



NL

INSTALLATIEHANDLEIDING
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
VRIJSTAANDE FORNUIZEN

WOORD VOORAF VAN ONZE PRESIDENT

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.

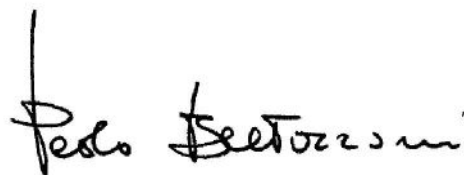
Door mooie producten te maken reageren we op de flair van onze klanten voor fraai design. Door onze apparaten veelzijdig en gebruiksvriendelijk te maken, wordt koken met Bertazzoni een waar genot.

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'.

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE INFORMATIE	5
DE HANDLEIDING LEZEN	5
INLEIDING EN VEILIGHEID	5
IDENTIFICATIE APPARAAT	6
ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE	6
INSTALLATIEHANDLEIDING	8
INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR	8
HET FORNUIS INSTALLEREN	8
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	9
VENTILATIE VAN DE RUIMTE	9
PLAATSING EN BELUCHTING	10
VERSTELBARE POTEN	10
INSTALLEREN VAN DE PLINT (ALLEEN VOOR BEPAALDE MODELLEN BESCHIKBAAR)	11
DE SPATPLAAT INSTALLEREN	11
ANTIKANTELSYSTEEM	11
ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT	12
VOEDINGSKABELTYPEN	12
ELEKTRISCHE AANSLUITING MET DRIE FASEN	13
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	14
BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	14
INDUCTIEKOOKPLAAT TECHNISCH SPECIFICATIES	14
KOKEN OP INDUCTIE	15
DE INDUCTIEKOOKPLAAT GEBRUIKEN	16
PROBLEEMOPLOSSING VOOR DE INDUCTIEKOOKPLAAT	26
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT	29
GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN	29
GEBRUIK VAN DE GRILL	32
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE	32
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN	34
GEBRUIK VAN DE STATISCHE ELEKTRISCHE GRILL	36
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET HETELUCHT	36
GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER	37
GEBRUIK VAN DE TIMER VOOR EINDE BEREIDING	37
GEBRUIK VAN DE ANALOGIE KLOK	38
GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR	38
ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR MET 3 KNOPPEN	40
TEMPERATUURMETER	42
GEBRUIK VAN DE ZELFREINIGENDE OVEN	42
HET APPARAAT ONDERHOUDEN	43
BELANGRIJKE OPMERKINGEN	43
VERVANGING VAN ONDERDELEN	43
HET APPARAAT SCHOONMAKEN	44
INDUCTIEKOOKPLAAT	45
GLAS	45
REINHEID VAN HET APPARAAT	45
REINIGING VAN GEËMAILLEERDE ONDERDELEN	46
REINIGING VAN ROESTVRIJSTALEN ONDERDELEN	46
REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN HET OVENVENSTER	46
REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE OVEN	47
ROESTVRIJ STAAL	50
EMAIL	50
GARANTIE	51
GARANTIE EN SERVICE	51
KLANTENSERVICE	52
CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT MOET IK DOEN?	52
AFWIJKINGEN EN STORINGEN: MET WIE NEEM IK CONTACT OP?	52
HET DICTSTBIJZIJNDE SERVICECENTRUM VINDEN	52
PRODUCTMODEL: WAAR VIND IK HET?	52

DE HANDLEIDING LEZEN

Deze instructies zijn geldig voor verschillende soorten apparaten en dus kunnen ze beschrijvingen of functies bevatten die uw apparaat niet bevat of ondersteunt.

De afbeeldingen en illustraties in dit document verwijzen naar diverse modellen en kunnen enigszins afwijken van het gekochte product.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaakt door een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik van het apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de verschillende modellen naar noodzaak te wijzigen om te voldoen aan de geldende technische voorschriften.

Neem in geval van klachten contact op met de klantenservice.

INLEIDING EN VEILIGHEID

Lees de aanwijzingen van deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert en/of gebruikt.

Op deze manier leert u uw nieuwe apparaat kennen.

Houd dit document onder handbereik, zodat u het op elk moment kunt raadplegen, en overhandig het aan eventuele volgende eigenaren.

Lees de veiligheidsberichten in de inleiding van deze handleiding en besteed de nodige aandacht aan veiligheidsaanwijzingen zoals: "Opgelet", "Waarschuwing" en "Gevaar" die in de tekst worden aangegeven.



GEVAAR

Dit symbool duidt op een situatie die gevaarlijk is voor u en voor anderen. Lees de informatie zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de oorzaken van potentieel gevaarlijke of dodelijke ongevallen perfect hebt begrepen.



WAARSCHUWING

Dit symbool duidt op veiligheidsinformatie. Lees de informatie zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de oorzaken van potentieel gevaarlijke ongevallen perfect hebt begrepen.



OPGELET

Dit symbool duidt op een procedure die de structuur of de onderdelen van het apparaat in gevaar kan brengen. Besteed bijzondere aandacht aan deze procedures.

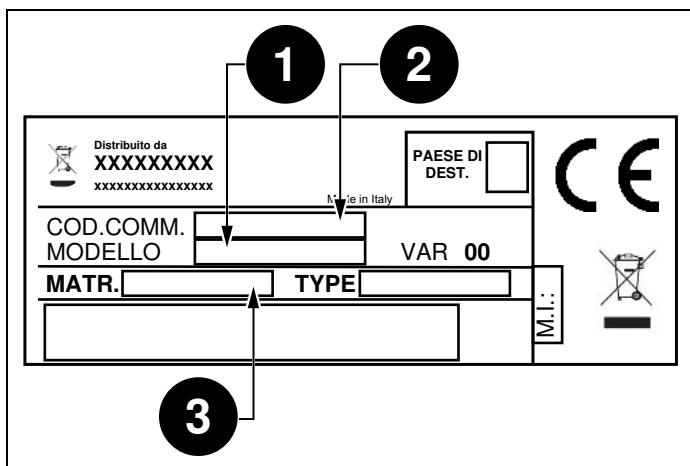


OPMERKING

Dit symbool duidt op nuttig advies en vraagt uw aandacht voor correcte procedures en praktijken. Door de met dit symbool gemarkeerde instructies na te leven, voorkomt u problemen voor uzelf.

Het symbool markeert methoden of procedures voor het correcte gebruik van het apparaat.

IDENTIFICATIE APPARAAT



Afb. 1

Het typeplaatje bevat de volgende informatie:

- 1) Model
- 2) Verkoopcode
- 3) Serienummer

OPMERKING



We adviseren om de gegevens en de serienummers van het apparaat te noteren zodat u ze, indien nodig, onmiddellijk binnen handbereik heeft.

OPMERKING



Noteer de informatie van het typeplaatje om de aftersales- en onderdelenservices te verbeteren.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Dit toestel voldoet aan de Europese RoHS-richtlijn 2012/19/EU.



Dit toestel is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Deze richtlijn bevat de voorschriften voor de inzameling en recycling van afgedankte apparatuur in de gehele Europese Unie.



Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak op het product geeft aan dat Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) niet verwijderd mag worden met gewoon stedelijk afval, maar gescheiden moet worden ingezameld, zodat ze op speciale manier verwerkt kan worden met het oog op het hergebruik of de specifieke behandeling voor de veilige verwijdering en verwerking van eventuele stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en voor het scheiden van grondstoffen die gerecycled kunnen worden.

Derhalve moet AEEA worden ingeleverd bij recyclingcentra die beheerd worden door gemeentelijke instanties of afvalverwerkingsbedrijven. Verder kan de AEEA bij de aankoop van een nieuw apparaat worden afgeleverd aan de detailhandelaar, die verplicht is om het gratis terug te nemen (terugname "1 tegen 1"). "Zeer kleine" AEEA (maximale afmeting 25 cm) kan gratis bij de detailhandelaars worden ingeleverd, ook als er geen nieuw apparaat wordt aangeschaft (terugname "0 tegen 1" - dit is echter alleen verplicht voor winkels met een verkoopoppervlak boven de 400 m²).



GEVAAR

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, inclusief kinderen, met verminderde geestelijke of motorische vermogens, of die geen ervaring of kennis hebben inzake de werking van het apparaat. Deze personen mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die ze passende instructies inzake het gebruik van het apparaat geeft.

ALGEMENE INFORMATIE



GEVAAR

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



GEVAAR

Brandgevaar: laat geen ontvlambare voorwerpen achter op het kookoppervlak.



GEVAAR

Automatisch koken op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn of brand veroorzaken. Blus eventuele branden niet met water. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een branddeken.



GEVAAR

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder de noodzakelijke ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden verricht door kinderen die niet onder toezicht staan.



WAARSCHUWING

Het apparaat en de bereikbare delen worden tijdens het gebruik heet. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 16 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

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



WAARSCHUWING

Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.



WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat wordt losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat de lamp wordt vervangen, om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.



WAARSCHUWING

Het kooktoestel niet worden geïnstalleerd op een statief.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreiniger om uw apparaat te reinigen.



OPGELET

Gebruik voor de werking van het apparaat geen externe timer of andere bedieningssystemen op afstand.

INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

De beschreven installatie-, afstellings-, ombouw- en onderhoudsprocedures mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, in overeenstemming met het huidige regelgevingskader.



GEVAAR

Een onjuiste installatie kan letsel voor mensen en dieren en materiële schade veroorzaken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

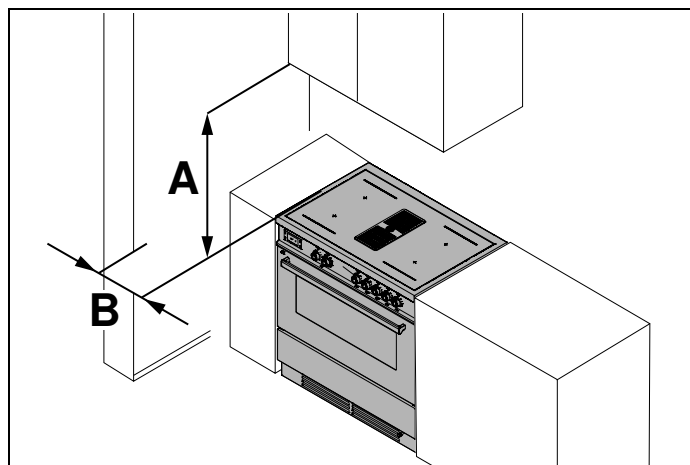
Tijdens de levensduur van het systeem mogen de veiligheidsvoorzieningen of automatische afstelinrichtingen van het apparaat alleen gewijzigd worden door de fabrikant of door een daartoe gemachtigde installateur.

HET FORNUIS INSTALLEREN

Controleer na de verwijdering van de binnenste en buitenste verpakking van de verschillende bewegende delen of het apparaat intact is. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.

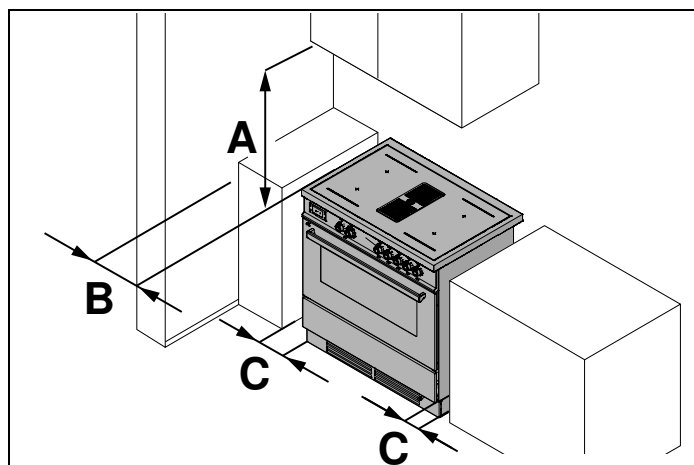
De verpakkingsonderdelen (piepschuim, zakken, kartonnen dozen, spijkers) zijn geclassificeerd als gevaarlijk en moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.

Het apparaat kan vrijstaand worden geïnstalleerd, tegen een verticaal oppervlak met een vrije ruimte ertussen van minimaal 20 mm (Afb. 3, installatie klasse 1) of ingebouwd tussen twee verticale oppervlakken (Afb. 2 installatie klasse 2, subcategorie 1). Een verticaal oppervlak aan slechts één zijde dat hoger is dan de hoogte van het werkoppervlak is toegestaan; dit moet minimaal 70 mm verwijderd zijn van de rand van het apparaat (Afb. 3 installatie klasse 1).



Afb. 2

AFMETING	MINIMUM
A	700 mm
B	70 mm



Afb. 3

AFMETING	MINIMUM
A	700 mm
B	70 mm
C	20 mm

Eventuele verticale oppervlakken van aangrenzend meubilair en de muur achter het apparaat moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal, bestand tegen een temperatuur van 65 K boven de kamertemperatuur.

Het apparaat kan ofwel als een klasse 1 ofwel als een klasse 2 subklasse 1 worden geïnstalleerd.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Het apparaat kan vrijstaand worden geïnstalleerd, los van andere items, of tussen keukenmeubels of tussen een meubel en een gemetselde muur worden ingebouwd. De installatie van het apparaat moet voldoen aan de bepalingen van de plaatselijke regelgeving.

Dit apparaat is niet aangesloten op apparaten voor de afvoer van verbrandingsgassen. Het moet daarom worden aangesloten in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

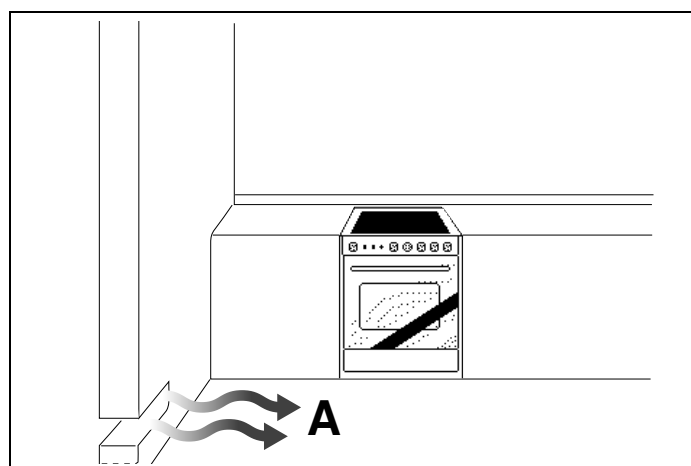
Er dient speciale aandacht te worden besteed aan de onderstaande instructies met betrekking tot het luchten en ventileren van ruimtes. Eventuele wandkastjes die boven de kookplaat worden geïnstalleerd, moeten zich hier minimaal 700 mm boven bevinden.

VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Om een goede werking van het apparaat te garanderen, moet de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd wordt continu geventileerd worden. De ruimte moet een volume hebben van minimaal 25 m³ en de benodigde hoeveelheid lucht moet worden berekend om een correcte verbranding van het gas en ventilatie van de ruimte mogelijk te maken.

De luchtinstroom zal op natuurlijke wijze plaatsvinden via permanente openingen voor ventilatie in de wanden van de ruimte: **deze openingen staan in verbinding met de open lucht buiten en moeten een doorsnede hebben van minimaal 100 cm²** (Afb. 4). Deze openingen moeten zodanig worden gemaakt dat ze niet belemmerd kunnen worden.

Indirecte ventilatie, waarbij de lucht wordt onttrokken aan ruimten die grenzen aan de ruimte die moeten worden geventileerd, is toegestaan, op voorwaarde dat de bepalingen van de plaatselijke regelgeving strikt worden nageleefd.



Afb. 4

- **A** – Luchtinlaat, doorsnede 100 cm²

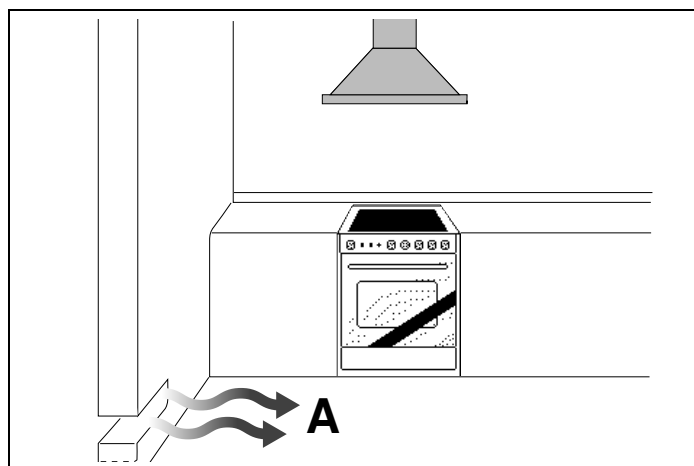


WAARSCHUWING

Als de kookplaatbranders niet zijn uitgerust met een thermokoppelbeveiliging, moet de doorsnede van bovengenoemde ventilatieopeningen minimaal 200 cm bedragen².

