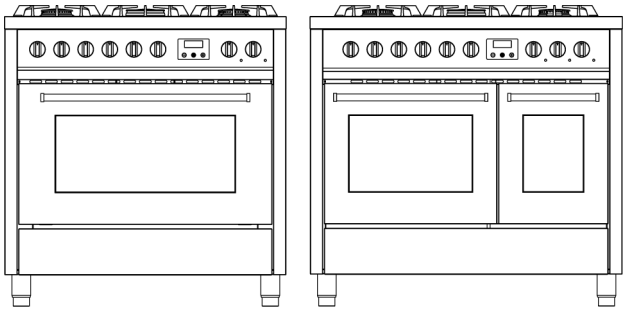
# EMBRACE 90 HOOD MB_S
# EMBRACE 90 INDUCTION MB_S
# EMBRACE 90 GAS MB_S
# EMBRACE 90 HOOD MB2_S2
# EMBRACE 90 INDUCTION MB2_S2



NL: 2–59

*Hartelijk dank dat u ons product hebt gekozen.*

*Wij raden aan om alle instructies in deze handleiding uitvoerig door te nemen. Ze bevatten gedetailleerde informatie over de optimale omstandigheden voor correct en veilig gebruik van het fornuis. Deze instructies zorgen er ook voor dat u bekend raakt met elk afzonderlijke onderdeel. De gebruiksaanwijzing biedt o.a. tips voor gebruik van houders, plaatsing en verschillende bedieningsinstellingen.*

*Door de juiste schoonmaakprocedure toe te passen, die in deze handleiding wordt beschreven, kunnen de prestaties van het fornuis op de lange termijn in stand worden gehouden.*

*Met de afzonderlijke paragrafen kunt u eenvoudig bekend raken met alle functies van het fornuis.*
*De tekst is gemakkelijk te begrijpen en is voorzien van gedetailleerde afbeeldingen en eenvoudige symbolen.*

*Door deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te nemen krijgt u ook antwoord op eventuele vragen over correct gebruik van uw nieuwe fornuis.*

*INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR: voor de bevoegde monteur die verantwoordelijk is voor correcte controle van het gassysteem, de installatie, de inbedrijfstelling en het testen van het apparaat.*

*INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER: bevat tips, een beschrijving van de bedieningen en de correcte procedures voor reiniging en onderhoud.*

# INHOUDSOPGAVE

1. ALGEMENE INFORMATIE ..... 4

2. WAARSCHUWINGEN OVER VEILIGHEID EN GEBRUIK 5

3. INSTALLATIE ..... 8

4. INSTRUCTIES TER AFSLUITING ..... 8

5. BESCHRIJVING VAN BEDIENINGSPANEEL..... 22

6. GEBRUIK VAN HET GASFORNUIS..... 29

7. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT ..... 30

8. GEBRUIK VAN DE INGEBOUWDE AFZUIGKAP..... 38

9. GEBRUIK VAN DE OVEN ..... 42

10. IDEEËN VOOR KOKEN ..... 47

11. REINIGING EN ONDERHOUD..... 51

12. BIJZONDER ONDERHOUD..... 54

13. RECLAMATIE EN SERVICE..... 59

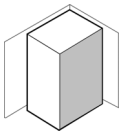
*Deze gebruiksaanwijzing is vast onderdeel van het gekochte product. De gebruiker dient de handleiding correct te bewaren, opdat deze altijd toegankelijk is om te kunnen worden geraadpleegd tijdens gebruik of onderhoud van het product. Bewaar deze gebruiksaanwijzing om hem in de toekomst te kunnen raadplegen. Als het product wordt doorverkocht, moet de handleiding aan elke volgende eigenaar of gebruiker van het product worden overgedragen.*

*De producent neemt geen enkele verantwoordelijkheid op zich voor eventuele onnauwkeurigheden in deze handleiding die het gevolg zijn van zet- of transcriptiefouten. De producent behoudt het recht voor om zijn producten te wijzigen als dat wordt beschouwd als noodzakelijk of in het belang van de gebruiker, zonder dat dit afbreuk doet aan de wezenlijke veiligheids- en functionele eigenschappen van de producten.*

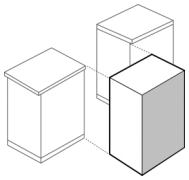
**APPARAATKLASSEN**

De in deze gebruiksaanwijzing beschreven apparaten behoren tot de volgende installatieklassen:

- **Klasse 1:** Vrijstaand



- **Klasse 2 - subklasse 1:** Apparaat ingebouwd tussen twee units, bestaande uit een enkele unit die echter ook dusdanig kan worden geïnstalleerd dat de zijwanden toegankelijk zijn.



# 1. ALGEMENE INFORMATIE

- Dit product is geproduceerd conform de volgende richtlijnen en verordeningen:

- **2014/35/EU** inzake elektrisch materiaal bestemd voor gebruik binnen bepaalde spanningsgrenzen.
- **2014/30/EU** inzake elektromagnetische compatibiliteit. Conform de bepalingen inzake elektromagnetische compatibiliteit behoort de inductiekookplaat tot groep 2 en klasse b (EN 55011).
- **EU-verordening 2016/426** betreffende gastoestellen.
- **EG-verordening nr. 1935 af 27/10/2004** en latere wijzigingen betreffende materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.
- **2011/65/EU (RoHS)** om beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in productiematerialen.

### *1.1. Technische service*

*Voordat het product het heeft verlaten, is het getest op en ingesteld door bevoegd, gespecialiseerd personeel om zeker te zijn van de beste bedrijfsresultaten.*
*Elke eventuele reparatie of afstelling die daarop nodig is, moet met uiterste zorg en aandacht worden uitgevoerd.*
*Wij raden daarom altijd aan om contact op te nemen met de verkoper waar het apparaat is gekocht of het dichtstbijzijnde servicecentrum en daarbij de aard van het probleem en het model van het apparaat op te geven.*

# 2. Waarschuwingen over veiligheid en gebruik

DEZE GEBRUIKSAANWIJZING IS ONDERDEEL VAN HET FORNUIS EN MOET GEDURENDE DE VOLLEDIGE LEVENSDUUR VAN HET FORNUIS IN GOEDE STAAT IN DE BUURT VAN HET FORNUIS WORDEN BEWAARD. WIJ RADEN AAN OM DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GRONDIG DOOR TE NEMEN VOORDAT U HET FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT. ALS ER EEN EXTRA SPROEIERSET WORDT MEEGELEVERD ALS ACCESSOIRE BIJ HET FORNUIS, RADEN WIJ AAN OM DIE TE BEWAREN.

DE INSTALLATIE MOET DOOR BEVOEGD PERSONEEL WORDEN UITGEVOERD CONFORM DE GELDENDE NORMEN. DIT APPARAAT IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN VOLDOET AAN DE RELEVANTE EEG-RICHTLIJNEN. GEBRUIK IN EEN PROFESSIONELE OMGEVING OF INSTALLATIE IN EEN BEDRIJFSOMGEVING, ZOALS EEN RESTAURANT, BAR, BEDRIJFSKANTINE OF OVERIG GEBRUIK ANDERS DAT ZOALS HIER BESCHREVEN ZORGT ERVOOR DAT DE GARANTIE ONMIDDELLIJK VERVALT.

HET APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR HET UITVOEREN VAN DE VOLGENDE FUNCTIES: HET BEREIDEN EN OPWARMEN VAN VOEDSEL; ELKE OVERIGE VORM VAN GEBRUIK IS NIET TOEGESTAAN. DE PRODUCENT DOET AFSTAND VAN ELKE VORM VAN VERANTWOORDELIJKHEID ALS HET APPARAAT WORDT GEBRUIKT VOOR ANDERE DAN DE OPGEGEVEN DOELEINDEN.
OP HET MOMENT VAN AANKOOP NEEMT DE GEBRUIKER DE RECHTSTREEKSE VERANTWOORDELIJKHEID VOOR HET PRODUCT OP ZICH EN ZORGT HIJ ERVOOR DAT ER GEEN INSTABILITEIT, VERVORMING OF SLIJTAGE BIJ NORMAAL GEBRUIK ONTSTAAT WAARDOOR DE VEILIGHEID VAN HET PRODUCT METTERTIJD KAN WORDEN VERMINDERD.

DIT PRODUCT IS ONTWORPEN EN GEPRODUCEERD OM VEILIG TE FUNCTIONEREN EN VORMT GEEN GEVAAR VOOR MENSEN, DIEREN OF VOORWERPEN.

MAG NIET WORDEN AANGEPAST.

DIT APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR MENSEN (WAARONDER KINDEREN) MET VERMINDERDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS OF DIE NIET BESCHIKKEN OVER DE NODIGE ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ ONDER TOEZICHT BLIJVEN VAN OF INSTRUCTIES HEBBEN GEKREGEN OVER HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR IEMAND DIE VERANTWOORDELIJK IS VOOR HUN VEILIGHEID.

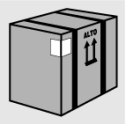
OP DE INSTRUCTIES VOOR DE KOOKPLAAT HOORT VERMELD TE STAAN DAT HET APPARAAT NIET IS BEDOELD VOOR BEDIENING DOOR EEN EXTERNE TIMER OF EEN AFZONDERLIJK SYSTEEM VOOR BEDIENING OP AFSTAND.

BRANDGEVAAR: BEWAAR GEEN VOORWERPEN OP DE BEREIDINGSOPPERVLAKKEN.

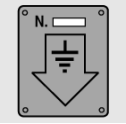
VOORZICHTIG: HET BEREIDINGSPROCES MOET IN DE GATEN WORDEN GEHOUDEN. EEN KORTDUREND BEREIDINGSPROCES MOET VOORTDUREND IN DE GATEN WORDEN GEHOUDEN.

WAARSCHUWING: KOKEN ZONDER AANDACHT VOOR EEN KOOKPLAAT MET VET OF OLIE KAN GEVAARLIJK ZIJN EN BRAND VEROORZAKEN.

SPUIT GEEN AEROSOLEN IN DE BUURT VAN DIT APPARAAT TERWIJL HET IN GEBRUIK IS.
DIT APPARAAT MAG NIET WORDEN GEBRUIKT ALS VERWARMING.
MAG NIET WORDEN GEBRUIKT IN ZEESCHEPEN, CAMPERS OF MOBILE HOMES, TENZIJ ELKE BRANDER IS VOORZIEN VAN VLAMBEVEILIGING.



ALLE BESCHERMENDE MATERIAAL VOOR TRANSPORT MOET VÓÓR GEBRUIK WORDEN VERWIJDERD.
LAAT GEEN DELEN VAN DE VERPAKKING ZONDER TOEZICHT THUIS LIGGEN. SORTEER DE VERSCHILLENDE VERPAKKINGSMATERIALEN EN LEVER ZE IN BIJ HET DICHTSTBIJZIJNDE AFVALSTATION.

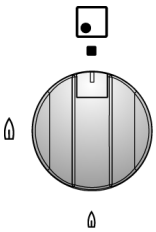



AARDING IS VERPLICHT CONFORM DE VEILIGHEIDSNORMEN VOOR HET ELEKTRISCHE INSTALLATIESYSTEEM.

ALS DE GASVENTIELEN ZICH LASTIG LATEN DRAAIEN, MOETEN ZE WORDEN GESMEERD MET EEN SPECIAAL PRODUCT VOOR HOGE TEMPERATUREN. NEEM HIERVOOR CONTACT OP MET DE TECHNISCHE DIENST.

HET APPARAAT MOET ONMIDDELLIJK NA INSTALLATIE KORT WORDEN GETEST DOOR DE VOLGENDE INSTRUCTIES TE VOLGEN. IN HET GEVAL VAN EEN STORING MOET DE STROOMVOORZIENING WORDEN AFGEBROKEN EN MOET HET DICHTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM WORDEN GERAADPLEEGD. PROBEER HET APPARAAT NIET ZELF TE REPAREREN.

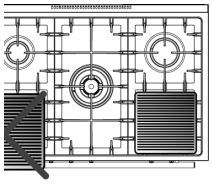
GEBRUIK VAN EEN GASFORNUIS PRODUCEERT WARMTE EN VOCHT IN HET VERTREK WAAR HET IS GEÏNSTALLEERD. ZORG VOOR VOLDOENDE VENTILATIE IN HET VERTREK: HOUD NATUURLIJKE VENTILATIEROOSTERS OPEN OF INSTALLEER EEN MECHANISCHE VENTILATIE-UNIT (AFZUIGKAP). BIJ INTENSIEF EN LANGDURIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT KAN AANVULLENDE VENTILATIE NODIG ZIJN IN DE VORM VAN EEN GEOPEND VENSTER, BETERE VENTILATIE OF MEER VERMOGEN VOOR DE AFZUIGKAP, INDIEN ER EEN IS GEÏNSTALLLEERD.



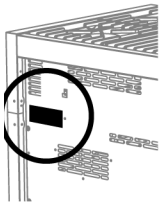
ELKE KEER DAT U KLAAR BENT MET HET GEBRUIKEN VAN DE KOOKPLAAT, MOET U CONTROLEREN OF DE BEDIENINGSKNOP ZICH IN DE ZOGEHETEN NULPOSITIE BEVINDT (IS UITGESCHAKELD).

PLAATS NOOIT BRANDGEVAARLIJKE VOORWERPEN IN DE OVEN: ALS DEZE PER ONGELUK WORDEN ONTSTOKEN, KAN ER BRAND ONTSTAAN. IN HET GEVAL VAN BRAND: SLUIT DE ALGEMENE GASTOEVOER EN SCHAKEL DE STROOM UIT. WERP GEEN WATER OP BRANDENDE OLIE OF OLIE DIE IS VERHIT OM TE FRITUREN. BEWAAR GEEN BRANDGEVAARLIJKE VOORWERPEN OF SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT EN SPUIT NIETS IN DE BUURT VAN DE BRANDERS ALS DEZE ACTIEF ZIJN. DRAAG GEEN LOSZITTENDE KLEDING EN HOUD GEEN VOORWERPEN DICHT BIJ UW LICHAAM ALS DE BRANDERS ACTIEF ZIJN. DIT KAN ERNSTIG LETSEL VEROORZAKEN ALS DE STOF WORDT ONTSTOKEN. GEBRUIK OF BEWAAR GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN IN DE OPBERGLADE VAN HET APPARAAT OF IN DE BUURT VAN HET APPARAAT.

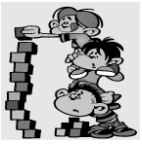
PLAATS GEEN POTTEN OF PANNEN MET ONEFFEN BODEM OP DE KOOKPLAAT.



GEBRUIK GEEN KOOKGEREI, GRILLPLATEN, PANNEN ENZ. DIE BUITEN DE OMTREK VAN DE KOOKPLAAT VALLEN.



HET TYPEPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN HET ETIKET ZIJN DUIDELIJK ZICHTBAAR OP DE ACHTERZIJDE VAN HET APPARAAT; ER IS EEN KOPIE VAN IN DE HANDLEIDING OPGENOMEN.
BINNEN HET APPARAAT, AAN DE LINKERZIJDE, BEVINDT ZICH EEN TWEEDE TYPEPLAATJE MET GEDETAILLEERDE INFORMATIE OVER HET MODEL EN HET SERIENUMMER, DAT DUIDELIJK ZICHTBAAR IS ALS DE OVENDEUR WORDT GEOPEND.
**DIT TYPEPLAATJE MAG NOOIT WORDEN VERWIJDERD.**



HET APPARAAT MAG UITSLUITEND WORDEN GEBRUIKT DOOR VOLWASSENEN. ZORG ERVOOR DAT KINDEREN NIET IN DE BUURT VAN HET APPARAAT KOMEN OF ERMEE SPELEN. BEWAAR NOOIT VOORWERPEN WAAR KINDEREN OVERHEEN KUNNEN PROBEREN TE REIKEN OM HET APPARAAT TE BEREIKEN. HET OPWARMEN VAN BEPAALDE DELEN VAN HET APPARAAT EN VAN DE GEBRUIKTE PANNEN KAN GEVAARLIJK ZIJN. DAAROM MOET U ER TIJDENS HET GEBRUIK EN GEDURENDE DE TIJD DAT ZE AFKOELEN, GOED OP LETTEN DAT WARME PANNEN DUSDANIG WORDEN NEERGEZET DAT VERBRANDING WORDT VOORKOMEN LAAT DE OVENDEUR TIJDENS GEBRUIK OF VLAK NA GEBRUIK NIET OPENSTAAN. VOORKOM OOK DAT VERWARMINGSELEMENTEN OF ROOSTERS IN DE OVEN WORDEN AANGERAAKT.

OP EEN OPEN OVENDEUR, EEN LADE OF EEN OPSLAGVAK GAAN ZITTEN OF ER TEGENAAN LEUNEN KAN ERVOOR ZORGEN DAT HET APPARAAT KANTELT, WAT SCHADE KAN OPLEVEREN. DE LADES HEBBEN EEN DYNAMISCHE CAPACITEIT VAN 25 KG.

ALS DE KOOKPLAAT OP EEN VERHOGING WORDT GEPLAATST, MOETEN DE NODIGE VOORZORGSMAATREGELEN WORDEN GENOMEN OM TE VOORKOMEN DAT HIJ OMLAAG GLIJDT.

ALS HET APPARAAT NIET MEER IN GEBRUIK IS, MOET HET NAAR EEN SPECIAAL AFVALSTATION WORDEN AFGEVOERD. SNIJD DE STROOMKABEL AF NADAT U HET UIT HET STOPCONTACT HEBT GEHAALD EN ZORG ERVOOR DAT EVENTUELE ONDERDELEN DIE GEVAARLIJK KUNNEN ZIJN VOOR KINDEREN (DEUREN ENZ.) WORDEN BEVEILIGD.

**Belangrijke instructies met betrekking tot het milieu**
Naleving van de AEEA-richtlijn en afvoer van het afvalproduct:
Dit product voldoet aan de AEEA-richtlijn van de EU (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor elektrisch afval en elektronisch afval (AEEA). De verpakking is milieuvriendelijk en kan opnieuw worden gebruikt, worden afgevoerd of worden vernietigd zonder schade aan het milieu. Het verpakkingsmateriaal is dienovereenkomstig voorzien van markeringen.

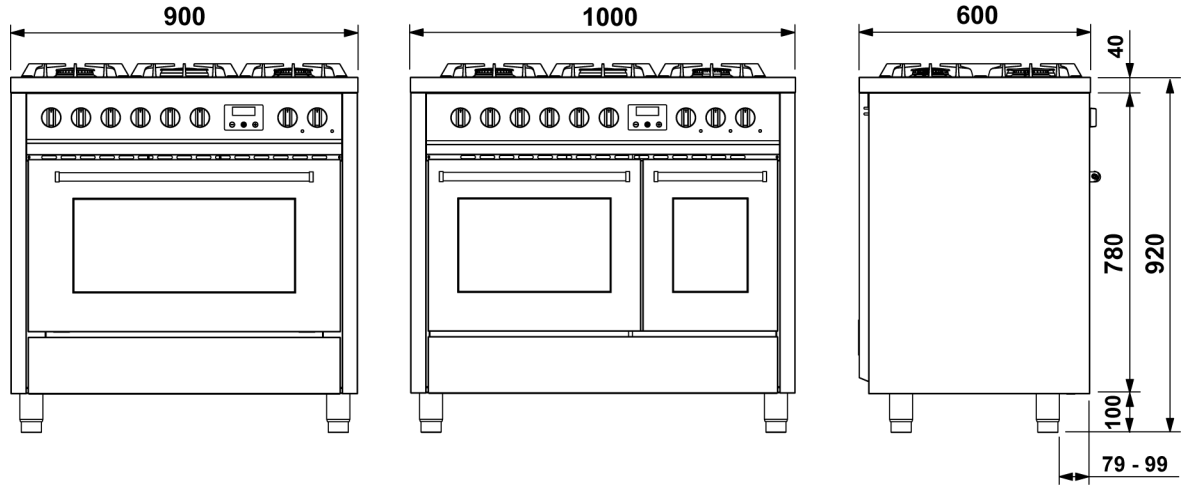
Het symbool dat zich op het product of de verpakking bevindt, duidt aan dat het product niet samen met algemeen huishoudelijk afval mag worden afgevoerd. Het moet in plaats daarvan worden afgeleverd bij een afvalstation dat is goedgekeurd voor het verwerken van elektrisch en elektronisch gereedschap.
Door het product correct af te voeren draagt u bij aan het voorkomen van negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid.
Meer informatie over het afvoeren en recyclen van het product kunt u inwinnen bij uw gemeente, het afvalstation of de winkel waar u het product hebt gekocht.

***De producent neemt afstand van elke vorm van verantwoordelijkheid voor productschade die of persoonlijk letsel dat het gevolg is van het niet opvolgen van de bovenstaande richtlijnen of van het manipuleren van onderdelen van het apparaat of van het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.***

