



GLASKERAMISCHE FORNUIS
(INDUCTIEKOOKPLAAT)

100% ELBA QUALITY
MADE IN ITALY



ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de ovendeur goed sluit.
Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampste handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.

- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
 - De deur is heet, gebruik de handgreep.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.
- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- Plaats lege pannen niet op de glaskeramische kookplaat.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat vallen.
- Kras de kookplaten niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaten niet als werkoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer de kookplaten gebarsten of op een andere manier beschadigd zijn, bijv. door gevallen voorwerpen, koppel dan het toestel los van de elektriciteit om elektrische schokken te vermijden en neem contact op met de klantenservice.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.

- **EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN** – volg deze instructies:
 - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
 - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
 - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.
- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.
- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.
- Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- **WAARSCHUWING:** Til het fornuis NIET op met de handgreep.
- **WAARSCHUWING:** Houd altijd toezicht op het kookproces.

Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.

- Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 58.
- **BELANGRIJKE OPMERKING:** De ovenroosters (voor sommige producten wordt slechts één rooster meegeleverd) zijn niet ontworpen om het voedsel direct op het rooster zelf te plaatsen. Plaats het voedsel tijdens het koken altijd in speciale ovenschalen of gebruik specifieke materialen die geschikt zijn voor contact met voedsel.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.
- Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht.
- Waarschuwing: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn verwerkt. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

- **INDUCTIEKOOKPLATEN**

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op de kookplaat geplaatst worden aangezien zij warm kunnen worden.
- Gebruik geen metalen keukenvoorwerpen (zoals opscheplepels). Het is aangeraden om plastieke of houten voorwerpen te gebruiken.
- Gebruik kookpannen met de aanbeveelde diameter (zie minimum diameter van kookpannen) Het is niet aangeraden om kookpannen kleiner dan de kookzone te gebruiken. De kookpannen moeten in het midden van de kookzone geplaatst worden.
- Gebruik geen beschadigde kookpannen of pannen met een ronde bodem.
- Gebruik kookpannen special voor inductiekoken.
- Hou een minimum afstand van de electromagnetische velden door 5-10 cm van de kookzones te staan. Wanneer mogelijk gebruik de kookzones achteraan.
- Magnetische voorwerpen (bijv. kredietkaarten, diskettes, geheugenkaarten) en elektronische instrumenten (bijv. computers) mogen niet in de buurt van de inductiekookplaat geplaatst worden.
- Het gebruik van magnetische blikken is verboden! Gesloten blikken kunnen ontploffen door te hoge druk by het opwarmen. Brandgevaar is ook mogelijk met open blikken, omdat de integrale temperatuursbeveiliging hier niet kan werken.
- **BELANGRIJKE WAARSCHUWING:** de inductiekookplaat voldoet aan de Europese normen voor huishoudapparaten. Dit betekent dat het niet met andere elektronische apparaten zou kunnen storen. Personen met een pacemaker of andere elektrische implantingen moeten bij hun dokter navragen of zij een inductiekookplaat kunnen gebruiken en mogelijke storingen met de implantingen controleren.

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

OVEN

- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

INDUCTIEKOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN

- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand.
- Gebruik geschikte pannen die gemarkeerd zijn voor inductiekookplaten. Sommige kookgerei dat wordt verkocht heeft een kleiner doeltreffend ferromagnetisch gebied dan de diameter van de pan zelf. Voorkom het gebruik van dit soort kookgerei. Het inductiekookfornuis zal in dit geval niet goed werken of kan zelfs worden beschadigd.
- Gebruik steeds pannen/koffieketels met een dikke, compleet vlakke bodem. Gebruik geen pannen/koffieketels met een holle of bolle bodem. Deze kunnen ervoor zorgen dat de kookzone oververhit raakt.
- Belangrijk: gebruik geen tussenstukken voor kookpotten/koffieketels.

Aanwijzingen voor de installateur

1 INSTALLATIE

BELANGRIJK:

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.
Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.
- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.
Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °C boven de omgevingstemperatuur.
- Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150 °C kunnen doorstaan om breking te vermijden.
- Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

Installatie

De condities van montage, voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het gasfornuis grenzende oppervlakken, moeten conform zijn de figuren 1.1.

Indien het fornuis wordt geïnstalleerd naast een meubel dat hoger is dan het fornuis, moet er minstens 50 mm ruimte tussen de zijkant van het fornuis en het meubel bewaard worden.

De wanden en keukenmeubelen rond het apparaat moeten gemaakt zijn van niet-brandbaar materiaal. Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150 °C kunnen doorstaan om breking te vermijden.

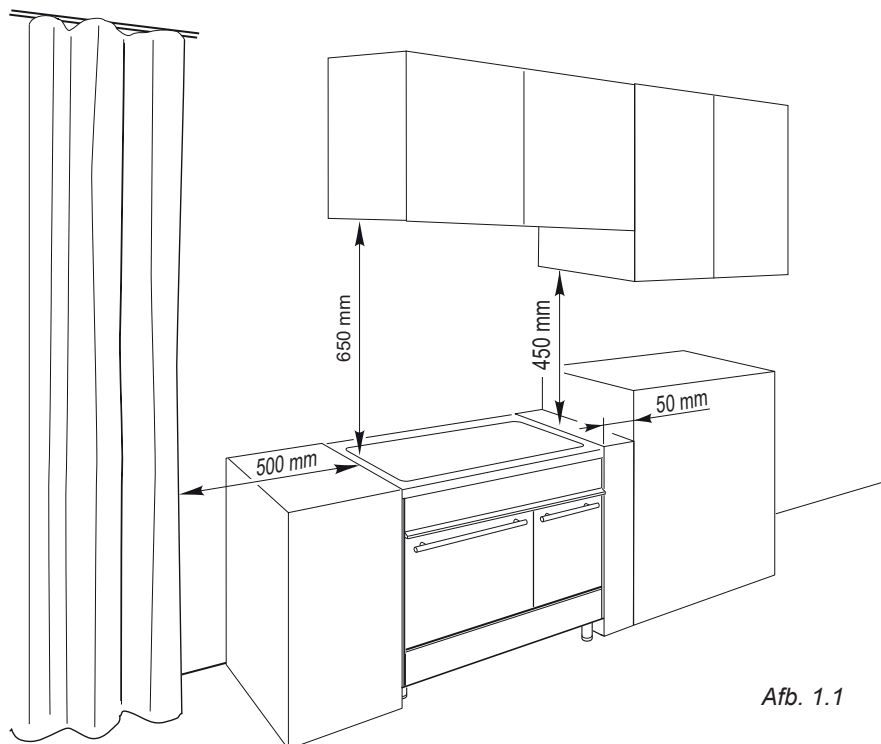
Er mogen geen gordijnen direct achter het apparaat of binnen een afstand van 500 mm van de zijkanten worden opgehangen.

Het apparaat moet in hittebestendige eenheden worden ingebouwd.

De wanden van de eenheden mogen niet hoger zijn dan het werkblad en moeten bestand zijn tegen temperaturen van 70 °C boven de kamertemperatuur.

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

Indien het gasfornuis op een sokkel geplaatst is, moet men de nodige maatregelen treffen om te voorkomen dat het toestel van de sokkel glijdt.



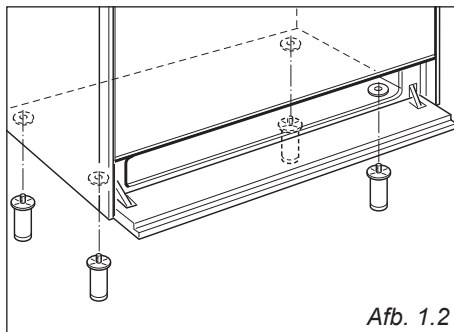
Afb. 1.1

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen. (Afb. 1.2)

Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.

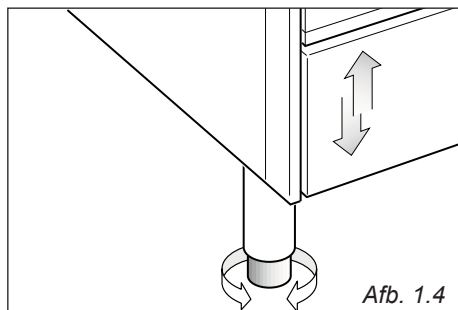
De 4 poten goed in hun basissupport vastdraaien zoals getoond wordt op figuur 1.3.



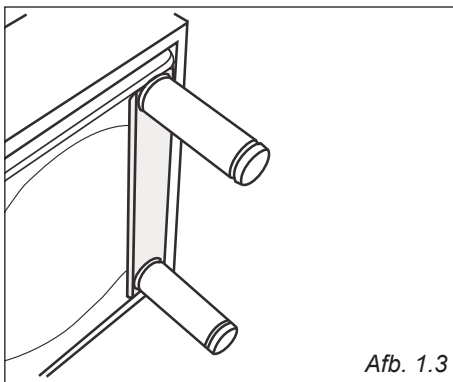
Afb. 1.2

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (Afb. 1.4).



Afb. 1.4

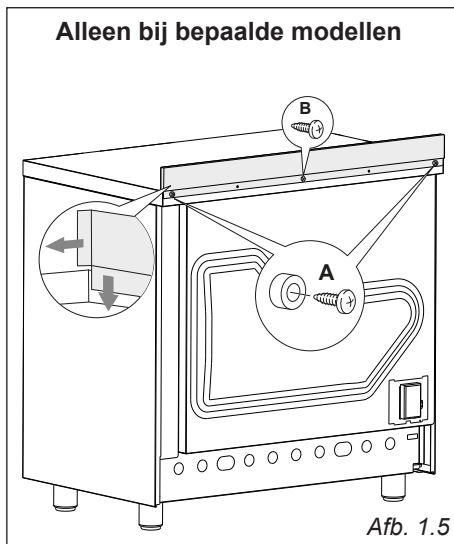


Afb. 1.3

ACHTERSCHEM

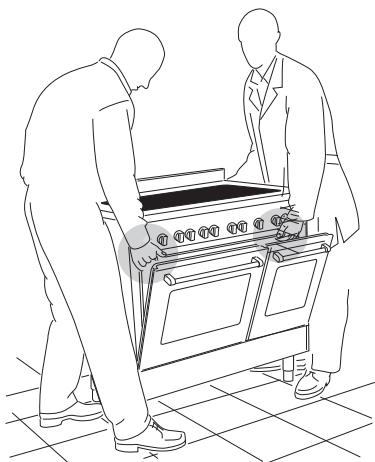
Assembleer het achterscherm "C" (Afb. 1.5) alvorens het fornuis te installeren.

- Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in Afbeelding 1.5 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.



Afb. 1.5

Alleen bij bepaalde modellen



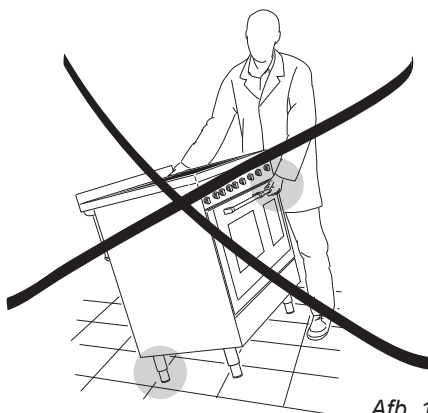
Afb. 1.6

WAARSCHUWING

Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (Afb. 1.6).

WAARSCHUWING

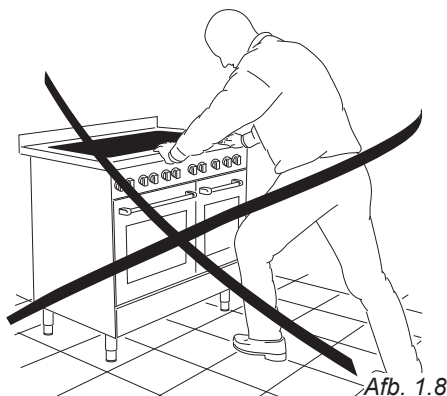
Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (Afb. 1.7).



Afb. 1.7

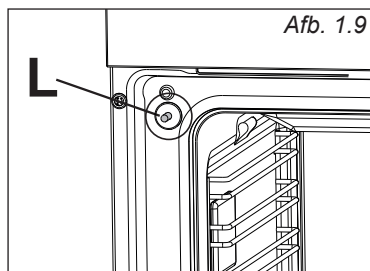
WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis **NIET** over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (Afb. 1.8). Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (Afb. 1.6).



Afb. 1.8

BELANGRIJK (alleen voor sommige modellen): Let er bij het hanteren van de oven op dat u de deursensorhendel "L" (afb. 1.9) niet beschadigt (in de linker oven in de buurt van de ovenafdichting in de linker bovenhoek en in de rechter oven in de buurt van de ovenafdichting in de rechter bovenhoek).



Afb. 1.9

BEVESTIGINGSSTEUN

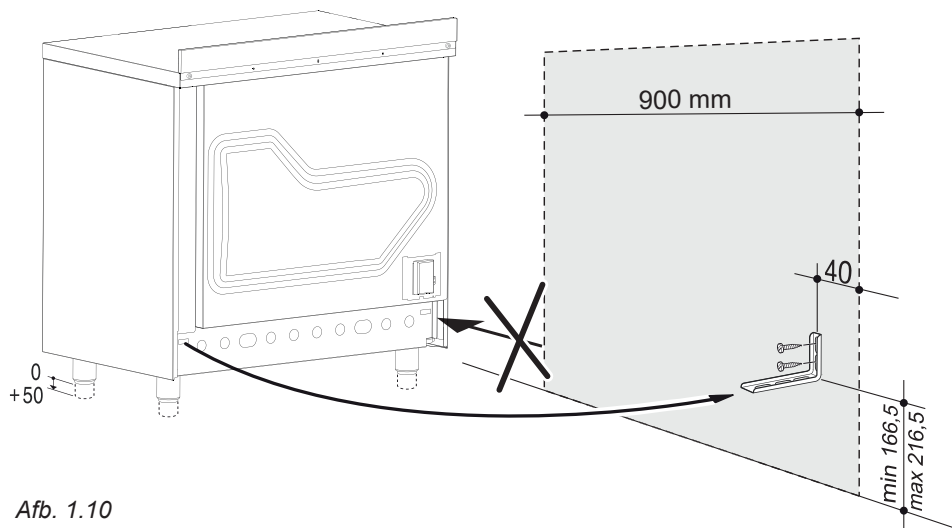
Waarschuwing: Om te vermijden dat het apparaat toevallig kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in Afbeelding 1.9.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plastieken pluggen in.
Belangrijk! Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.
3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie Afb. 1.9).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Opgelet!

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd.



Afb. 1.10

2

ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

Aandacht: Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst.

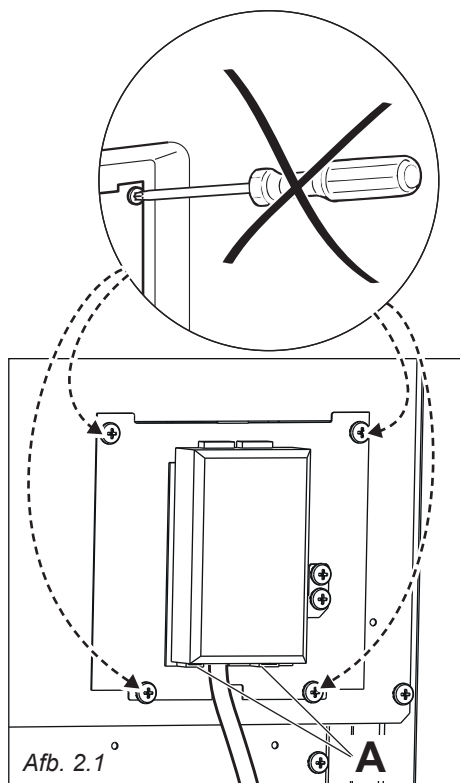
AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50 °C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.
- Wanneer de aansluitkabel is beschadigd, dient u het door een erkent installateur te laten vervangen.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.



AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd.

LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

Het aansluitnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

- Open het deksel van de aansluitblok door een schroevendraaier in de twee haken te steken "A" (afb. 2.1).
- Maak schroef "D" los en open de kabel klem in zijn geheel "E" (afb. 2.2).
- Plaats de stroombruggen U "F" op de contacten "G" (afb. 2.2) in overeenstemming met het schema in afb. 2.3.
- Sluit de fase-, nul- en aardraden aan op het aansluitblok "E" volgens het schema in afb. 2.3.
- Trek aan de voedingskabel en blokkeer het met de klemmschroef "E" (door het vastschroeven van schroef "D").
- Sluit het deksel van de aansluitblok (controleer of de twee haken "A" correct vastgeklit zijn).

Belangrijk: De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

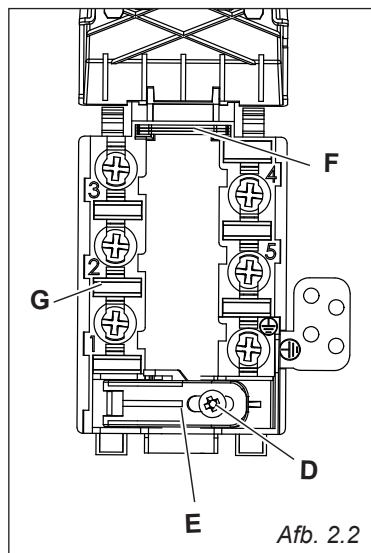
BELANGRIJK: Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD "TYPE H05RR-F OF H05VV-F"

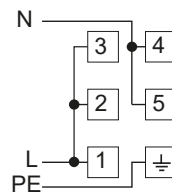
220-240 V ac	3 x 6 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 4 mm ² (**)

(**) Verbinding via een speciale kookplaatschakeling.

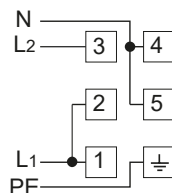
- Gelijktijdigheidsfactor van toepassing.
- Alleen een vakbekwaam persoon mag een diversiteitsfactor op de totale belasting van het toestel toepassen.



