INHOUD NL

INSTALLATIE PAGINA 40

ELEKTRISCHE AANSLUITING PAGINA 42

ALVORENS DE APPARATEN TE GEBRUIKEN PAGINA 43

MILIEUTIPS PAGINA 43

VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE RICHTLIJNEN PAGINA 43

TIPS VOOR ENERGIEBESPARING PAGINA 44

DE OVEN MET ACCESSOIRES PAGINA 45

DE KOOKPLAAT MET ACCESSOIRES PAGINA 45

OVENFUNCTIES PAGINA 46

FUNCTIES KOOKPLAAT PAGINA 47

DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN PAGINA 47

TRADITIONELE ELEKTRISCHE KOOKPLATEN REINIGEN EN ONDERHOUDEN PAGINA 49

DE KOOKPLAAT VAN GLAZEN KERAMIEK REINIGEN EN ONDERHOUDEN PAGINA 49

STORINGEN OPSPOREN PAGINA 49

KLANTENSERVICE PAGINA 50

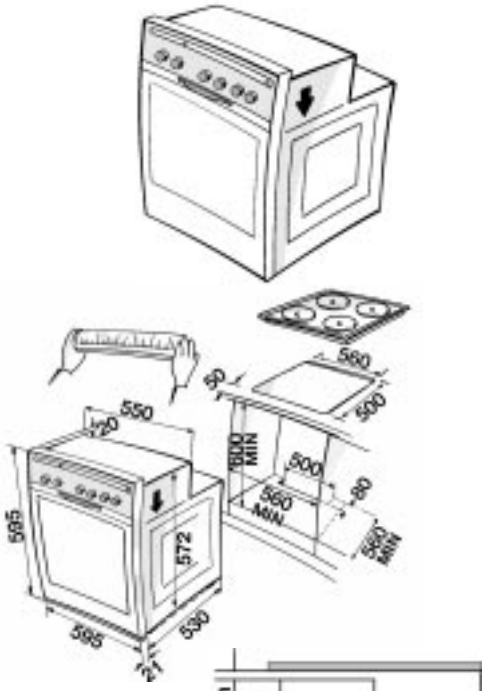
CONFORMITEITSVERKLARING EG PAGINA 50

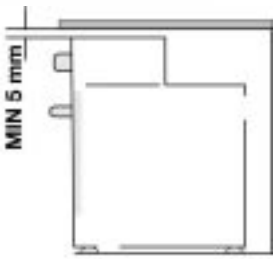
INSTALLATIE

Technische informatie voor de installateur

OVEN

- Nadat de oven uit de verpakking is verwijderd, alvorens de aansluitingen uit te voeren, de oven op de onderkant van polystyreen plaatsen om schade te vermijden.
- Til de oven niet aan de handgreep op. Aan de zijkanten optillen zoals wordt getoond in de afbeelding (zie pijl).
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport.
- De afmetingen van de oven en de benodigde inbouwruimte worden vertoond in de tegenoverliggende afbeelding.
- Keukenkastjes in contact met de oven moeten hittebestendig zijn (80° C).
- Als plastic laminaat of cement niet voldoende hittebestendig zijn, kan dat scheeftrekken of loslaten van de afwerking of bobbels eronder veroorzaken.
- Installeer de oven in de behuizing, til de oven aan de zijkanten op en let op dat de elektrische snoeren niet vast komen te zitten.







Geen contact

- Voor een correcte ventilatie de richtlijnen voor de ventilatie-openingen in de afbeelding opvolgen (min. 500 x 80 mm). Er is een extra opening van 5 mm nodig tussen de bovenste en de onderste rand van de kookplaat: deze opening mag niet worden afgesloten door strips of behuizingskruisstukken.
- Bij het installeren van de oven moet erop worden gelet dat de zijkanten niet in aanraking komen met de voorzijden van de behuizing of aangrenzende laden en deuren (zie afbeelding).
- Voer de elektrische aansluiting tussen de kookplaat en de oven uit (zie “Elektrische aansluiting”).
- Bevestig de oven met twee schroeven aan het keukenkastje (**A**) zoals wordt getoond.



INSTALLATIE

Kookplaat

- **De kookplaat moet in een werkblad met een dikte tussen 20 mm en 50 mm worden geplaatst.**
  Er mag niets tussen de kookplaat en de oven zitten (kruiselingse rails, steunen etc.).
- **Als de kookplaat naast een kast wordt geïnstalleerd, een ruimte van minstens 100 mm vrij houden vanaf de zijkant van de kookplaat tot aan de zijkant van de kast.**
- Maak een opening in het werkblad met de afmetingen die worden weergegeven in het afzonderlijk bijgeleverde productinformatieblad.
- Bevestig de bijgeleverde sluiting, indien nog niet aanwezig, op de opstaande rand van de kookplaat nadat het contactgebied is gereinigd zoals wordt getoond in de afbeelding.



