



Oven
Gebruiker Handleiding



FBMA6930GX

285381757_3/ NL/ R.AB/ 18.09.25 08:02
7785886783

Welkom!

Beste klant,

Hartelijk dan voor uw keuze van het Beko product. Wij willen dat uw product, vervaardigd met hoogwaardige technologie, u een optimale efficiëntie biedt. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

Houd de informatie en waarschuwingen vermeld in de handleiding in gedachten. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren.

Bewaar de handleiding. Als u het product doorgeeft aan iemand anders mag u niet vergeten ook de handleiding mee te geven. De garantievoorwaarden, het gebruik en de probleemoplossingsmethoden voor uw product worden vermeld in deze handleiding.

De symbolen en hun beschrijvingen in de handleiding:



Gevaar dat fataal kan aflopen of resulteren in letsels.



Belangrijke informatie of handige tips.



Lees de handleiding.



Waarschuwing voor heet oppervlak.

**OPMER-
KING**

Gevaar dat kan resulteren in materiële schade aan het product of de omgeving.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Inhoudsopgave

1 Veiligheidsinstructies	4	6.2 Bedieningspaneel	29
1.1 Beoogd gebruik	4	7 Het gebruik van de oven.....	35
1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren	5	7.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven.....	35
1.3 Elektrische veiligheid.....	6	7.2 Bediening van het oven bedieningspaneel	36
1.4 Veiligheid tijdens het transport.....	7	7.3 Instellingen.....	37
1.5 Veiligheid tijdens de installatie.....	8	8 Algemene informatie over koken ...	39
1.6 Veiligheid tijdens gebruik.....	9	8.1 Algemene informatie over bakken in de oven	39
1.7 Temperatuur waarschuwingen.....	10	8.1.1 Gebak en oven etenswaren	40
1.8 Het gebruik van de accessoires ...	10	8.1.2 Vlees, vis en gevogelte.....	43
1.9 Veiligheid tijdens de bereiding.....	11	8.1.3 Grill	44
1.10 Inductie	13	8.1.4 Ondiep of zonder olie frituren....	45
1.11 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging	13	8.1.5 Test etenswaren.....	47
2 Milieurichtlijnen	14	9 Onderhoud en reiniging.....	48
2.1 Afvalrichtlijn	14	9.1 Algemene reinigingsinformatie ..	48
2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:	14	9.2 Accessoires reinigen	50
2.2 Informatie over de verpakking.....	14	9.3 De kookplaat reinigen	50
2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing	14	9.4 Het bedieningspaneel reinigen ...	50
3 Uw product	15	9.5 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)	50
3.1 Inleiding van het product	15	9.6 Eenvoudige stoomreiniging	51
3.1.1 Kookeenheid	15	9.7 De deur van de oven reinigen	51
3.1.2 Kookplaatgedeelte.....	15	9.8 De interne glasplaat verwijderen van de oven deur	52
3.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron	15	9.9 De ovenlamp reinigen.....	53
3.3 Bedieningsfuncties van de oven...	16	10 Probleemoplossing	54
3.4 Productaccessoires	17		
3.5 Het gebruik van de accessoires van het product.....	18		
3.6 Technische specificaties	21		
4 Installatie.....	22		
4.1 Juiste plaats voor installatie.....	22		
4.2 Elektrische aansluiting.....	23		
4.3 Plaatsen van het product	24		
5 Eerste gebruik.....	24		
5.1 Eerst timer instelling	25		
5.2 Eerste reiniging	25		
6 De kookplaat gebruiken.....	26		
6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat.....	26		



1 Veiligheidsinstructies

- Dit hoofdstuk omvat de nodige veiligheidsinstructies om het risico van persoonlijke letsels of materiële schade te voorkomen.
- Als het product wordt overhandigd aan iemand anders voor persoonlijk gebruik of tweedehands doeleinden moeten de handleiding, de productlabels en andere relevante documenten ook worden overhandigd.
- Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden geteld voor schade die kan optreden als deze instructies niet worden nageleefd.
- Het niet naleven van deze instructies resulteert in de nietigverklaring van de garantie.
- De installatie en alle reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant, de geautoriseerde dienst of een persoon die wordt aangeduid door de importeur.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen en accessoires.
- U mag geen enkel onderdeel van het product repareren of vervangen tenzij dit duidelijk wordt aangegeven in de handleiding.
- Voer geen technische wijzigingen uit aan het product.



1.1 Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor gebruik bij u thuis. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik het product niet in de tuin, op een balkon of andere buitenomgevingen. Dit product is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of in personeelskeukens of winkels, op kantoor en andere werkomgevingen.
- **WAARSCHUWING!** Dit product mag enkel worden gebruikt om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals het opwarmen van een ruimte.
- De oven kan worden gebruikt om etenswaren te ontdooien, bakken, braden en te roosteren.
- Dit product mag niet worden gebruikt voor het opwarmen van borden of om handdoeken of kleding op te hangen aan het handvat om deze te laten drogen.



1.2 Veiligheid van kinderen, kwetsbare personen en huisdieren

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en mensen die onderontwikkeld zijn in fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, zolang ze onder toezicht staan of getraind zijn over het veilige gebruik en de gevaren van het product.
- Kinderen mogen niet met het product spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij er iemand toezicht op hen houdt.
- Dit product mag niet worden gebruikt door mensen met een beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteit (inclusief kinderen), tenzij ze onder toezicht worden gehouden of de nodige instructies krijgen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Elektrische producten zijn gevaarlijk voor kinderen en huisdieren. Kinderen en huisdieren mogen niet met het product spelen, erop klimmen of erin komen.
- Plaats geen voorwerpen die kinderen kunnen bereiken op het product.
- Draai het handvat van de potten en pannen naar de zijkant van het aanrecht, zodat kinderen niet kunnen grijpen en branden.
- **WAARSCHUWING!** Tijdens het gebruik zijn de toegankelijke oppervlakken van het product heet. Houd kinderen uit de buurt van het product.
- Houd de verpakkingsmaterialen buiten het bereik van kinderen. Er is gevaar voor letsel en verstikking.
- Als de deur open is, plaats er dan geen zware voorwerpen op en laat kinderen er niet op zitten. U kunt ervoor zorgen dat de oven kantelt of de deurscharnieren beschadigen.
- Voor het weggooien van versleten en nutteloze producten:
 1. Trek de stekker uit het stopcontact en haal deze uit het stopcontact.
 2. Snijd het netsnoer af en koppel het los met de stekker van het product.

3. Neem voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat kinderen het product binnendringen.
4. Laat kinderen niet met het product spelen wanneer het in de ruststand staat.



1.3 Elektrische veiligheid

- Sluit het product aan op een geaard stopcontact beveiligd met een zekering die overeenstemt met de nominale stroom vermeld op het typeplaatje. De aarding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik het product niet zonder aarding in overeenstemming met de lokale / nationale regelgeving.
- De stekker of de elektrische aansluiting van het apparaat moet zich op een gemakkelijk toegankelijke plaats bevinden. Als dit niet mogelijk is, moet er een mechanisme zijn (zekering, schakelaar, sleutelschakelaar, etc.) op de elektrische installatie waar het product op is aangesloten, conform de elektrische regelgeving en met afscheiding van alle polen van het netwerk.
- Koppel het product los of schakel de zekering uit voor reparatie, onderhoud en reiniging.
- Voer de stekker van het product in een stopcontact dat voldoet aan de spanning en frequentiewaarden vermeld op het typeplaatje.
- (Als uw product geen netsnoer heeft, mag u enkel de verbindingenkabel gebruiken die wordt beschreven in het hoofdstuk "Technische specificaties".
- Het netsnoer mag niet worden geklemd onder of achter het product. Plaats geen zware voorwerpen op het netsnoer. Het netsnoer mag niet worden gebogen, geklemd of in contact komen met een warmtebron.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet geklemd raakt bij de plaatsing van het product of na de montage of reiniging.
- Het achterste oppervlak van de oven wordt heet tijdens het gebruik. De netsnoeren mag niet in contact komen met de achterzijde van het product. Zo niet kan deze worden beschadigd.
- Klem de elektrische kabels niet in de ovendeur en leid ze niet over hete oppervlakken. Zo

niet zal de kabelisolatie smelten en brand veroorzaken als resultaat van een kortsluiting.

- Gebruik uitsluitend de originele kabels. Gebruik geen beschadigde kabels.
- Gebruik geen verlengsnoer of multi-stekker om uw product te bedienen.
- Neem contact op met het geautoriseerde servicecentrum of de importeur om de goedgekeurde adapter te gebruiken in gevallen waarin het gebruik van een converteradapter (voor stekkertype) nodig is.
- Neem contact op met de importeur of het geautoriseerde servicecentrum als de lengte van het netsnoer onvoldoende is.
- Draagbare stroombronnen of multi-stekkers kunnen oververhit raken en vlam vatten. Gebruik geen multi-stekkers en draagbare stroombronnen met het product.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een fabrikant, een geautoriseerde dienst of een persoon aangewezen door de importeur om eventuele schade te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Voor de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen van het

elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Verwijder de stekker van het product uit het stopcontact of schakel de zekering uit in de zekeringkast.

Als uw product is voorzien van een netsnoer en stekker:

- Plaats de productstekker nooit in een kapotte, losse of niet verbonden plug. Zorg ervoor dat de stekker volledig in het stopcontact is gestoken. Anders kunnen de verbindingen oververhit raken en brand veroorzaken.
- Sluit het apparaat niet op stopcontacten die vettig, vies of mogelijk blootgesteld zijn aan water (zoals die in de buurt van een werkblad waar water kan ontsnappen). Zo niet, bestaat het risico van kortsluiting en elektrocutie.
- Raak de stekker nooit aan met natte handen!
- Trek de stekker uit het stopcontact aan de stekker zelf in plaats van aan het snoer.



1.4 Veiligheid tijdens het transport

- Ontkoppel het product van het elektrisch net voor u het product verplaatst.

- Het product is zwaar. U moet het dus met ten minste twee personen dragen.
- Gebruik de deur en/of het handvat niet om het product te verplaatsen.
- Plaats geen items op het apparaat. Draag het apparaat verticaal.
- Als u het product moet verplaatsen, moet u het wikkelen in bubbelplastic verpakkingsmateriaal of dik karton en tape. De bewegende delen van het product stevig bevestigen om schade te voorkomen.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product na transport inspecteren op schade. Neem bij beschadiging contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Voor het product wordt geïnstalleerd, moet u het product inspecteren op schade. U mag het product niet laten installeren als het beschadigd is..
- Plaats het product nooit op een vloer met een tapijt. Zo niet kan het gebrek aan lucht-circulatie onder het product de elektrische onderdelen doen oververhitten. Dit zal problemen veroorzaken met uw product.
- Het product moet worden geplaatst op een schone, vlakke en harde ondergrond. Het mag niet op een plint of een bodemplaat worden geplaatst. De producten mogen niet op karton op een plastic bord worden geplaatst.
- Direct zonlicht en warmtebronnen, zoals elektrische of gas-kachels, mogen niet aanwezig zijn in het gebied waar het product is geïnstalleerd.
- Houd de omgeving van alle ventilatieopeningen van het product open.
- Installeer het product niet in de buurt van een venster. Wanneer u het venster opent kan heet keukengerei omkantelen.
- Om oververhitting te voorkomen mag het product niet worden geïnstalleerd achter decoratieve afdekkingen.



1.5 Veiligheid tijdens de installatie

- Zorg dat het netsnoer waarop het product wordt aangesloten geen stroom heeft voordat u met de installatie begint door de zekering uit te schakelen.
- Draag altijd beschermende handschoenen tijdens het transport en de installatie. Zo niet, bestaat het risico op letsel door scherpe randen!

- Als er zich een gasleiding/buis of plastic waterleiding achter de aangewezen installatiezone van het product bevindt, moet er zeker van zijn dat het product niet in contact kan komen met deze leidingen. Zo niet kan de leiding/buis worden verpletterd.
- Als er een stopcontact achter de plaats is waar het product zal worden geïnstalleerd, moet ervoor worden gezorgd dat het product niet in contact komt met de aansluiting en ook niet met de stekker in het stopcontact.
- Er mag geen gasaansluiting, plastic waterleiding en aansluiting aanwezig zijn op de achterzijde of de zijmuur op de locatie waar het product wordt geïnstalleerd. Zo niet kunnen deze vervormen door de hitte wanneer de kookplaat wordt bediend en dit kan een veiligheidsrisico veroorzaken.
- contact verwijderen of het apparaat uitschakelen met de zekering in de zekeringkast.
- Gebruik het product niet als het kapot gaat of beschadigd raakt tijdens het gebruik. Ontkoppel het product van het elektrisch net. Neem contact op met de importeur of het erkende servicecentrum.
- Gebruik het product niet als de glazen deur vooraan is verwijderd of gebarsten. Zo niet bestaat een risico van letsels en milieuschade.
- **WAARSCHUWING!** Als het kookoppervlak gebarsten is, moet u het product loskoppelen van het elektrisch net om het risico op elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING!** Als het glas van de kookplaat is gebarsten: sluit de gastoevoer uit en (indien van toepassing) schakel de elektrische kookplaten uit. Ontkoppel het product van het elektrisch net.



1.6 Veiligheid tijdens gebruik

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld na elk gebruik.
- Als u het product niet gebruikt gedurende een langere periode moet u de stekker uit het stop-
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan.
- U mag het apparaat niet gebruiken.
- U mag nooit op het apparaat stappen.

- Gebruik het product nooit als uw beoordelingsvermogen of coördinatie is verminderd of als u alcohol en/of drugs hebt gebruikt.
- U mag geen brandbare voorwerpen in of rond de kookzone bewaren. Zo niet kan dit brand veroorzaken.
- Het handvat van de magnetron mag niet worden gebruikt om handdoeken te drogen. U mag tijdens het gebruik van dit product geen handdoeken, handschoenen of gelijkaardig textiel ophangen bij het handvat.
- De scharnieren van de deur van het product verschuiven tijdens het openen en sluiten van de deur en kunnen geblokkeerd raken. U mag het onderdeel niet vasthouden bij de scharnieren wanneer de deur wordt geopend/gesloten.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een afstandsbediening of een externe klok.
- Houd het product uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar oud tenzij ze onder constant toezicht staan.
- Plaats geen brandbaar / explosief materiaal in de buurt van het product want de oppervlakken worden heet tijdens de werking.
- Blijf op afstand wanneer u de ovendeur opent tijd of na de bereiding. De stoom kan uw handen, gezicht en/of ogen verbranden.
- Het product wordt warm tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen de hete onderdelen, de binnenzijde van de magnetron en de verwarmingselementen niet aan te raken.
- Draag altijd hittebestendige ovenhandschoenen wanneer u het product hanteert.
- **WAARSCHUWING!** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.



1.7 Temperatuur waarschuwingen

- **WAARSCHUWING!** Wanneer het product in gebruik is, zijn het product en de toegankelijke onderdelen warm. Men dient er zorg voor te dragen het product en de verwarmingselementen niet aan te ra-



1.8 Het gebruik van de accessoires

- Het is belangrijk dat u de bij het product geleverde accessoires op de juiste manier gebruikt. Raadpleeg het hoofdstuk "**Het gebruik van de ac-**

accessoires van het product”

voor meer gedetailleerde informatie

- Sluit de ovendeur nadat u de accessoires volledig in de kookruimte hebt geduwd. Zo niet kunnen ze in aanraking komen met de glazen deur en deze beschadigen.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik enkel kookplaatbeschermingen die zijn ontworpen door de fabrikant van het apparaat of volgens de gebruiksinstructies van de fabrikant van het apparaat of de kookplaatbeschermingen van het apparaat zelf. Het gebruik van incorrecte beschermingen kan ongevallen veroorzaken.



1.9 Veiligheid tijdens de bereiding

- **WAARSCHUWING!** Het kookproces moet onder toezicht worden uitgevoerd. Korte kookprocessen moeten altijd onder toezicht worden uitgevoerd.
- **WAARSCHUWING!** Bij bereiden met vaste of vloeibare olie is het gevaarlijk de oven te verlaten. Dit kan brand veroorzaken. Probeer NOOIT een dergelijke brand te blussen met water maar ontkoppel het product

van het elektrisch net en dek de vlam af met een Kleding of een branddeken (etc.).

- Wees voorzichtig met het gebruik van alcoholische dranken in uw vaat. Alcohol verdampt aan hoge temperaturen en kan brand veroorzaken aangezien het kan ontvlammen wanneer het in contact komt met hete oppervlakken.
- Voedselresten in de bereidingszone, zoals olie, kunnen ontvlammen. Reinig deze resten voor iedere bereiding.
- Gevaar van voedselvergiftiging: Bewaar etenswaren nooit in de oven gedurende meer dan een uur voor of na de bereiding. Zo niet kan dit voedselvergiftiging of ziekten veroorzaken.
- U mag geen afgesloten blikken of glazen potten opwarmen in de magnetron. De druk die kan opbouwen in het blik/de pot kan deze doen barsten.
- Plaats tijdens gebruik van de oven NOOIT een bakplaat, schaaltjes of aluminiumfolie direct op de bodem van de oven. De hitte kan de bodem van de oven beschadigen en zelfs de ovenkast of de keukenvloer beschadigen.

