

# Inhoudsopgave

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| <b>1 Waarschuwingen</b>                 | <b>88</b>  |
| 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen  | 88         |
| 1.2 Aansprakelijkheid van de fabrikant  | 89         |
| 1.3 Beoogd gebruik                      | 90         |
| 1.4 Verwerking                          | 90         |
| 1.5 Identificatieplaatje                | 90         |
| 1.6 Deze gebruiksaanwijzing             | 90         |
| 1.7 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing    | 91         |
| <b>2 Beschrijving</b>                   | <b>92</b>  |
| 2.1 Algemene beschrijving               | 92         |
| 2.2 Kookplaat                           | 93         |
| 2.3 Bedieningspaneel                    | 94         |
| 2.4 Andere onderdelen                   | 95         |
| 2.5 Beschikbare accessoires             | 95         |
| <b>3 Gebruik</b>                        | <b>97</b>  |
| 3.1 Waarschuwingen                      | 97         |
| 3.2 Eerste gebruik                      | 98         |
| 3.3 Gebruik van de accessoires          | 98         |
| 3.4 Het gebruik van de kookplaat        | 101        |
| 3.5 Gebruik van de bergruimte           | 106        |
| 3.6 Het gebruik van de oven             | 106        |
| 3.7 Advies voor bereidingen             | 108        |
| 3.8 Klok programmeereenheid             | 110        |
| <b>4 Reiniging en onderhoud</b>         | <b>114</b> |
| 4.1 Waarschuwingen                      | 114        |
| 4.2 Reiniging van het apparaat          | 114        |
| 4.3 Demontage van de deur               | 116        |
| 4.4 Reiniging van de ruiten van de deur | 116        |
| 4.5 Demontage van de interne ruiten     | 117        |
| 4.6 Vapor Clean                         | 118        |
| 4.7 Buitengewoon onderhoud              | 120        |
| <b>5 Installatie</b>                    | <b>122</b> |
| 5.1 Plaatsing                           | 122        |
| 5.2 Elektrische aansluiting             | 126        |

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

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



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Het apparaat en de bereikbare delen ervan worden heel warm tijdens het gebruik.
- Raak geen warmte-elementen delen aan tijdens gebruik van het apparaat.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het apparaat tijdens gebruik ervan.
- Schakel het apparaat uit na gebruik ervan.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.

- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.

#### Beschadiging van het apparaat

- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik eventueel houten of plastic gereedschappen.
- 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 onbewaakt achter tijdens bereidingen waarbij vetten en oliën kunnen vrijkomen.
- Laat geen voorwerpen achter op de kookoppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit om de ruimte te verwarmen.
- 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).

## Voor dit apparaat

- 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 tengevolge:

- 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.



## Waarschuwingen

### 1.3 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- 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.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

### 1.4 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 en de stekker.



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

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

- De gebruiker moet het apparaat dus aan het einde van het gebruik toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

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 Identificatieplaatje

Het identificatieplaatje 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, 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

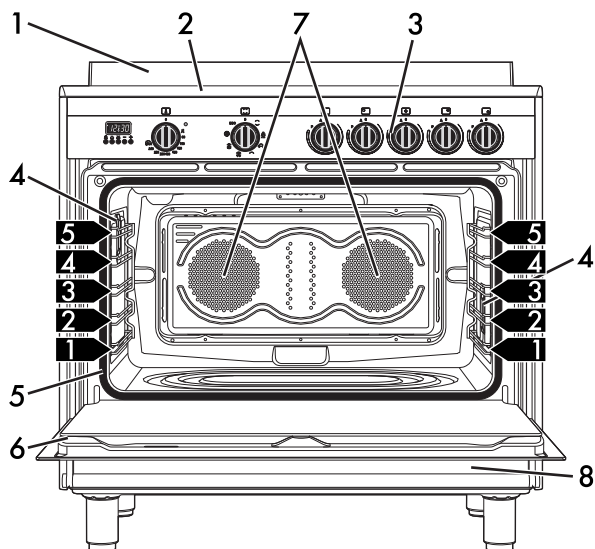
1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Plint

2 Kookplaat

3 Bedieningspaneel

4 Lamp

5 Pakking

6 Deur

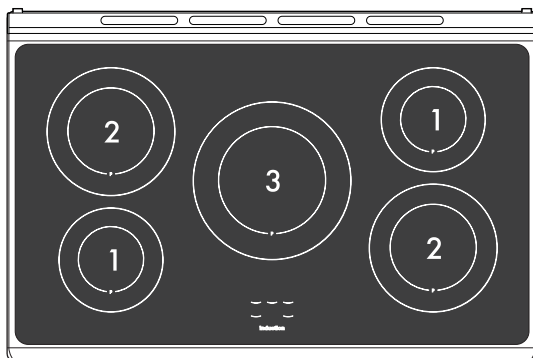
7 Ventilator

8 Bergruimte

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



## 2.2 Kookplaat



| Zone | Externe diameter (mm) | Max. geabsorbeerde vermogen (W)* | Geabsorbeerd vermogen in functie Booster (W)* |
|------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1    | 180                   | 1300                             | 1400                                          |
| 2    | 210                   | 2300                             | 3000                                          |
| 3    | 270                   | 2300                             | 3000                                          |

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

### Voordelen van inductiekoken

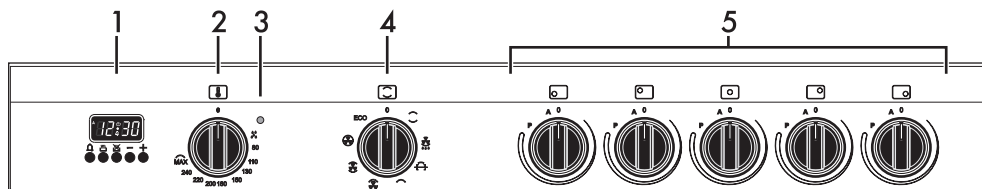


De kookplaat is voorzien van een inductiegenerator voor elke bereidingszone. Elke generator onder het glaskeramische oppervlak heeft een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom veroorzaakt op de onderkant van de pan. De warmte wordt niet overgedragen in de bereidingszone, maar ze wordt direct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

- Energiebesparing, dankzij de rechtstreekse overdracht van energie naar de pan (u moet daarvoor bestemde pannen in magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met het traditioneel elektrisch koken.
- Grotere veiligheid dankzij de zending van energie naar enkel het recipiënt dat op de kookplaat geplaatst is.
- 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 plakt niet.



