

# STOVES

EEN STATEMENT MAKEN

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

Een verplichtig aan:



**Landen van bestemming:**GB - Groot Brittannië 

IE - Ierland

DE - Duitsland 

ES - Spanje

FR - Frankrijk IT - Italië PL - Polen NL - Nederland SE - Zweden 

CN - China

NZ - Nieuw-Zeeland

AU - Australië

Benelux	Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl
	Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke	Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be
Polen	Polen Skotnaktuj się z nami Cooking Store Sp. Z o.o.	Tel. 12 35 06 230 www.cookingstore.pl sklep@cookingstore.pl
Duitsland	W&B Dr. Becker Appliances GmbH & Co. KG Neutorstr. 75/77 26721 Emden	Tel: 04921-9393-0 Fax: 04921-9393-900 E-Mail: info@vittoria5sterne.de  www.stovesuk.de
Frankrijk	Glen Dimplex France 12 Bd du Mont d'Est 7-10 Porte de Neuilly 93160 Noisy le Grand	SAV: 04 88 78 59 59
Italië	Glen Dimplex Home Appliances  Stoney Lane Prescot Merseyside L35 2XW	www.stoves.co.uk

# INLEIDING

---

Dank u dat u dit in het Verenigd Koninkrijk vervaardigde apparaat van ons hebt aangeschaft.

Deze gebruiksaanwijzing is ontworpen om u door iedere stap van het bezit van dit nieuwe product te helpen.

Lees deze zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt, omdat wij hebben getracht om zoveel mogelijk vragen te beantwoorden en u zoveel mogelijk ondersteuning te verschaffen.

Algemene informatie, reserveonderdelen en service-informatie is beschikbaar op onze website.

Als u bemerkt dat er iets aan het product ontbreekt, of als u enige vragen hebt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden beantwoord, neem dan contact met ons op (zie contactinformatie aan de binnenkant van het voorblad).

## Europese richtlijnen



Als fabrikant en leverancier van kooktoestellen zijn wij toegewijd aan de bescherming van het milieu en garanderen we overeenstemming met de WEEE-richtlijn. Al onze elektrische producten zijn dienovereenkomstig gemarkeerd met het doorgekruiste afvalbaksymbool. Dit betekent dat deze producten aan het einde van hun levensduur bij specifieke inzamelpunten moeten worden ingeleverd, zoals gemeentelijke inzamelpunten voor afvalverwerking of plaatselijke recyclingcentra.

Dit apparaat voldoet, indien van toepassing, aan de Richtlijnen van de Europese Gemeenschap (CE) voor huishoudelijke en gelijksoortige elektrische apparatuur en gastoestellen.

Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn met betrekking tot eco-ontwerpeisen voor aan energie gerelateerde producten. Ons beleid ondergaat constante ontwikkeling en verbetering, waardoor wij niet de strikte nauwkeurigheid kunnen garanderen van al onze illustraties en specificaties – er kunnen na publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

## Afvoer van verpakkingsmateriaal

De voor dit apparaat gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled. Voer de verpakkingsmaterialen af in de juiste container bij uw lokale instanties voor het afvoeren van afval.

### **WAARSCHUWING M.B.T. GAS:**

Als u gas ruikt, probeer dan niet om enig apparaat aan te steken. Raak geen enkele elektrische schakelaar aan.

Bel de gasnoodhulplijn

# VEILIGHEID

---

## WAARSCHUWING

- Schakel als het oppervlak van de kookplaat is gebarsten, gebroken of versplinterd, het apparaat uit om mogelijke elektrische schokken te vermijden en neem contact op met een onderhoudsmonteur.
- Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan.
- Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij deze continu onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een tekort aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en bekend zijn met de geassocieerde gevaren. Laat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken. Laat kinderen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsproducten of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat het oppervlak bekrast kan raken, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik geen stoomreiniger op enige kookplaat of oven.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksel op het oppervlak van de kookplaat omdat ze erg heet kunnen worden.
- Als uw apparaat is voorzien van een deksel, dan moet voor het openen enige verontreiniging van het deksel worden verwijderd. Laat de oppervlakte van de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit (indien aanwezig).
- Schakel na gebruik het element van de kookplaat met de hiervoor bestemde knop uit en vertrouw niet op de pandetector.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat is er niet voor bestemd om het door middel van een externe timer of een apart bedieningssysteem te bedienen.
- Het is gevaarlijk om zonder toezicht met vet of olie op een fornuis te koken en dit kan tot brand leiden.
- Probeer NOOIT om brand met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of vochtige doek.
- Brandgevaar: Geen voorwerpen op het kookplaat opbergen.

- Gebruik uitsluitend afdekkingen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die in de gebruiksaanwijzing door de fabrikant van het apparaat als geschikt zijn aangeduid of in de kookplaat geïntegreerde afdekkingen. Het gebruik van onjuiste afdekkingen kan ongevallen veroorzaken.
- Als het fornuis op een verhoging is geplaatst, dan moeten er maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat hiervan afglijdt.
- Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de oven niet af met folie, omdat het bodemelement hierdoor kan oververhitten.
- Deze inductiekookplaat voldoet aan de huidige EMC en EMF standaarden. Het dient dus geen interferentie te veroorzaken met andere elektronische apparatuur. Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten dienen hun arts of de fabrikant van de implantaat te vragen of hun implantaat toereikend en storingveilig is. Plaats pannen a.u.b. in het midden van de kookzones. De British Heart Foundation verstrekt extra advies m.b.t. het gebruik van inductiekookplaten wanneer een pacemaker wordt gebruikt.
- Plaats geen voorwerpen op of tegen het apparaat.
- Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u enig deel ervan schoonmaakt.
- Ook al is er de uiterste zorg aan besteed om te verzekeren dat dit apparaat geen scherpe randen heeft, bevelen wij aan dat u bij het installeren en verplaatsen van dit apparaat beschermende handschoenen draagt. Dit voorkomt letsel.
- Het apparaat moet worden uitgerust met een schakelaar die voorziet in een loskoppeling van alle polen met een minimum contactscheiding van 3mm.
- Gebruik voor de aansluiting een geschikte flexibele kabel met een minimumtemperatuur van 70°C.

## **VOORZICHTIG**

- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te vermijden.
- Zorg ervoor dat de rekken correct zijn geïnstalleerd. Raadpleeg de secties over de reklopers en de reklocatie in dit boek.

- **Brandveiligheidsadvies**

Als u brand in de keuken hebt, neem dan geen risico's - haal iedereen uit uw huis en bel de brandweer.

**In geval van een elektrische brand in de keuken:**

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel bij de zekeringenkast de stroomvoorziening uit – dit is mogelijk afdoende om de brand onmiddellijk te stoppen.
- Smoor het vuur met een branddeken of gebruik een poeder- of CO2-blusser.
- Onthoud: gebruik nooit water bij een elektrische of oliebrand.

- **Ander veiligheidsadvies**

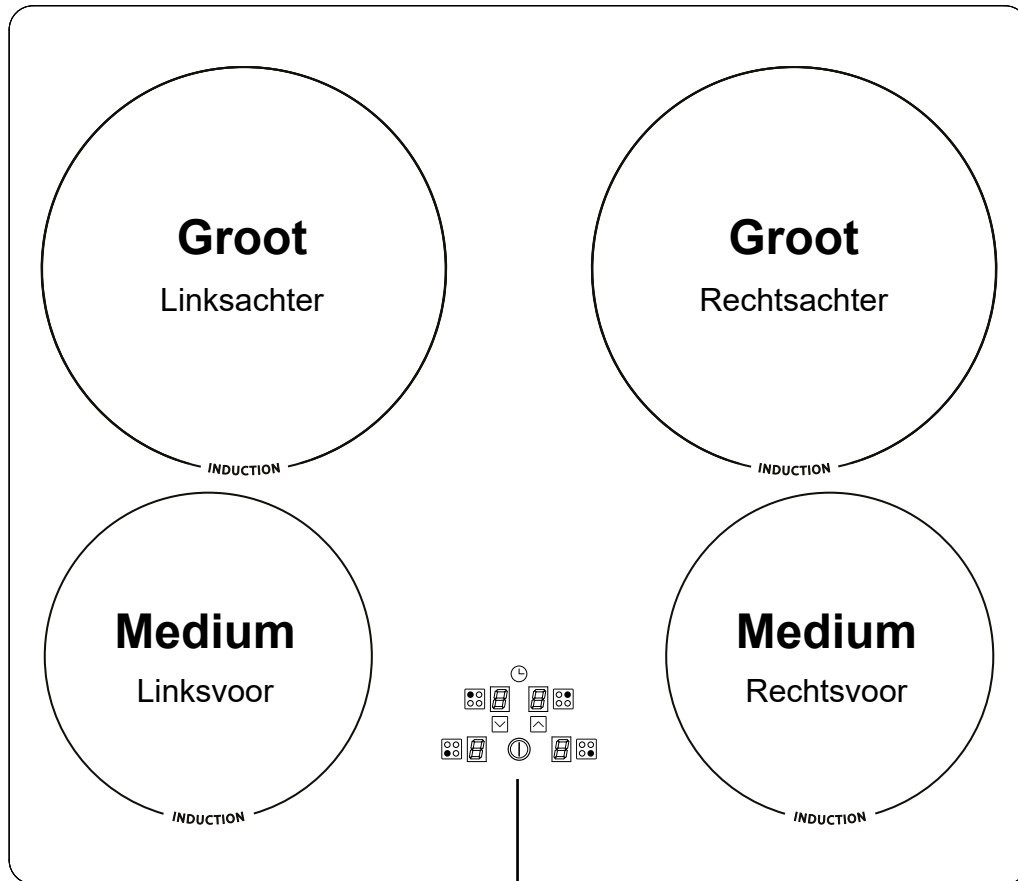
- Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel.
- Gebruik het apparaat niet zonder het glaspaneel correct bevestigd.
- De buitenpanelen van dit apparaat op geen enkele wijze modificeren.
- Dit apparaat moet worden geaard.
- Haal de stekker van het apparaat tijdens het gebruik nooit uit het stopcontact, omdat dit de veiligheid en prestaties ernstig zal aantasten, vooral in verband met het heet worden van oppervlakken en inefficiënt werkende onderdelen op gas. De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om door te werken nadat de bedieningsknop is uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING M.B.T. GAS!** - Als u gas ruikt: Probeer niet om enig apparaat aan te steken; raak geen enkele elektrische schakelaar aan. Neem onmiddellijk contact op met het plaatselijke gasbedrijf.

# HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

## Het leren kennen van het product

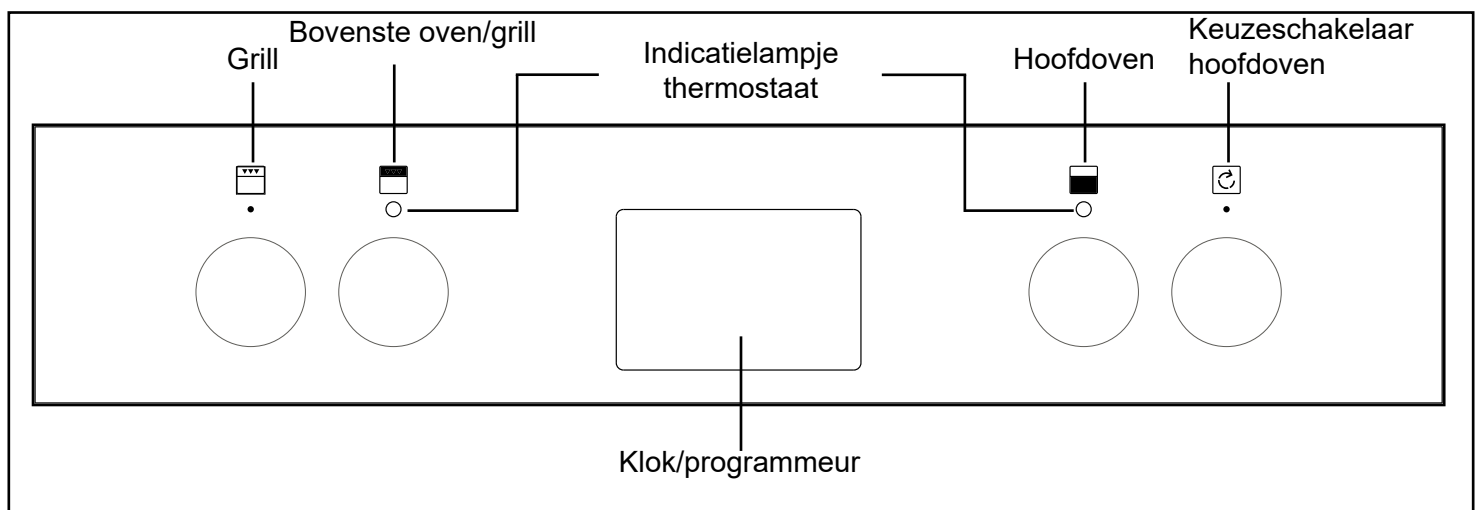
Opmerking: De indeling van het apparaat kan, afhankelijk van het model, verschillen.

