

**6K-EBMF**



**286426**

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](http://www.bartscher.com)



Versie: 1.0

Datum van opmaak: 2022-10-19

## Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid .....	2
1.1	Symboolverklaring .....	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen .....	3
1.3	Gebruik volgens bestemming .....	7
1.4	Oneigenlijk gebruik .....	7
2	Algemeen .....	8
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	8
2.2	Auteursrecht .....	8
2.3	Conformiteitsverklaring .....	8
3	Transport, verpakking en opslag .....	9
3.1	Transportinspectie .....	9
3.2	Verpakking .....	9
3.3	Opslag .....	9
4	Technische Gegevens .....	10
4.1	Technische Gegevens .....	10
4.2	Onderdelenoverzicht .....	12
4.3	Functies van het apparaat .....	14
5	Installatieinstructie .....	15
5.1	Installatie .....	15
5.2	Elektrische aansluiting .....	17
6	Gebruiksaanwijzing .....	18
6.1	Gebruik van de inductiekookplaat .....	18
6.2	Bediening van de inductieplaat .....	23
6.3	De multifunctionele oven gebruiken .....	28
6.4	Bediening van de multifunctionele oven .....	30
7	Reiniging .....	40
7.1	Aanwijzingen betreffende de veiligheid tijdens het reinigen .....	40
7.2	Reiniging .....	41
8	Mogelijke storingen .....	46
9	Verwijdering .....	48



**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.

### Veiligheid tijdens de bediening van de inductiewarmhoudplaat

- Tijdens het werk wordt de warmhoudplaat erg heet.  
**Opmerking: Het inductiekooktoestel als zodanig genereert geen warmte tijdens het kookproces. De temperatuur van het kookgerei warmt de kookplaat echter op en het oppervlak blijft heet na gebruik. Geen enkel heet oppervlakken van het apparaat aanraken.**
- Het apparaat pas na volledig afkoelen verplaatsen en reinigen.
- Het is verboden hete oppervlakken met koud water of brandbare vloeistoffen te begieten.

## Veiligheid

---

- Leg geen metalen keukengerei, deksels, messen of andere metalen voorwerpen op de kookzone. Na het inschakelen van het apparaat kunnen deze items heet worden.
- Denk eraan aan dat voorwerpen die worden gedragen, zoals ringen, horloges etc. warm kunnen worden als ze zich dicht bij de kookplaat bevinden.
- Plaats geen aluminiumfolie of metalen platen op het verwarmingsoppervlak om oververhitting te voorkomen.
- Verwarm gesloten containers, zoals ingeblikt voedsel, niet op de kookzone van een inductiekookplaat. De resulterende overdruk kan ervoor zorgen dat de container of het blik kan exploderen (barsten). Ingeblikt blikvoedsel kan het beste worden verwarmd door het te openen en in een pot te plaatsen die is gevuld met een kleine hoeveelheid water, die op het verwarmingsveld moet worden geplaatst om te verwarmen.
- Het oppervlak van de kookplaat is gemaakt van hittebestendig glas. In geval van schade, zelfs als het slechts een kleine scheur is, moet het apparaat onmiddellijk worden losgekoppeld van de voeding en moet contact worden opgenomen met de service.

## Elektromagnetisch veld

- Gemagnetiseerde items zoals creditcards, gegevensdragers en rekenmachines mogen zich niet in de onmiddellijke nabijheid bevinden van het apparaat dat is ingeschakeld. Een magnetisch veld kan ze beschadigen.
- Het onderste scherm mag niet worden geopend!
- Plaats kookgerei altijd in het midden van het kookveld zodat de bodem van de pannen zoveel mogelijk het elektromagnetische veld bedekt.
- Wetenschappelijk onderzoek heeft uitgewezen dat de inductiekookplaat geen gevaar vormt. Niettemin moeten mensen met een pacemaker minstens 60 cm afstand houden van het werkende apparaat.

### 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.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat en het aansluitsnoer, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

### 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.
- Potten of pannen moeten altijd uit de inductiezone worden getild en niet worden verschoven, anders kan de bodem het glas beschadigen.



### **1.3 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:

- Het koken en verwarmen van gerechten met gebruik van geschikt kookgerei.

### **1.4 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

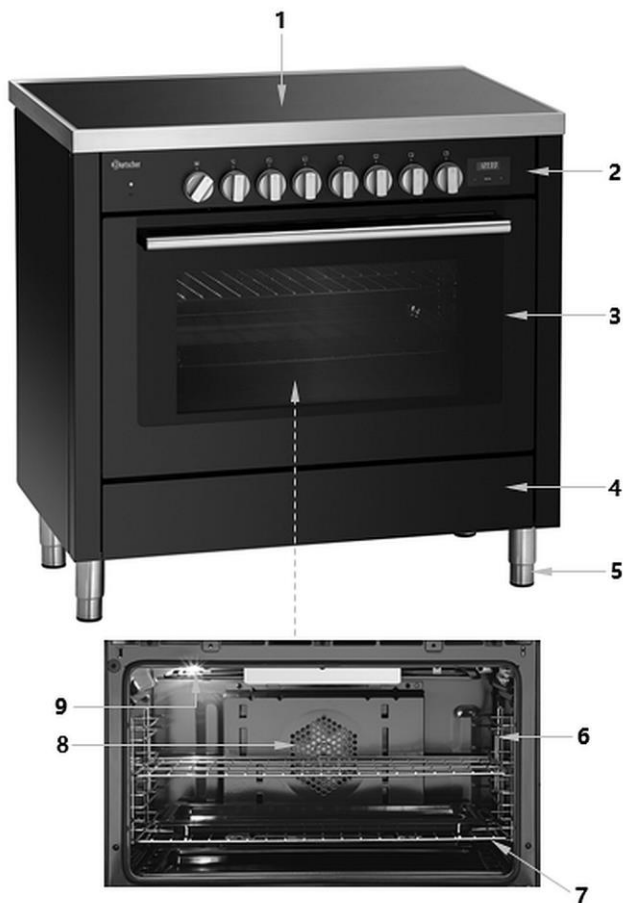
<b>Naam:</b>	<b>Inductiefornuis 6K-EBMF</b>
Artikelnummer:	<b>286426</b>
Materiaal:	staal
Materiaal kookvlak:	glas
Aantal kookvlakken:	6
Verdeling kookpitten:	6 x 3 kW
Grootte kookplaatsen in mm:	225 x 225
Afmetingen glasveld (b x d) in mm:	880 x 520
Materiaal gaarruimte:	geëmailleerd
Temperatuurbereik van – tot °C:	50 - 250
Tijdsinstelling Timer van - tot in min.:	5 - 55
Afmetingen oven (B x D x H) in mm:	665 x 400 x 340
Volume oven in liters:	87
Aantal inschuifelementen:	4
Afstand tussen geleiderparen in mm:	60
Aansluitvermogen van de oven in kW:	2,45
Aansluitingswaarde:	10.5 kW   400 V   50/60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	900 x 600 x 940
Gewicht in kg:	99,6