Kookplaat met elektrische verwarmingsplaten

- **Als het werkblad van hout is, de bijgeleverde klemmen bevestigen.**

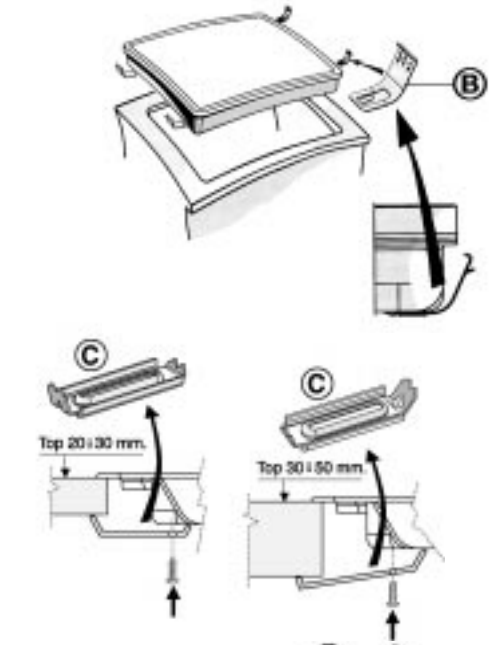
1. Plaats de 4 veerklemmen (**B**) en bevestig ze op de correcte plaats aan de onderzijde van de kookplaat.

2. Bevestig de kookplaat in het werkblad.

- **Indien het werkblad is vervaardigd van marmer, plastic, keramiek, natuursteen enz., dient** de kookplaat te worden bevestigd met steunen (**C**) code 4819 310 18528 (verkrijgbaar via de klantenservice).

1. Plaats de steunen op de openingen en bevestig ze met de bijgeleverde schroeven.

2. Bevestig de kookplaat in het werkblad.



Kookplaat van glazen keramiek

N.B.: verwijder de beschermfolie alvorens de kookplaat te installeren.

- **Als de werkblad van hout is**, de bijgeleverde veerklemmen en schroeven gebruiken.

1. Plaats de 4 klemmen (**D**) zoals wordt aangegeven en houd de gespecificeerde afmetingen aan.

2. Bevestig de klemmen met schroeven (**E**).

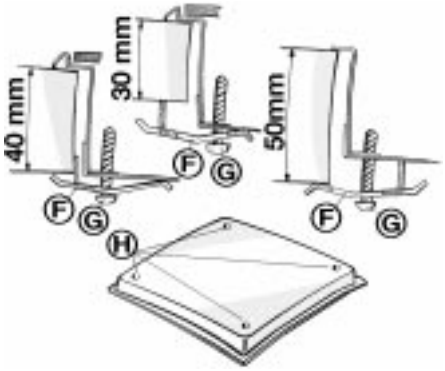
3. Bevestig de kookplaat in het werkblad.

- **Indien het werkblad is vervaardigd van marmer, plastic, keramiek, natuursteen enz.**, dient de kookplaat te worden bevestigd met steunen (**F**) code 4819 404 78697 (verkrijgbaar via de klantenservice).

1. Bevestig de kookplaat in het werkblad.

2. Plaats de 4 steunen (**F**) zoals wordt aangegeven in de afbeelding en overeenkomstig de dikte van het werkblad.

3. Draai de 4 schroeven (**G**) in de openingen (**H**).



ELEKTRISCHE AANSLUITING

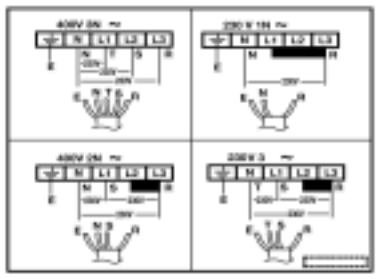
- **De installatie en de elektrische aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd vakman overeenkomstig de instructies van de fabrikant en de plaatselijk geldende regels.**
- **De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische aansluiting van de apparatuur en de inachtneming van de geldende veiligheidsvoorschriften.**
- **Het apparaat moet worden aangesloten via een meerpolige tussenschakelaar met een afstand van min. 3 mm tussen de contacten.**
- **Het is wettelijk verplicht de apparatuur te aarden.**
- **Gebruik geen meervoudige contactdozen, adapters of verlengkabels.**
- **Nadat de oven is geïnstalleerd, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn.**

De oven aansluiten op de netspanning

- Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning in uw woning. Het servicenummer bevindt zich op de voorrand van de ovenruimte (zichtbaar als de deur open is).
- Gebruik een voedingskabel van het type H05RR-F (min. lengte: 800 mm).
- **Waarschuwing: Alle ovenonderdelen werken op 230-240V. Als er een aansluiting van 400 V wordt gebruikt, controleer dan of de spanning die bij de oven arriveert 230-240V bedraagt, zoals geïllustreerd in de tabel.**

