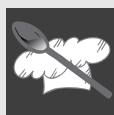
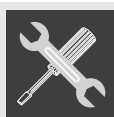


1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK	132
2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	134
3. ZORG VOOR HET MILIEU	136
3.1 Onze zorg voor het milieu	136
3.2 Uw zorg voor het milieu	136
4. KEN UW TOESTEL	137
4.1 Beschrijving van de bedieningen van het frontpaneel	138
5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES	139
5.1 Het gebruik van het rooster of de schaal	140
5.2 Het gebruik van het roostervlak	140
5.3 Het gebruik van de stok van het draaispit (enkel op sommige modellen)	140
6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	141
6.1 Positie van de bereidingszones	141
6.2 Pannen die voor de inductieplaat kunnen worden gebruikt	142
6.3 Beperking van de bereidingsduur	142
6.4 Bescherming tegen oververhitting van de plaat	142
6.5 Advies om energie te besparen	142
6.6 Vermogensniveaus	143
6.7 Herkenning van de pan	143
6.8 Restwarmte	143
6.9 Verwarmingsversneller	143
6.10 Functie Booster	144
6.11 Vermogenbeheer	144
6.12 Blokkering bedieningen	144
7. GEBRUIK VAN DE OVEN	145
7.1 Voordat het toestel gebruikt wordt	145
7.2 Vlakken	145
7.3 Bergruimte (enkel op sommige modellen)	145
7.4 Koelventilatie	145
7.5 Interne verlichting	145
7.6 Algemene waarschuwingen en advies voor het gebruik	146
7.7 Elektronische programmeereenheid (enkel op sommige modellen)	147
8. BEREIDINGEN MET DE OVEN	149
8.1 Advies en handigheidjes voor de bereiding	151
8.2 Indicatieve tabel van de bereidingen	152
9. REINIGING EN ONDERHOUD	153
9.1 Het reinigen van roestvrij staal	153
9.2 Dagelijkse gewone reiniging	153
9.3 Voedselvlekken of -resten	153
9.4 Reiniging van de glaskeramische plaat	154
9.5 Wekelijkse reiniging	154
9.6 Reiniging van de oven	155
9.7 Pyrolyse: automatische reiniging van de oven	156
10. BUITENGEWOON ONDERHOUD	158
10.1 Demontage van de deur	158
10.2 Vervanging van de lamp (hoofdzakelijke oven)	158
10.3 Vervanging van de lamp (hulpoven)	159
10.4 Demontage van de interne ruiten	159
11. INSTALLATIE	160
11.1 Montage in meubels	160
11.2 Elektrische aansluiting	161
11.3 Plaatsing van de plint	162
11.4 Plaatsing en nivellering van het toestel	162



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: hier vindt u advies betreffende het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel.



AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bedoeld voor de gekwalificeerde technicus die de installatie, de indienststelling en de keuring van het toestel moet uitvoeren.



Surf voor meer informatie over de producten naar www.smeg.com



1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK



Deze handleiding is een integrerend deel van het toestel. Ze moet integer en binnen handbereik worden bewaard voor de volledige gebruiksduur van het toestel. We raden aan om deze handleiding en alle aanwijzingen aandachtig door te lezen alvorens het toestel in gebruik wordt genomen. De installatie moet uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, en door de van kracht zijnde normen te respecteren. Dit toestel is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, en is conform de EG-richtlijnen die actueel van kracht zijn. Het toestel werd gebouwd voor de volgende functie: **het bereiden en verwarmen van voedsel**; elk ander gebruik moet als oneigenlijk beschouwd worden.



Deze aanwijzingen zijn enkel geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen aangeduid worden op de cover van deze handleiding.



Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt raken; dit zou storingen kunnen veroorzaken.



Gebruik dit toestel nooit voor de verwarming van de woning.



Dit toestel is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG in verband met elektrische en elektronische toestellen (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Deze richtlijn bepaalt de normen voor het inzamelen en recyclen van afgedankte toestellen, en geldt voor het volledige grondgebied van de Europese unie.



De identificatieplaat die de technische gegevens, het serienummer en de merking bevat, is goed zichtbaar aangebracht in de lade (indien aanwezig) of op de achterzijde van het toestel. In het boekje werd een kopie van deze plaat voorzien: er wordt aanbevolen om ze op de binnenpagina van de cover op de daarvoor voorziene plek te kleven. Deze plaat mag nooit verwijderd worden.



Voordat het toestel in werking wordt gesteld, moeten alle op het toestel aangebrachte etiketten en beschermende folies verwijderd worden.



Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers, zodat de oppervlakken niet worden beschadigd. Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic gerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek. Vermijd om etensresten op suikerbasis te laten opdrogen in de oven (bijv. jam). Als ze te lang aanwezig blijven, zouden ze het email in de oven kunnen aantasten.



Gebruik geen keukengerei of dozen die plastic materiaal bevatten. De hoge temperaturen in de oven kunnen dit materiaal doen smelten, zodat het toestel kan beschadigd worden.



Controleer na elk gebruik van het toestel of de bedieningsknoppen in de positie “nul” (uit) staan.



Gebruik geen gesloten dozen of bakjes in het toestel. Tijdens de bereiding kan een overdruk in de bakjes gevaar op ontploffingen creëren.



Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden.



Plaats nooit pannen op de kookplaat die geen perfect effen en regelmatige bodem hebben. De instabiliteit van de recipiënten kan gevaar op brandwonden veroorzaken.



Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het toestel. Een excessieve belasting zou de stabiliteit kunnen schaden.



Algemene waarschuwingen

NL-BE



Het toestel wordt zeer heet tijdens het gebruik. Er wordt aanbevolen om voor elke handeling speciale thermische handschoenen te dragen.



Gebruik de kookplaat niet als in de oven het proces van de pyrolyse (indien aanwezig) in uitvoering is.



In geval het toestel voor een bepaalde periode niet zal gebruikt worden, wordt aanbevolen om de vaste gaskraan of de kraan op de gasfles te sluiten.



Let op dat geen voorwerpen vastraken in de deur van de oven.



Open de bergruimte (indien aanwezig) niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.



Giet geen water in de ovenschalen tijdens een bereiding en wanneer de oppervlakken nog zeer warm zijn. De waterdamp zou ernstige brandwonden en schade aan het email kunnen veroorzaken.



De deur moet tijdens alle bereidingen gesloten blijven. De hitte kan gevaarlijk zijn.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



2. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

Raadpleeg de aanwijzingen voor de installatie voor de veiligheidsnormen voor elektrische toestellen of toestellen op gas, en voor de ventilatiefuncties. In het belang van uw veiligheid werd bij wet bepaald dat de installatie en de assistentie van alle elektrische toestellen moet uitgevoerd worden door bevoegd personeel, met inachtneming van de van kracht zijnde normen. Onze erkende installateurs garanderen het beste resultaat.

Elektrische toestellen of toestellen op gas moeten steeds door bekwame personen worden weggenomen.



Controleer voordat het toestel aangesloten wordt op het stroomnet of de gegevens die aangeduid worden op de plaat overeenkomen met diegene van het stroomnet zelf.



Als het toestel op een verhoog wordt geïnstalleerd, moeten gepaste bevestigingssystemen worden voorzien.



Voordat de handelingen van de installatie / onderhoud uitgevoerd worden, moet gecontroleerd worden of de stroom naar het toestel is uitgeschakeld.



De kooktoestellen mogen, indien ze in voertuigen geplaatst zijn (bijvoorbeeld in een kampeerwagen, caravan, enz.), uitsluitend gebruikt worden wanneer het voertuig stilstaat.



Installeer het product zodanig dat wanneer laden of deurkastjes geopend worden, die zich ter hoogte van de kookplaat bevinden, niet toevallig tegen de potten kunnen stoten die zich op de kookplaat bevinden.



Onmiddellijk na de installatie moet het toestel kort getest worden door de aanwijzingen te volgen die vervolgens worden aangeduid. Bij een slechte werking moet het toestel worden losgekoppeld van het stroomnet, en moet de dichtstbijzijnde technische assistentiedienst gecontacteerd worden.



De stekker die aangesloten moet worden op de stroomkabel en het relatieve stopcontact moeten van hetzelfde type en conform de van kracht zijnde normen zijn. Het stopcontact moet bereikbaar blijven na installatie van het toestel.

Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.



Als de stroomkabel beschadigd is, moet onmiddellijk de technische assistentiedienst gecontacteerd worden die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.



De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.



Het toestel en de bereikbare delen ervan worden warm tijdens het gebruik. Let op dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Hou kinderen van jonger dan 8 jaar uit de buurt, behalve onder continu toezicht van volwassenen.



Plaats nooit ontvlambare voorwerpen in de oven: als hij onopzettelijk ingeschakeld zou worden, zou brand kunnen ontstaan.



Het toestel mag enkel gebruikt worden door volwassenen. Sta niet toe dat kinderen in de buurt komen of er mee spelen.



Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met verminderde fysieke en psychische vermogens, of door personen die geen ervaring en kennis hebben in het gebruik van elektrische apparatuur, wanneer dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan, en mits deze personen de betreffende risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen zonder toezicht de handelingen van de reiniging en het onderhoud niet uitvoeren.



Algemene waarschuwingen

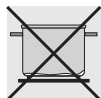
NL-BE



Probeer nooit om het toestel zelf te herstellen. Alle herstellingen moeten door een bevoegde technicus of bij een bevoegd servicentrum worden uitgevoerd. Oneigenlijk gebruik van gereedschappen kan gevaarlijk zijn.



Dit toestel moet niet bediend worden door middel van de controle van een externe timer of een afzonderlijk afstandscontrolesysteem.



Let op voor de snelle verwarming van de bereidingszones. Plaats geen lege potten of pannen op de ingeschakelde plaat. Gevaar op oververhitting.