Let erop de volgende voorzorgsmaatregelen te volgen wanneer u vettig bakpapier of gelijkaardig materiaal gebruikt:

- Plaats het bakpapier in een schotel of een magnetron accessoire (lade, rooster, etc.) met etenswaren en plaats ze in de voorverwarmde magnetron.
- Om het risico te vermijden de verwarmingselementen van de oven aan te raken en de warme luchtstroom te belemmeren, moet u alle overtollige stukken bakpapier verwijderen die van accessoires of containers hangen. Gebruik geen bakpapier bij een hogere oventemperatuur dan de maximale temperatuur gespecificeerd door de fabrikant. Plaats nooit bakpapier op de bodem van de magnetron.
- Plaats het nooit bovenop accessoires tijdens de voorverwarming.
- Druk altijd neer met een bord of een gelijkaardig voorwerp om te voorkomen dat materiaal in het rond kan vliegen door de circulerende lucht in de oven.
- Dek enkel het noodzakelijke oppervlak af in de lade.
- De lade moet na elk gebruik worden gereinigd en alle bakpapier of gelijkaardig materiaal dat in de lade wordt gebruikt, moet worden vervangen. Zo niet kan er vloeistof druppelen op de lade en rook of zelfs vlammen veroorzaken.
- Er wordt een luchtstroom gegenereerd wanneer het deksel van het product wordt geopend. Het bakpapier kan in contact komen met verwarmingselementen en ontvlammen.
- Bij gebruik van een draadgrill moet een bakplaat op het onderste rooster worden geplaatst. Zo niet kunnen de olie van de etenswaren en andere onderdelen die druppelen op de bodem van de oven rook vormen en vlammen veroorzaken.
- Sluit de oven tijdens het grillen. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.

1.10 Inductie

- De elektrisch bestuurd kookzones zijn uitgerust met geavanceerde “inductie” technologie. Kookgerei dat geschikt is voor het koken op kookplaten moet worden gebruikt op de inductiekookplaten die tijd en energie besparen; zo niet zullen de kookplaten niet werken. Raadpleeg het hoofdstuk “Selectie van de potten en pannen.
- Aangezien de inductiekookplaat een magnetisch veld genereert, kan het schadelijke effecten veroorzaken voor mensen met apparaten zoals pacemakers of insulinepompen.
- Sluit de kookplaat na met het bedieningspaneel. Vertrouw niet op de sensor van de kookplaat om de afwezigheid van de pan te herkennen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookzone worden geplaatst want ze kunnen opwarmen.
- Sla geen metalen voorwerpen op in de laden onder de kookplaat. Het materiaal kan oververhitten na een langdurig en intensief gebruik.

- Plaats geen elektronische producten zoals een mobiele telefoon, tablet, computer op de inductiekookplaat. Het apparaat kan worden beschadigd.

1.11 Veiligheid tijdens het onderhoud en de reiniging

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- Was het product nooit door er water op te spuiten of te gieten! Er bestaat een risico van elektrische schokken!
- Gebruik geen stoomreinigers om het product te reinigen want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
- Gebruik geen harde, schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, schuursponsjes, staalwol of bleekmiddel om het glas van de deur en de bovenzijde van de oven te reinigen (indien aanwezig). Dit materiaal kan krassen of barsten veroorzaken op de glazen oppervlakken.

2.1 Afvalrichtlijn

2.1.1 Conformiteit met de AEEA richtlijn betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur:

Dit product is conform met de EU WEEE-richtlijn (2012/19/EU). Dit product draagt een classificatiesymbool voor afval elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).



Dit product werd vervaardigd met kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen die opnieuw kunnen worden gebruikt en die geschikt zijn voor recycling. Om die reden mag u

het afvalproduct niet weggooien met normaal huishoudelijk of ander afval aan het einde van de levensduur. Neem het naar een inzamelcentrum voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. U kunt ook uw lokale administratie informatie vragen over deze inzamelpunten. De correcte verwijdering van de apparatuur helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Naleving van de RoHS-richtlijn:

Het product dat u hebt gekocht is conform met de Europese RoHS-richtlijn (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijk en verboden materiaal zoals gespecificeerd in de richtlijn.

2.2 Informatie over de verpakking

Het verpakkingsmateriaal van het product is gefabriceerd van recyclebaar materiaal in overeenstemming met onze Nationale Milieuwetgeving. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg bij het normale huisvuil of an-

der afval. Lever het in bij een door de overheid aangewezen inzamelpunt voor verpakkingsmateriaal.

2.3 Aanbevelingen voor energiebesparing

In overeenstemming met EU 66/2014 is het product voorzien van informatie over energie-efficiëntie op het ontvangstbewijs dat wordt meegeleverd met het product.

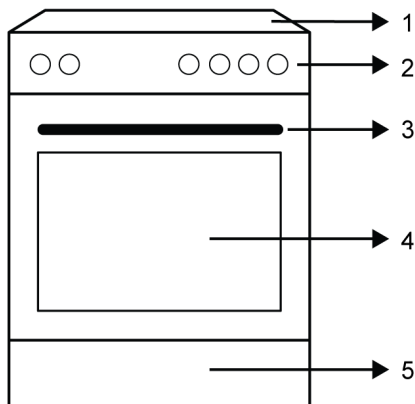
De volgende suggesties helpen u het product te gebruiken op een ecologische en energie-efficiënte wijze.

- Ontdooi ingevroren etenswaren voor de bereiding.
- Gebruik donkere of email containers in de oven die de warmte beter overdragen.
- U moet de oven altijd voorverwarmen als die wordt aangegeven in het recept of de handleiding. U mag de ovendeur niet te vaak openen tijdens de bereiding.
- Schakel het product 5 of 10 minuten voor het einde van de Bakken uit in het geval van een langdurige bereiding. Zo kunt u tot 20% elektriciteit besparen door restwarmte te gebruiken.
- Probeer meer dan één schotel tegelijkertijd te bereiden in de oven. U kunt gelijktijdig koken door twee kooktoestellen op het rooster te plaatsen. Bovendien, als u uw maaltijden na elkaar bereidt, zal dit energie besparen omdat de oven zijn warmte niet verliest.
- Gebruik potten/pannen met een afmeting en deksel die geschikt zijn voor de kookplaat. Selecteer als een pot met de correcte afmetingen voor uw maaltijden. Containers met een incorrecte afmeting verbruik meer energie dan noodzakelijk.
- Houd de kookplaten en bodems van de potten/pannen schoon. Vuil vermindert de warmteoverdracht tussen de kookplaat en de bodem van de pot.

3 Uw product

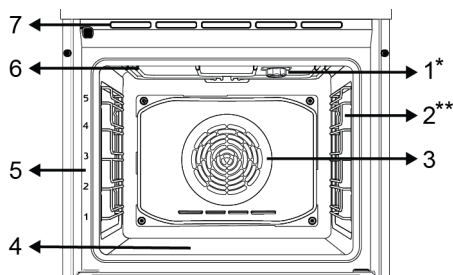
In dit gedeelte vindt u het overzicht en de basistoepassingen van het bedieningspaneel van het product. Afhankelijk van het type product kunnen er verschillen zijn in afbeeldingen en sommige kenmerken.

3.1 Inleiding van het product



- 1 Fornois
- 2 Bedieningspaneel
- 3 Handvat
- 4 Deur
- 5 Onderste deel

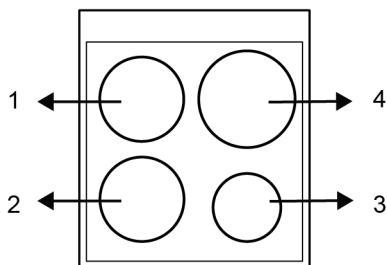
3.1.1 Kookeenheid



- 1 Lamp

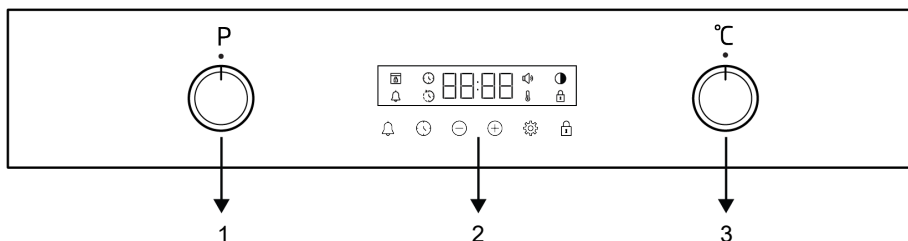
- 2 Draadroosters
- 3 Ventilatormotor (achter de stalen plaat)
- 4 Onderste verwarmingselement (onder de stalen plaat)
- 5 Legplank posities
- 6 Bovenste verwarmingselement
- 7 Ventilatieopeningen
- * Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een lamp, of het type en de locatie van de lamp kunnen verschillen van de afbeelding.
- ** Varieert naargelang het model. Uw product is mogelijk niet uitgerust met een draadrooster. In de afbeelding wordt een product met draadrooster weergegeven als voorbeeld.

3.1.2 Kookplaatgedeelte



- 1 Links achteraan - Inductie kookzone
- 2 Links vooraan - Inductie kookzone
- 3 Rechts vooraan - Inductie kookzone
- 4 Rechts achteraan - Inductie kookzone

3.2 Introductie van het bedieningspaneel van de magnetron



1 Functie selectieknop

2 Timer

3 Temperatuur selectieknop

Als u uw product bedient met een knop of knoppen is het in bepaalde modellen mogelijk dat deze knop(pen) naar buiten komen wanneer ze worden ingedrukt. Als u instellingen wilt uitvoeren met deze knoppen, moet u eerst de relevante knop indrukken en de knop uittrekken. Nadat u de instelling hebt uitgevoerd, drukt u de knop opnieuw in.

Funcțiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop kunt u de bedieningsfuncties van de oven selecteren. Draai links / rechts vanuit gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

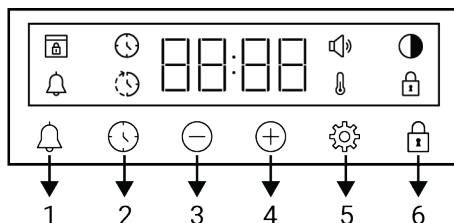
Temperatuur selectieknop

Met de temperatuurknop kun je de temperatuur selecteren waarop je wilt koken. Draai met de klok mee vanuit de gesloten (bovenste) positie om te selecteren.

Indicator binnentemperatuur oven

U kunt de binnentemperatuur van de oven aflezen van het temperatuursymbool op het timerdisplay. Het temperatuursymbool verschijnt op het display wanneer het koken begint en het temperatuursymbool verdwijnt wanneer het apparaat de ingestelde temperatuur bereikt. Wanneer de temperatuur in de oven onder de ingestelde temperatuur zakt, verschijnt het temperatuursymbool weer.

Timer



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdinstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

Weergavesymbolen

- : Baktijd symbool
- : Bakken eindtijd symbool *
- : Alarmsymbool
- : Helderheid symbool
- : Toetsvergrendeling symbool
- : Temperatuursymbool
- : Volumeniveau symbool
- : Deurvergrendeling symbool *

*Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

3.3 Bedieningsfuncties van de oven

In de functietabel, de bedieningsfuncties die u kunt gebruiken in uw oven en de hoogste en laagste temperaturen die kunnen worden ingesteld voor deze functies worden weergegeven. De volgorde van de ope-

rationele modi die hier worden weergegeven verschillen van de rangschikking op uw product.

Functie-symbool	Functiebeschrijving	Temperatuurbereik (°C)	Beschrijving en gebruik
	Werkend met ventilator	-	De oven warmt niet op. Enkel de ventilator (op de achterwand) werkt. Ingevroren etenswaren met korrels ontdooien langzaam tot kamertemperatuur, bereide etenswaren worden afgekoeld. De tijd die nodig is om een volledig stuk vlees te ontdooien is langer dan voor etenswaren met granen.
	Bovenste en onderste verwarmingselement	*	De etenswaren worden gelijktijdig opgewarmd van boven en onder. Geschikt voor cakes, gebak en stoofpotjes in bakvormen. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Onderste verwarmingselement	*	Enkel het onderste verwarmingselement is ingeschakeld. Het is geschikt voor etenswaren die bovenaan moeten bruinen. Deze functie mag enkel worden gebruikt om de stoomreiniging gemakkelijker te maken.
	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door het bovenste en onderste verwarmingselement wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Ventilator verwarming / Airfry	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de ventilator verwarming wordt gelijkmatig en snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt voor bereidingen op meerdere platen op verschillende niveaus. Dankzij de snelle verspreiding van de lucht door deze functie kunt u ondiep of zonder olie frituren. Raadpleeg het hoofdstuk "Airfry" voor meer informatie.
	"3D" functie	*	Het onderste en bovenste verwarmingselement en de ventilator verwarming werken. Elke zijde van het product worden gelijkmatig en snel bereid. De bereiding wordt uitgevoerd in een enkele schotel.
	Volledige grill	*	De grote grill op de bovenzijde van de oven werkt. Dit is geschikt om grote hoeveelheden te grillen.
	Ventilator ondersteund laag rooster	*	De hete lucht die wordt opgewarmd door de kleine grill wordt snel verspreid in de oven via de ventilator. Dit is geschikt om kleinere hoeveelheden te grillen.

* Uw product werkt binnen het temperatuurbereik gespecificeerd op de temperatuurknop.

3.4 Productaccessoires

Uw product is voorzien van verschillende accessoires. In dit hoofdstuk vindt u de beschrijving van de accessoires en de be-

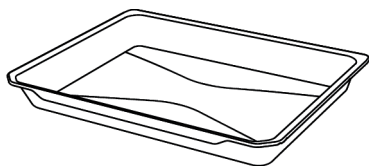
schrijvingen van het correcte gebruik. Het geleverde accessoire varieert naargelang het productmodel. Het is mogelijk dat niet alle accessoires beschreven in de handleiding beschikbaar zijn in uw product.



De schotels in uw apparaat kunnen vervormd raken door het effect van de verhitting. Dit heeft geen effect op de werking. De vervorming verdwijnt als de schotel afkoelt.

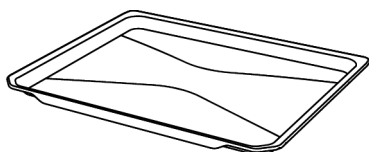
Diepe schaal:

Het wordt gebruikt voor gebak, het frituren van grote stukken, sappig voedsel of voor het opvangen van vloeïende oliën bij het grillen.



Gebak plaat

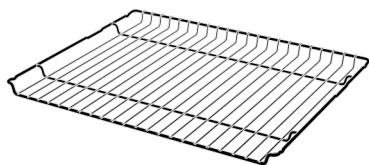
Het wordt gebruikt voor gebak zoals koekjes en biscuits.



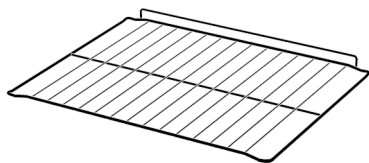
Draadrooster

Het wordt gebruikt om te frituren of om het te bakken, frituren en stoven voedsel op de gewenste plank te plaatsen.

Op modellen met draadplanken :

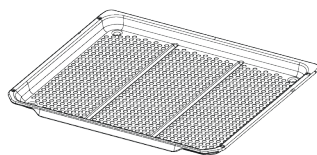


Op modellen zonder draadplanken :



Frituurpan (Airfry)

Gebruikt voor ondiep of zonder olie frituren van goederen.

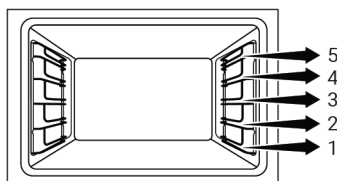


3.5 Het gebruik van de accessoires van het product

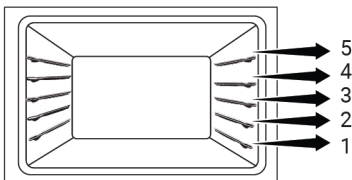
Kookplaten

Er zijn 5 niveaus voor de platen in de bereidingszone. U kunt de volgorde van de platen zien op basis van de cijfers vooraan op het frame van de oven.

Op modellen met draadplanken :



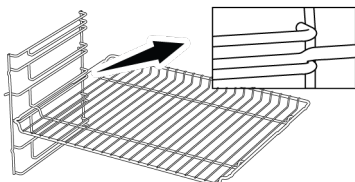
Op modellen zonder draadplanken :



De draadgrill op de kookplanken plaatsen

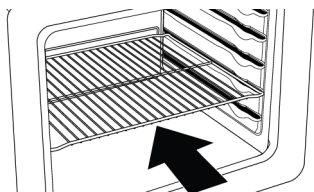
Op modellen met draadplanken :

Het is cruciaal om de draadgrill op de juiste manier op de planken aan de draadzijde te plaatsen. Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden. Voor een betere bereiding moet de draadgrill op het stoppunt van de draadplank worden bevestigd. Het mag niet over het stoppunt gaan om contact te maken met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

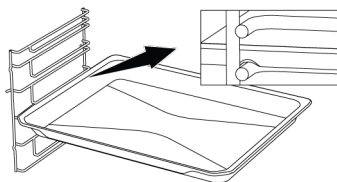
Het is cruciaal om de draadgrill goed op de zijplanken te plaatsen. De draadgrill heeft één richting bij het plaatsen op de plank. Tijdens het plaatsen van de draadgrill op de gewenste plank, moet het open gedeelte zich aan de voorkant bevinden.