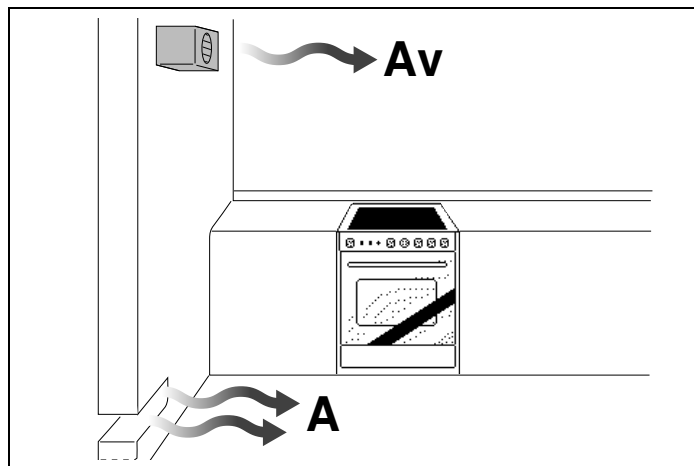
PLAATSING EN BELUCHTING

De verbrandingsproducten van op gas werkende kooktoestellen moeten altijd worden afgevoerd via afzuigkappen die zijn aangesloten op rookkanalen of schoorstenen of direct naar buiten worden gevoerd (Afb. 5). Als er geen afzuigkap kan worden geïnstalleerd, wordt aanbevolen een ventilator te gebruiken die op een raam is geïnstalleerd of die rechtstreeks naar buiten ventileert en die samen met het apparaat (Afb. 6) wordt ingeschakeld, op voorwaarde dat strikt wordt voldaan aan alle eisen met betrekking tot ventilatie die zijn vastgelegd in de plaatselijke regelgeving.



Afb. 5

- **A** – Luchtinlaat, doorsnede 100 cm²



Afb. 6

- **A** – Luchtinlaat, doorsnede min. 100 cm² plus de extra doorsnede in overeenstemming met het debiet van de ventilator.
- **Av** – Luchtinlaat met elektrische ventilator

VERSTELBARE POTEN

De poten zijn verpakt in de bovenste doos.

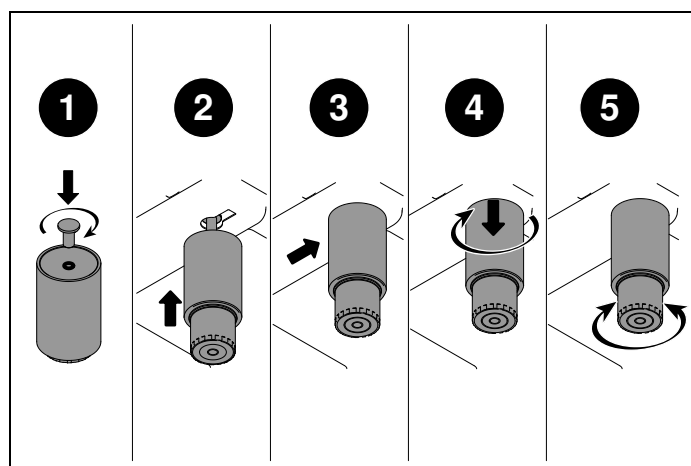
De poten moeten op het apparaat worden gemonteerd wanneer dit zich dicht bij de definitieve plaats van opstelling bevindt.



OPGELET

Verplaats het apparaat niet over lange afstanden wanneer de poten gemonteerd zijn, anders kunnen deze breken.

De poten moeten worden geïnstalleerd wanneer het fornuis zich dicht bij de definitieve plaats van opstelling bevindt, het is niet veilig om het fornuis op de poten over lange afstanden te verplaatsen. Nadat u het fornuis hebt uitgepakt, tilt u het met uw voet op, om de poten van het fornuis in de uitsparingen op de onderkant te monteren. Laat het fornuis langzaam zakken zodat het gewicht ervan op de poten en op de montagebevestigingen rust. Wij adviseren een hefinrichting of pallet te gebruiken in plaats van het fornuis te kantelen (zie instructieblad in de meegeleverde verpakking).

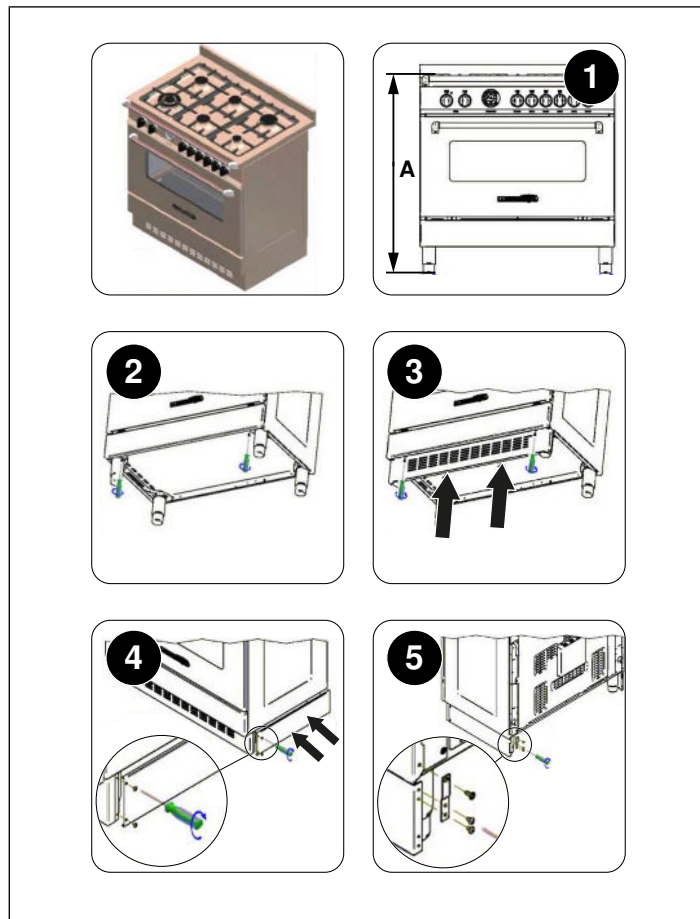


Afb. 7

INSTALLATIEHANDLEIDING

INSTALLEREN VAN DE PLINT (ALLEEN VOOR BEPAALDE MODELLEN BESCHIKBAAR)

Nadat u de poten hebt gemonteerd, installeert u de plint als hieronder getoond.



Afb. 8

- A 88 cm

DE SPATPLAAT INSTALLEREN

Zie de instructies bij de verpakking.

ANTIKAANTELSYSTEEM

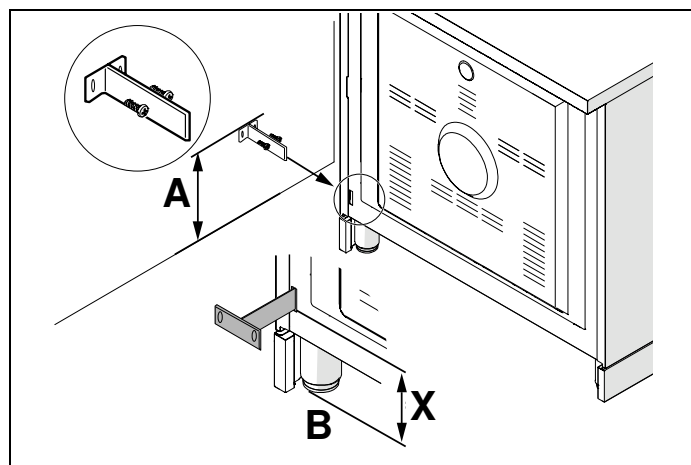
Nadat de poten op de juiste hoogte zijn afgesteld, monteert u de beugels van het antikantelsysteem. De antikantelbeugels moeten aan de wand achter het fornuis worden bevestigd, zoals hieronder beschreven.

- 1) Om de hoogte van de beugels vanaf de vloer te berekenen, neemt u de maat vanaf de onderkant van de antikantelbeugels aan de achterkant van het fornuis en voegt u 32 mm toe.
- 2) Monteer de beugels met behulp van de bijgeleverde schroeven aan de wand achter het fornuis. De beugels moeten op 60 mm vanaf de zijranden van het fornuis worden bevestigd.
- 3) Til het fornuis op en plaats het op 130 millimeter vanaf de wand. Schuif het fornuis voorzichtig naar achteren totdat de beugels volledig in de achterkant zitten.



OPGELET

Let op dat u de vloer niet beschadigt en dat u geen onnodige kracht op de poten van het fornuis uitoefent.



Afb. 9

- A $X + 32$ mm
- B Vloerniveau

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT

De elektrische aansluiting moet worden gemaakt in overeenstemming met de relevante normen en wetgeving.

Controleer het volgende voordat u de aansluiting tot stand brengt:

- Het vermogen van het elektrische systeem en de stopcontacten moeten geschikt zijn voor het maximale vermogen van het apparaat (zie typeplaatje aan de onderkant van de kast).
- Het stopcontact of het systeem moet een doeltreffende aarding hebben, in overeenstemming met de geldende voorschriften en wetten. Voor het niet naleven van deze instructies wordt geen aansprakelijkheid aanvaard.

Als de aansluiting op de netvoeding via een stopcontact tot stand wordt gebracht:

- Als de voedingskabel nog geen stekker heeft, monteert u een gestandaardiseerde stekker, die geschikt moet zijn voor de nominale belasting zoals gespecificeerd op het typeplaatje van het apparaat. Sluit de draden van de voedingskabel aan overeenkomstig het schema in Afb. 10, en zorg dat u het geharmoniseerde kleurschema voor de bedrading volgt:

letter L (spanning) = bruine draad;

letter N (nul) = blauwe draad;

symbool $\perp$ (aarde) = geel-groene draad

- Plaats de voedingskabel zo dat deze nergens een temperatuur van 75 K boven de kamertemperatuur bereikt.
- Gebruik geen adapters, verlengsnoeren, meervoudige wandcontactdozen enz., want deze kunnen losse contacten en oververhitting veroorzaken.

Als het apparaat met vaste bedrading op het elektriciteitsnet is aangesloten:

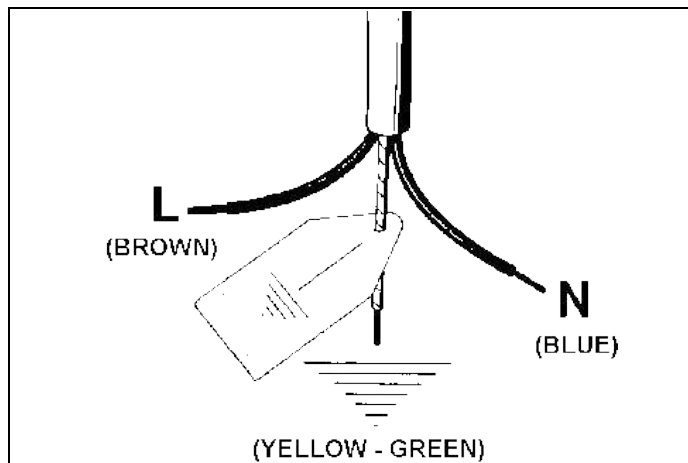
- Plaats tussen het apparaat en het net een omnipolaire stroomonderbreker die geschikt is voor de belasting van het apparaat, met een minimale opening tussen de contacten van 3 mm.

Tabel 1 VOEDINGSKABELTYPEN EN -DIKTES

WERKING KOOKPLAAT	WERKING OVEN	VOEDINGSSYSTEMEN EN KABELDIKTES		
		230V~	400V 2N~	400V 3N~
Inductie	Elektrische heteluchtoven multi-9	3x10 mm ²	4x4 mm ²	5x1.5 mm ²

- Als alternatief kan ook een hooggevoelige aardlekschakelaar worden gebruikt.

Het is van fundamenteel belang dat gebruikers de meegeleverde geelgroene aarddraad verbinden met een elektrisch aardingssysteem in goede staat.



Afb. 10



OPGELET

Als de voedingskabel vervangen moet worden, moet de aardgeleider (geelgroen) die op het klemmenblok is aangesloten ongeveer 2 cm langer worden gehouden dan de overige geleiders.

VOEDINGSKABELTYPEN

De voedingskabel van het apparaat moet een omhulling van PVC hebben, d.w.z. van het type H05VV-F (*) zijn, met een dikte zoals gespecificeerd in Tabel 1 VOEDINGSKABELTYPEN EN -DIKTES

(*) Een uitzondering is de kabel van 3x4 mm² die van het type H07RN-F is, d.w.z. met een omhulling van neopreen.



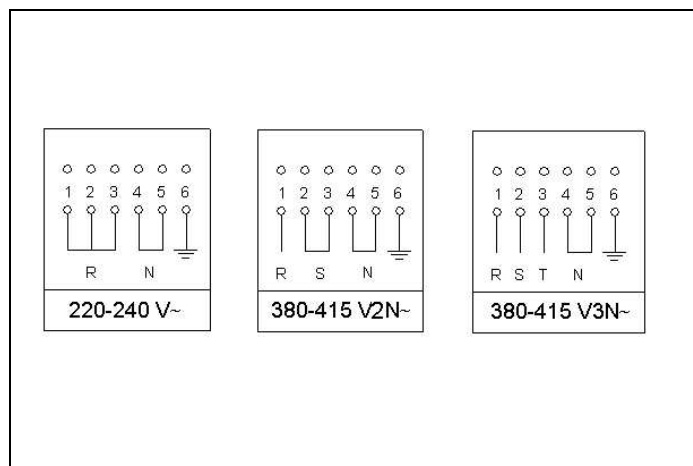
WAARSCHUWING

De aanwezigheid van de **CE**-markering op dit product is een verklaring, onder de volledige verantwoordelijkheid van de fabrikant, dat het product voldoet aan alle Europese vereisten met betrekking tot de gezondheid, de veiligheid en het milieu, die zijn vastgelegd in de wetgeving die betrekking heeft op dit producttype.

ELEKTRISCHE AANSLUITING MET DRIE FASEN

Apparaten die ook bedoeld zijn voor aansluiting op driefasige systemen worden normaal gesproken in de fabriek voorbereid voor een enkelfasige aansluiting van 230V en worden geleverd zonder netsnoer. Afhankelijk van het systeem dat wordt gebruikt voor de aansluiting, moet de installateur een voedingskabel installeren van het type gespecificeerd in Tabel 1 *VOEDINGSKABELTYPEN EN -DIKTES*.

Afhankelijk van het systeem dat wordt gebruikt voor de aansluiting, moeten de jumpers op de klemmen worden ingesteld zoals getoond in het schema in Afb. 11 .



Afb. 11

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Op het bedieningspaneel identificeert een klein symbool de functie van elke knop of bedieningselement. Hieronder ziet u een overzicht van de verschillende bedieningselementen die op een apparaat aanwezig kunnen zijn:

symbool  of  of  verwijst naar de werking van de oven, ongeacht het type (gasoven gasgrill - gasoven elektrische grill - statische oven - schakelaar met 9 standen).

symbool  verwijst naar de elektrische thermostaat voor elektrische heteluchtovens.

INDUCTIEKOOKPLAAT TECHNISCHE SPECIFICATIES

ZONE	MINIMUMDETECTIE	NOMINAAL VERMOGEN (*)	BOOSTER-VERMOGEN (*)	GESTANDAARDISEERDE PANNENCATEGORIE (**)	ENERGIEVERBRUIK EG _{cw} (**)
Verwarmingszone linksvoor ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	2000 W	B	177,3 Wh/kg
Verwarmingszone linksachter ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	-	A	181,9 Wh/kg
Verwarmingszone rechtsachter ø 200 mm	ø 100 mm	2300 W	3000 W	C	168,4 Wh/kg
Verwarmingszone rechtsvoor ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	-	B	177,3 Wh/kg

(*) Het opgegeven vermogen kan variëren op grond van de afmetingen en het materiaal van de pan.

(**) Berekend volgens de methode voor prestatiemeting (EN 60350-2).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

KOKEN OP INDUCTIE

PRINCIPE VAN INDUCTIE

Onder iedere verwarmingszone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer de inductiespoel wordt ingeschakeld, produceert deze een variabel elektromagnetisch veld dat inductieve stromen produceert in de ferromagnetische bodemplaat van de pan. Het resultaat is dat de pan, die zich op de verwarmingszone bevindt, opwarmt.

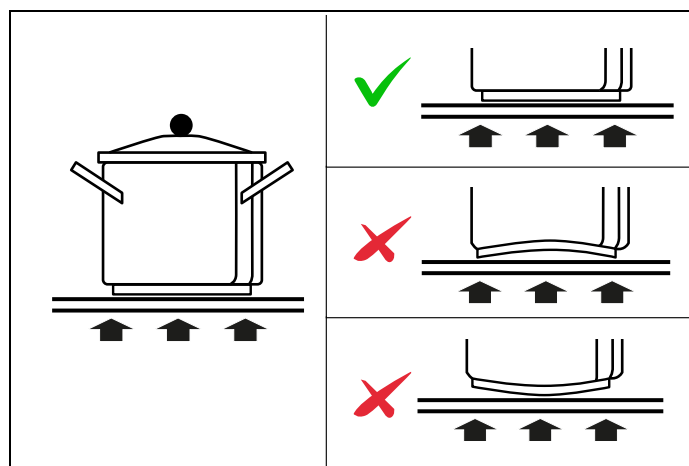
Het spreekt vanzelf dat de pan geschikt moet zijn:

- Alle ferromagnetische pannen worden aanbevolen (controleer met een kleine magneet): gietijzeren en stalen pannen, geëmailleerde pannen, roestvrijstalen pannen met ferromagnetische bodem...
- Uitgesloten zijn: koper, puur roestvrij staal, aluminium, glas, hout, keramiek, steengoed, ... De inductieverwarmingszone past zich automatisch aan de grootte van de pan aan. Met een te kleine diameter werkt de pan niet. Deze diameter varieert in functie van de diameter van de verwarmingszone.