De vetten en de olies kunnen vlam vatten als ze oververhit raken. Er wordt dus aanbevolen om niet weg te gaan tijdens de bereiding van voedsel dat olies of vetten bevat. In geval de olies of de vetten vlam zouden vatten, mag geen water gebruikt worden om te blussen. Plaats het deksel op de pan en schakel de bereidingszone uit.



Let op tijdens het gebruik van andere elektrische toestellen (bijv. blenders, broodroosters enz.). De kabels voor de aansluiting mogen niet in contact komen met de warme bereidingszones.



Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen. De stoom zou de elektrische delen kunnen bereiken, en ze beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.



Gebruik geen spuitbussen nabij het toestel wanneer het in werking is. Gebruik geen spuitbussen wanneer het toestel nog heet is. De gassen in de spuitbus zouden vlam kunnen vatten.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



3. ZORG VOOR HET MILIEU

3.1 Onze zorg voor het milieu



Aldus de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG in verband met de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische toestellen, en ook de verwerking van afval: Het symbool van de doorkruiste vuilbak, aangebracht op de apparatuur, duidt aan dat het product op het einde van zijn gebruiksduur gescheiden ingezameld moet worden. De gebruiker moet de apparatuur dus op het einde van de gebruiksduur toekennen aan geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw overeenkomstig toestel wordt gekocht. Een gepaste gescheiden afvalinzameling voor de volgende recyclage van de apparatuur en voor de behandeling en de ecologisch compatibele verwerking draagt bij tot het vermijden van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en voor de gezondheid, en bevordert het recycleren van het materiaal waarvan de apparatuur gemaakt is. Wanneer de gebruiker het product illegaal verwerkt, zullen administratieve sancties getroffen worden.

Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

3.2 Uw zorg voor het milieu

Voor het verpakken van onze producten worden niet-vervuilende materialen gebruikt die het milieu niet belasten, en die recycleerbaar zijn. We verzoeken om hieraan mee te werken, en om te zorgen voor een correcte verwerking van de verpakking. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van inzamel-, afvalverwerkings- en recyclagecentra.



Gooi de verpakking, of delen ervan, niet zomaar weg. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.

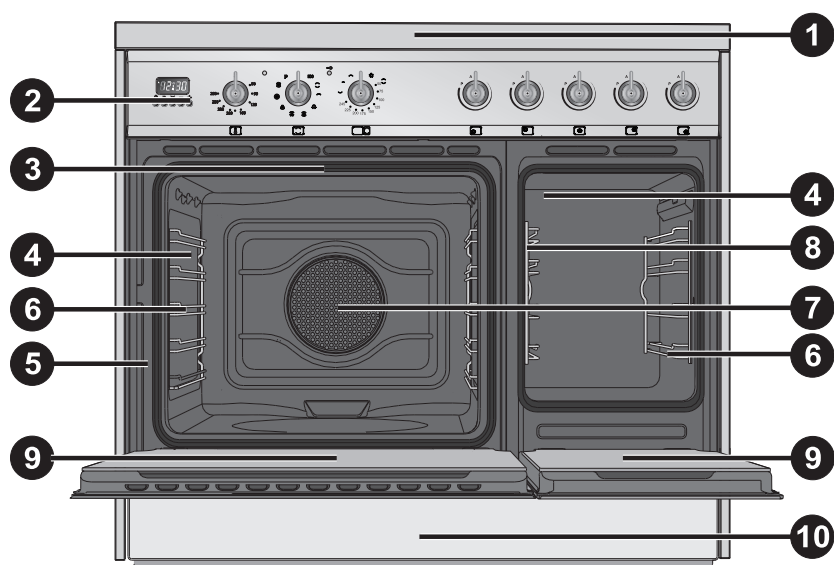
Ook uw oude toestel moet correct verwerkt worden.

Belangrijk: lever het toestel in bij de plaatselijke dienst of zaak die verantwoordelijk is voor de inzameling van afgedankte huishoudtoestellen. Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden.

Voordat u het toestel weggooit, is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de werkvlakken niet verwijdert; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen opsluiten. Bovendien moet de stroomkabel doorsneden worden en samen met de stekker verwijderd worden.



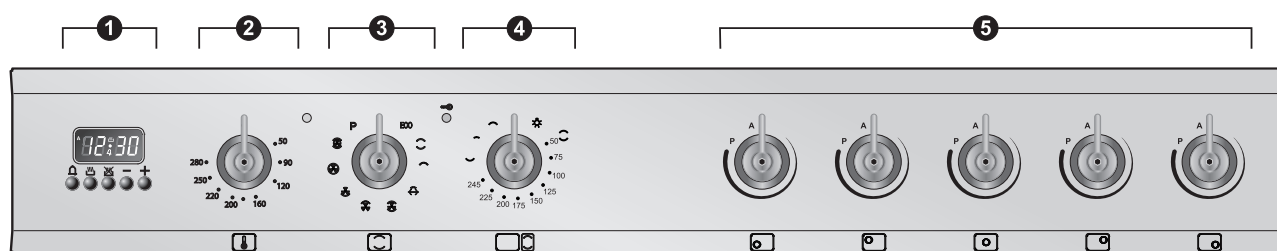
4. KEN UW TOESTEL



- 1 Kookplaat
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Pakking van de oven
- 4 Ovenlamp
- 5 Deursensor (enkel op sommige modellen)
- 6 Frame voor roosters/ovenschaalen
- 7 Ventilator
- 8 Bovenbescherming (enkel op sommige modellen)
- 9 Deur
- 10 Bergruimte (enkel op sommige modellen)



4.1 Beschrijving van de bedieningen van het frontpaneel



4.1.1 Klok programmeereenheid

- 1 Met de klok van de programmeereenheid kan de actuele tijd weergegeven worden, en kan een kookwekker of een geprogrammeerde bereiding ingesteld worden.



4.1.2 Selectieknoop temperatuur

- 2 De keuze van de bereidingstemperatuur wordt verkregen door de knop in wijzerszin op de gewenste waarde te draaien, tussen 50° en 280°C.

Wanneer aan de knop wordt gedraaid, begint de controlelamp te knipperen dat de voorverwarming aangeeft. Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, wordt een geluidssignaal geproduceerd, stopt de controlelamp met knipperen en licht ze vast op. Indien de temperatuurregeling wordt aangepast, zal de controlelamp terug knipperen.



Op pyrolytische modellen licht de controlelamp op wanneer de automatische reinigingscyclus (pyrolyse) begint, en blijft ze oplichten tot de cyclus beëindigd is.

4.1.3 Selectieknoop functies

- 3 De verschillende functies van de oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen. Nadat u de gewenste functie heeft geselecteerd, moet u de bereidingstemperatuur instellen met de thermostaatknop. Raadpleeg voor meer informatie betreffende de bereidingsfuncties:

“8. BEREIDINGEN MET DE OVEN”.

De controlelamp van de deurblokkering (🔑) licht enkel op wanneer de automatische reinigingscyclus wordt geactiveerd.



4.1.4 Thermostaatknop van de hulpoven

- 4 Met deze knop kunnen de bereidingsfunctie en de bereidingstemperatuur (enkel in de statische functie) voor de hulpoven geselecteerd worden. Wanneer de knop op de positie van ⚙️ gedraaid wordt, licht de lamp in de hulpoven op. Om de knop op “O” te plaatsen, moet steeds in tegenwijzerszin gedraaid worden. Het oplichten van de controlelamp meldt dat de oven aan het opwarmen is. Wanneer deze controlelamp uitgaat, werd de ingestelde temperatuur bereikt. Het regelmatig knipperen duidt aan dat de temperatuur in de oven continu op het ingestelde niveau wordt gehouden.



Als geen bereidingsduur wordt geselecteerd, moet de knop van de timer op het symbool 🕒 (manueel) geplaatst worden.

4.1.5 Bedieningsknop bereidingszones

- 5 Met deze knoppen kunnen de zones van de inductieplaat bediend worden. Boven elke knop wordt de bediende plaat aangegeven. Draai de knop naar rechts om het werkingsvermogen van de plaat te regelen, van een minimum van 1 tot een maximum van 9. Het werkingsvermogen wordt aangeduid door een display op de kookplaat (het symbool hiernaast duidt de bereidingszone vooraan links aan).





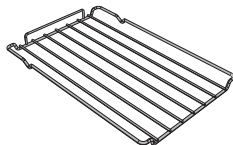
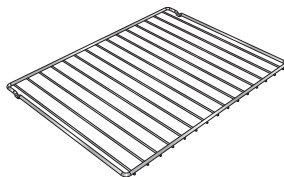
5. BESCHIKBARE ACCESSOIRES



OPMERKING:

Op sommige modellen zijn niet alle accessoires aanwezig.

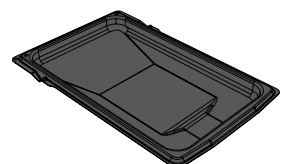
Rooster: nuttig voor het plaatsen van recipiënten met voedsel in bereiding.



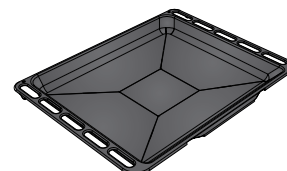
Rooster voor de ovenschaal: om op een ovenschaal te zetten, voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.



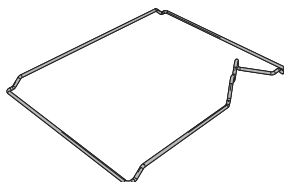
Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.



Diepe ovenschaal: nuttig voor het klaarmaken van taarten, pizza en ovengebak.



Rond frame voor het draaispit: dient als steun voor de stok van het draaispit.



Draaispit: nuttig voor het bereiden van kip of voedsel dat uniform moet bereid worden.



