Gebruiksaanwijzing voor de typen IM9034 / IC9034 / EM9036 / EC9036

Inhoudsopgave

3 **Productcodering van IM9034 en IC9034 modellen**

4 - 5 **Veiligheidsinstructies / waarschuwingen**

6 **De werking van het powermanagement / limiter**

7 - 8 **Beschrijving ovengedeelte**

9 **Eerste ingebruikname - installeren van bijgeleverde roosters**

10 **Eerste ingebruikname - schoonmaken van het ovengedeelte**

11 **Beschrijving ovengedeelte - bedieningspaneel oven**

12 - 13 **Beschrijving ovengedeelte - gebruikersinstellingen**

14 - 15 **Beschrijving ovengedeelte - starten**

16 **Beschrijving ovengedeelte -bereidingstand tabellen**

17 **Beschrijving ovengedeelte - tijd instellen**

18 - 19 **Beschrijving ovengedeelte - het instellen van de kerntemperatuurmeter**

20 **Receptfunctie**

21 **Beschrijving van bijzondere oven functies**

22 **Oven onderhoud en reiniging**

23 **Beschrijving inductie kookgedeelte - algemene instructies**

24 **Beschrijving 6 zone en 4 zone downdraft inductie kookgedeelte - uitleg symbolen**

25 **Het gebruik van de 6 zone en 4 zone downdraft inductie kookgedeelte**

26 **4 zone interne afzuiging algemeen**

27 **Installatie—Montagevoorbereidingen en kantelgevaar**

28 **Installatie - elektrisch aansluiten op 3 fasen (voorkeursaansluiting)**

29 - 30 **Installatie - elektrisch aansluiten op 2 groepen (fasen)**

31 **Plaatsen van het fornuis / optionele vierkante stelpoten ESQ**

32 **Meldingen / error codes inductie kookveld**

33 **Meldingen / Foutcodes oven**

Productcodering van IM9034 en IC9034 modellen

Alle fornuizen met de onderstaande codering vallen terug op het basismodel IX9034 waarvoor deze handleiding geldig is.

IX9034 - NuovaCucina - 4 zone bridge - inductie fornuis met afzuiging

	Greep en frontstijl		Romp kleur codering		Bovenzijde kleur codering
I	**X**	**9034**	- XX		- XX
	M modern		ZW Hoogglans zwart		ZW Hoogglans zwart
	C klassiek		MZ Mat zwart		MZ Mat zwart
			WT Hoogglans wit		IX RVS
			IX RVS		
			PG Pine green		

Productcodering van EM9036 en EC9036 modellen

Alle fornuizen met de onderstaande codering vallen terug op het basismodel EX9036 waarvoor deze handleiding geldig is.

EX9036 - NuovaCucina - 6 zone bridge - inductie fornuis

	Greep en frontstijl		Romp kleur codering		Bovenzijde kleur codering
E	**X**	**9036**	- XX		- XX
	M modern		ZW Hoogglans zwart		ZW Hoogglans zwart
	C klassiek		MZ Mat zwart		MZ Mat zwart
			WT Hoogglans wit		IX RVS
			IX RVS		
			PG Pine green		

Identificatieplaatje

Het typeplaatje IX9034 / EX9036 van het fornuis is aan de binnenkant van de oven vrij toegankelijk zichtbaar. Het fornuis heeft inwendig een oven type NC30IX en het typeplaatje is toegankelijk vanaf de voorkant. Dit plaatje wordt zichtbaar door simpelweg de ovendeur te openen. Noteer altijd de details ervan om het apparaat te identificeren bij het bestellen van reserveonderdelen. Het fornuis is duidelijk te identificeren met het logo van Elementi di Cucina.

Persoonlijk letsel

• Demonteer geen onderdelen voordat het apparaat is losgekoppeld van de netvoeding. Zorg dat het apparaat is uitgeschakeld alvorens de lamp te vervangen om de mogelijkheid op een elektrische schok te vermijden.

• Ouders en volwassenen dienen bijzonder goed op te letten wanneer ze het product gebruiken in het bijzijn van kinderen.

• Kinderen moeten onder toezicht blijven, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.

• Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt, tenzij voortdurend onder toezicht.

• Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet; vermijd contact met de verhittingselementen in de oven.

• Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door mensen (met inbegrip van kinderen ouder dan 8 jaar) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die geen ervaring met of genoeg kennis hebben van het gebruik van de oven, tenzij zij worden geholpen of op de hoogte zijn gebracht van de manier waarop ze het apparaat moeten gebruiken door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Beschadiging van het apparaat

• Gebruik het apparaat niet als er een onderdeel gebroken is (bijvoorbeeld glas van oven / of het glas van de inductiekookplaat). Koppel het apparaat los van de netvoeding en bel de technische klantendienst.

• Alvorens de oven te gebruiken voor de eerste keer, is het aan te raden deze eerst 30 minuten lang op de maximale temperatuur te laten werken om de geur van de isolatiematerialen te verwijderen.

• Voor alle modellen geldt dat de deur dicht moeten worden gelaten als de grill aanstaat.

• De koelventilator kan blijven functioneren zolang de oven warm is, zelfs nadat deze is uitgeschakeld.

• Tijdens het gebruik wordt het apparaat zeer heet; vermijd contact met de verhittingselementen in de oven.

• Reiniging- en onderhoudshandelingen mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.

• Om te voorkomen dat het emaille van de oven beschadigd raakt, is het aangeraden om de bodemplaat van de oven niet met aluminiumfolie, een pan of andere zaken te bedekken.

• Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken waardoor het kan gaan barsten.

• Wij raden aan geen schuurmiddelen en stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen.

• Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.

• WAARSCHUWING: De oven moet koud en uitgeschakeld zijn, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot een elektrische schok of brandwonden.

• Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die meegeleverd is met het apparaat.

• Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductie.

• Het kookveld kan warm zijn na gebruik.

Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van:

- Het niet in acht nemen van de voorschriften van deze gebruiksaanwijzing;
- Een ander gebruik van het apparaat dan wordt voorzien;
- Het forceren van ook slechts een deel van het apparaat;
- Gebruik van niet-originele reserveonderdelen

Beoogd gebruik

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen en voorwerpen ten gevolge van ondeugdelijk gebruik en / of installatie.

Dit apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.

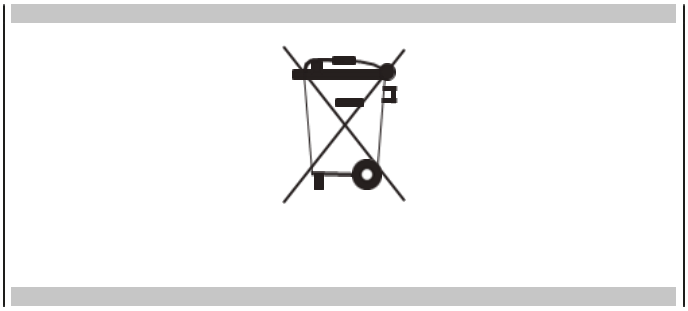
Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

⚠ BELANGRIJK

Als het fornuis geïnstalleerd wordt bij een omgevingstemperatuur van onder de 3 °C (37 °F), kan **F*0117** verschijnen op het display van de oven. Zodra een hogere omgevingstemperatuur is bereikt zal de foutcode verdwijnen.

Verwerking

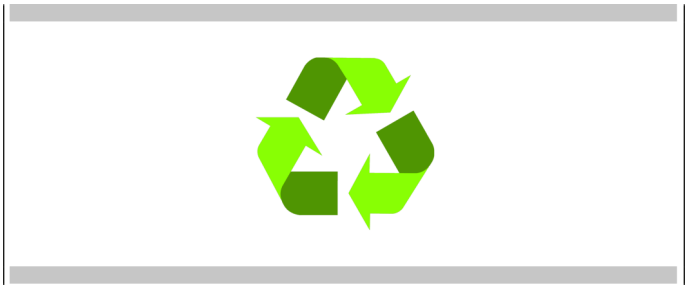
Het apparaat moet gescheiden ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het product bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese richtlijnen)



Respect voor het milieu

Deze gebruiksaanwijzing is geprint op chloorvrij gebleekt of gerecycled papier om bij te dragen aan de bescherming van het milieu. De verpakkingen zijn ontworpen om schade aan het milieu te voorkomen; het zijn ecologische producten die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.

