BORETTI

Passione in Cucina

ML9015IFSIX / ML9015IFSAN /
ML9015IFSZW / ML9015IFSMAT

NL | MONTAGEVOORSCHRIFTEN EN GEBRUIKSAANWIJZING

www.boretti.com

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid.

Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp 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 eetwaren.
Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.
Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of onlogisch 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.*

CE

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

Aan het einde van zijn nuttig leven 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 ovendeur 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 vooraleer u het toestel gebruikt**.

Belangrijk

Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren 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.

* 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 vooraleer 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 bedampte handen (of voeten).
* Gebruik het toestel niet blootsvoets.
* Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het 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 continu onder toezicht staan.
* Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een 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 letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect 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 aan 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 vuurdeken.

Waarschuwing

Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

* Plaats lege pannen niet op de glaskeramische kookplaat.
* Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat vallen.
* Kras de kookplaten niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaten niet als werkoppervlak.

Waarschuwing

Wanneer de kookplaten gebarsten of op een andere manier beschadigd zijn, bijv. door gevallen voorwerpen, koppel dan het toestel los van de elektriciteit om elektrische schokken te vermijden en neem contact op met de klantenservice.

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

Opgelet:

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 van de oven. Plaats bakplaten of de druipplaat niet op de bodem van de oven.
* Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
* 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.
* 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 druipplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
* Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.

* Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer 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 met de handgreep.

Waarschuwing:

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 zoals aangegeven op pagina 46.
* 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 plastieke of houten voorwerpen te gebruiken.*
  * *Gebruik kookpannen met de aanbeveelde diameter (zie minimum diameter van kookpannen) Het is niet aangeraden om kookpannen kleiner dan de kookzone te gebruiken. De kookpannen moeten in het midden van de kookzone geplaatst worden.*
  * *Gebruik geen beschadigde kookpannen of pannen met een ronde bodem.*
  * *Gebruik kookpannen special voor inductiekoken.*
  * *Hou 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 electronische 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 waarschuwing

De inductiekookplaat voldoet aan de Europese normen voor huishoudapparaten. Dit betekent dat het niet met andere electronische apparaten zou kunnen storen. Personen met een pacemaker of andere electrische inplantingen moeten bij hun dokter navragen of zij een inductiekookplaat kunnen gebruiken en mogelijke storingen met de inplantingen controleren.

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, energiebesparing tips

Oven

* Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking 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 recupereren.
* We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast 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 kookgerei 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 kookpotten/koffieketels.

Aanwijzingen voor de installateur

Important

* 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.
* Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
* Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie. **U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.**

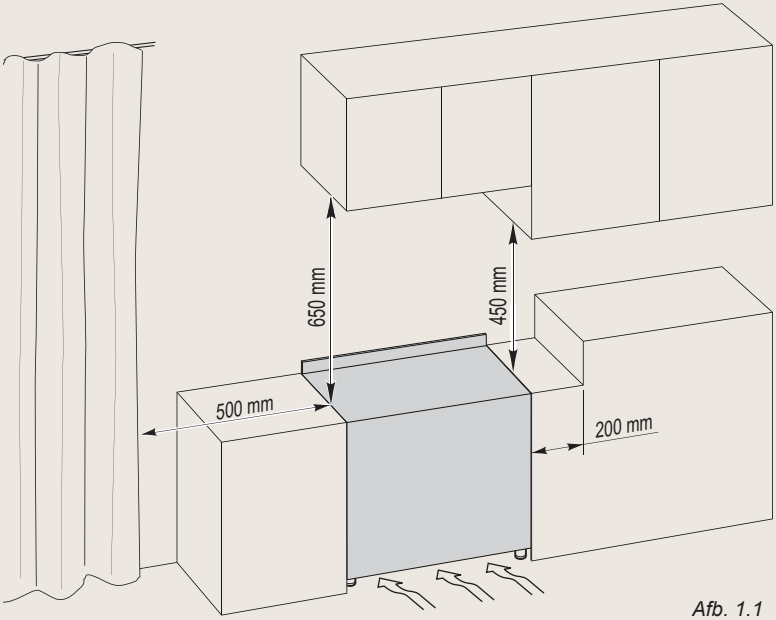
1 Installatie

Installatie

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het fornuis aangrenzende oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op afb. 1.1.

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur. Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

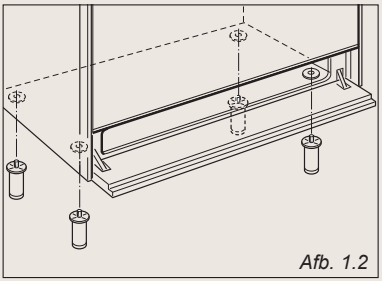
Indien het fornuis op een sokkel staat, moet men de juiste afmetingen nemen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.



Afb. 1.1

Fitting the adjustable feet

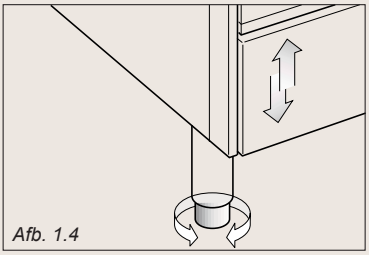
De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (afb. 1.2). Plaats het fornuis met de achterkant op een stuk piepschuim verpakking zodat de onderkant blootgelegd wordt voor het monteren van de poten. Monteer de 4 poten door ze stevig vast te draaien in het steunvlak, zoals getoond in afbeelding 1.3.



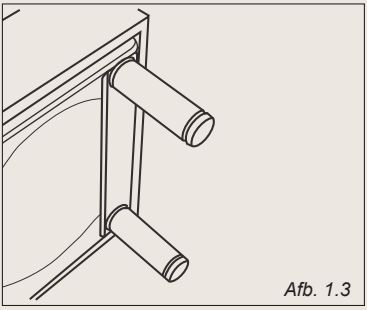
Afb. 1.2

Het fornuis waterpas zetten

Het fornuis kan waterpas geplaats worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb.1.4).



Afb. 1.4

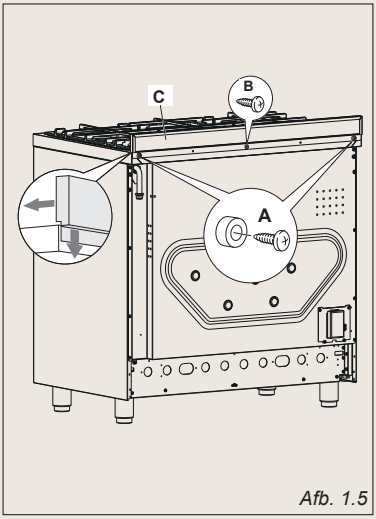


Afb. 1.3

Achterscherm

Assembleer het achterscherm "**C**" (afb. 1.5) 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.
* Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 1.5 en bevestig het door de schroef "**B**" en de afstandsringen "**A**" vast te draaien.

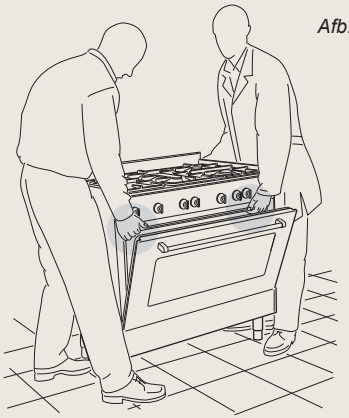


Afb. 1.5

Bewegingssysteem van het fornuis

WAARSCHUWING: Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manœuvre (afb. 1.6).

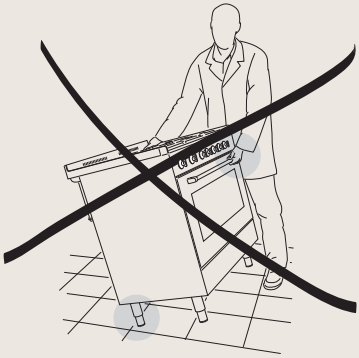
Afb. 1.6



Waarschuwing:

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 1.7).