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

### Versie / eigenschappen

- Type apparaat: staand apparaat
- Apparaataansluitingen: 3 NAC
- Bedrijfsmodus: elektrisch
- Soort kookvlakken: inductie
- Soort oven: elektrisch
- Multifunctionele oven
- Functies:
  - ontdoeien
  - dubbele grillfunctie
  - Eco
  - grill + ventilator
  - multifunctionaliteit (circulerende lucht + ventilator)
  - reiniging
  - statisch + ventilator
  - bodemverwarming + grill + ventilator
  - voorverwarming
- Oveineigenschappen:
  - drievoudige beglazing
  - ovenverlichting
  - timer (5 - 55 min.)
- Ventilatiekanaal
- Poten in hoogte verstelbaar
- In hoogte verstelbaar: 900 x 940 mm
- Inclusief:
  - 1 bakplaat
  - 1 rooster

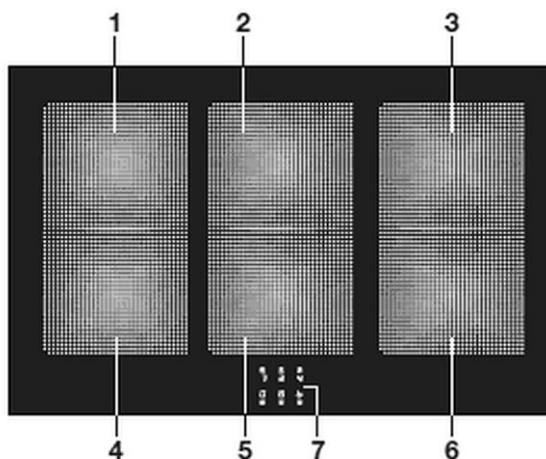
## 4.2 Onderdelenoverzicht



Afb. 1

- |                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| 1. Inductieplaat                    | 2. Bedieningspaneel |
| 3. Apparaatdeur met handgreep       | 4. Bergruimte       |
| 5. In hoogte verstelbare poten (4x) | 6. Geleiders        |
| 7. Rooster                          | 8. Ventilator       |
| 9. LED-binnenverlichting            |                     |

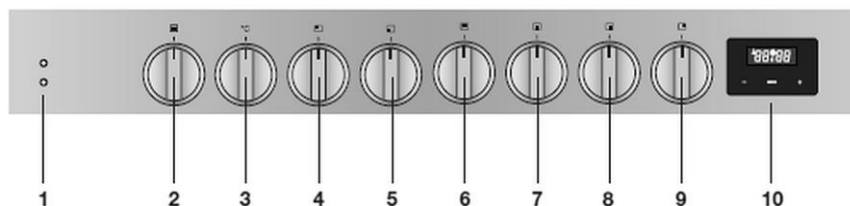
Inductiekookplaat / verdeling van verwarmingsvelden



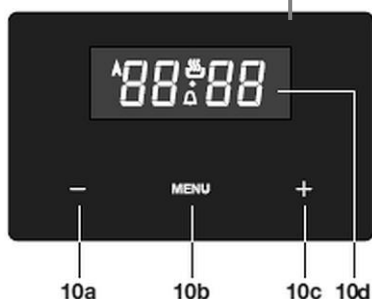
Afb. 2

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Verwarmingsveld links achter              | 2. Verwarmingsveld midden achter |
| 3. Verwarmingsveld rechts achter             | 4. Verwarmingsveld links voor    |
| 5. Verwarmingsveld midden voor               | 6. Verwarmingsveld rechts voor   |
| 7. Digitaal display van de inductiekookplaat |                                  |

## Besturingselementen/ indicatielampje



1. Controlelampjes oven en thermostaat
2. Ovenfunctieregeling
3. Oventemperatuurregulator
4. Draaiknop verwarmingsveld links achter
5. Draaiknop verwarmingsveld links voor
6. Draaiknop verwarmingsveld midden achter
7. Draaiknop verwarmingsveld midden voor
8. Draaiknop verwarmingsveld rechts voor
9. Draaiknop verwarmingsveld rechts achter
10. Digitale klok
- 10a „-“ knop
- 10b “menu” knop
- 10c “+” knop
- 10d digitale display van de klok



Afb. 3

### 4.3 Functies van het apparaat

De inductiewarmhoudplaat is bestemd voor het koken en verwarmen van gerechten met gebruik van geschikt kookgerei.

De 6 verwarmingsvelden en de grote multifunctionele elektrische oven bieden niet alleen een groot oppervlak voor het bereiden van smakelijke gerechten. Bovendien verrukt de veelzijdigheid van de multifunctionele oven bij het kiezen van het ideale kookprogramma.



## 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 / plaatsing

#### **OPGELET!**

**Vanwege het grote gewicht van het apparaat, moet het vervoeren en het uitpakken en plaatsen door twee personen worden gedaan.**

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



#### **VOORZICHTIG!**

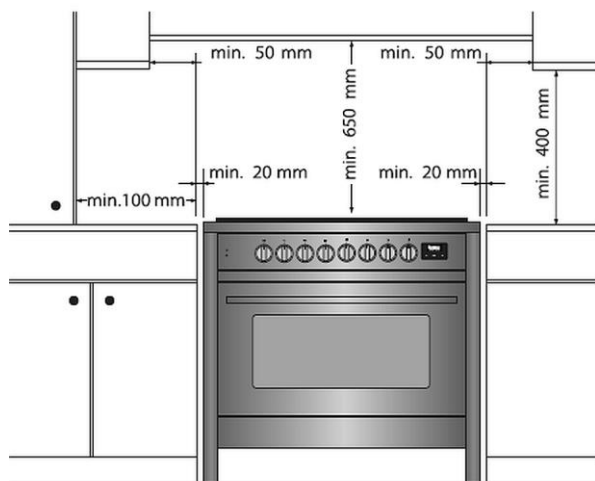
#### **Verstikkingsgevaar!**

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

- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingeninstructies op het apparaat niet beschadigt.
- 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
  - goede ventilatie.
- Volg deze stappen om het apparaat te installeren:
    - Verwijder de verpakking, behalve het pallet, van het apparaat.
    - Til het apparaat op met een heftruck en verplaats het naar de geplande installatielocatie. Pas op dat u het apparaat niet beschadigt. Controleer de stabiliteit om de balans van het apparaat niet te verliezen.
    - Trek of verplaats het apparaat niet, het kan kantelen. De buitenste delen of de poten kunnen beschadigd worden.
    - Verwijder het pallet zodra het apparaat zich op de geplande installatielocatie bevindt.
    - Zet het apparaat waterpas door de poten in of uit te schroeven.
    - Verwijder ten slotte het beschermfolie van het apparaat.

### Minimumafstanden



Afb. 4

- Als het apparaat naast een hoge kast of muur van brandbaar materiaal staat, houd dan een afstand van minstens 50 mm aan tussen het apparaat en de kast/muur.

- Bewaar een minimumafstand van 650 mm tussen het kookgedeelte en een erboven geplaatste rookafzuiger.
- Als het apparaat permanent tussen twee keukenkastjes wordt geïnstalleerd, moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen een temperatuur van ten minste 90 °C.

## 5.2 Elektrische aansluiting

### Aansluiting - stroom

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.
- 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.
- De inductie-kookplaat is uitgerust met een aansluitkabel. Het moet op de stekker worden aangesloten of rechtstreeks op een geschikt stopcontact worden aangesloten.
- Het stopcontact en de stekker moeten altijd bereikbaar zijn.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.
- Zorg ervoor dat de aansluitleiding niet in contact komt met ovenonderdelen die heet kunnen worden.
- Als een permanente verbinding moet worden gemaakt, zorg er dan voor dat een meerpolige schakelaar met een spleet tussen de contacten van ten minste 3 mm in de toevoerleiding wordt geïnstalleerd.
- Het apparaat mag niet met een splitterstekker of verlengsnoer op het lichtnet worden aangesloten. Als dit het geval is, kan een veilig gebruik van het apparaat niet worden gegarandeerd.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of afstandsbediening.