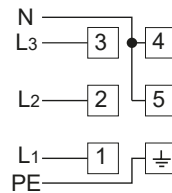
220 - 240 V ac



380 - 415 V 2N ac



380 - 415 V 3N ac

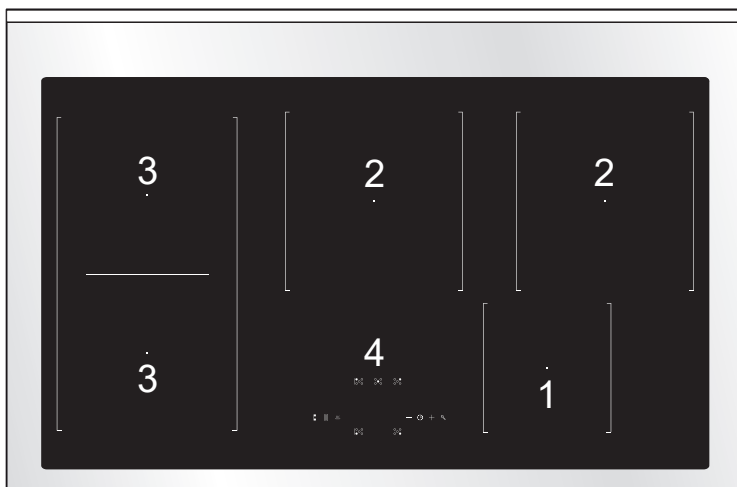


Afb. 2.3

Advies voor de gebruikers

1 KOOKTAFEL

Afb. 1.1



Kookzones

1. Inductie kookzone	155 x 155 mm	Normaal vermogen: 1200 W 'BOOST' vermogen: 1800 W
2. Inductie kookzone	215 x 215 mm	Normaal vermogen: 2200 W 'BOOST' vermogen: 3600 W
3. Inductie kookzone	218 x 189 mm	Normaal vermogen: 2200 W 'BOOST' vermogen: 3600 W "Brug"-functie: wanneer deze is ingeschakeld worden de kookzones aan elkaar gekoppeld tot één enkele grote zone - maximaal 3600 W
4. Kookzonedisplay		

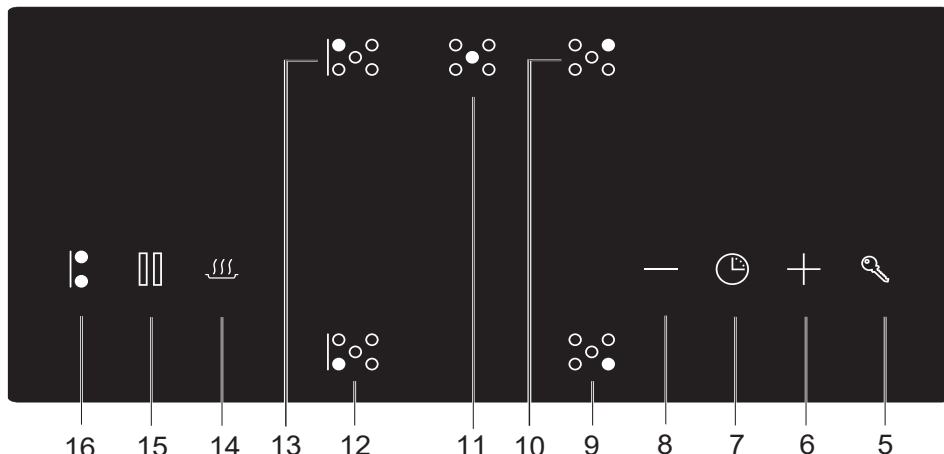
Opmerking

Het normale en maximale vermogen kan veranderen afhankelijk van de grootte en materiaal van de kookpan op the kookplaat.

Deze tekening is slechts indicatief.
Voorzichtig! Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

Aandacht:

Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst. Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en desksels op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.



AANRAAKBEDIENING

5. Kinderbeveiliging (toetsblokkering)
6. Toets die de waarden op het actieve display verhoogt
7. Selectietoets timer/automatische kookprogrammering
8. Toets die de waarden op het actieve display verlaagt
9. Display kookzone rechtsvoor
10. Display kookzone rechtsachter
11. Display kookzone midden
12. Display kookzone linksvoor
13. Display kookzone linksachter
14. Toets "Automatisch-koken"-functies
15. Functietoets pauze
16. Functietoets "Brug"

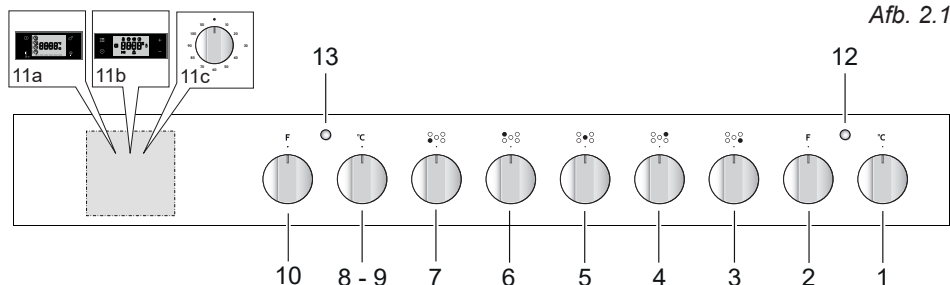
Opmerkingen:

- Elke selectie (door een van de toetsen aan te raken) wordt aangegeven door een akoestisch signaal (pieptoon).
- Het aanraakbedieningsgebied wordt automatisch uitgeschakeld, er klinkt een waarschuwingspiep en het

symbool  wordt op de displays weergegeven:

- als er een object langer dan 10 seconden op het aanraakbedieningsgebied is geplaatst;
- als er vloeistof op de bedieningstoetsen wordt gemorst.

2 BEDIENINGSPANEEL



Afb. 2.1

BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Thermostaatknop rechter oven
2. Schakelknop rechter oven
3. Bedieningsknop kookzone rechtsvoor
4. Bedieningsknop kookzone rechtsachter
5. Bedieningsknop kookzone midden
6. Bedieningsknop kookzone linksachter
7. Bedieningsknop kookzone linksvoor
8. Thermostaatknop linker oven
9. Bedieningsknop linker hoofdoven
10. Schakelknop linker oven
11. Afhankelijk van de modellen - alleen linker oven:
 - a. Elektronische regelaar, klok/programmaklok met "Touch-control"
 - b. Elektronische klok/programmaklok met "Touch-control"
 - c. Alarm (60 of 120 minuten) bedieningsknop of uitschakeltimerknop
12. Temperatuurcontrolelampje rechter oven
13. Temperatuurcontrolelampje linker oven (alleen bij sommige modellen)

OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

De symbolen kunnen op de knop zelf of op het bedieningspaneel staan.

Ventilatiemotor voor koeling

Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld. De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet. Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld. Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

3 GEBRUIK VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

De vitrokeramische kookplaat is uitgerust met inductiekookzones.

Deze zones, getoond door middel van geschilderde grafische elementen op het keramisch oppervlak, worden geregeld door aparte bedieningsknoppen op de display.

Vooraan in het midden van de kookplaat duidt de display, het volgende aan:



= Kookzone OFF niet ingeschakeld



= Kookzone ON (ingeschakeld maar niet in werking)

Indien alle zones in nul staan, gaat de display vanzelf uit (kookzones OFF) na ongeveer 5 seconden.



= Instellen van vermogen



= Functie "BOOST"



= Indicator voor de overblijvende warmte



= Indicator voor het herkennen van de kookpan



= Kinderbeveiliging



= "Brug"-functie

TIMER

= Functie-indicator "Timer"

POT

= Controle-indicator pankwaliteit

LOW

= Indicator "Automatisch-koken"-functies



= Programmadisplay automatisch uitschakelen



= Indicator "voorwerp in aanraakbedieningsgebied"



= Indicator "knop uit positie"



= Indicator "knop uit positie" (na overschrijding vermogenslimiet kookplaat)

Opmerking: elk verlicht cijfer verwijst naar de respectieve kookzone.

INDUCTIEKOOKSYSTEEM

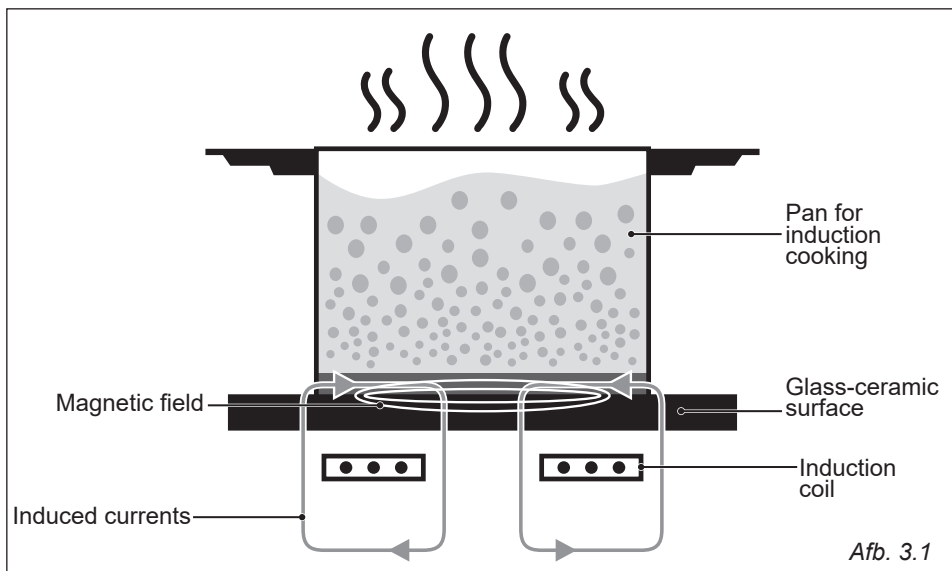
Zodra u een inductiekookzone aanzet en een kookzone kiest, gaan de elektronische schakelingen inductiestromen produceren die onmiddellijk de bodem van de pan opwarmen en de warmte doorgeven aan het gerecht. Op die manier is er bijna geen energieverlies tussen de kookplaat en het gerecht. Uw Inductiekookplaat werkt alleen indien de juiste kookpan met juiste kenmerken op een kookzone wordt geplaatst. Gelieve hiervoor "KOOKGEREI/KOFFIEPOT VOOR INDUCTIE" te raadplegen.

Indien de indicator  voor het herkennen van de kookpan op de display verschijnt is uw kookpan/koffiepot niet geschikt en zal uw inductiekookplaat niet werken. Als na ongeveer 30 seconden geen pan is gedetecteerd, schakelt

de kookzone automatisch uit en wordt  op het display weergegeven, om aan te geven dat de knop uit positie is.

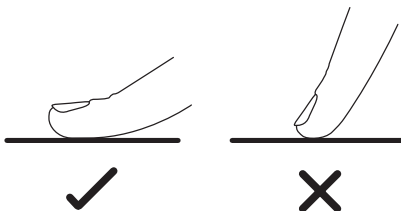
Wanneer een zone op hoog vermogensniveau wordt gebruikt, produceert de inductiekookplaat een zoemend geluid. Dit is een normaal verschijnsel dat wordt veroorzaakt door de inductiekooktechnologie.

Het geluid zou moeten verzwakken of volledig verdwijnen wanneer het vermogensniveau wordt verlaagd.



DE AANRAAKBEDIENINGEN GEBRUIKEN

- De regelknoppen reageren op aanraken, dus u hoeft geen druk toe te passen.
- Gebruik de bal van uw vinger, niet de punt.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer het aanraken wordt gedetecteerd.
- Zorg ervoor dat de regelknoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerp (bijv. keukengerei of een doek) op ligt. Zelfs een dunne laag water kan de bediening moeilijker maken.



INDICATOR VOOR OVERBLIJVENDE WARMTE

Wanneer de kookzone nog heet is, zal de respectievelijke indicator **H** voor overblijvende warmte op de display in werking zijn om u voor het hete oppervlak opmerkzaam te maken.

Raak de kookzone van de kookplaat niet aan. Let vooral op kinderen.

Wanneer de **H**, op de display verlicht is, is het mogelijk om opnieuw te beginnen koken.

Stel de bedieningsknop op het gewenste vermogen in.

INDICATOR “KNOP UIT POSITIE”

Wanneer een kookzone wordt uitgeschakeld en de bijbehorende bedieningsknop niet op 0 staat, of wanneer de bedieningsknop niet overeenkomt met het vermogensniveau, wordt in het kookzonedisplay **E** weergegeven. Dit symbool verdwijnt zodra de knop overeenkomt met het vermogensniveau van de zone.

HITTEBEVEILIGING

De inductiekookplaat is uitgerust met een temperatuursensor om de temperatuur in het toestel te bewaken. Wanneer een overmatige temperatuur wordt gedetecteerd, als een kookzone met een vermogensniveau hoger dan

0 werkt, wordt op het display afwisselend **E** of **E** in het geselecteerde vermogensniveau weergegeven (zie ook “FOUTMELDINGEN OP DE KOOKZONEDISPLAY”).

KOOKGEREI/KOFFIEPOT VOOR INDUCTIEKOKEN

De inductieplaat WERKT ENKEL indien u het juiste kookgerei, geschikt voor inductie gebruikt (aangegeven door een inductie symbool op de onderkant van het kookgerei/koffiepot). Het gebruik van ongeschikt kookgerei kan schade berokkenen aan het toestel.

De onderkant van het kookgerei moet magnetisch zijn OVER DE HELE OPPERVLAKTE om het elektromagnetisch veld dat nodig is voor het verhittingsproces te kunnen voortbrengen (dit wil zeggen dat een trekijzer moet blijven kleven op de onderkant van het kookgerei en dit over de hele oppervlakte).

Kookpannen/koffiepot bestaande uit de volgende materialen zijn niet geschikt:

- Glas, hout, porcelain, keramiek, aardewerk;
- Puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Controleren of een pan/kookpot/koffiepot geschikt is of niet:

- Test de bodem van de kookpan/koffiepot met een magneet; indien de magneet kleeft, is de kookpan/koffiepot geschikt.
- Indien een magneet niet beschikbaar is, vul de kookpan met een kleine hoeveelheid water and plaats op een kookzone. Schakel de kookzone in: indien het symbool  (indicator voor het herkennen van de kookpan) verschijnt op de kookzonedisplay (in plaats van het kookvermogen), is de pan niet geschikt.
- De geschiktheid van de pan kan ook worden gecontroleerd met de functie "Pankwaliteit". (Zie hoofdstuk "GEBRUIKERSMENU").

Belangrijke: Gebruik geen inductieschijf; dit kan oververhitting en mogelijks schade aan het toestel veroorzaken.

Belangrijke opmerking: The kookzones zullen niet werken indien de diameter van de kookpan/koffiepot te klein is. Om de kookzones correct te gebruiken, volg de aanwijzingen in de tabel:

Inductiekookzone	Minimum aanbeveelde diameter van kookpan (raadpleeg de onderkant van de kookpot)
Kookzone 155 x 155 mm	90 mm
Cooking zone 215 x 215 mm	110 mm
Cooking zone 218 x 189 mm	90 mm
Overbrugde kookzones	Rechthoekige pannen: 375 x 210 mm

BELANGRIJK: Kookgerei van slechte kwaliteit of met een magnetische bodem die veel smaller is dan de diameter van de pot zelf is eveneens beschikbaar op de markt. Vermijd het gebruik van dit kookgerei, daar de kookzone niet correct zal werken of beschadigd raken.

Aandacht: de kookpan/koffiepot moet altijd in het midden van de kookzone geplaatst worden.

Aandacht: Als u een grillpan gebruikt, kies dan niet voor de maximumstand gedurende een te lange periode, de pan kan misvormen door de hitte.

Gebruik steeds een pan met dikke bodem.

Het is mogelijk om te grote kookpannen te gebruiken maar de bodem van de kookpan mag de andere kookzones niet raken.

Gebruik altijd kookpannen/koffiepot met een dikke, totaal vlakke bodem.

Gebruik geen kookpan/koffiepot met holle of bolle bodem; deze kunnen de kookzone doen overhitten.

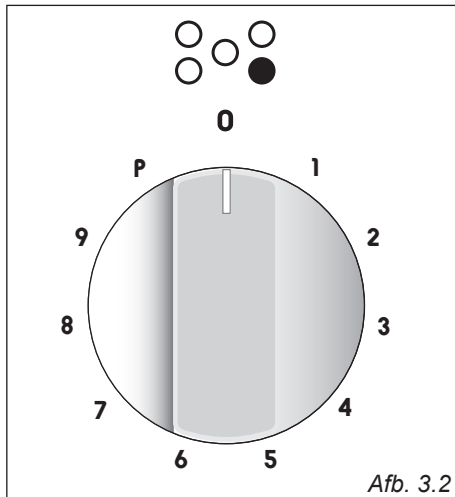
Belangrijk: Bepaald kookgerei kan geluid maken wanneer deze gebruikt worden op een inductie plaat.

Dit betekent niet dat er een panne is en zal de kookprocedure niet beïnvloeden.

BEDIENINGSKNOPPEN

Elke kookzone kan worden ingesteld met een individuele bedieningsknop die op het controlepaneel staat. Het koken wordt geregeld door een elektronisch systeem.

Indien een kookzone niet uitgeschakeld is (OFF), zal het elektronisch systeem deze automatisch uitschakelen na een vooropgestelde tijd die afhankelijk is van het kookvermogen.



OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

De symbolen kunnen op de knop zelf of op het bedieningspaneel staan.

TIJDSLIMIET VAN DE KOOKZONES

Elke kookzone wordt automatisch uitgeschakeld OFF na een maximaal vooropgestelde tijd indien het product niet in werking is.

De maximaal vooropgestelde tijd is afhankelijk van het kookvermogen, zoals aangeduid in dit schema.

Bij elk gebruik van de knoppen van de kookplaat zal de maximaal vooropgestelde tijd naar de beginwaarde herzet worden.

Kookvermogen van de kookzones	Tijdslimiet
1	10 uur
2	5 uur
3	5 uur
4	4 uur
5	3 uur
6	2 uur
7	2 uur
8	2 uur
9	90 minuten
0	10 minuten

1 ÷ 9 KOOKVERMOGEN

Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee tot aan het gewenste kookvermogen tussen 1 (minimum) en 9 (maximum).

Het kookvermogen kan op eender welk moment veranderd worden door de bedieningsknop met de wijzers van de klok of tegen de wijzers van de klok naar een ander kookvermogen te draaien.

De kookzonedisplay toont het geselecteerde niveau.

VOORBEELDEN VAN KOOKVERMOGENS

0	Kookzone niet in werking	
1 tot 2	Smelten Opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Gerechten op voorhand bereid
2 tot 3	Sudderden Ontdooien	Rijst, pudding, suikersiroop Gedroogde groenten, vis, bevroren producten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gestoomde aardappelen, soepen, pasta, verse groenten
6 tot 7	Medium koken Sudderden	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, gerechten in beslag, wafeltjes
9 tot P	Frituren, roosteren Water koken	Biefstuk, omeletten, gefrituurde gerechten Water

‘BOOST’ FUNCTIE

Met deze functie werkt de kookzone maximaal 10 minuten op het “Booster”-maximumvermogen (boven het nominale vermogen); deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om snel veel water op te warmen.

Opmerking: De “Booster”-functie is altijd beperkt tot maximaal 10 minuten.

Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok tot **P** and laat de bedieningsknop los (na de “beep”); De bedieningsknop stelt zich automatisch in op het maximale kookvermogen (**9**) and het respectievelijke symbol  verschijnt op de kookzonedisplay.

