

5K-EBMF



155670

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Duitsland

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2023-12-12

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Restrisico's	6
1.4	Individuele veiligheidsmaatregelen	8
1.5	Gebruik volgens bestemming	9
1.6	Oneigenlijk gebruik	9
2	Algemeen	10
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	10
2.2	Auteursrecht	10
2.3	Conformiteitsverklaring	10
3	Transport, verpakking en opslag	11
3.1	Transportinspectie	11
3.2	Verpakking	11
3.3	Opslag	11
4	Technische Gegevens	12
4.1	Technische Gegevens	12
4.2	Functies van het apparaat	13
4.3	Onderdelenoverzicht	14
5	Installatieinstructie	15
5.1	Installatie	15
5.2	Elektrische aansluiting	19
6	Gebruiksaanwijzing	20
6.1	Ingebruikname	20
6.2	Bediening van de elektrische kookplaats	21
6.3	Bediening van de multifunctionele oven	22
7	Reiniging en onderhoud	31
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen	31
7.2	Reiniging	32
7.3	Onderhoud	35
8	Verwijdering	36



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat. Bovendien zijn de bepalingen inzake ongevallenpreventie, gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften die van kracht zijn op het toepassingsgebied van het apparaat van toepassing.

Lees deze gebruikershandleiding voordat u met het apparaat gaat werken, en vóór de inbedrijfsstelling, om schade aan personen en zaken te voorkomen. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

Deze handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet in de directe nabijheid van het apparaat worden bewaard en te allen tijde beschikbaar zijn. Wanneer het apparaat wordt overgedragen, is het ook noodzakelijk deze gebruiksaanwijzing erbij te leveren.

1 Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingskabel.

- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.
- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Brandbare materialen

- Stel het apparaat nooit bloot aan hoge temperaturen, zoals een fornuis, een kachel, open vuur, apparaten voor het behouden van warmte, enz.
- Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt om het risico van brand te voorkomen.
- Het apparaat niet bedekken met bijv. aluminiumfolie of doeken.
- Gebruik het apparaat alleen met de hiervoor bestemde materialen en met de juiste temperatuurinstellingen. Materialen, voedselproducten en etensresten in het apparaat kunnen ontbranden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van brandbare, licht ontvlambare materialen, bijv. benzine, spiritus, alcohol. Hoge temperaturen veroorzaken verdamping van deze materialen en als gevolg van contact met ontstekingsbronnen kan een explosie plaatsvinden.
- In geval van brand, vóór het blussen het apparaat ontkoppelen van de voeding. Blus het vuur nooit met water als het apparaat op het elektriciteitsnet is aangesloten. Na het blussen zorgen voor genoeg frisse lucht.

Hete oppervlakken

- Het oppervlak van het apparaat wordt tijdens het werk heet. Er bestaat gevaar voor verbranding. Ook na het uitschakelen blijft het apparaat nog enige tijd heet.
- Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken. Gebruik de daarvoor voorziene bedieningselementen en handgrepen.
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of verstandelijke beperkingen, met weinig ervaring en/of kennis, wanneer dit onder toezicht gebeurt of nadat zij zijn geïnstrueerd over het veilig gebruik van het apparaat en zij begrijpen welke gevaren het gebruik van het apparaat met zich meebrengt. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat.
- Het onderhoud en reinigen mag niet door kinderen worden uitgevoerd.

Onjuist gebruik








- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.
- Alcohol dampen in de hete behandelkamer kunnen ontbranden. Bereid geen voedsel met grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage in de oven.
- Voeg alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage toe aan voedsel.
- Open de ovendeur van het apparaat voorzichtig.

1.3 Restriscio's

Restriscio's	Gevaarlijke situatie	Waarschuwing
Risico op uitglijden en vallen	De gebruiker kan uitglijden op de vloer door de aanwezigheid van water of vuil.	Draag beschermend schoeisel met antisliplaag wanneer u het apparaat gebruikt.
Brandwonden	De bediener raakt het apparaat opzettelijk aan. De bediener raakt opzettelijk hete stoffen aan (olie, water, stoom,..).	
Elektrische schok (Elektrische schok)	Het aanraken van elektrisch geleidende delen van de apparatuur tijdens onderhoud zonder eerst de elektrische voeding af te sluiten. De bediener voert bewerkingen uit (met een elektrisch gereedschap of zonder de elektrische voeding van de machine te onderbreken) terwijl hij op de natte vloer ligt.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrische schokken.
	Elektrische schok veroorzaakt door een gebrekkig aardingssysteem of gebrekkige elektrische beschermingsmiddelen.	Beschermende inrichtingen volgens de desbetreffende normen moeten vóór het apparaat geïnstalleerd worden.
Risico op vallen	De bediener verricht werkzaamheden op het bovenste gedeelte van het apparaat met ongeschikte hulpmiddelen (zoals een ladder met sporten, of klimmen op het apparaat).	Voer geen werkzaamheden aan het bovenste gedeelte van de machine uit met ongeschikte hulpmiddelen (zoals ladders met sporten of op het apparaat klimmen).
Gevaar voor kantelen	Het dragen van het toestel of onderdelen van het apparaat zonder geschikte hulpmiddelen.	Bij het verplaatsen van het apparaat of de verpakking ervan is het noodzakelijk geschikte hulpmiddelen of hefwerktuigen te gebruiken.

Restrisico's	Gevaarlijke situatie	Waarschuwing
Chemische stoffen	De bediener gaat om met chemicaliën (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.).	Neem de nodige voorzorgsmaatregelen. Volg steeds de aanwijzingen op de veiligheidsinformatieblad en etiketten van de gebruikte producten. Gebruik de in de veiligheidsinformatieblad en aanbevolen persoonlijke beschermingsmiddelen.
Risico op letsel	Er bestaat gevaar voor verwonding tijdens onderhoudswerkzaamheden, als inwendige delen van het apparaatframe worden aangeraakt.	Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, uitgerust met geschikte beschermingsmiddelen (snijbestendige veiligheidshandschoenen, onderarmbeschermers).
Gevaar voor verplettering	Het personeel loopt het risico dat vingers of handen bekneld raken bij het hanteren van bewegende delen.	Onderhoudswerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel dat voorzien is van persoonlijke beschermingsmiddelen (beschermende handschoenen).
Ergonomie	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen.	De bediener moet persoonlijke beschermingsmiddelen dragen wanneer hij aan het apparaat werkt.

