



NL

INSTALLATIEHANDLEIDING
GEbruiks- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
VRIJSTAANDE FORNUIZEN

VAN HET BUREAU VAN ONZE VOORZITTER

Beste nieuwe eigenaar van een Bertazzoni-apparaat,

Ik wil u bedanken voor uw keuze van een van onze prachtige producten voor uw huis.

Mijn familie is in 1882 begonnen met de productie van keukenapparatuur in Italië, en heeft een reputatie opgebouwd dankzij de kwaliteit van de techniek en de passie voor heerlijk voedsel.

Vandaag de dag onderscheiden onze producten zich door hun unieke mix van authentiek Italiaans design en superieure apparaattechnologie. Het is onze missie om producten te maken die perfect functioneren en vreugde brengen aan hun eigenaren.

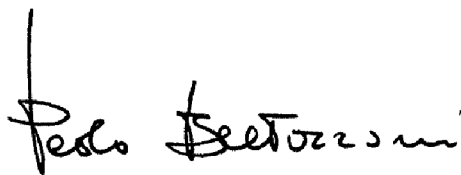
Door mooie producten te maken reageren we op de naar van onze klanten vraag fraai design. Door onze apparaten veelzijdig en gebruiksvriendelijk te maken, wordt koken met Bertazzoni een waar genot.

Deze handleiding helpt u uw Bertazzoni-apparaat op de veiligste en meest effectieve manier te gebruiken en te onderhouden, zodat het u de komende jaren uiterst tevreden zal stellen.

Geniet ervan!

Paolo Bertazzoni

Voorzitter

A handwritten signature in black ink, reading 'Paolo Bertazzoni'. The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

GELDIGHEID VAN DE GEBRUIKERSHANDLEIDING

Deze gebruikershandleiding geldt voor de volgende productcodes:

- HER105I3EAVT2
- HER105I3ENET2
- MAS105I3EBIC2
- MAS105I3ENEC2
- MAS105I3EXC2
- PRO105I3EART2
- PRO105I3EBIT2
- PRO105I3ECAT2
- PRO105I3EGIT2
- PRO105I3ENET2
- PRO105I3EROT2
- PRO105I2EXT2
- PRO105I3EXT2

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE INFORMATIE	9
DE HANDLEIDING LEZEN	9
INLEIDING EN VEILIGHEID	9
IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT	10
ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID	10
INSTALLATIEHANDLEIDING	12
TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR	12
INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR	12
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	12
AFMETINGEN FORNUIS	14
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	15
BEOORDELING VAN DE INSTALLATIE	15
MEERFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING	15
ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN	16
INSTALLATIE IN RUIMTEN MET ANDERE VERBRANDINGSSYSTEMEN DIE LUCHT NODIG HEBBEN DIE AFHANKELIJK IS VAN DE OMGEVING	16
STELVOETJES	17
KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM	17
ANTI-KANTELKETING (INDIEN AANWEZIG)	18
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING	19
GEBRUIK	19
BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	19
INDUCTIEKOOKPLAAT	20
KNOPPEN VAN DE PLAAT	20
VERWARMINGSVERSNELLER	20
BOOSTER-FUNCTIE	20
BRIDGE-FUNCTIE	21
TIJDBEGRENZINGSSYSTEEM	21
VERMOGENSBEHEER	21
VERMOGENSBEGRENZING	22
VERMOGENSBEGRENZING (ALLEEN INDUCTIEKOOKPLAAT)	23
VERMOGENSREGELING	24
KINDERSLOT	24
KOOKZONES	24
PAUZEREN EN HERVATTEN	25
WARMHOUDFUNCTIE	25
MINUTE MINDER	25
BEREIDINGSTIJD	25
TYPES PANNEN	25
PANDETECTOR	26
RESTWARMTE	26
GRILLCOMPARTIMENT (ALLEEN VOOR MODELLEN MET DRIE OVENS)	28
MONTAGE ROOSTER PLUS BAKPLAAT	28
GEBRUIK VAN DE GRILL	28
OVEN	29
VOOR HET EERSTE GEBRUIK	29
PLAATSEN VAN ACCESSOIRES	29
GEBRUIK VAN DE OVEN	29
SPECIALE FUNCTIES	36
GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJTEL (SECUNDAIRE OVEN MODEL TOP)	37
TIJDFUNCTIES (INDIEN AANWEZIG) GEREGLD VIA HET DISPLAY VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT	37
KOOKTIPS	39
ENERGIEBESPARING	39
GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)	40
GEBRUIK VAN HET AUTOMATISCHE PROGRAMMEERAPPARAAT	40
BEGINSCHERM	40
KLOK SYSTEEMINSTELLING	41
KOOKWEKKER	41
SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES	42

INHOUDSOPGAVE

STATUSSCHERM	42
MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN	42
KOOKWEKKER	42
INDICATOR VOOR HET BEREIKEN VAN DE TEMPERATUUR (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN EN MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)	44
LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN	45
SELECTIE VAN DE JUISTE BEREIDINGSTEMPERATUUR	45
REINIGING VAN HET FORNUIS	49
ONJUISTE AFLEZING VAN DE TEMPERATUUR	49
INDUCTIEPLAAT	50
INDUCTIEPLAAT	50
GLAS	50
REINHEID VAN HET APPARAAT	50
FRONTPANEEL, BEDIENINGEN, BUITENKANT	51
GELAKTE OPPERVLAKKEN	51
ROESTVRIJ STAAL	51
GLAS	51
BINNENRUIMTE VAN DE OVEN	51
BINNENKANT VAN DE DEUR	51
VERWIJDERING VAN DE DEUR	51
VERWIJDERING VAN HET GLAS UIT DE DEUR	52
ZELFREINIGENDE PANELEN	52
REINIGING VAN ZELFREINIGENDE PANELEN	52
GEËMAILLEERDE DELEN	53
ZIJGELEIDERS, ROOSTERS, UITSCHUIFGELEIDERS	53
MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE UITSCHUIFGELEIDERS	53
VERWIJDERING VAN DE BOVENSTE INWENDIGE BEKLEDING	53
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	55
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN	55
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	55
PROBLEMEN OPLOSSEN	57
NUTTIGE ADVIEZEN	60
JUISTE BEREIDINGSTIJD	60
GEBRUIK VAN VELLEN ALUMINIUM OF SILICONE	60
DEUR EN AFDICHTING	60
INDUCTIEKOOKPLAAT	60
GARANTIE	61
GARANTIE EN SERVICE	61
ASSISTENTIE	62
KLANTENSERVICE	62
CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT TE DOEN?	62
AFWIJKINGEN STORINGEN: WIE CONTACTEREN?	62
ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN	62
PRODUCTMODEL: WAAR KUNT U DIT VINDEN?	62

DE HANDLEIDING LEZEN

Deze aanwijzingen zijn aangepast aan apparaten van verschillende types, daarom zouden ze functies kunnen beschrijven die jouw apparaat mogelijk niet bevat of ondersteunt.

De afbeeldingen in dit document hebben betrekking op verschillende modellen en kunnen dus licht afwijken van het product dat je hebt aangeschaft.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor persoonlijke verwondingen of materiële schade die het gevolg zijn van een onjuiste of oneigenlijke installatie van het apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de nodige wijzigingen aan te brengen aan de verschillende modellen, om de geldende technische normen te respecteren.

Bij klachten kan contact worden opgenomen met de klantenservice.

INLEIDING EN VEILIGHEID

Alvorens het apparaat te installeren en/of te gebruiken, moeten de aanwijzingen in deze handleiding aandachtig worden gelezen.

Zo raak je vertrouwd met het nieuwe apparaat.

Houd dit document altijd bij de hand om het op elk moment te kunnen raadplegen, en geef het door aan eventuele volgende eigenaren.

Lees de kennisgevingen ten aanzien van de veiligheid in de inleiding van deze handleiding en neem de veiligheidsopmerkingen in acht, zoals: "Let op", "Waarschuwing" en "Gevaar" die in de tekst zijn opgenomen.



GEVAAR

Dit symbool duidt een situatie aan die gevaarlijk is voor jezelf of anderen. Lees de tekst aandachtig en zorg dat je de oorzaken van mogelijk gevaarlijke of dodelijke ongevallen perfect hebt begrepen.



WAARSCHUWING

Dit symbool duidt veiligheidsinformatie aan. Lees de tekst aandachtig en zorg dat je de oorzaken van mogelijk gevaarlijke ongevallen perfect hebt begrepen.



OPGELET

Dit symbool duidt een actie aan waarmee een risico kan worden veroorzaakt voor het apparaat of de onderdelen ervan. Onderneem deze acties met bijzondere voorzichtigheid.



OPMERKING

Dit symbool wijst op nuttige adviezen en vraagt aandacht voor correcte procedures en gedrag. Door aanwijzingen met dit symbool in acht te nemen, bespaar je jezelf problemen.

Het symbool duidt de juiste methodes of procedures aan, die opgevolgd moeten worden om het apparaat op de juiste manier te gebruiken.

IDENTIFICATIE VAN HET APPARAAT

Distribuito da Bertazzoni SpA Via Palazzina 8, 42015 Guastalla RE (Italy) Made in Italy		PAESE DI DEST.	CE
COD.COMM. MODELLO	VAR 00		
MATR.	TYPE	M.I.	

Afb. 1

Op het identificatieplaatje staan de volgende gegevens:

- 1) Model
- 2) Handelscode
- 3) Serienummer

OPMERKING



Geadviseerd wordt om de gegevens en serienummers van het apparaat over te schrijven, om ze in geval van nood snel bij de hand te hebben.

OPMERKING



Geef de gegevens van het identificatieplaatje door voor een efficiëntere assistentie en levering van vervangingsonderdelen.

ALGEMENE INFORMATIE OMTRENT DE VEILIGHEID

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/95/EG (RoHS).



Dit apparaat is gemarkeerd in de zin van de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake elektrische en elektronische apparaten (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Deze richtlijn definieert de regels voor het inzamelen en recyclen van afgedankte apparaten, geldig in de hele Europese Unie.



Het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak op het product geeft aan dat afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA) niet mag worden meegegeven met ongescheiden afval (d. w. z. "gemengd stedelijk afval"). Het moet daarentegen apart worden verwerkt zodat materialen hergebruikt of op een specifieke manier behandeld kunnen worden, eventuele stoffen die schadelijk zijn voor het milieu geëlimineerd en veilig verwerkt worden en grondstoffen die gerecycled kunnen worden, worden gescheiden.

Daarom moet AEEA worden afgegeven bij speciale inzamelcentra (ook wel milieustraten of ecologische platforms genoemd) die zijn opgezet door Gemeenten of gemeentereinigingsdiensten. Bij aanschaf van een nieuw apparaat kan AEEA bovendien worden teruggegeven aan de winkelier, die verplicht is dit gratis in te nemen ("één tegen één"), AEEA van "zeer kleine afmetingen" (d.w.z. met geen enkele afmeting groter dan 25 cm) kan ook gratis worden afgegeven bij winkeliers zonder nieuwe aanschaf ("één tegen nul" – dit is echter alleen verplicht voor winkels met een oppervlak van de verkoopruimte van meer dan 400 m²).



GEVAAR

Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen, waaronder kinderen, met beperkte geestelijke of lichamelijke capaciteiten of onvoldoende ervaring en kennis van de werking van het product. Deze personen mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en met voldoende instructies omtrent het gebruik van het apparaat.



GEVAAR

Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is, moet het apparaat worden uitgeschakeld om de kans op elektrische schokken te vermijden.



GEVAAR

Brandgevaar: laat geen ontvlambare voorwerpen op kookplaten liggen.



GEVAAR

Automatische bereidingen op de kookplaat met vet of olie kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een eventuele brand niet te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlam met een deksel of branddeken.



GEVAAR

Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen, of zonder ervaring of de nodige kennis, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen om het apparaat veilig te gebruiken, en begrip hebben van de gevaren die ermee gepaard gaan. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en onderhoud dat door de gebruiker moet worden verricht, mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.



WAARSCHUWING

Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik erg heet. Raak de verwarmingselementen niet aan. Personen onder de 16 moeten uit de buurt worden gehouden als ze niet voortdurend onder toezicht staan.

Raak de verwarmingselementen van de kookplaat en/of in de oven niet aan.



WAARSCHUWING

De toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.



WAARSCHUWING

Verzekert u ervan dat het apparaat is afgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u de lamp vervangt, om de kans op elektrische schokken te voorkomen.



WAARSCHUWING

Het fornuis mag niet op een voetstuk worden geïnstalleerd.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.



OPGELET

Gebruik geen externe timer of andere systemen voor afstandsbediening om het apparaat te laten werken.

INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

De werkzaamheden voor de installatie, afstellingen, verbouwingen en het onderhoud die hier worden vermeld mogen uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel in overeenstemming met de geldende regelgeving.



GEVAAR

Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of zaken. De fabrikant kan hiervoor niet worden aansprakelijk gesteld.

Veiligheidsinrichtingen of automatische afstelinrichtingen mogen tijdens de levensduur van het apparaat alleen gewijzigd worden door de fabrikant of een geautoriseerde installateur.

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS



OPMERKING

Verwijder alle componenten van de verpakking van het apparaat alvorens de verpakking af te voeren als afval.



OPMERKING

Verwijder alle verpakkingen en bedekkingsfolie vóór de installatie.



GEVAAR

Bewaar de verpakingscomponenten (piepschuim, zakjes, karton, spijkers) buiten het bereik van kinderen, want het zijn gevaarlijke voorwerpen.



GEVAAR

Ga pas over tot installatie van het fornuis nadat is vastgesteld dat het onbeschadigd is en de verschillende beweegbare delen uit de interne en externe verpakkingen zijn gehaald. Gebruik het apparaat bij twijfel niet en neem contact op met gekwalificeerd personeel.



GEVAAR

Zet het fornuis bij de installatie vast met een kantelbeveiligingssysteem (zie paragraaf **KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM**).



WAARSCHUWING

Bij het aanleggen van de luchtafvoerleidingen moeten de regionale wetten en normen in acht worden genomen.



WAARSCHUWING

Er moet worden gewaarborgd dat er voldoende lucht wordt toegevoerd.



WAARSCHUWING

Als de afzuiger voor de kookplaat uitsluitend wordt gebruikt in de filterversie, mag een open verbrandingssysteem worden gebruikt zonder verdere technische veiligheidsinrichtingen.



OPGELET

Eventuele wanden van aangrenzende meubels en de wand achter het fornuis moeten zijn gemaakt van hittebestendig materiaal dat een over temperatuur van 90°C kan verdragen.



OPGELET

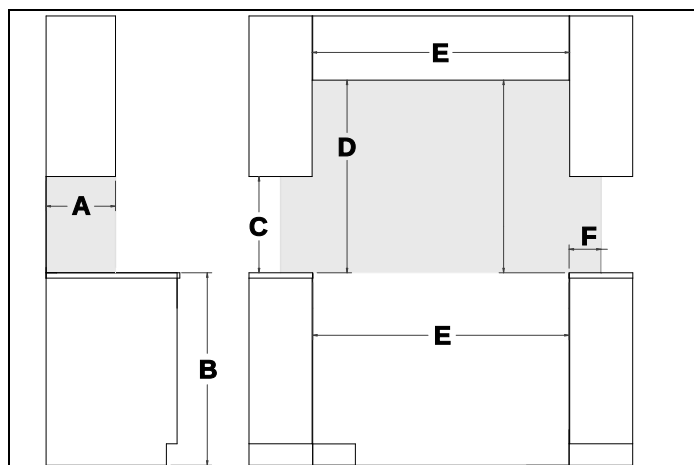
Om oververhitting te voorkomen, mag het apparaat niet achter sierdeuren worden geplaatst.



OPGELET

Als het apparaat op een onderkast is gezet, moeten de nodige maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat van zijn ondergrond valt.

Het apparaat kan op zich worden geïnstalleerd of tussen twee wanden worden geplaatst (Afb. 2). Eén zijwand die hoger is dan de kookplaat is mogelijk; deze moet een afstand van minstens 70 mm tot de rand van het fornuis hebben.



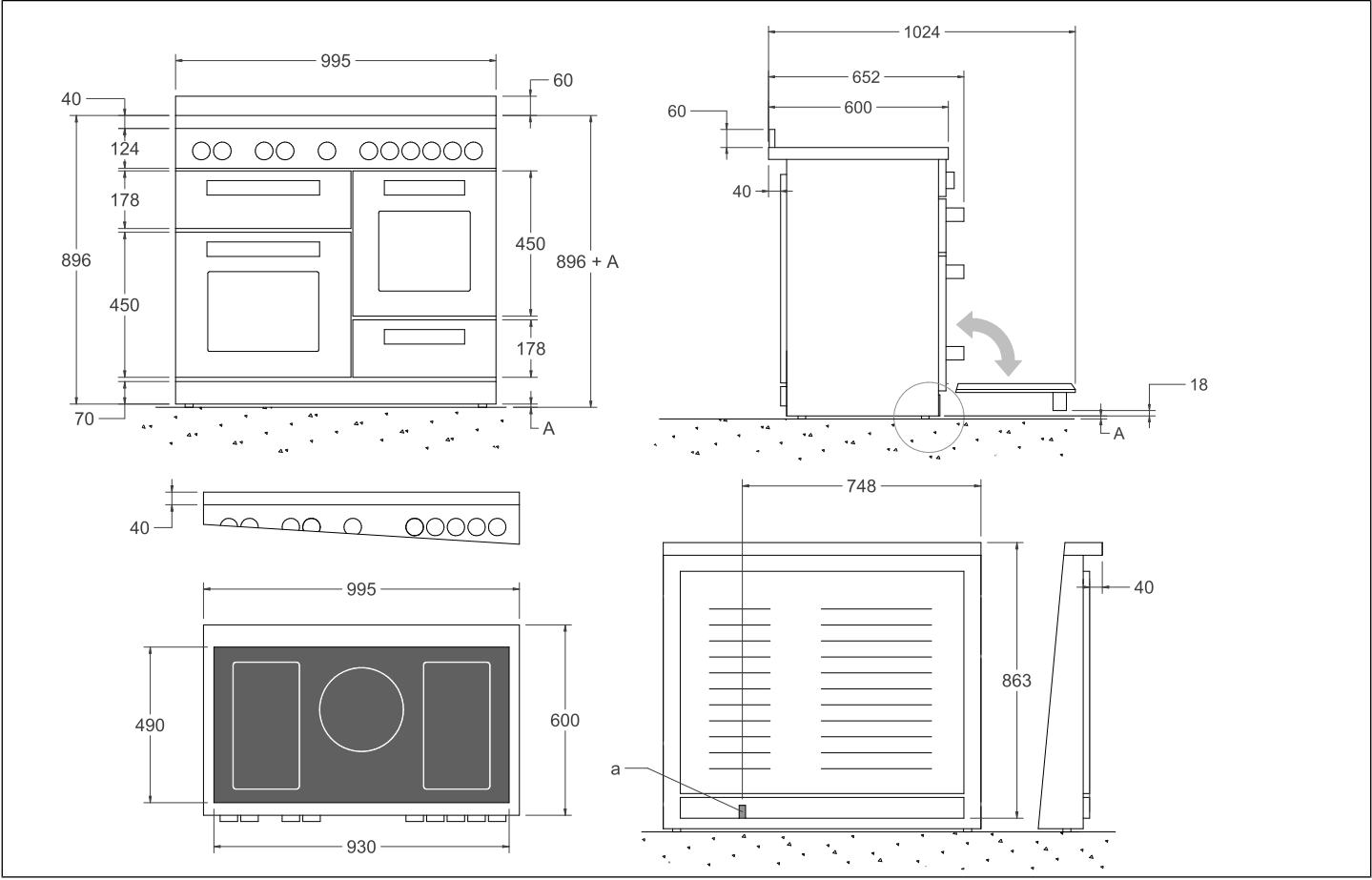
Afb. 2

AFMETING	MINIMUM
A	330 mm
B	Hoogte fornuis
C	450 mm
D	660 mm tot het keukenkastje ¹
E	Breedte fornuis
F	70 mm

1. Raadpleeg de installatievoorschriften van de fabrikant voor de installatie met afzuigkap.

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR

AFMETINGEN FORNUIS



Afb. 3

A	voetafstelling 0/15 mm
a	uitgang voedingskabel

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

BEOORDELING VAN DE INSTALLATIE

Het apparaat voldoet aan de bepalingen van de richtlijnen 2014/35/EG (Laagspanningsrichtlijn) inzake de elektrische veiligheid en 2014/30/EG (EMC-richtlijnen) inzake de elektromagnetische compatibiliteit.



