

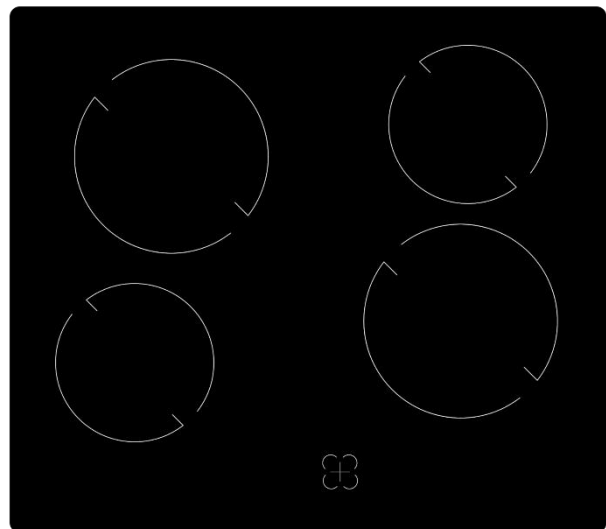


TECHNOLOGIE VOOR HET HUISHOUDEN

 Gebruiksaanwijzing

INBOUWOVEN MET KOOKPLAAT

EHS3IX



Geachte klant! Wij willen u hartelijk bedanken voor uw aankoop van een product uit ons uitgebreide assortiment. Lees de volledige gebruiksaanwijzing door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat doorgeeft, moet u deze gebruiksaanwijzing ook meegeven.

Inhoud

Inhoud.....	2
1. Veiligheidsinstructies.....	4
1.1 Signaalwoorden.....	5
1.2 Veiligheidsinstructies.....	5
2. Installatie.....	12
2.1 Uitpakken en keuze van de locatie.....	12
2.2 Vereisten vóór de installatie.....	13
2.3 Installatie van de kookplaat.....	13
2.3.1 Afmetingen.....	14
2.3.2 Ventilatie en installatie van de.....	15
2.4 Installatie van de oven.....	19
2.5 Elektrische aansluiting : kookplaat / oven.....	22
2.5.1 Aansluitschema.....	23
2.5.2 Elektrische aansluiting: verbinding oven en kookplaat.....	25
3. Beschrijving van het apparaat.....	25
3.1 Oven en kookplaat.....	25
3.1.1 -accessoires.....	26
3.2 Bedieningspaneel.....	28
4. Bediening.....	29
4.1 Voor het eerste gebruik.....	29
4.1.1 Kookplaat.....	29
4.1.2 Oven.....	29
4.1.3 Reiniging van de accessoires.....	30
4.2 Gebruik van de kookplaat.....	30
4.2.1 Geschikt kookgerei.....	30
4.2.2 Draaiknop van de kookzones.....	31
4.2.3 Algemene bediening van de kookplaat.....	33
4.3 Gebruik van de oven.....	33
4.3.1 Algemene bediening van de oven.....	34

4.5 Ovenfuncties.....	35
5. Milieubescherming.....	36
5.1 Milieubescherming: afvalverwerking.....	36
5.2 Milieubescherming: energie besparen.....	36
6. Aanwijzingen voor het koken.....	37
6.1 Aanwijzingen voor koken en braden op een kookplaat.....	37
6.2 Aanwijzingen voor bakken en braden in een oven / roosteren in een oven.....	38
6.3 Aanwijzingen voor het grillen in een oven.....	39
7. Reiniging en onderhoud.....	40
7.1 Reiniging van de kookplaat.....	40
7.2 Reiniging van de oven.....	42
7.2.1 De oven reinigen met stoom.....	42
7.3 De ovendeur reinigen.....	43
7.4 Vervangen van de lamp.....	43
7.5 De ovendeur verwijderen/plaatsen.....	44
8. Probleemoplossing.....	44
9. Technische gegevens.....	47
10. Afvalverwerking.....	48
11. Garantievoorwaarden.....	49



Gooi dit apparaat niet weg bij het huisvuil. Het apparaat mag alleen worden afgevoerd via een inzamelpunt voor herbruikbare elektrische en elektronische apparaten. Verwijder de symbolen/stickers op het apparaat niet.

- i** De afbeeldingen in deze gebruiksaanwijzing kunnen in sommige details afwijken van het daadwerkelijke ontwerp van uw apparaat. Volg in dat geval toch de beschreven instructies. Levering zonder inhoud.
- i** De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen die geen invloed hebben op de werking van het apparaat.
- i** Voer het verpakkingsmateriaal af volgens de lokale voorschriften van uw woonplaats.
- i** Het door u gekochte apparaat is mogelijk inmiddels verbeterd en kan daardoor verschillen vertonen ten opzichte van de handleiding. Niettemin zijn de functies en bedrijfsomstandigheden identiek, zodat u de handleiding volledig kunt gebruiken.
- i** Technische wijzigingen en drukfouten voorbehouden.

EG-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

- ★ De in deze handleiding beschreven producten voldoen aan alle geharmoniseerde eisen.
- ★ De relevante documenten kunnen door de bevoegde autoriteiten worden opgevraagd bij de verkoper van het product.

DEZE HANDLEIDING MOET ALTIJD TOEGANKELIJK ZIJN VOOR IEDEREEN DIE HET APPARAAT BEDIENT; ZORG ERVOOR DAT DE HANDLEIDING IS GELEZEN EN BEGREPEN VOORDAT HET APPARAAT IN GEBRUIK WORDT GENOMEN.

1. Veiligheidsinstructies

LEES VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK VAN HET APPARAAT ALLE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN GRONDIG DOOR.

De informatie in deze instructies dient ter bescherming van uw gezondheid. Het niet opvolgen van de veiligheidsinstructies en veiligheidsvoorschriften kan leiden tot ernstige gezondheidsschade en in het ergste geval tot de dood.

- i** Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een plaats waar u deze bij nodig hebt altijd bij de hand hebt. Volg alle aanwijzingen zorgvuldig op om ongelukken of schade aan het apparaat te voorkomen.
- i** Controleer in ieder geval ook de technische omgeving van het apparaat! Zijn alle kabels of leidingen die naar uw apparaat leiden in orde? Of zijn ze verouderd en kunnen ze de prestaties van het apparaat niet meer aan? Daarom moeten zowel bestaande als nieuwe aansluitingen door **een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus)** worden gecontroleerd. Alle werkzaamheden die nodig zijn om het apparaat op de stroomvoorziening aan te sluiten, mogen alleen door **een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus)** worden uitgevoerd.
- i** Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor particulier gebruik.
- i** Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in een particuliere huishouden.
- i** Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in gesloten ruimtes.
- i** Dit apparaat mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden, op de camping en in het openbaar vervoer.
- i** Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.
- i** Laat niemand die niet bekend is met de gebruiksaanwijzing het apparaat gebruiken.

i Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** van 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen. **Kinderen** mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en **onderhoud door de gebruiker** mogen niet door **kinderen** zonder toezicht worden uitgevoerd.

1.1 Signaalwoorden

⚠ GEVAAR! verwijst naar een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt afgewend, een direct gevaar voor leven en gezondheid oplevert.

⚠ LET OP! verwijst naar een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt afgewend, kan leiden tot matig ernstig of licht letsel.

⚠ WAARSCHUWING! verwijst naar een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt afgewend, een mogelijk dreigend gevaar voor leven en gezondheid met zich meebrengt.

OPMERKING! verwijst naar een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt afgewend, kan leiden tot mogelijke schade aan het apparaat.

1.2 Veiligheidsinstructies

⚠ GEVAAR!

Om het risico op elektrische schokken te verminderen:

1. Het niet opvolgen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing brengt het leven en de gezondheid van de gebruiker van het apparaat in gevaar en/of kan het apparaat beschadigen.
2. Het apparaat mag alleen door een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus) op het stroomnet worden aangesloten, die de geldende wettelijke voorschriften en de aanvullende voorschriften van de lokale elektriciteitsbedrijven nauwkeurig kent en zorgvuldig naleeft.
3. Alle eventueel noodzakelijke elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus). Er mogen geen wijzigingen of willekeurige aanpassingen aan de stroomvoorziening worden aangebracht. De aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijk geldende wettelijke voorschriften.

4. Schakel vóór de montage/inbouw en aansluiting van het apparaat absoluut de stroomvoorziening uit (schakel de betreffende huizendzekering uit). GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!
5. Sluit het apparaat **in geen geval** aan op de stroomvoorziening als het apparaat, het netsnoer of de stekker zichtbare beschadigingen vertonen.
6. De netspanning en de frequentie van de stroomvoorziening **moeten** overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje zijn aangegeven.
7. Zorg ervoor dat de netsnoer zich niet onder het apparaat bevindt of beschadigd raakt door het verplaatsen van het apparaat.
8. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Reparaties die worden uitgevoerd door personen die hiervoor niet gekwalificeerd zijn, kunnen leiden tot ernstig letsel en schade. Als uw apparaat niet correct functioneert, neem dan contact op met de klantenservice **of** de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.¹ Laat alleen originele reserveonderdelen installeren.
9. Als er een storing optreedt als gevolg van een technisch defect, koppel het apparaat dan onmiddellijk los van de stroomvoorziening (schakel de betreffende zekering uit). Neem contact op met de klantenservice **of** de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.² GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!
10. Wijzig **nooit** de stekker die bij het apparaat is geleverd. Als deze niet geschikt is voor uw stopcontact, laat het stopcontact dan **altijd** vervangen door een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus) (**geen garantie**).
11. Als de netsnoer beschadigd is, mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant of een door de fabrikant geautoriseerde klantenservice of een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus).
12. Gebruik **nooit** het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te trekken. Trek altijd aan de stekker zelf om het apparaat van de stroomvoorziening te scheiden. GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!
13. Raak de stekker, de aan/uit-schakelaar of andere elektrische onderdelen **nooit** aan met natte of vochtige handen. GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

¹ Afhankelijk van het model: zie pagina 'Service-informatie' aan het einde van deze gebruiksaanwijzing.

² Afhankelijk van het model: zie pagina 'Service-informatie' aan het einde van deze handleiding.

WAARSCHUWING!

Om het risico op brandwonden, elektrische schokken, brand of persoonlijk letsel te verminderen:

1. Gebruik het apparaat alleen met 220 - 240 V AC / 50 Hz.
2. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoert.
3. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op een goed geaard stopcontact. Gebruik alleen een geschikt veiligheidsstopcontact om het risico op een elektrische schok te minimaliseren.
4. De technische gegevens van uw elektrische voeding moeten overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje staan vermeld. Uw huisstroom moet zijn uitgerust met een automatische stroomonderbreker om het apparaat in geval van nood uit te schakelen.
5. Als u niet zeker weet of het apparaat correct op de stroomvoorziening is aangesloten, laat dan de elektrische aansluiting controleren door een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus) (geen garantiedienst).
6. Alle werkzaamheden die nodig zijn om het apparaat op de stroomvoorziening aan te sluiten, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus).
7. Houd de netsnoer uit de buurt van verwarmde oppervlakken.
8. Breng geen wijzigingen aan het apparaat aan.
9. Gebruik geen adapters, stekkerblokken of verlengsnoeren om het apparaat aan te sluiten. BRANDGEVAAR!
10. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met behulp van een externe timer of een afstandsbediening die onafhankelijk is van het apparaat.
11. De keukenruimte moet droog en goed geventileerd zijn. Bij de installatie van het apparaat moeten alle bedienings- en controle-elementen goed bereikbaar zijn.
12. De fineerlagen van kasten moeten worden bevestigd met hittebestendige lijm die bestand is tegen temperaturen van minimaal 100 °C.
13. Aangrenzende meubels en alle voor de installatie gebruikte materialen moeten bestand zijn tegen een temperatuur die ten minste 85 °C **hoger is dan** de kamertemperatuur van de ruimte waarin het apparaat is geïnstalleerd, tijdens het gebruik van het apparaat.
14. Als de oven **boven een lade** van het inbouwmeubel wordt geïnstalleerd, **moet er** een stevige tussenbodem tussen de lade en de oven worden gemonteerd.
15. Sluit het apparaat niet aan in ruimtes of op plaatsen waar brandbare materialen zoals benzine, gas of verf aanwezig zijn of in de buurt