Afb. 1.7



Waarschuwing:

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 1.8).

Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 1.6).

Afb. 1.8

Bevestigingssteun

Waarschuwing!

Om te vermijden dat het apparaat toevallig 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 afbeelding 1.9.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plastieken pluggen in.

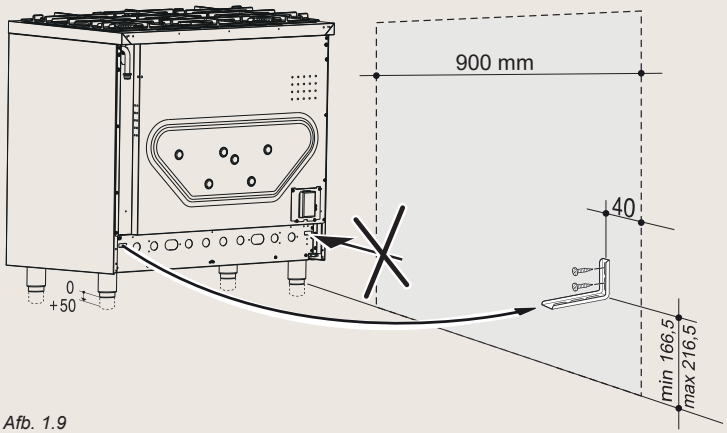
Belangrijk!

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. 1.9).
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.

Opgelet!

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



Afb. 1.9

2 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 aan personen, dieren en zaken 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 zijn.

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 verantwoor- delijkheid 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 operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

* Open het toegangsplaatje door de twee schroeven "**A**" los te draaien. (afb. 2.1).
* Maak schroef "**D**" los en open de kabel klem "**E**" in zijn geheel (afb. 2.2- 2.3- 2.4).
* Verbind de aansluitingen met klemhouder "**F**" (afb. 2.2- 2.3- 2.4) volgens het schema in afb. 2.5.
* Sluit de fase-, nul- en aardedraden aan op het aansluitblok "**G**" volgens het schema in afb. 2.5.
* Blokkeer de kabel met de kabel klem "**E**" (door het vastschroeven van schroef "**D**").
* Sluit het toegangsplaatje (controleer of de twee schroeven goed zijn vastgedraaid).

Belangrijk:

Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

Belangrijk:

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

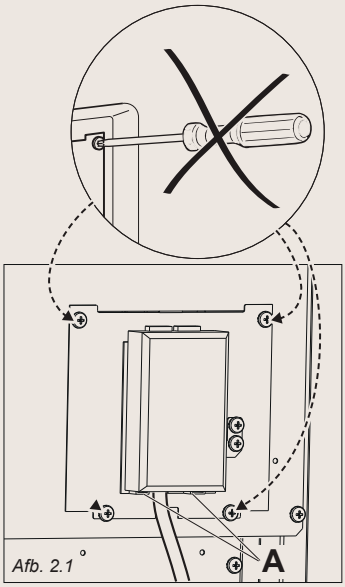
Doormeter van de voedingsdraad
“Type H05RR of H05VV-F”

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 (**)

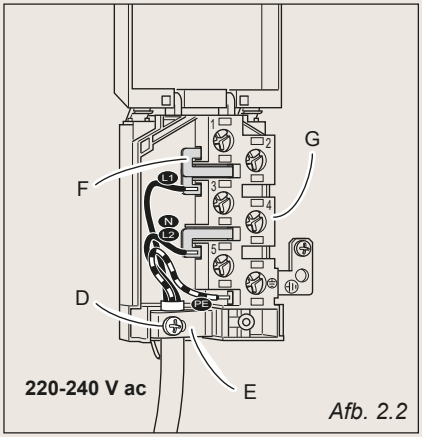
(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos

***** Gelijktijdigheidsfactor van toepassing.

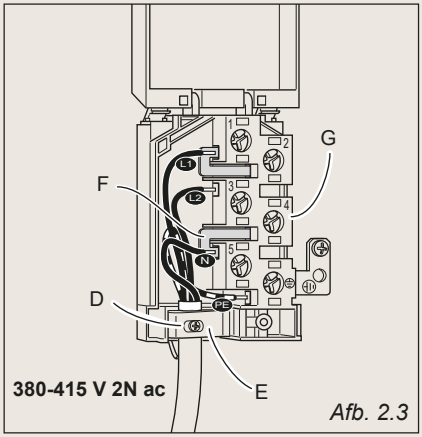
***** Alle aansluitingen dienen gedaan te worden door een erkend installateur.



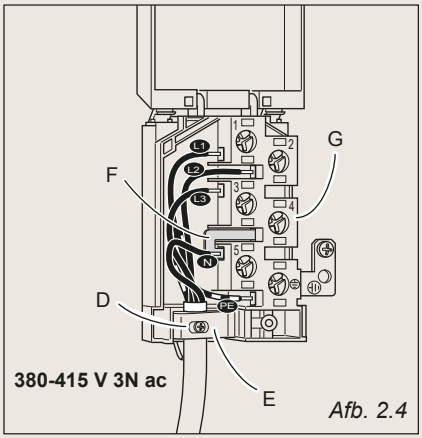
Afb. 2.1



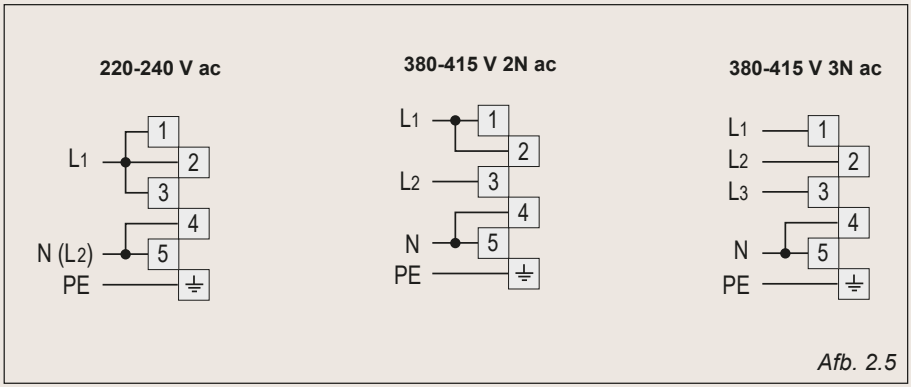
Afb. 2.2



Afb. 2.3



Afb. 2.4

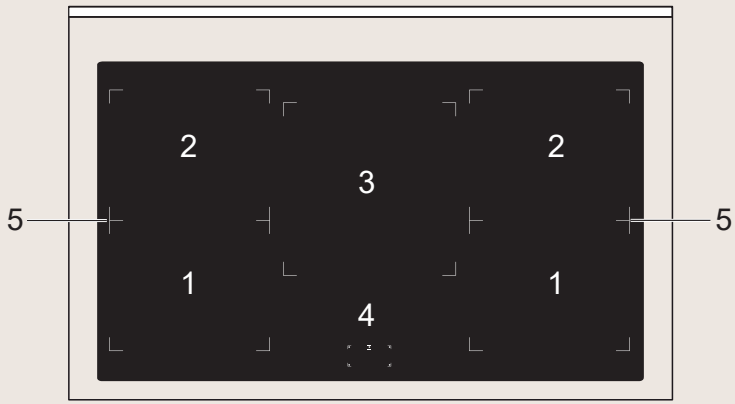


Afb. 2.5

Advies voor de gebruikers

1 Kooktafel

Afb. 1.1



Kookzones

1. Inductie kookzone Multizone Normaal vermogen: 1600 W
   Maximaal 'BOOST' vermogen: 1850 W
2. Inductie kookzone Multizone Normaal vermogen: 2100 W
   Maximaal 'BOOST' vermogen: 3000 W
3. Inductie kookzone Ø 250 mm Normaal vermogen: 2300 W
   Maximaal 'BOOST' vermogen: 3000 W
4. Kookzonedisplay
5. "Brug"-functie: wanneer deze is ingeschakeld worden de kookzones 1 en 2 aan elkaar gekoppeld tot één enkele grote zone - maximaal 3700 W.