1.4 Individuele veiligheidsmaatregelen

Fase	Beschermen- de kleding	Bescher- mend schoeisel	Handschoe- nen	Bescherming van de ogen	Gehoorb- bescherming	Bescher- ming van de ademha- lingswegen	Hoofd- bescherming
							
Vervoer		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Standaard gebruik	X	X	X (*)				
Instellingen		X					
Standaard reiniging		X					
Speciale reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Afvalverwijde- ring		X					

X	Voorziede persoonlijke beschermingsmiddelen
	Persoonlijke beschermingsmiddelen zijn beschikbaar of moeten gebruikt worden indien nodig
	Onvoorziede persoonlijke beschermingsmiddelen

* Handschoenen bestemd voor standaardgebruik en voor onderhoudswerkzaamheden moeten hittebestendig zijn om de handen van de bediener te beschermen wanneer hij hete machineonderdelen of hete stoffen (olie, water, stoom,...) aanraakt.

1.5 Gebruik volgens bestemming

Elk gebruik van het apparaat voor andere doeleinden en / of afwijkend van het normale bedoelde gebruik zoals hieronder beschreven, is verboden en wordt beschouwd als onbedoeld gebruik.

Het volgende gebruik is in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Bereiding en verwarming van voedsel (braden van vlees, koken, smoren, fermenteren, bakken van cake, enz.

Het apparaat kan worden gebruikt in het huishouden en op vergelijkbare plaatsen zoals:

- in keukens voor werknemers in winkels, kantoren of soortgelijke werkgebieden;
- landbouwbedrijven;
- door klanten van hotels, motels en andere huisvestingsvoorzieningen;
- in pensions.

1.6 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Het verwarmen van ruimtes
- Verwarmen van brandbare, schadelijk voor de gezondheid, gemakkelijk verdampende of soortgelijke vloeistoffen en materialen.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en aanwijzingen die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring. In het geval van het bestellen van speciale modellen of extra opties, en in het geval van het gebruik van de nieuwste technische kennis, kan het geleverde apparaat onder bepaalde omstandigheden verschillen van de uitleg en de talrijke tekeningen in deze handleiding.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en storingen die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen,
- oneigenlijk gebruik,
- het aanbrengen van technische wijzigingen door de gebruiker,
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

NL

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Naam:	Keramisch fornuis 5K-EBMF
Artikelnummer:	155670
Materiaal:	roestvrij staal, glas
Aantal kookpitten:	5
Verdeling kookpitten:	1 x 0,7/2,1 kW, 1x 1,4/2,2 kW, 1 x 2,2 kW, 2 x 1,2 kW
Grootte kookplaatsen in mm:	1 x Ø 125/215 mm, 1x Ø 175/275 mm, 1 x 215 mm, 2 x 150 mm
Aantal ovens:	1
Volume oven in liters:	104
Afmetingen oven (B x D x H) in mm:	670 x 435 x 360
Materiaal gaarruimte:	staal, geëmailleerd
Aantal geleiderparen:	4
Afstand tussen geleiderparen in mm:	35 60 65
Temperatuurbereik van – tot in °C:	50 - 250
Ovenaansluiting:	2,5 kW
Energieklasse:	A (EU Nr. 65 / 2014)
Energie-efficiëntie-index:	95,3
Energieverbruik boven-/onderwarmte in kWh / cyclus:	0,94
Energieverbruik van thermo in kWh / cyclus:	0,96
Aansluitingswaarde:	11,5 kW 400 V 50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	900 x 600 x 890
Gewicht in kg:	72,4