## 6 Gebruiksaanwijzing

### Vóór gebruik

1. Alle accessoires uit de oven verwijderen.
2. Reinig het apparaat vóór gebruik volgens de instructies in hoofdstuk 6 "Reiniging".
3. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, verwarmt u het apparaat zonder voedsel een uur voor op de hoogste temperatuur met de boven- en onderwarmtefunctie, rekening houdend met de aanwijzingen in het hoofdstuk "Instellingen".
4. Voor het eerste gebruik zonder gerechten opwarmen, rekening houdend met de instructies in het hoofdstuk "Instellingen" om onaangename geuren van de thermische isolatie te verwijderen. Selecteer de hoogste temperatuurinstelling en de langste tijd.

Tijdens dit proces moet het tijdens de productie gebruikte beschermende vet worden verwijderd.

Het kan gebeuren dat er een beetje rook of een onaangename geur vrijkomt. Bij het eerste gebruik is dit normaal en dit gebeurt niet meer wanneer de oven weer wordt gebruikt.

Zet eventueel de afzuigkap aan of ventileer de kamer.

5. Na het opwarmen de deur van het apparaat openen, zodat de resterende rook kan ontsnappen.
6. Maak de oven na afkoeling schoon met warm water en een zachte doek of spons.
7. Droog het apparaat grondig.

### 6.1 Gebruik van de inductiekookplaat

#### De werking van de inductie-kookplaat

In inductie-kookplaten wordt elektrische spanning aangelegd op een geleidende spoel onder glas. Dit creëert een magnetisch veld dat, als een fysiek effect, de bodem van de schotel direct verwarmt.

Dit bespaart tijd en energie, omdat hier - zoals in het geval van traditionele kookzones - de verwarming en de verwarming van de glasverwarmingszone niet plaatsvindt.

Een ander voordeel - dankzij de hierboven beschreven technische kenmerken - is een zeer korte kooktijd.

Bovendien verandert de warmtetoevoer onmiddellijk bij elke verandering van instelling en kan deze nauwkeurig worden aangepast. De inductieverwarming

## Gebruiksaanwijzing

reageert zo snel op veranderingen in instellingen als een gasfornuis, omdat de energie onmiddellijk de pot bereikt, zonder eerst andere materialen te moeten verwarmen.

Inductietechnologie combineert deze reactiesnelheid met het fundamentele voordeel van stroom, waardoor een nauwkeurige regeling van de warmte-invoer mogelijk is.

### Het juiste kookgerei

- Kookgerei van ijzer
- Pannen van geëmailleerd ijzer
- Potten / pannen van staal of geëmailleerd gietijzer
- Gietijzeren potten / pannen
- Kookgerei van 18/0 roestvrij staal en aluminium, indien gemarkeerd als geschikt voor inductie (let op de beschrijving van het kookgerei)



Vanwege de speciale werking van de inductieplaat is alleen kookgerei met een magnetiserende bodem geschikt.

Voor betere resultaten mogen alleen pannen/potten met een diameter van 12 tot 24 cm worden gebruikt.

NL

### Ongeschikt kookgerei

- Containers met een uitpuilende bodem
- Kookgerei van aluminium, brons of koper, tenzij ze duidelijk gemarkeerd zijn als geschikt voor inductie
- Potten / pannen met een diameter van minder dan 12 cm
- Kookgerei met poten
- Keramisch kookgerei
- Glazen kookgerei



### Pandetectie



- De elektronische sensor registreert de aan- of afwezigheid van een pan op het verwarmingsveld. Als de pan niet geschikt is voor koken op magnetische inductie of als de pan te klein is, verschijnt een overeenkomstig symbool op het display (afb. links).

- Als de pan tijdens het kookproces uit het verwarmingsveld wordt gehaald zonder dat de bijbehorende knop in de stand "0" is gezet, wordt de eerder ingestelde en op het bijbehorende display weergegeven waarde automatisch vervangen door het symbool.
- Als de pan weer correct op het verwarmingsveld staat, gaat het symbool uit en gaat het kookproces normaal door. Anders gaat het symbool ook na 10 minuten uit.
- Als de draaiknop in een willekeurige stand wordt gedraaid voordat de pan op het verwarmingsveld is geplaatst, toont het display eerst het ingestelde vermogensniveau en onmiddellijk daarna het pannendetectiesymbool. Het verwarmingsveld blijft 10 minuten in de stand-by stand. Het verwarmingsproces begint als het kookgerei gedurende deze tijd correct op het verwarmingsveld is geplaatst. Anders blijft het verwarmingsveld uitgeschakeld en gaat het kookplaatdetectiesymbool uit. Om het verwarmingsveld weer in te schakelen moet de betreffende knop eerst weer op "0" worden gezet, voordat het gewenste vermogensniveau wordt gekozen.

### Automatische stroomverdeling

- Het maximale vermogen wordt verdeeld over de actieve verwarmingsvelden.
- Het eerst ingestelde vermogensniveau heeft voorrang op de daaropvolgende instellingen van de andere verwarmingsvelden. Als de laatste verwarmingszones geactiveerd zijn, beginnen de waarden op de displays te knipperen en klinkt er een dubbele pieptoon. Het hoogst ingestelde vermogen wordt automatisch weergegeven.
- Als de verwarmingswaarde van een van de verwarmingsvelden handmatig wordt verlaagd, wordt het vermogensverschil verdeeld over de andere verwarmingsvelden.
- Het vermogen wordt automatisch verdeeld over de linker, middelste en rechter verwarmingsvelden.

### Geluiden van de inductiekookplaat

#### Tikkend geluid

Een licht tikkend geluid wordt veroorzaakt door de stroomverdeling van de voorste naar de achterste verwarmingsvelden. Ook bij lagere kookniveaus kan er een stil tikkend geluid zijn.

#### Het kookgerei maakt geluiden

Het kookgerei kan een eigen geluid maken bij het koken.

Dit wordt veroorzaakt door de energiestroom van het verwarmingsveld naar het kookgerei. Bij sommige potten/pannen komt dit vooral voor bij hoge kookniveaus. Het is niet schadelijk voor het kookgerei of het verwarmingsveld.

#### De ventilator maakt geluiden

Het apparaat is uitgerust met een ventilator om de levensduur van de elektronica te verlengen. Bij intensief gebruik van het apparaat wordt de ventilator ingeschakeld, wat leidt tot een zoemend geluid.

Zelfs als het apparaat is uitgeschakeld, is de ventilator nog enige tijd te horen.

### Beperking van de bereidingstijd

#### OPGELET!

**De beperking van de bereidingstijd is een veiligheidsfunctie voor inductiekookplaten. Als het verwarmingsveld uitzonderlijk lang gebruikt wordt, wordt het automatisch uitgeschakeld.**

Afhankelijk van het ingestelde vermogen is de kooktijd als volgt beperkt:

Vermogensniveau	Het verwarmingsveld schakelt automatisch uit na:
1	480 minuten
2	360 minuten
3	300 minuten
4	300 minuten
5	240 minuten
6	90 minuten
7	90 minuten
8	90 minuten
9	90 minuten
boost (P)	10 minuten

### Restwarmte-indicator



- Het verwarmingsveld kan na intensief gebruik nog enige tijd heet blijven. Zolang het verwarmingsveld heet is, knippert "H" op het digitale display van de inductiekookplaat (afb. links).