Hergebruik van de verpakking bespaart grondstoffen en vermindert het volume van industrieel en huishoudelijk afval.



HET VERPAKKINGSMATERIAAL is 100% recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling-symbool. Afvoeren in overeenstemming met de lokale wetgeving. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, onderdelen in polystyreen, enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want het is potentieel gevaarlijk. DIT APPARAAT is gemarkeerd volgens de Europese Richtlijn EU/96/2012 betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op correcte wijze wordt vernietigd, zal de gebruiker bijdragen om mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

HET SYMBOOL op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden beschouwd als huishoudelijk afval, maar dat het moet worden ingeleverd bij het juiste verzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur

Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

- Veiligheidsinstructies / waarschuwingen
- Eerste ingebruikname
- Beschrijving inductiekookgedeelte
- Beschrijving ovengedeelte
- Gebruik
- Reiniging en onderhoud
- Installatie

Over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op eenvoudig te bereiken plaats bewaard te worden.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig voor installatie.

Uitleg productcodering

Het I(X)9034 inductie fornuis met 2 x 2 bridgezones en interne afzuiging wordt geleverd in twee stijlen en diverse kleuren. Kleuren worden aan het einde van de code toegevoegd.

De IX9034 wordt geleverd in (M)odern (IM9034) en (C)lassic (IC9034).

voorbeelden	I	X	9036	- YY	- ZZ
(M)odern Zwart— Zwart		M		- ZW	- ZW
(C)lassic—Zwart— Steel		C		- ZW	- IX

De EX9036 wordt geleverd in (M)odern (EM9036) en (C)lassic (EC9036).

voorbeelden	E	X	9036	- YY	- ZZ
(M)odern Zwart— Zwart		M		- ZW	- ZW
(C)lassic—Zwart— Steel		C		- ZW	- IX

De werking van het powermanagement / limiter

Uitleg powermanagement

Elementi di Cucina heeft een dynamisch powermanagement-systeem ontwikkeld dat de kookzones toestaat om hun maximale vermogen te bereiken. Het systeem meet voortdurend het stroomverbruik binnen in het apparaat en past de werking van het fornuis dynamisch aan om binnen veilige en efficiënte limieten te blijven. Wanneer meerdere kookzones of ovenfuncties tegelijkertijd worden gebruikt, limiteert het powermanagement de beschikbare energie tijdelijk over de actieve zones. Dit voorkomt overbelasting en houdt het totale stroomverbruik onder controle.

De praktijk

Bij het overschrijden van de limieten zal de gebruiker het volgende merken: er wordt een akoestisch signaal gegeven als waarschuwing, en de indicatoren van de inductiezones lopen zichtbaar terug naar een acceptabel niveau. Als de gebruiker de waarden vervolgens weer probeert te verhogen, verschijnt een horizontale limietindicator om aan te geven dat er een tijdelijke begrenzing actief is.

Anders dan een permanente limiter is deze begrenzing tijdelijk. Zodra er weer voldoende stroom beschikbaar is mag de gebruiker de waardes handmatig verhogen.

OPM. Hoewel de zones automatisch naar lagere waarden kunnen worden aangepast, is het niet toegestaan deze zelfstandig te verhogen. Het apparaat mag zijn waarden nooit autonoom verhogen.

Wanneer worden limieten overschreden?

De limieten worden sneller overschreden wanneer er gelijktijdig veel zones geactiveerd worden en op dat moment de oven word voorverwarmt. Wanneer de gebruiker de pannen niet goed verdeeld over het kookoppervlak.

De limieten worden sneller overschreden wanneer het fornuis in D2 (2 fase) modus is aangesloten. Dit is een bewuste keuze die is gemaakt door gebruiker of installateur tijdens installatie.

Suggesties voor gebruik

Door een betere pan verdeling over de kookplaat en bijvoorbeeld de oven eerder voor te verwarmen zal de gebruiker merken dat de limiter vrijwel nooit ingrijpt.

Pieptonen

Bevestigt dat de opdracht is ontvangen nadat een toets is ingedrukt. Het geeft ook aan dat een tijdfunctie voltooid is (bijv. Timer of Kookwekker). Een akoestisch signaal waarschuwt de gebruiker, tijdens het bereiden van een gerecht, dat de oven wacht op bediening van de gebruiker (bijv. plaats het gerecht of draai het om).

Pieptonen signaleren ook een ovenstoring.

Standaardinstellingen

De bereidingsstanden selecteren automatisch een geschikte temperatuur als de bereidingswijze is geselecteerd, deze kan aangepast worden wanneer een andere temperatuur vereist is.

Foutcodes

Deze code verschijnt in het geval dat de elektronische besturing een storing aangeeft. De huidige functie wordt geblokkeerd wanneer deze code verschijnt. Als het type fout betrekking heeft op een veiligheidsfunctie wordt de oven onbruikbaar en verschijnt dezelfde foutcode iedere keer dat er een startpoging wordt gedaan (bel de after-sales service in dit geval). Heeft de fout betrekking op een kleine storing, dan kan de oven bij opnieuw starten gebruikt worden voor alle functies die geen betrekking hebben op het defecte onderdeel (bijv. een verwarmingselement).

F Storing Nummercodes

Deze codes worden getoond als de elektrische besturing een probleem detecteert in de oven of in de elektronica.

De foutcode wordt vastgelegd in het foutenlogboek in het Instellingenmenu. Deze fout kan worden meegedeeld aan de monteur, zodat hij/zij de mogelijke oorzaak van het probleem op voorhand kan begrijpen.

Toetsenbordvergrendeling

Houd toets 3 seconden ingedrukt. De bedieningselementen zijn nu geblokkeerd en er verschijnt een “Sleutelpictogram”.

Herhaal dezelfde handeling voor nog eens 3 seconden om het toetsenbord te ontgrendelen.

OPMERKING: De functie uitschakeling is altijd beschikbaar.

Voorverwarmen en Snel Voorverwarmen

Als er een bereidingsfunctie is ingesteld en de oven aan het opwarmen is, start het voorverwarmen, tijdens deze periode wordt de actuele temperatuur weergegeven samen met het thermometer symbool.

Zodra de 100% is bereikt, klinkt er een ‘einde van de voorverwarmingtoon en verdwijnt de actuele temperatuurwaarde.

Er is een Snel Voorverwarmen functie aanwezig voor als het nodig is de oven snel op te warmen: het gebruikt de verwarmingselementen en de hetelucht ventilator op een speciale manier om de verwarmingstijd zoveel mogelijk in te korten.

Na een van de bereidingsfuncties te hebben ingesteld waarvoor snel voorwarmen beschikbaar is, dient de gewenste temperatuurwaarde te worden ingesteld door op de toets te drukken, selecteer in het functie menu het pictogram met de ◁▷ toetsen en bevestig met de OK toets.

Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, klinkt er een toon en verdwijnen de “Snel Voorverwarmen“ en “actuele temperatuur“ pictogrammen. De oven schakelt automatisch naar de gewenste, eerder ingestelde bereidingsfunctie: plaats het gerecht nu in de oven.

Timer

OPM. Het drukken op de UIT toets zorgt niet voor het stoppen of resetten van de timer.

Druk op de toets en stel de gewenste tijd in door middel van de pijlen en bevestig met de toets OK .

Gebruik de △▽ pijlen om te wisselen tussen uren en minuten.

De tijd kan ingesteld worden van 1 minuut tot 12 uur en 59 minuten en de resterende tijd is, wanneer ingesteld, altijd zichtbaar in de onderste statusbalk tot de tijd is verstreken of opnieuw is ingesteld.