Het BOOST programma is nu in werking. De “Booster”-functie wordt na 10 minuten uitgeschakeld en de kookzone wordt automatisch op het kookvermogen **9** ingesteld.

Om deze functie uit te schakelen, draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in naar een lager kookvermogen.

BOOST wordt ook uitgeschakeld door de bedieningsknop opnieuw naar “**P**” te draaien; in dit geval zal de kookzone werken op kookvermogen **9**.

BELANGRIJKE NOTA:

- De “BOOSTER” functie is niet geschikt voor het koken zonder water als basismiddel.
- Gebruik deze functie niet voor het verwarmen van olie (bijvoorbeeld frituren).

“BRUG”-FUNCTIE (UITBREIDBARE MAXIMALE ZONE)

Deze functie kan worden gebruikt om de twee zones links in de “Brug”-modus aan elkaar te koppelen, om een uitgebreide maximale zone te realiseren die ideaal is voor het gebruik van grote, rechthoekig pannen of speciale vispannen.

Deze functie inschakelen:

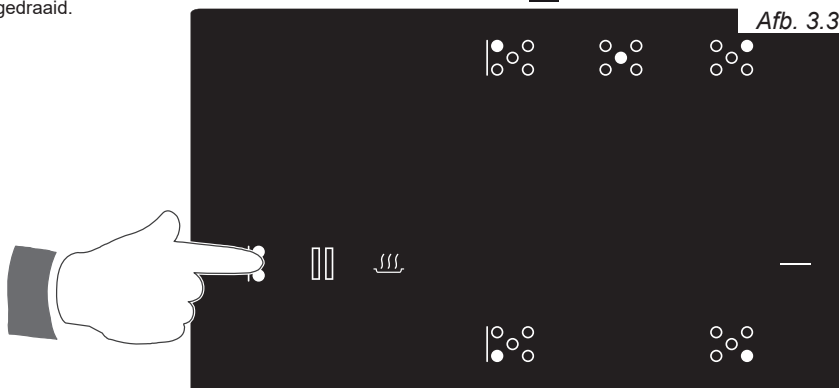
- Raak de “Brug”-functietoets aan, wanneer beide zones op vermogensniveau “**0**” staan (Afb. 3.3).
- Het display van de voorste kookzone geeft vermogensniveau “**0**” weer. Op het display van de achterste kookzone wordt  getoond.
- Draai de knop van de voorste kookzone binnen 5 seconden rechtsonder om het gewenste vermogensniveau tussen **1** (minimum) en **9** (maximum) in te stellen of stel “Booster” in zoals beschreven in het gedeelte “BOOSTER-FUNCTIE”.
- Het vermogensniveau kan te allen tijde worden gewijzigd door de knop van de voorste zone rechtsonder of linksom naar een andere instelling te draaien. Het display van de voorste kookzone geeft het geselecteerde niveau weer.

- Om de "Brug"-functie uit te schakelen:
 - raak de "Brug"-functietoets aan om beide zones uit te schakelen;
 Of
 - draai de knop van de achterste kookzone rechtsom om een ander vermogensniveau dan **0** te selecteren. De achterste kookzone begint te werken met het geselecteerde vermogensniveau, terwijl de voorste kookzone blijft werken met het vermogensniveau dat eerder is geselecteerd voor de maximale "Brug"-zone.

Indien geen pan wordt gedetecteerd

Als op geen van beide kookzones een pan wordt gedetecteerd, geeft het display van de achterste kookzone  weer, terwijl het display van de voorste kookzone  weergeeft.

Indien na 1 minuut geen pan wordt gedetecteerd, de "Brug"-functie zal worden uitgeschakeld en zullen beide kookzones worden uitgeschakeld. Het display van de voorste kookzone geeft  weer totdat de bijbehorende knop naar **0** wordt gedraaid.



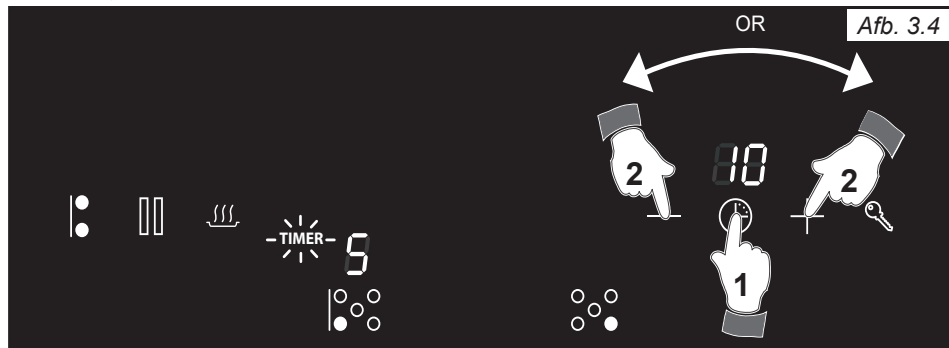
PROGRAMMEREN VOOR HET AUTOMATISCH UITSCHAKELEN VAN EEN OF MEER KOOKZONES

Met deze functie kan een timer worden ingesteld van "**01**" tot "**99**" minuten voor het automatisch uitschakelen van de kookzone(s).

Met de kookplaat ingeschakeld:

1. Raak binnen 5 seconden de toets  aan. Op het kookzonedisplay knippert "TIMER" en het timerdisplay geeft "**00**" weer.
2. Stel binnen 5 seconden de bereidingstijd in met de toetsen **+** of **-** om de
3. waarde te verhogen of te verlagen.

Als de geselecteerde tijd "**00**" is, wordt de timer na 5 seconden automatisch uitgeschakeld terwijl de zone aan blijft.



Het programma voor automatisch uitschakelen is nu voltooid en het aftellen begint enkele seconden na de laatste selectie.

Om een andere kookzone te programmeren, herhaal zoals hierboven beschreven.

Om een reeds ingeschakelde kookzone te programmeren terwijl andere zones worden geprogrammeerd, raakt u  aan totdat "TIMER" begint te knipperen in de buurt van het display van de zone die geprogrammeerd moet worden. Het timerdisplay geeft "00". " weer. Stel de kooktijd binnen 5 seconden in door de waarde met de toets  of  te verhogen of verlagen.

Opmerking:

- In de buurt van het display waarop het ingestelde vermogensniveau van de kookzone het dichtst bij het einde van het programma wordt weergegeven, knippert "TIMER". Het timerdisplay geeft de geprogrammeerde tijd van de kookzone het dichtst bij het einde van het programma weer.

- Wanneer meer dan een zone is geprogrammeerd, wanneer een zone is geselecteerd (door  aan te raken of de bijbehorende knop te draaien), geeft het timerdisplay de geprogrammeerde tijd weer en knippert "TIMER" in de buurt van de kookzone.

Als  is geselecteerd, geeft het display de geprogrammeerde tijd van de tweede kookzone het dichtst bij het einde van het programma weer en begint "TIMER" in de buurt van het display te knipperen, terwijl "TIMER" in de buurt van het display van de zone die het dichtst bij het einde van het programma is, blijft branden.

- Als er slechts één zone is geprogrammeerd, blijft "TIMER" branden.

De tijd kan op elk moment worden gewijzigd volgens dezelfde procedure als hierboven aangegeven.

Aan het einde van het aftellen wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld, er klinkt een akoestisch signaal (pieptoon), "00" knippert op het timerdisplay, "TIMER" in de buurt van het kookzonedisplay begint te knipperen. Als de knoppen of toetsen niet worden bediend, gaat het geluid na 1 minuut uit.

Opmerking: De tijdsduur van het timergeluid kan in het gebruikersmenu worden ingesteld (zie hoofdstuk "GEBRUIKERSMENU").

Opmerking: Het programma voor automatisch uitschakelen kan op elk moment worden afgebroken door  en  tegelijkertijd aan te raken of door de kookzone handmatig uit te schakelen.

BELANGRIJK: Aan het einde van het programma voor het uitschakelen van een kookzone:

- als er andere kookzones werken waarvoor programma's voor automatisch uitschakelen zijn ingesteld, blijven de zones werken en schakelen aan het einde van het programma automatisch uit;
- als andere kookzones handmatig worden bediend (zonder dat een programma voor automatisch uitschakelen is ingesteld), vergeet niet om de zone handmatig uit te schakelen.

PAUZEFUNCTIE ("STOP+GO")

Deze functie kan worden gebruikt om een kookproces te onderbreken dat al is ingesteld, in de handmatige stand of met behulp van de automatische uitschakelfunctie.

Wanneer deze functie wordt geselecteerd, wordt de bereiding onmiddellijk gestopt en schakelt over naar stand-by; de bedieningszone blijft alleen actief voor de toets  (pause function "STOP+GO").

Deze functie is vooral handig als u de voorbereiding tijdelijk moet stoppen, bijvoorbeeld om de telefoon te beantwoorden.

- Om deze in te schakelen, raakt u simpelweg de toets  aan.
- Zodra de functie is ingeschakeld, knipperen de geselecteerde vermogensniveaus op het kookzonedisplay.
- Om de pauzefunctie uit te schakelen, drukt u nogmaals op de toets .

Opmerking: De pauzefunctie kan max. 10 minuten duren. Als deze functie binnen deze tijd niet wordt beëindigd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

KINDERBEVEILIGING (TOETSBLOKKERING)

Deze functie vergrendelt de aanraaktoetsen tegen per ongeluk inschakelen (bijv. onbedoeld inschakelen van de kookzones door kinderen).

Wanneer de bedieningen worden vergrendeld, worden alle toetsen en knoppen uitgeschakeld. Als een andere toets dan  wordt aangeraakt, knippert  gedurende 3 seconden op alle displays.

In noodgevallen kan de kookplaat op elk moment worden uitgeschakeld door de bedieningsknop naar 0 te draaien.

Om terug te keren naar het normale gebruik van de kookplaat, schakelt u eerst het kinderslot uit (toetsblokkering).

Kinderslot activeren (toetsblokkering):

1. Houd de toets  1 seconde ingedrukt.

2.  (vergrendeld) knippert gedurende 3 seconden op het display.

3. De veiligheidsfunctie is geactiveerd.

Kinderslot deactiveren (toetsblokkering):

1. Houd de toets  ingedrukt totdat  van het timerdisplay verdwijnt.

2. De veiligheidsfunctie is gedeactiveerd.

AUTOMATISCH-KOKEN-FUNCTIES

Automatisch-koken-functies bevatten drie geautomatiseerde functies. Om de automatisch-koken-functie in te schakelen:

1. draai de bedieningsknop van de kookzone die u wilt gebruiken, zoals beschreven in de onderstaande tabel:

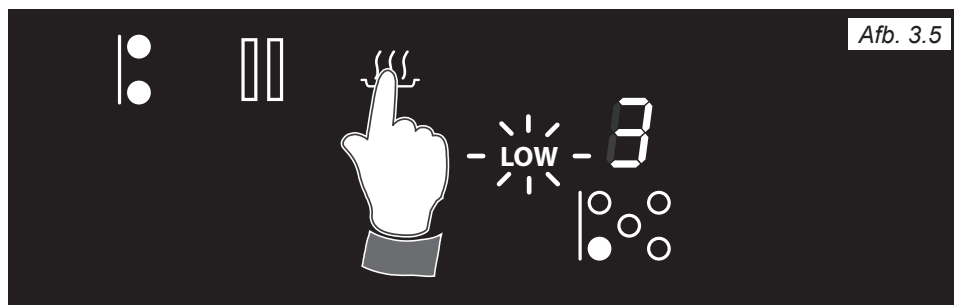
Knopstand	Functie	Tijdslimiet
1	Smelten	2 uur
2	Suddereren	5 uur
3	Warmhouden	5 uur

2. Raak binnen 5 seconden de bedieningstoets voor automatisch koken aan. "LOW" begint op het display te knipperen om het ingestelde vermogensniveau van de kookzone aan te geven.

3. Na 5 seconden wordt de functie bevestigd en blijft "LOW" branden.

Wanneer een automatisch-koken-functie is ingeschakeld, verandert de functie door de knop naar 1, 2 of 3 te draaien zoals beschreven in de bovenstaande tabel.

Om de automatisch-koken-functies uit te schakelen, draait u de knop naar een andere stand dan 1, 2 of 3.



SMELTEN-FUNCTIE

Deze functie is ideaal voor de meest delicate kooktaken (zoals het smelten van chocolade of boter).

Wanneer de smelten-functie is ingeschakeld, wordt het vermogensniveau automatisch geregeld om de temperatuur constant laag te houden.

Het display van de kookzone geeft altijd 1 weer. Dit geeft aan dat de smelten-functie werkt en is geen indicatie van het vermogensniveau dat voor de kookzone is ingesteld.

SUDDEREN-FUNCTIE

Met de sudderen-functie kan voedsel op een constante hoge temperatuur worden gekookt.

Wanneer de sudderen-functie is ingeschakeld, wordt het vermogensniveau automatisch geregeld om de temperatuur constant hoog te houden.

Het display van de kookzone geeft altijd 2 weer. Dit geeft aan dat de sudderen-functie werkt en is geen indicatie van het vermogensniveau dat voor de kookzone is ingesteld.

WARMHOUDEN-FUNCTIE

Met de warmhouden-functie kan het eten warm worden gehouden zonder dat het uitdroogt. Wanneer de warmhouden-functie is ingeschakeld, wordt het vermogensniveau automatisch geregeld om de temperatuur constant middelhoog te houden. Het display van de kookzone geeft altijd 3 weer. Dit geeft aan dat de warmhouden-functie werkt en is geen indicatie van het vermogensniveau dat voor de kookzone is ingesteld.

GEBRUIKERSMENU

Met het gebruikersmenu kunnen enkele functies worden aangepast zoals beschreven in de onderstaande tabel. Om het gebruikersmenu te openen:

- raak met uitgeschakelde kookplaat de toets  aan.
- Het timerdisplay geeft de geselecteerde optie weer (zie tabel 9.1). De instelling van elke optie wordt aangegeven op het display van de zone rechtsachter of op het display van de zone rechtsachterin en -voor.
 - Om de menu-optie te wijzigen, raakt u .
 - Om de instelling van elke optie te wijzigen, raakt u de toetsen $+$ of $-$ aan.
 - Raak de toets  aan om de nieuwe instellingen te bevestigen. Er klinken vijf korte "pieptonen" en de instellingen worden opgeslagen.
 - Om de nieuwe instellingen te annuleren en de klantmodus af te sluiten, raakt u tegelijkertijd  en $+$ aan.

Als binnen 1 minuut geen toets wordt aangeraakt, wordt de klantmodus uitgeschakeld en worden de nieuwe instellingen verwijderd.

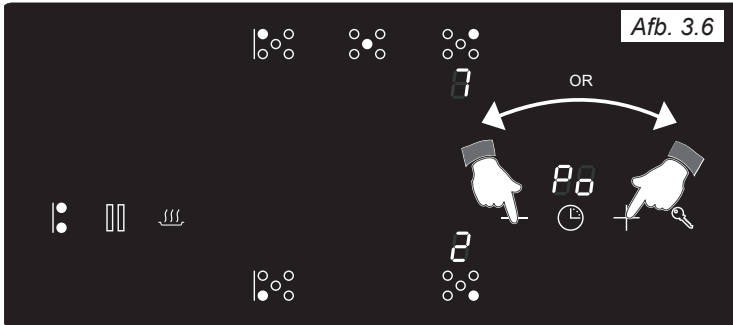
Menu-optie	Beschrijving	Opmerking										
P0	Beheer maximaal vermogen	Om de instelling te wijzigen, raakt u de toetsen + of - aan om de waarde in stappen van 100 W te verlagen of verhogen (zie ook hoofdstuk "BEHEER MAXIMAAL VERMOGEN" hierna).										
U0	Volume akoestisch signaal	Aanpassingsinstellingen: 0: geen pieptonen. Opmerking: In de stille modus klinkt er een geluid (pieptoon) wanneer een kookzone wordt in- of uitgeschakeld en de kookplaat uitgaat. 1: min. volume 2: mid. volume 3: max. volume										
t1	Tijdsduur timeralarm	Aanpassingsinstellingen: 1.: 1 minuut 2.: 2 minuten 5: 5 seconden										
Pt	Pan kwaliteitscontrole (alleen lezen)	Met deze functie kunnen gebruikers controleren of pannen geschikt zijn voor inductiekoken. 1. Zet de pannen op de kookzones; 2. Selecteer de optie Kwaliteitscontrole van pannen, zoals bovenbeschreven; 3. Raak de toets + aan. "POT" gaat knipperen in de buurt van de kookzonedisplays. 4. Na enkele seconden gaan de indicatoren "POT" vast branden, zoals hieronder beschreven: <table><tr><th>Niveau</th><th>Symbool</th></tr><tr><td>Geen pan gedetecteerd</td><td></td></tr><tr><td>Pan met slechte kwaliteit voor inductiekoken</td><td></td></tr><tr><td>Pan met middelmatige kwaliteit voor inductiekoken</td><td></td></tr><tr><td>Pan met hoge kwaliteit voor inductiekoken</td><td></td></tr></table>	Niveau	Symbool	Geen pan gedetecteerd		Pan met slechte kwaliteit voor inductiekoken		Pan met middelmatige kwaliteit voor inductiekoken		Pan met hoge kwaliteit voor inductiekoken	
Niveau	Symbool											
Geen pan gedetecteerd												
Pan met slechte kwaliteit voor inductiekoken												
Pan met middelmatige kwaliteit voor inductiekoken												
Pan met hoge kwaliteit voor inductiekoken												

BEHEER MAXIMAAL VERMOGEN

Het maximale totaalvermogen van de kookplaat (7200 W) kan in stappen van 100 W worden verlaagd tot 1400 W. Zie hoofdstuk "GEBRUIKERSMENU".

Om de maximale vermogenslimiet te wijzigen:

- Open de optie Beheer maximaal vermogen in het gebruikersmenu, zoals beschreven in "GEBRUIKERSMENU".
- Het huidige ingestelde maximale vermogen is af te lezen op de displays rechts van de kookzones, b.v.:
 - "7" en "2" : maximumvermogen = 7200 W.
 - "6" en "0" : maximumvermogen = 6000 W.
 - "1" en "4" : maximumvermogen = 1400 W.
 - ...enz.
- Tik op de toets **+** of **-** om een nieuwe maximale vermogenslimiet te selecteren.

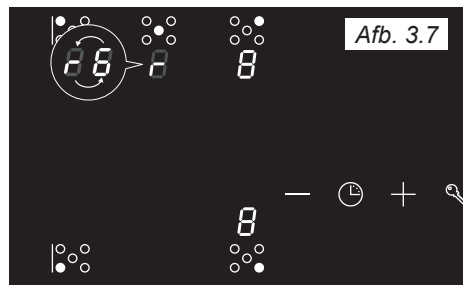


- Om vervolgens het nieuwe maximale vermogen in te stellen (weergegeven op de displays rechts van de kookzones), raakt u de toets **OK** aan. Er klinken vijf korte "pieptonen" en de instellingen worden opgeslagen.