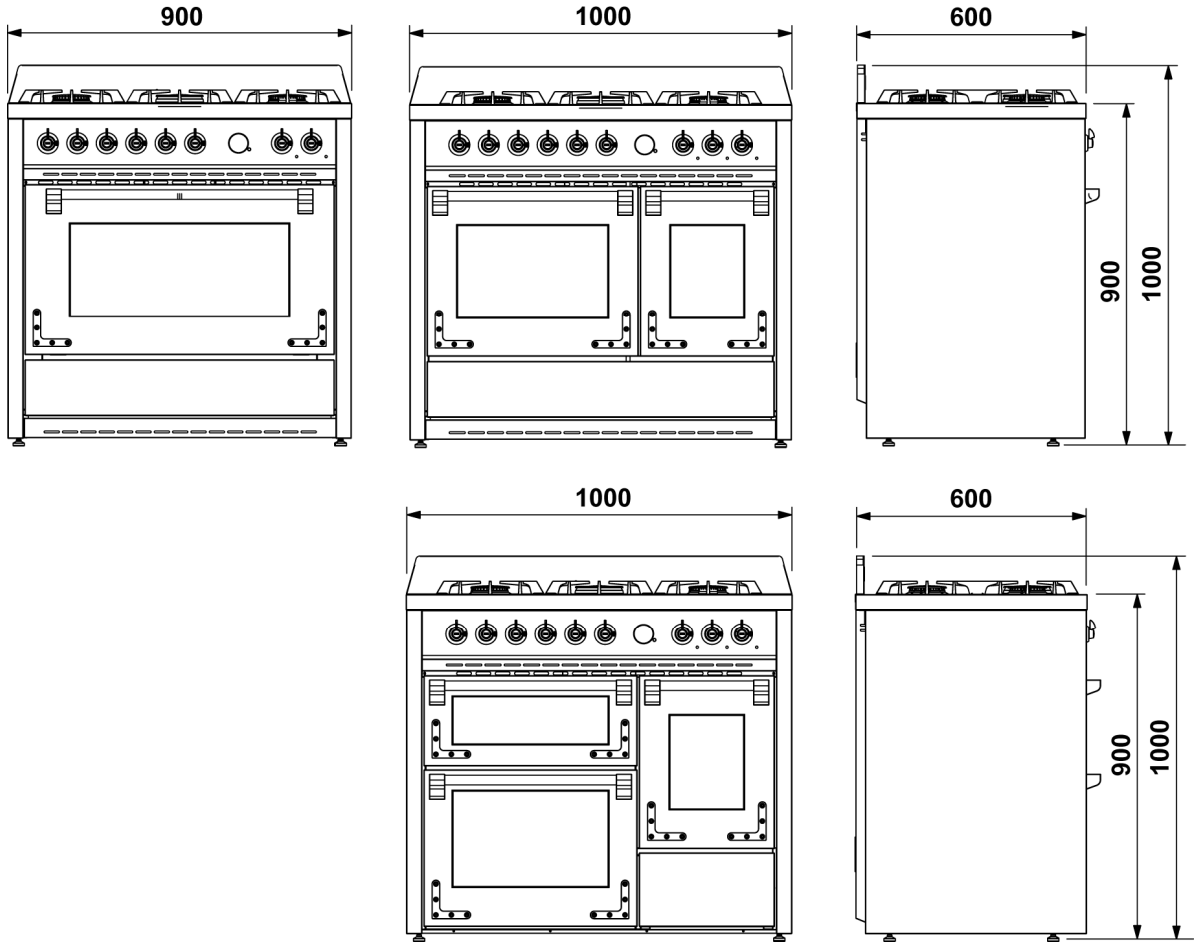
# 3. Installatie

**DIMENSIONS (mm)**

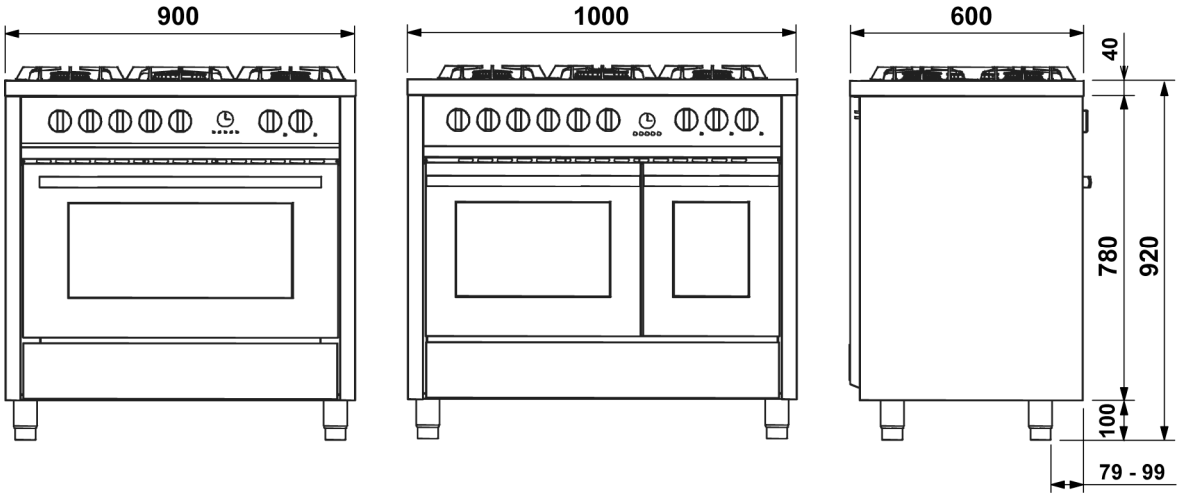
ENFASI



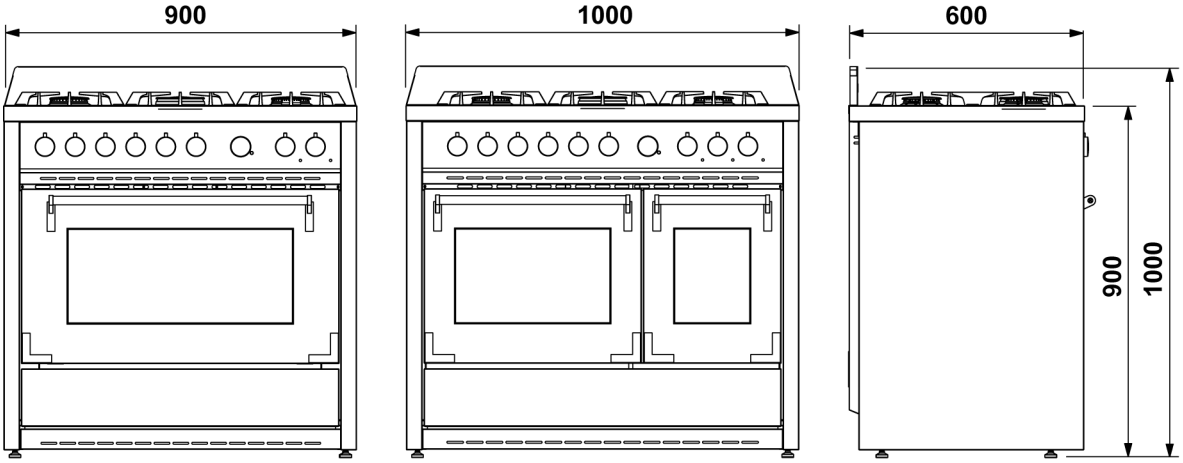

OXFORD

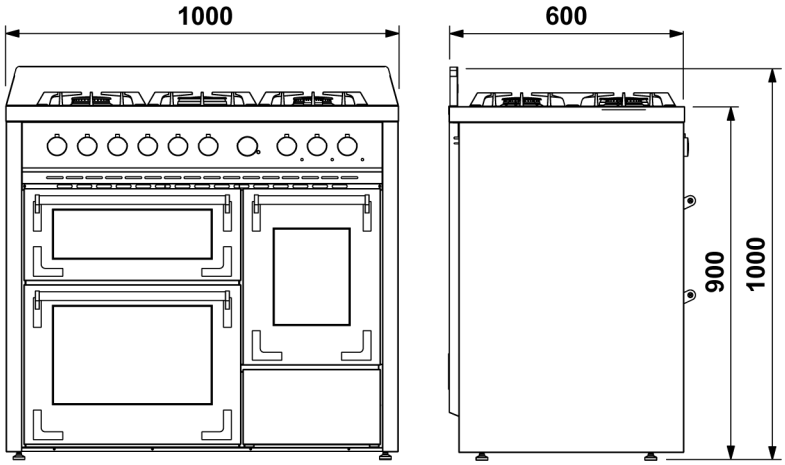


ADAGIO




CONCERTO



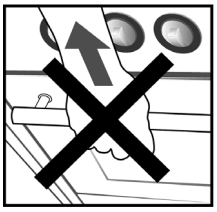
### *3.1 Algemene waarschuwingen*

*De volgende handelingen moeten worden verricht door een bevoegd installateur. De installateur is verantwoordelijk voor de correcte installatie van apparaten in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen. Voordat het apparaat in gebruik mag worden genomen, moeten beschermend plastic, roestvrijstalen onderdelen enz. worden verwijderd.*

*Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door bevoegd personeel, conform de installatiegids van de producent, lokale regels voor installatie van gastoestellen, gemeentelijke bouwvoorschriften, regels op het gebied van watervoorziening, regels voor elektrische installaties AS 5601/AG 601 - Gasinstallaties en alle overige geldende wetgeving.*

*Na de installatie dient de installateur het apparaat grondig te testen en zich ervan te verzekeren dat het naar behoren werkt voordat het wordt overgedragen aan de klant. De producent doet elke vorm van verantwoordelijk van de hand voor letsel bij personen of dieren of schade aan voorwerpen als gevolg van het niet opvolgen van de bovenstaande richtlijnen (vgl. hoofdstuk 2. Waarschuwingen over veiligheid en gebruik'). De technische gegevens zijn aangeduid op het plaatje dat aan de achterzijde van het apparaat is bevestigd. De voorwaarden voor aanpassing staan vermeld op een etiket dat aan de verpakking van het apparaat is bevestigd.*

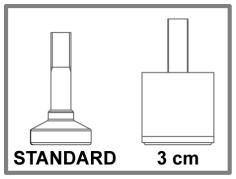
***Gebruik het handvat van de ovendeur niet** om het apparaat op te tillen of te hanteren; dit geldt ook bij het uitpakken.*



### *3.2 De verstelbare voetjes vervangen*

*De kookplaat wordt geleverd met vooraf geïnstalleerde standaardvoetjes*

*Met de standaardvoetjes kunt u de hoogte instellen om de kookplaat in verhouding tot de vloer te nivelleren; **de kookplaat blijft instabiel als u de voetjes te ver naar buiten draait.***



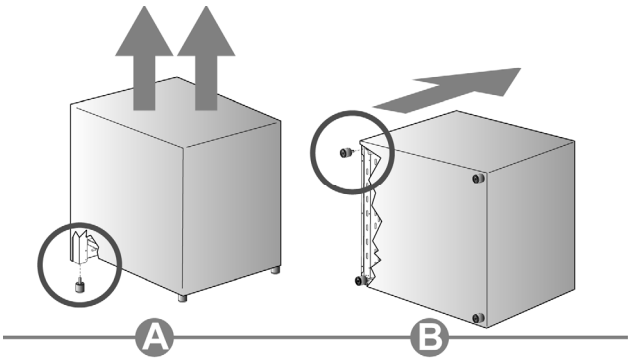

*Als u de kookplaat omhoog wilt brengen, moet u de standaardvoetjes vervangen door hogere voetjes. U beschikt dan over 3 cm extra ruimte. (Bij bepaalde modellen meegeleverd, of te bestellen bij uw verkoper.)*

*Voordat u de kookplaat omkeert, raden wij aan om alle onderdelen die niet vast gemonteerd zijn, te verwijderen, met name het kookplaatrooster en de branders. Om de kookplaat lichter te maken, kunt u ook de accessoires binnen in de oven verwijderen. Zo voorkomt u schade tijdens het omkeren van de kookplaat.*

Volg een van de volgende methodes om de voetjes te vervangen:

**A.** Til de kookplaat van de grond.
**B.** Leg de kookplaat op zijn rug.

Verwijder de voetjes uit de verpakking en schroef ze vast aan de onderkant van de kookplaat.
De uiteindelijke afstelling van de voetjes om de kookplaat ten opzichte van de vloer te nivelleren moet worden uitgevoerd nadat gas en elektriciteit zijn aangesloten.

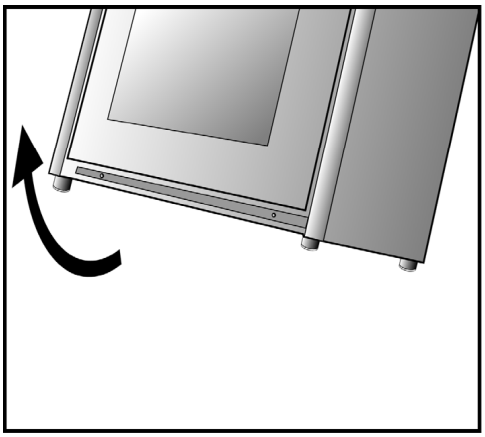


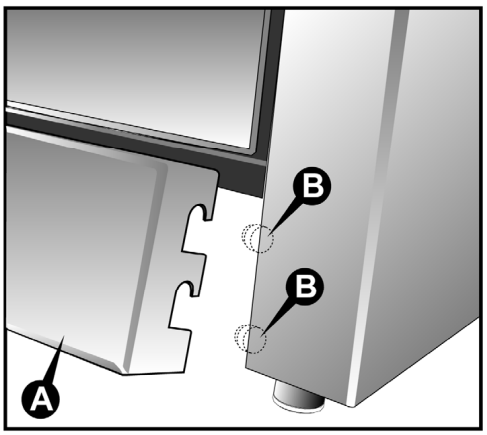

*Als het nodig is om het apparaat uit te trekken, moet u de voetjes helemaal naar binnen draaien en vervolgens afstellen als het apparaat op de gewenste plek is gezet.*

### *3.3 Montage van de frontbekleding (uitsluitend van toepassing op bepaalde modellen)*

*Voor bepaalde modellen kookplaat is een frontbekleding beschikbaar als aanvulling op het uiterlijk van het apparaat. Voordat u de kookplaat omkeert, raden wij aan om alle niet vast gemonteerde onderdelen te verwijderen, met name roosters en branders. Om de kookplaat lichter te maken, kunt u ook de accessoires binnen in de oven verwijderen. Zo voorkomt u schade tijdens het omkeren van de kookplaat.*

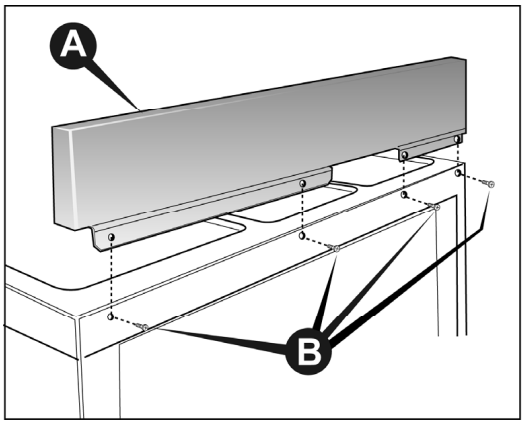
*Monteer de frontbekleding door de volgende stappen uit te voeren:*
- *Laat de kookplaat achterover kantelen.*
- *Breng de frontplaat A om één lijn met de montagepositie op de afbeelding.*
- *Plaats de frontplaat dusdanig aan dat hij op de montagepositie past.*
- *Trek de frontplaat naar beneden, zodat hij blijft haken achter de 4 pennen B (twee aan weerszijden) op de kookplaat.*

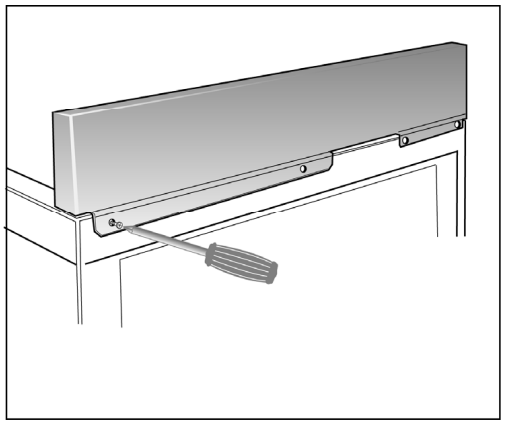





### *3.4 Montage van de achterbescherming (uitsluitend van toepassing op bepaalde modellen)*

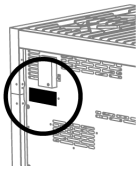
Volg deze stappen om te installeren:
- Plaats de achterbescherming A aan de achterzijde van het oppervlak en zorg ervoor dat de gaten juist geplaatst zijn.
- Draai de 4 schroeven B aan met een kruiskopschroevendraaier.



*Het staal kan na verloop van tijd vergelen. Dit is een natuurlijk proces en doet niets af aan de eigenschappen. Het vergelen kan worden verholpen met behulp van specifieke schoonmaakmiddelen voor staal.*

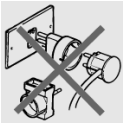
### *3.5 Aansluiting van elektriciteit*



Zorg ervoor dat de spanning en de capaciteit van de stroomkabel overeenkomen met de gegevens die aangeduid zijn op het typeplaatje aan de achterzijde van het apparaat. Hiervan is een kopie in de handleiding opgenomen.
Binnen het apparaat, aan de linkerzijde, bevindt zich een tweede typeplaatje met gedetailleerde informatie over het model en het serienummer, dat duidelijk zichtbaar is als de ovendeur wordt geopend.

**DIT TYPEPLAATJE MAG NOOIT WORDEN VERWIJDERD.**

Installeer een stroomonderbreker met meerdere polen op de stroomkabel van het apparaat met een afstand tussen de contactopeningen van minstens 3 mm, en plaats deze op een handige plek in de buurt van het apparaat.



**Gebruik geen reductieadapters, adapters of shunts.**

Voordat u de elektrische aansluiting tot stand brengt, moet u hebben gecontroleerd of de aarding werkt.

Zorg ervoor dat het veiligheidsventiel en het elektrische systeem van de woning bestand zijn tegen de belasting van het apparaat.

**De geel-groene aardingskabel mag niet worden onderbroken.**

De elektrische kabel mag niet in contact komen met onderdelen waarvan de temperatuur meer dan 50 °C hoger is dan de omgevingstemperatuur.

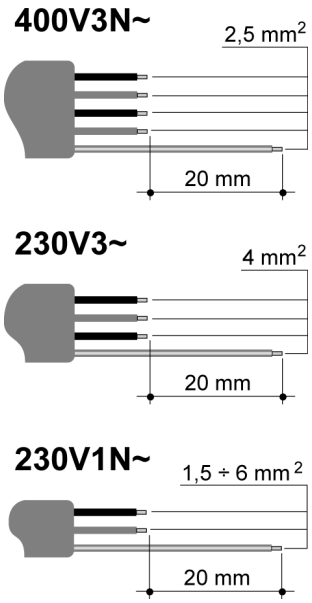
#### 3.5.1 Profiel elektrische voedingskabel

Afhankelijk van het type voeding moet u een kabel gebruiken die voldoet aan de volgende tabel:

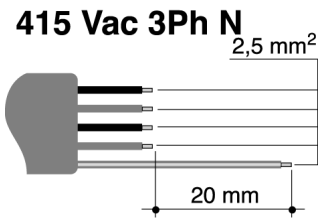
Bij 400V3N~ (modellen die zijn aangesloten volgens SCHEMA **A**):
Gebruik een vijfpolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen: 5 × 2,5 mm²).

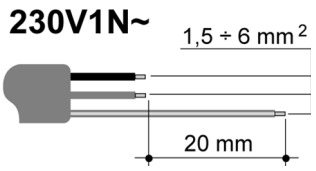
Bij 230V3~ (modellen die zijn aangesloten volgens SCHEMA **A**):
door de installateur omgeschakeld volgens SCHEMA **B**):
Gebruik een vierpolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen: 4 × 4 mm²).

Bij 230V1N~ (modellen die zijn aangesloten volgens SCHEMA **C**):
Tot 2,9 kW: Gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen:
3 × 1,5 mm²).
Tussen 2,9 kW en 5,4 kW: Gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen: 3 × 2,5 mm²).
Tussen 5,4 kW en 7 kW: Gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen: 3 × 4 mm²).
Boven 7 kW: Gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen:
3 × 6 mm²).
Het uiteinde dat op het apparaat moet worden aangesloten, moet zijn voorzien van een minstens 20 mm langere aardingskabel (geel-groen).



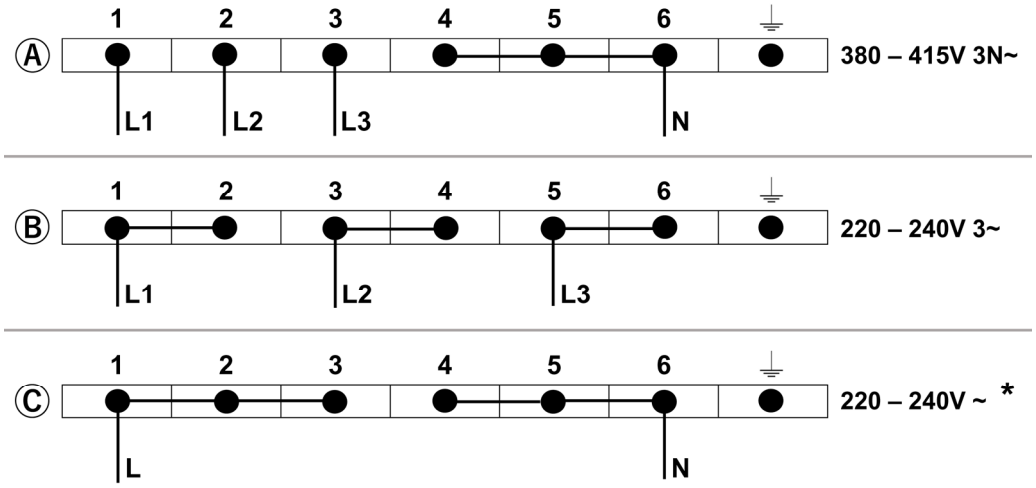
Bij 415 Vac 3Ph N (modellen die zijn aangesloten volgens SCHEMA **D**):
Gebruik een vijfpolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen: 5 × 2,5 mm²).
Bij 230V1N~ (modellen die zijn aangesloten volgens SCHEMA **E**):
Tot 2,9 kW: Gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen:
3 × 1,5 mm²).
Tussen 2,9 kW en 5,4 kW: Gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen: 3 × 2,5 mm²).
Tussen 5,4 kW en 7 kW: Gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen: 3 × 4 mm²).
Boven 7 kW: Gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabelafmetingen:
3 × 6 mm²).
Het uiteinde dat op het apparaat moet worden aangesloten, moet zijn voorzien van een minstens 20 mm langere aardingskabel (geel-groen).




### 3.5.2 Type stroomtoevoer

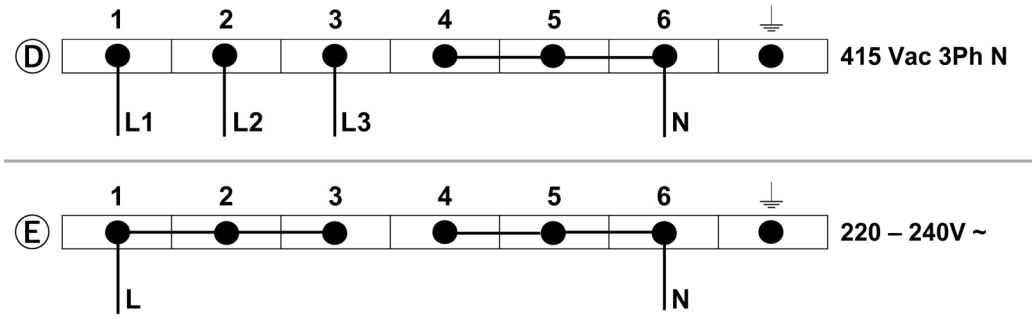
Er kunnen verschillende aansluiting tot stand worden gebracht, afhankelijk van de spanning, door de niet-aangesloten kabeluiteindes op het **schakelbord** te verplaatsen, zoals weergegeven in de volgende schema's.
Zie het overzicht '**Connection to the terminal board**' (Aansluiting op het schakelbord).




| CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD | | | |
|---|---|---|---|
| COOKERS 1/2/3 OVENS | POWER kW | | POWER SUPPLY |
| | | Q–SERIES | |
| COOKER 5 BURNERS (1 OVEN) | 2,9 | 3,6 | DIAGRAM Ⓒ |
| COOKER 6 BURNERS (1 OVEN) | 2,9 | 3,6 | |
| COOKER 6 BURNERS (2 OVENS) | 3,6 | 4,5 | |
| COOKER 6 BURNERS (3 OVENS) | 5,7 | 6,6 | |
| COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS) | 10,3 | 11,1 | DIAGRAM Ⓐ |
| COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS) | 11,0 | 11,9 | |
| COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS) | 13,1 | 14,0 | |

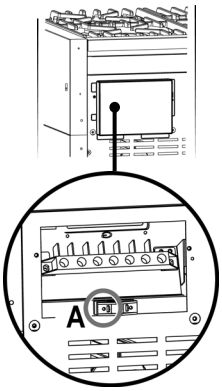
Modellen die volgens schema **A** zijn aangesloten, kunnen door de installateur worden omgeschakeld volgens schema **B**.
Modellen die volgens schema **C** zijn aangesloten, kunnen door de installateur worden omgeschakeld volgens schema **A**.

* Originele, door de producent vastgesteld aansluiting.



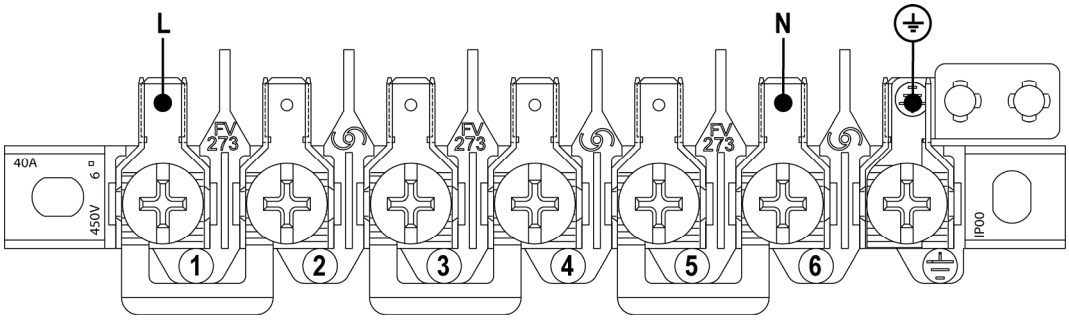

| CONNECTION TO THE TERMINAL BOARD | | | | |
|---|---|---|---|---|
| COOKERS 1/2/3 OVENS | POWER kW | | CURRENT DRAW (amps) | |
| | | Q−SERIES | | Q−SERIES |
| COOKER 5 BURNERS (1 OVEN) | 2,9 | 3,6 | 12 | 15 |
| COOKER 6 BURNERS (1 OVEN) | 2,9 | 3,6 | 12 | 15 |
| COOKER 6 BURNERS (2 OVENS) | 3,6 | 4,5 | 15 | 18,7 |
| COOKER 6 BURNERS (3 OVENS) | 5,7 | 6,6 | 23,7 | 27,5 |
| COOKER INDUCTION HOB (1 OVEN) (5 ELEMENTS) | 10,3 | 11,1 | 42,9 | 46 |
| COOKER INDUCTION HOB (2 OVENS) (5 ELEMENTS) | 11,0 | 11,9 | 45,8 | 49,5 |
| COOKER INDUCTION HOB (3 OVENS) (5 ELEMENTS) | 13,1 | 14,0 | 54,5 | 58 |

### 3.5.3 De stroomkabel vervangen




Als u de stroomkabel wilt vervangen, moet u toegang hebben tot het **elektrische schakelbord**. Dit bevindt zich aan de achterzijde van het apparaat, zoals aangegeven op de afbeelding.
Volg deze stappen als u de kabel wilt vervangen:

Open het elektriciteitskastje.
Haal de schroef **A** los waarmee de kabel is vergrendeld.
Draai de schroefcontacten los en vervang de kabel door een kabel van dezelfde lengte, die overeenkomt met de specificaties in de tabel in paragraaf 3.5.1 'Profiel elektrische voedingskabel'.
Een **geel-groene** ⏚ aardingskabel moet op het schakelbord worden aangesloten; deze moet ca. **20 mm** langer dan de lijnkabels zijn.
Er moet een neutrale **blauwe** kabel op het schakelbord worden aangesloten, aangeduid met de letter **N**.
De lijnkabel moet worden aangesloten op het schakelbord, aangeduid met de letter **L**.