Om de ingestelde tijd te veranderen of annuleren moet u de timer resetten door de toets een paar seconden ingedrukt te houden.

De tijd wordt meestal als UU:MIN aangegeven, gedurende de laatste minuut wordt overgeschakeld naar MIN:SEC.

Als de tijd verstreken is, toont het scherm 00:00 en de zoemer klinkt een minuut lang of tot de toets wordt ingedrukt.

De oven voorverwarmen

• Verwarm de oven voor bij gebruik van de Bak, Hetelucht bakken of Hetelucht roosteren stand.

• Gebruik de Snel Voorverwarmen functie wanneer een kortere tijd is gewenst om de oven voor te verwarmen.

• Het selecteren van een hogere temperatuur zal de voorverwarmingstijd niet verkorten.

• Voorverwarmen is noodzakelijk voor goede resultaten bij het bakken van cakes, koekjes, gebak en brood.

• Voorverwarmen helpt om gebraad dicht te schroeien en vleessappen te behouden.

• Plaats de ovenrekken in de juiste stand vóór het voorverwarmen.

• Tijdens het voorverwarmen wordt altijd de geselecteerde bereidingstemperatuur weergegeven.

• Een pieptoon bevestigt dat de oven voorverwarmd is en de “actuele temperatuur“ wordt uitgeschakeld.

Suggesties voor gebruik

• Plaats geen bakblikken op de open ovendeur.

• Gebruik bij voorkeur de interne ovenlampen om de gerechten door het glas van de ovendeur te bekijken in plaats van de deur regelmatig te openen.

Kookgerei

• Glazen ovenschalen absorberen warmte. Verlaag de oventemperatuur met 25 °F (15 °C) bij het bakken in glas.

• Gebruik bakblikken die de gewenste kleuring geven. Het type afwerking van het bakblik bepaalt mede de hoeveelheid verkleuring die optreedt.

• Glanzend, gladde metalen of lichte anti-aanbak/ geanodiseerde bakblikken reflecteren warmte, wat resulteert in lichtere, meer delicate verkleuring. Cakes en koekjes vereisen dit type bakgerei.

• Donkere, ruwe of doffe bakblikken absorberen warmte, wat resulteert in een donkere, krokantere korst. Gebruik dit voor pasteien.

• Gebruik donkere anti-aanbak/geanodiseerde of donkere, doffe metalen bakblikken of glazen bakgerei voor donkere, krokante korsten. Geïsoleerde bakblikken kunnen de bereidingstijd verlengen.

• Kook niet met een lege geperforeerde bakplaat in de oven, omdat dit de bereidingsprestaties kan aantasten.

• Bewaar de geperforeerde bakplaat buiten de oven.

Oven condensatie en temperatuur

• Het is normaal dat een bepaalde hoeveelheid vocht verdampt uit het voedsel tijdens een bereidingsproces. De hoeveelheid is afhankelijk van het vochtgehalte in het voedsel. Het vocht kan op elk oppervlak dat koeler is dan de binnenkant van de oven condenseren, zoals het bedieningspaneel.

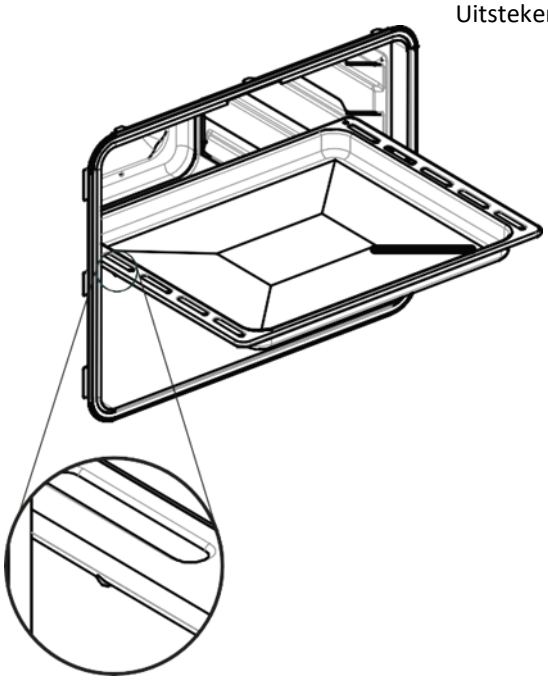
Uw nieuwe oven heeft een elektronische temperatuur sensor die het handhaven van een nauwkeurige temperatuur mogelijk maakt. Uw vorige oven kan een mechanische thermostaat hebben gehad die geleidelijk naar een hogere temperatuur optrok. Het is normaal dat de bereiding in een nieuwe oven aanpassingen van uw favoriete recepten met zich meebrengt.

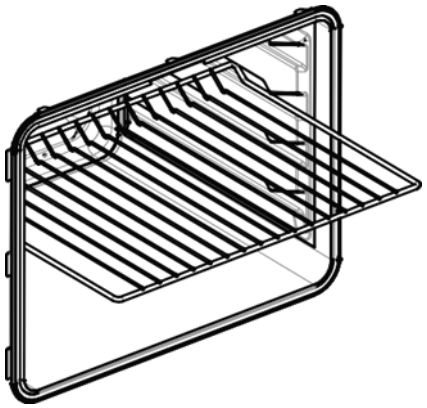
Eerste ingebruikname - installeren van bijgeleverde roosters

Verwijder voor het eerste gebruik van het apparaat alle verpakking en vreemde materialen uit de oven. Als dit materiaal niet wordt verwijderd uit de binnenkant van de oven, kan het smelten of verbranden als het apparaat wordt gebruikt.

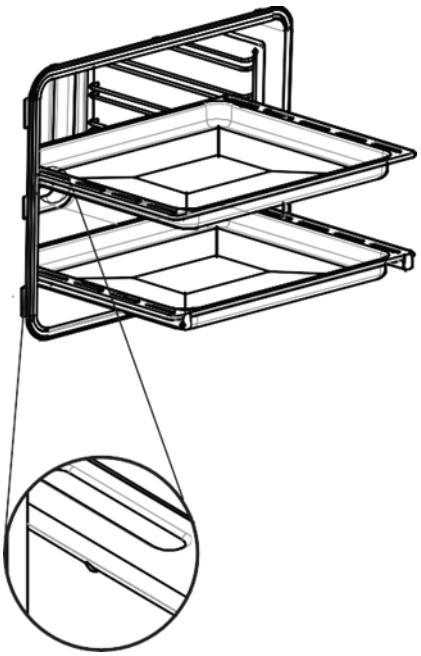
Raadpleeg de onderstaande afbeeldingen voor de juiste plaatsing van de roosters