De schotel op de kookplaten plaatsen

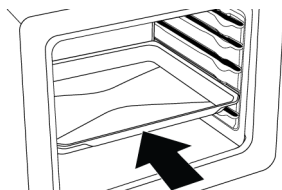
Op modellen met draadplanken :

Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplanken. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten. Voor een betere bereiding moet de schotel worden bevestigd met de stoppunt op het draadrooster. Het mag dit punt niet overschrijden en in contact komen met de achterwand van de oven.



Op modellen zonder draadplanken :

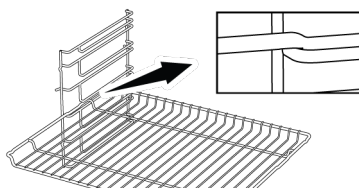
Het is van essentieel belang dat de schotels draadrooster correct worden aangebracht op de zijplanken. De schotel heeft een richting bij de plaatsing op de plaat. Wanneer men de schotel op de gewenste plaat aanbrengt; moet de zijde die is ontworpen voor de bevestiging vooraan zitten.



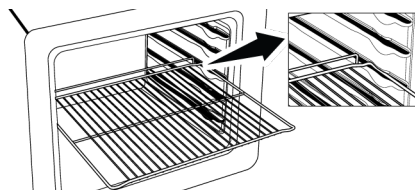
De stopfunctie van het draadrooster

Er is een stopfunctie om te voorkomen dat het draadrooster uit het draadrooster zou schieten. Met deze functie kunt u uw etenswaren gemakkelijk en veilig verwijderen. Wanneer u het draadrooster verwijdert, kunt u het naar voor trekken tot aan het stoppunt. U moet het over de stopper trekken om het volledig te verwijderen.

Op modellen met draadplanken :

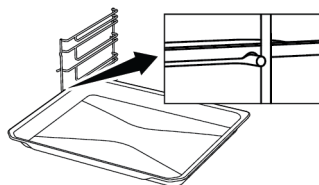


Op modellen zonder draadplanken :



Schaal stopfunctie - Op modellen met draadplanken

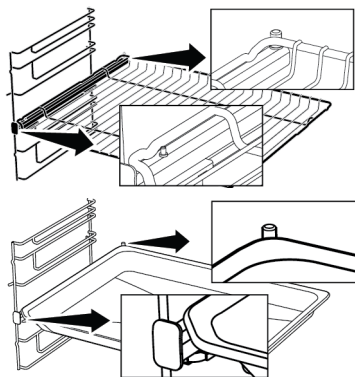
Er is ook een stopfunctie om te voorkomen dat de schaal uit het draadrooster zou schieten. Wanneer u de schaal verwijdert, moet u deze los maken van de vergrendeling achteraan en naar u toe trekken tot vooraan. U moet het over dit stoppunt trekken om het volledig te verwijderen.



De correcte plaatsing van het draadrooster en schaal op de telescopische rails -Op modellen met draadplanken en telescopische modellen

Dankzij de telescopische rails kunnen trays of draadplanken eenvoudig worden geïnstalleerd en verwijderd. Zorg ervoor dat de

trays en draadplanken op de telescopische rails worden geplaatst zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



3.6 Technische specificaties

Algemene specificaties	
Externe afmetingen van het product (hoogte/breedte/diepte) (mm)	850 /600 /600
Spanning/Frequentie	1N ~ 220-240 V/2N ~ 380-415 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Type kabel en sectie die wordt gebruikt / geschikt is voor het gebruik in het product	min. H05VV-FG 3 x 6 mm ² / 4 x 4 mm ² / 5 x 2,5 mm ²
Totaal stroomverbruik (kW)	9,2
Totaal stroomverbruik van de kookplaat (kW)	6,7
Oventype	Multifunctionele oven

Kookzones	
Links vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W
Rechts vooraan	Inductie kookzone
Afmeting	145 mm
Stroom	1600 W / Booster 1800 W
Links achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	180 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W
Rechts achteraan	Inductie kookzone
Afmeting	210 mm
Stroom	2000 W / Booster 2300 W

Basisinformatie: Informatie over het energielabel van elektrische ovens wordt gegeven in overeenstemming met de norm EN 60350-1 / IEC 60350-1. Deze waarden worden bepaald onder standaardbelasting met de functies bodemverwarming of ventilatorondersteunde verwarming (indien aanwezig).

De energie efficiëntieklasse wordt bepaald in overeenstemming met de volgende prioriteiten, afhankelijk van het feit of de relevante functies al of niet aanwezig zijn op het product. 1-Eco ventilator verwarming , 2-Ventilator verwarming , 3-Ventilator ondersteund laag rooster , 4-Bovenste en onderste verwarmingselement.



De technische specificaties kunnen worden gewijzigd zonder voorafgaande kennisgeving om de kwaliteit van het product te verbeteren.



De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product.



De waarden vermeld op de productlabels of in begeleidende de documentatie zijn verkregen in laboratoriumomstandigheden conform de relevante normen. Afhankelijk van de operationele en omgevingsomstandigheden van het product kunnen deze waarden variëren.

Algemene waarschuwingen

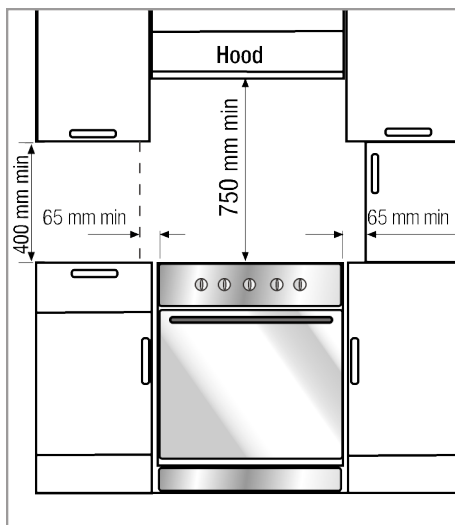
- Raadpleeg de dichtstbijzijnde geautoriseerde servicemedewerker voor installatie van het product. Zorg ervoor dat de elektrische en gasinstallaties op hun plaats zijn voordat u de geautoriseerde serviceagent belt om het product klaar te hebben voor gebruik. Zo niet, bel dan een gekwalificeerde elektricien en monteur om de vereiste regelingen te laten treffen. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit procedures die door onbevoegden zijn uitgevoerd en die ook de garantie kunnen doen vervallen.
- Het is de verantwoordelijkheid van de klant om de locatie voor te bereiden waar het product moet worden geplaatst en ook stroom- en/of gasvoorziening te laten voorbereiden.
- De regels die zijn gespecificeerd in lokale normen voor elektrische en/of gasinstallaties (wettelijke regels voor installatie) moeten worden gevolgd tijdens de installatie van het product./Paragraaf
- Controleer vóór de installatie op schade aan het apparaat.

4.1 Juiste plaats voor installatie

- Plaats het product op een harde ondergrond vanwege de luchtkanalen onder het product. Het mag niet op een voetstuk of een voetstuk worden geplaatst. De voeten van het product mogen niet onderdempelen op zachte oppervlakken, bijv. tapijt, enz.
- De keukenvloer moet het gewicht van het apparaat kunnen dragen, plus het extra gewicht van kookgerei en bakgerei en voedsel.
- Dit product is een apparaat van klasse 1 volgens EN 30-1-1-norm. Het kan naast de keukenwanden, keukenmeubilair of elk ander product in elke dimensie van achteren en één rand worden geplaatst.

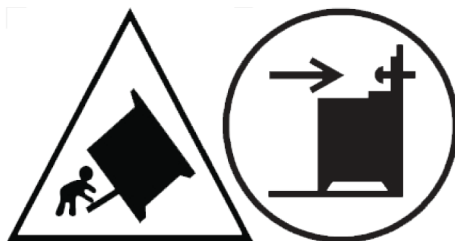
Het keukenmeubilair of de apparatuur aan de andere kant mag alleen van dezelfde grootte of kleiner zijn.

- Het kan worden gebruikt met kasten aan weerszijden, maar om een minimale afstand van 400 mm boven het kookplaatniveau te hebben, moet er een zijspeling van 65 mm zijn tussen het apparaat en elke muur, scheidingswand of hoge kast.



- Het kan ook in een vrijstaande positie worden gebruikt. Houd een minimale afstand van 750 mm boven het oppervlak van de kookplaat.
- Als er een afzuigkap boven het fornuis moet worden geïnstalleerd, raadpleeg dan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap met betrekking tot de installatiehoogte (min. 650 mm).
- Alle keukenmeubelen naast het apparaat moeten hittebestendig zijn (min. 100 °C).

Waarschuwing - Kiepgevaar!

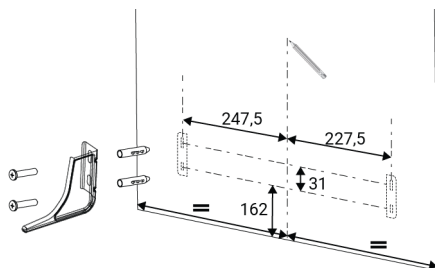


Waarschuwing: Om kantelen van het apparaat te voorkomen, moet dit stabilisatiemiddel worden geïnstalleerd. Raadpleeg de installatie-instructies.

Antitipstabiliteitsapparaat

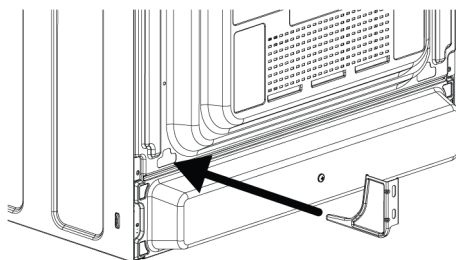
Het product moet worden beveiligd tegen verlies van evenwicht en vallen met behulp van het antikantelstabiliteitsapparaat dat bij uw product wordt geleverd.

1. Teken een rechte verticale lijn vanaf het midden van de achterwand van het gebied waar u het product gaat plaatsen.
2. Gebruik het midden als referentie en bevestig het anti-tip stabiliteitsapparaat aan de muur in exacte afmetingen volgens de onderstaande afmetingen.



De afstand tot de oven moet worden gemeten vanaf de gesloten positie van de voeten. Bij het product wordt een anti-tipstabiliteitsapparaat geleverd. U kunt dit stuk rechts of links gebruiken. De relevante afmetingen voor beide zijden zijn hierboven gegeven. Als voorbeeld wordt links de installatie getoond.

3. Plaats het antikantelstabiliteitsapparaat dat u aan de muur hebt bevestigd in de sleuf aan de achterkant van het product zoals hieronder weergegeven.



4.2 Elektrische aansluiting



Algemene waarschuwingen

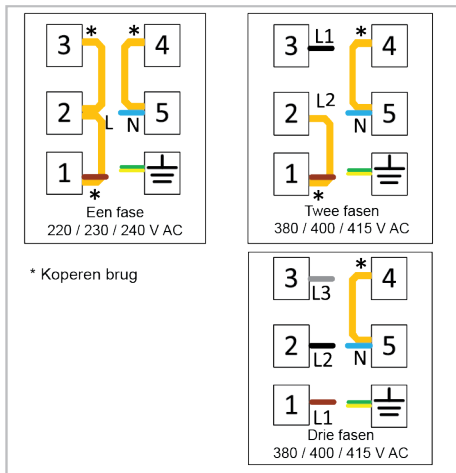
- Koppel het product los van de elektrische aansluiting voordat u begint met werkzaamheden aan de elektrische installatie. Er is gevaar voor een elektrische schok.
- Sluit het product aan op een geaard stop-contact/lijn beschermd door een miniatur stroomonderbreker met geschikte capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Laat de aardingsinstallatie maken door een gekwalificeerde elektricien tijdens het gebruik van het product met of zonder transformator. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat als gevolg van het gebruik van het product zonder een aardingsinstallatie in overeenstemming met de lokale voorschriften.
- Het product kan alleen door een bevoegd en gekwalificeerd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten en de garantie van het product begint pas na correcte installatie. De fabrikant kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele schade die kan ontstaan als gevolg van handelingen door onbevoegden.
- De elektrische kabel mag niet worden verbrijzeld, gevouwen, vastgelopen of hete delen van het product aanraken. Als de elektrische kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien. Anders is er een elektrische schok, kortsluiting of brandgevaar!
- De voedingsgegevens moeten overeenkomen met de gegevens die zijn gespecificeerd op het type-etiket van het product. Het typeplaatje wordt gezien

wanneer de deur of het onderste deksel van het apparaat wordt geopend of het bevindt zich aan de achterwand van het apparaat, afhankelijk van het type apparaat.

- De stekker van het netsnoer moet na installatie binnen handbereik zijn (leid deze niet boven de kookplaat). Gebruik geen verlengstuk of meerdere stopcontacten in de stroomaansluiting.
- en moet de juiste contactdoos/leiding en stekker voor de oven gebruiken. In het geval dat de vermogenslimieten van het product buiten het huidige draagvermogen van stekker en stopcontact/lijn vallen, moet het product rechtstreeks via een vaste elektrische installatie worden aangesloten zonder stekker en stopcontact/lijn te gebruiken.
- **Als het product rechtstreeks op de voeding wordt aangesloten:** Als het niet mogelijk is om alle polen in de voeding te ontkoppelen, moet een ontkoppelingseenheid met een contactafstand van ten minste 3 mm (zekeringen, lijnveiligheidsschakelaars, schakelaars) worden aangesloten en moeten alle polen van deze ontkoppelingseenheid naast (niet boven) het product staan in overeenstemming met de IEE-richtlijnen. Het niet opvolgen van deze instructie kan operationele problemen veroorzaken en de productgarantie ongeldig maken.
- Extra bescherming door een aardlekschakelaar wordt aanbevolen.

Als het product met kabel en zonder stekker wordt geproduceerd:

Sluit het snoer van het product aan op de voeding zoals hieronder aangegeven:



Als uw netsnoer type 3-geleidertype is, voor 1-fase aansluiting:

- Bruin/Zwart = L (Fase)
- Blauw = N (Neutraal)
- Groen/gele draad = (E) (Aarding)

4.3 Plaatsen van het product

1. Duw het product naar de keukenmuur.
2. Pas de poten van de oven aan

De poten van de oven afstellen

Trillingen tijdens het gebruik kunnen ertoe leiden dat kookvaten bewegen. Deze gevaarlijke situatie kan worden vermeden als het product waterpas en uitgebalanceerd is.

Voor uw eigen veiligheid moet u ervoor zorgen dat het product waterpas staat door de vier poten aan de onderkant aan te passen door links of rechts te draaien en waterpas uit te lijnen met de werkblad.

Eindcontrole

1. Steek de stekker van het product weer in het stopcontact.
2. Controleer de elektrische functies.

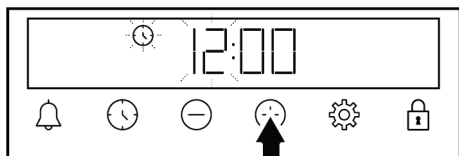
5 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, is het aanbevolen de volgende stappen uit te voeren in de onderstaande secties respectievelijk.

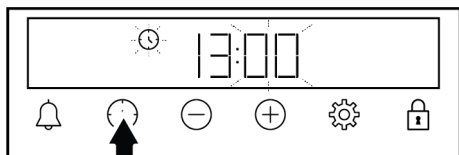
5.1 Eerst timer instelling

 Stel het tijdstip van de dag altijd in voor u uw oven in gebruik neemt. Als u dit niet instelt, kunt u in sommige modellen geen bereidingen uitvoeren.

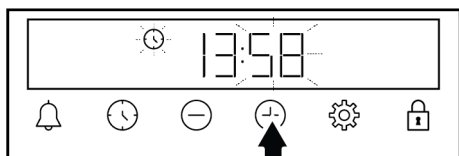
1. Wanneer de oven de eerste maal wordt ingeschakeld, knipperen het uurveld "12:00" en  symbool op het scherm.
2. Stel het tijdstip van de dag in met de  toetsen.



3. Raak de  of  toets aan om het minu-
tenveld in te stellen.



4. Raak de  toetsen aan om de minu-
ten in te stellen.



5. Bevestig de instelling door de  of  toets aan te raken.
- ⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het  symbool verdwijnt van het scherm.

 Als het eerste tijdstip niet wordt ingesteld, blijven de "12:00" en  symbolen knipperen en zal uw oven niet starten. Om uw oven te kunnen inschakelen, moet u het tijdstip van de dag bevestigen door het tijdstip van de dag in te stellen of de  toets aan te raken wanneer deze "12:00" weergeeft. U kunt het tijdstip van de dag later wijzigen zoals beschreven in het hoofdstuk "In-
stellingen".