## 2.3 Bedieningspaneel



### 1 Klok programmeereenheid

Handig voor de weergave van het actuele tijdstip en de geprogrammeerde bereidingen en voor de instelling van de kookwekker.

### 2 Temperatuurknop

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

Draai de knop rechtsom op de gewenste waarde tussen het minimum en het maximum.

### 3 Controlelamp

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.

### 4 Functieknop

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 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.





## 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).

### Interne verlichting

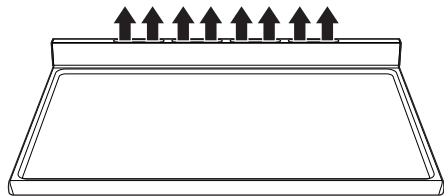
De interne verlichting van het apparaat wordt ingeschakeld:

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

### 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 uitkomt, en die ook na de uitschakeling van het apparaat kort doorgaat.



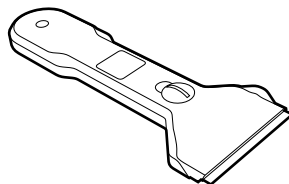
Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken.

## 2.5 Beschikbare accessoires



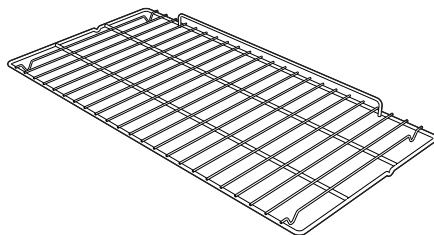
Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

### Schraper



Nuttig voor de reiniging van de kookplaat.

### Rooster

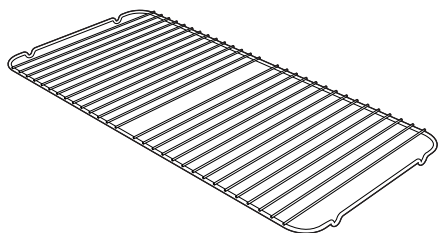


Nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.



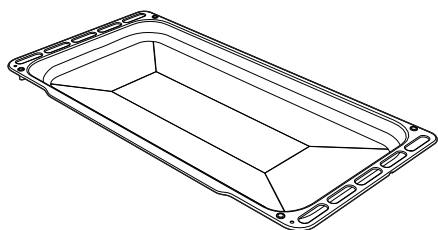
## Beschrijving

### Rooster voor ovenschaal



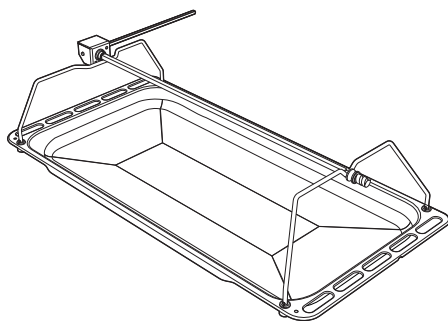
Om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

### Diepe ovenschaal



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

### Draaispit



Nuttig voor het bereiden van kip of voedsel dat gelijkmatig moet worden bereid.

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

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



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



#### Hoge temperatuur in de oven 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 binnenin 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.



#### 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 tijdens het gebruik van de oven.



#### Incorrect gebruik 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 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.
- Giet geen water rechtstreeks op hete ovenschalen.
- De recipiënten of de vleesroosters moeten binnen de omtrek van de kookplaat geplaatst worden.
- Alle recipiënten moeten een effen en regelmatige bodem hebben.
- In geval van overstroming over overkoken moet de vloeistof onmiddellijk van de kookplaat verwijderd worden.
- Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect effen en regelmatige bodem hebben.
- Vermijd 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 werk- en/of snijvlak.



# Gebruik



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.
- Laat geen ontvlambare materialen in de nabijheid van de oven of bergruimte.
- 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 olies 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.

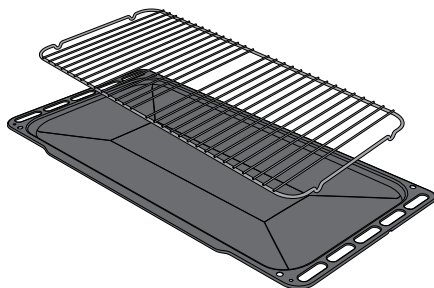
## Glaskeramische plaat

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 apart van het voedsel opgevangen tijdens de bereiding.

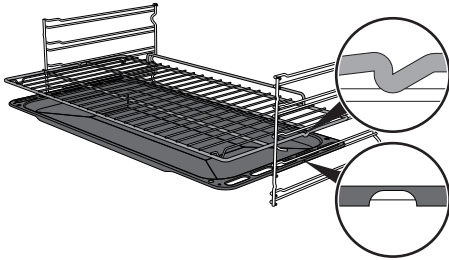




## Roosters en ovenschalen

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

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



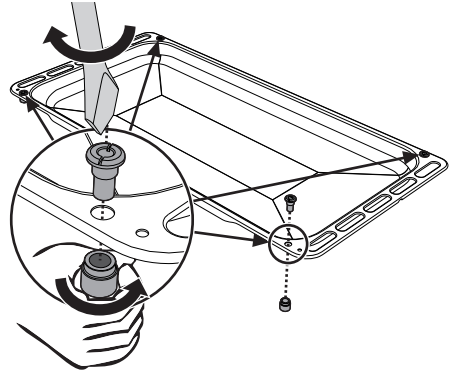
Plaats de roosters en de schalen helemaal in de ovenruimte, tot ze vast komen te zitten.