### *3.6 Ventilatie in ruimtes met gastoestellen*

Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigtoestel voor verbrandingsproducten. Daarom moet het worden geïnstalleerd en aangesloten conform geldende installatienormen. Let in het bijzonder op de geldende ventilatienormen voor vertrekken.

Dit apparaat is niet aangesloten op een afzuigtoestel voor verbrandingsproducten. De ventilatie moet voldoen aan AS5601/AG 601 - Gastoestellen. Over het algemeen moet het apparaat zijn voorzien van voldoende ventilatie om zeker te zijn van volledige verbranding van gas en correcte afvoer en om de temperatuur in de onmiddellijke omgeving binnen veilige grenzen te houden. Let in het bijzonder op de geldende ventilatienormen voor vertrekken.

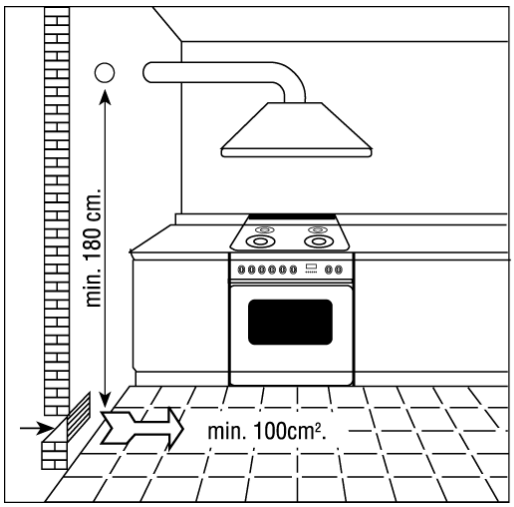
Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in geventileerde ruimtes conform geldende normen om zeker te zijn van correcte natuurlijke of kunstmatige ventilatie door openingen in de richting van buitenwanden of geschikte kanalen die zorgen voor permanente en toereikende aanvoer van lucht, wat nodig is voor correcte verbranding en afvoer van verontreinigde lucht. Het wordt aanbevolen om het apparaat te voorzien van een afzuigkap rechtstreeks erboven of een plafondventilator erbij in de buurt.

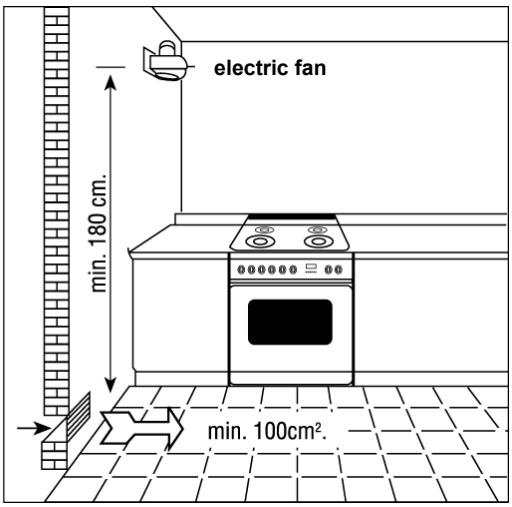
Gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vocht in het vertrek waar het is geïnstalleerd. Zorg voor voldoende ventilatie van het vertrek: houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatiesysteem (afzuigkap met afzuigkanaal).

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan aanvullende ventilatie nodig zijn in de vorm van een geopend venster, betere ventilatie of meer vermogen voor de afzuigkap, indien er een is geïnstalleerd.

Als dit het enige gastoestel in het vertrek is, is het nodig om een afzuigkap te installeren om verontreinigde lucht af te voeren, rechtstreeks, met een loodrechte buis die minstens tweemaal zo lang als de diameter, en een minimale aderdiameter van 100 cm².

Voor de noodzakelijke luchttoevoer in het vertrek moet een vergelijkbare opening van minimaal **100 cm²** worden gecreëerd, waarvan het uiteinde grenst aan de buitenlucht, die niet van binnen of buiten kan worden geblokkeerd om zo te voorkomen dat de verbranding door de branders en de correcte afvoer van verontreinigde lucht worden verstoord, met een minimale afstand in de hoogte vanaf de uitgangsopening van **180 cm**.




Denk erom dat de hoeveelheid lucht die nodig is voor verbranding, niet kleiner mag zijn dan **2 m³/u** per kW vermogen (zie het totale vermogen in kW dat op het typeplaatje van het apparaat staat aangegeven).

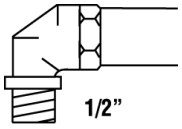
In overige gevallen, als zich andere gastoestellen in hetzelfde vertrek bevinden, of als rechtstreekse natuurlijke ventilatie niet mogelijk is, moet natuurlijke indirecte ventilatie of gedwongen ventilatie tot stand worden gebracht: Voor dit soort werk moet een erkende monteur worden ingeschakeld om het ventilatiesysteem te installeren en in te richten in nauwkeurige overeenstemming met de richtlijnen van de geldende normen.

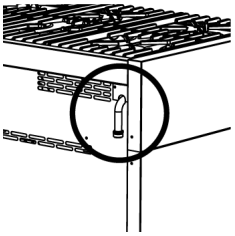
De openingen moeten dusdanig worden geplaatst dat er geen storende luchtstroom voor bewoners ontstaat. Daarnaast is het verboden om voor het afvoeren van verbrandingsproducten gebruik te maken van schoorstenen die al worden gebruikt door andere apparaten.

### *3.7 Aansluiting op de gastoevoer*

*De voorwaarden voor de instellingen van het apparaat staan op de achterzijde van het apparaat aangeduid.*

*Door gas aangedreven apparaten voor huishoudelijk gebruik die niet zijn aangesloten op een leiding voor het afvoeren van verbrandingsproducten, mogen niet leiden tot een concentratie van koolstofdioxide die een gezondheidsrisico kan vormen voor de mensen die eraan worden blootgesteld.*



Wij raden aan om te controleren of het apparaat correct is ingesteld voor het type gas dat wordt gebruikt. De aansluiting op de gasleidingen moet vakkundig worden uitgevoerd conform geldende normen, die installatie van een veiligheidskraan aan het einde van de leiding voorschrijven. Det ½" gasaansluitingsbuis met schroefdraad bevindt zich rechts aan de achterzijde van het apparaat.

Wij raden aan om te controleren of het apparaat correct is ingesteld voor het type gas dat wordt gebruikt. De aansluiting op de gasleidingen moet vakkundig worden uitgevoerd conform geldende normen, die installatie van een veiligheidskraan aan het einde van de leiding voorschrijven. De gasaansluiting bestaat uit een ½" BSP mannetje met schroefdraad en bevindt zich helemaal links aan de achterzijde van het apparaat, 74 mm van de zijkant en 700 mm van de vloer (fornuizen) of 25 mm van de onderkant (kookplaten). Het apparaat is in de fabriek ingesteld op natuurlijk gas. De testpuntdruk moet worden afgesteld op til 1,00 kPa met de Wok- en Semi-Rapid-branders, die met maximaal vermogen werken op 120 cm modellen, en de Wok-brander, die met maximaal vermogen werkt op 90 cm modellen.

Voor butaan en propaan moet een drukregelaar worden gebruikt die voldoet aan de geldende normen. De pakkingen moeten ook voldoen aan de geldende normen.

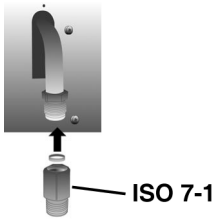
Als het gas is aangesloten, moet de dichtheid van de koppelstukken worden gecontroleerd met een oplossing van water en zeep.

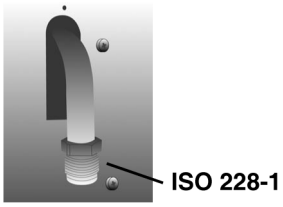
Voor propaan moet een drukregelaar worden gemonteerd die is ingesteld op toediening van een voedingsdruk van 2,75 kPa conform geldende normen. De pakkingen moeten ook voldoen aan de geldende normen. Monteer de testpuntset die bij het apparaat wordt geleverd als het wordt geïnstalleerd voor gebruik met propaangas. Als het gas is aangesloten, moet de dichtheid van de koppelstukken worden gecontroleerd met een oplossing van water en zeep.

Het gas kan op de volgende manieren worden aangesloten:

- Bij gebruik van stijve ijzer- of koperbuizen zoals aangeduid in AS5601 tabel 3.1;
- Bij gebruik van een flexibele Plumbezy-slang, AGA-goedkeuringsnummer 6196, binnendiameter 10 mm, klasse D, en met een lengte van 1–1,2 m conform AG601 voor een 'hoogaansluiting'. Voor fornuizen die worden geleverd met een flexibele slang, moet de aan de achterzijde gemonteerde bevestigingsketting van het fornuis als volgt worden bevestigd aan de muur:

Er moeten aan beide zijden van het fornuis bevestigingspunten worden geplaatst (loodrecht ten opzichte van de bevestigde ketting), ca. 100 mm boven de vloer.
De kettingen moeten op deze punten stevig worden bevestigd.
Ca. 700 mm boven de vloer moeten vergelijkbare bevestigingspunten worden geplaatst met behulp van open haken.
De kettingen moeten over deze haken worden gevoerd om te voorkomen dat het fornuis onbedoeld kan kantelen.
Door de kettingen uit de haken te verwijderen kan het fornuis buiten gebruik worden genomen. Zorg ervoor dat de kettingen belasting van het koppelstuk wordt voorkomen terwijl het fornuis zich in deze positie bevindt.

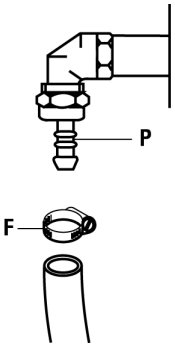
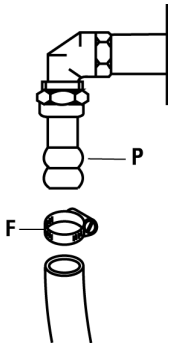


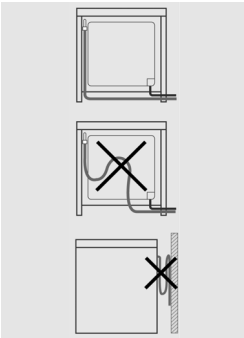




| | | |
|---|---|---|
| **AT** | ● | |
| **BE** | ● | |
| **CH** | ● | |
| **DE** | ● | |
| **DK** | ● | |
| **ES** | ● | ● |
| **FI** | ● | ● |
| **FR** | | ● |
| **GB** | ● | |
| **IE** | ● | |
| **IT** | ● | ● |
| **LU** | | |
| **NL** | ● | |
| **NO** | ● | ● |
| **PT** | ● | ● |
| **SE** | ● | ● |

Het gas kan op de volgende manieren worden aangesloten:

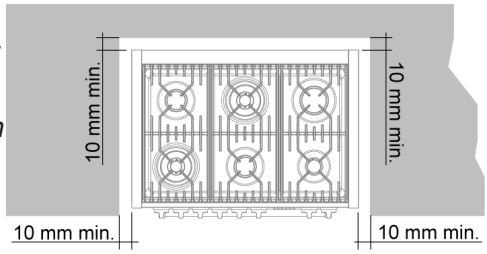
- Met behulp van stijve **ijzer- of koperbuizen**.
- Met behulp van een ononderbroken **flexibele roestvrijstalen slang** met een mechanische fitting in overeenkomst met geldende normen (de maximale lengte van de uitgetrokken slang is **2000 mm**). De slang moet rechtstreeks worden aangesloten op het elleboogstuk van de klep.
- Door een flexibele rubber slang te plaatsen conform geldende normen. Deze slang moet rechtstreeks worden aangesloten op de rubber houder **P,** die overeenkomt met het gebruikte gas, en moet worden vastgemaakt met een klem **F** conform geldende normen. In het laatste geval moet de vervaldatum op de slang worden gecontroleerd en moet de slang vóór die datum worden vervangen.

| LPG | NATURAL GAS |
|---|---|
|  |  |

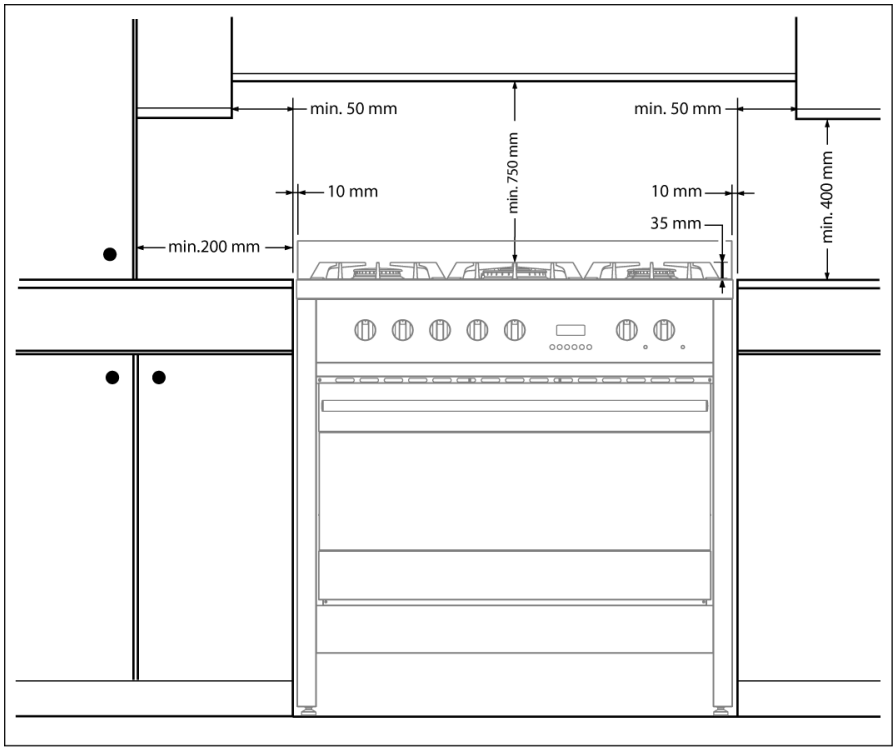


Bij gebruik van flexibele rubber slangen met een maximale lengte van 1500 mm:
- Voorkom dat de slangen worden samengeklemd of tegen elkaar aan worden geduwd.
- Er mag niet aan de slangen worden getrokken en ze mogen niet worden verdraaid.
- Zorg ervoor dat de slangen niet in contact komen met scherpe randen of andere snijdende oppervlakken.
- Zorg ervoor dat de slangen niet in contact komen met onderdelen die een temperatuur van 70 °C warmer dan de kamertemperatuur kunnen krijgen.
- Zorg ervoor dat de volledige lengte van de slang wordt gecontroleerd.
- Gebruik de bij het apparaat meegeleverde regelaar voor natuurlijk gas niet voor propaangas.

*De unit moet zijn bekleed met hittebestendig materiaal (minimaal 90 °C). Als het apparaat dicht bij andere units wordt geïnstalleerd, moet de minimale plek die in het volgende overzicht wordt aangegeven worden aangehouden.*




Elk aangrenzende wandoppervlak dat zich binnen 200 mm van de zijkant van een kookplaatbrander bevindt, moet van niet-brandbaar materiaal zijn gebouwd met een hoogte van 150 mm voor de gehele lengte van de kookplaat. Elke brandbare constructie boven de kookplaat moet zich ten minste 600 mm hoger dan de bovenkant van de brander bevinden, en er mag zich geen constructie binnen 450 mm hoger dan de top van de brander bevinden.
Daar waar de afstand van de zijkant van een brander tot een loodrecht oppervlak minder dan 200 mm is, moet de oppervlakte minstens 10 mm onder het niveau van de kookplaat liggen of moet het loodrechte deel van het oppervlak toereikend zijn afgedekt met niet-brandbaar materiaal, zoals opgegeven in AS 5601 – AG 601.



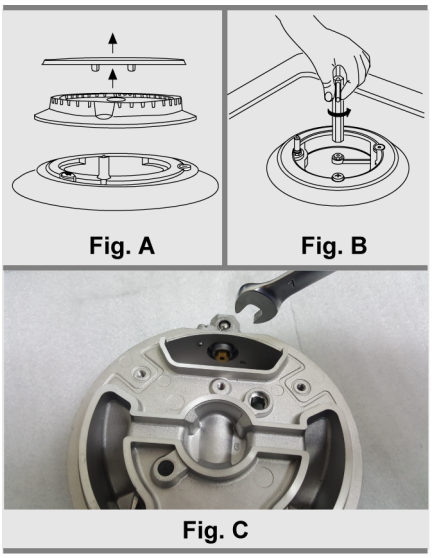
### *3.8 Het gas aanpassen*

*Sproeiers die niet bij het apparaat worden geleverd, moeten worden bestelt bij het servicecentrum.*

Het bij het apparaat geleverde etiket moet worden geplaatst op een plek die naast het apparaat zichtbaar is. Bij fornuizen bevindt het etiket zich in de lade van het apparaat. Dit apparaat is geschikt voor natuurlijk gas en propaan. Zorg ervoor dat de toegankelijke gasvoorziening overeenkomt met de gegevens op het etiket.

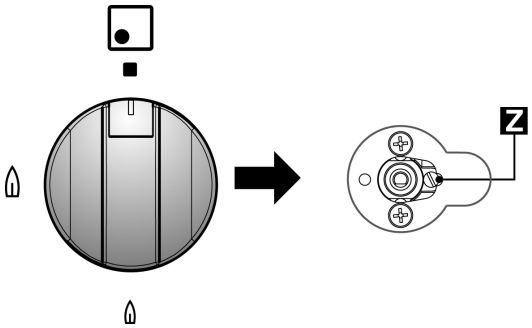
Als het apparaat is ingesteld op een ander gastype dan het toegankelijke type, moeten de sproeier worden verwisseld, moet het minimale debiet worden gereguleerd en moet de rubber ring worden aangepast. Voer de volgende stappen uit voor het vervangen van de sproeiers van de kookplaat:

- Verwijder het gietijzeren roosters.
- Verwijder de branders en de branderdekseltjes (**afb. A)**.
- Neem de sproeier uit (**afb. B / afb. C**) en vervang hem door een sproeier die geschikt is voor het nieuwe type gas.
- Vervang het gasetiket (aan de achterzijde van het apparaat) door het nieuwe dat bij de sproeierset is geleverd.
- Monteer alle onderdelen opnieuw door de instructies voor het demonteren in omgekeerde richting te volgen, en zorg er daarbij voor dat het branderdekseltje correct op de brander wordt geplaatst.




#### 3.8.1 Minimaal debiet voor geventileerde kraantjes op de kookplaat

- Zet de brander aan en draai de bedieningsknop in de richting van de minimaal-debietpositie.
- Verwijder de knop.
- Stel de interne schroef **Z** af met een schroevendraaier tot de juiste lage vlam is bereikt.
- Zet de knop weer op zijn plaats.

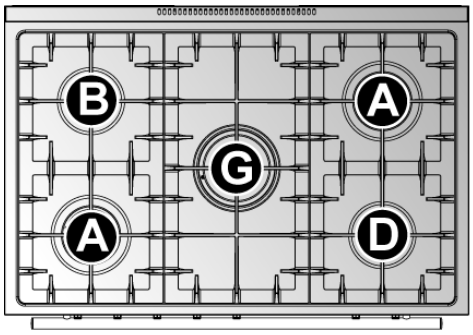
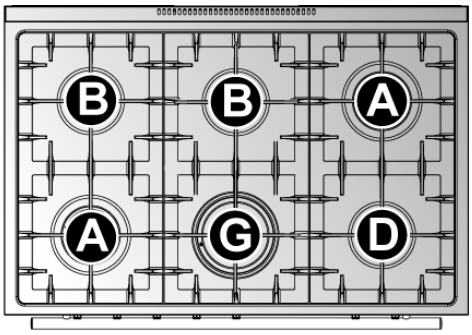


- *Draai de stelschroef Z naar buiten om het debiet te verhogen of draai hem naar binnen om het debiet te verlagen.*
- *De afstelling is correct als de lage vlam ca 3 of 4 mm hoog is.*
- *Voor butaan/propaan moet de stelschroef helemaal worden aangedraaid.*
- *Als u snel moet schakelen tussen maximaal naar minimaal debiet of omgekeerd, moet u controleren of de vlam niet uitgaat.*

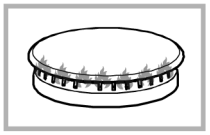
### *3.9 Aansluiten op lpg*

***Gas mag uitsluitend worden aangesloten op een gasinstallatie, of het gas nu uit een fles of een andere bron komt***

Bij omschakeling van natuurlijk gas naar propaangas moet de NG-regelaar worden verwijderd en vervangen door het Test Point-koppelstuk. Een gasregelaar die geschikt is voor een voedingsdruk van 2,75 kPa, moet onderdeel uitmaken van een gascontainervoorziening en moet worden afgesteld met de Wok-brander op de maximale stand. Vervang het oude gegevensetiket met een etiket dat geschikt is voor het type gas waar het apparaat voor is ingesteld.

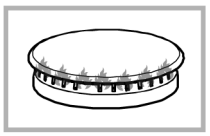
| EE % | 5 BURNERS | 6 BURNERS | EE % |
|---|---|---|---|
| 56.6 |   |   | 56.6 |

| EE % | RAPID (**A**) | SEMI RAPID (**B**) | WOK (**G**) | AUXILIARY (**D**) |
|---|---|---|---|---|
| | 58.4 | 56.5 | 53.2 | – |



**GENERAL INJECTORS TABLE** ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

| TYPE OF GAS | mbar | NOZZLE NO. | BURNERS POSITION TYPE | POWER Watt | | CONSUMPTION |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | MAX. | MIN. | MAX. |
| G20 NATURAL GAS | 20 | 115 | RAPID (**A**) | 3000 | 750 | 286 l/h |
| | | 97 | SEMI RAPID (**B**) | 1750 | 480 | 167 l/h |
| | | 132 | WOK (**G**) | 3500 | 1800 | 333 l/h |
| | | 72 | AUXILIARY (**D**) | 1000 | 330 | 95 l/h |
| LPG BUTANE G30 PROPANE G31 | 30 28 37 | 85 | RAPID (**A**) | 3000 | 750 | 219 g/h |
| | | 65 | SEMI RAPID (**B**) | 1750 | 480 | 128 g/h |
| | | 94 | WOK (**G**) | 3500 | 1800 | 254 g/h |
| | | 50 | AUXILIARY (**D**) | 1000 | 330 | 73 g/h |



**GENERAL INJECTORS TABLE** ***ALUMINUM*** / ***BRASS***

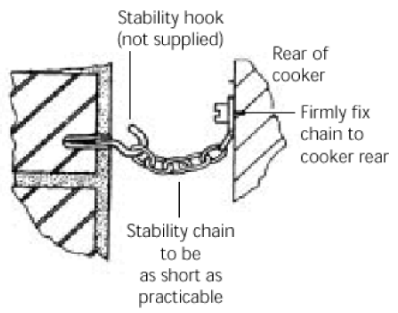
| TYPE OF GAS | kPa | NOZZLE NO. | BURNERS POSITION TYPE | MAX. CONSUMPTION |
|---|---|---|---|---|
| | | | | MJ |
| NATURAL GAS | 1.00 | 1.50 | RAPID (**A**) | 11.50 |
| | | 1.20 | SEMI RAPID (**B**) | 6.90 |
| | | 1.65 | WOK (**G**) | 13.00 |
| | | 0.90 | AUXILIARY (**D**) | 3.90 |
| ULPG | 2.75 | 0.95 | RAPID (**A**) | 11.50 |
| | | 0.73 | SEMI RAPID (**B**) | 6.90 |
| | | 1.00 | WOK (**G**) | 13.00 |
| | | 0.53 | AUXILIARY (**D**) | 3.90 |

# 4. Instructies ter afsluiting

### 4.1 Stabiliteitsketting

Het fornuis is voorzien van een stabiliteitsinstallatie en een in de fabriek vervaardigde stabiliteitsketting, zoals aangegeven, en wordt veilig bevestigd aan de constructie van het gebouw.