### Temperatuurbescherming

- Elk verwarmingsveld is voorzien van een sensor. Deze controleert voortdurend de temperatuur van de bodem van het kookgerei en de verwarmingsvelden om het risico van oververhitting te voorkomen, bijvoorbeeld door een pan die zonder inhoud wordt gekookt.
- Als de temperatuur te hoog is, wordt het vermogen van het verwarmingsveld automatisch verminderd of wordt het verwarmingsveld helemaal uitgeschakeld.



## 6.2 Bediening van de inductieplaat

### Waarschuwingstips



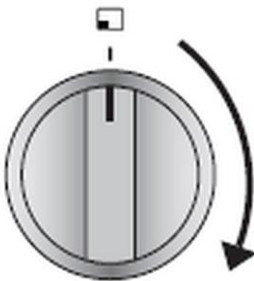
#### VERWITTIGING

**Risico op brandwonden!**

**De kookplaat en de behuizing van het apparaat worden tijdens het gebruik zeer heet en blijven ook na het uitschakelen nog enige tijd heet.**

Nooit de hete oppervlakken van het apparaat aanraken.

### Inschakelen van het verwarmingsveld



1. Voordat het verwarmingsveld wordt geactiveerd, moet een bijpassende pan op het geselecteerde verwarmingsveld worden geplaatst.
2. Draai de bijbehorende draaiknop met de klok mee en stel het gewenste vermogen in.

Alle display-indicatoren gaan aan.

Er klinkt een akoestisch signaal.

Het display van het geselecteerde verwarmingsveld toont de ingestelde vermogenswaarde, de displays van de andere verwarmingsvelden tonen "0".

Er klinkt geen pieptoon als aan de tweede draaiknop wordt gedraaid.

Het display toont de ingestelde vermogenswaarde voor het geselecteerde verwarmingsveld.

### Verandering voor vermogensniveaus

1. Draai de draaiknop met de klok mee om het vermogen van het betreffende verwarmingsveld te verhogen, tegen de klok in om het vermogen te verlagen.

Het is mogelijk vermogensniveaus in te stellen van "0" do "9". Bovendien is er een Boost-niveau beschikbaar.

Het gekozen vermogen wordt getoond op het display van het bijbehorende verwarmingsveld.

De standaardinstelling van de draaiknop is "0".



2. Draai de draaiknop van het gekozen verwarmingsveld naar het gewenste vermogen.

Het gekozen vermogen wordt getoond op het bijbehorende display.

3. Zet de draaiknop op "9" om het Boost-niveau te activeren.
4. Draai hem daarna een niveau verder.

Er klinkt een akoestisch signaal. Op het display verschijnt "P".

5. Draai dan de draaiknop weer naar "9".

### Handmatig uitschakelen



1. Draai de draaiknop naar de (0)stand.

Op alle displays verschijnt een knipperende punt, zoals in de afbeelding hiernaast.

Na 15 seconden gaan alle displays uit.

Er klinkt een akoestisch signaal.

Het apparaat gaat over in de stand-bymodus.

### Snelle opwarmfunctie

Met deze functie kan het gewenste vermogensniveau sneller worden bereikt, maar blijft slechts gedurende een beperkte tijd actief (zie onderstaande tabel).



1. Draai de draaiknop, te beginnen met "0" tegen de klok in, totdat u een akoestisch signaal hoort.

Het symbool "A" verschijnt op het display (zie afbeelding).

2. Gebruik de draaiknop om binnen 10 seconden het gewenste vermogensniveau voor het geselecteerde verwarmingsveld in te stellen.

Op het display knippert nu afwisselend het symbool "A" en het zojuist ingestelde vermogen.

Vermogensniveau	Het verwarmingsveld schakelt automatisch uit na:
1	48 seconden
2	144 seconden
3	230 seconden
4	312 seconden
5	408 seconden
6	120 seconden
7	168 seconden
8	216 seconden
9	-

### Warmhoudfunctie



Met deze functie kan kookgerei dat geschikt is voor inductiefornuizen worden verwarmd, zodat een constante temperatuur in het kookgerei wordt gehandhaafd.

Dit is handig voor het opwarmen en warm houden van kookgerei voor het bereiden van eerder gekookt voedsel. Zo wordt het energieverbruik geoptimaliseerd.

De maximale vaste opwarmtijd bedraagt 120 minuten.

1. Draai de draaiknop met de klok mee naar "U".

Het bijbehorende display toont het symbool op de afbeelding hiernaast.

### Verwarmingsvelden samenvoegen

Deze functie wordt gebruikt om twee verwarmingsvelden te combineren tot één gemeenschappelijk groot verwarmingsveld. Telkens kunnen beide linker, beide middelste of beide rechter verwarmingsvelden worden samengevoegd. De te combineren verwarmingsvelden kunnen alleen worden geregeld via de knop voor de voorzijde van beide gecombineerde individuele verwarmingsvelden.



1. Draai de knoppen van beide verwarmingsvelden links, midden of rechts met de klok mee naar vermogensniveau "9".
2. Pak nu beide knoppen tegelijk vast en draai ze van vermogensniveau "9" naar Boost-niveau "P", totdat u een pieptoon hoort.

De succesvolle aansluiting van de verwarmingsvelden wordt aangegeven door de symbolen op de respectievelijke displays (afb. hierboven).

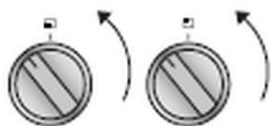
3. Draai de knop van het voorste verwarmingsveld op het gewenste vermogensniveau.

Als kookgerei tijdens het kookproces van het verwarmingsveld wordt verwijderd en niet binnen 10 minuten weer op het verwarmingsveld wordt geplaatst, wordt de functie automatisch uitgeschakeld.

Om de functie handmatig uit te schakelen, zet u de knoppen weer in de "0"-stand.

NL

### Kinderslot



Het is mogelijk om de verwarmingsvelden te blokkeren.

1. Draai de knoppen van de verwarmingsvelden linksvoor en linksachter tegelijkertijd linksom en houd ze minstens 2 seconden in deze stand totdat op alle displays "L"verschijnt.

Na enkele minuten zullen de symbolen verdwijnen. Wanneer echter aan een knop wordt gedraaid, verschijnen de bovengenoemde vergrendelingssymbolen opnieuw op alle displays en worden de verwarmingsvelden niet geactiveerd.

De deactivering is onbeperkt in de tijd. Een langdurige stroomonderbreking kan de uitgevoerde deactivering ongedaan maken.

2. Om de verwarmingsvelden weer te activeren, draait u beide eerste knoppen links tegelijkertijd tegen de klok in.

**Gebruik van kookniveaus**

Het volgende overzicht is slechts een leidraad, aangezien de instelwaarde afhankelijk is van de hoeveelheid en samenstelling van het voedsel en het kookgerei.

