



INSTALLATIE- ONDERHOUD- EN GEBRUIKSAANWIJZING VOOR VRIJSTAANDE FORNUIZEN

**MASTER – MAS serie
HERITAGE – HER serie
PROFESSIONAL – PRO serie**

**LEES DE INSTALLATIE- EN GEBRUIKSINSTRUCIES AANDACHTIG DOOR
ALVORENS HET APPARAAT TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN**

De fabrikant en haar distributeur in Benelux is niet verantwoordelijke voor schade aan personen en zaken als gevolg van onjuiste/onkundige installatie en onjuist en oneigenlijk gebruik van het apparaat.

De fabrikant en haar distributeur in Benelux zijn niet verantwoordelijk voor onjuistheden door druk en vertaalfouten in deze handleiding. De genoemde waardes (tijd, temperaturen) zijn indicatief. De fabrikant behoudt zich het recht voor aanpassingen aan het product door te voeren zonder dat dit essentiële veiligheidsvoorzieningen in gevaar brengt.

COD.3100722

INHOUD:

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR.....	pg.2
ONDERHOUD INSTRUCTIES	pg.3
INSTALLATIE	pg.4
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	pg.5
INDUCTIE	pg.9
SEPARATE GRILL COMPARTIMENT (alleen voor triple oven versies).....	pg.13
OVEN.....	pg.14
GEBRUIK VAN DIGITALE PROGRAMMAKLOK (indien aanwezig).....	pg.18
OVEN TEMPERATUUR TABEL.....	pg.23
GEBRUIK THERMOMETER.....	pg.24
REINIGING.....	pg.25
ACCESSOIRES.....	pg.27
TROUBLESHOOTING.....	pg.28
HANDIGE TIPS.....	pg.29

DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR NIET PROFESSIONEEL HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

Dit apparaat is geproduceerd en gewaarmerkt volgens Europese richtlijn 2002/95/EC



Dit apparaat is geproduceerd en gewaarmerkt volgens Europese richtlijn 2002/96/EC voor inzameling en recycling van elektronische apparatuur (WEEE). Voor meer informatie: www.weee.nl

Dit apparaat mag niet als normaal huisvuil worden aangeboden. Het dient volgens de lokaal geldende regelgeving te worden aangeboden bij een recycle punt.

Raadpleeg voor meer informatie uw gemeente.

Let op: als u beschadigingen aan het apparaat ziet sluit het dan niet aan om eventuele elektrische schok te voorkomen. Neem contact op met uw leverancier.

Voor zijn gebruiksdoel worden delen van het apparaat heet. Raak deze delen niet aan en zorg dat kinderen uitsluitend onder toezicht van een volwassene in de buurt van het apparaat kunnen komen.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

Let op: schakel de elektriciteit uit als u de binnenoven lamp vervangt.

Gebruik voor het reinigen van de glazen deur geen schurende producten of metalen spatels. Deze laten krassen achter op het glas.

Als het netsnoer is beschadigd dient deze door een erkend installateur te worden vervangen.

Uw fornuis wordt aangesloten op elektriciteit en/of gasnet. Neem geen risico. Het apparaat dient door een erkend installateur te worden aangesloten. De garantie vervalt indien het apparaat niet door een erkend installateur wordt geplaatst en aangesloten.

Informatie voor installateur

De installatie, aanpassingen en andere veranderingen zoals beschreven in deze handleiding mogen uitsluitend door gecertificeerd personeel worden uitgevoerd. Onjuiste installatie kan schade veroorzaken aan mens, dier en omgeving. Service mag uitsluitend worden uitgevoerd door hiervoor door de fabrikant/distributeur aangewezen bedrijven.

Installatie van het fornuis

Na het uitpakken is het aan te raden alle losse onderdelen (branders, roosters etc.) uit het fornuis te verwijderen. Controleer of het fornuis niet is beschadigd. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken.

Houdt alle gevaarlijke verpakkingsmateriaal weg bij kinderen.

Beschermfolie verwijderen. Het fornuis is vaak voorzien van beschermfolie. Deze is eenvoudiger te verwijderen als het apparaat op kamertemperatuur is. Er kunnen lijmresten achterblijven Dit geeft de indruk van beschadiging. Met een zacht oplosmiddel (wasbenzine) is dit eenvoudig te verwijderen.

Dit fornuis kan volledig vrijstaand of tussen keukenmeubelen worden ingebouwd. (zie fig 1.). Houdt indien ingebouwd bij een muur minstens 70 mm. ruimte aan tussen (vlambestendige) muur en rand bovenblad fornuis aan. De muur (of meubel) dient hittebestendig te zijn van tenminste een temperatuur van 65K.

WAARSCHUWING: DE GASAANSLUITING DIENT TE GESCHIEDEN VOLGENS DE LOKAAL GELDENDE REGELS.

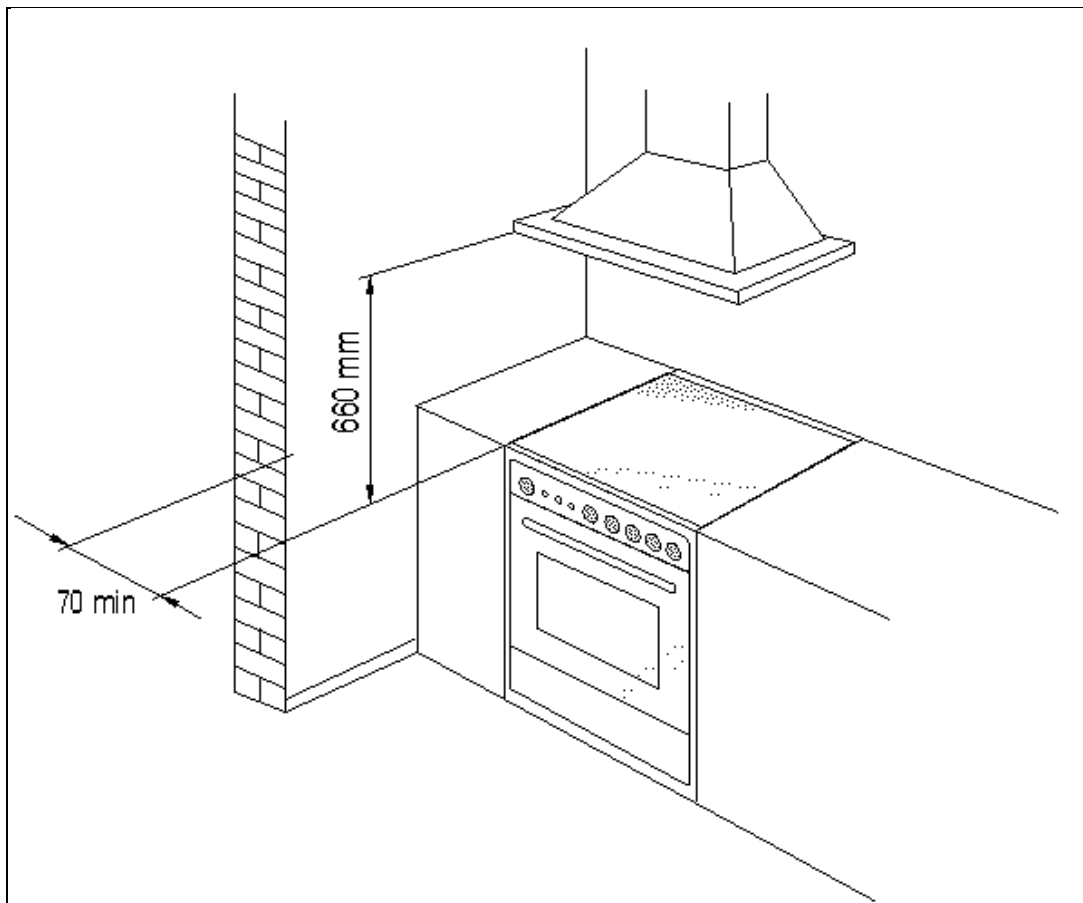


Fig.1

INSTALLATIE

Lees dit aandachtig door

Voor fornuizen die op een sokkel worden geplaatst

LET OP: indien het fornuis op een sokkel wordt geplaatst dient deze vastgezet te worden zodat deze niet kan verschuiven.

De elektrische oven

Het apparaat wordt aan de binnen zijde heet. Let op dat u de oven aan de binnenzijde niet aanraakt. Gebruik ovenhandschoenen.

De elektrische oven

Voor zijn gebruiksdoel worden delen van het apparaat heet. Raak deze delen niet aan en zorg dat kinderen uitsluitend onder toezicht van een volwassene in de buurt van het apparaat kunnen komen.

Het opbergvak

LET OP: Bij intensief gebruik kan het opberg vak warm worden. Laat geen brandbare zaken (papier, plastic) in het opberg vak liggen indien de oven in gebruik is.

Glazen ovendeur

Gebruik voor het reinigen van de glazen deur geen schurende producten of metalen spatels. Deze laten krassen achter op het glas.

Onderdelen vervangen Haal voordat u onderhoud of service werkzaamheden gaat (laten) uitvoeren de stekker uit het stopcontact.

Branderdeksel, branders en knoppen kunnen worden vervangen zonder het fornuis te openen.

Om de lamp van de ovenverlichting te vervangen zorg ervoor dat de oven koel is. Draai het lampglas los en vervang de gloeilamp. De lampen voor gebruik in oven en magnetrons zijn verkrijgbaar in doe het zelf en elektro zaken..

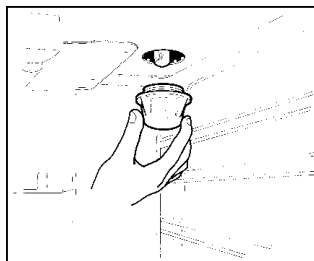
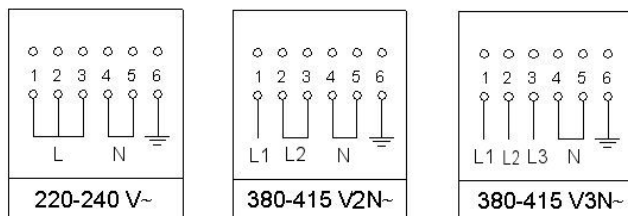


Fig.2

LET OP: De gemonteerde kabel is geschikt voor 3 fase . In het geval van aansluiting op 1 of 2 fase dient de achterplaat verwijderd te worden.

