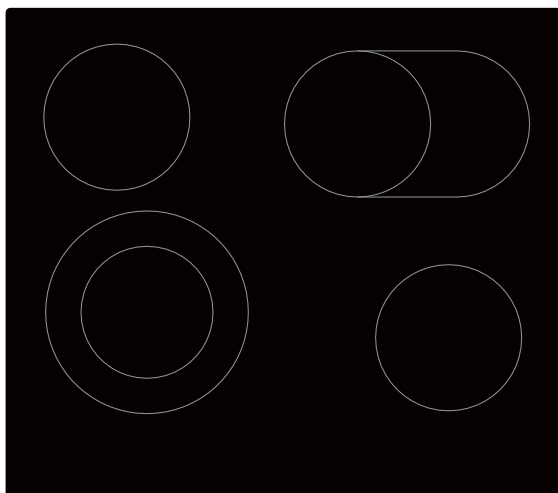


*Gebruiks- en installatie-instructies*  
HS2200-26

**RESPEKTA**

**Mod. nr.**

> HS2200-26



# Inhoud

<b>1 ALGEMENE INFORMATIE .....</b>	<b>en-3</b>
1.1    Gebruiksaanwijzing lezen .....	nl-3
<b>2 ALGEMENE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN.....</b>	<b>en-7</b>
2.1    Belangrijke opmerkingen.....	en-7
2.2    Opmerkingen over milieubescherming .....	en-14
<b>3 TECHNISCHE GEGEVENS EN EIGENSCHAPPEN.....</b>	<b>en-15</b>
3.1    Technische gegevens.....	en-15
3.2    Elektrisch schakelschema.....	en-20
<b>4 : GEBRUIKSVORWAARDEN .....</b>	<b>en-21</b>
4.1    Handig advies .....	en-21
4.2    De elektrische kookplaat gebruiken .....	en-22
4.3    De oven gebruiken.....	en-29
<b>5 INSTALLATIE .....</b>	<b>nl-39</b>
5.1    Accessoires .....	en-39
5.2    Vorbereidend werk.....	en-39
5.3    Instructies voor het installeren van de kookplaat .....	en-41
5.4    Instructies voor het installeren van de oven .....	en-45
5.5    Het apparaat aansluiten op het lichtnet .....	en-47
<b>6 : ONDERHOUD .....</b>	<b>nl-51</b>
6.1    Reiniging en onderhoud van de kookplaat .....	en-51
6.2    Reiniging en onderhoud van de oven .....	en-53
<b>7 PROBLEMENOPLOSSING.....</b>	<b>en-56</b>
7.1    Problemen met de kookplaat oplossen .....	nl-56
7.2    Problemen oplossen met de oven .....	nl-56



# 1 ALGEMENE INFORMATIE

## 1.1 Gebruiksaanwijzing lezen

### 1.1.1 Algemeen

Beste klant, bedankt voor het vertrouwen dat u in ons stelt en voor de aankoop van een apparaat uit ons assortiment.

Het apparaat dat u hebt gekocht, is ontworpen om te voldoen aan de eisen van uw huishouden. Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing, waarin de gebruiksmogelijkheden en de bediening van uw apparaat worden beschreven, zorgvuldig op te volgen.

Deze gebruiksaanwijzing is aangepast aan verschillende typen apparaten, dus u vindt hier ook beschrijvingen van functies die uw apparaat mogelijk niet bevat.

**De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door onjuiste of onvakkundige installatie van het apparaat.**

De fabrikant behoudt zich het recht voor om eventueel noodzakelijke modelwijzigingen aan de apparaattypes aan te brengen om te voldoen aan de geldende technische normen.

Neem bij klachten contact op met de klantenservice van uw dealer.

### 1.1.2 Gegevens van de fabrikant

<b>Fabrikant:</b>	<b>NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH</b>
Adres:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Duitsland
Telefoon/Fax:	00 49 6236. 46 32 0
E-mail	info@neg-novex.de
Website	www.respekta.de

### 1.1.3 Klantenservice

Als u technische vragen hebt over uw machine, neem dan contact op met de klantenservice van uw dealer. Voordat u de klantenservice belt, noteert u het volgende:

- Modelnummer

## 1.1.4 Inleiding en veiligheid

Lees de instructies in deze handleiding zorgvuldig door voordat u het toestel installeert en/of gebruikt.

Zo kun je vertrouwd raken met je nieuwe apparaat.

Houd dit document bij de hand zodat je het op elk moment kunt raadplegen en het kunt doorgeven aan eventuele volgende eigenaars.

Lees de veiligheidsinstructies in de inleiding van deze handleiding en neem het volgende in acht de veiligheidsinstructies in de tekst zoals: "**Let op**", "**Belangrijke opmerking**" en "**Gevaar**" in de tekst.



Dit symbool betekent: **OPMERKING**

Dit symbool wijst op nuttige tips en maakt je attent op correcte procedures en gedrag. Als u de instructies met dit symbool opvolgt, bespaart u zich veel problemen.

Het symbool markeert bepaalde methoden of procedures die moeten worden toegepast voor een correct gebruik van het apparaat.



Dit symbool betekent: **BELANGRIJKE OPMERKING**

Dit symbool markeert een handeling die met speciale zorg moet worden uitgevoerd om schade aan de structuur van het apparaat of de onderdelen ervan te voorkomen.



Dit symbool betekent: **LET OP**

Het doel van dit symbool is om veiligheidsinformatie te benadrukken. Lees het aandachtig door. Zorg er ook voor dat je de oorzaken van mogelijke gevaarlijke ongevallen begrijpt.



Dit symbool betekent: **GEVAAR**

Dit symbool is bedoeld om u te waarschuwen voor een gevaarlijke situatie voor uzelf en anderen. Lees aandachtig. Zorg er ook voor dat je de oorzaken van mogelijke gevaarlijke of zelfs dodelijke ongevallen goed begrijpt.



Dit symbool betekent: **DISPOSITIE**

Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als normaal huishoudelijk afval, maar moet worden ingeleverd bij een speciaal inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product op de juiste manier weg te gooien, helpt u het milieu, uw gezondheid en het welzijn van anderen te beschermen. Onjuiste verwijdering brengt het milieu en de gezondheid in gevaar. Neem voor meer informatie over het recyclen van dit product contact op met de plaatselijke autoriteiten, afvalverwerkingsbedrijven of de winkel waar u het product hebt gekocht.

## 1.1.5 Identificatie van de eenheid

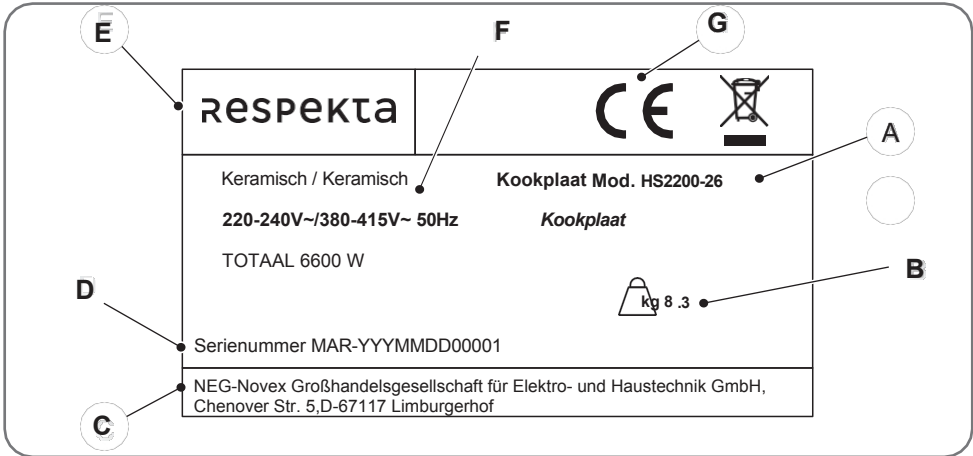


Fig. 1.1

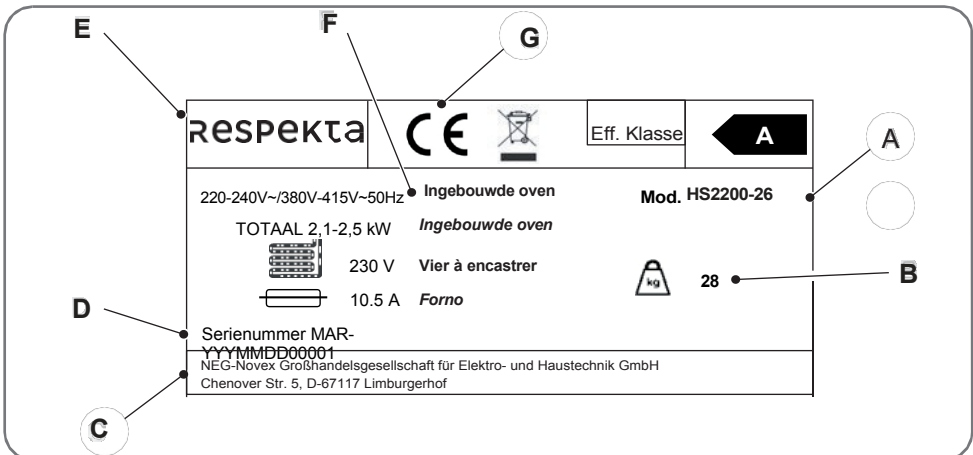


Fig. 1.2

De volgende gegevens staan op het identificatieplaatje:

- A - Model
- B - Gewicht
- C - Informatie over de fabrikant
- D - Serienummer
- E - Fabrikant
  
- F - Beschrijving
- G - CE-markering



**OPMERKING:** Het is aan te raden om de gegevens en serienummers van het apparaat op te schrijven zodat u ze indien nodig snel kunt raadplegen.



**OPMERKING:** Voor een efficiënte dienst na verkoop en reserveonderdelen moet u altijd de gegevens op dit plaatje verstrekken.

## Plaatsing van het typeplaatje

Het typeplaatje van de eenheden is bevestigd in het onderste gedeelte.

## CE-conformiteitsverklaring

De fabrikant van het (de) hier beschreven apparaat (apparaten) waarop deze verklaring betrekking heeft, verklaart hierbij onder zijn uitsluitende verantwoordelijkheid dat het (de) apparaat (apparaten) voldoet (voldoen) aan de relevante essentiële veiligheids-, gezondheids- en beschermingseisen van de relevante EG-richtlijnen en dat de relevante testrapporten, met name de door de fabrikant of zijn gemachtigde vertegenwoordiger naar behoren afgegeven CE-verklaring van overeenstemming, beschikbaar zijn voor inspectie door de bevoegde autoriteiten en kunnen worden aangevraagd bij de verkoper van het apparaat. De fabrikant verklaart ook dat de onderdelen van het (de) in deze gebruiksaanwijzing beschreven apparaat (apparaten) die in contact kunnen komen met vers voedsel, geen giftige stoffen bevatten.

## 1.1.6 Garantievoorwaarden

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door de koper.

Dit apparaat is vervaardigd en getest volgens de modernste methoden. Onafhankelijk van de wettelijke garantieverplichting van 6 maanden van de verkoper/handelaar, geeft de fabrikant een garantie op foutloos materiaal en foutloze productie voor een periode van 24 maanden vanaf de datum van aankoop. De garantie vervalt in geval van interventies door de koper of door derden. Schade veroorzaakt door onjuiste behandeling of bediening, door onjuiste installatie of opslag, door onjuiste aansluiting evenals door overmacht of andere externe invloeden vallen niet onder de garantie. In geval van klachten behouden wij ons het recht voor om de defecte onderdelen te repareren of te vervangen of het apparaat om te ruilen. Alleen als het door de fabrikant beoogde gebruik uiteindelijk niet kan worden gerealiseerd door reparatie(s) of omruiling van het apparaat, kan de koper binnen de garantietermijn van zes maanden, gerekend vanaf de dag van aankoop, een korting op de aankoopprijs of ontbinding van het koopcontract eisen.

Schadeclaims, ook met betrekking tot gevolgschade, voor zover deze niet zijn gebaseerd op opzet of grove nalatigheid, zijn uitgesloten.

De garantieclaim moet door de koper worden bewezen door het overleggen van de aankoopbon. De garantie is geldig binnen de Bondsrepubliek Duitsland.

## 2 ALGEMENE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

### 2.1 Belangrijke opmerkingen



**GEVAAR:** Er bestaat brandgevaar als de reiniging niet wordt uitgevoerd volgens de instructies in deze handleiding.



**GEVAAR:** Brandgevaar door spontane verbranding van olie- en vetdampen. Vermijd hergebruik van olie, omdat gebruikte olie organische resten kan bevatten die zelfontbranding waarschijnlijker maken.

Als er alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden toegevoegd tijdens het koken van voedsel, moet er rekening mee worden gehouden dat alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Daarom kan niet worden uitgesloten dat de resulterende dampen ontvlammen bij contact met de verwarmingselementen.



**GEVAAR:** Plaats geen ontvlambare producten of met ontvlambare producten doordrenkte voorwerpen in, op of bij de apparaten.

Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na gebruik niet aan, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Vermijd contact met stoffen of andere brandbare materialen totdat alle onderdelen van het apparaat volledig zijn afgekoeld.



**GEVAAR: Gevaar** door hete gebieden. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brandwonden en brandwonden.

Tijdens het gebruik kunnen de toegankelijke delen van de apparaten zo heet worden dat ze brandwonden kunnen veroorzaken.

Raak de glaskeramische kookplaat pas aan als het oppervlak is afgekoeld; leg geen kleding of andere voorwerpen op de kookplaat als deze nog heet is.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, want deze kunnen heet worden.

De handgrepen van de potten en pannen kunnen heet worden. Zorg ervoor dat de handvaten van de pannen niet uitsteken over andere kookzones die ingeschakeld zijn.

Wanneer de oven in werking is, worden de verwarmingselementen en sommige delen van de oven deur extreem heet. Raak de verwarmingselementen niet aan.












**GEVAAR:** Als u merkt dat het oppervlak van de kookplaat beschadigd is, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen om elektrische schokken te voorkomen.












**GEVAAR:** Wees voorzichtig, de randen van de plaat zijn scherp. Als je niet voorzichtig bent, kun je jezelf verwonden of verbranden.