- daarvan. Deze waarschuwing heeft ook betrekking op de dampen die door deze materialen worden afgegeven.
16. Sluit het apparaat niet aan in de buurt van gordijnen of gestoffeerde meubels. **BRANDGEVAAR!**
 17. Laat het apparaat tijdens het koken **nooit** onbeheerd achter.
 18. Schakel het apparaat na gebruik altijd uit zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
 19. Als het oppervlak van de kookplaat barsten vertoont, schakel het apparaat dan onmiddellijk uit en koppel het los van de stroomvoorziening. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**
 20. Afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de instructies van de fabrikant.
 21. De veiligheidsafstand tussen het kookoppervlak en een kast erboven moet minimaal 450 mm bedragen.
 22. De veiligheidsafstand tussen het kookoppervlak en een afzuigkap erboven moet minimaal 760 mm bedragen.
 23. Bewaar geen voorwerpen op de kookplaat. **BRANDGEVAAR!**
 24. Laat geen kookgerei met bereide gerechten die vet of olie bevatten onbeheerd op een ingeschakelde kookzone staan. Hete vetten of oliën kunnen spontaan ontbranden.
 25. Onbeheerd koken met oliën en vetten kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer **NOOIT** een door olie of vet aangewakkerde brand met water te blussen. Schakel in plaats daarvan het apparaat uit en doof de brand met een deksel of een branddeken.
 26. Raak de kookzones/kookplaten **nooit** aan zolang de restwarmte-indicator nog brandt. **VERBRANDINGSGEVAAR!**
 27. De toegankelijke delen en onderdelen van de kookplaat worden tijdens het gebruik zeer heet. Houd kinderen daarom uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik. Het aanraken van het apparaat tijdens het gebruik kan leiden tot ernstige brandwonden.
 28. Gebruik het apparaat niet om te frituren. De hete olie kan onderdelen van het apparaat beschadigen en door brandwonden letsel veroorzaken.
 29. Zo vermindert u mogelijke brandrisico's in het apparaat:
 - a. Controleer het apparaat regelmatig.
 - b. Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening als u rook waarneemt. Houd het apparaat gesloten om de vlammen te doven.
 - c. Gebruik het apparaat niet voor opslagdoeleinden.
 - d. Laat geen papieren voorwerpen, kookgerei of levensmiddelen in het apparaat achter wanneer u het niet gebruikt.
 30. Als de deurrubber van de oven beschadigd is, mag u de oven **niet** meer gebruiken. Neem contact op met de klantenservice **of** de winkel

- waar u het apparaat hebt gekocht.³
31. Verwarm **nooit** voedsel en vloeistoffen **in gesloten bakjes**, omdat deze kunnen exploderen.
 32. Gebruik het apparaat niet om te verwarmen of om wasgoed te drogen.
 33. Bewaar geen voorwerpen in de oven. **BRANDGEVAAR!**
 34. De toegankelijke delen en onderdelen van de oven worden tijdens het gebruik zeer heet. Kinderen moeten daarom tijdens het gebruik van het apparaat uit de buurt worden gehouden. Het aanraken van het apparaat tijdens het gebruik kan ernstige brandwonden veroorzaken.
 35. Huishoudelijke apparaten en alle soorten elektrische leidingen mogen nooit in contact komen met het apparaat, omdat hun isolatiemateriaal door hoge temperaturen kan worden beschadigd of vernietigd.
 36. Gebruik nooit een stoomreiniger om het apparaat te reinigen. De stoom kan de elektriciteit van het apparaat blijvend beschadigen. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**
 37. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 38. Houd kinderen altijd in de gaten wanneer ze in de buurt van het apparaat zijn.
 39. Laat kinderen het apparaat alleen zonder toezicht gebruiken als ze vooraf zodanig zijn geïnstrueerd in het gebruik van het apparaat dat ze het apparaat op een veilige manier kunnen bedienen en zich absoluut bewust zijn van de gevaren die het gevolg kunnen zijn van onjuist gebruik.
 40. Let er bij het uitpakken op dat de onderdelen van de verpakking (polyethyleen zakken, stukjes polystyreen) buiten het bereik van kinderen en dieren blijven. **GEVAAR VOOR LETSEL! VERSTIKKINGSGEVAAR!**
 41. Gebruik alleen tijdschakelaars die door de fabrikant van het apparaat zijn ontwikkeld, in de gebruiksaanwijzing als geschikt worden vermeld of in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte tijdschakelaars kan tot ongelukken leiden!

³ Afhankelijk van het model: zie pagina 'Service-informatie' aan het einde van deze handleiding.

⚠ LET OP!

1. Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Raak de hete onderdelen in de oven niet aan.
2. Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen en geen scherpe voorwerpen om het apparaat (oven deur, kookplaat enz.) te reinigen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en zo barsten in het glas kunnen veroorzaken.
3. Plaats of leg geen kookgerei en bakplaten direct op de bodem van de ovenruimte. Bedek de bodem van de ovenruimte **niet** met aluminiumfolie.
4. Houd de ovendeur altijd gesloten tijdens het gebruik van de oven.
5. Plaats geen kookgerei direct op de bodem van de oven. Gebruik in plaats daarvan de bakplaat of het rooster.
6. De binnenkant van de oven wordt erg heet. Raak deze delen niet aan terwijl u met uw kookgerei werkt. **GEVAAR VOOR VERBRANDING!**
7. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur. Raak de hete delen of de stoom die uit de geopende oven ontsnapt niet aan. **VERBRANDINGSGEVAAR! VERBRANDINGSGEVAAR!**
8. Gebruik altijd ovenwanten.
9. Schakel de kookplaat niet in voordat u een pan op een kookzone hebt geplaatst.
10. Schakel de kookzones na gebruik altijd uit.
11. Houd de kookplaat altijd schoon. Vervuilde delen geven de kookwarmte niet volledig door.
12. Bescherm de kookplaat tegen vervuiling.
13. Schakel vervuilde zones onmiddellijk uit.
14. Schakel de hele kookplaat uit als er schade of storingen optreden.
15. Kookgerei kan heet worden door de warmte die door het voedsel wordt doorgegeven. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten bij het hanteren van uw serviesgoed/kookgerei.
16. De messen van kookplaatschrapers zijn zeer scherp. Snij uzelf niet aan de messen als u de veiligheidsafdekking hebt verwijderd.
17. Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van het apparaat worden gelegd, omdat deze heet kunnen worden.
18. Het apparaat voldoet aan de huidige Europese veiligheidswetgeving. We willen echter nadrukkelijk benadrukken dat deze conformiteit niets verandert aan het feit dat de oppervlakken van het apparaat tijdens het gebruik **heet worden** en na gebruik nog **restwarmte afgeven**.

OPMERKING!

1. Als u het apparaat verplaatst, houd het dan altijd aan de onderkant vast en til het voorzichtig op. Houd het apparaat daarbij rechtop.
2. Gebruik nooit de deur zelf om het apparaat te verplaatsen, omdat u hierdoor de scharnieren kunt beschadigen.
3. Het apparaat moet door ten minste **twee personen** worden vervoerd en aangesloten.
4. Onthoud de posities van alle onderdelen van het apparaat wanneer u het uitpakt, voor het geval u het opnieuw moet inpakken en vervoeren.
5. Gebruik het apparaat niet voordat alle bijbehorende onderdelen op de daarvoor bestemde plaatsen zijn aangebracht.
6. Plaats of leg geen zware voorwerpen op de kookplaat.
7. Plaats geen te zwaar kookgerei op de kookplaat.
8. Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor glaskeramiek, anders beschadigt u het apparaat.
9. Gebruik de bodem, de laden, de deuren enz. van het apparaat nooit als steunvlak of steun.
10. Plaats of leg geen zware voorwerpen op de geopende ovendeur en leun niet tegen de geopende ovendeur. Plaats geen kookgerei op de ovendeur. Hierdoor beschadigt u de scharnieren van de deur.
11. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen om resten van transportbeveiligingen te verwijderen.
12. Als de deurafdichting van het apparaat beschadigd is, mag deze uitsluitend worden vervangen door de fabrikant of een door de fabrikant geautoriseerde klantenservice of een geschikte en gekwalificeerde vakman. **Laat alleen originele reserveonderdelen monteren.**
13. Constant onderhoud en verzorging garanderen een perfecte werking en optimale prestaties van uw apparaat.
14. Controleer of uw serviesgoed/kookgerei geschikt is voor gebruik in een oven.
15. Gebruik uitsluitend geschikt en vuurvast serviesgoed/kookgerei.
16. De ventilatieopeningen van het apparaat of de inbouwconstructie ervan (als uw apparaat geschikt is voor inbouw) moeten altijd vrij en onbedekt zijn.
17. Het typeplaatje mag **nooit** onleesbaar worden gemaakt of zelfs worden verwijderd! **Overtredingen leiden tot uitsluiting van de garantie!**

LEES DEZE HANDLEIDING GRONDIG DOOR EN BEWAAR
DEZE OP EEN VEILIGE PLAATS.

★ Bij niet-naleving van deze instructies wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor persoonlijk letsel of materiële schade.

2. Installatie

⚠ GEVAAR! Het apparaat mag alleen door een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus) op het stroomnet worden aangesloten, die de wettelijke voorschriften van het land en de aanvullende voorschriften van de lokale elektriciteitsbedrijven nauwkeurig kent en zorgvuldig naleeft.

⚠ GEVAAR! Alle eventueel noodzakelijke elektrische werkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus). Er mogen geen wijzigingen of willekeurige aanpassingen aan de stroomvoorziening worden aangebracht. De aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijk geldende wettelijke voorschriften. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**

i De installatie is de verantwoordelijkheid van de klant. Als de hulp van de fabrikant nodig is om fouten te corrigeren die zijn ontstaan door een onjuiste installatie, valt deze hulp niet onder de garantie. Een onjuiste installatie kan leiden tot ernstig letsel bij personen of dieren of tot schade aan uw eigendommen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijk letsel of schade.

2.1 Uitpakken en keuze van de locatie

1. Pak het apparaat voorzichtig uit. Neem de aanwijzingen voor het afvoeren van het apparaat in deze gebruiksaanwijzing strikt in acht.
2. Het apparaat is mogelijk beveiligd voor transport met transportbeveiligingen. Verwijder deze volledig. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen om resten van de transportbeveiligingen te verwijderen.
3. Controleer voordat u het apparaat aansluit of de netsnoer of het apparaat zelf geen beschadigingen vertoont.
4. Kies voor de installatie een droge en goed geventileerde ruimte.
5. Plaats het apparaat niet op een plek waar het in contact kan komen met water of regen, zodat de isolatie van de elektrische onderdelen niet beschadigd raakt.
6. Plaats het apparaat op een **vlakke, droge en stevige ondergrond**. Controleer met een waterpas of uw apparaat correct is opgesteld.
7. Verwijder vóór het in gebruik nemen al het verpakkingsmateriaal binnen en buiten de oven.

8. Het apparaat moet correct op de stroomvoorziening zijn aangesloten.
9. Fabricageresten of olieresten die in het apparaat of op het verwarmingselement zijn achtergebleven, kunnen geurtjes en een lichte rookontwikkeling veroorzaken. Dit zijn normale bedrijfsparameters die na enkele keren gebruik niet meer voorkomen. Laat de kamerdeur of een raam open staan om voor een goede ventilatie te zorgen.
10. Het typeplaatje bevindt zich aan de binnenkant van het apparaat of aan de buitenkant op de achterwand.

2.2 Vereisten vóór de installatie

- Het werkblad moet van hittebestendig materiaal zijn gemaakt. Er mogen geen onderdelen zijn die de installatieoppervlakte belemmeren.
- De dikte van het werkblad voor de installatie van de kookplaat **moet minimaal 30 mm** bedragen.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk te reinigen wandafwerkingen, zoals keramische tegels, voor de wandoppervlakken rondom de kookplaat.
- Aangrenzende meubels en alle materialen die voor de installatie worden gebruikt, moeten tijdens het gebruik van het apparaat bestand zijn tegen een temperatuur die minimaal 85 °C hoger is dan de kamertemperatuur van de ruimte waarin het apparaat (kookplaat en/of oven) is geïnstalleerd.
- Als u niet zeker weet of de aangrenzende kasten of de achterwand hittebestendig zijn, moet u een vrije ruimte van ongeveer 20 mm rondom de oven aanhouden.
- De fineerlagen van kasten moeten worden bevestigd met een hittebestendige lijm die bestand is tegen temperaturen van minimaal 100 °C.
- Let er bij het uitpakken op dat de onderdelen van de verpakking (polyethyleen zakken, stukjes polystyreen) buiten het bereik van kinderen en dieren blijven.
- Laat het apparaat zo installeren dat een optimale warmteafgifte mogelijk is om de bedrijfsveiligheid te waarborgen.
- De wand en de zones boven het werkblad die onder invloed staan van de warmtestraling moeten hittebestendig zijn.
- Om schade te voorkomen, moeten de composietlagen en lijmen hittebestendig zijn.

i De installatie van het apparaat (kookplaat en oven) moet voldoen aan alle veiligheidseisen en relevante normen en wettelijke voorschriften.