De gemonteerde kabel kan dan vervangen worden door de passende kabel voor 1 of 2 fase aansluiting. Zie onderstaand schema:



TYPR STROOMKABEL

VRIJSTAANDE FORNUIZEN	220-240 V~	380-415 V2N ~	380-415 V3N ~
60x60 enkele oven inductie	3x10 mm ²	4x4 mm ²	5x1,5 mm ²
90x60 enkele oven inductie	3x10 mm ²	4x4 mm ²	5x1,5 mm ²
90x60 dubbele oven inductie	3x6 mm ²	4x4 mm ²	5x2,5 mm ²
100x60 dubbele oven inductie	3x6 mm ²	4x4 mm ²	3x2,5 mm ²
100/110x60 driebvoudige oven inductie	3x10 mm ²	4x4 mm ²	3x2,5 mm ²

WAARSCHUWING: Indien het netsnoer vervangen dient te worden, dient dit door gecertificeerd personeel te worden gedaan.

De opzetrand aan de achterzijde van het werkblad is separaat verpakt (aan de achterzijde van het apparaat). Andere onderdelen zijn verpakt in de binnenoven. Wij raden u aan alle beschermfolie te verwijderen alvorens het fornuis op z'n plaats te zetten.

Alle elektrische installaties dienen volgens de lokaal geldende normen te worden uitgevoerd in lijn met IEE wetgeving. Bij incorrecte installatie vervalt de garantie.

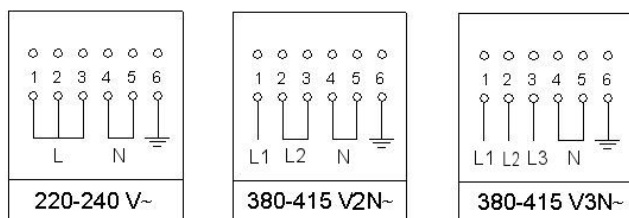
Fornuizen zijn zwaar en dienen met twee personen getild te worden. Til het fornuis nooit aan de deur of grepen. Vermijdt slepen over de vloer om schade te voorkomen.

LET OP: Omschrijvingen, tekeningen en plaatjes zijn schematisch en kunnen op detail afwijken van uw fornuis. Deze handleiding wordt voor meerdere modellen gebruikt. Er worden wellicht functies en uitvoeringen beschreven die geen betrekking hebben op uw fornuis.

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

Typeplaatje

Het type plaatje bevindt zich meestal in de lade of klep van het fornuis. Tevens zit een typeplaatje op de voorzijde van de gebruiksaanwijzing. Bewaar deze dus goed. Controleer of de aansluitwaarden op het typeplaatje overeenkomen met de ter plaatse aanwezige elektrische installatie. Zie hieronder aansluitschema's.



Plaatsing

Het fornuis mag in een open en gesloten keuken worden geplaatst. Plaatsing mag niet in vochtige ruimtes als badkamers.

Zorg voor voldoende licht en vermijdt tocht.

Zorg dat er minsten 650 mm vrije ruimte boven de kookplaat zit. Links en rechts van het fornuis dient 75 mm vrije ruimte te zijn. Dus geen hoge kast direct naast het fornuis. De onderkastjes van de keuken kunnen strak tegen het fornuis worden geplaatst. Het inkitten van de naden tussen kookplaat en werkblad wordt in verband met service afgeraden.

Ventilatie

Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar u kookt. Het verdient de aanbeveling een raam of ventilatiesleuf open te zetten tijdens het gebruik. Bij ruimtes kleiner dan 20m³ dient mechanische ventilatie aanwezig te zijn (afzuigkap of mechanische ventilatie van het huis).

Indien er andere gastoestellen in dezelfde ruimte worden gebruikt, raadpleeg een installateur voor de lokaal geldende richtlijnen.

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient te geschieden volgens de lokaal geldende normen.

Controleer of de waardes op het typeplaatje overeenkomen met de aanwezige elektriciteitsinstallatie ter plekke.


De aansluiting in de wandcontactdoos dient over de juiste aansluitwaardes en aarde te beschikken. Bij incorrecte installatie vervalt de garantie en elke verantwoordelijkheid van de fabrikant en distributeur.

letter L/L1(fase) = bruine draad;

letter L2(fase) = zwarte draad;

letter L3(fase) = grijze draad;

letter N (neutraal) = blauwe draad;

aarde symbool  = geel-groene draad;

De aansluitkabel dient in dusdanig te liggen dat de temperatuur niet boven 75k komt.

- Gebruik geen verdeelkasten, splitters en andere onderbrekingen. Deze kunnen te warm worden.

- De aarde kabel mag niet door een schakelaar worden onderbroken.

- De meterkast dient van de juiste zekering te zijn voorzien.

WAARSCHUWING: de voedingskabel dient door gecertificeerd personeel te worden aangesloten..

De aansluitkabel

Het fornuis is standaard voorzien van een 3-aderige kabel geschikt voor 220-240 V~. Deze wordt in het fabricage proces gebruikt om het apparaat te testen. Deze kabel kan bij een 1-fase aansluiting gebruikt worden. Bij een meer fase aansluiting dienen de aanwijzingen op pagina 5 gevolgd te worden.

LET OP: Dit apparaat is conform de bepalingen als omschreven 90/396EEC (Gas Directive) voor gasapparatuur voor huishoudelijk gebruik en 73/23 (Low Voltage Directive) voor elektrische veiligheid en 2004/108/CE, (EMC Directive) voor elektromagnetische compatibiliteit.

Zorg dat de elektriciteit is afgesloten als u het fornuis aansluit.

Check na aansluiting van een meer fase aansluiting of alle kookzones werken en de afzonderlijke ovenfuncties correct werken. **FOUTIEVE AANSLUITING ZAL DE INDUCTIE ELEMENTEN ONHERSTELBAAR BESCHADIGEN. DIT VALT BUITEN DE FABRIEKSGARANTIE.**

Stelpoten

Er worden 4 stuks stelpoten bij het fornuis geleverd. Deze kunnen worden bevestigd op de daarvoor bestemde punten (Fig.11)

Til het fornuis voorzichtig 25 cm. op en monteer de stelpoten. Zet het fornuis voorzichtig op de stelpoten om onnodige spanning te voorkomen.

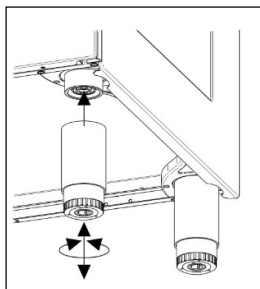


Fig 11

100x60 triple oven stelootjes

Dit fornuis is uitgerust met 4 stelootjes die met een inbussleutel kunnen worden aangepast.

Het fornuis (waterpas) stellen.

Begin met het op juiste hoogte stellen van het linksachter pootjes. Daar deze niet van de voorzijde te bereiken is. Plaats dan het fornuis op z'n plaats.

De andere drie pootjes zijn vanaf de voorzijde bereikbaar. Verwijder het plintje aan de voorzijde en verwijder de lade. Alle drie pootjes zijn nu bereikbaar met een inbussleutel.

De spatrand monteren

De spatrand is verpakt aan de achterzijde van het fornuis.

1. Plaats de spatrand op de achterzijde van de kookplaat met de schroefgaatjes uitgelijnd op het fornuis. Schroef de spatrand van onder vast met de bijgeleverde schroeven.

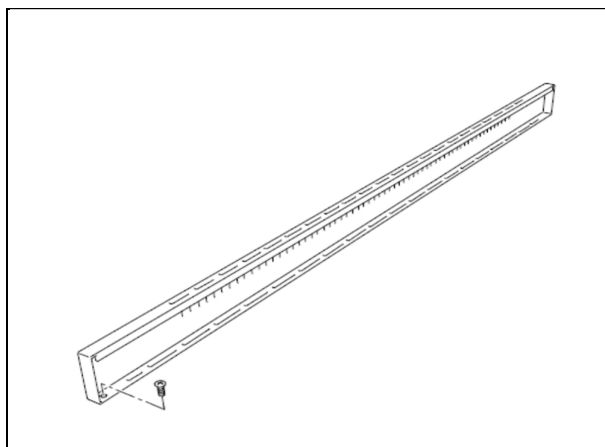


Fig 12

Anti omkiepbeugels

Als het fornuis op de juiste hoogte ingesteld staan kunnen indien gewenst de anti omkiepbeugels worden gemonteerd. Deze worden op de muur bevestigd zoals aangegeven op onderstaande tekening

1. Om de juiste positie te berekenen meet vanaf de vloer de onderzijde van de opening voor de beugels aan de achterzijde van het fornuis. Voor de juiste positie van de boorgaten telt u hier 32 mm. bij op.
2. Bevestig de beugels op de muur (Let op: de juiste positie is 60 mm. vanaf het zijpaneel van het fornuis).

3. Til het fornuis op en beweeg het tot 130 mm. Van de muur. Schuif het fornuis voorzichtig naar achteren tot aan de muur. Let op dat er niet teveel druk op de stelpoten komt en de vloer niet beschadigd.

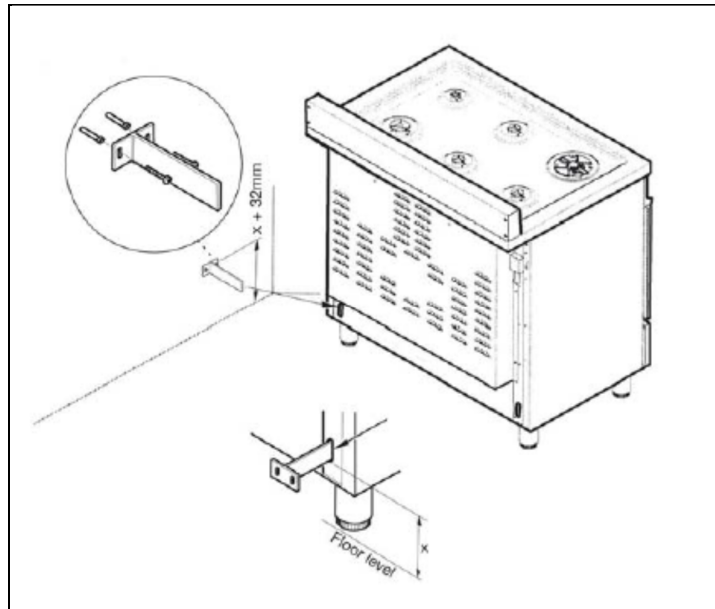
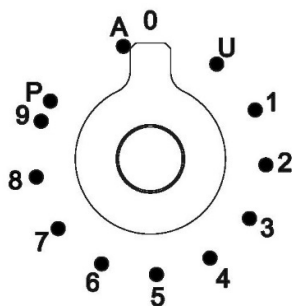


Fig 13

INDUCTIE KOOKPLAAT



Funcities

- U : Temperatuurbehoud op 70°C
- 1...9 : Vermogensniveaus
- P : Booster
- A : Warmteversneller

Bedieningsknoppen van de kookplaat

Met deze knoppen kunnen de kookzones van de vitrokeramische kookplaat worden bediend. Boven elke knop wordt de overeenkomstige zone aangegeven die wordt bediend. Draai de knop naar rechts om het vermogensniveau van de zone in te stellen; de instellingen gaan van minimaal 1 tot maximaal 9. Het ingestelde vermogen wordt op de kookplaat aangegeven op een display.