GEVAAR

Alvorens het apparaat aan te sluiten moet worden nagegaan of de gegevens op het etiket op de achterkant van het fornuis compatibel zijn met het elektrische systeem waarop het wordt aangesloten. Ga na of het elektrische systeem en de scheidingsschakelaars de juiste capaciteit hebben om het maximale vermogen te verdragen dat vermeld staat op het etiket op de laatste pagina van dit document.

Gebruik de Tabel 1 *Voedingssystemen en kabeldoorsneden* als leidraad voor de installatie van de elektrische voedingskabels.

Tabel 1 Voedingssystemen en kabeldoorsneden

MODEL FORNUIS	Drievoudige oven
TYPE	Inductiekookplaat
NOMINAAL STROOMVERBRUIK	13900 W
INDUCTIE	7200 W
MINIMALE STROOMSTERKTE SCHAKELAAR PER FASE	
3-aderig enkelfasig	42,6 A ² / 3 X 10 mm ²
5-aderig driefasig	28 A / 5 X 4 mm ²
Bruikbare kabeltypes: H05VV-F, H05RR-F, H07RN-F.	

MEERFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING

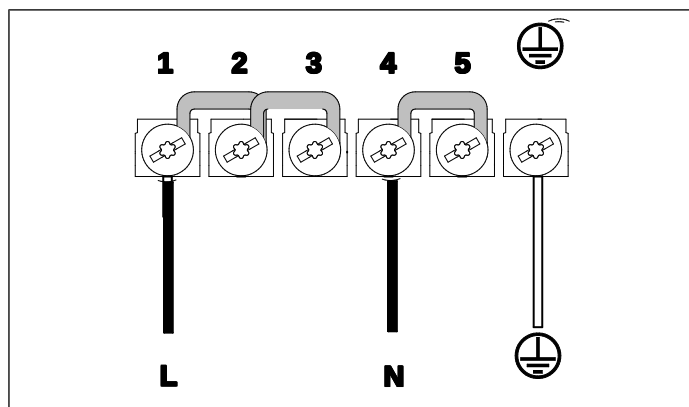
Fornuizen die ook bedoeld zijn om te worden verbonden met meerfasige systemen zijn gewoonlijk in de fabriek voorbereid op de aansluiting volgens de informatie op de etiketten met productgegevens en het aansluitschema die op het product zijn aangebracht, conform Tabel 1 *Voedingssystemen en kabeldoorsneden*.

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN

ENKELFASIGE AANSLUITING

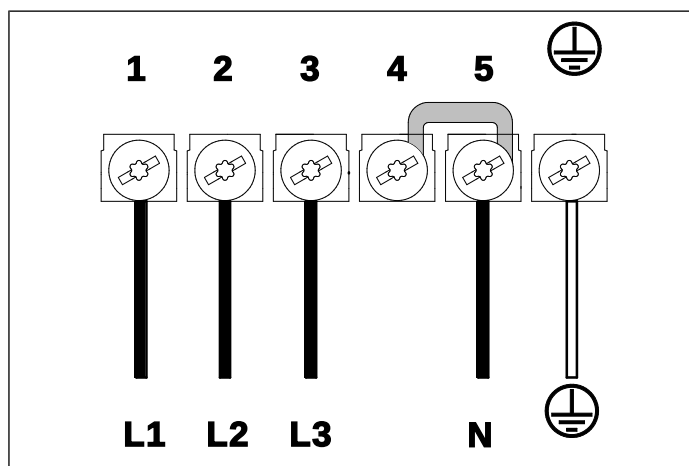
- Herpositioneer de jumpers en vervang de kabel
- kabeldoorsnede: 3 x 10 mm²
- Spanning: 220-240 V~



DRIEFASIGE AANSLUITING

Herpositioneer de jumpers en vervang de kabel

- Spanning: 220-240 / 380-415 V3N~
- Kabeldoorsnede 5 x 4 mm²



INSTALLATIE IN RUIMTEN MET ANDERE VERBRANDINGSSYSTEMEN DIE LUCHT NODIG HEBBEN DIE AFHANKELIJK IS VAN DE OMGEVING

Verbrandingssystemen die lucht nodig hebben die afhankelijk is van de omgeving (bv. gas-, gasolie-, hout- of kolenkachels, geisers, boilers) nemen de verbrandingslucht op uit de ruimte waar ze zijn geïnstalleerd en voeren de afvoergassen naar buiten via een gasafvoersysteem (bv. schoorsteen).

Als de afzuiger voor de kookplaat wordt gebruikt in de afzuigversie, wordt er omgevingslucht onttrokken aan de installatieplek en de omringende ruimten. Zonder voldoende luchttoevoer ontstaat er onderdruk en worden giftige gassen opnieuw aangezogen via de schoorsteen in de andere ruimten.

Bij gelijktijdige werking van de afzuiger voor de kookplaat in de installatieruimte, moet worden verzekerd dat:

- de onderdruk niet groter is dan 4 Pa (4×10^{-5} bar)
- er altijd een technische veiligheidsvoorziening wordt gebruikt (bv. nabijheidscontact voor ramen, drukschakelaar voor onderdruk) die waarborgt dat er voldoende frisse lucht wordt toegevoerd

Voor filterende apparaten moet er in de keukenmeubels een uitlaatopening zijn van ≥ 300 cm². Voor de terugkeer van de recirculerende lucht kan de benodigde uitlaatopening worden gecreëerd door de plint te verkorten. Er kan ook een plint met lamellen worden gebruikt, met een opening die overeenkomt met het vereiste minimum. Als alternatief is er een luchtuitlaatkit verkrijgbaar, bestaande uit een speciaal ontworpen afvoerventilator en plint.



OPGELET

Als de afzuiger voor de kookplaat uitsluitend wordt gebruikt in de filterversie, mag een open verbrandingssysteem worden gebruikt zonder verdere technische veiligheidsinrichtingen.

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

STELVOETJES

De voetjes zitten in een pakje dat in de ovenruimte is gedaan.

De voetjes moeten worden geïnstalleerd als het apparaat al dichtbij de uiteindelijke installatiepositie is.



OPGELET

Verplaats het apparaat niet met gemonteerde voetjes over lange afstanden, want dan zouden ze stuk kunnen gaan.

Haal het apparaat uit de verpakking en til het op, en doe het volgende:

- demonteer de steunen (1 en 2, Afb. 4),
- steek de voetjes in de sleutelvormige uitsparing in de onderkant van het apparaat (3 en 4, Afb. 4),
- schroef de voetjes vast tot ze stevig vastzitten aan de basis (5 en 6, Afb. 4),
- laat het apparaat voorzichtig zakken.

Breng de voetjes op de juiste hoogte (7, Afb. 4).



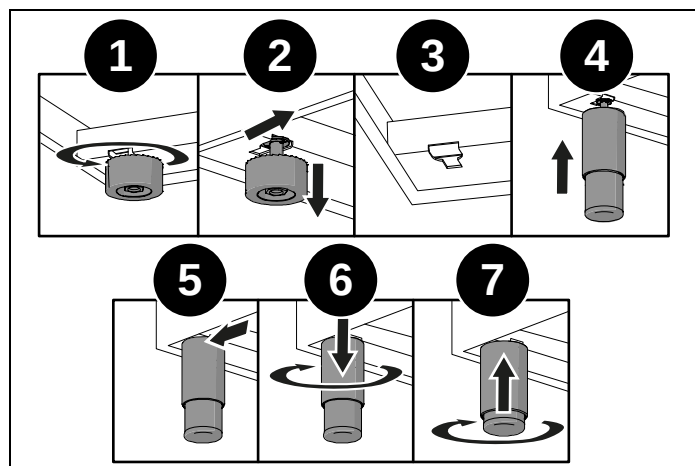
OPGELET

Zorg ervoor dat de voetjes niet worden geforceerd bij het neerzetten van het apparaat (Afb. 4). Geadviseerd wordt om een vulstuk op de basis of een pallet te gebruiken, om te voorkomen dat het fornuis kantelt.



OPGELET

Schroef eerst de voorste voetjes en daarna de achterste voetjes vast, om beschadiging van het paneel onder de oven te voorkomen.



Afb. 4

KANTELBEVEILIGINGSSYSTEEM

INSTALLATIE VAN HET SYSTEEM OM HET KANTELEN VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN



Kantelgevaar - Gebruik kantelbeveiligingssysteem

Om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk omkantelt, is het noodzakelijk om het bij het apparaat geleverde kantelbeveiligingssysteem te installeren. De installatie-instructies zitten in de kit van het meegeleverde kantelbeveiligingssysteem.

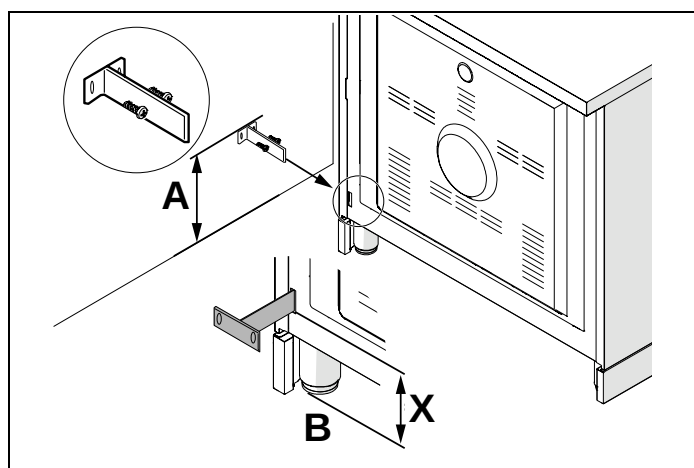
Nadat de voetjes op de juiste hoogte zijn gebracht, moeten de beugels van het kantelbeveiligingssysteem worden gemonteerd. De beugels tegen kanteling moeten worden vastgezet aan de muur achter het fornuis, zoals hier wordt beschreven.

- 1) De positie van de beugels boven de vloer wordt als volgt berekend: neem de maat vanaf de onderkant van de kantelbeveiligingsbeugels op de achterkant van het fornuis en tel hierbij 32 mm op.
- 2) Zet de beugels aan de achterwand vast met de nodige schroeven. De beugels moeten worden vastgezet op 60 mm vanaf de zijranden van het fornuis.
- 3) Hef het fornuis op en zet hem op 130 millimeter afstand van de muur. Verplaats het fornuis voorzichtig naar achteren, totdat de beugels helemaal in de achterkant ervan zitten.



OPGELET

Zorg dat de vloer niet beschadigd wordt en belast de voetjes van het fornuis niet onnodig.



Afb. 5

- $AX + 32 \text{ mm}$
- B vloerniveau

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

ANTI-KANTELKETING (INDIEN AANWEZIG)

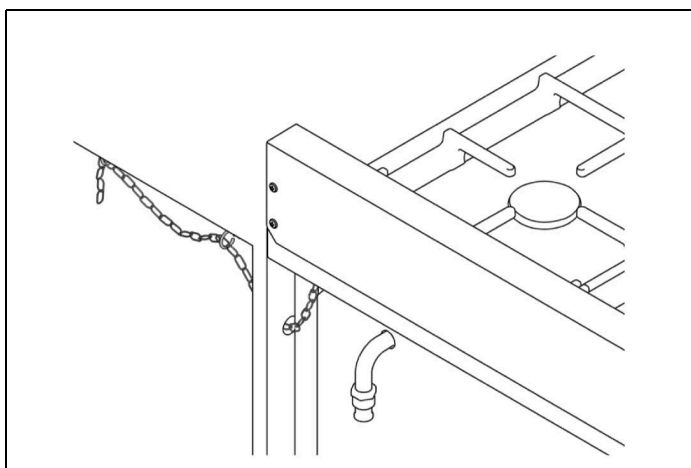
De ketting tegen omkantelen moet aan de rechter- of linkerkant worden gemonteerd, afhankelijk van de verderop gegeven instructies. De ketting moet met de hand worden aangetrokken en worden bevestigd aan de open haak door middel van de gesloten ring.

Maak de ketting los alvorens het apparaat te verplaatsen voor onderhoud.

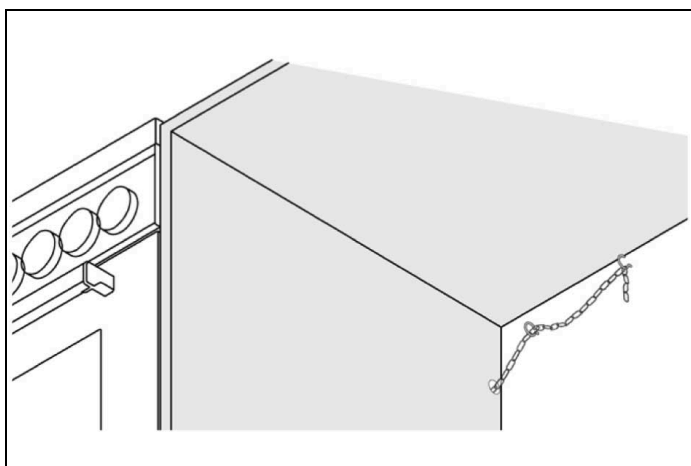


OPGELET

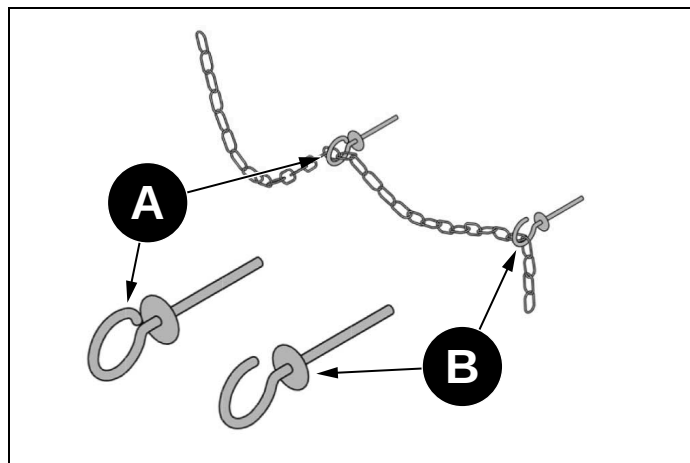
Nadat het onderhoud is voltooid, moeten de voorzieningen tegen omkantelen (beugels en ketting) weer worden hersteld volgens de bovenstaande instructies/montages.



Afb. 6



Afb. 7



Afb. 8

- A GESLOTEN RING
- B OPEN HAAK

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER



WAARSCHUWING

Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het oppervlak van de kookplaat, want deze kunnen heet worden.



WAARSCHUWING

Zet de elementen van de plaat na het gebruik uit met hun bediening, zonder te vertrouwen op de pannendetector.



WAARSCHUWING

De toegankelijke delen kunnen oververhit raken tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.



WAARSCHUWING

Het bereidingsproces moet plaatsvinden onder toezicht. Een kort bereidingsproces moet voortdurend in het oog worden gehouden.



WAARSCHUWING

Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.



WAARSCHUWING

Het apparaat is niet bedoeld om te functioneren door middel van een externe timer of een ander extern bedieningssysteem.



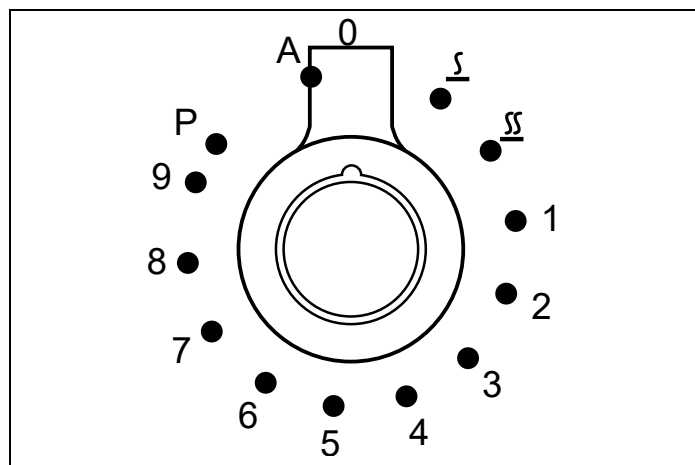
OPGELET

Gebruik alleen de aanbevolen vleessonde voor deze oven.



OPGELET

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen spatels met scherpe randen om het glas van de ovendeur schoon te maken, want deze zouden krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak en het glas zou kunnen breken.



Afb. 9

-  eerste niveau, [50 ± 10] °C
-  tweede niveau, [70 ± 10] °C
- 1... Vermogensniveau
- **P** Booster
- **A** Automatisch

SYMBOOL	BESCHRIJVING
	AAN/UIT
	Verwarmingsversneller
	Bridge-functie
	Boost-functie
	Timer-indicator
	Timer-indicator kookplaat/ oven/voedselsonde
	Instelknop voor timer en voedselsonde (verhogen)
	Instelknop voor timer en voedselsonde (verlagen)
	Pauzeren/Hervatten
	Kinderslot
	Timer-indicator oven (indien aanwezig)
	Voedselsonde (indien aanwezig)

KNOPPEN VAN DE PLAAT

Met deze knoppen worden de kookzones van de inductieplaat bediend.

De overeenkomende bedieningszone staat boven elke knop aangegeven. Draai de knop met de klok mee om het werkingsvermogen van de zone te regelen, van minimaal 1 tot maximaal 9.

Het werkvermogen wordt aangegeven door een display op de kookplaat.

VERWARMINGSVERSNELLER

Als een kookzone op automatisch is ingesteld, blijft deze in de boostermodus gedurende de tijd die nodig is om snel de temperatuur van het geselecteerde vermogensniveau te bereiken.

1) Automatische start: begin vanuit stand '0' en draai de knop tegen de klok in. De betreffende kookzone knippert dan met 'A'. Draai de knop binnen 10 seconden naar het gewenste vermogensniveau om de automatische functie te activeren.

2) Automatische functie uitschakelen: draai de knop naar een ander vermogensniveau.



OPMERKING

Als het gewenste vermogensniveau niet binnen 10 seconden wordt geselecteerd, gaat de betreffende kookzone terug naar '0'.

De brugzone beschikt ook over deze functie.

BOOSTER-FUNCTIE

Met de booster-functie kan de gebruiker elke kookzone gedurende 5 minuten continu op het hoogste vermogen laten werken. Deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt om een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen, of voor een grotere hitte bij het bereiden van vlees.

Draai de knop rechtsom en stel verwarmingsniveau 9 in. Draai de knop daarna weer in de stand "P" en laat hem los. Op het display verschijnt het symbool "P". Na 5 minuten wordt het vermogen automatisch verlaagd, de knop keert terug naar de waarde 9 en het symbool "P" verdwijnt van het display.

De booster-functie kan op elk moment worden uitgeschakeld door het verwarmingsniveau te verlagen door de knop op een vermogensniveau van 1 tot 8 te zetten.

INDUCTIEKOOKPLAAT

Als de booster-functie wordt geselecteerd voor een kookzone (bijvoorbeeld linksvoor), kan het vermogen dat door de tweede zone wordt opgenomen (zone linksachter) automatisch worden gereduceerd om de eerste zone te voorzien van het maximum aan beschikbare energie.

Dit betekent dat de booster-functie voorrang heeft op de verwarmingsversneller.

Als de pan tijdens het koken wordt weggehaald, wordt de verwarmingszone op stand-by gezet. Als de pan wordt teruggezet, wordt de zone weer actief.