 In het geval van een stroomuitval worden het tijdstip van de dag ge-annuleerd. Het moet opnieuw worden ingesteld.

5.2 Eerste reiniging

1. Verwijder alle verpakkingsmateriaal.
2. Verwijder alle accessoires die zijn meegeleverd met het product uit de oven.
3. Schakel het product in gedurende 30 minuten en schakel het daarna uit. Zo worden resten en laagjes die mogelijk in de oven zijn achtergebleven tijdens de bereiding verbrand en gereinigd.
4. Wanneer u het product bedient, moet u de hoogste temperatuur en de functie selecteren zodat alle branders van uw product worden ingeschakeld. Raadpleeg "Bedieningsfuncties van de oven". In het volgende hoofdstuk vindt u meer informatie over de bediening van de oven.
5. Wacht tot de oven is afgekoeld.
6. Neem de oppervlakken van het product af met een natte doek of spons en droog ze met een doek.

Voor u de accessoires in gebruik neemt:

Reinig de accessoires die u uit de oven verwijdert met wasmiddel en een zachte spons.

OPMERKING: Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Gebruik geen schurende wasmiddelen, waspoeders, reinigende crèmes of scherpe voorwerpen tijdens de reiniging.

OPMERKING: Tijdens het eerste gebruik kunt u rook en geurtjes vaststellen gedurende meerdere uren. Dit is normaal en u heeft enkel een goede ventilatie nodig om deze te verwijderen. Vermijd een directe inhalering van de rook en geurtjes.

6 De kookplaat gebruiken

6.1 Algemene informatie over het gebruik van de kookplaat

Algemene waarschuwingen

- Laat geen voorwerpen op de kookplaat vallen. Zelfs kleine voorwerpen zoals zoutvaatjes kunnen de kookplaat beschadigen. Gebruik geen gebarsten kookplaten. Water kan door deze scheuren sijpelen en kortsluiting veroorzaken. Als het oppervlak op enigerlei wijze is beschadigd (bijv. zichtbare scheuren), schakel dan eerst de zekering uit en bel vervolgens de geautoriseerde service om het product los te koppelen om het risico op elektrische schokken te verminderen.
- Gebruik geen potten/pannen op de kookplaat die geen goed evenwicht hebben of gemakkelijk kantelen.
- U mag de potten/pannen niet opwarmen als ze leeg zijn. De potten en het apparaat kunnen beschadigd zijn.
- U moet de branders van de kookplaat uitschakelen na elk gebruik.
- Als u de kookzones gebruikt zonder een pot/pan zal dit het apparaat beschadigen. U moet de kookzones uitschakelen na elk gebruik.
- Na elk gebruik is het kookoppervlak heet, dus zet de plastic potten / pannen niet op het kookoppervlak. Reinig dergelijk materiaal onmiddellijk van het oppervlak.
- Plotselinge temperatuurveranderingen op het glazen kookoppervlak kunnen schade veroorzaken, pas op dat u geen koude vloeistoffen morst tijdens het koken.
- Plaats een toereikende hoeveelheid voedsel in de potten en pannen. Zo kunt u voorkomen dat voedsel uit de potten en pannen stroomt en hoeft u achteraf niet te reinigen.

- Plaats de deksels van de potten/pannen niet op de branders/kookzones.
- Plaats de potten centraal op de branders/zones. Als u een pot op een andere brander/zone wilt plaatsen, mag u hem niet verschuiven naar de gewenste kookzone; u moet de pot optillen en hem daarna op de andere kookzone plaatsen.

Het bedieningsprincipe van de inductiekookplaat

De inductiekookplaat is als een open circuit. Het circuit is voltooid wanneer er kookpotten / pannen op worden geplaatst die geschikt zijn voor inductiekoken en een elektronisch systeem onder het glasoppervlak een magnetisch veld opwekt. De metalen bodem van de potten / pannen wordt verwarmd door energie uit dit magnetische veld te halen. De warmte kan dus niet worden gegenereerd op het oppervlak van de kookplaat maar rechtstreeks op de potten/pannen boven het oppervlak. Het glazen oppervlak wordt opgewarmd met de warmte van de kookpotten/pannen.

Voordelen van het koken via inductie

- Inductiekookplaten bieden bepaalde voordelen omdat de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen.
- Voedsel dat overstroomt tijdens de bereiding brand niet snel weg want het glazen kookoppervlak wordt niet rechtstreeks opgewarmd. Het kan gemakkelijker worden gereinigd.
 - De bereidingen zullen sneller klaar zijn als de warmte gelijkmatig wordt gegenereerd op de kookpotten/pannen. Het bespaart dus tijd en energie in vergelijking met de andere soorten kookplaten.

- Aangezien de warmte rechtstreeks wordt overgedragen op de kookpotten/pannen is er geen warmteverlies en dit resulteert in efficiënter koken.
- Het feit dat de warmteoverdracht stopt en het kookoppervlak niet rechtstreeks wordt opgewarmd wanneer de kookpotten/pannen worden verwijderd van het kookoppervlak maakt het gebruik veiliger tegen mogelijke ongevallen tijdens uw bereidingen.

Voor een veilige werking:

- Selecteer geen hoge verwarmingsniveaus als u antikleef kookpotten/pannen gebruikt met een kleine hoeveelheid olie of als u geen olie gebruikt (teflon type).
- Gebruik het glazen kookoppervlak niet als een oppervlak waar u iets op te kunt plaatsen of als snij-oppervlak.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op uw kookplaat want deze kunnen heel warm worden.
- Gebruik geen aluminiumfolie voor uw bereidingen. Plaats nooit etenswaren gewikkeld in aluminiumfolie op de inductiezone.
- Houd magnetische voorwerpen zoals creditkaarten of cassettes uit de buurt van de kookplaat als deze is ingeschakeld.
- Als er een oven is onder uw kookplaat en deze is ingeschakeld, kunnen de sensoren op de kookplaat het kookniveau verlagen of de kookzones uitschakelen.
- Uw kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. De volgende hoofdstukken bieden u gedetailleerde informatie over dit systeem. Hoewel, als u deze potten met een dunne bodem gebruikt voor uw bereiding zullen deze potten heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd.

Kookpotten/pannen

U moet ferromagnetische, hoogwaardige kookpotten/pannen gebruiken die voorzien zijn van een etiket of een waarschuwing dat

compatibel is met inductiekoken met uw inductiekookplaat. Een algemene regel is dat hoe hoger het ijzergehalte, hoe beter de kookpotten/pannen zullen presteren. De bodemdiameter van de kookpotten / pannen moet overeenkomen met de inductiezone. De aanbevolen afmetingen worden hieronder weergegeven.

Geschiede kookpotten/pannen:

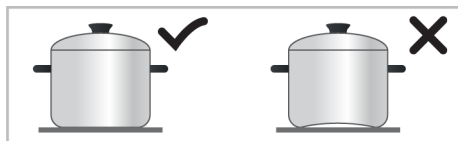
- Gietijzeren potten/pannen
- Email potten/pannen
- Stalen en roestvrij stalen potten/pannen (met etiket of waarschuwing dat inductie mogelijk is)

Niet geschikte kookpotten/pannen:

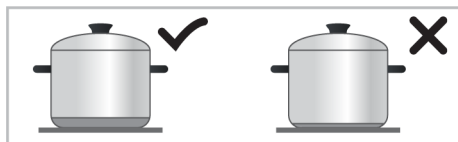
- Aluminium kookpotten/pannen
- Koperen kookpotten/pannen
- Messing kookpotten/pannen
- Glazen kookpotten/pannen
- Aardewerk
- Keramiek en porselein

Aanbevelingen:

- Gebruik enkel kookpotten/pannen met een vlakke bodem. Gebruik geen potten/pannen met een concave of convexe bodem.

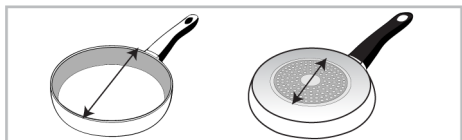


- Gebruik enkel kookpotten/pannen met dikke, verwerkte bodems. Als u dunne potten gebruikt zullen deze heel snel opwarmen en de bodem van de pot kan smelten en het kookoppervlak en het apparaat beschadigen voor het automatische uitschakelsysteem wordt geactiveerd. Scherpe randen kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



- De bodems van bepaalde kookpotten/pannen hebben een kleiner ferromagnetisch veld dan de reële diameter. Enkel deze zone wordt opgewarmd door de

kookplaat. Om die reden wordt de warmte niet gelijkmatig verspreid en is het kookoppervlak kleiner. Bovendien worden dergelijke kookpotten/pannen niet gedetecteerd door grote inductiekookplaten. De kookzone wordt dus geselecteerd op basis van de afmeting van het ferromagnetisch veld.

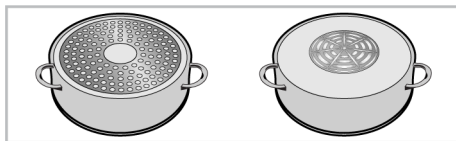


- Sommige kookpotten/pannen hebben een bodem die niet-ferromagnetisch materiaal bevat zoals aluminium. Deze types kookpotten/pannen warmen mogelijk onvoldoende op of worden mogelijk helemaal niet gedetecteerd door de inductiekookplaat. In sommige gevallen kan een waarschuwing voor slechte kookpotten/pannen verschijnen.

Aanbevolen afmetingen van kookpotten/pannen

Kookzone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
240	min. 140 - max. 240
280	min. 125 - max. 280
320	min. 125 - max. 320
2 x (92,7 x 200)	min. 100 - max. 180
Kookzone met brede (flexi) oppervlak	breedte 230 - lengte 390

Het kookgedrag kan variëren afhankelijk van de pottypes, de grootte van de pan en de grootte van de kookzone. Voor een homogener kookgedrag kan een een stap grotere kookzone worden gebruikt. Het gebruik



- i** Een gelijke verdeling van het kookgerei over de rechter-, linker- en middelste (indien aanwezig) kookzones voor de selectie van kookzones heeft een positief effect op de kookprestaties bij het bereiden van meerdere maaltijden op inductiekookplaten.

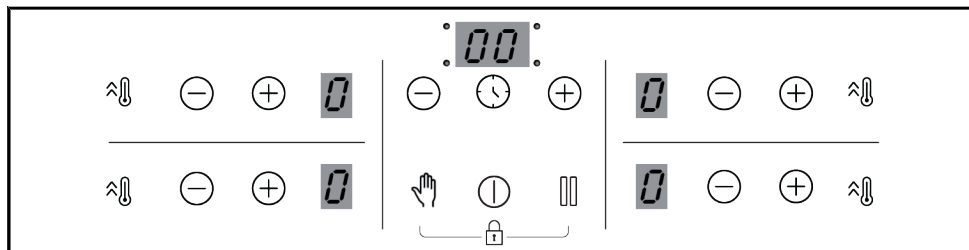
Kookpotten/pannen test

Test of uw pot compatibel is met een inductiekookplaat via de onderstaande methoden.

- Hij is compatibel als de bodem van uw pot een magneet aantrekt.

van een grotere kookzone leidt niet tot energieverstopping bij inductiekookplaten, omdat de warmte alleen in de betreffende panruimte ontstaat.

6.2 Bedieningspaneel



Toetsen

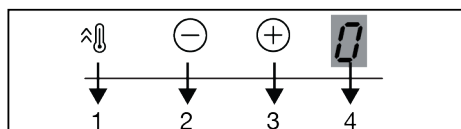
- : Aan/Uit-toets
- : Timer-toets
- : Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets
- : Reinigingsvergrendeling toets
- : Stop-toets
- : Verhogen toets
- : Verlagen toets

Symbolen

- : Brede kookzone combinatiesymbool *
- : Toetsvergrendeling symbool

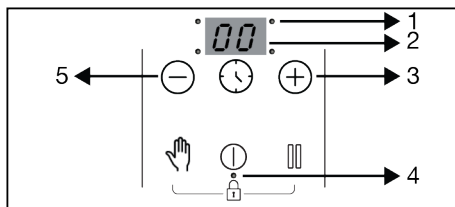
* Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Kookzone scherm



- 1 Snel opwarmen/Hoog vermogen instelling (Booster) toets
- 2 Temperatuur verlagen toets
- 3 Temperatuur verhogen toets
- 4 Temperatuurindicator van de relevante kookplaat

Timer scherm



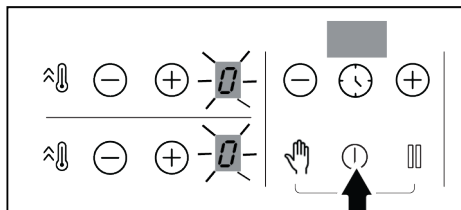
- 1 Werkingspunt LED voor de timer
- 2 Timerindicator
- 3 Timer verhogen toets
- 4 Werkingspunt LED voor de toetsenvergrendeling, het kinderslot
- 5 Timer verlagen toets

Algemene waarschuwingen voor het bedienen

- Dit product wordt bediend met een aanraakcontrolepaneel. Elke actie die u op uw aanraakcontrolepaneel uitvoert, zal worden bevestigd met een geluidssignaal.
- Houd het controlepaneel altijd schoon en droog. Een vochtig en vuil oppervlak kan problemen bij het functioneren veroorzaken.
- De kookplaat zal automatisch terugkeren naar de Standby-modus als er geen actie wordt ondernomen binnen 10 seconden.
- Het product zal zichzelf uitschakelen vanwege veiligheidsredenen als er langere tijd geen toets wordt aangeraakt.

De kookplaat aanschakelen:

- 1. Schakel de kookplaat aan door het aanraken van de toets.
- ⇒ "0" verschijnt op ieder kookzone-scherm.



Uitschakelen van de kookzone:

- ✓ Een actieve kookzone kan op 4 verschillende manieren worden uitgeschakeld:
- ✓ **Door het aanraken van de ① toets;**
Raak de ① toets.
- 1. **Door de temperatuur te verlagen tot stand "0";** U kunt de kookzone uitschakelen door de temperatuurinstelling te verlagen tot de "0" stand.
- 2. **Door gebruik te maken van de uitschakelfunctie op de timer voor de gewenste kookzone;** Wanneer de tijd voorbij is, zal de timer de daaraan toegekende kookzone uitschakelen "0" of "00" verschijnt op het betreffende scherm. Wanneer de tijd voorbij is, zal een geluidsalarm klinken. Raak een willekeurige toets op het controlepaneel aan om het geluidsalarm uit te zetten.
- 3. **Door het tegelijkertijd aanraken van de ⊕/⊖ toetsen voor de gewenste kookzone;** U kunt de betreffende kookzone uitschakelen door de ⊕/⊖ toetsen tegelijkertijd aan te raken.

i Als H of h brandt nadat de kookplaat uitgeschakeld is, betekent dit dat de kookzone nog steeds warm is. Raak die kookzones niet aan.

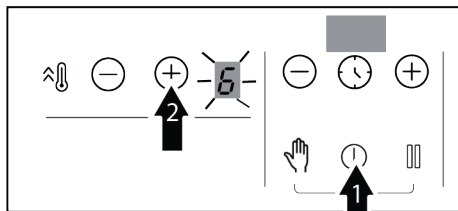
Indicator restwarmte

Als het H symbool knippert op het kookzonescherm, betekent dit dat de kookplaat nog warm is en gebruikt kan worden om een kleine hoeveelheid voedsel warm te houden. Dit symbool verandert snel in het h symbool, wat betekent dat de kookzone minder warm is.

i Als de stroom is uitgeschakeld, zal de indicator voor restwarmte niet oplichten en wordt de gebruiker dus niet gewaarschuwd voor (nog steeds) warme kookzones.

Temperatuurniveau aanpassen

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone ⊕/⊖ toetsen aan te raken.



⇒ De relevante kookzone zal op de ingestelde temperatuur gaan werken.

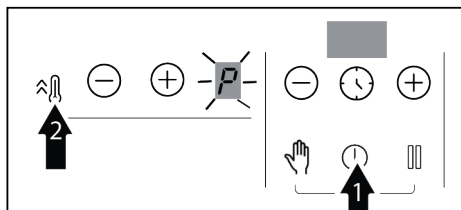
i De buitensectie van de inductiekookzone van 280 mm (indien uw product uitgerust is met een inductiekookzone van 280 mm) wordt alleen geactiveerd als een pan op de kookzone wordt geplaatst, die groot genoeg is om de kookzone te bedekken en de temperatuur wordt ingesteld op een niveau boven de 8.

Insteltoets voor booster

Voor snelle verwarming kunt u de boosterfunctie gebruiken. Deze functie is echter niet aanbevolen voor een lange bereiding. De boosterfunctie is mogelijk niet beschikbaar in alle kookzones.

De booster selecteren:

1. Schakel de kookplaat in door de ① toets aan te raken.
2. Raak de ⚡ toets van de betreffende zone aan.



⇒ De geselecteerde kookzone zal op maximaal vermogen werken en het “P” symbool zal op het kookzonescherm oplichten. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau “9”.