Warmteversneller

Elke kookplaat is uitgerust met een warmteversneller. Met dit systeem kan de betreffende zone werken met een piekvermogen gedurende een tijdsinterval dat evenredig is met het ingestelde vermogensniveau. Ga als volgt te werk om de warmteversneller te starten: draai de knop naar links tot op stand "A" en laat de knop vervolgens los. De letter "A" verschijnt op het display van de kookplaat. U heeft nu 3 seconden om het gewenste vermogensniveau te kiezen. Na instelling van een stand tussen 1 en 9 knipperen "A" en het gekozen niveau afwisselend op het display. Terwijl de warmteversneller in werking is, kan het vermogensniveau op elk moment worden verhoogd. De tijd vereist voor een "max. vermogen" zal analoog worden gewijzigd. Als het vermogen wordt verlaagd, door de knop tegen de wijzers van de klok in te draaien, wordt optie "A" automatisch uitgeschakeld.

Boosterfunctie

De boosterfunctie stelt de gebruiker in staat elke continue verwarmingszone met een maximaal vermogen te laten werken gedurende een tijdsinterval van maximum 10 minuten. Deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om een grote hoeveelheid water snel aan de kook te brengen, of om de warmte onder vlees te verhogen.

Draai de knop met de wijzers van de klok mee en stel het vermogensniveau in op 9; stel vervolgens de knop in op stand "P" en laat hem dan los. Het opschrift "P" verschijnt op het display ter hoogte van de betreffende zone. Na 10 minuten wordt het vermogen automatisch verminderd, gaat de knop terug naar niveau 9 en verdwijnt het opschrift "P".

De boosterfunctie kan op elk moment worden uitgeschakeld, waardoor door het vermogensniveau wordt verlaagd.

Wanneer de boosterfunctie is geselecteerd voor één verwarmingszone (bv. linksvoor), kan het door de tweede zone (linksachter) opgenomen vermogen worden verminderd om de eerste zone te voorzien van een maximaal vermogen.

Bijgevolg heeft de boosterfunctie voorrang op de warmteversneller.

Als een pan uit de kookzone wordt verwijderd terwijl de boosterfunctie is ingeschakeld, wordt de functie uitgeschakeld.

Overbruggingsfunctie

2 overbrugde kookzones gedragen zich als één kookzone en kunnen als één worden bediend. Voor deze functie kan de overbrugging alleen verticaal worden ingeschakeld op de octa-spoelen. Ga als volgt te werk om de functie te activeren: draai beide knoppen volledig naar rechts zodat ze gedurende 2 seconden blokkeren. Het achterste display toont de overbruggingsfunctie en het voorste display kan worden gebruikt om het vermogensniveau te kiezen.

Werktijdbegrenzing

Vermogensniveaus	Werktijdbegrenzing in Min
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90

Vermogensbegrenzing

1. Zorg ervoor dat alle knoppen in de stand "0" staan.
2. Draai gelijktijdig de knoppen linksvoor en rechtsvoor tegen de wijzers van de klok in (naar links) en houd ze 3 seconden ingedrukt; laat daarna beide knoppen los.
 - . de twee bovenste displays tonen nu het vermogen per fase.
 - . de twee onderste displays tonen het fasenummer (bv. "2 P" voor tweefasige aansluiting)
3. Draai de knop rechtsvoor tegen de wijzers van de klok in (naar links) om af te wisselen tussen de mogelijke instellingen.
4. Voer gedurende 10 seconden geen handeling uit. De weergegeven instelling wordt permanent opgeslagen. De kookplaat keert terug naar de OFF-stand en kan weer worden gebruikt.

Configuratie energiebeheer	Voeding per fase [A]	Aantal fasen	Volt [V]	Vermogensbegrenzing per fase
1	29,13 A	1	230 V	6700 W
2	13,00 A	2	230 V	3000 W
3	26,00 A	1	230 V	6000 W
4	23,91 A	1	230 V	5500 W
5	10,43 A	2	230 V	2400 W
6	18,26 A	1	230 V	4200 W
7	16,00 A	1	230 V	3700 W
8	10,43 A	1	230 V	2400 W
9	5,22 A	1	230 V	1200 W

Kinderslot (Child lock)

Ga als volgt te werk om het kinderslot aan of uit te schakelen:

Draai gelijktijdig de twee linkerknoppen tegen de wijzers van de klok in (naar links tot stand "A") en houd ze minstens 3 seconden ingedrukt.

OPGELET: Metalen voorwerpen zoals bestek of deksels mogen niet op het kookplaatoppervlak worden geplaatst: zij kunnen immers heet worden.

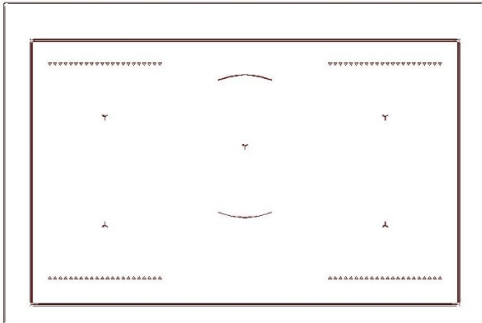
Kookzones

Het toestel is uitgerust met 4/5 kookzones met verschillende diameter en vermogen.

Hun posities worden duidelijk aangegeven met cirkels, terwijl het warmtevermogen alleen vrijkomt in het op de vitrokeramische kookplaat aangegeven gebied. De 4/5 kookzones zijn van het HIGH-LIGHT-type en beginnen binnen enkele seconden na inschakeling op te warmen. Het warmteniveau van elke zone kan van de minimum- tot maximumwaarde worden ingesteld via de bedieningsknoppen op het voorpaneel.

Onder elke kookzone bevindt zich een spoel, de zogenaamde inductor, die door een elektronisch systeem wordt aangedreven en een variabel magnetisch veld opwekt. Wanneer een pan binnen dit magnetisch veld wordt geplaatst, worden er rechtstreeks op de bodem van de pan hoogfrequente stromen geconcentreerd die de warmte produceren vereist voor de bereiding van het voedsel.

De 4/5 lampjes tussen de kookzones gaan branden wanneer de temperatuur van één of meerdere kookzones hoger wordt dan 60°C. De lampjes doven terug uit wanneer de temperatuur zakt onder de 60°C.



ZONE	OPGENOMEN VERMOGEN	
	Normale werking	Met boosterfunctie
linksvoor	1600 W	1850 W
linksachter	2100 W	3000 W
centraal	2300 W	3000 W
rechtsachter	2100 W	3000 W
rechtsvoor	1600 W	1850 W


Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt gebruikt, moet deze voldoende lang op de maximumtemperatuur worden verhit om eventuele olieachtige fabricageresten, die het voedsel met onaangename geuren zouden kunnen besmetten, af te branden.

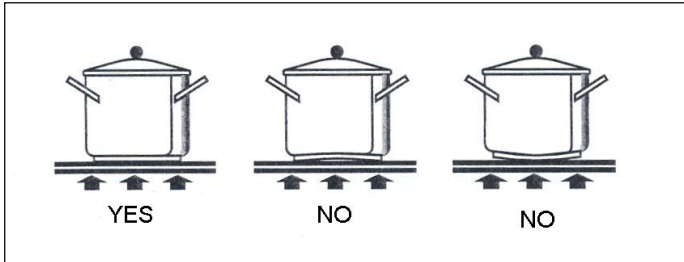
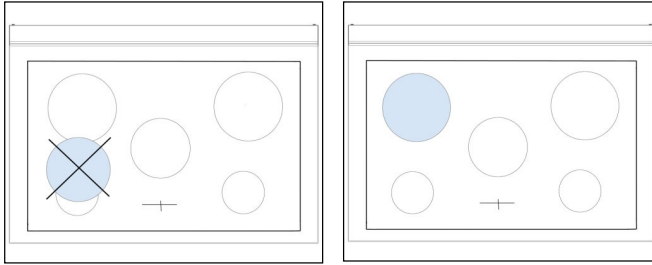
Soorten pannen

Dit type toestel kan alleen worden gebruikt met speciale pannen. De bodem van de pan moet van ijzer of staal/ijzer zijn om het magnetisch veld op te wekken dat nodig is voor het verwarmingsproces. Pannen vervaardigd uit de volgende materialen zijn niet geschikt:

- glas;
- porselein;
- keramisch;
- staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Om te controleren of een pan geschikt is, plaatst u gewoon een magneet op de bodem van de pan: als de magneet wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductiekoken. Ga als volgt te werk als u geen magneet bij de hand heeft: doe een beetje water in de pan, plaats de pan op een kookzone en schakel de kookzone aan.

Indien op het display het symbool  verschijnt in plaats van het vermogen, dan is de pan niet geschikt. De gebruikte pannen moeten bepaalde minimumdiameters hebben om goed te kunnen werken. Ook pannen die groter zijn dan de kookzones kunnen worden gebruikt, maar het is belangrijk ervoor te zorgen dat de bodem van de pan niet in aanraking komt met de andere kookzones en dat deze altijd centraal staan op de omtrek van de kookzone. Gebruik alleen pannen die speciaal zijn ontworpen voor inductiekoken, met een dikke, volledig vlakke bodem; indien deze niet beschikbaar zijn, mogen de gebruikte pannen geen concave of convexe bodem hebben.