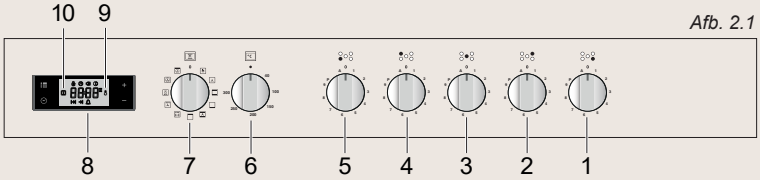
Opmerking:

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

Aandacht:

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 zij heet kunnen worden.

2 Bedieningspaneel



Afb. 2.1

Controls description

1. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
2. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
3. Bedieningsknop kookplaat midden
4. Bedieningsknop kookplaat linksachter
5. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
6. Thermostaatknop
7. Keuzeknop voor de bediening van de oven
8. Elektronische klok/programmaklok met “Touch-control”
9. Controlelampje oventhermostaat
10. Aan/uit-controlelampje

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, getoond door middel van geschilderde grafische elementen op het keramisch oppervlak, worden geregeld door aparte bedieningsknoppen op de display. Vooraan in het midden van de kookplaat duidt de display (bestaande uit 5 verlichtte cijfers - één voor elke zone - het volgende aan:

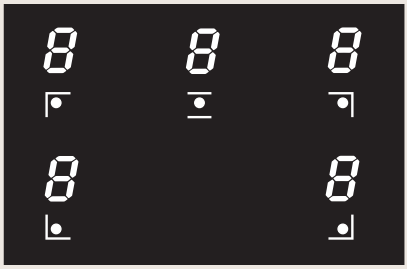


Abb. 3.1

= Kookzone OFF niet ingeschakeld

= Kookzone ON (ingeschakeld maar niet in werking)
Indien alle zones in nul 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 kookpan

= Kinderbeveiliging

= “Brug”-functie

Opmerking
Elk verlicht cijfer verwijst naar de respectieve kookzone.

Inductiekooksysteem

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 kookpan met juiste kenmerken op een kookzone wordt geplaatst. Gelieve hiervoor "**KOOKGEREI/KOFFIEPOT VOOR INDUCTIE**" te raadplegen.

Indien de indicator voor het herkennen van de kookpan op de display verschijnt is uw kookpan niet geschikt en zal uw inductiekookplaat niet werken. Indien na 10 minuten geen kookpan herkend is, zal de kookzone automatisch uitgeschakeld worden en kan alleen ingeschakeld worden nadat de bedieningsknop terug op "**0**" (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 koken. Stel de bedieningsknop op het gewenste vermogen in.

Kookgerei/koffiepot voor inductie

De inductieplaat WERKT ENKEL indien u het juiste kookgerei, geschikt voor inductie gebruikt (aangegeven door een inductie symbool op de onderkant van het kookgerei/koffiepot). Het gebruik van ongeschikt kookgerei kan schade berokkenen aan het toestel. De onderkant van het kookgerei moet magnetisch zijn OVER DE HELE OPPERVLAKTE om het elektromagnetisch veld dat nodig is voor het verhittingsproces te kunnen voortbrengen (dit wil zeggen dat een trekijzer moet blijven kleven op de onderkant van het kookgerei en dit over de hele oppervlakte).
Kookgerei/koffiepotten vervaardigd uit het volgende materiaal zijn niet geschikt:

* Glas, hout, porcelain, keramiek, aardewerk;
* Puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Controleren of een pan/kookpot/koffiepot geschikt is of niet:

* Test de bodem van de kookpan met een magneet; indien de magneet kleeft, is de kookpan geschikt.

* Indien een magneet niet beschikbaar is, vul de kookpan met een kleine hoeveelheid water and plaats op een kookzone. Schakel de kookzone in: indien het symbol (indicator voor het herkennen van de kookpan) verschijnt op de kookzonedisplay (in plaats van het kookvermogen), is de pan niet geschikt.

Belangrijk:

Gebruik geen inductieschijf; dit kan oververhitting en mogelijks schade aan het toestel veroorzaken.

Belangrijke opmerking:

the kookzones zullen niet werken indien de diameter van de kookpan te klein is (indicator voor het herkennen van de kookpan zal verschijnen op de kookzonedisplay).

Om de kookzones correct te gebruiken, volg de aanwijzigingen in de tabel:

Inductiekookzone	Minimum aanbeveelde diameter van kookpan (raadpleeg de onderkant van de kookpot/koffiepot)
Multizone (niet aan elkaar gekoppeld)	120 mm
Multizone (aan elkaar gekoppeld)	230 mm
Kookzone Ø 250 mm	145 mm

Belangrijk

Kookgerei van slechte kwaliteit of met een magnetische bodem die veel smaller is dan de diameter van de pot zelf is eveneens beschikbaar op de markt. Vermijd het gebruik van dit kookgerei, daar de kookzone niet correct zal werken of beschadigd raken.

Let op

De pan / koffiepot moet altijd in het midden van de kookzone worden geplaatst.

Aandacht

Als u een grillpan gebruikt, kies dan niet voor de maximumstand gedurende een te lange periode, de pan kan misvormen door de hitte. Gebruik steeds en pan met dikke bodem.

U mag kookgerei gebruiken die groter is dan de zone zelf, maar deze mag de andere zones niet raken. Gebruik steeds kookgerei met een dikke, compleet vlakke bodem. Gebruik geen kookgerei met concaaf of convex bodem; dit kan oververhitting van de zone veroorzaken.

Nota

Bepaald kookgerei kan geluid maken wanneer deze gebruikt worden op een inductie plaat. Dit betekent niet dat er een panne is en zal de kookprocedure niet beïnvloeden.

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.

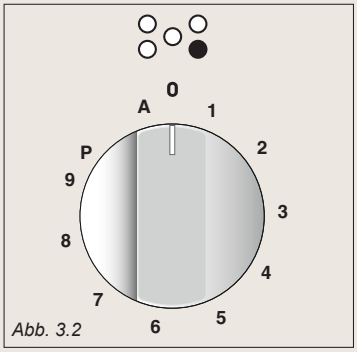


Abb. 3.2

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 herzet worden.

Kookvermogen van de koozones	Tijdslimiet
	360 minuten
	360 minuten
	300 minuten
	300 minuten
	240 minuten
	90 minuten
	90 minuten
	90 minuten
	90 minuten
	10 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 eender welk 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	Sudderen 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 Sudderen	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, gerechten in beslag, wafeltjes
9 tot P	Frituren, roosteren Water koken	Biefstuk, omeletten, gefrituurde gerechten Water

“Brug”-functie (uitbreidbare maximale zone)

Deze functie kan worden gebruikt om de twee zones 1 en 2 in “Brug”-modus aan elkaar te koppelen, om een uitgebreide maximale zone te realiseren die ideaal is voor het gebruik van grote, rechthoekig pannen of speciale vispannen.

Deze functie inschakelen:

* Draai de twee regelknoppen van de geselecteerde kookzones rechtsom naar de hoogste warmteinstelling 9.
* Draai beide knoppen tegelijk naar en houd vast totdat op de display's van de kookzones verschijnt en de display's stoppen met knipperen.
* Op het display van de voorste kookzone wordt de warmteinstelling getoond. Op het display van de achterste kookzone wordt getoond.
* Het vermogensniveau kan op elk moment worden gewijzigd door de voorste kookzone te selecteren en vervolgens een nieuw niveau in te stellen.
* Om de “Brug”-functie uit te schakelen draait u beide regelknoppen terug naar "**0**"

Indien geen pan wordt gedetecteerd

Indien geen pan wordt gedetecteerd op de achterste kookzone, wordt op het display van de voorste kookzone de geselecteerde instelling getoond, terwijl het display van de achterste kookzone afwisselend en toont.