De booster eerder uitschakelen:

U kunt de boosterfunctie op elk gewenst moment uitschakelen door de $\ominus$ of $\approx$ toets aan te raken. De kookzone schakelt de booster uit en gaat verder op niveau “9”.

Werken met 2 zones die zich in dezelfde verticale richting bevinden:

Als een zone ingesteld is op het boosterniveau en een andere zone die zich in dezelfde verticale richting bevindt ingesteld wordt op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9), daalt het niveau van de eerste zone naar 9 en kan de andere zone worden ingesteld op een niveau hoger dan 6 (7, 8 en 9). Als de tweede zone wordt ingesteld op boosterniveau, daalt het niveau van de eerste zone naar 6.

Schoonmaakvergrendeling

De schoonmaakvergrendeling zorgt ervoor dat alle toetsen op het bedieningspaneel 20 seconden lang niet op aanraking reageren, waardoor de gebruiker het paneel schoon kan maken tijdens het gebruik van de kookplaat. Het apparaat staat gedurende deze periode niet onder stroom.

De schoonmaakvergrendeling activeren

1. Houd de $\approx$ toets ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt als een van de kookzones is ingeschakeld.

⇒ Op het timerscherm van de kookplaat wordt afgeteld vanaf 20. Gedurende deze periode zullen geen van de toetsen op het bedieningspaneel werken, met uitzondering van de $\odot$ toets.

De schoonmaakvergrendeling uitschakelen

U hoeft geen enkele toets aan te raken om de schoonmaakvergrendeling te deactiveren. De kookplaat geeft na 20 seconden een geluidssignaal en de schoonmaakvergrendeling schakelt automatisch uit.



Wilt u de schoonmaakvergrendeling eerder deactiveren, houd dan de $\approx$ toets ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.

Kinderbeveiliging Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Als de kookzones uitgeschakeld zijn, kunt u de kinderbeveiliging van de kookplaat inschakelen om te voorkomen dat kinderen de kookzones inschakelen. U kunt de kinderbeveiliging in- of uitschakelen als de kookzones uitgeschakeld zijn (in de stand-by staan).

De kinderbeveiliging activeren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de $\approx$ en de $\equiv$ toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.
- ⇒ De kinderbeveiliging is nu actief. “L” verschijnt tijdelijk op het scherm van alle kookzones en het decimale punt van de $\frac{\circ}{\circ}$ toets wordt ingeschakeld.



Als er een toets wordt aangeraakt als de kinderbeveiliging actief is, klinken er twee geluidssignalen en knippert “L” op het scherm van alle kookzones.

De kinderbeveiliging deactiveren

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de $\approx$ en de $\equiv$ toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.
2. De kinderbeveiliging wordt uitgeschakeld. “L” knippert op het scherm van alle kookzones en het lampje van de $\frac{\circ}{\circ}$ toets gaat uit.

Toetsvergrendeling

U kunt de toetsvergrendeling activeren om te voorkomen dat u of iemand anders per ongeluk de regelingen verandert als de kookplaat in werking is.



Bij stroomuitval wordt de toetsenblokkering opgeheven.

Activering van de toetsvergrendeling

1. Houd als de kookplaat in de stand-by staat de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **een enkel geluidssignaal** klinkt.
2. De toetsvergrendeling wordt geactiveerd en het decimale punt van de  toets wordt getoond na eerst te hebben geknippert.



Alleen de  toets reageert nog als de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u een andere toets aanraakt, zal het decimale punt van de  toets knipperen om aan te geven dat de toetsvergrendeling is geactiveerd. Als u de kookplaat uitschakelt terwijl de toetsen zijn vergrendeld, moet u eerst de toetsvergrendeling uitschakelen om de kookplaat weer aan te kunnen zetten. Als u een toets aanraakt zonder de toetsenvergrendeling uit te schakelen, knippert het lampje onder  om aan te geven dat de toetsenvergrendeling is ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit om de kookplaat weer in te kunnen schakelen.

Deactiveren van de toetsvergrendeling

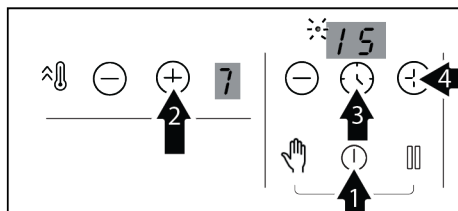
1. Raak als de toetsvergrendeling is ingeschakeld de  en de  toets tegelijkertijd ingedrukt totdat **twee geluidssignalen** klinken.
2. Het lampje van de  toets gaat uit en het bedieningspaneel wordt ontgrendeld.

Timerfunctie

Deze functie maakt koken voor u eenvoudiger. U hoeft niet meer tijdens de hele bereidingsperiode de kookplaat in de gaten te houden. De kookzone schakelt automatisch uit als de door u ingestelde tijd is afgelopen.

De timer instellen

1. Schakel de kookplaat in door de  toets aan te raken.
2. Pas de gewenste temperatuur aan door de zone / toetsen aan te raken.



3. Activeer de timer door de  toets aan te raken. "00" symbool en de decimale punt van de geselecteerde zone zullen knipperen op het timerscherm.
4. Stel de gewenste tijdsduur in door de timer / toetsen aan te raken.
5. Na 10 seconden wordt de instelling geactiveerd. Het decimale punt van de geselecteerde zone zal knipperen op het timerscherm.
6. Herhaal de bovenstaande procedures voor de andere kookzones waarvoor u de timer wilt instellen.



Als meer dan één timerwaarde is ingesteld voor verschillende zones, wordt de zonetimer met de laagste waarde weergegeven op het timerscherm en knippert de decimale punt voor die zone. De decimale punten van de andere zones zijn continu te zien.

 U kunt de resterende bereidingstijd bekijken door de  toets van alle kookzones aan te raken. Elke keer dat u een toets aanraakt, wordt de timerwaarde van een andere zone weergegeven. Uiteindelijk wordt de laagste timerwaarde weer weergegeven.

 De timer kan niet worden ingesteld zonder de kookzone en de temperatuur te selecteren.

 De timer kan slechts worden ingesteld voor de kookzones die in werking zijn.

De timer uitschakelen

Als de ingestelde tijd eenmaal is afgelopen, zal de kookplaat automatisch uitschakelen en een geluidssignaal geven. Raak een willekeurige toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen. Als u niet op een toets drukt, zal het geluidssignaal na een paar minuten stoppen.

De timers eerder uitschakelen

- ✓ Als u de timer voor het verlopen van de tijd afzet, zal de kookplaat op de ingestelde temperatuur blijven werken tot hij wordt uitgeschakeld. U kunt de timer op twee verschillende manieren voortijdig uitschakelen:

1. **De timer uitschakelen door de waarde in te stellen op "00":** Raak de  toetsen aan totdat "00" wordt aangegeven op het scherm van de kookzone waarvan de timer geactiveerd is.

⇒ Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

⇒ **De timer uitschakelen voor de betreffende zone door de betreffende zone  toetsen tegelijkertijd aan te raken:** Raak de betreffende zone  toetsen tegelijkertijd aan.

⇒ Het decimale punt van de betreffende zone gaat uit en de timer wordt geannuleerd.

 Na deze stap wordt het temperatuurniveau van de betreffende zone "0" en hetzelfde geldt voor de timerwaarde.

Stopfunctie

- ✓ Met deze functie kunt u het temperatuurniveau van de kookzones verlagen naar de laagste stand (niveau 1).

 Als de timer is ingesteld voor een bepaalde kookzone zal hij tijdens de pauze verder lopen.

1. Raak de  toets aan als een van de kookzones actief is.
2. Alle actieve kookzones werken op minimumvermogen (niveau 1).  symbool zal verschijnen op het scherm van de actieve kookzones.
3. Raak de  toets opnieuw aan om alle kookzones verder te laten werken met de vorige instellingen.

Energiebeheerfunctie Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

Uw apparaat is uitgerust met een energiebeheerfunctie. U kunt het totale vermogen dat wordt verbruikt door de kookplaat wijzigen met deze functie. Er zijn 8 niveaus beschikbaar voor de energiebeheerfunctie.

Energiebeheerfunctie - Het niveau van totaal vermogen dat kan worden ingesteld

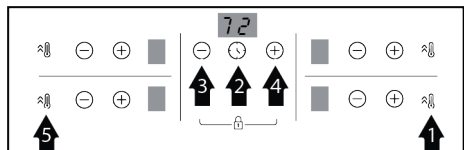
Energiebeheer weergave indicator Totaal vermogen

25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

- i** Als het totale vermogen van uw product lager is dan het gewenste vermogen, zal uw product werken op het totale vermogen dat in de technische tabel staat.

Het totale vermogen wijzigen;

1. Schakel de oven in door de ① toets aan te raken. Schakel de oven uit door de ① toets aan te raken.
2. Raak daarna respectievelijk de toets aan van de rechtse zone vooraan, de toets, de timer toets, de timer knop en, tot slot, de zone linksvoor toets.



3. Het energiebeheer niveau wordt weergegeven op het timer-scherm.
4. Raak de toets aan om te schakelen tussen de niveaus en stel de gewenste totale vermogenswaarde in.
5. Bevestig de instelling door de ① toets aan te raken en schakel de kookplaat uit. De totale vermogenswaarde die u hebt ingesteld, wordt ingeschakeld.

- i** De temperatuurniveaus die u kunt aanwijzen aan de kookplaten kunnen variëren naargelang het ingestelde totale vermogen. Het temperatuurniveau van de kookplaat wordt automatisch verlaagd naargelang de vermogensinstelling die wordt uitgevoerd door de kookplaat. Dit is geen fout.

- i** Als een andere toets dan de opgegeven volgorde wordt aangeraakt tijdens het wijzigen van het vermogensniveau, kan de instelling niet worden gemaakt. U moet de stappen vanaf het begin herhalen om de instelling te maken.

Zones voor inductiekoken veilig en efficiënt gebruiken

Werkingsprincipes: De inductiekookplaat verwarmt in principe rechtstreeks de pan. Dit geeft een hoop voordelen ten opzichte van andere soorten kookplaten. Hij werkt efficiënter en het oppervlak blijft koeler. De inductiekookplaat is uitgerust met hoogstaande veiligheidssystemen die maximale gebruiksveiligheid bieden.

- i** Uw kookplaat kan worden uitgerust met inductiekookzones met een diameter van 145, 180, 210 en 280 mm, afhankelijk van het model. Met de inductiefunctie neemt iedere kookzone de diameter van elke pan waar. Er wordt alleen energie gegenereerd waar het kookgerei de kookzone raakt en zo wordt er zo weinig mogelijk energie verbruikt.

- i** Het product kan starten-stoppen wanneer het op niveaus van 1 tot 7 werkt, vooral met kookgerei met een kleine diameter en wanneer water-olie klein is. Dit is geen fout.

Automatisch uitschakelsysteem

De bediening van de kookplaat heeft een automatisch uitschakelsysteem. Als één of meer kookzone(s) ingeschakeld blijven, schakelt de kookzone automatisch uit na een bepaalde tijd (zie Tabel-1). Als er een timer is toegewezen aan de kookzone, schakelt het timer-scherm ook uit.

De tijdslimiet voor de automatische uitschakeling hangt af van het geselecteerde temperatuurniveau. De maximale bedieningsduur wordt toegepast voor dit temperatuurniveau.

De kookzone kan opnieuw worden bediend door de gebruiker nadat ze automatisch is uitgeschakeld zoals hierboven beschreven.

Temperatuurniveau	Automatisch uitschakeling tijdsduur - uur
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 min.
P (Booster)	10 min. (*)
(*) De kookplaat zal tot niveau 9 dalen na 10 minuten	

Tabel 1: Automatisch uitschakeling tijdsduur

Oververhittingsbeveiliging

Uw kookplaat is uitgerust met sensors die beschermen tegen oververhitting. In geval van oververhitting gebeurt er het volgende:

- De werkende kookzone kan worden uitgeschakeld.
- Het gekozen niveau kan van een hoger niveau dalen naar niveau 7.

Veiligheidssysteem tegen overkoken

Uw kookplaat is uitgerust met een beveiliging tegen overkoken. Als er iets overloopt en op het bedieningspaneel terecht komt, zal het systeem onmiddellijk de stroomverbinding onderbreken en uw kookplaat uitschakelen. Gedurende die tijd wordt een "E"-waarschuwing weergegeven op de aanduiding.

7 Het gebruik van de oven

7.1 Algemene informatie over het gebruik van de oven

Koelventilator (Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.)

Uw product is voorzien van een koelventilator. De koelventilator wordt automatisch ingeschakeld indien nodig en koelt zowel de voorzijde van het product af als het meubel. Hij wordt automatisch gedeactiveerd aan het einde van het koeproces. Er ontsnapt warme lucht over de ovendeur. Bedek deze

Nauwkeurige vermogensinstelling

Eén van de kenmerken van de inductiekookplaat is dat hij onmiddellijk op commando's reageert. De kookplaat kan het vermogen zeer snel aanpassen. Zo kunt u voorkomen dat een pan (die water, melk en enz. bevat) zelfs op het moment van overkoken overkookt.



Als het oppervlak van het aanraakpaneel wordt blootgesteld aan dikke damp, kan het hele bedienings-systeem uitvallen en een foutsig-naal geven.



Houd het oppervlak van het tip-toetspaneel schoon. Er kan onjuiste werking worden veroorzaakt.

ventilatieopeningen niet. Zo niet kan de oven oververhitten. De koelventilator blijft werken wanneer de oven in werking is of nadat de oven is uitgeschakeld (ca. 20-30 minuten). Als u etenswaren bereidt door de oven timer te programmeren, schakelt de koelventilator uit met alle functies aan het einde van de bereidingstijd. De looptijd van de koelventilator kan niet worden bepaald door de gebruikt. Hij schakelt automatisch in en uit. Dit is geen fout.

Oven verlichting

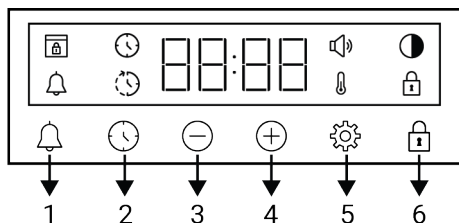
De ovenlamp schakelt in wanneer de oven wordt ingeschakeld. Bij sommige modellen schakelt de lamp in tijdens de bereiding, terwijl in andere modellen de lamp uitschakelt na een bepaalde periode.

7.2 Bediening van het oven bedieningspaneel

Algemene informatie voor de ovenbesturingseenheid

- De maximale tijdsduur die kan worden ingesteld voor het einde van de bereiding is 5 uur en 59 minuten. In het geval van een stroomuitval moet het programma worden geannuleerd. U zult de oven opnieuw moeten programmeren.
- Wanneer u aanpassingen uitvoert, knippen de relevante symbolen op het scherm. U moet even wachten tot de instelling is opgeslagen.
- Als een instelling is uitgevoerd voor de bereiding kan het tijdstip niet worden aangepast.
- Als de bereidingstijd is ingesteld bij de start van de bereiding, wordt de resterende tijd weergegeven op het scherm.
- In gevallen waar de bereidingstijd of de eindtijd is ingesteld, kunt u automatisch annuleren door de ⌚ toets langdurig aan te raken.

Timer



- 1 Alarmtoets
- 2 Tijdstelling toets
- 3 Verlagen toets
- 4 Verhogen toets
- 5 Instellingen toets
- 6 Toetsvergrendeling toets

Weergavesymbolen

- ⌚ : Baktijd symbool

- ⌚ : Bakken eindtijd symbool *
- 🔔 : Alarmsymbool
- ☾ : Helderheid symbool
- 🔒 : Toetsvergrendeling symbool
- 🌡 : Temperatuursymbool
- 🔊 : Volumeniveau symbool
- 🔒 : Deurvergrendeling symbool *

*Het varieert naargelang het model van het product. Is mogelijk niet beschikbaar op uw model.

De oven inschakelen

Wanneer u een functie selecteert die u wilt gebruiken voor uw bereiding met de functie selectieschakelaar en een bepaalde temperatuur instelt met de temperatuurknop begint de oven te werken.

De oven uitschakelen

U kunt de oven uitschakelen door de functie selectieknop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

Handmatig koken om de temperatuur en functie van de oven te selecteren

U kunt de instelling van uw bereiding handmatig uitvoeren (naar wens) zonder de bereidingstijd in te stellen door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht.



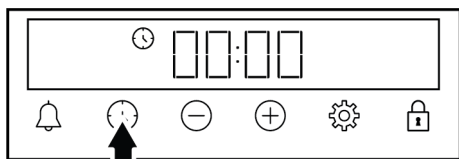
1. Selecteer de bedieningsfunctie die u wilt gebruiken tijdens uw bereiding met de functieselectieknop.
2. Stel de gewenste temperatuur in voor uw bereiding met de temperatuurknop.
 - ⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur en het 🌡 symbool verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het 🌡 symbool. De oven schakelt niet automatisch uit

aangezien de handmatige bereiding wordt uitgevoerd zonder een bereidingstijd in te stellen. U kunt de bereiding zelf regelen en uitschakelen. Aan het einde van de bereiding kunt u de oven uitschakelen door de functie selectieknoop en de temperatuurknop in de uit-positie (omhoog) te draaien.