“Pandetectie-functie” voor detectie van een geschikte pan

Elke kookplaat is uitgerust met een "pandetectie-functie", die ervoor zorgt dat het koken niet kan beginnen tenzij een geschikte en correct gepositioneerde pan aanwezig is op de kookzone.

Als de gebruiker de kookzone probeert in te schakelen met een slecht gepositioneerde pan of met een pan van een ongeschikt materiaal, verschijnt enkele seconden later op het display het symbool, verwijzend naar de betreffende zone, om de gebruiker te waarschuwen dat er een fout is gemaakt.

Restwarmte

Elke kookplaat is uitgerust met een restwarmte-indicatielampje. Nadat de kookzone is uitgeschakeld, knippert het opschrift "H" op het display. Dit betekent dat de betreffende kookzone nog zeer heet is.

Opgelet: Mors of plaats tijdens het koken geen suiker, zoetigheden of materialen/stoffen die kunnen smelten (plastic of aluminiumfolie) op het kookoppervlak. Mocht dit toch gebeuren, schakel de zones dan onmiddellijk uit en maak de nog hete kookzone schoon met de bijgeleverde schraper, om schade aan het oppervlak te voorkomen. Als de vitrokeramische kookplaat niet onmiddellijk wordt gereinigd, kunnen zich resten vormen die na afkoeling van de kookplaat niet meer kunnen worden verwijderd.

Belangrijk!

Houd kinderen onder toezicht. De kookzones zijn na gebruik nog enige tijd zeer heet, zelfs na uitschakeling. Zorg ervoor dat kinderen ze niet aanraken.

WAARSCHUWING: Gebruik in geen geval aluminiumfolie of plastic bakjes tijdens de bereiding van voedsel op een vitrokeramische kookplaat.

WAARSCHUWING: Raak het kookoppervlak niet aan zolang het restwarmte-indicatielampje op de vitrokeramische kookplaat brandt: dit geeft aan dat de temperatuur in de betreffende zone nog hoog is.

OPGELET: Plaats nooit een pan met een bodem die niet perfect vlak en glad is op de kookplaat.

OPGELET: Indien u een barst in de vitrokeramische kookplaat vaststelt, moet u het toestel van het elektriciteitsnet loskoppelen en contact opnemen met een bijstandscentrum.

OPGELET: De vitrokeramische kookplaat is bestand tegen thermische schokken, hitte en koude.

Als u een zware pan op de kookplaat laat vallen, zal deze niet breken.

Als in tegendeel een hard voorwerp, zoals een zoutvaatje of een fles, tegen de rand of hoek van de kookplaat stoot, kan de kookplaat wel breken.

OPGELET: gebruik de vitrokeramische kookplaat nooit als steunvlak.

GRILL COMPARTIMENT (alleen modellen met triple oven)

De krachtige 2.4kW grill kan gedurende korte tijd gebruikt worden met open deur. Het is, om efficiency redenen, echter aan te raden te grillen met gesloten deur. De mantelkoeling ventilator zal bij gebruik van de grill automatisch aan gaan om de temperatuur van het bedieningspaneel zo laag mogelijk te houden.

Braadslede met rooster Al naar gelang de uitrusting van uw model is het grill compartiment voorzien van telescopische geleiders of vaste geleiderails. Plaats de braadslede eenvoudig in de telescopische geleiders. Zorg ervoor dat de braadslede goed tussen de verticale uiteinden van de telescopische geleiders zit.

Het meegeleverde rooster is omkeerbaar zodat u op 2 hoogtes kunt grillen.

Gebruik van de grill:

1. Gebruik het omkeerbare rooster in de braadslede om de juiste hoogte voor uw gerecht te selecteren. Op de laagste stand gaat de garing langzamer.
2. Draai de knop van de grill met de wijzers van de klok mee to maximal 7. (Fig.20A-20B). Het rode thermostaat lampje gaat branden. Voor het beste resultaat is het raadzaam de oven 3-5 minuten voor te verwarmen.
3. Eenmaal voorverwarmd selecteert u de gewenste stand van 1 tot 7.
4. Om de grill uit te schakelen draait u de knop tegen de wijzers van de klok in tot "0".

Haal na afloop van het koken de braadslede uit de oven om de braadslede schoon te maken. Indien u gerechten heeft bereid met een hoog vetgehalte kunt u de oven gedurende 5 minuten op de hoogste stand zetten. Hierdoor verbranden achtergebleven restjes vet.

Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het draaien van gerechten en vasthouden van de braadslede. Gebruik geen aluminium folie in de braadslede. Dit kan emaille en verwarmingselementen beschadigen.

Voor gerechten die langer dan 10 minuten moeten koken raden wij aan de grote oven te gebruiken. Bijvoorbeeld vlees en vis. Zie hiervoor blz. 24 voor meer informatie.

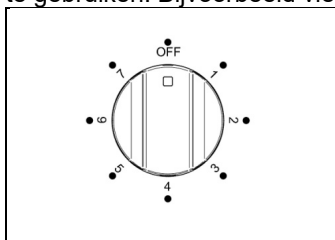


Fig 20A

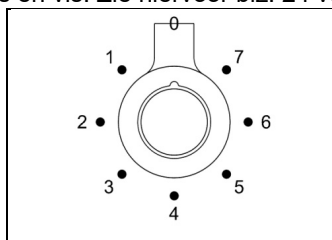


Fig 20B

Indicatieve kooktijden

(draai het gerecht halverwege):

Gerecht	Grill positie	Kook tijd
Bacon	Hoog 7	4 – 6 minuten
Geroosterd brood of muffins	Hoog 7	4 – 6 minuten
Crème brûlée	Hoog 7	3 – 5 minuten
Beschuit	Hoog 7	4 – 6 minuten

OVENS

Gebruik van elektronische thermostaat

Met de thermostaat stelt u de gewenste oven temperatuur in variërend 50°C tot 250°C (Fig.25A-25B en Fig.25C voor PRO TOP versie).

Draai de knop tegen de wijzers van de klok in tot de gewenste temperatuur. Het oranje indicatie lampje gaat branden. Als de gewenste oven temperatuur is bereikt gaat het lampje uit. Wanneer de temperatuur in de oven 10°C lager is dan de ingestelde temperatuur schakelt de thermostaat weer in. Het oranje lampje blijft dus gedurende het gebruik aan en uit gaan. De thermostaat stuurt uiteraard alleen de met de keuzeschakelaar gekozen functie aan. Als de keuzeschakelaar op 0 staat blijft de oven uit.

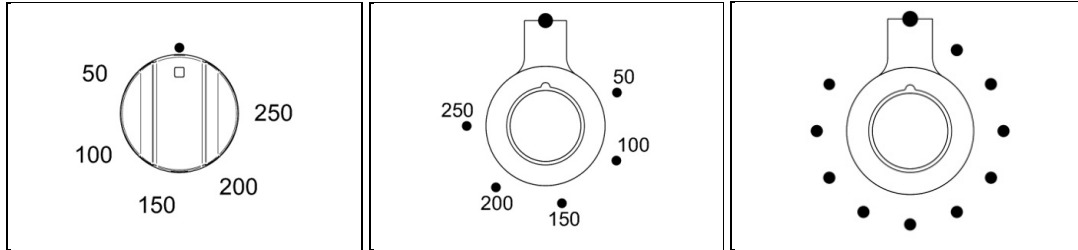


Fig 25A

Fig 25B

Fig 25C

Gebruik elektrische oven **Voor het eerste gebruik:**

- Verwijder alle accessoires en verpakking uit de oven(s).
- Verwarm de oven gedurende een half uur op 200°C.
- De programmaklok moet op handmatig staan.
- De oven functioneert niet handmatig als de programmaklok op automatisch staat. Zie blz 26.

Gebruik van de ovens:

1. Draai de keuzeschakelaar op de gewenste stand. (Fig.27A-27B and Fig.28A-28B).
2. Draai de thermostaat op de gewenste stand. (Fig.29A-29B en Fig.30 voor PRO TOP versies). Het oranje lampje gaat aan. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het lampje uit. Gedurende het koken gaat het oranje lampje regelmatig aan en uit. (Alleen bij de PRO TOP versies wordt de oven functie in het display weergegeven).
3. Om de oven uit te zetten draait u zowel keuzeschakelaar als thermostaat op 0.

Bij het koken kan er stoom ontstaan in de ovenruimte. Wees daarom voorzichtig bij het openen van de ovendeur. Open deze eerst 10 cm. zodat de warmte kan ontsnappen. Hou uw gelaat weg van de deur.

Gebruik nooit aluminium folie om de ovenruimte te bedekken. Hierdoor kunnen het emaille en de verwarmings-elementen beschadigen. Plaats nooit pannen, schalen, grillplaten rechtstreeks op de bodem. Gebruik de roosters in de rails.