	<p><b>GEVAAR:</b> Breng geen wijzigingen aan in de units.</p> <p>Installatie, elektrische aansluiting of wijzigingen aan het elektrische systeem van uw huis moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies kan leiden tot letsel door elektrische schokken of, in de ernstigste gevallen, de dood.</p>
	<p><b>GEVAAR:</b> Stel de apparaten niet bloot aan weersinvloeden zoals regen of zonlicht.</p>
	<p><b>GEVAAR:</b> Gebruik het apparaat (oven/kookplaat) niet om voedsel in blikken of hermetisch afgesloten recipiënten te verhitten of te koken. De druk die in dergelijke recipiënten ontstaat, kan een explosie veroorzaken en het apparaat beschadigen.</p>
	<p><b>ATTENTIE:</b> Voordat onderhouds- en reinigingswerkzaamheden worden uitgevoerd, moet het apparaat (oven/kookplaat) worden losgekoppeld van de netvoeding.</p> <p>Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te garanderen, wordt aanbevolen om alleen contact op te nemen met de servicecentra die door de fabrikant zijn geautoriseerd en om alleen originele reserveonderdelen te gebruiken in geval van breuk of storing.</p>
	<p><b>ATTENTIE:</b> Zorg ervoor dat de gegevens op het typeplaatje van de apparatuur compatibel zijn met het elektrische systeem van het huis waar het geïnstalleerd moet worden, anders moet u een gekwalificeerde technicus raadplegen.</p>
	<p><b>ATTENTIE: Zorg ervoor dat</b> je de juiste kabel gebruikt voor aansluiting op het lichtnet.</p> <p>Zorg ervoor dat het toestel correct gemonteerd is. Als er ongeschikte netkabels worden gebruikt, kan de aansluiting oververhit raken.</p> <p>Zorg ervoor dat het niet los zit of gedraaid is.</p> <p>Zorg ervoor dat er een afscherming is geïnstalleerd om direct contact met de kabels te voorkomen.</p> <p>Gebruik geen stekkerdoos of verlengsnoer.</p> <p>De temperatuursensor is een onderdeel van de thermostaat dat meestal door een specialist moet worden vervangen als het beschadigd is.</p> <p>Trek niet aan het netsnoer en beschadig het niet wanneer u het apparaat loskoppelt van de voeding. Neem contact op met onze geautoriseerde klantenservice of een gespecialiseerde technicus om het beschadigde netsnoer te vervangen.</p>
	<p><b>LET OP:</b> Laat geen zware voorwerpen of pannen op de kookplaat vallen. Klim <b>NOOIT</b> op de kookplaat, het oppervlak kan beschadigd raken.</p>
	<p><b>LET OP:</b> Schakel de kookzones nooit in als er geen pannen zijn of als de pannen leeg zijn.</p>
	<p><b>LET OP:</b> Leg geen aluminiumfolie op de kookplaat.</p>

	<b>LET OP:</b> Gebruik alleen geschikte apparaten om de stroomtoevoer te onderbreken: Overbelastingsschakelaars, zekeringen (inschroefzekeringen moeten uit de houder kunnen worden verwijderd), aardlekschakelaars en schakelaars.
	<b>WAARSCHUWING:</b> Gebruik alleen afschermingen voor de kookplaat die door de fabrikant van het apparaat zijn geleverd of afschermingen voor de kookplaat die in het apparaat zijn ingebouwd. Het gebruik van ongeschikte afschermingen kan ongelukken veroorzaken.
	<b>ATTENTIE:</b> De elektrische installatie moet voorzien zijn van een uitschakelapparaat waarmee de eenheid op alle polen kan worden losgekoppeld van de voeding. De uitschakelinrichting moet voorzien zijn van contacten met een doorsnede van minstens 3 mm.
	<b>LET OP: Zorg</b> er bij het elektrisch aansluiten van het apparaat (oven/kookplaat) voor dat de stekker niet in contact komt met het hete apparaat of hete pannen. Zorg ervoor dat de netsnoeren van andere huishoudelijke apparaten niet in contact komen met de hete onderdelen van de apparaten.
	<b>ATTENTIE:</b> Alle onderdelen die beschermen tegen direct contact en de geïsoleerde onderdelen moeten zo worden bevestigd dat ze niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.
	<b>LET OP:</b> Bedek of blokkeer de ventilatie- of warmteafvoeropeningen niet.
	<b>LET OP:</b> Gietijzeren of gegoten aluminium pannen of pannen met een beschadigde bodem kunnen krassen veroorzaken op het glaskeramische oppervlak. Til de pannen altijd op als u ze wilt verplaatsen op de kookplaat.
	<b>LET OP:</b> Controleer voordat u het apparaat aansluit of de netspanning overeenkomt met de spanning die staat aangegeven op het specifieke label in het apparaat (oven/kookplaat).
	<b>WAARSCHUWING:</b> Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens klantenservice, of in ieder geval door een gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
	<b>LET OP: Houd</b> kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat. Kinderen mogen het apparaat alleen bedienen onder toezicht van een volwassene om te voorkomen dat ze het apparaat verkeerd gebruiken. Potentieel gevaarlijke onderdelen moeten worden vastgezet als het apparaat niet meer wordt gebruikt.
	<b>LET OP:</b> Kinderen mogen niet met de uitrusting spelen.
	<b>WAARSCHUWING:</b> Houd alle verpakkingsmaterialen (zakken, piepschuim, spijkers, enz.) buiten het bereik van kinderen.

	<b>WAARSCHUWING:</b> Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
	<b>WAARSCHUWING:</b> Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de apparaten tijdens het gebruik of tijdens het afkoelen. De toegankelijke onderdelen zijn heet.
	<b>WAARSCHUWING:</b> De scharnieren van de ovendeur kunnen beschadigd raken als er te veel gewicht op wordt geplaatst. Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur en leun er niet op als u de binnenkant van de oven schoonmaakt. Klim nooit op de open ovendeur en laat kinderen er niet op zitten.
	<b>LET OP:</b> Het gebruik van de apparatuur door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperking is alleen toegestaan onder toezicht van personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
	<b>LET OP:</b> Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en beschermfolie (indien aanwezig) voor het eerste gebruik.
	<b>LET OP:</b> Zorg ervoor dat de apparaten zijn uitgeschakeld voordat u ze schoonmaakt.
	<b>LET OP:</b> Gebruik geen beschadigd apparaat.
	<b>WAARSCHUWING:</b> Gebruik geen plastic verpakkingen.
	<b>WAARSCHUWING:</b> In geval van een storing aan het apparaat (oven/kookplaat), dient u de after-sales service op de hoogte te stellen. Probeer het apparaat nooit te installeren/repareren zonder de hulp van een gekwalificeerde technicus. Neem contact op met een gekwalificeerde technicus als u twijfelt over de juiste werking van het apparaat.
	<b>LET OP:</b> Deze apparaten zijn alleen bedoeld om mee te koken. Elk ander gebruik, zoals het verwarmen van een kamer, wordt als ongepast beschouwd. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade als gevolg van onjuiste installatie, wijzigingen van zelfs maar een enkel onderdeel van het apparaat, onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
	<b>LET OP:</b> Vanwege het gewicht van de kookplaat moet u extra voorzichtig zijn bij het installeren of verplaatsen. Gebruik bij het installeren of hanteren van de oven altijd de handgrepen in de zijkanten om letsel aan personen of schade aan de oven zelf te voorkomen. Vanwege het gewicht van de oven moet u extra voorzichtig zijn bij het verplaatsen ervan. Draag altijd beschermende handschoenen en veiligheidsschoenen.



**WAARSCHUWING:** Bedien de apparaten niet met natte of vochtige handen of als u in contact bent geweest met water.  
Bedien de apparaten nooit met blote voeten.



**LET OP:** Gesmolten plastic, plastic folie moet onmiddellijk van de kookplaat worden verwijderd.



**LET OP: Zorg voor** een vrije ruimte van minstens 30 mm tussen het werkblad en de oven eronder voor luchtcirculatie. Schade veroorzaakt door een gebrek aan ventilatieruimte valt niet onder de garantie.



**WAARSCHUWING:** Als de oven aan staat of nog heet is, gebruik dan altijd ovenwanten als u bakjes/containers in de oven plaatst of uit de oven haalt en zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.



**WAARSCHUWING:** Open aan het einde van de bereiding voorzichtig de ovendeur en laat de hete lucht of stoom langzaam ontsnappen.



**WAARSCHUWING:** Pak de handgreep van de ovendeur altijd in het midden vast, want de uiteinden kunnen heet zijn door de ontsnappende hete lucht.



**WAARSCHUWING:** Bak geen voedsel in direct contact met de grillroosters en vetvangers.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Installatie en aansluiting op het lichtnet moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de huidige wetgeving.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** De units zijn niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Gebruik de oven niet om drank of voedsel in te bewaren.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Bekleed de oven niet met folie en plaats geen bakplaten of andere bakjes op de bodem van de oven, omdat bekleding met folie de luchtcirculatie in de oven verhindert, het koken belemmert en het glazuur beschadigt.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Sleep geen pannen over de bodem van de oven, want dit kan het glazuur beschadigen.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Gebruik de kookplaat niet als werk- of opslagoppervlak.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Plak de randen van de kookplaat af met afdichtingstape om opzwellen door vocht te voorkomen.

Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Plaats geen bestek of deksels op de kookzones, deze worden heet.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Als er suiker of voedsel met een hoog suikergehalte op de hete glaskeramische kookplaat terechtkomt, moet de kookplaat onmiddellijk worden gereinigd door de suiker met de schraper te verwijderen, zelfs als de kookplaat nog heet is. Dit voorkomt mogelijke schade aan het glaskeramische oppervlak.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Installeer de apparaten niet in de buurt van een deur of onder een raam. Zo voorkomt u dat heet kookgerei naar beneden valt wanneer de deur of het raam wordt geopend.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Schakel de apparaten uit en laat ze afkoelen voordat u ze schoonmaakt.

Nadat de oven voldoende is afgekoeld, kun je een vochtige doek en wat afwasmiddel gebruiken om kalk- en watervlekken en vetspatten te verwijderen. Droog de oven na het schoonmaken met een zachte doek.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Laat de apparaten niet onbeheerd achter wanneer ze in werking zijn.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Schakel de apparaten na elk gebruik uit.

Zorg ervoor dat de knoppen op "0" staan wanneer het toestel niet in gebruik is.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Controleer nadat u de apparaten uit de verpakking hebt gehaald of ze nog intact zijn. Als het product (oven/kookplaat) beschadigd is, gebruik ze dan niet en neem contact op met het RESPEKTA servicenetwerk.

Kook niet op een kapotte of gebarsten kookplaat. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus als het oppervlak van de kookplaat gebroken of gebarsten is.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** De minimumafstanden tot andere eenheden moeten in acht worden genomen.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Controleer voor installatie en gebruik of de spanning (V) en frequentie (Hz) die in het apparaat worden aangegeven, overeenkomen met de spanning en frequentie van de woning waar het apparaat wordt geïnstalleerd.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Reinig de apparaten regelmatig om slijtage van de oppervlakken te voorkomen.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Haal de stekker van het apparaat (oven/kookplaat) uit het stopcontact voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Haal de stekker uit het stopcontact en zet de hoofdschakelaar uit als het apparaat (oven/kookplaat) lange tijd niet wordt gebruikt.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Gebruik geen stoomreiniger om de binnenkant van de oven of de kookplaat schoon te maken.

Reinig het apparaat met een zachte, vochtige doek.

Reinig het oppervlak van de oven alleen met pH-neutrale schoonmaakmiddelen.

Gebruik geen schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Alle accessoires die in direct contact komen met voedsel moeten voor gebruik grondig worden gereinigd met geschikte producten.



**OPMERKING:** Lees de installatie- en bedieningsinstructies zorgvuldig door voordat u de apparatuur installeert en/of gebruikt.



**OPMERKING:** Schakel de apparaten na elk gebruik uit.



**LET OP:** Zorg er altijd voor dat de bodem van de potten schoon is.



**OPMERKING:** De functionaliteit van de kookplaat mag niet bekrast of verduisterd worden. Vlekken op de Oppervlak invloed hebben de op



**OPMERKING:** Gebruik een geschikte schraper om het glas schoon te maken.



**OPMERKING:** De oven en kookplaat zijn alleen voor huishoudelijk gebruik.

De in dit document beschreven apparaten zijn niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Ze zijn uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.



**OPMERKING:** Dit apparaat (oven/kookplaat) overeenkomstig de Normen voor de elektromagnetische veiligheid.



**OPMERKING:** Om aanspraak te kunnen maken op de garantie, moeten het garantiecertificaat en de aankoopbon worden overlegd. Anders wordt de garantie niet gehonoreerd.

## 2.2 Opmerkingen over milieubescherming

### 2.2.1 Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar. Neem bij het weggooien de plaatselijke voorschriften in acht.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen onderdelen, enz.) vormt een bron van gevaar voor kinderen. Houd het verpakkingsmateriaal daarom buiten het bereik van kinderen.

### 2.2.2 Verwijdering



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Gooi uw oude apparaat weg volgens de wettelijke voorschriften. Voordat u het apparaat weggooit, moet u het onbruikbaar maken door het netsnoer af te snijden. Breng het apparaat naar de daarvoor bestemde inzamelpunten.

## 3 TECHNISCHE GEGEVENS EN KENMERKEN

### 3.1 Technische gegevens

#### 3.1.1 Model HS2200-26 - Kookplaat

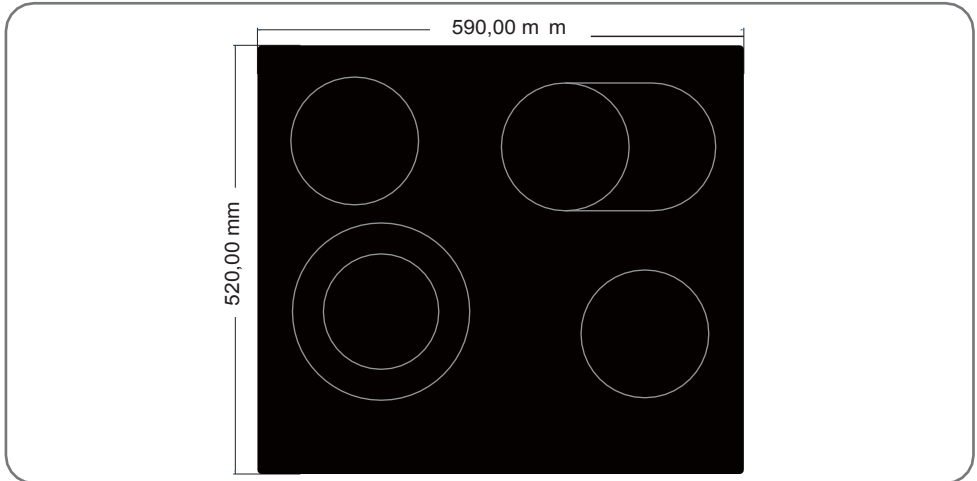


Fig. 3.1

<b>Modelnr.</b>		<b>HS2200-26</b>
<b>Identificatie van het product/merk</b>	NEG	respekta
Productfamilie		Ingebouwde kookplaat voor SET
Productbeschrijving		Elektrische kookplaat, 60 cm
Type kookplaat (elektrisch/gas/gecombineerd)		elektrische
Type verwarming (vaste platen/straling/inductie)		Stralingsverwarmingspanelen
Kookplaatuitvoering (roestvrij staal/glas/glaskeramiek)		Glaskeramiek