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



Verkrijgbare accessoires:

- Via de Erkende Assistentiecentra kunnen originele bijgeleverde of optionele accessoires besteld worden.
- Gebruik enkel de originele accessoires van de constructeur.

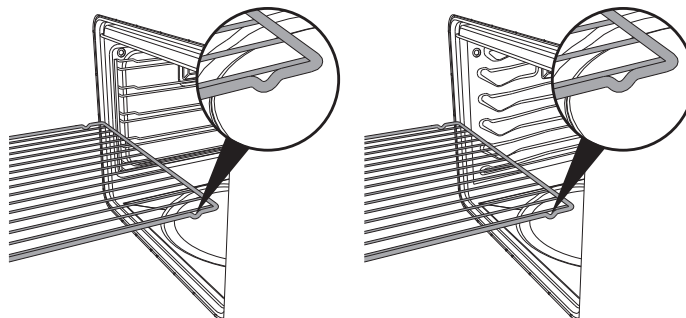


5.1 Het gebruik van het rooster of de schaal

De roosters en de schalen beschikken over een mechanische veiligheidsblokkering zodat ze niet toevallig verwijderd kunnen worden. Voor een correcte plaatsing van het rooster of de schaal moet gecontroleerd worden of deze blokkering naar onder gericht is (zoals hiernaast wordt getoond).

Om het rooster of de schaal te verwijderen, moeten ze vooraan lichtjes opgeheven worden.

De mechanische blokkering (of de plint indien aanwezig) moet steeds naar het achterste deel van de oven gericht zijn.



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



Bij de modellen met geleiders moeten de ovenschalen vóór het eerste gebruik gereinigd worden. Deze reiniging voorkomt dat eventuele fabricageresten de zijwanden van de ovenruimte kunnen aantasten wanneer de ovenschaal zelf in de oven wordt geplaatst.

5.2 Het gebruik van het roostervlak

Het roostervlak moet in de schaal geplaatst worden (zoals getoond wordt op de afbeelding). Op deze manier kan het vet afkomstig van het voedsel in bereiding opgevangen worden.



5.3 Het gebruik van de stok van het draaispit (enkel op sommige modellen)

Bij de bereidingen met het draaispit moet het frame op de derde geleider geplaatst worden (raadpleeg 7.2 Vlakken). Het geprofileerde deel moet naar de buitenkant gericht worden (zoals getoond wordt op de afbeelding).

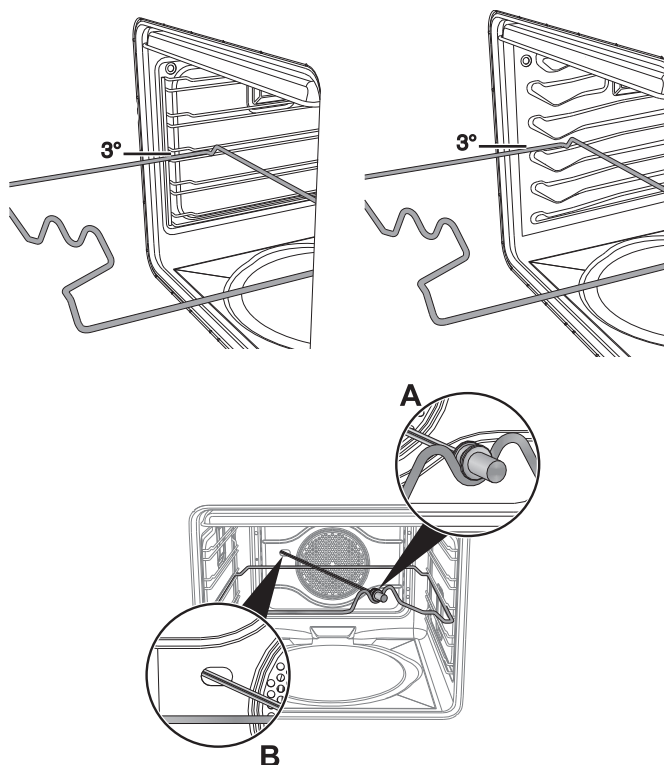
Rijg daarna het voedsel op het draaispit door gebruik te maken van de bijgeleverde vorken en clips.

Om de stok makkelijk te kunnen verplaatsen, moet de bijgeleverde en daarvoor bestemde handgreep vastgedraaid worden.

Nadat het voedsel op het draaispit werd geplaatst, moet de stok op het frame geplaatst worden zoals wordt aangeduid op de afbeelding.

Plaats de stok in het gat (detail B) zodat hij in het motortje van het draaispit wordt gekoppeld.

Let op dat het haakje correct op het frame wordt geplaatst (detail A).





6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT



Bij de eerste aansluiting op het elektriciteitsnet zal automatisch een werkingstest worden uitgevoerd, en zullen alle controlelampen enkele seconden oplichten.



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



Plaats geen metalen voorwerpen zoals keukengerei of bestek op het oppervlak van de inductiekookplaat, omdat ze zouden kunnen verhitten.



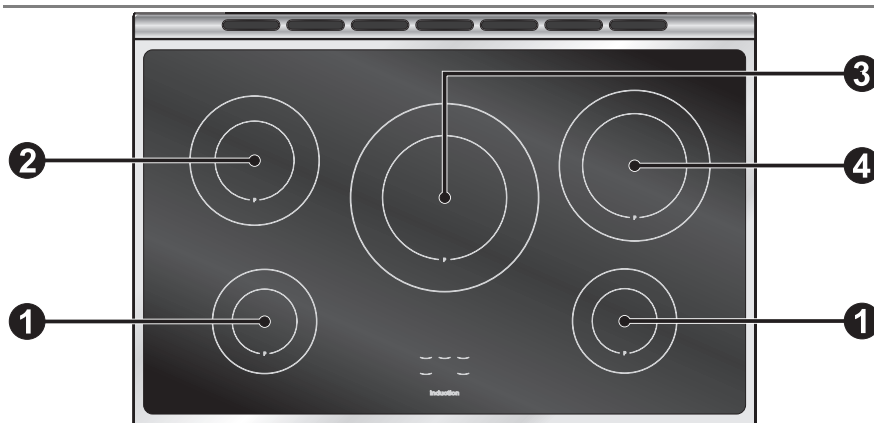
Let op om geen suiker of zoetigheden te morsen op de plaat tijdens de bereiding, of om geen materialen of stoffen op de plaat te plaatsen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminiumfolie); wanneer dit toch gebeurt, moet de verwarming onmiddellijk uitgeschakeld worden en moet de nog lauwe plaat gereinigd worden met de bijgeleverde schraper om de staat van het oppervlak niet te schaden.

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

Voordelen van de inductiekookplaat

- energiebesparing dankzij de rechtstreekse zending van energie naar de pan (u moet speciaal daarvoor bestemde pannen in magnetiseerbaar materiaal gebruiken) in vergelijking met traditioneel elektrisch koken.
- meer veiligheid dankzij de zending van energie naar alleen het recipiënt op de kookplaat.
- hoog rendement bij de zending van energie van de bereidingszone naar de onderkant van de pan.
- snelle verwarming.
- kleinere kans op brandwonden omdat het kookoppervlak alleen wordt verwarmd door de onderkant van de pan; het overgekookt voedsel plakt niet.

6.1 Positie van de bereidingszones



Zone	Externe diameter (mm)	Max. geabsorbeerd vermogen (W) *	Geabsorbeerd vermogen in functie Booster (W) *
1	145	1400	2200
2	180	1850	3000
3	270	2600	3700
4	210	2300	3700

*de vermogens zijn slechts indicatief, en zijn afhankelijk van de gebruikte recipiënten of de geselecteerde instellingen.



6.2 Pannen die voor de inductieplaat kunnen worden gebruikt

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



Gebruik alleen pannen die een geschikte bodem voor inductieplaten hebben.

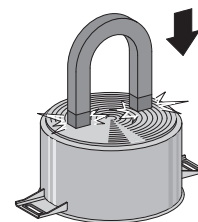
Geschikte recipiënten

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

Ongeschikte recipiënten

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

Plaats een magneet op de bodem om te controleren of de pan geschikt is: wanneer deze door de pan wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor de inductieplaat. Als u niet over een magneet beschikt, kunt u in de recipiënt een kleine hoeveelheid water doen en deze op een bereidingszone plaatsen en de plaat inschakelen. Als het symbool  op het display verschijnt, is de pan niet geschikt.



Gebruik alleen recipiënten met een perfect vlakke bodem. Het gebruik van pannen met een onregelmatige bodem kan er voor zorgen dat het systeem niet goed werkt of dat het systeem de pan niet herkent.

6.3 Beperking van de bereidingsduur

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

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

Wanneer het mechanisme voor de beperking van de werkingsduur wordt geactiveerd, wordt de bereidingszone uitgeschakeld, hoort u een kort geluidssignaal en wordt het symbool  op het display weergegeven.

6.4 Bescherming tegen oververhitting van de plaat

Wanneer de kookplaat voor een lange periode op het maximale vermogen wordt gebruikt, kan de elektronica moeite hebben om af te koelen als de omgevingstemperatuur hoog is. Het vermogen van de bereidingszone wordt automatisch bestuurd om te vermijden dat in de elektronica een te hoge temperatuur ontstaat.

6.5 Advies om energie te besparen

Vervolgens geven we advies voor een efficiënt en voordelig gebruik van de kookplaat.

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



6.6 Vermogensniveaus

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

Vermogensniveau	Geschikt voor
0	Positie OFF
U	Rechaud
1 - 2	Bereiding van beperkte hoeveelheden voedsel (minimum vermogen)
3 - 4	Bereiding
5 - 6	Bereidingen van grote hoeveelheden voedsel, het braden van grotere stukken
7 - 8	Braden, fruiten met meel
9	Braden
P*	Braden / Bruin braden, bereiden (maximum vermogen)

*zie functie Booster.