### Kookplaat



Bedieningen van de kookplaat

### Bedieningspaneel























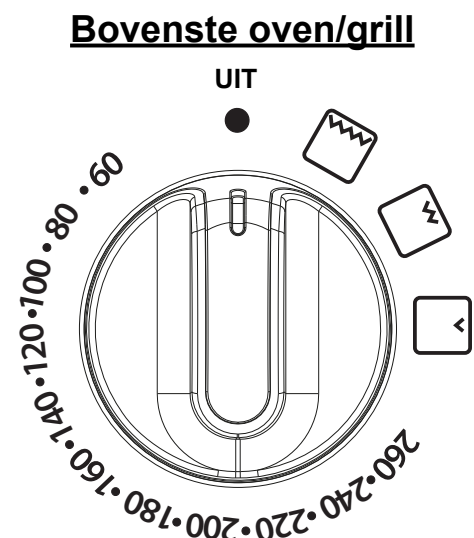
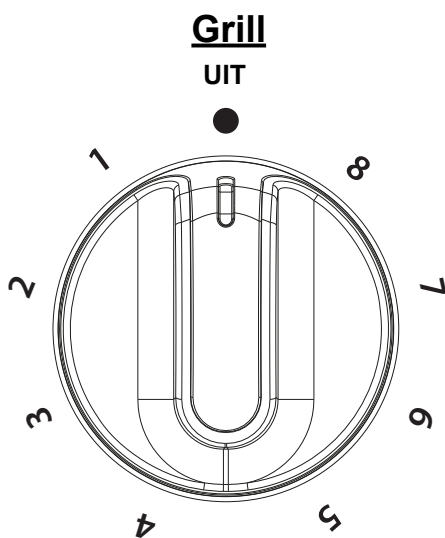


# Functies van het apparaat

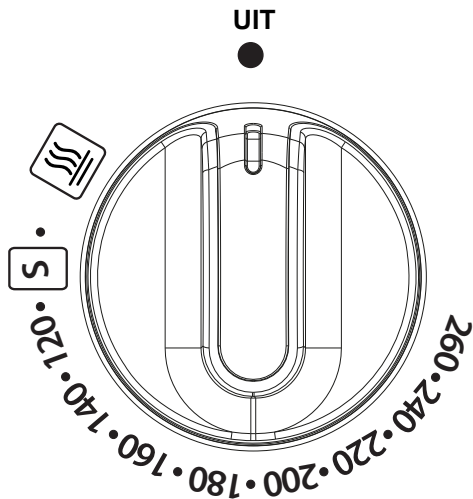
**Opmerking:** Uw oven is mogelijk niet van alle hier getoonde functies voorzien. Voor de beste kookresultaten bevelen wij aan om de oven gedurende 15 minuten en de grill 3 - 5 minuten voor te verwarmen.

Probeer niet om met één van de andere ovenfuncties te sudderen/stoven.

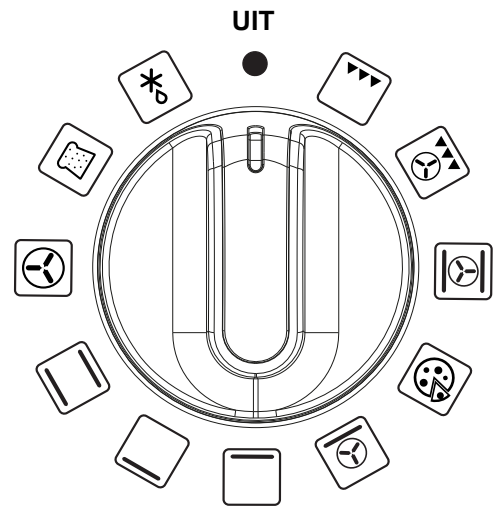
	Intensief bakken		Ontdooien
	Basishitte met Ventilator		Conventionele oven
	Stoven/sudderen		Heteluchtoven
	Heteluchtgrill		Onderste grill
	Keuzeschakelaar oven		Enkele Grill
	Conventionele grill		Dubbele Grill
	Bovenwarmte		Onderwarmte
	Alleen Verlichting		Pizzafunctie
	Brood laten rijzen		Warm houden



## Hoofdoven

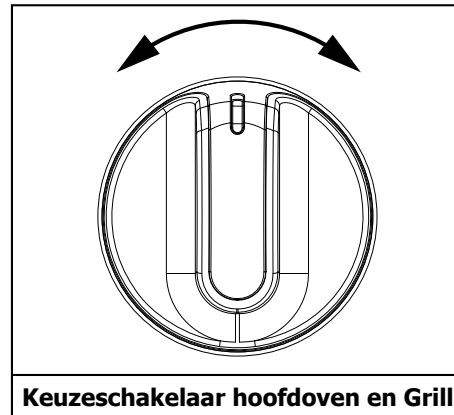
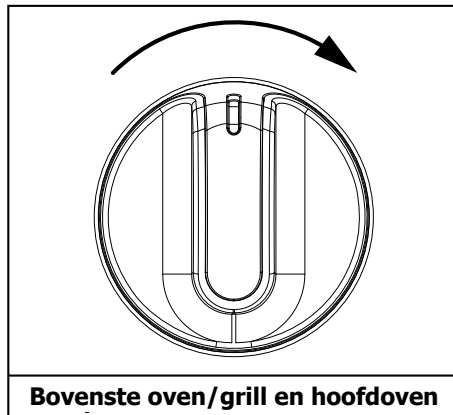


## Keuzeschakelaar oven



**Opmerking:** De functie brood rijzen kan ook worden gebruikt als een ontdooi-instelling

## Ovens en grill



Als de bovenste oven of hoofdoven wordt gebruikt, dan gaat het rode indicatielampje voor de thermostaat aan tot de geselecteerde temperatuur wordt bereikt.

Wanneer de bovenste oven/grill of de grill wordt ingeschakeld, dan gaan de koelventilators aan om het front en de bedieningsknoppen tijdens het bereiden/grillen koel te houden. De koelventilators kunnen, afhankelijk van de temperatuursinstelling, werken wanneer de hoofdovens in gebruik zijn. De ventilators kunnen gedurende enige tijd nadat de oven/grill is uitgeschakeld blijven werken. Tijdens het gebruik kan de ventilator afwisselend in- en uitschakelen; dit is normaal.

**Belangrijk:** Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

De hoofdoven werkt niet als het programma op Auto (automatisch) is ingesteld; zie het hoofdstuk klok/programma.

## Bovenste oven - Grill

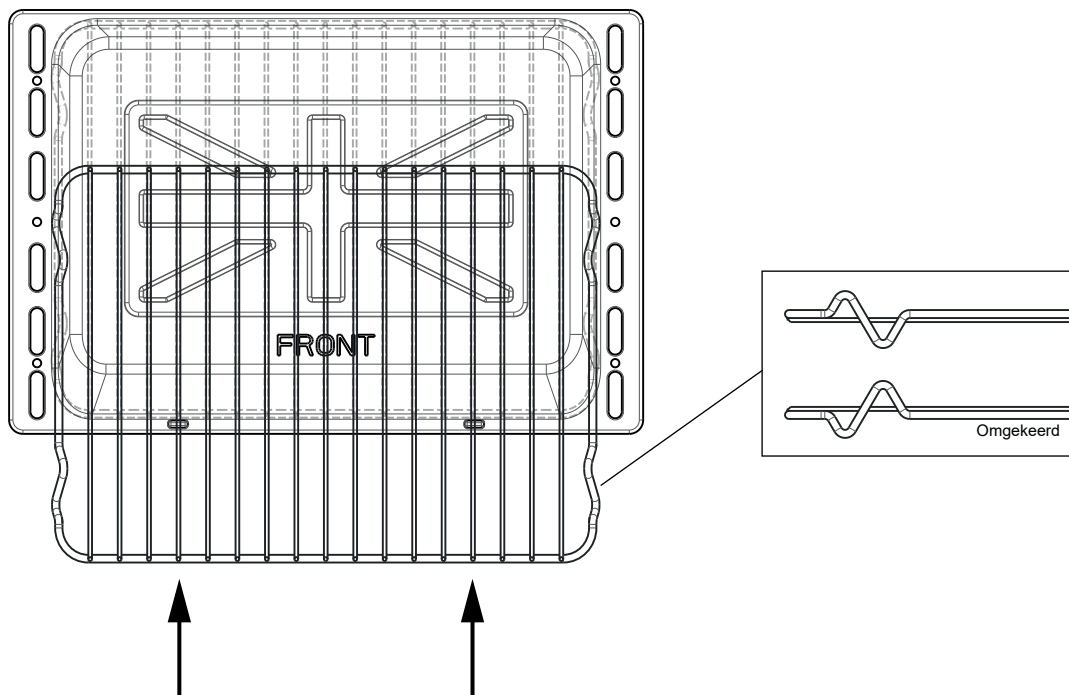
WANNEER DE GRILL VOOR CONVENTIONEEL GRILLEN WORDT GEBRUIKT **MOET** DE DEUR OPEN STAAN.

## hoofdoven - Grill

DE DEUR **MOET** GESLOTEN ZIJN WANNEER DE GRILL WORDT GEBRUIKT VOOR GEVENTILEERD CONVENTIONEEL GRILLEN.

### Grillpan en onderzetter

De grill-onderzetter, in de grillpan, kan voor een hoge of lage stand worden omgekeerd of hij kan worden verwijderd. De snelheid van het grillen kan worden geregeld door een hogere of lagere stand van de bakplaat te kiezen of de grillinstelling aan te passen.

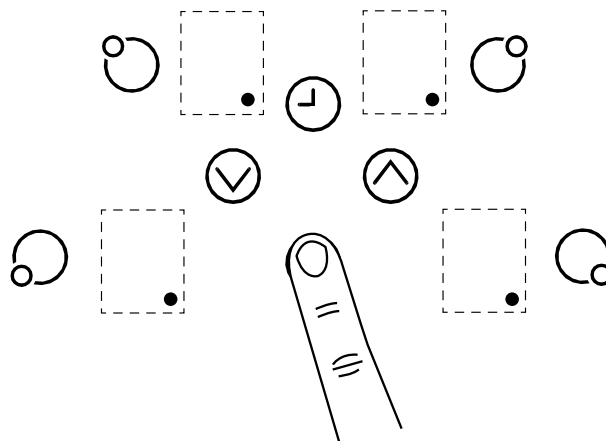


# Overzicht kookplaat

Functie	Beschrijving	Symbool
Vermogensniveau	Zodra er een kookzone is geselecteerd, kan het vermogensniveau op een lage of hoge temperatuur worden ingesteld.	1-9
Timer kookzone	Zodra er een kookzone is geselecteerd, kan de timer van de kookzone worden geactiveerd om na een vooraf bepaalde tijdsduur een geluid te geven. Wanneer het alarm klinkt en de punt begint te knipperen.	
Restwarmte	Het kookoppervlak blijft na het gebruik heet en het symbool voor restwarmte wordt weergegeven. Tijdens het afkoelen vermindert het aantal ringen totdat zij van het scherm verdwijnen.	
Pandetectie	<p>Als er op een geactiveerde kookzone geen pan of een ongeschikte pan wordt gedetecteerd, wordt het symbool voor pandetectie weergegeven.</p> <p>Geschikte pannen - gietijzer, metalen met magnetische eigenschappen. Ongeschikte pannen - koper, roestvrij staal, aluminium, glas, keramiek, terracotta.</p>	
Boosterfunctie	De boosterfunctie verhoogt het vermogen naar een kookzone tijdelijk, waardoor deze sneller op kan warmen. De functie wordt automatisch na 5 minuten, of als er een lager vermogensniveau wordt geselecteerd, uitgeschakeld.	
Kinderslot	Kinderslot kan worden geactiveerd om te voorkomen dat de kookplaat per ongeluk wordt ingeschakeld.	

## De kookplaat inschakelen

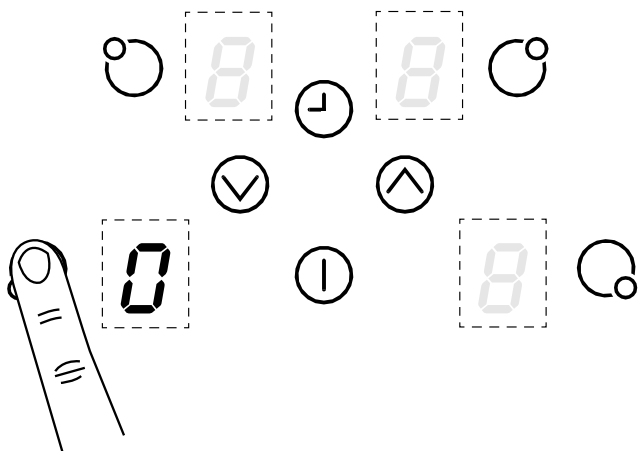
- 1** Houd de aan-/uittoets 1 seconde ingedrukt



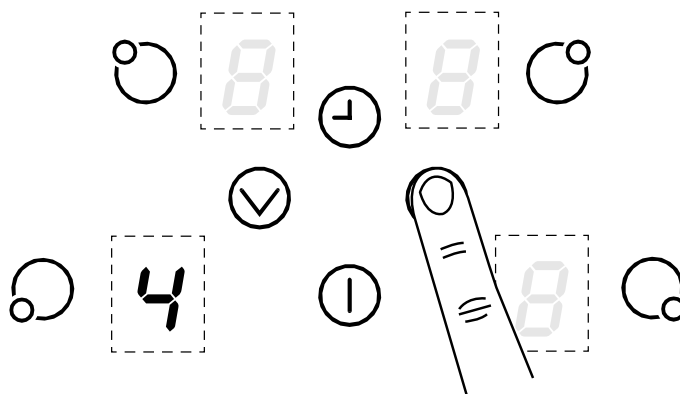
**Opmerking:** Als binnen 10 seconden geen zone wordt geselecteerd, dan zal de kookplaat automatisch uitschakelen.