2.3 Installatie van de kookplaat

⚠ GEVAAR! De kookplaat **moet door een gekwalificeerde vakman** worden geïnstalleerd. Voer de installatie nooit zelf uit. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**

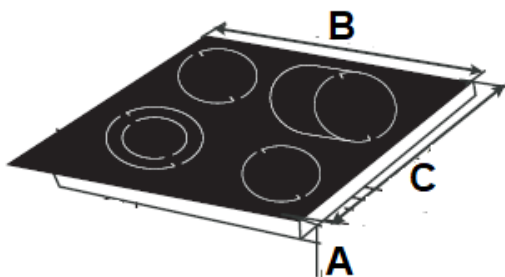
VEILIGHEIDSINSTRUCTIES MET BETREKKING TOT DE INBOUW

- i** Laat het apparaat zo installeren dat een optimale warmteafgifte mogelijk is om de bedrijfsveiligheid te waarborgen.
- i** De wand en de zones boven het werkblad die worden beïnvloed door de warmteafgifte moeten hittebestendig zijn.
- i** Om schade te voorkomen, moeten de composietlagen en lijm hittebestendig zijn.
- i** Bereid de inbouwopening voor volgens de aanwijzingen op de afbeeldingen in hoofdstuk 2.3.1 AFMETINGEN. Zorg voor een vrije ruimte van minimaal **50 mm** rondom de inbouwopening voor de installatie en het gebruik.
- i** Het werkblad **moet minimaal 30 mm** dik zijn. Gebruik voor het werkblad uitsluitend hittebestendig materiaal om vervormingen door de warmtestraling van de kookplaat te voorkomen.

2.3.1 Afmetingen

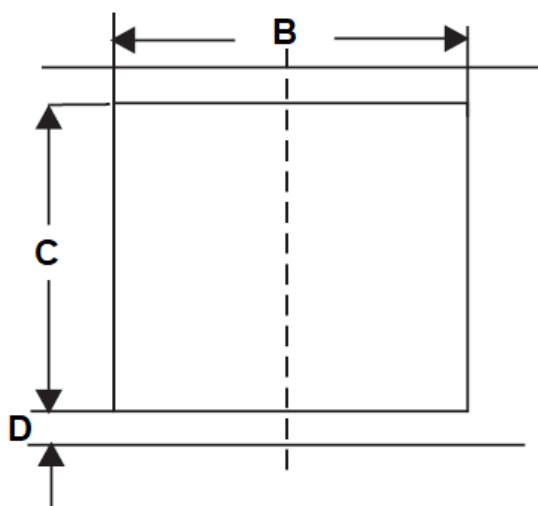
- i** Alle afmetingen zijn aangegeven in **millimeters**.

AFMETINGEN VAN DE KOOKPLAAT



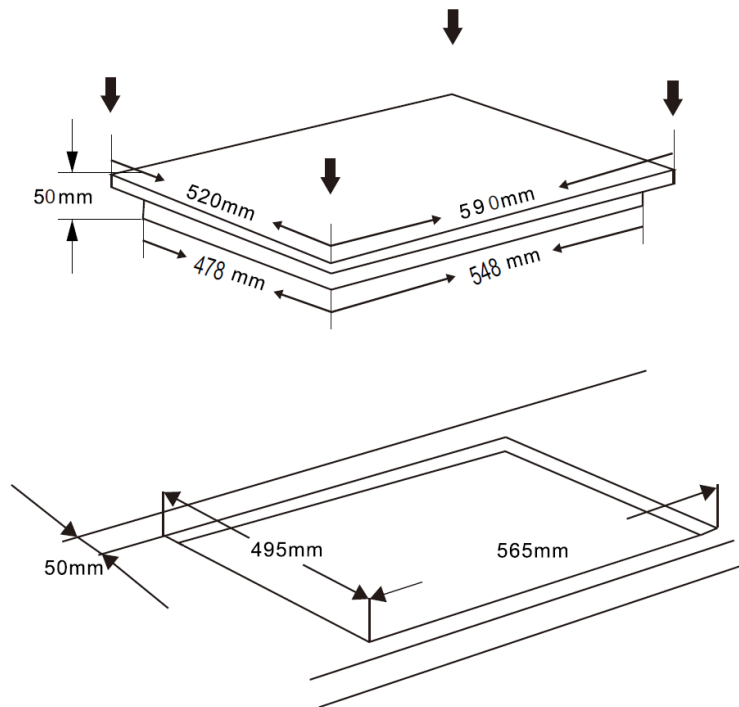
A = HOOGTE	B = BREEDTE	C = DIEPTE
50 mm	590 mm	520 mm

AFMETINGEN VAN DE INBOUWOPENING



B = BREEDTE	C = DIEPTE	D = MINIMALE VRIJE RUIMTE RONDOM DE INBOUWOPENING
565 mm	495 mm	min. 50 mm

INSTALLATIETEKENINGEN



i Alle afmetingen zijn aangegeven in **millimeters**.

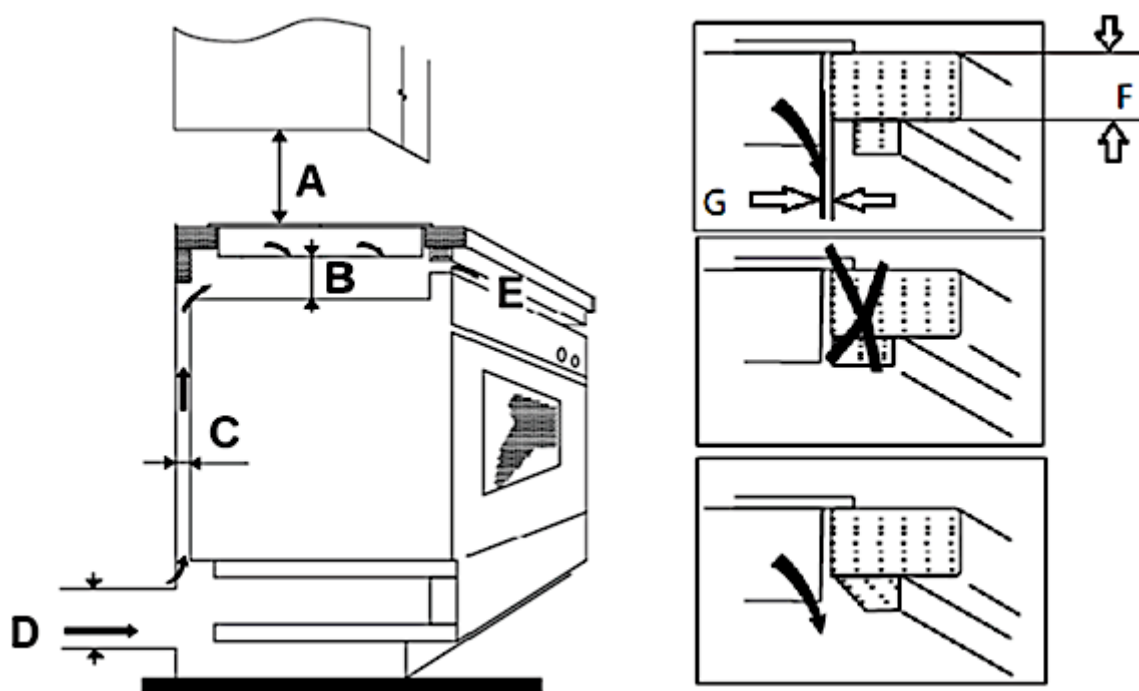
2.3.2 Ventilatie en installatie van de

⚠ GEVAAR! Het apparaat **moet door een gekwalificeerde vakman** worden geïnstalleerd. Voer de installatie nooit zelf uit. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**

- i** De veiligheidsafstand tussen het kookoppervlak en een **kast** erboven moet **minimaal 450 mm** bedragen.
- i** De veiligheidsafstand tussen het kookoppervlak en een **afzuigkap** erboven moet **minimaal 760 mm** bedragen.
- i** Laat het apparaat zo installeren dat een optimale warmteafgifte mogelijk is om de bedrijfsveiligheid te waarborgen.
- i** De wand en de zones boven het werkblad die worden blootgesteld aan warmtestraling moeten hittebestendig zijn.
- i** Om schade te voorkomen, moeten de composietlagen en lijmen hittebestendig zijn.

MINIMALE AFSTANDEN VOOR EEN GOEDE VENTILATIE

- i** De kookplaat moet absoluut goed worden geventileerd. De luchtinlaat (**D**) en luchtuitlaat (**E**) mogen op geen enkele manier worden geblokkeerd. Het apparaat moet altijd in goede staat verkeren. De bovenste afwerkingsrand van het inbouwmeubel mag niet direct aansluiten op de inbouwopening. Breng de afwerkingsrand versprongen aan of schuin de afwerkingsrand af. Zie afbeelding hieronder.



C = VENTILATIESLEUF

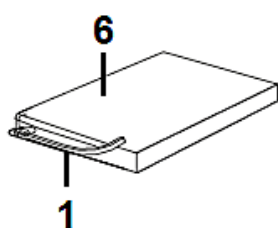
A	B	C	D	E	F	G
KAST ➤ min. 450 mm AFZUIGKAP ➤ min. 760 mm	min. 20 mm	min. 20 mm	Luchtinlaat	Luchtuitlaat 5 mm	30 mm	min. 10 mm

- i** De kookplaat moet altijd goed geventileerd zijn. De luchtinlaat en luchtuitlaat mogen niet geblokkeerd zijn.

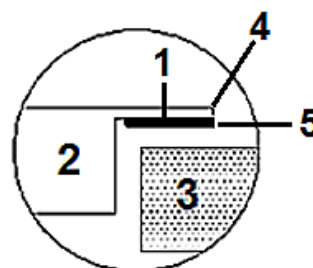
INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

1. **Voordat** u de kookplaat in het werkblad installeert, moet u de zelfklevende afdichting⁴ correct aan de onderrand van de kookplaat bevestigen (zie afb. hieronder).

i De afdichting moet correct worden bevestigd. De afdichting moet strak tegen de onderrand van de kookplaat aanliggen (geen overlappingen, geen openingen enz.) om te voorkomen dat er later vloeistof enz. in de inbouwopening kan binnendringen.



Afb. vergelijkbaar.



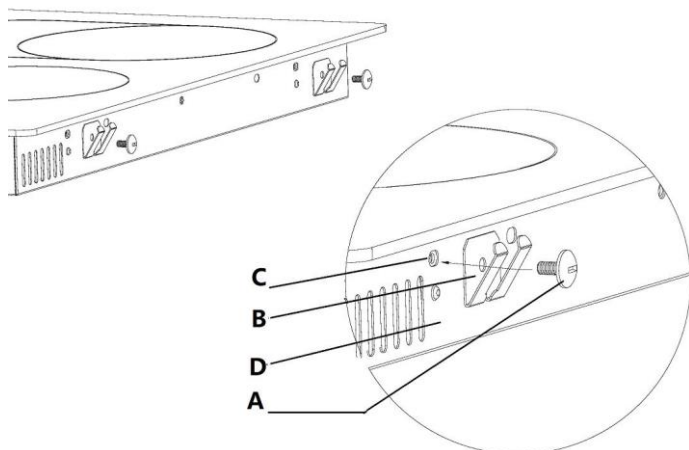
1	AFDICHTING
2	KOOKPLAAT
3	WERKBLAD
4	BUITENRAND VAN DE KOOKPLAAT
5	BUITENKANT VAN DE AFDICHTING
6	ONDERKANT VAN DE KOOKPLAAT

2. Bevestig de bevestigingsklemmen aan het apparaat; zie volgende beschrijving.

BEVESTIGING VAN DE BEVESTIGINGSKLEMMEN

- a. Plaats het apparaat op een stabiele en zachte ondergrond (gebruik de verpakking).
- b. Oefen **geen** fysieke kracht uit op de bedieningselementen van het apparaat.
- c. Bevestig de bevestigingsklemmen met de bijbehorende schroeven aan de **zijanten van de kookplaat** door het **ene uiteinde** van de bevestigingsklemmen in de voorgeboorde gaten te schroeven, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.

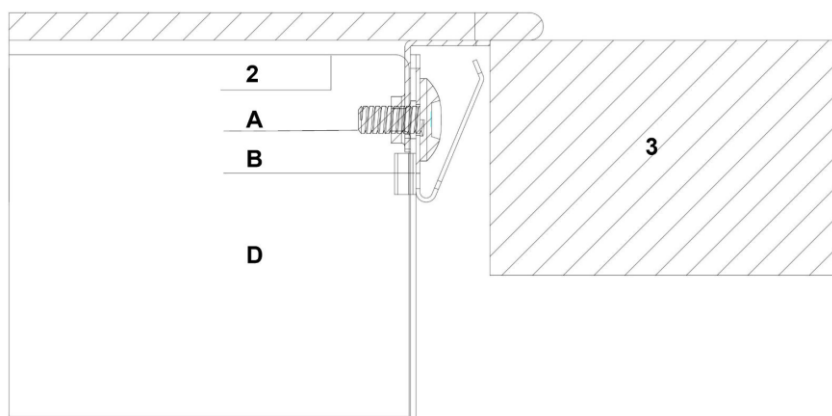
⁴ Uitrusting afhankelijk van het model.



A	SCHROEF
B	BEVESTIGINGSKLEM
C	SCHROEFGAT
D	BEHUIZING

3. Plaats de kookplaat in de installatieopening en lijn deze correct uit. Druk de kookplaat voorzichtig naar beneden totdat deze stevig op het werkblad rust; zie afbeelding hieronder.

i De kookplaat moet correct en stevig in de inbouwvoorziening zitten. De afdichting moet goed aansluiten.



