



Passione in Cucina



MFBI 902 AN / MFBI 902 ANI
MFBI 902 IX / MFBI 902 IXI
MFBI 902 ZW / MFBI 902 ZWI

NL | GEBRUIKS EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

www.boretti.com

Gebruiksaanwijzing Installatievoorschriften

De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard. De producent behoudt zich het recht voor om te allen tijden wijzigingen aan zijn producten aan te brengen.

Gefeliciteerd, u heeft onlangs één van onze fornuizen gekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis is met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest om u uitermate tevreden te stellen. Opdat u het optimaal kunt gebruiken en er de gewenste resultaten mee bereikt, bevelen wij aan deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. De instructies en suggesties in deze handleiding zullen uiterst hulpvaardig zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van etenswaren. Gebruik voor andere doeleinden dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist gebruik van het toestel.

Verklaring van overeenstemming ce

Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.

Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met

- * De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
- * De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
- * De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
- * De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/ec.

Als het fornuis na jaren niet meer functioneert mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



Belangrijke veiligheidsinstructies en aanbevelingen

Belangrijk

Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving. De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- * Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- * Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de oven deur goed sluit.
- * Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- * Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- * Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. Verwijder deze laag voor u het toestel gebruikt.

Belangrijk

Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en handschoenen te gebruiken voor het monteren of reinigen van dit toestel.

- * Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.

Let op

Dit toestel mag enkel geplaatst worden in een continue geventileerde kamer volgens de desbetreffende bepalingen.

- * Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- * Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.

Waarschuwing

Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen voor u de ovenlamp vervangt.

- * Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- * Raak het toestel niet aan met natte of bedampde handen (of voeten).
- * Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- * Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), wordt aangeraden om het voor u het weg doet op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- * De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- * Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- * Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continue onder toezicht staan.

- * Dit toestel mag alleen gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- * De producent is niet aansprakelijk voor letsel van personen of schade aan eigendom door onjuist of ongepast gebruik van het toestel.

Waarschuwing

Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.

Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel de kookplaat als in de oven).

De deur is heet, gebruik de handgreep.

Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.

- * Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.

Waarschuwing

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een blusdeken.

Waarschuwing

Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.

Eerste gebruik van de oven

Volg deze instructies:

- * Richt de binnenkant van de oven in.
- * Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
- * Koppel het toestel los van elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.

Let op

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden/bodem van de oven.
Plaats niets op de bodem van de oven.

Brandgevaar

Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.

- * Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.

Brandgevaar

Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.

- * Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- * Sta niet op het fornuis of op de geopende oven deur.
- * Ga even achteruit wanneer u de oven deur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen voor u het voedsel eruit haalt.

Veilig omgaan met voedsel

Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.

Waarschuwing

Til het fornuis NIET op aan de handgreep.

Let op

Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.

- * Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- * De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd.
- * Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.

Inductiekookplaten

- * Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op de kookplaat geplaatst worden aangezien zij warm kunnen worden.
- * Gebruik geen metalen keukenvoorwerpen (zoals opscheplepels). Het is aangeraden om plastic of houten voorwerpen te gebruiken.
- * Gebruik pannen met de aanbevolen diameter (zie minimum diameter van pannen) Het is niet aangeraden om pannen kleiner dan de kookzone te gebruiken. De pannen moeten in het midden van de kookzone geplaatst worden.
- * Gebruik geen beschadigde pannen of pannen met een ronde bodem.
- * Gebruik pannen speciaal voor inductiekoken.
- * Houd een minimum afstand van de electromagnetische velden door 5-10 cm van de kookzones te staan. Wanneer mogelijk gebruik de kookzones achteraan.
- * Magnetische voorwerpen (bijv. kredietkaarten, diskettes, geheugenkaarten) en elektronische instrumenten (bijv. computers) mogen niet in de buurt van de inductiekookplaat geplaatst worden.
- * Het gebruik van magnetische blikken is verboden! Gesloten blikken kunnen ontploffen door te hoge druk by het opwarmen. Brandgevaar is ook mogelijk met open blikken, omdat de integrale temperatuursbeveiliging hier niet kan werken.
- * **Belangrijke mededeling:** de inductiekookplaat voldoet aan de Europese normen voor huishoudapparaten.

Energie-etikettering/ecologisch ontwerp

- * Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- * Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).
- * Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen: Norm EN 60350-1 (elektrische ovens).
- * Norm EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).

Gebruik van het apparaat, energiebesparings tips

Oven

- * Controleer dat de deur van de oven goed sluit en dat de afdichting van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- * Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te benutten.
- * We raden u aan om geschikte ovenschotels te gebruiken en de oventemperatuur indien nodig aan te passen tijdens de bereiding.

Kookplaten inductiekookzones en/of -gebieden

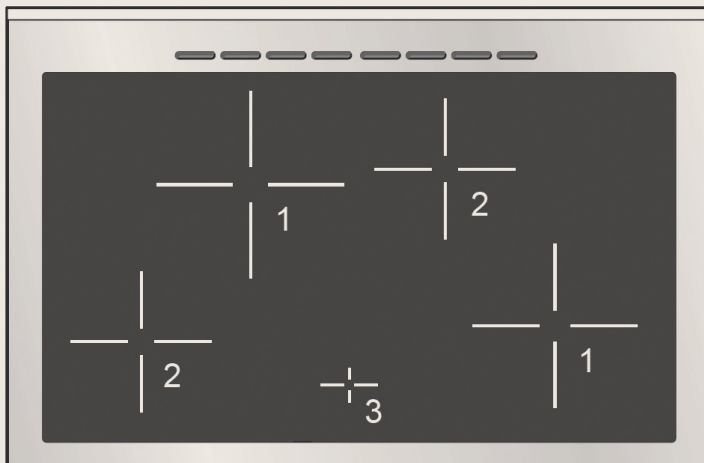
- * Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- * Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand.
- * Gebruik geschikte pannen die gemarkeerd zijn voor inductiekookplaten. Sommige kookgereien dat wordt verkocht heeft een kleiner doeltreffend ferromagnetisch gebied dan de diameter van de pan zelf. Voorkom het gebruik van dit soort kookgerei. Het inductiekookfornuis zal in dit geval niet goed werken of kan zelfs worden beschadigd.
- * Gebruik steeds pannen/koffieketels met een dikke, compleet vlakke bodem. Gebruik geen pannen/koffieketels met een holle of bolle bodem. Deze kunnen ervoor zorgen dat de kookzone oververhit raakt.

Belangrijk

Gebruik geen tussenstukken voor pannen/koffieketels.

1 Kooktafel

Afb. 1.1



Kookzones

1. Inductie kookzone $\varnothing$ 200 mm Normaal vermogen: 2300 W
Maximaal 'BOOST' vermogen: 3000 W
2. Inductie kookzone $\varnothing$ 160 mm Normaal vermogen: 1400 W
3. Kookzonedisplay

Opmerking

Het normale en maximale vermogen kan veranderen afhankelijk van de grootte en materiaal van de pan op de kookplaat.

Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

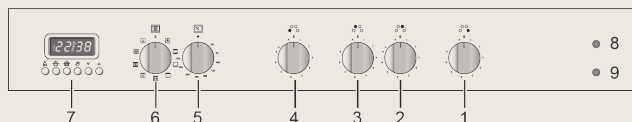
Let op

Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst.

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

2 Bedieningspaneel

Afb. 2.1



Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
2. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
3. Bedieningsknop kookplaat linksachter
4. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
5. Schakelaar van de multifunctionele oven (oven links)
6. Thermostaatknop van de multifunctionele oven (oven links)
7. Thermostaatknop van de traditionele oven (oven rechts)
8. Schakelaar van de traditionele oven (oven rechts)
9. Elektronische klok/programmeur (alleen de grote oven links)

Controlelampje

10. Indicatielampje van de multifunctionele oven (oven links)
11. Controlelampje van de traditionele oven (oven rechts)

Ventilatiemotor voor koeling

Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld.