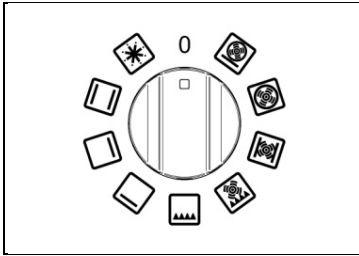


Fig 27A

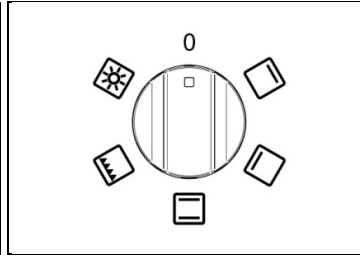


Fig 28A

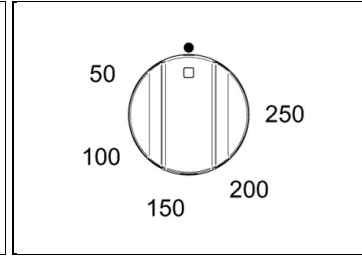


Fig 29A

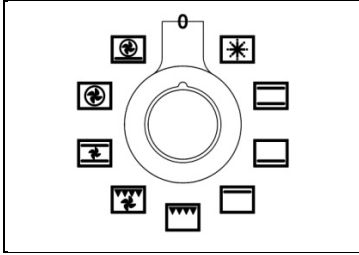


Fig 27B

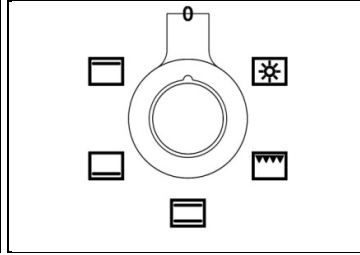


Fig 28B

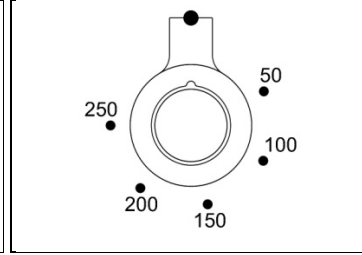


Fig 29B

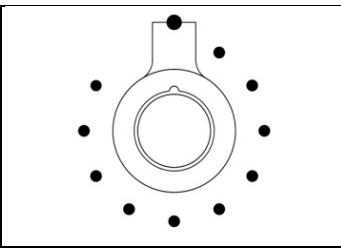



Fig 30

Snel voorverwarmen:

Met 'Quickstart' kunt u de grote oven (linker bij dubbele oven) het snelste voorverwarmen. Gebruik 'Quickstart' als volgt  :

1. Selecteer 'Quickstart' met de keuzeschakelaar en de gewenste temperatuur. Het oranje lampje gaat aan en zal uitgaan zodra de gewenste temperatuur is bereikt. (De PRO TOP versie beschikt over een temperatuur voortgangsindicator)
2. Als de temperatuur is bereikt selecteert u de gewenste kookfunctie en plaatst u het gerecht in de oven.

'Quickstart' is niet geschikt om te koken. Het dient uitsluitend de oven zo snel mogelijk voor te verwarmen.

Oven functies

Voor elke ovenfunctie, behalve grillen en ontdooien is het raadzaam de oven voor te verwarmen met 'Quickstart' alvorens over te schakelen op de gewenste oven functie.

Bij gebruik van hetelucht of onder-bovenwarmte met ventilator (fan assisted) is het raadzaam de temperatuur van het gerecht met 20°C te verlagen.

De ovens hebben een breed scala aan functies voor diverse bereidingen en kookmethodes. Zo is hetelucht geschikt voor deegwaren zoals cakes en taart. Terwijl de onder-bovenwarmte met ventilator (fan assisted) geschikter is voor het bereiden van vlees en bevroren aardappel producten.

De ovenverlichting schakelt bij elke functie in.

Symbol	Functie	Type oven	Verwarmings element	Aangeraden gebruik (indicatie)
	Quickstart	60cm en 90cm	Boven plus ventilator	Het is aan te raden de oven altijd voor te verwarmen. Quickstart is niet geschikt om te koken. Als de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, schakelt u over naar de gewenste oven functie.
	Ontdooien	60cm en 90cm	Geen	Plaats kleine hoeveelheden bevroren voedsel op de het rooster in de laagste rail. Laat de thermostaat 0°C staan. Gebruik nooit warmte bij het ontdooien. Dit levert gezondheidsrisico's op. Ontdooi grote stukken (zoals een hele kip of kalkoen) in de koelkast.
	Conventioneel	Alle ovens	Onder en boven	Geschikt voor roosteren en bakken van brood en appel/fruit taart op één rooster.
	Onder element	Alle ovens	Onder	Gebruik op lage temperatuur voor bereiden van slow-cooking gerechten als stoofschotels og borden warmen. Gebruik op hoge temperature om taartbodems te bakken.
	Boven element	Alle ovens	Boven	Gebruik voor het opwarmen en bruinen van ovenschotels als lasagne, moussaka.
	Conventionele grill	Alle ovens	Grill	Geschikt voor beschuit, muffins en roosteren van vlees en brood. Gebruik de grill maximaal 15 minuten. Indien het gerecht meer dan 15 minuten nodig heeft gebruik dan grill met ventilator.
	Draaispit	30cm en 40cm ovens. (alleen TOP versie)	Grill	Met het draaispit draait het gerecht onder de grill voor een sappig resultaat. Geschikt voor gevogelte en rollades. Let op dat kookvocht in de braadslede wordt opgevangen.
	Grill met ventilator	60cm en 90cm	Grill met ventilator	De ventilator help met de door en door garing van het gerecht. Geschikt voor het koken van vlees zoals rollades, worstjes, kip. Voor gerechten met een hoog vochtgehalte zoals bacon verminderd de verdamping bij deze functie. (Aanbevolen stand: deur gesloten 200°C, 2de rail van boven. Draai het gerecht halverwege).
	Onder boven met ventilator. (Fan assisted)	60cm en 90cm	Onder en boven met ventilator.	De ventilator zorgt voor gelijkmatige verdeling van de warmte in de ovenruimte. Geschikt voor bereiden van grotere porties. Roosteren van groente. Vlees en gevogelte en vis. Tevens zeer bruikbaar voor bevroren producten als aardappelen/frites/rösti.
	Hetelucht	60cm en 90cm	Ringelement met ventilator	Geschikt voor vele recepten door de gelijkmatige verdeling van de warmte. Ook geschikt om op meerdere niveaus tegelijkertijd te koken.
	Pizza	60cm en 90cm	Onder plus ringelement.	Geschikt voor pizza en andere platte broodsoorten met de nadruk op garing van de bodem.

Gebruik van de grill

De braadslede bestaat uit een geëmailleerde schaal en rooster. Plaats het gerecht op het rooster. Op een lagere rails zal de garing langzamer en gelijkmatiger gaan. Bij sommige modellen is een handgreep meegeleverd om de braadslede uit de oven te nemen.

Zowel grill als grill met ventilator kunnen met dichte deur gebruikt worden. Dit zorgt voor meer efficiency en beter resultaat dan grillen met de deur open.

Bij grillen is het aan te raden 5 minuten voor te verwarmen op 200°C. Haal bij het voorverwarmen de braadslede uit de oven.

Haal na afloop van het koken de braadslede uit de oven om de braadslede schoon te maken. Indien u gerechten heeft bereidt met een hoog vetgehalte kunt u de oven gedurende 5 minuten op de hoogste stand zetten. Hierdoor verbranden achtergebleven restjes vet.

Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het draaien van gerechten en vasthouden van de braadslede. Gebruik geen aluminium folie in de braadslede. Dit kan emaille en verwarmingselementen beschadigen.

Braadslede

De braadslede dient te worden verwijderd indien deze voor het gerecht niet noodzakelijk is.

In de 60 en 90 cm. ovens kan de braadslede gebruikt worden in de bovenste twee rails voor grillen of in de onderste twee bij roosteren met hetelucht.

Bij gebruik in de 30 en 40 cm. ovens kan de braadslede in de bovenste twee rails gebruikt worden of in de onderste bij gebruik van het draaispit (indien aanwezig).

Grill met ventilator


Gerecht	Grill stand	Kooktijd
Kippenpootjes	200°C	30 minuten
Hamburgers	200°C	18 minuten
Vis filet	200°C	10-15 minuten
Lam	200°C	15 minuten
Ham lappen	200°C	15 minuten
Kip filet	200°C	30 minuten
Spare ribs	200°C	25 minuten

De genoemde tijden zijn indicatief en variëren door dikte en gewicht. Wees er zeker van dat de gerechten gaar zijn alvorens ze op te dienen.

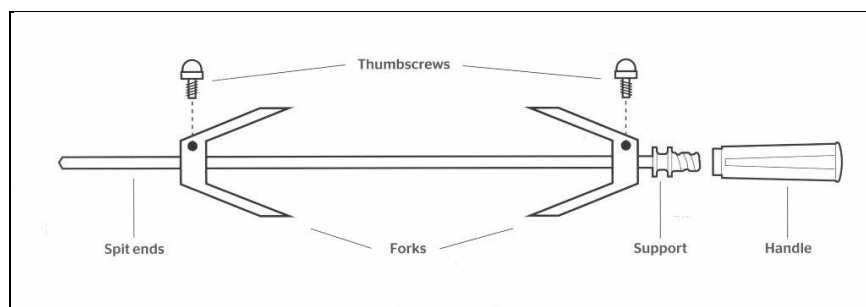
Door de grill voor te verwarmen schroeit het vlees beter dicht en krijgt uw gerecht een betere bruining. In de grote ovens dient u te grillen met de deur dicht. Het grill compartiment (bij triple oven fornuizen) kan indien gewenst tot maximaal 15 minuten gebruikt worden met de deur geopend.

Draaispit (indien aanwezig)

Waarschuwing. Er mag maximaal 3,5 kg aan het draaispit hangen.

1. Plaats de braadslede in de laagste rail om kookvocht op te vangen.
2. Plaats de draaispit steun dusdanig dat deze waterpas loopt met het gat achter.
3. De oven voorverwarmen. Richttemperatuur: 220°.
4. Plaats één van de "vorken" op het spit en draai de duimschroef vast.
5. Schuif het vlees over het draaispit. Controleer dat de vork goed in het vlees prikt.
6. Plaats de tweede vork op het draaispit en draai de duimschroef goed vast. Zorg dat het gerecht mooi gebalanceerd op het draaispit zit om onnodige druk op de draaispit motor te voorkomen.
7. Schakel de oven uit. Draai het handvat op het draaispit en plaats deze in de draaispit steun. Verwijder het handvat en doe de ovendeur dicht.
8. Zet de oven weer aan op de grill/draaispit functie. .

Als richtlijn: de meeste vleessoorten hebben ongeveer 15 minuten garingstijd noidg per 450 gram bij 220°C. Controleer altijd de juiste garing alvorens te serveren. Vooral bij gevogelte.



Mantelkoeling

De fornuizen zijn voorzien van mantelkoeling. Deze voorkomt oververhitting van het fornuis, de knoppen en bedieningspaneel. Deze ventilator schakelt automatisch in en uit. Een fornuis wordt voor zijn gebruiksdoeleinden altijd heet. Houdt hier rekening mee.