Geleiders X nummer	Elektrische aansluiting
1N+ ⏚ ~	H05 RR-F 3X4 mm²
2N+ ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm²
3 + ⏚ ~	H05 RR-F 4X2,5 mm²
3N+ ⏚ ~	H05 RR-F 5X1,5 mm²



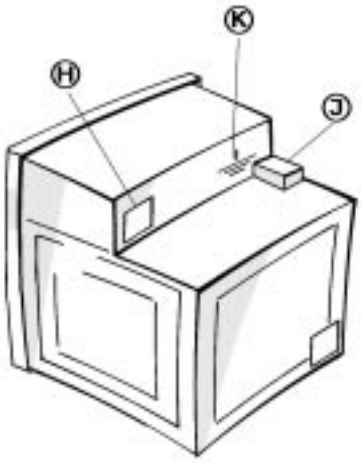


Aansluiting van de kookplaat op de oven

- Bij de aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet dient te worden gecontroleerd of de kookplaat deel uitmaakt van de combinaties van kookplaten/ovens op het productinformatieblad.
- Sluit de 3-polige en 4-polige aansluitingen aan op de bijbehorende aansluitingen op de oven. De 3-polige aansluitingen (**H**) bevinden zich rechtsachter op het bedieningspaneel, de 4-polige aansluiting (**J**) bevindt zich linksboven op de oven (zie afbeelding).
- Sluit het geel/groen-gestreepte geaarde snoer (⏚) (**K**) van de kookplaat aan op de schroef in de buurt van de 3-polige aansluiting.

  WAARSCHUWING: NIET OP DE NETSPANNING AANSLUITEN VOORDAT U KLAAR BENT MET DE AANSLUITING VAN DE OVEN EN DE KOOKPLAAT.

- Monteer de oven in het keukenblok. Controleer of het netsnoer niet wordt afgeklemd.



ALVORENS DE APPARATEN TE GEBRUIKEN

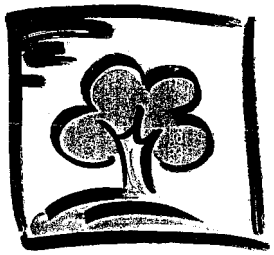
- Om optimaal gebruik te kunnen maken van uw nieuwe apparatuur, de instructies voor de gebruiker grondig doorlezen en bij de hand houden voor toekomstige raadpleging.
- Verwijder de kartonnen onderdelen en de plastic folie die ter bescherming zijn aangebracht.
- Verwijder de accessoires uit de oven en verwarm de oven gedurende ongeveer een uur tegen 200° C om de geur van beschermend vet en isolatiemateriaal te verwijderen. Houd tijdens deze procedure het raam open.

N.B.: De ventilator blijft lopen tegen verschillende snelheden overeenkomstig de temperatuurwaarde van de onderdelen als de kookplaat of de oven worden gebruikt.
Hoge snelheid: als de onderdelen heet zijn.
Beperkte snelheid (on/off functie): als de onderdelen niet heet zijn.
De on/off-functie dient te worden beschouwd als normale functie wanneer de ventilator op beperkte snelheid draait.
De ventilator kan een bepaalde tijd blijven lopen om te verzekeren dat de onderdelen en de aansluitende keukenblokken voldoende afkoelen nadat het apparaat is uitgeschakeld.

MILIEUTIPS

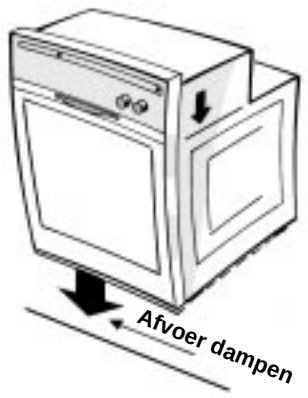
1. Verpakking
- Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar en draagt het recyclingssymbool (♺).

2. Apparatuur
- De apparatuur is vervaardigd van recyclebaar materiaal. Houd u aan de plaatselijke voorschriften van afvalverwerking indien u de apparatuur niet meer wenst te gebruiken. Als u de apparatuur afdankt, knip de netsnoeren door zodat de apparatuur niet meer op de stroom kan worden aangesloten.



VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE RICHTLIJNEN

- Koppel de apparaten van het elektriciteitsnet voordat u begint met onderhoudswerkzaamheden.
- Houd kinderen uit de buurt van de apparaten wanneer deze in gebruik zijn.
- Laat reparaties of aanpassingen alleen uitvoeren door een vakman.
- Verzeker dat de elektrische bedrading of andere elektrische apparatuur in de buurt van de kookplaat of de oven niet in contact komen met hete onderdelen en niet vast komen te zitten tussen de deur van de oven.
- Tijdens het bereidingsproces verdampt er water uit het voedsel. Bij alle ovens moeten deze stoom en andere dampen uit de ovenruimte worden afgevoerd. Uit veiligheids- en esthetische overwegingen hebben we besloten dat een opening aan de onderzijde van de deur de beste oplossing vormt. Het kan daarom dus zijn dat er in sommige gevallen op deze plaats stoom naar buiten komt (zie afbeelding). Dit is normaal, en de onderste opening kan worden gereinigd nadat de deur verwijderd is zoals beschreven wordt op pagina 47.
- Er mogen geen zware voorwerpen op de open deur worden gezet, want daardoor zou de ovenruimte en de scharnieren kunnen beschadigen.
  Max gewicht: 7 kg.



Oven
- Ga nooit op de geopende ovendeur zitten of staan. Hang geen gewicht aan de handgreep van de geopende ovendeur.
- Gebruik ovenwanten om schalen en andere accessoires uit de hete oven te verwijderen.
- **Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie.**
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven - brandgevaar als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

VOORZORGSMAATREGELEN EN ALGEMENE RICHTLIJNEN

Traditionele elektrische / glazen keramiek kookplaat

- **Schakel de verwarmingsplaten / kookzones niet in als er geen pan op is geplaatst.**
- De kookplaat heeft verwarmingsplaten/ kookzones van verschillende afmetingen. Gebruik pannen met een onderkant die gelijk is of iets groter is dan de doorsnede van de verwarmingsplaat/kookzone.
- **Om onherstelbare schade aan het glaskeramische oppervlak te vermijden mogen niet worden gebruikt:**
  - **Potten met een niet volledig vlakke onderkant.**
  - **Metalen potten met geëmailleerde onderkant.**
- Gebruik de kookplaat niet als werkblad of als u extra ruimte nodig heeft.
- Blijf in de buurt van het apparaat tijdens het bereiden van voedsel - brandgevaar.

Specifieke aanbevelingen voor kookplaten van glaskeramiek

- Als de Snelkookfunctie wordt gebruikt, gebruik dan alleen roestvrij stalen pannen met een dubbele bodem.
- Indien het oppervlak van glazen keramiek mocht breken of als er barsten in komen door hardhandige behandeling (vallende voorwerpen etc.), de kookplaat niet meer gebruiken en onmiddellijk contact opnemen met de klantenservice.
- Plaats voedsel verpakt in aluminiumfolie, plastic bakjes of stof niet op de hete kookzones.
- Sleep geen pannen over het oppervlak van glazen keramiek - kan krassen veroorzaken.
- Als er halogeenlampjes in de kookplaat zitten, kijk daar dan niet in wanneer ze ingeschakeld zijn.
- Zorg ervoor dat er geen suiker en dergelijke op de kookplaat terechtkomt. Gebeurt dat toch, reinig de kookplaat dan grondig volgens de instructies in deze handleiding.

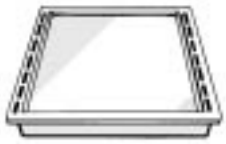
TIPS VOOR ENERGIEBESPARING

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone, of iets groter.
- Gebruik alleen potten en pannen met een platte bodem.
- Indien mogelijk de deksel op de pan houden tijdens het bereiden.
- Kook groente, aardappelen enz. met weinig water, om de bereidingstijd zo kort mogelijk te houden.
- Met een snelkookpan kunt u nog meer energie en tijd besparen.



DE OVEN MET ACCESSOIRES

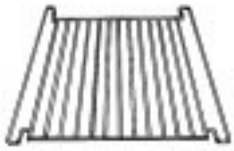
- **De bijgeleverde accessoires zijn afhankelijk van het model (raadpleeg de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving).**



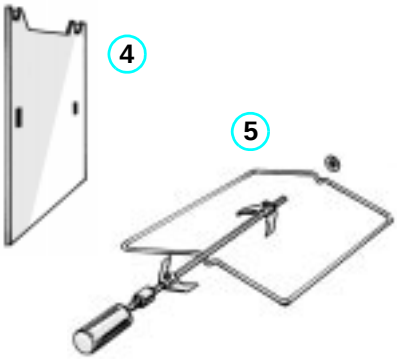
Opvangbak (1)
De opvangbak is bedoeld om vet en voedseldeeltjes te verzamelen als het onder het rooster wordt geplaatst; hij kan ook worden gebruikt als bakplaat om vlees, kip en vis met of zonder groenten te bereiden. Giet een beetje water in de opvangbak, om vetspatten en rook te vermijden.



Bakplaat (2)
Voor het bereiden van koekjes, schuimgebak en pizza's.