De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet.

Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld. Deze periode hangt af van de baktemperatuur en duur.

3 Gebruik van de inductiekookplaat

De vitrokeramische kookplaat is uitgerust met inductiekookzones. Deze zones, aangeduid met gedrukte cirkels op het keramisch oppervlak, worden geregeld door aparte bedieningsknoppen op de display. Vooraan in het midden van de kookplaat duidt de display (bestaande uit 4 verlichtte cijfers - één voor elke zone) het volgende aan:



Afb. 3.1

	Kookzone OFF niet ingeschakeld
	Kookzone ON (ingeschakeld maar niet in werking) Indien alle zones in 0 staan, gaat de display vanzelf uit (kookzones OFF) na ongeveer 10 seconden.
	Instellen van vermogen
	Functie "snelkoken"
	Functie "BOOST" - koken op maximale sterkte
	Indicator voor de overblijvende warmte
	Indicator voor het herkennen van de pan
	Kinderbeveiliging

Opmerking

Elk verlicht cijfer verwijst naar de respectievelijke kookzone.

Inductiekookstelsysteem

Zodra u een inductiekookzone aanzet en een kookzone kiest, gaan de elektronische schakelingen inductiestromen produceren die onmiddellijk de bodem van de pan opwarmen en de warmte doorgeven aan het gerecht. Op die manier is er bijna geen energieverlies tussen de kookplaat en het gerecht.

Uw inductiekookplaat werkt alleen indien de juiste pan met juiste kenmerken op een kookzone wordt geplaatst.

Indien de indicator  voor het herkennen van de pan op de display verschijnt is uw pan niet geschikt en zal uw inductiekookplaat niet werken. Indien na 10 minuten geen pan herkend is, zal de kookzone automatisch uitgeschakeld worden en kan alleen ingeschakeld worden nadat de bedieningsknop terug op "O" (OFF) staat.

Indicator voor overblijvende warmte

Wanneer de kookzone nog heet is, zal de respectievelijke indicator  voor overblijvende warmte op de display in werking zijn om u voor het hete oppervlak opmerkzaam te maken. Raak de kookzone van de kookplaat niet aan. Let vooral op kinderen. Wanneer de  op de display verlicht is, is het mogelijk om opnieuw te beginnen te koken. Stel de bedieningsknop op het gewenste vermogen in.

Kookpannen voor inductiekoken

Het inductiekookstelsel werkt ALLEEN indien de juiste pannen voor inductiekoken gebruikt worden. De bodem van de pan moet ferromagnetisch zijn om de inductiestromen, die nodig zijn voor het verwarmingsproces, te genereren. Dit wil zeggen dat een magneet aan de bodem van de pan moet kleven.

Kookpannen bestaande uit de volgende materialen zijn niet geschikt:

- * Glas, hout, porcelain, keramiek, aardewerk;
- * Puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.
- * Om te testen of een pan geschikt is of niet:
- * Test de bodem van de kookpan met een magneet; indien de magneet kleeft, is de pan geschikt.
- * Indien een magneet niet beschikbaar is, vul de pan met een kleine hoeveelheid water en plaats deze op een kookzone. Schakel de kookzone in: indien het symbool  (indicator voor het herkennen van de pan) verschijnt op de kookzonedisplay (in plaats van het kookvermogen), is de pan niet geschikt.

Opmerking importante

De kookzones zullen niet werken indien de diameter van de pan te klein is ( indicator voor het herkennen van de pan zal verschijnen op de kookzonedisplay). Om de kookzones correct te gebruiken, volg de aanwijzingen in de tabel.

Inductiekookzone	Minimum aanbeveelde diameter van kookpan
Vooraan rechts ø 160 mm	110 mm
Achteraan rechts ø 200 mm	145 mm
Achteraan links ø 160 mm	110 mm
Vooraan links ø 200 mm	145 mm

Let op

De pan moet altijd in het midden van de kookzone geplaatst worden. Het is mogelijk om te grote pannen te gebruiken maar de bodem van de pan mag de andere kookzones niet raken.

Gebruik altijd pannen met een dikke, totaal vlakke bodem.

Gebruik geen pan met holle of bolle bodem; deze kunnen de kookzone doen overhitten.

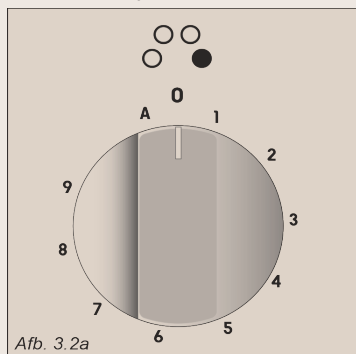
Opmerking

Sommige types van pannen kunnen een geluid maken wanneer ze in gebruik zijn op een inductiekookzone. Dit geluid betekent niet dat er een probleem is met uw apparaat en heeft geen invloed op het koken.

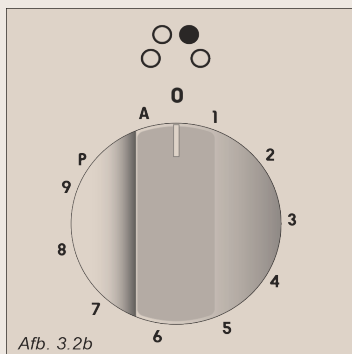
Bedieningsknoppen

Elke kookzone kan worden ingesteld met een individuele bedieningsknop die op het controlepaneel staat. Het koken wordt geregeld door een elektronisch systeem.

Indien een kookzone niet uitgeschakeld is (OFF), zal het elektronisch systeem deze automatisch uitschakelen na een vooropgestelde tijd die afhankelijk is van het kookvermogen.



Afb. 3.2a



Afb. 3.2b

Tijdslimiet van de kookzones

Elke kookzone wordt automatisch uitgeschakeld (OFF) na een maximaal vooropgestelde tijd indien het product niet in werking is. De maximaal vooropgestelde tijd is afhankelijk van het kookvermogen, zoals aangeduid in dit schema. Bij elk gebruik van de knoppen van de kookplaat zal de maximaal vooropgestelde tijd naar de beginwaarde gezet worden.

Kookvermogen van de kookzones	Tijdslimiet
1	360 minuten
2	360 minuten
3	300 minuten
4	300 minuten
5	240 minuten
6	90 minuten
7	90 minuten
8	90 minuten
9	90 minuten

1 - 9 kookvermogen

Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee tot aan het gewenste kookvermogen tussen 1 (minimum) en 9 (maximum).

Het kookvermogen kan op ieder gewenst moment veranderd worden door de bedieningsknop met de wijzers van de klok of tegen de wijzers van de klok naar een ander kookvermogen te draaien.

De kookzonedisplay zal het geselecteerde kookvermogen tonen.

Voorbeelden van kookvermogens		
0		Kookzone niet in werking
1 tot 2	Smelten, opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Gerechten op voorhand bereid
2 tot 3	Suddereren, ontdooien	Rijst, pudding, suikersiroop Gedroogde groenten, vis, bevroren producten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gestoomde aardappelen, soepen, pasta, verse groenten
6 tot 7	Medium koken, Suddereren	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, gerechten in beslag, wafeltjes
9	Frituren, roosteren Water koken	Biefstuk, omeletten, gefrituurde gerechten Water

Functie 'snelkoken'

Draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in tot aan "A" en laat de bedieningsknop los (na de "beep"); het respectievelijke symbool  zal verschijnen. Draai de bedieningsknop binnen 5 seconden tot aan het gewenste kookvermogen (tussen 1 en 9); als het kookvermogen geselecteerd is, zullen  en het geselecteerde kookvermogen afwisselend knipperen op de kookzonedisplay. Deze functie laat de kookzone toe om op maximum vermogen (100%) te werken gedurende een bepaalde tijd die afhangt van het kookvermogen. Deze functie is beschikbaar op alle kookzones.