GEBRUIK DIGITALE PROGRAMMAKLOK (PRO TOP model)

De digitale programmaklok met tiptoetsbediening kan voor een aantal functies worden gebruikt:

- Uitgestelde start
- Kooktijd
- Kerntemperatuur meter
- Klok – tijd

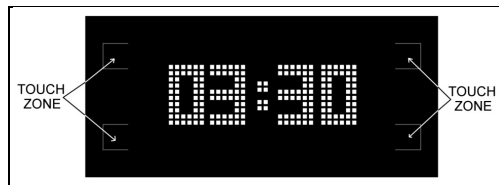
De programmaklok is grotendeels voorzien van weergave met iconen. De weinige woorden die gebruikt worden zijn in het Engels. Dit kan niet worden gewijzigd.

Iconen legenda

	Verwijder selectie of verlaat menu.
	Bevestig selectie.
 	Scroll links/rechts en op/neer (houdt ingedrukt om snelheid te verhogen).
	Instellingen menu
	Systeem instellingen
	Timer
	Vertraagde start
	Kooktijd
	Kerntemperatuurmeter
	Temperatuur voortgangsindicator

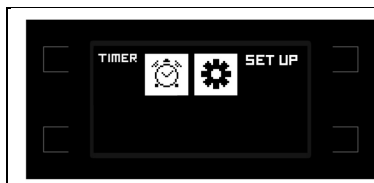
Basis scherm

- Om de bediening te activeren, druk op een "touch zone".
- In deze schermweergave ziet u geen temperatuur.
- Om rechtstreeks naar de functieweergave te gaan draai de functieknop. Op het display verschijnt de gekozen functie.






Tijdsinstellingen

Selecteer het systeem instellingen menu om tijd en algemene instellingen op te roepen.
In dit scherm is het mogelijk de tijd in te stellen (12 of 14 uur weergave) en het type graden (metrisch °C of imperial °F) en het geluidsniveau van de zoemer.



Set up





Selecteer het gewenste veld   en bevestig 

Kies de gewenste waarde   en bevestig 
Verlaat het menu 



Timer

Deze functie is een eenvoudige timer en kan onafhankelijk van het koken gebruikt worden. Ook zal de oven niet worden uitgeschakeld. Voor automatisch uitschakelen van de oven kiest u COOKING TIME (zie hieronder).

Kies de gewenste waarde   en bevestig 
Verlaat het menu 



Selectie kookfunctie

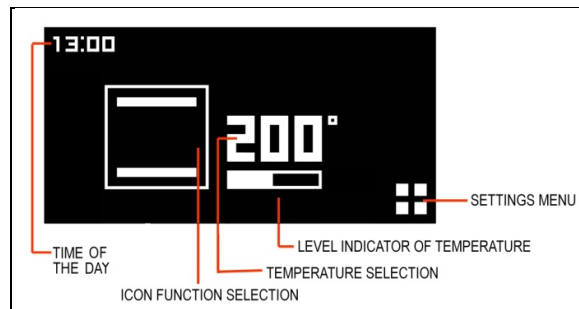
Het display geeft de gekozen functie van de functiekноп weer. In deze setting zijn de touch zones niet actief.



Kies de gewenste temperatuur met de thermostaatknop om naar het menu cooking tools te gaan. Wacht 3 seconden en de gekozen selectie verschijnt in het display status scherm.

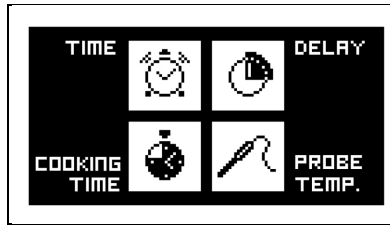


Status scherm





Cooking tools menu


Als er geen selectie wordt gemaakt schakelt het display na 5 seconden terug naar het uitgangsscherm.



Tijd – Minute Timer


Druk op  in de touch zone om in het kookinstellingen menu te komen en selecteer de gewenste functie - kooktijd.




Kies de gewenste waarde   en bevestig 

Verlaat het menu 



Uitgestelde start - Delay

Druk op  in de touch zone om in het kookinstellingen menu te komen en selecteer de gewenste functie – uitgestelde start - delay.

Stel de gewenste start tijd in   en bevestig 

De oven zal op de gewenste tijd inschakelen. Ter bevestiging zal er een toon klinken. Druk op de touch zone om het geluid te stoppen.


Verlaat het menu 






Na 3-5 seconden verschijnt het statusscherm.



Kooktijd - Cooking time

Druk op  in de touch zone om in het kookinstellingen menu te komen en selecteer

de gewenste functie – kooktijd Cooking time - delay.

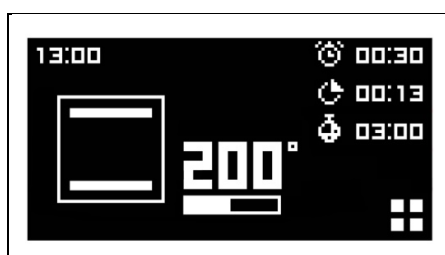
Stel de gewenste kooktijd in   en bevestig 

Het display zal de tijd weergeven. De oven zal aan het eind van de kooktijd automatisch uitschakelen en een pieptoon maken. Druk op een willekeurige toets in de touch zone en het geluid stopt.


Verlaat het menu 






Na 3-5 seconden verschijnt het statusscherm.



Kerntemperatuurmeter (PRO TOP modellen)

Druk op  in de touch zone om in het kookinstellingen menu te komen en selecteer de gewenste functie – Kerntemperatuurmeter.

Stel de gewenste kerntemperatuur in   en bevestig 

De display zal de ingestelde temperatuur weergeven en de huidige temperatuur zoals de kerntemperatuurmeter deze meet. De oven wordt uitgeschakeld zodra de gewenste kerntemperatuur is bereikt. De pieptoon schakelt u uit met een willekeurige druk op de touch zone.

Verlaat menu 



Na 3-5 seconden verschijnt het statusscherm.



De kerntemperatuurmeter meet de temperatuur in het midden van een stuk vlees. Er

is dan ook geen vooringesteld kooktijd mogelijk. Deze hangt af van het type vlees, het gewicht en de begintemperatuur. Daarom raden we af de kerntemperatuurmeter te gebruiken in combinatie met uitgestelde start.

Het vlees is gaar als deze de ingestelde temperatuur (rechts op het display) heeft bereikt. De oven schakelt automatisch uit.

Geschikt voor bereiding met de kerntemperatuurmeter: grotere stukken vlees of vis zonder beenderen. Denk aan rosbief, rollades, zalm en ander grote stukken vis.

Belangrijk:

- Laat het gerecht voor aanvang zoveel mogelijk op kamertemperatuur komen.
- De kerntemperatuurmeter moet zo nauwkeurig mogelijk in het midden van het gerecht worden geplaatst.

Indien de kerntemperatuurmeter niet in het midden van het gerecht is geplaatst zal de gewenste garing niet worden bereikt.

Gebruik:

1. Verwijder het rondje afdekkapje aan de linkerzijde van de binnenoven. Hier in past de korte stekker (vergelijkbaar met koopteleset) van de kerntemperatuurmeter.
2. Plaats het gerecht op het rooster (al dan niet met braadslede) en plaats deze op de tweede rails van onderen. Steek de kerntemperatuurmeter in het dikste deel van het vlees. Zorg dat de rubberen kabel de ovenwanden en glas van oven deur niet raakt. Laat de kabel zoveel mogelijk op de roosters rusten.
3. Als beide temperaturen aan de rechterzijde op het display gelijk zijn schakelt de oven uit.

Onderstaande tabel is indicatief. Het maximaal geadviseerde gewicht is 2,5 kg met kamertemperatuur als uitgangspunt.

De kerntemperatuurmeter is bijzonder geschikt voor rood vlees en varkensvlees zoals hieronder aangegeven. Maar er zijn vele andere bereidingen mogelijk. Daarom is deze gebruiksaanwijzing ook nadrukkelijk geen kookboek. Recepten met kerntemperatuurbereiding zijn alom verkrijgbaar.

Soort Vlees	Garing	Kerntemperatuur indicate
Rosbief	Medium rare	63°C
Rosbief	Medium	70°C
Lamsbout (zonder bot)	Medium rose	69°C
Varkensbout (zonder bot)	Gaar, niet rose	85°C minimum temp

Laat het vlees na bereiding korte tijd rusten in aluminium folie buiten de oven alvorens het aan te snijden. Zo blijven de sappen beter behouden.

Belangrijk.

Laat de kerntemperatuurmeter niet in de oven liggen als deze niet is aangesloten voor gebruik.

Reset


Om alle kookinstellingen te resetten draai keuzeschakelaar en thermostaat op "0".


OVEN TEMPERATUUR INDICATIE

Het selecteren van de juiste oven temperatuur.

Bij alle tabellen geldt dat de aangegeven waarden indicatief zijn. Externe variabelen als gewicht van het gerecht, aanvangstemperatuur, dikte etc. zijn van grote invloed.

Wanneer de hetelucht of Pizza functie wordt gekozen kan de temperatuur 20°C lager worden ingesteld dan het recept weergeeft. De meeste recepten zijn geschreven voor conventionele onder- en bovenwarmte. In veel recepten en kookboeken wordende temperaturen voor zowel hetelucht als conventioneel weergegeven. Daarbij blijft uw persoonlijk voorkeur en ervaring de maatstaf Er zijn 4 niveaus voor de roosters. 1 is de laagste en 4 de hoogste vlak onder de grill

TABEL CONVENTIONEEL ONDER- EN BOVENWARMTE 			
	TEMP °C	NIVEAU	MINUTEN
VLEES			
VARKENSVLEES	225	3/4	60-80
ROSBIEF	225	3/4	60-80
T-BONE	250	3/4	50-60
KALFSVLEES	225	3/4	60-80
LAMSVLEES	225	3	40-50
HAZENBOUT	250	3/4	40-50
KONIJN	250	3	60-80
KALKOEN	250	3	50-60
GANS	225	3	60-70
EEND	250	3/4	45-60
KIP	250	3/4	40-45
VIS			
	200-225	2	15-25
DEEGWAREN/TAART/KOEKJES			
FRUIT TAART	225	2	35-40
CAKE	175-200	2	50-55
BRIOCHES	175-200	2	25-30
BISCUITS	220-250	2	20-30
TULBAND	180-200	2	30-40
ZOETE BLADERDEEG GERECHTEN	200-220	2	15-20
KRENTENBROOD	250	2	25-35
STRUDEL	180	2	20-30
SAVOIA KOEKJES	180-200	2	40-50
APPEL BEIGNETS	200-220	2	15-20
SAZOIARDI SANDWICH	200-220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BROOD	220	3	30
PIZZA	220	2	20