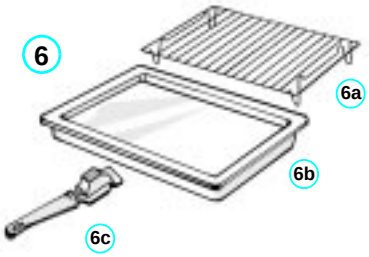
Rooster (3)
Het rooster kan worden gebruikt voor het grillen van voedsel of als ondersteuning van bakplaten, cakevormen en andere bereidingsschalen. Het kan op twee verschillende manieren worden geplaatst (⌐⌙⌐ of ⌐⌜⌙) en in iedere steun worden bevestigd.



Katalytische platen (4)
De katalytische platen bevatten een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden aan de oven iedere keer te reinigen als zeer vet voedsel wordt bereid.

1. Om de oven te reinigen verwarmen tot 200° C als deze leeg is en aan laten staan gedurende ongeveer een uur.
2. Daarna, als de oven is afgekoold, met een vochtige spons voedselresten verwijderen. Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen - dit kan de katalytische laag van email beschadigen.

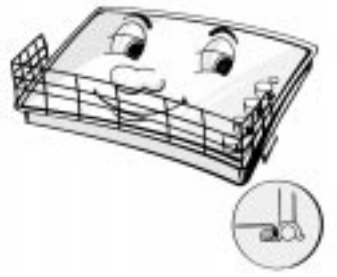
Spit (5)
Gebruik het spit zoals wordt aangegeven in het bijbehorende hoofdstuk in de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving.



Kit Pannenset (6)
De set bestaat uit een rooster (6a), een opvangbak (6b) en één of twee tangen (6c).
Dit accessoire dient op het rooster te worden gezet (3) en te worden gebruikt met de grilfunctie.

DE KOOKPLAAT MET ACCESSOIRES

Kinderbescherming AMH 122
Deze accessoire kan bij de klantenservice worden besteld; onderdeelnr. 4819 310 18436 of bij uw lokale leverancier Ref. 017124.



OVENFUNCTIES

De leverbare functies zijn afhankelijk van het model (raadpleeg de afzonderlijk geleverde productbeschrijving).

STATISCHE FUNCTIE

Deze functie wordt gebruikt om voedsel te bereiden op dezelfde steunhoogte.
Bij deze functie kan de temperatuur worden geregeld; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50° C** en **250° C**. De standaardinstelling is **200° C**.

- De oven voorverwarmen tot de gewenste temperatuur bereikt wordt, en plaats het voedsel in de oven als alle indicatielampjes op de schaal **°C**__ branden.
- Bij het gebruiken van deze functie wordt aanbevolen het voedsel midden in de oven te zetten.

GRILL-FUNCTIE

Deze functie is zeer geschikt voor het grillen van kleine stukken vlees (lapjes vlees, worstjes) en voor het roosteren van brood.
De functie heeft vijf instellingen, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, elk verbonden met een groter hitteniveau van het verwarmingselement bovenin.
De standaardinstelling is **3**.

- Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht zijn.
- De oven 3-5 minuten voorverwarmen.
- Giet bij het bereiden van vlees wat water in de opvangbak, om vetspetters en rook te vermijden.
- Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

Bij deze functie wordt het spit geactiveerd (op de modellen waarop dat voorzien is).

"MLTF" FUNCTIE (Handhaven van de hitte)

Deze functie houdt één van de twee temperatuurniveaus (**35° C** of **60° C**) in stand in de oven.

- Het instellen van de temperatuur op **35° C** is bijzonder nuttig voor het laten rijzen van brood- en pizzadeeg.
- De standaardinstelling is **35° C**. Het wordt aanbevolen om voor deze functie het eerste steunhoogte te gebruiken.
- Gebruik de instelling van de temperatuur op **60° C** om voedsel warm te houden, wanneer het eenmaal gaar is.

VENTILATOR-FUNCTIE

Deze functie is speciaal geschikt om tegelijkertijd verschillende soorten voedsel te koken, op meer dan één hoogte (bijvoorbeeld: vis, groenten, pasta).
Bij deze functie is temperatuurregeling mogelijk; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50° C** en **250° C**. De standaard instelling is **160° C**.

- Kies zo mogelijk gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen.
- Het is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen.
- Als de gerechten in de oven verschillende bereidingstijden nodig hebben, dienen de gare gerechten te worden weggehaald en het resterende voedsel in de oven te worden gelaten, tot ook dit gaar is.

GEBAK-FUNCTIE (Statisch + Ventilator)

Deze functie is nuttig voor het bereiden van voedsel op twee hoogten en bij het bakken van taarten. Bij deze functie is temperatuurregeling mogelijk; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50° C** en **250° C**.
De standaardinstelling is **175° C**.