Als de pan niet geschikt is voor de inductiekookplaat, toont het display .

DE JUISTE PANNEN KIEZEN

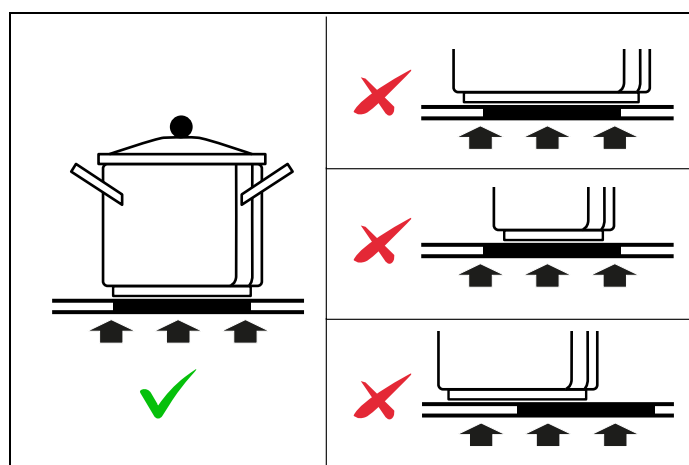
Gebruik geen pannen met gekartelde randen of een kromme bodem.



Afb. 12

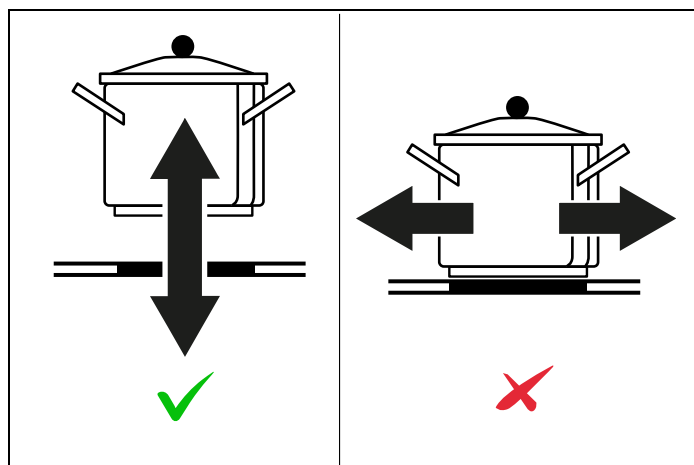
De bodem van uw pan moet glad zijn, goed aansluiten tegen het glas en even groot zijn als de kookzone.

Gebruik pannen met dezelfde diameter als de grafische aanduiding van de geselecteerde zone. Als er een pan met een iets grotere diameter wordt gebruikt, wordt de energie maximaal efficiënt gebruikt. Bij kleinere pannen kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Plaats uw pan altijd op het midden van de kookzone.



Afb. 13

Til pannen altijd op van de inductiekookplaat. Verschuif ze niet, want dat zou krassen op het glas kunnen veroorzaken.



Afb. 14

De bodem van de pan moet van ijzer of staal/ijzer zijn om het voor het verwarmingsproces noodzakelijke magnetische veld te genereren.



OPMERKING

Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt:

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

Om te controleren of een pan geschikt is: vul de pan met een beetje water, plaats hem op een kookzone en schakel de zone in. Indien  op het display verschijnt, in plaats van het vermogen, is de pan niet geschikt.

Zorg ervoor dat het materiaal van de pan geschikt is voor inductie. Plaats, om het materiaal te controleren, een magneet tegen de bodem van de pan: als hij wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.

MAAT VAN PANNEN

De kookzones worden tot aan een bepaalde limiet automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van de betreffende kookzone.

Voor een zo efficiënt mogelijk werking van uw kookplaat, moet u de pan goed in het midden van de kookzone plaatsen.

DE INDUCTIEKOOKPLAAT GEBRUIKEN

VEILIGHEIDSMaatregelen voor het gebruik

- Verwijder alle labels en zelfklevende stickers van het keramische glas.
- Verander of wijzig het apparaat niet.
- De kookplaat mag niet worden gebruikt om voorwerpen neer te zetten of als werkvlak.
- Het apparaat moet worden geaard en aangesloten in overeenstemming met de plaatselijke normen.

HET APPARAAT VEILIG GEBRUIKEN

- Schakel de verwarmingszones na gebruik uit.
- Let goed op bij bereidingen met vet of olie: deze kunnen snel ontbranden.
- Pas op dat u uzelf niet brandt gedurende of na afloop van het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat kabels van vaste of verplaatsbare apparaten niet in contact kunnen komen met het glas of de hete pan.
- Gemagnetiseerde voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines) mogen niet in de buurt van het ingeschakelde apparaat worden geplaatst.
- Plaats geen andere metalen voorwerpen dan pannen op de kookplaat. Bij vroegtijdig inschakelen of bij restwarmte kunnen deze heet worden, smelten of zelfs verbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Dit kan zeer heet worden en in brand vliegen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring en kennis hebben, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat, en de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden gelegd, want deze kunnen heet worden.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

VOORZORGSMaatregelen om schade aan het apparaat te voorkomen

- Ruwe pannenbodems of beschadigde pannen (geen geëmailleerde gietijzeren pannen) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere schurende materialen kunnen het keramische glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen, ook geen kleine, op de vitrokeramische plaat vallen.
- Zorg dat u niet met pannen tegen de randen van het glas slaat.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat werkt volgens de instructies van de fabrikant.
- Geen lege pannen op de vitrokeramische kookplaten plaatsen of laten staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumplaten mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breken of andere beschadigingen van het vitrokeramische glas veroorzaken: schakel het apparaat in en haal ze onmiddellijk uit de hete verwarmingszone (let op: verbrand uzelf niet).
- Plaats nooit hete pannen op het bedieningspaneel.



WAARSCHUWING

Zonder toezicht koken op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand.



OPGELET

Het kookproces moet in het oog gehouden worden. Een kort kookproces dient onder voortdurend toezicht plaats te vinden.



WAARSCHUWING

Gevaar voor brand: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

VOORZORGSMaatregelen in geval van storing van het apparaat

- Als u een defect opmerkt, schakel het apparaat dan uit en schakel de elektrische voeding uit.
- Als het keramische glas barsten of scheuren vertoont, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met de klantenservice.
- Reparaties moeten door specialisten worden uitgevoerd. Maak het apparaat niet zelf open.



WAARSCHUWING

Als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

OVERIGE VOORZORGSMaatregelen

- Zorg dat de pan altijd in het midden van de kookzone staat. De onderkant van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Voor gebruikers van pacemakers: het magnetische veld kan de werking hiervan beïnvloeden. Wij raden u aan informatie in te winnen bij uw verkoper of bij uw arts.
- Gebruik geen bakken van aluminium of synthetisch materiaal: deze kunnen smelten op nog hete kookzones.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bijv. met een deksel of blusdeken

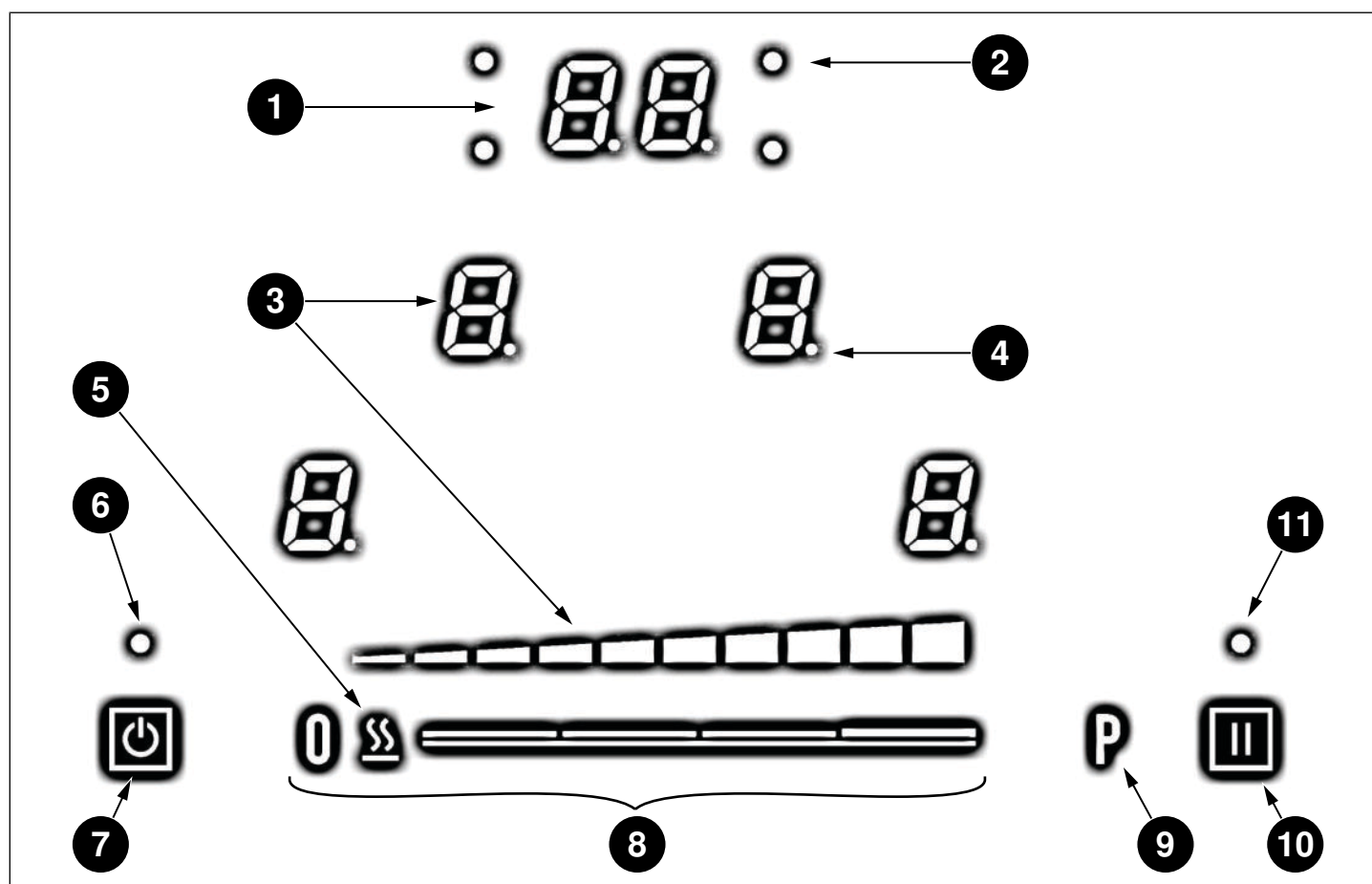


WAARSCHUWING

Het gebruik van pannen van slechte kwaliteit of een inductie-adapterplaat voor niet-magnetische pannen maakt de garantie ongeldig. In dit geval kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade aan de kookplaat en/of de omgeving ervan.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BEDIENINGSPANEEL



Afb. 15

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) Timer-display | 7) Aan/uit-toets |
| 2) Controlelampje timer | 8) « SCHUIFREGELAAR» vermogensselectie zone en timer-instelling |
| 3) Vermogensdisplay | 9) Booster-toets |
| 4) Controlelampje kookzone | 10) Pauze/oproep-toets |
| 5) Warmhoudtoets | 11) Controlelampje pauze / oproep |
| 6) Aan/uit-lampje | |

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

DISPLAY

DISPLAY	AANDUIDING	FUNCTIE
0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd.
1...9	Vermogensniveau	Selectie van het verwarmingsniveau.
<u>U</u>	Geen detectie van pan	Geen pan of ongeschikte pan.
A	Warmte-accelerator	Automatische bereiding.
E	Foutbericht	Elektronische storing.
H	Restwarmte	De verwarmingszone is heet.
P	Booster	De booster is geactiveerd.
L	Vergrendeling	Vergrendeling bedieningspaneel.
U	Warmhouden	Er wordt automatisch een temperatuur van 70 °C vastgehouden.
II	Pauze / oproep	De kookplaat is in pauze.
Π	Brug	Er worden 2 kookzones met elkaar gecombineerd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

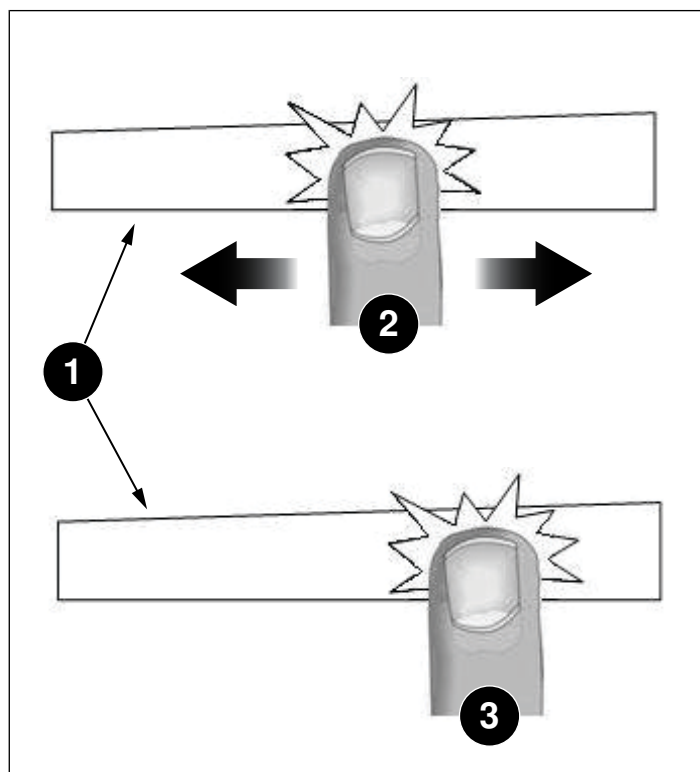
AANRAKINGSGEVOELIG

Uw keramische kookplaat is uitgerust met elektronische bedieningen met aanrakingsgevoelige toetsen. Wanneer u met uw vinger op de toets drukt, wordt het bijbehorende commando geactiveerd. Deze activering wordt aangegeven met behulp van een controlelampje, een letter of een nummer op het display en/of een "biep".

Bij algemeen gebruik slechts één toets tegelijk indrukken.

«SCHUIFREGELAAR» VERMOGENSSELECTIE ZONE EN TIMER-INSTELLING ZONE

Om het vermogen te selecteren met de schuifregelaar, schuift u met uw vinger over het gebied van de «SCHUIFREGELAAR». U kunt ook directe toegang krijgen door uw vinger rechtstreeks op het gekozen niveau te plaatsen.



Afb. 16

- 1 «SCHUIFREGELAAR» vermogensselectie zone en timer-instelling zone
- 2 Schuiven
- 3 Directe toegang

VENTILATIE

Het koelsysteem is volledig automatisch. De koelventilator start met een lage snelheid wanneer de door het elektronische systeem afgegeven calorieën een bepaald niveau bereiken. De ventilatie start met de hoge snelheid wanneer de kookplaat intensief wordt gebruikt. De koelventilator vermindert zijn snelheid en stopt automatisch wanneer het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

AANBEVELINGEN

- Plaats uw pan altijd zodanig dat het midden ervan is uitgelijnd met het midden van het element.
- Pak de pan op wanneer u hem moet verplaatsen. Verschuif pannen niet en vermijd overmatig wrijven over de kookplaat, omdat dit krassen op het glasoppervlak kan veroorzaken.
- Laat nooit een lege pan op een inductieverwarmingselement staan, ook niet wanneer het element is uitgeschakeld.
- Gebruik uitsluitend het maximumvermogen voor koken en frituren.
- Vermijd het voorverwarmen van uw anti-aanbakpannen (bijvoorbeeld met tefloncoating) op maximaal vermogen.
- Bewaar geen zware voorwerpen in de kastjes boven uw kookplaat. Deze zouden per ongeluk kunnen vallen en de glazen kookplaat beschadigen.
- **Let extra goed op om te voorkomen dat u tijdens het koken suiker of zoetheid op de kookplaat morst, en vermijd materialen of stoffen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminiumfolie). Als dit gebeurt, schakel dan onmiddellijk de verwarming uit en maak schoon met de meegeleverde schraper terwijl de kookzone nog warm is. Als de keramische kookplaat niet onmiddellijk wordt gereinigd, kunnen er resten aankoken die u na het afkoelen van de kookplaat mogelijk niet meer kunt verwijderen.**

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek en droog het oppervlak vervolgens grondig af. Gebruik geen reinigingsmiddel, dit kan namelijk een blauwachtige kleur op het glasoppervlak veroorzaken.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

STARTEN

- De kookplaat starten / uitschakelen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Starten	Druk op toets 	De nummers 0 knipperen
Stoppen	Druk op toets 	niets of H

- Een verwarmingszone starten / uitschakelen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	Druk op 0 van de geselecteerde zone	0 en controlelampje aan
Instellen	Schuif naar rechts of links op de "SCHUIFREGE-LAAR"	0 tot 9 0 of H
Stoppen	Schuif naar 0 op de "SCHUIFREGE-LAAR" of druk op 0	0 of H

Als er binnen 20 seconden geen actie wordt ondernomen, keert de elektronica terug in de wachtstatus.