 TABEL HETELUCHT			
	TEMP °C	NIVEAU	MINUTEN
MEAT			
VLEES	160-170	2	70-100
VARKENSVLEES	170-180	2	65-90
ROSBIEF	170-190	2	40-60
T-BONE	160-180	2	65-90
KALFSVLEES	140-160	2	100-130
LAMSVLEES	180-190	2	40-45
HAZENBOUT	170-180	2	30-50
KONIJN	160-170	3	80-100
KALKOEN	160-170	3	160-240
GANS	160-180	3	120-160
EEND	170-180	2	100-160
KIP	180	2	70-90
VIS			
	160-180	2-3	
DEEGWAREN/TAART/KOEKJES			
FRUIT TAART	180-200	2	40-50
CAKE	200-220	2	40-45
BRIOCHES	170-180	2	40-60
BISCUITS	200-230	2	25-35
TULBAND	160-180	2	35-45
ZOETE BLADERDEEG GERECHTEN	180-200	2	20-30
KRENTENBROOD	230-250	2	30-40
STRUDEL	160	2	25-35
SAVOIA KOEKJES	150-180	2	50-60
APPEL BEIGNETS	180-200	2	18-25
SAZOIARDI SANDWICH	170-180	2	30-40
TOAST	230-250	3	7
BROOD	200-220	3	40
PIZZA	200-220	2	20

GEbruik VAN DE ANALOGIE THERMOMETER (Fig.31)

Een aantal modellen is voorzien van een analoge thermometer. Deze geeft een indicatie de temperatuur/kookfase in de grote of linker oven aan.

Elektrische oven

Wanneer u de oven aanzet zal het oranje lampje aangaan ter indicatie dat de verwarmingselementen aan staan. De thermometer zal richting de ingestelde temperatuur bewegen. Zodra deze bereikt is zal ook het oranje lampje uitgaan. Dit oranje lampje zal echter gedurende het kookproces regelmatig aan en uit gaan als de thermostaat de oven automatisch op temperatuur houdt. Dit is normaal. Ook de thermometer zal lichte fluctuaties tonen. Als de oven is uitgeschakeld zal de thermometer langzaam naar de uitgangspositie terugzakken.

Gas oven

Wanneer de oven wordt ingeschakeld zal de brander op maximaal vermogen branden om de ingestelde temperatuur te bereiken. Als deze is bereikt zal de brander op een lager niveau branden. Als de thermometer stabiel is heeft de oven zijn gelijkmatige temperatuur bereikt. Als de oven is uitgeschakeld zal de thermometer langzaam naar de uitgangspositie terugzakken.

Let op: het is normaal een andere temperatuur te meten bijvoorbeeld door gebruik van een losse thermometer in de ovenruimte. De thermometer in van het fornuis geeft een gemiddeld in de ovenruimte en niet die warmte op een specifieke plek in de ovenruimte.

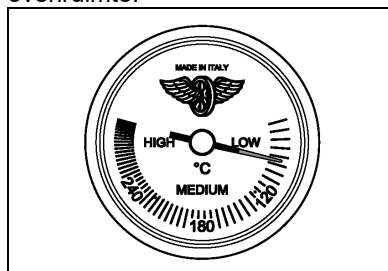


Fig 31

REINIGING VAN HET FORNUIS

Schoonmaken van uw fornuis is belangrijk voor het goed functioneren en de levensduur van uw fornuis. Een fornuis is echter ook een gebruiksvoorwerp en zal bij normaal gebruik en onderhoud de sporen hiervan tonen. Zo veranderen sommige metaalsoorten na verhitting van tint/kleur. Dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op functioneren en levensduur van het apparaat. Vuil kan het functioneren van het fornuis nadelig beïnvloeden. Restanten voedsel op de thermostaten in de binnenoven of bijvoorbeeld op de vonkontsteking van de kookplaat. Extreme gevallen van vet en olieachtige substanties kan zelfs tot brand leiden. Vuil op de bodem van de binnenoven kan inbranden als het niet tijdig wordt verwijderd. Het is aan te bevelen het apparaat van het elektriciteitsnetwerk los te koppelen bij intensieve reiniging.

Teppan Yaki reinigen (optionele accessoire)

- Omdat de teppan yaki erg zwaar is raden wij aan deze op een stevig en vlakke ondergrond te zetten.
- Laat de teppan yaki afjoelen tot handwarm.
- Gebruik een spatel om de restanten weg te schrapen.
- Verwijder vetrestanten met een stuk keukenrol.
- Reinig de hele oppervlakte met warm water en afwasmiddel en een pannenspons. Wrijf met de borsteling van het roestvrijstaal mee.
- Na het drogen de plaat weer inwrijven met wat olijfolie.

Gietijzeren bakplaat reinigen (optionele accessoire)

- Het poreuze gietijzer zal olie absorberen en zo een natuurlijk anti aanbaklaag creëren.
- Na gebruik, zodra de plaat handwarm is deze met warm water afspoelen en met een borsteltje schrobben.
- Na het drogen de plaat weer inwrijven met wat olijfolie.
- Minimaliseer het gebruik van reinigingsmiddelen. Hierdoor verdwijnt de natuurlijke anti aanbaak laag. Nooit in de vaatwasser reinigen.

Reiniging inductie kookplaat

Laat de na gebruik de kookplaat afkoelen tot de restwarmte indicator dooft.

Gebruik geen schuurmiddelen, ovenreinigers en andere bijtende reinigingsmiddelen op de kookplaat. Gebruik geen schuursponsjes of pannensponsen. Verwijder vuil van de kookplaat voordat u deze weer gaat gebruiken.

- Voor lichte verontreiniging gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog de plaat met een microvezel doekje.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u de speciale reinigers voor keramische en inductie kookplaten gebruiken. Deze zijn verkrijgbaar in de supermarkt.
- Bij onverhoopt morsen van suikerhoudende gerechten en per ongeluk smelten van kunststoffen op de kookplaat. Schakel de kookplaat uit en verwijder het meteen. Houdt rekening met de hete glasplaat en pannen.

Bedieningspaneel, knoppen en exterieur reinigen.

Gebruik geen schurende of bijtende middelen. Dit laat onherstelbare sporen na.

Gekleurde delen:

Gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog met een microvezeldoekje.

Roestvrijstaal:

Gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog met een microvezeldoekje. Poets met de richting van de borsteling van het roestvrijstaal mee. Voor intensieve reiniging zijn er diverse roestvrijstaalreinigers beschikbaar.

Glas:

Gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog met een microvezeldoekje. Gebruik eventueel een glasreiniger. Maak nooit gebruik van scherpe spatels etc. deze kunnen krassen achterlaten in het glas.

Ovens:

LAAT DE OVEN EERST AFKOELEN VOORDAT U GAAT SCHOONMAKEN

Binnenoven en ovendeur

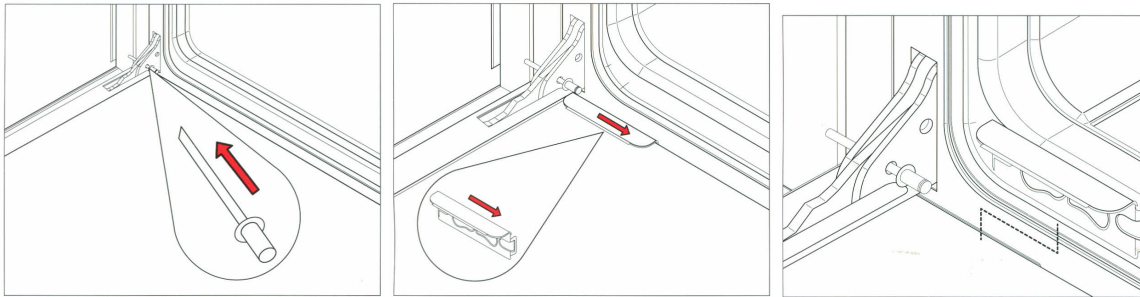
Gebruik geen scherpe voorwerpen. Deze laten krassen achter in het emaille en glas. Gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog met een microvezeldoekje.

Gebruik geen stoomreinigers.

Verwijderen ovendeur

Bij intensief reinigen kunt u er voor kiezen de hele oven deur te verwijderen.

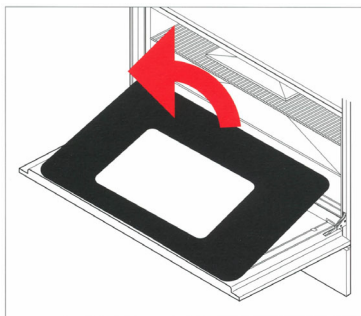
- Open de hele ovendeur en schuif de meegeleverde pinnen in de scharnieren van de ovendeur.
- Sluit nu de deur tot ongeveer een hoek van 30°, til en trek de deur zodat deze uit de scharnierhouder komt. Laat de pinnen zitten. Terugplaatsen in omgekeerde volgorde.



Verwijderen binnenste glas ovendeur.

Het binnenoven deur glas kan worden verwijderd om reiniging eenvoudiger te maken.

- Open de hele ovendeur en schuif de meegeleverde pinnen in de scharnieren van de ovendeur.
- Vindt de roestvrijstalen clips aan de onderzijde van de deur..
- Schuif de clips naar het midden. Ze komen nu los.
- Til het glas iets op en schuif het uit de deur.
- Het middelste glas is nu zichtbaar. U kunt deze reinigen of ook verwijderen.
- Om het middelste glas te verwijderen dient u 4 schroeven los te draaien en de bijbehorende clips te verwijderen.
- Bij het terugzetten, let op de juiste positionering van de rubbers.
- Let op bij het terugzetten van het binnenste glas dat deze op de originele manier wordt teruggeplaatst. De gladde kant boven.



Geëmailleerde vlakken en binnenoven.

Laat azijn, wijn, koffie, melk, zout en vruchtensappen niet langdurig op het emaille zitten. Dit veroorzaakt verkleuring.

Gebruik voor lichte vervuiling is een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel voldoende. Voor een zwaar verontreinigde binnenoven kunnen diverse ovenreinigers worden gebruikt. Volg hierbij de instructies van de betreffende fabrikant op. Zorg ervoor dat deze ovenreinigers niet in contact komen met

roestvrijstaal, verchroomde rekken, gekleurde delen verwarmingselementen en deurrubbers.