OPGELET

Om de kookzone uit te schakelen, moet de knop worden teruggezet op 0 (nul).

BRIDGE-FUNCTIE

Dankzij de functie **Bridge** (brug) kunt u twee kookzones als één zone bedienen. Deze functie kan alleen worden geactiveerd voor de twee inductoren rechtsvoor en rechtsachter.

De functie **Bridge** activeren:

- 1) Draai de twee knoppen naar stand 'A'.
- 2) De twee zones geven afwisselend '0' weer. Draai de knoppen binnen 30 seconden naar het gewenste vermogensniveau zodat de zones afwisselend het geselecteerde vermogensniveau weergeven.

Om de functie uit te schakelen, draait u de knoppen rechtsachter en rechtsvoor naar stand 'A'.



OPMERKING

Als het gewenste vermogensniveau niet binnen 30 seconden wordt geselecteerd, wordt de functie **Bridge** automatisch uitgeschakeld.

TIJDBEGRENZINGSSYSTEEM

Om veiligheidsredenen is er een maximale tijd ingesteld die elk vermogensniveau ononderbroken kan functioneren.

Tabel 2

VERMOGENSNIVEAU	BEGRENZING VAN DE WERKINGSTIJD [MIN]
1	360
2	360
3	360
4	180
5	180
6	180
7	120
8	120
9	90

VERMOGENSBEHEER

De plaat is uitgerust met een vermogensbeheermodule die het stroomverbruik optimaliseert en overbelasting van het lichtnet voorkomt.

Als er meerdere zones actief zijn en het verbruikte vermogen de vermogensbegrenzing overschrijdt, verdeelt deze functie het beschikbare vermogen over alle kookzones (aangesloten op dezelfde fase).

De elektronische regeling probeert het maximale vermogen te handhaven. De displays van de andere zones knipperen om aan te geven op welke nieuwe waarde ze worden ingesteld.



OPGELET

Als de vermogensbegrenzing erg laag is ingesteld, kan de elektronische regeling een kookzone uitschakelen omdat een herverdeling van het vermogen niet mogelijk is.



OPGELET

Lagere vermogensniveaus worden bereikt door de spoel met vaste intervallen aan en uit te schakelen. Deze werkwijze minimaliseert de warmte die wordt overgebracht aan het voedsel in het geval van koken op lage temperatuur.

VERMOGENSBEGRENZING

Om het verbruik van het product aan te passen aan het beschikbare elektrische vermogen in huis, kan Dynamic Power Logic (DPL) geactiveerd worden.

Het DPL-systeem beperkt het totale verbruik van het apparaat (elektrische oven(s) + inductiekookplaat) tot een ingestelde drempelwaarde. Wanneer de inductiekookplaat en de oven tegelijkertijd worden gebruikt, vermindert het DPL-systeem het beschikbare vermogen van de plaat, afhankelijk van het momentane verbruik van de oven.

Als de oven niet in gebruik is, gebruikt de kookplaat al het beschikbare vooraf ingestelde vermogen.

Het DPL-systeem heeft geen effect op het vermogen van de oven.

Deze functie wordt als volgt geactiveerd:

- 1) Druk in de stand-by-modus tegelijkertijd 3 seconden op  en . De timer-indicator geeft 'DPL' weer.
- 2) Druk op ; op het display verschijnt 'Set', terwijl de timer-indicator de optie DPL inschakelen laat zien.
- 3) Druk op  om de optie DPL inschakelen te wijzigen naar AAN.
- 4) Druk tegelijkertijd op  en ; op het display verschijnt 'Set', terwijl de timer-indicator de configuratie-id voor maximaal vermogen aangeeft.
- 5) Druk op  of  om de configuratie te wijzigen (Id. 1 tot Id. 9).
- 6) Druk op  om de instellingen op te slaan en het menu te verlaten.



OPGELET

Als de knop Pauze niet wordt ingedrukt, worden de instellingen niet opgeslagen.



OPGELET

Het verlagen van het maximale vermogen kan ertoe leiden dat niet alle zones tegelijkertijd kunnen worden gebruikt of dat de boosterfunctie voor sommige zones wordt ingesteld.



OPGELET

Aangezien dit een dynamisch beperkingssysteem is, wordt in de temperatuurregeling het beschikbare vermogen naar de inductiekookplaat geleid.

De vermogensbeperkingen worden uitsluitend naar aanleiding van het totale stroomverbruik van het fornuis (kookplaat en oven) op de inductiekookplaat toegepast.^{43x}

Tabel 3 DPL drievoudige oven

CONF.-ID	AANTAL FASEN	VERMOGENSLIMIET PER FASE [KW]	3 OVENS
1	1	7,2	L1 = Kookplaat + Hoofdoven + Secundaire oven + Grilloven
2	1	6,7	
8	3	3,0	L1 = Primaire kookplaat + Secundaire oven
9	3	2,5	L2 = Secundaire kookplaat + Grilloven L3 = Hoofdoven

INDUCTIEKOOKPLAAT

VOORBEELD VAN EEN ENKELFASIGE AANSLUITING

Fornuis driefvoudige oven:

- DPL ID. 2;
- Max. stroomverbruik hoofdoven = 2,5 kW;
- Max. stroomverbruik secundaire oven = 1,2 kW;
- Max. stroomverbruik grilloven = 2,4 kW;
- Beschikbaar vermogen inductie = 0,6 - 6,7 kW.

VOORBEELD VAN EEN DRIEFASIGE AANSLUITING

Fornuis driefvoudige oven:

- DPL ID. 9;
- Max. stroomverbruik hoofdoven = 2,5 kW;
- Max. stroomverbruik secundaire oven = 1,2 kW;
- Max. stroomverbruik grilloven = 2,4 kW;
- Beschikbaar vermogen inductie op primaire kookplaat = 0 - 2,5 kW;
- Beschikbaar vermogen inductie op secundaire kookplaat = 0,1 - 2,5 kW.

VERMOGENSBEGRENZING (ALLEEN INDUCTIEKOOKPLAAT)

U kunt het maximale stroomverbruik van de inductiekookplaat beperken, zodat dit niet wordt beïnvloed door het verbruik van de oven. In dit geval is het maximale stroomverbruik van het product: stroomverbruik van de oven + ingesteld stroomverbruik van de inductiekookplaat. Dit kan worden ingesteld via het display van de inductiekookplaat door een configuratie-id. van 1 tot 9 te kiezen.

Tabel 4 DPL OFF

CONF.-ID	AANTAL FASEN	VERMOGENSLIMIET PER FASE [KW]
1	1	7,2
2	1	6,7
3	1	5,5
4	1	4,2
5	1	3,6
6	2	3,0
7	2	2,5
8	3	3,0
9	3	2,5



OPMERKING

Stel parameter 'DPL' in op UIT om alleen de inductiekookplaat te begrenzen.

- 1) Druk in de stand-bymodus tegelijkertijd 3 seconden op en . De timer-indicator geeft 'DPL' weer.
- 2) Druk op ; op het display verschijnt 'Set', terwijl de timer-indicator de optie DPL inschakelen laat zien.
- 3) Druk op om de optie DPL inschakelen te wijzigen naar UIT.
- 4) Druk tegelijkertijd op en ; op het display verschijnt 'Set', terwijl de timer-indicator de configuratie-id. voor maximaal vermogen aangeeft.
- 5) Druk op of om de configuratie te wijzigen (Id. 1 tot Id. 9).
- 6) Druk op om de instellingen op te slaan en het menu te verlaten.



OPGELET

Als de knop **Pauze** niet wordt ingedrukt, worden de instellingen niet opgeslagen)



OPGELET

De beperkingen genoemd in de configuratie-id. moeten dus als een toevoegingen aan het normale stroomverbruik van de oven worden beschouwd.

INDUCTIEKOOKPLAAT

VERMOGENSREGELING

Draai aan de knop van de betreffende kookzone en het vermogensniveau wordt weergegeven op het display van de bijbehorende kookzone. Na het instellen van het vermogen stopt het display binnen 15 seconden met knipperen.

GEVALLEN VAN VERMINDERD VERMOGEN

- Wanneer het gekozen vermogensniveau het maximaal toegestane niveau overschrijdt vanwege de beperking van het totale vermogen van de inductiekookplaat, klinkt er een geluidssignaal bij het maximaal toegestane niveau en wordt het beperkte niveau op het display weergegeven.
- Wanneer het geselecteerde vermogensniveau wordt verlaagd door het DPL-systeem, knipperen de LED's van alle zones gedurende 4 seconden om het verlaagde vermogensniveau aan te geven, gevolgd door 1 seconde waarin de letter 'r' (van 'reductie') wordt weergegeven.

KINDERSLOT

Inschakelen van het 'kinderslot':

- 1) Wanneer de kookplaat in werking is of in stand-by staat, druk dan 3 seconden op ; na een geluidssignaal verschijnt 'Lo' op het display. Na 3 seconden verdwijnt 'Lo' en als er op een toets wordt gedrukt, toont het display opnieuw 'Lo' gedurende 3 seconden.

Uitschakelen van het 'kinderslot':

- 1) Als de kookplaat is vergrendeld, druk dan 3 seconden op ; na een geluidssignaal wordt de kookplaat ontgrendeld.



OPMERKING

- Als het kinderslot actief is, zijn alleen de knoppen Kinderslot en AAN/UIT ingeschakeld, alle andere knoppen zijn uitgeschakeld.
- De vergrendelingsmodus wordt niet uitgeschakeld tenzij deze handmatig wordt ontgrendeld of het apparaat van de stroom wordt losgekoppeld.

KOOKZONES

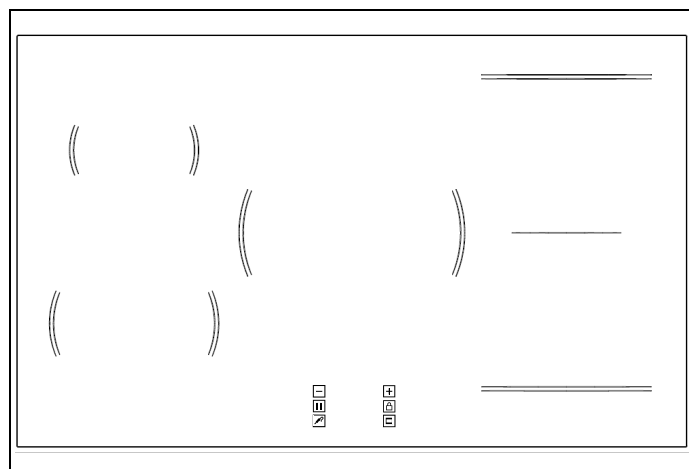
Het apparaat is voorzien van 5 kookzones.

Hun posities worden aangeduid door gezeefdrukte middelpunten en lijnen die de omvang aangeven. Het warmtevermogen wordt alleen afgegeven in het gebied dat is aangegeven op de inductiekookplaat.

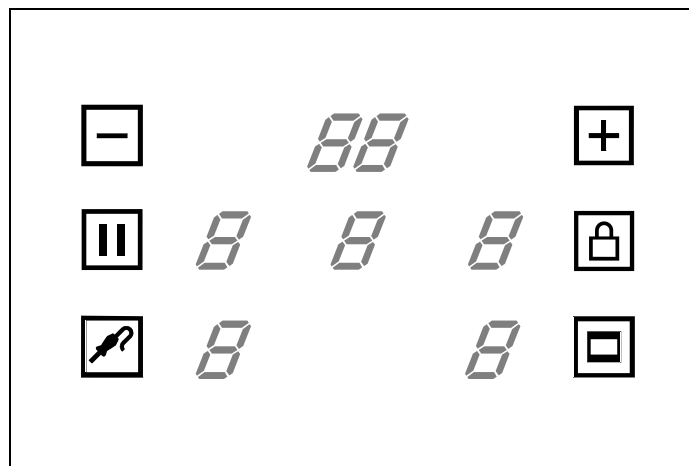
Het warmteniveau van elke zone kan worden ingesteld van een minimale tot een maximale waarde met behulp van de knoppen op het frontpaneel.

Onder elke kookzone bevindt zich een spoel die inductor wordt genoemd en gevoed wordt door een elektronisch systeem dat een variabel magnetisch veld genereert. Als een pan binnen dit magnetische veld wordt gezet, concentreren de hoogfrequente stromen zich rechtstreeks op de bodem van de pan en produceren zo de warmte die nodig is om het voedsel te koken.

De 4 lichten tussen de kookzones gaan branden als de temperatuur van een of meer kookzones hoger is dan 60°C. De lichten gaan uit als de temperatuur onder 60°C daalt.



Afb. 10



Afb. 11



OPMERKING

Wanneer de kookplaat voor het eerst wordt gebruikt, moet hij tot de maximale temperatuur worden verhit gedurende een tijd die voldoende is om eventuele olieachtige productieresiduen te verbranden, die het voedsel anders zouden kunnen aantasten met onaangename geuren.

INDUCTIEKOOKPLAAT

Tabel 5 Vermogen kookzone (Niveau 9/Booster)

KOOKZONE	NORMALE WERKING [W]	MET BOOSTER-FUNCTIE [W]	MET BRIDGE-FUNCTIE [W]
Linksvoor	2300	2600	
Linksachter	1200	1500	
Midden	2300	3000	
Rechtsachter	2000	2800	
Rechtsvoor	1500	2000	3000/3600

PAUZEREN EN HERVATTEN

- **PAUZEREN:** Terwijl de inductiekookplaat in werking is, drukt u op de pauzeknop zodat alle kookzones worden weergegeven en stoppen met verwarmen.
- **HERVATTEN:** Wanneer de inductiekookplaat is gepauzeerd, drukt u op de hervatknop; alle kookzones beginnen te knippen. Druk vervolgens binnen 10 seconden op een willekeurige andere toets, behalve de pauzeknop, om alle eerder geselecteerde vermogensniveaus te herstellen.



OPMERKING

- Wanneer de pauzefunctie actief is, en u na het indrukken van de hervatknop binnen 10 seconden geen andere toets indrukt, keert de kookplaat terug naar de pauzeestand.
- Wanneer de pauzefunctie actief is, zijn alle knoppen gedeactiveerd, behalve de knoppen Pauze en Hervatten en AAN/UIT.
- Als de pauzefunctie actief is, worden de timers ook gepauzeerd.

WARMHOUDFUNCTIE

De 'warmhoudfunctie' activeren:

- 1) Draai de knop naar het warmhoudniveau, het display van de betreffende kookzone toont:
 - eerste niveau, $[50 \pm 10]^\circ\text{C}$
 - tweede niveau, $[70 \pm 10]^\circ\text{C}$

De 'warmhoudfunctie' afsluiten:

- 1) Draai de knop naar een ander vermogensniveau.



OPMERKING

De timers voor het einde van de bereiding werken ook voor de speciale 'warmhoudfunctie'.

MINUTE MINDER

Stel de timer van de minuten in met en als minstens één kookzone ingeschakeld is maar niet is ingesteld (segment 7 van de kookzone knippert niet); de timer knippert 15 seconden en begint af te tellen.

Wanneer de timer afloopt, klinkt er gedurende 10 seconden een geluidssignaal en knippert '0' gedurende 30 seconden op het display.

De minutentimer heeft geen effect op de kookzones. Als de gebruiker de kookplaat binnen 10 seconden bedient, stopt het geluidssignaal en het knippen.



OPMERKING

Gebruik en om de timer op '0' te zetten.

BEREIDINGSTIJD

Draai de knop voor de kookzone naar het gewenste vermogensniveau en gebruik en om de timer in te stellen terwijl het bijbehorende nummer knippert. Het display van de timer en het nummer van de zone blijven 15 seconden knippen, waarna de timing begint en de stip in de hoek van de 7-segmentindicator van de kookzone gaat branden. Als de timer afloopt, wordt de betreffende zone automatisch uitgeschakeld, klinkt er gedurende 10 seconden een geluidssignaal en knippert er gedurende 30 seconden '0' op het display. Als de gebruiker de kookplaat binnen 10 seconden bedient, stopt het geluidssignaal en het knippen.

TYPES PANNEN

Dit type apparaat kan alleen worden gebruikt met bepaalde pannen. Ga na of de pan voorzien is van het symbool

De panbodem moet van ijzer of staal/ijzer zijn om het magnetische veld te genereren dat nodig is voor het verwarmingsproces.



OPMERKING

Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt:

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

Om na te gaan of een pan geschikt is, kan hij met een beetje water erin op een ingeschakelde kookzone worden gezet. Als  op het display verschijnt in plaats van het vermogen, is de pan niet geschikt.

De pannen die gebruikt worden om te koken moeten een diameter van minstens 120 mm hebben om de werking te verzekeren.

Het is mogelijk om pannen te gebruiken die groter zijn dan de kookzones, maar het is belangrijk dat de panbodem geen andere kookzones raakt en altijd midden op de zone staat.

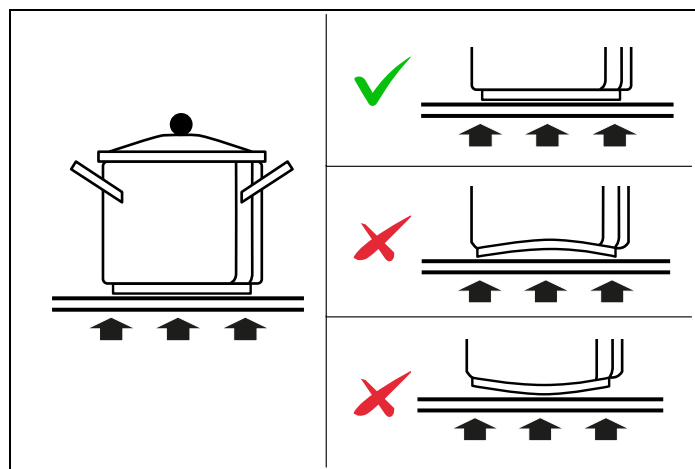
Het midden van de zone wordt aangegeven door een zeefdruk op de plaat.

De vier inductiezones hebben elk een oppervlak van 21x19 cm.



OPMERKING

Gebruik alleen pannen die speciaal bedoeld zijn voor inductiekoken, met een volkomen vlakke, dikke bodem. Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem.



Afb. 12

PANDETECTOR

Elke plaat is voorzien van een "pandetector" die ervoor zorgt dat het koken alleen begint als een geschikte pan goed gepositioneerd op de plaat staat.

Als geprobeerd wordt om de kookzone in te schakelen zonder of met een verkeerd geplaatste pan, of met een pan die niet van het juiste materiaal is, verschijnt na enkele seconden het symbool op het display van de betreffende zone om de gebruiker te waarschuwen dat er sprake is van een fout.

Als de knop van een kookzone op een bepaald vermogen wordt gezet, maar er geen pan in die kookzone staat, wordt het cijfer 7 weergegeven met een knipperend bovenste deel om aan te geven dat er geen pan aanwezig is.

RESTWARMTE

Elke plaat is voorzien van een apparaat dat de restwarmte waarneemt. Nadat een kookzone is uitgeschakeld, verschijnen op het display een of meer symbolen 'h' om aan te geven dat de betreffende kookzone nog erg warm is.



WAARSCHUWING

Houd toezicht op kinderen, want de kookzones zijn ook nadat ze uitgeschakeld zijn nog enige tijd erg warm. Zorg ervoor dat kinderen ze niet aanraken.



WAARSCHUWING

Raak het kookoppervlak niet aan zolang het licht dat de restwarmte op de inductiekookplaat aanduidt "ON" is, dit geeft aan dat de betreffende zone nog een hoge temperatuur heeft.



WAARSCHUWING

Gebruik nooit aluminiumfolie of plastic houders voor het voedsel bij het koken op een inductiekookplaat.



OPGELET

Zet nooit pannen met een bodem die niet volkomen vlak en glad is op de kookplaat.



OPGELET

De inductiekookplaat is bestand tegen thermische schokken en tegen warmte en koude. Als er een zware pan op valt, breekt de kookplaat niet.