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

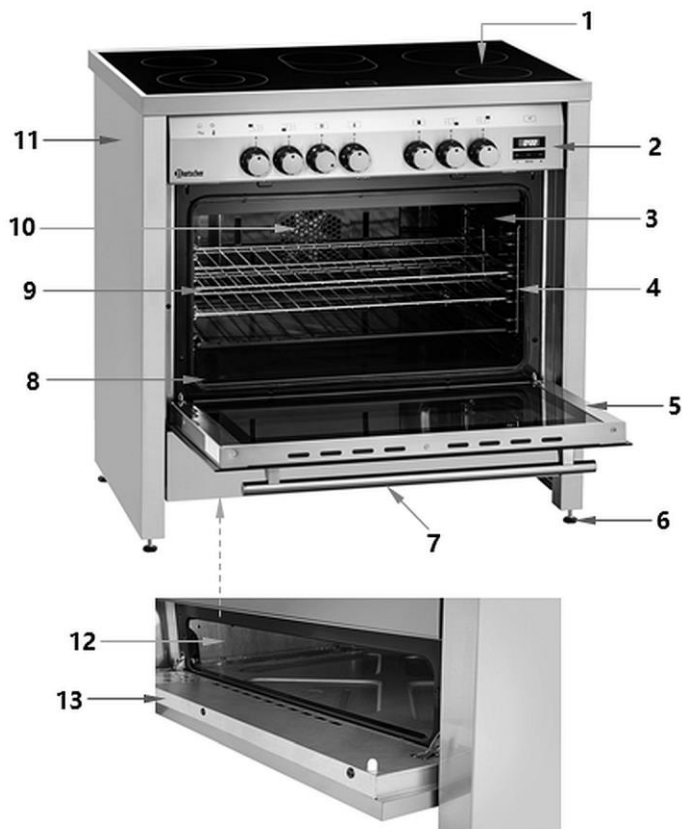
Versie / eigenschappen

- Apparaat aansluiting: 3 NAC
- Type: standapparaat
- Bedrijfsmodus: elektrisch
- Soort oven: elektrisch
- Multifunctionele oven
- Ovenfuncties:
 - ontdoeien met hete lucht
 - grill
 - grill + hete lucht
 - hete lucht
 - boven-/ onderwarmte
 - convector
 - onderwarmte met hete lucht
- Oveeneigenschappen:
 - drievoudige beglazing
 - ovenverlichting
 - timer
 - afgedichte warmtebehandelingskamer
 - opbergvak onder de oven: b 660 x d 450 x h 120 mm
- Poten in hoogte verstelbaar
- In hoogte verstelbaar: 890 - 915 mm
- Eigenschappen: roestvrijstalen handgrepen
- Inclusief:
 - 1 bakplaat
 - 2 roosters

4.2 Functies van het apparaat

De elektrische kookplaat met 5 kookplaatsen is ontworpen om te koken, te braden of te smoren op een keramische kookplaat. De multifunctionele oven met timer overtuigt door zijn veelzijdige functies zoals hete lucht, boven-/onderwarmte, circulatielucht of grill. Dankzij de verzegeling van de gaarruimte is de oven bovendien zeer energie-efficiënt en biedt een optimale gesteldheid voor reiniging.

4.3 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Verwarmingsplaat | 2. Bedieningspaneel |
| 3. Warmtebehandelingskamer van de oven | 4. Geleiders |
| 5. Ovendeur | 6. In hoogte verstelbare poten (4x) |
| 7. Handgreep ovendeur | 8. Bakplaat (1x) |
| 9. Rooster (2x) | 10. Ventilator |
| 11. Behuizing | 12. Bergruimte |
| 13. Klep opbergvak | |

5 Installatieinstructie

5.1 Installatie



VOORZICHTIG!

In het geval van onjuiste installatie, bediening, onderhoud of bij het niet juist hanteren van het apparaat kan dat leiden tot letsel en beschadigingen.

De plaatsing en de installatie, alsook reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een geautoriseerde technische service volgens de geldende voorschriften in het land van plaatsing.

AANWIJZING!

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid of garantie voor schade die kan worden toegeschreven aan het niet naleven van de aanwijzingen of onjuiste installatie.

Uitpakken

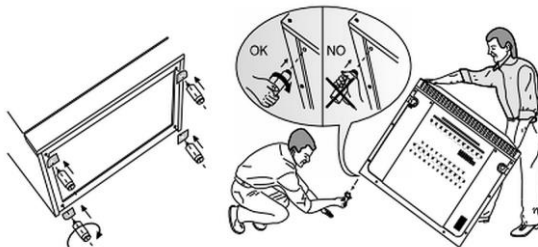
- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.



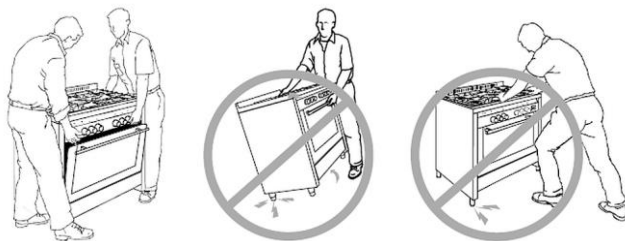
Afb. 2

- Monteer de bijgeleverde poten door deze in de daarvoor voorbereide gaten onder het apparaat te schroeven (afb. 2)

ATTENTIE!

Gebruik het apparaat nooit zonder pootjes.

Verplaatsen van het apparaat



Afb. 3

1. Het apparaat kan alleen door twee personen worden gedragen.
2. Til het apparaat niet op aan het handvat van de oven, maar open de oven deur en pak het aan de bovenkant van de ovenruimte (afb. 3).
3. Het apparaat **nooit** verschuiven of er aan trekken.

Installatie

- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Plaats het apparaat op een oppervlak met de volgende eigenschappen:
 - recht, met voldoende draagkracht, bestand tegen water, droog en bestand tegen hoge temperaturen
 - groot genoeg om probleemloos met het apparaat te werken
 - goed bereikbaar
- Plaats het apparaat nooit direct naast muren, wanden, meubels of andere voorwerpen die zijn gemaakt van brandbaar materiaal.
- Houd een minimale afstand van **150 mm** aan tussen de zij- en achterwanden en deze objecten of wanden. Er moet een afstand van minimaal 750 mm zijn tussen het oppervlak van het apparaat en de horizontale oppervlakken boven het apparaat.
- Indien deze minimale afstand niet mogelijk is, moeten de wanden worden geïsoleerd met onbrandbare thermische isolatiematerialen (bv folie van hittebestendig materiaal dat een temperatuur van minimaal 65 ° C kan weerstaan). Zich houden aan de geldende brandvoorschriften.
- Zorg voor voldoende afstand aan de zijkant in geval van onderhoud of reparatie.
- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Verminder kleinere oneffenheden op de installatieplaats door de in hoogte verstelbare poten in of uit te schroeven.

ATTENTIE!

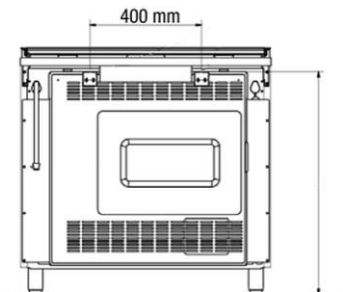
Het apparaat is niet geschikt voor inbouw!

Stabilisatieapparaat

OPMERKING!

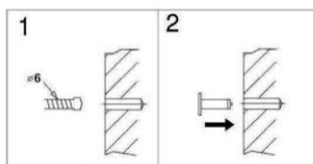
Bij belasting kan het apparaat naar voren kantelen.

Bevestig de bijgeleverde stabilisator (hoeken, pinnen en schroeven) op zijn plaats aan de muur.