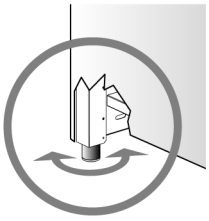
Ongeacht de plaatsing moet u eraan denken voldoende plek over te houden om het fornuis eruit te halen voor schoonmaken en onderhoud.




Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot

### 4.2 Het fornuis waterpas zetten

Na het aansluiten van elektriciteit en gas moet het fornuis ten opzichte van de vloer worden genivelleerd met behulp van de verstelbare voetjes die eerder op de bodem van het fornuis zijn gedraaid.



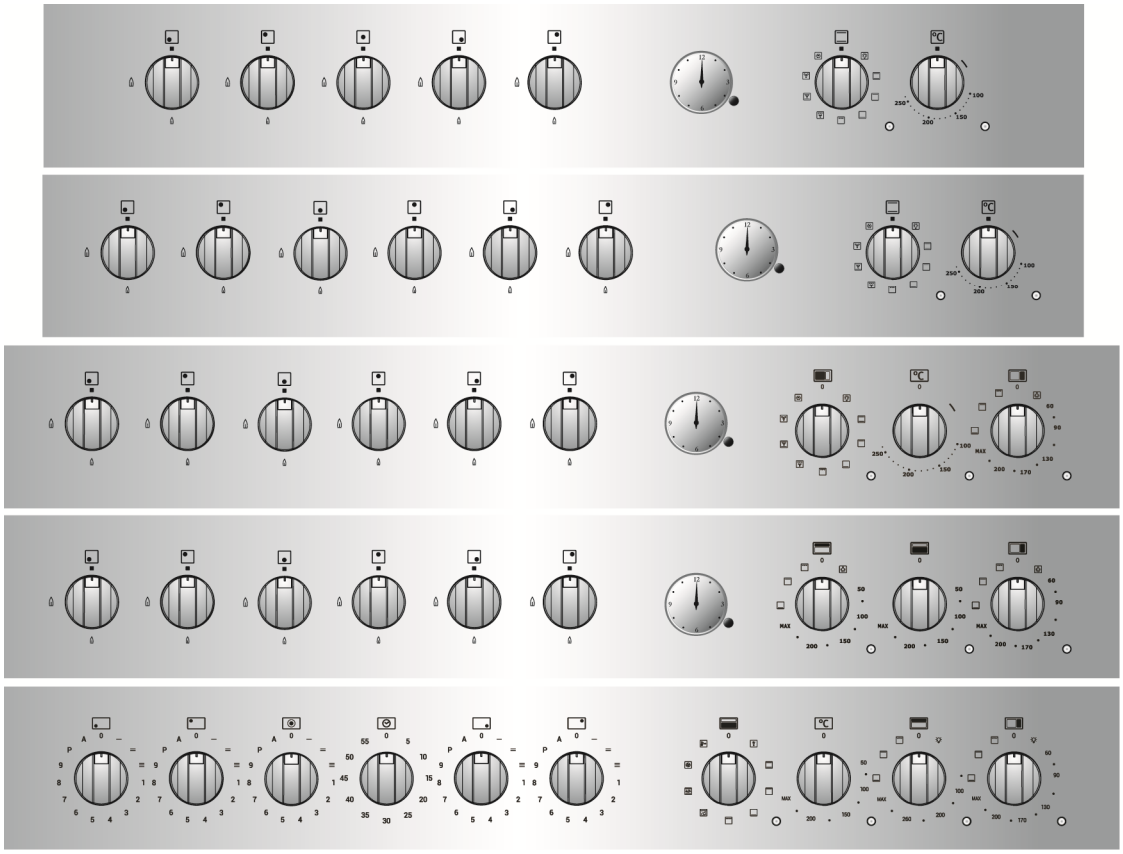
*Als het fornuis moet worden uitgetrokken, moeten de voetjes helemaal naar binnen worden gedraaid en mag de uiteindelijke afstelling pas worden gedaan als de overige stappen zijn voltooid.*

Controleer alle gasverbindingen met zeepwater op lekkage. Gebruik GEEN open vlam om lekken te zoeken. Zet alle branders aan om zeker te zijn van de juiste werking van gasventielen, branders en afdichtringen. Draai de gasregelaars naar de lage-vlampositie en let op de stabiliteit van de vlam. Als u tevreden bent met de kookplaat, moet u de gebruiker instructies geven over de juiste bedieningsmethode. Als het apparaat na alle controles niet correct werkt, moet u contact opnemen met een lokale erkende dienstverlener.

# 5. Bedieningspaneel/knoppen/symbolen

### 5.1 Frontpaneel

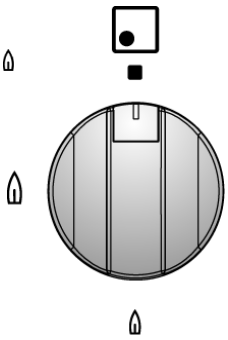
*Alle bedieningselementen voor de kookplaat en de oven bevinden zich in het frontpaneel.*



**DRAAIKNOP VOOR KOOKPLAAT**

De vlam wordt ontstoken door tegelijkertijd op de knop te drukken en de knop naar links te draaien in de richting van het lage-vlamsymbool. Als u de sterkte van de vlam wilt regelen, moet u de knop draaien tussen
de maximale en de minimale instelling.

Schakel de brander uit door de knop terug naar de positie ■ te draaien.

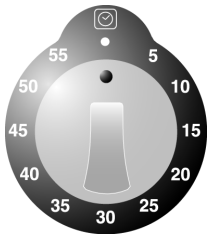


**BRANDERS – beschrijving van symbolen**

| | |
|---|---|
| KOOKZONE LINKS – VOOR | KOOKZONE RECHTS – VOOR |
| KOOKZONE LINKS – ACHTER | KOOKZONE RECHTS – ACHTER |
| MIDDENZONE | |
| MIDDELSTE ZONE - VOOR | |
| MIDDELSTE ZONE - ACHTER | |

## TIMER

Draai de knop helemaal met de klok mee om de timer op te winden. U kunt de gewenste tijd instellen tot maximaal 60 minuten. De klok geeft een kort geluidssignaal af als de ingestelde tijd is verstreken.




## DE KNOP OP DE INDUCTIEKOOKPLAAT

De inductiekookplaat is voorzien van knoppen voor bediening van het vermogensniveau. Als u een ander vermogensniveau wilt kiezen, moet u de bedieningsknop naar de gewenste waarde draaien (**1–9** en **P**).

'**P**' is het maximale vermogen dat kan worden gebruikt voor de warmte-elementen.

*Draai de knop om het gewenste vermogensniveau in te stellen. Draai de knop om het huidige gewenste vermogensniveau weer te geven. Het niveau dat met de knop is gekozen, is slechts een richtlijn.*

## HITTEZONES – beschrijving van symbolen

KOOKZONE LINKS – ACHTER

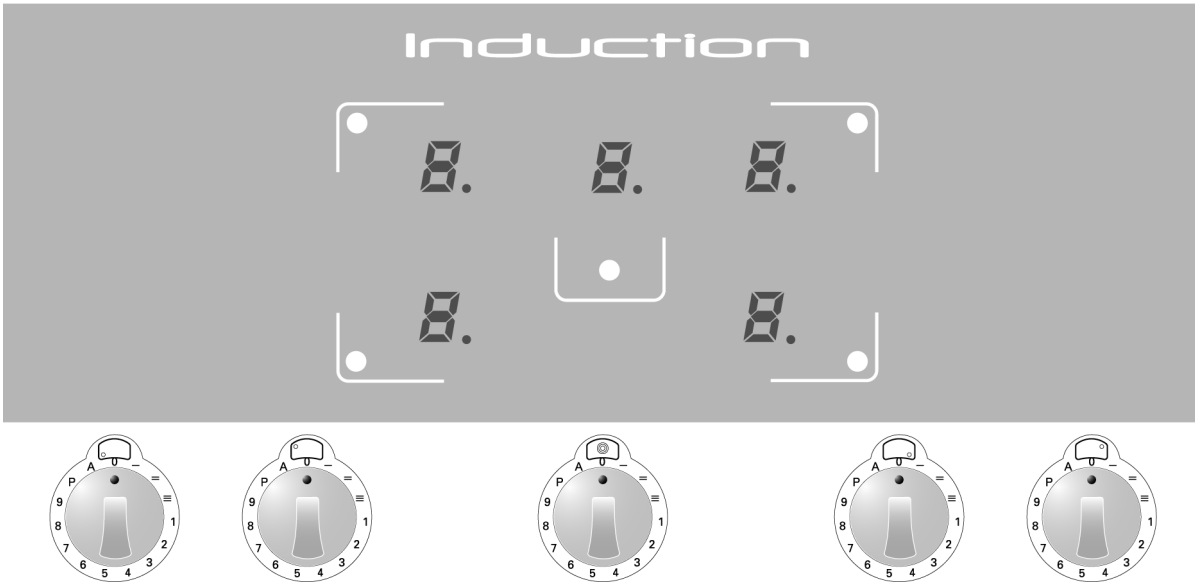
KOOKZONE LINKS – VOOR

MIDDENZONE

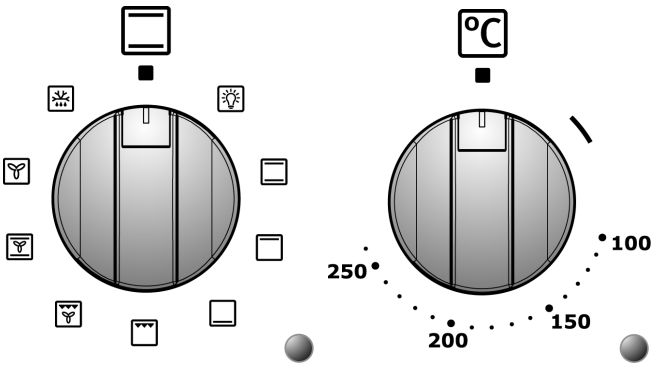
KOOKZONE RECHTS – ACHTER

KOOKZONE RECHTS – VOOR

Alle bedieningsknoppen voor de hitte-elementen bevinden zich aan het voorpaneel en de bijbehorende displays zijn op de kookplaat zichtbaar.



## ELEKTRISCHE-OVENKNOPPEN




De elektrische oven wordt met twee knoppen bediend: de functiekiezer en de temperatuurknop. Zo kan het meest geschikte type verhitting voor verschillende kookdoeleinden worden gekozen door de relevante hitte-elementen in te schakelen en de gewenste temperatuur in te stellen.
De instelling op de temperatuurkeuzeknop bedient de ventilator van de oven. Onder de ovenknoppen bevinden zich twee waarschuwingslampjes: het groene lampje laat zien dat de oven actief is en het oranje lampje geeft aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Het oranje lampje wordt in- en uitgeschakeld om aan te geven wanneer de verhitting automatisch wordt geactiveerd om de temperatuur in de oven op het niveau te houden dat is ingesteld met de temperatuurkeuzeknop.

De oven heeft een intern lampje dat altijd is ingeschakeld wanneer de oven actief is. Het kan ook voor schoonmaken worden ingeschakeld als de oven is uitgeschakeld door de knop naar het symbool te draaien.

## BESCHRIJVING VAN SYMBOLEN OP DE FUNCTIEKIEZER

**OVENLAMPJE**

**HITTE BOVEN/ONDER – ECO**

**HITTE BOVEN**

**HITTE ONDER**

**GRILL**

**HETE LUCHT + GRILL**

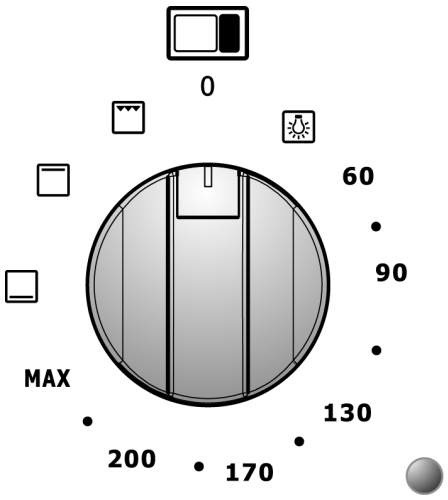
**HITTE BOVEN EN ONDER – MET VENTILATOR**

**HETE LUCHT**

**ONTDOOIEN**

## SECUNDAIRE ELEKTRISCHE-OVENKNOP

Bepaalde fornuismodellen zijn voorzien van een elektrische oven met natuurlijke convectie die met één knop kan worden bediend. Door de knop correct te plaatsen en de gewenste temperatuur in te stellen worden het onderste en het bovenste hitte-element ingeschakeld. U kunt een van de functies in de tabel kiezen, maar in dit geval wordt de temperatuur van het gekozen hitte-element automatisch ingesteld op de **maximale** waarde.




Onder de knop voor de extra oven bevindt zich een **oranje lampje** dat aangeeft of de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het **oranje lampje** wordt in- en uitgeschakeld om aan te geven wanneer de verhitting automatisch wordt geactiveerd om de temperatuur in de extra oven op het niveau te houden dat is ingesteld met de bedieningsknop.

De extra oven beschikt over een **intern lampje**. Het lampje is altijd ingeschakeld als de oven in gebruik is: het kan ook worden ingeschakeld als de oven is uitgeschakeld door de knop naar het symbool te draaien.

## SYMBOLEN OP DE SECUNDAIRE ELEKTRISCHE-OVENKNOP

**OVENLAMPJE**

**60÷M**

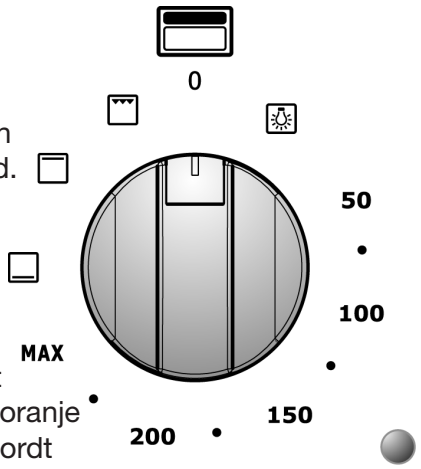
**HITTE ONDER**

**HITTE BOVEN**

**GRILL + SPIT**

## BESCHRIJVING VAN DE GRILLKNOP

De elektrische oven, die is voorzien van een grillfunctie met natuurlijke convectie, wordt bediend door één knop. Door de knop correct in te stellen en de gewenste temperatuur te kiezen worden het onderste en het bovenste hitte-element geactiveerd. Een van de functies in de tabel kan worden gekozen, maar in dit geval wordt de temperatuurwaarde van het gekozen hitte-element automatisch ingesteld op **MAX**.




Onder de grillbedieningsknop bevindt zich een **oranje lampje** dat aangeeft of de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het oranje lampje gaat aan en uit om aan te geven of de hitte automatisch wordt geactiveerd om de temperatuur in de grilloven vast te houden op het niveau dat is ingesteld met de bedieningsknop. De grilloven beschikt over een inwendig lampje dat altijd is ingeschakeld als de oven in gebruik is. Het lampje kan ook als de oven is uitgeschakeld worden ingeschakeld voor schoonmaken door de knop naar het symbool te draaien.

## BESCHRIJVING VAN SYMBOLEN

**OVENLAMPJE**

**50÷MAX**

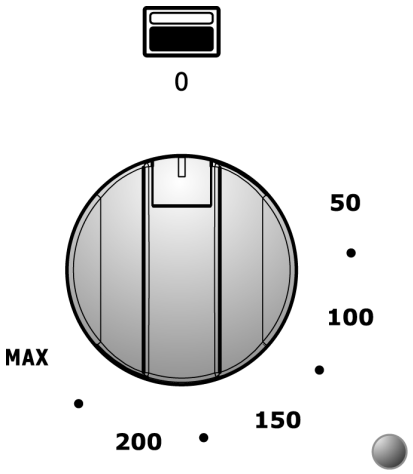
**HITTE ONDER**

**HITTE BOVEN**

**GRILL**

## BESCHRIJVING VAN HETELUCHTKNOP

De heteluchtoven wordt met één knop bediend. Met deze knop kunt u het meest geschikte type verhitting voor verschillende kookdoeleinden worden gekozen door de relevante hitte-elementen in te schakelen en de gewenste temperatuur in te stellen (van 50 °C tot MAX).




Onder knop voor hete lucht bevindt zich een **oranje lampje** dat aangeeft of de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt. Het **oranje lampje** wordt in- en uitgeschakeld om aan te geven wanneer de verhitting automatisch wordt geactiveerd om de temperatuur in de oven op het niveau te houden dat is ingesteld met de bedieningsknop. De oven heeft een **intern lampje** dat altijd is ingeschakeld wanneer de oven in gebruik is.

## GEBRUIK EN PROGRAMMERING VAN DE DIGITALE KLOK OP HET AANRAAKSCHERM

Met de digitale klok kan de oven zo worden geprogrammeerd dat hij automatisch kan worden in- en uitgeschakeld.

| | |
|---|---|
| – | MIN |
| ⏲ | INSTELLINGSKNOP |
| + | PLUS |

*Dit bedieningspaneel fungeert als aanraakscherm; houd de vingertoppen **een paar seconden** lang op de toets om hem te activeren.*

### EERSTE KEER INSCHAKELEN EN TIJD INSTELLEN 0:00

Bij de eerste keer inschakelen van het apparaat na een stroomonderbreking wordt 'AUTO' op het display weergegeven. Druk op de knop ⏲ . Het knipperen stopt. Gebruik de knoppen + / - om de tijd in te stellen (houd de knoppen + / - ingedrukt om snel te scrollen).

Als u tijdens normaal bedrijf de tijd wilt instellen, dus als de klok al is ingeschakeld, moet u tegelijkertijd beide toetsen + / - minstens twee seconden ingedrukt houden en vervolgens de tijd zoals hierboven beschreven instellen.

### HANDMATIG GEBRUIK

**Deze functie is voor gebruik van de oven zonder programmering.**

U kunt altijd overstappen van een geprogrammeerde functie naar de handmatige functie door op de knop ⏲ te drukken en 'handmatig' te kiezen als er geen bereidingsprogramma's hoeven worden gebruikt.

*DE TIMER PROGRAMMEREN*

*Deze functie activeert een geluidsalarm na een vooraf ingestelde periode, zonder dat dit invloed heeft op de werking van de oven.*

De digitale klok kan ook als timer worden gebruikt:

- Druk ten minste 2 seconden lang op de knop ⏲ om het programmeringsmenu te openen. Het symbool wordt knipperend weergegeven. 🔔
- Gebruik de knoppen + / - om de gewenste tijd in te stellen; het display geeft de resterende tijd weer. De timer start automatisch en het symbool 🔔 stopt met knipperen. Als de ingestelde tijd is verstreken, klinkt 7 minuten lang een alarm en knippert het symbool 🔔 .
- Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen of druk op ⏲ om het programma te wissen.

## DE BEREIDINGSTIJD PROGRAMMEREN

*Deze functie wordt gebruikt om de bereidingstijd te programmeren; na deze tijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.*

- Kies de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met behulp van de bedieningsknoppen.
- Druk op de knop om naar het programmeringsmenu te gaan en druk nogmaals; de tekst '**Dur**' wordt nu weergegeven.
- Gebruik de knoppen + / - om de **bereidingstijd** in te stellen. Tijdens de programmeringsfase knippert de tekst '**Auto**'. Na **7 seconden** start het bereidingsprogramma. Het symbool wordt weergegeven terwijl de tekst '**Auto**' stopt met knipperen.

Als de ingestelde bereidingstijd is bereikt, wordt 7 minuten lang een geluidsalarm weergegeven en knippert het symbool '**AUTO**'; het symbool verdwijnt en de oven wordt automatisch uitgeschakeld.
- Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen of druk op de knop om het programma te wissen.

## DE BEREIDINGSTIJD PROGRAMMEREN EN UITSCHAKELEN

*Deze functie wordt gebruikt om de oven zo te programmeren dat hij op een bepaald moment wordt ingeschakeld en na het bereiden automatisch wordt uitgeschakeld.*

- Stel de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met behulp van de bedieningsknoppen.
- Druk op de knop om naar het programmeringsmenu te gaan en druk nogmaals; de tekst '**Dur**' wordt nu weergegeven.
- Gebruik de knoppen + / - om de bereidingstijd in te stellen.
- Druk op de knop om '**end**' weer te geven en gebruik de knoppen + / - om het gewenste tijdstip voor het afsluiten van de bereidingstijd in te stellen.

Tijdens de programmeringsfase knippert de tekst '**Auto**'. Na 7 seconden verlaat het programma het menu en stopt de tekst '**Auto**' met knipperen. Als de starttijd voor de bereiding is bereikt, wordt het symbool weergegeven en wordt de oven automatisch ingeschakeld.

Als de ingestelde bereidingstijd is verstreken, wordt 7 minuten lang een geluidsalarm weergegeven en knippert het symbool '**AUTO**'; het symbool verdwijnt en de oven wordt automatisch uitgeschakeld.
- Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen of druk op de knop om het programma te wissen.

## GELUIDSALARM

Bij het afsluiten van elke vooraf ingestelde functie wordt een geluidsalarm geactiveerd, dat na 7 minuten automatisch wordt uitgeschakeld. Druk op de knop om het alarm onmiddellijk uit te schakelen.

Er zijn drie verschillende soorten geluidsalarm beschikbaar op het apparaat. Als u een daarvan wilt kiezen, moet u tegelijkertijd op de knoppen + / - en vervolgens op de knop drukken totdat de tekst '**Tone**' wordt weergegeven. Kies vervolgens het gewenste geluidsalarm door op de knop te drukken .

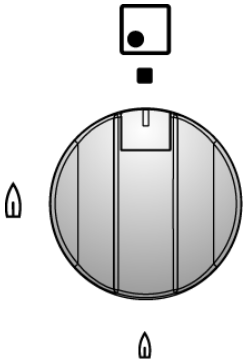
# 6. Gebruik van het gasfornuis

*Zorg ervoor dat de dekseltjes van de branders en de panondersteuner juist zijn gemonteerd.*

*Tijdens normaal gebruik wordt het apparaat zeer heet. Wees daarom voorzichtig. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt van het apparaat komen. Houdt voortdurend toezicht op de kookplaat zolang die is ingeschakeld.*

***6.1 De branders aanzetten***

*Alle knoppen op de brander van de kookplaat hebben de volgende symbolen:*



- Positie van de kraantje
- Hoge vlam
- Lage vlam

*U vindt de instelling voor lage vlam door de knop helemaal tegen de klok in te draaien. Alle instellingen tussen hoge vlam en lage vlam kunnen worden gekozen,* ***niet tussen hoge vlam en uitgeschakeld.***

*Bij gebruik van de brander met* dubbelbrander: *als u tijdens het gebruik van de kookplaat merkt dat de vlam van consistentie verandert of sputtert, komt dat door de continue energie die voor dit type brander nodig is. Dit is normaal.*

**6.1.1 Met één druk aanzetten**

De branders van de kookplaat zijn voorzien met een 'one-touch'-systeem voor inschakeling. Voor het inschakelen van een van de branders moet u op de knop drukken die overeenkomt met de gewenste brander en de knop tegen de klok in lager draaien. Houd de knop ingedrukt om het automatische 'one-touch'-systeem voor inschakeling te activeren. Als de brander is ingeschakeld, moet u de knop ca. **10 seconden** inschakelen om ervoor te zorgen dat het veiligheidsventiel open kan gaan. In het geval van stroomonderbreking kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken (zie paragraaf 6.1.2 'Handmatig aanzetten').