6.7 Herkenning van de pan



Wanneer geen pan op een bereidingszone staat of als de pan te klein is, wordt geen energie verzonden en verschijnt het symbool  op het display.

Als een geschikte pan op de bereidingszone staat, detecteert het herkenningssysteem de aanwezigheid van de pan en schakelt het systeem de plaat in op het ingestelde vermogen. Het zenden van energie wordt ook onderbroken wanneer de pan wordt verwijderd van de bereidingszone (op het display verschijnt het symbool ). Wanneer de functie van de herkenning van de pan geactiveerd wordt, ondanks de beperkte afmetingen van de pannen of de potten die zich op de bereidingszone bevinden, wordt enkel de noodzakelijke energie verzonden.

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

6.8 Restwarmte



Als de bereidingszone na de uitschakeling nog warm is, wordt het symbool  op het display weergegeven. Als de temperatuur 60°C of lager wordt, wordt het symbool niet meer weergegeven.



Let goed op voor kinderen omdat ze de verlichte controlelamp voor de restwarmte niet goed kunnen zien. De bereidingszones blijven na gebruik voor een bepaalde periode zeer warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Houd kinderen dus uit de buurt, zodat ze hun handen niet verbranden.

6.9 Verwarmingsversneller



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

Draai de knop naar links op de positie "A" en laat hem los; het symbool  zal verschijnen op het display. Selecteer binnen 3 seconden het gewenste vermogen voor de verwarming (1..8). Het geselecteerde vermogen en het symbool  zullen afwisselend knipperen op het display.

Het vermogensniveau kan op eender welk ogenblik verhoogd worden; de tijdsduur van het "maximum vermogen" zal automatisch worden gewijzigd.



Als het vermogen wordt beperkt, door de knop in tegenwijzerszin te draaien, zal de verwarmingsversneller automatisch gedesactiveerd worden.



6.10 Functie Booster



Met de functie Booster kan de bereidingszone maximum 10 minuten geactiveerd worden aan het maximum vermogen. Met deze functie kan bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel aan de kook gebracht worden, of vlees bereid worden.

Draai de knop 2 seconden in wijzerszin op de positie “P” en laat hem los; het symbool  zal verschijnen op het display. De functie Booster wordt na 10 minuten automatisch gedesactiveerd en de bereiding zal verder uitgevoerd worden met vermogensniveau “9”.

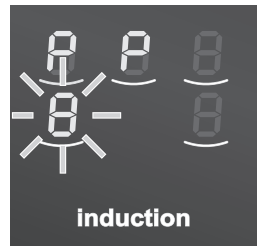


De functie Booster is prioritair ten opzichte van de functie van de verwarmingsversneller.

6.11 Vermogenbeheer

De plaat is voorzien van een module voor het beheer van het vermogen dat het verbruik optimaliseert/beperkt. Als de compleessief ingestelde vermogensniveaus de toegestane maximum limiet overschrijden, zal de elektronische kaart het naar de platen geleverde vermogen automatisch beheren.

De module zal de leverbare maximum vermogensniveaus proberen te behouden, en op het display worden de niveaus weergegeven die worden ingesteld door de automatische besturing. Wanneer een vermogen knippert, wordt het automatisch beperkt tot een nieuwe waarde die wordt geselecteerd door de module voor het beheer van het vermogen.



De laatst ingestelde zone heeft prioriteit.

6.12 Blokkering bedieningen

De blokkering van de bedieningen is een mechanisme waarmee het toestel kan worden beschermd tegen toevallig of onjuist gebruik. Draai, als alle bereidingszones zijn uitgeschakeld, de eerste twee knoppen gelijktijdig naar links (positie “A”). Hou de knoppen gedraaid tot op het display de symbolen



, verschijnen, en laat ze daarna los.

Om de blokkering van de bedieningen te verwijderen, moeten de eerder beschreven handelingen uitgevoerd worden.



Als knoppen langer dan 30 seconden in positie “A” gedraaid bleven, zal op het display het foutbericht  verschijnen.



Na een lange onderbreking van de energie zal de blokkering van de bedieningen gedesactiveerd worden. Activeer de functie, indien noodzakelijk, zoals eerder werd beschreven.



7. GEBRUIK VAN DE OVEN

7.1 Voordat het toestel gebruikt wordt



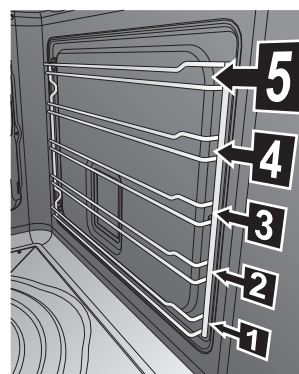
- Verwijder eventuele etiketten (behalve het plaatje met de technische gegevens) van de schalen, lekbakken of uit de ovenruimte.
- Verwijder eventuele beschermende folies van de buiten- en binnenkant van het toestel en van de accessoires, zoals schalen, lekbakken, de pizzaplaat of de bodembedekking.
- Voordat het toestel voor de eerste keer gebruikt wordt, moeten alle accessoires uit de ovenruimte genomen worden en moeten ze gereinigd worden zoals wordt aangeduid in het hoofdstuk "9. REINIGING EN ONDERHOUD".



Schakel het lege toestel in op de maximum temperatuur zodat mogelijke productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.

7.2 Vlakken

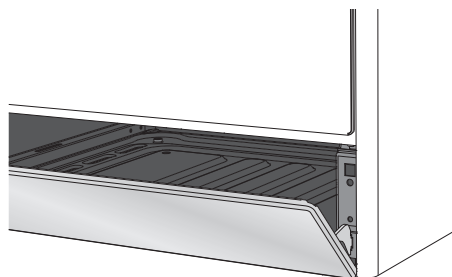
De oven beschikt over 5 vlakken zodat roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes kunnen geplaatst worden. De plaatsbare hoogtes worden begrepen van laag naar hoog (raadpleeg de afbeelding).



modellen met frames

7.3 Bergruimte (enkel op sommige modellen)

Onderaan het fornuis bevindt zich de bergruimte. Plaats in deze ruimte geen ontvlambare materialen, doeken, papier, enz. maar enkel de metalen accessoires van het toestel.



Open de bergruimte niet wanneer de oven ingeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.

7.4 Koelventilatie

Het toestel is uitgerust met een koelsysteem dat bij het starten van een bereiding in werking treedt. De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die achter het toestel uitkomt, en die ook na de uitschakeling van het toestel voor een korte periode ingeschakeld kan blijven.

7.5 Interne verlichting

De interne verlichting van de oven wordt ingeschakeld wanneer de deur wordt geopend (enkel op sommige modellen) of wanneer eender welke functie wordt geselecteerd.



7.6 Algemene waarschuwingen en advies voor het gebruik



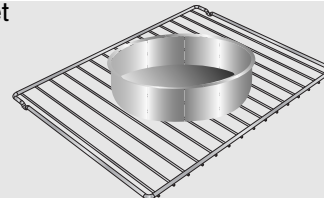
De deur moet gesloten blijven tijdens de bereiding. De hitte kan gevaarlijk zijn.



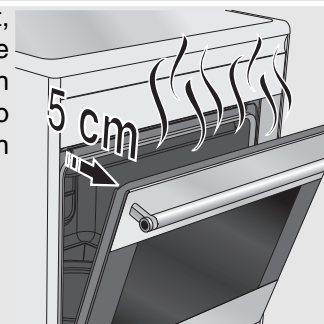
Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.



Voor een optimale bereiding wordt aanbevolen om het keukengerei in het midden van het rooster te plaatsen.



Om te voorkomen dat eventuele damp in de oven ongemakken veroorzaakt, opent u de ovendeur het best in twee keer: open de deur eerst een beetje (ong. 5 cm) voor 4-5 seconden, en daarna helemaal. Wanneer gerechten moeten gecontroleerd worden tijdens de bereiding, moet de ovendeur zo kort mogelijk opgehouden worden om te vermijden dat de temperatuur in de oven zodanig zakt dat het slagen van de bereiding in gedrang komt.



Er wordt aangeraden om het voedsel na de bereiding niet te lang in de ovenruimte te laten, om excessieve condensvorming op de binnenruit van de oven te voorkomen.



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



Om gevaarlijke oververhittingen te voorkomen tijdens het gebruik van de oven moet de bedekking (indien aanwezig) van het toestel steeds hoog staan.



Schakel het lege toestel in op de maximum temperatuur zodat mogelijke productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.



7.7 Elektronische programmeereenheid (enkel op sommige modellen)



LIJST MET FUNCTIES

- Toets kookwekker
- Toets einde bereiding
- Toets bereidingsduur
- Toets afname waarde
- Toets toename waarde

7.7.1 Instelling van het uur

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking zal op het display van het toestel het symbool knipperen. Druk op de toetsen en en gelijktijdig op de toetsen of voor de wijziging van de waarde: zo wordt bij elke druk een toename of afname van één minuut verkregen. Druk één van de toetsen voor het wijzigen van de waarde in tot de juiste tijd verschijnt. Vóór elke instelling van de programmeereenheid moeten de gewenste functie en de temperatuur geactiveerd worden.

7.7.2 Halfautomatische bereiding



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

Wanneer op de toets gedrukt wordt, toont het display de cijfers ; blijf er op drukken en druk gelijktijdig op de toetsen of voor het instellen van de bereidingsduur.

Nadat u de toets heeft losgelaten, zal het tellen van de geprogrammeerde bereidingsduur beginnen en verschijnt op het display de juiste tijd samen met de symbolen en **A** (die aanduiden dat een geprogrammeerde bereiding werd ingesteld).