A

Afb. 4



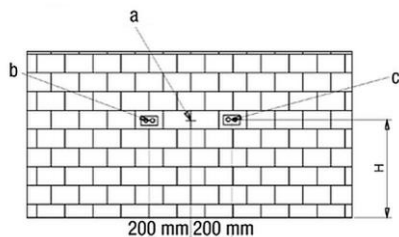
B

Afb. 5

Aan de achterkant van het apparaat bevindt zich de afdekklaat van de oven.

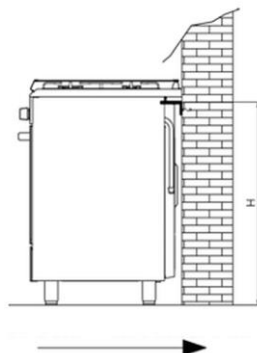
1. Meet voorzichtig de afstand H vanaf het hoogste punt van de afstandplaat tot de vloer (A).

2. Gebruik de gemeten waarde H om de boorgaten voor de pluggen te markeren op de muur waarop het apparaat zal worden geïnstalleerd (B).



C

Afb. 6



D

Afb. 7

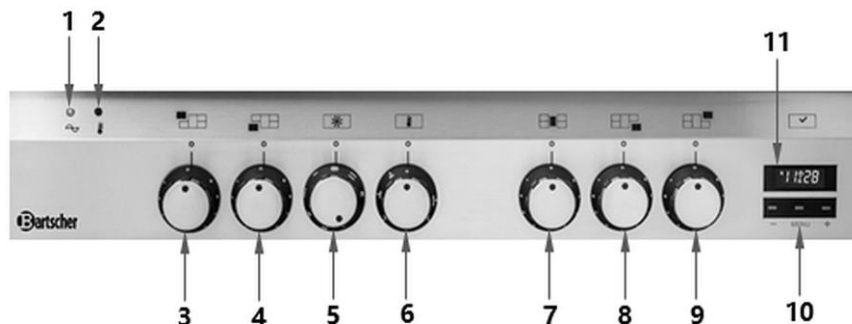
3. Markeer ook het midden van de oven op de muur, op dezelfde hoogte als de eerder gemeten H-waarde (C).
 - Boor de openingen in de wand.
4. Monteer nu beide afstandhouders op een afstand van 400 mm (200 mm uit het midden) met elk 2 schroeven.
5. Plaats het fornuis tegen de muur onder beide steunen (D).

5.2 Elektrische aansluiting

- De aansluiting van het apparaat op de installatie van de voeding moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met de toepasselijke internationale, nationale en lokale voorschriften.
- Voordat u het apparaat op de voeding aansluit, moet u ervoor zorgen dat de spannings- en frequentiewaarden op het typeplaatje voldoen aan de parameters van de lokale elektrische installatie. Een spanningsafwijking van niet meer dan $\pm 10\%$ is toegestaan.
- Een veiligheidsschakelaar met voldoende capaciteit om alle polen los te koppelen van de voeding moet vóór het apparaat worden geïnstalleerd, op een gemakkelijk bereikbare plaats, met een contactopening van minstens 3 mm breed en die voldoet aan de geldende installatievoorschriften (de aardingskabel mag niet worden onderbroken door de schakelaar).
- Sluit de aardleiding aan op de met het aardingssymbool gemarkeerde klem naast de ingangsklemmenstrook.
- Sluit de metalen structuur van het elektrische apparaat aan op het beveiligingsapparaat voor potentiaalvereffening.
- Sluit de kabel aan op de aansluiting die is gemarkeerd met het potentiaalvereffeningssymbool aan de buitenkant van de buitenkant van het apparaat.
- Dit symbool geeft aan dat het apparaat in een potentiaalvereffeningssysteem moet worden geïntegreerd en volgens de geldende voorschriften moet worden aangesloten.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Leg de voedingskabel zo dat hij nergens wordt blootgesteld aan omgevingstemperaturen van meer dan 50°C.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

6 Gebruiksaanwijzing

Bedieningselementen



Afb. 8

- | | |
|---|---|
| 1. Controlelampje van de werking (oranje) | 2. Verwarmingscontrolelampje (oranje) |
| 3. Draaiknop voor de kookplaat linksachter | 4. Draaiknop voor de kookplaat linksvoor |
| 5. Ovenfunctieregeling | 6. Oventemperatuurregulator |
| 7. Draaiknop voor de middenste kookplaat | 8. Draaiknop voor de kookplaat rechtsvoor |
| 9. Draaiknop voor de kookplaat rechtsachter | 10. Timer |
| 11. Digitale display | |

6.1 Ingebruikname

1. Reinig het apparaat vóór gebruik volgens de instructies in hoofdstuk "Reiniging".
2. Droog het apparaat grondig.
3. Sluit het apparaat aan op de voeding.

6.2 Bediening van de elektrische kookplaat

Aanwijzingen voor de gebruiker

- Gebruik pannen /potten met een vlakke bodem en een diameter die geschikt is voor de kookplaat.
- De bodem van het kookgerei moet schoon, glad en droog zijn om geen krassen te maken op het oppervlak van het keramische glas.
- Leg geen aluminiumfolie of plastic bakjes op het hete verwarmingsveld van het apparaat.
- Gebruik het verwarmingsoppervlak niet als ondergrond voor het neerzetten van voorwerpen.
- Er mogen geen voorwerpen in de buurt van de kookplaat worden gelegd of geplaatst.
- Als het oppervlak van het keramische glas breekt, schakel het apparaat dan uit om een mogelijke elektrische schok te voorkomen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als je er vetten en oliën op bakt.

Vorbereitung / warmhouden van gerechten

OPMERKING!

Zet geen lege pan op de kookplaat, want dat kan leiden tot beschadiging van het apparaat en het vaatwerk.

TIP!