DETECTIE VAN DE PANNEN

De detectie van de pannen zorgt voor een perfect veilige werking. De inductie werkt niet:

- Als er geen pan op de verwarmingszone staat of als de pan niet geschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk om het vermogen hoger te zetten en toont het display . Dit symbool verdwijnt wanneer er een pan op de verwarmingszone wordt gezet.
- Als de pan van de verwarmingszone wordt gehaald, wordt de werking gestopt. Het display toont . Het symbool  verdwijnt wanneer er weer een pan op de verwarmingszone wordt gezet. De werking wordt voortgezet met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Schakel het verwarmingselement na gebruik uit: zorg dat de detectie van de pannen  niet actief blijft.

INDICATOR RESTWARMTE

Na het uitschakelen van een verwarmingszone of volledige uitschakeling van de kookplaat, blijven de verwarmingszones heet en wordt een H weergegeven op het display.

Het symbool H verdwijnt wanneer de verwarmingszones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt.



WAARSCHUWING

Zolang de restwarmte-indicators branden, moet u de verwarmingszones niet aanraken en er geen voorwerpen op plaatsen die gevoelig zijn voor hitte. Er bestaat risico voor verbranding en brand.

BOOSTER-FUNCTIE

De booster-functie P geeft extra vermogen aan de geselecteerde verwarmingszone.

Als deze functie geactiveerd is, werken de verwarmingszones gedurende 5 minuten met een ultrahog vermogen. De booster is bijvoorbeeld bedoeld om grote hoeveelheden water snel op te warmen, bijvoorbeeld voor pasta.

- De booster-functie starten/stoppen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	Druk op toets 0 vanuit de zone	0 en controlelampje aan
De Booster starten	Druk op toets P	P gedurende 5 min
De Booster stoppen	Schuif uw vinger over de "SCHUIFREGE-LAAR"	P naar 0
	Of druk op P	9

- Vermogensbeheer:

De kookplaat beschikt over twee booster-functies. Wanneer de booster-functie is geactiveerd en het maximale vermogen niet wordt overschreden, het display toont een aantal seconden een knipperende 9 en vervolgens het maximaal toegestane vermogen:

Geselecteerde verwarmingszone	De andere verwarmingszone: (bijvoorbeeld: vermogensniveau 9)
P wordt weergegeven	9 gaat naar 7 afhankelijk van het type zone

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

TIMER

De timer kan gelijktijdig met alle 3 de verwarmingszones gebruikt worden, met verschillende tijdsinstellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke verwarmingszone.

- **Instellen en wijzigen van de kooktijd:**

BIJVOORBEELD VOOR 16 MINUTEN OP VERMOGEN 7:		
ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	druk op de geselecteerde display 0	0 en controlelampje aan
Het vermogensniveau selecteren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 7	7
«Timer» selecteren	druk op CL op het display	00
De eenheden instellen	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 6	0 vast brandend 6 knipperend
De eenheden valideren	druk op 06 op het display	0 knipperend 6 vast brandend
De tientallen selecteren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 1	1 knipperend 6 vast brandend
De tientallen valideren	druk op 16 op het display	16

- **Om de kooktijd te stoppen:**

BIJVOORBEELD VOOR 13 MINUTEN OP VERMOGEN 7:		
ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	druk op de geselecteerde display 0	0 en controlelampje aan
«Timer» selecteren	druk op toets 13	13
De eenheden deactiveren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 0	1 vast brandend 0 knipperend
De eenheden valideren	druk op 10 op het display	1 knipperend 0 vast brandend

BIJVOORBEELD VOOR 13 MINUTEN OP VERMOGEN 7:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
De tientallen deactiveren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 0	0 knipperend 0 vast brandend
De tientallen valideren	druk op 00 op het display	00

- **Automatische stop aan het eind van de bereidingstijd:**

Zodra de geselecteerde kooktijd is afgelopen, toont de timer een knipperende 00 en klinkt er een toon. Om de toon en het knipperen te stoppen, is het genoeg om op de 00 te drukken.

- **Eierwekker-functie:**

VOORBEELD VOOR 29 MINUTEN:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
De kookplaat activeren	druk op display 	zone controlelampjes zijn aan
«Timer» selecteren	druk op CL op het display	00
De eenheden instellen	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 9	0 vast brandend 9 knipperend
De eenheden valideren	druk op 09 op het display	0 knipperend 9 vast brandend
De tientallen selecteren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 2	2 knipperend 9 vast brandend
De tientallen valideren	druk op 29 op het display	29

Na een aantal seconden stoppen de controlelampjes met knipperen.

Zodra de geselecteerde kooktijd is afgelopen, toont de timer een knipperende 00 en klinkt er een toon. Om de toon en het knipperen te stoppen, is het genoeg om op de 00 van het display te drukken. De kookplaat wordt uitgeschakeld.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

AUTOMATISCHE BEREIDING

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatisch “go-and-stop”-systeem. De kookzone start op vol vermogen voor een bepaalde tijd en verlaagt het vermogen vervolgens automatisch tot het voorgeselecteerde niveau.

• Starten:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	druk op de geselecteerde display 0	0 en controlelampje aan
Instelling vol vermogen	schuif de “SCHUIFREGE-LAAR” naar 9	ga van 0 naar 9
Automatische bereiding	druk opnieuw op de display “SCHUIFREGE-LAAR” 9	9 knippert met A
Selectie vermogensniveau (bijvoorbeeld “7”)	schuif de “SCHUIFREGE-LAAR” naar 7	9 ga naar 8 7 7 knippert met A

• Automatische bereiding uitschakelen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	druk op 7 vanuit de zone	7 knippert met A
Selectie vermogensniveau	schuif uw vinger over de “SCHUIFREGE-LAAR”	1 tot 9

FUNCTIE PAUZE

Deze functie onderbreekt alle activiteiten van de kookplaat en maakt het mogelijk om daarna opnieuw te starten met dezelfde instellingen.

• De pauzefunctie starten/stoppen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Pauze inschakelen	druk 2 seconden op 	in de verwarmingszone wordt II getoond
De pauze stoppen	druk 2 seconden op 	controlelampje pauze knippert
	druk op een andere aanrakingsgevoelige toets of schuif over de “SCHUIFREGE-LAAR”	controlelampje pauze is uit

OPROEPFUNCTIE

Na de kookplaat te hebben uitgeschakeld  , is het mogelijk om de laatste instellingen op te roepen.

- Kookfasen van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van geprogrammeerde kookzone-gerelateerde timers
- Opwarmfunctie.

De oproepprocedure is als volgt:

- Druk op toets 
- Druk vervolgens binnen 6 seconden op de toets  .

De eerder gemaakte instellingen worden geactiveerd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BRUGFUNCTIE

Met deze functie kunt u de 2 kookzones aan de linkerkant tegelijkertijd gebruiken met dezelfde functies als een enkele kookzone. De Booster-functie is niet toegestaan.

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
De kookplaat activeren	Druk op display 	0 of H op de 4 displays
De brug activeren	Druk op de 2 kookzones aan de linkerkant	Er verschijnt een 0 op de voorste zone  op de achterste zone.
Brug hoger draaien	Schuif uw vinger over de "SCHUIFREGE-LAAR" 1 naar 9 of weergave van "warmhouden"	0 naar 9 of 
De brug stoppen	Druk op de 2 kookzones aan de linkerkant	0 of 0 op de 2 zones

"WARMHOUD"-FUNCTIE

Met deze functie kunt u automatisch een temperatuur van 70°C bereiken en behouden. Zo voorkomt u overkoken en aanbranden op de bodem van de pan.

- Om de « Warmhoud»-functie in te schakelen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	Druk op de geselecteerde display 0	0 of H op de 4 displays
Inschakelen	Druk op de "warmhoud"-toets	Er verschijnt een 0 op de voorste zone  op de achterste zone.
Stoppen	Druk op "warmhouden"  in het display Schuif uw vinger over de "SCHUIFREGE-LAAR"	 0 tot 9 of H

Deze functie kan onafhankelijk op alle verwarmingszones worden gestart.

Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, blijft de "warmhoud"-functie nog ongeveer 10 minuten actief.

De maximale duur voor het warmhouden bedraagt 2 uur.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

VERGRENDING BEDIENINGSPANEEL

Om te voorkomen dat een instelling van kookzones wordt gewijzigd, met name tijdens het schoonmaken, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (met uitzondering van de aan/uit-toets ).

• Vergrendeling:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Starten	druk op toets 	0 of  op de displays
Vergrendeling kookplaat	druk tegelijkertijd op P en 0 vanaf het display van de zone rechtsvoor druk opnieuw op de display 0	geen wijziging  in de displays

• Ontgrendeling:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Starten	druk op toets 	 in de displays

In de 5 seconden na de start:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
De kookplaat ontgrendelen	druk tegelijkertijd op P en  vanaf het display van de zone rechtsvoor druk op toets P	0 of  op de displays geen licht in de displays

CONFIGURATIE VERMOGENSBEGRENZING

Voordat u de procedure start:

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet via de zekering of door de stroomonderbreker uit te schakelen.
- Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet.
- Het is noodzakelijk om de procedure binnen 2 minuten na de aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet te starten.
- Druk niet op de  toets.

Wijzigingen van de vermogensbegrenzing:

- 1) Druk op de toets **P** en houd hem ingedrukt.
- 2) Het symbool  verschijnt in elk display
- 3) Druk met uw andere hand achtereenvolgens en snel (minder dan 2 seconden) op elk  display. Begin rechtsvoor en beweeg tegen de klok in zoals beschreven op de afbeelding Afb. 17 (a -> b -> c -> d).

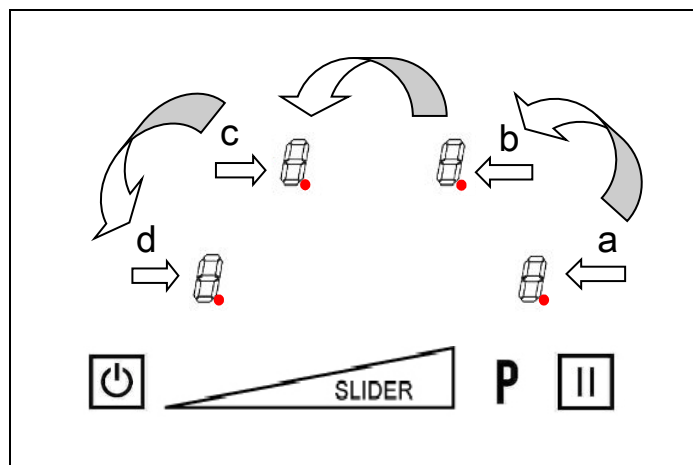
Een dubbele "biep" betekent dat er een fout is opgetreden.

In dit geval begint u opnieuw bij item 1.

- 4) Haal uw vingers van de toetsen. In het display linksachter verschijnen een c en een 0 die afwisselend knipperen. Ondertussen wordt een staande 0 weergegeven in de zone linksvoor.
- 5) Selecteer de toets linksachter en verander vervolgens c0 in c0 door uw vinger op het uiteinde van de "SCHUIFREGELAAR" te plaatsen.
- 6) Selecteer de toets linksvoor.
- 7) Programmeer de gewenste configuratie door middel van de "SCHUIFREGELAAR", het begin voor toename en het eind voor afname:
 - config 0: 7,1kW
 - config 1: 2,9kW
 - config 2: 3,7kW
 - config 3: 6,0kW
- 8) Selecteer de toets  gedurende 2 seconden om de configuratie te valideren.

Het totale vermogen van de kookplaat bij levering is beperkt tot 7100 W.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT



Afb. 17

VOORBEELDEN VAN DE INSTELLING VAN HET VERMOGEN

De onderstaande waarden zijn indicatief.

1 tot 2	Smelten, opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Vooraf bereide gerechten
2 tot 3	Sudderend Ontdooien	Rijst, pudding, suikerstroop Gedroogde groenten, vis, diepvriesproducten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gestoomde aardappelen, soep, pasta, verse groenten
6 tot 7	Middelhard koken Sudderend	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, beignets, wafels
9	Frituren, aanbraden Kokend water	Steaks, omeletten, gefrituurde gerechten Water
P	Frituren, aanbraden Kokend water	kalfsvlees, steaks Het koken van grote hoeveelheden water

PROBLEEMOPLOSSING VOOR DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Controleer, voordat u de klantenservice belt, of het apparaat correct is aangesloten; de volgende gevallen worden niet door de garantie gedekt.

- Schade door oneigenlijk gebruik, opslag of onderhoud.
- Schade door demontage en reparatie zonder toestemming.
- Schade door onjuist gebruik.
- Gebruik van de inductiekookplaat voor commerciële doeleinden.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

FOUTCODES

Als een van onderstaande symbolen zichtbaar blijft, dient u de After-Sales Service te bellen.

FOUTCODE	MOGELIJKE OORZAAK
	• Er staat geen pan op de kookzone. • De pan is niet geschikt voor inductie. • De diameter van de onderkant van de pan is te klein.
E	Bel de Aftersales Service.
L	Zie hoofdstuk <i>Vergrendeling bedieningspaneel</i> .
U	Zie hoofdstuk <i>“Warmhoud”-functie</i> .
II	Zie hoofdstuk <i>Functie pauze</i> .
	Zie hoofdstuk <i>Brugfunctie</i> .
E 4	Zie hoofdstuk <i>Wanneer het symbool E 4 verschijnt</i> .
 or Er03	Een voorwerp of vloeistof op de bedieningstoetsen. Het symbool verdwijnt zodra de toets wordt bevrijd van het voorwerp of schoongemaakt.
E2 of E H	De kookplaat is oververhit, laat hem afkoelen en schakel hem dan weer opnieuw in.
E3	De pan is niet geschikt, gebruik een andere pan.
E6	Probleem met het elektriciteitsnet. Controleer de frequentie en de spanning van het elektriciteitsnet.
E8	De luchtinlaat van de ventilator wordt belemmerd, maak de inlaat vrij.
E C	Configuratiefout. Stel de kookplaat opnieuw in, zie hoofdstuk <i>Wanneer het symbool E 4 verschijnt</i> .

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

WANNEER HET SYMBOOL **E** 4 VERSCHIJNT

De kookplaat moet opnieuw worden geconfigureerd. Volg de onderstaande stappen:

- 1) Belangrijk: voordat u start dient u ervoor te zorgen dat er geen pannen meer op de kookplaat staan.
- 2) Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet via de zekering of door de stroomonderbreker uit te schakelen.
- 3) Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet.
- 4) Procedure:
 - neem een pan met een ferromagnetische bodem en een diameter van minimaal 16 cm
 - start de procedure binnen 2 minuten nadat de kookplaat weer op het elektriciteitsnet is aangesloten

- gebruik de aanrakingsgevoelige toets  niet.

5) Eerste stap, de bestaande configuratie wissen:

- 5.1) Druk op de toets **P** en houd hem ingedrukt.
- 5.2) Het symbool **-** verschijnt in elk display.
- 5.3) Druk met uw andere hand achtereenvolgens en snel (minder dan 2 seconden) op elk **-** display.

Begin rechtsvoor en beweeg tegen de klok in zoals beschreven op de afbeelding Afb. 18 (van a naar d).

Een dubbele "biep" betekent dat er een fout is opgetreden. In dit geval begint u opnieuw bij item 5.1).

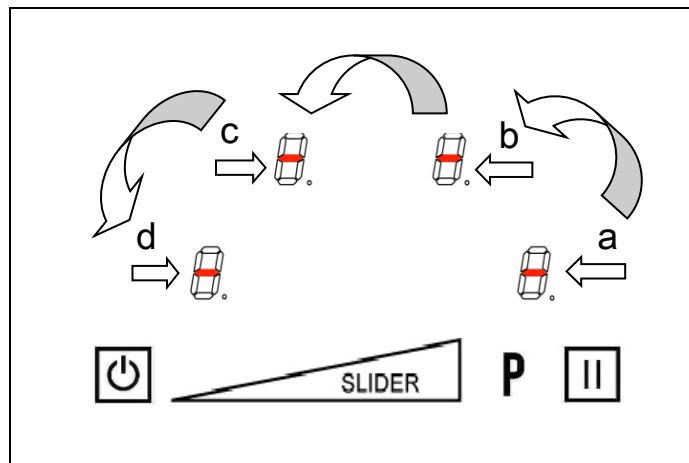
- 5.4) Haal uw vingers van de toetsen. In het display linksachter verschijnen een **c** en een **0** die afwisselend knipperen. Ondertussen wordt een staande **0** weergegeven in de zone linksvoor.
 - 5.5) Haal uw vingers van de aanrakingsgevoelige bediening, druk vervolgens opnieuw een paar seconden op de toets  totdat knipperende **E** symbolen verschijnen.
 - 5.6) Wacht totdat de **E** symbolen stoppen met knipperen.
 - 5.7) Na enkele seconden veranderende letters **E** automatisch in **c**. De bestaande instelling is geannuleerd.
- 6) Tweede stap, nieuwe instelling:
- 6.1) Neem een ferromagnetische pan met een diameter van minimaal 16 cm.
 - 6.2) Selecteer een kookzone door op het betreffende display met de **c** te drukken.
 - 6.3) Plaats de pan op de zone die moet worden ingesteld.
 - 6.4) Wacht totdat de **c** een **-** wordt. De geselecteerde kookzone is nu geconfigureerd.
 - 6.5) Volg dezelfde procedure voor elke kookzone met een **c** display.