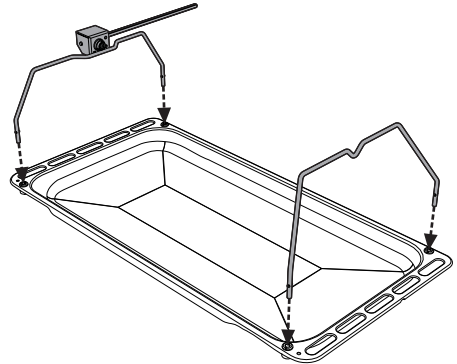
Maak de ovenschalen schoon voor het eerste gebruik, om eventuele productieresten te verwijderen.

## Draaispit

1. Breng de meegeleverde 4 draagpotten aan in de 4 gaten in de hoeken van de diepe ovenschaal. Draai ze met behulp van een gereedschap (bijv. een schroevendraaier) op de ringen vast.



2. Breng de steunen van het draaispit aan in de draagpotten, zie de onderstaande afbeelding.



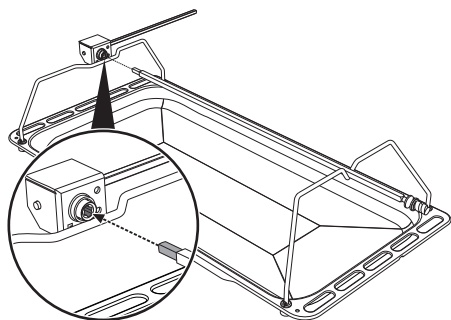


## Gebruik

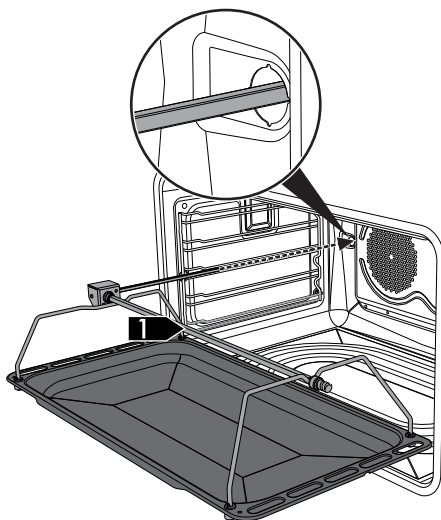
3. Gebruik de bijgeleverde klemvork om het draaispit voor te bereiden. De vorken kunnen bevestigd worden met de bevestigingsschroeven.



4. Plaats het draaispit na de voorbereiding op de desbetreffende steunen. Breng de punt van de staaf helemaal aan in de zitting van het mechanisme op de linkersteun.



5. Breng de ovenschaal aan op het eerste vlak van het frame (zie „Algemene beschrijving”).
6. Breng de punt van de staaf aan in de zitting van het motortje van het draaispit links aan de achterkant van de ovenruimte.



Deze handelingen moeten uitgevoerd worden wanneer de oven uitgeschakeld is en koud staat.

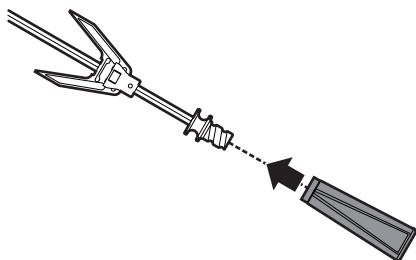


7. Activeer het draaispit door de functieknop op  te draaien en met de temperatuurknop een bereidingstemperatuur in te stellen.



Het wordt aanbevolen om een beetje water in de ovenschaal te gieten zodat rookvorming wordt vermeden.

8. Verwijder de ovenschaal met het draaispit aan het einde van de bereiding.
9. Om het draaispit makkelijk te kunnen verplaatsen, moet de bijgeleverde en daarvoor bestemde handgreep vastgedraaid worden.



## 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  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 rechtsom op de gewenste vermogenswaarde.

### Receptiënten 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 receptiënten:

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

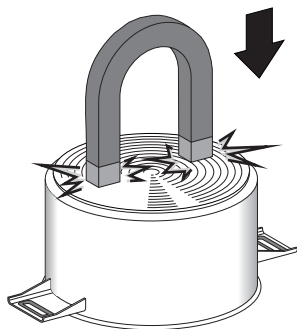
### Niet geschikte receptiënten:

- Receptiënten in koper, roestvrij staal, aluminium, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta.



## Gebruik

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 functie van de herkenning van de pan geactiveerd wordt, ondanks de beperkte afmetingen van de pannen of de potten die zich op de bereidingszone bevinden, wordt enkel de noodzakelijke energie verzonden.

Limieten 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.

Als de instellingen van de bereidingszone niet worden gewijzigd; de maximale werkingsduur van elke zone hangt af 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 het symbool **H** weergegeven op het display.

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

## Bescherming tegen oververhitting

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

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

## Advies om energie te besparen

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



- Tijdens de aankoop van een pan moet u controleren of de aangeduide diameter de bodem of de bovenkant van het recipiënt betreft, omdat deze laatste bijna altijd groter is dan de bodem.
- Wanneer u gerechten maakt waarvoor lange bereidingstijden noodzakelijk zijn, kunt u tijd en energie besparen door gebruik te maken van een snelkookpan waardoor bovendien de vitamines bewaard blijven die het voedsel bevat.
- 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.