A	SCHROEF
B	BEVESTIGINGSKLEM
D	BEHUIZING VAN DE KOOKPLAAT
2	GLASKERAMISCHE PLAAT VAN DE KOOKPLAAT
3	WERKBLAD

i De kookplaat moet altijd goed geventileerd zijn. De luchtinlaat en -uitlaat mogen niet geblokkeerd zijn. Het apparaat moet **altijd** in goede staat verkeren.

OPMERKING! De kookplaat moet correct en stevig in de inbouwopening van het werkblad zijn geplaatst. De afdichting moet correct aansluiten.

2.4 Installatie van de oven

⚠ GEVAAR! De oven moet door een gekwalificeerde vakman worden geïnstalleerd. Voer de installatie nooit zelf uit. GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

⚠ GEVAAR! Schakel vóór de installatie en aansluiting van het apparaat altijd de stroomtoevoer uit (schakel de betreffende huizendzekering uit). GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!

OPMERKING! Afhankelijk van het model moet u, voordat u de oven definitief bevestigt, de kabelbundel van de kookplaat aansluiten op het bedieningspaneel van de oven!

- i** Alle afmetingen in de volgende afbeeldingen zijn aangegeven in **millimeters**.
- i** Gebruik de verzonken handgrepen of draadgrepen⁵ aan beide zijden van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- i** Het inbouwmeubel moet stabiel staan en stevig worden bevestigd.
- i** De netsnoer mag niet bekneld raken of geknikt worden.
- i** Als de oven **boven een lade** van het inbouwmeubel wordt geïnstalleerd, **moet er** een stevige tussenbodem tussen de lade en de oven worden gemonteerd.

INSTALLATIE VAN DE OVEN

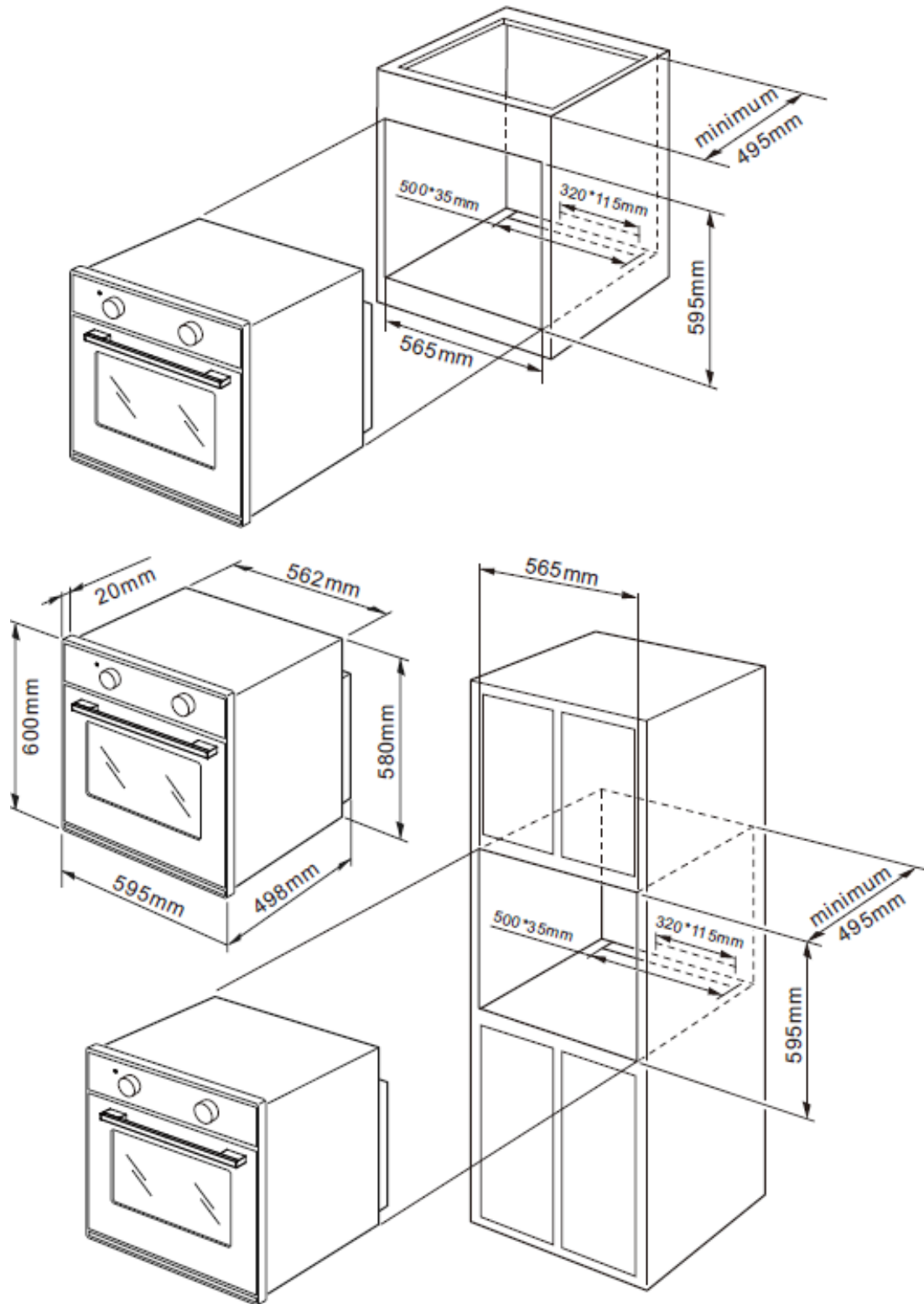
1. **Schakel de stroom uit met behulp van de betreffende zekeringen in uw stoppenkast.**
2. De opening van het inbouwmeubel moet de afmetingen hebben die in de volgende afbeelding (zie **afb. 2** hieronder) worden vermeld.
3. Plaats de kookplaat (zie hoofdstuk 2.3 INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT e.v.t.).
4. Plaats de oven in de buurt van de inbouwopening.
5. Sluit de oven aan op het elektriciteitsnet (zie ook hoofdstuk 2.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING: KOOKPLAAT / OVEN ff). Ga als volgt te werk:
 - a) Plaats de oven gedeeltelijk in de voorbereide opening. Sluit de oven vervolgens op de juiste wijze aan op de kookplaat. **Het is daarbij absoluut noodzakelijk om de hoofdstukken over de elektrische aansluitingen in acht te nemen:** zie hoofdstuk 2.5 ELEKTRISCHE AANSLUITING: KOOKPLAAT / OVEN, hoofdstuk 2.5.1 AANSLUITSCHEMA en hoofdstuk 2.5.2 ELEKTRISCHE AANSLUITING: VERBINDING OVEN EN KOOKPLAAT.
6. Plaats de oven volledig in de voorbereide opening en lijn hem uit. De kabels mogen niet bekneld raken of geknikt worden.

⁵ Uitrusting afhankelijk van het model.

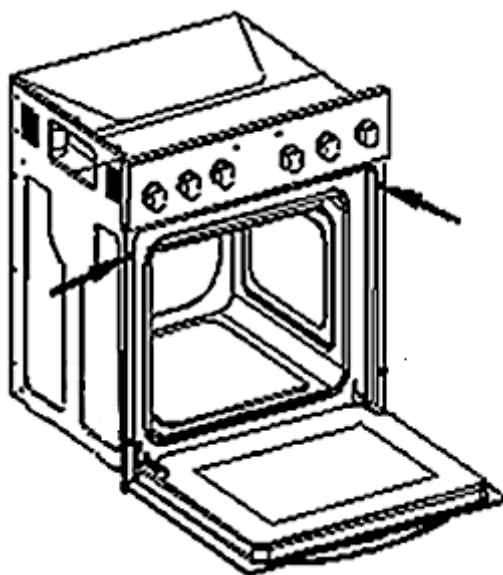
7. Voltooi de installatie van het apparaat en bevestig de oven met de 2 bijbehorende schroeven (zie onder, **afb. 3**).

i Alle afmetingen in afb. 1, afb. 2 en afb. 3 zijn aangegeven in **millimeters**.

AFB. 1: INSTALLATIETEKENING



AFB. 2: BEVESTIGING VAN DE OVEN



2.5 Elektrische aansluiting : kookplaat / oven

⚠ GEVAAR! Schakel vóór het aansluiten van het apparaat altijd de stroomtoevoer uit (schakel de betreffende huizendzekering uit).
GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK!

⚠ GEVAAR! Het apparaat mag alleen door een gekwalificeerde vakman (elektrotechnicus) op de stroomvoorziening worden aangesloten, die de wettelijke voorschriften van het land en de aanvullende voorschriften van de lokale elektriciteitsbedrijven nauwkeurig kent en zorgvuldig in acht neemt.

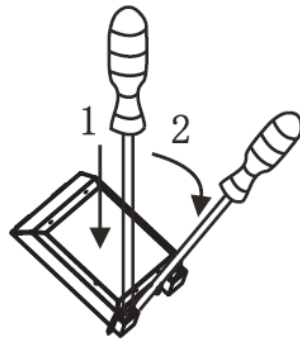
⚠ GEVAAR! De netspanning en de frequentie van de stroomvoorziening **moeten** overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje zijn aangegeven.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEKWALIFICEERDE VAKMAN (ELEKTROTECHNICUS)

- ❖ Het apparaat is ontworpen voor aansluiting op 3-fasen wisselstroom (380 -415 V 3N ~ 50 Hz). Als netvoedingskabel moet een geschikt type worden gekozen, rekening houdend met het type aansluiting en het nominale vermogen van het apparaat. De aansluitkabel moet worden bevestigd met een trekontlastingsvoorziening. De aardleiding moet worden aangesloten op de overeenkomstig gemarkeerde klem van de aansluitstrip. De elektrische aansluiting van het apparaat moet zijn uitgerust met een noodschakelaar die in geval van

nood het hele apparaat van het net schakelt; de afstand tussen de werkcontacten moet minimaal 3 mm bedragen. **Lees voordat u het apparaat op de stroomvoorziening aansluit de aansluitingsindeling op het onderstaande aansluitschema en het typeplaatje.**

- ❖ Als het stopcontact niet meer toegankelijk is voor de gebruiker **of als een vaste aansluiting van het apparaat vereist is**, moet bij de installatie een scheidingsinrichting voor elke pool worden ingebouwd. Als scheidingsinrichting worden schakelaars met een contactopening van minimaal 3 mm aangeduid. Hiertoe behoren LS-schakelaars, zekeringen en magneetschakelaars (EN 60335).
 - ❖ Bij de installatie van het apparaat moet contactbeveiliging worden gegarandeerd.
- **Aansluitdoos openen:** Gebruik een schroevendraaier om te ontgrendelen (1) en beweeg deze lichtjes naar beneden (2 / zie afb. hieronder). Mogelijk moet u nog twee vergrendelingen aan beide zijden van de aansluitdoos losmaken.



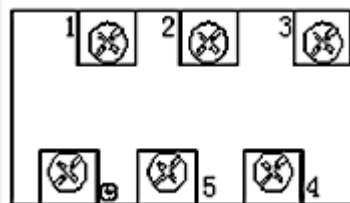
⚠ WAARSCHUWING! Schade die ontstaat door een apparaat dat niet correct op de stroomvoorziening is aangesloten, valt **niet** onder de garantie.

2.5.1 Aansluitschema

⚠ WAARSCHUWING! Bij alle aansluitingen moet de veiligheidskabel worden aangesloten op de PE-aansluiting (⊕).

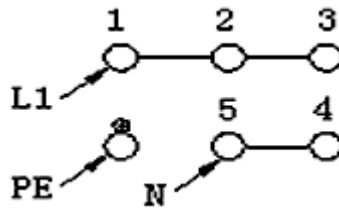
Spanning van de verwarmingselementen 230 V.

Bij alle soorten aansluitingen moet de veiligheidskabel worden aangesloten op de PE-aansluiting (⊕).



Aanbevolen type aansluitkabel.

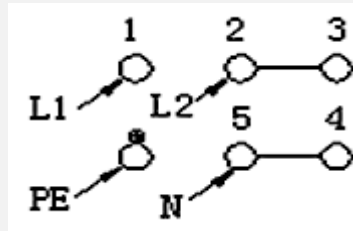
- Bij 230 V net geaard 1-fasen-aansluiting met bedrijfsnul.
- 1 ➤ Bruggen verbinden de klemmen 1 – 2 - 3 en klemmen 4 - 5.



H05VV-F3G4

- Aardleiding op \oplus

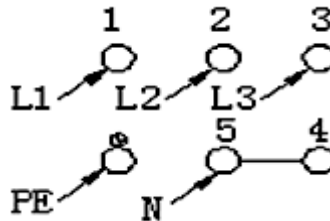
- Bij 400/230 V net geaard 2-fasen aansluiting met bedrijfsnul.
- 2 ➤ Bruggen verbinden de klemmen 2 - 3 en 4 - 5.



