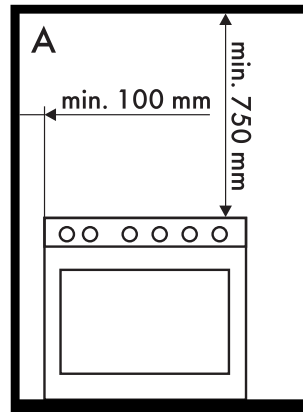
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C).

Algemene informatie

Het apparaat kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van 50 mm van de zijkant van het apparaat, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen A en C betreffende de installatieklassen.

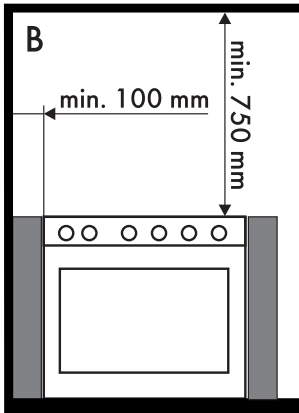
Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat dient de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap te worden geraadpleegd om de correcte afstand te bepalen.

Dit apparaat behoort naargelang het installatietype tot de klasse:

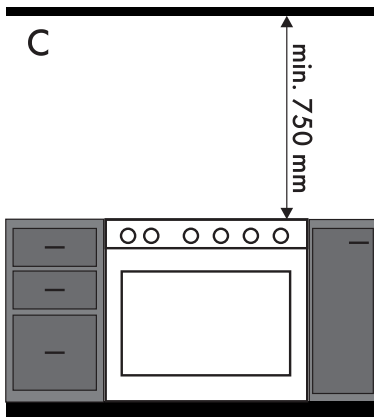


A - Klasse 1

(Apparaat vrije installatie)



B - Klasse 2 subklasse 1
(Ingebouwd apparaat)



C - Klasse 2 subklasse 1
(Ingebouwd apparaat)



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

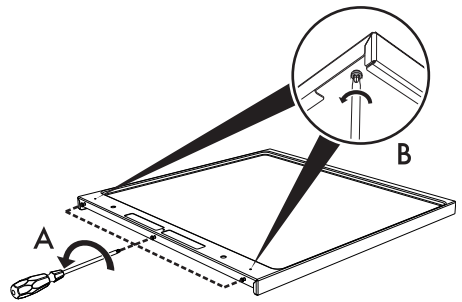
Montage van de plint



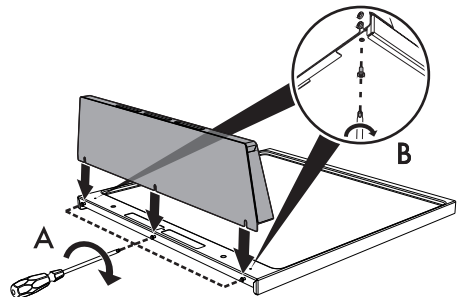
De bijgeleverde plint is een integrerend deel van het product. Ze moet op het apparaat bevestigd worden voordat het apparaat zelf wordt geïnstalleerd.

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

1. Draai de 3 schroeven los aan de achterkant van het vlak (A), en draai de 2 schroeven (B) vast die zich op de zijkant van de plint bevinden.



2. Positioneer de plint op het vlak. Stel de 3 openingen onderaan van de plint overeenkomstig de 3 schroeven, die eerder werden losgedraaid, aan de achterkant van het vlak.
3. Draai de 3 schroeven vast aan de achterkant van de kookplaat (A) en draai de 2 schroeven vast onder het vlak (B) om de plint te bevestigen.



2



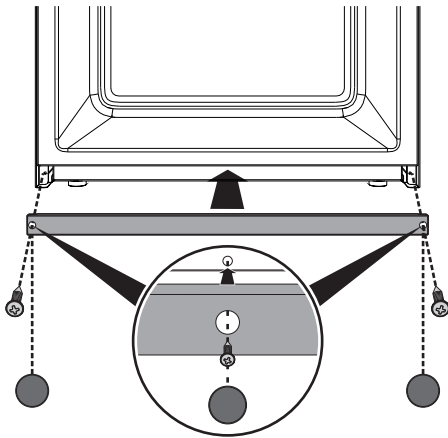
Installatie

Montage van de onderplint

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

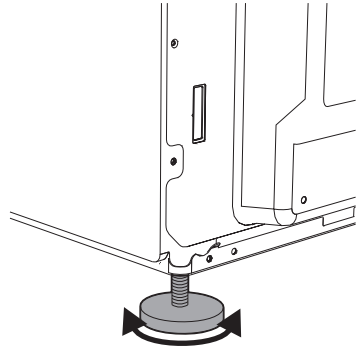
De plint moet steeds correct gepositioneerd en bevestigd worden op het apparaat.

1. Positioneer deze plint onderaan op de voorkant van het apparaat.
2. Draai de twee zijdelingse schroeven vast om de plint op het apparaat te bevestigen.
3. Bedek de openingen van de plint met behulp van de bijgeleverde doppen.



Positionering en nivellering van het apparaat

Voor een betere stabiliteit moet het apparaat correct genivelleerd zijn; draai na de elektrische en/of gasaansluiting het onderste deel van het voetje vast of los tot het apparaat genivelleerd en gestabiliseerd is op de vloer.





5.2 Elektrische aansluiting



Elektrische spanning
Gevaar voor elektrische schok

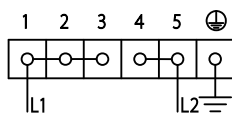
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik een persoonlijk beschermingsmiddel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.

Algemene informatie

Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.

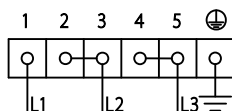
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V 2 \sim**



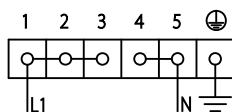
Driepolige kabel 3 x 6 mm².

- **220-240 V 3 \sim**



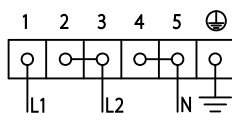
Vierpolige kabel 4 x 4 mm².

- **220-240 V 1N \sim**



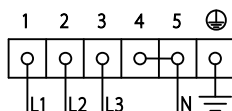
Driepolige kabel 3 x 6 mm².

- **380-415 V 2N \sim**



Vierpolige kabel 4 x 4 mm².

- **380-415 V 3N \sim**



Vijfpolige kabel 5 x 2,5 mm².



De waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.



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

Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolige onderbreking voor de voeding, overeenkomstig de installatienormen.

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

Aansluiting met stekker en stopcontact

Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

5.3 Voor de installateur

- Na de installatie moet de stekker bereikt kunnen worden. De voedingskabel mag niet verbogen of vastgeklemd worden.
- Het apparaat moet volgens de installatieschema's worden geïnstalleerd.
- Wend u tot het dichtstbijzijnde servicecentrum als het apparaat niet correct werkt na alle verificaties te hebben verricht.
- Licht de gebruiker over de correcte werking in wanneer het apparaat correct is geïnstalleerd.