## Een individuele kookzone van de kookplaat inschakelen

- 1** Selecteer de gewenste kookzone



- 2** Gebruik de toetsen omhoog of omlaag om een vermogensniveau te selecteren

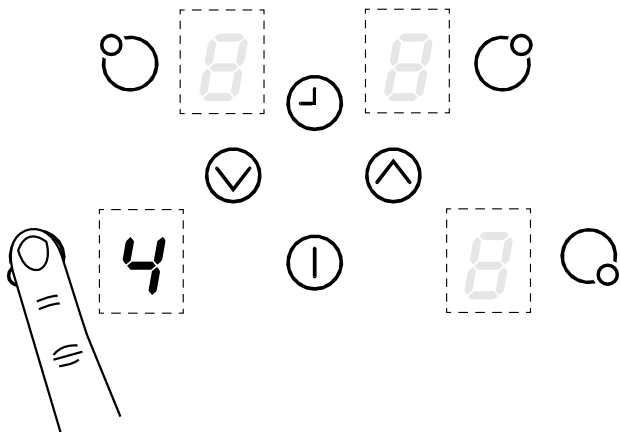


Door eerst op de min-toets te drukken wordt vermogensniveau 9 geselecteerd.

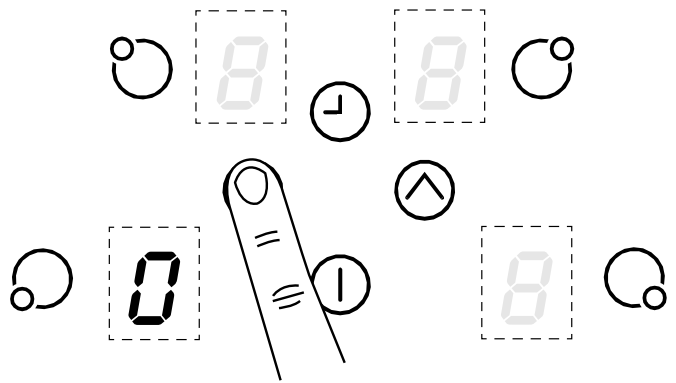
Wanneer de selectie van de kookzone na 10 seconden is voltooid, klinkt er een pieptoon en alle gedimde verwarmingsschermen tonen de vermogensniveaus met normale helderheid.

## Een individuele kookzone van de kookplaat uitschakelen

**1** Selecteer de gewenste kookzone



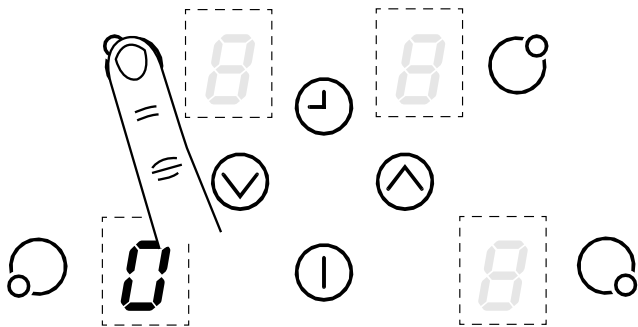
**2** Raak de toets omlaag aan totdat 0 op het kookzonedisplay verschijnt



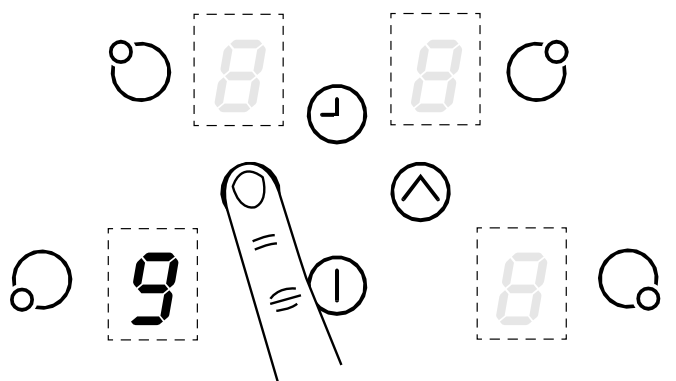
Wanneer het scherm "0" weergeeft, wordt de geselecteerd kookzone uitgeschakeld.

## Vermogenboost (alleen achterste kookzones)

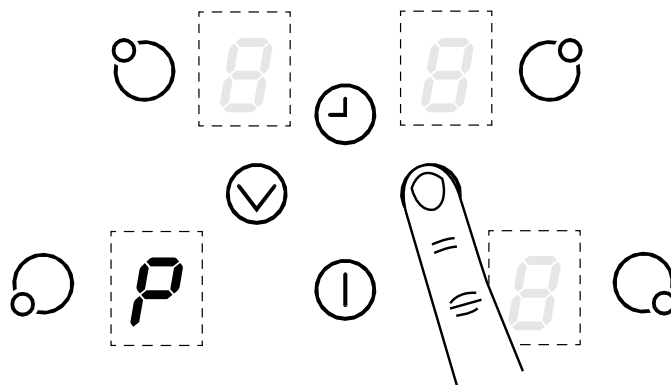
**1** Selecteer de gewenste achterste kookzone



**2** Raak de toets omlaag aan totdat vermogensniveau 9 verschijnt



**3** Raak de toets omhoog aan en op het display verschijnt het vermogenboostniveau

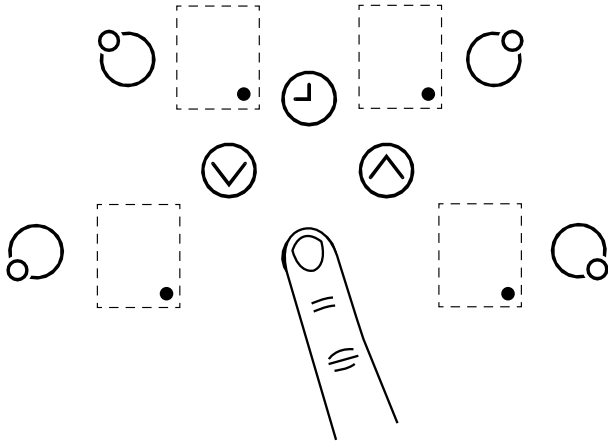


**Opmerking:** Met een kookzone aan de achterkant ingesteld op boost, wordt het vermogen op de andere zone achter automatisch beperkt tot 8.

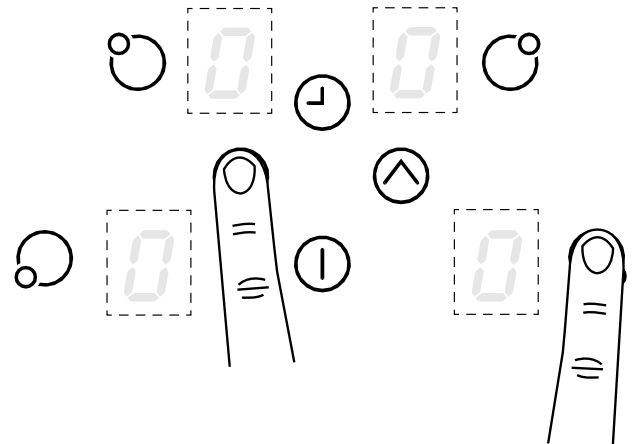
De kookzones kunnen maximaal 5 minuten worden geboost. Wanneer de Vermogenboost is voltooid, zal de zone vermogensniveau 9 tonen.

## **Kinderslot**

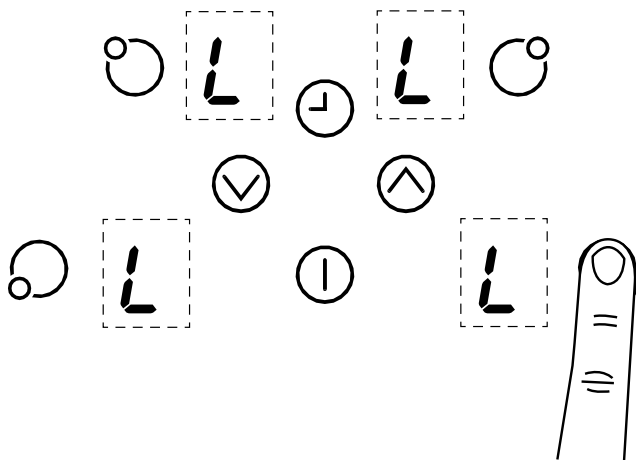
**1** Houd de aan-/uittoets 1 seconde ingedrukt



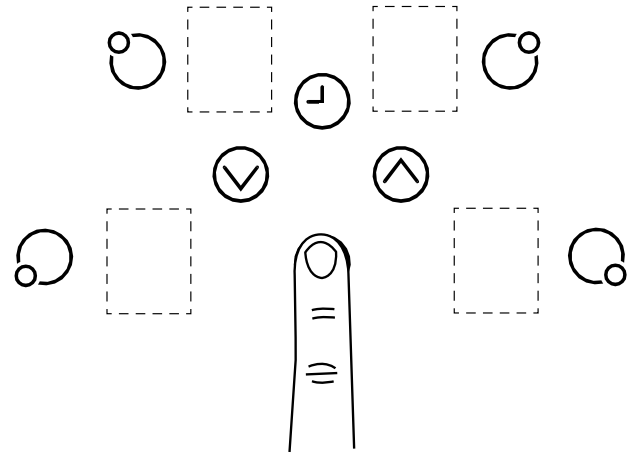
**2** Raak gelijktijdig de rechter kookzonetoets en de toets omlaag aan



**3** Raak de rechter kookzonetoets aan en L verschijnt op alle displays



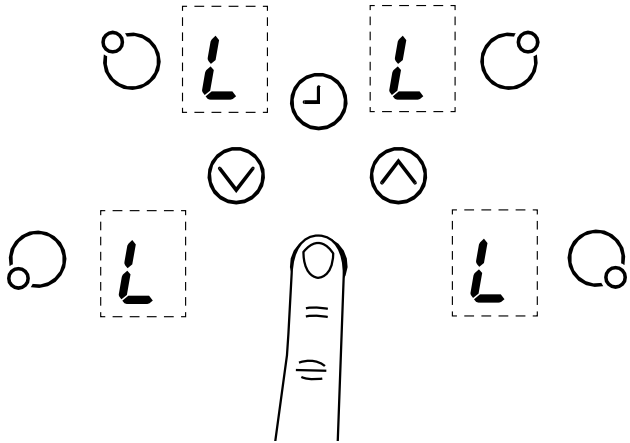
**4** Druk op de aan-/uittoets om de kookplaat uit te schakelen



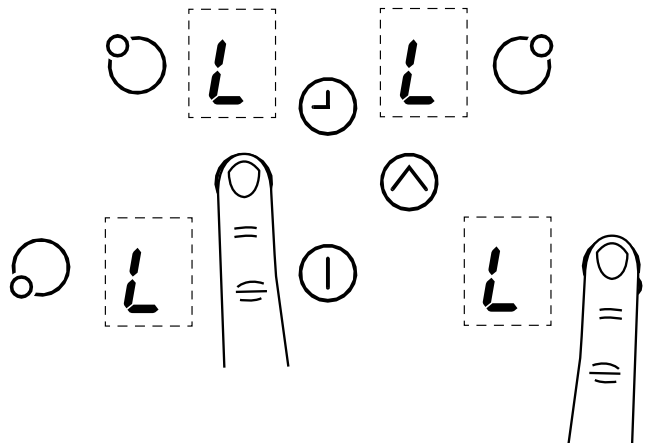
Wanneer u nu de kookplaat inschakelt, zal "L" op de display van alle kookzones. Deze functie kinderblokkering wordt geactiveerd totdat u deze functie uitschakelt.