Gedurende het snelkoken is het mogelijk om op ieder gewenst moment het geselecteerde kookvermogen hoger in te stellen, maar het is niet mogelijk om het te verlagen; door de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in te draaien naar een lager kookvermogen zal de functie uitgeschakeld worden. Deze functie zal ook uitgeschakeld worden indien de bedieningsknop op "0" (OFF) ingesteld wordt of indien de 'BOOST' functie gekozen wordt.

Opmerking

Indien de pan van de kookzone wordt verwijderd voordat het kookprogramma is beëindigd, kan de functie 'snelkoken' vervuldigd worden met de overgebleven tijd indien de pan terug op de kookzone wordt gezet binnen 10 minuten.

Functie 'boost' - koken op maximale sterkte

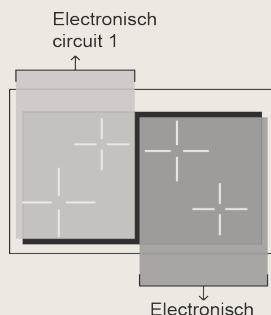
Draai de bedieningsknop met de wijzers van de klok mee om het maximale kookvermogen (9) in te stellen. Draai dan de bedieningsknop met de wijzers van de klok tot "P" en laat de bedieningsknop los (na de "beep"). De bedieningsknop stelt zich automatisch in op het maximale kookvermogen (9) en het respectievelijke symbool  verschijnt op de kookzonedisplay. Het BOOST programma is nu in werking. Deze functie laat de kookzone toe om op maximale sterkte (hoger dan normal vermogen) te werken voor een maximum van 5 minuten. Dit kan worden gebruikt om bijvoorbeeld een grote hoeveelheid water snel op te warmen. Deze functie is beschikbaar op: kookzones achteraan rechts en vooraan links. Om deze functie uit te schakelen, draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in naar een lager kookvermogen of naar "0" (OFF). BOOST wordt ook uitgeschakeld door de bedieningsknop opnieuw naar "P" te draaien; in dit geval zal de kookzone werken op kookvermogen 9. Opmerking: indien een kookzone nog warm is, is het niet mogelijk om de BOOST functie te gebruiken. Indien u dit probeert aan te zetten, zal  knipperen. De kookzone wordt automatisch op het maximum kookvermogen 9 ingesteld. Het BOOST programma werkt slechts voor een maximum van 5 minuten. Het programma kan terug opnieuw gebruikt worden na het wachten van 5 minuten.

Belangrijk

Het BOOST programma is niet geschikt voor het koken van gerechten zonder water. Gebruik dit programma niet voor het opwarmen van olie (bijv. frituurvet).

Maximum beschikbaar vermogen voor de kookzones

De rechter- en linkerkookzone werken met twee afzonderlijk elektronische circuits en het maximum vermogen per circuit is 3700 W. Indien een kookzone meer dan 3700 W nodig heeft, dan heeft het laatste kookvermogen voorrang en zal het kookvermogen van de andere kookzone automatisch verminderd worden naar het overgebleven beschikbaar vermogen. Als dit zich voordoet, zal het symbool op de kookzone knipperen voor ongeveer 3 seconden voordat het automatisch het nieuwe kookvermogen toont.



Dit betekent bijvoorbeeld dat:

- * Indien de BOOST functie voor een tweede kookzone wordt ingesteld, zal de andere kookzone automatisch naar een lager beschikbaar vermogen ingesteld worden.
- * Wanneer de BOOST functie voor de eerste kookzone wordt ingesteld en een ander kookvermogen voor de tweede kookzone, maar het totale kookvermogen is meer dan 3700 W, dan zal de BOOST functie gestopt worden en het kookvermogen automatisch naar een lager beschikbaar vermogen ingesteld worden.

Hittebeveiliging

De inductiekookplaat is uitgerust met veiligheidsmaatregelen die het elektronisch systeem beveiligen en die elke kookzone van oververhitting beveiligen.

In geval van oververhitting zal één van de volgende functies automatisch gestart worden door het elektronisch systeem:

- * BOOST functie wordt gestopt en kookvermogen gereduceerd;
- * Eén of meer kookzones worden uitgeschakeld OFF;
- * De koelventilator van de inductiekookplaat wordt gestart.

Kinderbeveiliging

Indien de inductiekookplaat niet in gebruik is, stel de kinderbeveiliging in om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de kookzones inschakelen.

Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn (OFF) draai dan de bedieningsknoppen van de kookzones tegelijkertijd naar links ("A" en hou beide bedieningsknoppen ingedrukt totdat  verschijnt op de kookzonedisplay; laat dan de bedieningsknoppen los. Om de kinderbeveiliging uit te zetten, volg dezelfde procedure totdat  verschijnt op de kookzonedisplay; laat dan de bedieningsknoppen los.

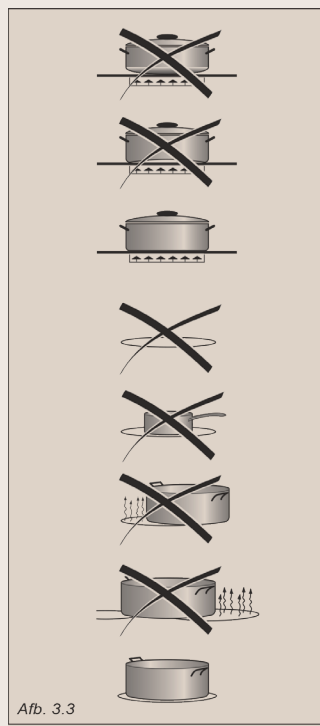
Foutmeldingen op de kookzonedisplay

Foutmelding	Voorbeeld	Wat te doen
Erxx of Ex (niet E2 of EH) of display werkt niet		- Schakel het fornuis en de elektrische stroom uit. - Wacht 1 minuut en schakel het fornuis en de kookzones aan. - Wacht 1 minuut en indien de foutmelding niet meer verschijnt, kunnen de kookzones opnieuw gebruikt worden. - Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3. - Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet (alleen de oven) en contacteer de servicedienst.
E2 of EH		E en 2 knipperen afwisselend voor een of meerdere kookzones. Dit betekent dat een of meerdere kookzones overhit zijn. - Schakel het fornuis uit en laat het afkoelen. - Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet (alleen de oven) en contacteer de servicedienst.
E6 of display werkt niet		Het fornuis is foutief aangesloten. Het apparaat moet aan de juiste electriciteit aangesloten worden door een erkend technicus.
Symbool zoals op de tekening		Dit duidt een onjuiste uitvoering van een of meerdere bedieningsknoppen van de kookzones aan. - Draai de bedieningsknop van de kookzone naar 0 (OFF), schakel het fornuis en de elektrische stroom uit. - Wacht 1 minuut, schakel het fornuis en de kookzones aan. - Wacht 1 minuut en indien de foutmelding niet meer verschijnt, kunnen de kookzones opnieuw gebruikt worden. - Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3. - Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet (alleen de oven) en contacteer de servicedienst.

Raad voor het veilig gebruik van de kookplaat

- * Controleer welke knop de gekozen kookzone bedient voordat u aan de knoppen draait. Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aan zet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- * Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- * Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.

- * Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz. zorgvuldig met afwasmiddel.
- * Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.
- * Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- * Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.
- * Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn. Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.