- Het is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen.
- Verander de plaats van de gerechten in de oven tijdens de bereiding.
- Als de gerechten in de oven verschillende bereidingstijden nodig hebben, dienen de gare gerechten te worden weggehaald en het resterende voedsel in de oven te worden gelaten, tot ook dit gaar is.

TURBOGRILL-FUNCTIE (Grill + Ventilator)

Deze functie is zeer geschikt voor het bereiden van grote stukken vlees (bijv. roastbeef, braadvlees).
De functie heeft vijf instellingen, **1**, **2**, **3**, **4**, **5**, die elk corresponderen met een groter hitteniveau van het verwarmingselement bovenin.
De standaardinstelling is **3**.

- **Houd de ovendeur gesloten tijdens de bereiding.**
- Leg het vlees op het rooster en plaats de opvangbak op de eerste steunhoogte. Giet wat water in de opvangbak om vetspetters en rook te vermijden.
- Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

TURBOVENTILATIE-FUNCTIE

Deze functie is nuttig bij het bereiden op twee steunhoogten; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50° C** en **250° C**.
De standaardinstelling is **160° C**.
Deze functie is zeer geschikt voor:

- Grote vruchtencakes
- Pasteitjes
- Gevulde groenten
- Gevogelte (gewicht meer dan 3 kg)

Het is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen.

PROGRAMMA-FUNCTIE

Deze functie is geschikt voor het bakken van pizza's, brood en focaccia. De functie voorziet in **3** bereidingsprogramma's (**P1, P2, P3**) met voorinstelling van de aanvankelijke temperaturen die door de gebruiker kunnen worden geregeld.
De maximum temperaturen die kunnen worden ingesteld door de gebruiker zijn: **240° C** voor **P1**, **200° C** voor **P2** en **190° C** voor **P3** om gelijkmatige resultaten te behalen.
Elk programma correspondeert met een recept voor de bereiding van het door u gewenste gerecht.
Met programma **P1** is snelle voorverwarming mogelijk met een aanvankelijke temperatuur van **300° C** en een bereidingstemperatuur van **240° C**.
Met het oog op een lager energieverbruik en om energieverspilling te vermijden vindt er geen voorverwarming plaats als de oven al warm is; automatisch wordt dan de bereidingstemperatuur ingesteld (**240° C**).
Voor de programma's **P2** en **P3** bedraagt de aanvankelijke temperatuur altijd **220° C**.

BOOSTERFUNCTIE

Met deze functie kan de oven snel voorverwarmd worden. Bij deze functie is temperatuurregeling mogelijk; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50° C** en **250° C**.
De standaard instelling is **200° C**.
Als de temperatuur in de oven toeneemt, gaan de indicatielampjes -----°C één voor één branden. Als de gewenste temperatuur is bereikt, wordt er een geluidssignaal gegeven en schakelt de oven automatisch over op de statische functie.
Deze functie is zeer geschikt voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte.

FUNCTIES KOOKPLAAT

De regelaars van de kookplaat zijn voorzien van cijfers die overeenkomen met de verschillende stroominstellingen, en een serie functiesymbolen.

FUNCTIE WARMHOUDEN

Deze functie maakt gebruik van een lagere stroominstelling, zodat het voedsel warm gehouden kan worden nadat de bereiding is voltooid.

Het gebruik van de functie:

1. Zet de knop op .
2. Om de functie warm houden op te heffen, de knop op een andere stand zetten.

TWEE ZONE-FUNCTIE (afhankelijk van het model kookplaat)

Deze functie bevindt zich op de kookzones linksvoor en links achter. De twee zone-functie breidt het verwarmde gebied van de kookplaat uit, zodat u grote, ovale of rechthoekige pannen kunt gebruiken.

Het gebruik van de functie:

1. Zet de knop op en wacht totdat het restwarmte-indicatielampje van de gekozen verwarmingsplaat gaat knipperen.
2. Selecteer de gewenste stroom door de knop rechtsom te draaien. Het restwarmte-indicatielampje blijft branden om aan te geven dat de kookplaat is ingeschakeld.
3. Om de functie op te heffen de knop terugzetten op **"0"**.

>>z ICP-FUNCTIE (EERSTE KOOKFASE)

Deze functie versnelt het warm worden van de geselecteerde kookzone gedurende een bepaalde tijd tijdens het eerste deel van het bereidingsprogramma.