## 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.

| Vermogens-niveau | Geschikt voor:                                                             |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 0                | Positie OFF                                                                |
| 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 op 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 **H** op het display weergegeven. Als de temperatuur 60°C of minder bedraagt, verdwijnt het symbool.

## Verwarmingsversneller



Elke bereidingszone is voorzien van een verwarmingsversneller waardoor het maximum vermogen kan geproduceerd worden voor een periode die proportioneel is met het geselecteerde 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.

Eens de periode van de acceleratie is beëindigd, zal het vermogensniveau blijven zoals het eerder werd ingesteld.



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



## Boosterfunctie



Met de boosterfunctie kan de bereidingszone maximum 5 minuten geactiveerd worden aan het maximum vermogen. 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** en **3**).



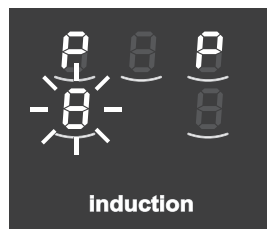
De boosterfunctie heeft de prioriteit over de verwarmingsversneller.

## Vermogensbeheer

De plaat is voorzien van een module voor het beheer van het vermogen dat 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 om 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 module voor vermogensbeheer.



De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.



# Gebruik

## Toetsblokkering



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  wordt weergegeven.
3. Laat de knoppen los.

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



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



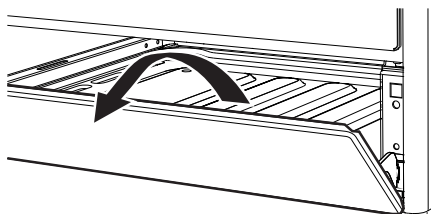
Na een lange onderbreking van de energie zal de toetsblokkering gedeactiveerd worden. Activeer de functie, indien noodzakelijk, zoals eerder werd beschreven.

## Foutcodes

Indien het display één van de volgende foutcodes   weergeeft, moet contact worden opgenomen met de technische assistentie.

## 3.5 Gebruik van de bergruimte

Onderaan het fornuis is er een bergruimte die toegankelijk is door de handgreep naar u toe te trekken. Deze bergruimte is geschikt om potten en pannen of metalen voorwerpen voor gebruik met het apparaat te bewaren.



## 3.6 Het gebruik van de oven

### Inschakelen van de oven

Om de oven in te schakelen:

1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie met de functieknop.
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.



## Lijst van de functies



### 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.



### Geventileerde onderwarmte

Met de combinatie van de ventilator en enkel de onderwarmte zal de bereiding sneller klaar zijn. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien 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. In pyrolytische modellen zijn de speciale ontdooi- en rijsfuncties in deze functie samengebracht.



### Grill + draaispit

Het draaispit werkt in combinatie met de centrale grillweerstand, zodat het voedsel een perfect goudbruine kleur krijgt.



### 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 draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen. Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrild worden.



### Geventileerde grill

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



### 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 kunnen bereid worden. (Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2e en het 4e vlak te gebruiken)



## 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.



## Eco

De combinatie van de grill en de onderwarmte wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik. Ideaal voor de bereiding van vlees, vis en groenten. Niet geschikt voor desserts die moeten rijzen.



## Vapor Clean

Deze functie vergemakkelijkt het schoonmaken aan de hand van stoom afkomstig van een kleine hoeveelheid water in de daartoe voorziene houder op de bodem.



## 3.7 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 voedsel 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 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.

### Advies voor bereidingen met de grill en de geventileerde 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 oven eerst voor te verwarmen.
- Er 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. Ook olie of vloeibare boter moet vóór de bereiding toegevoegd worden.
- Gebruik de ovenschaal op het eerste vlak onderaan om de vloeistoffen afkomstig van het grillen op te vangen.

## 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 gaar 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

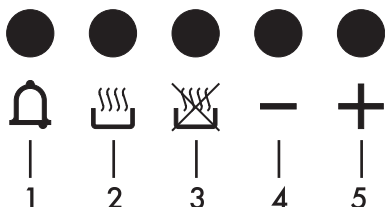
- Er wordt aangeraden om het ingevroren voedsel zonder de verpakking in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste niveau van de ovenruimte.
- Vermijd opeenstapeling van voedingsmiddelen.
- Om vlees te ontdooien kunt u een rooster gebruiken op het tweede niveau, en een ovenschaal op het eerste niveau. Op deze manier blijft het voedsel 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.



## 3.8 Klok programmeereenheid



- 1 Toets kookwekker
- 2 Toets duur bereiding
- 3 Toets einde bereiding
- 4 Toets afname waarde
- 5 Toets toename waarde

## Instelling van de tijd



De oven kan niet worden aangeschakeld 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 knipperet.
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.



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.





## Bereiding met tijdstelling



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



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 het actuele uur en de eerder ingestelde bereidingsduur.



# Gebruik

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.

## 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.

## 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.
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.



Nadat de kookwekker werd geprogrammeerd, toont de display het huidige uur. Om de resterende tijd weer te geven, moet op de toets gedrukt worden.