7.7.3 Automatische bereiding

Met deze regeling kan de oven volledig automatisch in- en uitgeschakeld worden.

Wanneer op de toets gedrukt wordt, toont het display de cijfers ; blijf er op drukken en druk gelijktijdig op de toetsen voor de wijziging van de waarde of voor het instellen van de bereidingsduur.

Wanneer op de toets wordt gedrukt, verschijnt op het display de som van het huidige uur en de bereidingsduur: hou hem ingedrukt en gebruik tegelijkertijd de toetsen voor de wijziging van de waarde of om het tijdstip voor het einde van de bereiding in te stellen.

Bij het loslaten van de toets begint het geprogrammeerd aftellen, en zal op het display de juiste tijd verschijnen, samen met de symbolen **A** en .



Na de instelling moet op de toets gedrukt worden om de resterende bereidingstijd weer te geven; om het uur van het einde van de bereiding weer te geven, moet op de toets gedrukt worden. Het instellen van niet coherente waarden wordt op logische wijze belet (bijv. een contrast tussen een einde van de bereiding en een langere duur zal niet aanvaard worden door de programmeereenheid).



7.7.4 Einde van de bereiding

Op het einde van de bereiding zal de oven automatisch worden uitgeschakeld, en wordt tegelijkertijd een intermitterend geluidssignaal geproduceerd. Na de uitschakeling van het geluidssignaal zal het display weer de juiste tijd samen met het symbool  tonen, die de terugkeer naar het manuele gebruik van de oven aangeeft.

7.7.5 Kookwekker

De programmeereenheid kan ook gebruikt worden als een eenvoudige kookwekker.

Wanneer de toets  wordt ingedrukt, zal het display de cijfers  tonen; hou de toets  ingedrukt en druk tegelijkertijd op de toetsen voor de wijziging van de waarde  of . Bij het loslaten van de toets begint het tellen, en zal op het display de juiste tijd verschijnen samen met het symbool .



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

Bij het gebruik als kookwekker zal de werking van de oven na het verstrijken van de ingestelde tijd niet worden onderbroken.

7.7.6 Regeling van het volume van het geluidssignaal

U kan tijdens de werking het volume van het geluidssignaal wijzigen (3 niveaus) door op de toets  te drukken.

7.7.7 Desactivering van het geluidssignaal

Het geluidssignaal wordt na ongeveer zeven minuten automatisch uitgeschakeld. Het is mogelijk om het manueel uit te schakelen door op de toetsen  en  te drukken.

Om het toestel uit te schakelen, moet u vervolgens de knoppen op positie 0 plaatsen.

7.7.8 Het annuleren van de ingestelde gegevens

Nadat een halfautomatische of automatische bereiding werd geprogrammeerd, kunnen deze programmeringen geannuleerd worden door de toets van de net geprogrammeerde functie in te drukken en door tegelijkertijd op de toetsen  of  te drukken, tot  wordt weergegeven.

De programmeereenheid zal het programma annuleren en de bereiding beëindigen.

7.7.9 Wijziging van de ingestelde gegevens

De ingestelde gegevens voor de geprogrammeerde bereiding kunnen op elk moment gewijzigd worden, door de functietoets ingedrukt te houden en door gelijktijdig op de toetsen  of  voor het wijzigen van de waarde te drukken.



8. BEREIDINGEN MET DE OVEN

ECO:

ECO

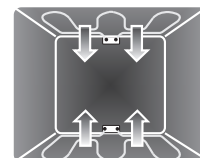
De combinatie van de grill en de onderste weerstand wordt aanbevolen voor de bereiding op één vlak, met een laag energieverbruik.



STATISCH:



De warmte wordt gelijktijdig bovenaan en onderaan afgegeven, en maakt dit systeem geschikt voor het bereiden van speciale types van voedsel. De traditionele bereiding, die ook statisch of warmtestraling wordt genoemd, is geschikt voor het klaarmaken van één gerecht per keer. Het is ideaal voor alle types van gebraden, brood en gevulde taarten, en het is vooral geschikt voor vet vlees zoals gans en eend.

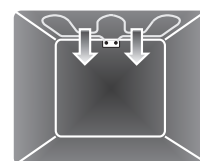


GRILL:



Met de warmte die van de grillweerstand komt, kunnen uitstekende resultaten bereikt worden zoals het roosteren van dun en iets dikker vlees, en in combinatie met het draaispit (waar voorzien) wordt op het einde van de bereiding een uniforme goudbruine kleur verkregen.

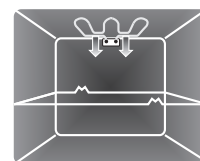
Ideaal voor worsten, ribbetjes en bacon. Met deze functie kan een grote hoeveelheid voedsel, en vooral vlees, uniform gegrilld worden.



GRILL DRAAISPIT:



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



STATISCH GEVENTILEERD:



De werking van de ventilator, gecombineerd met de traditionele bereiding, verzekert ook voor ingewikkelde recepten homogene bereidingen. Ideaal voor koekjes en taarten, die ook gelijktijdig op meerdere niveaus kunnen bereid worden.

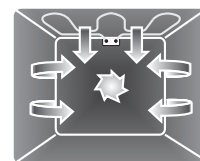
(Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2^{de} en het 4^{de} vlak te gebruiken).



GEVENTILEERDE GRILL:



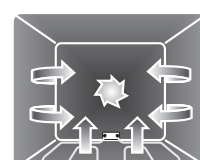
De lucht afkomstig van de ventilator verzacht de warmtegolven die worden verkregen door de grill, zodat ook dik voedsel uitstekend wordt gegrilld. Ideaal voor grote stukken vlees (bijv. varkensscheenbeen). Er wordt aanbevolen om het 4^{de} vlak te gebruiken.



BODEMVLAK GEVENTILEERD:



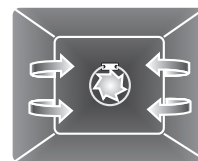
Met de combinatie van de ventilator en enkel de onderste weerstand zal de bereiding sneller klaar zijn. Dit systeem wordt aanbevolen voor het steriliseren of voor het voltooien van voedsel dat reeds goed oppervlakkig gaar is, maar nog niet binnenin, en waarvoor dus een gematigde bovenwarmte nodig is. Ideaal voor elk type van voedsel.



**CIRCULATIE:**

Met de combinatie van de ventilator en de circulatieweerstand (ingebouwd in de achterkant van de oven) kan verschillend voedsel op meerdere vlakken bereid worden waarvoor dezelfde temperatuur en hetzelfde type van bereiding nodig is. De warmeluchtcirculatie verzekert een onmiddellijke en uniforme verdeling van de warmte. Het zal bijvoorbeeld mogelijk zijn om gelijktijdig (op meerdere vlakken) vis, groenten en koekjes klaar te maken, zonder dat de geur en de smaak zal vermengd worden.

(Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2^{de} en het 4^{de} vlak te gebruiken).

**TURBO:**

Met de combinatie van de geventileerde bereiding en de traditionele bereiding kan erg snel en doeltreffend verschillend voedsel op meerdere vlakken klaargemaakt worden, zonder het mengen van geuren of smaken. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een intense bereiding nodig is. (Voor bereidingen op meerdere niveaus wordt aanbevolen om het 2^{de} en het 4^{de} vlak te gebruiken).





8.1 Advies en handigheidjes voor de bereiding

8.1.1 Algemeen advies

- **Er wordt aangeraden om het voedsel in de oven te plaatsen nadat de oven zelf werd opgewarmd.** Plaats het voedsel dus enkel in de oven wanneer de controlelamp van de bereiding uitgaat.
- Wanneer op meerdere niveaus wordt bereid, wordt aangeraden om een geventileerde functie te gebruiken om een uniforme bereiding te verkrijgen.
- Algemeen gezien is het niet mogelijk om de bereidingstijden te verkorten door de temperatuur te verhogen (het voedsel zou aan de buitenkant goed gebakken kunnen zijn, maar binnenin minder).
- Tijdens het bereiden van gebak kan excessief condens op de ruit gevormd worden. Om dit te vermijden, opent u de deur enkele keren zeer voorzichtig tijdens de bereiding.
- Voor een snelle voorverwarming moet een geventileerde functie gebruikt worden en moet daarna de gewenste functie geselecteerd worden.

8.1.2 Advies voor het bereiden van vleesgerechten

- De bereidingstijden, in het bijzonder voor vleesgerechten, hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.
- Er wordt aangeraden om een thermometer voor vlees te gebruiken tijdens de bereiding van gebraad, of door eenvoudigweg met een lepeltje op het gebraad te duwen; wanneer het stevig is, is het gaar, zoniet moet u nog even wachten.

8.1.3 Advies voor het bereiden van gebak en koekjes

- Gebruik bij voorkeur metalen en donkerkleurige gebakvormen; deze helpen de warmte beter te absorberen.
- De temperatuur en de duur van de bereiding hangen af van de kwaliteit en de dikte van het deeg.
- Controleer of het gebak binnenin gaar is: stop na de bereiding een tandenstoker in het hoogste punt van het gebak. Wanneer het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.
- Wanneer het gebak verslapt wanneer het uit de oven wordt gehaald, moet bij de volgende bereiding de temperatuur ongeveer 10°C lager worden ingesteld, en moet eventueel een langere bereidingstijd geselecteerd worden.

8.1.4 Advies voor het ontdooien en het rijzen

- Er wordt aangeraden om het ingevrozen voedsel in een recipiënt zonder deksel te plaatsen, op het eerste vlak van de oven.
- Het voedsel moet uit de verpakking ontdooid worden.
- Voorzie het te ontdooien voedsel homogeen, en niet op elkaar geplaatst.
- Wanneer u vlees ontdooit, wordt aangeraden om een rooster te gebruiken en om het voedsel op het tweede vlak te plaatsen, en om een ovenschaal op het eerste vlak te plaatsen. Op deze manier blijft het voedsel niet in contact met de vloeistof van de ontdooiing.
- De meest delicate delen kunnen bedekt worden met aluminiumfolie.
- Voor het rijzen wordt aanbevolen om onderin de oven een bakje met water te zetten.