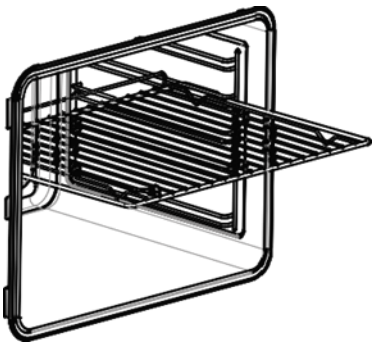
Uitstekende geleiders

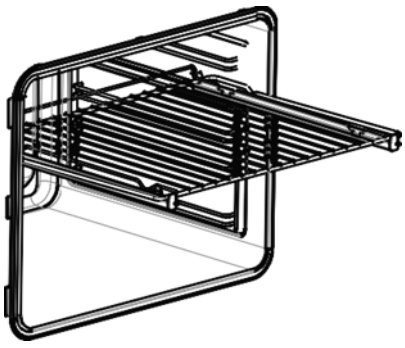




Verwijderbare geleiders







De eerste keer dat u de het fornuis gebruikt

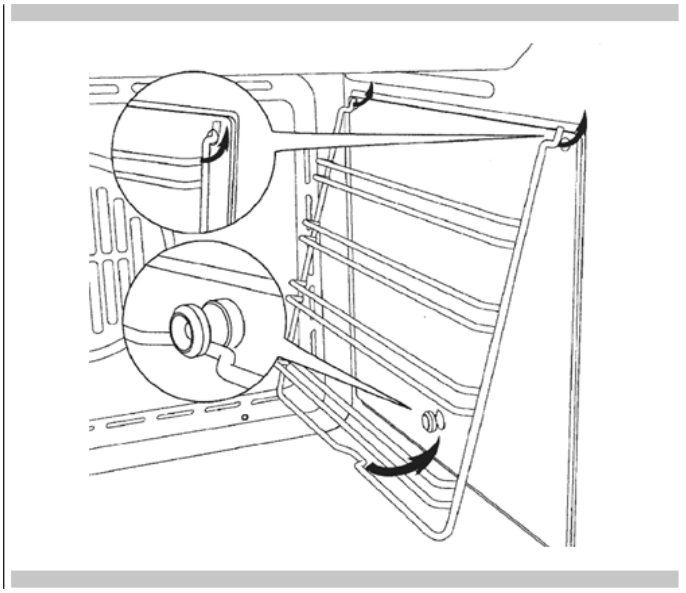
Maak de binnenkant van de oven grondig schoon met water en zeep en spoel goed af. Zet de oven voor ongeveer 30 minuten aan op de hoogste temperatuur om alle resten vet weg te branden die anders voor onaangename geuren tijdens het koken kunnen zorgen.

⚠ WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat u niets forceert om schade aan het emaille te voorkomen.

Verwijderbare Geleiders (indien aanwezig)

Om de laterale frames te verwijderen uit ovens met gladde wanden, dient u te werk te gaan zoals getoond op de afbeelding.



Zorg ervoor dat het vetfilter geïnstalleerd is.

Verwijder eventuele losliggende montage schroefjes van de kookplaat. Maak het glasoppervlak schoon met een zachte doek. Voorkom krassen.

Tips

• Bereid etenswaren, voor de beste resultaten, op één ovenrek met tenminste 1” - 1 ½” (2,5 - 3 cm) ruimte tussen het kookgerei en de zijwanden van de oven.

• Gebruik één ovenrack bij het selecteren van de bakwijze.

• Controleer de gaarheid op de minimale tijd.

• Gebruik metalen bakgerei (met of zonder anti-aanbaklaag), hittebestendig glas, keramisch aardewerk of andere kookgerei dat geschikt is voor de oven.

• Verlaag, bij gebruik van hittebestendig glas, de temperatuur met 25°F (15 °C) van de aanbevolen temperatuur.

• Gebruik bakplaten met of zonder zijkanten.

• Donkere metalen bakblikken of anti-aanbaklagen zorgen voor een snellere bereiding met meer kleuring. Geïsoleerde bakvormen zullen de bereidingstijd voor de meeste etenswaren iets verlengen.

• Gebruik geen aluminiumfolie of wegwerp aluminiumschalen om een deel van de oven te bekleden. Folie is een uitstekende warmte-isolator en warmte zal eronder vast blijven zitten. Dit zal de bereidingsprestaties wijzigen en kan de afwerking van de oven beschadigen.

• Gebruik de geopende deur niet als een plek om pannen op te zetten.

⚠ WAARSCHUWING

Gebruik geen aluminiumfolie om de ovenrekken te bedekken of de oven te bekleden. Dit kan schade aan de ovenbekleding veroorzaken, als er warmte onder de folie blijft hangen.

Instructies voor eerste keer inschakelen

Nadat de oven voor de eerste keer op de netvoeding is aangesloten, bereidt de besturing zich automatisch voor op het instellen van een aantal gebruikersinstellingen, die in geval van eventuele latere inschakeling bewaard blijven.

Taal / Temperatuur en Gewicht / Tijd /Datum

Raadpleeg de paragraaf GEBRUIKERSINSTELLING voor instellingsinstructies.

• Na het uitvoeren van de gebruikersinstellingen, verplaatst de besturing zich automatisch naar de “Standby“ schermpagina

⚠ WAARSCHUWING

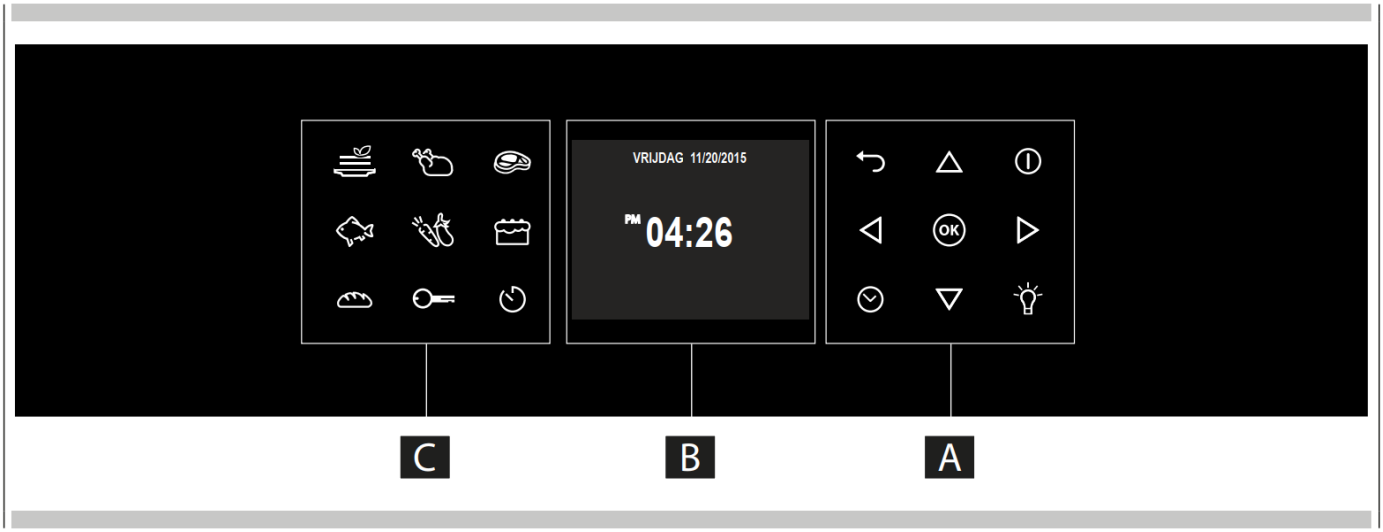
Voordat u de oven gaat gebruiken voor uw gerechten is het van belang dat u de oven minimaal een half uur lang op 200 graden aanzet. Hierdoor worden vet en olie, gebruikt tijdens de bouw van het fornuis, verwijderd. Ventileer uw huis om vervelende geuren en dampen te verwijderen.

Beschrijving ovengedeelte - bedieningspaneel oven

A Toetsenbord functies

B Beeldscherm

C Snelkeuze functies



A: Toetsenbord functies

Voorzichtig drukken om de toets te bedienen. Het toetsenbord werkt niet wanneer er meer dan één toets tegelijkertijd wordt ingedrukt.

Navigatie pijlen voor in het menu.

Om de timer in te stellen.

Ga naar het functiemenu tijdens de bereiding.

Schakelt de interne ovenlamp aan en uit. Het licht kan niet aan tijdens de zelfreiniging cyclus.

Schakelt de oven aan en uit.

Bevestigt de instellingen en start het bereidingsproces. Houd deze ingedrukt tijdens een bereiding en de functie wordt gepauzeerd. Druk nogmaals om opnieuw te starten.

Keer terug naar de vorige schermpagina. Ingedrukt houden om terug te keren naar de Startpagina

C: Snelkeuze functies

Slim keuze menu van verschillende kookprocessen.

Oven vergrendeling.