6.6) Alle kookzones zijn geconfigureerd zodra alle displays zijn uitgeschakeld.

Gebruik dezelfde pan voor de hele procedure.

Plaats nooit meerdere pannen bij elkaar op de zones gedurende het instellingsproces.

Als **E** 4 op het display blijft staan, dient u de klantenservice te bellen.



Afb. 18

DE KOOKPLAAT OF DE KOOKZONE START NIET OP

- De kookplaat is niet goed aangesloten op het elektriciteitsnet.
- De veiligheidszekering is uitgeschakeld.
- De vergrendelingsfunctie is geactiveerd.
- De aanrakingsgevoelige toetsen zijn bedekt met vet of water.
- Er werd een voorwerp op een toets gezet.

EEN OF ALLE KOOKZONES ZIJN UITGESCHAKELD

- Het veiligheidssysteem is in werking getreden.
- U bent lange tijd vergeten de kookzone uit te schakelen.
- Een of meer aanrakingsgevoelige toetsen bedekt.
- De pan is leeg en de bodem van de pan is oververhit.
- De kookplaat heeft ook een automatische verlaging van het vermogensniveau en een systeem voor automatische uitschakeling bij oververhitting.

CONTINUE VENTILATIE NA UITSCHAKELING VAN DE KOOKPLAAT

- Dit is geen storing; de ventilator blijft continu werken om het elektronische apparaat te beschermen.
- De ventilatorkoeling stopt automatisch.

HET AUTOMATISCHE KOOKSYSTEEM START NIET OP

- De kookzone is nog heet **H**.
- Het hoogste vermogensniveau is ingesteld 9.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT

De thermostaat die op de betreffende modellen is gemonteerd, houdt de temperatuur in de oven op een vooringestelde temperatuur tussen de 50 °C en 250 °C.

Draai de knop (Afb. 20) rechtsom om de gewenste temperatuur op de ring van de knop uit te lijnen met de op het scherm geprinte schaal op het bedieningspaneel. Wanneer de thermostaat wordt geactiveerd, gaat het oranje lampje branden; het gaat uit als de temperatuur in de oven een waarde bereikt die 10 °C boven de ingestelde waarde is en gaat weer branden wanneer hij 10 °C onder de ingestelde temperatuur zakt. De thermostaat kan de verwarmingselementen van de oven alleen bedienen als de schakelaar waarmee hij gecombineerd is, op een van de mogelijke bedrijfsmodi van de verwarmingselementen staat; als de schakelaar op 0 staat, heeft de thermostaat geen invloed op de verwarmingselementen van de oven, en blijven deze uitgeschakeld.



OPMERKING

Sommige modellen van de serie met multifunctionele elektrische oven kunnen zijn uitgerust met een tangentiële koelventilator die in werking treedt zodra de ovenschakelaar in een andere stand dan 0 (nul) staat en lucht naar buiten blaast door de ventilatieopening tussen het bedieningspaneel en de ovendeur; Hierdoor blijven het bedieningsgedeelte en de ovendeur koeler wanneer het apparaat in werking is.



WAARSCHUWING

Werking van ovenlampje in statische oven.

Bij modellen met een statische elektrische oven met enkele bediening wordt het ovenlampje niet alleen in- en uitgeschakeld via de specifieke knop, maar gaat het ook branden wanneer de oven wordt bediend met de keuzeknop.

GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

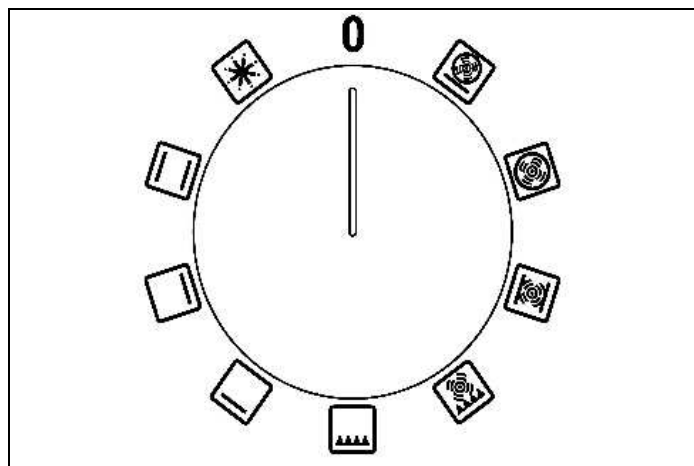
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de accessoires uit de binnenkant van de ovens.
- Verwarm de ovens voor een half uur tot 200 °C om productieresten weg te branden.
- De automatische programmeur moet op de Handmatige modus worden ingesteld voor gewoon bakken.
- De oven zal niet werken wanneer hij is ingesteld op de Automatische modus, zie *AUTOMATISCHE BEREIDING*.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

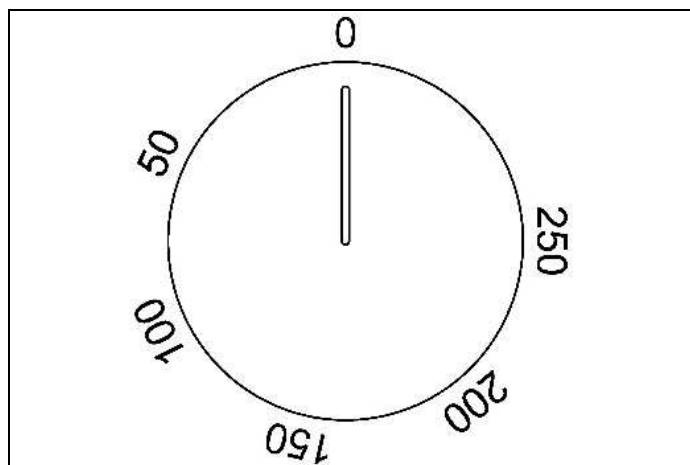
OM OVENS TE GEBRUIKEN

- Draai de functieknop (Afb. 19) rechtsom om de gewenste functie te selecteren. Het oranje lampje gaat branden om aan te geven dat het verwarmingselement in werking is.
- Draai de temperatuurknop (Afb. 20) 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 tijdens de werking aan- en uitgaat, de verwarmingselementen zorgen er namelijk voor dat de temperatuur constant blijft. (De werking van de oven wordt aangegeven door het display van de programmeur)
- Om de oven uit te schakelen, draait u de functie- en temperatuurknoppen linksom terug naar • of 0.

Tijdens het bakken kan stoom worden geproduceerd. Open de deur uit voorzorg altijd in twee stappen. Open de deur eerst een paar seconden slechts 100 mm zodat de stoom kan ontsnappen. Open daarna de deur pas volledig. Houd uw gezicht en hoofd uit de buurt van de deur wanneer u deze opent. Leg nooit vellen aluminiumfolie op de bodem van de oven, dit kan oververhitting veroorzaken en het email beschadigen. Bak nooit gerechten op de bodem van de oven. Plaats schalen en bakblikken altijd op het ovenrooster. Laat de pan met rooster of andere schalen nooit op de bodem van de oven staan, aangezien dit de oven zelf kan beschadigen.



Afb. 19



Afb. 20

DE OVEN VOORVERWARMEN

'Quickstart' is de snelste en meest efficiënte manier om de hoofdoven (links) voor te verwarmen. Deze functie zorgt ervoor dat de oven gelijkmatig wordt verwarmd. Gebruik

'Quickstart' als volgt ():

- Selecteer 'Quickstart' (met de functieselectieknop van de oven) en de gewenste temperatuur (met de temperatuurselectieknop). Wacht tot het oranje lampje van de thermostaat meerdere keren aan- en uitgaat. Hierdoor kan de temperatuur stabiliseren voordat het gerecht in de oven wordt gezet
- Selecteer de bereidingsfunctie en plaats het gerecht in de oven.
- Gebruik bij het bereiden van hittegevoelige gerechten zoals cakes of meringues de 'True Fan'-functie en wacht tot het oranje lampje meerdere keren weer gaat branden, om het bovenste verwarmingselement iets af te laten koelen.

'Quickstart' is niet geschikt voor gebruik als bereidingsfunctie. Het is een systeem voor snel voorverwarmen.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

OVENFUNCTIES

Bij gebruik van een multifunctionele ovenfunctie (behalve grillen en ontdooien) is het altijd raadzaam om de oven voor te verwarmen met de 'Quickstart'-functie en vervolgens over te schakelen naar de gewenste functie voor bereiding.

Bij gebruik van de 'True Fan'- of 'Fan Assisted'-functie, vermindert u de oventemperatuur met 20 °C als u een recept volgt dat voor een conventionele oven is geschreven.

Controleer het gerecht regelmatig tijdens de laatste bereidingsfasen, totdat u bekend bent met de bereidingstijden en temperaturen van deze functie.

Ovens hebben een scala aan bereidingsfuncties die verschillende warmtezones bieden. De 'True Fan'-functie is bijvoorbeeld geschikt voor taarten en gebak. De 'Fan Assisted'-functie zorgt voor een bruin korstje en is dus geschikt voor het braden van vlees en groenten, of voor diepgevroren ovenfriet.

SYMBOOL	FUNCTIE	WAAR HET VOOR WORDT GEBRUIKT
	Quickstart (voorverwarming)	De oven moet voor gebruik altijd worden voorverwarmd, ongeacht de baktemperatuur. 'Quickstart' is niet geschikt om gerechten te bereiden - zodra de oven is opgewarmd, schakelt u over naar een van de onderstaande ovenfuncties.
	Ontdooien	Plaats kleine diepvriesproducten op een ovenschaal op het onderste niveau en zet de temperatuurknop op 0 °C. Gebruik nooit warmte om te ontdooien, dit kan een gezondheidsrisico vormen. Grotere stukken voedsel zoals braadstukken of een hele kip of kalkoen ontdooit u best in de koelkast.
	Conventionele oven	Ideaal voor het braden van vlees en voor het bakken van producten zoals brood of rijke fruitcakes op één ovenniveau.
	Onderste verwarmingselement	Gebruik bij lage temperaturen voor het langzaam garen in ovenschotels, voor custard of voor het opwarmen van gerechten. Gebruik bij hoge temperaturen voor het bakken van taarten en quiches.
	Bovenste verwarmingselement	Gebruik voor het van een bruin korstje voorzien en opwarmen van gerechten zoals lasagne of moussaka.
	Conventionele grill	Ideaal voor beschuitbollen, muffins en gesmolten kaas. Gebruik de Grill-functie voor minder dan 15 minuten. Voor gerechten die meer tijd nodig hebben, gebruikt u de functie 'Grill met hete lucht'.
	Grill met hete lucht	De ventilator laat de hete lucht rond het voedsel circuleren, waardoor het volledig gaar wordt. Ideaal voor het bereiden van vlees zoals worst en kipdelen. Bij het bereiden van voedsel met een hoog watergehalte, zoals buikspek en karbonades, helpt deze functie de condensvorming te verminderen. Aanbevolen: deur gesloten 200 °C, 2e niveau vanaf boven, keer het voedsel halverwege de bereidingstijd.
	Oven met hete lucht	De ventilator laat de hete lucht door de oven circuleren voor een gelijkmatige bereiding van grote hoeveelheden voedsel. Te gebruiken voor het braden van groenten, vlees en gevogelte, of voor gebakken vis. Deze functie is optimaal voor het bereiden van bevroren en gepaneerde aardappelproducten/gepaneerd gevogelte of vis.
	True fan-oven	Deze functie is geschikt voor de meeste recepten en biedt een efficiënte bereidingswijze. De temperatuur wordt in de hele oven uniform gehouden en deze modus is bijzonder geschikt voor het bakken op meerdere niveaus of voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel.
	Pizza	Te gebruiken voor het bereiden van pizza, pasta of flatbreads, voor perfecte garen van de onderzijde.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

VOORBEELD: HET BEREIDEN VAN EEN KALKOEN

Bij het bereiden van een kalkoen kan de grillpan als braadslede worden gebruikt. Bekleed de pan met een dubbele laag extra brede folie, zodat er voldoende folie overblijft om de kalkoen losjes in te wikkelen. Het is belangrijk om voldoende ruimte rond de zijanten en aan de bovenkant van de oven te laten zodat de hete lucht kan circuleren. Zorg ervoor dat de folie de zijanten of bovenkant van de oven niet raakt. In een oven van 60 cm kan een kalkoen van 9 tot 11 kg worden bereid. In een oven van 40 cm kan een kalkoen van 6 - 9 kg worden bereid.

GEBRUIK VAN DE GRILL

De grillpan bestaat uit een ondiepe geëmailleerde pan en een rooster dat als standaard dient. Plaats het voedsel op het rooster. Voor een langzamere bereiding of om de temperatuur te verlagen, plaatst u de pan op een lager niveau. De handgreep van de grillpan is essentieel om de hete pan uit de oven te kunnen halen.

Beide functies, 'Grill met hete lucht' en 'Conventionele grill', zijn bedoeld voor gebruik met gesloten deur. Dit garandeert een efficiënte voorverwarming en uniforme bereiding.

Verwarm bij het bereiden van gerechten het grillelement altijd 5 minuten voor voordat u het voedsel eronder legt (voor het voorverwarmen wordt een temperatuur van 200 °C aangeraden). Haal de grillpan altijd uit de oven wanneer deze niet in gebruik is, omdat deze de luchtstroom door de oven kan blokkeren. De grill moet worden gebruikt met de deur dicht. Gebruik de functie 'Grill met hete lucht' bij het bereiden van dikke stukken vlees met een hoog watergehalte, om condensvorming te verminderen.

Draag altijd ovenhandschoenen bij het vastpakken van de grillpan en het keren van voedsel. Bekleed de grillpan niet met aluminiumfolie, hierdoor kunnen de geëmailleerde coating en de grill-elementen beschadigd raken. Verwijder rooster en pan na afloop uit de oven om ze schoon te maken. Als u zeer vet voedsel heeft bereid, laat de grill dan 5 minuten op de maximale temperatuur staan om het grill-element schoon te maken.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE

Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u hem gedurende 30 minuten tot een temperatuur van 250 °C te verwarmen om de door het isolatiemateriaal veroorzaakte geur te verdrijven.

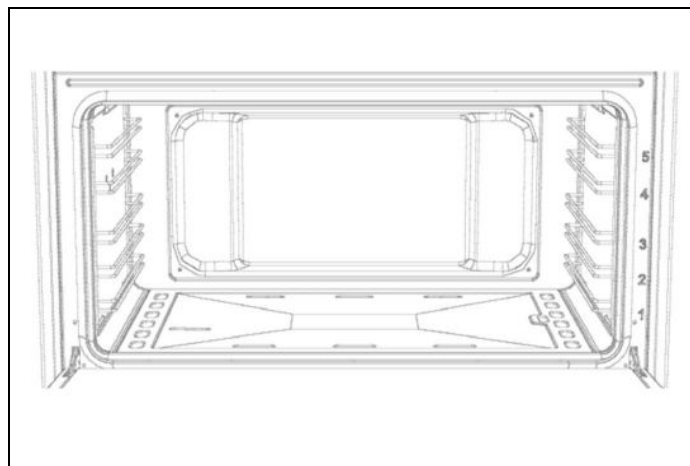
Tijdens normaal gebruik selecteert u de gewenste bereidingstemperatuur met de thermostaatknop en wacht u tot het oranje lampje uitgaat voordat u het gerecht in de oven plaatst.

De oven heeft 5 zijsteunen op verschillende hoogten (Afb. 21), waar rekken of pannen op kunnen worden geplaatst. Om te voorkomen dat de oven overmatig vervuild raakt, bereidt u vlees in de pan of op het rooster dat u in de pan plaatst. Tabel 2 *TABEL MET KOOKPROCEDURES MET ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE* vermeldt de bereidingstijden en positie van de pan voor verschillende soorten voedsel. Op basis van persoonlijke ervaring kunt u de waarden uit deze tabel vervolgens eventueel aanpassen. Gebruikers wordt echter altijd geadviseerd om de instructies uit het gevolgde recept op te volgen.



WAARSCHUWING

Toegankelijke delen kunnen tijdens de werking zeer heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.



Afb. 21

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Tabel 2 TABEL MET KOOKPROCEDURES MET ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE

	TEMP °C	DIKTE	MINUTEN
VLEES			
VARKENSGEBRAAD	225	4/5	60-80
ROSBIEF (JONGE STIER)	225	4/5	60-80
ROSBIEF	250	4/5	50-60
KALFSGEBRAAD	225	4/5	60-80
LAMSGEBRAAD	225	4	40-50
ROSBIEF, 'RARE'	230	4/5	50-60
GEBRADEN HAAS	250	4/5	40-50
GEBRADEN KONIJN	250	4	60-80
GEBRADEN KALKOEN	250	4	50-60
GEBRADEN GANS	225	4	60-70
GEBRADEN EEND	250	4/5	45-60
GEBRADEN KIP	250	4/5	40-45
VIS			
	200-225	3	15-25
GEBAK			
FRUITCAKE	225	3	35-40
SPONGE CAKE	175-200	3	50-55
CROISSANTS	175-200	3	25-30
VETVRIJE SPONGE CAKE	220-250	3	20-30
SCONES	180-200	3	30-40
BLADERDEEG	200-220	3	15-20
FOCACCIA MET DRUIVEN	250	3	25-35
APPELSTRUDEL	180	3	20-30
LANGE VINGERS	180-200	3	40-50
APPELFLAPPEN	200-220	3	15-20
PUDDING MET LANGE VINGERS	200-220	3	20-30
GEROOSTERDE BROODJES	250	2	5
BROOD	220	4	30
PIZZA	220	4	20

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u hem gedurende 30 minuten tot een temperatuur van 250 ° te verwarmen om de door het isolatiemateriaal veroorzaakte geur te verdrijven.