## 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.



## Indicatieve tabel bereidingen

| Gerechten          | Gewicht (Kg) | Functie                   | Positie van de geleidervanaf 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        |         |
| Kalfsgebraad       | 2            | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 180 - 190        | 90 - 100       |         |
| Varkenslende       | 2            | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 180 - 190        | 70 - 80        |         |
| Worst              | 1,5          | Geventileerde grill       | 4                                     | MAX              | 15             |         |
| Rosbief            | 1            | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 200              | 40 - 45        |         |
| Gebraden konijn    | 1,5          | Circulatie                | 2                                     | 180 - 190        | 70 - 80        |         |
| Kalkoenbout        | 3            | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 180 - 190        | 110 - 120      |         |
| Coppa in de oven   | 2 - 3        | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 180 - 190        | 170 - 180      |         |
| Gebraden kip       | 1,2          | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 180 - 190        | 65 - 70        |         |
|                    |              |                           |                                       |                  | Zijde 1        | Zijde 2 |
| Varkenskoteletten  | 1,5          | Geventileerde grill       | 4                                     | MAX              | 15             | 5       |
| Ribben             | 1,5          | Geventileerde grill       | 4                                     | MAX              | 10             | 10      |
| Varkensspek        | 0,7          | Grill                     | 5                                     | MAX              | 7              | 8       |
| Varkensfilet       | 1,5          | Geventileerde grill       | 4                                     | MAX              | 10             | 5       |
| Rundfilet          | 1            | Grill                     | 5                                     | MAX              | 10             | 7       |
| Zalmforel          | 1,2          | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 150 - 160        | 35 - 40        |         |
| Zeeduivel          | 1,5          | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 160              | 60 - 65        |         |
| Tarbot             | 1,5          | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | 160              | 45 - 50        |         |
| Pizza              | 1            | Turbo/Statisch+ventilator | 2                                     | MAX              | 8 - 9          |         |
| Brood              | 1            | Circulatie                | 2                                     | 190 - 200        | 25 - 30        |         |
| Focaccia           | 1            | Turbo/Statisch+ventilator | 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        |         |
| Brioches           | 0,6          | Circulatie                | 2                                     | 160              | 30 - 35        |         |

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**

- 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.
- 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). Schakel de desbetreffende bereidingszone onmiddellijk uit en maak de lauwwarme plaat met de meegeleverde schraper schoon als dit toch gebeurt.

### 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 de oven afgekoeld is.

#### **Reiniging van de glaskeramische kookplaat**

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

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, moeten deze worden verwijderd met de bijgeleverde schraper. Spoel met water en droog goed met een schone doek. Als de schraper constant wordt gebruikt, wordt het gebruik van chemische producten voor de dagelijkse reiniging van de plaat aanzienlijk beperkt.

**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 moet herhaald 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 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.

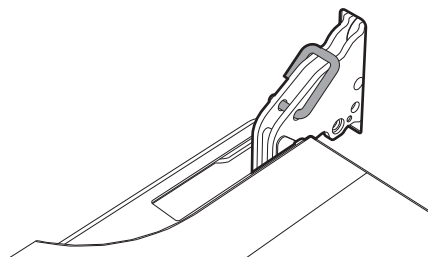


### 4.3 Demontage van de deur

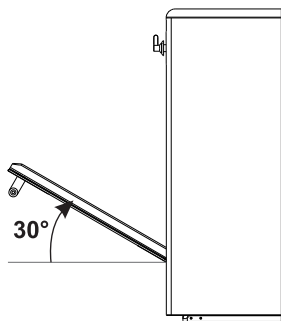
Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen en op een theedoek leggen.

Voor een correcte demontage moet als volgt gehandeld worden:

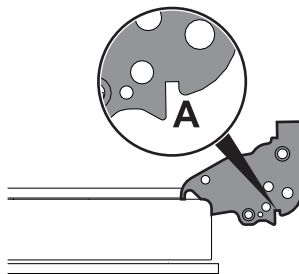
1. Open de deur volledig en plaats de twee pennen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



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 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.



### 4.4 Reiniging van de ruiten van de deur

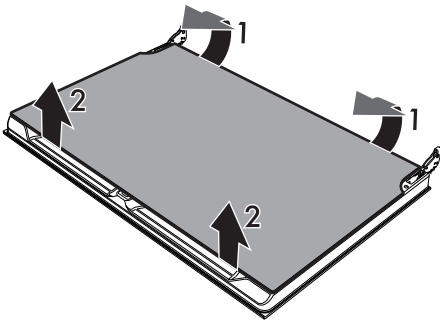
Er wordt aangeraden om deze steeds schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet u schoonmaken met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



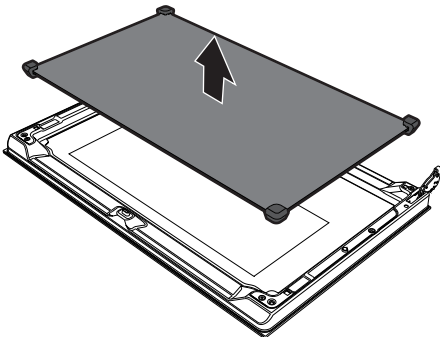
## 4.5 Demontage van de interne ruiten

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

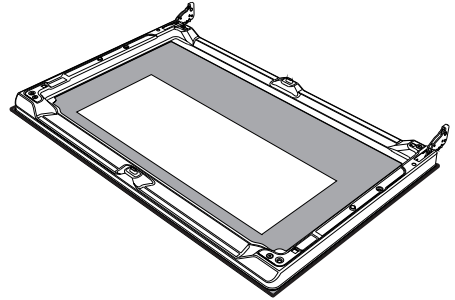
1. Verwijder de interne ruit door ze achteraan naar boven te trekken, en volg de beweging die wordt aangeduid door de pijlen (1).
2. Trek de ruit naar boven aan de voorzijde (2). Op deze manier komen de 4 pinnen, die op de ruit bevestigd zijn, los uit hun zitting op de ovendeur.