Het gebruik van de functie:

1. Zet de knop op >>.
2. Wacht tot het restwarmte-indicatielampje begint te knipperen, en draai dan de knop rechtsom op de gewenste stroominstelling. Bijvoorbeeld: als de stroominstelling **"1"** is, zal de kookzone gedurende **1 minuut** op volle sterkte werken, en vervolgens overschakelen naar stroominstelling **"1"** voor de rest van de bereiding, tenzij de knop in een andere stand wordt gezet. Als de stroominstelling **"6"** is, zal de kookzone op volle sterkte werken gedurende **6 minuten**, en vervolgens overschakelen op stroominstelling **"6"** voor de rest van de bereiding, tenzij de knop in een andere stand wordt gezet. Dit geldt voor alle stroominstelling **met uitzondering van sterkte "10"**.

SNELKOOKFUNCTIE

Deze functie maakt het mogelijk water snel aan de kook te brengen; de snelkookfunctie blijft actief gedurende een van de voren ingestelde tijd. Als de vooraf ingestelde bereidingstijd is bereikt, schakelt de kookplaat automatisch over naar het minimum niveau. De snelkookfunctie kan ook worden geactiveerd als u al begonnen bent met koken.

Waarschuwing: verzeker dat de pan op de kookzone is geplaatst alvorens de snelkookfunctie in te schakelen, anders kan het oppervlak van glazen keramiek beschadigen.

Gespecificeerde prestatie-waarden voor de snelkookfunctie worden gewaarborgd voor alle typen kookplaten van glazen keramiek.

Gebruik van de functie:

1. Plaats de pan op de gewenste kookzone.
2. Zet de knop op .

FUNCTIE GEMATIGD VERWARMEN

Kan worden gebruikt om deeg te laten rijzen, harde boter zacht te maken, een babyfles of babyvoeding warm te houden, yoghurt te maken, chocolade te laten smelten, etc...

Deze functie is alleen beschikbaar wanneer het restwarmte-indicatielampje brandt.

Gebruik van de functie:

1. Verzeker dat het restwarmte-indicatielampje van de gewenste kookzone brandt.
2. Zet de knop op .
3. Om de functie op te heffen de positie van de knop wijzigen.

▬	Dit symbool correspondeert met geen van de functies van de kookplaat; het verwarmingselement krijgt geen stroom

DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN

- Als u klaar bent met het bereiden van het voedsel, wacht dan tot de oven afgekoeld is en maak hem schoon om aankoeken van bakresten te vermijden.
- Als de voedselresten vastzitten, een ovenreiniger gebruiken en de instructies op de verpakking ervan opvolgen.
- Reinig de buitenkant van de oven met een spons en warm water.
- **Gebruik geen schuurmiddelen of pannensponsjes.**
- Gebruik een vloeibaar reinigingsmiddel om het venster van de ovendeur te reinigen.
- Reinig de accessoires in de afwasmachine of met de hand met een ovenreiniger.
- Nadat de oven langere is gebruikt voor verschillende gerechten (vooral voedsel met een hoog watergehalte zoals pizza's, gevulde groenten etc.) kan er condens ontstaan op de deur en de deurverzegeling. Als de oven is afgekoeld, eventueel condens verwijderen met een doek of een spons.



DE OVEN EN DE ACCESSOIRES REINIGEN

De ovendeur verwijderen (voor reiniging)

1. Open de ovendeur.
2. Duw de scharniervergrendeling (**A**) naar voren.
3. Til de vergrendelingen omhoog totdat ze loskomen en verwijder de deur.
4. Let erop dat u tijdens het reinigen van de oven niet de steunen van de scharniervergrendelingen losmaakt.
5. Voer de stappen in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen.



Het reinigen van de bovenkant in de oven, het verwarmingselement (indien aanwezig) uittrekken en zo ver mogelijk naar beneden brengen

- Reinig de oven pas als deze is afgekoeld.

1. Om de bovenkant in de oven te reinigen, het verwarmingselement uittrekken en zo ver mogelijk naar beneden brengen.
2. Reinig de bovenkant in de oven en plaats het verwarmingselement terug.

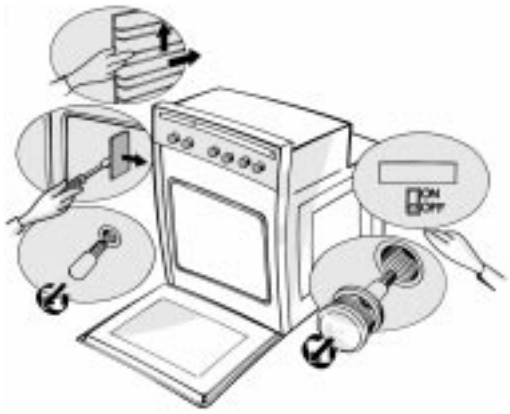


Het ovenlampje vervangen

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Draai het beschermkapje van het lampje af.
3. Vervang het lampje (zie N.B.).
4. Plaats het beschermkapje terug.
5. Steek de stekker weer in het stopcontact.