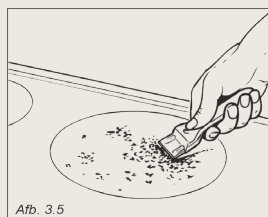


Reiniging

- * Voordat u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is.
- * Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.
- * Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet.
- * Verwijder stof met een vochtige doek.
- * U kunt gebruik maken van niet schurende of niet schadelijke reinigingsmiddelen.
- * Het is aanbevolen om alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete producten.
- * Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gesmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden.
- * Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookplaat onherroepelijk beschadigen.
- * Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

Let op

Bij het schoonmaken van de keramische kookplaat met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de fornuisrand ter hoogte van de hoeken van het keramisch oppervlak niet beschadigd wordt.



Bekras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen en gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

4 Elektrische multifunctionele oven (links)

Let op

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houd jonge kinderen op afstand.

Zoals de naam al zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

- * Onderweerstand
- * Bovenweerstand
- * Grillweerstand
- * Ringvormige weerstand

Opmerking

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen  en  om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen. Maak de oven en accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Waarschuwing

De deur is heet. Gebruik het handvat. Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven aan te raken.

Het opwarmen en koken met de Multifunctie oven gebeurt als volgt:

A) Door natuurlijke convectie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

B) Door gedwongen convector

Een ventilator zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyclus te hernemen omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaar gekookt worden. Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

C) Door semi-gedwongen convector

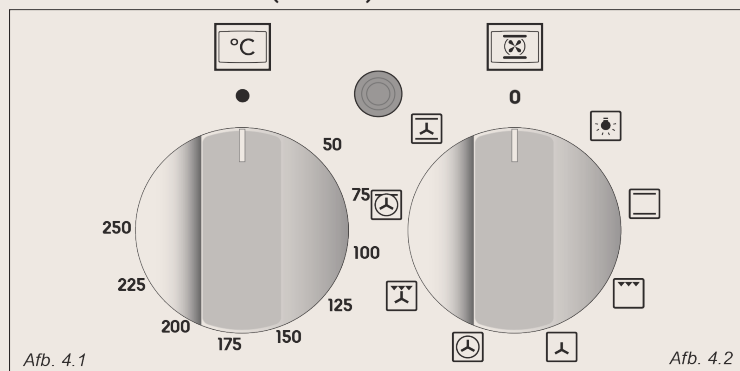
De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de ventilator in de oven verdeeld.

D) Door straling

De warmte wordt door de infraroodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

E) Door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de ventilator in de oven verdeeld.

F) Ventilatie**Bakstandenschakelaar (afb. 4.1)**

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

Thermostaat (afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen. De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de

thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het bedieningspaneel.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op. De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werkung van de onder- en bovenweerstand. De warmte wordt door natuurlijke convector verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50°C tot 250°C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden gebruik:

Voor gerechten die volledig gaar gekookt moeten worden.

Vb: vlees, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werkung van de elektrische weerstand met infraroodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen 50°C en 225°C voor maximaal 15 minuten en vervolgens op 175°C. De grill niet langer dan 30 minuten gebruiken.

Let op

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houd jonge kinderen op afstand. Voor correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Koken met de grill" op pagina 27.

Aangeraden gebruik:

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator. Te gebruiken met de thermostaatknop op stand “●” daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft. Het ontdooien gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden gebruik:

Om snel de ingevroren gerechten te ontdooien. Ongeveer één uur per kilo. De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontdooien voedingsmiddelen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de ventilator. De warmte wordt door gedwongen convectorie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250°C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden gebruik:

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn. Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbeef, gehele vissen, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infrarood grillweerstand en de ventilator. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de hele oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50°C en 225°C (voor maximaal 30 minuten). De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Attentie

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen uit de buurt van de oven.

Voor correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Roosteren en gratineren" op pagina 32.

Aangeraden gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruid moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiestuk, entrecôte, hamburger, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEN

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de ventilator. De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand. De temperatuur dient geregeld te worden van 50°C tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden gebruik:

Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING)

De onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator zijn ingeschakeld. De warmte die door de boven- en onderweerstand wordt geproduceerd wordt door gedwongen convectie verspreid. Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder geschikt voor het zacht garen van kleine hoeveelheden voedsel op een enkele bakplaat. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen en de ovendeur dient tijdens gebruik gesloten te blijven.

De bereidingstijden zijn mogelijk langer dan bij standaardfuncties.

Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.

Aangeraden gebruik:

Voor grote hoeveelheden en grotere volumes voedsel die gelijkmatig moeten worden gebakken of gebraden; bijvoorbeeld rollades, kalkoenbouten, gebrad, gebak, enz.

NB Plaats voedsel, schalen of aluminiumfolie NIET direct op de bodem van de oven, omdat de laklaag van de oven beschadigd kan raken.

Kookmethodes

Steriliseren

Het steriliseren van levensmiddelen in schalen gebeurt als volgt (volle schalen, hermetisch gesloten):

- A) De schakelaar op stand  plaatsen;
- B) De thermostaatknop op stand 185°C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- C) De druiplaat met warm water vullen;
- D) De schalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135°C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtballen in de schalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

Geventileerd grillen

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150°C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd is.

Braden

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het om de volgende punten in acht te nemen:

- * De oventemperatuur instellen tussen 180°C en 200°C.
- * De hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

Simultaan koken

De standen  en  de multifunctionele oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tegelijkertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.

Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxideerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- * De kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25°C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- * De gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie- en tijds besparing.

Roosteren en gratineren

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar de lucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 225°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven verder laten verwarmen tot het roosteren klaar is. Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie graven effect te verkrijgen.

Attentie

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen uit de buurt van de oven.

Koken met de grill

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn. Het gerecht moet op het ovenrooster zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven. Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 minuten gebruiken.

Koken met de oven

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur. Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken. De oven 5 minuten voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten. Ter informatie geven we in de volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C. Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

Gerechten temperatuur

Savoiegebakjes	150°C
Chocoladecake	150°C
Rijst in de oven	150°C
Konijnenpastei	175°C
Kaassoufflé	175°C
Rundsvlees met uitjes	175°C
Macaronikrans	175°C
Vier-vierde gebak	175°C
Karamelvla	175°C
Gevulde tomaten	200°C
Pizza	200°C
Zeebrasem met uitjes	200°C
Forel met amandelen	200°C
Wijting in de oven	200°C
Eend	200°C
Aardappelen in de oven	200°C
Appeltaart	200°C
Soezendeeg	200°C
Geroosterde paprika's	200°C
Kalfskotelet	200°C
Varkenskotelet	200°C
Lamskotelet	225°C
Kalfsgebraad	225°C
Gebrade kip	225°C
Appelen in de oven	225°C
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°C
Omelet	225°C
Rundsgebraad	225°C
Lamsbout	225°C
Lamsschouder	225°C
Gegratineerde macaroni	225°C

5 Elektrische multifunctionele oven (rechts)

Let op

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houd jonge kinderen op afstand.

Algemene kenmerken

Het fornuis wordt in propere staat geleverd. Nochtans is het aangeraden, voor het eerste gebruik, de oven te laten warmen op maximum temperatuur (250°C) om de eventuele vetsporen op de weerstanden te verwijderen.

De elektrische oven is uitgerust met 3 weerstanden:

- * Bovenweerstand
- * Onderweerstand
- * Grillweerstand

Opmerking

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven aan te zetten. Stel de hoogste stand in en zet de thermostaatknop op 250°C. Laat de oven gedurende een uur in de functie  aanstaan en daarna nog 15 minuten in functie . Hierdoor worden eventuele vetresten van de verwarmingselementen verwijderd.

Waarschuwing

De deur is heet. Gebruik het handvat. Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Let op om niet de warme elementen binnen de oven aan te raken.