MAXIMUM BESCHIKBAAR VERMOGEN VOOR DE KOOKZONES

Als u meerdere kookzones gebruikt, en het totale vermogen groter is dan de maximale vermogenslimiet voor de kookplaat, dan wordt het vermogen van die zone automatisch verlaagd om binnen de toegestane limiet te blijven.

Het vermogen van een van de werkende zones wordt automatisch verlaagd binnen de toegestane limiet. Er klinkt een geluidssignaal (piepton) en het display van de zone geeft afwisselend het maximaal toegestane vermogensniveau en **26** weer. Dit symbool verdwijnt zodra de bijbehorende knop naar het toegestane vermogensniveau (of lager) wordt gedraaid.



FOUTMELDINGEN OP DE KOOKZONEDISPLAY

Als er een foutmelding verschijnt op de display(s) (de display(s) vertoont afwisselend "F" en een ander karakter – b.v. "H", "F" en "U", ...):

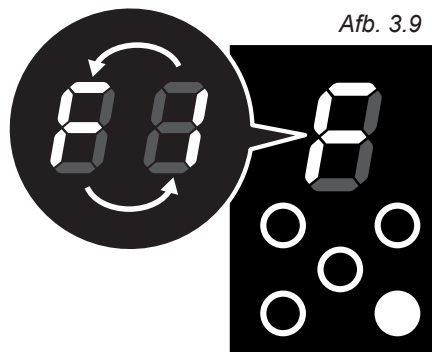
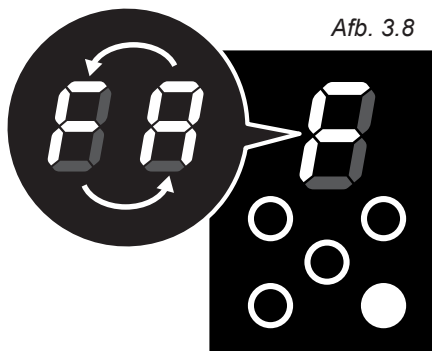
1. schakel de kookplaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Sluit terug aan en zet aan.
3. Wacht 2 minuten en indien de foutmelding niet meer verschijnt, kunnen de kookzones opnieuw gebruikt worden.
4. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3.
5. Indien het probleem aanhoudt, ontkoppel dan het toestel van het elektrisch netwerk en neem contact op met de dienst na verkoop.

BELANGRIJK: De volgende foutmeldingen geven aan dat een overmatige temperatuur binnen het inductiesysteem is gedetecteerd:

- F_c
- FE
- F_t
- C of C

In deze gevallen hoeft de kookplaat niet te worden uitgeschakeld; de kookplaat hervat de normale werking zodra het systeem is afgekoeld.

Indien het probleem aanhoudt, en neem contact op met de dienst na verkoop.



DISPLAY(S) UIT OF NIET CORRECT IN BEDRIJF

Als één display of displays slechts gedeeltelijk branden of niet branden:

1. schakel de kookplaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact.
2. Sluit terug aan en zet aan.
3. Wacht gedurende 2 minuten en indien de fout niet verschijnt kunt u het kookblad gebruiken.
4. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3.
5. Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet en contacteer de servicedienst.

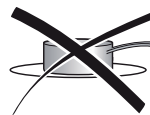
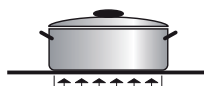
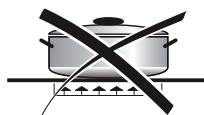
RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer welke knop de gekozen kookzone bedient voordat u aan de knoppen draait. Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aan zet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.
- Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz.zorgvuldig met afwasmiddel.
- Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. **Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.**
- Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. **Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**
- Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
- Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.

Gebruik geen pannen met een ruwe ronde bodem.



Afb. 3.11



Afb. 3.10

4 LINKER HOOFDOVEN

OPGELET: Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.

RISICO OP ONHERSTELBARE SCHADE AAN HET EMAIL.

OPMERKING: Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, schakelt u de oven in en laat u hem leeg werken (zonder de accessoires, die apart moeten worden gewassen) om eventuele sporen van stoffen en geuren die tijdens het productieproces zijn achtergebleven te elimineren, en zorg dat de installatieomgeving hierbij voldoende wordt geventileerd:

- gedurende 60 minuten in stand  (thermostaat in stand 250 °C);
- gedurende 30 minuten in stand  (thermostaat in stand 250 °C);
- gedurende 15 minuten in stand  (thermostaat in stand 225 °C).

Opmerking: Afhankelijk van het model kunnen slechts enkele van deze functies beschikbaar zijn.

Wanneer de oven volledig is afgekoeld, haalt u de stekker uit het stopcontact en reinigt u de binnenkant, zoals beschreven in "REINIGING EN ONDERHOUD".

DRAAIKNOP THERMOSTAAT (alleen bij sommige modellen)

Om de verwarmingselementen van de oven in te schakelen, zet u de functiekeuzeknop in de gewenste stand en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Om de temperatuur in te stellen, zet u de temperatuurknopindicator op één lijn met de gewenste temperatuur.

De elementen worden automatisch in- of uitgeschakeld, wat door de thermostaat wordt bepaald. De werking van de verwarmingselementen wordt aangegeven door een lampje.

BEDIENINGSKNOP (alleen bij sommige modellen)

Om de verwarmingselementen van de oven in te schakelen, zet u de functiekeuzeknop op de gewenste stand. Het display van de elektronische regelaar, klok/programmaklok met "touch-control" geeft de standaardtemperatuur voor de geselecteerde functie weer.

Draai de bedieningsknop om de temperatuur te veranderen.

De elementen worden automatisch in- of uitgeschakeld, wat door de thermostaat wordt bepaald.

Zie ook "ELEKTRONISCHE REGELAAR, KLOK/PROGRAMMAKLOK MET "TOUCH-CONTROL".

OPMERKING: De symbolen die in dit hoofdstuk worden weergegeven, zijn alleen bedoeld als richtlijn en geven de primaire functie weer.

Afhankelijk van uw model heeft uw oven mogelijk slechts enkele van deze functies. Voor de beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen.

FUNCTIE	NAAM VAN DE FUNCTIE	BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIE
	OVENLAMP	Door de functiekeuzeknop naar deze stand te draaien, gaat/gaan de ovenlamp(en) in de ovenruimte branden. Modellen met elektronische regelaar, klok/programmaklok met "Touch-control": Door de toets  aan te raken, gaan de ovenlampjes in de ovenruimte branden. Alleen voor modellen met elektronische klok/programmaklok met "Touch-control": wanneer deze functie is ingeschakeld, kan "  " op het programmadisplay worden weergegeven. Dit is normaal en duidt niet op de werking van de verwarmingselementen, die in deze instelling niet worden ingeschakeld. De ovenlamp(en) werkt/werken op alle geselecteerde functies.

	TRADITIONELE CONVECTIE-BEREIDING	De bovenste en onderste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door natuurlijke convectorie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voor voedsel dat dezelfde bereidingstemperatuur nodig heeft, zowel intern als extern, bijv. braadstukken, meringue, enz.
	CONVECTIE-BEREIDING MET VENTILATIE	De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De boven- en onderwarmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectorie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en de maximumstand. Aanbevolen voor: Voor grote hoeveelheden en grotere volumes voedsel die gelijkmatig moeten worden gebakken of gebraden; bijvoorbeeld rollades, kalkoen, bouden, gebak, enz.
	ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT	In deze stand is alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectorie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en maximum 250 °C. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de onderkant vereisen te voltooien.
	ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT MET VENTILATIE	Het onderste verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De bovenwarmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectorie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 250 °C. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de onderkant vereisen te voltooien.
	BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT	In deze stand is alleen het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectorie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en de maximumstand. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de bovenkant vereisen te voltooien.
	TRADITIONEEL GRILLEN	Het infrarood verwarmingselement is ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van straling. Gebruik met de ovendeur <u>gesloten</u> en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 225 °C. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE GRILL". Aanbevolen voor: Grillen; bruineren, knapperig maken, gratineren, roosteren, enz.
	BEREIDEN MET DUBBELE GRILL	Het infrarood verwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van straling. Gebruik met de ovendeur <u>gesloten</u> en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 225 °C. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE GRILL". Aanbevolen voor: Intensief grillen; bruineren, knapperig maken, gratineren, roosteren, enz.

	KOKEN MET HETE LUCHT	Het cirkelvormige verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voor gerechten die een goed gebakken buitenkant moeten hebben en van binnen zacht of roze dienen te zijn, zoals lasagne, lamsvlees, rosbief, gehele vissen, enz.
	GEVENTILEERDE BEREIDING MET DUBBELE GRILL	Het infrarood verwarmingselement, het bovenste verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt deze vervolgens door de oven. Gebruik met de ovendeur gesloten en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 200 °C. Het is nodig om de oven ongeveer 5 minuten voor te verwarmen. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GRILLEN EN GRATINEREN". Aanbevolen voor: Voor grillen waarbij een snelle bruining van de buitenkant nodig is om de sappen te behouden, bijv. kalfsbiefstuk, biefstuk, hamburger, enz.
	ONTDOOIEN VAN DIEPVRIES-PRODUCTEN	Aleen de ovenventilator is ingeschakeld. Dient gebruikt te worden met de thermostaatknop in de stand "●" (uit) omdat elke andere stand geen uitwerking heeft. Het ontdooien gebeurt enkel door middel van ventilatie zonder verwarming. Aanbevolen voor: Om snel ingevroren gerechten te ontdooien; 1 kilogram heeft ongeveer 1 uur nodig. De ontdooitijden variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort voedsel dat ontdooit moet worden.
	HETELUCHT-BEREIDING MET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT	Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Bereiden van diepvriesproducten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor het snel voorverwarmen. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmtemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje van de oventemperatuur, geplaatst op het bedieningspaneel, uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren.
	HETELUCHTBEREIDING MET ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT	Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de onderste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voedsel dat met meer warmte aan de onderkant moeten worden bereid, bijv. pizza, quiche, enz.
	ZACHT GAREN	Deze functie is bijzonder geschikt voor het zacht garen van kleine hoeveelheden voedsel op een enkele bakplaat. Het wordt aanbevolen om het voedsel op het eerste rek van onderen te plaatsen. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen en de ovendeur dient tijdens gebruik gesloten te blijven. De bereidingstijden zijn mogelijk langer dan bij standaardfuncties. Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.

OPTIONELE EXTRA FUNTIES VOOR DE PRIMAIRE FUNCTIE

	GEMAKKELIJK STOMEN	Zie het hoofdstuk "GEMAKKELIJK STOMEN"
	IDROCLEAN	Voor de functie Idroclean, zie het hoofdstuk "REINIGEN EN ONDERHOUD"
	DRAAISPIJT	Zie het hoofdstuk "DRAAISPIJT" en "GEBRUIK VAN DE DRAAISPIJT"
	RIJSFUNCTIE	Zie het hoofdstuk "RIJSFUNCTIE"
	REGENERATIE - VOEDSEL WARMHOUDEN	Zie het hoofdstuk "REGENERATIE"
	PIZZAFUNCTIE	Zie het hoofdstuk "PIZZAFUNCTIE"
 of 	TURBO / BOOSTER	Deze speciale functie maakt een snelle voorverwarming van de ovenruimte mogelijk. Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Stel de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmtemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje van de oventemperatuur, geplaatst op het bedieningspaneel, uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren. Wacht voor een optimale voorverwarming minstens 20 minuten voordat u voedsel in de oven plaatst.
	AIR FRY	Met behulp van de Air Fry -functie  is het mogelijk om gerechten op gezonde wijze te bereiden zonder olie en vet toe te voegen. Het gebruik in combinatie met het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en het bovenste verwarmingselement maakt het mogelijk om zonder toevoeging van olie friet, kippenvleugels, kroketten en andere bevroren of voorgekookte voedingsmiddelen te bereiden. Daarnaast heeft de speciale geëmailleerde airfry-bakplaat (*) een geperforeerd oppervlak om het binnendringen van lucht te vergemakkelijken, waardoor de gerechten een smakelijk krokant effect krijgen (zie de desbetreffende paragraaf). Aanbevolen voor: diepvries- en/of voorgekookte producten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor het snel voorverwarmen. Zie de functie "TURBO/BOOSTER".

(*) Niet alle accessoires/ovengerei zijn inbegrepen in de standaarduitrusting.

GEMAKKELIJK STOMEN (alleen bij sommige modellen)

Door het water in de oven te verdampen, helpt de functie

Gemakkelijk stomen  voedsel zacht te maken aan de binnenkant en knapperig aan de buitenkant.

1. Giet, terwijl de oven koud is, 250 ml drinkwater (of de hoeveelheden water aangegeven in de kooktabellen) in het putje op de bodem van de oven.
2. Plaats het voedsel in de oven en activeer de functie Gemakkelijk stomen.
Voorzichtig: Open nooit de deur en vul nooit water bij tijdens het bereiden. Gevaar voor brandwonden!
3. Open aan het einde van het bereidingsproces de deur langzaam en laat de stoom ontsnappen.

Voorzichtig: Om kalkaanslag te voorkomen, wordt geadviseerd om de bodem van de oven te reinigen na elke bereidingscyclus met Gemakkelijk stomen, zodra de oven volledig is afgekoeld.

U wordt ook geadviseerd om het condens van het deurglas af te vegen met een zachte doek (zie "REINIGING EN ONDERHOUD").

Afwisselende processen van Gemakkelijk stomen met conventionele bereidingsprocessen.

DRAAISPIT (alleen bij sommige modellen)

Dit wordt gebruikt voor braden aan het spit en bestaat uit:

- een elektromotor die in de achterwand van de oven is gemonteerd;
- een roestvrijstalen spit, uitgerust met een afneembare athermische handgreep en 2 roterende vorken;
- een spitsteun die in de middelste geleiders van de ovenruimte moet worden gestoken.

De draaispitmotor wordt bediend door de knop in de stand

 te zetten.

GEBRUIK VAN HET DRAAISPIT (Afb. 4.2a, 4.2b)

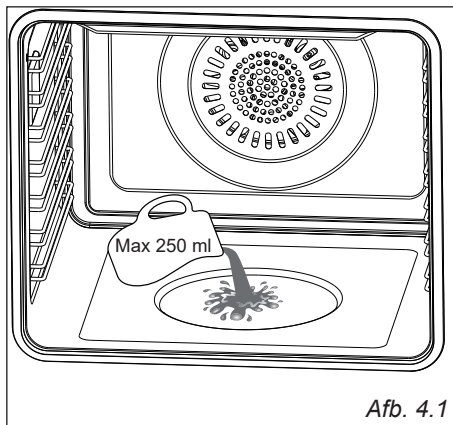
- Schuif een bakplaat in de onderste raildragers van de oven en steek de spitsteun in de middelste raildragers (afb. 4.2a, 4.2b).
- Steek het te bereiden vlees aan het spit en zet het in het midden goed vast met de speciale vorken.
Belangrijk! Let op, de vorken zijn scherp!
- Steek het spit in de motoropening (afb. 4.2a, 4.2b). Het is alleen correct gemonteerd als het spit niet draait wanneer het wordt ingestoken. Het zal dan alleen draaien wanneer de spitmotor in werking is (controleer de juiste rotatie van het spit).
- Plaats het spit op de steun van de spitkraag (afb. 4.2a, 4.2b) en verwijder vervolgens de handgreep door deze naar links te draaien.
- Sluit de ovendeur en zet de knop in stand . Het draaispit kan zowel rechtsom als linksom draaien.

Zeer belangrijk: Het draaispit moet altijd met gesloten ovendeur worden gebruikt.

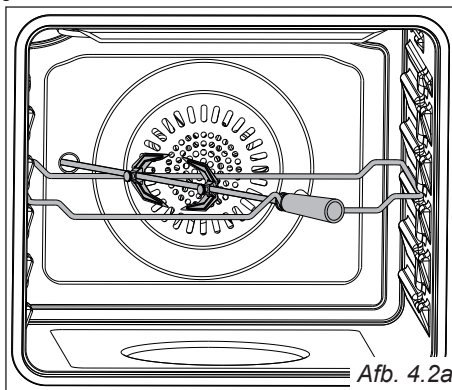
Grill niet langer dan 60 minuten achtereen.

Let op: De ovendeur kan zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand.

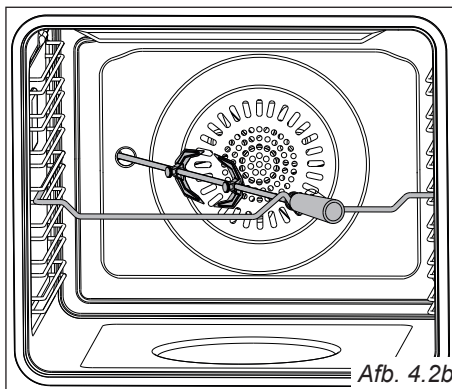
VOORZICHTIG: Wanneer de grill is ingeschakeld, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen op afstand.



Afb. 4.1



Afb. 4.2a



Afb. 4.2b

STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- de schakelaar op stand  plaatsen;
- de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- de druiplaat met warm water vullen;
- de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbelllen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

REGENERATIE

Zet de knop in stand  en de thermostaatknop in de stand 150 °C.

Brood wordt weer geurig als het nat wordt gemaakt met een paar druppels water en ongeveer 10 minuten in de oven wordt gezet op de hoogste temperatuur.

SIMULTAAN KOKEN

De standen  en , de geventileerde oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.

Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20 °C tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdsbesparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar de lucht volledig rond de gerechten verspreid wordt.

Stel de thermostaatknop in tussen de **minimumstand en het maximum van 200 °C** en plaats het voedsel na het voorverwarmen van de oven simpelweg op het rooster.

Sluit de deur en laat de oven werken totdat het grillen is voltooid.

Het toevoegen van een paar klontjes boter voor het einde van de bereidingstijd geeft het gouden "gegratineerde" effect.

Grill niet langer dan 60 minuten achtereen.

VOORZICHTIG: Wanneer de grill is ingeschakeld, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen op afstand.

GEBRUIK VAN DE GRILL

Laat ongeveer 5 minuten voorverwarmen terwijl de deur gesloten is.

Plaats het voedsel op het rooster zo dicht mogelijk bij de grill.

Plaats de bakplaat onder het rooster om het kookvocht op te vangen.

Grill altijd met de ovendeur gesloten.

Grill niet langer dan 60 minuten achtereen.

VOORZICHTIG: Wanneer de grill is ingeschakeld, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen op afstand.