> **Voorzichtig!**
> De voorste kookzone zal op de geselecteerde instelling werken.

Indien geen pan wordt gedetecteerd op de voorste kookzone, wordt op het display van de voorste kookzone het symbool getoond, terwijl het display van de achterste kookzone afwisselend de geselecteerde instelling en toont.

> **Voorzichtig!**
> De achterste kookzone zal op de geselecteerde instelling werken.

Indien na 10 minuten geen pan wordt gedetecteerd:

* de brugfunctie zal worden uitgeschakeld.
* de kookzone waarop geen pan wordt gedetecteerd blijft tonen
* op de andere kookzone zal verder worden gekookt op de geselecteerde warmteinstelling.

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 10 seconden tot aan het gewenste kookvermogen (tussen **1** en **9**); eenmaal 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 eender welk 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 kookpan van de kookzone wordt verwijderd voordat het kookprogramma is beëindigd, kan de functie 'snelkoken' vervolledigd worden met de overgebleven tijd indien de kookpan 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**" and laat de bedieningsknop los (na de "beep"). De bedieningsknop stelt zich automatisch in op het maximale kookvermogen (**9**) and 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.

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.

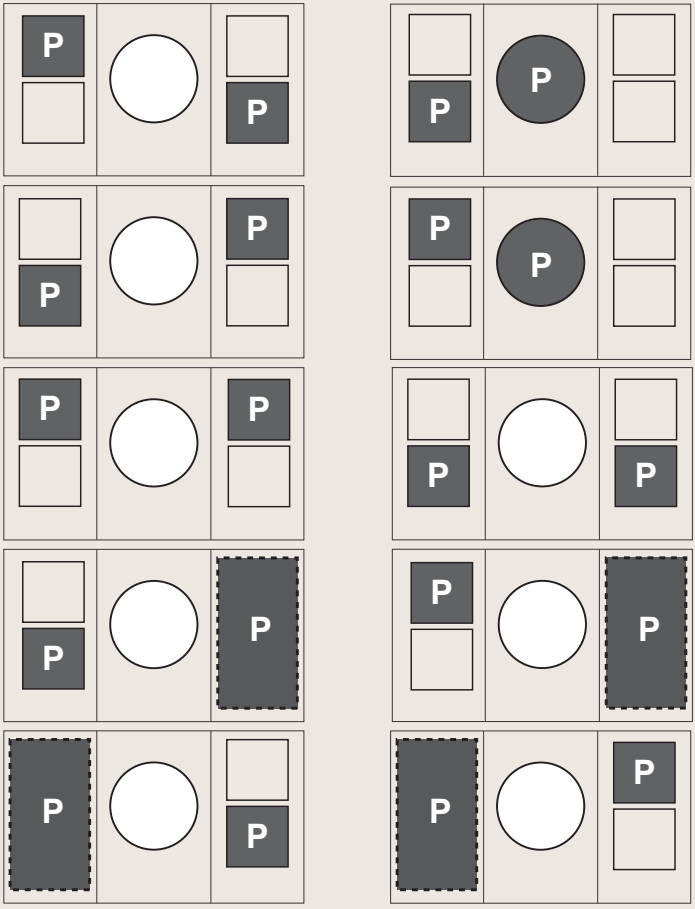
Belangrijk:

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

Belangrijk:

* Het is mogelijk om twee kookzones tegelijk in te stellen voor de "Booster"-functie, zoals blijkt uit afbeelding 3.3.
* Het is niet mogelijk om meer dan twee kookzones (bijv. 3, 4, 5) tegelijk in te stellen voor de "Booster"-functie.
* Als u probeert om de "Booster"-functie in te stellen voor een configuratie die niet mogelijk is (bijv. wanneer de "Booster"-functie reeds ingesteld is voor twee zones), dan zal de elektronica automatisch het maximale toegestane vermogensniveau beheren voor de zone die wordt ingesteld (gedurende enkele seconden een knipperend symbool op het display).

Abb. 3.3



Maximum beschikbaar vermogen voor de kookzones

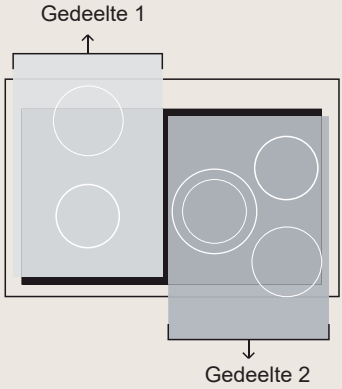
De inductiekookplaat bestaat uit twee gedeeltes om het maximale gebruiksvermogen te beheren.

* zones links (gedeelte 1);
* zones midden en rechts (gedeelte 2).

De twee gedeeltes kunnen tegelijk worden gebruikt maar het maximale totale vermogen per gedeelte bedraagt 3700 W.

Mochten de kookzones van één gedeelte meer nodig hebben dan 3700 W, dan wordt het vermogen van de zone die wordt ingesteld automatisch door de elektronica verminderd tot het resterende beschikbare vermogen.

Als dit gebeurt zal de kookzone gedurende enkele seconden een knipperend symbool tonen voordat het nieuwe vermogensniveau automatisch zal worden weergegeven.



Hittebeveiliging

De inductiekookplaat is uitgerust met veiligheidsmaatregelen die het electronisch systeem beveiligen en die elke kookzone van oververhitting beveiligen. In geval van oververhitting zal een van de volgende functies automatisch gestart worden door het electronisch system:

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

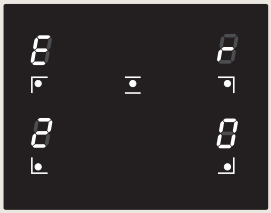
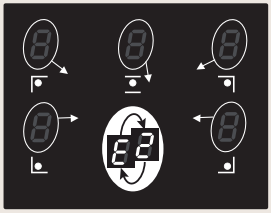
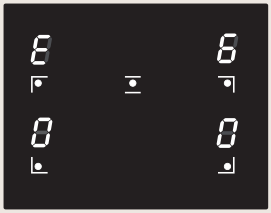
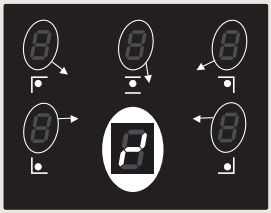
Kinderbeveiliging

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

Zorg ervoor dat alle kookzones uitgeschakeld zijn OFF draai dan de bedieningsknoppen van de kookzones liks tegelijkertijd naar links (**A** en hou beide bedieningsknoppen ingedrukt totdat verschijnt op de kookzonedisplay; laat dan de bedieningsknoppen los.

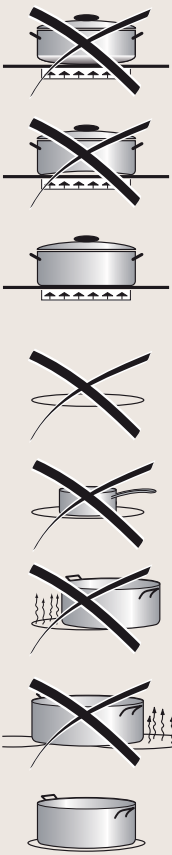
Om de kinderbeveiliging uit te zetten, volg dezelfde procedure totdat verschijnt op de kookzonedisplay; laat dan de bedieningsknoppen los.