Maar als een hard voorwerp, zoals een zoutvat of een fles, een rand of hoek van de kookplaat raakt, kan de plaat breken.



OPGELET

Gebruik de inductiekookplaat nooit als ondergrond om voorwerpen op te leggen of zetten.



OPMERKING

Mors geen suiker, zoete mengsels, materialen of stoffen op de kookplaat die tijdens het koken zouden kunnen smelten (kunststof- of aluminiumfolie). Gebeurt dit toch, dan moet worden geprobeerd om schade aan het oppervlak te vermijden door alle zones onmiddellijk uit te schakelen en de kookzone terwijl hij nog warm is schoon te maken met een schraper. Als de inductiekookplaat niet onmiddellijk wordt schoongemaakt, kunnen er zich residuen vormen die niet meer te verwijderen zijn nadat de kookplaat eenmaal is afgekoeld.

GRILLCOMPARTIMENT (ALLEEN VOOR MODELLEN MET DRIE OVENS)

De krachtige grill van 2,4 kW kan gedurende korte tijd met de deur open gebruikt worden (bijv. voor toast/muffins), maar voor meer efficiëntie wordt aanbevolen om de deur gesloten te houden. De koelventilator achter het bedieningspaneel gaat aan om de bedieningsknoppen niet te heet te laten worden wanneer de grill in gebruik is.

MONTAGE ROOSTER PLUS BAKPLAAT

Het grillcompartiment is uitgerust met telescopische geleiders voor gemakkelijke toegang tot het gerecht. Om de schaal met het rooster op de geleiders te plaatsen, schuift u beide geleiders uit en laat u de bakplaat zakken, waarbij u ervoor zorgt dat de achterste hoeken van de plaat tegen de verticale steunen blijven. Het rooster dat in de bakplaat wordt gelegd is omkeerbaar, zodat het twee hoogtes kan hebben.

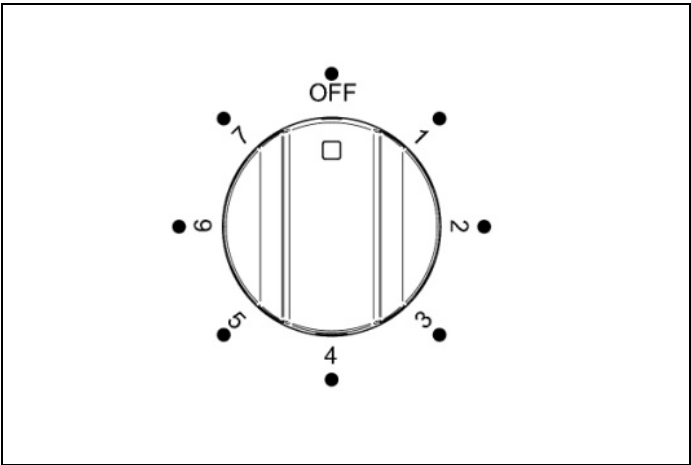
GEBRUIK VAN DE GRILL

- 1) Gebruik het omkeerbare rooster om de juiste hoogte te kiezen voor het gerecht dat u wilt grillen. Door het op de laagste hoogte te gebruiken, wordt het bereidingsproces vertraagd.
- 2) Draai de grillregelknop (Afb. 13 en Afb. 14) rechtsom naar stand 7 om het maximale vermogen te bereiken. Het rode lampje van de thermostaat gaat branden. Voor het beste resultaat moet de grill 3-5 minuten worden voorverwarmd.
- 3) Zodra de grill is voorverwarmd, stelt u de regelknop rechtsom in op de gewenste stand tussen 1 en 7.
- 4) Om de grill uit te schakelen, draait u de bedieningsknop linksom naar stand 'O'.

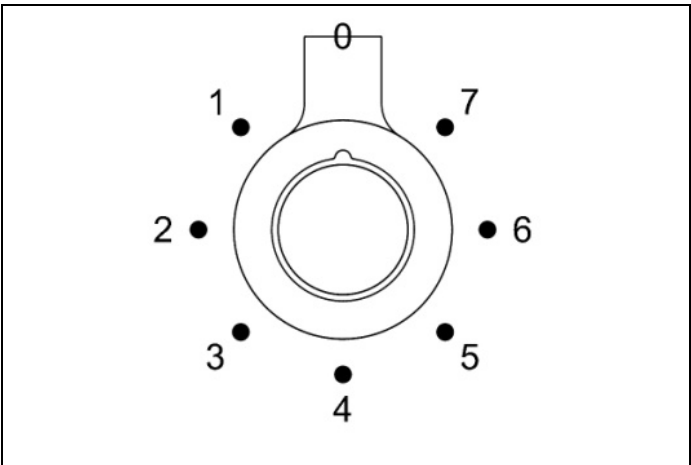
Verwijder aan het einde van de bereiding de bakplaat met het rooster om deze schoon te maken. Als er vetrijk voedsel is bereid met de deur dicht, laat de grill dan 5 minuten aanstaan op maximale temperatuur. Hierdoor zullen eventuele vetresten op de elementen verbranden.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de bakplaat en het omdraaien van voedsel. Bedek de grillplaat niet met aluminiumfolie, dit kan schade veroorzaken aan de emailaag en grillelementen.

Het wordt aanbevolen om in de hoofdoven de heteluchtgrill op 200°C met gesloten deur te gebruiken voor voedsel dat langer dan 10 minuten moet garen (bijv. vlees, vis).



Afb. 13



Afb. 14

Het meeste voedsel, zoals brood en spek, wordt op de hoogste stand gegrild. Voor dikkere stukken vlees, stukken kip, enz. moet de heteluchtgrill van de hoofdoven worden gebruikt. Zie *GEBRUIK VAN DE GRILL* pagina 35.

Tabel 6 Aanbevolen bereidingstijden (keer het voedsel halverwege de bereidingstijd om):

GERECHT	GRILLSTAND	BEREIDINGSTIJD
Spek	Stand 7	4 – 6 minuten
Toast of muffins	Stand 7	4 – 6 minuten
Crème brûlée	Stand 7	3 – 5 minuten
Crumpets	Stand 7	4 – 6 minuten

OVEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

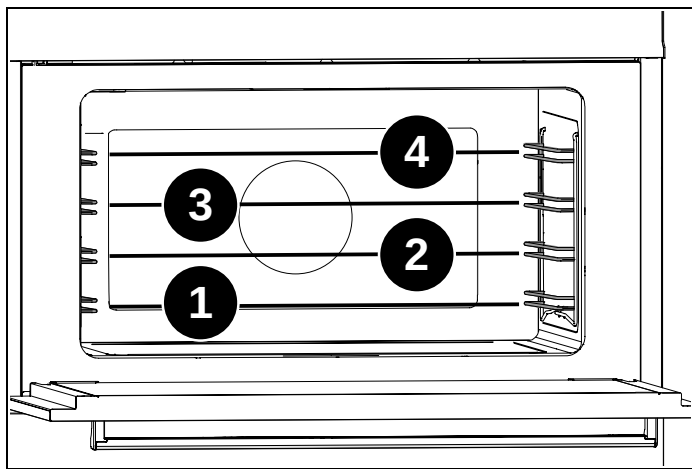
- Verwijder de beschermende film en resten van de verpakking aan de binnen- en buitenkant van de oven.
- Verwijder alle accessoires en was ze.
- Laat de oven gedurende 30 min. werken met de functie "conventioneel en hete lucht" bij een temperatuur van 250°C zonder voedsel (het is normaal dat tijdens deze fase bepaalde productieresten onaangename geurtjes en rook genereren).
- Laat de oven afkoelen.
- Open de ovendeur en laat de oven 15 minuten luchten.
- Maak de ovenruimte schoon.

PLAATSEN VAN ACCESSOIRES

De roosters en bakplaten moeten helemaal tot achteraan in de zijgeleiders worden geduwd, zo ver ze kunnen, om te vermijden dat ze de ovendeur zouden raken.

De accessoires worden geblokkeerd als ze voor meer dan de helft worden uitgeschoven, zodat de gebruiker de bereide gerechten gemakkelijker uit de oven kan nemen.

De oven heeft 4 bereidingsniveaus, te beginnen van benedenaf.



Afb. 15

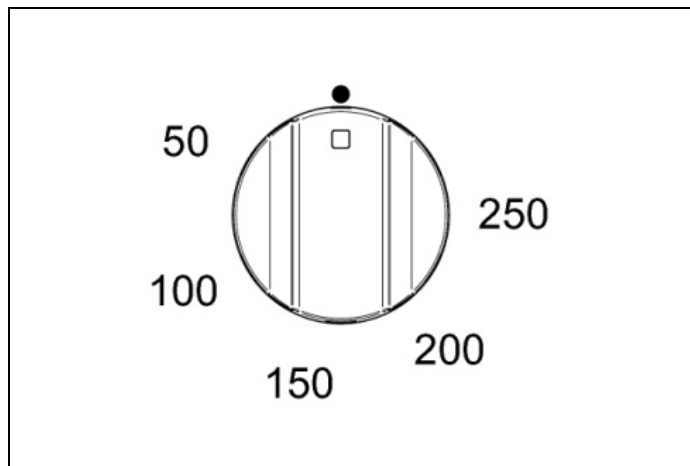
GEBRUIK VAN DE OVEN

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT

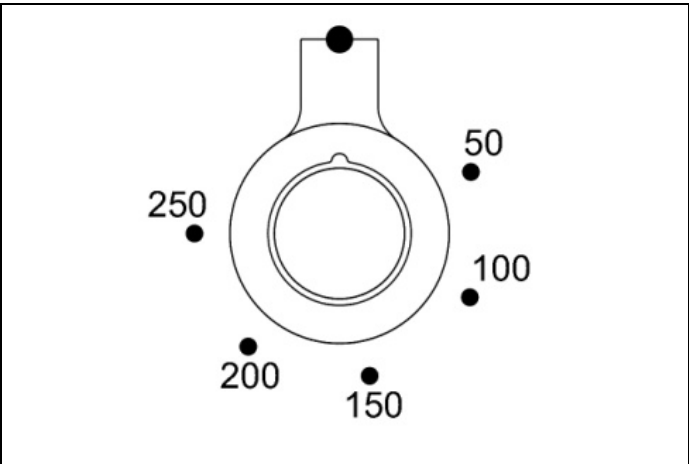
De maximale oventemperatuur kan variëren tussen 220-250°C, afhankelijk van de toleranties van verschillende materialen en installatieomstandigheden.

De thermostaat die bij de betreffende modellen wordt geleverd zorgt ervoor dat de binnentemperatuur van de oven constant blijft op een vooraf ingestelde temperatuur tussen 50°C en 250°C (Afb. 16 - Afb. 17 en Afb. 18 alleen pro T-versie) of tussen 50°C en T max°C (Afb. 19 - Afb. 20 alleen de versie met Dual Energy-oven).

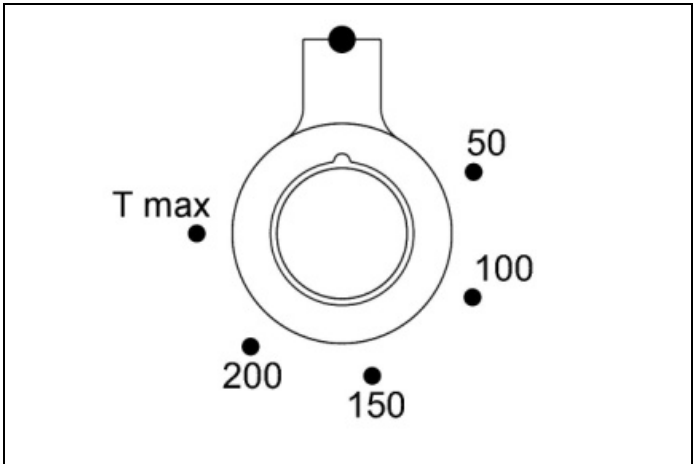
Draai de knop rechtsom en zorg ervoor dat de geselecteerde temperatuur op de draaiknop overeenkomt met de index die op het voorpaneel is afgedrukt. De werking van de thermostaat wordt aangegeven door het oranje indicatielampje, dat uitgaat als de interne oventemperatuur 10°C hoger is dan de ingestelde temperatuur en gaat branden als de temperatuur 10°C lager is dan de ingestelde temperatuur. De thermostaat kan de ovenverwarmingselementen alleen regelen als de schakelaar waaraan hij is gekoppeld in een van de mogelijke bedrijfsstanden van de ovenverwarmingselementen staat; als de schakelaar in de 0-stand staat, heeft de thermostaat geen invloed meer op de ovenverwarmingselementen, die dan uitgeschakeld blijven.



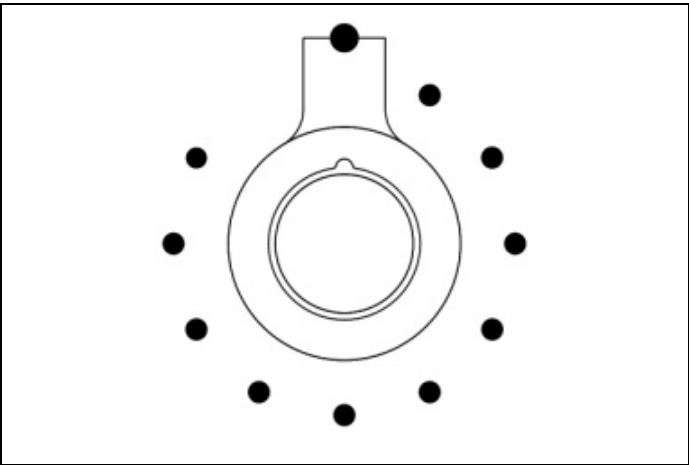
Afb. 16



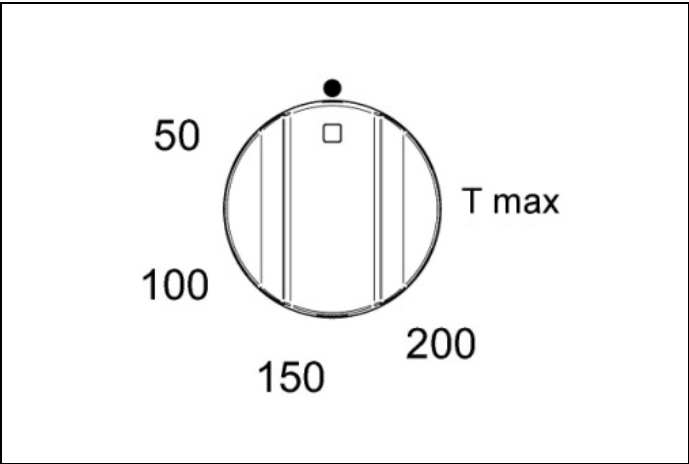
Afb. 17



Afb. 20



Afb. 18



Afb. 19

OVEN

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt:

- Verwijder de verpakking en haal de accessoires uit de oven.
- Verwarm de oven gedurende een ½ uur op 200°C om de fabricageresten te laten verbranden.
- De automatische programmeur moet op handbediening staan voor een normale bereiding.
- De oven werkt niet als hij op automatisch staat ingesteld. Zie **GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)**.

Voor het gebruik van de ovens:

- 1) Draai de functieknop (**Afb. 21 - Afb. 22 en Afb. 23 - Afb. 24**) rechtsom om de functie te selecteren die u wilt gebruiken.

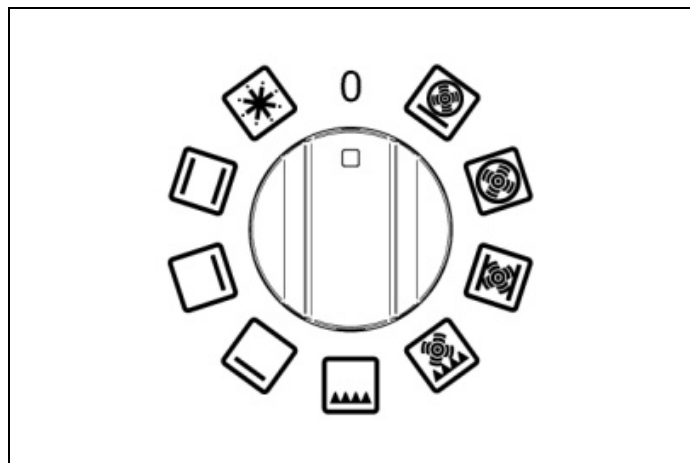
Het oranje lampje gaat branden om aan te geven dat het element ingeschakeld is.

- 2) Draai de temperatuurknop (**Afb. 25 - Afb. 26 en Afb. 27** alleen voor model PRO T) rechtsom om de gewenste temperatuur te selecteren. Het oranje lampje gaat uit zodra de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt en klaar is voor gebruik. Het is normaal dat dit lampje uit en aan gaat tijdens de bereiding, zodat de elementen een constante temperatuur behouden. (De werking van de oven wordt alleen bij de PRO T-versie aangegeven op het programmadisplay.)

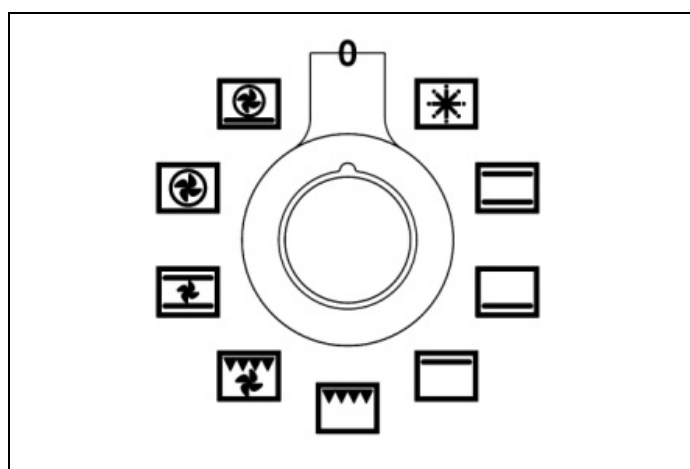
- 3) Om de oven uit te schakelen, draait u de functieknop en de temperatuurknop linksom totdat ze weer op ● staan.

Tijdens de bereiding kan er stoom ontstaan. Open de deur daarom uit voorzorg altijd in twee stappen. Open de deur eerst een paar seconden gedeeltelijk, 100 mm, zodat de stoom kan ontsnappen, en open de deur dan pas helemaal. Houd bij het openen van de deur uw gezicht en hoofd uit de buurt van de deur.

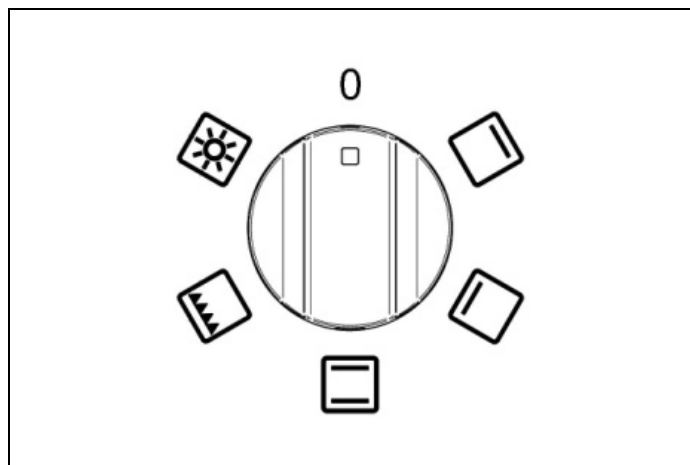
Leg nooit aluminiumfolie op de bodem van de oven, want dit kan oververhitting en schade aan het glazuur veroorzaken. Bak nooit op de bodem van de oven. Plaats borden en schalen altijd op het ovenrooster. Laat de bakplaat met het rooster of andere schalen niet op de bodem van de oven staan, want die kunnen de oven beschadigen.