Voordat u begint met bakken, verwarmt u de oven tot de gewenste temperatuur en wacht u tot het oranje lampje uitgaat. Dit type oven heeft een rond verwarmingselement met een centrale ventilator die een horizontale luchtstroom produceert. Met deze werkingsmodus kunnen verschillende soorten voedsel tegelijkertijd in de heteluchtoven worden bereid, met behoud van de kenmerkende smaak van elk product.

Enkele modellen zijn uitgerust met een verwijderbaar metalen filter op de achterplaat, dat het vet opvangt terwijl een braadstuk wordt bereid. Het wordt aanbevolen om dit vet periodiek te verwijderen door de plaat met zeepsop te wassen en grondig te spoelen. Om het metalen filter te verwijderen, hoeft u alleen maar lichte druk uit te oefenen op de bovenkant van het lipje dat wordt aangegeven door de pijl.

De circulatie van hete lucht verzekert een gelijkmatige verdeling van de warmte. Het is niet altijd nodig om de oven voor te verwarmen, maar voor zeer delicaat gebak moet de oven worden verwarmd voordat de bakplaten erin worden geplaatst. Het ventilatorsysteem verandert een aantal zaken bij standaard bereidingsmethoden. Het is niet langer nodig om het vlees tijdens het bakken om te draaien en u kunt dezelfde resultaten als met een draaispit verkrijgen door het vlees eenvoudigweg op het rooster te plaatsen, zonder daadwerkelijk een draaispit te gebruiken.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Tabel 3 TABEL MET KOOKPROCEDURES MET HETELUCHTOVEN

	TEMP °C	DIKTE	MINUTEN
VLEES			
VARKENSGEBRAAD	160–170	3	70–100
ROSBIEF (JONGE STIER)	170–180	3	65–90
ROSBIEF	170–190	3	40–60
KALFSGEBRAAD	160–180	3	65–90
LAMSGEBRAAD	140–160	3	100–130
ROSBIEF, 'RARE'	180–190	3	40–45
GEBRADEN HAAS	170–180	3	30–50
GEBRADEN KONIJN	160–170	3	80–100
GEBRADEN KALKOEN	160–170	3	160–240
GEBRADEN GANS	160–180	3	120–160
GEBRADEN EEND	170–180	3	100–160
GEBRADEN KIP	180	3	70–90
VIS			
	160–180	2–3	afhankelijk van het gewicht
GEBAK			
FRUITCAKE	180–200	3	40–50
SPONGE CAKE	200–220	3	40–45
CROISSANTS	170–180	3	40–60
VETVRIJE SPONGE CAKE	200–230	3	25–35
SCONES	160–180	3	35–45
BLADERDEEG	180–200	3	20–30
FOCACCIA MET DRUIVEN	230–250	3	30–40
APPELSTRUDEL	160	3	25–35
LANGE VINGERS	150–180	3	50–60
APPELFLAPPEN	180–200	3	18–25
PUDDING MET LANGE VINGERS	170–180	3	30–40
GEROOSTERDE BROODJES	230–250	2	7
BROOD	200–220	2	40
PIZZA	200–220	3	20

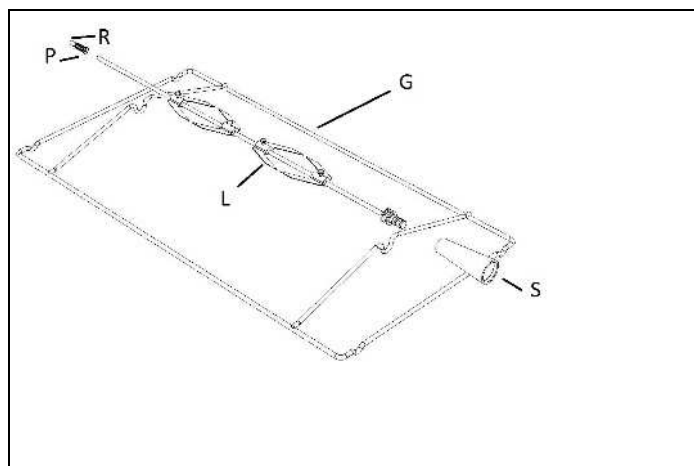
GEbruik VAN HET APPARAAT

GEbruik VAN DE STATISCHE ELEKTRISCHE GRILL

De elektrische grill wordt bediend met de thermostaatknop van de oven. De elektrische grill kan worden gebruikt om te grillen op de ovengrill of met het draaispit.

Het nominale vermogen van de elektrische grill is 2500 W.

- **Grillen op het rooster:** In dit geval wordt het meegeleverde rooster op niveau 4 of 5 geplaatst en wordt het te grillen voedsel erop geplaatst, met de pan eronder om de sappen op te vangen. Schakel vervolgens het grillverwarmingselement in door de thermostaat op de betreffende stand te draaien.
- **Grillen met draaispit (indien van toepassing):** Deze functie wordt gebruikt om te grillen met het draaispit (Afb. 22). Monteer de steun van het spit (G) op de zijsteunen op niveau 3. Plaats het voedsel op het spit en plaats het geheel in de oven, waarbij u de punt van het spit in de schacht steekt die aan de linkerkant van de oven uitsteekt en de uiteinden van het spit in de daarvoor bestemde zitting in de steun laat rusten. Plaats de pan op zijsteunen op een laag niveau, zet de thermostaat op de gewenste stand en druk op de knop met het draaispit-symbool (elektrische ovenversie).



Afb. 22

GEbruik VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET HETELUCHT

De elektrische grill met hetelucht is een speciale functie die alleen beschikbaar is op de multifunctionele oven. Zet de 9 + 0 knop op de betreffende stand om het 3000W grillelement en de ventilatorunit in te schakelen. Voor optimaal grillen plaatst u het ovenrooster gewoonlijk in het midden van de oven en de pan eronder.



BELANGRIJK

Wanneer u de elektrische grill met hetelucht gebruikt, zet u de thermostaat niet hoger dan 175 °C, tussen de standen 150 °C en 200 °C, om te zorgen dat de voorkant van het apparaat niet oververhit raakt; grillen met hetelucht moet gebeuren met gesloten deur.



OPMERKING

Het fornuis is uitgerust met een koelventilator die in werking treedt telkens wanneer de ovenknop in een andere stand dan 0 (nul) staat. De ventilator laat de lucht circuleren tussen het bedieningspaneel en de ovendeur en zorgt er ook voor dat het bedieningspaneel en de ovendeur op een koele temperatuur blijven tijdens de werking van het apparaat, onder welke omstandigheden dan ook.



OPGELET

Toegankelijke delen kunnen tijdens het grillen zeer heet worden. Kinderen moeten absoluut uit de buurt worden gehouden.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER

De kookwekker laat na een ingestelde tijd een toon horen om u te laten weten dat het voedsel gaar is. Om de kookwekker te gebruiken, windt u deze op door de knop (Afb. 23) een volle slag rechtsom te draaien. Draai de knop vervolgens linksom zodat de wijzer op de gewenste bereidingstijd staat.



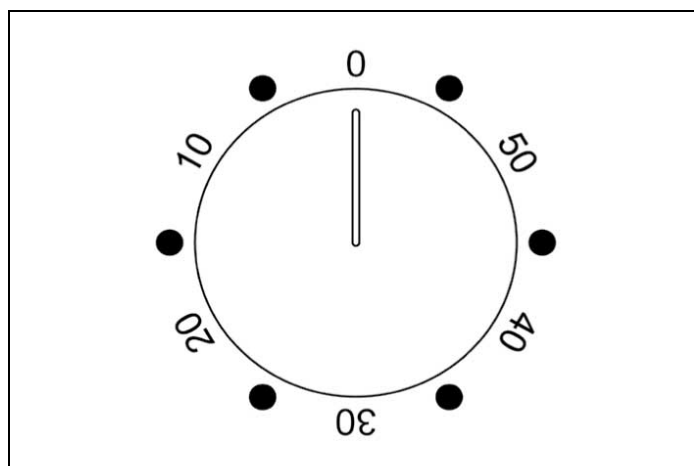
OPGELET

De toon stopt het bereidingsproces niet. De gebruiker moet de bereiding handmatig stoppen met behulp van de knoppen.



OPGELET

Forceer de knop niet tijdens het opwinden van de kookwekker; anders zou de veer erin kunnen breken.



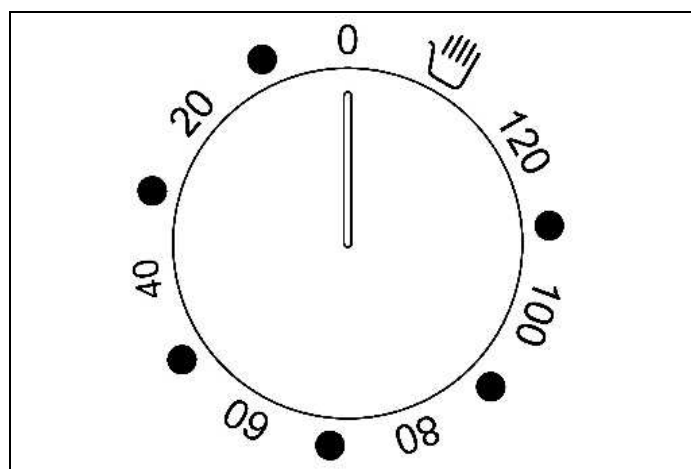
Afb. 23

GEBRUIK VAN DE TIMER VOOR EINDE BEREIDING

Met de timer kan de gebruiker instellen dat de oven automatisch uitschakelt aan het einde van het bereidingsproces.

Als de oven niet automatisch hoeft uit te schakelen, moet het symbool worden geselecteerd .

Voor automatische uitschakeling, selecteert u de gewenste bereidingstijd en stelt u de ovenfunctie en de temperatuur in. Er klinkt een toon die wordt herhaald om aan te geven dat het aftellen is geëindigd.



Afb. 24

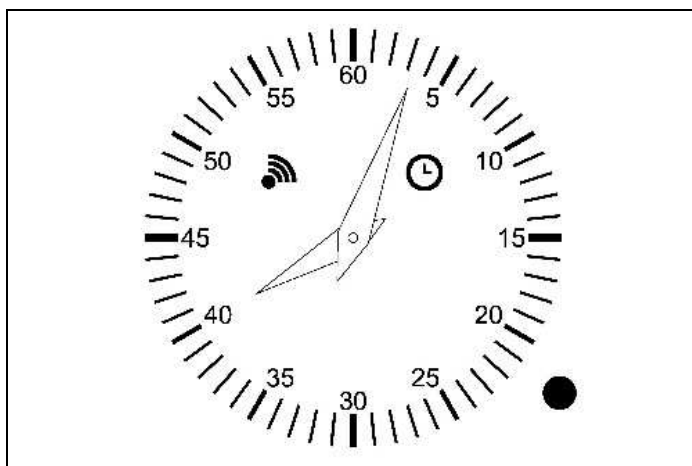


OPMERKING

Deze functie is alleen beschikbaar voor de elektrische oven.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE ANALOGE KLOK



Afb. 25

Om de door de wijzers van de klok aangegeven tijd aan te passen, drukt u twee keer kort op de knop totdat het pictogram “KLOK” knippert.

Om vervolgens de weergegeven tijd in stappen van 1 minuut te verhogen of te verlagen, draait u de knop rechtsom of linksom; de minutenwijzer beweegt met rechtsom of linksom in stappen van 1 minuut.

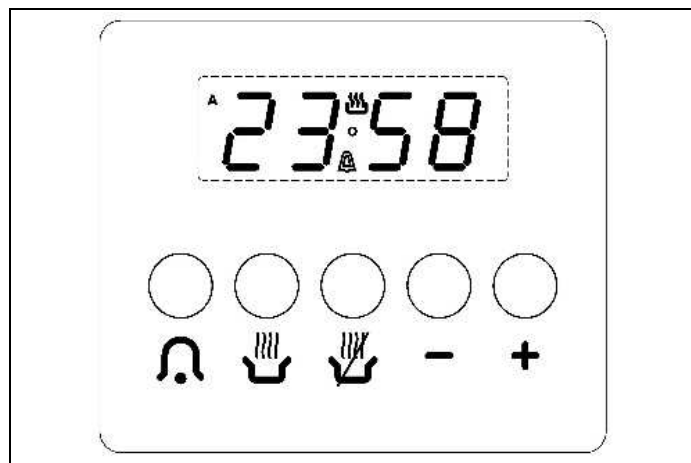
De elektronische timer verlaat de tijdstelmodus automatisch 10 seconden na de laatste instelling.

Door de kookwekker te programmeren, kan de gebruiker alleen een alarm instellen aan het einde van een geprogrammeerde tijd.

Om een “alarm” te programmeren, drukt u de knop kort in totdat het pictogram “ALARM” knippert. Draai vervolgens aan de knop, stel de alarmtijd in en druk ter bevestiging één keer kort op de knop; het pictogram “alarm” blijft gedurende de ingestelde tijd branden. Aan het einde van de ingestelde tijd wordt u gewaarschuwd door een toon. Druk de knop opnieuw kort in om terug te gaan naar de klokfunctie.

Om de programmering van de kookwekker te wissen, houdt u de knop ingedrukt totdat het pictogram “alarm” uit gaat.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR



Afb. 26

Om te programmeren drukt u op de knop van de gewenste functie en begint u vervolgens binnen 5 seconden met het instellen van de tijd met de + en - knoppen.

+ EN - KNOPPEN

Door op de + en - knoppen te drukken, verhoogt of verlaagt u de tijd op een snelheid die varieert afhankelijk van de duur van de druk op de knop.

DE TIJD INSTELLEN

Selecteer de tijdfunctie door tegelijkertijd de duur- en eindtijdknop in te drukken en stel de tijd in met de +/- knoppen.

Hierdoor worden eventuele eerder ingestelde programma's verwijderd.

WERKING IN HANDMATIGE MODUS

Druk tegelijkertijd op de knoppen voor bereidingsduur en einde bereiding. De relaiscontacten worden geopend, het “A” symbool gaat uit en het “PAN” symbool licht op. Werking in handmatige modus is alleen mogelijk na voltooiing van de automatische programmering of nadat deze is geannuleerd.

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING MET INGESTELDE BEREIDINGSDUUR

Druk op de knop voor de bereidingsduur en stel de gewenste tijd in met de + en - knoppen. Het “A” symbool en het symbool voor de bereidingsduur gaan permanent branden. De relaiscontacten worden onmiddellijk gesloten. Wanneer de eindtijd van de bereiding samenvalt met de huidige tijd, worden de relaiscontacten geopend, brandt het symbool voor de bereidingsduur niet meer, knippert het “A” symbool en klinkt de waarschuwingston.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING MET INGESTELDE EINDTIJD BEREIDING

Druk op de knop voor eindtijd bereiding en stel de gewenste eindtijd in met de + knop. De symbolen "A" en bereidingsduur gaan permanent branden. De relaiscontacten worden geopend. Wanneer de eindtijd van de bereiding samenvalt met de huidige tijd, worden de relaiscontacten geopend, brandt het symbool voor de bereidingsduur niet meer. Bij de ingestelde eindtijd bereiding gaat het "A" symbool knipperen, brandt het symbool voor de bereidingsduur niet meer, worden de relaiscontacten geopend en klinkt de waarschuwingston.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Selecteer de bereidingsduurfunctie en stel de gewenste duur in met de +/- knop. Het "A" symbool verschijnt. Het relais wordt ingeschakeld en het pansymbool verschijnt. Selecteer de functie voor de eindtijd van de bereiding en de vroegst mogelijke eindtijd wordt weergegeven. Stel de gewenste eindtijd in met de +/- knoppen. Het relais en het pansymbool worden uitgeschakeld.

Het pansymbool verschijnt opnieuw wanneer het tijdstip = de berekende starttijd.

Nadat het automatische programma is beëindigd, knippert het symbool "A".

Er klinkt een geluidssignaal en het pansymbool en het relais worden uitgeschakeld.

KOOKWEKKER

Selecteer de kookwekkerknop en stel de tijd in met de +/- knoppen. Het belsymbool wordt weergegeven tijdens het aftellen van de tijd. Aan het eind van de ingestelde tijd, klinkt de waarschuwingston.

TOON

De toon klinkt aan het einde van een geprogrammeerd bereidingsproces of het aftellen van de kookwekker; de toon blijft 7 minuten klinken. Druk op een willekeurige functiekноп om de wekker voor deze tijd te stoppen. Als u op de "-" knop drukt zonder eerder een functie te hebben geselecteerd, verandert de frequentie van het signaal. Er kan uit 3 mogelijkheden worden gekozen. Het geselecteerde signaal is hoorbaar zolang de "-" knop wordt ingedrukt.