## Eigenschappen

Modelnr.		HS2200-26
Spanning/frequentie	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50 Hz
Nominaal vermogen	Watt	6600
Netkabel (met/zonder stekker)		Kabel niet aanwezig, zonder stekker
Kookplaat breedte	cm	60
Aantal verwarmingszones	Pc	4
Aantal knoppen	Pc	4
Verwarmingszone vooraan (links)	Watt	1100W / met dubbele kookzone 2200W
Verwarmingszone achter (links)	Watt	1200W
Verwarmingszone achteraan (rechts)	Watt	1000W/ met ovale buitenste kookzone 2000W
Verwarmingszone vooraan (rechts)	Watt	1200W
Bedieningsmethode (draaiknop,/aanraken/schuifregelaar)		Draaiknop
Het vermogensbereik instellen	Pc	0-9
Configuratie van digitale timers	Notulen	Geen
Kinderslot	Ja/Nee	Geen
Weergave restwarmte	Ja/Nee	Ja
Bescherming tegen oververhitting	Ja/Nee	Ja
Automatisch uitschakelen	Ja/Nee	Ja
Afmetingen van de eenheid (lengte-breedte-diepte)	mm	590 x 520 x 50
Nettogewicht	kg	8,3

## Uitrusting en accessoires

Modelnr.		HS2200-26
Montagebeugel (meegeleverd/niet meegeleverd)		geleverd
Afdichtband (meegeleverd/niet meegeleverd)		geleverd

### 3.1.2 Model HS2200-26- Inbouwoven



Fig. 3.2








<b>Modelnr.</b>		<b>HS2200-26</b>
<b>Identificatie van het product/merk</b>	NEG	respekta
Productfamilie		Ingebouwde oven voor SET
Productbeschrijving		Elektrische inbouwoven, 60 cm
Type oven (elektrisch/gas)		elektrische
Bruikbare capaciteit van de oven	Liter	56

## Eigenschappen

Modelnr.		HS2200-26
Spanning/frequentie	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50 Hz
Nominaal vermogen	Watt	2300
Energie-efficiëntieklasse		A
Energieverbruik tijdens normaal bedrijf	kWh/cyclus	0,83
Energieverbruik tijdens recirculatie	kWh/cyclus	0,71
Totaal elektrisch vermogen	kW	2,1-2,5
Netkabel (met/zonder stekker)		Kabel niet aanwezig, zonder stekker
Ovenbediening (mechanisch/analooq/digitaal/full touch)		mechanisch
Kledingstukmodus (natuurlijke convectie/thermisch geventileerd enz.)		thermisch geventileerd
Ovenkamer		Geperst interieur
Aantal knoppen	Pc	2
Type draaiknop		Draaien
Functie ovendeur open/dicht		Standaard
Aantal glasplaten voor kachelkleppen	Pc	2
Type binnenglas: vast/verwijderbaar		afneembaar
Bedrijfstemperatuur	C°	60-250
Type grill		elektrische
Grillverwarmingsweerstand	W	1300
Bovenste verwarmingsweerstand	W	1300
Verwarmingsweerstand lager	W	1000
Ventilatie-element	W	/
Aantal circulatieventilatoren	Pc	1
Schuifgeleiders	Ja/Nee	Geen
Vlakke wanden met afneembare zijbeugels	Ja/Nee	Nee (ingedrukt interieur)
Oven thermostaat	Ja/Nee	Ja
Kachelverlichting / type	Ja/Nee	Ja, E14 25W
Aantal vetpannen	Pc	1, geëmailleerd
Aantal inschuifmodules	Pc	1 plank niveau verchroomd rooster
Afmetingen van de eenheid (lengte-diepte-hoogte)	mm	593 x 520 x 595 (zonder handvat/knoppen)
Nettogewicht	kg	28

Brutogewicht SET (incl. verpakking)	kg	39
Afmetingen van de SET-verpakking (lengte-diepte-hoogte)	mm	639 x 579 x 775

### Ovenfuncties

Modelnr.		HS2200-26
Aantal kookfuncties	Pc	7
Ovenfuncties (symbool en beschrijving)		Licht
		Statisch, bovenwarmte en onderwarmte door convectie
		Convectie, boven- en onderwarmte, snelkoken
		Grill
		Rooster voor circulatielucht
		Convectie bodemwarmte, langzaam garen
		Ontdooien

### Meer functies

Modelnr.		HS2200-26
Kooktijd timer	Ja/Nee	Geen
Knop voor minutenteller	Ja/Nee	Geen
Koelventilator	Ja/Nee	Ja
Thermostaatlampje aan/uit	Ja/Nee	Ja
Stoomafvoer	Ja/Nee	Geen

### Uitrusting en accessoires

Modelnr.		HS2200-26
Roterend spit (inbegrepen/niet inbegrepen)		niet inbegrepen
Schuifgeleiders (wel/niet inbegrepen)		niet inbegrepen
Vetpannen (inbegrepen/niet inbegrepen)	Pc	inclusief, 1, geëmailleerd
Grillroosters (inbegrepen/niet inbegrepen)	Pc	inbegrepen, 1, verchroomd roestvrij staal

### 3.2 Schema elektrisch circuit

Elektrisch aansluitschema van de kookplaat

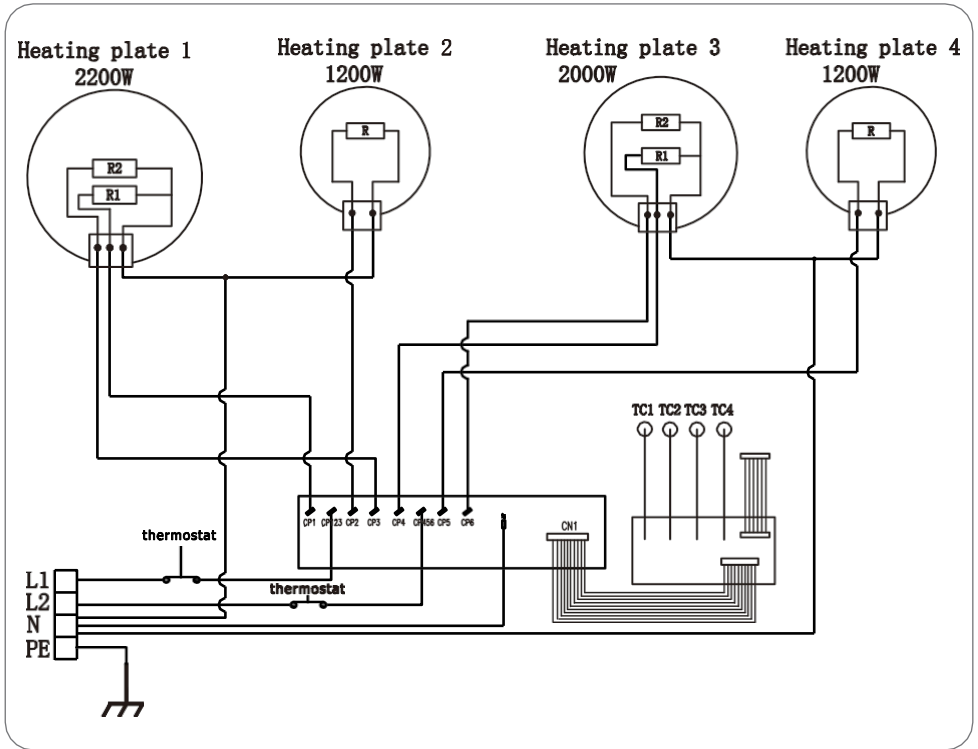


Fig. 3.3

Elektrisch aansluitschema van de oven

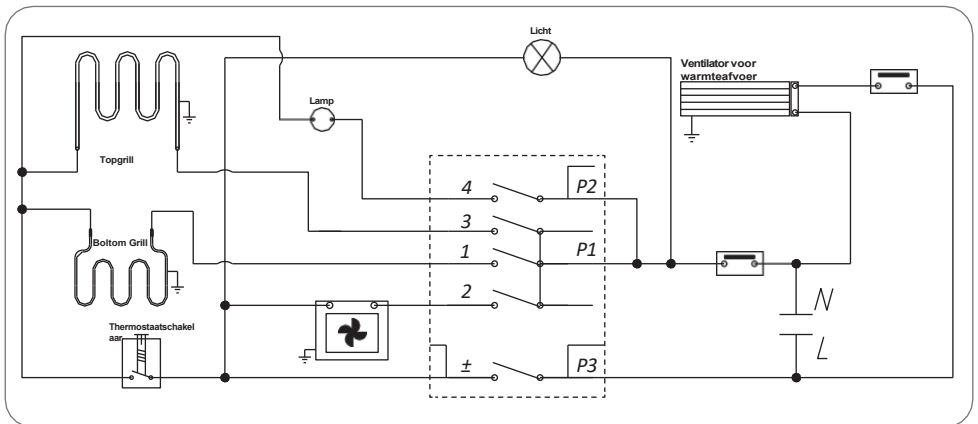











Fig. 3.4

## 4 : GEBRUIKSVORWAARDEN

### 4.1 Nuttig advies

	<p><b>GEVAAR:</b> Brandgevaar door spontane verbranding van olie- en vetdampen Vermijd hergebruik van olie, omdat gebruikte olie organische resten kan bevatten die zelfontbranding waarschijnlijker maken.</p> <p>Als er alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden toegevoegd tijdens het koken van voedsel, moet er rekening mee worden gehouden dat alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Daarom kan niet worden uitgesloten dat de resulterende dampen ontvlammen bij contact met de verwarmingselementen.</p>
	<p><b>GEVAAR:</b> Plaats geen ontvlambare producten of met ontvlambare producten doordrenkte voorwerpen in of bij het apparaat.</p> <p>Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van het apparaat tijdens en na gebruik niet aan, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Vermijd contact met stoffen of andere brandbare materialen totdat alle onderdelen van het apparaat volledig zijn afgekoeld.</p>
	<p><b>GEVAAR: Gevaar</b> door hete gebieden. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brandwonden en brandwonden.</p> <p>Wanneer het apparaat in werking is, worden de verwarmingselementen en sommige delen van de oven deur extreem heet. Raak de verwarmingselementen niet aan.</p>
	<p><b>ATTENTIE:</b> Ontkoppel vóór onderhoud en stroomtoevoer. Schoonmaakwerkzaamheden moet de Appar van de aat</p>
	<p><b>LET OP:</b> Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en beschermfolie (indien aanwezig) voor het eerste gebruik.</p>
	<p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> Voortdurend onderhoud zorgt voor een goede werking en optimale prestaties van de units.</p> <p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> Verwijder regelmatig korsten van vuile oppervlakken.</p>
	<p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> Zorg ervoor dat de ruimte voldoende geventileerd is.</p>
	<p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> Controleer of de eenheden tijdens het transport zijn beschadigd.</p>
	<p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> De installatie en elektrische aansluiting moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften.</p>

## 4.2 De elektrische kookplaat gebruiken

### 4.2.1 De elektrische kookplaat bedienen

De glaskeramische kookplaat is uitgerust met een microcomputer die kan voldoen aan verschillende soorten kookvereisten en heeft een verwarmingselement met micro-automatische regeling en selectie van meerdere vermogens.

De glaskeramische kookplaat is gebaseerd op infraroodverwarmingstechnologie die warmte uitstraalt om voedsel te koken.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Als er suiker of voedsel met een hoog suikergehalte op de hete glaskeramische kookplaat terechtkomt, moet de kookplaat onmiddellijk worden gereinigd door de suiker met de schraper te verwijderen, zelfs als de kookplaat nog heet is. Dit voorkomt mogelijke schade aan het glaskeramische oppervlak.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Nadat de kookplaat voldoende is afgekoeld, kun je een vochtige doek en wat afwasmiddel gebruiken om kalk- en watervlekken en vetspatten te verwijderen. Droog de oven na het schoonmaken met een zachte doek.

### 4.2.2 Geschikt kookgerei

Alle soorten potten en pannen kunnen worden gebruikt, bijv. koperen potten, woks, roestvrijstalen potten, glazen potten, braadpannen en keramische potten.



**OPMERKING:** De bodem van de pan moet vlak en glad zijn.

Gebruik geen kookgerei met een gekartelde of gebogen bodem.

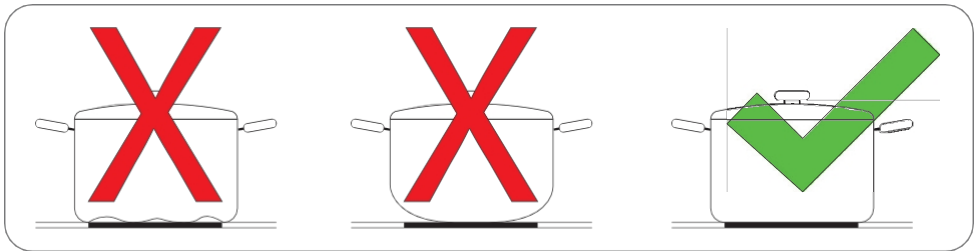


Fig. 4.1

Tijdens het koken moet de pan in het midden van de kookplaat staan.

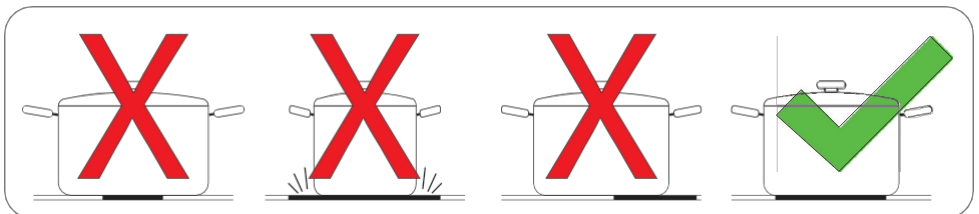


Fig. 4.2



**LET OP:** Til de potten altijd op en plaats ze voorzichtig op de keramische kookplaat. Laat ze niet wegglijden, anders kunnen er krassen op het glas komen.

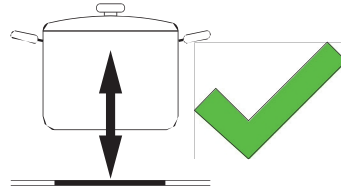
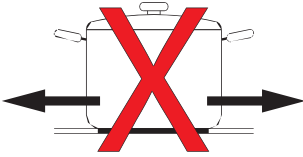


Fig. 4.3

### 4.2.3 Energiebesparing

Volg deze praktische tips om energie te besparen tijdens het koken.



**BELANGRIJKE OPMERKING: WAARSCHUWING!** Let er bij het bereiden van gerechten met een lange kooktijd in de snelkookpan op dat er altijd voldoende vloeistof in de pan zit, een lege pan kan zowel de plaat als de pan zelf beschadigen.



**LET OP:** Plaats de pannen op de kookplaat voordat u deze inschakelt.



**OPMERKING:** Plaats de pannen altijd in het midden van de kookzone.



**OPMERKING:** Gebruik de restwarmte om voedsel warm te houden. Kook een nieuw gerecht op een kookplaat die u net hebt gebruikt om de restwarmte te gebruiken.