Foutmeldingen op de kookzonedisplay

Foutmelding	Voorbeeld	Wat te doen
Erxx of Ex (niet E2 of EH) of display werkt niet		1. Schakel het fornuis en de electrische stroom uit 2. Wacht 1 minuut en schakel het fornuis en de kookzones aan. 3. Wacht 1 minuut en indien de foutmelding niet meer verschijnt, kunnen de kookzones opnieuw gebruikt worden. 4. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3. 5. 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. 1. Schakel het fornuis uit en laat het afkoelen. 2. 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. 1. Draai de bedieningsknop van de kookzone naar 0 (OFF), schakel het fornuis en de electrische stroom uit. 2. Wacht 1 minuut, schakel het fornuis en de kookzones aan. 3. Wacht 1 minuut en indien de foutmelding niet meer verschijnt, kunnen de kookzones opnieuw gebruikt worden. 4. Indien de foutmelding opnieuw verschijnt, herhaal stap 1 tot 3. 5. 5. Als het probleem zich blijft voordoen, gebruik de inductiekookplaat niet (alleen de oven) en contacteer de servicedienst.

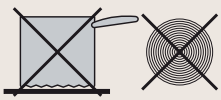
Raad voor het veilig gebruik van de kookplaat

* 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.



Afb. 3.4

GEBRUIK GEEN PANNEN MET EEN RUWE RONDE BODEM.



Afb. 3.5

4 Elektrische multifunktie oven

Opgelet:

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.

Algemene kenmerken

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke funktionele kenmerken bezit Het is inderdaad mogelijk 8 verschillende funkties te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen. Deze 8 funkties, 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 zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

Werkingsprincipe

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

A) door natuurlijke convectie
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

B) door gedwongen convectie
Een turbine 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 cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden. Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

C) door semi-gedwongen convectie
De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

D) door straling
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

E) door straling en ventilatie
De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

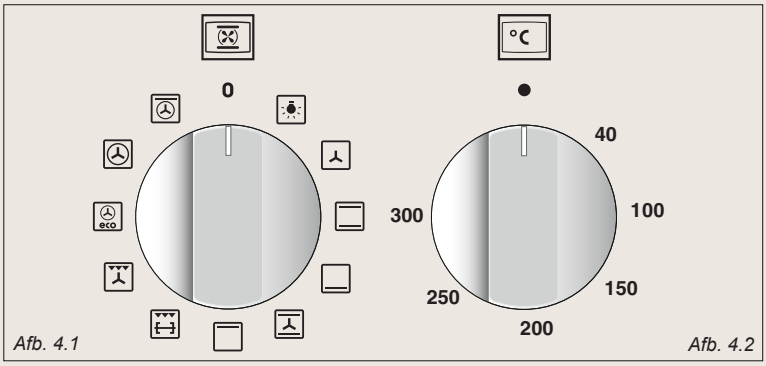
F) ventilatie
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druipplaat niet op de bodem van de oven.

Waarschuwing:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.



Afb. 4.1 *Afb. 4.2*

Thermostaat (fig. 4.2)
De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste funktie 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.

Bakstandenschakelaar (fig. 4.1)
Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

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 funkties is ingesteld.

ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator. Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" aar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft. Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen. Ongeveer één uur per kilo. De duur variëert in funktie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.

TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand. De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 40° tot 300 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden. Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).

ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectie.
De temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 225° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moet worden verhit.

KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.
De boven-en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie. De temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 300° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.
Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

OVENSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectie.
De temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 250° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bovenkant op een hoge temperatuur moet worden verhit.

GRILLEN

Het infrarood-verwarmingselement is ingeschakeld. De warmte verspreidt zich via straling. Gebruik het apparaat met **gesloten ovendeur** en met de thermostaatknop tussen 40 en 225 °C.

In de -stand zal de rotisseriemotor worden ingeschakeld.
Voor correct gebruik, lees “GEBRUIK VAN DE GRILL” en “GEBRUIK VAN DE ROTISSERIE”.

Opmerking

Het wordt aangeraden om niet langer dan 60 minuten achter elkaar te grillen.

Attentie

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

Aangeraden Gebruik:

De grill is te gebruiken voor gerechten die dienen te worden gebraden, opgewarmd, gegratineerd, geroosterd, etc.

KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 40° en 225° (**voor maximaal 30 minuten**). De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deut-van de oven gesloten zijn.

Attentie

tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk “ROOSTEREN EN GRATINEREN”.

Aangeraden Gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruind moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.

ECOFUNCTIE (ENERGIEBESPAREND)

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid. Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder handig voor wanneer u maar 1 rek in gebruik heeft voor het bereiden van een kleine hoeveelheid voedsel. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen. Te gebruiken met gesloten ovendeur. Bereidingstijden kunnen langer zijn dan bij de standaardfuncties. Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.

Aangeraden Gebruik:

Foods that require gentle cooking. To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.

KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 300 °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, rosbif, gehele vissen, enz.

WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine. De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand. De temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

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

Draadspit
De fornuizen uitgerust met een braadspit.

Dit dient om de gerechten aan het spit le 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 midden richel van de oven plaatst.

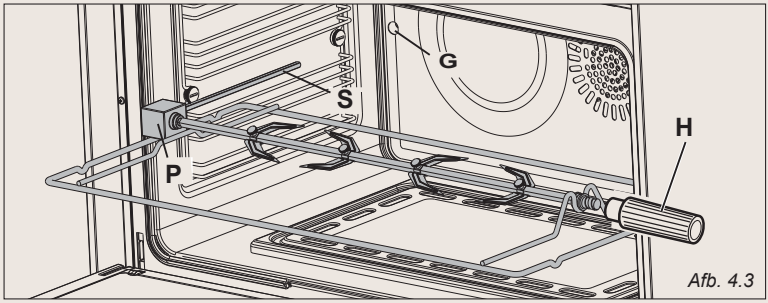
In de stand treedt de draaispitmotor in werking (Afb 4.1).

Gebruik van het draadspit (Afb. 4.3)

* 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.
* Breng de stang in de opening van overbrenging "**P**" en verwijder het handvat "**H**" door naar links te draaien.
* Breng de stang "**S**" in de opening "**G**" van de motor door op de steun van de stang te duwen. De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.

Attentie:

Voor gebruik moet de deutvan de oven gesloten zijn.
Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.
De grill niet langer dan 60 min. gebruiken.



Afb. 4.3

Kookwenken

Steriliseren

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

A) de schakelaar op stand plaatsen;
B) de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
C) de druipplaat met warm water vullen;
D) de bokalen op de druipplaat 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 luchtbellen in de bokalen gevormd wor den, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

Verbeteren

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 werd.

Braden

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

* de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200° C.
* de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

Simultaan koken

De standen en de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd 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 geoxydeerd 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 geplaast worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

Roosteren en gratineren

Met de schakelaar op stand kan het roosteren zonder braadspit gbeuren, daar delucht 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 laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is. Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

Note

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie

tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg 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 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.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie:

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.
Houd kinderen weg van de oven.

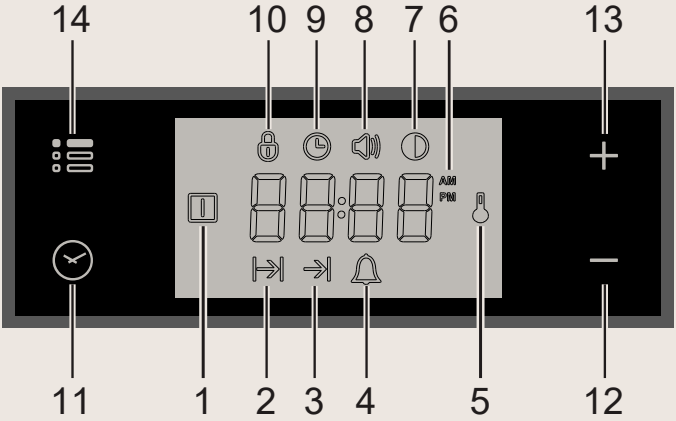
Koken met de oven

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 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperauren 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
Konijnepastei	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
Kippegebraad	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 Elektronische klok met “Touch-control”



Legenda:

1. Oven aan
2. Kooktijd
3. Einde kooktijd
4. Timer
5. Oventemperatuur
6. AM/PM-tijdnotatie
7. Schermhelderheid
8. Volume geluidssignaal
9. Tijdsinstelling
10. Toetsenvergrendeling ‘touch’-bedieningspaneel programmaklok

Legenda:

11. Programmakeuze
12. Cijferinstelling omlaag voor alle functies
13. Cijferinstelling omhoog voor alle functies
14. Menukeuze

Belangrijke opmerking

Wanneer de timer gebruikt wordt en tijdens een semi-automatische of automatisch bereiding, zal de aftelling van de functie met de laagste resterende tijd op het display prevaleren.