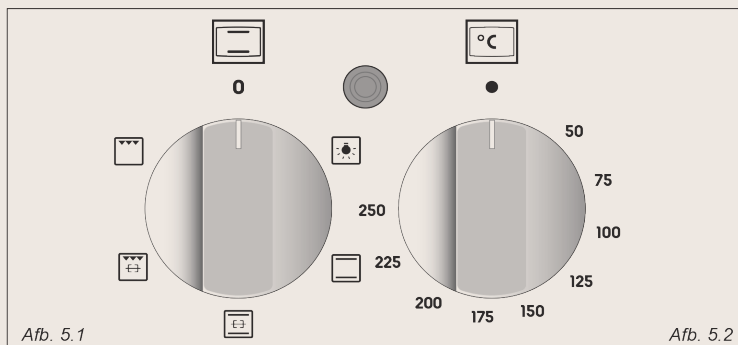
Het opwarmen en koken met de Multifunctie oven gebeurt als volgt:

A) Door natuurlijke convectie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

B) Door straling

De warmte wordt door de infraroodstralen van de grillweerstand uitgestraald. Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.



Bakstandenschakelaar (afb. 5.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

Thermostaat (afb. 5.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen. De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het bedieningspaneel.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op. De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand. De warmte wordt door natuurlijke convection verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 250°C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden gebruik:

Voor gerechten die volledig gaar gekookt moeten worden.

Vb: vlees, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werkning van de elektrische weerstand met infraroodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen 50° en 225°C voor maximaal 15 minuten en vervolgens op 175°C. In de stand treedt de draaispitsmotor in werking.

Voor correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Roosteren en gratineren" op pagina 27.

Aangeraden gebruik:

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.

Koken met de grill

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven. Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie

De grill niet langer dan 30 minuten gebruiken. Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn. De grill niet langer dan 30 minuten gebruiken. Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houd jonge kinderen op afstand.

Koken met de oven

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur. Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken. De oven 5 minuten voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in de volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C. Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

Gerechten temperatuur

Savoiegebakjes	150°C
Chocoladecake	150°C
Rijst in de oven	150°C
Konijnenpastei	175°C
Kaassoufflé	175°C
Rundsvlees met uitjes	175°C
Macaronikrans	175°C
Vier-vierde gebak	175°C
Karamelvla	175°C
Gevulde tomaten	200°C
Pizza	200°C
Zeebrasem met uitjes	200°C
Forel met amandelen	200°C
Wijting in de oven	200°C
Eend	200°C
Aardappelen in de oven	200°C
Appeltaart	200°C
Soezendeeg	200°C
Geroosterde paprika's	200°C
Kalfskotelet	200°C
Varkenskotelet	200°C
Lamskotelet	225°C
Kalfsgebraad	225°C
Gebrade kip	225°C
Appelen in de oven	225°C
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°C
Omelet	225°C
Rundsgebraad	225°C
Lamsbout	225°C
Lamsschouder	225°C
Gegratineerde macaroni	225°C

Braadspit (afb. 5.3)

De fornuizen uitgerust met een braadspit. Dit dient om de gerechten aan het spit te braden door middel van het gebruik van de grillbrander.

Dit onderdeel bestaat uit:

- * 1 elektrische motor, in de achterwand van de oven geplaatst
- * 1 spit uit roestvrij handvat en twee regelbare vorken
- * 1 steun voor het spit dat men op de middenrichel van de oven plaatst

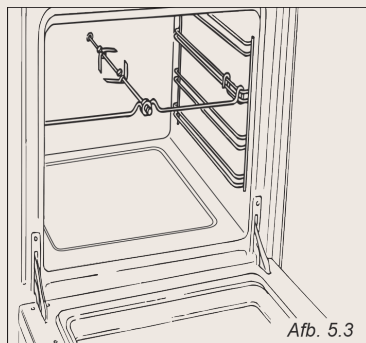
Gebruik van het braadspit (afb. 5.3)

De braadslee op de onderste richel van de oven plaatsen en de steun op de middenrichel.

- * Het spit in het braadstuk rijgen en het met de vorken vastleggen.
- * Het spit in het gat van de motor plaatsen en op de steun leggen.

Het handvat naar links draaien en het wegnemen.

De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.



6 Elektronische digitale programmering

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

- * 24-uurs klok met lichtgevend display
- * Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- * Programma voor automatisch bakken in de oven.
- * Programma voor halfautomatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen



Kookwekker



Baktijd



Einde baktijd



Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.



Vooruit zetten van de cijfers van alle functies.



Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

Beschrijving van de oplichtende tekens

AUTO - Knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).

AUTO - Brandt, maar knippert niet - Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.



Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.



Kookwekker in werking.



AUTO - knipperend en met geluidssignaal - Verkeerde programmering (de baktijdstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking

Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie. Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen of iedere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op 0 gezet.



Afb. 6.1



Afb. 6.2

Digitale klok (afb. 6.1)

De programmeereenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven.

Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeereenheid. Om de tijd in te stellen dient u het knopje  en vervolgens het knopje  of  ingedrukt te houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 6.2). Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopjes  , tegelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes  of .

Opmerking

Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op 0 gezet.

Handmatige bediening van de oven zonder programmering

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift AUTO worden uitgezet door op de knop  te drukken (het opschrift AUTO zal uitgaan, terwijl het symbool  gaat branden).

Attentie

Als het opschrift AUTO niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop  voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.

Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.



Elektronische kookwekker

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit één geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.

Om de tijd in te stellen moet u op het knopje  drukken en vervolgens op het knopje  of  totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 6.4). Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool  branden. Het terugtellen begint onmiddellijk. Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer u het knopje  indrukt. Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool  uit en hoort u een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Instelling van de toon van het geluidssignaal

Door op de  knop te drukken hoort u na elkaar drie verschillende klanken. Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.



Afb. 6.5



Afb. 6.6

Automatisch bakken (afb. 6.5 - 6.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet u:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen

Hiervoor gaat u als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of  (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan). Het opschrift AUTO en het symbool  gaan branden.
2. Druk op de knop , de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok, verschijnt op het display. Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop  te drukken. Na deze instelling zal het  symbool doven. Indien na deze instelling het opschrift AUTO op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren. Dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. In dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.
3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken).

De oven is nu geprogrammeerd en alles zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit gaan. Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd. Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop  te drukken. Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Het symbool  gaat uit, het opschrift AUTO knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de "handmatige" bediening door op de knop  te drukken.

Let op

Als de stroom uitvalt springt de klok op 0 en worden alle ingestelde programma's gewist. Stroomuitval wordt gesignaleerd door de knipperende cijfers op het display.



Halfautomatisch bakken

Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd.

Er zijn twee manieren om halfautomatisch te bakken:

1^{ste} manier: Programmering van de baktijd (afb. 6.7)

- * Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift AUTO en het symbool  gaan branden.

2^{de} manier: Programmering van einde baktijd (afb. 6.8)

- * Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift AUTO en het symbool  gaan branden. Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken). De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld. Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is. Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop  te drukken. Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het  symbool, Het opschrift AUTO knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop  te drukken.

BELANGRIJK - oven werkt niet

Als de oven niet werkt, is het mogelijk dat deze per ongeluk op "AUTOMATIC" staat, of dat het apparaat tijdelijk geen stroom heeft gehad. Indien de timer "AUTO" aangeeft, of de tijd aan het knipperen is, kan de oven mogelijk niet worden aangezet of reageert deze vertraagd.



Voordat u vraagt om assistentie van een monteur verzoeken wij u om de instellingen van de timer, te vinden in deze gebruiksaanwijzing, grondig door te lezen. Zorg dat de timer op "MANUAL" staat. Deze stand is te herkennen aan het  symbool dat in de timer verschijnt, te zien in de afbeelding hieronder.

**N.B.**

Het resetten van de timer valt niet onder de garantie; een servicebeurt van onze monteur zal kosten met zich mee brengen.

7 Schoonmaak en onderhoud

Algemene raadgevingen

Belangrijk

Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.

- * Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn) achter op het fornuis.
- * Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.

Belangrijk

Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.