Koken door de bereidingstijd in te stellen:

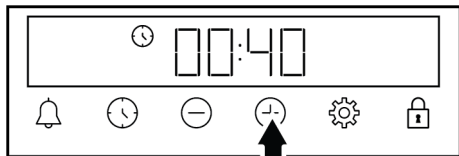
U kunt de oven automatisch laten uitschakelen aan het einde van een bepaalde tijd door de temperatuur en de functie te selecteren specifiek voor uw gerecht en door de bereidingstijd in te stellen op de timer.

1. Selecteer de functie voor de bereiding.
2. Raak de toets  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm voor de bereidingstijd.



-  Nadat de functie en de temperatuur zijn ingesteld, kunt u een bereidingstijd van 30 minuten instellen door de  toets rechtstreeks aan te raken voor een snelle instelling van de bereidingstijd en de tijd wijzigen met de  toetsen.

3. Stel de bereidingstijd in met de  toetsen.



-  De bereidingstijd verhoogt met 1 minuut in de eerste 15 minuten, na 15 minuten verhoogt het met 5 minuten.
4. Plaats uw etenswaren in de oven en stel de temperatuur in met de temperatuurknop.

⇒ Uw oven zal onmiddellijk beginnen werken met de geselecteerde functie en temperatuur. De ingestelde bereidingstijd begint af te tellen en het  symbool verschijnt op het scherm. Als de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur bereikt, verdwijnt het  symbool.

5. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd verschijnt “End” op het scherm en begint het  symbool te knipperen en geeft de timer een signaal weer
6. De melding weerklinkt gedurende 2 minuten. Druk een van de toetsen in om de melding te stoppen. De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

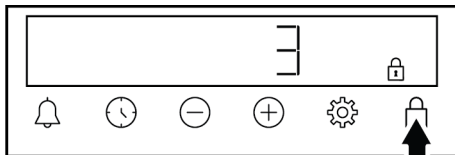
 Als er een toets wordt ingedrukt op het einde van de hoorbare waarschuwing begint de oven opnieuw te werken. Om te voorkomen dat de oven opnieuw zou inschakelen aan het einde van de waarschuwing kunt u de oven uitschakelen door de temperatuur- en functieknoop op de “0” (Uit) positie te draaien

7.3 Instellingen

De toetsenvergrendeling inschakelen

Dankzij de toetsenvergrendeling kunt u de timer beschermen tegen storingen.

1. Raak de toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.



⇒ Het  symbool wordt weergegeven op het scherm en de 3-2-1 aftelling wordt gestart. De toetsenvergrendeling wordt ingeschakeld aan het einde van de aftelling. Als een toets wordt aangeraakt wanneer de toetsenvergrendeling is ingesteld, geeft de timer een hoorbaar signaal weer en het  symbool knippert.

 Als u toets loslaat voor het einde van de aftelling schakelt de toetsvergrendeling niet in.

 De timer-toetsen kunnen niet worden gebruikt wanneer de toetsvergrendeling is ingeschakeld. De toetsvergrendeling wordt geannuleerd in het geval van een stroomuitval.

De toetsvergrendeling uitschakelen

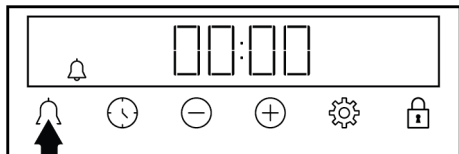
1. Raak de toets aan tot het  symbool verdwijnt van het scherm.
- ⇒ Het  symbool verdwijnt van het scherm en de toetsvergrendeling wordt uitgeschakeld.

Het alarm instellen

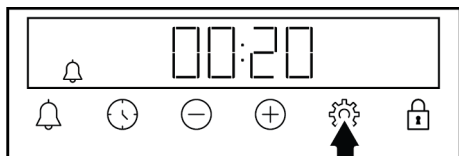
U kunt de timer van het product ook gebruiken voor elke andere waarschuwing of herinnering dan de bereiding. De alarmklok heeft geen effect op de bedieningsfuncties van de oven. Hij wordt gebruikt om waarschuwingen weer te geven. U kunt de alarmklok bijvoorbeeld gebruiken wanneer u de oven wilt inschakelen op een specifiek tijdstip. Zodra het tijdstip dat u hebt ingesteld is verstreken, geeft de timer een hoorbaar alarm weer.

 De maximale alarmtijd die u kunt instellen is 23 uur en 59 minuten.

1. Raak  aan tot het  toets symbool op het scherm verschijnt.



2. Stel de alarmtijd in met de / toetsen.



⇒ Nadat u de alarmtijd hebt ingesteld, blijft het  symbool opgelicht en begint de alarmtijd af te tellen op het scherm. Als de alarm- en bereidingstijd op hetzelfde moment zijn ingesteld, wordt de kortere tijd weergegeven op het weergegeven.

3. Aan het einde van de alarmtijd begint het  symbool te knipperen en weerklinkt een hoorbare waarschuwing.

Het alarm uitschakelen

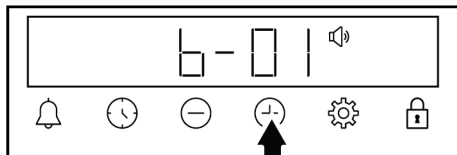
1. Aan het einde van de alarmperiode weerklinkt het alarm gedurende twee minuten. Raak een van de toetsen aan om het hoorbare alarm te stoppen.
- ⇒ De melding stopt en het tijdstip van de dag verschijnt op het scherm.

Als u het alarm wilt annuleren;

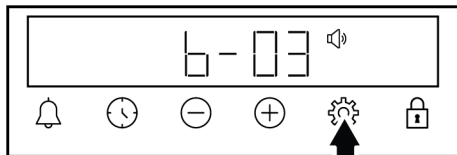
1. Raak  aan tot het  symbool verschijnt op het scherm om de alarmtijd opnieuw in te stellen. Raak de  toets aan tot het "00:00" symbool verschijnt op het scherm.
2. U kunt het alarm ook annuleren door de  toets langdurig in te drukken.

Het volume aanpassen

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.



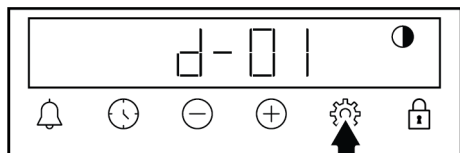
2. Stel het gewenste niveau in met de / toetsen. **(b-01, b-02, b-03)**



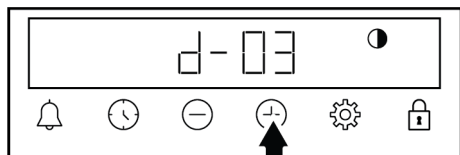
3. Raak de  toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. Het ingestelde volume wordt actief na een tijdje.

De helderheid van het scherm instellen

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.



2. Stel de gewenste helderheid in met de $\oplus/\ominus$ toetsen. (**d-01-d-02-d-03**)



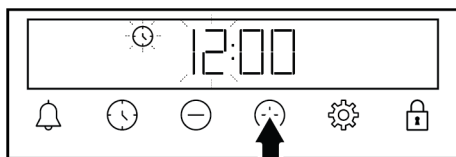
3. Raak de  toets in om te bevestigen of wacht zonder een toets aan te raken. De ingestelde helderheid wordt actief na een tijdje.

Het tijdstip van de dag wijzigen

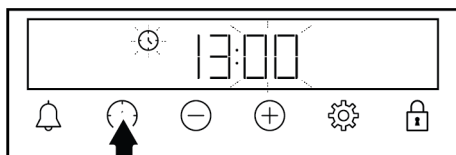
Op uw oven tijdstip van de dag wijzigen dat u eerder hebt ingesteld.

1. Raak de  toets aan tot het  symbool verschijnt op het scherm.

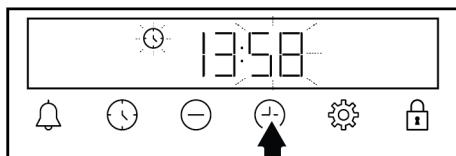
2. Stel het tijdstip van de dag in met de $\oplus/\ominus$ toetsen.



3. Raak de  of  toets aan om het minu-tenveld in te stellen.



4. Raak de $\oplus/\ominus$ toetsen aan om de minu-ten in te stellen.



5. Bevestig de instelling door de  of  toets aan te raken.

⇒ Het tijdstip van de dag wordt ingesteld en het  symbool verdwijnt van het scherm.

8 Algemene informatie over koken

Dit hoofdstuk bevat tips voor de bereiding en het koken van etenswaren.

Plus, dit hoofdstuk beschrijft een aantal van de etenswaren die zijn getest en de optimale instellingen voor deze etenswaren. De geschikte instellingen van de oven en accessoires voor deze etenswaren worden hier ook aangegeven.

8.1 Algemene informatie over bakken in de oven

- Wanneer de ovendeur wordt geopend tijdens of na de bereiding, kan hete, brandende stoom ontsnappen. De stoom kan

uw handen, gezicht en/of ogen verbranden. Blijf uit de buurt wanneer de ovendeur wordt geopend.

- Intense stoom gegenereerd tijdens het bakken kan condenswaterdruppels vormen op de binnen- en buitenzijde van de oven en op de bovenste delen van het meubel vanwege het temperatuurverschil. Dit is normaal en een fysieke gebeurtenis.
- Condensatie of waterdamp kan verschijnen als zweet of druppels op het binnenste glas van de oven, afhankelijk van het voedsel. Dit kan vaak voorkomen tijdens het koken. Het is raadzaam om een voch-

tige doek te gebruiken om het binnenste glas schoon te vegen wanneer het product is afgekoeld na het koken.

- De bereidingstemperatuur en tijdwaarden die worden opgegeven voor de etenswaren kunnen variëren naargelang het recept en de hoeveelheid. Om die reden worden deze waarden vermeld als een bereik.
- U moet accessoires die u niet gebruikt altijd verwijderen uit de oven voor u de bereiding start. Accessoires die in de oven blijven, kunnen de correcte bereiding beletten van uw etenswaren aan de correcte waarden.
- Voor etenswaren die u bereidt op basis van uw eigen recept, kunt gelijkaardige etenswaren raadplegen in de bereidings-tabellen.
- Door de meegeleverde accessoires te gebruiken, krijgt u de beste kookprestaties. Neem altijd de informatie in acht die de fabrikant verstrekt voor het externe kookgerei dat u gaat gebruiken.
- Snijd het bakpapier dat u wilt gebruiken in uw bereiding in geschikte afmetingen voor de container die u wilt gebruiken. Bakpapier dat over de container uitsteekt kan een brandrisico inhouden en de kwaliteit van uw bakken beïnvloeden. Gebruik het bakpapier dat u wilt gebruiken binnen het gespecificeerde temperatuurbereik.
- Voor een goede bakprestatie moet u uw etenswaren op de aanbevolen plaat plaatsen. U mag de positie van de plaat niet wijzigen tijdens de bereiding.

8.1.1 Gebak en oven etenswaren

Algemene informatie

- Wij raden aan de accessoires van het product te gebruiken voor een optimaal resultaat. Als u extern keukengerei wilt gebruiken, moet u de voorkeur geven aan donker, anti-aanbak en hittebestendig keukengerei.
- Als de bereidingstabel de aanbeveling geeft de oven voor te verwarmen, moet u ervoor zorgen dat er geen etenswaren aanwezig zijn in de oven.

- Als u van plan bent te koken op het rooster moet u uw keukengerei in het midden van het rooster plaatsen, niet dicht bij de achterwand.
- Al het materiaal dat u gebruikt om gebak te maken moet vers zijn en aan kamertemperatuur.
- De bereidingsstatus van de etenswaren kan variëren naargelang de hoeveelheid etenswaren en de grootte van het keukengerei.
- Metalen, keramische en glazen vormen verlengen de bereidingstijd en de bodemoppervlakken van gebak bruinen niet gelijkmatig.
- Als u bakpapier gebruikt, kan men een lichte bruining vaststellen op het bodemoppervlak van de etenswaren. In dit geval moet u uw bereidingstijd verlengen met ca. 10 minuten.
- De waarden gespecificeerd in de bereidingstabellen worden bepaald als resultaat van de tests die worden uitgevoerd in onze laboratoria. De waarden die geschikt zijn voor u kunnen variëren naargelang deze waarden.
- Plaats uw etenswaren op de gepaste plaat zoals wordt aanbevolen in de bereidingstabel. Noem de onderste plaat van de oven plaat 1.

Tips om cakes te bereiden.

- Als de cake te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten.
- Als de cake te vochtig is, moet u een kleine hoeveelheid vloeistof gebruiken of de temperatuur verminderen met 10°C.
- Als de top van de cake verbrand is moet u hem op de onderste plaat plaatsen, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.
- Als de binnenzijde van de cake gaar is, maar de buitenkant is plakkerig moet u minder vloeistof gebruiken, de temperatuur verlagen en de bereidingstijd verhogen.

Tips voor gebak

- Als het gebak te droog is, kunt u de temperatuur met 10°C verhogen en de bereidingstijd inkorten. Maak de deegbladen nat met een saus van melk, olie, eieren en yoghurt mengsel.
- Als het gebak langzaam wordt gebakken, moet u ervoor zorgen dat de dikte van het gebak dat u hebt bereid niet overstroomt over de lade.
- Als het gebak bruin is bovenaan maar de bodem is niet gaar moet u ervoor zorgen dat de hoeveelheid saus die u gebruikt

voor het gebak niet te veel onderaan in het gebak zit. Voor een gelijkmatig brui-
nen moet u proberen de saus gelijkmatig
te verdelen tussen de deegbladen en het
gebak.

- Bak uw gebak in de gepaste positie en temperatuur volgens de aanbevelingen van de bereidingstabel. Als de bodem nog steeds onvoldoende bruin is, moet u het op de onderste plaat plaatsen bij de volgende bereiding.

Bereidingstabel voor gebak en oven etens- waren

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Cake op de schaal	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	180	30 ... 45
Cake in de vorm	Cakevorm op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	180	35 ... 45
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 45
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	160	30 - 40
Koekje	Gebak plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	170	25 ... 40
Koekje	Gebak plaat *	Ventilator verwarming	3	170	20 - 30
Gebak	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	30 ... 45
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	30 ... 40
Gebak	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	180	35 - 45
Broodje	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	200	20 ... 35
Broodje	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	180	20 - 30

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Volledig brood	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	30 ... 45
Volledig brood	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	3	200	30 - 40
Lasagne	Glazen / metalen rechthoekige container op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2 of 3	200	30 ... 45
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	60 ... 75
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	170	50 - 70
Pizza	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	220	10 ... 25

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	150	25 ... 40
Koekje	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	170	25 - 35
Gebak	1-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	1 - 4	180	35 - 45
Broodje	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	180	20 - 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

8.1.2 Vlees, vis en gevogelte

De belangrijke punten bij het grillen

- Kruiden met citroensap en peper voor u een volledige kip, kalkoen en grote stukken vlees bereidt, zal de kookprestatie verbeteren.
- Het duur 15 tot 30 minuten langer om vlees met een been te braden dan een filet.
- U moet ca. 4 tot 5 minuten bereidingstijd berekenen per centimeter dikte van het vlees.
- Aan het einde van de bereiding moet u het vlees in de oven laten gedurende ca. 10 minuten. Het sap van het vlees wordt beter verspreid over het gebraden vlees en ontsnapt niet wanneer het vlees wordt gesneden.
- Vis moet op een hittebestendige plaat op een gemiddeld of laag niveau worden geplaatst.
- Bereid de schotels die worden aanbevolen in de bereidingstabel in één enkele schaal.

Bereidingstabel voor vlees, vis en gevogelte

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 180 ... 190	60 - 80
Lamsschenkel (1,5-2 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	15 min. 250/max, na 170	110 - 120
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator verwarming	2	200 - 220	60 - 80
Gebakken kip (1,8-2 kg)	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	2	15 min. 250/max, na 190	60 - 80
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Kalkoen (5,5 kg)	Standaard plaat *	"3D" functie	1	25 min. 250/max, na 180 ... 190	150 - 210
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund bovenste en onderste verwarmingselement	3	200	20 - 30
Vis	Draadrooster * Plaats een schaal op een onderste plank.	"3D" functie	3	200	20 - 30

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

8.1.3 Grill

Rood vlees, vis en gevogelte worden snel bruin tijdens het braden. Ze krijgen een mooi korstje en drogen niet uit. Filets van vlees, spiesjes, worsten en sappige groenten (tomaten, uiten, etc.) zijn zeer goed geschikt voor het grillen.