**OPMERKING:** Gebruik bij het verwarmen van water alleen de hoeveelheid die nodig is.



**OPMERKING:** Sluit de pot of pan altijd af met een deksel dat groot genoeg is.



**LET OP:** Gebruik een pan die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die bereid moet worden. Als je een grote, maar slechts gedeeltelijk gevulde pan gebruikt, verbruik je onnodig veel meer energie.



## 4.2.4 Plaatsing van de kookzones

HS2200-26

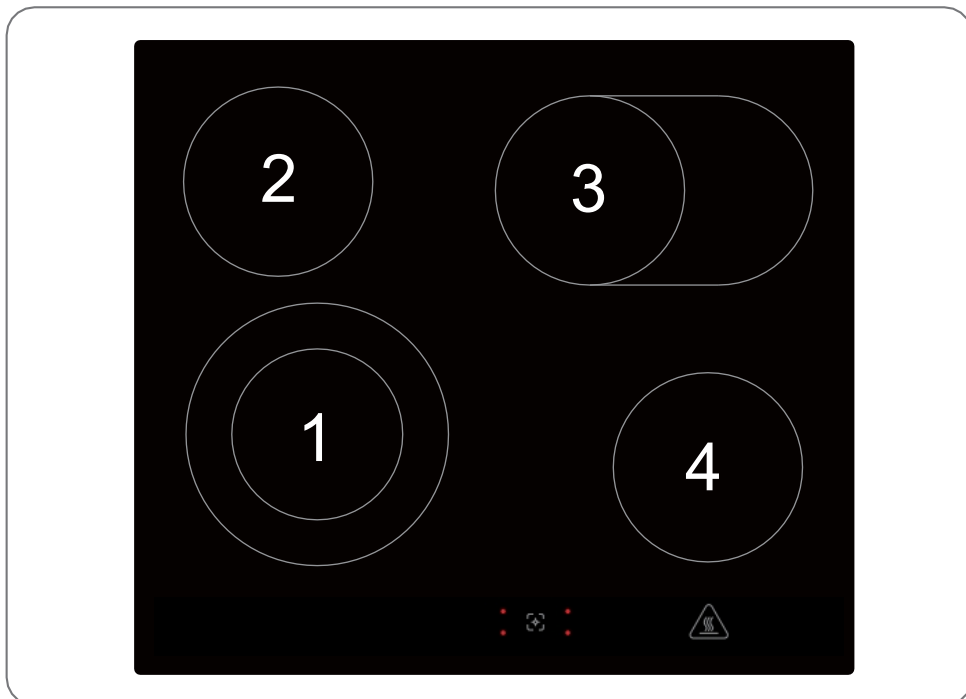


Fig. 4.4

- 1 - Kookzone linksvoor (1100W)/ met dubbele kookzone (2200W)
- 2 - Kookzone linksachter (1200W)
- 3 - Kookzone rechtsachter (1000W)/ met ovale buitenste kookzone (2000W)
- 4 - Kookzone rechtsvoor (1200W)

## 4.2.5 Bedieningspaneel (kookplaatknoppen)

### Draaiknoppen In-/uitschakelen Kookzone

- 1 - Draaiknop voor het selecteren van de kookzone linksvoor
- 2 - Draaiknop voor het selecteren van de kookzone links achteraan
- 3 - Draaiknop voor het selecteren van de kookzone rechts achteraan
- 4 - Draaiknop voor het selecteren van de kookzone rechtsvoor

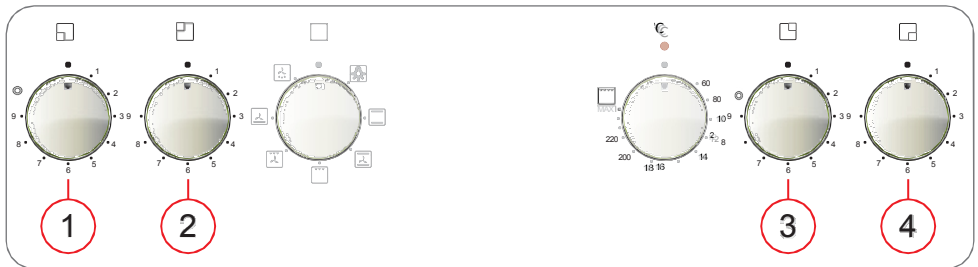


Fig. 4.5

## 4.2.6 Het kookproces starten

- 1 - Plaats de pan op de gewenste kookzone.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** De bodem van de pan en de kookplaat moeten schoon en droog zijn.

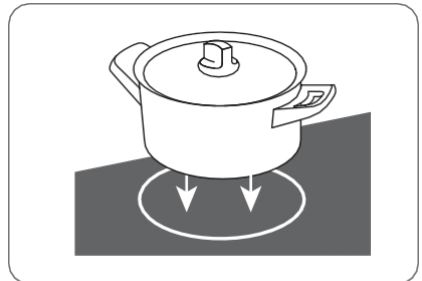


Fig. 4.6

- 2 - Draai de knop met de klok mee om de gewenste kookzone in te schakelen en stel het vermogensniveau in van 1 tot 9 (0, de kookzone is uitgeschakeld).

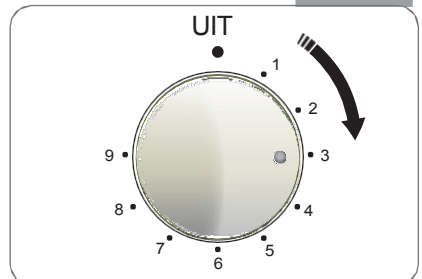


Fig. 4.7



**OPMERKING:** Meerdere kookzones kunnen tegelijkertijd gebruikt worden door aan de corresponderende knoppen te draaien.

## 4.2.7 Na het koken

Draai de knop tegen de klok in naar de "0" (UIT) positie om de gewenste kookzone uit te schakelen.

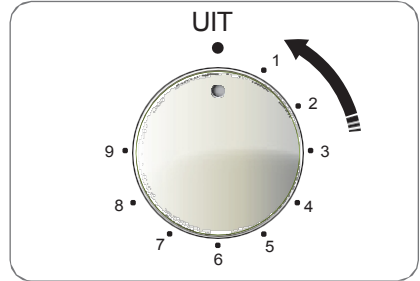


Fig. 4.8



**OPMERKING:** Als de kookplaat wordt uitgeschakeld met de elektrische hoofdschakelaar of als er een stroomstoring optreedt terwijl het apparaat in werking is (knop 1 tot 9), moet de volgende keer dat het apparaat wordt gebruikt de knop eerst terug naar de "0"-stand worden gedraaid, waarna de kookzone opnieuw wordt geactiveerd door de knop naar het gewenste kookniveau te draaien.



**LET OP:** Let op van heet oppervlakken

Het indicatielampje op het display geeft aan welke kookzone nog heet is. Dit schakelt uit zodra het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Kan ook gebruikt worden als energiebesparende functie als je meer potten wilt opwarmen en hiervoor de nog hete kookzone gebruikt.

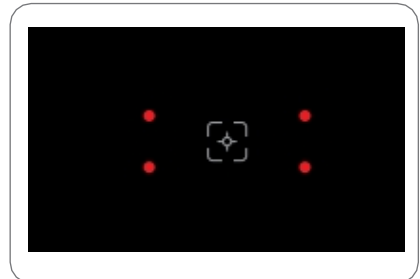


Fig. 4.9

## 4.2.8 Functie dubbele kookzone



**OPMERKING:** Zones 1 en 3 zijn beschikbaar voor de dubbele kookzone, zie (afb. ).

De dubbele kookzone heeft twee kookzones, één binnen en één buiten, die naast elkaar liggen. Het is mogelijk om alleen de binnenste zone (1) of beide zones (2) te gebruiken, afhankelijk van je behoeften.

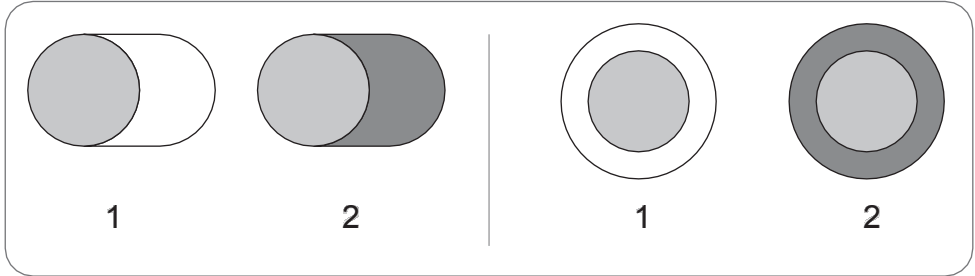


Fig. 4.10

### De dubbele kookzone in-/uitschakelen

- 1 - Om de dubbele kookzone in te schakelen, draait u de betreffende knop met de klok mee voorbij niveau "9" om de maximale kookintensiteit te bereiken die door de dubbele kookzone kan worden bereikt. Op het display verschijnt "=".
- 2 - Om de dubbele kookzone uit te schakelen, draait u de bijbehorende knop tegen de klok in naar niveau "9" of lager.

## 4.2.9 Automatisch uitschakelen

De automatische uitschakeling is een veiligheidsfunctie voor de kookplaat. Als je na het koken vergeet het apparaat uit te schakelen, schakelt het automatisch uit. De vooraf ingestelde uitschakeltijden voor de verschillende vermogensniveaus staan in de volgende tabel:

Vermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard kooktijd timer (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## 4.2.10 Garantie-instructies

### Kookadvies



**GEVAAR:** Wees voorzichtig bij het zeer snel verhitten van olie en vet. Bij zeer hoge temperaturen kunnen olie en vet zelfontbranden; dit is een ernstig brandgevaar.

- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie omdat de warmte niet ontsnapt.
- Gebruik alleen de nodige olie of vet om de bereidingstijd te verkorten.
- Begin het kookproces door een hoge temperatuur in te stellen, verlaag de temperatuur wanneer het voedsel de gewenste kooktemperatuur heeft bereikt.

Warmte-instelling	Doel
0	uitgeschakeld, gebruik van restwarmte
1 - 2	Smelten, verwarmen, warm houden
3 - 4	Langzaam koken, ontdooien en opwarmen
5 - 6	Smoren, zachtjes koken en braden van kleine hoeveelheden
7 - 8	Koken en braden van grote hoeveelheden
9	Bakken, koken tot het kookpunt

## 4.3 Gebruik van de oven

### 4.3.1 Voor het eerste gebruik

Deze multifunctionele oven combineert de voordelen van traditionele natuurlijke convectieovens met die van de modernste convectiemodellen in één apparaat. Het is een zeer veelzijdig apparaat waarmee je eenvoudig en veilig verschillende kookstanden kunt selecteren.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Voor gebruik moeten alle accessoires worden gereinigd met lauw water en een in de handel verkrijgbaar schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat hem dan ongeveer een half uur op leeg (230 °C) draaien en laat indien mogelijk de keukenramen open. Wanneer de oven voor de eerste keer wordt ingeschakeld, verspreidt hij onaangename geuren die worden veroorzaakt door productieresten zoals vetten, oliën of harsen. Na de aangegeven tijd is de oven klaar voor het eerste gebruik.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Wanneer u voedsel grilt of de draaispit gebruikt (alleen beschikbaar op sommige modellen), plaats dan de meegeleverde vetpan in het onderste rek om te voorkomen dat vloeistoffen en/of vet op de bodem van de oven druppelen. Gebruik voor alle andere soorten bereidingen nooit het onderste rek en plaats nooit iets op de bodem van de oven als deze in gebruik is, omdat dit het glazuur kan beschadigen. Plaats potten (pannen, aluminiumfolie, enz.) op het roosterrek dat in de ovenrails is geplaatst.

### 4.3.2 Geschikte potten, pannen en bakjes

**Voordat je het apparaat in gebruik neemt, moet je weten welke bakjes je in de oven kunt plaatsen.**

Aluminium bakplaten/vormen zorgen ervoor dat voedsel snel gaar wordt, omdat aluminium een materiaal is dat warmte snel absorbeert en over het hele oppervlak verdeelt.

Roestvrijstalen mallen zijn duurzamer dan aluminium mallen. Maar omdat het een harder en bestendiger materiaal is, warmen ze langzaam op en verspreidt de warmte zich niet zo snel over de hele mal.

Met pannen (die tegenwoordig nauwelijks meer worden gebruikt) kan voedsel gelijkmatig worden bereid, maar schoonmaken/onderhoud is ingewikkeld.

Vormen van glasporselein (voor hoge temperaturen) zorgen voor een goede garing.

Vormen van gehard glas (normaal glas zou barsten) zorgen voor een goede garing.

Speciale siliconen vormen die goed bakken garanderen, gemakkelijk af te wassen zijn en in vele vormen verkrijgbaar zijn, zijn bijzonder geschikt voor taarten en gebak.

Ovenpapier wordt gebruikt om te voorkomen dat het voedsel aan de bak blijft plakken. Het is raadzaam om de 220 °C niet te overschrijden, omdat boven deze temperatuur het voedsel besmet kan raken met ongewenste stoffen.