Opgelet - zeer belangrijk

REINIGEN VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOKDISPLAY
Volg de informatie aangegeven in hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" strikt op.

"Touch-control"-toetsen

De "touch-control"-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken). De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop. Programma- en menukeuze: na het starten van de procedure wordt de keuze automatisch gedeactiveerd als het display gedurende ongeveer 5 seconden niet meer is aangeraakt.

De klok instellen

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord "**OFF**" op het display knipperen en brandt het symbool "🕒". Stel de tijd in door de toets "**+**" of "**—**" aan te raken.

Belangrijk

De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de tijd te wijzigen wanneer het apparaat al geïnstalleerd is, raakt u de toets "☰" gedurende minstens 2 seconden aan, daarna raakt u de toets nogmaals aan totdat het symbool "🕒" gaat knipperen. Vervolgens kunt u de tijd binnen 5 seconden aanpassen met behulp van de toets "**+**" of "—".

Belangrijk

Het is niet mogelijk om de klok aan te passen als een bereidingsprogramma aan de gang is.

De timer gebruiken

U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

Opgelet - zeer belangrijk

Dit is slechts een alarm, de oven of grill wordt NIET uitgeschakeld.
VERGEET NIET DE OVEN/GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.

1. Om de timer in te stellen wanneer het apparaat al aangesloten is, raakt u de toets "🔔" (meerdere keren) aan totdat het symbool "🕒" op het display gaat knipperen. Stel de tijd (door de minuten te verhogen) binnen 5 seconden in met behulp van de toets "**+**" of "**—**". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
2. Aan het einde van de afteltijd begint de timer te piepen en knippert het symbool "🔔" op het display. Raak een toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen dat anders pas stopt na 7 minuten.
3. Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en thermostaatknoppen in de uit-stand) als u niet wenst door te gaan met de handmatige bereiding.

De timer op elk moment resetten als deze in werking is:

1. a. Alleen timerfunctie actief (geen semi-automatische of automatische bereiding aan de gang): raak de toets "🕒" gedurende 3 seconden aan.
   b. Wanneer de semi-automatische of automatische bereiding aan de gang is: raak de toets "🕒" meerdere keren aan totdat het symbool "🔔" op het display gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "**—**" aan totdat "*00:00*" op het display verschijnt.
2. De tijd wordt op het display getoond.

Semi-automatische bereiding

Deze wordt gebruikt om de oven automatisch uit te schakelen na het verstrijken van de gewenste bereidingstijd. Controleer of de klok de juiste tijd toont. Het semi-automatische bereidingsprogramma kan worden ingesteld voor een maximumperiode van 10 uur.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Raak de toets "🕒" aan totdat het symbool "⊢⇒|" op het display gaat knipperen. Stel binnen 5 seconden de bereidingstijd in (door de minuten te verhogen - houd eventueel rekening met de voorverwarmtijd) met behulp van de toets "**+**" of "**—**". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.

3. Aan het einde van de afteltijd schakelt de oven uit, begint de timer te piepen, knippert het symbool "⊢⇒|" en verschijnt het woord "**End**" op het display.
4. Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
5. Raak de toets "🕒" aan om het geluidssignaal uit te schakelen (dat anders pas stopt na 7 minuten) en om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als in plaats daarvan het geluidssignaal wordt uitgeschakeld met een van de andere toetsen, tik dan na het uitschakelen ook op de toets "🕒" om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond).

Het semi-automatische bereidingsprogramma op elk moment annuleren:

1. a. Alleen semi-automatische bereidingsfunctie actief (timer is niet in gebruik): raak de toets "🕒" gedurende 3 seconden aan, het symbool "⊢⇒|" en het woord "**End**" (einde) worden op het display getoond.
   b. Wanneer de timer actief is: raak de toets "🕒" meerdere keren aan totdat het symbool "⊢⇒|" gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "**–**" aan totdat "*00:00* " op het display verschijnt, dat na enkele seconden vervangen wordt door het symbool "⊢⇒|" en het woord "**End**".
2. Raak de toets "🕒" nogmaals aan om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als de bereiding beëindigd is, zet de temperatuur- en functieknoppen dan in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

Automatische bereiding

Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden. Controleer of de klok de juiste tijd toont.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Bepaal de bereidingstijd, eventueel rekening houdend met de voorverwarmtijd, en stel deze vervolgens in op de manier die hierboven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING" beschreven wordt.
3. Raak de toets "🕒" meerdere keren aan totdat het symbool "⇒|" op het display verschijnt. Stel dan de tijd in waarop u wilt dat de oven uitgeschakeld wordt, door de toets "**+**" of "**–**" aan te raken.

4. Als de bereiding niet direct start, worden op het display de huidige tijd en de symbolen "⊢⇉|" en "⇉|" getoond. De oven schakelt uit maar is nu ingesteld voor de automatische bereiding.
   * Om de bereidingstijd te controleren raakt u eenmaal de toets "🕒" aan, het symbool "⊢⇉|" knippert.
   * Om de uitschakeltijd te controleren raakt u de toets 🕒 meerdere keren aan totdat het symbool ⇉| gaat knipperen.

Om het automatische bereidingsprogramma op elk moment te annuleren, gaat u te werk zoals beschreven in hoofdstuk “SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING”.

Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

Opgelet - zeer belangrijk (automatische of semi-automatische bereiding)

In geval van een zeer korte stroomstoring behoudt de oven de programmering. Als de stroomstoring echter langer dan enkele tientallen seconden duurt, zal de automatische bereiding geannuleerd worden. Draai in dit geval de temperatuur- en functieknoppen naar de uit-stand en start de programmering, indien nodig, opnieuw.

Gebruikersinstellingen

Deze functie wordt gebruikt om te voorkomen dat de keuzetoetsen van de programmaklok onbedoeld worden aangeraakt en de functies ervan per ongeluk worden geactiveerd of gewijzigd. De toetsenvergrendeling kan op elk moment worden geactiveerd, tijdens de bereiding of bij uitgeschakelde oven.

Vergrendelen:

* Raak de toets "☰" langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje "🔒" gaat knipperen. Raak vervolgens de toets “**+**” aan om de toetsenvergrendeling te activeren, het woord "**On**" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie actief is, brandt het controlelampje "🔒".

Ontgrendelen:

* Raak de toets "☰" langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje "🔒" gaat knipperen. Raak vervolgens de toets “**–**” aan om de toetsenvergrendeling te deactiveren, het woord "**OFF**" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie niet actief is, brandt het controlelampje "🔓".

Geluidssignaal instellen

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

* Raak de toets "⚙" langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool "🔊" gaat knipperen.
* Raak de toets "**+**" of "**—**" aan; op het display wordt het ingestelde geluidssignaal getoond ("**b-01**", "**b-02**" of "**b-03**").
* Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.

Schermhelderheid instellen

Het is mogelijk om uit drie helderheidsniveaus te kiezen.

* Raak de toets "⚙" langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool "◑" gaat knipperen.
* Raak de toets "**+**" of "**—**" aan; op het display wordt de ingestelde helderheid getoond ("**d-01**", "**d-02**" of "**d-03**").
* De laatst getoonde helderheid blijft actief.