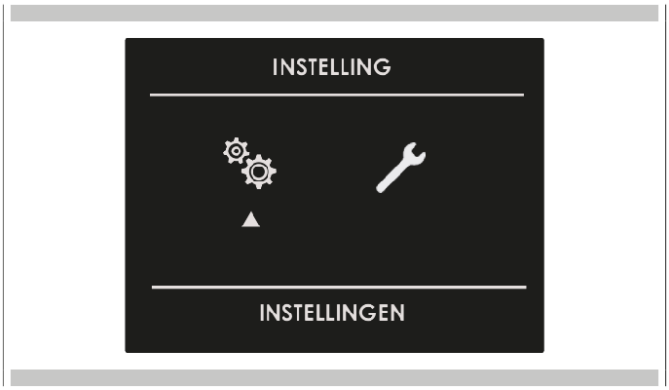
Timer.

Beschrijving ovengedeelte - gebruikersinstellingen

Selecteer het pictogram met de oven aan en bevestig met de (OK) toets om het INSTELINGENMENU te openen. Dit menu maakt het mogelijk om de instellingen van uw oven te personaliseren. Om toegang te krijgen, mogen er geen bereidings- of tijdinstellingsfuncties actief zijn.

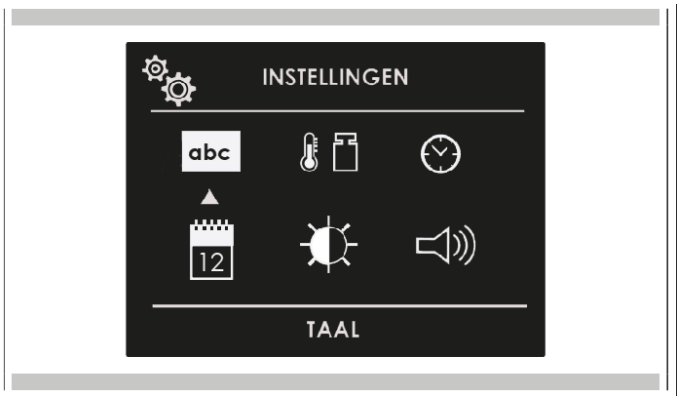
OPM. Het instellingenmenu kan nooit worden ingesteld als er al een tijdfunctie is ingesteld: verwijder eerst alle actieve tijdfuncties.

1. Druk op de ◁▷ toetsen om het submenu te selecteren en bevestig met de (OK) toets.



2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen:

Druk op ◁▷ of △▽ toets om een instelling te selecteren of om één van de zes submenu's te selecteren en bevestig met de (OK) toets.

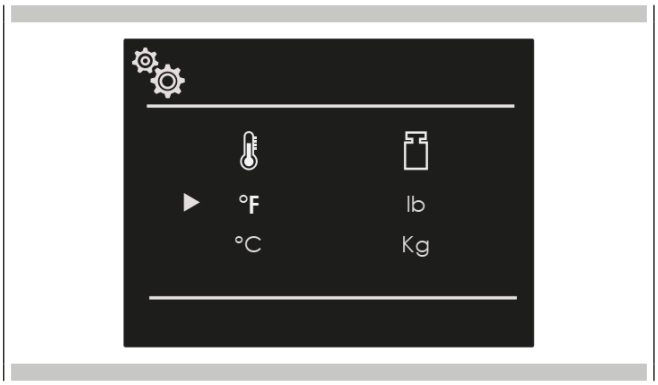


Taal

Druk op de △▽ pijltoets om een beschikbare taal te selecteren en bevestig met de (OK) toets.

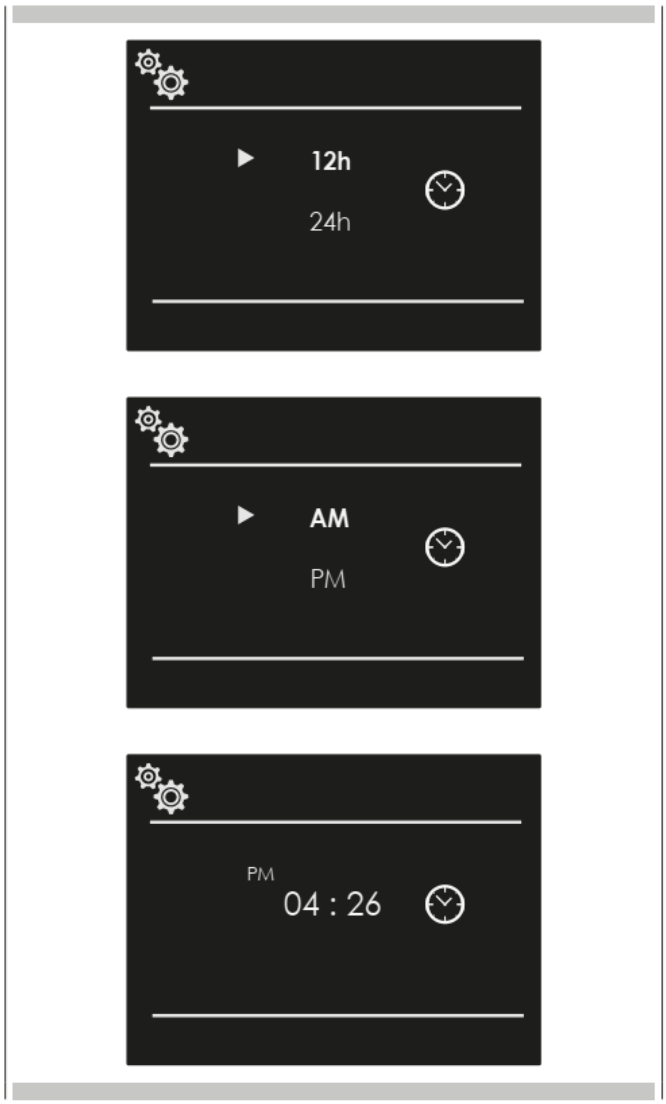
Temperatuur en Gewicht

Druk op de pijltoets ◁▷ of △▽ om één van de twee temperatuuropties "°C/°F" of gewichtopties Kg/ib te selecteren en bevestig met de (OK) toets.



Tijd

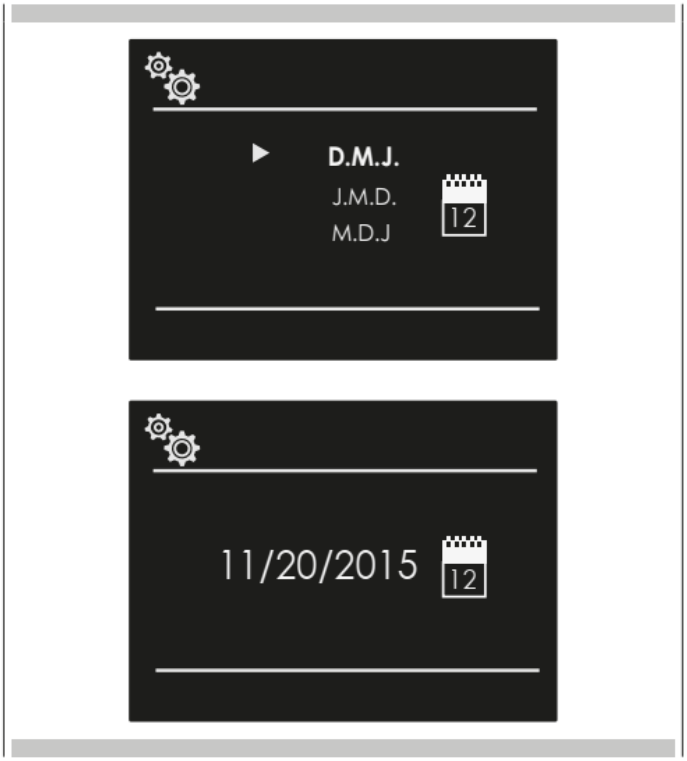
Druk op de pijltoets △▽ om de tijdnotatie "12h AM/PM of 24h" te selecteren en bevestig met de (OK) toets. Vervolgens stelt u de tijd in met de pijlen △▽ en bevestigt u met de (OK) toets.



Beschrijving ovengedeelte - gebruikersinstellingen

Datum

Druk op een pijltoets △▽ om de datumnotatie te selecteren uit de volgende opties “D.M.J. – J.M.D. – M.D.J.” en bevestig met de (OK) toets. Vervolgens stelt u de waarde in met de pijlen △▽ en bevestigt u met de (OK) toets.