**OPMERKING:** Sleep geen pannen over de bodem van de oven, want dit kan het glazuur beschadigen.

### 4.3.3 Ovelementen

HS2200-26

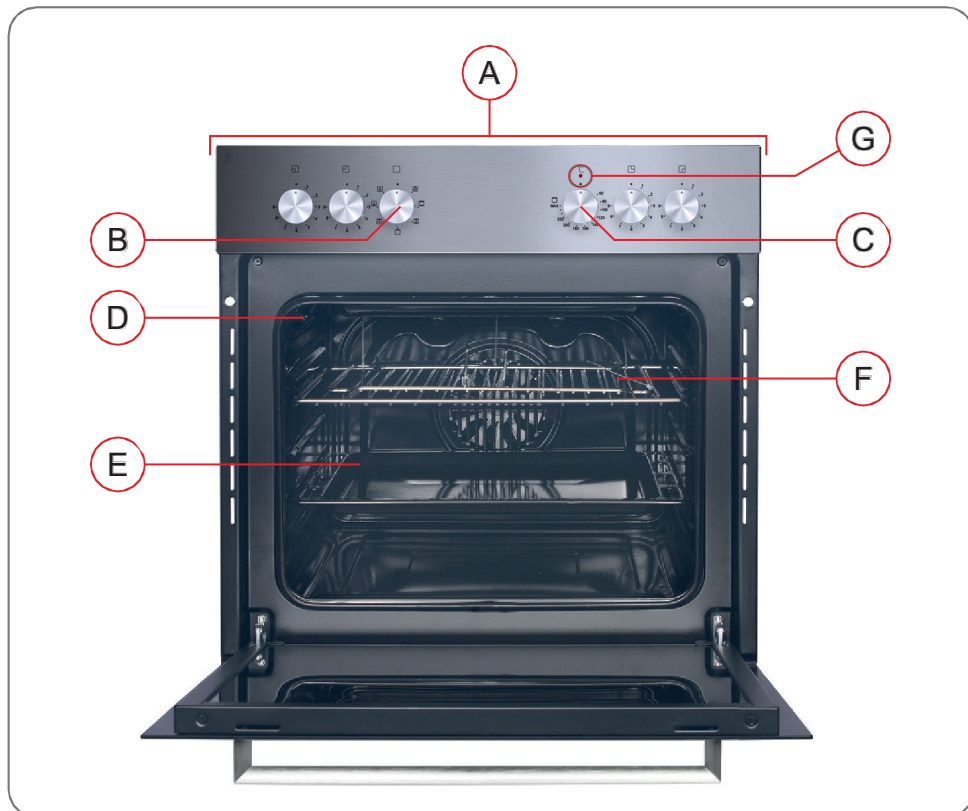


Fig. 4.11

- A - Bedieningspaneel
- B - Draaiknop om de kookstand te selecteren
- C - Draaiknop voor het selecteren van de kooktemperatuur
- D - Ovenlamp
- E - Vet de pan in
- F - Grillrooster
- G - Controlelampje oven ingeschakeld

### 4.3.4 Bedieningspaneel (ovenknoppen)

Draaiknop voor het in- en uitschakelen van de oven en draaiknop voor het selecteren van de kookstand

B - Draaiknop om de kookstand te selecteren

C - Draaiknop voor het selecteren van de kooktemperatuur

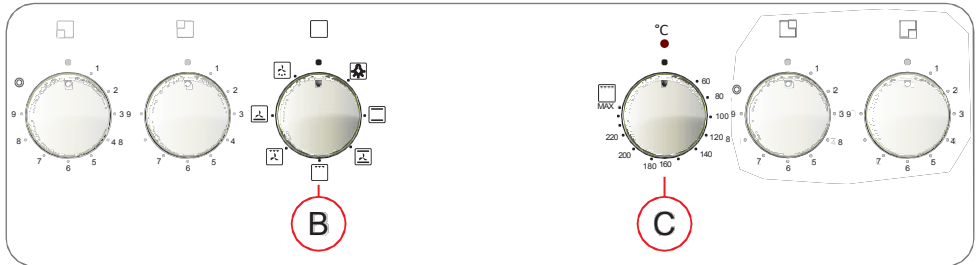


Fig. 4.12

### 4.3.5 Kookfuncties

Draaiknop om de kookstand te selecteren

Draai aan de bedieningsknop (B) om de kookfunctie te selecteren.

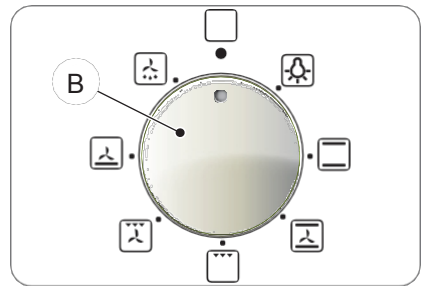


Fig. 4.13

Thermostaatknop

Draai aan de regelknop (C) om de gewenste temperatuur in te stellen.

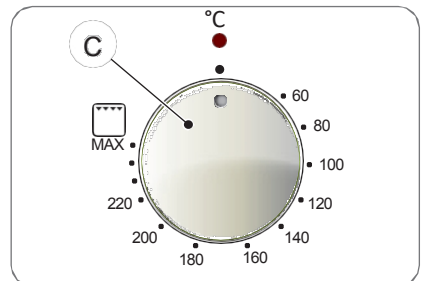


Fig. 4.14












**OPMERKING:** De instellingen kunnen ook tijdens het gebruik worden gewijzigd.



**OPMERKING:** De knoppen zijn draaiknoppen.


Functie Draaiknop (B)	Beschrijving	Aanbevolen temperatuur (°C) Draaiknop (C)
	<p><b>Verlichting</b></p> <p>Zet de draaiknop (B) op het bijbehorende symbool om het licht in te schakelen. Het lampje verlicht de oven en blijft branden als een van de verwarmingselementen van de oven aan is.</p>	
	<p><b>Statisch</b>, onderwarmte en bovenwarmte door convectie.</p> <p>In deze instelling zijn de bovenste en onderste verwarmingselementen ingeschakeld. Dit is de klassieke, conventionele oven, geperfectioneerd om de warmteverdeling te verbeteren en het energieverbruik te verlagen. De convectieoven is nog steeds onovertroffen als het gaat om het bereiden van gerechten zoals kool met ribbetjes, kabeljauw op Spaanse wijze, stokvis op Ancona wijze, malse kalfskoteletten met rijst, enz. Er worden ook uitstekende resultaten verkregen bij het bereiden van kalfs- of rundvleesgerechten (stoofpot, stoofpotten, goulash, wild, ham, enz.) die langzaam moeten stoven. Gebruik bij het koken in de convectiemodus slechts één vetpan of grillrooster tegelijk, anders wordt de warmte ongelijk verdeeld. Door de verschillende hoogtes te gebruiken, kunt u de warmte-intensiteit verdelen over het bovenste en onderste deel van de oven.</p>	tussen 60 °C en max.
	<p><b>Circulerende lucht</b>, onder- en bovenwarmte, snel garen.</p> <p>De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld en zorgen voor een constante en gelijkmatige warmteverdeling in de hele oven. Deze stand wordt vooral aanbevolen voor het snel bereiden van voorverpakt voedsel (omdat voorverwarmen niet nodig is), zoals bevroren voedsel of voorgekookt voedsel. De beste resultaten bij het koken met convectiemodus worden bereikt wanneer slechts één rek wordt gebruikt (het tweede van onderen), zie "Gidstabel met kooktijden".</p>	tussen 60 °C en max.
	<p><b>Grill</b></p> <p>Het middelste bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld. In de functie "Grill" wordt de stralingswarmte van het krachtige bovenste verwarmingselement op het te grillen voedsel gericht. U kunt de "Grill"-functie gebruiken voor malse stukken vlees, steaks, koteletten, worstjes, vis, kaastoast en andere snel bereide gerechten. Bak met gesloten ovendeur. Verwarm het grillrooster 3 minuten voor voor de beste resultaten. Dit behoudt de natuurlijke sappigheid van steaks, ribbetjes, enz. voor een betere smaak. Plaats het grillrooster in een van de twee bovenste rekken.</p>	tussen 60 °C en max.

	<p><b>Rooster voor circulatielucht</b></p> <p>De bovenste verwarmingsweerstand worden samen met de ventilator ingeschakeld. Deze combinatie van functies verhoogt de effectiviteit van de eenrichtingswarmtestraling van de verwarmingselementen door middel van geforceerde luchtcirculatie door de hele oven. Dit voorkomt dat het voedsel aan de oppervlakte verbrandt en zorgt ervoor dat de warmte direct in het voedsel dringt. Uitstekende resultaten worden bereikt met vlees- en groentekebabs, worsten, lamskoteletten, kip in hete saus, kwartels, varkenskoteletten, enz.</p> <p>Gaar het voedsel in de "convectiegrill" module met de ovendeur dicht. Deze modus is ook ideaal voor het bereiden van vissteaks zoals zwaardvis, gevulde inktvis, enz.</p>	<p>tussen 60°C en 200°C</p>
	<p><b>Convectie bodemwarmte, langzaam garen</b></p> <p>Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Geschikt voor pizza, gebak, cake en niet-droge desserts op de bakplaat of in vormen. Er worden ook zeer goede resultaten bereikt bij het koken met bodemwarmte. Het is raadzaam om de bakplaat op een lage stand te zetten.</p>	<p>tussen 60°C en 220°C</p>
	<p><b>Ontdooien</b></p> <p>De ventilator onderin de oven circuleert lucht op kamertemperatuur rond het te ontdooien voedsel. Deze stand wordt aanbevolen voor het ontdooien van alle soorten voedsel, vooral delicaat voedsel dat geen warmte nodig heeft, zoals: ijstaarten, roomtoetjes, fruittaarten. Door de ventilator te gebruiken, wordt de ontdooitijd gehalveerd.</p>	<p>tussen 40°C en 60°C</p>

### 4.3.6 Kookmethodes

Om de oven in te schakelen en te gebruiken, zet u de keuzeknop voor de kookstand (B, afb.) in de gewenste stand en past u de temperatuur aan met de thermostaatknop (C, afb. ), het indicatielampje van de oven gaat branden....


Om de oven uit te schakelen, draait u beide knoppen naar stand "0", het controlelampje van de oven wordt uitgeschakeld.

	<p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.</p> <p>Nadat de oven voldoende is afgekoeld, kun je met een vochtige doek en wat afwasmiddel kalk- en watervlekken verwijderen, evenals vetspatten en vet. Droog de oven na het schoonmaken met een zachte doek.</p>
---	--

#### Buitenventilatiesysteem

Om de buitenkant van het apparaat te koelen, is dit model uitgerust met een ventilator die automatisch wordt ingeschakeld als de oven heet is.

Als de ventilator aan staat, voel je een luchtstroom tussen de ovendeur en het bedieningspaneel.

	<p><b>OPMERKING:</b> Als het koken klaar is, blijft de ventilator aan totdat de oven voldoende is afgekoeld.</p>
---	--


## 4.3.7 Garantie-instructies

De oven heeft een groot aantal kookstanden waarmee je elk gerecht perfect kunt bereiden.

Het volgende zijn slechts algemene richtlijnen en kunnen variëren afhankelijk van persoonlijke ervaringen.


### Voorverwarmen

Als de oven voorverwarmd moet worden (meestal bij het bereiden van gistgerechten), kan de

"convectie" stand  gebruikt worden om de gewenste temperatuur zo snel mogelijk te bereiken en energie te besparen. Nadat de gerechten in de oven zijn geplaatst, kan de juiste kookstand worden geselecteerd.

### Koken op verschillende rekken

Als je gerechten op verschillende schapniveaus wilt bereiden, gebruik dan de stand

"convectiegrill" , waarmee je op 3 rekken tegelijk kunt koken (1e, 3e en 5e van hieronder); enkele voorbeelden zijn te vinden in de "Richttabel voor kooktijden".

### De modus "Recirculatie" gebruiken

Functioneel, snel en praktisch voor wie voorverpakte producten (zoals diepvriesproducten of voorgekookt voedsel) samen met ander voedsel gebruikt. Je vindt enkele voorbeelden in de "Tabel met kooktijden".

### Gebruik van de modus "Grill"

Gebruik de stand "Grill" en plaats het te grillen voedsel in het midden van het grillrooster (3e of 4e plank) inbrengen van onderaf), omdat alleen het middelste deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.

Gebruik het onderste rek (1e van onderen) en plaats de bijgeleverde vetopvangbak om het vet op te vangen en te voorkomen dat het op de bodem van de oven druppelt. Als je deze stand gebruikt, raden we aan om de thermostaat op de hoogste stand te zetten. Dit betekent echter niet dat er geen lagere temperaturen gebruikt kunnen worden door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

### De modus "convectiegrill" gebruiken

Deze stand is erg handig om gerechten snel te bereiden, omdat je door de warmteverdeling niet alleen het oppervlak maar ook de onderkant kunt bruinen. Zo kun je bijvoorbeeld gerechten aan het einde van het koken bruin laten kleuren en pasta gratineren.

Wanneer je deze standen gebruikt, schuif je het grillrooster in het 2e of 3e rooster van de oven (vanaf de onderkant). Gebruik het onderste rek (1e van onderen) en plaats de bijgeleverde vetpan om het vet op te vangen en te voorkomen dat het op de bodem van de oven druipt. Enkele voorbeelden worden gegeven in de "Gids voor bereidingstijden".

We raden aan om de thermostaat in te stellen op 200 °C omdat dit de meest effectieve manier is om het grillrooster te gebruiken dat gebruik maakt van de infraroodstralen. Dit betekent echter niet dat lagere temperaturen niet gebruikt kunnen worden door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.



**OPMERKING:** Over het algemeen worden bij gebruik van de modus "**convectiegrill**" de beste resultaten verkregen wanneer het grillrooster in de onderste rekken wordt geschoven. Om te voorkomen dat vet en olie op de bodem van de oven druipen, plaatst u een vetopvangbak in het eerste rek (vanaf de bodem) van de oven.

**OPMERKING:** Voeg water toe aan de vetpan om te voorkomen dat er te veel rook ontstaat in de oven tijdens het bakken.



**OPMERKING:** De oven mag alleen worden voorverwarmd als dit in het recept of in de "Gaartijdenwijzer" wordt gegeven. Het opwarmen van de lege oven verbruikt veel energie. Dus als je verschillende cakes of pizza's achter elkaar bakt, kun je veel energie besparen omdat de oven al is opgewarmd.



**OPMERKING:** Gebruik bakjes met een donkere siliconencoating of geëmailleerde bakjes, omdat deze een goede warmtegeleiding hebben.



**LET OP:** Als je bakpapier gebruikt, zorg er dan voor dat het geschikt is voor hoge temperaturen.



**OPMERKING:** Bij het bereiden van grote stukken vlees of gebak wordt er een grotere hoeveelheid stoom geproduceerd in de oven, waardoor er zich condens kan vormen in de ovendeur. Dit is een normaal verschijnsel dat de werking van het apparaat niet beïnvloedt. Droog de ovendeur en het glas na het koken.




**OPMERKING:** Tegen het einde van de kooktijd kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van de kooktijd uitschakelen om de opgeslagen warmte te gebruiken en zo energie te besparen.



### 4.3.8 "Gidstabel met kooktijden".



**OPMERKING:** De waarden in deze tabel zijn indicatief en kunnen variëren afhankelijk van smaak en persoonlijke ervaring.

Draaiknop voor het selecteren van de kookstand (B)	Voedsel	Gewicht (in kg)	Inbrengpositie (vanaf de vloer)	Voorverwarmen (minuten)	De thermostaatknop instellen (C)	Kooktijd (minuten)
 <b>Natuurlijke convectie</b>	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfsvlees of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Geroosterd varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (zanddeeg)	-	3	15	180	15-20
	Shortcrust taarten	1	3	15	180	30-35
 <b>Grill</b>	Tong en sepia	1	4	5	Max	8-10
	Inktvis en scampispiesjes	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	10-15
	Kalfssteak	1	4	5	Max	15-20
	Kotelet	1	4	5	Max	15-20
	Hamburg	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
Toast	-	4	5	Max	2-3	
 <b>Ontdooien</b>	Alle diepvriesproducten					

 <b>Rooster voor circulatieluc ht</b>	Gegrilde kip	1.5	3	5	200	55-60
	Inktvissen	1.5	3	5	200	30-35
	Met roterend spit (indien aanwezig)					
	Kalfsspek	1.5	-	5	200	70-80
	Geroosterde kip aan het spit	2	-	5	200	70-80
	Geroosterde kip van het spit + geroosterde aardappelen	1.5	-	5	200	70-75
	Lam aan het spit	1.5	-	5	200	70-80

 <b>Circulerende lucht</b>	Diepvries					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Taart met courgettes en rivierkreeftjes	0.4	2	-	200	20
	Spinazietaart	0.5	2	-	220	30-35
	Gehakt	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Roulades	0.4	2	-	180	20-25
	Stukjes kip	0.4	2	-	220	15-20
	Gebraden kalfsvlees of rundvlees	1	1	10	180	25-30
	Kip	1	2/3	10	220	60-70
	Voorgekookt voedsel					
	Kippenvleugeltjes	0.4	2	-	200	20-25
	Vers voedsel					
	Koekjes (zanddeeg)	0.3	2	-	200	15-18
	Vruchtentaart	0.6	2	-	180	45
Kaasroomsoes	0.2	2	-	210	10-12	
 <b>Bodemver warming met convectie</b>	Pizza	0.5	3	15	220	15-20

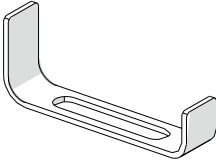


**OPMERKING:** Over het algemeen worden bij gebruik van de modus "**convectiegrill**" de beste resultaten verkregen wanneer het grillrooster in de onderste rekken wordt geschoven. Om te voorkomen dat vet en olie op de bodem van de oven druipen, plaatst u een vetopvangbak in het eerste rek (vanaf de bodem) van de oven.