<b>Poziomy gotowaniaKookniveaus</b>	<b>Van toepassing op:</b>
<b>Niveau "Boost" / Niveau 9</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voedsel/water snel aan de kook brengen</li><li>• Groene bladgroenten koken</li><li>• Olie en vet opwarmen</li><li>• Druk creëren in de snelkookpan</li></ul>
<b>Niveau 8</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vlees aanbraden</li><li>• Vis bakken</li><li>• Omeletten bakken</li><li>• Gekookte aardappelen bakken</li><li>• Frituren</li></ul>
<b>Niveau 7</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dikke pannenkoeken bakken</li><li>• Braden van dik gepaneerd vlees</li><li>• Spek bakken</li><li>• Rauwe aardappelen bakken</li><li>• Wentelteeftjes bakken</li><li>• Gepaneerde vis bakken</li></ul>
<b>Niveau 6 / Niveau 5</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Koken</li><li>• Harde groenten ontdooien</li><li>• Bakken en koken van dun vlees</li></ul>
<b>Niveau 1 tot Niveau 4</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bouillon koken</li><li>• Vlees smoren</li><li>• Groenten stoven</li><li>• Chocolade smelten</li><li>• Kaas smelten</li></ul>

## 6.3 De multifunctionele oven gebruiken

### Tips voor bakken en braden

#### Energie-efficiënt gebruik van de oven

- Open de ovendeur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde kooktemperatuur (bijv. appeltaart en braadpan) tegelijkertijd op hetzelfde rooster of boven elkaar met de thermofunctie. Het gebraden vlees kan tegelijkertijd worden gestoofd.
- Bereid verschillende gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een braadpan na gebak. De bereidingstijd voor een tweede gerecht kan vaak met 10 minuten worden verkort, omdat de oven nog voldoende warmte bevat.
- Door de oven te isoleren, kunnen gerechten die langer duren om te bereiden (1 uur of meer) worden verwerkt met behulp van de restwarmte van de oven. Zet de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven, maar laat de deur gesloten.
- Voorverwarmen is meestal niet nodig, behalve voor gerechten met een bereidingstijd van minder dan 30 minuten of wanneer dit in het recept staat vermeld.
- Haal alles wat niet nodig is uit de oven vóór het bakken.
- Zet de oven uit voordat u het bereide voedsel uit de oven haalt.

#### Schotels voor in de oven

- In principe kunnen alle hittebestendige schotels worden gebruikt.
- Spoel glaswerk niet onmiddellijk na gebruik af in koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas breken.
- Gebruik donkere of zwarte bakblikken. Ze geleiden de warmte beter en laten het voedsel gelijkmatig bakken.

#### Bedek de bodem niet

- Bedek de bodem van de warmtebehandelingskamer. Het afdekken van de bodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan leiden tot oververhitting en schade aan het glazuur.
- Om de bodem van de oven niet te bevuild met gemorste cake, kunt u een kom vormen van aluminiumfolie en deze op het rooster onder de cakevorm plaatsen of door bakpapier onder de pan te leggen.

### Tijdsinstelling

1. Kies een bereidingstijd die 5 minuten korter is dan in het recept staat. Zo kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of het gebak klaar is en de juiste kleur heeft.

Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer opnieuw na een bepaalde tijd. Open en sluit de ovendeur langzaam. Open de ovendeur bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

### Warmhouden

- De oven kan worden gebruikt om reeds bereide gerechten warm te houden. Kies hiervoor de heteluchtfunctie en een temperatuur van 75 °C. Voedsel dat warm moet worden gehouden, moet worden afgedekt om uitdroging te voorkomen.

### Vlees braden

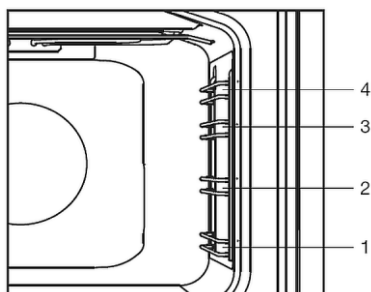
- Vlees in stukken van meer dan 1 kg, is het meest geschikt. Het vlees krijgt een regelmatige, knapperige korst, met bijna geen gewichtsverlies.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel) per 500 g vlees.

### Braadtijd

Platte, dunne stukken vlees hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken. Reken voor grotere stukken vlees op een 15 tot 20 minuten langere braadtijd per extra 500 gram.

- Leg het vlees in een braadslede en bedruip het met boter en/of vet. Als het vlees vet aan de rand heeft, leg het dan bovenop om te braden. Geef het vlees zonder vet om de 15 minuten of zo water. Geef het vlees met vet om de 30 minuten of zo water.
- Als de saus te donker wordt, voeg dan tijdens het braden af en toe een paar eetlepels water toe.
- Laat het vlees afgedekt met aluminiumfolie ongeveer 10 minuten rusten alvorens het aan te snijden.

### Braadniveaus



Afb. 5

De warmtebehandelingskamer van het apparaat heeft verschillende braadniveaus.

Plaats een rooster of bakplaat tussen de geleiders voor het betreffende niveau.

Kies het juiste niveau voor het levensmiddel en let daarbij op de gegevens in het recept of op de verpakking van het te bereiden levensmiddel.

## 6.4 Bediening van de multifunctionele oven

### Instellen van de klok



Wanneer u het apparaat voor het eerst aansluit, knipperen de symbolen "A" en "0 00". De juiste tijd moet worden ingesteld.

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" totdat de punt tussen het uur en de minuten begint te knipperen.

Het "A" symbool verdwijnt en het braadsymbool verschijnt boven de stip.

2. Druk op de toets "-" of "+" om de tijd in te stellen.
3. Wacht even na het instellen van de juiste tijd.

Na enkele seconden weerklinkt een pieptoon.

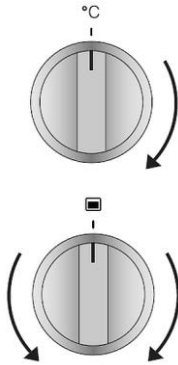
Het display toont de huidige tijd en de punt stopt met knipperen.

Zolang het puntje knippert, kan de tijd worden ingesteld.

Wanneer het display de huidige tijd aangeeft, kan de tijd worden aangepast door de toetsen "-" en "+" tegelijkertijd ingedrukt te houden. De stip begint te knipperen. Druk op de toets "-" of de toets "+" om de tijd aan te passen.



### Aanzetten /uitzetten van het apparaat



1. Selecteer de temperatuurstelling en de ovenfunctie met de temperatuurregelaar.

De lampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.

Zie de onderstaande tabel voor informatie over de verschillende ovenfuncties die kunnen worden geselecteerd.

2. Wanneer de warmtebehandelingstijd is verstreken, draait u de temperatuurregelaar en de functieregelaar op "0" om de oven uit te schakelen.



#### OPGELET!








**Als de oven niet werkt, kan de digitale timer geprogrammeerd zijn; het display toont dan "A". Onderbreek de programmering volgens de instructies in het hoofdstuk "Tijdelijke uitschakeling van de oven".**

Als de ovendeur wordt geopend terwijl het apparaat in werking is, gaat het thermostaatlampje uit. Als de ovendeur wordt gesloten, gaat het lampje na enige tijd automatisch weer aan.