Algemene waarschuwingen

- Etenswaren die niet geschikt zijn voor het grillen houden een brandrisico in. Grill enkel etenswaren die geschikt zijn voor een groot grill vuur. Plaats ook geen etenswaren te ver achteraan in de oven. Dit is de warmte zone en vette etenswaren kunnen in brand schieten.
- **Sluit de oven tijdens het grillen. Grill nooit met de ovendeur open. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!**

De belangrijke punten bij het grillen

- Bereid zoveel mogelijk etenswaren voor van een gelijkaardige dikte en gewicht voor de grill.
- Plaats de stukken die u wilt grillen op het rooster of grill plaat. Verspreid ze gelijkmatig zonder de afmetingen van de oven te overschrijden.
- Afhankelijk van de dikte van de stukken die u wilt grillen, kan de bereidingstijd vermeld in de tabel variëren.
- Schuif het rooster of de grill plaat op het gewenste niveau van de oven. Als u etenswaren bereidt op het rooster, moet u de ovenlade onderaan plaatsen in de oven om olie op te vangen. De oven-schaal die u wilt verschuiven, moet voldoende groot zijn om de volledige grillzone te bedekken. Deze schaal is mogelijk niet meegeleverd met het product. Plaats een beetje water op de ovenlade voor een gemakkelijke reiniging.

Grill tabel

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benaadering)
Vis	Draadrooster	4 - 5	250	20 - 25
Stukjes kip	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheid	Draadrooster	4	250	20 - 30
Lamskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	20 - 25
Steak - (vleesblokjes)	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 30
Kalfskotelet	Draadrooster	4 - 5	250	25 - 30
Groentengratin	Draadrooster	4 - 5	220	20 - 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 - 4

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

Ventilator ondersteund laag rooster

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Vis	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	200	30 - 35
Stukjes kip	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	25 - 35
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheden	Draadrooster	Ventilator ondersteund laag rooster	4	250	30 - 40
Steak (volledig) / Geroosterd (1 kg)	Draadrooster - Plaats een schaal op een onderste plank.	Ventilator ondersteund laag rooster	3	15 min. 250, na 180 ... 190	90 - 110

Warm de schotels die worden aangeraden in deze grilltabel niet voor

8.1.4 Ondiep of zonder olie frituren

In de "Airfry"-functie kunt u ondiep frituren of frituren zonder olie met hete lucht in de oven.

Algemene waarschuwingen

- Raadpleeg de aanbevolen baktabel voor de "Airfry"-functie.
- Gebruik voor deze functie de frituurplaat (Airfry) die bij het product is geleverd.
- Voor een goed frituurresultaat leg je de etenswaren op de frituurplaat op een manier dat ze niet overlappen.
- **Plaats een ovenschaal op de onderste planks om de olie op te vangen tijdens het frituren. Plaats hittebestendig bakpapier of een gelijkaardig materiaal dat is aanbevolen voor gebruik in de oven in de ingevoegde lade.**
- **Als een lade niet wordt gebruikt op de onderste plank kunnen oliedruppels of andere stoffen van de etenswaren zware rookvorming en zelfs vlammen veroorzaken.**
- U kunt de functie "3D" functie gebruiken om sneller voor te verwarmen. Schakel over naar de functie "Airfry" aan het einde van de voorverwarming.

Baktafel - "Airfry"

Etenswaren	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)	Aanbevolen hoeveelheid
Zelfgemaakte aardappel *	Airfry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Bevroren aardappel **	Airfry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Kippenpoot /Vleugel	Airfry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Kipfilet	Airfry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Volledige kip	Airfry	3	15 min. 250/max na 190	60 ... 80	1800-2000 g
Bevroren nugget **	Airfry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Gehaktbal	Airfry	3	220	20 ... 30	20-25 hoeveelheid
Volledige vis	Airfry	3	220	15 ... 25	2-5 hoeveelheid
Bevroren knapperige vis ** (Visvingers)	Airfry	3	220	15 ... 25	500-1500 g

Etenswaren	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)	Aanbevolen hoeveelheid
Diepvriesgebak **	Airfry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 hoeveelheid)
Diepvriespizza **	Airfry	3	220	10 ... 20	2-4 hoeveelheid
Worst	Airfry	3	220	15 ... 25	10-20 hoeveelheid
Gemengde groenten	Airfry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 hoeveelheid
Gevulde paprika	Airfry	3	220	25 ... 35	20-25 hoeveelheid

* Doe de aardappelen 30 minuten in water, dep ze droog en voeg ¼ tot 1 eetlepel olie toe.

** Voorverwarmen.

8.1.4.1 Droogfunctie

Gebruik de droogfunctie om droge goederen zoals fruit, groenten en kruiden te bewaren en/of te drogen. Dankzij het gebruik van een ventilatorverwarmer en ventilator op de achterwand van de oven om de verwarmde lucht optimaal te circuleren door de oven verwijdert deze functie zachtjes vocht uit de oven.

- Gebruik de droogfunctie om droge goederen zoals fruit, groenten en kruiden te drogen. Het drogen moet gebeuren aan temperaturen tussen 50 en 70 °C.

- De hoeveelheid vocht, het suikergehalte, de afmeting en dikte van de etenswaren en de vochtigheid van de omgeving hebben allemaal een invloed op hoe snel de etenswaren drogen.
- Snijd het fruit en de groenten op een dikte van 1-2 cm.
- Om de kleuren te handhaven tijdens het drogen, moet de ovendeur open worden gelaten. Plaats een houten lepel in de bovenhoek tussen de deur en de oven om de deur open te houden. Zorg ervoor dat het voorwerp niet in aanraking komt met de afdichting van de oven.

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Appel	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Sinaasappelschijfjes, schil	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Citroen	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Kweepeer	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	300 ... 540
Kruid	Frying tray (Airfry)	Airfry	3	50	240 ... 420

8.1.5 Test etenswaren

- Etenswaren in deze bereidingstabel worden bereid in overeenstemming met de EN 60350-1 norm om het testen van het product mogelijk te maken voor controleinstanties.

Bereidingstabel voor testmaaltijden

Suggesties om te bakken met één enkele schaal

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	140	20 - 30
Shortbread (zoet koekje)	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	Op modellen met draadplanken :3 Op modellen zonder draadplanken :2	140	15 .. 25
Kleine cakes	Standaard plaat *	Bovenste en onderste verwarmingselement	3	160	25 - 35
Kleine cakes	Standaard plaat *	Ventilator verwarming	2	150	25 ... 35
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	160	30 ... 45
Biscuitgebak	Ronde cakevorm, 26 in diameter met klem op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	160	30 - 40
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Bovenste en onderste verwarmingselement	2	180	60 ... 75
Appeltaart	Ronde zwart metalen vorm, 20 cm in diameter op draadrooster **	Ventilator verwarming	2	170	50 - 70

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Suggesties om te koken met twee schalen

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Bedieningsfunctie	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Kleine cakes	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	150	25 ... 40
Shortbread (zoet koekje)	2-Standaard plaat * 4-Gebak plaat *	Ventilator verwarming	2 - 4	140	15 - 25

Voorverwarming is aanbevolen voor alle etenswaren.

*Deze accessoires zijn mogelijk niet omvat met uw product.

**Deze accessoires zijn niet omvat met uw product. Dit zijn commercieel beschikbare accessoires.

Grill

Etenswaren	Te gebruiken accessoire	Legplank positie	Temperatuur (°C)	Baktijd (min) (benadering)
Gehaktbal (kalfsvlees) - 12 hoeveelheden	Draadrooster	4	250	20 - 30
Geroosterd brood	Draadrooster	4	250	1 - 4

Het is aanbevolen de oven 5 minuten voor te verwarmen voor alle gegrilde etenswaren.

Draai de stukken etenswaren na 1/2 van de totale grill bereidingstijd.

9 Onderhoud en reiniging

9.1 Algemene reinigingsinformatie

Algemene waarschuwingen

- Wacht tot het product is afgekoeld voor u het product reinigt. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!
- U mag de reinigingsmiddelen niet rechtstreeks aanbrengen op de warme oppervlakken. Dit kan permanente vlekken veroorzaken.
- Het product moet grondig worden gereinigd en gedroogd na elk gebruik. Voedselresten kunnen dus gemakkelijk worden gereinigd en zodat deze resten niet in brand kunnen schieten wanneer het product de volgende keer wordt gebruikt. Dit resulteert in een langere levensduur van het apparaat en een vermindering van vaak voorkomende problemen.
- Gebruik geen stoomreinigingsproducten voor het reinigen.
- Bepaalde wasmiddelen of reinigingsmiddelen kunnen het oppervlak beschadigen. Niet-geschikte reinigingsmiddelen zijn: bleekmiddel, reinigingsmiddelen met ammoniak, zuur of chloor, stoomreinigende producten, ontkalkingsmiddelen, vlekken- en roestverwijderaars, schurende reinigingsmiddelen (crème reinigingsmiddelen, schurend poeder of crème, schurende en krassende schrobber, draad, sponzen, reinigingsdoeken met vuil en oplosmiddel resten).

- Er is geen speciaal reinigingsmateriaal nodig voor de reiniging na elk gebruik. Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.
- U moet alle resterende vloeistof afdrogen na de reiniging en alle eventuele voedselresten onmiddellijk reinigen tijdens de bereiding.
- Was geen enkel onderdeel van uw apparaat in de vaatwasser, tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

Scharnieren voor de kookplaten:

- Zuurhoudend vuil zoals melk, tomatenpuree en olie kunnen permanente vlekken veroorzaken op de kookplaten en onderdelen van de kookplaat de meervoudige. U moet alle eventuele vloeistofspatten onmiddellijk reinigen nadat u de kookplaat hebt afgekoeld door ze uit te schakelen.

Roestvrij stalen oppervlakken

- Gebruik geen reinigingsmiddelen met zuur of chloor om roestvrij stalen oppervlakken en handvaten te reinigen.
- De kleur van het roestvrij stalen oppervlak kan veranderen na verloop van tijd. Dit is normaal. U moet na elk gebruik reinigen met een wasmiddel dat geschikt is voor roestvrij stalen oppervlakken.

- Reinig met een doek in een zeepsopje en vloeibaar (niet-krassend) wasmiddel geschikt voor roestvrij stalen oppervlakken en zorg ervoor dat u in een richting blijft wrijven.
- Verwijder kalk, olie, zetmeel, melk en eiwitvlekken onmiddellijk van de glazen en roestvrij stalen oppervlakken zonder te wachten. Vlekken kunnen na een lange tijd beginnen roesten.
- Reinigingsmiddelen die op het oppervlak worden verstoven/aangebracht moeten onmiddellijk worden gereinigd. Als men schurende reinigingsmiddelen achterlaat op het oppervlak, kan dit wit worden.

Email oppervlakken

- De oven moet afkoelen voor de kookzone wordt gereinigd. Reinigen op hete oppervlakken zal zowel toets brandgevaar: en schade veroorzaken op email oppervlakken.
- Reinig de email oppervlakken na elk gebruik met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Als uw product een eenvoudige stoomreinigingsfunctie heeft, kunt u lichte, niet-permanente vervuiling eenvoudig met stoom reinigen. (Zie 'Eenvoudig stoomreinigen'.)
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een oven- en grillreiniger gebruiken die wordt aanbevolen op de website van uw productmerk. Gebruik geen ovenreiniger voor buiten. Als het oppervlak erg vuil is, bevochtig het dan lichtjes en reinig het voorzichtig met een zachte borstel of schuurspons. Vermijd overmatige druk.

Katalytische oppervlakken

- De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model.
- De katalytische wanden hebben een licht mat en poreus oppervlak. De katalytische wanden van de oven hoeven niet te worden gereinigd.

- Katalytische oppervlakken absorberen olie dankzij de poreuze structuur en beginnen te blinken wanneer het oppervlak is verzadigd met olie. In dit geval is het aanbevolen de onderdelen te vervangen.

Glazen oppervlakken

- Tijdens de reiniging van glazen oppervlakken mag u geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen gebruiken. Deze kunnen de glazen oppervlakken beschadigen.
- Reinig het apparaat met een vaatwasmiddel, warm water en een microvezel doek specifiek voor glazen oppervlakken en droog het met een droge doek.
- Als er wasmiddel achterblijft na de reiniging moet u dit afnemen met koud water en het drogen met een schone microvezel doek. Resterende wasmiddel resten kunnen het glazen oppervlak de volgende keer beschadigen.
- Opgedroogde resten op het glas mogen in geen geval worden verwijderd met een zaagmes, draadwol of gelijkaardig krassend gereedschap.
- U kunt de kalkvlekken (gele vlekken) op het glazen oppervlak verwijderen met een commercieel beschikbaar ontkalkingsmiddel met azijn of citroensap.
- Als het oppervlak zeer vuil is, kunt u het reinigingsmiddel aanbrengen op de vlek met een spons en moet u het product laten inwerken om het correct te reinigen. Reinig het glazen oppervlak met een natte doek.
- Verkleuringen en vlekken op het glazen oppervlak zijn normaal en geen defecten.

Plastic onderdelen en geveerde oppervlakken

- Reinig de plastic onderdelen en geveerde oppervlakken met vaatwasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en droog het met een droge doek.
- Gebruik geen harde metalen krabbers en schurende reinigingsmiddelen. Dit kan de oppervlakken beschadigen.

- Zorg ervoor dat de verbindingstukken van de onderdelen van het product niet vochtig en met wasmiddel worden achtergelaten. Zo niet kan corrosie optreden op deze verbindingen.

9.2 Accessoires reinigen

Plaats het product niet in een vaatwasmachine tenzij anders vermeld in de gebruikershandleiding.

9.3 De kookplaat reinigen

Glazen kookoppervlak

Volg de beschreven reinigingsinformatie voor de glazen oppervlakken in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" voor de reiniging van het glazen kookoppervlak. U kunt uw reiniging voltooiën op basis van de onderstaande informatie in speciale gevallen.

- Suikergebaseerde etenswaren zoals donkere crème, zetmeel en siroop moeten onmiddellijk worden gereinigd zonder te wachten tot het oppervlak afkoelt. Zo niet kan het glazen kookoppervlak permanent worden beschadigd.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen voor reinigingen die u uitvoert wanneer de kookplaat heet is want dit kan permanente vlekken veroorzaken.

9.4 Het bedieningspaneel reinigen

- Als u de panelen met knoppen reinigt, moet u het paneel en de knoppen afnemen met een vochtige, zachte doek en afdrogen met een droge doek. Verwijder de knoppen en pakkingen onderaan niet om het paneel te reinigen. Het bedieningspaneel en de knoppen kunnen worden beschadigd.
- Tijdens het reinigen van de roestvrij stalen panelen met knoppen mag u geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. De indicatoren rond de knop kunnen worden gewist.
- Reinig het touch bedieningspaneel met een vochtige, zachte doek en droog het met een droge doek. Als uw product voorzien is van een toetsvergrendeling

moet u deze vergrendeling instellingen voor u het bedieningspaneel begint te reinigen. Zo niet kan een incorrecte detectie optreden in de toetsen.

9.5 De binnenzijde van de oven reinigen (bereidingszone)

Volg de reinigingsprocedure beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak in uw oven.

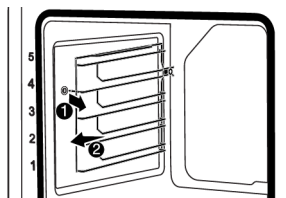
De binnenwanden van de oven reinigen

De zijwanden in de kookzone kunnen enkel worden afgedekt met email of katalytische wanden. Dit varieert volgens model. Als er een katalytische wand is, verwijzen wij u naar het hoofdstuk "Katalytische wanden" voor meer informatie.

Als uw product een model is met draadroosters moet u deze draadroosters verwijderen voor u de zijwanden begint te reinigen. Voltooi daarna de reinigingsprocedure zoals beschreven in het hoofdstuk "Algemene reinigingsinformatie" naargelang het type oppervlak van de zijwand.

De draadroosters aan de zijkanten verwijderen:

1. Verwijder de voorzijde van het draadrooster door het op de zijwand te trekken in de tegenovergestelde richting.
2. Trek het draadrooster naar u toe en verwijder het volledig.



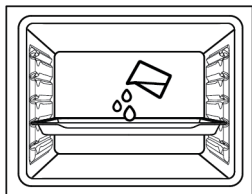
3. Om de platen opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting.

9.6 Eenvoudige stoomreiniging

Dit biedt de mogelijkheid vuil gemakkelijk te reinigen (van korte duur) dat is verzacht door de stoom in de oven en door de waterdruppels gecondenseerd in de interne oppervlakken van de oven.

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Voeg 500 ml water toe aan de ovenlade en plaats de lade op het 2de rek van de oven.

i Gebruik geen gedistilleerd of gefilterd water. Gebruik enkel kant-en-klaar water. Gebruik geen brandbare, alcoholische oplossingen of oplossingen met vaste deeltjes in de plaats van water.



3. Stel de oven in op de eenvoudige stoomreinigingsmodus en schakel hem in aan 100°C gedurende 15 minuten.

Open de deur onmiddellijk en neem de interne oppervlakken van de oven af met een vochtige spons of doek. Stoom ontsnapt wanneer u de deur opent. Dit kan het risico van brandwonden creëren. Open de deur voorzichtig.

Voor hardnekkig vuil, reinig het product met een vaatwasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek.

i In de eenvoudige stoomreinigingsfunctie kan men er zich aan verwachten dat het toegevoegde water verdampt en condenseert op de binnenzijde van de oven en de ovendeur om het lichte vuil te verwijderen dat in uw oven is geaccumuleerd. De condensatie die wordt gevormd op de ovendeur kan spatten veroorzaken wanneer de ovendeur wordt geopend. Zodra u de ovendeur opent, moet u de condensatie afnemen.