**OPMERKING:** Voeg water toe aan de vetpan om te voorkomen dat er te veel rook ontstaat in de oven tijdens het bakken.

## 5 INSTALLATIE

### 5.1 Accessoires lijst

Artikel	Afbeelding
<p>Montagebeugel (zak meegeleverd - de vorm van de beugel kan variëren afhankelijk van het model). Afdichtband (voorgemonteerd).</p>	

### 5.2 Voorbereidend werk

#### 5.2.1 Veiligheidsinstructies voor installatie

Voordat u de kookplaat en oven installeert:



**LET OP:** Voordat u onderhoud, reiniging of afstelling uitvoert, moet het apparaat worden losgekoppeld van de netvoeding.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Installeer de units alleen op een geschikte locatie.



**BELANGRIJKE OPMERKING: Zorg ervoor** dat de installatieruimte vlak en waterpas is en dat er zich geen structurele obstructies bevinden in de ruimte die nodig is voor de installatie.



**BELANGRIJKE OPMERKING: Zorg ervoor** dat de materialen naast de installatieruimte hittebestendig zijn.



**BELANGRIJKE OPMERKING: Zorg ervoor** dat de installatie wordt uitgevoerd volgens alle veiligheidsvoorschriften en -normen.



**BELANGRIJKE OPMERKING: Zorg ervoor** dat een geschikte schakelaar waarmee de hoofdvoeding volledig kan worden uitgeschakeld, wordt opgenomen in de bedrading en wordt geplaatst in overeenstemming met de plaatselijke voorschriften met betrekking tot bedrading....





**BELANGRIJKE OPMERKING: Zorg ervoor** dat de stroomonderbreker van een goedgekeurd type is en een contactscheiding van 3 mm op alle polen garandeert (of in alle actieve geleiders [fase] als de plaatselijke bedravingsvoorschriften deze afwijking van de vereisten toestaan).




**BELANGRIJKE OPMERKING:** De werkschakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor de gebruiker nadat de units geïnstalleerd zijn.





 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Neem bij twijfel contact op met de bouwinstantie voor informatie over de plaatselijke voorschriften.


 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Gebruik hittebestendige, gemakkelijk schoon te maken oppervlakken (bijv. keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.


 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Zorg ervoor dat de Netkabel niet via de deuren of laden van keukenkastjes lopen.


 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Zorg ervoor dat er een constante stroom frisse lucht is van de kastopening naar de onderkant van de units.

 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Het apparaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Installeer het apparaat nooit zelf.  
De fabrikant is op geen enkele manier aansprakelijk voor schade aan mensen, dieren of eigendommen als gevolg van onjuiste installatie.


 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Het apparaat (oven/kookplaat) mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, omdat vocht de elektronica kan beschadigen.

 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Het apparaat (oven/kookplaat) moet zo worden geïnstalleerd dat de warmte effectief wordt afgevoerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.  
Zorg voor een constante toevoer van frisse lucht onder de kookplaat. Zorg voor een constante toevoer van verse lucht achter de oven.


 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Gebruik geen stoomreiniger.

 **BELANGRIJKE OPMERKING:** De glaskeramische kookplaat moet worden aangesloten op een voedingsbron met een totale impedantie van minder dan 0,427 ohm. Neem indien nodig contact op met uw stroomleverancier voor impedantie-informatie.

## Voordat u de bevestigingsbeugels van de kookplaat bevestigt

 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Voordat de bevestigingsbeugels worden bevestigd, moet het toestel op een stabiele, gladde ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Til de unit niet op aan de uitstekende knoppen.

## Regeling van de positie van de kookplaatsteun

 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Zet de kookplaat na installatie vast op het werkblad door de vier bevestigingsbeugels aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven.

## 5.3 Instructies voor het installeren van de kookplaat

### 5.3.1 Afmetingen werkbladuitsparing

Snijd het werkblad uit volgens de afmetingen op de tekening. Voor installatie en gebruik moet een minimale afstand van 50 mm (X) worden aangehouden rond de uitsparing, zoals aangegeven in de illustratie.

Gebruik een hittebestendig materiaal om vervormingen van het werkblad door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Gebruik de afdichtingstape zoals afgebeeld.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** het materiaal van het werkblad moet geïmpregneerd hout of een ander isolerend materiaal zijn.

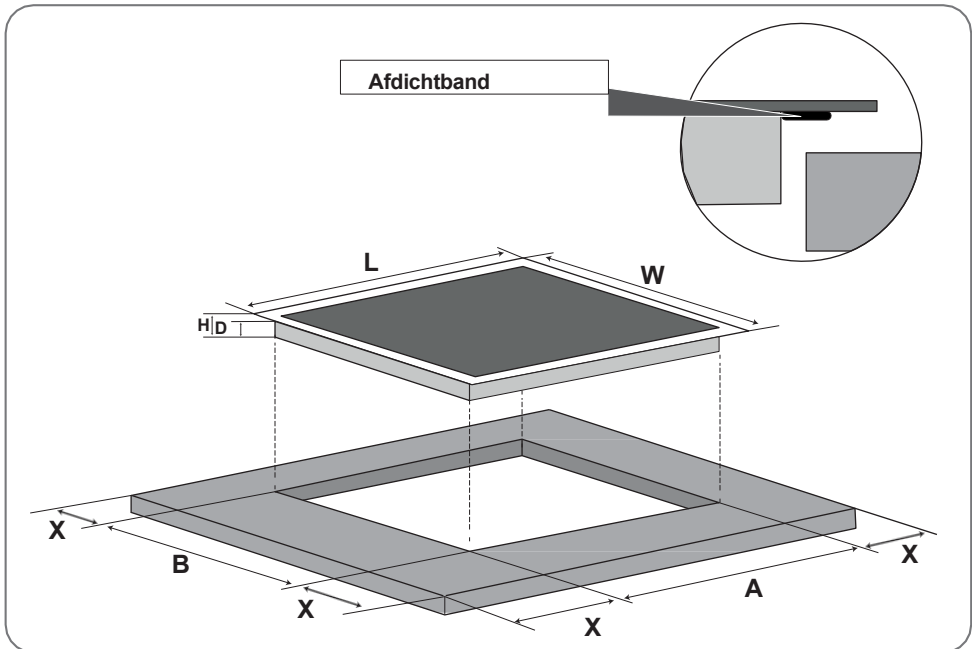


Fig. 5.1

Model	L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HS2200-26	590	520	50	46	560	490	minstens 50



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Zorg ervoor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.

Zorg ervoor dat de kookplaat altijd in perfecte staat is.

## 5.3.2 Montagehandleiding

### Belangrijk:

De afstand tussen de onderkant van de kookplaat en de bovenkant van een meubelstuk of apparaat (3) eronder moet **minstens 50 mm** zijn.



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd, zorg er dan voor dat de oven geventileerd is.

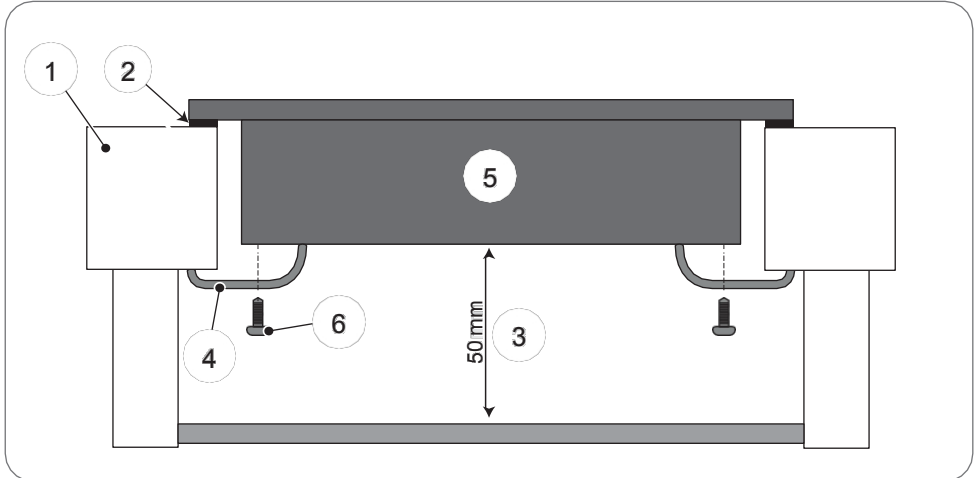


Fig. 5.2

- 1) - Werkblad
- 2) - Afdichtband
- 3) - Minimale afstand
- 4) - Hanger
- 5) - Elektrische kookplaat
- 6) - Schroeven

### Fasen van installatie

- 1) - Verwijder de beschermfolie van de voorgesimoneerde afdichtingstape (2).
- 2) - Plaats de kookplaat (5) in de uitsparing van het werkblad en druk deze licht aan.
- 3) - Bevestig de vier montagebeugels (4) aan de onderkant van de kookplaat (5) met de schroeven (6).



**LET OP:** Oefen geen druk uit op de kookplaat om beschadiging te voorkomen.

De beugels zitten in een meegeleverd zakje. Pas de positie van de beugels aan de verschillende diktes van het werkblad aan.

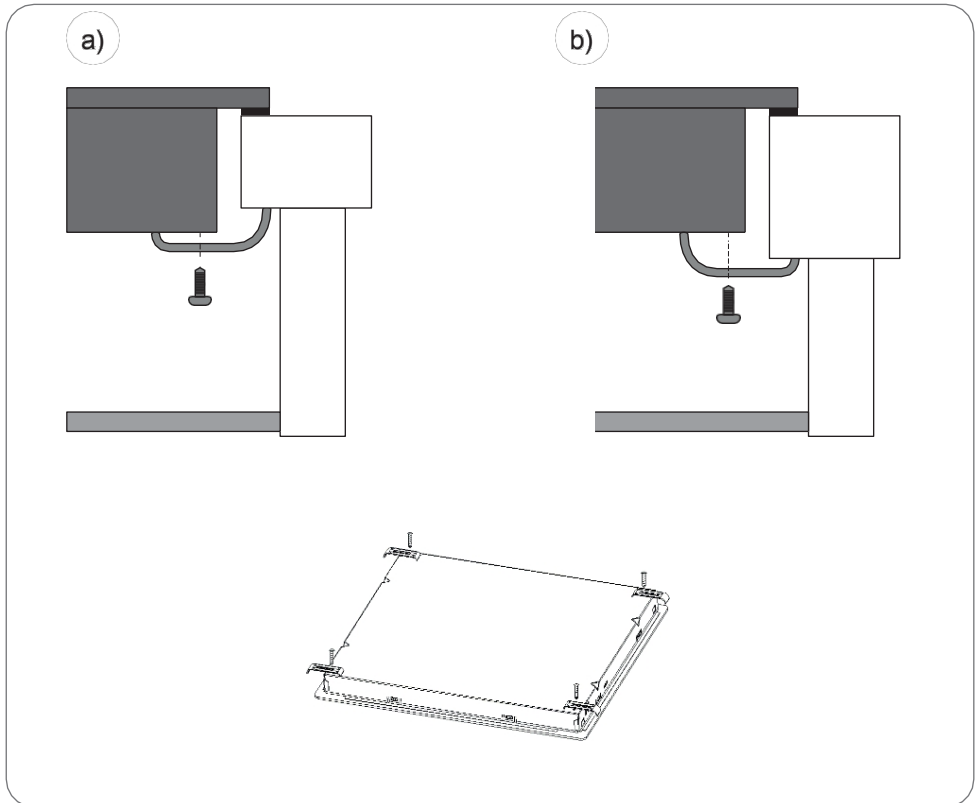



Fig. 5.3


a) - Versie 1


b) - Versie 2



**OPMERKING:** De afmetingen van de uitsparing voor het werkblad vindt u in de vorige tabel.  
Rubriek "Afmetingen van de uitsparing voor het werkopervlak".

 **BELANGRIJKE OPMERKING:** Zorg ervoor dat de kookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn.  
Zorg ervoor dat de kookplaat altijd in perfecte staat is.

 **BELANGRIJKE OPMERKING:** De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en meubels die erboven worden geplaatst, moet minstens 760 mm bedragen.

 **BELANGRIJKE OPMERKING:** De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en een afzuigkap moet minstens 650 mm zijn.

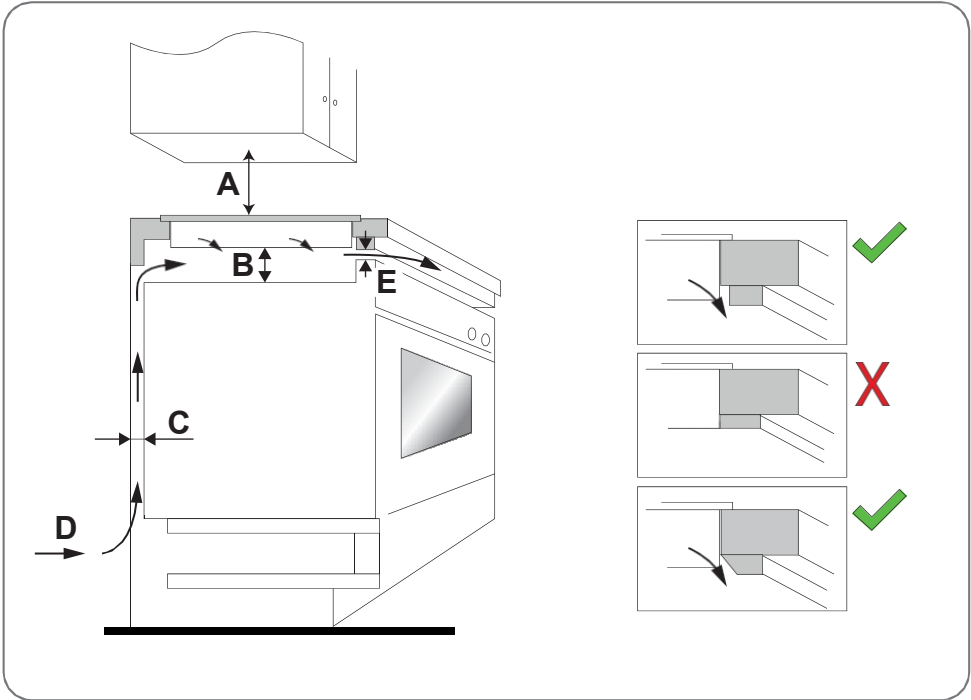


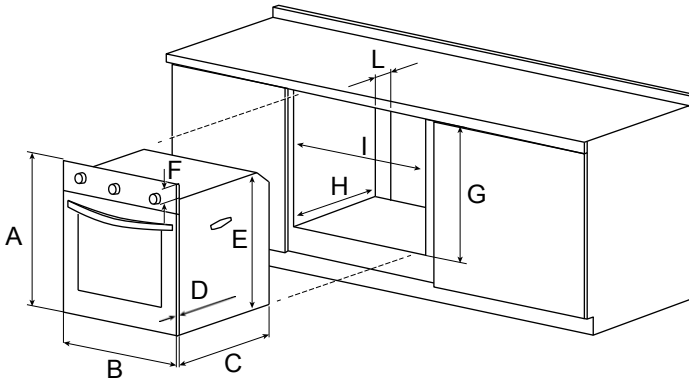
Fig. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (minimale afstand tot meubelstuk)	50 (minimum)	20 (minstens)	Luchtinlaat	Luchtuitlaat minstens 5 mm
650 (minimumafstand vanaf de motorkap van de afzuigkap)				

## 5.4 Instructies voor het installeren van de oven

### 5.4.1 Afmetingen van de inbouwopening

Voor een goede werking van het inbouwapparaat moet de kast waarin het wordt geïnstalleerd geschikt zijn. De volgende illustratie toont de maatopening voor installatie onder het werkblad of in een wandkast.