NL

### Ovenfuncties

	<p><b>Reinigingsfunctie</b></p> <p>Deze functie kan worden gebruikt om de oven te reinigen. Door het bovenste en onderste verwarmingselement te combineren en 300 ml water aan de bakplaat toe te voegen, wordt stoom in de warmtebehandelingskamer gegenereerd. Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "Reinigingsfunctie".</p>
	<p><b>Hete lucht Turbo</b></p> <p>De lucht in de oven wordt verwarmd door een heteluchtverwarming. Een ventilator op de achterwand blaast warme lucht in de oven. Zo wordt het voedsel verwarmd. U kunt op verschillende niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie bespaart. Dankzij de intensieve warmteoverdracht kunt u een temperatuur kiezen die 20-30 °C lager is dan in conventionele recepten.</p>

	<b>Grill + ventilator + bodemverwarming</b> De warmte van het rooster en de bodemverwarming wordt gelijkmatig verdeeld door de ventilator. Dit zorgt ervoor dat zelfs moeilijke etenswaren gelijkmatig worden gebakken. Ideaal voor pizza's, cakes en taarten.
	<b>Snelle opwarming</b> Deze functie verwarmt de oven snel, waardoor de uiteindelijke baktijd korter wordt.
	<b>Maxi-Grill</b> De grillverwarming wordt gelijktijdig met de bovenverwarming ingeschakeld. De hitte van de grillverwarming straalt rechtstreeks op het voedsel. Om het verwarmingsproces te optimaliseren wordt ook de bovenste verwarming ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is ideaal voor het bereiden van kleinere stukken vlees zoals steaks, biefstuk, worstjes en koteletten.
	<b>Boven- en onderverwarming (conventioneel) + ventilator</b> De bovenste en onderste verwarmingselementen in de oven produceren een gelijkmatige warmte. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig. Deze functie is geschikt voor het snel braden van vlees en het bakken van taarten op verschillende niveaus.
	<b>ECO</b> Het voedsel wordt verwarmd door de warmte van de bovenste en onderste verwarmingselementen. Deze functie is geschikt voor het braden van bijvoorbeeld vlees op een lagere temperatuur (en dus langzamer).
	<b>Bovenste verwarming + ventilator</b> Het voedsel wordt verwarmd door het bovenste verwarmingselement. De warmte wordt door de ventilator rond het voedsel verspreid. Deze functie is geschikt voor het bruinen van de bovenste laag van voedsel, zoals brood, cake en desserts.
	<b>Ontdooien</b> De ventilator draait. De lucht circuleert in de oven terwijl de verwarming niet is ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt om voedsel langzaam te ontdooien.

### De oven bedienen met de digitale timer

De digitale timer kan op verschillende manieren worden gebruikt:

- U kunt de duur van het bakken/grillen bepalen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd verstreken is. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, hoort u een geluidssignaal.
  - U kunt ook instellen wanneer het kook-/grillproces moet eindigen. De oven werkt tot de ingestelde tijd met de vooraf ingestelde temperatuur en functies. Nadat de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
- Aan het einde kunnen zowel de duur als de eindtijd (automatisch braadproces) worden ingevoerd. De oven schakelt automatisch in en uit. Wanneer het automatische bakproces is voltooid, hoort u een geluidssignaal.
  - De digitale timer kan ook worden gebruikt als eierwekker. De eierwekker schakelt de oven niet uit.



### De baktijd programmeren Programmeren van de baktijd

1. Selecteer de temperatuurinstelling en de ovenfunctie met de temperatuurregelaar.

De lampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.



2. Houd de toets "Menu" ingedrukt.

Het display toont een knipperend kloksymbool en de tijd is ingesteld op "0.00".



3. Druk onmiddellijk daarna nogmaals op de toets "Menu".

Het kloksymbool verdwijnt en op het display verschijnt een knipperende "A". Bovendien toont het display "dur", afgewisseld met "0.00".



4. Gebruik de toetsen "+" en "-" om de voorbereidingstijd te stellen.

Wacht even na het instellen van de juiste tijd. Na enkele seconden weerklinkt een piepton.



Het display toont de huidige tijd en de "A" stopt met knipperen.



Als de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een pieptoon en schakelt de oven automatisch uit.

De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het warmtebehandelingsymbool verdwijnt en "A" begint weer te knipperen.



5. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.
6. Zet nu de temperatuurregeling en de functieknop op "0" om de oven volledig uit te schakelen.
7. Houd de toets "Menu" ingedrukt om de "A" weer van het display te verwijderen.

### TIP!

U kunt op elk moment de resterende tijd op het display weergeven door de toets "Menu" ingedrukt te houden totdat het knipperende kloksymbool verschijnt. Druk vervolgens onmiddellijk weer op de toets "Menu".

Om de baktijd aan te passen houdt u de toets "Menu" ingedrukt totdat het kloksymbool knippert. Druk dan onmiddellijk weer op de toets "Menu" en vervolgens op de toets "+" of "-" om de tijd aan te passen.

### De eindtijd van het bakproces programmeren

1. Selecteer de temperatuurinstelling en de ovenfunctie met de temperatuurregelaar.

De lampjes van de oven en de thermostaat gaan branden; de oven is ingeschakeld.



2. Houd de toets "Menu" ingedrukt.

Het display toont een knipperend kloksymbool en de tijd is ingesteld op "0.00".



3. Druk onmiddellijk daarna tweemaal op de toets "Menu".

Het kloksymbool verdwijnt en op het display verschijnt een knipperende "A". Bovendien toont het display "End" afgewisseld met de huidige tijd



4. Gebruik de toetsen "+" en "-" om de slottijd in te stellen.



5. Wacht even na het instellen van de juiste tijd.

Na enkele seconden weerklinkt een pieptoon.

Het display toont de huidige tijd en de "A" stopt met knipperen.



Wanneer de eindtijd is bereikt, hoort u een

geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.

NL

De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het warmtebehandelingssymbool verdwijnt en "A" begint weer te knipperen.

6. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.
7. Zet nu de temperatuurregeling en de functieknop op "0" om de oven volledig uit te schakelen.



8. Houd de toets "Menu" ingedrukt om de "A" weer van het display te verwijderen.

### TIP!

De eindtijd kan te allen tijde op het display worden weergegeven door de toets "Menu" ingedrukt te houden totdat het knipperende kloksymbool verschijnt. Druk dan onmiddellijk weer tweemaal op de toets "Menu".

Om de eindtijd aan te passen houdt u de toets "Menu" ingedrukt totdat het knipperende kloksymbool verschijnt. Druk dan onmiddellijk weer tweemaal op de toets "Menu" en vervolgens op de toets "+" of "-" om de eindtijd aan te passen.

### Het automatische kookproces programmeren

De oven kan automatisch worden in- en uitgeschakeld door de baktijd en de eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd en schakelt automatisch uit als de baktijd is verstreken.



#### Voorbeeld

Huidige tijd: 17:30, ingestelde tijd van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, ingestelde eindtijd van het bakproces: 19:45. De oven begint het bakproces om 18.30 uur met de vooraf ingestelde temperatuur en functie en is om 19.45 uur klaar.



1. Houd de toets "Menu" ingedrukt.

Het display toont een knipperend kloksymbool en de tijd is ingesteld op "0.00".



2. Druk onmiddellijk daarna tweemaal op de toets "Menu".

Het kloksymbool verdwijnt en op het display verschijnt een knipperende "A". Bovendien toont het display "dur", afgewisseld met "0.00".



3. Gebruik de toetsen "+" en "-" om de voorbereidingstijd te stellen.



4. Als de juiste tijd is ingesteld, drukt u nogmaals op de toets "Menu".

Op het display verschijnt "End", afgewisseld met de huidige tijd.



5. Gebruik de toetsen "+" en "-" om de slottijd in te stellen.

Het warmtebehandelingssymbool verdwijnt.



**TIP!**

Op elk moment kan de bereidingstijd of eindtijd op het display worden weergegeven door de toets "Menu" ingedrukt te houden totdat het knipperende kloksymbool verschijnt. Druk vervolgens onmiddellijk één of twee keer op de toets "Menu".