## Het kinderslot deactiveren

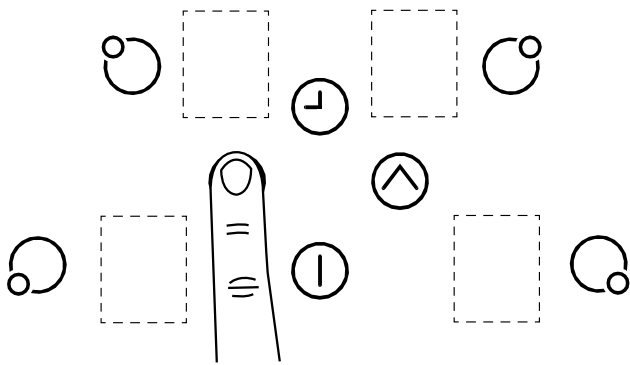
**1** Selecteer de aan-/uittoets en L verschijnt op alle displays



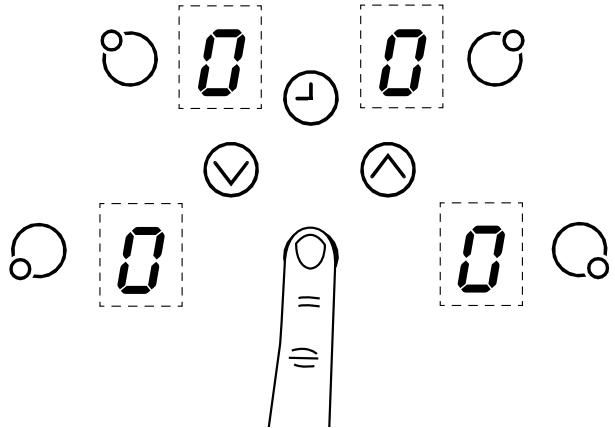
**2** Raak gelijktijdig de rechter voorste toets en de toets omlaag aan



**3** Druk op de min-toets en de kookplaat moet uitschakelen



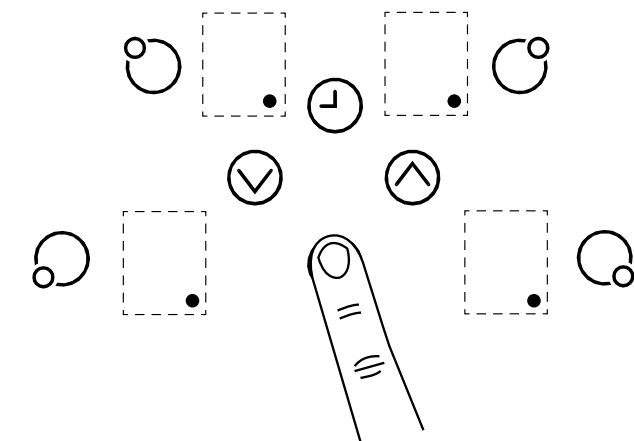
**4** Schakel de kookplaat in en 0 verschijnt in alle kookzonedisplays



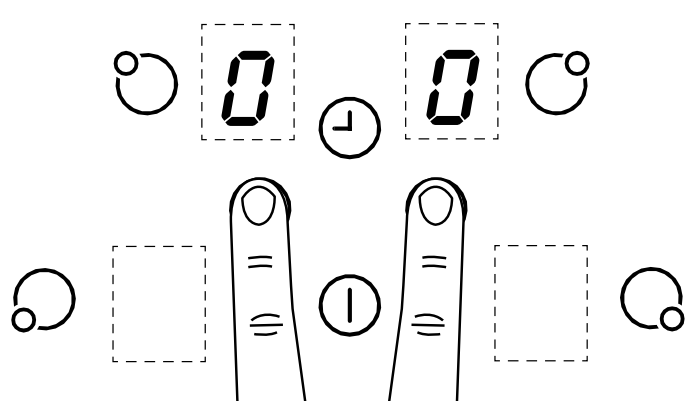
**Opmerking:** Als u de kookplaat nu inschakelt wordt er in alle kookzoneschermen "0" weergegeven; de kookplaat kan nu normaal worden gebruikt.

## De minutenaanduiding instellen

**1** Houd de aan-/uittoets 1 seconde ingedrukt

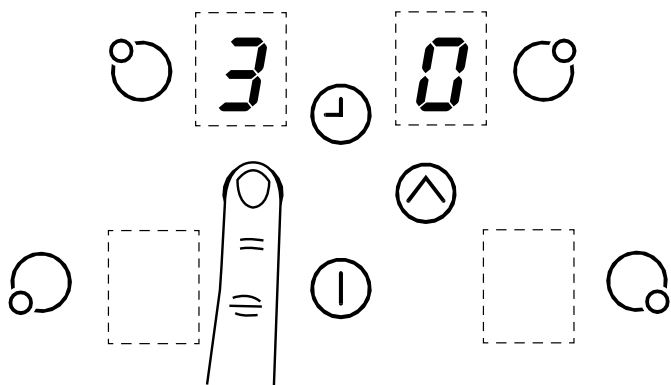


**2** Raak de plus- en mintoetsen samen aan, op het display verschijnt 00

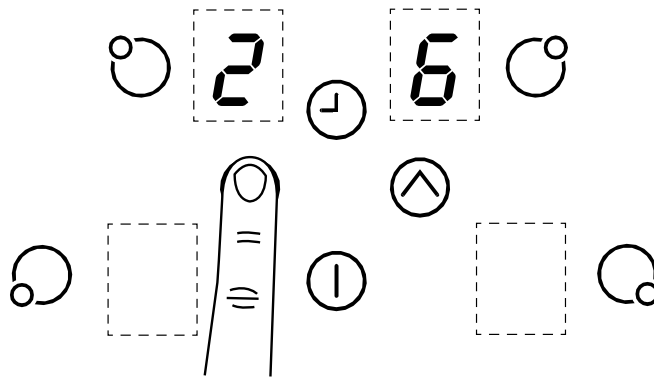




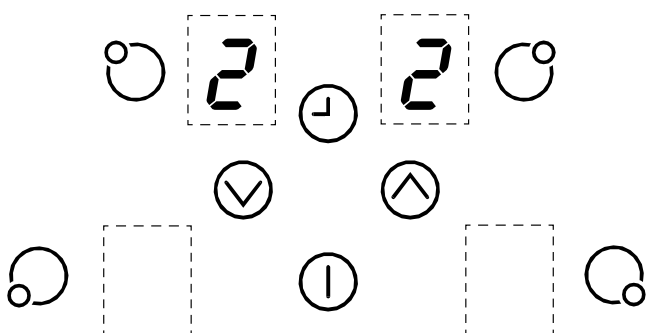
**3** Door te drukken op de toets omlaag wordt de timer eerst ingesteld op 30 minuten



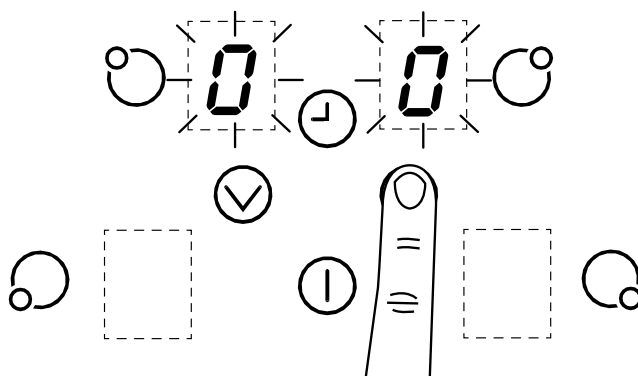
**4** Pas de tijd aan met behulp van de toetsen omhoog en omlaag



**5** Zodra ingesteld, begint de minuutherinnering af te tellen



**6** Het timerdisplay knippert en piept wanneer de tijd is verstreken. Raak een willekeurige toets aan om te stoppen.



De maximale in te stellen tijd is 99 minuten.

Verzekert dat er geen kookzones zijn geselecteerd.

Wanneer de ingestelde tijd is verstreken schakelt deze geen kookzones uit.

Als de kookplaat voordat het minutenalarm eindigt wordt uitgeschakeld, knipperen de stippen op het scherm.

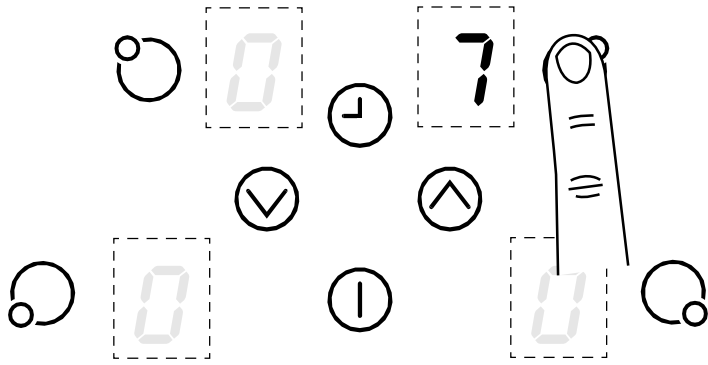
### **De minutenaanduiding wijzigen of annuleren**

Volg stap 1 tot 5 als de kookplaat is uitgeschakeld of stap 2 tot 5 als de kookplaat is ingeschakeld.

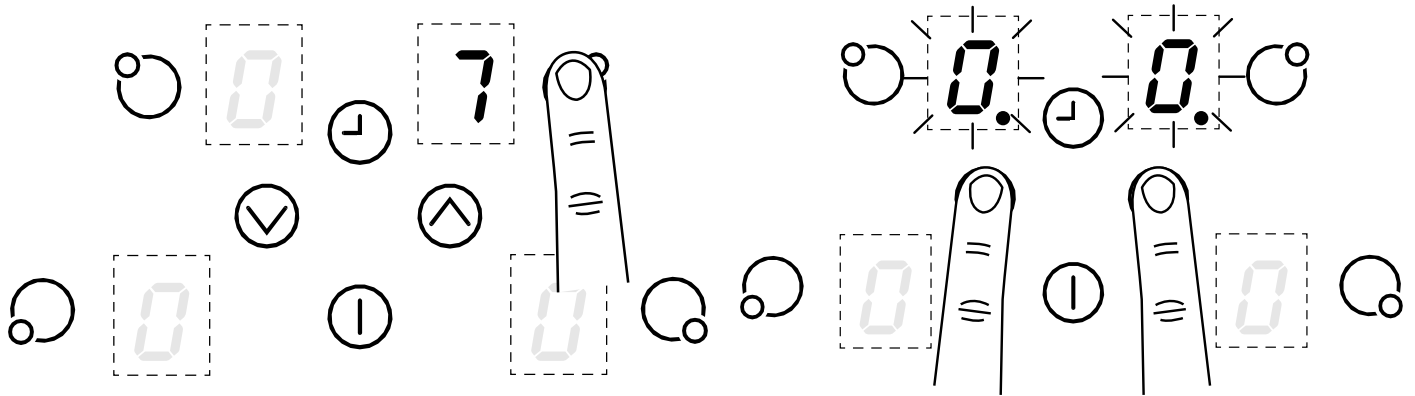
Het minutenalarm wordt geannuleerd door het op nul in te stellen.

## Automatische Uitschakeltimer

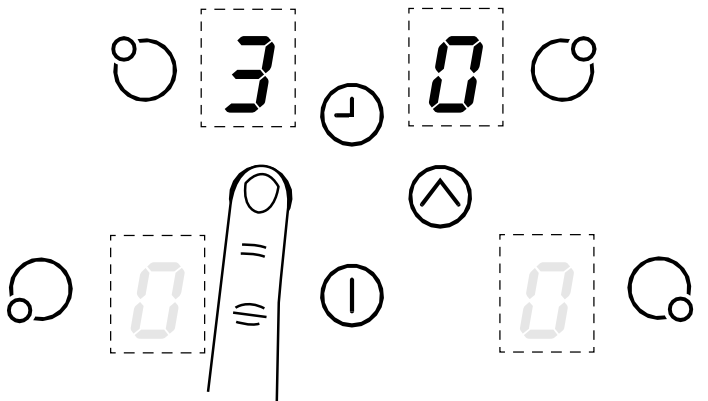
**1** Selecteer de gewenste kookzone en zorg ervoor dat het vermogensniveau al is ingesteld



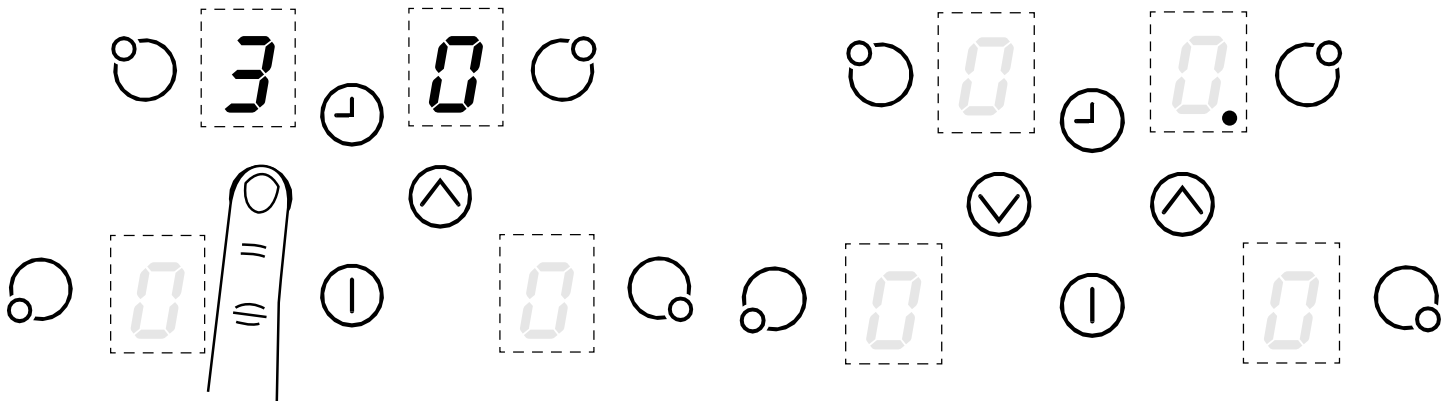
**2** Houd de toetsen omlaag en omhoog ingedrukt totdat 00 en een punt in het timerdisplay knippert