3. Op sommige modellen is een tussenruit aanwezig. Verwijder de tussenruit door ze op te heffen naar de andere toe.

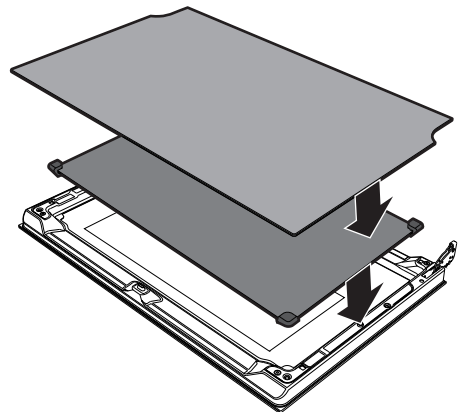


4. Maak de buitenruit schoon, evenals de voorheen verwijderde ruiten. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



5. Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.

Plaats de interne ruit. Centreer en klem de 4 pinnen in de zittingen op de deur, door er lichtjes op te drukken.



2

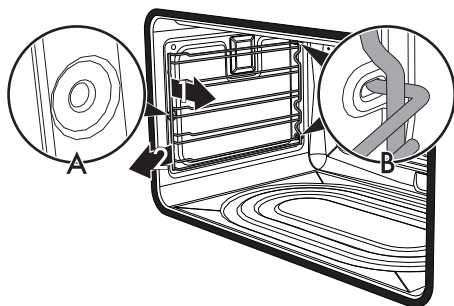


### Verwijdering van de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen

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

Om de geleiderframes voor de roosters/ovenschalen te verwijderen:

- 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 voor de roosters/ovenschalen weer aan te brengen.

### 4.6 Vapor Clean



Vapor Clean is een reinigingsprocedure die de verwijdering van vuil vergemakkelijkt. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de oven zeer makkelijk te reinigen. De vuilresten worden verzacht door de warmte en door de waterdamp, zodat ze makkelijker kunnen verwijderd worden.



**Incorrect gebruik**  
**Beschadiging van de oppervlakken**

- Verwijder voedselresten of gemorste sporen van vroegere bereidingen binnenin de oven.
- Voer deze reinigingsprocedure enkel uit als de oven koud staat.

### Vorbereiding

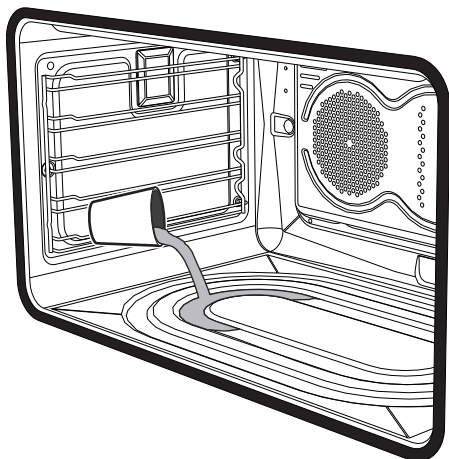
Voor het inschakelen van de reinigingscyclus Vapor Clean:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.

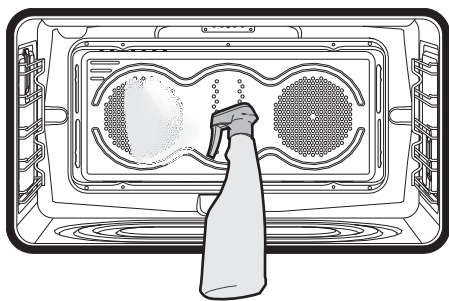




- Giet ongeveer 40cc water in de ovenschaal. Let op dat het water niet uit de insnijding komt.



- Sproei met een spray een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de oven. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflector.



- Sluit de deur.

## Instelling van de functie Vapor Clean

1. Draai de functieknop op het symbool  en draai de temperatuurknop op het symbool .
2. Stel een bereidingsduur van 18 minuten in op de klok van de programmeereenheid.

Een enkele seconde na de laatste handeling met de toetsen van de klok, begint de Vapor Clean-reinigingscyclus.

3. Aan het einde van de Vapor Clean-cyclus zal de timer de verwarmingselementen van de oven uitschakelen, zal het geluidssignaal afgaan en zullen de cijfers op het display van de klok-programmeereenheid gaan knipperen.



Er wordt aanbevolen om maximaal 20 maal te sproeien.



## Reiniging en onderhoud

### Einde van de reinigingscyclus Vapor Clean

4. Open de deur en verwijder het minst hardnekkige vuil met een microvezeldoek.
5. Gebruik een sponsje met messingdraden voor het hardnekkige vuil.
6. Voor vetresten kunt u een specifiek ovenreinigingsproduct gebruiken.
7. Verwijder het resterende water uit de oven.

Voor een betere hygiëne en om te vermijden dat het voedsel een onaangename geur krijgt, wordt aanbevolen om de oven te drogen door een geventileerde functie ongeveer 10 minuten in te schakelen op 160 °C.



Draag rubberen handschoenen tijdens deze bewerkingen.



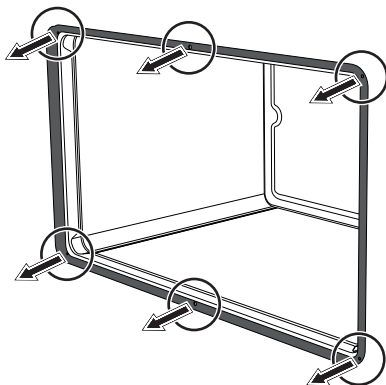
Het is aanbevolen om de deur te verwijderen om moeilijk bereikbare delen makkelijker schoon te maken.

### 4.7 Buitengewoon onderhoud

#### Demontage en hermontage van de pakking

De pakking demonteren:

- Haak de haken in de 4 hoeken en in het midden 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.

#### 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



Delen onder elektrische stroom  
**Gevaar voor elektrische schok**

- Schakel de stroomtoevoer naar het apparaat uit.