Let op

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich aan zou kunnen verwonden.

Glaskeramische kookplaat

"Reiniging" op pagina 25.

Emaille

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz.) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

Onderdelen van roestvrij staal, aluminium en oppervlakken met een print

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

Belangrijk

Deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

Let op

Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

Belangrijk

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten. Let op; Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is. Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken. Gebruik geen harde schurende poetsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

Ovenruimte

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon. Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de ovenruimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent. Wanneer de oven nog 'lauw' is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is. De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.

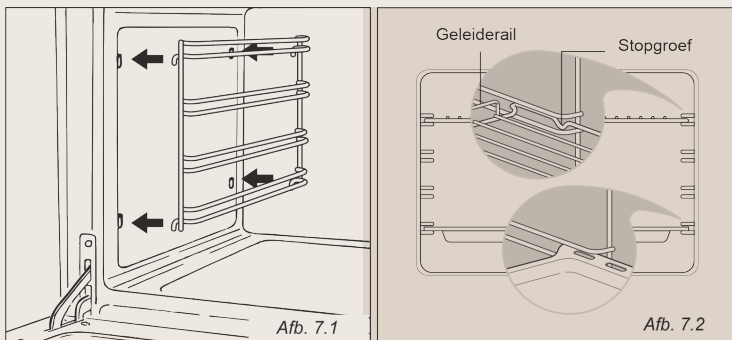
Let op

De vervaardiger van dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of 'harde' schoonmaakmiddelen.

Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

Monteren en demonteren van de zijplaten

- * Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (afb. 7.1).
- * De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- * Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Dragers telescopische verschuifbare geleiders (afb. 7.3)

De dragers van ons telescopisch systeem met verschuifbare geleiders maken het veiliger en eenvoudiger om de roosters in en uit de oven te halen. De drager blokkeert indien deze niet verder kan worden uitgetrokken. **Belangrijk! Volg bij het plaatsen van de dragers de volgende stappen:**

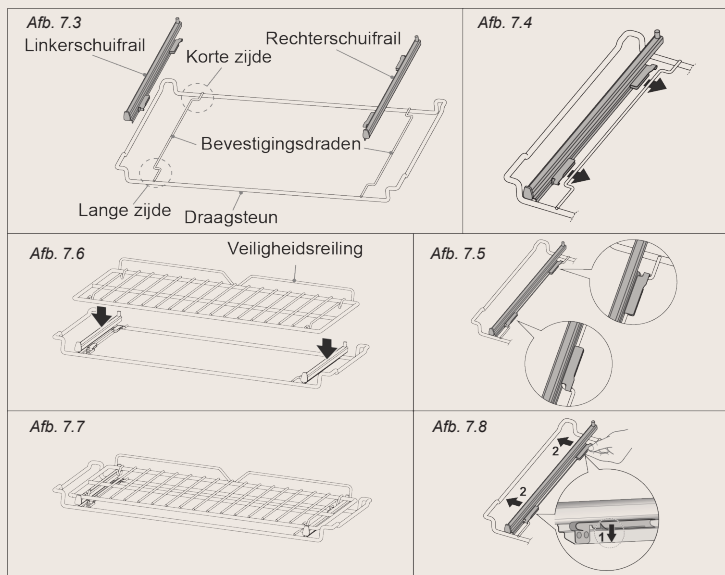
- * Zorg dat de linker- en rechterschuifrail bevestigd worden aan de bevestigingsdraden (afb. 7.4).
- * Bevestig de linker- en rechterschuifrail aan de bevestigingsdraden (afb. 7.5). U hoort een klik op het moment dat de rail correct aan het draad is bevestigd.
- * Plaats het ovenrooster op de geleiders (afb. 7.6 en 7.8).
- * U kunt het rooster nu, via de sleuven in de wanden van de oven, in en uit de oven schuiven. Let er hierbij op dat:
 - * Het ovenrooster uit de oven kan worden geschoven;
 - * De bovenste sleuf niet gebruikt wordt;
 - * De korte zijde van de steun zich aan de achterzijde van de oven bevindt;
 - * De veiligheidsreling zich aan de achterzijde van de oven bevindt.

Stappen om de linker- en rechterschuifrail los te koppelen van de bevestigingsdraden:

- * Zoek de veiligheidssloten. Dit zijn de uitsteeksels die zich om de draad hebben gevoegd (pijl 1 in afb. 7.8).
- * Trek het veiligheidsslot weg van de draad om de schuifrail los te koppelen (pijl 2 in afb. 7.8).

Het schoonmaken van de schuifraildragers:

- * Reinig de dragers met een vochtige doek en enkel met mild reinigingsmiddel.
- * Was de dragers niet in de vaatwasser, dompel ze niet onder in zeepwater en gebruik geen ovenreiniger.



Vervangen van het ovenlampje

Let op

Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

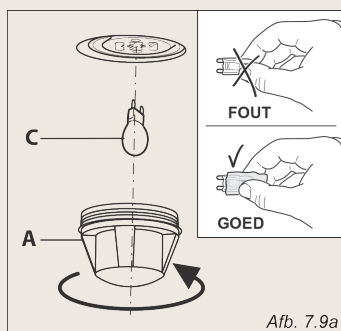
- * Laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- * Trek de stekker uit het stopcontact.
- * Verwijder het verlichtingskapje "A" (afb. 7.9).
- * Vervang de halogeenlamp "B" door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, 50/60Hz, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).
- * Herplaats het verlichtingskapje "A".

Belangrijk

Vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

Opmerking

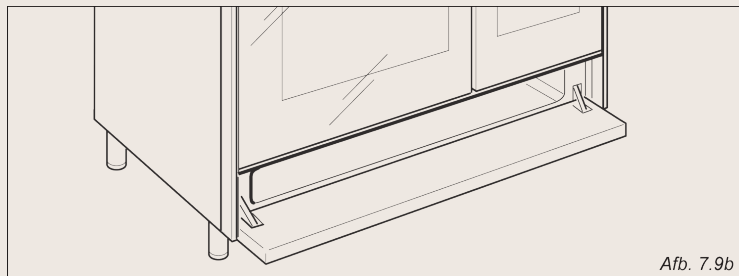
De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.



Opbergvak

Het opbergvak is toegankelijk via het opklapbare paneel (afb. 7.9b).

Zet geen ontvlambare materialen in het accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



Verwijderen van de ovendeur

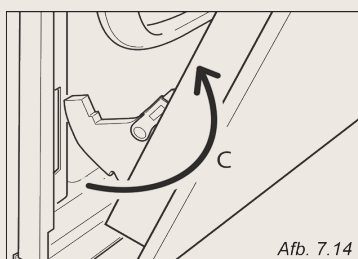
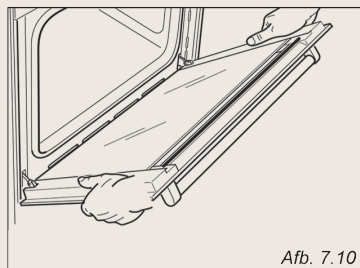
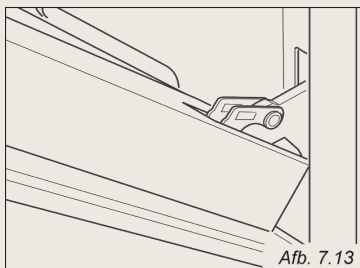
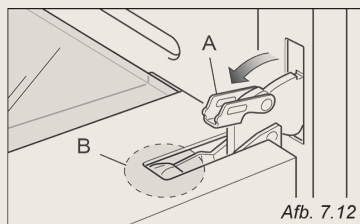
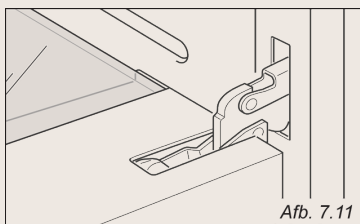
U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

- * Open de deur volledig (afb. 7.11).
- * Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (afb. 7.12).
- * Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 7.10.
- * Sluit de deur zachtjes (afb. 7.13) totdat de hefbomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 7.12).
- * Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (afb. 7.14).
- * Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.