H05VV-F4G2,5

- Aardgeleider op \oplus

- Bij 400/230 V net, geaard 3-fasenaansluiting met bedrijfsnul.
- 3 ➤ Brug verbindt 4 - 5, fasenvolgorde volgens 1, 2 en 3, nul op 4 - 5.



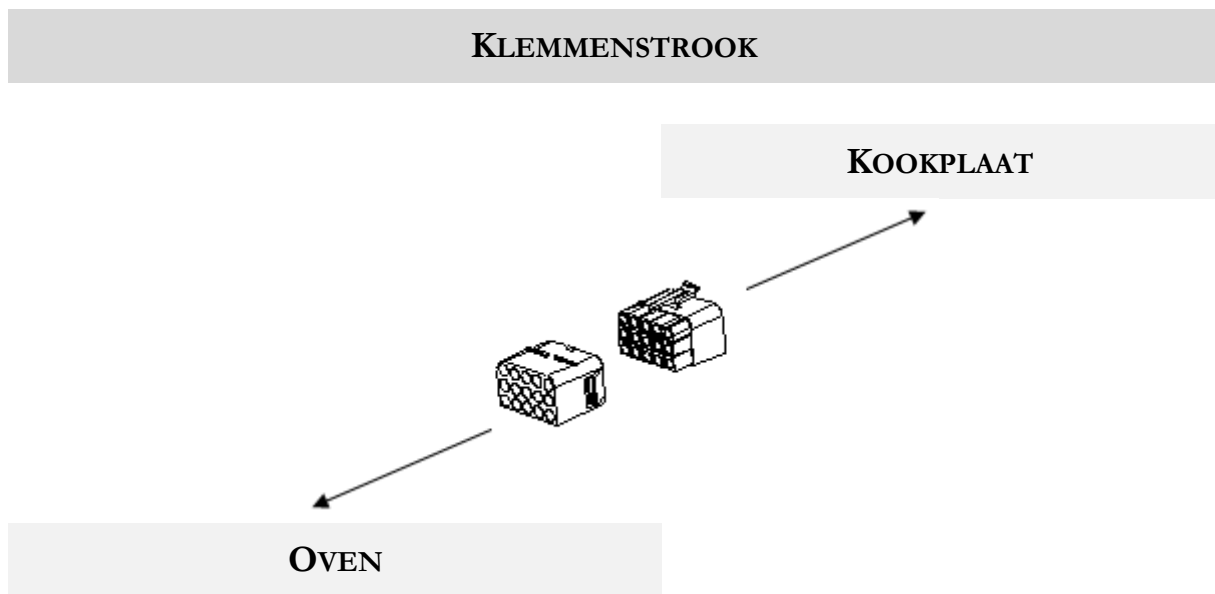
H05VV-F5G1,5

- Aardleiding op \oplus

L 1 = R, L 2 = S, L 3 = T	N = Aansluiting aarde	PE = Aansluiting aardingsgeleider
----------------------------------	------------------------------	--

- i** De huisstroom moet zijn uitgerust met een automatische zekering voor nooduitschakeling van het apparaat.
- i** Het apparaat moet worden geaard.
- i** De technische gegevens van de elektrische voeding **moeten** overeenkomen met de waarden die op het typeplaatje staan vermeld.
- i** **Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Reparaties die worden uitgevoerd door personen die hiervoor niet gekwalificeerd zijn, kunnen leiden tot ernstig letsel en schade. Als uw apparaat niet naar behoren functioneert, neem dan contact op met de klantenservice of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht. Laat alleen originele reserveonderdelen monteren!**

2.5.2 Elektrische aansluiting: verbinding oven en kookplaat



3. Beschrijving van het apparaat

3.1 Oven en kookplaat



Afbeelding vergelijkbaar: wijzigingen zijn mogelijk.

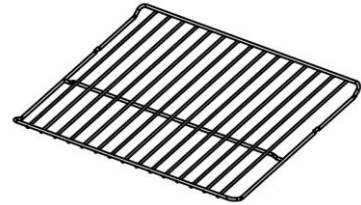
<u>BEDIENINGSPANEEL</u>	
1	➤ Zie hoofdstuk 3.2 BEDIENINGSPANEEL en hoofdstuk 3.3 BEDIENINGSKNOPPEN
2	HANDGREEP VAN DE OVENDEUR
3	DEUR VAN DE OVEN
4	2 KOOKZONES: Ø 200 mm / 1800 W
5	2 KOOKZONES: Ø 165 mm / 1200 W
6	RESTWARMTE-INDICATOREN**
**	De RESTWARMTE-INDICATOREN gaan branden nadat de hete kookzones zijn uitgeschakeld en gaan uit zodra de betreffende kookzones zijn afgekoeld.

3.1.1 -accessoires

- ❖ Afhankelijk van het model worden een **grillrooster**, een **lekbak** (ovenpan) en/of een **bakplaat** (diepe ovenpan) bij uw apparaat meegeleverd.
- ❖ Reinig de meegeleverde accessoires met warm zeepwater en een zachte doek voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- ❖ Als de inzetstukken (bijv. grillrooster / lekbak / bakplaat) heet worden, kunnen ze vervormen. Zodra de accessoires zijn afgekoeld, nemen ze weer hun oorspronkelijke vorm aan. Dit heeft **geen** invloed op de functionaliteit.
- ❖ Zorg ervoor dat de inzetstukken (bijv. grillrooster / lekbak / bakplaat) altijd volledig in de oven zijn geschoven, zodat ze niet tegen de oven deur stoten wanneer deze wordt gesloten. **GEVAAR VOOR BESCHADIGING!**
- ❖ Gebruik bij het grillen **altijd** de lekbak of de bakplaat om het vet dat van het grillgoed druppelt op te vangen.

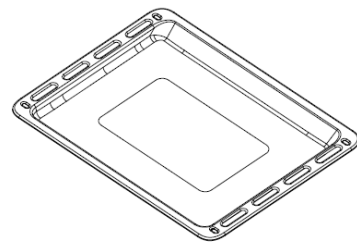
GRILLROOSTER

- ❖ Het grillrooster is geschikt voor het grillen, braden en bakken van voedsel; het is ook geschikt voor het bereiden van gerechten in ovenschalen en het bakken van taarten in taartvormen.



DRUPPELBAK (OVENPAN)

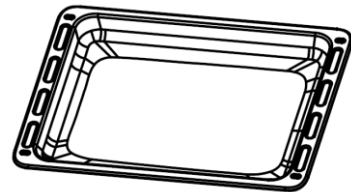
- ❖ De lekbak of bakplaat is geschikt voor het bakken van taarten en gebak, het bereiden van diepvriesmaaltijden en grote stukken vlees enz.



- i** Als u direct op het grillrooster grilt, moet u ook de lekbak of ovenpan gebruiken om het vet dat van het grillgoed druppelt op te vangen.

BAKPLAAT (DIEPE OVENPAN)⁶

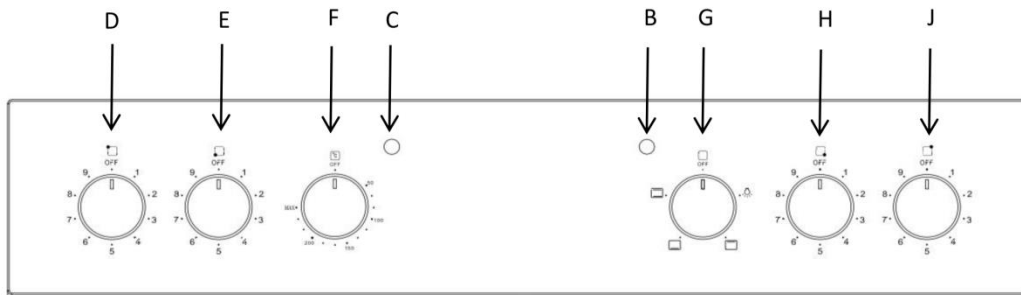
- ❖ De bakplaat of diepe ovenpan is geschikt voor het bakken van taarten en gebak, het bereiden van grote stukken vlees enz.






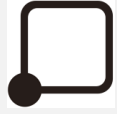
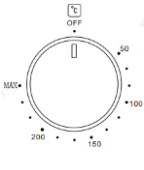
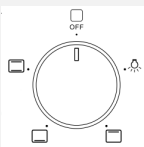
- i** Als u direct op het grillrooster grilt, is de bakplaat net als de lekbak geschikt om het vet dat van het grillgoed druppelt op te vangen.



⁶ Optionele accessoires: uitrusting afhankelijk van het model.

3.2 Bedieningspaneel



Afbeelding vergelijkbaar: wijzigingen zijn mogelijk.

B		BEDRIJFSINDICATOR van DE KOOKPLAAT (ROOD)
C		BEDRIJFSINDICATOR van DE OVEN (ROOD)
D		<u>DRAAIKNOP VOOR DE BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT ACHTER LINKS</u> ➤ Draai de draaischakelaar met of tegen de klok in om deze kookzone in te schakelen.
E		<u>DRAAIKNOP VOOR DE BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT LINKSVOOR</u> ➤ Draai de draaiknop met de klok mee om deze kookzone in te schakelen.
F		<u>DRAAIKNOP « OVENTEMPERatuur »</u> ➤ Draaiknop voor het selecteren van de OVENTEMPERatuur. ➤ De temperatuur van de oven kan worden ingesteld van 50 °C tot 250 °C.
G		<u>DRAAIKNOP « OVENFUNCTIES »</u> ➤ Draaiknop voor het selecteren van de OVENFUNCTIES. ➤ Functiekeuze voor het bereiden van verschillende gerechten. ➤ Er kunnen drie verschillende ovenfuncties worden geselecteerd (zie hoofdstuk 4.5 OVENFUNCTIES).

H		<p><u>DRAAIKNOP VOOR DE BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT</u> <u>RECHTSVOOR</u></p> <p>➤ Draai de draaiknop met of tegen de klok in om deze kookzone in te schakelen.</p>
J		<p><u>DRAAIKNOP VOOR DE BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT</u> <u>RECHTSACHTER</u></p> <p>➤ Draai de draaiknop met de klok mee om deze kookzone in te schakelen.</p>

4. Bediening

- i** Lees de volledige gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt. Let daarbij vooral op de veiligheids- en waarschuwingsinstructies!
- i** Verwijder **alle** beschermfolies die nog op het apparaat aanwezig zijn.

4.1 Voor het eerste gebruik

4.1.1 Kookplaat

- ❖ Reinig het oppervlak van de kookplaat (zie hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD).

4.1.2 Oven

- i** Fabricageresten of olieresten die in de ovenruimte of op het verwarmingselement zijn achtergebleven, kunnen geurtjes en een lichte rookontwikkeling veroorzaken. Dit zijn normale bedrijfsparameters die na enkele keren gebruik niet meer voorkomen.
- i** Reinig de binnenkant van de oven alleen met wat warm water en afwasmiddel.
- i** Zorg ervoor dat al het verpakkingsmateriaal binnen **en** buiten het apparaat is verwijderd voordat u het in gebruik neemt.
- ❖ Verwarm het apparaat daarom (leeg en gesloten) voordat u het voor het eerst gebruikt om deze resten en de daaruit voortvloeiende geuren te verwijderen.

OVEN OPWARMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. Reinig de binnenkant van de oven van het aangebrachte beschermingsmiddel.
3. Verwijder de uitrustingselementen (bakplaat enz.) en reinig deze met warm water en een beetje afwasmiddel.
4. Zet de ventilatie aan of open het raam.
5. Laat de oven 30 minuten op 250 °C draaien met boven- en onderwarmte (of een vergelijkbare ovenfunctie)⁷ (zie hoofdstuk 4.4 PROGRAMMERING VAN DE OVEN ff.). Verwijder vervolgens vuil en reinig de binnenruimte. Hierbij kan gedurende ongeveer 15 minuten een lichte rookontwikkeling en geur vrijkomen. Dit is een normaal bedrijfsproces dat wordt veroorzaakt door een beschermende impregnering tegen corrosieschade tijdens het transport.

4.1.3 Reiniging van de accessoires

- ❖ Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, reinigt u de meegeleverde accessoires met warm zeepwater en een zachte doek.