OVENBEREIDING

Verwarm de oven voor op de gewenste temperatuur voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, plaatst u het voedsel, bepaalt u de bereidingstijd en schakelt u de oven 5 minuten voor de theoretische tijd uit om de opgeslagen warmte te recupereren.

PIZZASTEEN (alleen bij sommige modellen)

De pizzasteen, de baksteen die het vocht uit het deeg houdt en gelijkmatig warmte verspreidt, is vervaardigd van materialen die hoge temperaturen kunnen bereiken en behouden. Ideale accessoire voor het bereiden van pizza, brood en focaccia.

PIZZAFUNCTIE

1. Plaats de pizzasteen op een rooster. Plaats het rooster op het eerste niveau van het zijrek, van onderen.
2. Schakel de oven in en verwarm hem voor met de steen erin. Selecteer de pizzafunctie  en stel de temperatuur in op 300 °C. Verwarm nu ten minste 30 minuten voor. Verwarm de oven niet voor met de turbo-/boosterfunctie.
3. Zodra de oven 300 °C heeft bereikt, plaatst u de pizza op de pizzasteen.
4. Zie de tabel Pizzafunctie voor een optimale bereiding.
5. Na het bereiden laat u de steen in de oven om volledig af te koelen.

DE PIZZASTEEN REINIGEN

Zodra de pizzasteen is afgekoeld, reinigt u deze met een zachte vochtige doek en vermijdt u direct contact met water. Gebruik zo nodig een metalen spatel of een mes om voedselresten te verwijderen voordat u de steen schoonmaakt met de doek.

De steen is gemaakt van poreus materiaal, dus was deze niet met reinigingsmiddel. Niet in de vaatwasser wassen. Bij gebruik kunnen donkere plekken op de pizzasteen verschijnen: deze hebben geen invloed op de kwaliteit van de bereiding.

RIJSFUNCTIE (alleen bij sommige modellen)

De rijsfunctie verkort de tijd die nodig is om uw deeg te laten rijzen.

Plaats het deeg in een ovenvaste schaal en plaats het op een rooster op het derde niveau.

Draai de knop naar de rijsfunctie en zet de thermostaat op 40 °C. Zie de bijbehorende pictogrammen.

Laat het deeg in de oven rijzen totdat het twee keer het oorspronkelijke volume bereikt. De rijstijden kunnen variëren afhankelijk van het deegtype en de kamertemperatuur.

DESSERTSCHAAL (alleen bij sommige modelley)

Aluminium bakplaat, ideaal voor het bereiden van koekjes en gebak.

De bakplaat heeft een plat antiaanbakoppervlak, dus het is niet nodig om hem in te vetten of bakpapier te gebruiken om perfect te kunnen bakken.

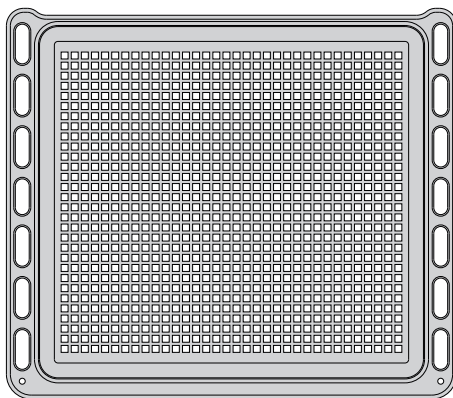
Niet in de vaatwasser wassen.

GEËMAILLERDE AIRFRY-BAKPLAAT (alleen bij sommige modellen))

De speciale geëmailleerde airfry-bakplaat heeft een geperforeerd oppervlak om het binnendringen van lucht te vergemakkelijken, waardoor de gerechten een smakelijk krokant effect krijgen zonder het toevoegen van olie.

Aanbevolen voor:

Frietjes (klassieke of rustieke bevroren aardappelen), kippenvleugels, aardappelkroketten en andere bevroren of voorgedroogde voedingsmiddelen.



5 RECHTER OVEN

OPGELET: Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.

OPMERKING: Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, schakelt u de oven in en laat u hem leeg werken (zonder de accessoires, die apart moeten worden gewassen) om eventuele sporen van stoffen en geuren die tijdens het productieproces zijn achtergebleven te elimineren, en zorg dat de installatieomgeving hierbij voldoende wordt geventileerd:

- gedurende 60 minuten in stand  (maximale temperatuur);
- gedurende 30 minuten in stand  (maximale temperatuur);
- gedurende 15 minuten in stand  (maximale temperatuur).

Opmerking: Afhankelijk van het model kunnen slechts enkele van deze functies beschikbaar zijn.

Wanneer de oven volledig is afgekoeld, haalt u de stekker uit het stopcontact en reinigt u de binnenkant, zoals beschreven in "REINIGING EN ONDERHOUD".

DRAAIKNOP THERMOSTAAT

Om de verwarmingselementen van de oven in te schakelen, zet u de functiekeuzeknop in de gewenste stand en de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Om de temperatuur in te stellen, zet u de temperatuurknopindicator op één lijn met de gewenste temperatuur.

De elementen worden automatisch in- of uitgeschakeld, wat door de thermostaat wordt bepaald. De werking van de verwarmingselementen wordt aangegeven door een lampje.

OPMERKING: De symbolen die in dit hoofdstuk worden weergegeven, zijn alleen bedoeld als richtlijn en geven de primaire functie weer.

Afhankelijk van uw model heeft uw oven mogelijk slechts enkele van deze functies. Voor de beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen.

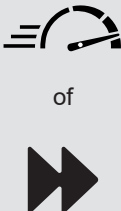
FUNCTIE	NAAM VAN DE FUNCTIE	BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIE
	OVENLAMP	Door de functiekeuzeknop naar deze stand te draaien, gaat/gaan de ovenlamp(en) in de ovenruimte branden. De ovenlamp(en) werkt/werken op alle geselecteerde functies.
Op sommige modellen kan het volgende symbool in combinatie met  aanwezig zijn: 	TRADITIONAL CONVECTION COOKING en/of BORDEN VERWARMEN	De bovenste en onderste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voor voedsel dat dezelfde bereidingstemperatuur nodig heeft, zowel intern als extern, bijv. braadstukken, meringue, enz. Alleen voor modellen met speciaal bordenrek: deze functie kan worden gebruikt om borden op te warmen met het speciale bordenrek. De temperatuur moet worden ingesteld op ongeveer 60°C. Zie ook "GEBRUIK VAN HET SPECIALE BORDENREK", "GEBRUIK VAN HET SPECIAAL ROOSTER ALS BORDENREK", and "GEBRUIK VAN HET SPECIAAL REK VOOR NORMAL KOKEN".

	CONVECTIE- BEREIDING MET VENTILATIE	De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De boven- en onderwarmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en de maximumstand. Aanbevolen voor: Voor grote hoeveelheden en grotere volumes voedsel die gelijkmatig moeten worden gebakken of gebraden; bijvoorbeeld rollades, kalkoen, bouten, gebak, enz.
	ONDERSTE VERWARMINGS- ELEMENT	In deze stand is alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en maximum 250 °C. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de onderkant vereisen te voltooien.
	ONDERSTE VERWARMINGS- ELEMENT MET VENTILATIE	Het onderste verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De bovenwarmte wordt verspreid door middel van geforceerde convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 250 °C. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de onderkant vereisen te voltooien.
	BOVENSTE VERWARMINGS- ELEMENT	In deze stand is alleen het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectie. De temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en de maximumstand. Aanbevolen voor: Om het bereiden van gerechten die een hogere temperatuur aan de bovenkant vereisen te voltooien.
	TRADITIONEEL GRILLEN	Het infrarood verwarmingselement is ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van straling. Gebruik met de ovendeur <u>gesloten</u> en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 225 °C. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE GRILL". Aanbevolen voor: Grillen; bruijnen, knapperig maken, gratineren, roosteren, enz.
	BEREIDEN MET DUBBELE GRILL	Het infrarood verwarmingselement en het bovenste verwarmingselement zijn ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door middel van straling. Gebruik met de ovendeur <u>gesloten</u> en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 225 °C. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GEBRUIK VAN DE GRILL". Aanbevolen voor: Intensief grillen; bruijnen, knapperig maken, gratineren, roosteren, enz.
	KOKEN MET HETE LUCHT	Het cirkelvormige verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voor gerechten die een goed gebakken buitenkant moeten hebben en van binnen zacht of roze dienen te zijn, zoals lasagne, lamsvlees, rosbief, gehele vissen, enz.

	GEVENTILEERDE BEREIDING MET DUBBELE GRILL	Het infrarood verwarmingselement, het bovenste verwarmingselement en de ventilatormotor zijn ingeschakeld. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt deze vervolgens door de oven. Gebruik met de ovendeur gesloten en de temperatuur moet worden ingesteld tussen het minimum en het maximum van 200 °C. Het is nodig om de oven ongeveer 5 minuten voor te verwarmen. Zie voor correct gebruik het hoofdstuk "GRILLEN EN GRATINEREN". Aanbevolen voor: Voor grillen waarbij een snelle bruining van de buitenkant nodig is om de sappen te behouden, bijv. kalfsbiefstuk, biefstuk, hamburger, enz.
	ONTDOOIEN VAN DIEPVRIES-PRO- DUCTEN	Alleen de ovenventilator is ingeschakeld. Dient gebruikt te worden met de thermostaatknop in de stand "●" (uit) omdat elke andere stand geen uitwerking heeft. Het ontdooien gebeurt enkel door middel van ventilatie zonder verwarming. Aanbevolen voor: Om snel ingevroren gerechten te ontdooien; 1 kilogram heeft ongeveer 1 uur nodig. De ontdooitijden variëren, afhankelijk van de hoeveelheid en het soort voedsel dat ontdooit moet worden.
	HETELUCHT- BEREIDING MET BOVENSTE VERWARMINGS- ELEMENT	Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convector verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Bereiden van diepvriesproducten. Deze functie kan ook worden gebruikt voor het snel voorverwarmen. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmtemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje van de oventemperatuur, geplaatst op het bedieningspaneel, uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren.
	HETELUCHTBE- REIDING MET ONDERSTE VERWARMINGS- ELEMENT	Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de onderste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. De warmte wordt door gedwongen convector verspreid en de temperatuur moet worden ingesteld tussen de minimum- en maximumstand. Aanbevolen voor: Voedsel dat met meer warmte aan de onderkant moeten worden bereid, bijv. pizza, quiche, enz.

OPTIONELE EXTRA FUNTIES VOOR DE PRIMAIRE FUNCTIE

	GEMAKKELIJK STOMEN	Zie het hoofdstuk "GEMAKKELIJK STOMEN"
	IDROCLEAN	Voor de functie Idroclean, zie het hoofdstuk "REINIGEN EN ONDERHOUD"
	DRAAISPIT	Zie het hoofdstuk "DRAAISPIT" en "GEBRUIK VAN DE DRAAISPIT"

	RIJSFUNCTIE	Zie het hoofdstuk "RIJSFUNCTIE"
	REGENERATIE - VOEDSEL WARMHOUDEN	Zie het hoofdstuk "REGENERATIE"
	PIZZAFUNCTIE	Zie het hoofdstuk "PIZZAFUNCTIE"
 of	TURBO / BOOSTER	Deze speciale functie maakt een snelle voorverwarming van de ovenruimte mogelijk. Het circulaire verwarmingselement, de ventilatormotor en de bovenste verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Stel de gewenste temperatuur; wanneer de voorverwarmtemperatuur bereikt is, gaat het indicatielampje van de oventemperatuur, geplaatst op het bedieningspaneel, uit. Vervolgens kunt u de gewenste bereidingsfunctie selecteren. Wacht voor een optimale voorverwarming minstens 20 minuten voordat u voedsel in de oven plaatst.

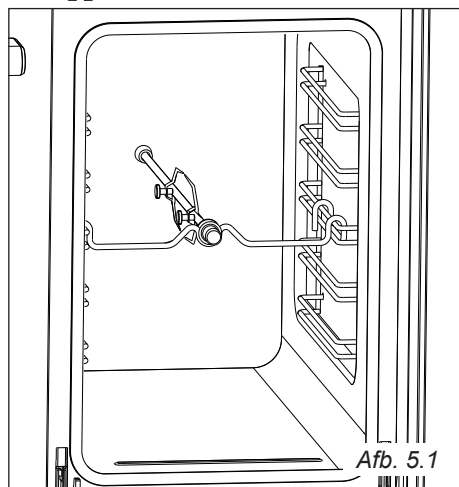
(*) Niet alle accessoires/ovengerei zijn inbegrepen in de standaarduitrusting.

DRAAISPIT (alleen bij sommige modellen)

Dit wordt gebruikt voor braden aan het spit en bestaat uit:

- een elektromotor die in de achterwand van de oven is gemonteerd;
- een roestvrijstalen spit, uitgerust met een afneembare athermische handgreep en 2 roterende vorken;
- een spitsteun die in de middelste geleiders van de ovenruimte moet worden gestoken.

De draaispitmotor wordt bediend door de knop in de stand  te zetten.



GEBRUIK VAN HET DRAAISPIT (Afb. 5.1)

- Ichuif een bakplaat in de onderste raildragers van de oven en steek de spitsteun in de middelste raildragers (Afb. 5.1).
- Steek het te bereiden vlees aan het spit en zet het in het midden goed vast met de speciale vorken.
Belangrijk!
Let op, de vorken zijn scherp!
- Steek het spit in de motoropening (Afb. 5.1), et is alleen correct gemonteerd als het spit niet draait wanneer het wordt ingestoken. Het zal dan alleen draaien wanneer de spitmotor in werking is (controleer de juiste rotatie van het spit).
- Plaats het spit op de steun van de spitkraag (Afb. 5.1) en verwijder vervolgens de handgreep door deze naar links te draaien.
- Sluit de ovendeur en zet de knop in stand . Het draaispit kan zowel rechtsom als linksom draaien.

Zeer belangrijk: Het draaispit moet altijd met gesloten ovendeur worden gebruikt.

Grill niet langer dan 60 minuten achtereen.

Let op: De ovendeur kan zeer heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen op afstand.

VOORZICHTIG: Wanneer de grill is ingeschakeld, kunnen sommige onderdelen heet worden. Houd kinderen op afstand.

GEBRUIK VAN HET SPECIALE BORDENREK (alleen bij sommige modellen)

Dit speciaal rek kan gebruikt worden als bordenrek of, als u het omdraait, als een normal rooster voor het koken in de oven.

Het rek moet tussen de middenrichels van het zijrek geplaatst worden.

GEBRUIK VAN HET SPECIAAL ROOSTER ALS BORDENREK

Schuif de plaat op de geleiders op het onderste niveau van de zijrekken. Plaats het rek met de bordsteunen omhoog. De plaat moet zo worden bevestigd dat de veiligheidsinkeping die voorkomt dat deze uitschuift, naar de onderkant van de oven is gekeerd (zie detail in afbeelding 5.2).

De platen moeten worden geplaatst zoals aangegeven in afbeelding 5.2.

Om deze handeling te vergemakkelijken, trekt u het speciale rek tot de veiligheidsvergrendeling.

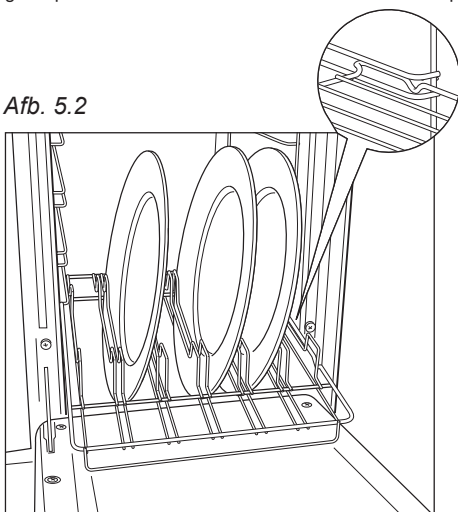
OPMERKING: de borden zijn heet na het opwarmen. Gebruik ovenwanten voor de borden.

GEBRUIK VAN HET SPECIAAL REK VOOR NORMAL KOKEN

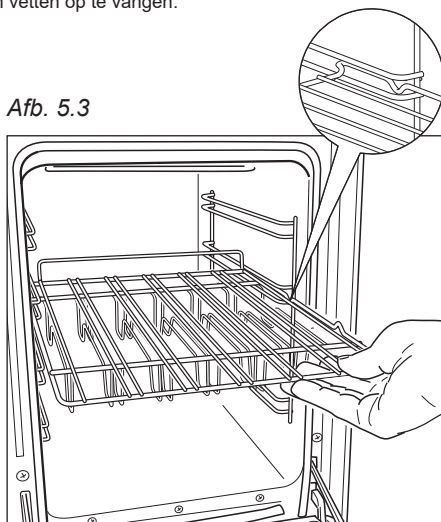
Schuif de plaat over de geleiders: de veiligheidsinkeping moet naar de onderkant van de oven zijn gekeerd (zie detail in afbeelding 5.3).

Het vlakke oppervlak kan gebruikt worden om potten of voedsel rechtstreeks op het rooster te plaatsen. In het laatste geval plaats een ovenschotel onder het rooster om sappen en vetten op te vangen.

Afb. 5.2



Afb. 5.3



6 BEREIDINGSADVIES

LINKER HOOFDOVEN

De bereidingsinstellingen in de onderstaande tabellen zijn richtlijnen en kunnen variëren afhankelijk van het type en de hoeveelheid ingrediënten en het type accessoire dat wordt gebruikt.

De bereidingsprestaties van het apparaat kunnen afwijken van de prestaties van uw vorige apparaat. Het kan daarom mogelijk zijn om de instellingen die u gewoonlijk gebruikt (temperatuur, bereidingstijd en op welk niveau u het ovenrooster plaatst) te herzien volgens de aanbevelingen in de tabellen.

Vergeet niet om ovenvaste schalen te gebruiken en de oventemperatuur indien nodig tijdens de bereiding aan te passen. Voor de beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen.

Niet alle accessoires/ovengerei zijn inbegrepen in de standaarduitrusting.

De accessoires die niet zijn meegeleverd, kunnen als optionele accessoires worden besteld of bij derden worden aangeschaft.