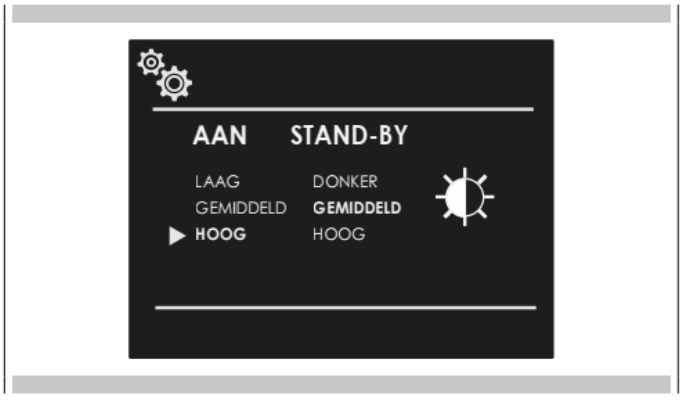


Volume

Druk op een pijltoets △▽ om het vereiste volume te selecteren en bevestig met de toets (OK)

Helderheid

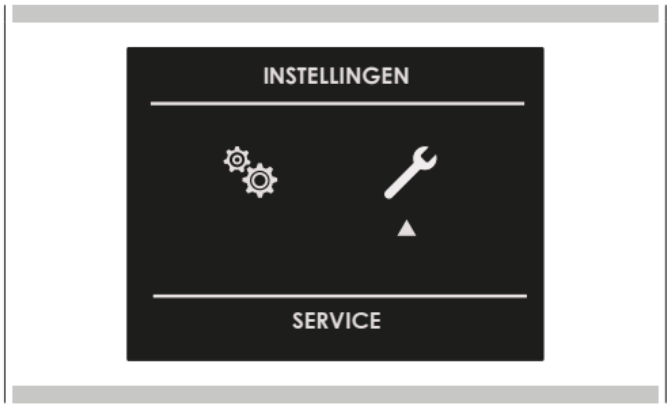
Druk op een pijltoets ◁▷ om te kiezen tussen de helderheidsinstelling AAN of STANDBY, selecteer vervolgens met de pijlen △▽ de vereiste mate van helderheid en bevestig met de (OK) toets.



Beschrijving ovengedeelte - gebruikersinstellingen

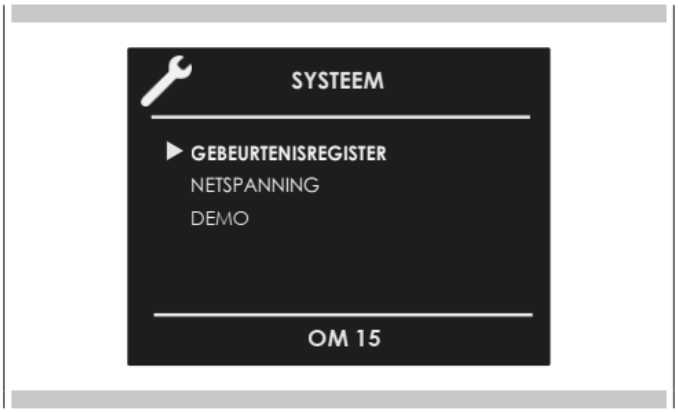
Selecteer het pictogram met de oven aan en bevestig met de OK toets om het INSTELINGENMENU te openen. Dit menu maakt het instellen van een aantal parameters of speciale functies mogelijk. Het geeft ook toegang tot de foutenlijst.

1. Druk op ◁▷ toetsen om het submenu te selecteren en bevestig met de OK toets.



2. Gebruik dit menu om de volgende instellingen te wijzigen:

Druk op de toetsen ◁▷ om uit de drie beschikbare opties het in te stellen of weer te geven item te selecteren en bevestig met de OK toets.



Logboek

Het menu geeft toegang tot het controleren van opgenomen fouten. Deze codes kunnen aan de after-sales service worden gemeld.

Oven op demonstratie stand

Het doel van deze functie is om de DEMO stand in te stellen, deze stand maakt de oven nutteloos voor bereidingen maar voert automatisch een demonstratie van functies uit.

1. Druk op de toetsen ◁▷ om het item AAN te selecteren.

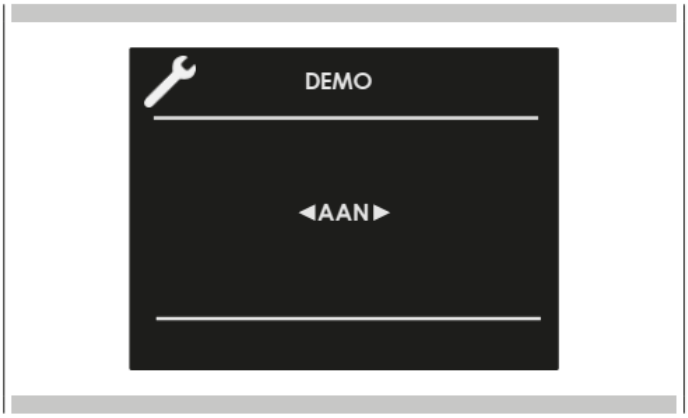
2. Bevestig met de OK toets.

3. Druk op de ⏻ toets.

Na ongeveer 30 seconden begint de oven te werken in deze modus. Om de DEMO stand tijdelijk te stoppen, kunt u elke willekeurige toets een paar seconden ingedrukt houden tot de oven naar stand-by schakelt. Druk op de ⏻ toets om de stand opnieuw te starten.

Om de stand uit te schakelen, gaat u naar de DEMO schermpagina en selecteert u UIT. Bevestig met de OK toets.

OPM. Eenmaal ingesteld, blijft de stand ingeschakeld zelfs als de oven wordt losgekoppeld van de netvoeding.



Beschrijving ovengedeelte - starten

De oven in- en uitschakelen

BELANGRIJK

- De OK toets stopt de functie niet.
- Na het uitzetten van de oven kan de koelventilator nog blijven werken tot de binnenste delen van de oven afgekoeld zijn.

Druk op ⏻ om de oven aan te zetten en druk opnieuw om uit te zetten. De oven keert terug naar de stand-by stand.

De bereidingsstand selecteren

BELANGRIJK

- Laat de deur niet te lang open tijdens de bereiding.
- De deur moet gesloten blijven tijdens de BRAAD standen.
- Plaats de grill of grills op een passend niveau.

Hetelucht verwarming

Onder en bovenwarmte met ventilator

Ventilator, grill, onderwarmte

Onderwarmte met ventilator

Ecostand

Grill

Dubbele grill

Dubbele grill met ventilator

Bovenwarmte

Pizzastand

Reiniging

Ontdooien

Dehydratatie (drogen)

Onderwarmte

Onder en bovenwarmte

1. Selecteer het pictogram ▦ en druk op de toets OK. Selecteer de gewenste bereidingswijze voor het te bereiden gerecht met behulp van de pijlen ◁▷ en bevestig met de toets OK .

2. Op deze schermpagina is het nog mogelijk de bereidingswijze te wijzigen met behulp van de ◁▷ toetsen.

3. Bevestig met de OK toets om te beginnen met de bereiding als de voorgestelde temperatuur juist is, anders, wanneer de OK toets niet binnen 10 seconden wordt ingedrukt, schakelt de oven over op de automatische stand en wordt het pictogram van de bereidingsfunctie weergegeven.

De bereidingsstand wijzigen

1. Tijdens de bereiding zonder tijd, kan een pauze worden ingelast door op de OK toets te drukken. Alle instellingen van de uitgestelde bereiding blijven bewaard en kunnen worden geactiveerd door dezelfde toets nogmaals in te drukken.

2. Druk op de OK toets om de bereidingswijze te wijzigen terwijl de oven is ingeschakeld, en bevestig met de ⮌ toets. Uit de beschikbare standen in de groep kan op dit moment een andere bereidingswijze geselecteerd worden met behulp van de pijlen ◁▷ .