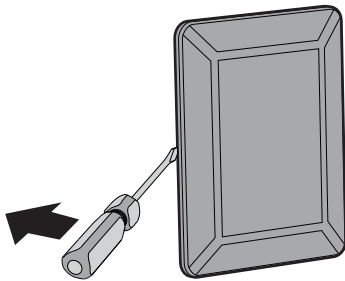


In de ovenruimte is een 40W-lamp  
aangebracht.

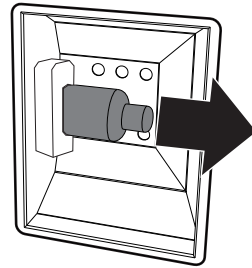
1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Verwijder de geleiderframes voor roosters/ovenscalen.
3. Verwijder de kap van de lamp met gereedschap (bijv. een schroevendraaier).



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

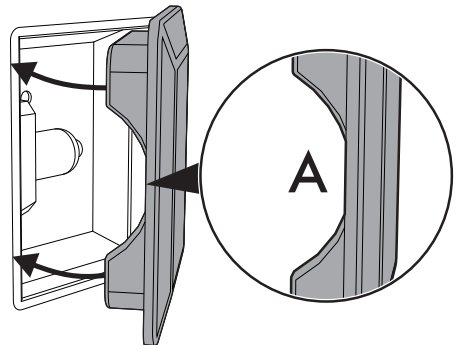


4. Draai de lamp los en verwijder ze.



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.



## 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

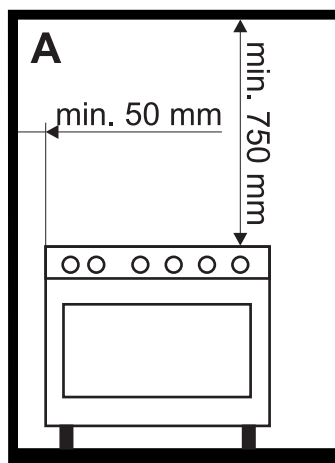
- Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C).

### 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.

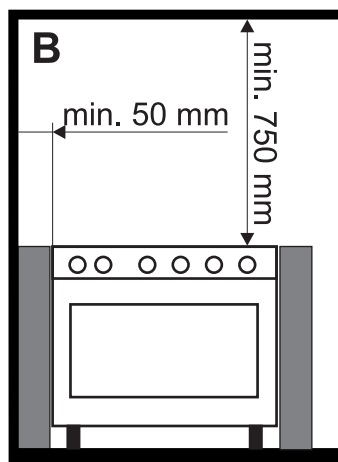
Keukenkasten die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden. Bij gebruik van een afzuigkap boven de kookplaat dient de gebruiksaanwijzing van de afzuigkap te worden geraadpleegd om de correcte afstand te bepalen.

Dit apparaat behoort naargelang het installatietype tot de klasse:

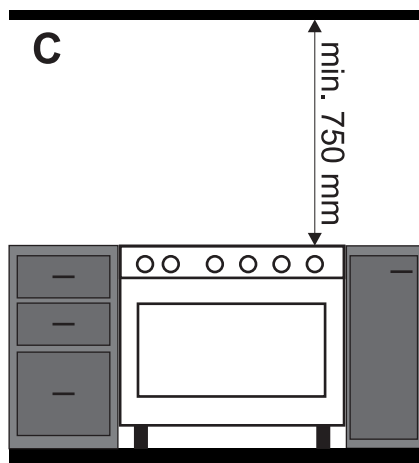


A - Klasse 1

(Apparaat vrije installatie)



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



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

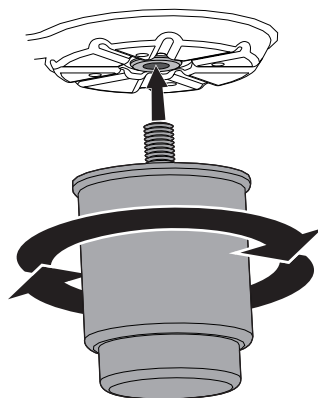
## Plaatsing en nivellering



**Zwaar apparaat**

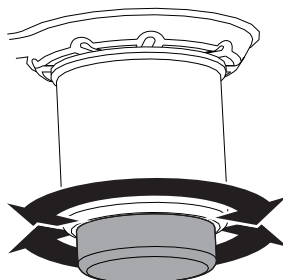
**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**

- 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 de voeten onderaan tot het apparaat stabiel staat en genivelleerd is.



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



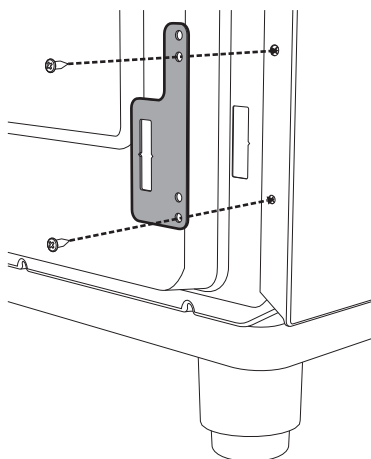
# Installatie

## Bevestiging op de wand

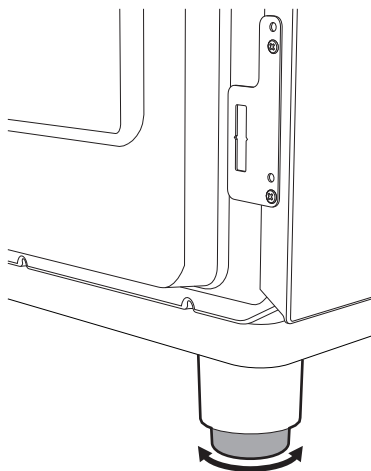


Om omvallen van het apparaat te voorkomen, moeten de stabilisatoren worden geïnstalleerd.