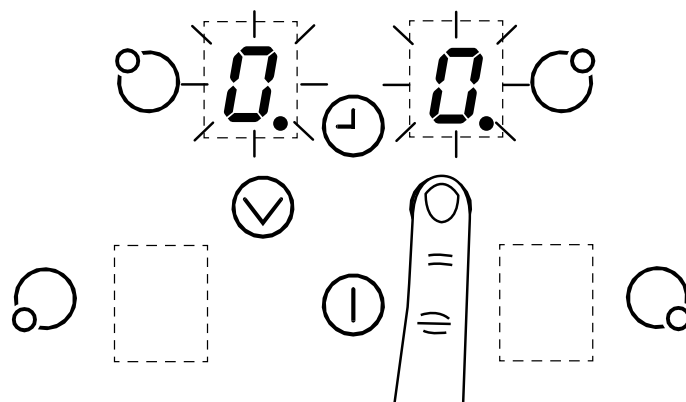
**3** Gebruik de toetsen omhoog en omlaag om een tijd in te stellen



**4** Zodra ingesteld, wordt de werking van de timer weergegeven door een punt in het gekozen kookzonedisplay



**5** Het timerdisplay knippert en piept wanneer de tijd is verstreken. Raak een willekeurige toets aan om te stoppen.



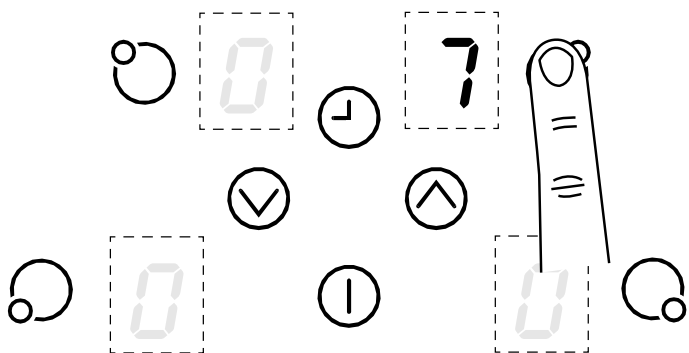
## De timer automatisch uitschakelen aanpassen of annuleren

Volg stap 1 tot 5 als de kookplaat is uitgeschakeld of stap 2 tot 5 als de kookplaat is ingeschakeld.

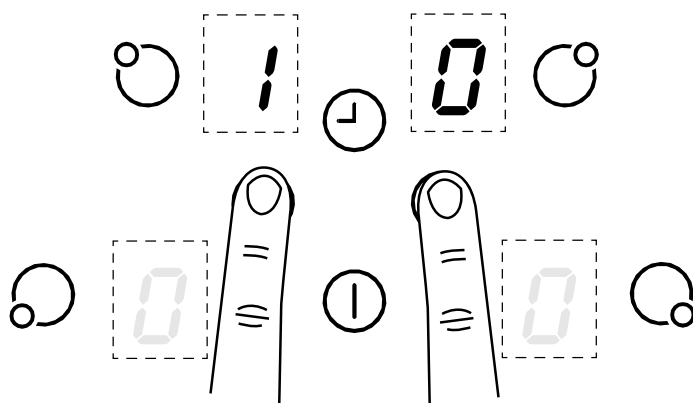
Het minutenalarm wordt geannuleerd door het op nul in te stellen.

## Het controleren van de tijd voor een kookzone

**1** Selecteer de kookzone met timer



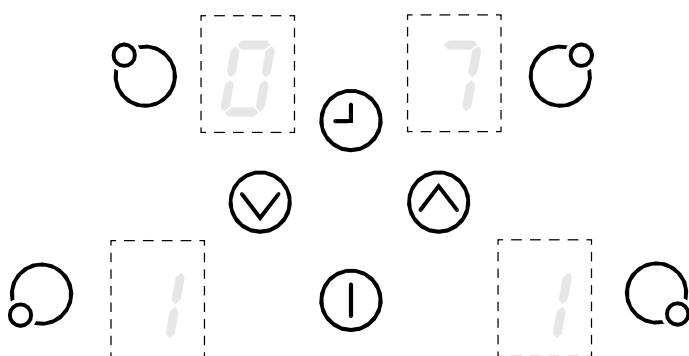
**2** Druk gelijktijdig op de toetsen omhoog en omlaag om de resterende tijd weer te geven



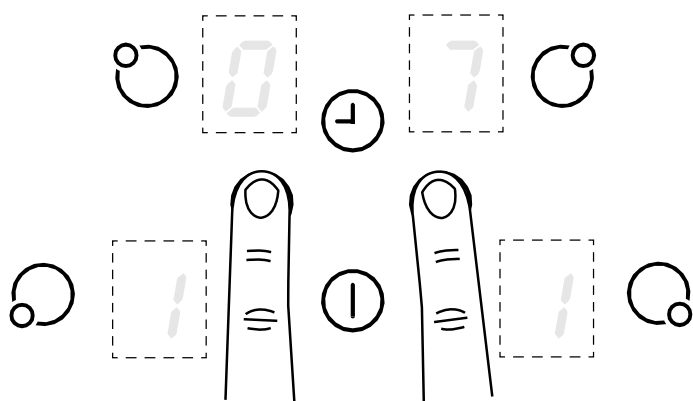
## De tijd op meerdere kookzones controleren

Als meerdere timers zijn ingesteld:

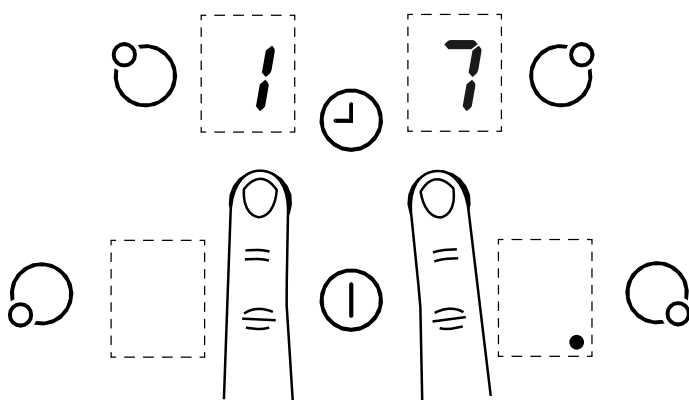
**1** Zorg ervoor dat er geen kookzone is geselecteerd



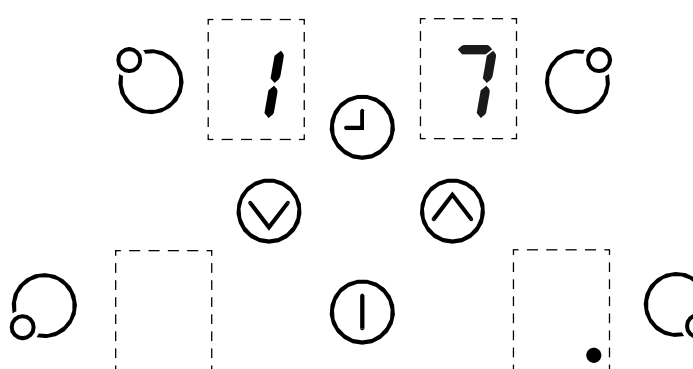
**2** Selecteer de timer door gelijktijdig op de toetsen omhoog en omlaag te drukken



**3** Druk zo vaak als nodig op de toetsen omhoog en omlaag om de ingestelde tijden voor elke kookzone weer te geven



**4** De actieve kookzonetijden worden rechtsom gedraaid. Een punt knippert in het display voor de gekozen kookzone

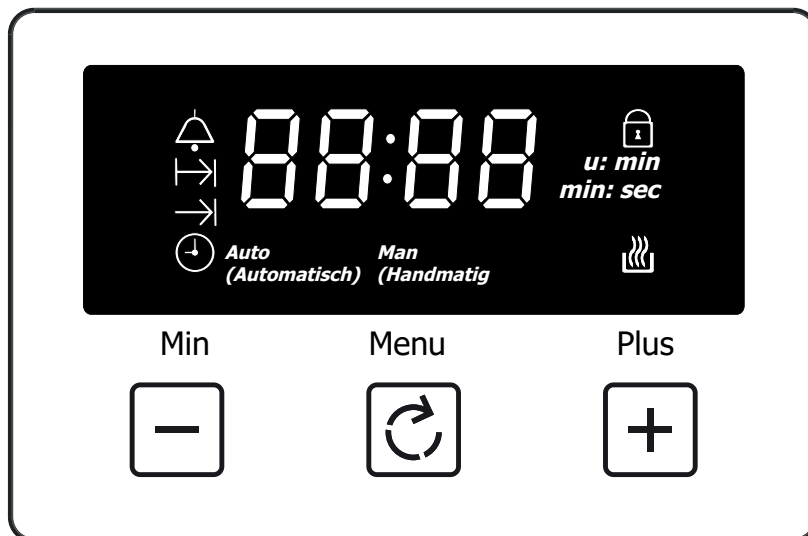


**Opmerking:** Als het minutenalarm ook is ingesteld, wordt dit eerst weergegeven. In dit geval worden andere getimede kookzones door een stip in het kookzonescherm aangegeven.

Wees u ervan bewust dat uitsluitend de hoofdoven door het programma wordt bediend.

## Klok/programmeur

**Opmerking:** De klok/programmeur heeft mogelijk niet al deze functies



	Minutenaanduiding	<b>Man</b>	Handmatige modus
	Bereidingstijd/duur	L 1, L 2, L 3	Volumeniveau
	Einde bereidingstijd	23:59	Scherm met 7 segmenten
	Tijd van de dag	99:00	Maximaal aanpasbaar minutenaanduiding
	Toetsenblokkering	23:59	Maximaal aanpasbare bereidingstijd
	Automatisch bereiden	<b>h:min</b>	Weergave uren: minuten
<b>Auto</b>	Automatische modus	<b>min:sec</b>	Weergave minuten: seconden

### De aanraakbedieningen gebruiken

Menu - blader erdoor om een functie te selecteren

Plus - verhoog de tijd of het volume

Minus - verlaag de tijd of het volume

Wanneer er een functie is geselecteerd en de tijd of het volume is ingesteld, dan start de gekozen functie zeven seconden na het instellen automatisch.

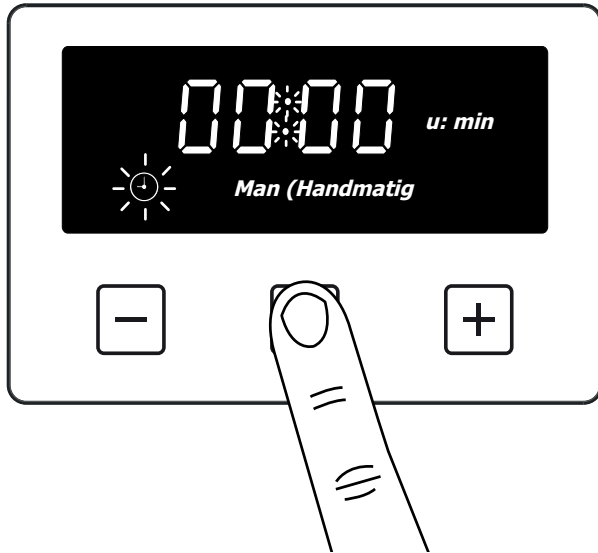
### Handmatige modus

Als de programmeur zich niet in de semiautomatische of volautomatische modus bevindt, dan kunt u de ovenfuncties handmatig gebruiken. Het pictogram voor handmatige bediening wordt ook op het scherm weergegeven.

## Tijd van de dag instellen

Blader met de menu-toets door de functies totdat u "time of day" bereikt.

**1** Druk op de functietoets totdat het symbool 'tijd van de dag' verschijnt



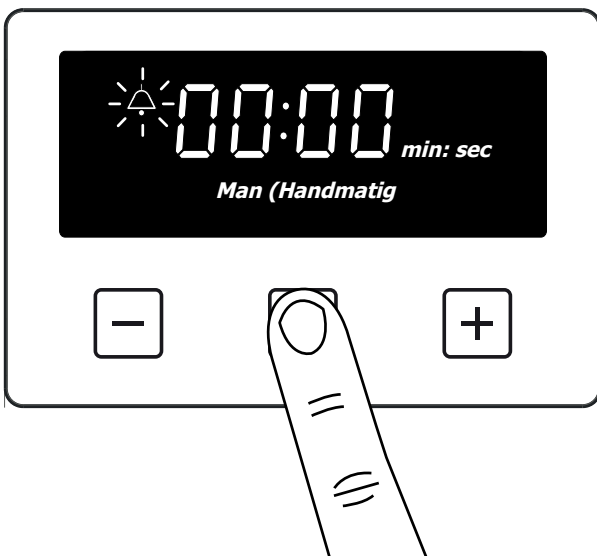
**2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



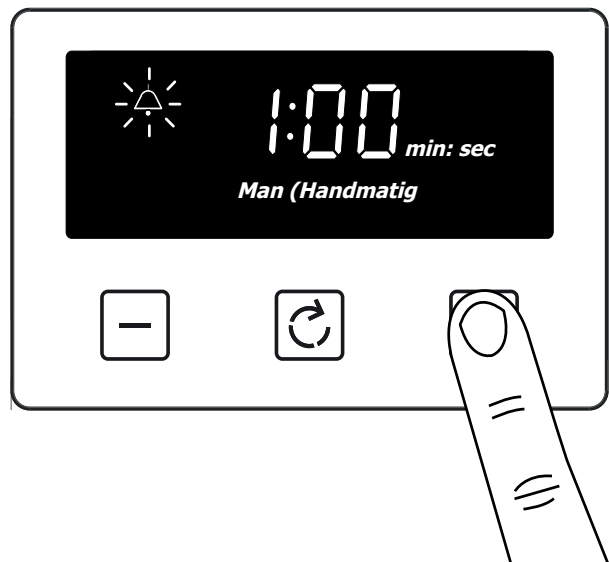
## De minutenaanduiding instellen

De maximale in te stellen bereidingstijd is 99 minuten.