4.2 Gebruik van de kookplaat

⚠ WAARSCHUWING! Raak de kookzones/kookplaten **nooit** aan zolang de restwarmte-indicator nog brandt. **VERBRANDINGSGEVAAR!**

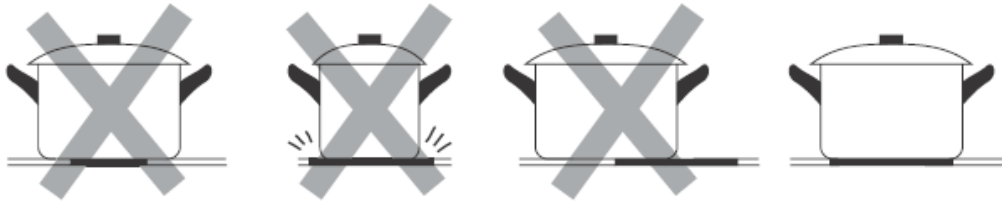
4.2.1 Geschikt kookgerei

- i** Gebruik **alleen** kookgerei met een bodem die geschikt is voor glaskeramiek.
- i** De bodem van het kookgerei moet een minimale diameter hebben die overeenkomt met de gebruikte kookzone.
- ❖ Gebruik geen kookgerei met gekartelde of scherpe randen en ruwe of gebogen bodems.

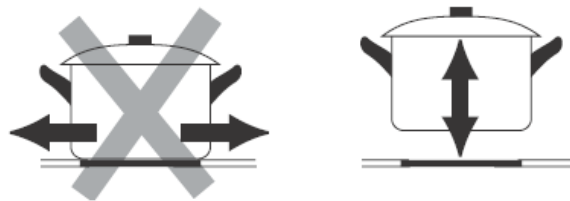


⁷ Afhankelijk van het model.

- ❖ De bodem van uw kookgerei moet recht zijn, vlak op de keramische kookplaat liggen en dezelfde diameter hebben als de geselecteerde kookzone. Centreer het kookgerei altijd op de kookzone.



- ❖ Til het kookgerei altijd op wanneer u het op de kookplaat verplaatst. Schuif het niet over de glaskeramik, omdat u deze anders kunt krassen.

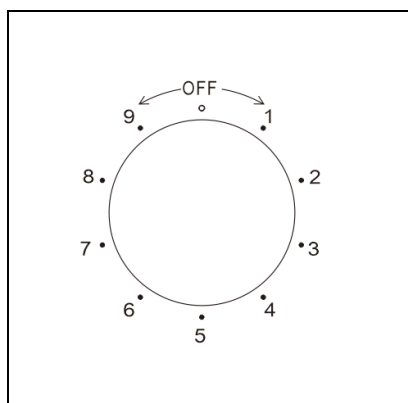


- i** Als u kookgerei gebruikt met een diameter die groter is dan die van de betreffende kookzone, neemt de opwarmtijd toe, omdat de warmte zich door warmtegeleiding vanuit het midden van het kookgerei naar de randen verspreidt. In dit geval is de temperatuur ook zeer ongelijkmatig. Om deze redenen wordt aanbevolen om de grootte van het kookgerei aan te passen aan de betreffende kookzone.

4.2.2 Draaiknop van de kookzones

- ❖ Elke kookzone is uitgerust met 9 vermogensstanden. De vermogensstanden kunnen worden ingesteld met de bijbehorende draaiknoppen (zie afb. hieronder).

DRAAIKNOP
KOOKZONES 4+5
(zie afb. in hoofdstuk 3.1
OVEN EN KOOKPLAAT)



Afb. vergelijkbaar: wijzigingen zijn mogelijk.

0	Kookzone is uitgeschakeld
1 - 2	<p style="text-align: center;"><u>VERMOGENSSTAND 1 - 2</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geschikt voor het warmhouden van gerechten enz. ➤ Laagste stand. ➤ Geschikt voor het smelten van chocolade en boter.
3 - 4	<p style="text-align: center;"><u>VERMOGENSNIVEAU 3 - 4</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geschikt voor het ontdooien en langzaam opwarmen van gerechten. ➤ Geschikt voor het stoven, stomen van groenten en voor langzaam koken. ➤ Geschikt voor het koken van rijst enz.
5 - 6	<p style="text-align: center;"><u>VERMOGENSNIVEAU 5 - 6</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geschikt voor smoren en sudderen. ➤ Geschikt voor het stoven van goulash. ➤ Geschikt voor het koken van soepen en grotere gerechten.
7 - 8	<p style="text-align: center;"><u>VERMOGENSNIVEAU 7 - 8</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geschikt voor het koken van pasta. ➤ Geschikt voor het roosteren en bakken van vlees en vis met weinig olie.
9	<p style="text-align: center;"><u>VERMOGENSNIVEAU 9</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Geschikt voor snel opwarmen, snel koken. ➤ Geschikt om water aan de kook te brengen. ➤ Geschikt voor het bakken van vlees, vis, enz. ➤ Hoogste stand.



Lokalisatie van de betreffende kookzone

- i** Zet de DRAAIKNOP na het koken onmiddellijk op « **OFF** » om de kookzone uit te schakelen.

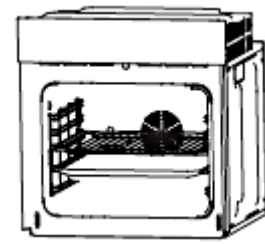
4.2.3 Algemene bediening van de kookplaat

1. Plaats het kookgerei in het midden van een kookzone. De onderkant van het kookgerei en de kookzone moeten altijd schoon en droog zijn.
 2. Draai de betreffende draaiknop met de klok mee (rechts) of tegen de klok in (links) om de kookplaat in te schakelen.
 3. Zet na het koken de draaiknop in de stand « **Off** ». De betreffende kookzone wordt nu niet meer verwarmd.
- i** Pas op voor het hete oppervlak van de kookzone! De **RESTWARMTE-INDICATOR** (7 / zie afb. in hoofdstuk 3.1 OVEN EN KOOKPLAAT) geeft aan welke kookzones nog heet zijn. De restwarmte-indicator gaat uit zodra de betreffende kookzone tot een veilige temperatuur is afgekoeld. U kunt de restwarmte ook gebruiken als energiebesparende functie door verder te koken op kookzones die nog heet/warm zijn.

4.3 Gebruik van de oven

- i** Tijdens het gebruik kunnen toegankelijke delen van het apparaat heet worden. Raak de hete delen niet aan en houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- i** De binnenste onderdelen van de oven worden zeer heet. Raak deze delen niet aan terwijl u met uw kookgerei werkt.
- i** Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur. Raak de hete delen of de stoom die uit de geopende oven ontsnapt niet aan.
- i** Kookgerei kan heet worden door de warmte die door het voedsel wordt doorgegeven. Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten bij het hanteren van uw serviesgoed/kookgerei.
- i** Gebruik altijd ovenwanten.
- i** Gebruik uitsluitend geschikt en vuurvast serviesgoed/kookgerei.

- i** Voor een veilig gebruik van het apparaat is het noodzakelijk dat de inzetelementen correct worden geplaatst, zodat er bij het verwijderen ervan geen hete gerechten/bakproducten of kookgerei kunnen vallen.



Afb. vergelijkbaar.

4.3.1 Algemene bediening van de oven

DRAAIKNOP: OVENFUNCTIES	DRAAIKNOP: OVENTEMPORATUREN


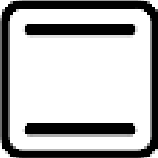
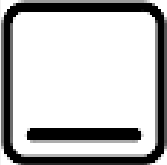

LET OP! Draai de draaiknop voor het selecteren van de oventemperaturen **alleen met de klok mee** naar de gewenste temperatuur. Daarna kunt u de knop terugdraaien naar de uitgangspositie. Anders kunt u de draaiknoppen beschadigen.

BEDRIJFSINDICATOR VAN DE OVEN

- ❖ Het rode lampje (**C** / zie afbeelding in hoofdstuk 3.2 BEDIENINGSPANEEL) geeft aan dat de oven wordt opgewarmd.
- ❖ Als het rode lampje uitgaat, heeft de oven de vooraf ingestelde temperatuur bereikt.
- ❖ Als een recept het voorverwarmen van borden aanbeveelt, mogen deze pas in de oven worden geplaatst als het rode lampje voor het eerst is gedoofd.
- ❖ Tijdens het koken of bakken gaat het rode lampje af en toe aan of uit om de vooraf ingestelde temperatuur in de oven te handhaven.


4.5 Ovenfuncties



SYMBOLEN	BESCHRIJVING VAN DE FUNCTIES
	<p style="text-align: center;"><u>VERLICHTING</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Draai de draaiknop naar dit symbool om de verlichting van de oven in te schakelen. ➤ De oven wordt niet verwarmd.
	<p style="text-align: center;"><u>BOVEN- EN ONDERWARMTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bij deze instelling wordt de oven op conventionele wijze verwarmd. ➤ Voor het koken of bakken moet de oven worden voorverwarmd. ➤ Geschikt om op <u>één</u> niveau te bakken/koken.
	<p style="text-align: center;"><u>ONDERWARMTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwarmt de oven alleen met onderwarmte, bijvoorbeeld voor het afbakken van onderaf. ➤ Deze functie is ook geschikt voor langzaam garen en het opwarmen van gerechten.
	<p style="text-align: center;"><u>BOVENWARMTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwarmt de oven alleen met de bovenwarmte, bijvoorbeeld voor het afbakken van bovenaf. Deze functie is ook geschikt voor langzaam garen en het opwarmen van gerechten.

5. Milieubescherming

5.1 Milieubescherming: afvalverwerking

- ❖ Apparaten met dit symbool "  " mogen in de hele EU niet samen met het huisvuil worden weggegooid. Breng het apparaat op verantwoorde wijze naar een recyclingcentrum om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid als gevolg van ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen en het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen te bevorderen.

5.2 Milieubescherming: energie besparen

- ❖ Gebruik geschikt kookgerei.
- ❖ Kookgerei met een dikke en rechte bodem kan tot een derde aan energie besparen. Dek uw kookgerei indien mogelijk af; anders verbruikt u vier keer zoveel energie.
- ❖ De diameter van het kookgerei mag niet kleiner zijn dan de diameter van de gebruikte kookring.
- ❖ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van het kookgerei schoon zijn.
- ❖ Vervuiling kan de warmte-uitwisseling negatief beïnvloeden. Meerdere aangekoekte verontreinigingen kunnen vaak alleen nog met milieubelastende hulpmiddelen worden verwijderd.
- ❖ Open uw kookgerei niet te vaak (een 'geobserveerde' paninhoud zal nooit gaan koken).
- ❖ Zet het vermogen lager wanneer een pan zijn kooktemperatuur heeft bereikt.
- ❖ Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie, omdat de kookwarmte wordt vastgehouden.
- ❖ Beperk de hoeveelheid vloeistoffen of vet om de kooktijd te verkorten.
- ❖ Begin het kookproces op een hoog vermogen. Verlaag vervolgens het vermogen wanneer het te koken voedsel is opgewarmd.
- ❖ Schakel bij lange kooktijden de kookzones 5 tot 10 minuten voor het einde van de kooktijd uit. Zo bespaart u tot 20 % energie.
- ❖ U kunt de restwarmte van de kookzones gebruiken als energiebesparende functie door verder te koken op kookzones die nog heet/warm zijn.
- ❖ Open de ovendeur niet onnodig vaak.
- ❖ Schakel de oven tijdig uit en maak gebruik van de restwarmte.
- ❖ Gebruik de oven alleen voor het bereiden van grotere hoeveelheden.

- ❖ Vlees met een gewicht van minder dan 1 kg kan zuiniger worden bereid in een pan op de kookplaat.
- ❖ Maak gebruik van de restwarmte van de oven.
- ❖ Als de bereidingstijd langer dan 40 minuten is, schakel dan de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uit.
- ❖ Voor bakken kunt u beter zwarte bakplaten gebruiken, omdat deze de warmte beter geleiden en de baktijd verkorten.
- ❖ Zorg ervoor dat de ovendeur goed gesloten is.
- ❖ Door vervuiling aan de deurrubber kan daar warmte ontsnappen. Verwijder daarom onmiddellijk alle vervuiling.
- ❖ Installeer het apparaat niet in de directe omgeving van koelkasten en/of diepvriezers. Anders kan het energieverbruik onnodig stijgen.

6. Aanwijzingen voor het koken

- i** Wees uiterst voorzichtig bij het braden en frituren, omdat oliën en vetten zeer snel opwarmen, vooral bij een hoge vermogensinstelling. Extreem hete oliën en vetten ontbranden spontaan en vormen dus een ernstig brandgevaar.
- i** Probeer **nooit** een door olie of vet veroorzaakte brand met water te blussen. Schakel in plaats daarvan het apparaat uit en doof de brand met een deksel of een branddeken.
- i** De binnenste onderdelen van de oven worden zeer heet. Raak deze delen niet aan terwijl u met uw kookgerei werkt.
- i** Wees voorzichtig wanneer u de ovendeur opent. Raak de hete delen of de stoom die uit de geopende oven ontsnapt niet aan.
- i** Kookgerei kan heet worden door de warmte die door het voedsel wordt doorgegeven. Gebruik altijd pannelappen of ovenwanten bij het hanteren van uw serviesgoed/kookgerei.
- i** Gebruik uitsluitend kookgerei dat geschikt is voor **keramische kookplaten**, anders beschadigt u het apparaat.