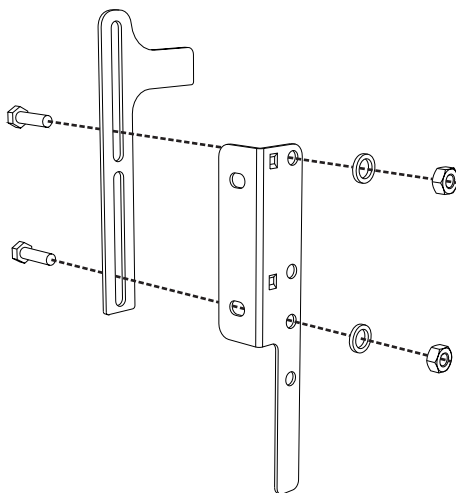
1. Schroef het bevestigingsplaatje aan de achterkant van het apparaat aan de muur vast.



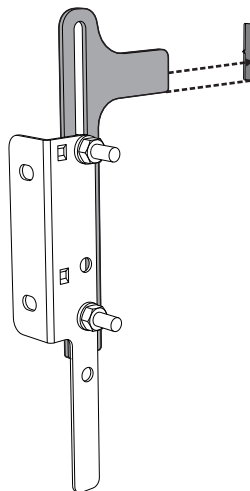
2. Regel de hoogte van de 4 pootjes.



3. Assembleer de bevestigingsbeugel.

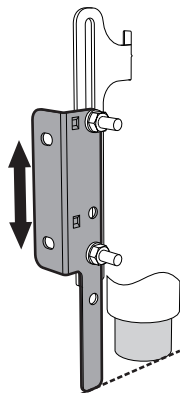


4. Lijn de onderkant van de haak van de bevestigingsbeugel uit met de onderkant van de rand van het bevestigingsplaatje aan de muur.

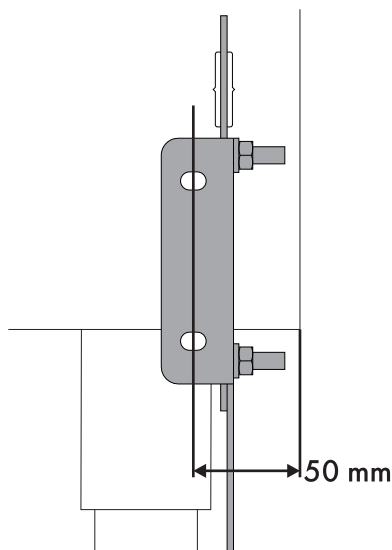




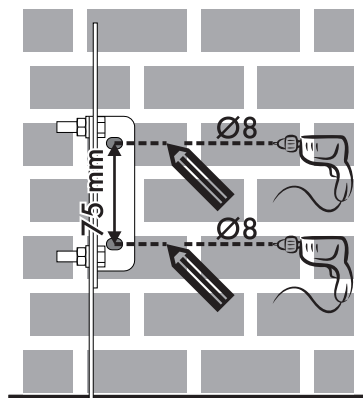
5. Lijn de onderkant van het bevestigingsbeugel uit met de grond en draai de schroeven op de vastgestelde punten vast.



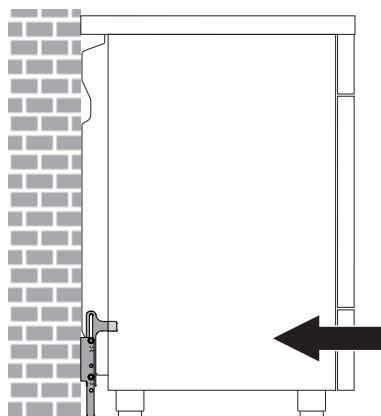
6. Houd tussen de zijkant van het apparaat en de gaten van de beugel 50 mm vrij.



7. Plaats de beugel op de muur en geef de punten aan 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 dat aan de achterkant van het apparaat is aangebracht.





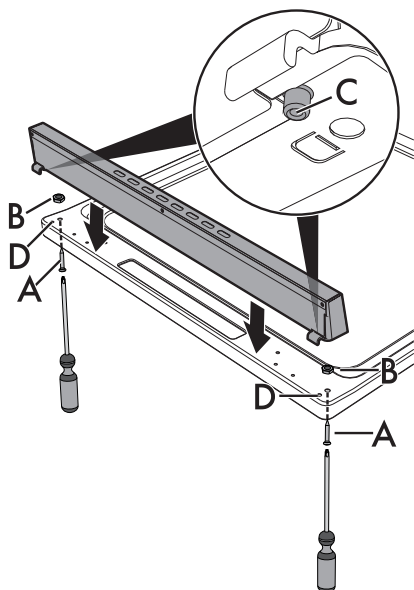
## Montage van de plint



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 2 moeren **B** achteraan het vlak los.
2. Positioneer de plint zodanig boven het vlak dat de pinnen **C** overeenkomen met de openingen **D**.
3. Bevestig de plint op het vlak door de schroeven **A** vast te draaien.



## 5.2 Elektrische aansluiting



### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- Gebruik persoonlijke beschermingsmiddelen.
- 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 identificatieplaatje. Het identificatieplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de merknaam van het apparaat.

Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.

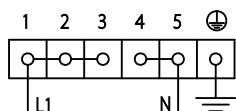
Voorzie de aarding met een kabel van minimaal 20 mm langer dan de andere.





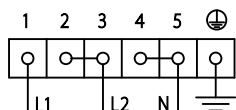
Het apparaat kan op de volgende manieren functioneren:

- **220-240 V 1N~**



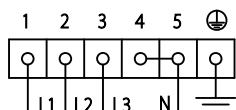
**Driepolige kabel 3 x 6 mm<sup>2</sup>.**

- **380-415 V 2N~**



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

- **380-415 V 3N~**



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

## Vaste aansluiting

Voorzie een meerpolelige 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.



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).



914776505/B