8.1.5 Aanbevelingen voor bereidingen met de grill en de geventileerde grill

- Met de grillfunctie  kan het vlees ook in de koude oven geplaatst worden, maar er wordt aanbevolen om de voorverwarming te gebruiken als het resultaat van de bereiding moet gewijzigd worden.
- Bij de functie van de geventileerde grill  wordt daarentegen aanbevolen om de oven eerst voor te verwarmen.



8.2 Indicatieve tabel van de bereidingen

Gerechten	Gewicht	Functie	Positie van de geleider vanaf onderaan	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
PASTA OF RIJST					
Lasagne	3 Kg	Statisch	2 of 3	220 - 230	40 - 50
Pasta in de oven		Statisch	2 of 3	220 - 230	40
VLEES					
Kalfsgebraad	1 Kg	Circulatie	3	180 - 190	70 - 80
Varkenslende	1 Kg	Circulatie	3	180 - 190	70 - 80
Schouderkarbonade	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	90 - 100
Gebraden konijn	1 Kg	Circulatie	3	180 - 190	70 - 80
Kalkoenbout	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	110 - 120
Coppa in de oven	1 Kg	Turbo	3	180 - 190	190 - 210
Gebraden kip	1 Kg	Turbo	3	190 - 200	60 - 70
GEGRILD VLEES					
		Eerste zijde Tweede zijde			
Varkenskotelet		Geventileerde grill	5	250	7 - 9 5 - 7
Varkensfilet		Grill	4	250	9 - 11 5 - 9
Rundfilet		Grill	4	250	9 - 11 9 - 11
Leverplakjes		Kleine grill	5	250	2 - 3 2 - 3
Worst		Geventileerde grill	4	250	7 - 9 5 - 6
Gehaktballetjes		Grill	4	250	7 - 9 5 - 6
VLEES AAN HET SPIT (indien aanwezig)					
Kip		Grill draaispit	Op de stok	250	60 - 70
VIS					
Zalmforel	0.7 kg	Circulatie	3	160 - 170	35 - 40
BROOD en FOCACCIA					
Pizza		Turbo	1	250	6 - 10
Brood		Circulatie	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia		Turbo	2	180 - 190	15 - 20
GEBAK					
Donut		Circulatie	3	160	55 - 60
Vlaai		Circulatie	3	160	30 - 35
Vlaai		Statisch	3	170	35 - 40
Zanddeeg		Circulatie	2 of 3	160 - 170	20 - 25
Gevulde tortellini		Turbo	2 of 3	160 - 170	40 - 50
Taart "paradiso"		Statisch	2 of 3	170	40 - 50
Taart "paradiso"		Circulatie	3	160	50 - 60
Soezen		Turbo	3	150 - 160	40 - 50
Biscuit		Circulatie	3	150 - 160	40 - 50
Rijsttaart		Turbo	3	160	40 - 50
Rijsttaart		Statisch	3	170	50 - 60
Brioche		Circulatie	3	160	25 - 30
Brioche (op meerdere vlakken)		Circulatie - Turbo	2 - 4	160 - 170	30 - 35
Kruimeldeegkoekjes (op meerdere vlakken)		Circulatie - Turbo	2 - 4	160 - 170	16 - 20



De tijden die aangeduid worden in de volgende tabellen zijn exclusief de voorverwarmingstijden, en ze zijn indicatief.



9. REINIGING EN ONDERHOUD



Gebruik geen stoomstraal om het toestel te reinigen. De stoom zou de elektrische delen kunnen bereiken, en ze beschadigen of kortsluiting kunnen veroorzaken.



AANDACHT: Voor uw veiligheid wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen wanneer de reiniging of een buitengewone onderhoudshandeling moet uitgevoerd worden.



Gebruik op de metalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.



Er wordt aanbevolen om reinigingsproducten van de constructeur te gebruiken.

9.1 Het reinigen van roestvrij staal

Om het roestvrij staal in goede staat te houden, moet het na elk gebruik gereinigd worden nadat het afgekoeld is.

9.2 Dagelijkse gewone reiniging

Voor de reiniging en de bewaring van het roestvrij staal moeten steeds en enkel specifieke producten gebruikt worden die geen schurende of zure middelen op chloorbasis bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en wrijf het over het oppervlak, spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek in microfiber.

9.3 Voedselvlekken of -resten



Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.



Gebruik normale en niet-schurende producten, en eventueel houten of plastic keukengerei. Spoel zorgvuldig, en droog met een zachte doek of met een doek in microfiber.

Vermijd om etensresten op suikerbasis (bv. jam) te laten opdrogen in de oven. Wanneer ze te lang opdrogen, kan het email in de oven beschadigd worden.



9.4 Reiniging van de glaskeramische plaat



De glaskeramische plaat moet regelmatig worden schoongemaakt, het liefst na elk gebruik, als het symbool  van alle displays is verdwenen.

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

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

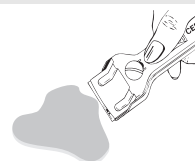
Gebruik in geen geval schurende of bijtende middelen (bijv. producten in poedervorm, ovensprays, vlekkenmiddelen en metalen sponsjes).

Zandkorrels die eventueel op de kookplaat gevallen zijn tijdens het wassen van sla of aardappelen zouden de plaat kunnen krassen wanneer de pannen verschoven worden!

Verwijder deze zandkorrels dus onmiddellijk van het oppervlak van de kookplaat.

Kleurwijzigingen hebben geen invloed op de werking en de stabiliteit van het glaskeramiek. Het betreft geen wijzigingen van het materiaal van de kookplaat, maar eenvoudige resten die niet verwijderd werden en die dus verbrandden.

Er kan een **glanzend oppervlak** gevormd worden door het schuiven van de bodems van de pannen, vooral indien in aluminium, en indien niet geschikte reinigingsmiddelen gebruikt worden. De glans kan moeilijk verwijderd worden wanneer gewone reinigingsmiddelen gebruikt worden. Het kan zijn dat de reiniging meerdere keren moet herhaald worden. Het gebruik van bijtende reinigingsmiddelen, of de wrijving met de bodem van de pannen, kan de decoratie van de kookplaat metertijd polijsten zodat dus donkere vlekken gevormd kunnen worden.



9.5 Wekelijkse reiniging

Reinig en verzorg de kookplaat wekelijks met een gewoon product voor de reiniging van glaskeramiek. Respecteer steeds de aanwijzingen van de producent. Het silicon dat aanwezig is in deze producten produceert een beschermend waterafstotend en vuilbestendig laagje. Alle vlekken blijven achter op dat laagje, en kunnen dus makkelijk verwijderd worden. Droog daarna het oppervlak met een reine doek. Let op dat geen resten van reinigingsmiddel achterblijven op de kookplaat, omdat ze een bijtende reactie zouden kunnen hebben wanneer de plaat verwarmd wordt, en dus de structuur zouden kunnen wijzigen.

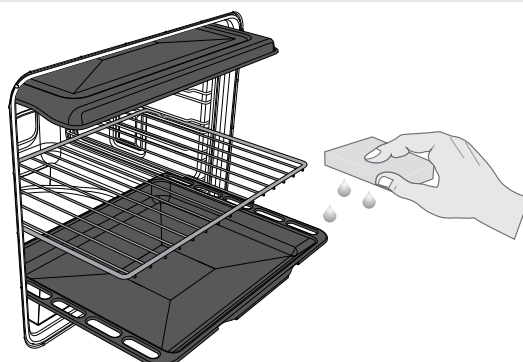


9.6 Reiniging van de oven



Om de oven in goede staat te houden, moet hij na afkoeling regelmatig gereinigd worden. Verwijder alle verwijderbare delen.

- Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna.
- Om de reiniging van de oven te vergemakkelijken, kunt u de ovendeur verwijderen (raadpleeg de paragraaf "10.1 Demontage van de deur").



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



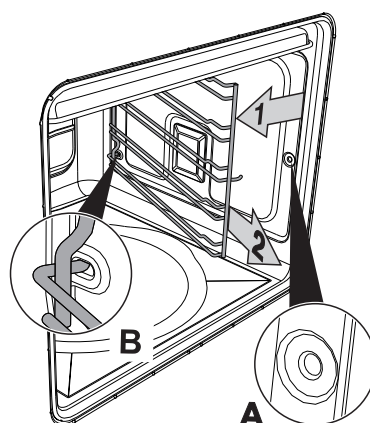
Na deze handeling wordt aangeraden om de vochtige delen goed te drogen.

9.6.1 Verwijdering van de geleiderframes

Wanneer de geleiderframes worden verwijderd, kunnen de zijdelen makkelijker gereinigd worden. Voer dit uit elke keer de automatische reinigingscyclus wordt gebruikt (enkel op sommige modellen).

Verwijder de geleiderframes:

- 1 Trek het frame naar de binnenkant van de oven zodat het uit de klemverbinding A komt, en verwijder het uit de zittingen achteraan B.
- 2 Herhaal na de reiniging de net beschreven handelingen om de geleiderframes weer te plaatsen.



9.6.2 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Gebruik absorberend keukenpapier; bij hardnekkig vuil moet u ze reinigen met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de ovendeur geen schurende of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. poeders, ontvettingsmiddelen en metalen sponsjes). Gebruik voor het reinigen van de ruiten van de ovendeur geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen krabbers die het glas zouden kunnen krassen en versplinteren.