6.1 Aanwijzingen voor koken en braden op een kookplaat

KOKEN OP LAAG VUUR / RIJST KOKEN

- ❖ Koken op een laag vuur betekent sudderen bij ongeveer 85 °C, waarbij er af en toe belletjes naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. Sudderen is de ideale manier om delicate soepen en stoofschotels te bereiden, omdat de smaken zich vrij kunnen ontwikkelen zonder dat het voedsel oververhit raakt. Sauzen op basis van eieren en sauzen die met bloem zijn verdikt, moeten ook onder het kookpunt worden bereid.

- ❖ Sommige kookprocessen, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode (= het volledig verbruiken van het toegevoegde water), vereisen mogelijk een instelling boven het laagste vermogen, zodat het kooksel binnen de aanbevolen bereidingstijd goed gaar wordt.

STEAKS BAKKEN

1. Laat het vlees ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur rusten voordat u het bakt.
2. Verhit een koekenpan met een zware bodem.
3. Wrijf beide kanten van de steak in met olie. Druppel een kleine hoeveelheid olie in de hete pan en leg het vlees vervolgens in de pan.
4. Draai het vlees tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van de steak en uw persoonlijke voorkeur wat betreft de gaarheid (medium, medium rare, enz.). De bereidingstijd kan dus variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de steak om de gaarheid te controleren: hoe steviger hij aanvoelt, hoe meer hij doorbakken is.
5. Laat de steak een paar minuten op een warm bord rusten; zo wordt hij lekker mals voordat u hem serveert.

BAKKEN

1. Kies een voor glaskeramiek geschikte wok met een vlakke bodem of een grote braadpan.
2. Bereid alle ingrediënten voor en leg de benodigde kookspullen klaar. Het bakken moet snel gebeuren. Als u een grote hoeveelheid wilt bereiden, verdeel het dan in meerdere porties.
3. Verhit de wok/pan kort en voeg 2 eetlepels olie toe.
4. Bereid eerst het vlees. Leg het apart en houd het warm.
5. Roerbak de groenten. Als de groenten heet maar nog steeds knapperig zijn, zet u het vuur lager. Voeg nu het vlees weer toe en eventueel een saus.
6. Roerbak alles nogmaals voorzichtig, zodat alle ingrediënten goed warm worden.

6.2 Aanwijzingen voor bakken en braden in een oven / roosteren in een oven

- ❖ Wij raden aan om de bakplaat te gebruiken die bij het fornuis is geleverd.
- ❖ Het is ook mogelijk om te bakken in cakevormen en op bakplaten die elders zijn gekocht. **Voor bakken kunt u beter zwarte bakplaten gebruiken, omdat deze de warmte beter geleiden en de baktijd verkorten.**
- ❖ Vormen en bakplaten met een lichte of glanzende oppervlakte worden niet aanbevolen bij gebruik van de conventionele verwarmingsmethode (boven- en

onderverwarming); het gebruik van dergelijke vormen kan ertoe leiden dat de onderkant van de cake onvoldoende wordt verwarmd.

- ❖ Controleer voordat u de cake uit de oven haalt of het bakken voltooid is met behulp van een houten stokje (de cake is gaar als het stokje droog en schoon uit de cake komt nadat u het erin hebt gestoken).
- ❖ Nadat u de oven hebt uitgeschakeld, is het raadzaam om de cake ongeveer 5 minuten in de oven te laten staan.
- ❖ Bereid vlees met een gewicht van meer dan 1 kg in de oven; kleinere hoeveelheden kunt u beter op een kookplaat bereiden.
- ❖ Gebruik ovenbestendig kookgerei. Zorg ervoor dat ook de handvatten hittebestendig zijn.
- ❖ Als u uw vlees op een rooster of grillrooster bereidt, schuif dan een met wat water gevulde bakplaat op het laagste niveau in de oven.
- ❖ Draai het vlees tijdens het garen minstens één keer om. Besprenkel het vlees met zijn eigen braadvocht of heet zout water.
- ❖ Giet nooit koud water over het vlees.

6.3 Aanwijzingen voor het grillen in een oven

1. Draai aan de functiekeuzeknop totdat de gewenste grillfunctie op het display wordt weergegeven.
2. Verwarm de oven ongeveer 4 minuten voor.
3. Plaats het te grillen voedsel op de juiste hoogte in het apparaat. Als u op het rooster grilt, schuif dan een bakplaat eronder om het druipende vet op te vangen en de oven schoon te houden.
4. Houd de ovendeur tijdens het grillen **altijd** gesloten.
5. Draai het te grillen voedsel halverwege de bereidingstijd om.
6. Wrijf vis of vlees voor het grillen in met een beetje olie.

LET OP! Gebruik **geen aluminiumfolie** bij het grillen, noch om het te grillen voedsel in te wikkelen, noch om het rooster of de lekbak af te dekken. De aluminiumfolie reflecteert de hitte van de grillelementen, waardoor het apparaat beschadigd kan raken.

LET OP! Plaats tijdens **het grillen** de lekbak (ovenpan) of de bakplaat (diepe ovenpan)⁸ **niet** op de bovenste niveaus 4 en 5⁹ van de oven. De intense hitte in de bovenste niveaus van de oven kan het materiaal van de accessoires zodanig vervormen dat de ovenruimte beschadigd kan raken wanneer u de lekbak/bakplaat verwijdert. **GEVAAR VOOR BESCHADIGING!**

⁸ Uitrusting afhankelijk van het model.

⁹ Uitrusting afhankelijk van het model.

7. Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING! Schakel het apparaat vóór het reinigen uit en laat het **volledig afkoelen**. Koppel het apparaat vóór alle onderhoudswerkzaamheden los van de stroomvoorziening (schakel de betreffende zekering in de zekeringkast van de huisstroomvoorziening uit)!

⚠ WAARSCHUWING! Gebruik geen stoomreiniger. De stoom kan in contact komen met elektrische onderdelen en zo kortsluiting veroorzaken. **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**

REINIGINGSMIDDELEN

- Gebruik **geen** schuurmiddelen!
- Gebruik **geen** organische reinigingsmiddelen!¹⁰
- Gebruik **geen** etherische oliën!
- Gebruik **nooit** oplosmiddelen.

OPMERKING! Alle schade aan uw apparaat die door een reinigingsmiddel is veroorzaakt, wordt niet kosteloos hersteld, ook niet binnen het kader van de garantie.

7.1 Reiniging van de kookplaat

- Reinig de kookplaat na elk gebruik.
- Verwijder verontreinigingen zoals kookresten van het glazen oppervlak. Gebruik hiervoor een zachte doek.
- Schrob niet over de glaskeramiek.
- Gebruik voor het reinigen heet water en een speciale spons voor het reinigen van glaskeramiek. Gebruik op de vervuilde plekken een speciaal product voor het reinigen van glaskeramiek (verkrijgbaar in de supermarkt) en veeg deze vervolgens droog met een zachte doek.
- Gebruik een schraper die geschikt is voor gebruik op glaskeramiek om eventuele resten te verwijderen. Een geschikt product van siliconen is het meest geschikt om de glaskeramiek te beschermen.

¹⁰ Bijv. azijn, citroenzuur enz.

SOORT VERVUILING	
WERKWIJZE	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
ALLEDAAGSE VERVUILING VAN DE GLASKERAMIEK (VINGERAFDRUKKEN, VLEKKEN DOOR VOEDSEL OF NIET-SUIKERHOUDENDE SPATTEN).	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening (huishoudelijke zekering). 2. Gebruik een geschikt glaskeramisch reinigingsmiddel terwijl de glaskeramik nog warm is, maar niet heet! 3. Was af met een zachte doek/keukenpapier en schoon water en veeg vervolgens droog. 4. Schakel de stroomtoevoer van het apparaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Als het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening, brandt het lampje voor restwarmte niet. De kookzones kunnen dus nog steeds heet zijn. Wees uiterst voorzichtig! ➤ Pottenborstels, nylonborstels en schuurmiddelen kunnen krassen op de glaskeramik veroorzaken. Lees altijd de productinformatie van uw reinigingsmiddelen om te controleren of ze geschikt zijn voor glaskeramik. ➤ Laat nooit resten van reinigingsmiddelen op het glas achter, omdat dit blijvende vlekken kan veroorzaken.

SOORT VERVUILING	
WERKWIJZE	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
AANGEKOEKT, GESMOLTEN EN VLEKKEN DOOR VERHITTE SUIKERHOUDENDE RESTEN OP DE GLASKERAMIEK.	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Verwijder dergelijke verontreinigingen onmiddellijk met een geschikte keramische glasschraper. Let op nog hete kookzones! <ol style="list-style-type: none"> 1. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening (huishoudelijke zekering). 2. Houd de schraper in een hoek van 30° en schraap de verontreinigingen 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Verwijder dergelijke verontreinigingen zo snel mogelijk. Als deze op de glaskeramik afkoelen, kunnen ze achteraf moeilijk te verwijderen zijn en ook het glaskeramikoppervlak blijvend beschadigen. ➤ Gebruik de keramische kookplaatschraper uiterst voorzichtig, zodat u zich niet aan het mes snijdt, vooral niet als u de

van de glaskeramiek naar een niet-warme plek.	veiligheidsafdekking	hebt
3. Reinig de verontreinigingen met een theedoek/keukenpapier.	teruggeschoven.	
4. Volg stap 2 - 4 van het eerste deel van deze tabel.		


7.2 Reiniging van de oven

OPMERKING! Als u een speciaal ovenreinigingsmiddel gebruikt, controleer dan altijd aan de hand van de informatie van de fabrikant of het reinigingsmiddel geschikt is voor uw apparaat.

LET OP! Alle schade aan uw apparaat die door een reinigingsmiddel is veroorzaakt, wordt niet kosteloos hersteld, ook niet binnen de garantieperiode.

1. Reinig de oven na **elk** gebruik.
2. Reinig de binnenkant van de oven alleen met warm water en een beetje afwasmiddel. Gebruik hiervoor een spons of een zachte doek. Gebruik **nooit** agressieve en bijtende reinigingsmiddelen.
3. Veeg de binnenkant van de oven na het reinigen droog.
4. Reinig de buitenkant van de oven met warm zeepwater. Gebruik hiervoor een spons of een zachte doek. Gebruik **nooit** agressieve en bijtende schoonmaakmiddelen.

7.2.1 De oven reinigen met stoom

1. Zet een kom met 250 ml water op het laagste inschuifniveau (eerste rail) van de oven.
2. Sluit de ovendeur.
3. Selecteer de ovenfunctie "Boven- en onderwarmte (met hetelucht)"  en stel de oventemperatuur in op 100 °C.
4. Verwarm de oven gedurende ongeveer 30 minuten.
5. Open de ovendeur en veeg de binnenkant van de oven schoon met een doek.
6. Reinig vervolgens de binnenkant van de oven met warm water en een beetje afwasmiddel.
7. Veeg de binnenkant van de oven na het schoonmaken droog.

7.3 De ovendeur reinigen

- Reinig de glazen ruit van de ovendeur uiterst voorzichtig.
- Gebruik geen schuurmiddelen, omdat u anders de ruit kunt krassen of breken.
- Gebruik een beetje afwasmiddel en warm water.

7.4 Vervangen van de lamp

⚠ WAARSCHUWING! Schakel het apparaat uit en laat het **volledig afkoelen**. Koppel het apparaat vóór alle onderhoudswerkzaamheden los van de stroomvoorziening (schakel de betreffende zekering in de zekeringkast van de huisstroomvoorziening uit)! **GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN!**

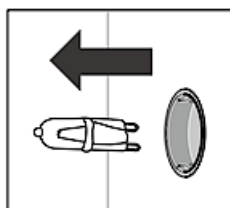
OPMERKING! Gebruik altijd een schone doek of handschoenen wanneer u de lamp terugplaatst. Raak de nieuwe lamp **nooit** met blote handen aan.

LET OP! Gebruik **nooit** een schroevendraaier om de afdekking te verwijderen. Verwijder de afdekking **alleen** met de hand. **GEVAAR VOOR BESCHADIGING!**

1. **Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening: schakel de betreffende zekering in de zekeringkast van uw huisstroomvoorziening uit!**
2. Leg een theedoek in de binnenruimte van de koude oven om deze tegen eventuele beschadigingen te beschermen.
3. Schroef de lampafdekking tegen de klok in los; zie afbeelding hieronder. Reinig de afdekking en veeg deze grondig droog.



4. Verwijder de lamp uit de fitting (zie afb. hieronder) en vervang deze door een nieuwe lamp voor hoge temperaturen (300 °C) **van hetzelfde type**: volt 230 V / vermogen 25 W. Gebruik **geen** ander type lamp.