*Als de brander per ongeluk uitgaat, blokkeert de veiligheidsthermo-element de gastoevoer, ook als het kraantje open staat.*

*De unit mag niet langer dan 15 seconden geactiveerd blijven. Als hij deze periode niet werkt, moet u stoppen met het indrukken van de knop, een raam openen en 1 minuut wachten voordat u het opnieuw probeert. Als de vlam per ongeluk uitgaat, moet u de knop naar de gesloten positie draaien en minstens 1 minuut wachten voordat u de brander weer probeert aan te zetten.*

**6.1.2 Handmatig aanzetten**

Als u een van de branders aan wilt zetten, moet u een afgestoken lucifer naar de brander brengen, op de juiste knop drukken, en de knop tegen de klok in draaien naar de minimale instelling. Laat de knop los.

***6.2 De branders uitzetten***

Als het bereiden klaar is, moet u de knop terugdraaien naar de positie

***6.3 Abnormale werking***

Elk van de volgende punten moet worden beschouwd als abnormale werking waarvoor mogelijk service nodig is:

- Gele vlammen op de brandervlam van de kookplaat.
- Roetneerslag op kookgerei.
- Branders die niet correct ontbranden.
- Branders die niet blijven branden.
- Branders die uitgaan door kastdeuren.
- Gastoevoerkraantjes die moeilijk draaien.

Als het apparaat niet correct werkt, moet u contact opnemen met een lokale erkende dienstverlener.

# 7. Gebruik van de kookplaat

De kookplaat is voorzien van één hittegenerator per bereidingszone. Elke generator de onder het keramisch-glasoppervlak wordt geplaatst, vormt een elektromagnetisch veld dat een thermische stroom in de bodem van de pan induceert.

Bij koken op inductie wordt de hitte niet van een hittebron overgebracht, maar gecreëerd door een inductiestroom direct in de pan.

*De voordelen van koken op inductie:*

- *Energiebesparing dankzij de rechtstreekse overbrenging van energie naar de pan in vergelijking met een traditioneel elektrisch fornuis of koken op gas.*
- *Veiligheid, aangezien de energie alleen wordt overgebracht naar de pan die op de kookplaat staat.*
- *Zeer efficiënte overbrenging van energie van de inductiezone naar de bodem van de pan.*
- *Snelle verhitting.*
- *Minder risico op verbranding, aangezien het kookoppervlak alleen bij de bodem van de pan wordt verhit.*
- *Voedsel dat wordt gemorst, blijft niet kleven aan het oppervlak van de pan.*

### *7.1. Algemene waarschuwingen*

*Verwijder alle labels en stickers van het keramische glas.*
*Voordat u het apparaat op de stroom aansluit, moet u controleren of het minstens 2 uur op* ***kamertemperatuur is.***

*Mensen met een pacemaker of vergelijkbaar moeten controleren of het gebruik van hun unit niet wordt beïnvloed door het inductieveld,* ***waarvan het frequentiebereik tussen 20 en 50 kHz ligt.***

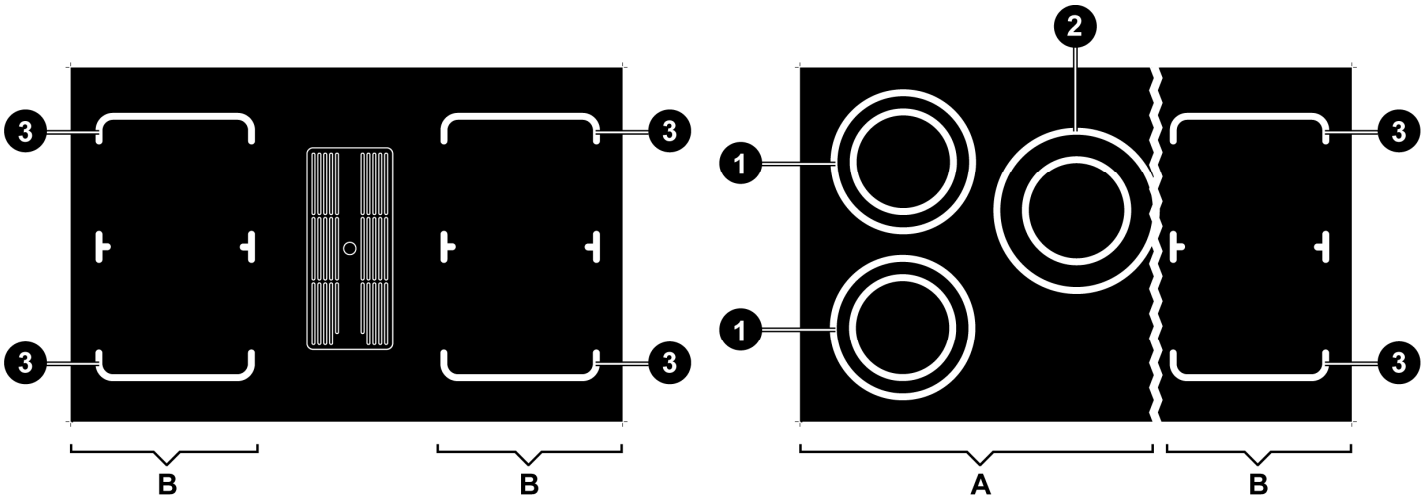
- Draag geen metalen voorwerpen of halskettingen die in direct contact met het lichaam komen. Als u zich binnen het hitteveld van de inductiekookplaat bevindt, kan deze oververhit raken en een risico op verbranding veroorzaken. Dit risico geldt niet voor niet-magnetiseerbare metalen (bv. goud of zilver).
- Voorwerpen met magnetische strips (creditcards, toegangskaarten, diskettes enz.) mogen niet in de buurt van het apparaat worden geplaatst als het is ingeschakeld.
- Verhit geen conserven of overige verzegelde houders. De druk die tijdens het verhitten binnen de houder ontstaan, kan ervoor zorgen dat het voorwerp explodeert.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals keukengerei of bestek op de kookplaat, want die kunnen oververhit raken en een risico op verbranding veroorzaken.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken en deksels mogen niet op het kookoppervlak worden geplaatst omdat deze verhit kunnen raken.
- Bedek het apparaat nooit met een kleed of een verhuisdeken. Deze voorwerpen kunnen zeer heet worden en ontvlammen.
- Gebruik geen glazen oppervlakken op de kookplaat, zoals een snijplank of een werkoppervlak.
- Zorg ervoor dat er geen kabels van vast gemonteerde of beweeglijke apparaten in contact komen met het glas of met de warme pan.

Bij eventuele schade als gevolg van gebruik van pannen die niet geschikt zijn voor koken op inductie, of van afneembare accessoires tussen de pan en het hitte-element, vervalt de garantie. De producent kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade aan de kookplaat of verwante schade die ontstaat als gevolg van onjuist gebruik.

### *7.2 Automatische verdeling van thermisch vermogen.*

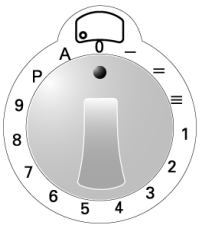
Het maximale bruikbare vermogen is verdeeld over de actieve hitte-elementen. De **laatst ingestelde vermogensstap** heeft voorrang op de eerdere instellingen van de overige hitte-elementen.

**Het vermogen wordt automatisch verdeeld over de drie linker hitte-elementen (A) en de twee rechter hitte-elementen (B).**




| | A | | B |
|---|---|---|---|
| **RADIANT ELEMENT** | **1**<br>**Ø 200** | **2**<br>**Ø 230** | **3**<br>**□ 220** |
| **POWER (W)** | 1850 | 2300 | 2100 |
| **POWER WITH BOOSTER FUNCTION (W)**<br>(ref. section “7.6.3”) | 3000 | 3700 | 3700 |
| **TOTAL MAXIMUM POSSIBLE POWER (W)** | 3700 | | 3700 |

| **SELECTED POWER LEVEL** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **% POWER SUPPLIED** | 3 | 6.5 | 11 | 15.5 | 19 | 31.5 | 45 | 64.5 | 100 |

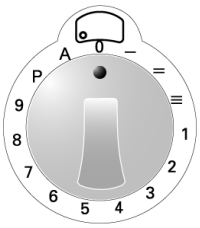



**Als u verschillende hitte-elementen tegelijk gebruikt**, kan het laatst geactiveerde element de ingestelde waarde bewaren, die hoger kan zijn dan die van de eerder ingestelde elementen, die vervolgens kunnen worden beïnvloed door verlaagd vermogen. Als het laatste hitte-element wordt geactiveerd, gaan de waarden op de displays voor de eerder ingestelde elementen knipperen en geven ze automatisch het nieuwe, lagere vermogen weer dat wordt geleverd, of de waarde. 0

Als de verhittingswaarde van een van de hitte-elementen handmatig wordt verlaagd, wordt het verschil in vermogen verdeeld over de overige elementen.

### *7.3 Tabel met energiebeleid*

De onderstaande tabel geeft de instelbare vermogensstappen weer met het type voedsel dat bij elke stap kan worden bereid. De waarden kunnen afwijken op basis van de hoeveelheid voedsel en de smaak van de gebruiker. Draai de knop om het gewenste vermogensniveau in te stellen.
*Draai de knop om de werkelijke gewenste vermogenswaarde weer te geven. De gekozen stand is slechts een richtlijn.*

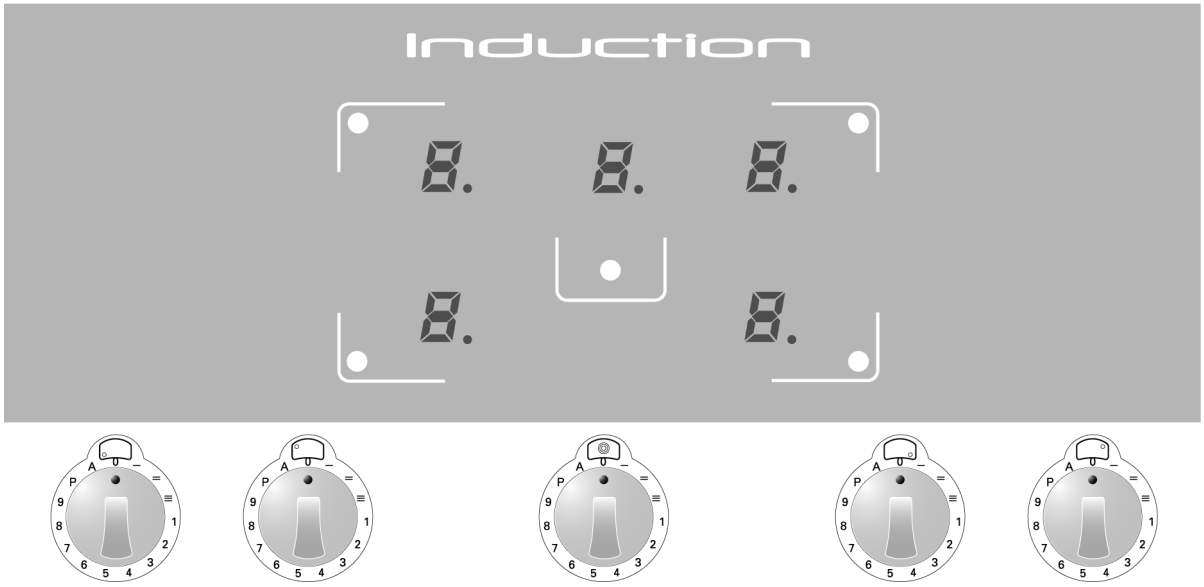


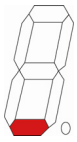

| | |
|---|---|
| **1 – 2** | Voor het verhitten van voedsel, het aan de kook houden van een kleine hoeveelheid water of het maken van sauzen op basis van ei of boter. |
| **3 – 5** | Voor het bereiden van vast en vloeibaar voedsel, het aan de kook houden van water, het ontdooien van bevroren voedsel, het koken van 2–3 eieren, het bereiden van groente en fruit en algemene bereiding. |
| **6 – 8** | Voor het bereiden van vlees, vis en groenten, voedsel met meer of minder vloeistof, het bereiden van jam enz. |
| **9** | Voor het bakken of braden van vlees, vis of lever, eieren enz. |
| **P** | Voor het frituren van aardappels enz. en het snel koken van water. |

### *7.4 De inductiekookplaat voor het eerst aanzetten*

*Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek en droog het oppervlak vervolgens grondig af.*
*Gebruik geen schoonmaakmiddelen waardoor blauwe verkleuring op het gasoppervlak kan ontstaan.*

Als de kookplaat voor het eerst wordt aangezet, gaan de displays op alle hitte-elementen tegelijkertijd aan en geven ze de symbolen 8. weer, zoals in de afbeelding te zien is; de displays gaan vervolgens onmiddellijk uit zonder een geluidssignaal te geven.



Als een of meerdere knoppen niet in de '0'-positie staat wanneer de kookplaat voor het eerst wordt ingeschakeld, gaan het toepasselijke display zoals normaal aan, maar **werkt het hitte-element niet**.
Als u de knop draait, geeft het relevante display het bijbehorende symbool weer om aan te duiden dat het hitte-element niet heeft gewerkt. Het element werkt pas weer naar behoren als de knop wordt teruggedraaid naar de '0'-positie en een nieuwe vermogenswaarde wordt ingesteld.

### *7.5 Pot detection*

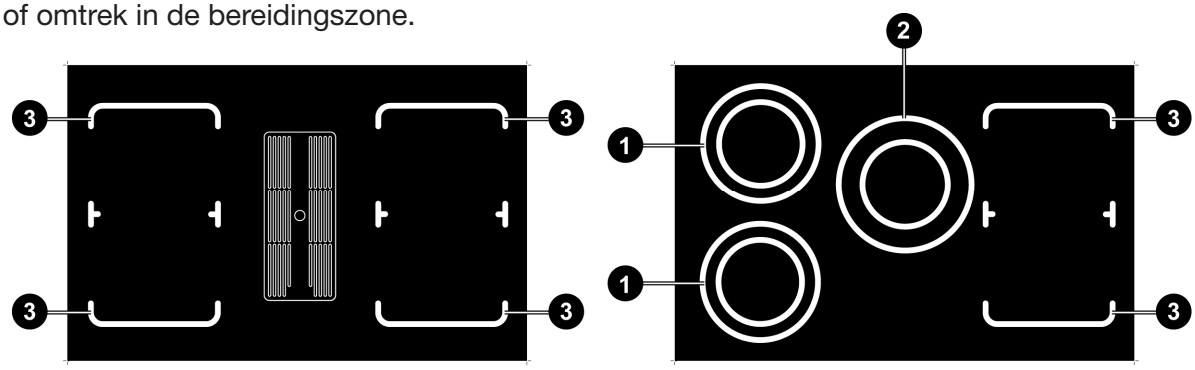
Een elektronische sensor registreert of er al dan niet een pan op het hitte-element is geplaatst. Als de pan niet geschikt is voor koken op inductie (zie paragraaf 7.5.1) of als de pan te klein is (zie de tabel 'MINIMALE DIAMETER' hieronder), wordt het bijbehorende symbool weergegeven.

Als een pan tijdens het koken **van het hitte-element wordt gehaald zonder** dat de toepasselijke knop naar de '**0**'-positie is gedraaid, wordt de eerder ingestelde vermogenswaarde die op het toepasselijke display wordt weergegeven, automatisch **vervangen** door het symbool .

Als de pan **juist wordt teruggeplaatst** op het hitte-element, verdwijnt het symbool en wordt het bereiden hervat; anders verdwijnt het symbool **na 10 minuten**, moet de knop terug worden gedraaid naar de '**0**'-positie en moet een nieuwe vermogenswaarde worden ingesteld voordat het hitte-element weer kan worden gebruikt.

Als een knop naar een willekeurige positie wordt gedraaid **voordat** een pan op het hitte-element wordt gezet, geeft het toepasselijke display de ingestelde vermogenswaarde weer en wordt de waarde onmiddellijk daarna **vervangen** door het symbool (het hitte-element staat **10 minuten lang** op stand-by). Als in de tussentijd een pan juist op het hitte-element wordt gezet, begint de bereiding; anders wordt het hitte-element niet geactiveerd en verdwijnt het symbool . Als u het hitte-element opnieuw wilt activeren, moet de toepasselijke knop worden teruggedraaid naar de '**0**'-positie en moet een nieuwe vermogenswaarde worden ingesteld.

**Beperkingen van Pot detection**: de diameter van de bodem van de pan wordt aangegeven als cirkel of omtrek in de bereidingszone.




| | 1<br>Ø 200 | 2<br>Ø 230 | 3<br>□ 220 |
|---|---|---|---|
| **MINIMUM DIAMETER (mm)** | 145 | 180 | 145 |

### 7.5.1 Potten en pannen die geschikt zijn voor koken op inductie

*Inductiepannen variëren in prestaties en effectiviteit; de kwaliteit van de gebruikte pan kan invloed hebben op het inductievermogen en het gewenste resultaat van de bereiding.*

De producent geeft het normaal gesproken aan als het kookgerei geschikt is voor koken op inductie. Het pictogram geeft het soort symbool weer dat wordt gebruikt om de geschiktheid voor koken op inductie aan te geven en dat normaal gesproken op de bodem van de pan staat.

Gebruik uitsluitend potten en pannen met een helemaal vlakke en gladde bodem die geschikt zijn voor koken op inductie.
Keukengerei dat wordt gebruikt voor koken op inductie moet zijn gemaakt van ferrietstaal, moet magnetiseerbaar zijn en moet zijn voorzien van een bodem die dik genoeg is.
Als u wilt controleren of de pan geschikt is, moet u een magneet bij de bodem houden: Als de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor koken op inductie. Als u geen magneet hebt, kunt u een beetje water in de pan gieten, de pan op een kookzone zetten en de kookplaat aanzetten.
Bepaalde pannen maken geluid als ze op een inductiezone worden gezet. Dit geluid duidt niet op een fout in het apparaat en heeft geen invloed op het bereiden van voedsel.

| GESCHIKT KOOKGEREI | ONGESCHIKT KOOKGEREI |
|---|---|
| • Geëmailleerd kookgerei van ferrietstaal met dikke bodem.<br>• Ferriet-ijzerkookgerei met geëmailleerde bodem.<br>• Meerlaags roestvrij staal, roestvrij ferrietstaal of aluminium keukengerei met speciale bodem voor koken op inductie. | • Koper, niet-meerlaags roestvrij staal, vuurvast glas, hout, keramiek en terracotta. |

## *7.6 Hitte-elementen aanzetten*

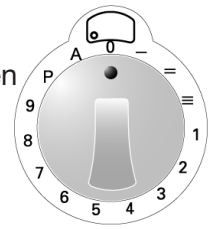
***Voordat u een hittezone activeert, moet u een passende pan op de bijbehorende zone zetten.***

Als u een van de knoppen met de klok mee draait, hoort u een piep en gaan alle displays aan. De display die bij de knop hoort waar u aan hebt gedraaid, geeft de gekozen vermogenswaarde weer terwijl de andere de waarde 0 weergeven.

Als u aan nog een knop draait, hoort u geen piep en geeft het display de vermogenswaarde weer die voor de betreffende knop is ingesteld.

### 7.6.1 Het vermogensniveau aanpassen

Elke knop heeft een schaal in stappen, die **met de klok mee** omhoog gaat van het niveau '**0**' tot het niveau '**9**'. U kunt het verhittingsvermogen van de hitte-elementen verhogen door de knop **met de klok mee** te draaien vanuit de '**0**'-positie en verlagen door de knop vanuit zijn positie **tegen de klok in** te draaien.
De standaardpositie van de knop komt overeen met het niveau '**0**' (de waarde 0 op het bijbehorende scherm).

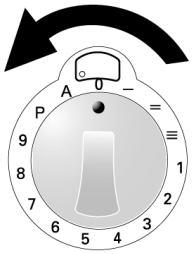



*Draai de knop om het gewenste vermogensniveau in te stellen (zie de tabel in paragraaf 7.3). Draai de knop om de huidige gewenste vermogensstap weer te geven. De stap die met de knop is gekozen, is slechts een richtlijn.*
Door de knop **met de klok mee voorbij vermogensniveau '9'** te draaien, hoort u een klik een geluidssignaal waarmee de 'Booster'-functie wordt geactiveerd, op het display aangegeven met het symbool P . Vervolgens moet de knop naar niveau '**9**' worden gedraaid (zie paragraaf '7.6.3').

### 7.6.2 Snel verhitten

Met deze functie kunt u het gewenste vermogensniveau sneller bereiken, maar blijft het in een zeer beperkte periode actief.

Draai de knop vanaf de '**0**'-positie **tegen de klok in** tot hij klikt, en houd hem **2 seconden lang** in deze positie; het display gaat aan en geeft het bijbehorende symbool weer. U hebt vervolgens **10 seconden** om de knop naar het gewenste vermogensniveau te draaien; het display begint te knipperen en te wisselen tussen het symbool A en het nieuwe vermogensniveau dat met de knop is ingesteld.

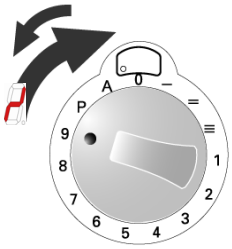



De volgende tabel bevat de snelle verhittingstijden voor de verschillende vermogensniveaus.

| GEKOZEN VERMOGENSNIVEAU | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DUUR IN SECONDE | 48 | 144 | 230 | 312 | 408 | 120 | 168 | 216 | - |

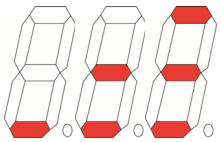
### 7.6.3 Booster

Draai de knop **met de klok mee voorbij vermogensniveau '9'**, **totdat u een klik** en een geluidssignaal hoort (het display geeft het bijbehorende symbool weer. **Draai vervolgens** de knop terug naar niveau '**9**'.
De knop moet correct naar het niveau '**9**' zijn gedraaid, anders wordt het symbool P dat op het display wordt weergegeven, vervangen door de foutcode F die duidt op het uitschakelen van het hitte-element. Volg de instructies in paragraaf 7.6.9 voor het opnieuw inschakelen van het hitte-element.



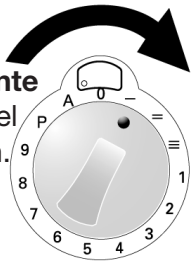

De maximale verhittingstijd met de Booster-functie is **10 minuten**.

Bij het aflopen van de maximale verhittingstijd knippert het symbool P een paar seconden lang en wordt het vermogen automatisch teruggezet op de waarde 9.
Met de Booster-functie ingeschakeld kunnen er **verschillende opvolgende cycli worden herhaald.**



### 7.6.4 Verhittingsfunctie

Deze functie verhit de bodem van een pan die geschikt is voor koken op inductie (zie paragraaf 7.5.1) tot **45 °C**, terwijl binnen in de pan een **constante temperatuur**(*) wordt vastgehouden. Dit is handig om eerder bereid voedsel in de pan warm te houden en daarmee het energieverbruik te optimaliseren.
De maximale tijd voor continu verhitten is beperkt tot **120 minuten**.
Draai de knop **met de klok mee** tussen de positie '**0**' en vermogensniveau '**1**'.




De overeenkomstige display toont het bijbehorende symbool in **drie stappen** (het verhittingsvermogen wordt automatisch aangepast).

| STAP | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| (*) CONSTANTE TEMPERATUUR | 42°C | 70°C | 94°C |

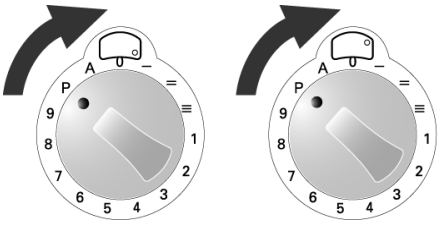
*De **drie** vooringestelde niveaus voor **constante temperatuur** zijn vastgesteld op basis van de beste pannen; de kwaliteit en de diameter van de gebruikte pannen kunnen een aanzienlijke invloed hebben op de vooringestelde temperaturen.*

### 7.6.5 Brug-functie

Deze functie creëert een 'brug' tussen **de twee rechter hitte-elementen** (voor en achter) en maakt er **één kookzone** van, die uitsluitend kan worden bediend met de andere rechter knop.

De Booster-functie kan niet worden gebruikt als de brug-functie actief is.