9.6.3 Reiniging van de pakking

Gebruik een niet-schurende spons en lauw water om de pakking schoon te houden. De pakking moet steeds zacht en elastisch zijn (behalve voor de pyrolytische modellen).

Bij de pyrolytische modellen kan de pakking verpletterd worden en mettertijd zijn aanvankelijke vorm verliezen. Knijp langs de volledige omtrek op de pakking om ze weer vorm te geven, zodat ook het vuil van de pakking zelf wordt verwijderd.



9.7 Pyrolyse: automatische reiniging van de oven

P

De pyrolyse is een automatische reinigingsprocedure met hoge temperaturen, die het vuil zal oplossen. Dankzij deze procedure is het mogelijk om de binnenkant van de oven zeer makkelijk te reinigen.



Tijdens de eerste automatische reinigingscyclus zouden onaangename geuren kunnen vrijkomen als gevolg van de normale verdamping van olieachtige stoffen van het fabricageproces. Dit is een normaal verschijnsel dat na de eerste reinigingscyclus zal verdwijnen.



Voordat u de automatische reinigingscyclus start, moet u controleren of geen voedsel of gemorste voedselresten van vorige bereidingen in de oven zijn achtergebleven.

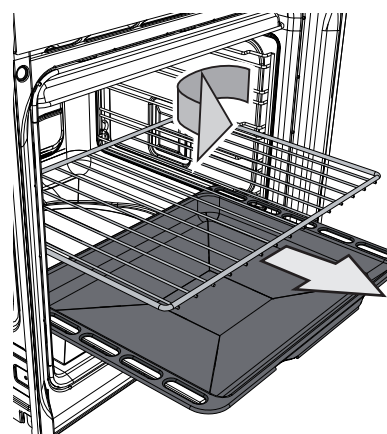


Tijdens de pyrolysecyclus belet een blokkeermechanisme van de deur elke poging tot opening van de deur zelf.

9.7.1 Vóór de start van de automatische reinigingscyclus

De Pyrolyse kan op elk moment van de dag of de nacht worden uitgevoerd (indien u gebruik wenst te maken van het nachttarief voor de elektrische energie).

- Verwijder alle accessoires uit de oven, inclusief de bovenbescherming.
- Verwijder de geleiderframes, raadpleeg "9.6.1 Verwijdering van de geleiderframes".



Om de binnenruit niet te beschadigen, voordat de automatische reinigingscyclus wordt ingeschakeld, wordt sterk aanbevolen om ze te reinigen volgens de gebruikelijke aanwijzingen voor de reiniging (raadpleeg 9.6.2 Reiniging van de ruiten van de deur).

In geval van hardnekkige afzettingen moet de deur geblokkeerd worden met de bijgeleverde pinnen, en moet de ruit verwijderd worden. Verstuif een reinigingsproduct voor ovens op de ruit (respecteer de waarschuwingen die aangeduid worden op het product zelf); laat 60 minuten inwerken, spoel daarna, en droog de ruit met keukenpapier of met een doek van microfiber. Plaats na deze handelingen de ruit weer op de deur, en verwijder de pinnen die ze blokkeren.

- Plaats de frames weer na het einde van de reinigingscyclus en wanneer de oven afgekoeld is, door de eerder uitgevoerde handelingen in de omgekeerde zin uit te voeren.
- Controleer of de ovendeur goed gesloten is.
- Om de duur van de reinigingscyclus in te stellen, moet u het volgende schema raadplegen:

DUUR VAN DE REINIGING	WEINIG VUIL	GEWOON VUIL	ZEER VUIL
	120 min.	150 min.	180 min.



Tijdens de automatische reinigingscyclus produceren de ventilatoren meer lawaai als gevolg van de hogere draaisnelheid; dit is normaal, en helpt de warmte af te voeren.

Na de pyrolyse blijft de ventilatie automatisch ingeschakeld, en dit lang genoeg zodat oververhitting van de wanden van de meubels en de voorkant van de oven wordt vermeden.



Als het resultaat van de pyrolyse bij de minimum tijdsduur niet voldoende is, wordt aanbevolen om voor de volgende reinigingscycli een langere tijdsduur in te stellen.



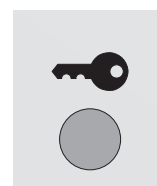
9.7.2 Instelling van de reinigingscyclus

Draai aan de selectieknop van de functie om de reinigingscyclus **P** te selecteren.



Hou de toets ingedrukt; druk op de toetsen **—** of **+** om de duur van de cyclus in te stellen, de instelling varieert van een minimum van 2 uur tot een maximum van 3 uur.

Om de start van de pyrolyse te bevestigen, moet op de toets gedrukt worden. Twee minuten na het begin van de reinigingscyclus (Pyrolyse) zal een deurblokkering ingrijpen die de opening van de deur zelf zal verhinderen. De inschakeling van deze blokkering wordt gemeld door het oplichten van de daarvoor bestemde controlelamp.



Na de reinigingscyclus blijft de deurblokkering actief tot de temperatuur in de oven de veiligheidslimiet bereikt heeft. Wanneer de oven afgekoeld is, verwijdt u de resten van de automatische reiniging met een vochtig doek van microfiber.

Om een vertraagde reinigingscyclus te selecteren, nadat de duur geselecteerd werd, moet op de toets gedrukt worden. Op het display zal de juiste tijd verschijnen wanneer de reinigingscyclus eindigt.

Hou de toets ingedrukt, en handel op de toetsen **—** of **+** om het tijdstip voor het einde van de reinigingscyclus in te stellen.



Het is niet mogelijk om een functie te selecteren wanneer de deurblokkering ingeschakeld is. Wacht tot de indicator uitgaat.



10. BUITENGEWOON ONDERHOUD

De oven heeft regelmatig kleine onderhoudshandelingen of de vervanging van delen die onderhevig zijn aan slijtage nodig, zoals de pakkingen, de lampjes, enz. Vervolgens worden de specifieke aanwijzingen aangeduid voor elk type van deze handelingen.

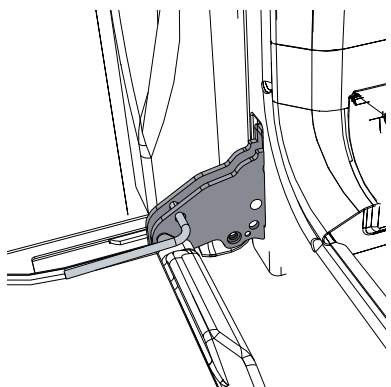


Vóór elke handeling waarvoor de delen onder spanning bereikt moeten worden, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.

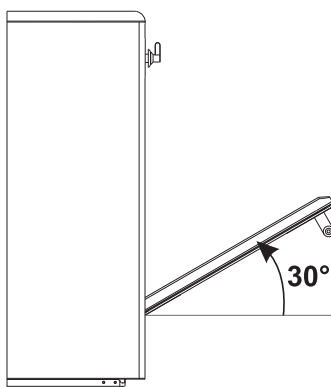


AANDACHT: Voor uw veiligheid wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te dragen wanneer de reiniging of een buitengewone onderhoudshandeling moet uitgevoerd worden.

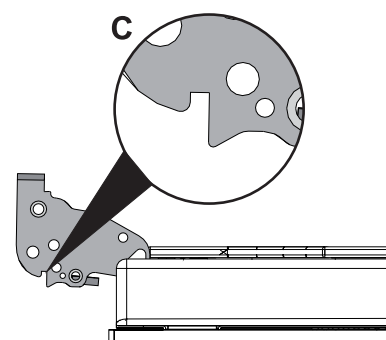
10.1 Demontage van de deur



Open de deur volledig. Plaats een pin in de opening van het scharnier. Herhaal de handeling voor beide scharnieren.



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



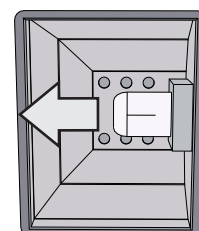
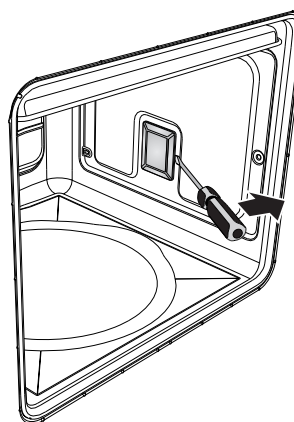
Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven C helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.

10.2 Vervanging van de lamp (hoofdzakelijke oven)

Als een lamp moet vervangen worden, als gevolg van slijtage of verbranding, moeten de framegeleiders verwijderd worden. Raadpleeg "9.6.1 Verwijdering van de geleiderframes".

Verwijder daarna de lampbedekking met behulp van bijvoorbeeld een schroevendraaier.

Verwijder de lamp volgens de aangeduide zin. Vervang de lamp met een soortgelijke (40W).

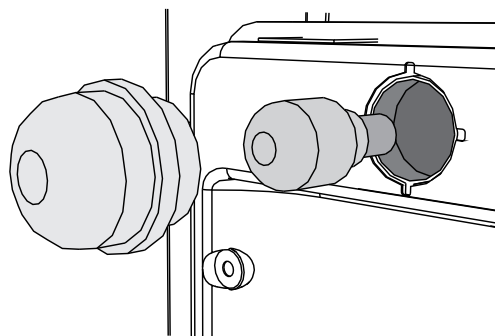


De halogeenvlampen mogen niet rechtstreeks met de vingers aangeraakt worden, gebruik dus een isolerende bedekking.



10.3 Vervanging van de lamp (hulpoven)

Als een lamp moet vervangen worden omdat ze versleten of verbrand is, moet de bedekking van de lamp losgedraaid worden. Verwijder de lamp door ze los te draaien, en vervang ze met een soortgelijke (25W).