PROGRAMMASTART EN CONTROLE

Het programma start een aantal ogenblikken nadat het is ingesteld. Het ingestelde programma kan op elk moment worden gecontroleerd door op de betreffende knop te drukken.

PROGRAMMEERFOUTEN

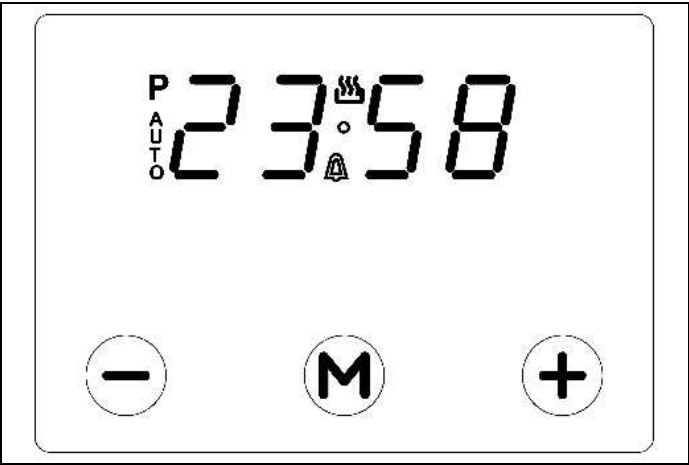
Er treedt een programmeerfout op als de tijd op de klok tussen de bereidingsstart- en eindtijd ligt. De fout wordt onmiddellijk aangegeven door de waarschuwingston en het knipperende "A" symbool. De instelfout kan worden gecorrigeerd door de bereidingsduur of de eindtijd te veranderen. De relaiscontacten zijn open als er een instelfout aanwezig is.

EEN PROGRAMMA ANNULEREN

Een programma kan worden geannuleerd door op de knoppen voor einde bereiding en bereidingsduur te drukken. Wanneer een ingesteld programma is voltooid, wordt het automatisch geannuleerd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR MET 3 KNOPPEN



Afb. 27

LEGENDA VOOR DISPLAYSYMBOLEN:

1	A*	Automatische uitvoering van programma (*: in sommige versies verschijnt het woord Auto verticaal).
2		Als dit wordt getoond is de handmatige werking van de oven ingeschakeld.
3	•	Als dit knippert, bevindt de programmeur zich in de instelmodus.
4		Als dit is ingeschakeld, is er een timerwaarschuwingsfunctie actief.
5	-	Toets voor het verlagen van de cijfers bij het instellen van de timer. Wordt ook gebruikt voor het selecteren van het gewenste toonniveau (3 niveaus).
6	M	Knop "Modus", voor toegang tot de programmeeropties van de programmeur.
7	+	Toets voor het verlagen van de cijfers bij het instellen van de timer.

DE EERSTE START

Wanneer de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten of na een stroomstoring, knipperen de cijfers en de letter "A" op het display. In deze toestand kan de oven niet worden ingeschakeld.

Om de huidige tijd in te stellen en/of de oven te laten werken, drukt u op de "M" knop en houdt u deze minimaal 2 seconden ingedrukt. De letter "A" gaat uit en de cijfers op het display stoppen met knipperen. Terwijl de punt (3) knippert, drukt u op de - of + knop om de weergegeven huidige tijd te corrigeren. De programmeur accepteert de ingestelde waarde kort nadat de knop wordt losgelaten.



OPMERKING

De oven kan zijn functies alleen uitvoeren wanneer het symbool (2) oplicht op het display van de programmeur.

TIMERWAARSCHUWING

De timerfunctie bestaat alleen uit een waarschuwingston, die kan worden ingesteld na een periode van maximaal 23 uur en 59 minuten. Na de ingestelde tijd gaat het symbool (4) uit en klinkt er een toon; dit stopt automatisch na 7 minuten of kan worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.

Om de timer in te stellen, drukt u minimaal 2 seconden op de "M" knop, of totdat symbool (4) begint te knipperen.

Stel het aantal uren en/of minuten in waarna u de toon wilt laten klinken. Gebruik de + of - knop om de cijfers op het display te verhogen of te verlagen. Laat de + of - knop los wanneer de gewenste tijd is bereikt. Na een paar seconden toont het display de huidige tijd samen met het symbool (4). Het aftellen zal onmiddellijk starten.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING

Bereidingsduur:

Nadat u een van de beschikbare bereidingsfuncties heeft geselecteerd en de gewenste temperatuur heeft ingesteld, drukt u minimaal 2 seconden op de knop "M" om toegang te krijgen tot de programmeermodus. Het (4) symbool licht op. Laat de "M" knop los en druk hem opnieuw in. Het A symbool begint te knipperen op het display, en het volgende bericht wordt getoond: "dur". Dit wordt afgewisseld met de weergave van de getallen: 0:00. Stel de gewenste tijd voor de bereidingsduur in door op de knoppen - of + te drukken (maximale insteltijd: 10 uur).

De programmeur verwerkt de ingestelde tijd na enkele seconden automatisch; anders blijft u op de "M" knop drukken totdat het display terugkeert naar de huidige tijd. De "A" en (2) symbolen zullen oplichten. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd klinkt er een toon en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Zie onderstaande punten: deactiveren van de toon en opnieuw inschakelen van de werking van de oven.

EINDE bereiding:

Nadat u een van de beschikbare bereidingsfuncties heeft geselecteerd en de gewenste temperatuur heeft ingesteld, drukt u minimaal 2 seconden op de knop "M" om toegang te krijgen tot de programmeermodus. Het (4) symbool licht op. Laat de "M" knop los en druk hem opnieuw in. Het A symbool begint te knipperen op het display, en het volgende bericht wordt getoond: "dur". Druk opnieuw op de "M" knop. Het display toont: "End". Dit wordt afgewisseld met de weergave van de getallen: 0 00.

Stel de geplande eindtijd bereiding in door op de - of + knoppen te drukken (maximale insteltijd: 10 uur). De programmeur verwerkt de ingestelde tijd na enkele seconden automatisch; anders blijft u op de "M" knop drukken totdat het display terugkeert naar de huidige tijd. De bereiding start onmiddellijk, terwijl het display van de programmeer na een aantal seconden terugkeert naar de weergave van de huidige tijd. De A en (2) symbolen zullen oplichten.

Aan het einde van de geplande bereidingstijd klinkt er een toon en wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zie onderstaande punten: deactiveren van de toon en **WERKING VAN DE OVEN WEER INSCHAKELEN**.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Stel een tijd voor de BEREIDINGSDUUR in volgens de instructies in het gedeelte BEREIDINGSDUUR en voer vervolgens de eindtijd van de bereiding in zoals aangegeven in het vorige punt (maximale instelling eindtijd bereiding: 24 uur). De oven wordt automatisch ingeschakeld op een ingesteld tijdstip, dat het verschil is tussen de geprogrammeerde eindtijd van de bereiding en de bereidingsduur. Terwijl wordt gewacht tot de oven begint met voorverwarmen, verschijnt op het display het symbool A om aan te geven dat er een automatisch programma loopt, en de huidige tijd. Wanneer de oven inschakelt, gaat het symbool (2) branden. Aan het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd klinkt er een toon en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Zie onderstaande punten: deactiveren van de toon en opnieuw inschakelen van de werking van de oven.

Deactiveren van de toon:

Om de toon handmatig te stoppen, drukt u op een willekeurige knop.

WERKING VAN DE OVEN WEER INSCHAKELEN

Aan het einde van een semi-automatisch of automatisch bereidingsproces verschijnt het knipperende A symbool op het scherm, evenals de huidige tijd. In deze omstandigheden is de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen van de oven en het licht uitgeschakeld. Om de werking van de oven weer in te schakelen, drukt u op de M knop en houdt u deze ingedrukt totdat het symbool (2) gaat branden en de letter A verdwijnt.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

OVERIGE PROGRAMMEERFUNCTIES

Het wissen van een bereidingstijd (semi-automatisch of automatisch)

Om een semi-automatisch of automatisch bereidingsproces te annuleren, terwijl het A symbool verlicht is, drukt u tegelijkertijd op de - en + knoppen gedurende minstens 2 seconden of totdat het symbool (2) oplicht en de letter A uitgaat.

Wissen van de timerwaarschuwing

Om het aftellen van de timerwaarschuwing te annuleren, symbool (4) te brandt, drukt u minimaal 2 seconden op de "M" knop, of totdat symbool begint te knipperen. Druk de + en - knoppen tegelijkertijd in.

De status van de functies controleren

De ingestelde tijd of de resterende tijd voor elke functie die door de programmeur wordt aangeboden, kan op het display worden weergegeven door op knop M te drukken om toegang te krijgen tot de programmeermodus. Houd de M knop minimaal 2 seconden ingedrukt, of totdat symbool (4) gaat branden. Het display toont de resterende tijd of een reeks nullen als de timer niet is ingeschakeld. Druk opnieuw op de M knop. Het display toont het woord "dur", dat vervolgens wordt afgewisseld door de resterende tijd of een reeks nullen (timer niet ingeschakeld). Druk opnieuw op de M knop om de geprogrammeerde eindtijd van de bereiding weer te geven, met het woord "End".

De huidige tijd wijzigen en het toonvolume aanpassen

Terwijl de programmeur in de standaardmodus staat, symbool (2) verlicht, drukt u tegelijkertijd op de - en + knoppen gedurende minimaal 2 seconden, of totdat de punt (3) begint te knipperen.

Om de huidige tijd te veranderen: druk op de + of - knop.

Om het volume van de toon te veranderen: druk op de M knop. Het display toont het woord "Ton ..." gevolgd door een cijfer; gebruik nu de - knop om het gewenste volume te selecteren.



OPMERKING

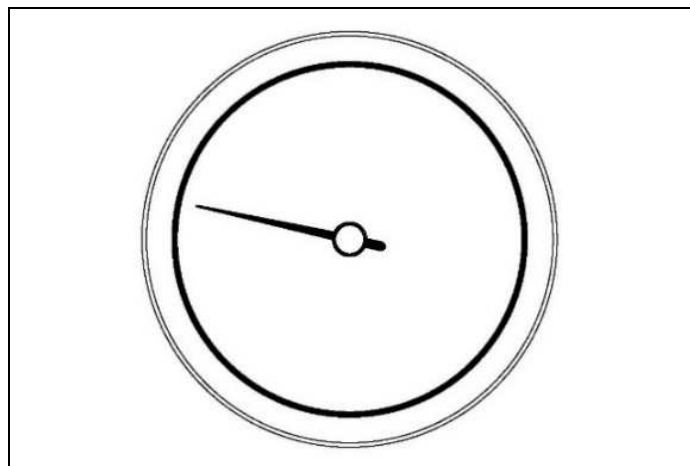
Het cijfer 1 komt overeen met het maximumvolume; er kan worden gekozen uit 3 verschillende volumeniveaus.



WAARSCHUWING

Bij een stroomstoring worden de geprogrammeerde functies, inclusief de klok, gewist. Nadat de stroom is teruggekeerd moet de programmeur opnieuw geprogrammeerd worden.

TEMPERATUURMETER



Afb. 28

Wanneer de naald van de meter zich stabiliseert, heeft de oven de temperatuur bereikt die is ingesteld met de thermostaatknop.

GEBRUIK VAN DE ZELFREINIGENDE OVEN

Bij series met deze functie verschilt de zelfreinigende oven van het standaardtype doordat hij een speciale microporeuze emailaag aan de binnenkant heeft die vetresten tijdens het koken absorbeert en verwijdt. Bij het overkoken van vette vloeistoffen zal het zelfreinigende effect echter ontoereikend zijn. Veeg met een vochtige spons over de vetvlekken, verwarm de oven op de maximale temperatuur, wacht tot de oven is afgekoeld en veeg vervolgens opnieuw af met de vochtige spons.

HET APPARAAT ONDERHOUDEN

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

VOOR FORNUIZEN DIE OP EEN BASIS ZIJN GEÏNSTALLEERD



WAARSCHUWING

Als het apparaat op een basis staat, neem dan de nodige maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet van de ondersteunende basis kan glijden.

VOOR FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE OVEN

Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Vermijd om de verwarmingselementen in de oven aan te raken.



WAARSCHUWING

Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.

VOOR HET VOEDSELVERWARMINGSCOMPARTIMENT



WAARSCHUWING

Interne delen van het voedselverwarmingscompartiment kunnen tijdens gebruik heet worden.

VOOR GLAZEN DEUREN

Gebruik geen schurende reinigingsproducten of scherpe metalen schrapers voor de reiniging van de ruit van de ovendeur: deze kunnen het oppervlak bekrassen en de ruit zou kunnen breken.

Gebruik geen stoomreiniger om uw apparaat te reinigen.



WAARSCHUWING

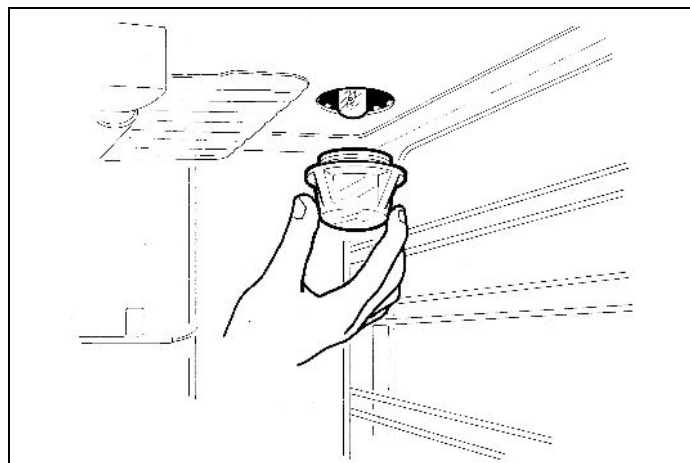
Voor apparaten met elektrische oven en programmeur: De oven is uitgerust met een deursensor die de bovenste verwarmingselementen uitschakelt wanneer de ovendeur wordt geopend.

VERVANGING VAN ONDERDELEN

Koppel het apparaat los van de gas- en stroomtoevoer voordat u onderhoud gaat uitvoeren.

Onderdelen zoals knoppen en branderkoppen kunnen worden vervangen door ze eenvoudig te verwijderen, zonder enig onderdeel van het apparaat te demonteren.

Om de ovenlamp te vervangen, schroeft u eenvoudigweg de beschermkap los die zich in de oven bevindt (Afb. 29).



Afb. 29



WAARSCHUWING

Alvorens de lamp te vervangen, het apparaat loskoppelen van de netvoeding



WAARSCHUWING

Zorg dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderdelen gaat vervangen.



WAARSCHUWING

De bij het apparaat geleverde voedingskabel is hiermee verbonden door middel van een type X-aansluiting, zodat hij zonder hulp van speciaal gereedschap kan worden vervangen door een kabel van hetzelfde type als de geïnstalleerde kabel.

Als de voedingskabel versleten of beschadigd is, volgt u de instructies in Tabel 1 **VOEDINGSKABELTYPEN EN -DIKTES**.

Om de voedingskabel te vervangen, verwijdert u de afdekking van het klemmenblok en vervangt u de kabel. Voor voedingskabel met doorsnede 3 x 2.5 mm² verwijder het achterpaneel van het apparaat, vervang de voedingskabel op het klemmenblok en plaats het achterpaneel weer terug.



WAARSCHUWING

Bij het vervangen van de voedingskabel moet de installateur de aarddraad langer houden dan de andere draden, bovendien moet worden voldaan aan de veiligheids waarschuwingen met betrekking tot de elektrische aansluiting.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

Voordat u reinigingsprocedures uitvoert, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de hoofdgaskraan dichtdraaien.



WAARSCHUWING

Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet alvorens het te reinigen.



WAARSCHUWING

Gebruik voor de reiniging geen stoomreinigers.



WAARSCHUWING

Koppel altijd de stroomvoorziening los voordat er onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd. Neem in geval van storingen contact op met de klantenservice.



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.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

INDUCTIEKOOKPLAAT

Voordat u de kookplaat reinigt, moet hij afkoelen, tot het waarschuwinglampje warmte uit gaat.

Gebruik geen schurende pasta's of poeders of metaalsponsjes. Al het water, voedselresten en reinigingsmiddelen moeten verwijderd worden alvorens de kookplaat weer te gebruiken.

Verwijder licht vuil met een zachte, in water gedompelde doek en een reinigingsmiddel en poets dan met een microvezeldoek.

Gebruik voor hardnekkige vlekken een specifiek product en volg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant.

In geval er zeer suikerhoudende producten worden gemorst (zoal jam), of als plastic of metalen per ongeluk op het oppervlak smelten, schakel de kookplaat dan uit en verwijder het vuil onmiddellijk: let goed op omdat de kookplaat en het vuil zeer heet zullen zijn.

GLAS

Reinig met een zachte, in water gedrenkte doek en een vloeibaar reinigingsmiddel. Droog af met een microvezeldoek.

Hardnekkig vuil verwijderd worden met een reinigingsmiddel in crème. Gebruik geen scherpe voorwerpen omdat ze 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.