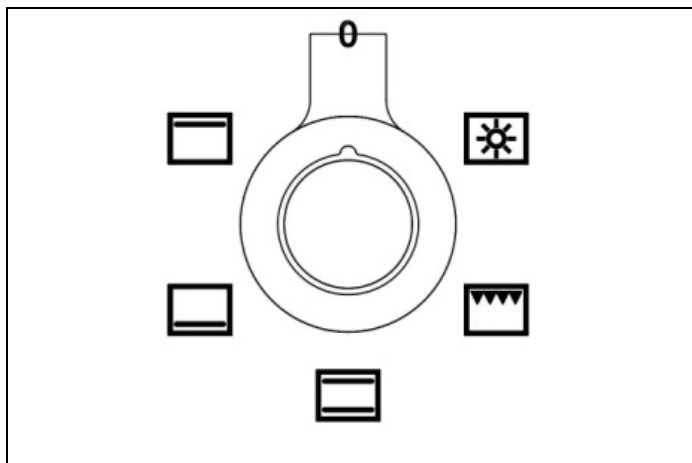
Afb. 21



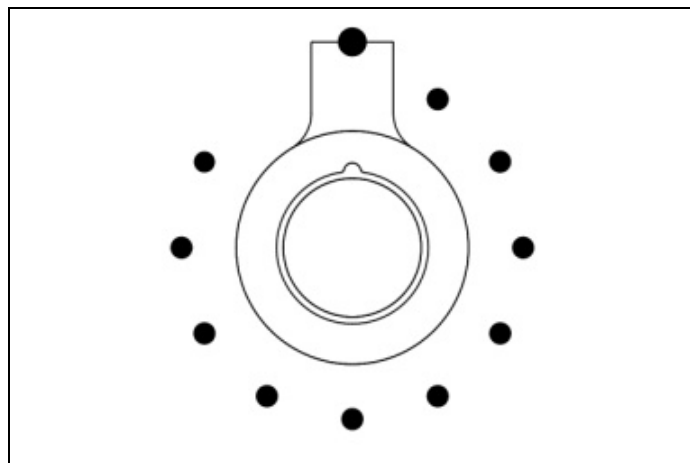
Afb. 22



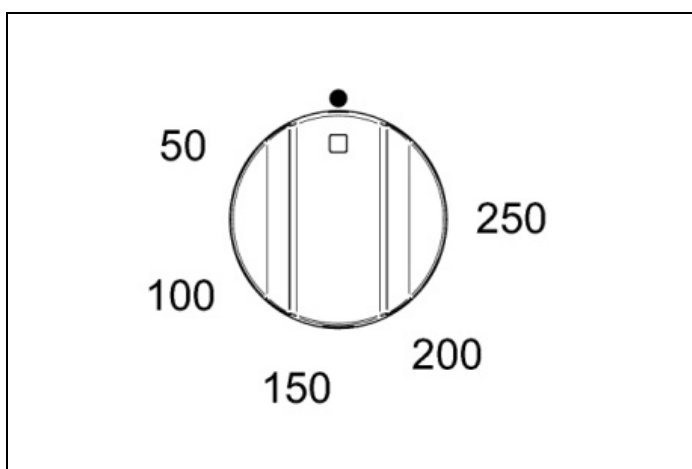
Afb. 23



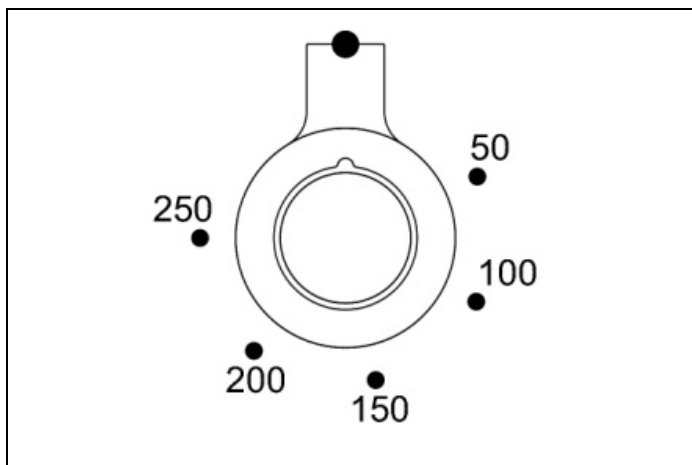
Afb. 24



Afb. 27



Afb. 25



Afb. 26

VOORVERWARMEN VAN DE OVEN

'Quickstart' biedt de meest efficiënte en snelste manier om de hoofdoven (linker oven) voor te verwarmen. Deze functie zorgt er ook voor dat de oven gelijkmatig wordt verwarmd. Gebruik 'Quickstart' als volgt (☼):

- 1) Selecteer 'Quickstart' (met de functiekeuzeschakelaar van de oven) en de gewenste bereidingstemperatuur (met de temperatuurkeuzeschakelaar). Gedurende het koken gaat het oranje lampje regelmatig aan en uit. Dit zorgt ervoor dat de temperatuur zich stabiliseert voordat het voedsel wordt geplaatst (de werking van de oven wordt op het display van de programmer alleen weergegeven bij de T PRO-versie).
- 2) Selecteer de kookfunctie en zet het gerecht in de oven.
- 3) Gebruik bij het bereiden van hittegevoelig voedsel, zoals cake of meringues, de 'True Fan'-functie door het oranje lampje een paar keer te laten branden om het bovenste element iets te laten afkoelen.

'Quickstart' is niet geschikt voor gebruik als kookfunctie. Het is een snel voorverwarmingssysteem.

OVENFUNCTIES

Wanneer u een van de multifunctionele ovenfuncties gebruikt (behalve grillen en ontdooien), is het altijd aan te raden om de oven voor te verwarmen met de 'Quickstart'-functie voordat u overschakelt naar de gewenste kookfunctie.

Bij gebruik van de 'True Fan'- of 'Fan Assisted'-ovenfunctie raden we aan om de oventemperatuur met 20°C te verlagen als u een recept volgt dat bedoeld is voor een conventionele oven. Controleer het gerecht vaak tijdens de laatste fasen van het koken totdat u vertrouwd bent met de kooktijden en temperaturen met deze functie.

De ovens hebben een reeks kookfuncties die verschillende warmtezones bieden. De functie 'True Fan' is bijvoorbeeld het meest geschikt voor cakes en taart. De functie 'Fan Assisted' zorgt voor meer bruining en is dus meer geschikt voor het bakken van vlees en groenten of diepvriesaardappelproducten.

Voorbeeld:

Het is belangrijk om tijdens het bereiden van vlees genoeg ruimte vrij te laten rond de zijkanten en bovenkant van de oven, zodat de hete lucht kan circuleren. Zorg ervoor dat de folie om het voedsel niet in contact komt met de zijkanten of de bovenkant van de oven. In een oven van 60 cm kan vlees tot 11 kg worden bereid. In een oven van 40 cm kan vlees tot 9 kg worden bereid.

De ovenverlichting werkt bij het selecteren van elke ovenfunctie.

OVEN

Tabel 7

SYMBOOL	FUNCTIE	TYPE OVEN	GEBRUIK- TE ELEMEN- TEN	WAT TE GEBRUIKEN VOOR
	Quickstart (voorver- warming)	60 cm en 90 cm	Bovenver- warming en ventilator	Het wordt aanbevolen om de oven altijd voor te verwarmen voor gebruik, ongeacht de baktemperatuur. Quickstart is niet geschikt om te bakken; zodra de oven op temperatuur is, schakelt u over naar een van de onderstaande ovenfuncties.
	Defrost (ontdooien)	60 cm en 90 cm	Geen	Leg kleine bevroren producten op een bakplaat op de laagste stand en zet de temperatuurkeuzeschakelaar op 0°C. Gebruik nooit warmte om te ontdooien, want dit kan gezondheidsrisico's opleveren. Grotere gerechten, zoals braadstukken of een hele kip of kalkoen, moeten in de koelkast worden ontdooid.
	Conventio- nele oven	Alle ovens	Boven- en onderver- warming	Ideaal voor het roosteren en koken van producten zoals brood of vruchtengebak op één rooster.
	Onderste element	Alle ovens	Onderver- warming	Gebruik op lage temperatuur voor het bereiden van slow-cookinggerechten als stoofschotels of om gerechten opnieuw op te warmen. Gebruik op hoge temperaturen voor het bakken van zoete en hartige taarten.
	Bovenste element	Alle ovens	Bovenver- warming	Gebruik voor het opwarmen en bruinen van ovenschotels zoals lasagne of moussaka.
	Conventio- nal grill (conventio- nele grill)	Alle ovens	Grill	Gebruik voor beschuit, muffins en het roosteren van brood. Gebruik de grillfunctie niet langer dan 15 minuten. Voor gerechten die langer moeten worden bereid, gebruikt u de functie 'Fan Assisted Grill'.
	Rotisserie (draaispit)	30 cm en 40 cm (alleen PRO T)	Grill	Met het draaispit draait het gerecht onder de grill voor een sappig resultaat. Geschikt voor gevogelte, wild, gebraad en varkens- of lamsvlees.
	Fan assisted grill (grillventila- tor in werking)	60 cm en 90 cm	Grill met ventilator	De ventilator circuleert hete lucht rond het gerecht, zodat het helemaal gaar wordt. Ideaal voor het bereiden van vlees, zoals worstjes en stukken kip. Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte, zoals spek en spareribs, helpt deze functie om condensatie te verminderen. Aanbevolen: deur gesloten 200°C, 2e niveau van boven, keer het voedsel om halverwege het kookproces.
	Fan assisted oven (ovenventi- lator in werking)	60 cm en 90 cm	Boven- en onderver- warming en ventilator	De ventilator circuleert hete lucht rond in de oven voor een gelijkmatige garing van grote hoeveelheden voedsel. Gebruik dit om groenten, vlees en gevogelte te roosteren of vis te bakken. Deze functie is het meest geschikt voor het bereiden van diepgevroren en gepaneerde aardappelproducten en voor kip of vis in beslag.

OVEN

Tabel 7 (volgt)

SYMBOOL	FUNCTIE	TYPE OVEN	GEBRUIK-TE ELEMEN-TEN	WAT TE GEBRUIKEN VOOR
	True fan oven (geventileerde kookfunctie)	60 cm en 90 cm	Circulaire verwarming en ventilator	Deze functie is geschikt voor de meeste recepten en is een efficiënte manier om te koken. De temperatuur wordt overal in de oven gelijkmatig gehouden en is bijzonder geschikt voor het bereiden op meerdere planken of van grote hoeveelheden.
	Pizza	60 cm en 90 cm	Circulaire verwarming en onderverwarming en ventilator	Geschikt voor het bakken van pizza, pasta of focaccia voor een perfect gegaarde bodem.

GEBRUIK VAN DE GRILL

De 'grillpan' bestaat uit een geëmailleerde bakplaat en een rooster dat als onderzetter dient. Plaats het gerecht op de onderzetter. Om het bereidingsproces te vertragen of de temperatuur te verlagen, plaatst u de bakplaat op het laagste niveau. Er is een uittrekbare handgreep voor de 'grillpan' beschikbaar om de hete plaat eruit te halen.

Zowel de 'Fan Assisted Grill'- als de 'Conventional Grill'-functies zijn ontworpen om gebruikt te worden met de deur dicht. Dit zorgt voor efficiënt voorverwarmen en gelijkmatig bakken.

Verwarm het grill-verwarmingselement tijdens de bereiding altijd 5 minuten voor voordat u er voedsel in doet (voorverwarmen op 200°C wordt aanbevolen). Het wordt aanbevolen om de 'grillpan' altijd uit de oven te halen als hij niet in gebruik is, omdat de luchtstroom rond de oven anders verstoord kan raken. De grill moet worden gebruikt met de deur dicht. Gebruik de functie 'Fan Assisted Grill' bij het bereiden van dikke stukken vlees met een hoog vochtgehalte om condensvorming te verminderen.

Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de 'grillpan' en het omdraaien van voedsel. Bedek de grillplaat niet met aluminiumfolie, dit kan schade veroorzaken aan de emailaag en grillelementen. Verwijder aan het einde van het koken de bakplaat en het rooster om deze schoon te maken. Als er vetrijk voedsel is bereid, laat de grill dan 5 minuten aanstaan op maximale temperatuur om het verwarmingselement van de grill te reinigen.

GEBRUIK VAN DE GRILL- OF GRILLVENTILATORFUNCTIE

Om gelijkmatig te grillen is het belangrijk om de grill voor te verwarmen voordat u het voedsel erin legt. Dit zorgt voor een goede afdichting en een gelijkmatige bruining van het voedsel. Voor de veiligheid en efficiëntie wordt aanbevolen om de ovendeur gesloten te houden wanneer u deze functie gebruikt. Het grillcompartiment kan, indien gewenst, gebruikt worden met de deur open voor korte grillperiodes (bv. tot 15 minuten).

Gebruik geen aluminiumfolie in de ovenruimte of op de 'grillpan'. Dit kan oververhitting, vervorming en breken van de geëmailleerde oppervlakken veroorzaken.

OVEN

Tabel 8 Grillventilator actief

GERECHT	INSTELLING GRILL	BEREIDINGSTIJD
Kip	200°C	30 minuten
Hamburgers	200°C	18 minuten
Visfilet	200°C	10-15 minuten
Lamskoteletten	200°C	15 minuten
Steaks	200°C	15 minuten
Varkenskarbonades	200°C	25 minuten

Deze tijden zijn louter indicatief en afhankelijk van de grootte en de vorm van het voedsel.

Zorg ervoor dat het voedsel goed gaar is voordat u het serveert (vooral varkensvlees, vis en kip).

GRILLPAN

De 'grillpan' moet uit de oven worden gehaald als hij niet wordt gebruikt. Als hij in de oven blijft staan, kan hij de stroom hete lucht blokkeren. Dit kan hete plekken veroorzaken en de 'grillpan' en de binnenkant van de oven beschadigen. Bij gebruik van de ovens van 60 cm en 90 cm kan de 'grillpan' worden gebruikt op de bovenste twee niveaus om te grillen, of op de laagste twee niveaus om te braden. Als u de 'grillpan' gebruikt om te braden, moet de 'True Fan'-functie worden gebruikt.

Bij gebruik van ovens van 30 cm of 40 cm mag de 'grillpan' alleen worden gebruikt in combinatie met de grill (op de twee bovenste niveaus) of uit de buurt van het draaispit (op het onderste niveau).

WERKING VAN DE OVENVERLICHTING IN OVENS VAN 60 CM EN 90 CM

Draai aan de functiekeuzeknop om het licht in te schakelen. Het lampje blijft branden zolang de oven in werking is. Draai bij ovens van 30 cm en 40 cm de functieknop op het lichtpictogram. Het lampje blijft branden, ook nadat een kookfunctie is geselecteerd.

VENTILATIESYSTEEM

De oven is uitgerust met een koelventilator die geregeld wordt door een thermostaat en bedoeld is om oververhitting van het bedieningspaneel en de knoppen te voorkomen.

De ventilator draait wanneer een bepaalde temperatuur wordt bereikt en schakelt uit wanneer de temperatuur daalt.

CONDENS

Het is normaal dat er condens ontstaat op het glas aan de binnenzijde van de ovendeur en op het bedieningspaneel tijdens de bereiding van voedsel dat bijzonder rijk is aan vocht. Tijdens de bereiding zal de condens vanzelf verdampen.

SPECIALE FUNCTIES

RIJZEN

Deze functie handhaaft de warmte die vereist is voor het rijzen. Wanneer u deze functie wenst te gebruiken kun je de gerechten het beste in een koude oven plaatsen.

Selecteer de functie CONVENTIONEEL en laat de temperatuur op nul. Open de ovendeur niet, tenzij dit strikt noodzakelijk is.

ONTDOOIEN

Deze functie versnelt het ontdooiingsproces van voedingsmiddelen dankzij de gedwongen luchtcirculatie.

Selecteer de functie HETE LUCHT en laat de temperatuur op nul.

AIRFRYER

Warmte van het grillelement en convectieluchtstroom met ventilator.

Selecteer de geventileerde grillfunctie, stel de gewenste temperatuur in volgens het recept (180 °C tot 250 °C). Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, plaatst u de bakplaat met het gerecht in de oven. De gerechten kunnen er zo nodig eerder uit worden gehaald en moeten op de aanbevolen minimale tijd worden gecontroleerd om te voorkomen dat ze te gaar of te bruin worden.

Gebruik niveau 3.

Voor optimale resultaten gebruikt u de bij de oven meegeleverde airfryer-bakplaat en legt u het voedsel in een enkele laag.

OVENVERLICHTING

De verlichting in de oven gaat aan wanneer de oven in werking is.

Om de verlichting aan te zetten wanneer de oven niet werkt moet u de handmatige bereiding instellen, de functieknop op CONVENTIONEEL draaien zonder de temperatuurknop te draaien.

OVEN

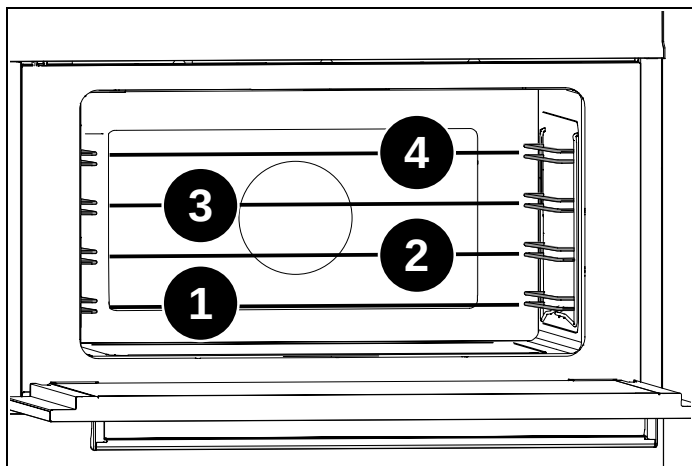
GEBRUIK VAN HET DRAAISPIJT (SECUNDAIRE OVEN MODEL TOP)



WAARSCHUWING

Het maximale gewicht voor het draaispits is 3,5 kg.

- 1) Plaats de 'grillpan' op het onderste rek om eventuele druppels op te vangen.
- 2) Verwarm de oven voor. Een temperatuur van 220°C wordt aanbevolen.
- 3) Plaats een van de vorken op het spit en draai de schroef vast.
- 4) Plaats de houder op de zijroosters op niveau 2 (Afb. 28). Doe het gerecht op het spit en plaats het in de oven. Steek de punt van het spit in de schacht die uit de achterkant van de oven steekt.



Afb. 28

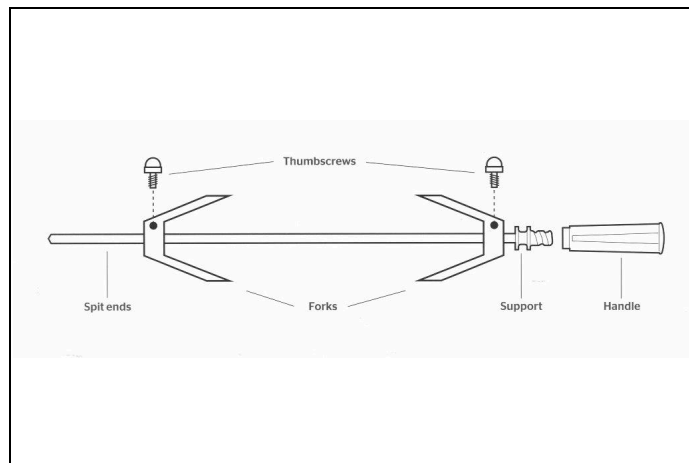
- 5) Plaats het spit in de spithouder aan de voorkant.
- 6) Selecteer de elektrische grillfunctie op de thermostaat en druk op de knop waarmee het braadspit wordt gestart ().



OPGELET

De delen aan de buitenkant kunnen tijdens het grillen erg heet worden. Houd kinderen op een afstand van het fornuis.

Als richtlijn hebben de meeste vleessoorten ongeveer 15 minuten nodig voor 450 g op 220°C. Controleer altijd of het voedsel goed gaar is voordat u het serveert.