De twee uiterste knoppen rechts moeten **tegelijkertijd met de klok mee worden gedraaid** (voorbij vermogensstap '**9**', tot ze klikken en een geluid klinkt, naar de positie '**P**' en vervolgens minstens **2 seconden** in deze positie worden gehouden (de overeenkomstige displays tonen de weergegeven symbolen die aangeven dat de functie actief is). Draai de andere knop naar rechts tot het gewenste vermogensniveau.




Als tijdens het koken een pan van de hitte-elementen wordt gehaald en niet binnen **10 minuten** wordt vervangen, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.
Als u de functie **handmatig** wilt **uitschakelen**, moet u de knoppen terugzetten naar de positie '**0**'.

### 7.6.6 Resthitte

Als u klaar bent met koken, en de knop naar de positie '**0**' is gedraaid, toont het display van het hitte-element het toepasselijke symbool, afgewisseld met de waarde 0, die aanduidt dat het hitte-element net is gebruikt en nog steeds warm is.

Het symbool H zal enkele seconden blijven knipperen en daarna constant aan blijven tot de temperatuur van het glas onder het veiligheidsniveau is gezakt.

### 7.6.7 Ventilatie

Het koelsysteem is volledig automatisch. De ventilator start met lage snelheid wanneer de warmteontwikkeling door het elektronische systeem een bepaald niveau heeft bereikt. De ventilatie wordt verhoogd tot hoge snelheid wanneer de kookplaat intensief wordt gebruikt. De ventilator brengt de snelheid terug en stopt automatisch wanneer het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

### 7.6.8 Oververhitting

De inductiekookplaat is voorzien van een **veiligheidsinstallatie** die de interne elektrische modules beschermt tegen oververhitting. De gebruiker hoeft geen acht te slaan op deze unit, die ervoor zorgt dat de kookplaat veilig werkt en zonder risico oververhitting kan worden gebruikt.

### 7.6.9 Uitschakeling van één hitte-element

Door een willekeurige knop **tegen de klok in** te draaien en meer dan **30 seconden** in deze positie te houden, geeft het relevante display het bijbehorende symbool weer om aan te duiden dat het hitte-element is uitgeschakeld.

***Als de knop niet juist is geplaatst,*** *zal het relevante display een foutcode weergeven* 2 *om aan te geven dat het hitte-element uitgeschakeld is. Het is niet nodig om contact op te nemen met de klantenservice. Als u het hitte-element weer wilt inschakelen, hoeft u alleen maar de knop terug te draaien naar de positie '**0**' en de gewenste vermogenswaarde opnieuw in te stellen.*

*Deze functie wordt aangeraden als u een enkel hitte-element wilt uitschakelen als het defect is of niet naar behoren werkt.*

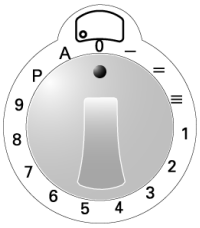
*Als het hitte-element is gerepareerd door de erkende technische ondersteuningsteam, kan het opnieuw worden ingeschakeld door de knop weer **tegen de klok in** te draaien en meer dan **30 seconden in deze positie te houden.***

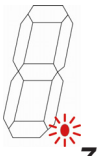
### *7.7 Automatische uitschakeling*

Een **automatische timer** telt de tijd af die is verstreken sinds de laatste vermogensvariatie. Dit bepaalt de maximale verhittingsduur, die afhangt van het gekozen vermogen.

Als het hitte-element per ongeluk wordt aangezet (met een juist geplaatste pan), **gaat het automatisch uit** als de maximale verhittingsduur voor het gekozen vermogen is bereikt.

| GEKOZEN VERMOGENSNIVEAU | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | P |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MAX. TIJD IN MINUTEN | 360 | 360 | 300 | 300 | 240 | 90 | 90 | 90 | 90 | 10 |



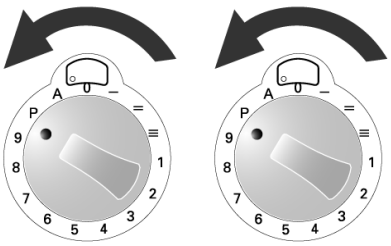
### *7.8 Handmatig uitschakelen*

Draai alle knoppen naar de positie '**0**'. Elk display geeft een **knipperend stipje** weer, zoals links afgebeeld. Na **15 seconden** gaan alle displays uit, klinkt een piep en gaat het apparaat op stand-by.

### *7.9 Kinderbeveiliging*

De hitte-elementen kunnen worden **uitgeschakeld**. Draai de eerste **twee knoppen tegelijkertijd tegen de klok in** en houdt ze ten minste **2 seconden** in deze positie, tot alle displays het symbool weergeven.

Na een paar minuten verdwijnt het symbool , maar de hitte-elementen worden niet geactiveerd en de hierboven genoemde vergrendelingssymbolen worden op alle displays weergegeven als aan een knop wordt gedraaid.




Er is geen tijdsbeperking voor het uitschakelen. Een langdurige stroomonderbreking kan het uitschakelen annuleren.
Als u het hitte-element weer wilt activeren, moet u de eerste twee knoppen tegelijkertijd tegen de klok in draaien.

### *7.10 Problemen oplossen*

Als er een fout ontstaat, moet u het apparaat uitschakelen en de stroomvoorziening afbreken.

Probeer niet om een defect hitte-element te gebruiken voordat het is gerepareerd door een erkende monteur.

Eventuele reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd bevoegd personeel. Het apparaat mag om geen enkele reden worden opengemaakt.

Als het gasoppervlak beschadigd is, moet u het apparaat onmiddellijk uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden, en contact opnemen met de technische ondersteuning.

Als een hitte-element defect is, kunnen de overige elementen nog steeds normaal worden gebruikt.

Als u de foutcode van de displays wilt weghalen, moet u alle knoppen naar de positie '**0**' draaien en nieuwe vermogenswaarden instellen.

De volgende lijst bevat de meest voorkomende fouten, die kunnen verholpen door de gebruiker of via de technische ondersteuning.

| FOUT | OORZAAK | MOGELIJKE OPLOSSING |
|---|---|---|
| De kookplaat of de kookzones gaan niet aan | Het apparaat is niet naar behoren op de stroom aangesloten. | Sluit het apparaat correct aan op de stroom. |
| | De vergrendelfunctie van de kookplaat is geactiveerd. | Schakel de vergrendelfunctie uit volgens de instructies in paragraaf 7.9. |
| De leddisplay geeft het symbool weer. | Er staat gaan pan op de kookplaat. | Zet een geschikte pan neer door de instructies in paragraaf 7.5 te volgen. |
| | De pan is niet geschikt voor koken op inductie. | Vervang de pan door een geschikte pan, zoals uitgelegd in paragraaf 7.5. |
| | De diameter op de bodem van de pan is te klein voor de kookplaat. | Vervang de pan door een geschikte pan, zoals uitgelegd in paragraaf 7.5. |
| De leddisplay geeft het symbool weer. | De knop is niet juist ingesteld. | Het is niet nodig om contact op te nemen met de klantenservice. Als u het hitte-element weer wilt inschakelen, hoeft u alleen maar de knop naar de positie '0' te draaien en de gewenste vermogenswaarde opnieuw in te stellen. |
| De display geeft een foutcode weer afgewisseld met letters of cijfers. | | Neem contact op met de klantenservice en geef de code op die wordt weergegeven. |
| De kookplaat of een van de kookzones gaat uit. | Het veiligheidsapparaat is geactiveerd. Het apparaat wordt geactiveerd als een kookzone per ongeluk ingeschakeld blijft. | Draai de toepasselijke knop terug naar de '0'-positie. |
| | Een lege pan is oververhit geraakt. | Haal de lege pan van de kookzone. |
| De ventilator blijft draaien nadat de kookplaat is uitgezet. | Dit is geen fout. | De ventilator blijft draaien tot de kookplaat is afgekoeld. De ventilator gaat automatisch uit. |

# 8. Gebruik de ingebouwde afzuigkap (Embrace 90 hood MB_S)

De afzuigkap werkt zowel in hercirculatiestand (met metafilters, koolstofvrije of keuzevrije plasmafilters, waarbij de lucht intern wordt gecirculeerd) als in afzuigmodus (waarbij de lucht via een kanaal naar buiten wordt uitgestoten).

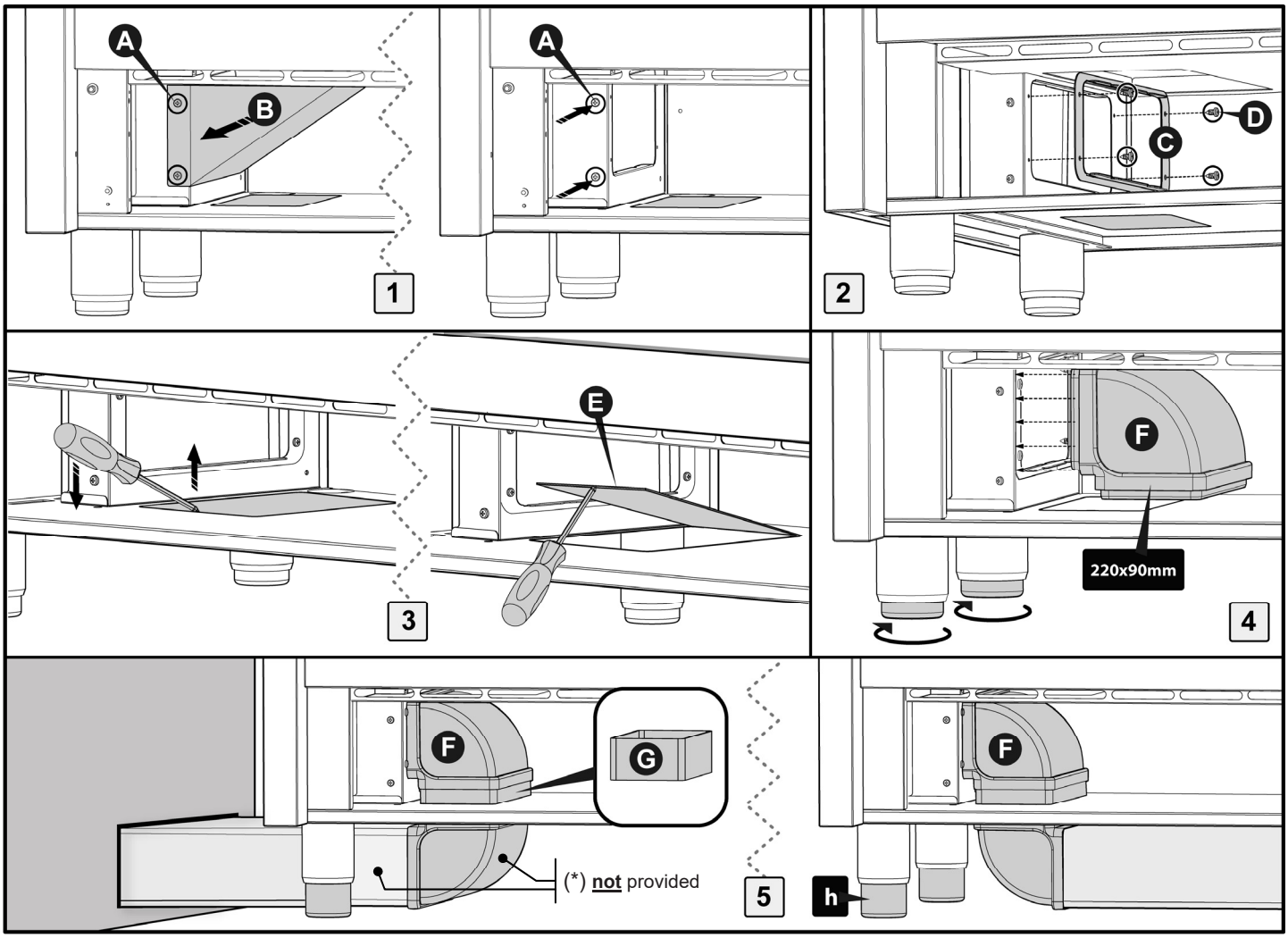
## *8.1 Installatie van het afzuigkanaal*

Voordat u aan het werk gaat, moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen.

Voor het gebruik van de **afzuigversie** moet een **afzuigkanaal** worden geïnstalleerd met een maximale lengte van **5 meter.** Beperk het aantal malen dat het kanaal knikt/buigt omdat elke buiging de afzuigkracht met 1 meter beperkt (voorbeeld: als er 2 buigingen van 90° zijn, mag het kanaal niet langer dan 3 meter lang zijn). Vermijd plotselinge veranderingen van richting.

De volgende onderdelen worden meegeleverd: flens **C** met 4 schroeven **D** en koppelstuk **F** met plastic verlengstuk **G**, dat 50 mm hoog is (doorsnee **220×90** mm).
*Voor het **ontluchtingskanaal** moeten een koppelstuk en een kanaal (*) met dezelfde doorsnee worden gebruikt; de installatie, **als de gebruiker dit wil**, moet worden beoordeeld en uitgevoerd door een erkende monteur.*

**Voer de volgende stappen uit:**
1. Draai de 2 schroeven **A** los en verwijder de verpakking **B**. Schroef dan de 2 schroeven **A** weer helemaal terug.
2. Stel de flens **C** zoals aangegeven af en maak hem vast door de 4 schroeven **D** aan te draaien.
3. Gebruik een platte schroevendraaier om het vooraf uitgesneden **E** deel eruit te stekken en te verwijderen.
4. Sluit het koppelstuk **F** zoals weergegeven aan en til het apparaat op. Stel de voetjes af op basis van de afmetingen van het te installeren kanaal.
5. Plaats verlengstuk **G** in het koppelstuk **F** en installeer vervolgens een koppelstuk en het toepasselijke kanaal met uitloop naar rechts of links, al naar gelang wat van toepassing is. Plaats het kanaal in de **voorbereide** positie om de opgezogen lucht het vertrek uit te leiden en dicht ten slotte alles grondig af.



Voordat u de afzuigkap gebruikt, moet u er zeker van zijn dat wordt voldaan alle geldende regels voor luchtverwerking voor het vertrek. De lucht mag niet worden afgevoerd naar een kanaal dat wordt gebruikt als uitlaat voor apparaat die worden aangedreven door gas of overige brandstoffen.
Voorkom dat de afzuigkap wordt aangesloten op kanalen die zijn bedoeld voor het afvoeren van verbrandingsgassen (ketels, schoorstenen enz.).

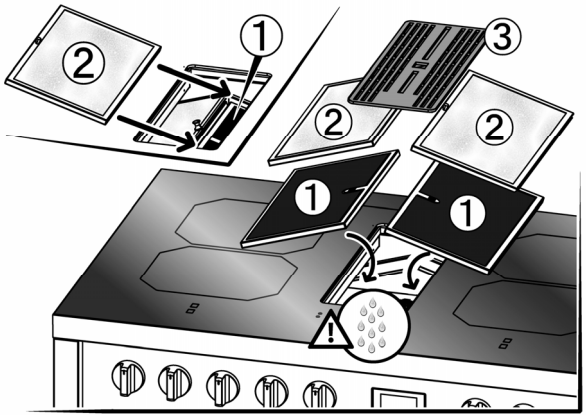
### *8.2 Plaats koolstoffilters en metaalvetfilters*

Plaats eerst de koolstoffilters ① en vervolgens de vetfilters ② erbovenop, op de aangegeven posities via de centrale opening in de kookplaat.

Controleer altijd of alle filters **juist zijn geïnstalleerd.**

Zet het metalen rooster ③ op zijn plaats om de centrale opening in de kookplaat af te dekken.

Verwijder de filters in de omgekeerde volgorde.




*__De vetfilters__ kunnen met de hand worden schoongemaakt door ze ca. 1 uur te laten weken in kokend water met neutraal schoonmaakmiddel. Voorkom dat ze worden gebogen. Ze kunnen ook in de afwasmachine worden schoongemaakt op __max. 65 °C__. __Gebruik geen etsende, zure of alkalische schoonmaakmiddelen.__*

*Voor het schoonmaak van de koolstoffilters: was/spoel de filters in de afwasmachine (het liefst zonder overige voorwerpen). Droog de filters in de oven, ongeveer 1 uur lang op __max. 90 °C__.*

*Het schoonmaken en regenereren van de filters moet op basis van het gebruik en minstens om de twee maanden worden uitgevoerd.*

*Het schoonmaken en regenereren van de filters wordt aanbevolen om het afzuigsysteem effectiever te maken en ophoping van vet en vuil, wat een risico op brand kan vormen, te voorkomen.*

*__Het metalen rooster__ kan met de hand met water en een neutraal schoonmaakmiddel worden schoongemaakt, maar mag __niet__ in de afwasmachine.*

*Na het schoonmaken van de vetfilters: spoel ze grondig en laat ze in de gootsteen of op een andere plek aan de lucht drogen. __De filters mogen niet op hun plek in het apparaat afdruipen.__*

*Bij onbedoelde indringing van water of overige vloeistof op het metalen rooster en daaropvolgende ophoping in het afzuigkanaal: __sluit onmiddellijk de afzuigkap af__, verwijder het rooster en de filters en maak ze voor zover nodig __grondig droog__ met een zachte doek. In het geval van aanvullende lekkage of druipen bevelen wij aan om de oven __minstens 20 minuten__ aan te laten staan.*

*Gebruik de afzuigkap nooit zonder dat u de metalen filters op hun plaats hebt gezet, want deze zijn essentieel voor het correct functioneren van het apparaat.*

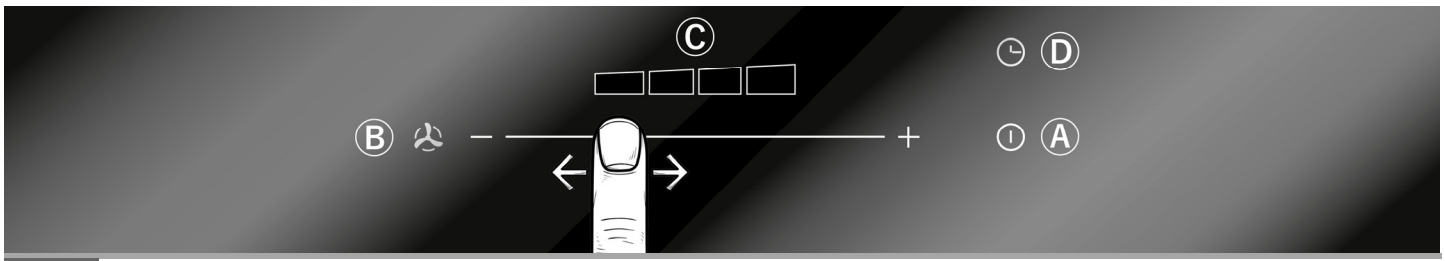
*Om condensvorming op de kookplaat en/of in de opberglade te verminderen wordt een kamertemperatuur van __meer dan 20 °C__ aanbevolen.*

*Schakel de afzuigkap in __voordat__ u begint met koken; pas de afzuigsnelheid af op basis van de hoeveelheid __stoom__.*

*__Vermijd__ koken op open vuur: de vlammen kunnen naar binnen worden gezogen en de afzuigkap beschadigen.*

*Laat de afzuigkap na het koken aan totdat alle stoom weg is.*

### *8.3 Aanraakbediening*




| | |
|---|---|
| | AAN/UIT • Raak het symbool uit om het afzuigen te starten. Snelheid II is de standaard instelling.<br>Zet de afzuigmotor uit terwijl de afzuigkap op een willekeurige snelheid aan staat. |
| B | Bedien het apparaat zoals opgegeven om **de afzuigsnelheid te veranderen**. De motor kan met deze functie niet worden uitgeschakeld; de snelheid kan na het inschakelen van de afzuigkap alleen worden aangepast door het symbool aan te raken. Raak het symbool aan om de afzuigmotor uit te zetten. |
| | **Ledlampje** dat de gekozen **afzuigsnelheid** aangeeft. |
| | TIMER • Raak het symbool aan om automatisch uitschakelen na 10 minuten bedrijf in te stellen.<br>De ingestelde functie wordt aangeduid door het knipperen van het ledlampje C (ingestelde snelheid). |

*Zie ook paragraaf 7 'Gebruik van de kookplaat'.*

### *8.4 Automatisch uitschakelen*

De afzuigkap wordt automatisch uitgeschakeld na **4 uur onafgebroken** bedrijf sinds de laatste instelling.

### *8.5 Verzadigde metaalvetfilters*

Na 30 uur bedrijf knipperen alle ledlampjes C tegelijk om aan te geven dat de vetfilters verzadigd zijn.
Als u dit visuele alarm wilt resetten, moet u het symbool minstens 3 seconden lang ingedrukt te houden als de afzuigkap is uitgeschakeld.
Maak de filters schoon zoals beschreven in paragraaf 8.2.

# 9. Gebruik van de oven

***9.1 Algemene veiligheidsaanwijzingen/waarschuwingen***

*Als de oven of de gril in gebruik is, kunnen de wanden en de deur van de oven zeer heet worden.*
***Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.***
***Zorg ervoor dat kinderen niet op de ovendeur zitten of ermee spelen.***
***Gebruik de deur niet als kruk.***
***Zet of leg nooit aluminium keukengerei of folie op de bodem van de oven, want dit kan ernstige schade aan het email van de oven veroorzaken.***

***Vermijd*** *het bereiden van voedsel direct op de bodem van de oven.*

Als de oven voor het eerst wordt gebruikt of na een stroomonderbreking knippert het display regelmatig en geeft he 0:00 ęer.
Als u het display wilt instellen, raadpleegt u paragraaf '**EERSTE KEER INSCHAKELEN EN TIJD INSTELLEN**' op pagina 28.
Probeer niet om de deur terug te zetten zonder eerste te toepasselijke instructies zorgvuldig door te nemen (zie paragraaf 12.1 'De ovendeur uitnemen'): De scharnieren op de ovendeur kunnen letsel aan de handen veroorzaken.

***VERHITTINGSSTOP IN DE OVEN***

*Als de oven bij normaal bedrijf stopt met verhitten, en de display van de programmeur begint te knipperen en naar nul gaat, moet u controleren of:*

- *er een stroomonderbreking is geweest.*

*Als de blokkering weer optreedt na het opnieuw opstarten van het bereidingsprogramma, betekent dit dat de veiligheidsinstallatie is geactiveerd. Deze installatie wordt geactiveerd in het geval van een thermostaatfout en voorkomt dat de oven opnieuw wordt verhit. In zulke gevallen wordt aanbevolen dat u niet probeert om de oven weer aan te zetten, maar in plaats daarvan contact opneemt met het dichtstbijzijnde servicecentrum.*

***9.2 Opberglade (uitsluitend bij bepaalde modellen toegankelijk)***

De kookplaten zijn voorzien van een opberglade onder de oven. Bewaar uitsluitend de metalen accessoires van de kookplaat in de opberglade.

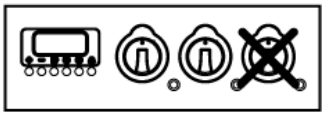
- *De lade wordt warm terwijl de oven in gebruik is; raak de interne delen niet aan om verbranding te voorkomen.*
- *Bewaar geen brandgevaarlijk materiaal als doeken, papier en dergelijke in de opberglade.*

***9.3 Risico op condens***

- *Sommige bereidingen met* ***hoge waterinhoud*** *in combinatie met gebruik van bepaalde functies kunnen leiden tot* ***condensvorming*** *op de binnenglasplaat van de oven. Om dit te voorkomen moet u de ovendeur tijdens het koken een of twee keer een paar seconden openen.*
- ***Laat het voedsel na het bereiden niet in de oven afkoelen*** *om condensvorming aan de binnenglasplaat van de oven te voorkomen; de condens kan uit de oven druppelen als de deur wordt geopend.*

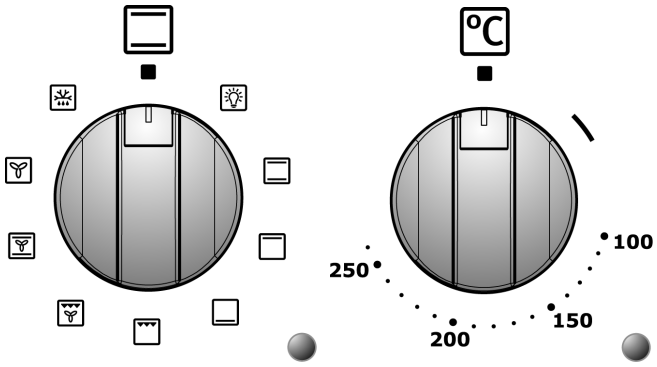
### *9.4 Gebruik van de elektrische multifunctionele oven*

*Het laatste gebied op het bereidingsdisplay en de bedieningsknoppen op de primaire oven hebben geen invloed op de bediening van de extra oven.*

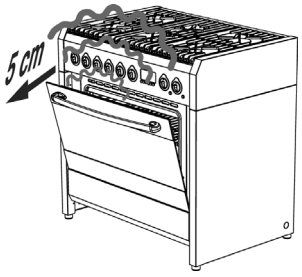


#### 9.4.1 De oven voor het eerst aanzetten

Bij de eerste keer gebruik kan de oven rook of een sterke geur afgeven vanwege olie- of vetresten van het bereidingsproces, die een onprettige geur of smaak aan het eten kan afgeven. Voordat u het voedsel in de oven zet, moet u de grilloven 30–40 minuten op de maximale temperatuur met gesloten deur verhitten en moet u wachten tot de rook of de geur weg is.