Type 1

— 5	N	—
— 4	i	—
— 3	v	—
— 2	e	—
— 1	a	—
—	u	—
—	s	—

Type 2

— 7	N	—
— 6	i	—
— 5	v	—
— 4	e	—
— 3	a	—
— 2	u	—
— 1	s	—



PIZZA

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
MARGHERITA PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	4 - 5		Pizzasteen
CAPRICCIOSA PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	5 - 6		Pizzasteen
CALZONE PIZZA	180	300	 of 	1 of 2-3	1 of 3-4	5 - 7		Pizzasteen



BAKKERIJ

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
BIGA- BROOD	390-410	210- 230		2	2	25-35	110-130	Pizzasteen
BROOD 4 stuks	90-110 piece	225- 240		2-3	3	30-40	100-170	Pizzasteen
FOCACCIA MET OLIJVEN	400-500	245- 260		2-3	3	20-25		Aluminium bakplaat
KLASSIEKE FOCACCIA	400-500	225- 240		2-3	3	20-25		Aluminium bakplaat



EERSTE GANG

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
LASAGNE	900-1000	175- 190		2-3	3	25-35		Aluminium bakplaat
AUBERGINE PARMEZAN	600-750	180- 200		2-3	3	20-30		Aluminium bakplaat
HARTIGE TAART	800-900	190- 210		2-3	3	40-50		Aluminium bakplaat



GROENTEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
AARD- APPELEN	240-260	170-190		2-3	3	35-45		Bakplaat
WORTELS	150-170	170-190		2-3	3	30-40		Bakplaat
BROCCOLI	150-160	165-180		2-3	3	20-30	155-165	Bakplaat
BLOEMKOOL	400-500	165-180		2-3	3	20-30		Bakplaat



GEVOGELTE

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
KALKOEN- ZWOERD	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Bakplaat
KIP	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Bakplaat
GEBRADEN KIP	1200-1400	190-210				85-95		Draaispit



VLEES

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
GEBRADEN KALFSVLEES	350-450	160- 180		2-3	3	80-100	150-170	Bakplaat



VIS

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
ZEEBAARS	900-1000	175-190		3	4	30-40		Bakplaat
FOREL 2 porties	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Bakplaat
ZEEBRASEM	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Bakplaat
GEBAKKEN ZEEBRASEM	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Bakplaat
PLAKJE ZALM	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Bakplaat



ZOETIGHEDEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
SPONSCAKE	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Ronde taartvorm
JAM CROSTATA	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Taartvorm
PRUIMEN- TAART	450-550	160-180		2	2	30-40		Rechthoekige taartvorm
MUFFIN	350-450	160-180		2	2	20-35	140-160	Muffin-vormpjes
STRUDEL	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Bakplaat
ROOMBOTER- CAKE	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Ronde taartvorm
APPELTAART	1350-1500	175-185		2-3	3	35-45		Ronde taartvorm
BISCUITS	135-150	175-185		2	2	12-18		Dessertschaal
BISCUITS	270-300	175-185		Multilevel 2 en 4	Multilevel 2 en 4	12-18		Dessertschaal



BEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
BEVROREN AARDAPPELS Klassiek	580-620	195- 205		3	3	12 - 15		Aifry-bakplaat
BEVROREN AARDAPPELS Rustiek	600-700	215- 225		3	3	12 - 15		Aifry-bakplaat
NUGGETS	220-270	175- 185		3	4	12 - 17		Aifry-bakplaat
AARDAPPEL- KROKETTEN	700-800	215- 225		3	4	14 - 17		Aifry-bakplaat
TEMPURA- GROENTEN	450-550	215- 225		3	3	12 - 15		Aifry-bakplaat

RECHTER OVEN

De bereidingsinstellingen in de onderstaande tabellen zijn richtlijnen en kunnen variëren afhankelijk van het type en de hoeveelheid ingrediënten en het type accessoire dat wordt gebruikt.

De bereidingsprestaties van het apparaat kunnen afwijken van de prestaties van uw vorige apparaat. Het kan daarom mogelijk zijn om de instellingen die u gewoonlijk gebruikt (temperatuur, bereidingstijd en op welk niveau u het ovenrooster plaatst) te herzien volgens de aanbevelingen in de tabellen.

Vergeet niet om ovenvaste schalen te gebruiken en de oventemperatuur indien nodig tijdens de bereiding aan te passen. Voor de beste resultaten moet u de oven altijd voorverwarmen.

Niet alle accessoires/ovengerei zijn inbegrepen in de standaarduitrusting.

De accessoires die niet zijn meegeleverd, kunnen als optionele accessoires worden besteld of bij derden worden aangeschaft.

Type 1	Type 2
5 N	7 N
4 i	6 i
3 v	5 v
2 e	4 e
1 a	3 a
2 u	2 u
1 s	1 s



BAKKERIJ

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
BROOD	800	200		2	2	35-45		Bakplaat
BROOD	800	200		2	2	25-35	150	Bakplaat



PIZZA

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
PANPIZZA	450	300		2-3	3-4	9 - 10		Bakplaat
RONDE PIZZA	200	300	 of 	2-3	3-4	5 - 6		Bakplaat



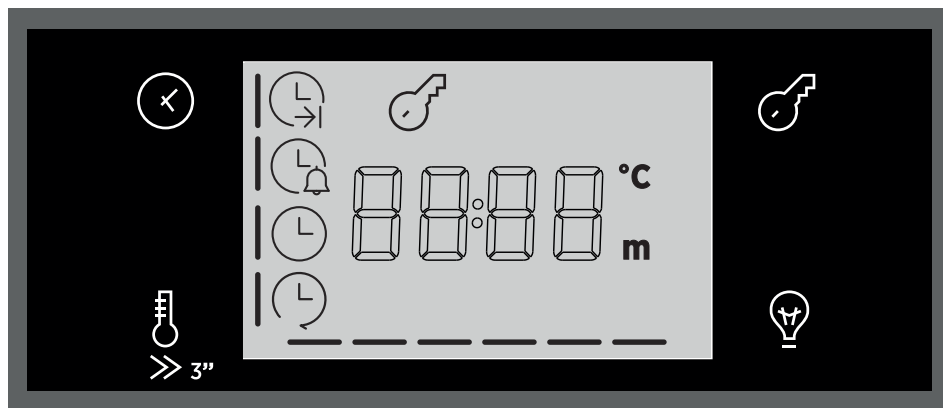
VLEES

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
BRAAD-STUK	700-900	160-200		2-3	3	50 - 60		Bakplaat



ZOETIGHEDEN

	GEWICHT [gr]	TEMP. [°C]	FUNCTIE	NIVEAUS [1÷5]	NIVEAUS [1÷7]	TIJD [min.]	WATER [ml]	ACCESSOIRES/ GERECHTEN
PRUIMEN-TAART	800-900	160-180		2	2	40 - 50		Rectangular cake tin
MUFFIN	250	160		2-3	3	20 - 30		Muffin cups



Toetsen:	
 of andere equivalente symbolen	Programma's/timerinstellingen
 of andere equivalente symbolen	Oventemperatuur; Snelle voorverwarmingsfunctie
 of andere equivalente symbolen	Toetsblokkering
 of andere equivalente symbolen	Ovenlamp

Verlichte symbolen:	
	Semi-automatische bereiding functie
	Timer
	Klokinstelling
	Automatische bereiding functie
ZIJBALK	Programma/instelling geselecteerd maar nog niet bevestigd
ONDER-BALK	Indicatiebalk voor instellingen; statusbalk voor verwarmen/afkoelen oven (na uitschakeling) en ingestelde programma's
°C	Gradenindicator
m	Tijdsindicator (resterende tijd tot voltooiing van het ingestelde programma)

OPGELET - ZEER BELANGRIJK:**REINIGEN VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOKDISPLAY**

Volg de informatie aangegeven in hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" strikt op.

"TOUCH-CONTROL" - TOETSEN

De "touch-control"-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken). De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop.

Programma- en menukeuze: na het starten van de procedure wordt de keuze automatisch gedeactiveerd als het display gedurende ongeveer 5 seconden niet meer is aangeraakt.

GEBRUIKERSINSTELLINGEN

De klok, displayhelderheid en volumeniveau moeten worden ingesteld wanneer de oven voor het eerst wordt ingeschakeld of na stroomstoringen.

Bovendien kunnen de schermhelderheid en het volumeniveau op elk moment worden ingesteld wanneer de oven uitgeschakeld is, door "  " en "  " gedurende 5 seconden gelijktijdig in te drukken. De parameters kunnen worden gewijzigd door de toets "  " aan te raken.

OPMERKING: Door de instellingen op deze manier te openen, wordt ook de stroomsterkte weergegeven en verschijnt  of  op het display. Dit is niet relevant voor uw model en we raden aan de standaardinstelling niet te wijzigen (zelfs als de werking van het toestel er niet door wordt beïnvloed).

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal "  " op het display knipperen. Om de tijd in te stellen:

1. raak de toets "  " aan. De uren knipperen op het display.
2. Draai de linker bedieningsknop van de oven om het huidige uur in te stellen en raak vervolgens de toets "  " aan. De uren stoppen met knipperen.
3. Nu knipperen de minuten het display. Draai de linker bedieningsknop van de oven om de minuten in te stellen, raak vervolgens de toets "  " aan.

Opmerking: Wanneer de oven uitgeschakeld is, kan de klok op elk moment worden ingesteld door de toets "  " enkele seconden ingedrukt te houden totdat het symbool "  " op het display wordt weergegeven. Ga vervolgens te werk zoals bovenbeschreven.

SCHERMHELDERHEID INSTELLEN

Na instelling van de klok gaat "  " gevolgd door een getal knipperen. Het display geeft ook een aantal lijnen van de onderste balk weer, afhankelijk van het gekozen helderheidsniveau.

Het is mogelijk om uit drie helderheidsniveaus te kiezen. Om de helderheid in te stellen:

1. draai de linker bedieningsknop van de oven om het helderheidsniveau in te stellen;
2. raak de toets "  " aan om te bevestigen.

INSTELLING VOLUMENIVEAU

Na instelling van de helderheid gaat "  " gevolgd door een getal knipperen. Het display geeft ook een aantal lijnen van de onderste balk weer, afhankelijk van het gekozen volume.

Er is een keuze uit drie volumeniveaus. Om het geluidsniveau in te stellen:

1. draai de linker bedieningsknop van de oven om het volumeniveau in te stellen.
2. raak de toets "  " aan om te bevestigen.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering:

1. Kies de gewenste kookfunctie met de linker bedieningsknop van de ovenfuncties. De oven gaat aan en het programmadisplay geeft de standaardtemperatuur voor de functie weer.
2. De temperatuur kan worden veranderd door de linker bedieningsknop van de oven te draaien.

Als de oven niet op temperatuur is, knippert "  " op het display en geeft de statusbalk de resterende tijd weer totdat de geselecteerde temperatuur wordt bereikt. Wanneer de temperatuur is bereikt, verdwijnt de statusbalk van het display en blijft "  " branden.

SNELLE VOORVERWARMINGS-FUNCTIE

Met deze functie kan de ovenruimte snel worden voorverwarmd met behulp van de verwarmingselementen en de ventilator.

BELANGRIJK: Neem alle accessoires uit de oven voordat u de snelle voorverwarmingsfunctie gebruikt.

Om snel voorverwarmen in te schakelen, selecteert u de functie en de temperatuur zoals beschreven in "HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING", en houdt u vervolgens de toets

"  " ingedrukt. "  " wordt op het display weergegeven en de statusbalk geeft de resterende tijd tot het einde van het programma weer.

SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING

Deze wordt gebruikt om de oven automatisch uit te schakelen na het verstrijken van de gewenste bereidingstijd. Het semi-automatische bereidingsprogramma kan worden ingesteld voor een maximumperiode van 12 uur.

1. Selecteer de functie en de temperatuur zoals beschreven in "HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING".
2. Raak de toets " " eenmaal aan (of zo vaak als nodig) totdat het symbool " " met de bijbehorende lijn op de zijbalk op het display wordt weergegeven. Opmerking: aan de linkerzijde van het display kunnen andere symbolen worden weergegeven.
3. Draai de linker bedieningsknop van de oven om de kooktijd in te stellen. Als geen voorverwarmingsfase is ingeschakeld, start het aftellen direct.

Opmerking: De tijdsduur kan tijdens het koken worden aangepast door de linker bedieningsknop van de oven te draaien. De nieuwe tijdsduur wordt na ongeveer 10 seconden of na kort aanraken van de toets " " bevestigd.

4. Tijdens het koken blijft het symbool " " op het display branden en geeft de statusbalk de resterende tijd tot het einde van het programma weer.
5. Aan het einde van de afteltijd schakelt de oven uit, "End" knippert op het display en er klinken enige tijd herhaaldelijk drie "pieptonen".
6. Draai de functieknop naar de uitstand of naar een andere functie als u verder wilt gaan met koken.

Het semi-automatisch-koken-programma kan op elk moment worden afgebroken door de kooktijd op 00:00 te zetten.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden. Controleer of de klok de juiste tijd toont.

1. Selecteer de functie en de temperatuur zoals beschreven in "HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING".
2. Bepaal de bereidingstijd en stel deze vervolgens in op de manier die hierboven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATIC COOKING" beschreven wordt.
3. Raak de toets " " aan totdat het symbool " " met de bijbehorende lijn op de zijbalk op het display wordt weergegeven. Opmerking: aan de linkerzijde van het display kunnen andere symbolen worden weergegeven.
4. Draai de linker bedieningsknop van de oven om de begintijd van het koken in te stellen.
5. Als de kooktijd niet direct start, geeft het display de geprogrammeerde begintijd van het koken en de symbolen " " en " " weer. De oven schakelt uit maar is nu ingesteld voor de automatische bereiding. Opmerking: als de oven is geprogrammeerd, maar

is uitgeschakeld, kan de begintijd worden gewijzigd door de bedieningsknop te draaien. Als u de functieknop draait, schakelt de geprogrammeerde kooktijd direct uit en klinken er enkele "pieptonen".

6. Tijdens automatisch koken blijven " " en " " op het display branden.
 - Om de bereidingstijd te controleren raakt u eenmaal de toets " " aan. Er klinkt een "pieptoon", de resterende tijd en de statusbalk worden op het display weergegeven.
 - De kooktijd kan op elk moment worden gewijzigd door de bedieningsknop te draaien.
 - De temperatuur kan op elk moment worden

 gewijzigd door de toets ">>" ingedrukt te houden en vervolgens de bedieningsknop te draaien.

7. Als de timer afloopt, schakelt de oven uit en knippert "End" op het display en er klinken enige tijd herhaaldelijk drie "pieptonen".
8. Zet de functieknop in de uit-stand.

BELANGRIJK: De grill kan niet worden gebruikt wanneer automatisch koken is geprogrammeerd.

Het automatisch-koken-programma kan te allen tijde worden afgebroken door de kooktijd op 00:00 te zetten.

DE TIMER GEBRUIKEN

U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK

Dit is slechts een alarm, de oven of grill wordt NIET uitgeschakeld.

VERGEET NIET DE OVEN/GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 30 minuten.

1. Raak de toets " " aan totdat het symbool " " met de bijbehorende lijn op de zijbalk op het display wordt weergegeven. Opmerking: aan de linkerzijde van het display kunnen andere symbolen worden weergegeven.
2. Draai de linker bedieningsknop van de oven om de timerduur in te stellen. De aftelling start direct en wordt op het display weergegeven. De timer kan op elk moment worden aangepast door de bedieningsknop te draaien.
3. De temperatuur kan worden aangepast terwijl de timer loopt. Raak hiervoor de toets " " aan en draai de linker thermostaatknop van de oven om de temperatuur in te stellen.
4. Aan het einde van de afteltijd, begint de timer te piepen en knipperen de symbolen " " en "End" op het display. Er klinken vier maal drie "pieptonen". Schakel de oven uit om het geluidssignaal direct te stoppen.
5. Schakel de oven handmatig uit als u niet wenst door te gaan met de handmatige bereiding.

De werkende timer kan op elk moment worden afgebroken door de timerduur op 00:00 te zetten.

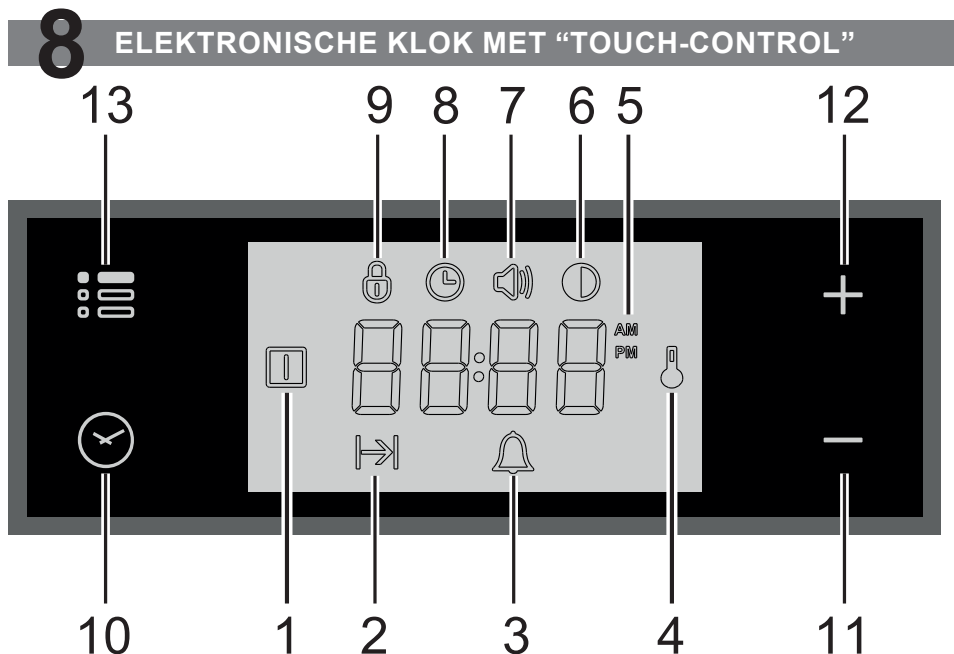
TOETSBLOKKERING

Deze functie wordt gebruikt om te voorkomen dat de keuzetoetsen van de programmaklok onbedoeld worden aangeraakt en de functies ervan per ongeluk worden geactiveerd of gewijzigd.

De toetsenvergrendeling kan op elk moment worden geactiveerd, tijdens de bereiding of bij uitgeschakelde oven.

De toetsblokkering kan worden in- en uitgeschakeld door de toets "🔒" ingedrukt te houden.

Als de programmatoetsen worden aangeraakt of de knoppen worden gedraaid terwijl de toetsblokkering is ingeschakeld, klinkt er een "pieptoon" en knippert "🔒" op het display.



Legenda:

1. Oven aan
2. Kooktijd
3. Timer
4. Oventemperatuur
5. AM/PM-tijdnotatie
6. Schermhelderheid
7. Volume geluidssignaal
8. Tijdsinstelling
9. Toetsenvergrendeling 'touch'-bedieningspaneel programmaklok

Legenda:

10. Programmekeuze
11. Cijferinstelling omlaag voor alle functies
12. Cijferinstelling omhoog voor alle functies
13. Menukeuze

Belangrijke opmerking: Wanneer de timer gebruikt wordt en tijdens een semi-automatische bereiding, zal de aftelling van de functie met de laagste resterende tijd op het display prevaleren.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK

REINIGEN VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOKDISPLAY

Volg de informatie aangegeven in hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" strikt op.