Tijdnotatie

Het is mogelijk om te kiezen uit de 24-uurs- of de 12-uursnotatie.

* Om de 12-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "**+**" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "AM" of "PM" wordt geactiveerd.
* Om de 24-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "**+**" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "AM" of "PM" wordt gedeactiveerd.

6 Onderhoud

Algemene raadgevingen

* **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**
* Ga nooit over tot onderhoud of rei-niging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
* Sluit het komfoor af van het elektrici-teitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
* Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
* Gebruik geen schoonmaakprodukten op basis van chlorine of azijn.

Belangrijk

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

* Reinig oppervlakken met een vochtige doek en gebruik milde, neutrale reinigingsmiddelen. Droog af met een schone, droge doek.

Belangrijk

Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

Let op

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van 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 zou kunnen aan verwonden.

Email

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

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.

De modellen van het roestvrije staal - de oppervlakten van het roestvrije staal

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel. Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

> **Opmerking**
>
> Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.

De delen van het roestvrije staal en van het aluminium - geschilderde en gedrukte oppervlakte

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 beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

Display van elektronische programmaklok reinigen

Reinig het display van de programmaklok met een zachte doek, warm water en milde zeep, of met een zachte doek en vloeibaar (niet-schurend) reinigingsmiddel. Zorg er bij het reinigen voor de doek slechts in één richting te bewegen. Veeg het display dan af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek.

> **Belangrijk**
>
> Gebruik GEEN bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of niet-neutrale schoonmaakmiddelen, aangezien deze het oppervlak onherstelbaar kunnen beschadigen. Sproei GEEN reinigingsvloeistoffen rechtstreeks op het display van de programmaklok.

Advies voor gebruik en onderhoud van katalytische wanden

De katalytische wanden zijn voorzien van speciaal microporeus email dat olie- en vetspetters absorbeert en vernietigt tijdens normaal bakken bij temperaturen boven 200°C.

Als na het bereiden van zeer vet voedsel de wanden vies blijven, laat de oven dan gedurende ongeveer 30 minuten “ongebruikt” werken op de hoogste temperatuur.

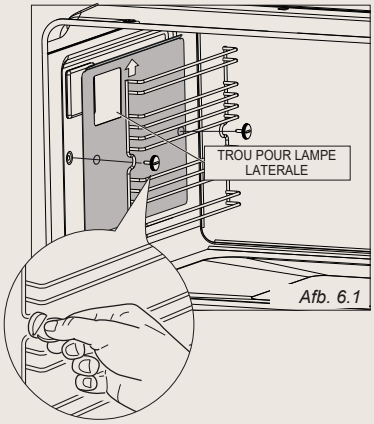
Deze wanden zijn zelfreinigend, echter wordt geadviseerd om ze regelmatig uit de oven te verwijderen (in ieder geval de zijwanden), te wassen met lauwwarm zeepwater en vervolgens af te vegen met een zachte doek.

Reinig of was ze niet met schuurmiddelen of zure of basische reinigingsmiddelen.

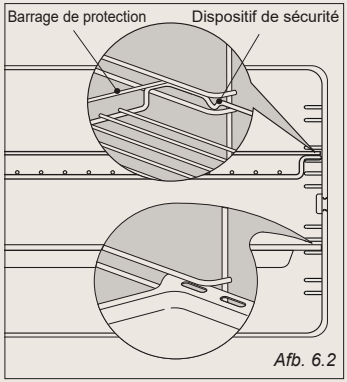
De zijwanden zijn omkeerbaar en wanneer het katalytische microporeuse email verslechtert kunnen ze naar de andere kant gedraaid worden.

Monteren en demonteren van de zijplaten
Plaats de katalytische wand achter het zijrooster

* Zorg ervoor dat de wanden op de juiste manier geplaatst worden (met de pijl naar boven, afb. 6.6): de uitsparing past over de verlichting en het gat voor de bevestigingsschroef zit aan de voorzijde van de oven.
* Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (afb. 6.6).
* Schuif de druipbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.7. 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.



Afb. 6.1



Afb. 6.2

Vervangen van het ovenlampje

Let op

Wees zeker 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 (afb. 6.3).
* Vervang de halogeenlamp 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).

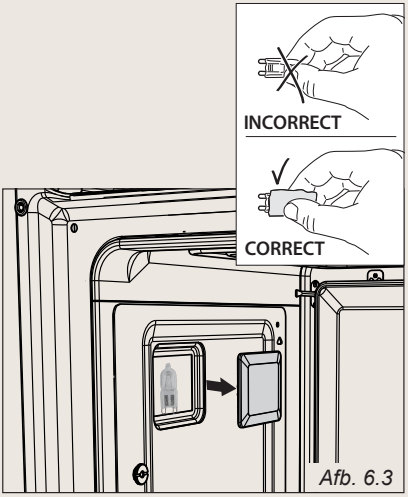
Belangrijk:

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.

* Herplaats het verlichtingskapje.

Opmerking:

De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.



Afb. 6.3

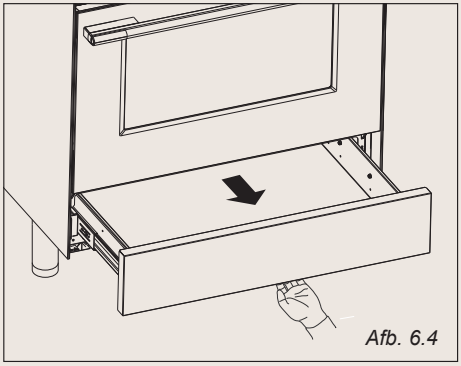
De opberglade gebruikten

Uw fornuis is voorzien van een opberglade onder de oven.

* Gebruik deze ruimte voor het opbergen van bakvormen, ovenschalen en platen wanneer deze niet gebruikt worden.

Opmerking

Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven of in de opbergruimte.


Afb. 6.4

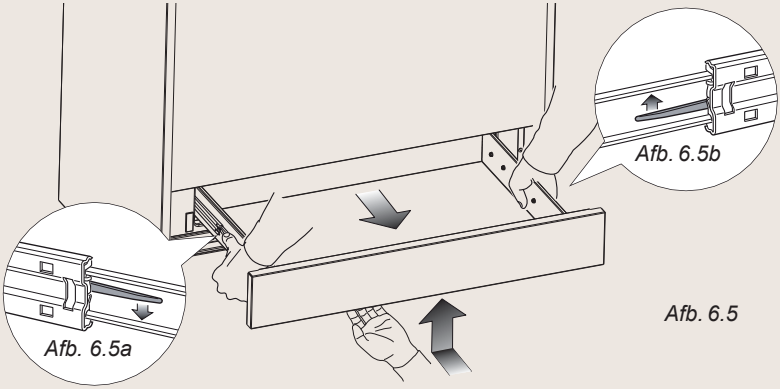
De schuiflades verwijderen

De schuiflade verwijderen:

1. Open de schuiflade volledig (afb. 6.5)
2. Duw de hendel van de linker geleider omlaag (afb. 6.5a) en de hendel van de rechter geleider omhoog (afb. 6.5).
3. Houd de hendels op deze manier vast en verwijder de schuiflade (afb. 6.5).

Waarschuwing

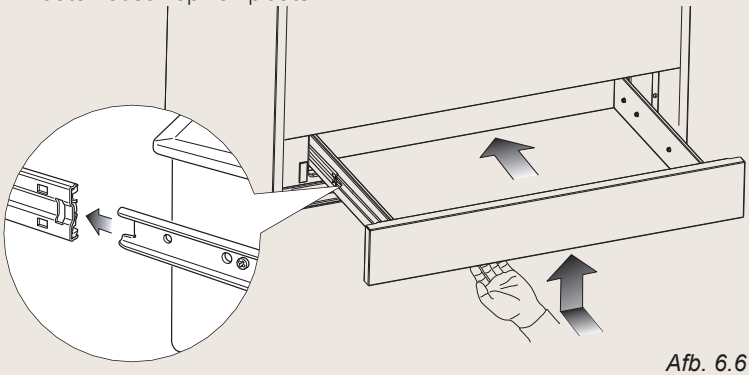
* Verwijder de schuiflade niet wanneer deze heet is.
* Verwijder de schuiflade niet wanneer de oven in werking is.
* Zorg ervoor dat de schuiflade leeg is voordat u deze verwijdert.
* Plaats uw hand altijd onder het voorpaneel bij het openen/sluiten van de schuiflade.