*Volg deze stappen om verbranding van stoom in de oven te voorkomen:*
*Draai de functiekiezer naar ■ of naar de functie .*
*Open de deur in twee stappen: Houd hem 4–5 seconden lang gedeeltelijk open (**ca. 5 cm**) en open hem vervolgens helemaal.*
*Als u het eten moet verplaatsen, moet u de deur zo kort mogelijk open laten staan om te voorkomen dat de temperatuur in de oven zo sterk daalt dat dit invloed kan hebben op de bereiding.*




#### 9.4.2 Traditionele bereiding

Draai de functiekiezer naar de gewenste positie en de temperatuurkiezer naar de gewenste temperatuurwaarde (zie paragraaf 10.3.1).

Voor aparte verhitting boven of onder het voedsel moet de functiekiezer op de positie (bovenhitte) of (onderhitte) worden ingesteld. Voor een regelmatigere verhitting in de hele oven moet de functiekiezer naar de positie worden gedraaid.

**De oven is voorzien van een automatisch koelsysteem dat wordt geregeld door de temperatuur van de deur.** Als de maximale temperatuur is bereikt, wordt de ventilator automatisch ingeschakeld, en weer uitgeschakeld als de temperatuur van de deur onder een vooraf ingestelde grens komt.
De blazer kan blijven draaien na het uitzetten van de oven.

**Als dit niet gebeurt, moet u het apparaat uitzetten en onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst.**

#### 9.4.3 Koken met hete lucht

Draai de functiekiezer naar de positie . Draai de temperatuurkiezer naar de gewenste temperatuurwaarde.

#### 9.4.4 Koken met warme lucht en spit

Draai de functiekiezer naar de positie . Draai de temperatuurkiezer naar de maximale temperatuurwaarde.

### 9.4.5 Koken met gril en spit (met gesloten deur)

Draai de functiekiezer naar de positie . Draai de temperatuurkiezer naar de maximale temperatuurwaarde. De gril en het spit werken tegelijk, waardoor het voedsel op het spit kan worden bereid.

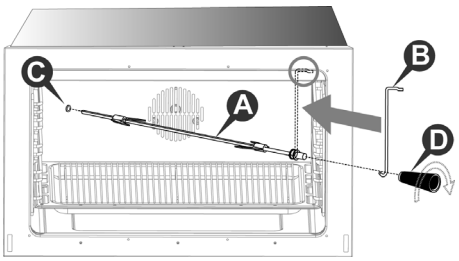
### 9.4.6 Koken met spit (met gesloten deur)

Als uw ovenmodel een spit heeft, doet u als volgt:

- Duw het vlees dat moet worden bereid, op de stang van het spit **A** en bevestig het met de verstelbare vorken.
- Hang de haak **B** boven in de oven zoals aangegeven in de afbeelding.
- Steek de stang van het spit **A** in het gat **C** in de ovenkast. Voordat u de ovendeur sluit, moet u controleren of de stang **A** correct in het gat **C** is geplaatst (plaats de stang en draai hem lichtjes naar voren en naar achteren).
- Hang het andere uiteinde van de stang aan de haak **B** (de rol op de stang **A** bevindt zich op het handvat van de haak **B**).
- Sluit de ovendeur en activeer het spit door de functiekiezer naar de positie te draaien.
- Als de bereiding is voltooid, moet u de ovendeur openen en de stang van het spit uitnemen met behulp van het plastic handvat **D**, dat is vastgedraaid aan de onderkant van de stang **A**.

### 9.4.7 Ontdooien

Draai de functiekiezer naar de positie en draai de temperatuurkiezer naar de positie ■ : zo wordt de motorventilator geactiveerd die de lucht inde oven circuleert en het ontdooien van bevroren voedsel bevordert.

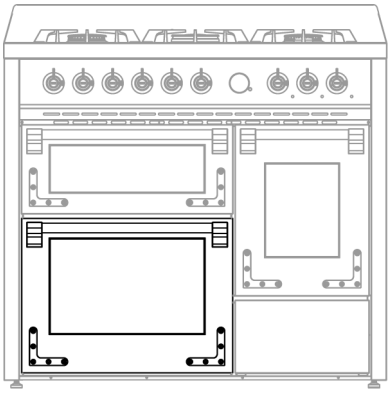



### 9.4.8 De oven uitzetten

Schakel de oven uit door de temperatuurkiezer terug naar de positie ■ te draaien.

### *9.6 Gebruik van de elektrische heteluchtoven*

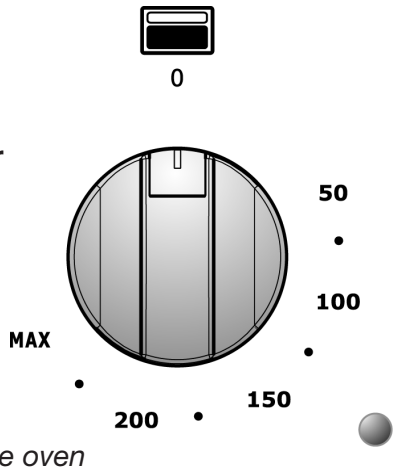
*Het display voor het afronden van het bereiden en de functiekiezer op de heteluchtoven hebben geen invloed op de bereiding door de grilloven.*



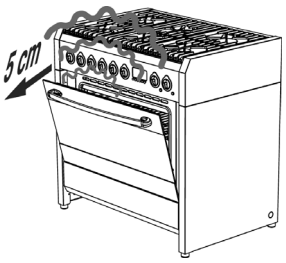
De heteluchtoven is voorzien van een circulair hitte-element met een ventilator op de achterwand.

**9.6.1 De oven voor het eerst aanzetten**

Bij de eerste keer dat de oven wordt gebruikt, kan rook of een sterke geur worden afgegeven vanwege olieachtige resten van het bereidingsproces, wat een onprettige geur of smaak aan het voedsel kan geven. **Voordat u het voedsel in de oven zet, moet u de oven 30–40 minuten op de maximale temperatuur verhitten met gesloten deur en moet u wachten tot de rook of de geur weg is.**




*Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt door stoom uit de oven moet u het volgende doen: draai de functiekiezer naar '**0**'; open de deur in twee stappen: houd hem 4–5 seconden lang deels geopend (**ca. 5 cm**) en open hem vervolgens helemaal. Als u het eten moet verplaatsen, moet u de deur zo kort mogelijk open laten staan om te voorkomen dat de temperatuur in de oven zo sterk daalt dat dit invloed kan hebben op de bereiding.*




## 9.6.2 Koken met hete lucht

Draai de temperatuurkiezer naar de gewenste temperatuur. De positie van de grillplaat kan op basis van uw eigen smaak en de verschillende vereisten van het bereiden van het voedsel worden aangepast.

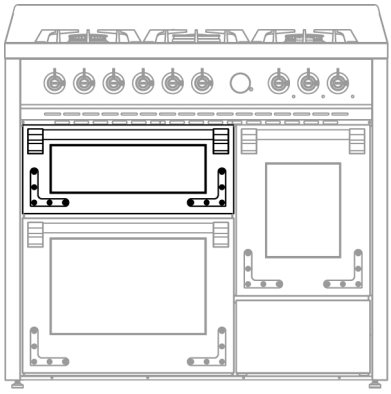
**9.6.3 De oven uitzetten**

Schakel de oven uit door de temperatuurkiezer terug naar de positie '**0**' te draaien.

### *9.7 Gebruik van de grilloven met hete lucht*

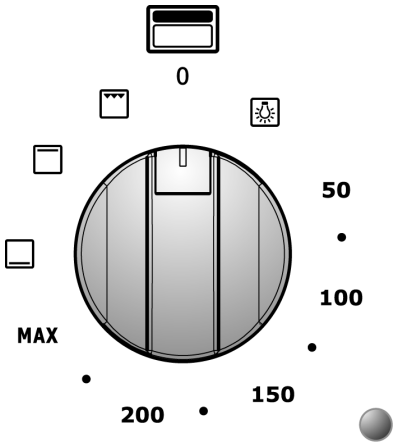
*De grillovenknop heeft **geen invloed** op de functie van de heteluchtoven.*

De grilloven met natuurlijke convectie is voorzien van:



een hitte-element op de bodem;
een hitte-element boven in de oven (+ grill).

**9.7.1 De grilloven voor het eerst aanzetten**
De eerste keer dat de grilloven wordt gebruikt, kan hij rook of een sterke geur afgeven door olieachtige productieresten, die een onprettige geur of smaak aan het voedsel kunnen afgeven. **Voordat u het voedsel in de oven zet, moet de grilloven 30–40 minuten op de maximale temperatuur aan staan met gesloten deur en moet u wachten tot de rook of de geur weg is.**




De grilloven kan worden aangezet door de knop naar de gewenste temperatuur (van **50 °C** tot **MAX**) of functie ■te draaien.

**9.7.2 Koken met de grill (met gesloten deur)**
Draai de nap in de richting ▭ en laat de grilloven ca. 5 minuten voorverwarmen. Voor juiste werking moet het grillrooster op de tweede rails van onderen worden geplaatst. De positie van het grillrooster kan op basis van uw eigen smaak en de verschillende vereisten van het bereiden van het voedsel worden aangepast. Een koelsysteem voorkomt dat de bedieningsknop oververhit raakt.

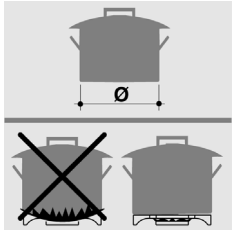
**9.7.3**
Draai de knop naar de gewenste temperatuur en plaats het voedsel op het gewenste niveau (**voorkom dat het voedsel helemaal onderin wordt geplaatst**). Op deze manier wordt het voedsel zowel van de bovenkant als de onderkant van de twee hitte-elementen bereid.

Voor aparte verhitting boven of onder het voedsel moet u de functiekiezer op de positie (bovenhitte) of (onderhitte) instellen.

**9.7.4**
Schakel de oven uit door de knop terug naar de '**0**'-positie te draaien.

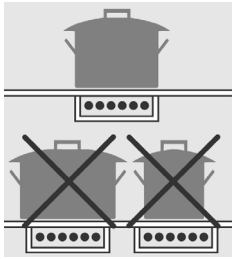
# 10. Tips voor koken

### 10.1 Tips voor correct gebruik van de branders van de kookplaat




De diameter van de bodem van het kookgerei
moet overeenkomen met die van de brander die wordt gebruikt (zie tabel). De vlam van de brander mag nooit breder zijn dan de diameter van de pan. Gebruik kookgerei met een vlakke bodem. Gebruik indien mogelijk een pan met deksel. Dit vermindert het energieverbruik. Om de kooktijd voor groenten, aardappel enz. terug te brengen gebruikt u weinig water.

| Burner | Recipient diameter (in cm) |
|---|---|
| Rapid | from 24 to 26 |
| Semi rapid | from 16 to 22 |
| Auxiliary | from 8 to 14 |
| Wok | from 24 to 26 |



### 10.2 Tips voor correct gebruik van de inductiekookplaat

Voor de beste resultaten en het besparen van energie dient u uitsluitend kookgerei te gebruiken dat geschikt is voor inductie. De diameter van de bodem van het kookgerei moet gelijk zijn aan die van de cirkel van de kookzone (zie paragraaf 7.5); als deze niet overeenkomen, gaat er energie verloren.
De bodem van het kookgerei moet van een ijzerlegering of ferrietstaal zijn en helemaal vlak zijn. Het moet ook helemaal schoon en droog zijn, net als het glasoppervlak van de kookzone.
Gebruik geen pannen met een ruwe, bekraste of beschadigde bodem, want die kan het oppervlak van de kookplaat beschadigen.

*Er mag geen suiker, synthetische materialen of aluminiumfolie in contact komen met de hittezones. Deze kunnen bij afkoeling scheuren of andere veranderingen van de keramisch-glasplaat veroorzaken. Voordat u suikerhoudend voedsel bereidt, is het aan te bevelen de keramisch-glasplaat te behandelen met een speciaal product op siliconebasis om de kookplaat te beschermen tegen eventuele verbrande etensresten.*

*Laat geen lege pannen op de kookplaat staan.*

*Zorg ervoor dat u geen voorwerpen, ook geen kleine, op de kookplaat laat vallen.*

*Zand en overig schurend materiaal kan het glas beschadigen.*

*Het glas kan bekrast raken als pannen boven op schurende resten worden gezet.*

*Krassen hebben echter geen invloed op de functie van de kookplaat.*

*Zorg ervoor dat de ventilator juist werkt.*

### *10.3 Tips voor correct gebruik van de oven*

*De oven maakt het optimaliseren van het koken mogelijk.*
*Voedsel kan traditioneel worden bereid, met convectie of met de grill.*
***De ovendeur moet bij alle soorten bereiding helemaal gesloten zijn.***
*Tijdens het koken kunt u een geluid horen dat op een **plop** lijkt: dit komt door het warm/koud-effect en is normaal.*

#### 10.3.1 Traditioneel koken

Met dit type bereiding komt de hitte van boven en van onder. Daarom kunnen het beste de middelste rails worden gebruikt. Als een hogere temperatuur van boven of onder voor het koken nodig is, moet u de onderste of bovenste rails gebruiken. Traditioneel koken wordt aanbevolen voor voedsel waarvoor een hoge bereidingstemperatuur nodig is dat lang moet worden gebakken. Dit systeem wordt ook aanbevolen bij koken met pannen van terracotta, porselein en dergelijke.

**ECO**

*De traditionele functie 'bovenste en onderste hitte-element' werkt ook als **ECO**-functie(*): een innovatieve functie die het overgebrachte vermogen binnen de ovenruimte reguleert. Het voedsel wordt geleidelijk verhit met behulp van resthitte. Omdat dit meer tijd in beslag neemt, is deze functie vooral geschikt voor het verhitte van voedsel dat al voorbereid of bereid is.*
*Als deze functie niet nodig is, en u optimaal wilt gebruikmaken van de hitte-elementen, worden de volgende handelingen aanbevolen:*

- *Verhit de oven door een andere functie (bv. ) en een temperatuur van minstens 100 °C te kiezen;*
- *Als de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt (als het oranje lampje uitgaat), kiest u de traditionele functie en begint u met koken.*

***WAARSCHUWING!** Als tijdens het gebruik van de **ECO**-functie de temperatuur 100 °C bereikt, wordt de **ECO**-functie uitgeschakeld als de ovendeur wordt geopend en gesloten.*

*Als de **ECO**-functie actief is, staat de interne ovenlamp vanaf het begin van het verhitten uit; hij gaat pas aan nadat de ovendeur is geopend.*

*(*) Deze bereidingsstand wordt normaal gesproken gebruikt om de energieklassen en het stroomverbruik te definiëren.*

#### 10.3.2 Koken met hete lucht

Met dit type bereiding wordt het voedsel verwarmd met hete lucht die door de oven wordt gecirculeerd dankzij een ventilator die zich op de achterwand bevindt. De hitte bereikt snel en gelijkmatig alle delen van de oven, waardoor verschillende gerechten tegelijkertijd op verschillende platen kunnen worden bereid. Het vocht wordt uit de lucht gehaald en het droge gebied voorkomt dat geurtjes en smaak worden verspreid en vermengd.
Door de mogelijkheid om op meer dan één plaat voedsel te bereiden kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden. Koekjes en minipizza's kunnen in drie verschillende bakvormen worden bereid. De oven kan echter ook worden gebruikt voor het bereiden van voedsel op één plaat.
Het onderste plaat kan worden gebruikt om het koken eenvoudiger in de gaten te kunnen houden.
Koken met hete lucht is vooral praktisch om bevroren voedsel snel terug te brengen op kamertemperatuur, om conserven of zelfgemaakte fruit op siroop te steriliseren en ten slotte op sponzen of vruchten te drogen.

**10.3.3 Koken met de gril**
De hitte komt van boven. Bijna alle soorten vlees kunnen worden gegrild, met uitzondering van mager wild en gerechten zoals frikadellen. Vlees en vees dat moet worden gegrild, moeten licht met olie worden bestreken en op de roosters worden geplaatst. De plaatsing is afhankelijk van de vetinhoud: Hoe lager de vetinhoud, hoe dichterbij het moet worden geplaatst. Zo voorkomt u dat het oppervlak verbrand en de binnenkant niet gaar genoeg wordt.

**Het meest geschikt voor:** relatief dun vlees; gegrilde sandwiches.

Plaats de grillpan op het onderste niveau om sappen en vet op te vangen; giet een glas met water in de grillpan om dat er rook ontstaat als gevolg van oververhitting.

**10.3.4 Koken met ventilatiegrill**
Door een combinatie van de grill en de ventilator te gebruiken
Dit type bereiding zorgt ervoor dat de hitte geleidelijk in het voedsel doordringt, terwijl de oppervlakte direct wordt blootgesteld aan de grill.

Vooral geschikt voor: dikker vlees, wild gevogelte.

**10.3.5 Koken met vlees en vis**
Vlees dat in de oven moet worden bereid, moet ten minste 1 kg wegen. Voor zeer mals rood vlees dat rauw moet worden bereid (zoals rosbief, filet enz.), of dat aan de buitenkant goed doorbakken moet zijn en alle sappigheid aan de binnenkant moet behouden, is korte bereiding bij hoge temperaturen (**200–250 °C**) noodzakelijk.
Voor wit vlees, wild gevogelte en vis is bereiding bij lage temperaturen (**150–175 °C**) noodzakelijk.

De ingrediënten voor de saus mogen alleen in de bakvorm worden gedaan als de bereidingstijd kort is, anders moeten ze in het laatste half uur worden toegevoegd. Vlees kan worden geplaatst op een vuurvaste schaal of direct op het rooster met een druipbak eronder om het sap op te vangen.
Druk met een lepel op het vlees op de controleren of het gaar is.
Als het stevig is, is het klaar. Wacht ten minste **15 minuten** na het bereiden voordat u het vlees aansnijdt, om te voorkomen dat het sap verloren gaat. Vóór het serveren kunnen de borden bij lage temperatuur in de oven worden verwarmd.

**10.3.6 Bakken**
Geklopte mixen moeten aan de lepel blijven hangen, want overtollige vloeistof verlengt de kooktijd. Voor zoet gebak zijn milde temperaturen (over het algemeen **150–200 °C**) en voorverwarming (ca. **10 minuten**) nodig. De ovendeur niet worden geopend voordat minstens ¾ van de bereidingstijd is verstreken.

### 10.3.7 Tabellen met aanbevolen bereiding

De bereidingstijd varieert afhankelijk van de soort, de eenvormigheid en het volume van het voedsel. Wij bevelen aan dat u uw eerste poging in de gaten houdt en de resultaten controleert, omdat eenvormige resultaten worden behaald door dezelfde gerechten onder dezelfde omstandigheden te bereiden. De volgende drie tabellen (I, II en III) bieden een richtsnoer.

**TABEL MET TIJDEN VOOR HETE LUCHT EN TRADITIONELE BEREIDING (I)**

| BEREIDINGSMETHODE | HOEVEEL-HEID KG. | BEGELEIDINGSPOSITIE VANAF BODEM | | TEMPERATUUR °C | | TIJD IN MI-NUTEN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Hete lucht | Traditioneel | Hete lucht | Traditioneel | |
| **Bakken** | | | | | | |
| Met geklopt deeg, in vorm | 1 | 1-3 | 2 | 175 | 200 | 60 |
| Met geklopt deeg op de bakplaat | 1 | 1-3 | 2 | 175 | 200 | 50 |
| Boterdeeg, taartbodem | 0.5 | 1-3 | 3 | 175 | 200 | 30 |
| Boterdeeg met vochtige vulling | 1.5 | 1-3 | 2 | 175 | 200 | 70 |
| Boterdeeg met droge vulling | 1 | 1-3 | 2 | 175 | 200 | 45 |
| Natuurlijk gerezen mengsel | 1 | 1-3 | 1 | 175 | 200 | 50 |
| Kleine taarten | 0.5 | 1-3 | 3 | 160 | 175 | 30 |
| **Vlees** | | | | | | |
| Kalfsvlees | 1 | 2 | 2 | 180 | 200 | 60 |
| Rundvlees | 1 | 2 | 2 | 180 | 200 | 70 |
| Rosbief | 1 | 2 | 2 | 220 | 220 | 50 |
| Varkensvlees | 1 | 2 | 2 | 180 | 200 | 70 |
| Kip | 1-1.5 | 2 | 2 | 200 | 200 | 70 |
| **Eenpansgerechten** | | | | | | |
| Stoofvleesgerecht | 1 | 1 | 2 | 175 | 200 | 120 |
| Kalfsvleesgerecht | 1 | 1 | 2 | 175 | 200 | 110 |
| **Vis** | | | | | | |
| Filet, vissteak, kabeljauw, horsmakreel, schol | 1 | 1-3 | 2 | 180 | 180 | 30 |
| Makreel, tarbot, zalm | 1 | 1-3 | 2 | 180 | 180 | 45 |
| Oesters | 1 | 1-3 | 2 | 180 | 180 | 20 |
| **Timbaaltjes** | | | | | | |
| Pastatimbaaltjes | 2 | 1-3 | 2 | 185 | 200 | 60 |
| Groentetimbaaltjes | 2 | 1-3 | 2 | 185 | 200 | 50 |
| Zoete en zachte soufflés | 0.75 | 1-3 | 2 | 180 | 200 | 50 |
| Pizza en calzone | 0.5 | 1-3 | 2 | 200 | 220 | 30 |

- De tijden verwijzen naar bereiding op één niveau; voor meerdere platen moet de tijd met **5-10 minuten worden verlengd.**
- Bij de bereidingstijden is het voorverwarmen niet inbegrepen; dit neemt **ca. 15 minuten** in beslag.
- Als u op meerdere platen kookt, geldt de richtlijn voor de voorkeurspositie.
- Voor rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kalkoen, met of zonder bot, moet de bereidingstijd met **20 minuten** worden verlengd.

**TABEL MET BEREIDINGSTIJDEN MET GRILL EN VENTILATIEGRILL (II)**

| TRADITIONEEL GRILL | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **BEREIDINGSMETHODE** | **HOEVEELHEID KG.** | **POSITIE** | **TEMPERATUUR °C** | **TIJD IN MINUTEN** |
| Kip | 1-1.5 | 3 | MAX | 30 PER SIDE |
| Gegrilde sandwiches | 0.5 | 4 | MAX | 5 PER SIDE |
| Worstjes | 0.5 | 4 | MAX | 10 PER SIDE |
| Varkenskarbonade | 0.5 | 4 | MAX | 8 PER SIDE |
| Vis | 0.5 | 4 | MAX | 8 PER SIDE |

| GRILL MET VENTILATOR | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **BEREIDINGSMETHODE** | **HOEVEELHEID KG.** | **POSITIE** | **TEMPERATUUR °C** | **TIJD IN MINUTEN** |
| Gebakken varkensvlees | 1.5 | 2 | 170 | 180 |
| Gebakken rundvlees | 1.5 | 3 | 220 | 60 |
| Kip | 1.2 | 2 | 190 | 90 |

- De druipbak voor het opvangen van kooksappen moet altijd op het eerste rek vanaf de bodem van de oven worden geplaatst.

**TABEL MET ONTDOOITIJDEN (III)**

| ONTDOOIEN | | | |
|---|---|---|---|
| **BEREIDINGSMETHODE** | **HOEVEELHEID KG.** | **POSITIE** | **TIJD IN MINUTEN** |
| Kant-en-klare maaltijden | 1 | 2 | 45 |
| Vlees | 0.5 | 2 | 50 |
| Vlees | 0.75 | 2 | 70 |
| Vlees | 1 | 2 | 110 |

- Ontdooien bij kamertemperatuur heeft als voordeel dat de smaak en het uiterlijk van het voedsel niet worden beïnvloed.