Afb. 29

TIJDFUNCTIES (INDIEN AANWEZIG) GEREGELD VIA HET DISPLAY VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT

OVENTIMER

De oventimer activeren:

- 1) Als de oven in werking is, druk dan op  en stel de timer in met  en . De geselecteerde tijd knippert gedurende 15 seconden en de tijdmeting begint. Wanneer de timer afloopt, schakelt de oven automatisch uit, geeft hij gedurende 10 seconden een geluidssignaal en knippert hij gedurende 30 seconden (afwisselend met de timers van de kookplaten, indien aanwezig). Om de oven weer aan te zetten, drukt u op .

VOEDSELSONDE (ALLEEN VOOR VERSIES MET SONDE)

- **De voedselsonde activeren:** wanneer de oven is ingeschakeld, drukt u 3 seconden op ; op het display verschijnt de doeltemperatuur. Gebruik  en  om de doeltemperatuur in te stellen in het bereik [45 - 99] °C. Als de voedselsondefunctie is geactiveerd, geeft het display de huidige temperatuur weer. Wanneer de gewenste temperatuur is bereikt, schakelt de oven uit en knippert het display gedurende 10 seconden, terwijl er een geluidssignaal klinkt. Om de oven weer aan te zetten, drukt u op .
- **De voedselsonde afsluiten:** houd  3 seconden ingedrukt om de functie uit te schakelen.



OPMERKING

Als er geen voedselsonde is aangesloten en  wordt ingedrukt, geeft het display de foutcode 'InFP' (Insert FoodProbe) weer.

De voedselsonde en timer sluiten elkaar uit, dus als er al een timer is ingesteld, is het niet mogelijk om de voedselsonde in te stellen om te koken, en omgekeerd.

De sonde meet de temperatuur in de portie vlees.

Er hoeft geen bereidingstijd te worden ingevoerd. De bereidingstijd hangt af van de tijd die nodig is om de ingestelde temperatuur te bereiken. De tijd wordt beïnvloed door het type vlees en het gewicht. Om deze reden wordt geadviseerd de sonde niet te gebruiken in combinatie met de automatische timer.

De oven gaat uit als de temperatuur in het vlees de ingestelde temperatuur bereikt, die rechts op het display wordt weergegeven.

De sonde is geschikt voor grote stukken ontbeend vlees of gewrichten die ontbeend en gevuld zijn, bijvoorbeeld runderlende, varkensfilet, lams-/varkensbout.

Tabel 9 Bereidingstemperaturen van vlees

SOORT VLEES	RESULTAAT	GESUGGEREERDE TEMPERATUUR
Runderlende	Medium rare	63°C
Runderlende	Medium	70°C
Ontbeende lamsbout	Medium roze	69°C
Ontbeende ham	Gaar	85°C min. temp

Het is belangrijk dat:

- De sonde in het vlees wordt gestoken wanneer dit ongeveer de omgevingstemperatuur heeft.
- De sonde midden in het vlees wordt gestoken, voor nauwkeurige resultaten.

De bereiding is voltooid als het midden van het stuk vlees de temperatuur heeft bereikt die op het display wordt aangegeven.



OPMERKING

Als de sonde niet middenin het stuk vlees is gestoken, heeft de temperatuur niet betrekking op het juiste punt om de gaarheid te bepalen.

Voor het gebruik:

- 1) Haal de dop van de sonde aan de linkerkant van de oven en steek het korte metalen uiteinde van de sonde erin.
- 2) Plaats het vlees in de braadslede op de 2e hoogte van het rooster vanaf de bodem van de oven en steek het langste uiteinde van de sonde in het dikste deel van het vlees naar het midden. Verzekert u ervan dat de rubberen kabel van de sonde niet bekneld raakt tussen de deur of het rooster raakt, want dat zou het resultaat kunnen beïnvloeden. De kabel moet op de plaat worden gelegd en mag niet bungelen.
- 3) Als beide temperaturen op het display de ingestelde temperatuur bereiken, gaat de oven uit.

Hieronder staat een tabel die als leidraad kan worden gebruikt. Het vlees dat op deze manier wordt bereid mag niet meer dan 2,5 kg wegen en moet voor de bereiding twee uur op omgevingstemperatuur zijn gelaten. Het heeft de voorkeur om de sonde bij rood vlees en varkensvlees te gebruiken, zoals wordt gesuggereerd door de temperaturentabel. Het wordt afgeraden om gevogelte te bereiden met de sonde.

OVEN

Als het vlees op een relatief lage temperatuur wordt bereid, hoeft het niet te rusten voordat het wordt gesneden.



OPGELET

Laat de sonde niet in de oven als hij niet wordt gebruikt.

KOOKTIPS

- De ingestelde temperatuur en bereidingstijd kunnen licht variëren van oven tot oven. Het is mogelijk dat u de bereidingstijd uit het recept enigszins moet aanpassen.
- Verhoging van de temperatuur betekent niet dat de benodigde bereidingstijd korter wordt.
- De bereidingstijden zijn afhankelijk van het gewicht, de dikte en kwaliteit van het voedsel.
- Zet het voedsel midden op het rooster.
- Kies de hoogte die in het recept wordt aangegeven en houd rekening met uw persoonlijke ervaring.
- Laat voor een betere warmtecirculatie minstens 3 cm ruimte tussen de ovenschalen en de ovenwanden.
- Gebruik voor de bereiding van gebakjes lichte schalen in aluminium.
- Gebruik voor de bereiding van gebak en koekjes donkere metalen vormpjes. Deze absorberen de warmte beter.
- Roer de gerechten of draai ze om, zodat ze op een uniforme wijze worden verwarmd.
- Kies bij nieuwe recepten de laagste van de aangegeven temperaturen en de kortste tijd, waarna de gaarheid kan worden beoordeeld en de bereiding eventueel kan worden voortgezet.

ENERGIEBESPARING

- Open de ovendeur alleen indien dit strikt nodig is, om warmteverlies te vermijden.
- Zorg ervoor dat de ovenruimte steeds schoon is.
- Verwijder de accessoires die niet vereist zijn voor de bereiding.
- Stop het bereidingsproces enkele minuten vóór dat de normaal vereiste bereidingstijd wordt bereikt: het gerecht zal gedurende de volgende minuten verder garen door de aanwezige warmte.

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

GEBRUIK VAN HET AUTOMATISCHE PROGRAMMEERAPPARAAT

- klok en kookwekker.

De programmer met touchbediening regelt en programmeert de kookcyclus van de hoofdoven met de volgende kookfuncties:

Tabel 10 Legenda van symbolen

REFERENTIE	SYMBOOL	BESCHRIJVING
1		Heft de selectie op of sluit het menu af
2		Bevestigt de selectie
3	 	Verschuift naar rechts/links en omhoog/omlaag (als hij ingedrukt gehouden wordt, versnelt de selectie)
4		Instellingsmenu
5		Systeeminstelling
6		Kookwekker
7		Indicator temperatuurniveau
8		Klok
9		Symbol van de geselecteerde functie
10		Ingestelde temperatuur

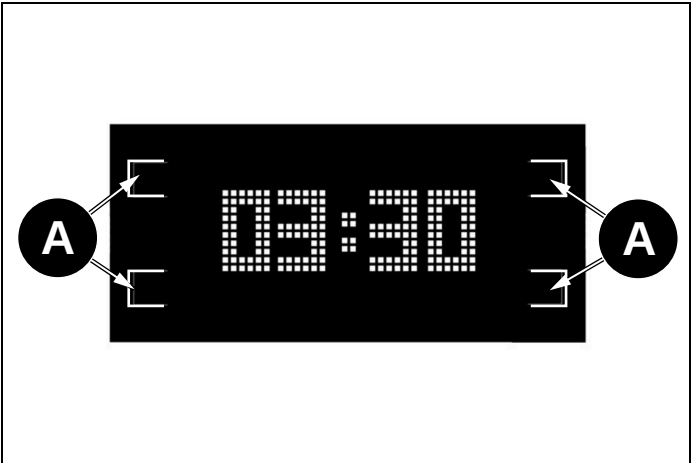
BEGINSCHERM

In dit scherm is de temperatuurknop inactief.

Druk op een touch-zone om naar het menu van de klok/instellingen te gaan.

Draai de functieknop om naar het selectiescherm van de bereidingsfuncties te gaan.

Het display geeft het symbool van de gekozen functie weer.



Afb. 30

- **A** Touch-zone

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

KLOK SYSTEEMINSTELLING

Selecteer het symbool van de kookwekker (6) om het instellingsscherm op te roepen. Het volgende kan worden ingesteld:

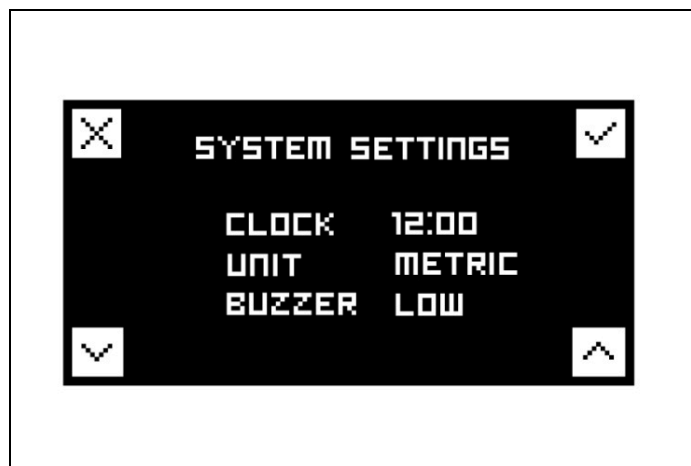
- Tijdnotatie (12 of 24 uur)
- Maateenheid temperatuur (metrisch °C of Brits °F)
- Sterkte van het geluidssignaal.



Afb. 31

INSTELLINGEN

- Kies de functie met de knoppen (3) en bevestig (2).
- Stel de gewenste waarden in met de knoppen (3) en bevestig (2).
- Sluit (1) het menu.



Afb. 32

KOOKWEKKER

De functie schakelt de oven niet uit aan het einde van de ingestelde tijd en kan onafhankelijk van de bereiding worden gebruikt.

Om de oven automatisch uit te schakelen, moet **BEREIDING** worden geselecteerd (zie **SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES**).

Stel de tijd in met de knoppen (3) en bevestig (2).

Sluit (1) het menu.



Afb. 33

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES

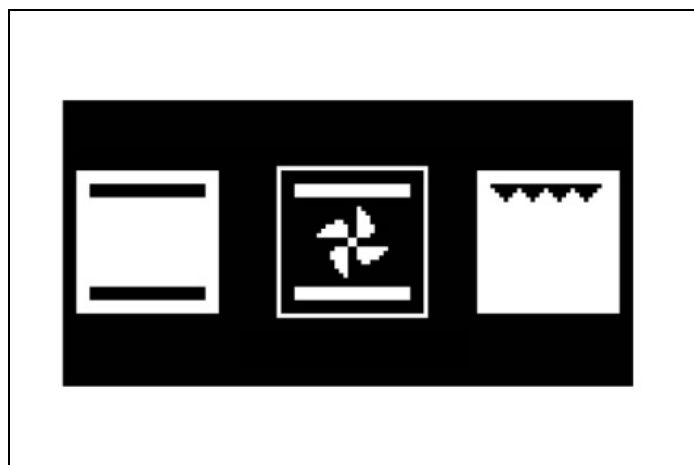
Draai de functieknop, op het display verschijnt het symbool van de geselecteerde functie.

Met deze instelling zijn de touch-bedieningen uitgeschakeld.



OPMERKING

De functieknop heeft prioriteit en geeft de selectie van de functie opnieuw weer.



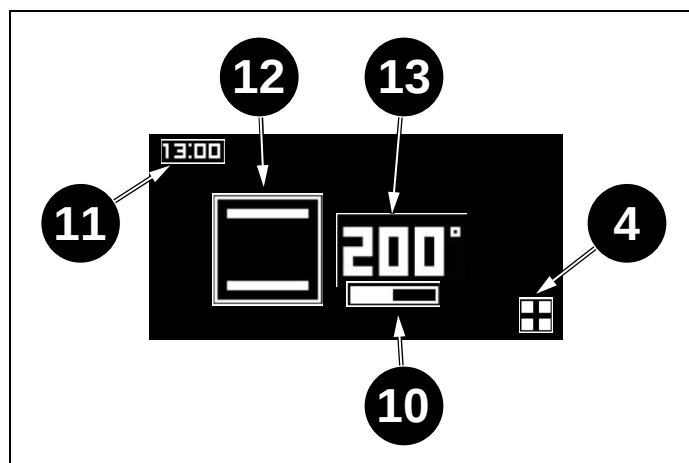
Afb. 34

Om over te gaan naar het menu van de bereidingsinstrumenten (zie **MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN**), draai de temperatuurknop en selecteer de gewenste temperatuur. Na ongeveer 4 seconden wordt de geselecteerde waarde bevestigd en geeft het display het statusscherm weer.



Afb. 35

STATUSSCHERM

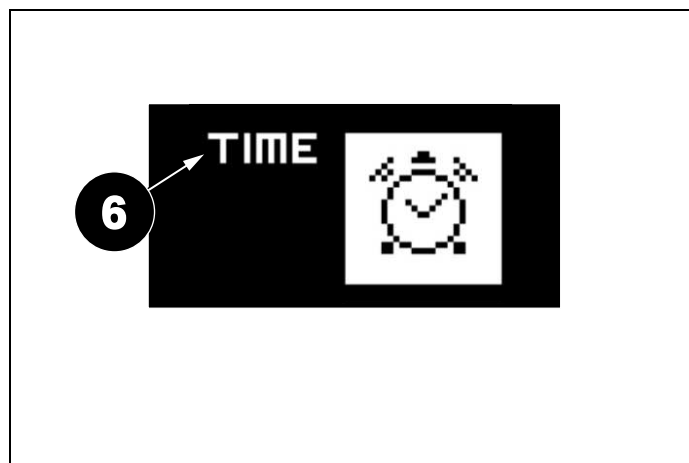


Afb. 36

- 4 Instellingsmenu
- 10 Indicator temperatuurniveau
- 11 Klok
- 12 Symbool van de geselecteerde functie
- 13 Ingestelde temperatuur

MENU VAN DE BEREIDINGSINSTRUMENTEN

Als er geen bereidingsinstrument wordt geselecteerd, keert op het display na ongeveer 4 seconden inactiviteit het beginscherm terug (of het statusscherm, als de oven in werking is).



Afb. 37

- 6 Kookwekker

KOOKWEKKER

De functie schakelt de oven niet uit aan het einde van de ingestelde tijd en kan onafhankelijk van de bereiding worden gebruikt.

Om de oven automatisch uit te schakelen, moet **BEREIDING** worden geselecteerd (zie **SELECTIE BEREIDINGSFUNCTIES**).

GEBRUIK VAN DE AUTOMATISCHE PROGRAMMER (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN VAN DE PRO-MODELLEN)

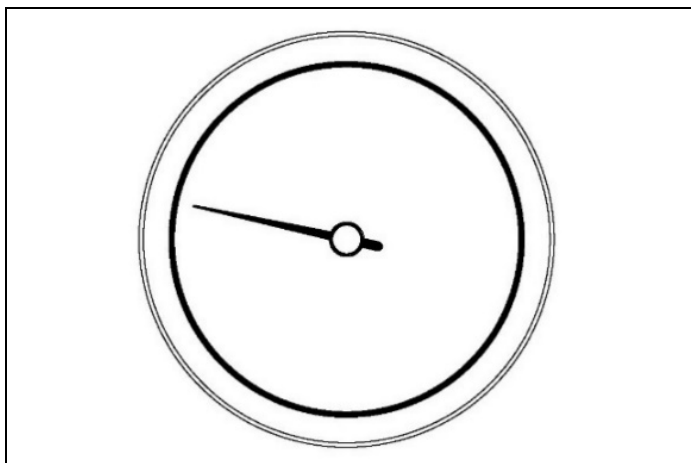
Stel de tijd in met de knoppen (3) en bevestig (2).

Sluit (1) het menu.



Afb. 38

INDICATOR VOOR HET BEREIKEN VAN DE TEMPERATUUR (ALLEEN VOOR DE HOOFDOVEN EN MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)



Afb. 39

Als de indicatorwijzer stabiliseert, heeft de oven de met de thermostaatknop ingestelde temperatuur bereikt.

SELECTIE VAN DE JUISTE BEREIDINGSTEMPERATUUR

Draai de temperatuurknop van de oven op de gewenste temperatuur. Als de functie "Hete lucht" of de functie "Pizza" wordt gebruikt, selecteer een temperatuur die 20°C lager is dan de temperatuur die in uw recept staat. Veel recepten zijn namelijk geschreven voor conventionele bereidingen maar sinds kort zijn sommige tijdschriften, verpakkingen van voedingsmiddelen en kookboeken begonnen om (gewoonlijk tussen haakjes) de gewenste temperatuur voor een heteluchtoven te geven.

Als er maar één gerecht hoeft te worden bereid, gebruik dan hoogte 2. Wil je meerdere gerechten bereiden, dan wordt afhankelijk van de hoogte van de schaal of de omvang van het voedsel aanbevolen om de roosterposities 1 en 3 te gebruiken.

Boven het rooster kan een stuk ovenpapier worden gelegd. Controleer altijd of het voedsel ook van binnen goed gaar is alvorens het te serveren. Dit geldt met name voor varkensvlees, gevogelte en vis.

LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPORATUREN

Tabel 11 Bereiding met elektrische oven met natuurlijke convectie (statisch)

	TEMP °C	HOOGTE	MINUTEN
VLEES			
VARKENSVLEES	220	3/4	60-70
RUNDEVLEES	250	3/4	50-60
OSSENVLEES	240	3/4	60-70
KALFSVLEES	220	3/4	60-70
LAMSVLEES	220	3	45-55
ROSBIEF	230	3/4	55-65
HAAS	235	3/4	40-50
KONIJN	220	3	50-60
KALKOEN	235	3	50-60
GANS	225	3	60-70
EEND	235	3/4	45-60
KIP	235	3/4	40-45
VIS			
	200-225	2	15-25
GEBAK			
VRUCHTENTAART	220	2	35-40
CAKE	190	2	50-55
CROISSANTS	175	2	25-30
SPONSCAKE	235	2	20
CIAMBELLE	190	2	30-40
ZOET BLADERDEEG	220	2	20
DRUIVENFOCACCIA	220	2	15-20
APPELSTRUDEL	180	2	15-20
LANGE VINGERS	190	2	15
APPELBEIGNETS	220	2	20
PUDDING MET LANGE VINGERS	220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BROOD	220	3	30
PIZZA	220	2	20

LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN

Tabel 12 Bereiding met elektrische oven met geforceerde convector (hete lucht)

	TEMP °C	HOOGTE	MINUTEN
VLEES			
VARKENSVLEES	210	3/4	60-70
RUNDEVLEES	240	3/4	50-60
OSSENVLEES	230	3/4	60-70
KALFSVLEES	210	3/4	60-70
LAMSVLEES	210	3	45-55
ROSBIEF	230	3/4	55-65
HAAS	225	3/4	40-50
KONIJN	210	3	50-60
KALKOEN	225	3	50-60
GANS	215	3	60-70
EEND	225	3/4	45-60
KIP	225	3/4	40-45
VIS			
	190-215	2	15-25
GEBAK			
VRUCHTENTAART	210	2	35-40
CAKE	180	2	50-55
CROISSANTS	165	2	25-30
SPONSCAKE	225	2	20
CIAMBELLE	180	2	30-40
ZOET BLADERDEEG	21	2	20
DRUIVENFOCACCIA	210	2	15-20
APPELSTRUDEL	170	2	15-20
LANGE VINGERS	180	2	15
APPELBEIGNETS	210	2	20
PUDDING MET LANGE VINGERS	210	2	20-30
TOAST	240	3	5
BROOD	210	3	30
PIZZA	210	2	20

LEIDRAAD BIJ DE REGELING VAN DE OVENTEMPERATUREN

Tabel 13 Kooktabel AIRFRYER

VOEDSEL	HOEEVEELHEID	TEMPERATUUR	TIJD
AARDAPPELEN			
DIEPVRIESAARDAPPEL- PANNENKOEKJES	850-1000 g	215-230°C	15-25 min
FRIETJES, DIEPVRIES GEKRUID	700-850 g	215-230°C	20-25 min
DIEPVRIESAARDAPPEL- KROKETJES	1100-1300 g	210-220°C	20-25 min
DIEPVRIESAARDAPPEL- PANNENKOEKJES	700-850 g	220-230°C	20-25 min
DIEPVRIESAARDAPPEL- PARTJES	850-1000 g	220-230°C	20-25 min
ZELFGEMAAKTE FRIETJES	550-700 g	195-205°C	25-30 min
ZELFGEMAAKTE AARDAPPELPARTJES	550-700 g	200-210°C	25-30 min
INGEVROREN VOEDSEL			
DIEPVRIESKIPKROKET- TEN	700-850 g	210-230°C	10-15 min
DIEPVRIESKIPPENVLEU- GELS	850-1000 g	210-220°C	20-30 min
DIEPVRIESUIENRINGEN	850-1000 g	210-220°C	20-30 min
DIEPVRIESVISSTICKS	550-700 g	200-210°C	20-30 min
DIEPVRIESKIPREEPJES	700-850 g	205-220°C	20-30 min
DIEPVRIES-CHURROS	550-700 g	200-210°C	18-22 min

REINIGING VAN HET FORNUIS



GEVAAR

De vette en/of olieachtige substanties die zich in de oven afzetten, kunnen vlam vatten.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreinigers om schoon te maken.