Gebruik voor optimale prestaties van de kookplaat geen kookgerei met een diameter die kleiner is dan de diameter van de kookplaat.

4. Plaats kookgerei met inhoud op het geschikte kookvlak / de kookvlakken.
5. Stel voor het (de) geselecteerde kookvlak(ken) de gewenste temperatuur in met de bijbehorende draaiknop in het bereik 1 - 9 (door met de klok mee te draaien). Het oranje controlelampje van de opwarming gaat branden en blijft branden totdat de draaiknop(pen) naar (s) op "0" is/zijn gezet.
6. Bereiden van gerechten.
7. Houd tijdens de bereiding het voedsel in de gaten en pas de temperatuur aan de kookfase aan door deze te verhogen of te verlagen.

Het elektrische fornuis uitschakelen

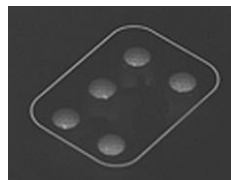
1. Als het apparaat niet langer in gebruik is, moet(en) de draaiknop(pen) in de "0"-stand worden gezet.
2. Haal het apparaat van het lichtnet.

Restwarmte-indicatoren voor kookzones

De kookplaat is voorzien van restwarmte-indicatoren voor een bepaalde kookzone.

Deze indicatoren lichten op wanneer de kookzones worden ingeschakeld en blijven tijdens de werking branden. Ze waarschuwen de gebruiker dat de kookzone heet is en niet mag worden aangeraakt om brandwonden te voorkomen.

Na het uitschakelen van de kookzone(s) blijven de restwarmte-indicatoren branden totdat de temperatuur onder de 50 °C zakt.



Afb. 9

6.3 Bediening van de multifunctionele oven

Vóór het eerste gebruik

1. Verwijder vóór het eerste gebruik alle meegeleverde accessoires en materialen uit de ovenruimte.
2. Verwarm de lege oven minstens een uur voor op de hoogste temperatuur, met de deur dicht (gebruik de grill niet).
3. Schakel vervolgens het apparaat uit.
4. Open de deur van de oven.
5. De ruimte ventileren

TIP!

De ontstane geur wordt veroorzaakt door de verdamping van de afsluitende en beschermende stoffen van de oven.

Adviezen en tips

- Verschillende groottes van voedselstukken en het gebruik van containers van verschillende materialen en diktes (terracotta, glas, aluminium, staal) kunnen leiden tot afwijkingen van de receptgegevens voor de warmtebehandelingstijd.
- Vermijd indien mogelijk het openen van de ovendeur voor delicate gerechten en gerechten bereid met zuurdesem om de interne temperatuur niet te veranderen.
- Om energie te besparen bij lange kooktijden, de oven een paar minuten eerder uitschakelen dan in het recept staat aangegeven en de ovendeur gesloten

houden om de restwarmte te benutten. De isolatie in de ovenholte garandeert uitstekende warmtebehandelingsresultaten.

Instellingen

Instellingen voor de multifunctionele oven kunnen worden gemaakt met de functieregeling, temperatuurregeling en timer op het bedieningspaneel.





Functies

Het apparaat is uitgerust met diverse functies. Het gebruik van de afzonderlijke functies wordt beschreven in de volgende tabel.

1. Om het gewenste voedsel in de oven te bereiden, stel je de gewenste functie in met de functieknop.

OPMERKING!

De oven deur moet tijdens alle warmtebehandelingen gesloten zijn.

Symbool	Functie	Symbool	Functie
	Boven-/onderwarmte De warmte wordt opgewekt door de verwarmingsweerstand aan de onderkant en bovenkant van de oven. Geschikt voor zoetwaren en traditionele recepten.		Onderwarmte met hete lucht De warmte van de onderste verwarmingsweerstand circuleert. Aanbevolen voor voltooiing van thermische verwerking en voor sterilisatie.
	Hete lucht De warmte van de onderste en bovenste verwarmingsweerstand zorgt samen met de ventilator voor een optimale warmteverdeling en maakt het mogelijk om meerdere gerechten tegelijk te bereiden.		Convectie De ventilator circuleert de lucht in de oven, waardoor een uniforme bereiding op alle niveaus mogelijk is, zonder overdracht van geurtjes.

	Ontdooien met de ventilator De ventilator wordt ingeschakeld zonder de verwarmingsweerstand. Snel en optimaal ontdooien in enkele minuten.		Grill Optimaal voor braden en warmtebehandeling van dunne stukken vlees.
	Grill + hete lucht Met de ondersteuning van de ventilator verdeelt de grill de hitte gelijkmatig. Ideaal voor middelgrote/grote stukken vlees om ze knapperig van buiten en zacht van binnen te maken.		Ovenverlichting Verlicht de warmtebehandelingskamer Nuttig voor het observeren van de staat van thermische verwerking van voedsel.

Tab. 1

Temperatuur

NL

1. Gebruik de temperatuurregelaar om de vereiste hittebehandeling/baktemperatuur voor het geselecteerde voedsel in te stellen.

De temperatuur die kan worden ingesteld ligt tussen 50 °C en 250 °C. De temperatuur kan op elk moment worden gewijzigd door de temperatuurregelaar met de klok mee of tegen de klok in te draaien.

Het verwarmingscontrolelampje op het bedieningspaneel licht op en dooft wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt

2. Plaats het gewenste voedsel in de ovenholte.

Als de oventemperatuur daalt, gaat het indicatorlampje voor opnieuw opwarmen weer branden en warmt het apparaat opnieuw op tot de ingestelde temperatuur.

OPMERKING!

Elk van de bovenstaande functies kan alleen worden gebruikt in combinatie met de juiste temperatuurinstelling.

Volg de instructies voor temperatuurinstellingen in de volgende hoofdstukken.

Grill

Instelling van de temperatuur: 60 °C – ca. 250 °C

De grillfunctie is ontworpen om voedsel te roosteren, bakken en bruinen. De warmtebehandeling mag niet langer dan 5 minuten duren.