10.4 Demontage van de interne ruiten

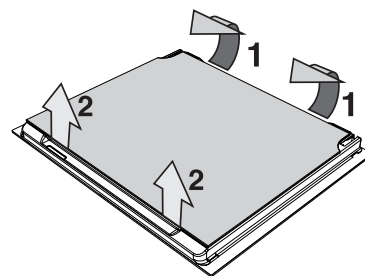
Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Om de reiniging te vergemakkelijken, kan u de deur verwijderen (raadpleeg 10.1 Demontage van de deur) en ze op een vaatdoek laten rusten; ofwel opent u de deur en blokkeert u de scharnieren zodat de ruiten kunnen verwijderd worden. De ruiten van de deur kunnen volledig gedemonteerd worden, door de volgende aanwijzingen te volgen.



Aandacht: voordat de ruiten worden verwijderd, moet gecontroleerd worden of minstens één van de scharnieren van de deur in de open positie geblokkeerd werd zoals wordt beschreven in de paragraaf "10.1 Demontage van de deur". Deze handeling zou ook nodig kunnen blijken tijdens het verwijderen van de ruiten, wanneer de deur toevallig los zou komen.

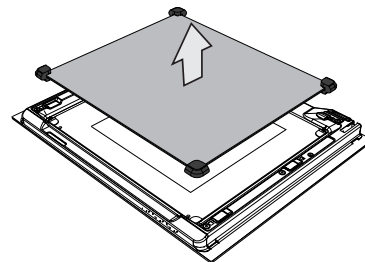
Verwijdering van de interne ruit:

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



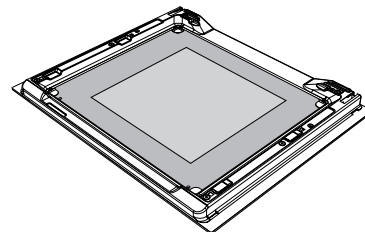
Verwijdering van de middelste ruiten:

- Op de pyrolytische modellen zijn twee tussenruiten aanwezig die gekoppeld zijn door middel van 4 blokjes. Verwijder de tussenruiten door ze op te heffen.
- Op de andere modellen kan een tussenruit aanwezig zijn; verwijder ze door ze op te heffen.



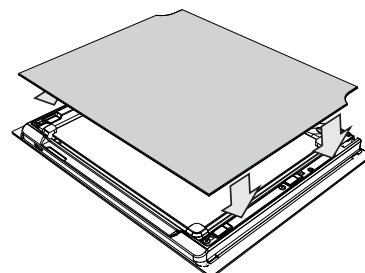
Reiniging:

- Nu kunnen de externe ruit en de eerder verwijderde ruiten gereinigd worden. Gebruik absorberend keukenpapier. Bij hardnekkig vuil moet een vochtige spons en een neutraal reinigingsmiddel gebruikt worden.



Het herplaatsen van de ruiten:

- Plaats de ruiten weer door de omgekeerde volgorde van de verwijdering te volgen.
- Plaats de binnenruit door de 4 pinnen die bevestigd zijn op de ruit te centreren en te klemmen in hun zittingen op de ovendeur, door er lichtjes op te drukken.





11. INSTALLATIE

11.1 Montage in meubels



Fineerbewerkingen, kleefstoffen of plastic bekledingen van aangrenzende meubels moeten warmtebestendig zijn (minstens 90°C). In het omgekeerde geval zouden ze mettertijd kunnen vervormen.

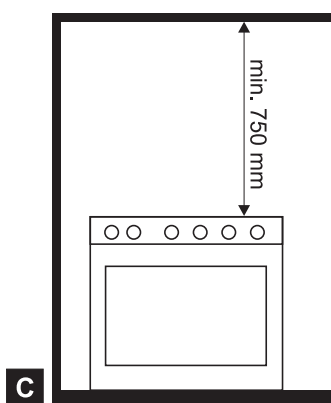
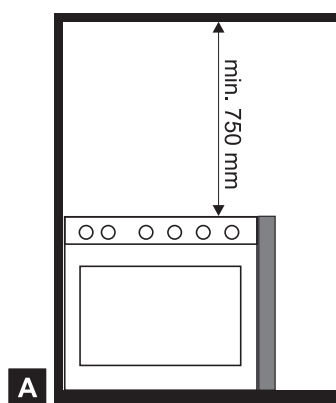


Het toestel moet geïnstalleerd worden door een bevoegde technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.

Dit toestel hoort afhankelijk van het installatietype tot klasse 2 - subklasse 1 (Afb. A - Afb. B) of tot klasse 1 (Afb. C).

Het toestel kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, zoals wordt aangeduid in de afbeeldingen A en C betreffende de installatieklassen.

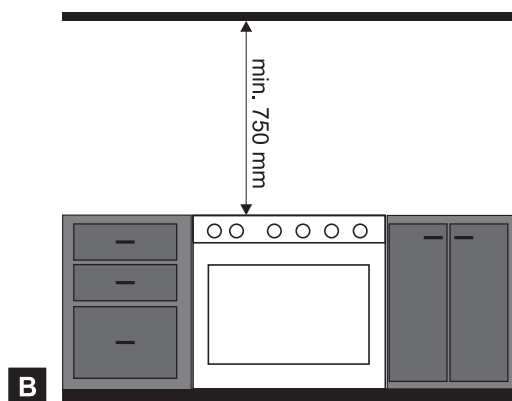
Controleer of er tussen de branders van de kookplaat en een eventuele plank erboven een minimale afstand is van 750 mm. Als er een afzuigkap boven de kookplaat wordt geplaatst, raadpleeg dan de handleiding van de afzuigkap voor de juiste afstand.



A Ingebouwd toestel
(Klasse 2 subklasse 1)

B Ingebouwd toestel
(Klasse 2 subklasse 1)

C Toestel vrije installatie
(Klasse 1)





11.2 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de afmeting van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die worden aangeduid op het plaatje dat is aangebracht op het toestel. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden. Een kopie van dit plaatje is voorzien in de handleiding.



De elektrische aansluiting van het toestel moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde technicus.



Vóór elke ingreep moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.



De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.



In geval van een aansluiting op het elektriciteitsnet door middel van stopcontact en stekker, moeten beide van hetzelfde type zijn en moeten ze conform de van kracht zijnde normen aangesloten worden op de stroomkabel. Het stopcontact moet bereikbaar blijven na inbouw van het toestel.

TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.



In geval van een vervanging: de draad van de aarding moet langer zijn dan de draden die de stroom geleiden, zodat, in geval het stopcontact losgerukt wordt van de stroomkabel, de draad van de aarding de laatste is die loskomt.



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



Als een vaste aansluiting wordt gebruikt, moet op de stroomtoevoerlijn van het toestel een omnipoair onderbrekingsmechanisme worden aangebracht waarvan de afstand tussen de contactpunten minstens 3 mm bedraagt, die op een makkelijk te bereiken plaats nabij het toestel gemonteerd is.



De constructeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsels aan personen of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van ook een afzonderlijk deel van het toestel.

TYPE TOESTEL (cm)	MOGELIJKE TYPES VAN AANSLUITING	TYPE VAN KABEL (wanneer niet aanwezig)
90	380 - 415 V 3N~ 	vijfpolig 5 x 2,5 mm² H05V2V2-F
	380 - 415 V 2N~ 	vierpolig 4 x 4 mm² H05V2V2-F
	220 - 240 V 1N~ 	driepolig 3 x 6 mm² H05V2V2-F



- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90°C, van het type H05V2V2-F.
- De bovenstaande waarden verwijzen naar de diameter van de interne geleider.
- Het aanhaalmoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5 - 2 Nm bedragen.
- De bovenstaande stroomkabels hebben afmetingen die rekening houden met de gelijktijdigheidsfactor (conform de norm EN 60335-2-6).

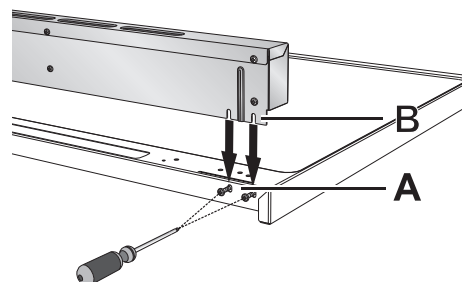
11.3 Plaatsing van de plint



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

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

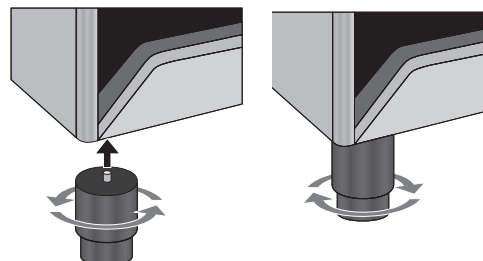
- 1 Los de 4 schroeven (**A**) die zich op de achterkant van het vlak verbinden (2 per kant).
- 2 Positioneer de plint zodanig boven het vlak dat de 4 openingen van de plint (**B**) overeenkomen met de schroeven (**A**).
- 3 Bevestig de plint op het vlak door de schroeven (**A**) vast te draaien.



11.4 Plaatsing en nivellering van het toestel

Nadat de gas- en/of de elektrische aansluiting is uitgevoerd, moeten die vier bijgeleverde pootjes van het toestel vastgedraaid worden. Plaats eerst de voorste pootjes en daarna de achterste.

Voor een betere stabiliteit moet het toestel absoluut noodzakelijk correct genivelleerd zijn; draai het onderste deel van het pootje vast of los tot het toestel genivelleerd en gestabiliseerd is op de vloer.



Om eventuele schade aan het toestel te vermijden, wordt aanbevolen om eerst de voorste pootjes en daarna de achterste pootjes vast te draaien.