WAARSCHUWING

Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet voordat je het gaat schoonmaken.



OPMERKING

Voorkom dat er zich vette en/of olieachtige substanties afzetten in de oven, vooral op de bodem en de roosters, want dat kan blijvende vlekken veroorzaken.



Beschadigde voedingskabels moeten vervangen worden door een vakbekwaam persoon of een gekwalificeerde elektricien.



Alleen voor huishoudelijk gebruik.



Plaats nooit een lege pan op de kookplaat: dit zal een foutmelding op het bedieningspaneel tot gevolg hebben.



Als een kookzone gedurende lange tijd ingeschakeld is gebleven, zal het oppervlak ervan nog enige tijd heet blijven: raak het keramische oppervlak dus niet aan.



Voedsel in hermetisch afgesloten houders mag pas verwarmd worden na de opening van de deksel, om het gevaar op explosie door de door de verwarming veroorzaakte uitzetting te voorkomen.



Als het oppervlak van de inductiekookplaat gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.



Plaats geen pannen met een ruwe of ongelijke bodem op de kookplaat: deze kunnen het keramische oppervlak beschadigen.



Vermijd om de pannen en potten hard op de kookplaat te plaatsen. Het keramische oppervlak is sterk, maar niet onbreekbaar.



Plaats onder de kookplaat geen reinigingsmiddelen of ontvlambare materialen.

ONJUISTE AFLEZING VAN DE TEMPERATUUR

Een onjuiste temperatuuraflezing kan het gevolg zijn van voedselresten die op de thermostaat, het plafond of de sonde van de thermostaat zijn blijven zitten. De reiniging moet regelmatig en zorgvuldig worden uitgevoerd.

REINIGING VAN HET FORNUIS

INDUCTIEPLAAT

Begin pas met schoonmaken als het werkblad is afgekoeld totdat de warmte-indicator dooft.

Gebruik nooit schuurpasta's of -poeders, noch metaalsponsjes. Voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt, moeten alle residuen van water, voedsel, reinigingsmiddel worden geëlimineerd.

Gebruik bij lichte vervuiling een zachte doek die bevochtigd is met water, en wrijf na met een microvezeldoek.

Gebruik bij hardnekkigere vlekken een specifiek product, volgens de gebruiksaanwijzingen van de producent.

Als er ongewild materialen met veel suiker (bijvoorbeeld jam) worden gemorst, of als kunststof of metalen materialen smelten, moet de plaat uitgezet worden en moet het vuil onmiddellijk worden verwijderd. Wees heel voorzichtig want de plaat en het vuil zullen in deze gevallen erg heet zijn.

INDUCTIEPLAAT

Begin pas met schoonmaken als het werkblad is afgekoeld totdat de warmte-indicator dooft.

Gebruik nooit schuurpasta's of -poeders, noch metaalsponsjes. Voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt, moeten alle residuen van water, voedsel, reinigingsmiddel worden geëlimineerd.

Gebruik bij lichte vervuiling een zachte doek die bevochtigd is met water, en wrijf na met een microvezeldoek.

Gebruik bij hardnekkigere vlekken een specifiek product, volgens de gebruiksaanwijzingen van de producent.

Als er ongewild materialen met veel suiker (bijvoorbeeld jam) worden gemorst, of als kunststof of metalen materialen smelten, moet de plaat uitgezet worden en moet het vuil onmiddellijk worden verwijderd. Wees heel voorzichtig want de plaat en het vuil zullen in deze gevallen erg heet zijn.

GLAS

Maak deze schoon met een zachte doek en sop van warm water en vloeibaar reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek.

Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een reinigingscrème. Gebruik geen scherpe voorwerpen, want die zouden het glas kunnen krassen.

REINHEID VAN HET APPARAAT



OPGELET

Vermijd om te wrijven met schurende stoffen of met de bodem van de pannen, enz. aangezien dit zal leiden tot de slijtage van de grafische elementen op de kookplaat.

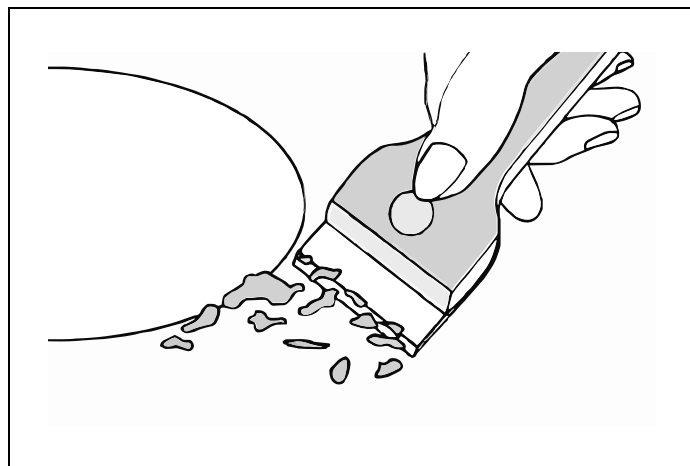


OPGELET

Reinig de inductiekookplaat regelmatig om ophoping van voedselresten te voorkomen.

- Het apparaat moet na gebruik gereinigd worden.
- Het oppervlak van de inductiekookplaat kan gemakkelijk gereinigd worden, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.

Verwijder eventuele stukjes aluminiumfolie, gemorst voedsel, vetspatten, suikervlekken en ander zeer suikerhoudend voedsel onmiddellijk door middel van een schraper van het oppervlak om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. Reinig het oppervlak vervolgens met een doek en een geschikt product, spoel na met water en droog af met een schone doek. Gebruik in geen geval schurende sponzen of doeken en vermijd ook het gebruik van agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays en vlekverwijderaars.



Afb. 40

REINIGING VAN HET FORNUIS

TYPE VUIL	REINIGINGSMETHODE	REINIGINGSMATERIALEN
Kalkaanslag	Breng witte azijn aan op het oppervlak en veeg dit dan weg met een zachte doek	Speciale keramische kookplatreiniger
Aangebrande vlekken	Reinig met een vochtige doek en droog af met een zachte doek	Speciale keramische kookplatreiniger
Lichte vlekken	Reinig met een vochtige doek en droog af met een zachte doek	Schoonmaakspoon
Gesmolten plastic	Gebruik een voor keramisch glas geschikte schraper om de resten te verwijderen	Speciale keramische kookplatreiniger

FRONTPANEEL, BEDIENINGEN, BUITENKANT

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen op de bedieningen, op het frontpaneel of op de afzuigende oppervlakken, want dan zouden de symbolen beschadigd en verkleurd kunnen raken en er permanente krassen op de oppervlakken ontstaan.

GELAKTE OPPERVLAKKEN

Maak deze schoon met een zachte doek en sop van warm water en vloeibaar reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek.

ROESTVRIJ STAAL

Gebruik voor hardnekkig vuil een niet-schurend reinigingsmiddel voor staal. Volg bij het wrijven de structuur van het staal. Naspoelen en afdrogen met een microvezeldoek.

GLAS

Maak deze schoon met een zachte doek en sop van warm water en vloeibaar reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek.

Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een reinigingscrème. Gebruik geen scherpe voorwerpen, want die zouden het glas kunnen krassen.

BINNENRUIMTE VAN DE OVEN

Maak de oven altijd pas schoon nadat hij is afgekoeld.

BINNENKANT VAN DE DEUR

Gebruik nooit scherpe voorwerpen om vlekken te verwijderen, want die zouden het oppervlak kunnen krassen. Het email van de deur en de glazen oppervlakken kunnen worden schoongemaakt met een zachte doek en sop van warm water en reinigingsmiddel. Afdrogen met een microvezeldoek. Gebruik voor de meest hardnekkige vlekken en om het glasoppervlak te beschermen een goed specifiek reinigingsmiddel en volg de instructies van de fabrikant op.

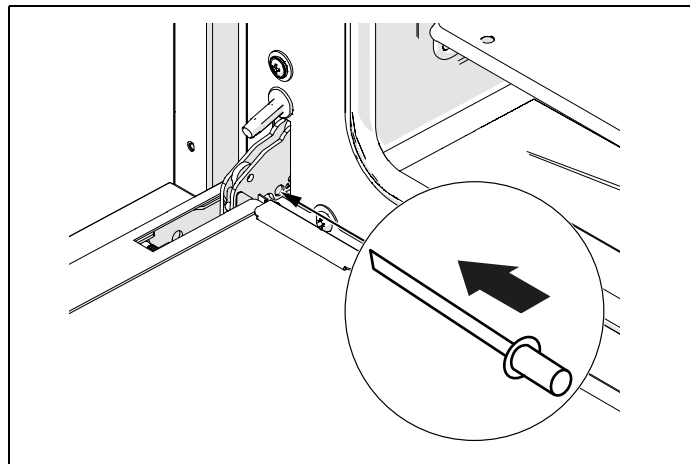
Gebruik geen stoomreinigers want dan kunnen de elektronische onderdelen beschadigd raken.

Verzekert dat de oven koud is, voordat hij wordt schoongemaakt.

VERWIJDERING VAN DE DEUR

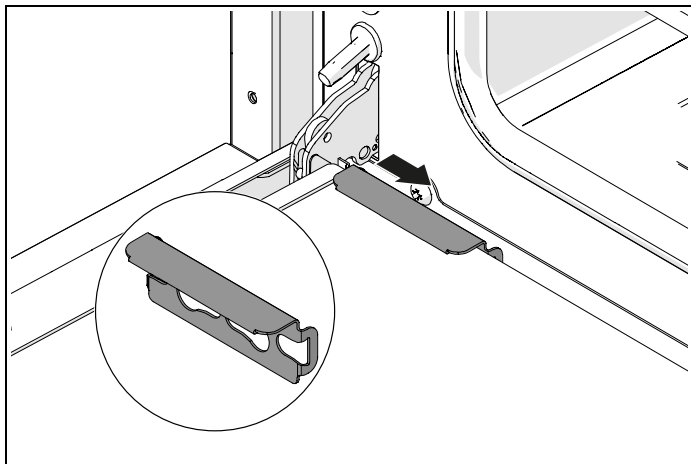
Om beter in de oven te kunnen de deze grondiger te kunnen reinigen, kan de ovendeur worden verwijderd.

- Open de deur helemaal en steek de meegeleverde pennen in elk scharnier.
- Houd de deur gesloten onder een hoek van ongeveer 30°, til hem op en trek eraan zodat hij loskomt. Laat de pennen op hun plaats zitten.

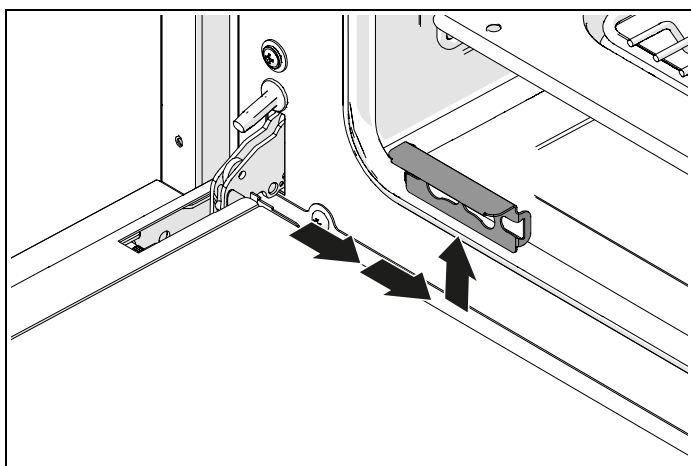


Afb. 41

REINIGING VAN HET FORNUIS



Afb. 42

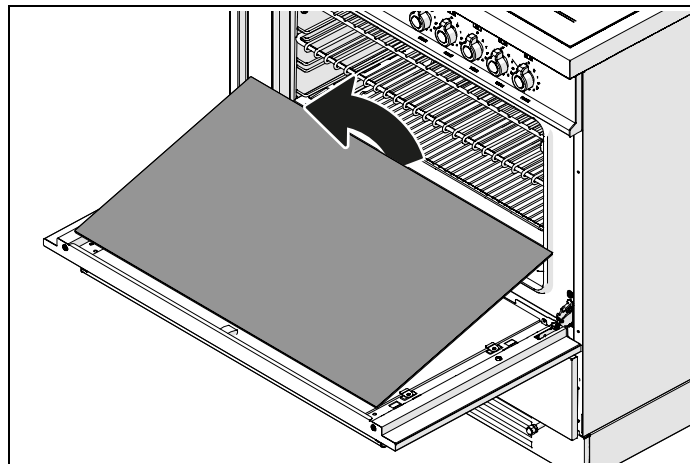


Afb. 43

VERWIJDERING VAN HET GLAS UIT DE DEUR

Om de reiniging te vergemakkelijken kunnen de inwendige glazen van de deur worden verwijderd.

- Open de deur en zet de meegeleverde pennen van het scharnier vast om hem geblokkeerd te houden
- Zoek de stalen clips op aan de onderkant van de deur
- Verschuif de clips naar het midden van de deur en haal ze weg
- Til het glas een beetje op en trek het in de richting van de oven. Het glas kan nu worden weggehaald
- Het centrale glas ligt nu bloot. Dit kan op zijn plaats worden gelaten om het schoon te maken, of worden weggehaald
- Vergeet bij het terugplaatsen van het centrale glas beslist niet dat eerst het afstandsrubber moet worden aangebracht
- Zorg er bij het terugplaatsen van het centrale glas voor dat het bedrukte deel en de bredere rand aan de kant dichtbij de oven komen te zitten
- Het is niet noodzakelijk om de deur te verwijderen voor de reiniging van het glas.



Afb. 44

ZELFREINIGENDE PANELEN

Als de wanden van de oven grijs en ruw zijn, hebben ze zelfreinigende panelen. Als ze glanzend zijn, zijn ze geëmailleerd.

MONTAGE VAN ZELFREINIGENDE PANELEN

Zelfreinigende panelen die je hebt aangeschaft, zijn gemakkelijk te monteren.

ZIJPANELEN

- Haal de accessoires uit de oven
- Verwijder de zijroosters (haak ze los) door op het middelste deel van het onderste dwarselement te drukken
- Plaats de gaten van het paneel ter hoogte van de gaten in de ovenwand
- Plaats de zijroosters terug.

ACHTERPANEEL

- Verwijder de schroeven van het achterpaneel (2 boven en 2 beneden) en vervang dit door het zelfreinigende paneel (schroef het op zijn plaats vast)
- Schroef het vast terwijl het op zijn plaats wordt gehouden.

REINIGING VAN ZELFREINIGENDE PANELEN

We adviseren om de roosters en uitschuifbare geleiders te verwijderen alvorens de zelfreinigende panelen schoon te maken.

REINIGING VAN HET FORNUIS

- Haal na de bereiding (vooral na gebrad) alle schalen en schappen weg.
- Verhit de oven 15 - 20 minuten lang op de maximumtemperatuur zodat de vlekken kunnen katalyseren (heteluchtfunctie of geassisteerde heteluchtfunctie).
- Als de oven erg vuil is, moet hij eerst afkoelen waarna residuen moeten worden verwijderd met een vochtige spons. Verhit de oven vervolgens twee uur lang op de maximumtemperatuur.
- Herhaal de cyclus als de vlekken niet verdwenen zijn.
- De panelen kunnen periodiek verwijderd en met lauwwarm water afgewassen worden, en vervolgens afgedroogd met een zachte doek. Maak de binnenkant schoon, alvorens de panelen terug te plaatsen.

GEËMAILLEERDE DELEN

Als azijn, wijn, koffie, melk, zout water en vruchtensap lange tijd in contact blijven met geëmailleerde oppervlakken, kunnen deze oppervlakken verkleuren.

Gebruik voor lichte verontreinigingen een zachte doek en sop van warm water en reinigingsmiddel. Gebruik voor hardnekkiger vuil een reinigingscrème en een nylon spons.

Specifieke reinigingsproducten mogen worden gebruikt overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant. Elk contact met stalen, verchroomde, gelakte onderdelen, onderdelen van een legering of de deurafdichtingen en -elementen moet worden vermeden.

ZIJGELEIDERS, ROOSTERS, UITSCHUIFGELEIDERS

Was lichte verontreinigingen af met een zachte doek en sop van warm water en reinigingsmiddel.

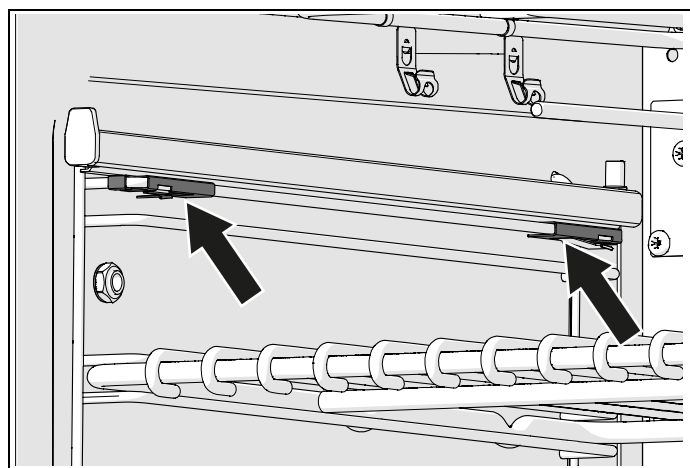
Laat de elementen bij hardnekkiger vuil weken in een warm sop en maak ze schoon met een nylon schuurspons.

De zijgeleiders en roosters kunnen worden afgewassen in de vaatwasmachine.

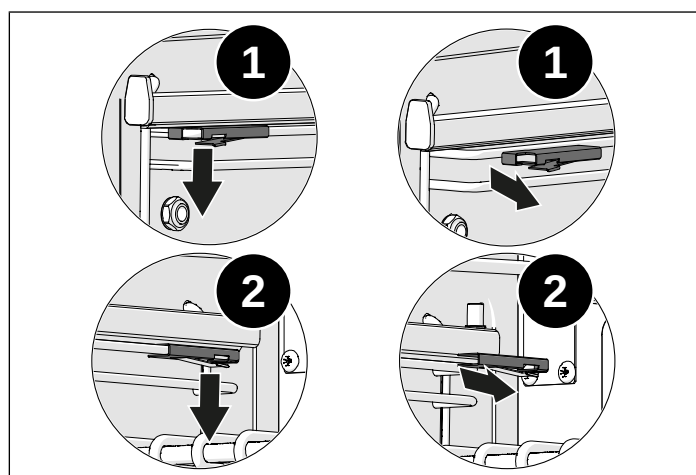
Het wordt afgeraden om de uitschuifgeleiders in de vaatwasmachine te wassen of in sop te laten weken, want dan zou de smering van de geleiders kunnen worden geëlimineerd.