Grill + hete lucht

Instelling van de temperatuur: 60 °C – 200 °C

Kies deze functie voor het grillen van vlees, groenten en gevogelte. Schuif bij het grillen op het rooster een bakplaat gevuld met een kleine hoeveelheid water op het niveau eronder om vetspatten en rookvorming te verminderen.

Convectie

Instelling van de temperatuur: 60 °C – 250 °C

Wanneer deze functie geselecteerd is, wordt de hete lucht in de oven gelijkmatig over alle niveaus verdeeld, wat zorgt voor optimale resultaten bij het tegelijkertijd koken/bakken van voedsel met voldoende kooktijd op meerdere niveaus.

De oven moet worden voorverwarmd voordat het voedsel wordt geplaatst.

Deze functie is met name geschikt voor het bakken van taarten en het bereiden van grotere hoeveelheden voedsel.

Ontdooien

Om het ontdooiproces voor vlees, vis en brood te versnellen, stelt u de temperatuur in tussen 80°C en 100°C.

Deze functie wordt gebruikt om alle soorten voedsel te ontdooien.

Speciaal aanbevolen voor delicaat voedsel dat geen warmte nodig heeft, zoals roomsaus of vanille, desserts, fruittaarten, enz.

Wanneer u met deze functie ontdooit dankzij de ventilator, wordt de ontdooitijd met ongeveer de helft verkort.

Ovenverlichting

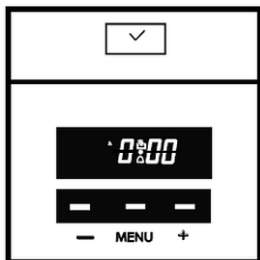
Het ovenlampje gaat branden zodra de draairegulator voor de functies in bedrijf is gesteld. Het brandt als de oven is ingeschakeld en gaat uit als het apparaat wordt uitgeschakeld.

Kook- / baktijd

De kook- / baktijden zijn afhankelijk van het soort en de hoeveelheid voedsel, individuele voorkeuren en ervaring.

TIP!

Houd bij het instellen van de bereidingstijd rekening met de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen.



Afb. 10

De touch-programmer werkt op 3 manieren:

1. **Minuten-teller:** Zodra de warmtebehandeling / kooktijd is ingesteld, begint hij de ingestelde tijd af te tellen, waarna u een geluidssignaal hoort.
2. **Automatische beëindiging van warmtebehandeling / baktijd:** Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, schakelt de oven automatisch uit en hoort u een geluidssignaal.
3. **Uitgestelde start:** Zodra de warmtebehandelings-/baktijd en uitschakeltijd zijn ingesteld, start de oven op en schakelt deze automatisch uit.

Toetsenbordvergrendeling: De timer is uitgerust met een automatische toetsenbordvergrendeling als er binnen 7 seconden geen actie wordt geregistreerd. Om de vergrendeling op te heffen, moet u een willekeurige knop 2 seconden ingedrukt houden.

Instellen van de programmator tijd: Houd de knoppen "+" en "-" tegelijkertijd ingedrukt totdat de centrale cursor tussen uren en minuten begint te knipperen. Druk vervolgens op "+" of "-" om de tijd in te stellen. Zodra de tijd is ingesteld, drukt u op geen enkele andere knop. Na enkele seconden zal een pieptoon de gemaakte instelling bevestigen.

Countdown-instelling (minutentellerfunctie): de minutenteller werkt onafhankelijk van de oven en kan voor alle kookfuncties gebruikt worden. Druk op de toets "Menu" totdat de digitale display verandert.

Laat de knop los en stel de tijd (minuten) in met de knoppen "+" en "-". Wanneer de gewenste tijd bereikt is, laat u de knop los en wacht u op een pieptoon ter bevestiging. Er verschijnt een belpictogram op het display. Nadat de minuten zijn verstreken, hoort u een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om te wissen. Houd de toets "Menu" ingedrukt om het belpictogram van de digitale display te verwijderen.

Controleer de resterende tijd (voor de vervaldatum): Hou de toets "Menu" ingedrukt. Om de ingestelde tijd te resetten, drukt u op de knop "Menu" totdat de digitale display verandert en drukt u vervolgens tegelijkertijd op de knoppen "+" en "-". Hierdoor wordt de ingestelde tijd gewist.

De automatische uitschakeling instellen: Zet de oven aan en stel de functie en temperatuur in. Druk op de knop "Menu" totdat de digitale display verandert en druk dan nogmaals op de knop. De letters "DUR" (die de duur aangeven) verschijnen op de digitale display. Druk op de toetsen "+" en "-" om de warmtebehandeling / kooktijd in te stellen. Wacht vervolgens op de bevestigingstoon zonder op andere

Gebruiksaanwijzing

toetsen te drukken. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, schakelt de oven uit en hoort u een geluidssignaal. Druk op een willekeurige toets om te wissen.

Circulatieventilator voor het koelen van het apparaat

Met de circulatieventilator kan de oppervlaktetemperatuur van het apparaat verlaagd worden door lucht te laten circuleren tussen de ovendeur, het bedieningspaneel en het interne gedeelte onder het kookniveau. De circulatieventilator tussen de kookniveaus en de bovenkant van de oven gaat automatisch aan enkele minuten nadat de oven is ingeschakeld. Het apparaat blijft ook werken nadat de oven is uitgeschakeld, totdat de buitenkant is afgekoeld.

Opbergvak onder de ovendeur

Het apparaat is uitgerust met een opbergvak waar metalen accessoires kunnen worden opgeborgen als ze niet worden gebruikt.

VOORZICHTIG!

Bewaar geen brandbare materialen zoals papier, doeken, enz. in het opbergvak.

Ovenniveaus

De oven heeft 4 niveaus: 1 onder, 2 midden, 1 boven.

TIP!