“TOUCH-CONTROL” - TOETSEN

De “touch-control”-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken). De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop. Programma- en menukeuze: na het starten van de procedure wordt de keuze automatisch gedeactiveerd als het display gedurende ongeveer 5 seconden niet meer is aangeraakt.

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord “OFF” op het display knipperen en brandt het symbool “”. Stel de tijd in door de toets “+” of “-” aan te raken.

Belangrijk: De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de tijd te wijzigen wanneer het apparaat al geïnstalleerd is, raakt u de toets “” gedurende minstens 2 seconden aan, daarna raakt u de toets nogmaals aan totdat het symbool “” gaat knipperen. Vervolgens kunt u de tijd binnen 5 seconden aanpassen met behulp van de toets “+” of “-”.

Belangrijk: Het is niet mogelijk om de klok aan te passen als een bereidingsprogramma aan de gang is.

DE TIMER GEBRUIKEN

U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK

Dit is slechts een alarm, de oven of grill wordt NIET uitgeschakeld.

VERGEET NIET DE OVEN/GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.

1. Om de timer in te stellen wanneer het apparaat al aangesloten is, raakt u de toets “” (meerdere keren) aan totdat het symbool “” op het display gaat knipperen. Stel de tijd (door de minuten te verhogen) binnen 5 seconden in met behulp van de toets “+” of “-”. Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
2. Aan het einde van de afteltijd begint de timer te piepen en knippert het symbool “” op het display. Raak een toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen dat anders pas stopt na 7 minuten.
3. Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en thermostaatknoppen in de uit-stand) als u niet wenst door te gaan met de handmatige bereiding.

De timer op elk moment resetten als deze in werking is:

- 1A. Alleen timerfunctie actief (geen semi-automatische of automatische bereiding aan de gang): raak de toets “” gedurende 3 seconden aan.
- 1B. Wanneer de semi-automatische of automatische bereiding aan de gang is: raak de toets “” meerdere keren aan totdat het symbool “” op het display gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets “-” aan totdat “00:00” op het display verschijnt.
2. De tijd wordt op het display getoond.

SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING

Deze wordt gebruikt om de oven automatisch uit te schakelen na het verstrijken van de gewenste bereidingstijd. Controleer of de klok de juiste tijd toont. Het semi-automatische bereidingsprogramma kan worden ingesteld voor een maximumperiode van 10 uur.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aanzet.
2. Raak de toets “” aan totdat het symbool “” op het display gaat knipperen. Stel binnen 5 seconden de bereidingstijd in (door de minuten te verhogen - houd eventueel rekening met de voorverwarmingstijd) met behulp van de toets “+” of “-”. Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
3. Aan het einde van de afteltijd schakelt de oven uit, begint de timer te piepen, knippert het symbool “” en verschijnt het woord “End” op het display.
4. Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
5. Raak de toets “” aan om het geluidssignaal uit te schakelen (dat anders pas stopt na 7 minuten) en om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als in plaats daarvan het geluidssignaal wordt uitgeschakeld met een van de andere toetsen, tik dan na het uitschakelen ook op de toets “” om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond).

Het semi-automatische bereidingsprogramma op elk moment annuleren:

- 1A. Alleen semi-automatische bereidingsfunctie actief (timer is niet in gebruik): raak de toets " " gedurende 3 seconden aan, het symbool " " en het woord "End" (einde) worden op het display getoond.
- 1B. Wanneer de timer actief is: raak de toets " " meerdere keren aan totdat het symbool " " gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets " " aan totdat " " op het display verschijnt, dat na enkele seconden vervangen wordt door het symbool " " en het woord "End".
2. Raak de toets " " nogmaals aan om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als de bereiding beëindigd is, zet de temperatuur- en functieknoppen dan in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK (SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING)

In geval van een zeer korte stroomstoring behoudt de oven de programmering. Als de stroomstoring echter langer dan enkele tientallen seconden duurt, zal de semi-automatische bereiding geannuleerd worden.

Draai in dit geval de temperatuur- en functieknoppen naar de uit-stand en start de programmering, indien nodig, opnieuw.

GEBRUIKERSINSTELLINGEN

TOETSENVERGRENDING 'TOUCH CONTROL'-PANEEL PROGRAMMAKLOK

Deze functie wordt gebruikt om te voorkomen dat de keuzetoetsen van de programmaklok onbedoeld worden aangeraakt en de functies ervan per ongeluk worden geactiveerd of gewijzigd. De toetsenvergrendeling kan op elk moment worden geactiveerd, tijdens de bereiding of bij uitgeschakelde oven.

Vergrendelen:

- Raak de toets " " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje " " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets " " aan om de toetsenvergrendeling te activeren, het woord "On" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie actief is, brandt het controlelampje " ".

Ontgrendelen:

- Raak de toets " " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje " " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets " " aan om de toetsenvergrendeling te deactiveren, het woord "OFF" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie niet actief is, brandt het controlelampje " ".

GELUIDSSIGNAAL INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

- Raak de toets " " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool " " gaat knipperen.
- Raak de toets " " of " " aan; op het display wordt het ingestelde geluidssignaal getoond ("b-01", "b-02" of "b-03").
- Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.

SCHERMHELDERHEID INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie helderheidsniveaus te kiezen.

- Raak de toets " " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool " " gaat knipperen.
- Raak de toets " " of " " aan; op het display wordt de ingestelde helderheid getoond ("d-01", "d-02" of "d-03").
- De laatst getoonde helderheid blijft actief.

TIJDNOTATIE

Het is mogelijk om te kiezen uit de 24-uurs- of de 12-uursnotatie.

- Om de 12-uursnotatie te activeren, raakt u de toets " " langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "AM" of "PM" wordt geactiveerd.
- Om de 24-uursnotatie te activeren, raakt u de toets " " langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "AM" of "PM" wordt gedeactiveerd.

KOOKWEKKER 60' EN 120' (Afb. 9.1, 9.2)

De kookwekker kan tot maximaal 120 minuten worden ingesteld en geeft bij afloop van de ingestelde tijd een geluidssignaal.

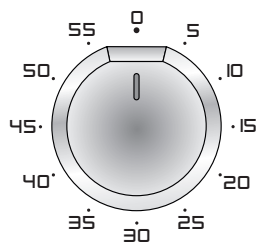
De knop) moet met de klok mee worden gedraaid tot de 120 minuten positie en daarna tegen de klok in terugwordengedraaid totdat de juiste stand is bereikt.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING:
DIT IS ALLEEN EEN MECHANISCHE TIMER.
VERGEET DE OVEN/GRILL NIET MANUEEL UIT
TE SCHAKELEN!

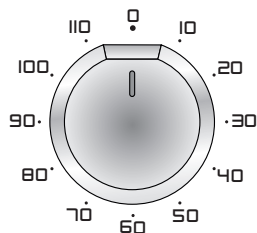
OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

De symbolen kunnen op de knop zelf of op het bedieningspaneel staan.



Afb. 9.1



Afb. 9.2

PROGRAMMERINGSTIJDKLOK (Afb. 9.3a, 9.3b)

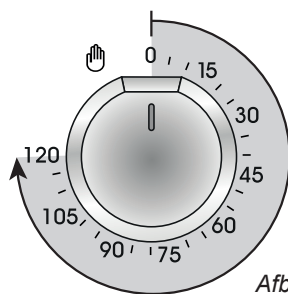
Haar functie bestaat erin de oven in te schakelen voor een vooraf ingestelde duur.

1) IN WERKING STELLEN

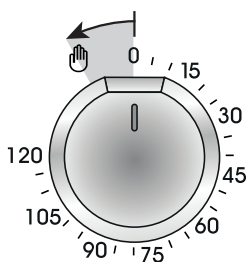
Nadat de bedieningsknop van de oven op de gewenste temperatuur werd ingesteld, de bedieningsknop van de tijd klok in de richting van de wijzers van de klok instellen zodanig dat de gewenste kookduur (max 120 minuten) overeenstemt met de verticale streep op het bedieningsbord. De tijd klok keert onmiddellijk terug naar de stand "0" met als gevolg dat de ovenweerstand wordt uitgeschakeld.

2) HANDMATIGE STAND

Als de bereidingstijd langer is dan twee uur of als u de oven handmatig wilt gebruiken en naar behoefte wilt uitschakelen, moet u de knop naar de stand  draaien (Afb. 9.3b).



Afb. 9.3a



Afb. 9.3b

10 REINIGING EN ONDERHOUD

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- Het is raadzaam om het apparaat te reinigen wanneer het afgekoeld is, vooral bij het reinigen van de geëmailleerde onderdelen.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.
- **Belangrijk:** Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.
- Reinig oppervlakken met een vochtige doek en gebruik milde, neutrale reinigingsmiddelen. Droog af met een schone, droge doek.
- **BELANGRIJK:** Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

Let op

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

DISPLAY VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOK REINIGEN

Reinig het display van de programmaklok met een zachte doek, warm water en milde zeep, of met een zachte doek en vloeibaar (niet-schurend) reinigingsmiddel. Zorg er bij het reinigen voor de doek slechts in één richting te bewegen. Veeg het display dan af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek.

Belangrijk:

Gebruik **GEEN** bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of niet-neutrale schoonmaakmiddelen, aangezien deze het oppervlak onherstelbaar kunnen beschadigen.

Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

Let op: Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

Sproei **GEEN** reinigingsvloeistoffen rechtstreeks op het display van de programmaklok.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel.

Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

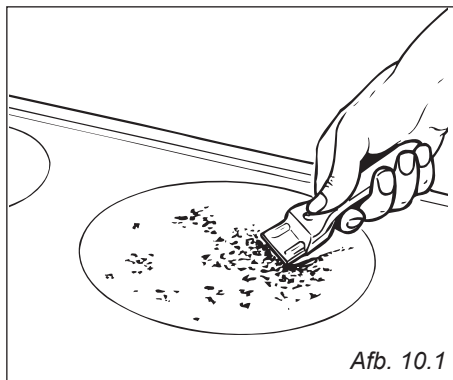
REINIGING VAN DE KERAMISCHE KOOKPLAT

- **Voordat u begint met reinigen, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld.**
- Verwijder gemorste vloeistoffen en andere soorten aanslag.
- Stof of voedselresten kunnen met een vochtige doek worden verwijderd.
- Als u een reinigingsmiddel gebruikt, zorg er dan voor dat het niet schurend is. Schurende poeders kunnen het glazen oppervlak van de kookplaat beschadigen.
- Alle sporen van het reinigingsmiddel moeten worden verwijderd met een vochtige doek.
- Stof, vet en vloeistoffen van voedsel dat is overgekookt, moeten zo snel mogelijk worden verwijderd. Als ze hard worden, worden ze steeds moeilijker te verwijderen. Dit geldt voorval voor suiker/stroompengsels die het oppervlak van de kookplaat permanent kunnen verkolen als u ze erop laat branden.

- Het wordt ten zeerste aanbevolen om voorwerpen die kunnen smelten van de kookplaat te houden: plastic, aluminiumfolie, suiker, suikerstroopmengsels, enz.
- Als een van deze producten op het keramische oppervlak is gesmolten, moet u deze onmiddellijk verwijderen (als het oppervlak nog heet is) door middel van de schraper om permanente schade aan het oppervlak van de kookplaat te voorkomen.
- Gebruik geen mes of scherp keukengerei omdat dit de keramiek kan beschadigen.
- Gebruik geen staalwol of schuursponsjes die onherstelbare krassen op het oppervlak kunnen maken.

LET OP: HET BELANGRIJKST!

Bij het schoonmaken van de glaskeramische kookplaat met een speciaal gereedschap (bijv. een schraper), moet u extra voorzichtig zijn om schade aan de afdichting aan de randen van het glaskeramische oppervlak te voorkomen.



Kras de kookplaat niet met snijdende of scherpe voorwerpen.

Gebruik het glaskeramische oppervlak niet als werkoppervlak.

Gebruik geen stoomreiniger omdat het vocht in het apparaat kan binnendringen, waardoor het onveilig wordt.

OVENRUIMTE

Reinig de oven altijd na gebruik en na afkoeling. Reinig de binnenkant van de oven met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Geschikte chemische reinigingsmiddelen kunnen gebruikt worden na het lezen van de instructies van de fabrikant en het testen op een klein oppervlak. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponsjes/doeken voor de binnenkant.

OPGELET: de vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

Risico van brand! Plaats nooit ontvlambare materialen in de oven.

REINIGING VAN HET RONDE KULTJE OP DE BODEM VAN DE OVEN

Na gebruik van de Easy Steam- en Idroclean-functies is het aangeraden het ronde kultje op de bodem van de oven schoon te maken en te drogen.

Alle geëmailleerde onderdelen moeten worden gereinigd met een spons en zeepsop of andere geschikte niet-schurende producten.

Droog af met een zachte doek.

GLAZEN BEDIENINGSPANEEL (alleen bij bepaalde modellen)

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel.

Maak dit altijd grondig droog.

Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het bedieningspaneel te reinigen omdat deze krassen kunnen veroorzaken in het oppervlak, waardoor het glas kan verbrijzelen.

OVENUITRUSTING

Montage van de zijgeleiderframes

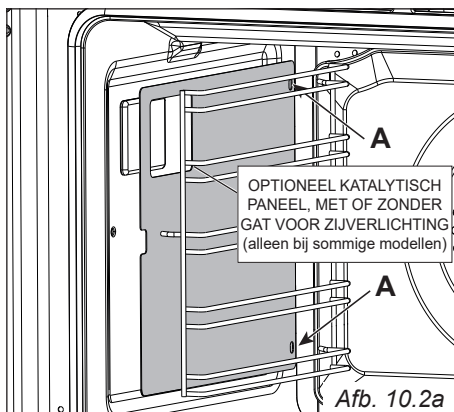
- Schuif de achterste pennen van het zijrek in de gaten "A" aan de achterkant van de oven (Afb. 10.2a).
- Schuif de voorste pen van het zijrek in de gaten aan de voorkant van de oven (Afb. 10.2b).

- Schuif de rails en de plaat op de geleiders (Afb. 10.2c).

De rails moet zo worden aangebracht dat de veiligheidsinkeping, die voorkomt dat deze uitschuift, naar de binnenkant van de oven wijst; de geleiderail moet zich aan de achterkant bevinden.

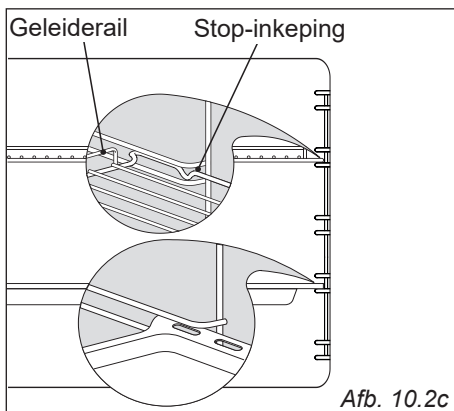
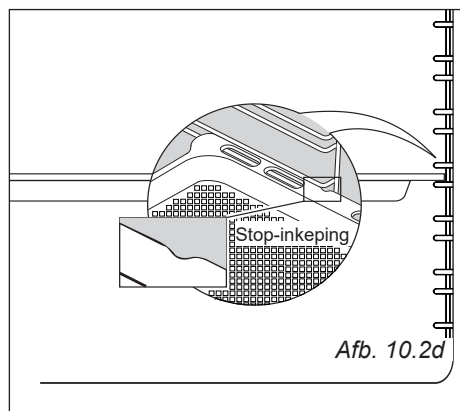
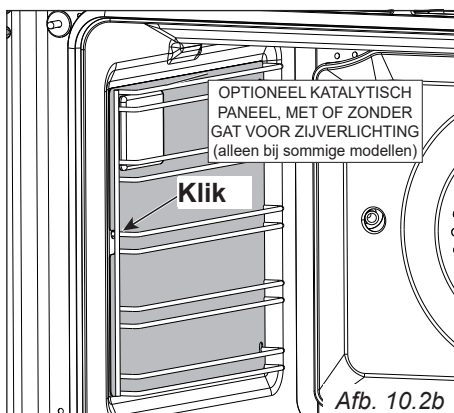
Alleen voor de modellen die zijn voorzien van een airfry-bakplaat: De airfrybakplaat moet zo worden aangebracht dat de veiligheidsinkeping, die voorkomt dat deze uitschuift, naar de binnenkant van de oven wijst. (Afb. 10.2d).

- Om te demonteren gaat u in omgekeerde volgorde te werk.



Plaats het katalytische paneel achter het zijrek (alleen bij bepaalde modellen)

- Zorg ervoor dat de panelen correct gemonteerd zijn (met de pijl naar boven en de achterste gaten uitgelijnd met de gaten "A" aan de achterkant van de oven): de uitsparing in het paneel moet over de lamp in de oven worden geplaatst (alleen bij bepaalde modellen).
- De panelen moeten zich tussen de binnenwand van de oven en het zijrek bevinden. Zodra de katalytische panelen op hun plaats zitten, worden ze ook vastgezet door het zijrek vast te zetten.



ADVIES VOOR HET GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN DE KATALYTISCHE PANELEN (alleen bij bepaalde modellen)

De katalytische panelen zijn voorzien van speciaal microporeus email dat olie- en vetpetters absorbeert en vernietigt tijdens normaal bakken bij temperaturen boven 200 °C.

Als na het bereiden van zeer vet voedsel de panelen vies blijven, laat de oven dan gedurende ongeveer 30 minuten werken op de hoogste temperatuur.

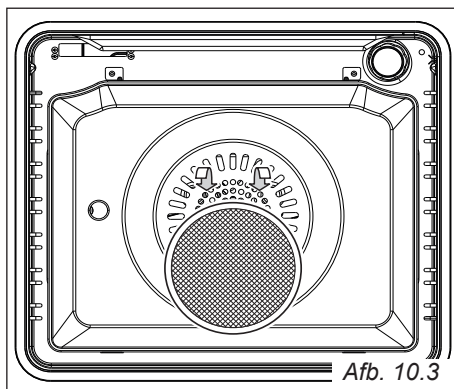
Deze panelen zijn zelfreinigend, echter wordt geadviseerd om ze regelmatig uit de oven te verwijderen, te wassen met lauwwarm zeepwater en vervolgens af te vegen met een zachte doek.

REINIG OF WAS ZE NIET MET SCHUURMIDDELEN OF ZURE OF ALKALISCHE REINIGINGSMIDDELEN.

De zijwanden zijn omkeerbaar en wanneer het katalytische microporeuze email verslechtert kunnen ze naar de andere kant gedraaid worden.