Belangrijk

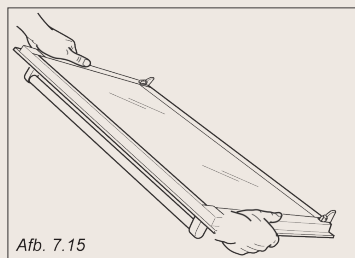
Houd steeds een veilige afstand van de scharnieren van de ovendeur, vooral uw handen.

Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op verwondingen.

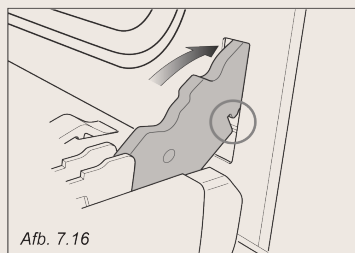


Hermonteren van de ovendeur

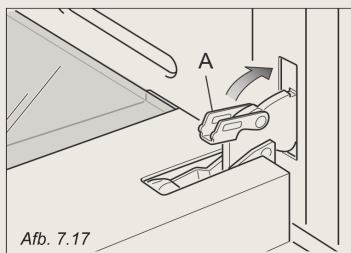
1. Houd de deur stevig vast (afb. 7.15).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in afb. 7.16.
3. Open de ovendeur volledig.
4. Sluit de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in afb 7.17.
5. Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Afb. 7.15



Afb. 7.16



Afb. 7.17

Verwijderen en vervanging van de ruiten in de binnendeuren voor reiniging

Indien u wenst de binnenruit(en) van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen. Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en met als gevolg uw garantie beëindigen.

Belangrijk

- * Let op, de ovendeur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de ovendeur te verwijderen.
- * Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
- * Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
- * Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
- * Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
- * Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
- * Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.

Let op

Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.

Ovendeuren - het reinigen van de ruiten

De ovendeur heeft twee ruiten. Om deze te reinigen verwijder de binnenste ruit.

Verwijder de binnenste ruit

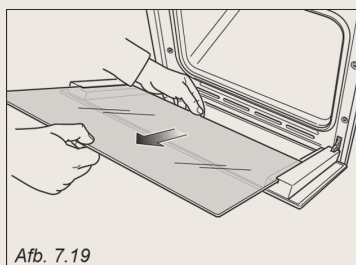
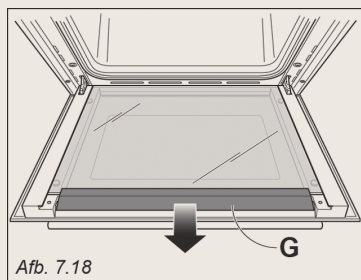
1. Vergrendel de deur in de "open" positie:
 - * Open de deur volledig (afb. 7.11).
 - * Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (afb. 7.12).
 - * Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 7.10.
 - * Sluit de deur zachtjes (afb. 7.13) totdat de hefbomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 7.12).
2. Verwijder de binnenste glasplaat:
 - * Verwijder voorzichtig de luchtadapter "G" die bovenaan de deur zit (fig. 7.18).
 - * Trek de binnenste ruit er voorzichtig uit (afb. 7.16a).

Belangrijk

Het is aan te raden om, bij het verwijderen van het glas, de vier rubbertjes "D" (afb. 7.20) opzij te drukken met een vinger zodat deze niet defect raken.

- * Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel.
- * Droog grondig af en plaats op een zacht oppervlak.

Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenste ruit schoonmaken.



Na het reinigen, zet de binnenste glasplaat terug

Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

- * De glasplaat op de juiste manier wordt teruggezet, zoals afgebeeld. De plaat moet zich in de hieronder beschreven positie bevinden om in de deur te passen en ervoor te zorgen dat de oven op een veilige en correcte manier gebruikt kan worden.

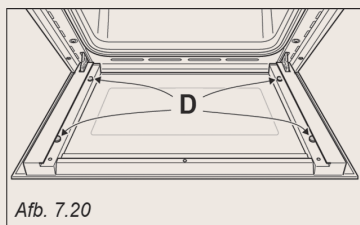
Om de binnenste plaat van de ovendeur weer terug te plaatsen doet u het volgende:

1. Zorg ervoor dat de deur in de "open" positie vergrendeld is (zie afb. 7.13).
2. De binnenste glasplaat terugzetten: Controleer of de vier rubber blokjes aangebracht zijn ("D" in afb. 7.20).

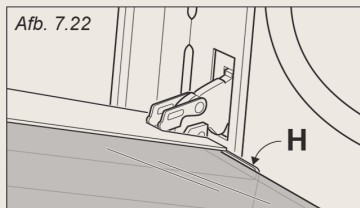
Belangrijk

Het is aan te raden om, bij het verwijderen van het glas, de vier rubbertjes "D" (afb. 7.21) opzij te drukken met een vinger zodat deze niet defect raken.

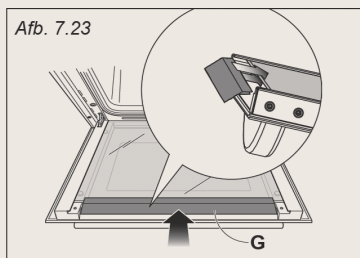
- * Controleer of u de ruit op de juiste manier vasthoudt. De woorden die erop staan moeten leesbaar zijn wanneer de ruit naar u gekeerd is.
- * Schuif de ruit in de linker- en rechter glijlatten "E" en "F" (afb. 7.21), en schuif hem voorzichtig naar de opsluitbeugels "H" (afb. 7.22).
- * Druk voorzichtig de luchtadapter "G" terug op zijn plek (afb. 7.23).
- * Ontgrendel de ovendeur door hem helemaal open te zetten en de hefboom "A" op de linker- en rechterscharnieren dicht te kantelen (afb. 7.24).



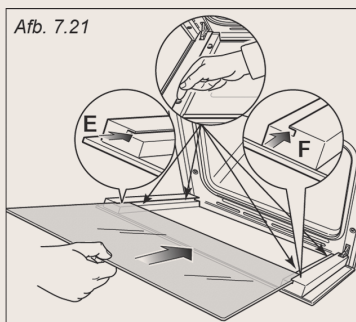
Afb. 7.20



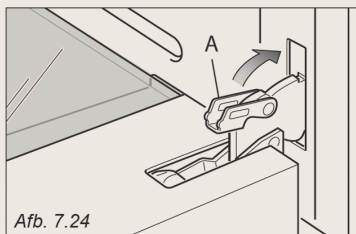
Afb. 7.22



Afb. 7.23



Afb. 7.21



Afb. 7.24

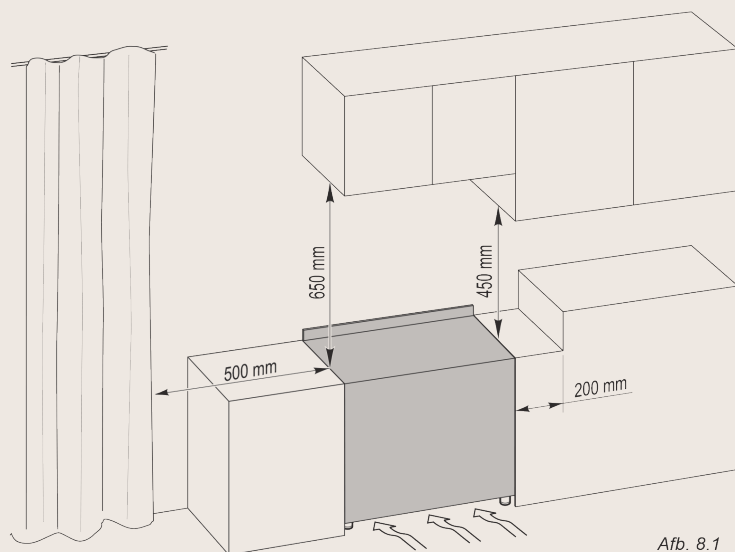
Aanwijzingen voor de installateur

Belangrijk

- * De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- * Het toestel moet overeenkomstige verordeningen van kracht in uw land en in observatie van de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd.
- * Indien het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact in de muur achter het apparaat, mag het stopcontact zich hoogstens 18 cm boven de vloer bevinden.
- * Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen bedekt met beschermfolie.
- * U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