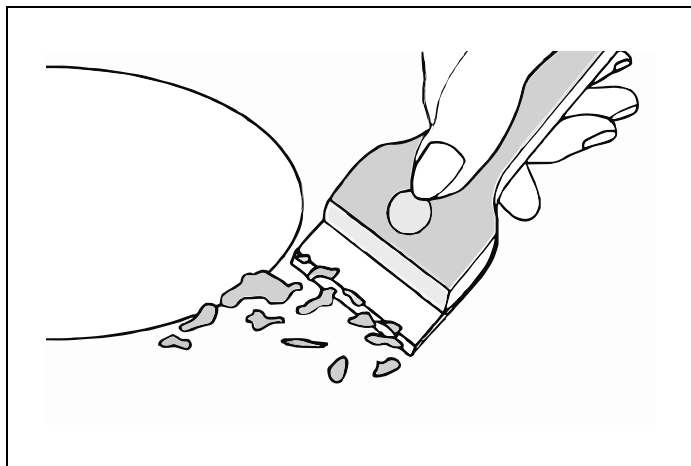


OPGELET

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. 30

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

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

REINIGING VAN GEËMAILLEERDE ONDERDELEN

Om de eigenschappen van de geëmailleerde onderdelen te behouden, deze regelmatig schoonmaken met water en zeep. Gebruik nooit schuurpoeder. Laat geen zure of alkalische stoffen (zoals azijn, citroensap, zout, tomatensaus, enz.) inwerken op de geëmailleerde onderdelen en was deze onderdelen niet af terwijl ze nog heet zijn.

REINIGING VAN ROESTVRIJSTALEN ONDERDELEN

Reinig de componenten met zeepsop en droog ze af met een zachte doek. De glans wordt behouden door de oppervlakken regelmatig in te wrijven met geschikte in de handel verkrijgbare producten. Gebruik nooit schuurpoeder.

REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN HET OVENVENSTER

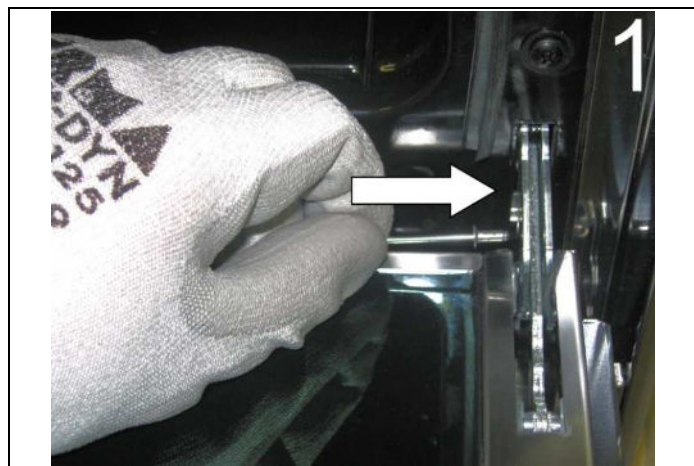
Een kenmerk van de oven is dat het binnenste glas kan worden verwijderd om de binnenkant van de ruiten te kunnen reinigen. Dit moet worden gedaan met een vochtige doek, wanneer de oven koud is. Gebruik geen schuurmiddelen. Om het interne glas te verwijderen, maakt u de scharnieren los door het meegeleverde pennetje in de scharnieren te steken Afb. 31 - Afb. 32) vervolgens verwijdert u het interne glas zoals beschreven in Afb. 33 tot Afb. 38 .

Om de deur weer te monteren, de stappen van Afb. 39 tot Afb. 42 in omgekeerde volgorde uitvoeren.

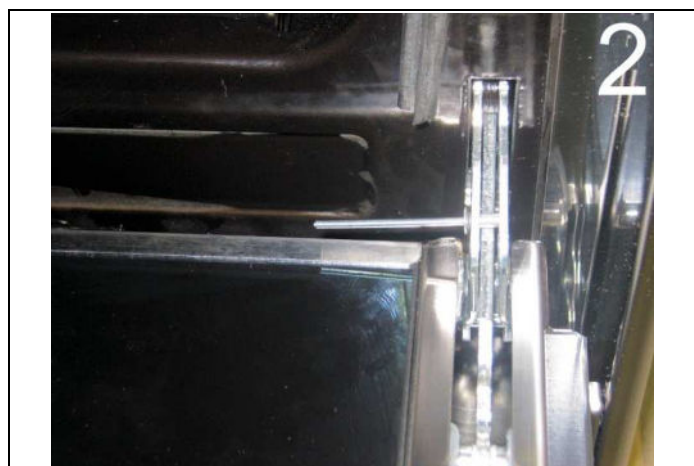
HET APPARAAT SCHOONMAKEN

REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE OVEN

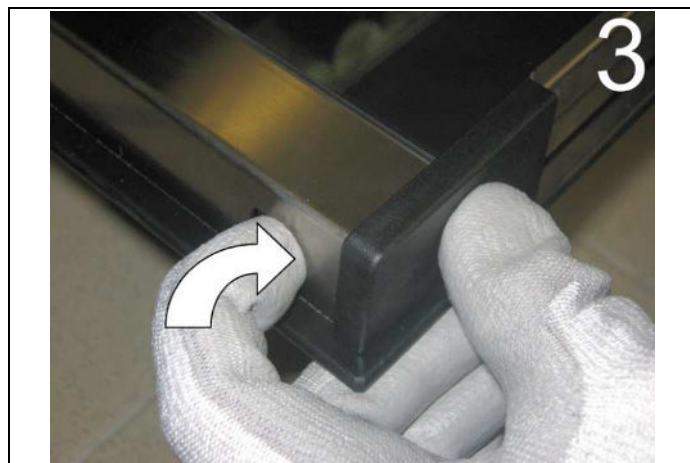
Om een intensieve reinigingsbeurt van de oven te vereenvoudigen, is het handig om de deur te verwijderen, volgens onderstaande instructies. Steek het meegeleverde pennetje in het scharnier (Afb. 31 - Afb. 32). Doe de deur half open en gebruik uw handen om de deur naar u toe te trekken totdat hij loskomt. Om de deur terug te plaatsen, bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uitvoeren. De zijsteunen kunnen ook gemakkelijk worden verwijderd door de ringmoeren te verwijderen waarmee de steunen aan de oven zijn bevestigd.



Afb. 31



Afb. 32



Afb. 33



Afb. 34

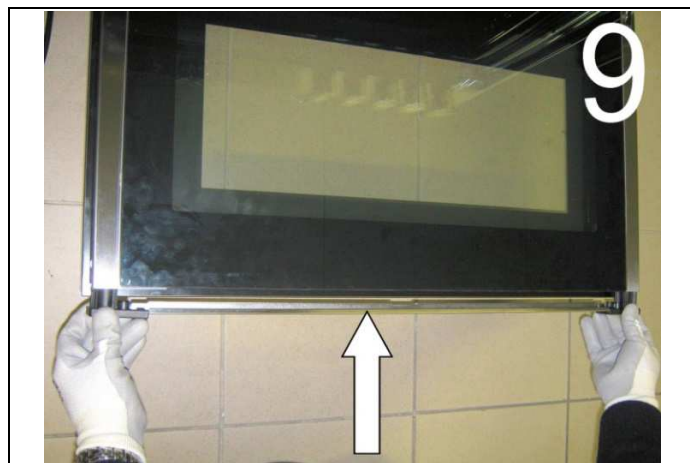


Afb. 35

HET APPARAAT SCHOONMAKEN



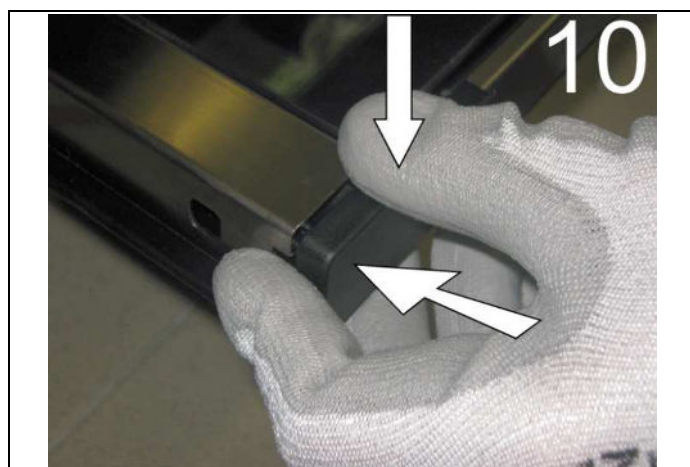
Afb. 36



Afb. 39



Afb. 37



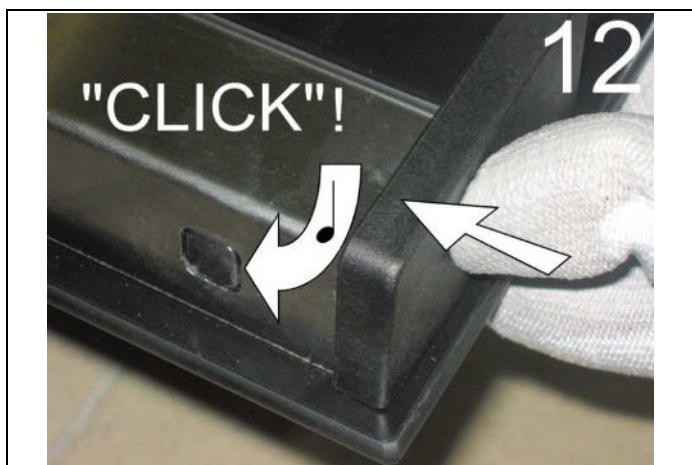
Afb. 40



Afb. 38



Afb. 41



Afb. 42

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

ROESTVRIJ STAAL

Dit is sterk en bestand tegen kleine stoten, roest niet en is corrosiebestendig. Zorg ervoor dat er geen voedsel of kookwater op het oppervlak achterblijft, omdat dit blijvende vlekken kan veroorzaken. Onderhoud is belangrijk om de glans en uniformiteit van het staal in de loop van de tijd te behouden. Gebruik geen harde sponzen of schuursponsjes om roestvrijstalen kookplaten en accessoires schoon te maken. Gebruik specifieke producten die niet krassen. Wees voorzichtig bij het reinigen van gepolijst staal, dit is nog gevoeliger dan geborsteld staal. Gebruik voor het schoonmaken zachte doeken en specifieke, absoluut niet-schurende schoonmaakmiddelen. Crèmes zijn niet geschikt omdat ze microschoormiddelen bevatten die krassen op het staal kunnen veroorzaken.

STAAL VERZORGEN

Staal is een van de materialen met de beste weerstand tegen corrosie en chemicaliën en is een metaal dat de verspreiding van bacteriën tegengaat.

Om de kenmerken ervan in de loop van de tijd onveranderd te houden, moeten echter de volgende voorzorgsmaatregelen worden genomen:

- Maak niet schoon met producten die chloor bevatten, zoals bleekmiddel; dit product elimineert de roestvrije eigenschappen van het staal en veroorzaakt permanente roest. Producten op ammoniakbasis zijn ideaal voor om staal te reinigen.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes; de resten van schuursponsjes gaan roesten en tasten het staal zo aan.
- Laat oppervlakken van ijzer en staal nooit met elkaar in contact komen; zodra de roest die vrijkomt door ijzer roestvrij staal aantast, kan het proces niet meer worden gestopt.
- Veel natuurlijke producten zoals zout, citroensap, melkverwerkingsresten etc. zijn zeer agressief; het is essentieel om de werkoppervlakken na gebruik altijd grondig af te spoelen.
- Kustgebieden met hun zoute atmosfeer zijn slecht voor de duurzaamheid van staal. Onder dergelijke omstandigheden is het belangrijk om vaak te wassen met schoon water.
- Hoge temperaturen tasten de kleur van het staaloppervlak aan.

EMAIL

Dit is een glasachtige coating met uitstekende weerstand tegen hitte en zuren. Het heeft onvermijdelijk een slechte weerstand tegen stoten, maar heeft het grote voordeel dat het in een zeer breed scala aan kleuren verkrijgbaar is. Let daarom op dat u er geen zware voorwerpen op laat vallen en wees voorzichtig bij het schoonmaken. Net als glas kan het worden aangetast door langdurig contact met zuren; verwijder gemorste tomatensaus, citroen en azijn onmiddellijk. Gebruik voor de meest hardnekkige vlekken bicarbonaat of een niet-schurende crèmereiniger. Gebruik nooit antikalkproducten: u zou het email blijvend beschadigen. Ook de binnenkant van de ovenruimte is geëmailleerd. Hier gelden dezelfde voorzorgsmaatregelen als voor kookplaten. Probeer met name te voorkomen dat vuil zich ophoopt: het is moeilijker om lagen vastgekoekt vuil te reinigen en er bestaat een risico op blijvende vlekken op het email.



WAARSCHUWING

Na elke reinigingsprocedure het betrokken onderdeel altijd drogen met een zachte doek. Als u het email niet droogt, kan dit tot oxidatie leiden.



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://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

Er zal u gevraagd worden de informatie van het product, het aankoopbewijs, een foto van het zilverkleurige typeplaatje en een beschrijving van het probleem te verstrekken. Zorg ervoor dat u deze informatie bij de hand heeft.

CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT MOET IK DOEN?

Uw product is gegarandeerd, onder de voorwaarden en bepalingen die zijn vastgelegd in het certificaat dat bij het product is geleverd en in overeenstemming met de bepalingen van de huidige wetgeving, voor een periode van 24 maanden vanaf de datum van levering van het apparaat.

Zoals vereist door de eerder genoemde Wetsbesluiten, moet u het volledig ingevulde garantiecertificaat bewaren, zodat dit indien nodig aan de geautoriseerde servicepartner kan worden getoond, samen met een fiscaal geldig document dat door de dealer is afgegeven op het moment van aankoop (afleverbon, factuur, fiscaal ontvangstbewijs, enz.) waarop de naam van de dealer, de leveringsdatum, de identificatie van het product en de verkoopprijs staan vermeld.

Het spreekt voor zich dat, tenzij het tegendeel wordt bewezen, aangezien wordt aangenomen dat conformiteitsgebreken, die zich binnen zes maanden na levering van het apparaat voordoen, op die datum reeds bestonden - tenzij deze veronderstelling onverenigbaar is met de aard van het apparaat of de aard van het conformiteitsgebrek - de geautoriseerde Bertazzoni S.p.A. After-sales service het noodzakelijke werk zal uitvoeren zonder voorrijkosten en kosten voor arbeid en onderdelen in rekening te brengen. Voor de daaropvolgende achttien maanden van de garantieperiode is het echter de verantwoordelijkheid van de consumenten, die aanspraak willen maken op de onder de garantie verleende prestaties, om te bewijzen dat het conformiteitsgebrek al sinds de levering aanwezig is; als consumenten dit bewijs niet kunnen leveren, zijn de garantievoorwaarden niet van toepassing en dat betekent dat de geautoriseerde Bertazzoni S.p.A. After-sales service de vereiste werkzaamheden zal uitvoeren en alle bijbehorende kosten aan de consument in rekening zal brengen.

AFWIJKINGEN EN STORINGEN: MET WIE NEEM IK CONTACT OP?

De servicepartner staat altijd klaar om u te helpen met alle noodzakelijke uitleg, maar in geval van afwijkingen of storingen van uw product, wordt u dringend verzocht alle controles uit te voeren die in de handleiding worden vermeld voordat u contact opneemt met de geautoriseerde after-sales service.

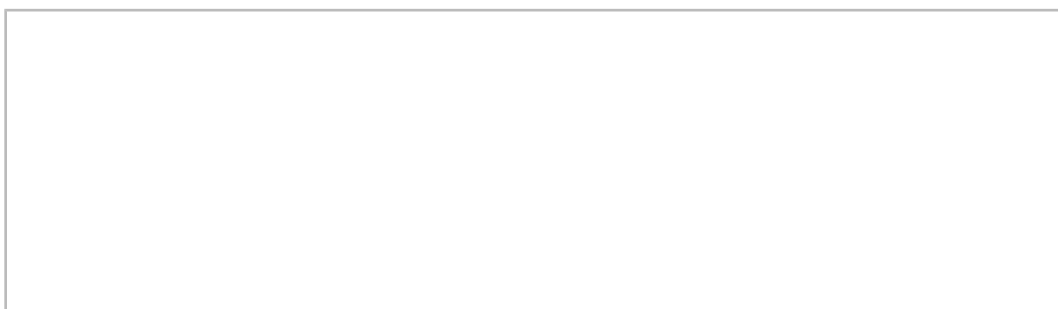
Voor het bestellen van onderdelen of accessoires kunt u bellen met onze service- en onderdelenafdeling.

HET DICHTSTBIJZIJNDE SERVICECENTRUM VINDEN

Als het probleem aanhoudt, kunt u op elk gewenst moment uw plaatselijke geautoriseerde servicepartner vinden door contact op te nemen met uw dealer of distributeur of door naar de site www.bertazzoni.com te gaan.

PRODUCTMODEL: WAAR VIND IK HET?

Wanneer u contact opneemt met de geautoriseerde servicepartner, moet u het model van het product en het serienummer (10 cijfers) vermelden. Deze gegevens zijn te vinden in de handleiding (zilveren sticker) of op de sticker die op het product is aangebracht. Dit helpt onnodige oproepen te voorkomen en vooral de kosten die deze met zich mee brengen te besparen.



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

© 2024 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100939_v.01