5. Plaats de nieuwe lamp en controleer zorgvuldig of deze goed in de fitting zit.
6. Schroef de lampafdekking weer vast.

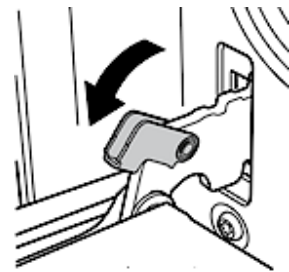
7. **Verwijder de theedoek** en schakel de betreffende zekering in de zekeringkast van de huisstroomvoorziening weer in.

i Volgens de EU-verordening (EG) nr. 244/2009 geldt uw apparaat in het kader van het milieuvriendelijk ontwerp van huishoudelijke lampen met niet-gebundeld licht als een huishoudelijk apparaat. Dit betekent dat alle lampen die in een huishoudelijk apparaat worden gebruikt, niet mogen worden gebruikt voor de verlichting van ruimtes.

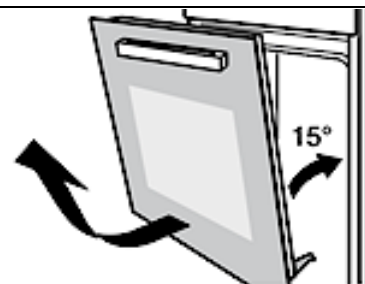
7.5 De oven deur verwijderen/plaatsen

VERWIJDEREN/PLAATSEN VAN DE OVENDEUR

1. Open de oven deur en druk de borgbeugels van de twee scharnieren omhoog (zie afb. rechts).



2. Sluit de deur slechts lichtjes; 15° (zie afb. rechts).
3. Til de deur op en trek deze voorzichtig naar u toe.



4. Om de deur weer terug te plaatsen, volgt u de stappen in omgekeerde volgorde.
5. Zorg er bij de montage voor dat de inkeping van de scharnierhouder goed in de geleider zit.
6. Nadat de deur weer in de oven is geplaatst, sluit u de veiligheidsbeugel voorzichtig weer.
7. **Als de veiligheidsbeugel niet goed is gesloten, raakt het scharnier beschadigd bij het sluiten van de deur!**

8. Probleemoplossing

⚠ GEVAAR! Probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Reparaties die worden uitgevoerd door personen die hiervoor niet gekwalificeerd zijn, kunnen leiden tot ernstig letsel en schade. Als uw apparaat niet goed

functioneert, neem dan contact op met de klantenservice **of** de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.¹¹

**GA IN GEVAL VAN NOOD OF EEN STORING
GAAT U ALS VOLGT TE WERK:**

1. Schakel het apparaat volledig uit.
 2. Koppel het apparaat los van de stroomvoorziening (de betreffende zekering in de zekeringkast van de huisstroomvoorziening).
 3. Neem contact op met uw klantenservice **of** de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.
- Controleer de gegevens in de tabel voordat u contact opneemt met de klantenservice **of** de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

FOUT	
MOGELIJKE OORZAAK	MAATREGELEN
SOMMIGE PANNEN/POTTEN MAKEN KRAKENDE OF KLIKKENDE GELUIDEN.	
1. Dit kan worden veroorzaakt door de manier waarop uw kookgerei is vervaardigd (lagen van verschillende metalen).	1. Dit is normaal bij dergelijk kookgerei en duidt niet op een storing.
HET APPARAAT WERKT NIET.	
1. Het apparaat krijgt geen stroom.	1. Controleer of het apparaat is aangesloten op de stroomvoorziening. Controleer de betreffende zekering in de zekeringkast van de huisstroomvoorziening. Is er een stroomstoring in uw woonwijk?

FOUT	
MOGELIJKE OORZAAK	MAATREGELEN
DE GLASKERAMIEK IS BEKRASST.	
1. U hebt ongeschikt kookgerei met ruwe en scherpe randen gebruikt.	1. Gebruik kookgerei dat geschikt is voor glaskeramiek.

¹¹ Afhankelijk van het model: zie pagina 'Service-informatie' aan het einde van deze gebruiksaanwijzing.

2. U hebt ongeschikte reinigingsmiddelen gebruikt, zoals schuurmiddelen.	2. Gebruik schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
--	--

HET APPARAAT OF EEN KOOKZONE SCHAKELT ONVERWACHT UIT, ER KLINKT EEN GELUIDSSIGNAAL EN ER WORDT EEN FOUTCODE WEERGEGEVEN¹² (MEESTAL AFGEWISSELD MET EEN OF TWEE CIJFERS OP HET TIMERDISPLAY

1. Technische storing.	1. Noteer de foutcode ¹³ , koppel het apparaat los van de stroomvoorziening en neem contact op met de klantenservice.
------------------------	--

DE BINNENVERLICHTING WERKT NIET.

1. De lamp zit los of is beschadigd.	1. Draai de lamp vast of vervang deze.
--------------------------------------	--

ER KOMEN VENTILATIEGELUIDEN UIT HET APPARAAT.

1. De ingebouwde ventilator ¹⁴ beschermt de elektronica tegen oververhitting en kan nog enige tijd blijven draaien nadat het apparaat is uitgeschakeld.	1. Normale bedrijfsomstandigheden. Koppel het apparaat niet los van de stroomvoorziening terwijl de ventilator draait.
--	--

HET APPARAAT VERWARMT NIET.

1. U hebt geen temperatuur ingesteld.	1. Stel een temperatuur in.
2. U hebt de timer niet ingesteld ⁽¹⁵⁾ .	2. Stel de timer in.
3. Het verwarmingselement is defect.	3. Neem contact op met de klantenservice.

FOUT

MOGELIJKE OORZAAK

MAATREGELEN

ABNORMALE TEMPERATUURMETING IN DE OVEN

1. Temperatuursensor van de oven defect.	1. De oven mag niet meer worden gebruikt. De temperatuursensor moet worden vervangen. Neem onmiddellijk contact op met de klantenservice.
--	---

i Als het apparaat storingen vertoont die afwijken van de hierboven beschreven storingen, of als u alle punten op de lijst hebt gecontroleerd maar het probleem niet hebt kunnen verhelpen, neem dan contact op met de klantenservice.

¹² Uitrusting afhankelijk van het model.

¹³ Uitrusting afhankelijk van het model.

¹⁴ Uitrusting afhankelijk van het model.

¹⁵ Uitrusting afhankelijk van het model

9. Technische gegevens

TECHNISCHE GEGEVENS *:	
Type apparaat	Inbouwoven met kookplaat
Bedieningspaneel	Roestvrij staal
Materiaal kookplaat	Glaskeramiek
Energie-efficiëntieklasse**	A
Energieverbruik (conventioneel)	0,73 kW/h
Energieverbruik (hetelucht / warme lucht)	-
Netto inhoud / oven in liter	65,00
Aantal warmtebronnen per ovenruimte	1 (elektrisch)
Aantal kookruimtes	1
Afmetingen van het apparaat	Inhoud 65 l
Aantal kookzones	4
Diameter van de kookzones	2*165 mm (1200 W) 2*200 mm (1800 W)
Restwarmte-indicator	✓
Ovenfuncties	Boven- en onderwarmte / onderwarmte / bovenwarmte
Grill	-
Hetelucht	-
Hete lucht	-
Volledig glazen binnendeur	✓
Telescopische uittrekelementen	-
Timer	-
Ovendeur / Glaslagen	Zwart / 3
Behuizingskoeling	✓
Handgrepen / Draaischakelaar	Roestvrij staal
Verzonken draaischakelaars	-
Druppelbak / grillrooster / bakplaat	- / 1 / 1
Zijrekken	-
Max. vermogen	8400 W
Max. nominaal vermogen: oven	2400 W
Spanning / frequentie	220 - 240 V AC / 50 Hz -
Afmetingen kookplaat H*B*D in cm	5,00*59,00*52,00
Afmetingen oven H*B*D in cm	60,00*59,50*55,00
Kookplaat: gewicht netto / bruto in kg	7,50 / 9,00
Oven: Gewicht netto / bruto in kg	26,00 / 30,00

❖ Technische wijzigingen voorbehouden.

*	Overeenkomstig Verordening (EU) nr. 65/2014
**	A+++ (hoogste efficiëntie) tot D (laagste efficiëntie)

0 minuten na het inschakelen zonder verdere bediening, of na afloop van het programma / de functie of de timer schakelt het apparaat uit.

10. Afvalverwerking

1. Let er bij het uitpakken op dat de onderdelen van de verpakking (polyethyleenzakken, stukjes polystyreen) buiten het bereik van kinderen en dieren blijven. **VERSTIKKINGSGEVAAR! VERWONDINGSGEVAAR!**
2. Oude en niet meer gebruikte apparaten moeten worden ingeleverd bij het bevoegde recyclingpunt. Stel ze in geen geval bloot aan open vuur.
3. Voordat u een oud apparaat afvoert, **moet u het eerst onbruikbaar maken!** Dat betekent dat **u** altijd de stekker uit het stopcontact moet halen en vervolgens de stroomkabel van het apparaat moet afknippen en samen met de stekker verwijderen en afvoeren! **Demonteer altijd de complete deur**, zodat kinderen zich niet kunnen opsluiten en in levensgevaar kunnen komen!
4. Gooi papier en karton weg in de daarvoor bestemde containers.
5. Gooi kunststoffen weg in de daarvoor bestemde containers.
6. Als er in uw woonomgeving geen geschikte afvalbakken zijn, breng deze materialen dan naar een geschikt gemeentelijk inzamelpunt.
7. Meer informatie kunt u krijgen bij uw vakhandelaar of bij uw gemeentelijke afvalverwerkingsbedrijven.



Alle materialen die met dit symbool zijn gemarkeerd, zijn recyclebaar.



Alle beschikbare informatie over afvalscheiding kunt u verkrijgen bij uw lokale autoriteiten.

11. Garantievoorwaarden

De fabrikant geeft **de consument** gedurende 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aankoop, garantie op materiaal- en fabricagefouten.

Naast de rechten uit hoofde van de garantie heeft de consument ook de wettelijke garantierechten die hij heeft ten opzichte van de verkoper bij wie hij het apparaat heeft gekocht. Deze worden niet beperkt door de garantie.

De garantieclaim moet door de koper worden aangetoond door het overleggen van het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum en **onmiddellijk na constatering** en **binnen 24 maanden** na levering aan de eerste afnemer worden gemeld.

De garantie geeft geen recht op ontbinding van de koopovereenkomst of korting (verlaging van de aankoopprijs). Vervangen onderdelen of omgeruilde apparaten worden ons eigendom.

De garantieclaim strekt zich niet uit tot:

1. breekbare onderdelen zoals kunststof of glas of gloeilampen;
2. geringfügige afwijkingen van de PKM-producten van de beoogde eigenschappen, die geen invloed hebben op de gebruikswaarde van het product;
3. schade als gevolg van bedienings- en gebruiksfouten;
4. schade door agressieve omgevingsinvloeden, chemicaliën, reinigingsmiddelen;
5. schade aan het product die is veroorzaakt door ondeskundige installatie of transport;
6. schade als gevolg van niet-huishoudelijk gebruik;
7. Schade die buiten het apparaat is ontstaan door een PKM-product - voor zover aansprakelijkheid niet wettelijk verplicht is.

De garantie vervalt bij:

1. het niet opvolgen van de installatie- en bedieningsinstructies;
2. reparatie door ondeskundige personen;
3. schade veroorzaakt door de verkoper, installateur of derden;
4. onjuiste installatie of inbedrijfstelling;
5. onvoldoende of onjuist onderhoud;
6. apparaten die niet worden gebruikt voor het beoogde doel;
7. Schade door overmacht of natuurrampen, in het bijzonder, maar niet uitsluitend, brand of explosie.

Houd de volgende gegevens bij de hand om uw garantieclaim in te dienen:

1. Het volledige adres (locatie van het apparaat).
2. Telefoonnummer(s) en e-mailadres.
3. Modelnaam.
4. Serienummer/foto van het typeplaatje.

5. Aard van de storing.

i Zonder deze gegevens kan uw garantieclaim niet onmiddellijk worden verwerkt.

SPECIALE OPMERKING:

Maak vóór de installatie/opstelling van het apparaat een foto van het typeplaatje en bewaar deze voor mogelijk later gebruik.

Het typeplaatje vindt u op de volgende plaatsen:

1. Koelkasten: aan de binnenkant of aan de achterkant
2. Vaatwassers/wasmachines/drogers: in de deuropening of aan de achterkant.
3. Kookplaten: aan de onderkant.
4. Ovens: bij de deur.
5. Fornuis-sets hebben 2 typeplaatjes, op de oven en op de kookplaat.
6. Afzuigkappen: aan de binnenkant, vlakbij de motor.

Garantiediensten leiden **niet** tot een verlenging van de garantieperiode **en** er is ook geen nieuwe garantieperiode van kracht.

Het geografische toepassingsgebied van de garantie strekt zich uit tot apparaten die zijn gekocht en gebruikt in Duitsland, Oostenrijk, België, Luxemburg en Nederland.





**Alle informatie over de klantenservice vindt u
op de bijsluiter in deze gebruiksaanwijzing.**

Wijzigingen voorbehouden

STAND

27-10-2025

PKM GmbH & Co. KG, Neuer Wall 2, 47441 Moers