Na de condensatie in de oven kan een plas of vocht voorkomen in het kanaal van het bekken onder de oven. U moet het bekken afnemen met een vochtige doek en daarna drogen.



9.7 De deur van de oven reinigen

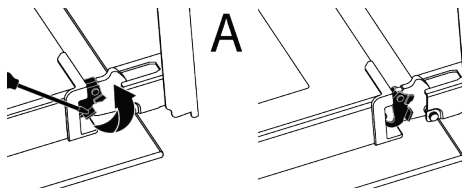
U kunt uw ovendeur en het glas van de deur verwijderen om ze te reinigen. De verwijdering van de deuren en het glas wordt beschreven in de hoofdstukken "**De ovendeur verwijderen**" en "**Het interne glas van de deur verwijderen**". Nadat het interne glas is verwijderd, kunt u het reinigen met een wasmiddel, warm water en een zachte doe of spons en droog het met een droge doek. Eventuele kalkaanslag die kan optreden op het glas van de oven moet worden gereinigd met azijn en afgespoeld.

i Gebruik geen harde schurende reinigingsmiddelen, metalen krabbers, draadwol of bleekmiddel om de oven en het glas te reinigen.

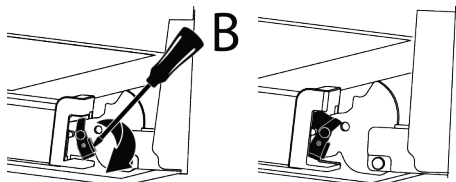
De deur van de oven verwijderen

1. Open de ovendeur.

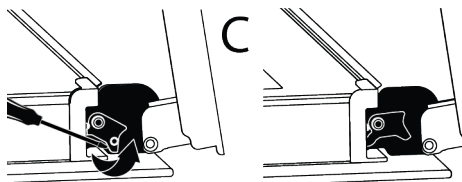
2. Open de klemmen van het voorste scharnier van de deur rechts en links door ze omlaag te drukken zoals aangegeven in de afbeelding.
3. De soorten scharnieren variëren van het type (A), (B), (C) naargelang het model van het product. De volgende afbeeldingen tonen aan hoe elke type scharnier kan worden geopend.
4. (A) type scharnier is beschikbaar in normale deurtypes.



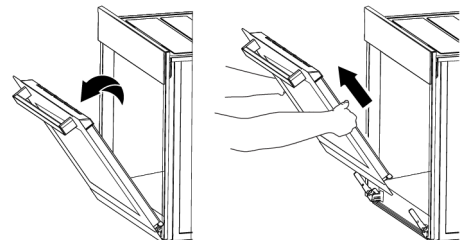
5. (B) type scharnier is beschikbaar in zachte sluiting deurtypes.



6. (C) type scharnier is beschikbaar in zachte opening/sluiting deurtypes.



7. Laat de oven deur half open staan.



8. Trek de verwijderde deur omhoog om ze vrij te maken van de scharnieren links en rechts en verwijder de deur uit de oven.

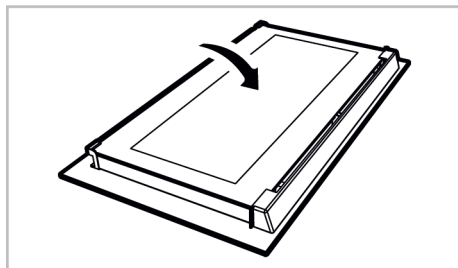


Om de deur opnieuw aan te brengen, herhaalt u de procedure voor de verwijdering in de omgekeerde richting. Wanneer u de deur monteert, moet u ervoor zorgen de klemmen te sluiten op de scharnieren.

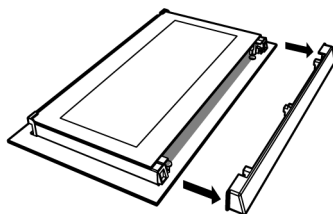
9.8 De interne glasplaat verwijderen van de oven deur

De interne glasplaat van de deur vooraan kan worden verwijderd voor reiniging.

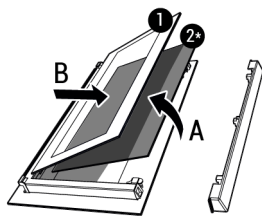
1. Open de oven deur.



2. Verwijder het plastic onderdeel dat is bevestigd op de bovenste sectie van de voordeur door het naar u toe te trekken.



3. Zoals aangegeven in de afbeelding moet u de binnenste glasplaat (1) voorzichtig optillen naar 'A' en daarna moet u ze verwijderen door ze naar 'B' te trekken.



- 1 Binnenste glasplaat 2* interne glasplaat (Is mogelijk niet beschikbaar voor uw product)

4. Als uw product een interne glasplaat (2) heeft, moet u dezelfde procedure herhalen om deze te verwijderen (2).
5. De eerste stap van de hergroepering van de deur is de interne glasplaat (2) opnieuw te monteren. Plaats de afgeschuinde rand van de glasplaat tegen de afgeschuinde rand van de plastic sleuf. (Als uw product een interne glasplaat heeft). De interne glasplaat (2) moet worden bevestigd aan de plastic sleuf die het dichtst bij de binnenste glasplaat (1) zit.
6. Bij de montage van de binnenste glasplaat (1) moet u ervoor zorgen dat de bedrukte zijde van de glasplaat op de interne glasplaat zit. Het is van essentieel belang dat de onderste hoeken van de interne glasplaat (1) naast de onderste plastic sleuven komen te zitten.
7. Duw het plastic onderdeel naar het frame tot u een klikkend geluid hoort.

9.9 De ovenlamp reinigen

Als de glazen deur van de ovenlamp in de kookzone vuil is, kunt u ze reinigen met wasmiddel, warm water en een zachte doek of spons en drogen met een droge doek. Als de ovenlamp defect is, kunt u ze vervangen via de onderstaande procedure.

De ovenlamp vervangen

Algemene waarschuwingen

- Om het risico van elektrische schokken te voorkomen wanneer u de ovenlamp vervangt, moet u het product loskoppelen en

wachten tot de oven is afgekoeld. Hete oppervlakken kunnen brandwonden veroorzaken!

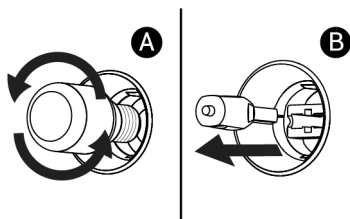
- Deze oven wordt aangedreven door een gloeilamp van minder dan 40 W, minder dan 60 mm hoog, een diameter van minder dan 30 mm, of een halogeenlamp met G9 sleuven met minder dan 60 W vermogen. De lampen zijn geschikt voor een werking bij temperaturen van meer dan 300 °C. De ovenlampen zijn beschikbaar bij de geautoriseerde diensten of gecertificeerde technici. Dit product bevat een G-energieklasse lamp.
- De positie van de lamp kunnen verschillen van die aangegeven in de afbeelding.
- De lamp die wordt gebruikt in dit product is niet geschikt voor gebruik in de verlichting van ruimten in uw woning. Het doel van deze lamp is u te helpen uw etenswaren beter te zien.
- De lampen die worden gebruikt in dit product moeten bestand zijn tegen extreme fysieke omstandigheden, zoals temperaturen van meer dan 50°C.

Als uw oven een ronde lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder het glazen deksel door het linksom te draaien.



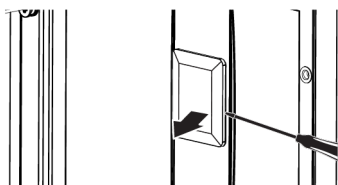
3. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



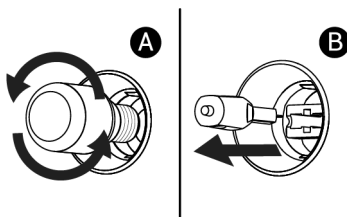
4. Breng het glazen deksel opnieuw aan.

Als uw oven een vierkante lamp heeft,

1. Ontkoppel het product van het elektrisch net.
2. Verwijder de roosters in overeenstemming met de beschrijving.



3. Til het beschermende glazen deksel van de lamp omhoog met een schroevendraaier. Verwijder eerst de schroef, als er een schroef op de vierkante lamp in uw product zit.
4. Als uw ovenlamp van type (A) is zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding moet u de ovenlamp draaien zoals aangetoond in de afbeelding en ze vervangen met een nieuwe lamp. Als het een type (B) model is, moet u dit verwijderen zoals aangetoond in de afbeelding en vervangen met een nieuwe lamp.



5. Breng het glazen deksel en roosters opnieuw aan.

10 Probleemoplossing

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer nooit een defect product zelf te repareren.

Er ontsnapt stoom uit de oven tijdens de werking.

- Het is normaal dat er damp ontsnapt tijdens de bereiding. >>> Dit is geen fout.

Er verschijnen waterdruppels tijdens de bereiding

- De stoom die vrijkomt tijdens de bereiding condenseert wanneer deze in contact komt met koude oppervlakken buiten het product en kan waterdruppels vormen. >>> Dit is geen fout.

Er weerklinken metaalgeluiden tijdens de opwarming en afkoeling van het product.

- Metalen onderdelen kunnen uitbreiden en geluiden maken wanneer ze opwarmen. >>> Dit is geen fout.

Het product werkt niet.

- De zekering kan defect of gesprongen zijn. >>> Controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang ze indien nodig, of schakel ze opnieuw in.
- Het apparaat is mogelijk niet aangesloten op een geaard stopcontact. >>> Controleer of de stekker van het apparaat correct is ingevoerd.
- (Als uw apparaat voorzien is van een timer) De toetsen op het bedieningspaneel werken niet. >>> Als uw product voorzien is van een toetsenvergrendeling is deze mogelijk ingeschakeld. Schakel de toetsenvergrendeling uit.
- Als de kookplaat niet aangaat wanneer de aan/uit-toets wordt ingedrukt >>> Haal de stekker uit het stopcontact en wacht minstens 20 seconden voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Het heeft een oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.

- Er mogen geen geschikte pannen worden gebruikt. >>> Controleer je potten.

Het ovenlampje is niet ingeschakeld.

- Het ovenlampje is mogelijk defect. >>> Vervang het ovenlampje.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

De oven warmt niet op.

- De oven is mogelijk niet ingesteld op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur. >>> Stel de oven in op een specifieke bereidingsfunctie en/of temperatuur.
- Voor modellen met een timer is de timer niet ingesteld. >>> Stel de tijd in.
- Geen elektriciteit. >>> Zorg ervoor dat het elektrisch net werkt en controleer de zekeringen in de zekeringenkast. Vervang de zekeringen indien nodig, of schakel ze opnieuw in.

Het -symbool op het display van de kookzone brandt constant.

- Het is mogelijk dat er geen pan op de kookplaatzone staat die in werking is. >>> Controleer of er een pan op de kookplaatzone staat.
- Je pot is mogelijk niet compatibel met inductie. >>> Controleer of uw pan geschikt is voor inductiekookplaten.
- De pan is mogelijk niet correct gecentreerd op de kookzone of het bodemoppervlak van de pan is mogelijk niet breed genoeg voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookzone door een pan te selecteren die breed genoeg is voor de kookzone.
- De pan of de kookzone kan erg heet zijn. >>> Wacht tot ze zijn afgekoeld.

De geselecteerde kookplaatzone schakelt plotseling uit terwijl deze werkt.

- De kooktijd van de geselecteerde zone is mogelijk verstreken. >>> U kunt een nieuwe kooktijd instellen of het koken beëindigen.

- Er is oververhittingsbeveiliging. >>> Wacht tot je kookplaat is afgekoeld.
- Een object kan het aanraakbedieningspaneel bedekken. >>> Verwijder het object uit het paneel.

Hoewel de kookzone is ingeschakeld, warmt de pan niet op.

- De pan is mogelijk niet compatibel met de inductiekookplaat. >>> Controleer of uw pan geschikt is voor de inductiekookplaat.
- De pan is mogelijk niet correct gecentreerd op de kookzone of het bodemoppervlak van de pan is mogelijk niet breed genoeg voor de geselecteerde kookzone. >>> Centreer de kookzone door een pan te kiezen die breed genoeg is voor de kookzone.

De koelventilator blijft werken, ook al is de kookplaat uitgeschakeld.

- Dit is geen fout. De koelventilator blijft werken totdat de elektronische apparatuur in de kookplaat afkoelt tot de juiste temperatuur.

Er komt een geluid van de kookplaat tijdens het koken

- Tijdens het koken kunnen er geluiden van de kookplaat komen. Deze geluiden zijn afhankelijk van de samenstelling van het kookgerei. Deze geluiden zijn normaal, geen storing en maken deel uit van de inductietechnologie.

Mogelijke geluiden en oorzaken:

- **Geluid van de ventilator:** De kookplaat heeft een ventilator die automatisch werkt op basis van de temperatuur van het product. De ventilator heeft verschillende bedrijfsniveaus en werkt op verschillende niveaus afhankelijk van de temperatuur. Nadat de kookplaat is uitgeschakeld, als de temperatuur hoog is volgens de producttemperatuur, kan de ventilator nog een tijdje blijven werken.
- **Lage hum-achtige transformatorwerking:** Dit is de aard van inductietechnologie. Aangezien de warmte rechtstreeks naar de bodem van het kookgerei wordt overgebracht, kan dit soort gezoem op-

treden, afhankelijk van het materiaal van het kookgerei. Daarom kunnen verschillende geluiden worden gehoord met verschillende kookgerei.

- **Krakend geluid:** Dit komt door het materiaal en de structuur van de bodem van het kookgerei. Als het kookgerei van verschillende materialen en lagen is gemaakt, kan er knetterend geluid optreden.

- **Fluitend geluid:** Er kan een fluitend geluid worden gehoord bij het koken op twee kookzones aan dezelfde kant van de kookplaat op verschillende kookniveaus.

(Voor modellen met timer) Het timer-scherm knippert of het timersymbool is open gelaten.

- Er is een stroomstoring opgetreden. >>> Stel de tijd in / Draai aan de functieknoppen van het product en schakel het opnieuw op de gewenste positie.

Foutcodes/redenen en mogelijke oplossingen

Foutcodes	Redenen voor fouten	Mogelijke oplossingen
A1 – A8	Communicatiefout op inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en werk na 30 seconden opnieuw. Neem contact op met de erkende dealer als het probleem wordt hervat.
B1 – B5	Er wordt geen pan gebruikt die geschikt is voor inductieverwarming.	De fout moet worden opgelost wanneer een pan wordt gebruikt die geschikt is voor inductieverwarming.
B6	Inductiekookplaat heeft de maximale bedrijfstijd overschreden.	Schakel de inductiekookplaat uit en zet deze na 30 seconden weer aan. Bedien de inductiekookplaat in overeenstemming met de in de gebruikershandleiding gespecificeerde duur.
B7	Er wordt geen pan gebruikt die geschikt is voor inductieverwarming.	De fout moet worden opgelost wanneer een pan wordt gebruikt die geschikt is voor inductieverwarming.
B8	Als uw product een inductiekookplaat is met een afzuigkap; er is een filterfout opgetreden.	Verwijder en bevestig de ventilatiefilters opnieuw. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
C1 – C2	Er is een temperatuursensorfout opgetreden op de inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
C3	Bedieningsfout ventilator op inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en werk na 30 seconden opnieuw. Neem contact op met de erkende dealer als het probleem wordt hervat.
C4	Er is een elektrische verbindingfout opgetreden.	Herstel de juiste elektrische aansluiting door te verwijzen naar de technische tabel en de installatiehandleiding van het product.

Foutcodes	Redenen voor fouten	Mogelijke oplossingen
C5 – C7	Temperatuursensorfout op inductiekookplaat.	Zet de inductiekookplaat uit en na 30 seconden weer aan. Als de fout aanhoudt, koppelt u het product los van de voeding en sluit u het opnieuw aan. Neem contact op met een geautoriseerde service als het probleem zich blijft voordoen.
D1 – D9	Hardwarefout elektronische plaat op inductiekookplaat.	Schakel de inductiekookplaat uit en werk na 30 seconden opnieuw. Neem contact op met de erkende dealer als het probleem wordt hervat.
T1 – T8	Communicatiefout tussen display en knoppeninterfacebord	Zet de inductiekookplaat uit en wacht tot deze is afgekoeld. De fout moet worden opgelost wanneer de temperatuur van de kookplaat onder de limieten komt.

Bijkomende informatie voor de gebruikershandleiding:	Technische informatie over de operationele spaarstanden conform EU-verordening 2023/826	
Modus	ENERGIEVERBRUIK (WATT)	PERIODE (MINUTEN)*
Uit	-	-
Stand-by:	-	-
Stand-bymodus met informatie of statusweergave	0,8	20
Netwerk stand-by	-	-

*: De periode waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar stand-by, de uit-modus of netwerk stand-by in minuten en afgerond naar de dichtstbijzijnde minuut.