# 11. Reiniging en onderhoud

Vóór schoonmaak of onderhoud moet u de stroomtoevoer naar het apparaat afsluiten en het gasventiel dichtdraaien.

Waarschuwing: Onderhoud mag uitsluitend worden gedaan door bevoegd personeel.
Maak de oppervlakken van het apparaat niet schoon terwijl ze nog warm zijn.
Gebruik uitsluitend geschikte schoonmaakmiddelen om de oppervlakken van het apparaat schoon te maken. De producent wijst elke vorm van verantwoordelijk van de hand en is niet verantwoordelijk voor schade die ontstaat als gevolg van gebruik van ongepaste en/of andere schoonmaakmiddelen dan opgegeven.
Gebruik geen druk- of stoomschoonmaakmachines om het apparaat schoon te maken.

### *11.1 Onderhoudsschema*

Afgezien van schoonmaken hoeven de apparaten niet regelmatig te worden onderhouden.

### *11.2 Roestvrijstalen oppervlakken schoonmaken*

Om de roestvrijstalen oppervlakken schoon te maken en in goede toestand te houden moet een oplossing van warm water en neutrale zeep worden gebruikt. Giet de oplossing op een vochtige doek en veeg de stalen oppervlakken voorzichtig af. Spoel grondig na en droog af met een zachte doek of poetslap.

Gebruik onder geen enkele omstandigheid staalwol of ruwe krabbers, want die kunnen de oppervlakken beschadigen. Gebruik uitsluitend niet-schurende sponzen en indien nodig houten of plastic schrapers.

### *11.3 Geëmailleerde oppervlakken schoonmaken*

Maak schoon met een niet-schurende spons bevochtigd met neutrale zeep en water. Vetvlekken kunnen eenvoudig worden verwijderd met warm water of een speciaal product voor het schoonmaken van email. Spoel grondig na en droog af met een zachte doek of een stuk rendiervel.

Gebruik geen producten die schuurmiddel bevatten, ruwe borstels/sponzen, staalwol of zuur aangezien deze de oppervlakken kunnen beschadigen. Laat geen zure of alkalische stoffen (citroensap, azijn, zout enz.) op het email staan.

### *11.4 Gepolijste oppervlakken schoonmaken*

Schoonmaken met een niet-schurende spons met warm water en neutrale zeep met een standaard schoonmaakmiddel voor gepolijste oppervlakken.
Afspoelen en grondig drogen met een zachte doek.

Schuurmiddelen, ruwe staalborstels, staalwol of zuur kan de oppervlakken beschadigen.
Gebruik geen alcohol.

### *11.5 Houten oppervlakken, accessoires en onderdelen schoonmaken*

Wij bevelen aan om normaal verkrijgbare schoonmaakmiddelen te gebruiken. Met deze producten bent u er zeker van dat het hout op den duur verzorgd blijft. Als dergelijke producten net beschikbaar zijn, wordt aanbevolen om vuil zo snel mogelijk te verwijderen met behulp van een vochtige doek met water en een neutrale zeep. Spoel grondig na en droog af met een zachte doek. Verwijder grote en hardnekkige resten met een **krasvrije krabber voor hout** of een **speciale spons** die is gemaakt voor gevoelige oppervlakken.

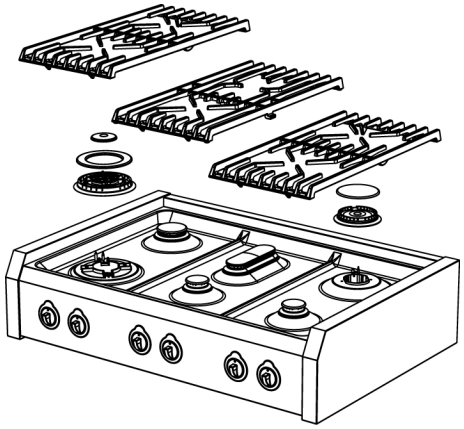
Gebruik onder geen enkele omstandigheid staalwol of scherpe krabbers, want die kunnen de oppervlakken beschadigen.
Houten accessoires en onderdelen niet in de afwasmachine stoppen. Houd ze droog en voorkom extreme temperatuurschommelingen. Overdreven vochtigheid en extreme temperatuurschommelingen kunnen de houten accessoires en onderdelen onbedoeld vervormen.

### *11.6 Knoppen en bedieningspaneel schoonmaken*

Maan de knoppen en het bedieningspaneel schoon met een vochtige doek.

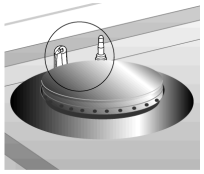
### *11.7 Roosters en branders schoonmaken*

Maak de roosters en kookplaatbranders schoon door ze uit te nemen en omhoog te tillen, zoals te zien op de afbeelding, en ca. 10 minuten lang in een oplossing van warm water en niet-schurend neutraal schoonmaakmiddel te leggen. Grondig afspoelen en drogen.
De branders en platen mogen niet in de afwasmachine.
Controleer altijd of de openingen van de branders niet verstopt zijn.
Zorg ervoor dat u de branders correct plaatst en controleer altijd of de vlam gelijkmatig is.
Wij bevelen aan om dit minstens eenmaal per week te doen en verder zo vaak als nodig.



### *11.8 Ontstekers en thermo-elementen schoonmaken*

Om er zeker van te zijn dat de ontstekers en thermo-elementen correct werken, moeten ze altijd schoon worden gehouden. Controleer deze onderdelen regelmatig en maak ze indien nodig schoon met een vochtige doek. Grondig drogen.
Eventuele droge resten moeten worden verwijderd met een tandenstokers of een naald. Wees voorzichtig en zorg ervoor dat het keramische isolatiedeel niet wordt beschadigd.



### *11.9 De inductiekookplaat schoonmaken*

De inductiekookplaat hoeft niet speciaal te worden onderhouden of schoongemaakt. Als er na het koken verbrande etensresten rond het bereidingsgebied zijn, verwijdert u deze met een krasvrije krabber, spoelt u na met water en droogt u het oppervlak grondig af met een droge doek. Regelmatig gebruik van een krabber zorgt ervoor dat u minder chemische schoonmaakmiddelen nodig hebt.

Voordat u een pan over de kookplaat verplaatst, moet u controleren dat er geen kruimels of vuil onder zit waardoor krassen kunnen ontstaan.

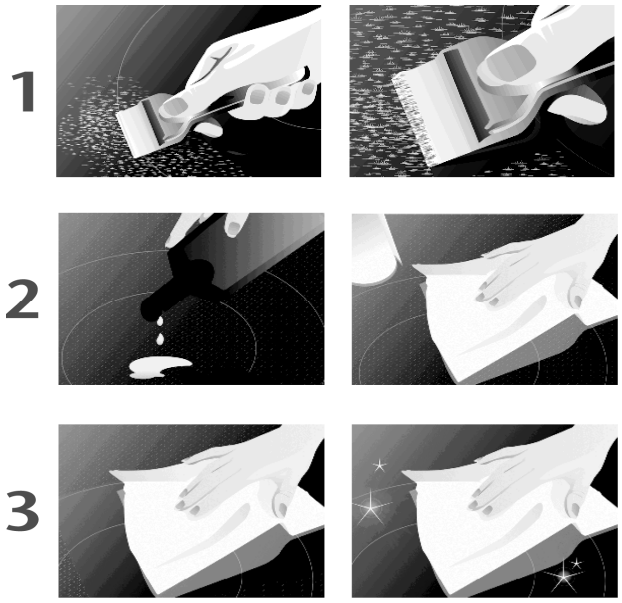
Gebruik geen schurende sponzen of schoonmaakmiddelen. Vermijd het gebruik van agressieve chemische producten zoals een schoonmaakspray voor ovens, vlekkenverwijderaars of overige producten zoals badkamer- of universele reinigers.

Let op dat de hete keramische glaskookplaat niet in contact komt met plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudend voedsel. Deze stoffen kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen en moeten onmiddellijk worden verwijderd met een krasvrije krabber.

Voordat u suikerhoudend voedsel bereidt, is het aan te bevelen de keramisch-glasplaat te behandelen met een speciaal product op siliconebasis om het oppervlak van de kookplaat te beschermen tegen verbrande etensresten.

Het oppervlak van de keramische glasplaat moet als volgt worden schoongemaakt:

Verwijder grote en hardnekkige resten met een krasvrije krabber voor hout of een speciale spons die is gemaakt voor fijne oppervlakken.
Wacht tot het oppervlak van de kookplaat helemaal is afgekoeld, giet er een paar druppels schoonmaakmiddel op en wrijf met keukenpapier of een schone doek. Als alternatief kan een speciale spons voor het schoonmaken van fijne oppervlakken worden gebruikt.
Veeg het oppervlak van de kookplaat af met een vochtige doek of met de droge kant van een speciale spons.




***11.10 De oven schoonmaken***
Houd de oven in optimale staat door hem regelmatig schoon te maken, bij voorkeur elke keer dat hij is gebruikt, nadat hij is afgekoeld: op die manier kunnen eventuele resten eenvoudiger worden verwijderd en voorkomt u dat ze inbranden de volgende keer dat de oven wordt gebruikt.
Maak de roestvrijstalen en geëmailleerde onderdelen schoon zoals beschreven in paragraaf 11.2 'Roestvrijstalen oppervlakken schoonmaken' en 11.3 'Geëmailleerde oppervlakken schoonmaken'.
Neem alle uitneembare onderdelen uit en was deze afzonderlijk af. Spoelen en grondig drogen met een schone doek.

***11.10.1 De ovenwanden schoonmaken***
Gebruik nooit schoonmaakmiddelen om dit type oven schoon te maken.
De ovenwanden kunnen met lichte azijn worden schoongemaakt en met een vochtige doek met water worden afgenomen. Verhit vervolgens de oven minstens een uur lang bij **150 °C** om het schoonmaken eenvoudiger te maken. Als de oven is afgekoeld, moet hij met een vochtige doek worden afgenomen.

***11.10.2 De ovendeur schoonmaken***
Wij bevelen aan om de ovendeur altijd schoon te houden. Gebruik keukenpapier en bij hardnekkig vuil een vochtige doek en een huishoudschoonmaakmiddel.
Gebruik geen sterke of schurende schoonmaakmiddelen of metalen krabbers om de glasplaat van de ovendeur schoon te maken, want hierdoor kan het oppervlak bekrast raken, waardoor het glas kan versplinteren.

Spuitbussen voor het schoonmaken van de oven mogen niet worden gebruikt om de ventilator en de temperatuursensor binnen de oven schoon te maken.

# 12. Bijzonder onderhoud

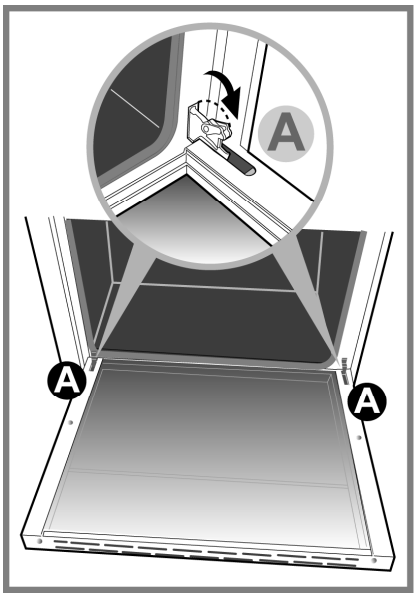
Bepaalde onderdelen die worden blootgesteld aan slijtage moeten periodiek worden onderhouden of vervangen. Hieronder vindt u specifieke instructies voor elk type onderhoud.

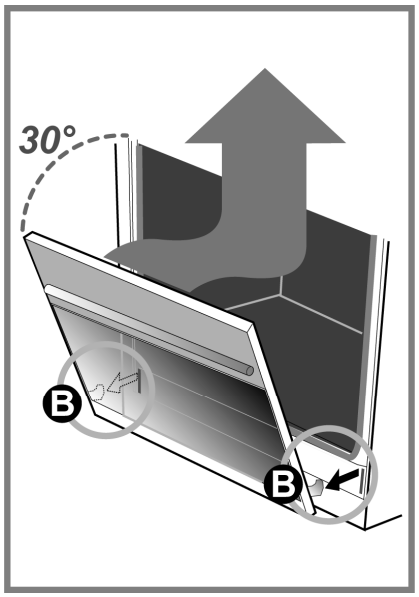
Vóór het onderhoud moet u de stroomtoevoer naar het apparaat afsluiten en de gaskraan dichtdraaien.

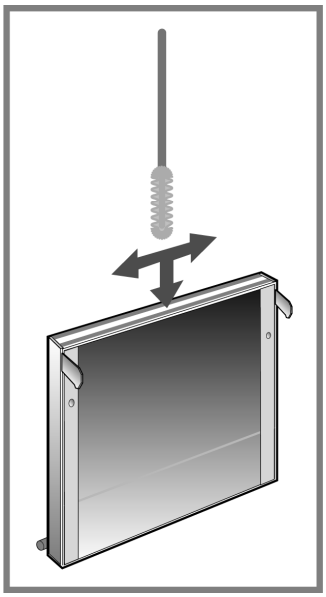
### *12.1 De ovendeur uitnemen*

De ovendeur kan helemaal worden uitgenomen om de hem grondiger te kunnen schoonmaken. Zelfs al is deze handeling mogelijk, hij mag niet door iedereen worden uitgevoerd omdat er kracht nodig is om de deur open te houden en expertise om hem terug te zetten. Als u niet zeker weet of u dit kunt, bevelen wij aan om de deur schoon te maken zonder hem uit te nemen of in speciale gevallen contact opneemt met het dichtstbijzijnde bevoegde servicecentrum.

**Neem de deur als volgt uit:**
Open de ovendeur en maak de veiligheidsvergrendelingen van de scharnieren los door de respectieve stiften **A** (één voor elk scharnier) naar achteren te draaien.
Sluit de deur gedeeltelijk, tot er geen spanning meer op de veren staat (de deur heeft een hoek van ca. 30°).
**Gebruik beide handen** om de deur in de gesloten richting te duwen en tegelijkertijd omhoog te tillen.
Draai het onderste deel van de deur naar buiten om de scharnieren **B** uit hun zetels te nemen.

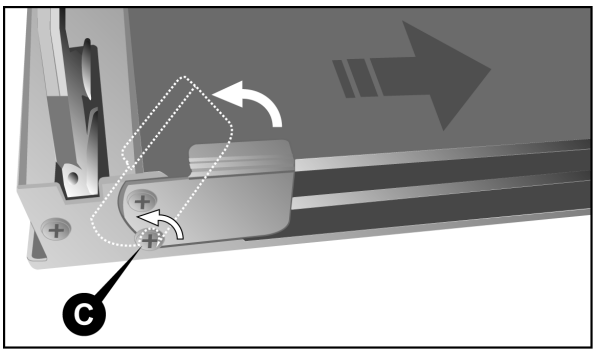


De interne glasplaat kan worden uitgenomen om grondiger te worden schoongemaakt.

U doet als volgt:
Draai de schroef **C** een halve slag los om ervoor te zorgen dat de vergrendeling van rechts naar links kan worden uitgenomen.
Til de twee vergrendelingen omhoog en trek de interne glasplaat eruit.
Als u het glas weer op zijn plek wilt zetten, moet u de instructies in omgekeerde volgorde volgen.



Voor het schoonmaken van de het gebied tussen het buitenglas en het tussenliggende glas moet een zachte borstel in de tussenruimte tussen de glasplaten worden gebruikt, zoals afgebeeld op p. 61.

Volg voor het terugplaatsen van de deur de instructies op p. 61 in omgekeerde volgorde.

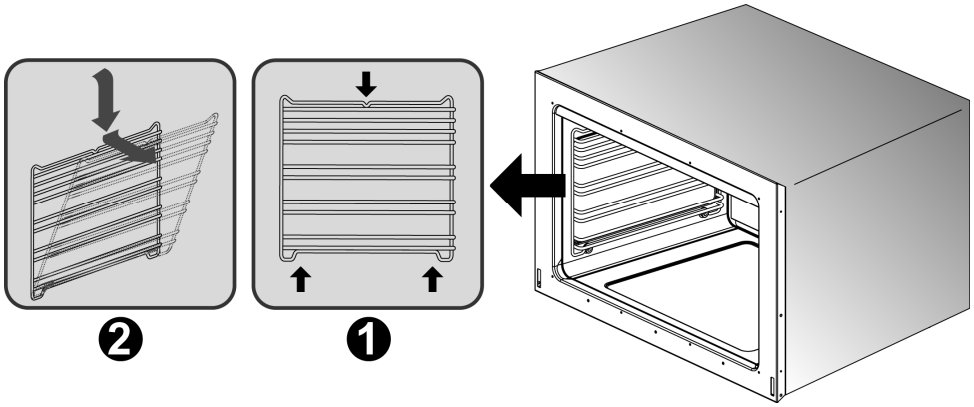
Als de scharnieren **B** in hun zetels zijn teruggeplaatst, moet u de deur helemaal open doen en de veiligheidsvergrendelingen van de scharnieren terug te plaatsen door de respectieve stiften **A** (één per scharnier) naar beneden te halen.

***WAARSCHUWING:*** *Na het monteren van de deur moet u altijd controleren of de veiligheidsvergrendelingen van de scharnieren correct zijn geplaatst.*

### *12.2 Zijroosters (lijst) uitnemen*

De zijroosters kunnen worden uitgenomen om ze afzonderlijk schoon te maken en om het schoonmaken van de ovenwanden te eenvoudiger te maken De roosters zijn op drie punten aan ovenwanden bevestigd; deze zijn in de afbeelding aangegeven met een pijl (detail **1**).

Druk met uw vingers omlaag zoals aangegeven in detail **2** op de afbeelding om de roosters los te maken van de bovenste stift.
Til ze omhoog en neem ze uit.
Als u ze weer terug wilt plaatsen, moet u de instructies in omgekeerde volgorde volgen. Zet het onderste deel van de roosters op de respectieve stiften en duw vervolgens het bovenste deel helemaal tegen de ovenwand, tot de hele lijst aan de stift is bevestigd.

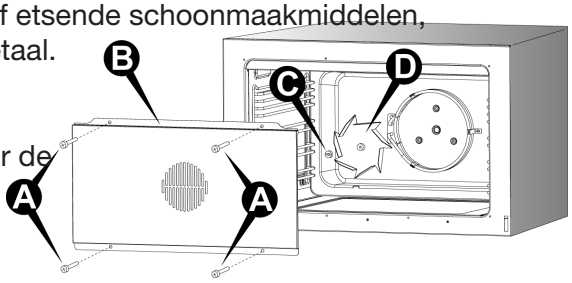


### *12.3 De interne ovenventilator uitnemen en schoonmaken*

Voor de interne ovenventilator kan periodiek onderhoud nodig zijn.
Maak als volgt de ventilator los:

- Zorg ervoor dat de stroomtoevoer voor het apparaat losgekoppeld is.
- Verwijder alle interne onderdelen (druipbak, platen).
- Draai de vier schroeven **A** los van de bedekking en neem ze uit.
- Neem de bedekking **B** uit.
- Gebruik een muntje om het bevestigingsmechaniek **C** van de ventilator los te maken (hier is de draairichting omgekeerd: met de klok mee draaien om los te maken).
- Neem de ventilator **D** uit en was hem door hem onder te dompelen in warm water met afwasmiddel. Gebruik nooit schurende of etsende schoonmaakmiddelen, poederproducten of schuursponsjes voor metaal.
- Spoel de ventilator af en droog hem grondig.

Plaats de ventilator en de bedekking terug door de instructies in omgekeerde volgorde te volgen.



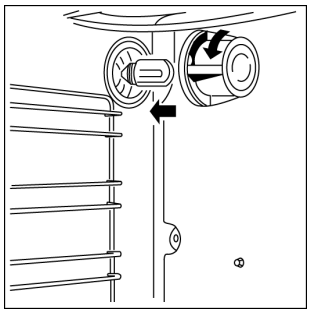

### *12.4 Het ovenlampje vervangen*

Vóór het onderhoud moet u de stroomtoevoer naar het apparaat afsluiten.

Voer de volgende stappen uit:

- Open de ovendeur.
- Haal het glazen beschermkapje eraf door het tegen de klok in te draaien.
- Draai het lampje eruit en vervang hem door een nieuw lampje dat geschikt is voor hoge temperaturen (**300 °C**) met de volgende eigenschappen.

| | |
|---|---|
| **Spanning** | 230 V / 50 Hz |
| **Spanning** | 230 V1N~ / 50 Hz |
| **Vermogen** | 25 W (halogen bulb) |
| **Accessoires** | G9 |



- Plaats de glazen bedekking terug en schakel de stroom in. Het is mogelijk om te controleren of het ovenlampje werkt terwijl de deur dicht is door de functiekiezer naar de positie te draaien.

# Recht op reclamatie

Er geldt 2 jaar reclamatierecht voor uw nieuwe product bij fabricage- en materiaalfouten, geldig vanaf de gedocumenteerde aankoopdatum. De garantie omvat materialen, werkuren en transport. Bij servicecontact dient u de naam en het serienummer van het product op te geven. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje. Noteer eventueel de gegevens hier in de gebruiksaanwijzing, zodat u ze bij de hand hebt. Zo kan de servicemonteur de juiste vervangende onderdelen sneller vinden.

**Het reclamatierecht geldt niet:**
- Bij fouten en schade die niet zijn veroorzaakt door fabricage- en materiaalfouten
- Bij gebrekkig onderhoud, waaronder het schoonmaken van het product
- Bij brand en/of water- en vochtschade aan het product
- Bij reparaties die zijn uitgevoerd door onbevoegden
- Bij transportschade, waarbij het product zonder de juiste verpakking is vervoerd
- Als er niet-originele vervangende onderdelen zijn gebruikt
- Als de gebruiksaanwijzing niet is opgevolgd
- Als de installatie anders dan de instructie is uitgevoerd
- Als onbevoegden het product hebben geïnstalleerd of gerepareerd
- Bij defecte peertjes

**Transportschade**
Transportschade die wordt vastgesteld bij levering door de verkoper aan de klant, is een zaak tussen de klant en de verkoper. In gevallen waarin de klant zelf verantwoordelijk is voor het transport van het product, neemt de leverancier geen enkele verplichting op zich in verband met eventuele transportschade. Eventuele transportschade dient onmiddellijk en uiterlijk 24 na ontvangst van het product te worden gemeld. In andere gevallen wordt de eis afgewezen.

**Ongegrond servicebezoek**
Als u een servicemonteur inschakelt, en het blijkt dat u de fout zelf had kunnen herstellen door bv. de gebruiksaanwijzing op te volgen of door een zekering te vervangen in het zekeringenkastje, worden de kosten van het servicebezoek op u verhaald.

**Bedrijfsmatige aankoop**
Er is sprake van bedrijfsmatige aankoop wanneer de gekochte apparaten niet in een privéhuishouden, maar in een bedrijfs- of vergelijkbare omgeving worden gebruikt (restaurant, café, kantine enz.) of worden gebruikt om te worden uitgeleend of op een andere manier waar meerdere gebruikers bij betrokken zijn.
In verband met bedrijfsmatige aankoop wordt geen garantie aangeboden, aangezien dit product is bedoeld voor algemeen huishoudelijk gebruikt.

De producent/distributeur kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade aan producten en/of letsel bij personen indien de veiligheidsaanwijzingen niet worden opgevolgd. De garantie vervalt indien de aanwijzingen niet worden opgevolgd.

# Service

Service dient bij onze servicepartner te worden aangevraagd:

De Smid Reparatie
Tel: +31 (0)412 693614
Kanaalstraat 24, 5347 KM  Oss

DE SMID REPARATIE.

Het fabricaat, het model, het serienummer, eventueel het productnummer, de aankoopdatum, de verkoper, een beschrijving van het probleem en de gegevens van de klant moeten worden opgegeven.

De producent/distributeur kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade aan producten en/of letsel bij personen indien de veiligheidsaanwijzingen niet worden opgevolgd. De garantie vervalt indien de aanwijzingen niet worden opgevolgd.

*Onder voorbehoud van zetfouten