**1** Druk op de functietoets totdat het symbool 'minutenaanduiding' verschijnt



**2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra de tijd is ingesteld begint het minutenalarm in stappen van seconden terug te tellen. Het scherm geeft het symbool voor de minutenaanduiding en de resterende tijd weer. Als er andere functies worden ingesteld, dan gaat het terugtellen op de achtergrond door.

Wanneer de ingestelde tijd voor het minuutalarm is verstreken, dan zal het alarm klinken terwijl het alarmsymbooltje op de display knippert. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen, waarna de tijd van de dag wordt weergegeven.

## De minutenaanduiding wijzigen of annuleren

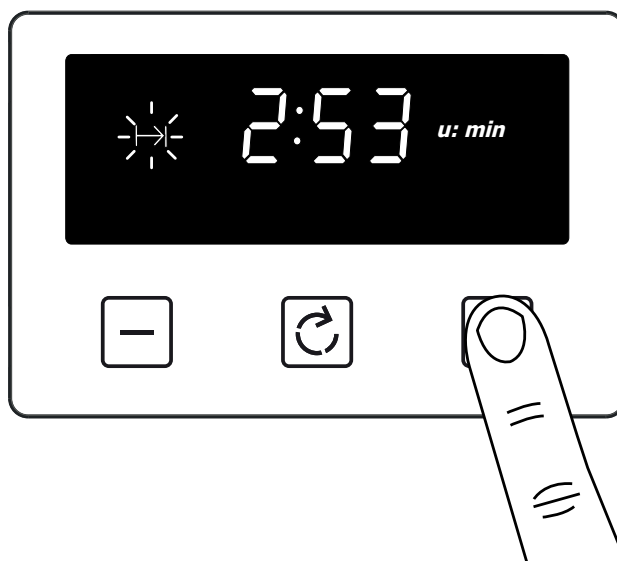
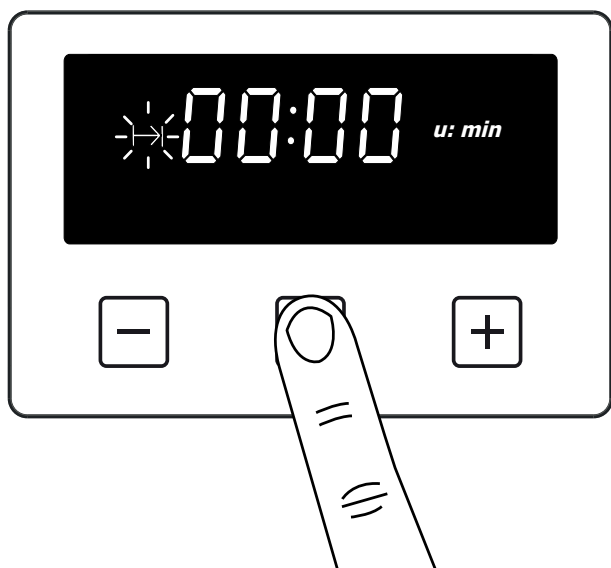
Keer terug naar de functie minutenaanduiding en gebruik de plus- of min-toetsen om de tijd aan te passen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

## De kooktijd instellen (hoe lang de oven werkzaam moet zijn) halfautomatisch koken

De maximale in te stellen bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.

**1** Druk op de functietoets totdat het symbool 'kooktijd' verschijnt

**2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra deze is ingesteld, worden automatische modus, het symbool voor automatisch bereiden en de tijd van de dag weergegeven.

Wanneer het bereiden is voltooid, dan klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen, waarna de "tijd van de dag" wordt weergegeven. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

## Het wijzigen of annuleren van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "bereidingstijd" en gebruik de plus- of min-toets om de tijd in te stellen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

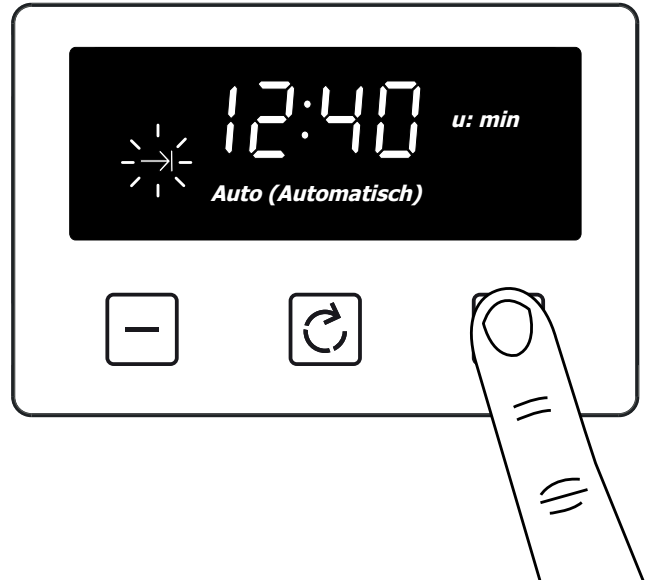
## Het einde van de kooktijd instellen (tijd instellen waarop de oven moet uitschakelen) volautomatisch

Voer de tijdsduur in zoals beschreven in de sectie 'De kooktijd instellen'.

Het scherm toont de huidige "tijd van de dag" en het symbool voor "einde bereidingstijd". Het uiterlijke "einde bereidingstijd" is beperkt tot de huidige "tijd van de dag" plus de maximale tijd die kan worden ingesteld (23 uur en 59 minuten).

**1** Druk op de functietoets totdat het symbool 'einde van kooktijd' verschijnt

**2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra de tijd, de gewenste instellingen voor het bereiden en de temperatuur zijn ingesteld, verdwijnt het symbool voor automatisch bereiden van het scherm. Het apparaat wordt niet ingeschakeld vóór de ingestelde starttijd voor het bereiden, wat het verschil is tussen de eindtijd voor het bereiden en de bereidingsduur.

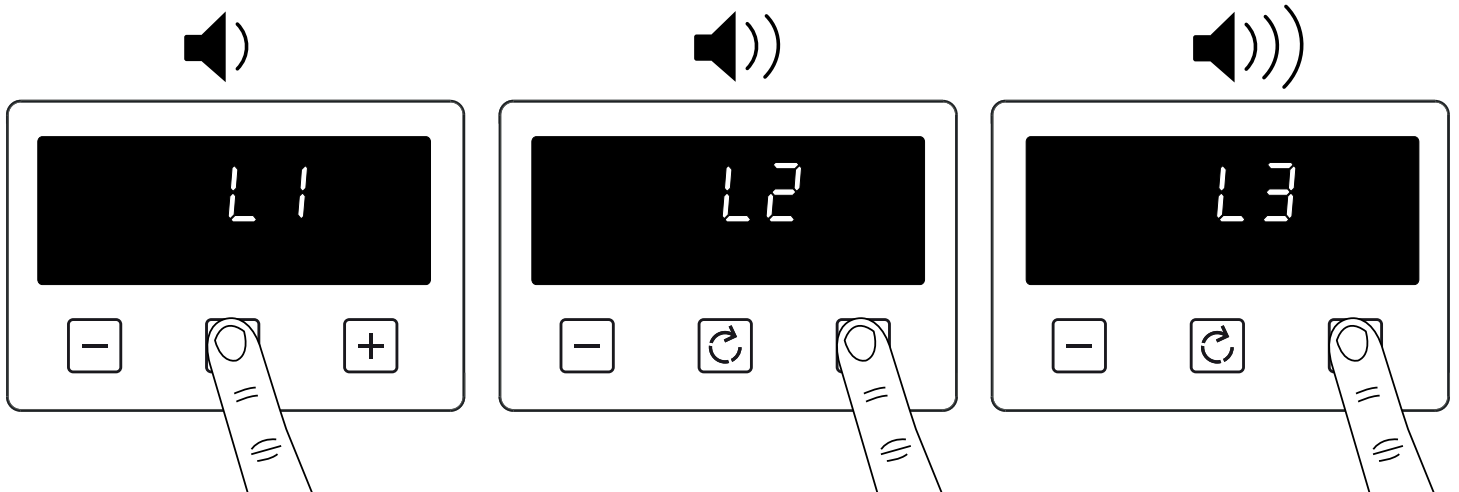
Wanneer het bereiden is voltooid, dan klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus en '0.00' op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen. Door nogmaals op de menu-toets te drukken, keert u terug naar de handmatige modus en verschijnt de 'tijd van de dag' op het display.

## Het wijzigen of annuleren van het eind van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "einde bereidingstijd" en gebruik de plus- of min-toets om de tijd in te stellen. Het "eind bereidingstijd" kan worden verwijderd door met de min-toets terug te tellen totdat deze gelijk is aan de huidige tijd van de dag.

## Het instellen van het volume

Druk op de menu-toets totdat "LX" (X = 1, 2 of 3) op het scherm knippert. Gebruik de plus- of min-toetsen om een toon te selecteren.

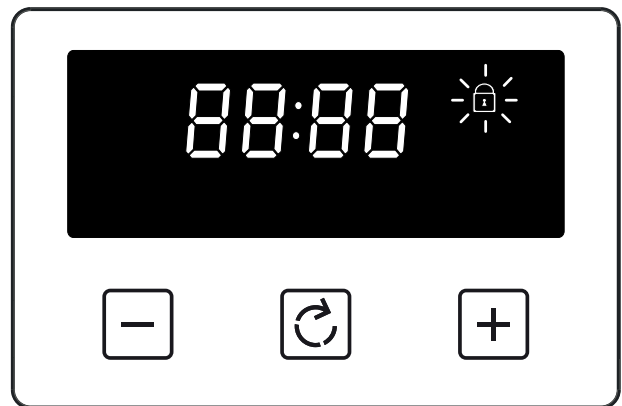


**Opmerking:** De standaard toon is L3

## Het activeren/deactiveren van de toetsenblokkering

**1** Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt

**2**



De toetsen zijn inactief, zodra de toetsenblokkering actief is. Als er op de toetsen wordt gedrukt, klinken er twee pieptonen.

## Het deactiveren van de toetsenblokkering

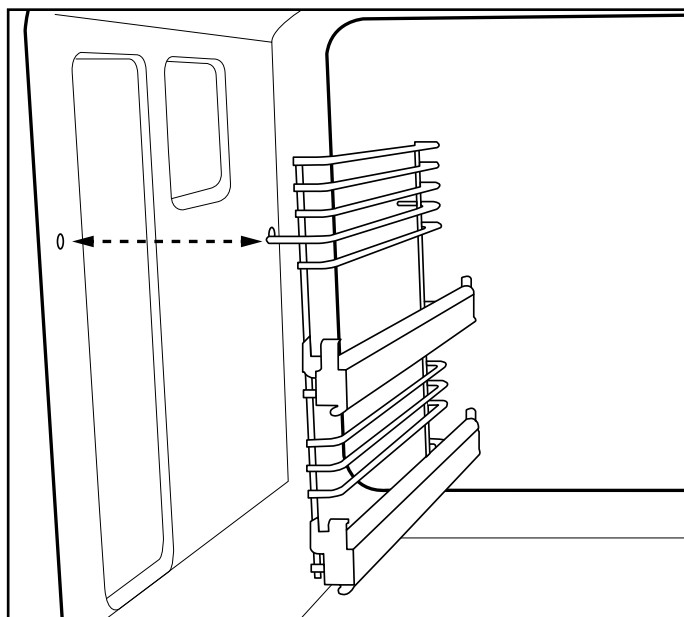
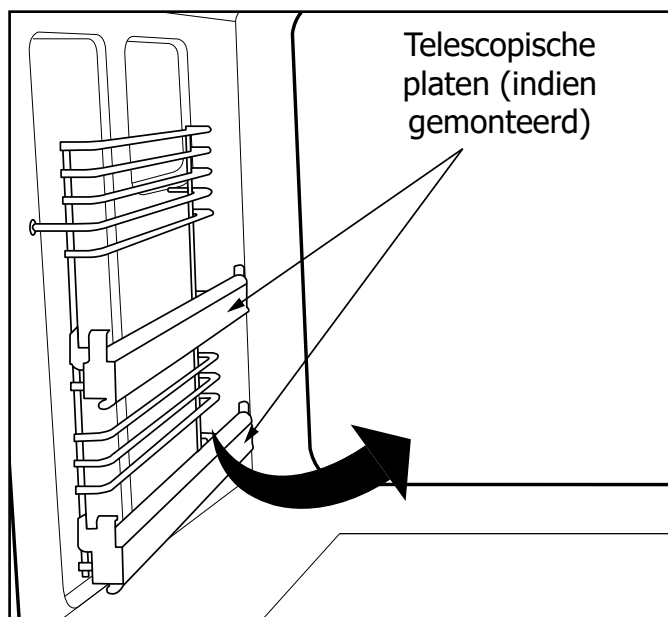
Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt. Het symbool voor de toetsenblokkering verdwijnt en het apparaat kan weer normaal worden gebruikt.