Om de bereidingstijd aan te passen houdt u de toets "Menu" ingedrukt tot het knipperende kloksymbool verschijnt. Druk vervolgens onmiddellijk een of twee keer op de toets "Menu" en vervolgens op de toets "+" of "-" om de tijd aan te passen.

6. Wacht even na het instellen van de juiste tijd.

Na enkele seconden weerklinkt een pieptoon.

Het display toont de huidige tijd en de "A" stopt met knipperen.

7. Selecteer de temperatuur met de temperatuurregelaar en de ovenfunctie met de functieknop.

8. Wanneer het tijd is om op te starten, schakelt de oven automatisch in.

De oven- en thermostaatlampjes gaan branden en het warmtebehandelingssymbool verschijnt op het display.

9. Wanneer de eindtijd is bereikt, hoort u een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.

De controlelampjes van de oven en de thermostaat gaan uit, het warmtebehandelingssymbool verdwijnt en "A" begint weer te knipperen.

10. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.

11. Zet nu de temperatuurregeling en de functieknop op "0" om de oven volledig uit te schakelen.

12. Houd de toets "Menu" ingedrukt om de "A" weer van het display te verwijderen.

### Tijdelijke uitschakeling van de oven

1. Houd de toets "Menu" ingedrukt.

Het display toont een knipperend kloksymbool en de tijd is ingesteld op "0.00".

2. Druk onmiddellijk daarna één of twee keer op de toets "Menu".

Het kloksymbool verdwijnt en op het display verschijnt een knipperende "A".

Bovendien toont het display "dur" of "End", afgewisseld met de huidige bereidings- of eindtijd.

3. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" om de ingestelde tijd te wissen.

### Eierwekker



De eierwekker geeft alleen een signaal als de ingestelde kooktijd is verstreken. De eierwekker schakelt de oven niet uit.

1. Houd de toets "Menu" ingedrukt.

Het display toont een knipperend kloksymbool en de tijd is ingesteld op "0.00".

2. Gebruik de toetsen "+" en "-" om de gewenste tijd in te stellen.

Wacht even na het instellen van de juiste tijd. Na enkele seconden weerklinkt een pieptoon.

Het display toont opnieuw de huidige tijd en de klok stopt met knipperen.

#### TIP!

De ingestelde tijd kan op elk moment op het display worden weergegeven door op de toets "Menu" te drukken.

Houd de toets "Menu" ingedrukt om de kooktijd aan te passen. Wanneer het kloksymbool begint te knipperen, kan de tijd op het display worden aangepast met de toetsen "+" en "-".

Om de kooktijd op 0 te zetten, houdt u de "Menu"-toets ingedrukt. Wanneer het kloksymbool begint te knipperen, drukt u tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-".



### Instellen van het akoestisch signaal



Als er geen overfunctie is ingesteld, gebruikt u de toets "-" om het geluidssignaal aan te passen. Er zijn drie verschillende signalen.

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-" totdat de punt tussen het uur en de minuten begint te knipperen.

2. Druk op de "Menu"-knop.

Op het display verschijnt "Ton" met 1, 2 of 3.

3. Drukken op de "-" -knop.

U hoort een geluidssignaal dat bij het nummer hoort.

4. Druk nogmaals op de "-" -knop.

U hoort een ander geluidssignaal.

5. Druk een derde keer op de "-" -knop.

U hoort nog een ander geluidssignaal.

6. Maak een keuze tussen de drie signalen door (een paar keer) op de "-" toets te drukken.

7. Wacht even na het instellen van het gewenste signaal.

Na enkele seconden hoort u de ingestelde pieptoon.

Het geluidssignaal wordt ingesteld en het display toont opnieuw de huidige tijd.

### Reinigingsfunctie

Om de oven regelmatig (na elk gebruik) te reinigen, wordt aanbevolen de "reinigingsfunctie" te gebruiken. Voer de volgende stappen uit:

1. Plaats de bakplaat op niveau 2.
2. Giet maximaal 300 ml water op de bakplaat.
3. Selecteer de "reinigingsfunctie" met de functieknop.
4. Stel de tijd in op 60 minuten.

Voedselresten op het email zullen zacht worden en kunnen dan met een vochtige doek worden weggeveegd.

#### **OPGELET!**

**De maximale hoeveelheid water (300 ml) mag niet worden overschreden!  
Tijdens het schoonmaken kunnen er enkele druppels water op de vloer terechtkomen. Dit is normaal.**

## 7 Reiniging

### 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.

## 7.2 Reiniging

### Inductieplaat

#### **OPGELET!**

**Gebruik nooit schuurmiddelen. Deze middelen veroorzaken krassen waar aanslag en vuil zich verzamelen.**

**Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals staalwol of schoonmaakmiddelen.**

De inductiekookplaat is gemaakt van hoogwaardige materialen die gemakkelijk kunnen worden gereinigd.

#### **TIP!**

**De kinderbeveiliging activeren alvorens het verwarmingsveld te reinigen.**

### Dagelijkse reiniging

1. Reinig het verwarmingsveld onmiddellijk na gebruik met een mild reinigingsmiddel en een zachte, vochtige doek.
2. Veeg grondig af met een schone doek of keukendoek.
3. Droog ten slotte het verwarmingsveld met een zachte doek.

### Hardnekkige vlekken

- Hardnekkige vlekken kunnen ook worden verwijderd met een mild reinigingsmiddel (bijv. afwasmiddel).
- Watervlekken of kalkresten kunnen worden verwijderd met azijn.
- Metaalresten (veroorzaakt door bewegende potten) zijn vaak moeilijk te verwijderen. Gebruik in de handel verkrijgbare gespecialiseerde producten, rekening houdend met de instructies van de fabrikant.
- Verwijder etensresten met een glasschraper. Gesmolten plastic en suiker kunnen er ook mee worden verwijderd.

### De oven schoonmaken

#### Externe oppervlakken

1. Reinig de buitenkant van het apparaat (behuizing, ovendeur aan de buitenkant) met warm water, een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
2. Maak de draaiknoppen/toetsen en deurkruk schoon met een zachte, vochtige doek en een mild vloeibaar reinigingsmiddel dat geschikt is voor gladde, gelakte oppervlakken. U kunt ook een reinigingsmiddel gebruiken dat speciaal voor dit type oppervlak is bedoeld. Volg in dat geval de instructies van de fabrikant.

### Binnenruimte

1. Reinig de binnenruimte van de oven met warm water, een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.
2. Afwissen met schoon water.
3. Gebruik de "reinigingsfunctie" van het apparaat voor regelmatige reiniging na gebruik. Volg de instructies in het hoofdstuk "Bediening van de oven" / Reinigingsfunctie.
4. Gebruik voor hardnekkig vuil een in de handel verkrijgbare ovenreiniger. Neem de instructies van de producent in acht.