De temperatuur wijzigen

BELANGRIJK

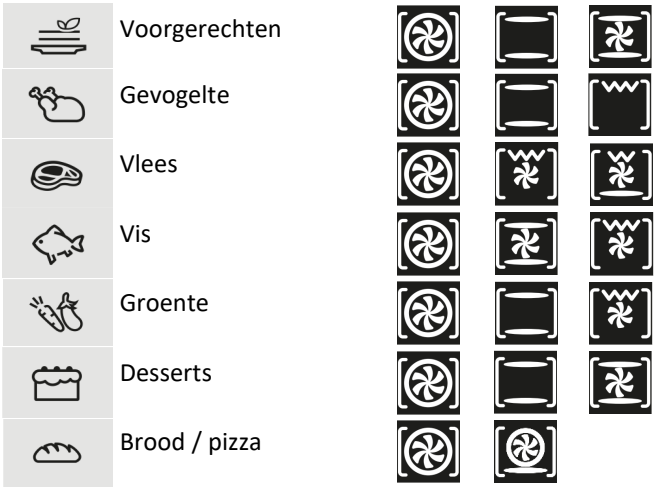
- In alle bereidingsstanden waarbij de temperatuur vast staat, wordt dit niet getoond op het scherm.
- Aan het einde van een functie toont het scherm de temperatuur van de resterende warmte in het compartiment vanuit de stand-by pagina.

1. Vanuit de voorbeeldweergavepagina van de bereidingsfunctie kan de temperatuur gewijzigd worden met behulp van de pijlen ◁▷ . bevestig vervolgens met de OK toets.

2. Zodra de bereiding is begonnen, kan de temperatuur in elk geval en op elk moment worden gewijzigd met de pijlen △▽ .

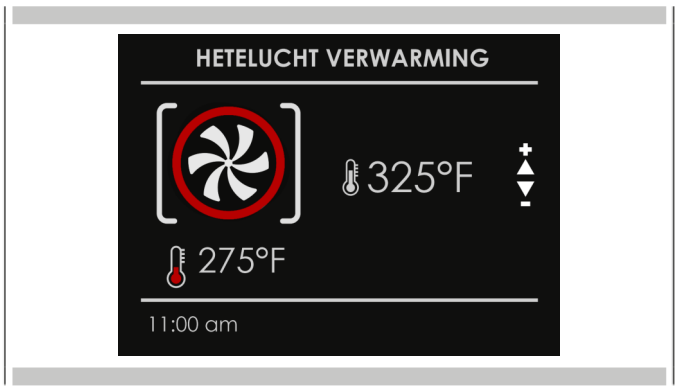
Snelkeuzemenu kookprocessen

Door middel van de functie snelkeuzemenu is het mogelijk om snel de kookmethoden te kiezen die het meest geschikt zijn voor de gerechten die u wenst te bereiden.

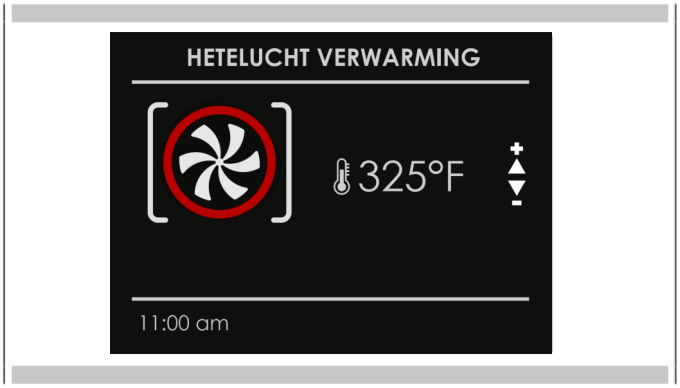


Voorverwarmingsfase

Wanneer de oven in de voorverwarmingsfase is, wordt de actuele temperatuur weergegeven onder het pictogram van de bereidingswijze.



Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinkt er een akoestisch signaal en verdwijnt de interne temperatuurindicator.



Snel voorverwarmen

De SNEL VOORVERWARMEN functie bereikt de gewenste temperatuur sneller in vergelijking met het standaard voorverwarmen. De functie kan worden ingeschakeld voor alle bereidingsstanden in de groepen BAKKEN (behalve SABBAT en ECO), GEVENTILEERD en PIZZA.

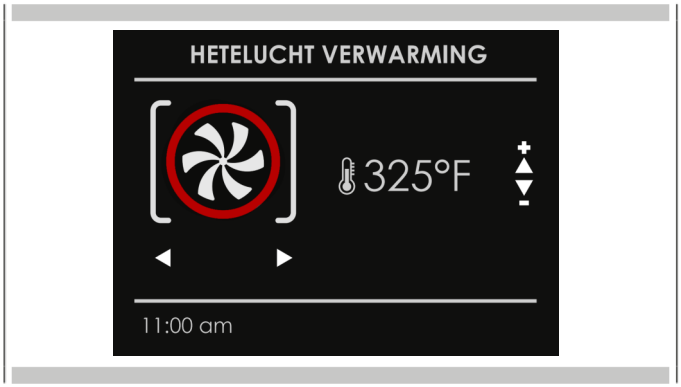
Om SNEL VOORVERWARMEN te selecteren:

1. Selecteer de bereidingsfunctie zoals eerder aangegeven en druk op de ⌄ toets om de voorbeeldweergavepagina van de bereidingswijze weer te geven.

2. Druk op de ⌄ toets.

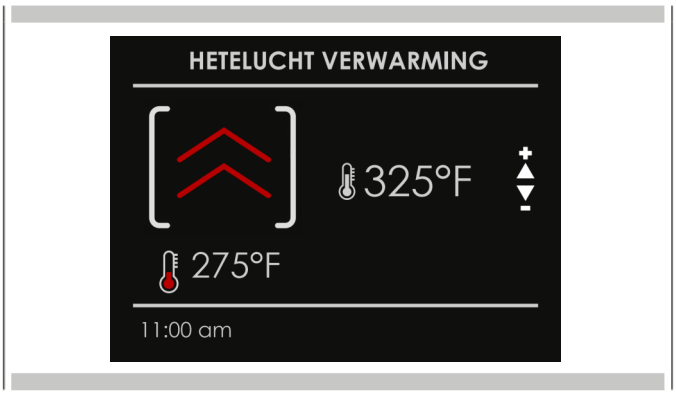
Selecteer het pictogram ⌄ met de pijlen en bevestig met de toets OK

Het symbool ⌃ verschijnt in het onderste gedeelte van het scherm.



3. Druk nogmaals op de OK toets om de functie te beginnen.

De schermpagina toont het pictogram van de actieve functies totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Daarna schakelt de functie naar automatisch in de geselecteerde bereidingswijze.



Zorg ervoor dat de tijd-van-de-dag klok de juiste tijd weergeeft. De tijdfunctie schakelt de oven uit aan het einde van de bereidingstijd.

⚠ LET OP

Laat voedsel nooit langer dan een uur in de oven voor of na de bereiding. De eigenschappen van het voedsel kunnen daardoor verslechteren.

OPM. De tijdfuncties kunnen niet gebruikt worden als de vleesthermometer in gebruik is. De maximale bereidingstijd die ingesteld kan worden is 12 u.

Bereidingstijd

Gebruik de functie “Bereidingstijd” om de oven voor een bepaalde tijd te gebruiken. De oven start onmiddellijk en gaat automatisch uit zodra de tijd is verstreken.