#### HS2200-26

- A) - 594 mm
- B) - 594 mm
- C) - 498 mm
- D) - 21 mm
- E) - 577,2 mm
- F) - 16,8 mm
- G) - 595 mm
- H) - 570 mm
- I) - 565 mm (minimaal)
- L) - 45 mm

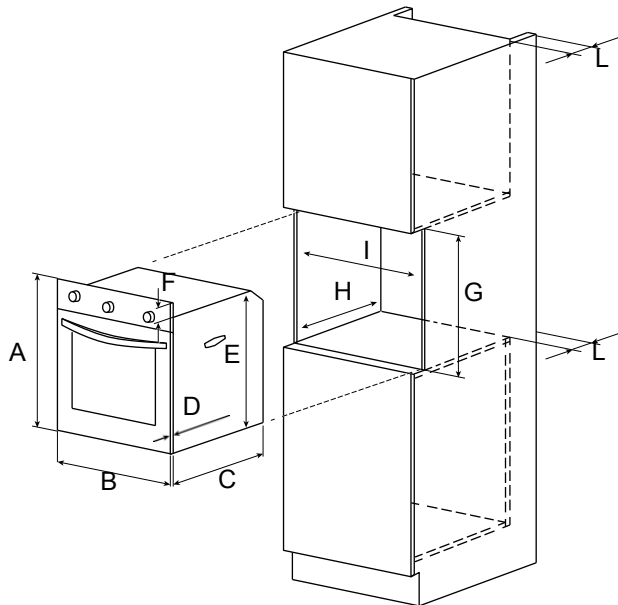


Fig. 5.5



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Voor voldoende ventilatie moet het achterpaneel van de kast worden verwijderd. Het is beter om de oven zo te installeren dat hij op twee houten latten rust. Als de oven op een doorlopend vlak oppervlak staat, moet er aan de achterkant een opening zijn van minstens 45×560 mm.

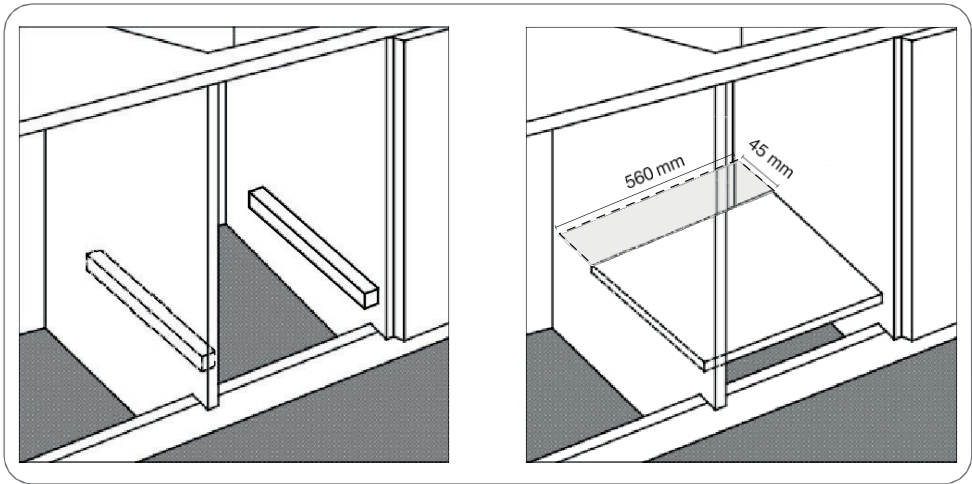


Fig. 5.6

Om de oven aan de kast te bevestigen, opent u de ovendeur en bevestigt u hem door de 2 schroeven in de 2 gaten aan de rand van het frame te steken.

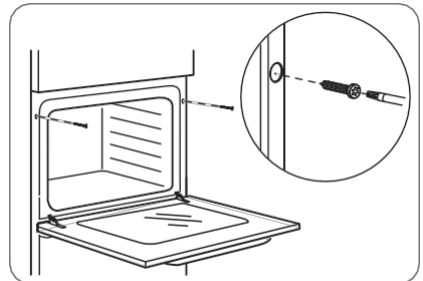


Fig. 5.7



**ATTENTIE:** Alle onderdelen die beschermen tegen direct contact en de geïsoleerde onderdelen moeten zo worden bevestigd dat ze niet zonder gereedschap kunnen worden verwijderd.










Zorg er in overeenstemming met de huidige veiligheidsvoorschriften voor dat er geen direct contact mogelijk is met de elektrische onderdelen na het installeren van de oven.






**BELANGRIJKE OPMERKING:** aangrenzende meubelwanden moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal, vooral meubels met gelamineerde houten panelen moeten aan elkaar worden bevestigd met lijmen die bestand zijn tegen temperaturen tot 100 °C.

## 5.5 Het apparaat aansluiten op het lichtnet

Voordat u het apparaat (oven/kookplaat) aansluit op het lichtnet, moet u controleren of:

- |   |   |
|---|---|
|    | <p><b>GEVAAR:</b> Gebruik geen adapters, verloopstukken of aftakkingen om het apparaat op het lichtnet aan te sluiten, aangezien dit oververhitting en brand kan veroorzaken. Als het gebruik hiervan niet vermeden kan worden, vergeet dan niet om alleen adapters en verlengsnoeren te gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen; overschrijd nooit de maximale stroomsterkte die staat aangegeven op de enkelvoudige/meervoudige adapter of het verlengsnoer.</p> <p>Het netsnoer mag nooit in contact komen met hete onderdelen en moet zo gelegd worden dat de temperatuur nergens hoger wordt dan 50°C. Bescherm het netsnoer indien nodig met een geschikte isolerende hoes.</p> |
|    | <p><b>ATTENTIE:</b> Elke aanpassing aan het elektrische systeem van het huis mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.</p> <p>Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, moet het stopcontact worden vervangen door een geschikt model. Deze aanpassing mag UITSLUITEND door een gespecialiseerde technicus worden uitgevoerd. De technicus moet er ook voor zorgen dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact geschikt is voor het vermogen dat door het apparaat wordt opgenomen.</p>  |
|    | <p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> De installatie en elektrische aansluiting moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.</p>  |
|    | <p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> Controleer samen met een vakman of het elektrische systeem van het huis geschikt is voor het vermogen dat het apparaat nodig heeft. Het typeplaatje van het apparaat mag nooit worden verwijderd.</p>  |
|   | <p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> De voeding naar de unit moet worden aangesloten via een enkelpolige stroomonderbreker/contactoer en in elk geval in overeenstemming met de geldende plaatselijke voorschriften.</p>  |
|  | <p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd. Als het netsnoer beschadigd is of vervangen moet worden, mag de vervanging alleen worden uitgevoerd door een gespecialiseerde technicus met geschikte apparatuur om ongelukken te voorkomen.</p>  |
|  | <p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> Als de eenheid rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een eenpolige scheider/contactoer worden geïnstalleerd met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten.</p>  |
|  | <p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is uitgevoerd en in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften.</p>   |
|  | <p><b>BELANGRIJKE OPMERKING:</b> Het netsnoer van het apparaat moet worden aangesloten op een geschikt geaard stopcontact. Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerde elektricien om de aarding te controleren.</p>  |



-  **BELANGRIJKE OPMERKING:** De kabel mag geen bochten of krimpen hebben.
-  **BELANGRIJKE OPMERKING:** Stekker en stopcontact moeten gemakkelijk toegankelijk zijn.
-  **BELANGRIJKE OPMERKING:** Ovens met een driepolige netkabel zijn ontworpen voor gebruik met wisselstroom. De geleider voor de aarding van het apparaat is geelgroen.

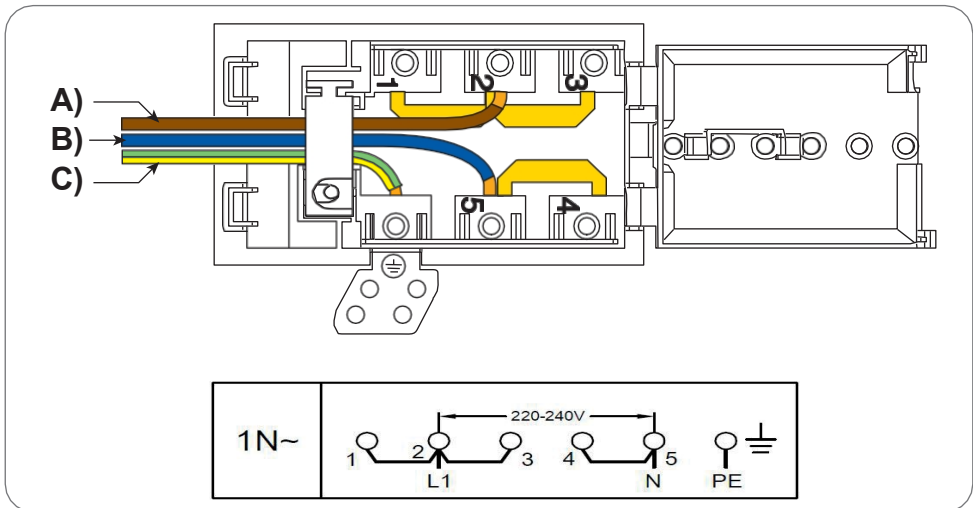
**De oven aansluiten op het aansluitingsbord:**

- 1) - Druk met een schroevendraaier op de openingslijpjes van de afdekking van het aansluitingsbord.
- 2) - Verwijder de schroef van het aansluitingsbord.
- 3) - Steek de draden in de juiste aansluiting en draai de schroef vast om de draad vast te zetten.  
**Gebruik koperen jumpers voor eenfasige of tweefasige stroom zoals aangegeven in de onderstaande afbeeldingen.**
- 4) - Bevestig de kabelbevestigingen en sluit de klep van het aansluitingsbord.

**De voeding moet 220-240V~/380V-415V~ 50 Hz zijn. Voor elektrische fornuizen moet de zekering minstens 45A zijn.**

**Enkelfasige aansluiting**

- A) - Fase
- B) - Neutraal
- C) - Aarding



**Fig. 5.8**

**Tweefasige aansluiting**

- A) - Fase
- B) - Neutraal
- C) - Aarding

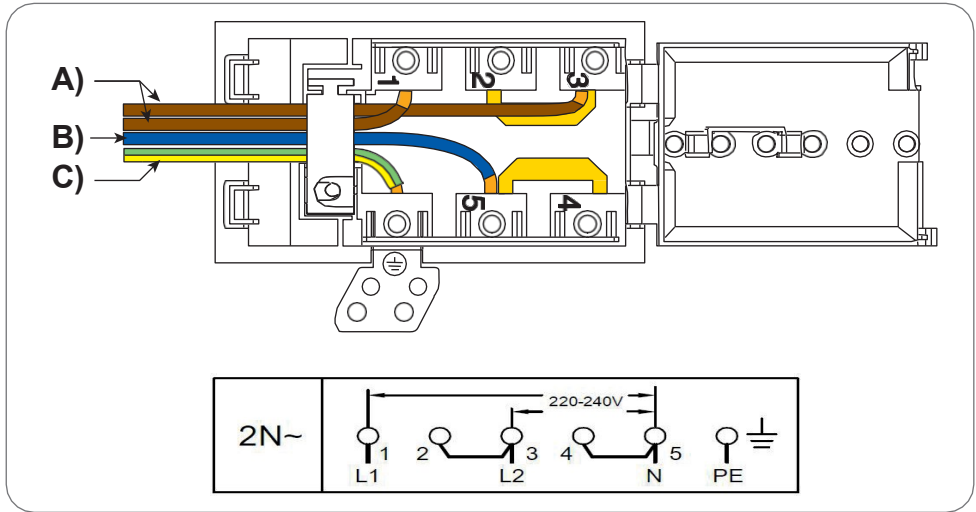


Fig. 5.9

**Driefasige aansluiting**

- A) - Fase
- B) - Neutraal
- C) - Aarding

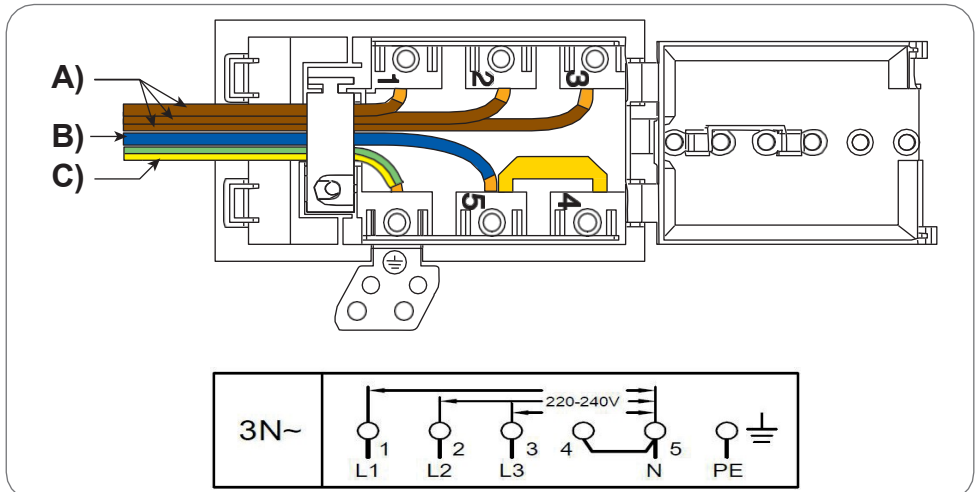


Fig. 5.10



**BELANGRIJKE OPMERKING:** De voedingskabel moet worden aangesloten volgens de instructies in de onderstaande tabel.

Kabeldoorsnede (mm <sup>2</sup> ) Verbindingsmethode	L1	L2	L3	N	E
<b>1N~</b> (eenfasig)	Min 6	-	-	Min 6	Min 6
<b>2N~</b> (tweefasig)	Min 2,5	Min 2,5	-	Min 6	Min 6
<b>3N~</b> (driefasig)	Min 2,5	Min 2,5	Min 2,5	Min 6	Min 6

Installeer een geschikte stekker die overeenkomt met de belasting die staat aangegeven op het typeplaatje van de unit.