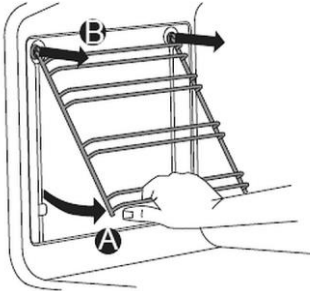
### Voor hardnekkige vlekken gaat u als volgt te werk:

- Laat de oven afkoelen voordat u hem schoonmaakt.
- Maak de oven en accessoires na elk gebruik schoon om te voorkomen dat er vuil in de oven verbrandt.
- Verwijder vetvlekken met warm zeepwater terwijl de oven nog warm is.
- Gebruik voor zeer hardnekkig vuil een in de handel verkrijgbare ovenreiniger. Neem de instructies van de producent in acht. Spoel vervolgens de binnenkamer grondig af met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel volledig te verwijderen.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen zoals staalwol, schuurponsjes, vlekverwijderaars, enz.
- Geverfde, gegalvaniseerde en roestvrijstalen oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovenreinigingsmiddelen, omdat ze daardoor beschadigd en verkleurd worden. Hetzelfde geldt voor de thermostaatvoeler (als het apparaat is uitgerust met een voeler) en de verwarmingselementen die op de bovenwand aanwezig zijn.

## Reiniging

### Verwijderen en reinigen van de geleiders

Om de geleiders gemakkelijker schoon te maken, kunnen ze uit de oven worden gehaald. De volgende aanwijzingen in acht nemen:



Afb. 6

1. Pak de geleiders vanaf de onderkant vast en kantel ze omhoog naar het midden van de oven (A).
2. Verwijder de ovengeleiders uit de gaten in de ovenwand (B).
3. Reinig de geleiders met warm water, een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.
4. Afwissen met schoon water.
5. Droog de geleiders.
6. Bevestig de geleiders in de gaten op de ovenwand.

### Vervanging van de ovenlamp

#### OPGELET!

**De lamp in dit apparaat is alleen geschikt om dit apparaat te verlichten. De lamp is niet geschikt voor kamerverlichting.**

NL

1. Als het ovenlampje niet meer brandt, moet het worden vervangen.
2. Schroef de glazen kap los (tegen de klok in).
3. Schroef de beschadigde lamp los.
4. Plaats een nieuwe lamp.

**Vereist is een lamp met de volgende specificaties: Armatuur: E14, 230V / 25W / 300 °C.**

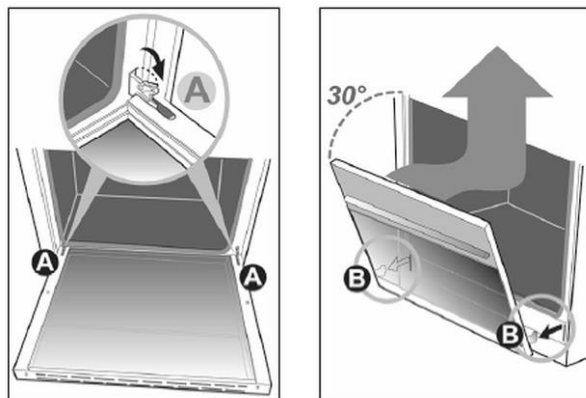
5. Bevestig de glazen kap opnieuw en schroef deze vast (met de klok mee).

### Verwijderen van de ovendeur

Bij het schoonmaken hoeft de ovendeur niet te worden verwijderd. Ga desondanks als volgt te werk:

#### **OPGELET!**

**De ovendeur is erg zwaar en moet goed ondersteund worden.**



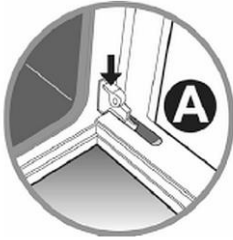
Afb. 7

1. Open de ovendeur en kantel de grendel A in beide scharnieren volledig naar buiten.
2. Open de ovendeur half om de veerspanning te verminderen (de ovendeur moet een hoek van ongeveer 30° vormen).
3. Houd de ovendeur stevig vast aan de tegenoverliggende zijde, maak een sluitende beweging van de ovendeur en til deze tegelijkertijd op.
4. Draai het onderste deel van de deur met scharnier B naar u toe.

De ovendeur is nu verwijderd.

5. Reinig de ovendeur met een zachte, vochtige doek. Als het nodig is, een mild reinigingsmiddel gebruiken.

De ovendeur kan eventueel ook worden geopend om de ruimte tussen de glasoppervlakken met een zachte doek schoon te maken.



Afb. 8

6. Ga in omgekeerde volgorde te werk om de ovendeur terug te plaatsen.  
De deurscharnieren moeten uitgekapt zijn.
7. Schuif de deurscharnieren in de scharniergaten.
8. Kantel de ovendeur naar een horizontale positie en vergrendel de scharnieren door klink A naar binnen te kantelen.

### **OPGELET!**

**Nadat de ovendeur is bevestigd, moeten de scharnierbeschermingen weer worden aangebracht.**

### 8 Mogelijke storingen


De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Neem contact op met het servicecentrum als storingen niet kunnen worden verholpen.

Vermeld aub het artikelnummer, modelnaam en serienummer. Deze gegevens staan op het typeplaatje van het apparaat.

Inductieplaat		
Probleem	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
De ventilatie gaat nog enkele minuten door na het uitschakelen van het verwarmingsveld.	Het verwarmingsveld is afgekoeld	Dit is normaal
Tijdens de eerste warmtebehandelingsprocessen is er een geur die typisch is voor nieuwe apparaten	De geur komt vrij als het apparaat opwarmt	Dit is normaal De geur verdwijnt geleidelijk De ruimte ventileren
Een zacht tikkend geluid is te horen van het verwarmingsveld	Het geluid wordt geassocieerd met het in- en uitschakelen van de kachels Het tikken kan ook worden gehoord bij lagere vermogensniveaus	Dit is normaal
Potten en pannen maken geluid bij het koken	Dit wordt veroorzaakt door de energiestroom van het verwarmingsveld naar het kookgerei.	Bij hogere vermogens is dit voor sommige potten en pannen normaal. Het is niet schadelijk voor het verwarmingsveld of het kookgerei



## Mogelijke storingen

Inductieplaat		
Probleem	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
Bij het inschakelen van de verwarmingsveld staat er nog steeds (U) op het display.	De pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of heeft een te kleine diameter.	Geschikt geschikt kookgerei
Eén verwarmingsveld schakelt plotseling uit Er weerklinkt een akoestisch signaal.	De ingestelde tijd is verstreken	Druk op de knop, om het signaal uit te schakelen
Het verwarmingsveld werkt niet De displays lichten niet op	Geen stroomvoorziening door beschadigde elektrische aansluiting of foutieve aansluiting	Controleer de zekeringen of de aansluiting van het apparaat
Foutcode 	Het bedieningspaneel is vuil of vochtig	Het bedieningspaneel schoonmaken
	Twee of meer toetsen tegelijk ingedrukt	Steeds slechts één toets tegelijk indrukken
	Fout programmering	Zet het apparaat terug naar de fabrieksinstellingen door het kortstondig los te koppelen van de voeding door de stekker uit het stopcontact te trekken.
Foutcode <b>F</b>	Andere storingen	Neem contact op met de service

Oven		
Probleem	Mogelijke oorzaken	Verwijdering
De oven is niet ingeschakeld	De oven is niet in manuele bediening geschakeld	In manuele bediening schakelen (hoofdstuk <b>“Bediening van de oven“</b> )
Wanneer de stekker in het stopcontact zit, gaat de oven niet aan.	Er is nog geen tijd ingesteld	Stel het uur in (hoofdstuk <b>“Bediening van de oven“</b> ) Vanaf dan is de oven klaar om te werken
De oven verwarmt niet	Er is geen temperatuur ingesteld	Stel de temperatuur in met de temperatuurregelaar

## 9 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 verbindingenkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.