MONTAGE EN DEMONTAGE VAN DE UITSCHUIFGELEIDERS

- De uitschuifgeleiders kunnen op een willekeurige hoogte in de oven worden gebruikt voor roosters en bakplaten.
- Zoek de twee elastische clips aan de voor- en achterkant van de geleider op.
- Trek de clip aan de voorkant naar beneden.
- Trek de geleider weg van de ovenwand, maar zorg ervoor dat de clip niet wordt geforceerd.
- Herhaal de twee vorige stappen in het achterste deel van de geleider.
- De uitschuifgeleider wordt teruggeplaatst door hem in lijn te brengen met de voorkant van de zijgeleider en ertegen te duwen totdat de clip weer op zijn plaats zit.
- Doe hetzelfde met het achterste deel.



Afb. 45



Afb. 46

VERWIJDERING VAN DE BOVENSTE INWENDIGE BEKLEDING

De bekleding boven de grill-verwarmingselementen kan worden weggehaald om haar schoon te maken.

REINIGING VAN HET FORNUIS

- Ondersteun de grill-verwarmingselementen met een hand en haal de twee vlindermoeren weg die ze ondersteunen.
- Het grill-verwarmingselement komt omlaag, zodat de bovenbekleding kan worden verwijderd.
- Nadat ze is afgewassen en afgedroogd, kan ze weer boven het verwarmingselement worden gemonteerd en vastgeschroefd met de twee vlindermoeren.
- Bij het terugmonteren van de bekleding moet worden verzekerd dat de lippen aan de achterkant en de rand aan de voorkant omlaag zijn gericht.
- Gebruik de oven niet zonder bovenbekleding en voordat het grill-element is vastgezet.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN



GEVAAR

Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door de fabrikant, diens servicevertegenwoordiger of een gekwalificeerde persoon. Installatie door niet-gekwalificeerde personen kan resulteren in gevaarlijke situaties.



GEVAAR

Alle elektrische fornuizen moeten worden geïnstalleerd door een elektricien die gekwalificeerd is overeenkomstig de geldende nationale normen, of door de lokale leverancier van elektrische energie. Bij de installatie moeten bouwverordeningen in acht worden genomen. Als het apparaat niet correct is geïnstalleerd, is de garantie nietig.



WAARSCHUWING

Als er een barst wordt opgemerkt in een inductiekookplaat, moet het apparaat worden afgekoppeld van het elektriciteitsnet en moet een assistentiecentrum worden gecontacteerd.



OPGELET

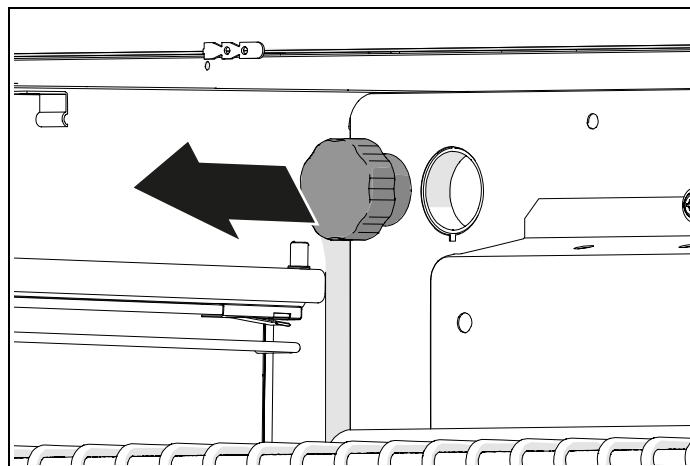
Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen spatels met scherpe randen om het glas van de oven deur schoon te maken, want deze zouden krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak en het glas zou kunnen breken. Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Voor elk onderhoud moet het apparaat worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet.

Onderdelen als knoppen kunnen worden vervangen door ze uit hun zitting te trekken, zonder enig onderdeel van het fornuis te hoeven demonteren.

Om de ovenlamp te vervangen is het voldoende de beschermkap los te schroeven die uitsteekt in de ovenruimte.



Afb. 47

Om de voedingskabel te vervangen moet het rugpaneel van het apparaat worden verwijderd, de kabel op het klemmenbord worden vervangen en het rugpaneel weer worden teruggeplaatst. De voedingskabel mag uitsluitend worden vervangen door gekwalificeerd personeel.



WAARSCHUWING

Voor elke vervanging moet worden verzekerd dat het apparaat koel is.



WAARSCHUWING

Fornuizen zijn zwaar en moeten door twee personen worden gehanteerd.



WAARSCHUWING

Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet alvorens de lamp te vervangen.



WAARSCHUWING

Verzeker je ervan dat het apparaat uitgeschakeld is voordat de lamp wordt vervangen, om de kans op een elektrische schok te voorkomen.



OPGELET

De voedingskabel die bij het apparaat wordt geleverd is ermee verbonden door middel van een verbinding van type X en kan dus zonder speciale gereedschappen worden vervangen door een kabel van hetzelfde type als dat geïnstalleerd is.

Vervang de kabel als hij versleten of beschadigd is. De voedingskabel mag uitsluitend worden vervangen door gekwalificeerd personeel.



OPGELET

Bij vervanging van de voedingskabel moet de aardingsgeleider langer worden gehouden dan de fasegeleiders en moeten de aanwijzingen met betrekking tot de elektrische installatie in acht worden genomen.



OPGELET

Til of versleep het fornuis nooit aan de handgreep want dan zou het beschadigd kunnen raken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

De oven werkt niet	• Arriveert er elektrische stroom bij het fornuis? • Controleer of er stroom is door te kijken of de klok werkt. • Controleer de zekering van de hoofdschakelaar. • Is het programmeerapparaat ingesteld op handmatig gebruik? • De hoofdoven werkt niet als het programmeerapparaat is ingesteld op automatisch gebruik.
De knoppen zijn altijd te warm	• Wordt er gekookt met de ovendeur open? • Houd de ovendeur dicht als hij niet wordt gebruikt en tijdens het grillen. • De oven mag alleen gedurende korte perioden (maximaal 15 minuten) met open deur werken.
De knop zit los op zijn as	• Mogelijk is de terughaalveer losgeraakt. • Neem contact op met de assistentie- en onderdelenafdeling voor advies.
Het voedsel wordt te snel gekookt	• Wordt de heteluchtfunctie gebruikt? • Als de heteluchtfunctie wordt gebruikt, moet de temperatuur ongeveer 20°C lager worden ingesteld dan bij de traditionele functie (zie de temperaturentabel). • Wordt de quickstart-functie gebruikt? • De quickstart-functie wordt alleen gebruikt om de oven voor te verwarmen. Als de gewenste temperatuur wordt bereikt, moet de ovenfunctie (conventioneel of hetelucht) worden veranderd naargelang de behoeften. De quickstart-functie mag niet langer dan 10 minuten worden gebruikt.
De bereiding is niet gelijkmatig	• Worden er grote porties voedsel bereid of wordt de grote slede gebruikt? • Er moet een goede luchtcirculatie in de hele oven zijn. Verwijder ongebruikte sleden en laat ruimte tussen de ovenschaal en de vier ovenwanden. Bij de bereiding van grote porties moet de ovenschaal zo nu en dan worden gedraaid. Grote houders (bakvormen, sleden, enz.) verhinderen de nodige luchtcirculatie in de oven. • Kies schalen die rondom minstens 2 centimeter ruimte vrij laten om de hete lucht te laten passeren. • Is de braadslede of een silicone bakmat of aluminiumfolie op de ovenbodem gelaten? • Verwijder de schaal altijd als hij niet wordt gebruikt, want hij kan de luchtstroom in de oven reduceren.
Bereiding met de grill duurt te lang	• Is de juiste functie geselecteerd? • Controleer of de grill-functie is geselecteerd, en niet de functie met bovenwarmte.
De oven doet erg lang over het voorverwarmen	• Heeft u de quickstart-functie geprobeerd? • Verwarm de oven voor met de quickstart-functie tot de gewenste temperatuur is bereikt, en ga dan over naar de benodigde functie • De quickstart-functie mag niet langer dan 10 minuten worden gebruikt.
De ventilator blijft ook na de uitschakeling van de oven draaien	• De koelventilator kan nog ongeveer 30 minuten na de uitschakeling van de oven blijven draaien.
Er vormt zich condens in de oven	• Is de oven voorverwarmd? • Er is minder kans op condensvorming als de oven voorverwarmd wordt voor het gebruik.

Er vormt zich rook in de oven	• Is de juiste temperatuur geprogrammeerd? • Bedenk dat de heteluchtfunctie een temperatuur behoeft die 20° lager is dan de traditionele ovenfunctie. • Wordt er voedsel met een hoog vetgehalte bereid? • Gebruik houders met hoge randen om overlopen van vet en spatten te beperken. • Maak de ovenruimte indien nodig schoon. • Denk eraan dat de braadslede na het gebruik moet worden verwijderd en afgewassen. • Wordt de grill zelden gebruikt? • Wordt er voedsel gegrilld met een hoog vetgehalte? • Laat de grill enkele minuten na het gebruik nog ingeschakeld om eventuele residuen op het plafond van de oven te verbranden. • Zijn de zijwanden en het plafond van de oven schoon? • De ovenruimte moet regelmatig worden schoongemaakt om te voorkomen dat er zich voedselresten ophopen.
De ovenafdichting is stuk	• Zijn er bijtende reinigingsmiddelen gebruikt op de afdichting of in de buurt ervan? • Er mogen geen bijtende reinigingsmiddelen worden gebruikt in de buurt van de afdichting. • Neem contact op met de assistentie- en onderdelenafdeling om een nieuwe afdichting te bestellen, indien nodig.
Foutmeldingen van de inductiekookplaat	• Op het display van de plaat verschijnen symbolen die niet in dit boekje aan de orde zijn gekomen. Neem contact op met de assistentieafdeling en geef de weergegeven code door.
De kookplaat gaat niet aan	Er is geen stroom of de stroomtoevoer is onderbroken (bijv. door een doorgebrande zekering).
Op het display verschijnt Lo	Kinderslot geactiveerd - zie het betreffende hoofdstuk <i>Kinderslot</i> .
Symbool geen pan aanwezig	De pan is van de kookzone gehaald.
Symbool A afwisselend met het vermogensniveau	Er is een automatisch kookstelsel ingesteld.
Het vermogen van de gekozen kookzone kan niet worden geselecteerd.	De pan wordt niet gedetecteerd (de pan kan verkeerd geplaatst zijn, niet geschikt zijn voor inductiekoken of een te kleine diameter hebben). Het geselecteerde vermogen is hoger dan het ingestelde maximale vermogen van de kookplaat.
Restwarmtesymbool brandt niet	De zone die net is gebruikt om te koken heeft geen hoge temperatuur bereikt.
De kookzones passen hun vermogen zelfstandig aan	Zie hoofdstuk <i>VERMOGENSBEGREINZING</i> .
Wanneer een kookzone wordt ingeschakeld, wordt een andere uitgeschakeld	Zie hoofdstuk <i>VERMOGENSBEGREINZING</i> .
Een kookzone of de hele kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld	De kookplaat is oververhit; controleer of er geen blokkades zijn in het onderste koelsysteem (bijv. volumineus materiaal in een lade onder de kookplaat). Neem contact op met de klantenservice als het probleem zich blijft voordoen.
Het eten wordt niet opgewarmd binnen de aangegeven tijd	Hoewel de pan geschikt is voor inductiekoken, geleidt hij de warmte slecht. De pan is veel kleiner dan de kookzone en krijgt slechts een deel van het mogelijke vermogen.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als de kookplaat aan staat, is er een licht tikgeluid te horen	Het geluid wordt veroorzaakt door de automatische panherkenningsfunctie (zie het betreffende hoofdstuk).
Na het uitschakelen van de kookplaat zijn er geluiden te horen	De koelventilator draait totdat de elektronische componenten volledig zijn afgekoeld, waarna hij automatisch wordt uitgeschakeld.
Het bedieningspaneel voelt warm aan	Er is een te grote pan op de voorste kookzones in de buurt van het bedieningspaneel geplaatst.
Het voedsel in de pan kookt afwisselend wel en niet.	Dit is volkomen normaal bij de laagste vermogensniveaus (onder niveau 6) (zie hoofdstuk <i>VERMOGENSBEGRENZING</i>).

JUISTE BEREIDINGSTIJD

In de meeste gevallen moeten de tijden worden gehanteerd die in het recept zijn aangegeven.

De bereidingstijden moeten echter worden verkort bij recepten die langere bereidingstijden verlangen (bv. vruchtentaarten). In grote lijnen kan worden gezegd dat de bereidingstijd na het eerste uur met 10 minuten moet worden ingekort voor elk uur bereiding die wordt opgegeven in het recept, of na een $\frac{3}{4}$ van de opgegeven tijd. Deze aanwijzingen zijn ook van toepassing op grote stukken vlees of kalkoen, waarbij geadviseerd wordt om een vleesthermometer te gebruiken. Ga altijd na of het voedsel gaar en warm is, alvorens het te serveren.

GEBRUIK VAN VELLEN ALUMINIUM OF SILICONE

Om het voedsel tijdens de bereiding te beschermen kan er een vel aluminiumfolie worden gebruikt, maar dit mag niet in contact komen met de verwarmingselementen van de oven. Het mag niet worden gebruikt om de ruimten van de oven of de bakplaat te beschermen, want dit zou oververhitting, instabiliteit en barsten in het email kunnen veroorzaken.

Bakmatten van silicone mogen niet op de bodem van de oven worden gelegd wanneer er onderwarmte wordt gebruikt, want het silicone beschadigt het email van de oven.

DEUR EN AFDICHTING

De algehele toestand van de deur en de afdichting ervan kan de oventemperatuur beïnvloeden. Maak de afdichting regelmatig schoon en controleer of hij onbeschadigd is en op de juiste plaats zit.

Laat reinigingsproducten niet langdurig in contact met de afdichting, want daardoor gaat hij minder lang mee.

De handgreep van de deur mag niet worden gebruikt om het fornuis aan te verplaatsen. Hierdoor zouden de scharnieren van de deur kunnen worden verplaatst en de oven onregelmatig kunnen worden verwarmd.

INDUCTIEKOOKPLAAT

De inductiekookplaat gebruikt een verfijnd beheersysteem van de kookzones, dat het beschikbare vermogensniveau voor elke zone controleert om overbelastingen op de circuits en van het elektrische vermogen van het apparaat te voorkomen.

Het systeem regelt de vermogensverdeling automatisch, d. w. z. het verlaagt het vermogen in de zones waar het niet nodig is zodat de beschikbaarheid ervan in de andere zones hoger is.

Als er meerdere zones tijdelijk op het maximale vermogen functioneren, kan het zijn dat andere zones niet kunnen werken. Dit kan worden tegengegaan door het vermogen in een van de gebruikte zones te verlagen.

Als de zones linksvoor en -achter bijvoorbeeld worden gebruikt op niveau 9, zouden de andere zones mogelijk niet kunnen werken. Deze zones worden als inactief aangeduid door een lijn midden op het display. Door het vermogen van de zone linksachter te verlagen tot 7, kan de rechter zone werken op niveau 8.

GARANTIE

GARANTIE EN SERVICE



Bertazzoni zet zich in om de klanten te voorzien van een service van de hoogste kwaliteit. In het onwaarschijnlijke geval dat u product een fabricagedefect vertoont, vragen we u contact op te nemen met ons serviceteam:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

KLANTENSERVICE

CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT TE DOEN?

Uw product wordt gedekt door garantie volgens de voorwaarden die staan aangegeven op het certificaat, te vinden in het product, en op basis van de bepalingen van de geldende regelgeving, gedurende een periode van 24 maanden die ingaat op de datum waarop het product afgeleverd is.

Zoals voorzien in de teksten van genoemde regelgeving, moet u het garantiecertificaat naar behoren ingevuld bewaren en wanneer nodig overleggen aan de erkende technische assistentiedienst, samen met een fiscaal geldig document dat is afgegeven door de verkoper op het moment van aanschaf (leverbon, factuur, kassabon, o.a.) en waarop de naam van de verkoper, de afleverdatum, de identificatiegegevens van het product en de verkoopprijs vermeld staan.

Begrepen wordt dat, behoudens tegenbewijs, de erkende technische assistentiedienst van Bertazzoni S.p.A. gebreken die zich manifesteren gedurende de eerste zes maanden na levering zal oplossen zonder de voorrijkosten, arbeidskosten en vervangingsonderdelen in rekening te brengen aangezien ervan uit wordt gegaan dat dergelijke gebreken al bestonden op de leverdatum - tenzij die veronderstelling incompatibel is met de aard van het product of de aard van het gebrek. Voor de daaropvolgende geldigheidsperiode van de garantie van achttien maanden daarentegen, is de consument die een garantieclaim indient degene die moet bewijzen dat het defect al bestond op het moment van levering. Mocht de consument niet in staat zijn om een dergelijke bewijs te leveren, dan kunnen de beoogde garantievoorwaarden niet worden toegepast en zal het erkende technische assistentiecentrum van Bertazzoni S.p.A. de kosten voor de ingreep in rekening brengen.

AFWIJKINGEN STORINGEN: WIE CONTACTEREN?

Wanneer nodig staat het erkende assistentiecentrum klaar om je de nodige uitleg te geven. Als je product afwijkingen of storingen vertoont, adviseren we om eerste de controles te doen die zijn aangegeven in het instructieboekje, alvorens contact op te nemen met de erkende assistentiedienst.

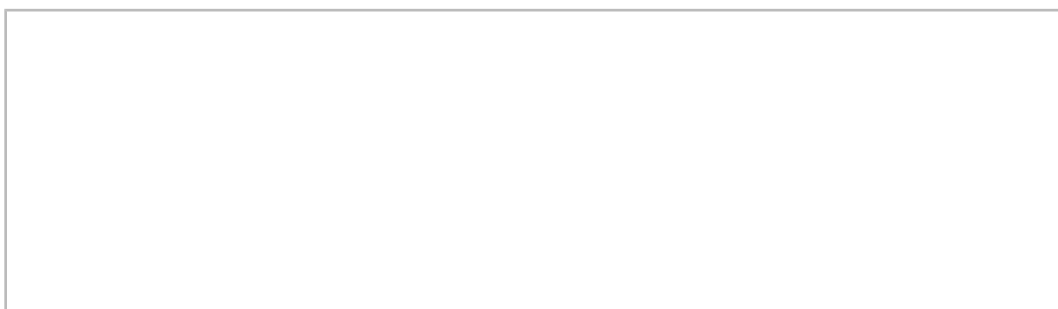
Voor het bestellen van vervangingsonderdelen of accessoires kun je telefonisch contact opnemen met onze assistentie- en onderdelenafdeling.

ÉÉN TELEFOONNUMMER OM ASSISTENTIE TE VRAGEN

Als het probleem hiermee niet verholpen is, kun je je wenden tot de verkoper of de distributeur, of de website www.bertazzoni.com bezoeken om te weten waar een erkend technisch assistentiecentrum in jouw buurt zit.

PRODUCTMODEL: WAAR KUNT U DIT VINDEN?

Het is beslist noodzakelijk dat je het erkende technische assistentiecentrum het model van het product en het serienummer (van 10 cijfers) doorgeeft. Dit is te vinden in het instructieboekje (zelfklevend zilverkleurig etiket) of op de gegevenssticker op het product. Zo kun je onnodig voorrijden van de monteur vermijden en bovendien kosten besparen.



www.bertazzoni.com
Via Palazzina, 8
42016 Guastalla RE

© 2026 BERTAZZONI. All rights reserved.

3101074_r.22388