**Opmerking:** De timer behoudt in geval van een kortstondige stroomuitval (ongeveer 1,5 minuut) zijn status.

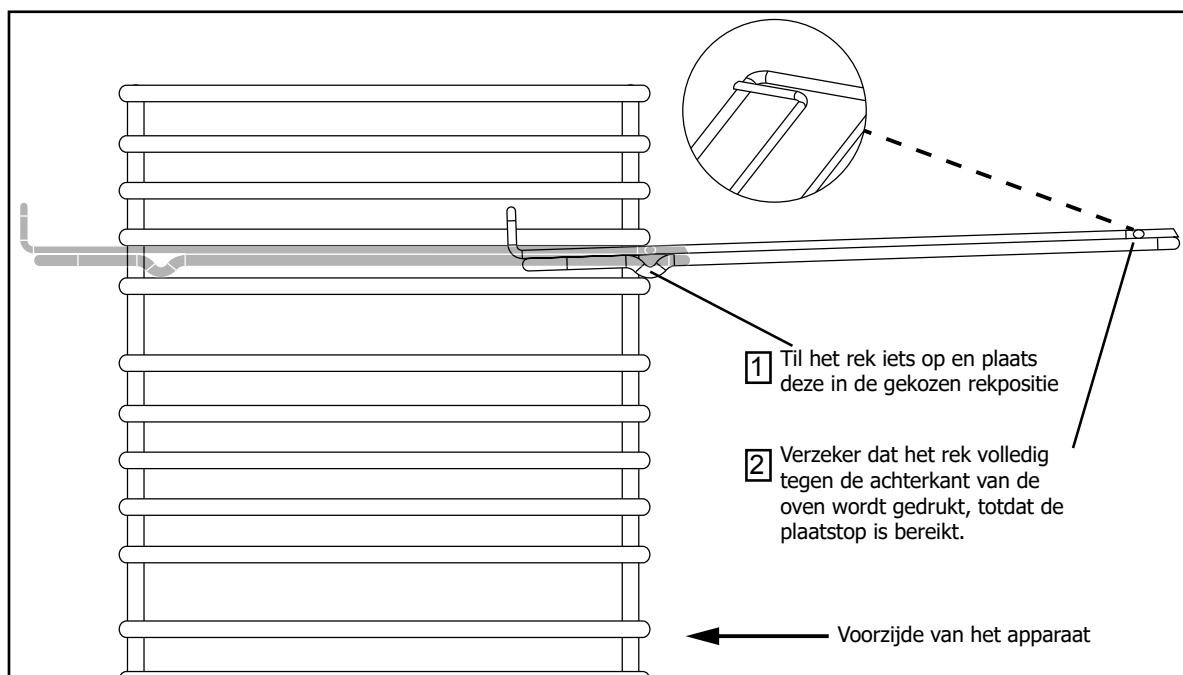
De status van de toetsenblokkering en de zoemtoon worden onafhankelijk van de duur van de stroomuitval opgeslagen.



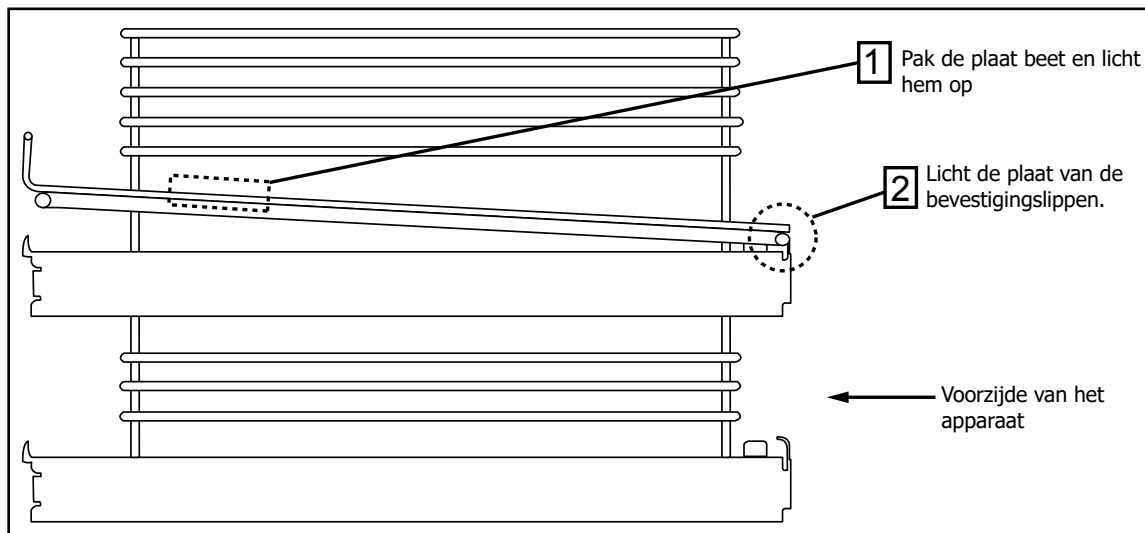
## Het verwijderen van de reklopers



## Standaard rekken

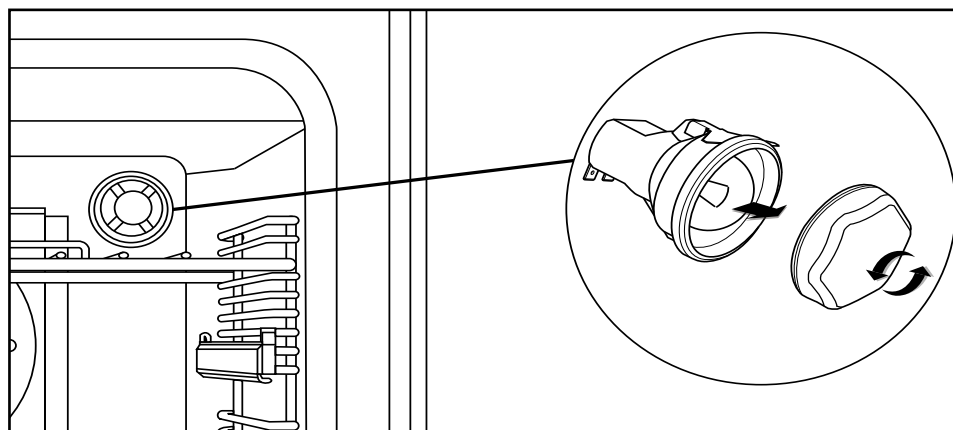


## Het verwijderen van telescopische bakplaten (indien gemonteerd)



Zorg ervoor dat de bakplaten voor het verwijderen uit de bevestigingslippen worden geklikt.

## Het vervangen van de lamp



Niet alle apparaten hebben hetzelfde type en aantal lampen. Controleer voor het vervangen van de lamp welk type u hebt. **Vergeet niet dat lampen niet onder de garantie vallen.**

## **Aanvullende functies**

### **Bordenrek (indien inbegrepen)**

1. Trek de bakplaat uit de holte.
2. Kantel de bordenwarmer naar u toe en zorg ervoor dat hij onder de plaatstangen aan de voorkant haakt.
3. Laat de bordenwarmer voorzichtig op zijn plaats zakken.

De bordenwarmer zit nu op zijn plaats en u kunt er borden in plaatsen.

Zorg er ter voorkoming van brandwonden altijd voor dat u ovenwanten gebruikt als u de bordenwarmer in een hete of pas gebruikte oven plaatst.

Zorg er altijd voor dat de borden geschikt zijn om te worden verwarmd - sommige borden kunnen barsten of breken wanneer ze aan hitte worden blootgesteld.

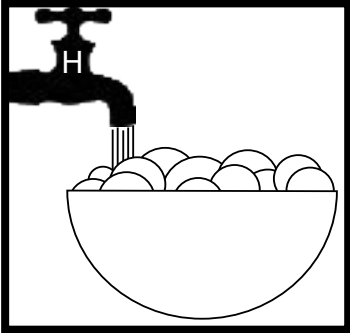
Wij bevelen aan om de oven bij het verwarmen van borden tot 70°C, of minder, op te warmen.

# HET REINIGEN VAN HET APPARAAT

## Doen

**Opmerking:** Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u enig deel ervan schoonmaakt.

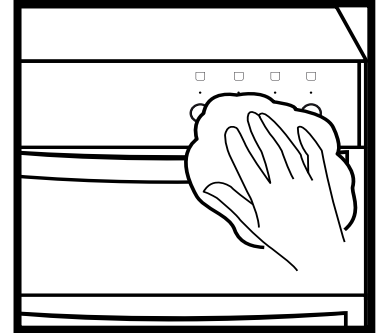
**Opmerking:** Wees extra voorzichtig bij het reinigen van de symbolen van het bedieningspaneel, omdat ze hierdoor kunnen vervagen.



- Warm sop



- Schone, uitgewrongen doek

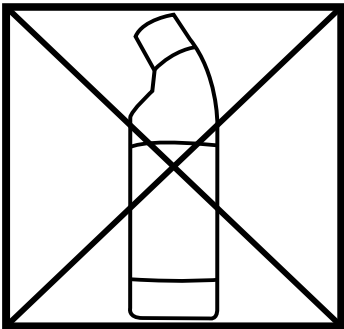


- Afvegen met een vochtige doek
- Afdrogen met een zachte doek

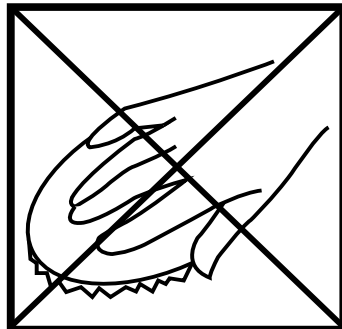
**Tips:** Sommige voedingsmiddelen, zoals azijn, vruchtensappen en zout, kunnen het metaal of verfwerk aantasten of beschadigen. **Reinig geknoeide voedingsmiddelen altijd zo spoedig mogelijk.**

**Opmerking:** Let tijdens het reinigen van de grill op de bevestigingsbeugels en bevestigingen.

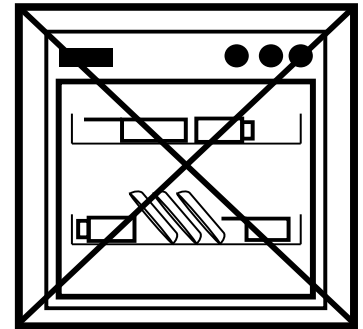
## Niet doen



- Niet verdunde bleekmiddelen
- Chloorproducten



- Staalwol
- Schurende schoonmaakmiddelen
- Nylon sponsjes
- Stoomreinigers



- Niet in de vaatwasser doen:
- Gietijzeren bakplaat
  - Pansteunen
  - Branderdeksels en -rokken

**HET IS BELANGRIJK OM HET APPARAAT REGELMATIG TE REINIGEN, OMDAT HET OPBOUWEN VAN VET DE PRESTATIES HIERVAN KAN AANTASTEN, HET KAN BESCHADIGEN EN UW GARANTIE ONGELDIG KAN MAKEN.**

**GEBRUIK IN AANVULLING OP HET BOVENSTAANDE GEEN METALEN SCHRAPEREN OM HET GLAS VAN DE OVENDEUR TE REINIGEN.**

Wij bieden een geweldig assortiment aan reinigingsproducten en accessoires voor het apparaat. Bezoek om te winkelen onze website die zich op de voorzijde van deze gebruiksaanwijzing bevindt.

# INSTALLATIE INSTRUCTIES

---

Lees voordat u begint de aanwijzingen.  
Plan uw installatie om uzelf tijd en moeite te besparen.

**DIT APPARAAT INCORRECT INSTALLEREN IS GEVAARLIJK EN KAN TOT RECHTSVERVOLGING LEIDEN.**

De installatie mag alleen door een vakbekwame installateur or technicus worden uitgevoerd. Wij bevelen aan om het apparaat door een vakbekwame persoon aan te laten sluiten, die een lid is van een vakorganisatie die voldoet aan de vereist lokale voorschriften.

Ons beleid is gericht op constante ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen wij de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Er kunnen na publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

**Houd u zeer zorgvuldig aan de volgende punten;**

Ook al is er de uiterste zorg aan besteed om te verzekeren dat dit apparaat geen scherpe randen heeft, bevelen wij aan dat u bij het installeren en verplaatsen van dit apparaat beschermende handschoenen draagt. Dit voorkomt letsel.

Zorg ervoor al uw voedingskabels ver uit de buurt van aangrenzende hittebronnen te houden.

De ruimte voor luchtcirculatie, die zich aan de achterkant onderaan de kookplaat bevindt, verbeterd de betrouwbaarheid door te verzekeren dat deze efficiënt afkoelt.

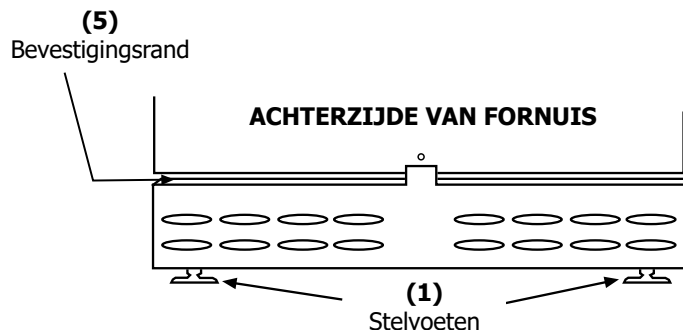
De installatie moet in lijn met de voor dit soort producten van toepassing zijnde nationale voorschriften worden uitgevoerd.