De niveaus moeten altijd gekozen worden in functie van het voedsel.

De middelste niveaus zijn geschikt voor de meeste kookprocessen, omdat de temperatuur die op de temperatuurregelaar is ingesteld hier perfect stabiel is.

De afstanden tussen de niveaus zijn de volgende:

- 35 mm
- 60 mm
- 65 mm



Afb. 11

Oven uitschakelen

1. Als de oven niet langer in gebruik is, moeten de functieregelaar en de temperatuurregelaar in de stand "0" worden gezet.
2. Haal het apparaat van het lichtnet.

Warmtebehandelingstabellen

Gerechten om te bakken/ voor thermische verwerking	Niveauschap	Temperatuur in °C	Warmtebehandeling/baktijd in min.
Zoete gerechten			
Korstdeeg	2 (1-3)	180-190	30-35
Gekneet deeg	2 (1-3)	190-200	30-35
Zanddeeg	2 (1-3)	180-190	30-35
Pruimengebak	2 (1-3)	180-190	30-35
Vruchtentaart	2 (1-3)	165-180	35-45
Notentaart	2 (1-3)	180-190	40-45
Strudel	2 (1-3)	185-195	35-45
Zandtaart	2 (1-3)	185	35-45
Karamelpudding	2 (1-3)	130	30-35
Chocoladetaart	2 (1-3)	180	35-40
Brioche's	2 (1-3)	180-190	25-30
Koekjes	2 (1-3)	165	20
Brood	2 (1-3)	200-230	10-15
Zoete broodjes met jam	1 (1-2)	180-190	20
Muffins	2 (1-3)	185-200	25-35
Brood en pizza			
Pizza	2 (1-3)	195-210	20-30
Plat brood	2 (1-3)	190-210	20-30
Brood	3 (2-3)	215-230	40-50

Gerechten om te bakken/ voor thermische verwerking	Niveaus	Temperatuur in °C	Warmtebehandeling/baktijd in min.
Soufflés/ovenshotels			
Lasagne	2 (2-4)	165-180	30-40
Pasta ovenschotel	2 (2-4)	180-190	35-45
Groenten ovenschotel	2 (1-3)	170-180	30-40
Gehaktbrood			
Rund 1 kg	2 (1-3)	200-220	50-60
Lam 1 kg	2 (1-3)	180-200	50-60
Varken 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Kalf 1 kg	2 (1-3)	180-200	60-70
Gevogelte	2 (1-3)	195-210	40
Eend	2 (1-3)	195-210	120-180
Gans	2 (1-3)	195-210	120
Kalkoen	2 (1-3)	195-210	120
Konijn	2 (1-3)	200-210	40
Fazant	2 (1-3)	195-210	40-50
Vis			
Filets en stukken vlees	2 (1-3)	160-170	20-30
Gebraad	2 (1-3)	180-190	25-35
Bakken in folie	2 (1-3)	190-200	25-35

Tab. 2
Opmerkingen over warmtebehandeling/bakken

- De verstrekte gegevens moeten als richtlijnen worden beschouwd. Ze kunnen en moeten worden gewijzigd volgens uw eigen voorkeuren en gewoonten.
- De kook-/baktijd in de tabel is exclusief de opwarmtijd van de oven, wat altijd wordt aanbevolen.
- De aangegeven kook-/baktijd en temperatuur hebben betrekking op een gemiddelde hoeveelheid voedsel (1/1,5 kg voor vlees, dessertdeeg, pizza, brood 0,5/0,8 kg).
- Herhaal de warmtebehandeling op verschillende niveaus met behulp van kookgerei op de middelste plank.

Grill tabel

Gegrild product	Niveau schap	Temperatuur in °C	Warmtebehandeling/baktijd in min.
Tosti's	3-4	200	3-4
Hamburger	3-4	200	5-7
Vis spiesjes	3-4	200	6-8
Schaaldieren	3-4	200	6-8
Worstjes	3-4	200	7-10
Ribbetjes	3-4	200	7-10
Vlees spiesjes	3-4	200	8-10
Steaks	3-4	200	8-12
Gevogelte	3-4	200	30-35

Tab. 3

Opmerkingen over het grillen:

- Voor recepten die voorverwarmen vereisen, zijn 5-10 minuten voldoende.
- De opgegeven tijd geldt voor één kant van het gerecht, dus draai het om.
- Plaats een bakplaat gevuld met een kleine hoeveelheid water (ca. 0,2 l) op het onderste niveau van de oven om overtollig vet en rook op te vangen.

7 Reiniging en onderhoud

7.1 Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.

OPMERKING!

Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kan corrosie van het apparaat of schade aan het oppervlak veroorzaken.

Gebruik voor het reinigen van de roestvrijstalen oppervlakken (behuizing, kookplaat, schuifrooster, ovendeur, geleiders en het rooster) alleen speciale roestvrijstalen reinigingsmiddelen.

Bij gebruik van staalwol, staalborstels of staalschrapers kunnen ijzerdeeltjes neerslaan, die door hun oxidatie roestvlekken veroorzaken.

Gebruik geen schuursponsjes of andere producten die het geëmailleerde oppervlak van de thermische behandelkamer kunnen beschadigen om de thermische behandelkamer schoon te maken. Gebruik een geschikt reinigingsmiddel.

Gebruik nooit reinigingsmiddelen die chloor bevatten (bleekwater, zoutzuren, enz.).

Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.

7.2 Reiniging

Voor een goede werking, hygiëne en prestaties moet het apparaat aan het einde van de werkdag grondig gereinigd worden (indien nodig vaker). Daardoor kun jij het aanbranden van restanten van voedsel vermijden.

Verwarmingsoppervlak / behuizing

1. Powierzchnia grzewcza / obudowa
2. Veeg de behuizing en het bedieningspaneel van het apparaat af met een zachte, vochtige doek.
3. Veeg af met een zacht doek met schoon water.
4. Droog de gewassen oppervlakken.