Het lampje aan de zijkant vervangen (afhankelijk van het model)

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het rooster aan de linkerzijkant.
3. Gebruik een schroevendraaier om het beschermkapje van het lampje op te lichten.
4. Vervang het lampje (zie N.B.).
5. Plaats het beschermkapje terug en duw het tegen de ovenwand totdat het vastklikt.
6. Plaats het zijrooster terug.
7. Steek de stekker weer in het stopcontact.



N.B.: Gebruik alleen lampjes van 25 Watt 230 V, type E-14, T300°C; verkrijgbaar via de klantenservice.

TRADITIONELE ELEKTRISCHE KOOKPLATEN REINIGEN EN ONDERHOUDEN

Koppel de kookplaat van het elektriciteitsnet en laat hem afkoelen alvorens hem te reinigen.

Traditionele elektrische kookplaten reinigen en onderhouden

- Gebruik een doek en warm zeepsop.
- Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende reinigingsmiddelen, chloorhoudende reinigingsmiddelen of pannensponsjes.
- Verwijder zuurhoudende middelen onmiddellijk van de kookplaat (azijn, zout, citroensap enz.).

Kookplaat van roestvrij staal

- Gebruik een reinigingsmiddel dat geschikt is voor roestvrij staal.

N.B.: Langdurig gebruik van de kookplaat kan leiden tot een lichte verkleuring van het roestvrijstalen gebied rond de verwarmingsplaten. Dit wordt veroorzaakt door de hoge temperatuur van de verwarmingsplaten.

De verwarmingsplaten reinigen

Reinig de verwarmingsplaten als ze warm zijn (niet heet!). Gebruik een doek bevochtigd met water en zout. Nadrogen en reinigen met een doek bevochtigd met slaolie.

DE KOOKPLAAT VAN GLAZEN KERAMIEK REINIGEN EN ONDERHOUDEN

Reinig de kookplaat, als deze is afgekoeld, na ieder gebruik. Dit voorkomt aankoeken en vereenvoudigt het reinigen.

- Gebruik een schone doek, absorberend keukenpapier en afwasmiddel of een reinigingsmiddel dat geschikt is voor kookplaten van glaskeramiek.
- Verwijder aangekoekt vuil met de bijgeleverde schraper en specifieke reinigingsmiddelen.
- Voedselresten moeten worden verwijderd alvorens ze kunnen inbakken in het oppervlak van glaskeramiek.
- Gebruik geen schuurmiddelen, bleekmiddelen, ovenreinigers of pannensponsjes.
- De kookplaat dient regelmatig behandeld te worden met een beschermende was die geschikt is voor kookplaten van glaskeramiek.



STORINGEN OPSPOREN

Oven verwarmt niet

- Schakel de oven uit en vervolgens weer in om te bekijken of dit het probleem oplost.
- Controleer of er sprake is van een stroomstoring.
- Controleer of de ovenschakelaar niet in de stand **“0”** staat.
- Als het elektronische display de mededeling **“STOP”**, weergeeft, druk dan op de knop **2** om de oven te herstellen en stel dan de klok in (zie de apart geleverdebeschrijving van DE programmeur).
- Als het elektronische display de mededeling **“Fxx”** weergeeft, neem dan contact op met de Klantenservice en geef de weergegeven foutcode door.

De kookplaat werkt niet

- Controleer of er sprake is van een stroomstoring.
- Controleer of de instelknop niet op **“0”** staat.
- Zet de meerpolige tussenschakelaar enkele minuten op **“OFF”** en vervolgens terug op **“ON”**.

KLANTENSERVICE



- **Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:**

1. Probeer of u het probleem zelf kunt verhelpen (zie “Storingen opsporen”).
2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te zien of het probleem is opgelost.

Als dit niet helpt, contact opnemen met de dichtstbijzijnde klantenservice

Houd de volgende informatie bij de hand:

- de aard van de storing.
- het type en het model.
- het servicenummer (nummer achter het woord Service op het typeplaatje) bevindt zich onder de kookplaat of op de productbeschrijving of ook aan de rechterkant van de opening in de oven (zichtbaar als de deur open is). Het servicenummer staat ook vermeld in het garantieboekje.
- uw adres en telefoonnummer.



CONFORMITEITSVERKLARING EG

- Deze apparaten zijn ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en zijn ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109.
- Zij zijn alleen bedoeld voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik van de apparaten (b.v. voor verwarming van de omgeving) wordt beschouwd als oneigenlijk en mogelijk gevaarlijk gebruik.
- Deze producten zijn ontwikkeld, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
  - De veiligheidsvereisten van de “Laagspannings”-richtlijn 73/23/EEG;
  - De beschermingsvereisten van de EMC-richtlijn 89/336/EEG;
  - de vereisten van Richtlijn 93/68/EEG.
- Dit apparaat voldoet aan brandbeschermingscategorie Klasse **“Y”**.