Afb. 6.5

De schuiflades terugplaatsen

1. Steek de geleiders van de schuiflade in de geleiders van het fornuis (afb. 6.6).
2. Sluit de schuiflade voorzichtig volledig; de veiligheidspallen klikken automatisch op hun plaats.



Afb. 6.6

Schuifrekken

De schuifrekken vereenvoudigen het inzetten en uitnemen van de roosters wanneer de oven in werking is. Ook de druipschaal en de eventueel aanwezige overige accessoires moeten op de schuifrekken worden geplaatst. De rekken blokkeren als zij tot de uiterste stand worden uitgeschoven.

Belangrijk!

Let er bij het monteren van de telescopische rails op dat:

* de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd. Ze passen immers niet op de onderste draad.
* de rails naar buiten glijden in de richting van de ovendeur.
* beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
* beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

* Schroef het zijrooster tegen de ovenwand (en de katalytische platen, indien geleverd - Afb. 6.1).
* Bevestig de telescopische rail op de bovenste draad van een rooster en druk aan (afb. 6.12a). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen over de draad vastklikken.

Belangrijke opmerking

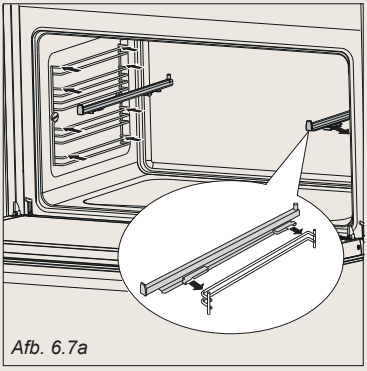
Plaats tijdens het bereiden met draaispit de opvangbak van de grill NIET op de dragers van de schuifrails.

U verwijdert de telescopische rails als volgt:

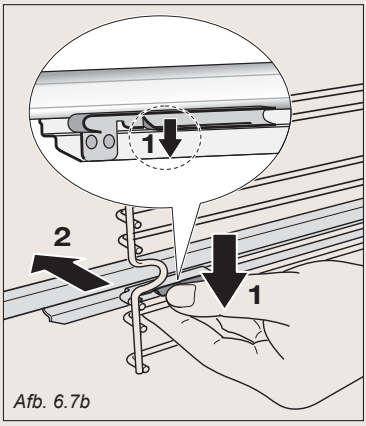
* Verwijder de zijroosters door (en de katalytische platen, indien geleverd) de bevestigingsschroeven los te draaien (Afb. 6.1).
* Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
* Kijk waar de veiligheidsvergrendelingen zitten. Dit zijn de tabs die over de draad van het zijrooster worden geplaatst (pijl **1** in afb. 6.7b).
* Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl **2** in afb. 6.7b)

De dragers van de schuifrails reinigen:

Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel. Was ze niet mee in de vaatwasser, dompel ze niet in zeepsop, of reinig ze niet met ovenreinigingsmiddel.



Afb. 6.7a

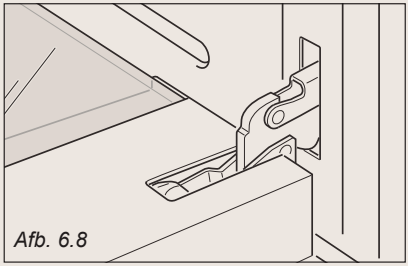


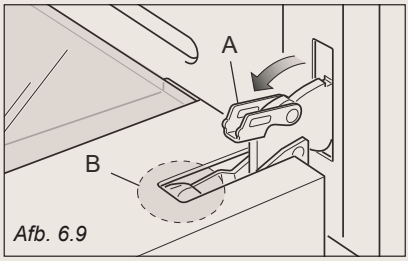
Afb. 6.7b

Verwijderen en vervanging van de ruiten in de binnendeuren voor reiniging
Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigingen, 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 gevolgens uw garantie beeindigen.

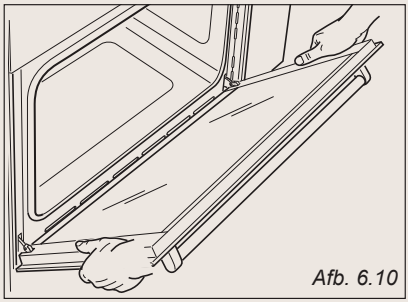
Belangrijk!

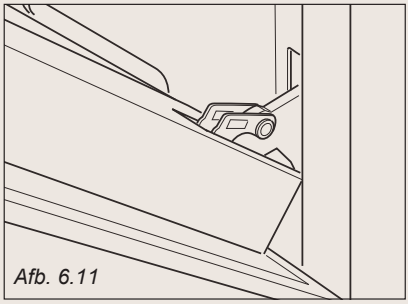
* Let op, de ovendeur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de ovendeur te verwijderen.
* Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
* Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
* **OPGEPAST**: 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 geinstalleerd is.
* Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.
* **AANDACHT**: Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.


Afb. 6.8



Afb. 6.9


Afb. 6.10


Afb. 6.11

Verwijderen van de ovendeur

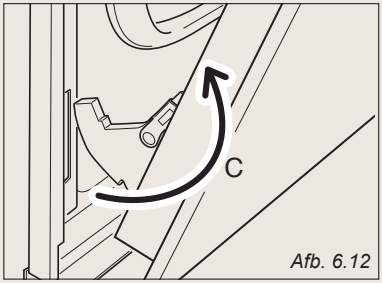
U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgte:

* Open de deur volledig (afb. 6.8).
* Open volledig hefboom "**A**" aan de linkse en rechtse scharnieren.
* Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 6.11.
* Sluit de deur zachtjes (afb. 6.10) totdat de hefbomen "**A**" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "**B**" van de deur (afb. 6.9).
* Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "**C**" (afb. 6.12).
* Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.

Belangrijk!

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

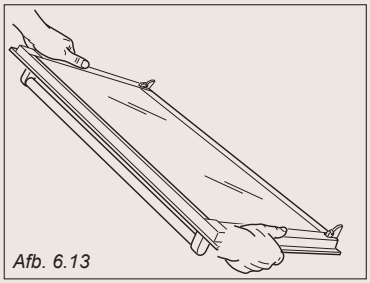
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



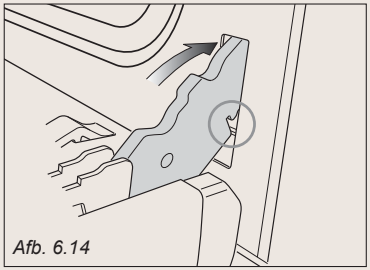
Afb. 6.12

Hermonteren van de ovendeur

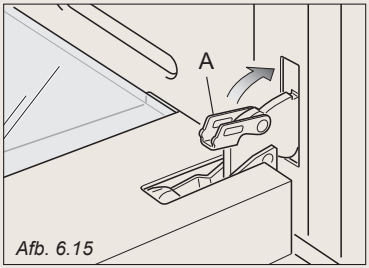
1. Houd de deur stevig vast (afb. 6.13).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in afb. 6.14.
3. Open de ovendeur volledig.
4. Sluit de hefbomen "**A**" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in afb 6.15.
5. Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Afb. 6.13



Afb. 6.14



Afb. 6.15

BORETTI

Passione in Cucina

Cod. 1106096/NL - 03

Abberdaan 114 | 1046 AA Amsterdam | The Netherlands | www.boretti.com