De kookplaat aansluiten op de oven

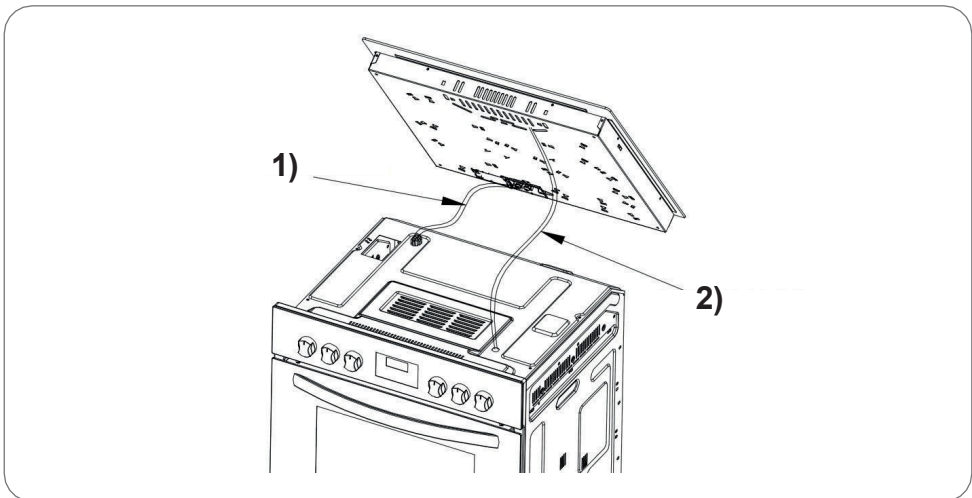



Fig. 5.11


- 1) - Netkabel
- 2) - Aansluitkabel voor kookplaatknoppen

## 6 ONDERHOUD

### 6.1 Reiniging en onderhoud van de kookplaat

Zorg ervoor dat de kookplaat is uitgeschakeld voordat u onderhoud of schoonmaakwerkzaamheden uitvoert

Op:	Type interventie:	<b>BELANGRIJKE OPMERKINGEN</b> 
Dagelijkse vervuiling van de glaskeramische kookplaat (vingerafdrukken, vlekken door voedsel, enz.) of ongezoete vloeistoffen op de glaskeramische kookplaat).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. schakel de stroomtoevoer naar de kookplaat uit.</li>   <li>2. Breng een elektrische kookplaatreiniger aan op de glaskeramische kookplaat terwijl deze nog warm is (niet heet!).</li>   <li>3. Veeg af met een vochtige doek en droog met een schone doek of keukendoek.</li>   <li>4. Schakel de voeding naar de kookplaat weer in.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Als de kookplaat is uitgeschakeld, is de indicator "heet oppervlak" niet aanwezig, maar de kookzone kan nog heet zijn! Wees daarom altijd zeer voorzichtig.</li>   <li>• Vermijd het gebruik van sponzen, nylon schrapers en agressieve/schurende schoonmaakmiddelen omdat deze krassen kunnen maken op het glazen blad. Controleer altijd het etiket van het reinigingsmiddel of schuursponsje om zeker te zijn van ervoor zorgen dat ze geschikt zijn.</li>   <li>• Laat nooit wasmiddelresten achter op de kookplaat, het glas kan hierdoor vlekken krijgen.</li> </ul>

Op:	Type interventie:	<b>BELANGRIJKE OPMERKINGEN</b> 
<p>Morsen van kokende vloeistoffen en morsen van opgeloste suiker op de Glaskeramische plaat</p>	<p>Verwijder deze spatten altijd onmiddellijk met een vismes, spatel of schraper die geschikt is voor glaskeramische kookplaten, maar wees Wees voorzichtig wanneer de kookzones nog heet zijn:</p> <p>Koppel de kookplaat los van de voeding door de stekker uit het stopcontact te trekken.</p> <p>2. onzuiverheden of spatten van overgekookt voedsel in het koude gedeelte van de kookplaat schrapen.</p> <p>Veeg gemorst of te gaar eten op met een doek of keukendoek.</p> <p>Voer de stappen 2 tot 4 uit voor de bovenstaande "Dagelijkse vervuiling van de glaskeramische kookplaat".</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder vlekken veroorzaakt door opgelost en suikerhoudend voedsel of te gaar voedsel, zo snel mogelijk. Wanneer deze onzuiverheden afkoelen op de glaskeramische kookplaat, ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs permanente schade kunnen veroorzaken aan het oppervlak van de kookplaat.</li> <li>• Snijgevaar: Het blad van een krabber is net zo scherp als een scheermesje als het niet is voorzien van een bescherming. Bewaar het altijd op een veilige plaats en buiten het bereik van kinderen.</li> </ul>
<p>Spetters/vloeistof open/resten van overgekookt voedsel op de aanraak-zijde Besturingselementen</p>	<p>1. schakel de stroomtoevoer naar de kookplaat uit.</p> <p>Veeg spatten/vloeistoffen/voedselresten op met een vochtige doek.</p> <p>Reinig het gebied rond de aanraakbediening met een schone, vochtige spons of doek.</p> <p>Droog het gebied goed af met een keukendoek.</p> <p>Schakel de stroomtoevoer naar de kookplaat weer in.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookplaat kan een geluidssignaal afgeven en uitschakelen, de aanraakbediening werkt mogelijk niet omdat er vloeistof op zit. Zorg ervoor dat het gebied rond het aanraakpaneel droog is voordat u de kookplaat weer inschakelt.</li> </ul>

## 6.2 Reiniging en onderhoud van de oven



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u onderhoud of reiniging uitvoert.

Regelmatig schoonmaken is noodzakelijk voor een langere levensduur van de oven. In detail:

- Onderdelen van geëmailleerd of roestvrij staal moeten worden gereinigd met lauw water, Gebruik geen schurende of bijtende middelen, want deze kunnen de oppervlakken beschadigen; roestvrij staal kan vlekken krijgen; als deze vlekken moeilijk te verwijderen zijn, gebruik dan speciale producten die op de markt verkrijgbaar zijn. Na het schoonmaken is het raadzaam om de oppervlakken goed af te spoelen en te drogen.
- De oven en accessoires moeten na elk gebruik worden gereinigd om te voorkomen dat vuil aanbrandt. Vet is gemakkelijker te verwijderen met een warm sopje als de oven nog warm is, verwijder vervolgens de zeep en droog de binnenkant grondig. Vermijd het gebruik van schurende (bijv. schuurpoeder, etc.) of zure (bijv. ontkalker, etc.) schoonmaakmiddelen en schuursponsjes, omdat deze het glazuur kunnen beschadigen. Als vetvlekken en vuil bijzonder moeilijk te verwijderen zijn, gebruik dan een speciale ovenreiniger en volg de instructies op de verpakking. **Gebruik nooit een stoomreiniger om de binnenkant van de oven schoon te maken.**
- De accessoires (bakjes, grillroosters ...) moeten worden gereinigd met heet water en afwasmiddel.
- Er kan zich condens vormen als de oven lange tijd gebruikt wordt. Droog de oven met een zachte doek.
- De rubberen afdichting rond de ovenopening garandeert de goede werking van de oven. Controleer de toestand van de afdichting regelmatig en reinig deze indien nodig, zonder schuurmiddelen of schurende voorwerpen te gebruiken. Als de afdichting beschadigd is, neem dan contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum en gebruik de oven niet totdat deze gerepareerd is.
- Bedek de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie (aluminium tinfoolie) omdat de hitteverhoging die hierdoor wordt veroorzaakt het kookproces kan beïnvloeden en zelfs het glazuur kan beschadigen.
- Reinig de beglazing van de oven deur met niet-schurende producten of sponzen en droog met een zachte doek.

### De oven deur verwijderen

De oven deur kan worden verwijderd voor een grondiger reiniging. De procedures voor het verwijderen en opnieuw installeren worden hieronder beschreven.

Open de oven deur volledig.

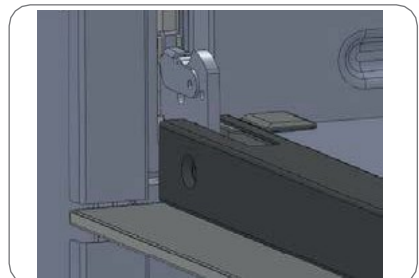


Fig. 6.1

Open de hendel (A) op de linker- en rechterscharnieren volledig.

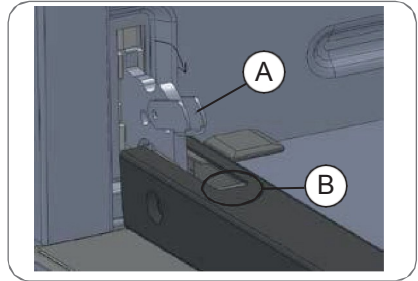


Fig. 6.2

Houd de deur vast zoals op de afbeelding en sluit hem voorzichtig totdat de hendels (A) van de linker- en rechterscharnieren vastklikken in het deel (B) van de deur.

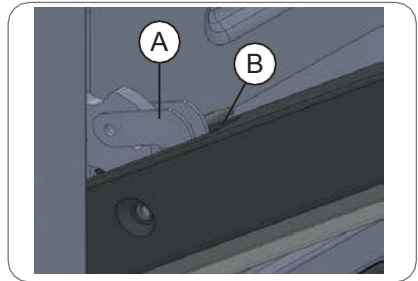


Fig. 6.3

Trek de scharnierhaken uit hun zitting met een kantelende beweging zoals aangegeven door de pijl (C).

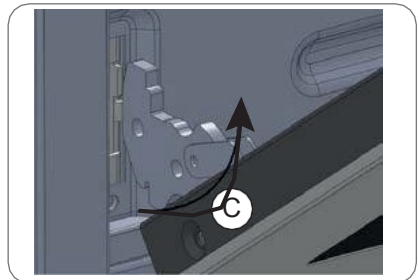


Fig. 6.4

Plaats de deur op een zacht oppervlak.

Om de deur te vervangen of terug te plaatsen, herhaalt u de zojuist beschreven stappen in omgekeerde volgorde.

### De dubbele beglazing aan de binnenkant van de ovenverwijderen

Verwijder de afdichting (D) door de twee schroeven los te draaien die in de illustratie zijn aangegeven.

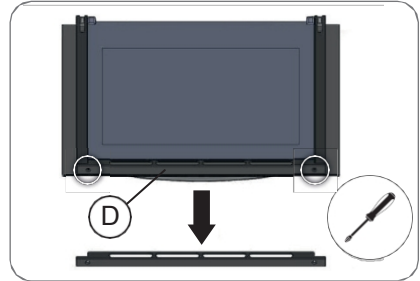


Fig. 6.5

Trek het dubbele glas aan de binnenkant er voorzichtig uit.

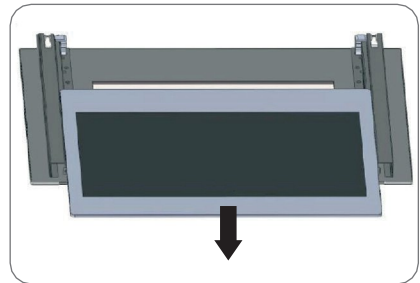


Fig. 6.6

Plaats de dubbele beglazing op een zachte ondergrond. Reinig het glas met een geschikt schoonmaakmiddel. Je kunt nu beide zijden van het dubbele glas schoonmaken. Droog goed af met een microvezeldoek.

### De ovenlamp vervangen



**BELANGRIJKE OPMERKING:** Haal de stekker van de oven uit het stopcontact of trek de stekker uit het stopcontact als de stekker toegankelijk is.

Verwijder het glazen kapje van de lampfitting.

Verwijder de gloeilamp en vervang deze door een gloeilamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300 °C).

De gloeilamp moet de volgende eigenschappen hebben:

- Spanning: 220-240V
- Vermogen: 25W
- Type: E 14

Plaats het glazen deksel terug en sluit de oven weer aan op het lichtnet.

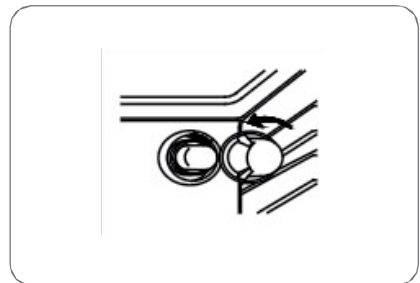


Fig. 6.7



## 7 : PROBLEMEN OPLOSSEN

### 7.1 Problemen met de kookplaat oplossen

Storing	Mogelijke oorzaken	Remedy
De kookplaat gaat niet aan.	Geen voeding.	Controleer of de kookplaat is aangesloten op het lichtnet en is ingeschakeld. Controleer de hoofdschakelaar in uw huis. Als je alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met een gekwalificeerde technicus.
De kookplaatknoppen draaien leeg of de gewenste kookfunctie kan niet worden ingesteld.	De knoppen kunnen aan de binnenkant beschadigd zijn.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus als het probleem aanhoudt. Probeer het apparaat nooit te repareren zonder de hulp van een gekwalificeerde technicus.
De glaskeramische kookplaat is bekrast.	Potten met ruwe randen. Te schurende sponzen of ongeschikte schoonmaakproducten.	Gebruik pannen met een platte en gladde bodem. Lees de paragraaf "Geschikt kookgerei".
Sommige potten/pannen maken knisperende of tikkende geluiden.	Dit kan komen door het type pot dat je hebt (verschillende lagen metaal trillen anders).	Dit is normaal voor potten en duidt niet op defecten.

### 7.2 Problemen met de oven oplossen

Storing	Mogelijke oorzaken	Remedy
De oven gaat niet aan.	Geen voeding.	Zorg ervoor dat de oven is aangesloten op het lichtnet en is ingeschakeld. Controleer de hoofdschakelaar in uw huis. Als je alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, neem dan contact op met een gekwalificeerde technicus.
De ovenknoppen draaien leeg of de gewenste kookfunctie kan niet worden ingesteld.	De knoppen kunnen aan de binnenkant beschadigd zijn.	Neem contact op met een gekwalificeerde technicus als het probleem aanhoudt. Probeer het apparaat nooit te repareren zonder de hulp van een gekwalificeerde technicus.