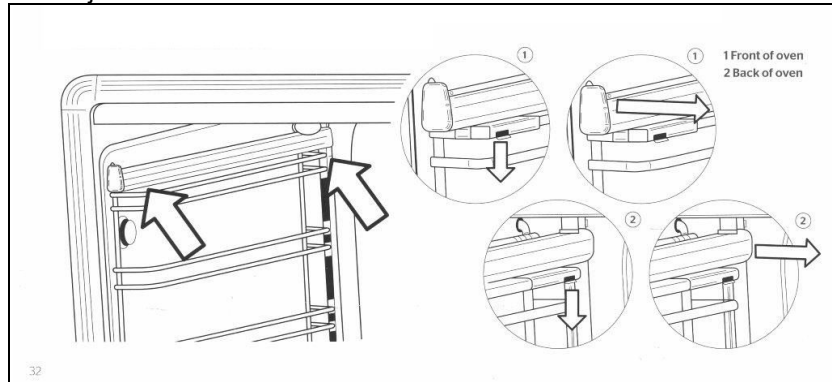
Reinigen oven geleide rails, telescopische geleiders

De geleide rails kunt u reinigen met warm water en zeep. Ze kunnen ook in de vaatwasser.

De telescopische geleiders mogen niet in de vaatwasser. Vaatwasmiddel tast het telescopische systeem aan.

Verwijderen en monteren telescopische geleiders (optionele accessoire)

- De telescopische geleiders kunnen op elk niveau worden geklikt en werken met zowel draadroosters als braadslede.
- Vindt de twee verende clips aan voor en achterzijde van elke rails.
- Druk de clip zachtjes naar beneden.
- Draai de rails voorzichtig naar binnen zonder teveel druk uit te oefenen.
- Doe dit zelfde met de achterste clip op de geleider te verwijderen.
- Zet de geleider tegen de gewenste rail en klik eerst de voorzijde vast. Vervolgens de achterzijde.



Verwijderen grill plaat.

De plaat boven de grill tegen het plafond van de oven kan worden verwijderd. Doe dit met koude oven.

- Ondersteun het grillelement met een hand terwijl u met de andere de twee vleugelmoertjes los draait.
- Het verwarmingselement zakt een beetje. Nu kunt u voorzichtig de geëmailleerde plaat boven de grill naar u toe schuiven en verwijderen.
- Eenmaal gereinigd en gedroogd de plaat weer terugplaatsen.
- De plaat kan maar op één manier worden gemonteerd. Draai de vleugelmoeren weer handvast.
- Gebruik de oven nooit zonder dat de plaat is gemonteerd.

Verwijderen Soft Motion lade (op sommige modellen)

- Trek de lade naar voor.
- Vindt de grijze clips aan de voorzijde van de rails.
- Druk de clips in en de lade komt los.

Plaatsen van de Sof Motion lade (op sommige modellen)

- Plaats de lade op de rails de due deze langzaam dicht. De lade valt vanzelf op z'n plaats.

ACCESSOIRES

Er zijn diverse accessoires beschikbaar voor de Bertazzoni fornuizen.

- Bakplaten en teppan yaki
- Lasagne schaal
- Glazen oven schaal
- Wok support.
- Telescopische geleiders.

Kijk voor meer informatie op www.kitchentech.nl

TROUBLESHOOTING

De oven doet niets

- Is het fornuis aangesloten op het lichtnet?
- Staat de programmaklok op automatisch?
- De oven zal niet werken als de programmaklok op automatisch staat (zie blz. 26).
- Check de betreffende zekering in de meterkast.

De branders ontsteken niet

- Is het fornuis aangesloten op het lichtnet?
- Zijn de gasuitstroom openingen in de brander vrij en schoon of worden ze geblokkeerd?
- Zijn de brandervoeten en branderdeksele correct geplaatst? (zie blz. 33)
- Check de betreffende zekering in de meterkast.
- Is de gaskraan open en de gasdruk op orde?
- Controleer of de ontstekingsbougie schoon is en vrij van vuil en stof.

De brander ontsteekt maar gaat uit wanneer de knop los wordt gelaten

- De branders zijn voorzien van vlambeveiliging. Houdt ze na het ontsteken 5-1-seconden ingedrukt.

De ontstekingsbougies vonken onafgebroken

- Is de kookplaat nog nat van schoonmaken of overkoken?
- Ontkoppel het fornuis van het lichtnet en maak alle branders en bougies goed droog.

De bedieningsknoppen worden heet.

- Gebruikt u de oven met open deur?
- Hou de oven deur dicht tijdens gebruik. Alleen het grill compartiment van de triple oven mag met open deur gebruikt worden voor maximaal 15 minuten.

Een bedieningsknop is losgekomen.

- Het veertje is de as van de knop is wellicht defect.
- Neem contact op met de servicedienst.

Gerechten worden te snel gaar.

- Gebruikt u een functie met ventilator?
- Gebruikt u de Quickstart functie?
- Bij gebruik van een functie met ventilator kunt u de temperatuur in het tecept gemiddeld met 20°C verlagen.
- Quickstart is niet geschikt voor koken. Gebruik de functie om voor te verwarmen en schakel over naar een kookfunctie.

Gerecht wordt niet gelijkmatig gaar.

- Bent u grote hoeveelheden aan het koken of gebruikt u grote schalen?
- De warme lucht moet door de ovenruimte kunnen bewegen. Zorg ervoor dat er altijd ruimte tussen schalen en ovenwanden is.
- Bij grote gerechten is het raadzaam het gerecht te draaien halverwege de kooktijd.

De grill in de oven is langzaam.

- Heeft u de juiste functie gekozen?
- Controleer dat u niet "alleen boven element" heeft gekozen in plaats van grill. Zie blz. 23-24.

De grote oven warmt langzaam op

- Heeft u de Quickstart functie geprobeerd?
- Met Quickstart komt de oven sneller op temperatuur. Vervolgens kiest u de kookstand.
- Quickstart niet langer dan 10 minuten gebruiken.

Er blijft een ventilator draaien na gebruik oven.

- Dit is de ventilator van de mantelkoeling. Dit is normaal en de ventilator schakelt vanzelf uit.

Condensatie in de oven

- Heeft u de oven voorverwarmd? Voorverwarmen vermindert de condensatie

vorming.

- Bij het bereiden van gerechten met hoge vochtigheid kan er condensatie voorkomen. Gas ovens hebben een hogere luchtvochtigheid.

Rookvorming in de oven

- Staat de oven op de juiste temperatuur?
- Wordt of is er recent voedsel met hoog vetgehalte bereid?
- Reinig de braadslede na gebruik.
- Laat de grill een paar minuten op de hoogste stand om eventuele spat resten te laten verbranden.
- Oven interieur dient regelmatig gereinigd te worden om ophoping van resten te voorkomen. Zie blz. 32.

Deurrubber is beschadigd/vervormd

- Gebruikt u de oven met aluminium folie, pan of schaal op de bodem van de oven?
- Heeft u ovenreiniger gemorst op het deurrubber?
- Neem contact op met de servicedienst.

DIVERSE TIPS

Losse thermometers

Er zijn vele verschillende thermometers verkrijgbaar voor gebruik in de oven. Deze zullen soms afwijkingen tonen van de ingestelde temperatuur en/of weergave op de thermostaat/thermometer van het fornuis. De losse thermometer meet de temperatuur maar op één plek. Niet het gemiddelde van de oven. Houdt rekening met temperatuur fluctuaties van + of – 10-15%. Dit doordat de verwarmingselementen regelmatig aan en uitschakelen. Dit is volkomen normaal.

Correcte kooktijden

Volg in de meeste gevallen de kooktijden zoals aangegeven in de receptuur. Maar neem ze altijd als richtlijn. Uw eigen voorkeur en ervaring bepalen uiteindelijk de uiteindelijke kooktijd.

Bij grote stukken vlees is een thermometer aan te raden. Controleer daarom ook altijd de juiste garing van het gerecht. Bij sommige gerechten levert onjuiste garing een bedreiging voor de gezondheid op.

Aluminium folie

- Aluminium folie mag worden gebruikt om gerechten af te dekken/in te pakken. Het mag echter niet te dicht bij de verwarmingselementen komen. Tevens mag het nooit gebruikt worden om oven wanden of bodem af te dekken. Hierdoor kan het emaille beschadigen.
- Silicon oven matten mogen nooit rechtstreeks op de ovenbodem worden gelegd als de oven in gebruik is.

100x60 triple oven stelootjes

Dit fornuis is uitgerust met 4 stelootjes die met een inbussleutel kunnen worden aangepast.

Het fornuis (waterpas) stellen.

Begin met het op juiste hoogte stellen van het linksachter pootjes. Daar deze niet van de voorzijde te bereiken is. Plaats dan het fornuis op z'n plaats.

De andere drie pootjes zijn vanaf de voorzijde bereikbaar. Verwijder het plintje aan de voorzijde en verwijder de lade. Alle drie pootjes zijn nu bereikbaar met een inbussleutel.

Algemeen gebruik.

Uw Bertazzoni is met zorg geproduceerd om u lange tijd van kookplezier te voorzien. Geef uzelf de tijd te wennen zonder uw eigen kookstijl op te geven. Koken is persoonlijk en dat staat centraal bij Bertazzoni. Daarom vindt u ook geen receptenboek bij het fornuis. U bent de chef. Op onze websites (www.bertazzoni.com en kitchentech.nl) vindt u onze favoriete recepten. Op de website vindt u meer tips & tricks.

Mocht uw Bertazzoni onverhoopt een storing hebben neem dan contact op met de Servicedesk. De contactgegevens vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. Op de website www.kitchentech.nl vindt u een aparte sectie voor servicemeldingen, garantievoorwaarden en veelgestelde vragen.

Producent:

Bertazzoni SpA
Via Palazzina, 8
42016 Guastalla (RE)
Italië
www.bertazzoni.com

Importeur Distributeur voor Nederland:

Kitchentech BV
Florijnweg 23
6883JN Velp

W: www.kitchentech.nl
E: info@kitchentech.nl
T: 088 8100200

SERVICEDESK voor ONDERDELEN EN STORINGEN

W: www.kitchentech.nl
E: service@kitchentech.nl
T: 088 8100220