# VOOR DE INSTALLATIE

## Uw fornuis waterpas stellen

Plaats een flesjeswaterpas op een bakvel op een ovenstap.

Het fornuis is voorzien van stelvoeten (1) zodat u uw fornuis op de gewenste hoogte kunt zetten met de stelvoeten aan de voor- en achterzijde van het fornuis.



## Achterwielen (indien aanwezig)

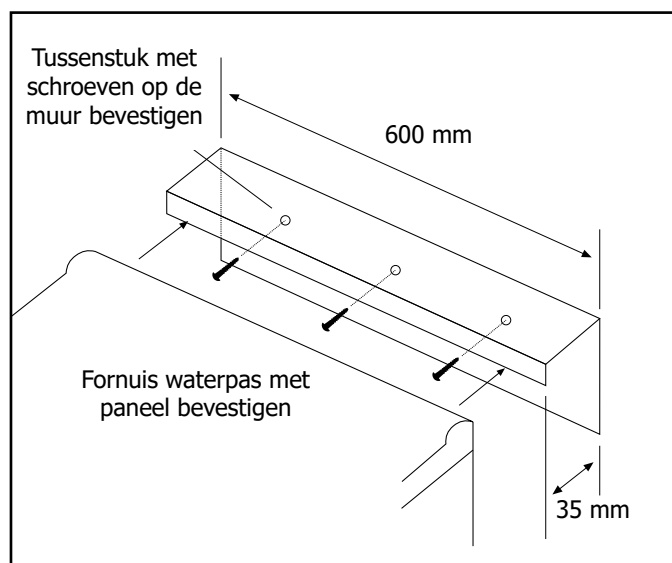
U kunt de wielhoogte afstellen met een schroevendraaier via de zeskantige opening in de voorplint

## Producten met gegoten deksel (waar aanwezig)

Er is een 35mm speling vereist vanaf de achterzijde van de kookplaat richting de achterwand, zodat het deksel volledig kan worden geopend. Bevestig het tussenstuk (inbegrepen) volgens de instructies hieronder om te garanderen dat deze speling wordt behouden.

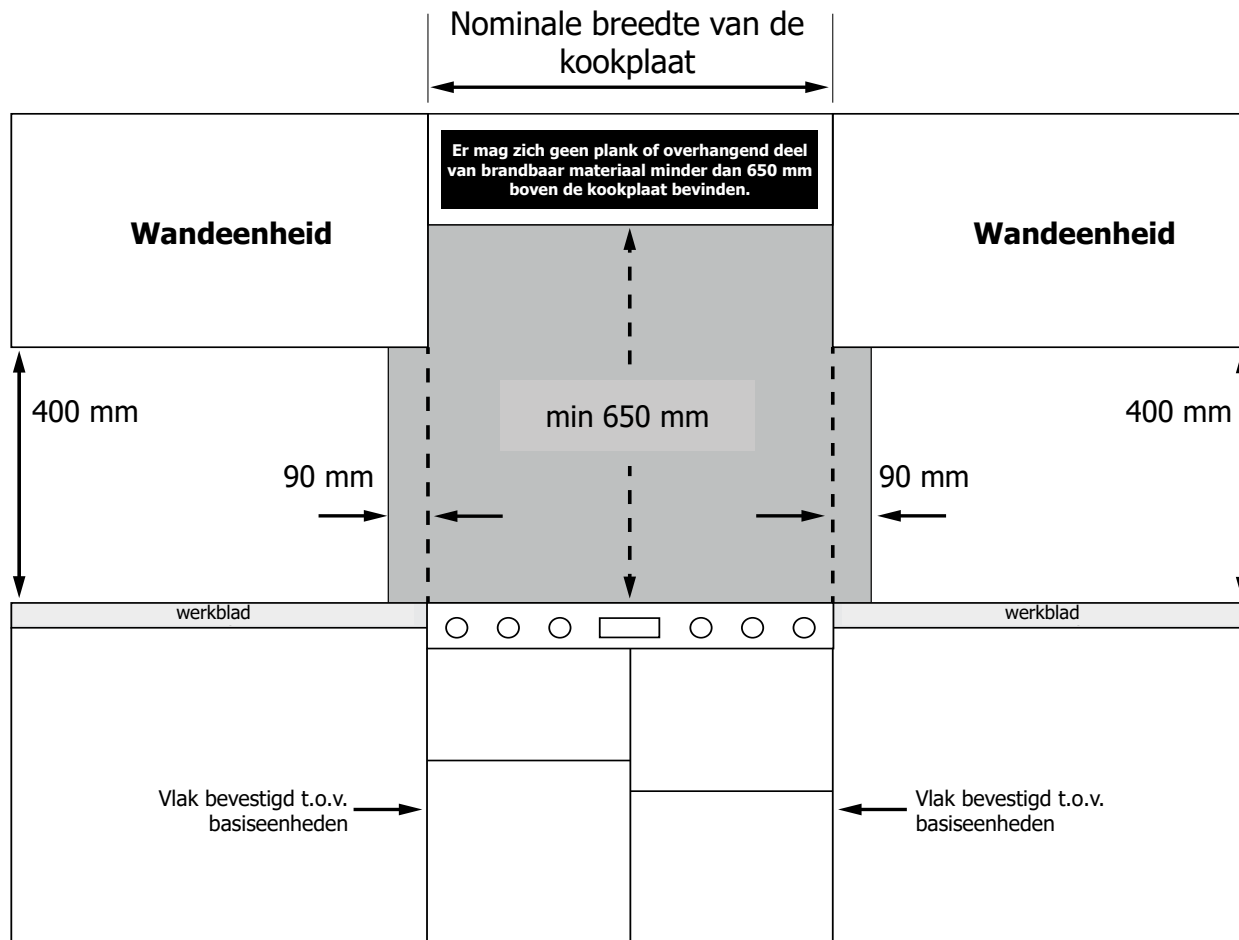
Bevestig het tussenstuk op de muur – met gebruik van geschikte schroeven en muurbevestigingen (niet inbegrepen) – en zorg ervoor dat het waterpas met de kookplaat zit, zoals is afgebeeld.

Opmerking: De 35mm speling mag niet worden verkleind.



# AFMETINGEN EN SPELINGEN

## Vrije ruimte van kasten/afzuigkap



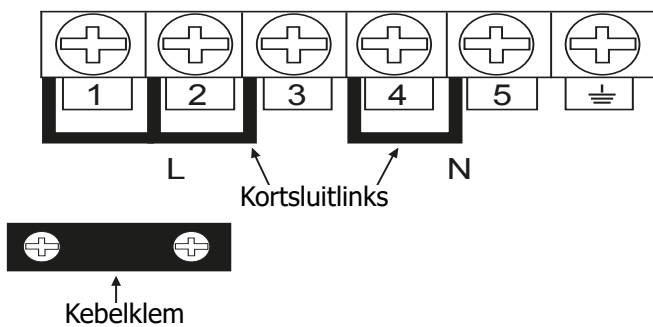
- Dit fornuis moet vlak worden bevestigd t.o.v. van de basiseenheden van uw keuken.
- Als uw apparaat een deur heeft die naar de zijkant opent, raden wij een zijspeling van 60mm aan zodat uw ovendeur geheel kan openen.
- Het fornuis moet een zijspeling hebben boven kookpithoogte van 90 mm tot op een hoogte van 400 mm.

# SLUIT AAN OP DE STROOMVOORZIENING - AANSLUITBLOK

## WAARSCHUWING: Dit apparaat moet worden geaard.

- Het apparaat moet worden uitgerust met een schakelaar die voorziet in een loskoppeling van alle polen met een minimum contactscheiding van 3mm.
- U hebt toegang tot de voedingsklem door de afdekking van de klemmenstrook achterop het apparaat te verwijderen.
- Breng de aansluiting tot stand met een geschikte, flexibele kabel.
- Strip eerst de draden en druk de kabel vervolgens door de kabelklem.
- Sluit de kabel aan op het klemmenblok en draai de kabelklemschroeven vast - zie diagram.
- Bevestig de afdekking weer op de klemmenstrook.
- Gebruik een kabel die lang genoeg is om het fornuis uit te kunnen trekken, maar het mag niet op de vloer hangen waar het bekneld of verdraaid kan raken wanneer het fornuis terug wordt geschoven.

enkele fase



Sluit de kabel aan op het de aansluitblok:

L op klem 2

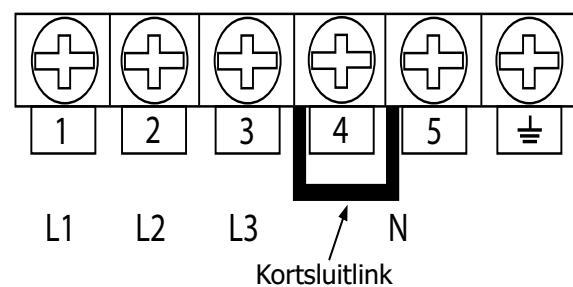
N op klem 5

Aarde naar klem



Zorg ervoor dat doorverbinders zijn aangebracht tussen klem 1-2, 2-3 en 4-5.

drie fase




Sluit de kabel aan op het klemmenblok. Zorg dat de kortsluitkoppeling tussen klem 4-5 is aangebracht

L1 naar terminal 1

L2 naar terminal 2

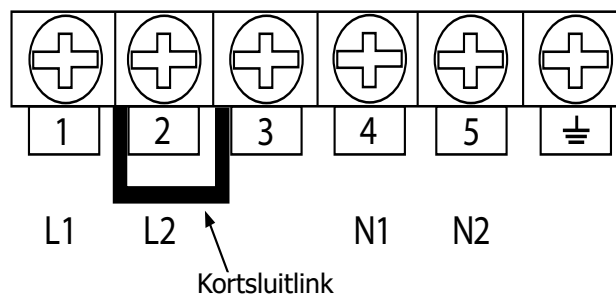
L3 naar terminal 3

N naar terminal 4

Aarde naar  terminal

**Zorg ervoor dat alle schroeven volledig zijn vastgedraaid.**

twee fasen




Sluit de kabel aan op het klemmenblok.

L1 naar terminal 1

L2 naar terminal 2

N1 naar terminal 4

N2 naar terminal 5

Aarde naar  terminal

Zorg ervoor dat de kortsluitkoppeling tussen klemmen 2-3 is aangebracht

# INBEDRIJFSTELLING

## Controleer de werking van elektrische componenten


### Klokprogrammering/Minuutherinnering

Controleer de functies zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven.

### Ovenlampje & Convectionventilator

Open de hoofdovendeur. Draai de hoofdregelknop van de oven naar de ontdooi-instelling. Controleer of het ovenlampje en de convectionventilator aan gaan. Draai de bedieningsknop terug naar de stand uit.

### Koelventilator

Open de grilldeur. Draai de grillbedieningsknop naar de maximum vermogeninstelling . Controleer of de koelventilator begint te werken. Draai de bedieningsknop terug naar stand uit en controleer of de koelventilator onmiddellijk uitschakelt.

### Dekselveiligheidssysteem (indien bevestigd)

Ontsteek alle kookpitten inclusief de wokbrander. Probeer het deksel te sluiten en controleer of alle vlammen zijn gedoofd door het veiligheidssysteem.

Als u tevreden bent dat het fornuis goed werkt, kunt u het uitschakelen en de klant laten zien hoe het gebruikt moet worden. Zorg ervoor de klant te vragen de klok (indien bevestigd) en bedieningen uit te proberen.

Leg aan de klant uit dat het dekselveiligheidssysteem niet moet worden gebruikt als een uitschakelfunctie van de kookpitten. Bedieningsknoppen moeten na gebruik altijd naar de stand uit worden gedraaid.

**Opmerking:** Als het fornuis niet correct werkt, dient u de klant over het probleem te informeren en een waarschuwingsticker op het fornuis te plakken. Mocht het een gevaarlijk probleem zijn, ontkoppel dan onmiddellijk het fornuis. Als er een defect is, dient u de klant te adviseren contact op te nemen met de plaatselijke servicevertegenwoordiging van de fabrikant of het verkoopadres.

**Geef voordat u de installatie voltooid de gebruiksaanwijzing aan de klant**



Bewaar deze gebruiksaanwijzing om deze in de toekomst te kunnen raadplegen of voor anderen die het apparaat mogelijk gebruiken.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing om deze in de toekomst te kunnen raadplegen of voor anderen die het apparaat mogelijk gebruiken.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing om deze in de toekomst te kunnen raadplegen of voor anderen die het apparaat mogelijk gebruiken.

# TECHNISCHE GEGEVENS

---

## Elektrische inductie minifornuis

Stoomvoorziening/belasting			
Afmetingen apparaat (cm)	Stroomvoorziening	Kookplaat	Belasting (W)
60	220 - 240 V ~ 50 Hz	Inductie	11890

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderkant van het voorframe, achter de deur.

**WAARSCHUWING:** Dit apparaat moet worden geaard.