Multifunctionele oven

Om de oven in goede staat te houden, moet u deze regelmatig schoonmaken nadat hij is afgekoeld.

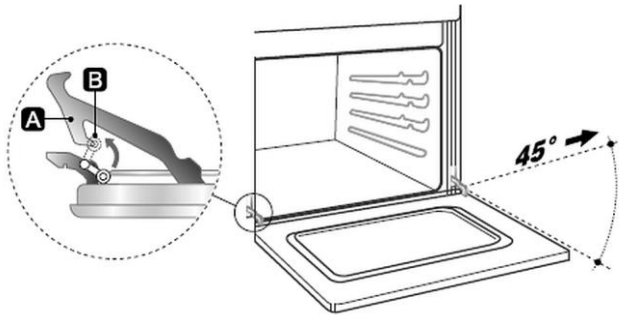
1. Verwijder alle verwijderbare onderdelen en accessoires uit de oven.
2. Was de roosters (of gebruikte bakplaten) met warm water en een niet-schurend schoonmaakmiddel.
3. Spoel de schoongemaakte roosters (of gebruikte bakplaten) af met schoon water en laat ze drogen of droog ze met een zachte doek.
4. Reinig de geleiders en de warmtebehandelingskamer grondig met warm water, een zachte doek of spons en een mild schoonmaakmiddel dat geschikt is voor emaille oppervlakken.
5. Spoel grondig af met schoon water en zorg ervoor dat er geen reinigingsmiddel achterblijft.
6. Droog ten slotte de warmtebehandelingskamer en de geleiders.

OPMERKING!

Na het reinigen met speciale reinigingsmiddelen zet u de oven gedurende 20 minuten aan op maximaal vermogen om alle resterende resten uit de warmtebehandelingskamer te verwijderen.

Ovendeur

1. De ovendeur kan verwijderd worden om de thermische behandelkamer gemakkelijk schoon te maken. Ga als volgt te werk (afbeelding hieronder):



Afb. 12

- open de ovendeur volledig;
 - til de hendel **B** op en pak de ovendeur met beide handen bij de scharnieren **A** vast;
 - Til de ovendeur op zodat deze een hoek van 45° maakt ten opzichte van de oven,
 - trek de ovendeur uit;
2. Reinig de ovendeur met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel. Veeg af met een droge doek.
 3. Bevestig de ovendeur na het schoonmaken weer door de scharnieren A in de groeven aan de onderkant te steken en de hendel B vast te klikken.

NL

Binnenruit ovendeur

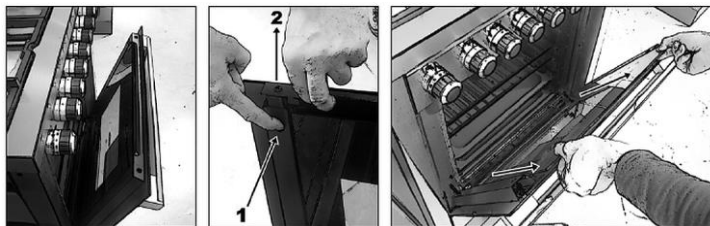
OPMERKING!

Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het glasooppervlak kunnen maken en het glas kunnen breken.

1. Indien nodig kan het binnenglas van de ovendeur verwijderd worden om schoon te maken. Deze handeling kan alleen worden uitgevoerd als het apparaat koud is.

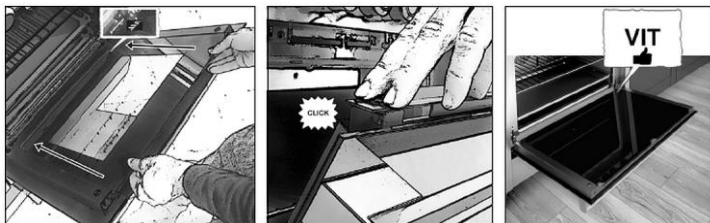
Volg de onderstaande stappen om het binnenglas van de ovendeur te verwijderen (afbeelding hieronder):

- open de ovendeur een beetje;
- druk tegelijkertijd op de zwarte knoppen op de zijsteunen van de glazen ovendeur en beweeg deze omhoog;
- verwijder het bovenste profiel van de ovendeur.
- trek de binnenruit naar u toe.



Afb. 13

2. Reinig het glas aan de binnenkant van de ovendeur met een zachte, vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
3. Droog beide zijden van de binnenruit grondig af.
4. Om de binnenruit opnieuw te installeren de handelingen in de omgekeerde volgorde uitvoeren (afbeelding hieronder).
5. Zorg er daarbij voor dat het binnenglas correct geplaatst is ten opzichte van de zijsteunen en dat het woord VIT op de onderste hoek staat, gemarkeerd met een pijl, en installeer vervolgens het ovendeurprofiel opnieuw.



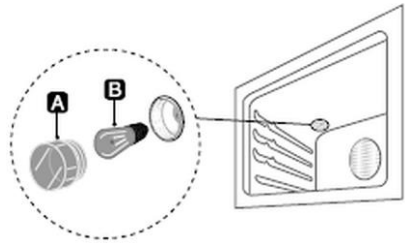
Afb. 14

7.3 Onderhoud

Laat het apparaat tenminste eenmaal per jaar of indien nodig controleren door een gespecialiseerde technicus.

Vervanging van de ovenlamp

1. Als de binnenverlichting van de oven niet werkt, vervang dan de ovenlamp als volgt:
 - org ervoor dat het apparaat afgesloten is van de elektrische voeding;
 - het apparaat volledig laten afkoelen;
 - schroef het deksel **A** van de ovenlamp los;
 - schroef de beschadigde ovenlamp **B** los;
 - Vervang de beschadigde ovenlamp door een hittebestendige (300°C) ovenlamp van hetzelfde wattage;
 - schroef deksel **A** van de ovenlamp met de klok mee weer vast.



Afb. 15

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.