REINIGEN VAN HET VETFILTER (Alleen bij bepaalde modellen)

- Er zit een speciaal scherm aan de achterkant van de oven om vetdeeltjes op te vangen, vooral tijdens het braden van vlees. Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 10.3.
- Bij het bakken van taart e.d. moet dit filter worden verwijderd.
- **Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!** Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 10.13. Neem het vetfilter uit de oven en was het met warm water en afwasmiddel.
- Droog het vetfilter goed af voordat u het in de oven terugmonteert.



IDROCLEAN (alleen bij bepaalde modellen)

1. **Als de oven koud is, verwijdert u alle accessoires,** giet u 100 ml drinkwater in het ronde kuiltje op de bodem van de oven en schakelt u de Idroclean-functie  in op 80-90 °C. Gebruik geen detergent. **Modellen met elektronische regelaar, klok/programmaklok met "Touch-control": Als de oven koud is, verwijdert u alle accessoires,** giet u 100 ml drinkwater in het ronde kuiltje op de bodem van de oven en schakelt u de Idroclean-functie  in. Zet de temperatuur op 80 - 90°C door de thermostaatknop te draaien.

Gebruik geen detergent.

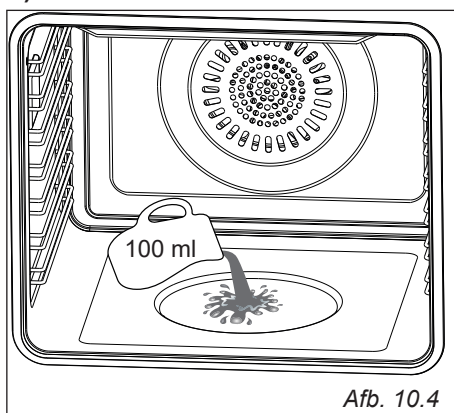
Alleen voor modellen met elektronische klok/programmaklok met "Touch-control": ZEER

BELANGRIJK: Pas de temperatuur na inschakeling van de Idroclean-functie niet aan voordat het voorverwarmen is beëindigd. Als u de temperatuur toch aan wilt passen, annuleer dan het programma door de knoppen naar de "OFF"-stand te draaien en stel vervolgens de Idroclean-functie opnieuw in op de gewenste temperatuur.

Gebruik geen detergent.

2. Laat de functie minstens 35 minuten draaien, afhankelijk van het soort vuil: het vocht dat in de oven wordt gegenereerd, helpt het vuil te verwijderen.
3. **Als de oven volledig is afgekoeld,** veegt u de binnenkant van de oven af met een vochtige doek om eventuele resten te verwijderen en gebruikt u een zachte doek om condens van de binnenkant van de oven of de binnenkant van het deurglas te vegen.

De Idroclean-functie zorgt voor een snelle, dagelijkse reiniging zonder detergent, maar is **geen vervanging voor de grondigere reiniging** die nodig is om aangekoekt vuil te verwijderen: reinig hiervoor met de hand en met specifieke producten. Voor de beste resultaten moet de Idroclean-functie na elke kookcyclus worden gebruikt.



LET OP: open nooit de ovendeur en vul nooit water bij in het kuiltje op de bodem van de oven als de Idroclean-functie in werking is.

Verbrandingsgevaar!

VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

(OPMERKING: AFHANKELIJK VAN UW MODEL KAN UW OVEN SLECHTS ENKELE VAN DEZE LAMPEN HEBBEN)

LET OP: Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje (afb. 10.5 - 10.6).
- Vervang de halogeenlamp door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V ac, 50-60 Hz en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

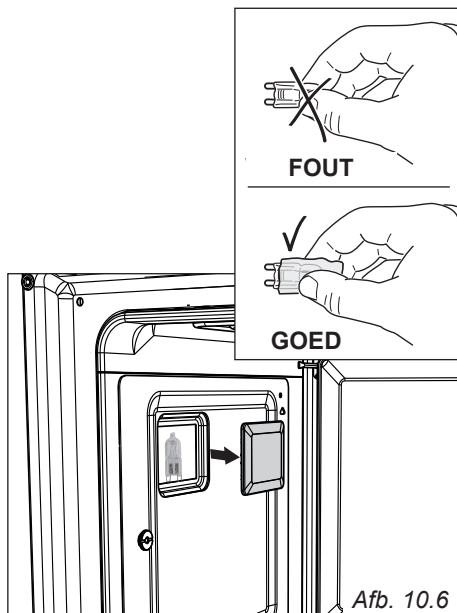
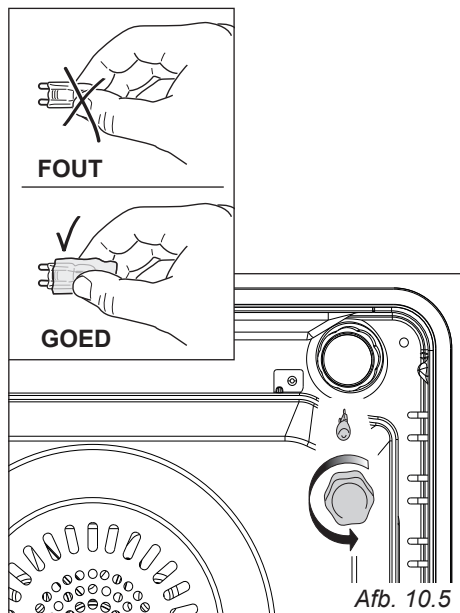
BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

- Herplaats het verlichtingskapje.

OPMERKING: De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.

Het doel van de lampen in dit apparaat is het verlichten van de ovenruimte, waardoor de gebruiker het voedsel beter in de gaten kan houden tijdens de bereiding. Deze lampen zijn niet geschikt voor ander gebruik (bv. verlichting van ruimtes).

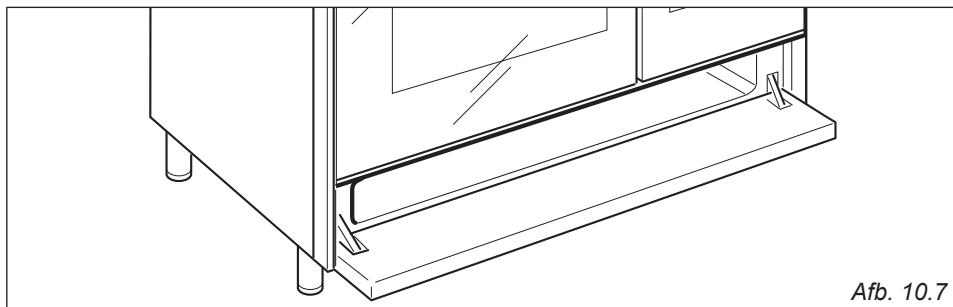
Dit product bevat meer dan een lichtbron van energieefficiëntieklasse G.



OPBERGLADE (alleen bij bepaalde modellen)

De opbergruimte is toegankelijk via het draaipaneel (Afb. 10.7).

Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven of in de opbergruimte.



Afb. 10.7

DRAGERS TELESCOPISCHE VERSCHUIFBARE LEGGERS (Alleen bij bepaalde modellen)

De dragers van ons telescopisch systeem met verschuifbare leggers maken het veiliger en eenvoudiger om de roosters in en uit de oven te halen.

De drager blokkeert indien deze niet verder kan worden uitgetrokken.

Belangrijk! Let er bij het plaatsen van de dragers van de schuifrails op dat u:

- de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd. Ze passen immers niet op de onderste draad.
- de rails naar buiten glijden in de richting van de ovendeur.
- beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
- beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

- Schroef de zijrekken aan de ovenwand (en de katalytische panelen, indien meegeleverd - Afb. 10.8a).
- Plaats de verschuifbare planksteunen op de bovenste draad van een rek en druk aan (Afb. 10.8a). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen.

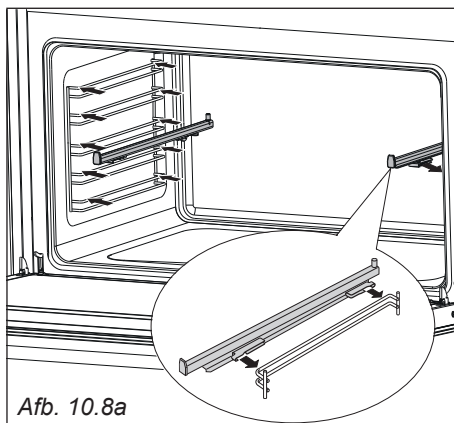
BELANGRIJKE OPMERKING: Plaats tijdens het bereiden met draaispit de opvangbak van de grill NIET op de dragers van de schuifrails.

Om de dragers van de telescopisch verschuifbare leggers te verwijderen:

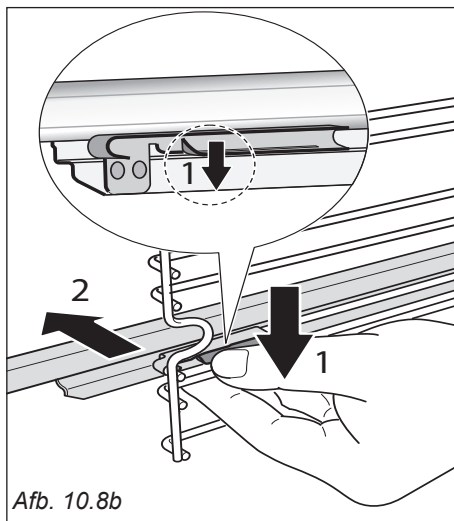
- Verwijder de zijrekken (en de katalytische panelen, indien meegeleverd) door de bevestigingsschroeven los te draaien (Afb. 10.8a).
- Leg de drager van de verschuifbare legger en zijrekken neer, met de telescopisch verschuifbare legger eronder.
- Lokaliseer de veiligheidsvergrendelingen. Er zitten lipjes over de bedrading van het zijrek (pijl "1" in afb. 10.8b).
- Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om de draad vrij te geven (pijl "2" in afb. 10.8b).

Het schoonmaken van de schuifraildraggers:

- Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel.
- Was de dragers niet in de vaatwasser, dompel ze niet onder in zeepwater en gebruik geen ovenreiniger.



Afb. 10.8a



Afb. 10.8b

VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen.

Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeïndigen.

BELANGRIJK!

- Let op, de oven deur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de oven deur te verwijderen.
- Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
- Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
- **OPGEPAST:** Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen oven deur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
- Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
- Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
- Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.

AANDACHT: Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.

VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

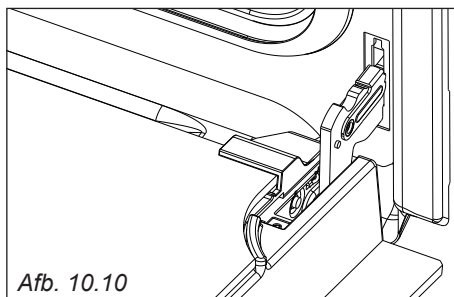
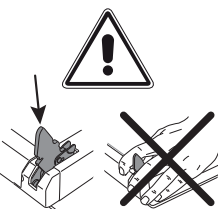
U verwijdert de oven deur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (Afb. 10.10).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (Afb. 10.11).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in Afb. 10.9.
- Sluit de deur zachtjes (Afb. 10.9) totdat de hefbomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (Afb. 10.11).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (Afb. 10.13).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.

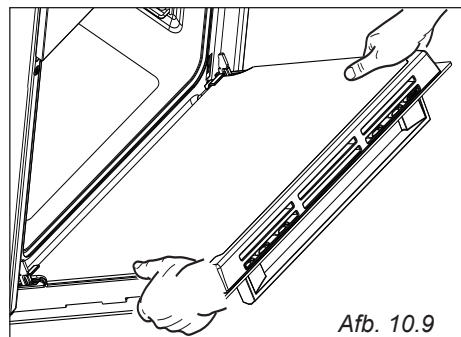
BELANGRIJK

Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de oven deur, vooral uw handen.

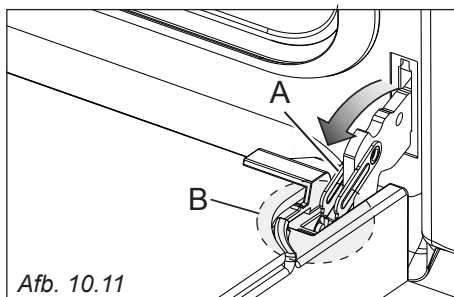
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



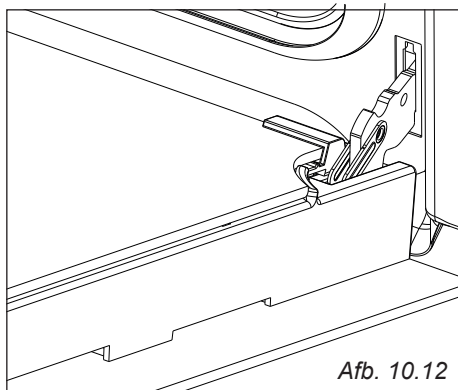
Afb. 10.10



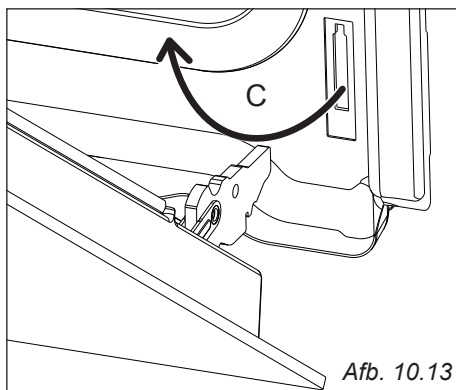
Afb. 10.9



Afb. 10.11



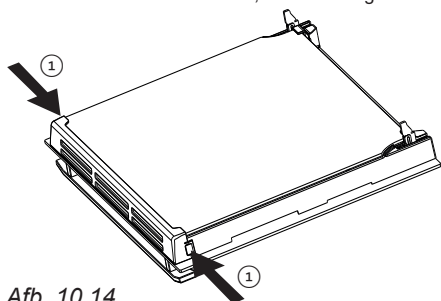
Afb. 10.12



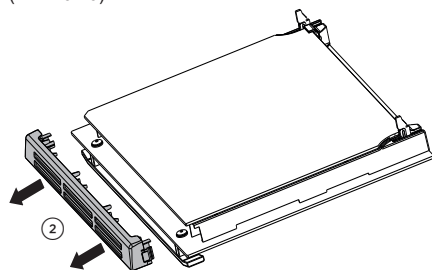
Afb. 10.13

Om de binnenruit te verwijderen

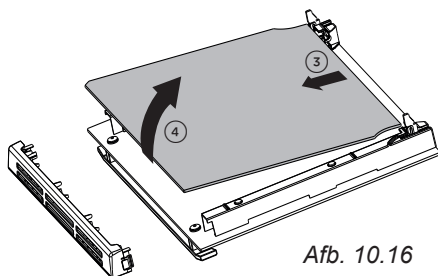
- Raak de lipjes van de glashouder aan beide zijden van de deur aan en verwijder de glashouder (afb. 10.14, 10.15).
- Til de binnenruit voorzichtig op en trek deze naar buiten door deze los te maken uit de onderste houders. Kantel de ruit niet te veel, dat kan het glas beschadigen (afb. 10.16).



Afb. 10.14



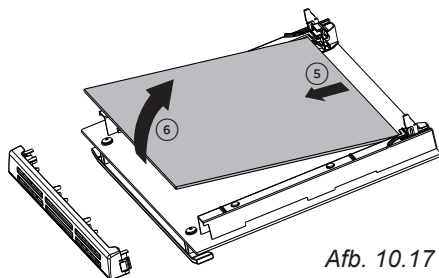
Afb. 10.15



Afb. 10.16

Om de middelste ruit te verwijderen (Alleen bij bepaalde modellen)

- Til de middelste ruit voorzichtig op en trek deze naar buiten door deze los te maken uit de onderste borginkepingen (afb. 10.17).



Afb. 10.17

Na het reinigen de ruiten van de deur terugplaatsen

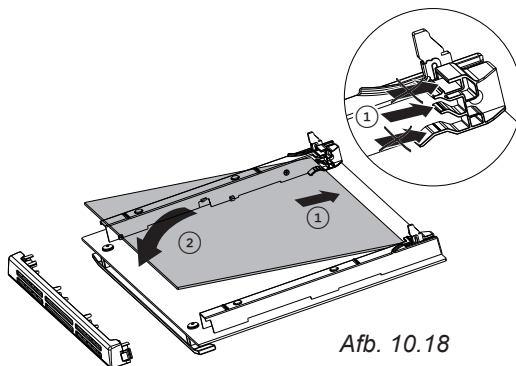
Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

- u plaatst de binnenruit correct terug zoals afgebeeld. De ruit moet zich in de hieronder beschreven stand bevinden om in de deur te passen en om een veilige en correcte werking van de oven te garanderen;
- let er extra goed op dat u de randen van het glas niet tegen een object of oppervlak stoot, forceer de ruiten niet op hun plaats. Als u problemen ondervindt, verwijder de ruiten dan en begin van voor af aan. Lukt het nog steeds niet, bel dan de klantendienst.

De middelste ruit terugplaatsen (Alleen bij bepaalde modellen)

Zorg ervoor dat de ruit goed naar boven staat (de waarschuwingstekst moet van achteren naar voren leesbaar zijn als de ruit correct is gemonteerd).

- Schuif de onderkant van de ruit in de onderste inkeping onder aan de deur.
- Breng de ruit op zijn plaats door deze voorzichtig te laten zakken.



Afb. 10.18

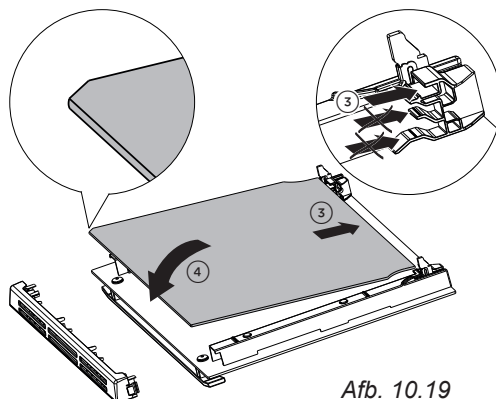
De binnenruit terugplaatsen

Zorg ervoor dat u het glas met de juiste kant naar boven plaatst, met de afgeschuinde bovenhoek in de juiste positie.

- Schuif de onderkant van de ruit in de onderste inkeping onder aan de deur.
- Breng de ruit op zijn plaats door deze voorzichtig te laten zakken.
- Schuif de glazen houder terug op zijn plaats en zorg ervoor dat deze goed vastklikt.

Belangrijk!

Zorg ervoor dat de glashouder correct en stevig op zijn plaats zit en dat de ruit goed vastzit.



Afb. 10.19

De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard.

De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

www.elba-cookers.com

ELBA

TALENT FOR COOKING

 Made in Italy 

Cod. 1106800/NL - B0