8 Installatie

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse "2/1" tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken. Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 200 mm afstand bewaard worden (afb. 8.1). De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75°C boven de omgevingstemperatuur. Het fornuis mag geïnstalleerd worden in een keuken, in een eetkeuken of in een eenkamerwoning met kookhoek, maar niet in een vertrek met een badkuip of douche. De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen. Het fornuis moet overeenkomstig aan afb. 8.1 geïnstalleerd worden.

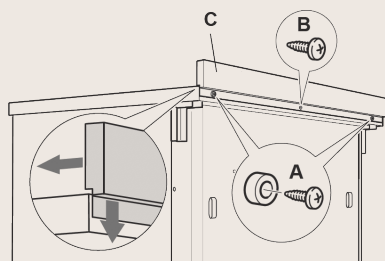


Afb. 8.1

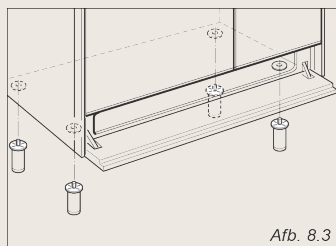
Achterscherm

Monteer het achterscherm "C" (afb. 8.2) alvorens het fornuis te installeren.

- * Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- * Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- * Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- * Monteer het achterscherm zoals aangegeven in afb. 8.2 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.



Afb. 8.2



Afb. 8.3

De verstelbare poten monteren

De verstelbare poten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (afb. 8.3).

Bewegingssysteem van het fornuis

Waarschuwing

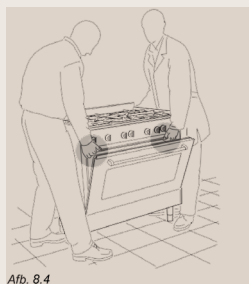
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare poten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 8.4).

Waarschuwing

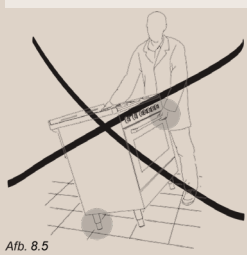
Til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 8.5).

Waarschuwing

Sleep het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 8.6). Til het fornuis zo ver op dat zijn poten de vloer niet raken (afb. 8.4).



Afb. 8.4



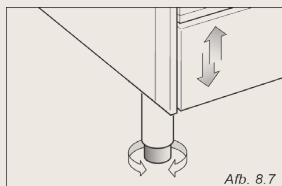
Afb. 8.5



Afb. 8.6

Het fornuis waterpas zetten

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn poten IN of UIT te draaien (afb. 8.7).



Afb. 8.7

Bevestigingssteun

Waarschuwing

Om te vermijden dat het apparaat kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen.
Volg de instructies in afb. 8.8.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plastic pluggen in.

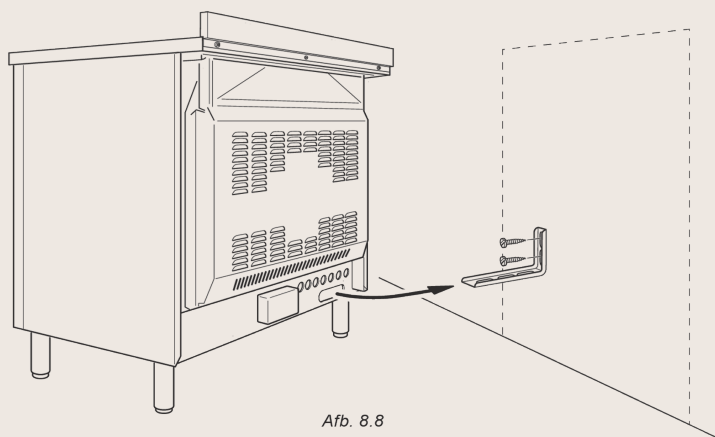
Attentie

Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie afb. 8.8).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Let op

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd.



Afb. 8.8

9 Elektrisch gedeelte

Belangrijk

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften. Een foute installatie kan schade ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

- * De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- * Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- * Het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- * De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- * Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat de lijnschakelaar altijd bereikbaar is.

N.B.

Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman. Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van de elektrische voorziening in uw woning groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Belangrijk

Dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

Waarschuwing

Het is verplicht het apparaat te aarden.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

Aansluiting van de elektrische voedingskabel**Let op**

Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde monteur van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

- * Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel "A" aan de achterkant van het fornuis los.
- * Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem "D".
- * Plaats de stroombruggen U op de contacten B (afb. 9.1) in overeenstemming met het schema in afb. 9.2, 9.3.
- * Verbind de aansluitingen (type H05RR-F) met klembouder "D" volgens het schema in afbeelding afb. 9.2, 9.3.
- * Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem "D".
- * Bevestig het beveiligingspaneel "A" opnieuw.

Belangrijk

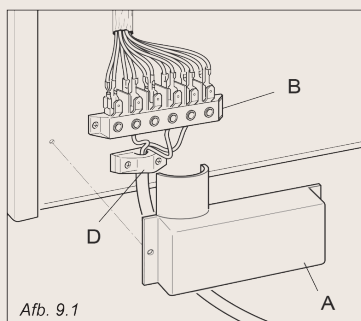
De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

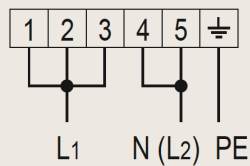
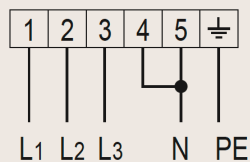
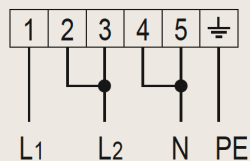
Doormeter van voedingsdraad "Type H05RR-F"

230 V ac	3 x 6 mm ² (**)
400 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
400 V 2N ac	4 x 6 mm ² (**)

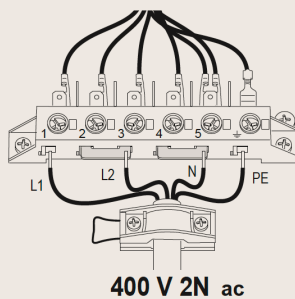
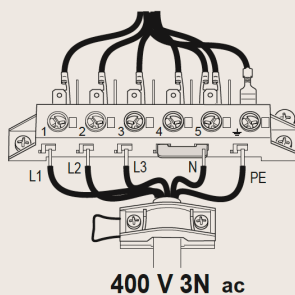
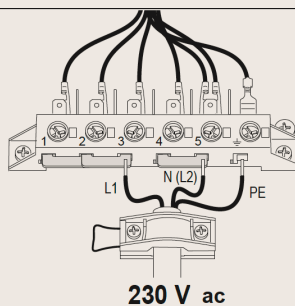
(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos

- * Gelijktijdigheidsfactor van toepassing.
- * Alle aansluitingen dienen gedaan te worden door een erkend installateur.



230 V ac**400 V 3N ac****400 V 2N ac**

Afb. 9.2



Afb. 9.3



Passione in Cucina



1105857/NL - B0