Een tijdfunctie instellen

1. Selecteer de bereidingsfunctie en temperatuur.

2. Er zijn twee manieren om de functie in te stellen.

a) Selecteer Start om de duur in te stellen en druk OK

b) Selecteer END om de eindtijd in te stellen en druk OK

3. Stel de tijd in met de pijlen △▽ na het selecteren van één van beide bovenstaande opties en bevestig met de OK toets.

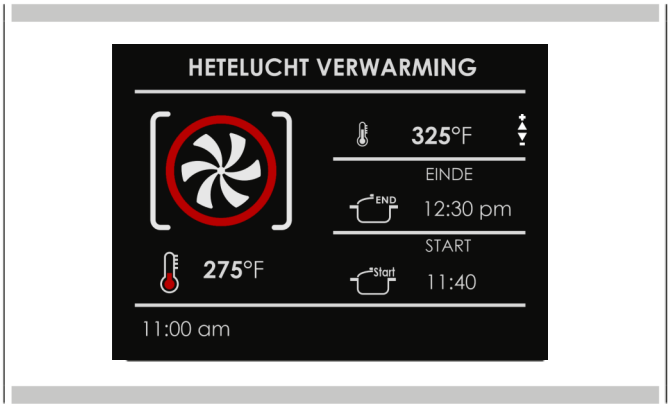
4. Na het drukken op de OK toets, start de bereiding en wordt de bereidingstijd weergegeven op de schermpagina.

• Bereidingsfunctie

• Temperatuur

• Bereidingstijd

• Einde van de bereidingstijd



Druk simpelweg op de ⌄ toets om de bereidingstijden te wijzigen terwijl de oven is ingeschakeld en voer de nieuwe bereidingstijd in alvorens nogmaals op de OK toets te drukken.

Stoptijd

Gebruik de “Stoptijd” functie om de start van de getimede bereiding uit te stellen. Voer de eindtijd van de bereiding in, waarna de oven automatisch de begintijd berekent. De oven gaat automatisch aan en uit.

Het Starten van een Tijdfunctie Uitstellen

1. Stel allereerst de gewenste bereidingstijd in zoals aangegeven in de paragraaf “BEREIDINGSTIJD”.

2. Selecteer END om de eindtijd in te stellen en druk op OK

3. Stel de eindtijd van de bereiding in met de pijlen △▽ en bevestig met de OK toets.

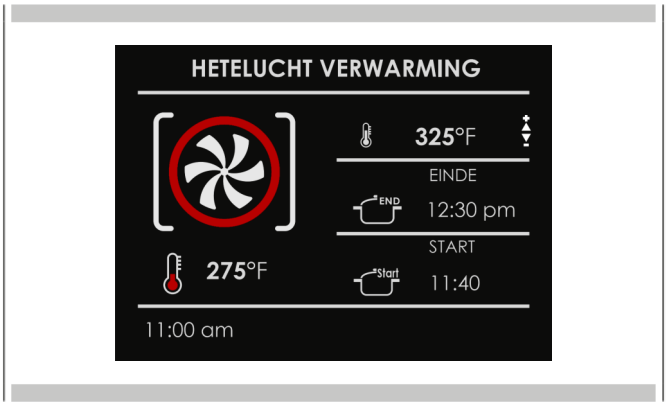
4. Na het drukken op de OK toets gaat de functie over in stand-by en worden de details van de uitgestelde bereiding weergegeven op het scherm.

• Bereidingsfunctie

• Temperatuur

• Eindtijd van de bereiding

• Begintijd van de bereiding



• Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

Druk simpelweg op de Start toets om de bereidingstijd te wijzigen terwijl de oven is ingesteld en voer de nieuwe bereidingstijd in alvorens nogmaals op de OK toets te drukken.

Beschrijving ovengedeelte - het instellen van de kerntemperatuurmeter

Wanneer vlees gebraden wordt of biefstuk of gevogelte wordt bereid, is dit de beste manier om te weten of het voedsel juist gegaard is.
Deze oven is voorzien van de vleesthermometerfunctie om de temperatuur binnenin het vlees te meten en de bereiding te stoppen zodra de ingestelde waarde is bereikt.
Wanneer de thermometer in gebruik is, controleert de oven automatisch de bereidingstijd.

OPM: De kernthermometer is een thermometer die wordt ingebracht in de kern van het gerecht om de temperatuur ervan te controleren. Zo kan het einde van de bereidingstijd worden vastgelegd.
Het kan inderdaad gebeuren dat het vlees aan de buitenkant gaar lijkt maar aan de binnenkant nog rood is!

De bereikte temperatuur van de voedingswaren is, tijdens het bakken, nauw verbonden met problemen met betrekking tot gezondheid of hygiëne. Bacteriën kunnen aanwezig zijn in elk soort vlees, gevogelte en vis en ook in rauwe eieren. Sommige bacteriën kunnen voedingswaren bederven, andere zoals de Salmonella, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Escherichia coli en de Staphylococcus aureus kunnen de gezondheid ernstige schade toebrengen. Boven de 4,4 °C en tot 60 °C vermenigvuldigen bacteriën zich heel snel. Gehakt is wat dat betreft bijzonder risicovol.

Om het vermenigvuldigen van bacteriën tegen te gaan, zijn de volgende maatregelen nodig:

• Voedingswaren niet ontdooien op kamertemperatuur maar in de koelkast of in de oven met gebruik van de specifieke functie. In dit laatste geval moet men de voedingswaren onmiddellijk daarna bereiden.

• Vul kip vlak voor het nuttigen. Koop geen voorverpakte opgevulde kip en koop enkel voorgekookte opgevulde kip indien het binnen de 2 uur genuttigd zal worden.

• Zet na het marineren gerechten in de koelkast, bewaar ze niet op kamertemperatuur.

• Gebruik een kernthermometer om de temperatuur van vlees, vis en gevogelte te controleren in geval deze dikker zijn dan 5 cm om de minimale bereidingstemperatuur te bereiken.

• De voornaamste gevaren komen voort uit kip dat niet goed doorbakken is, in het bijzonder het risico op Salmonella.

• Voorkom dat het bereidingsproces onderbroken wordt, d.w.z., het gedeeltelijk bereiden van voedsel, het bewaren en het later verder bereiden ervan. Deze volgorde bevordert de groei van bacteriën door de "warme" temperaturen die worden bereikt in het voedsel.

• Rooster vlees en gevogelte in de oven op temperaturen van tenminste 165 °C.

NB: Gebruik uitsluitend de vleesthermometer die meegeleverd is met het apparaat.

In ieder geval raden wij u aan de volgende tabel uit de Nationale Levensmiddelendatabank (VS) te raadplegen.

Beschrijving ovengedeelte - instellen van de kerntemperatuurmeter

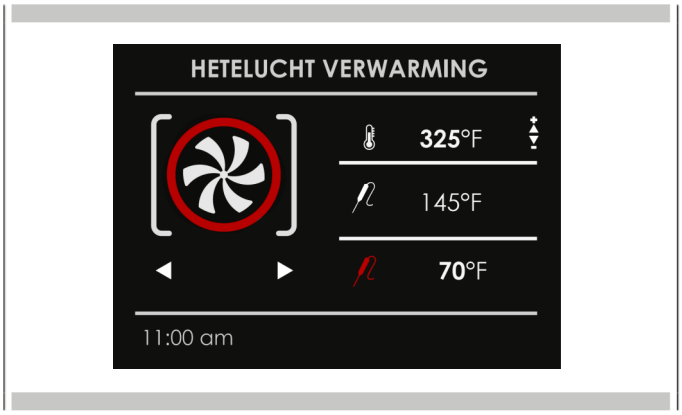
⚠ WAARSCHUWING

• Gebruik, om brandwonden te vermijden, een ovenwant om de vleesthermometer te verplaatsen als de oven heet is.
• Gebruik altijd de handgreep om de thermometer te verwijderen. Als het wordt verwijderd door aan de kabel te trekken, kan de thermometer beschadigt raken.
• Zorg ervoor dat het voedsel helemaal ontdooid is alvorens de thermometer erin te steken. Anders zou het kunnen beschadigen.

OPM: De vleesthermometer is niet beschikbaar voor alle functies (vleesthermometerfunctie niet beschikbaar, ook voor recepten). Als de thermometer tijdens één van deze functies wordt gebruikt, verschijnt er een verwijder thermometer bericht op het scherm.
Indien de vleesthermometer per ongeluk verwijderd wordt tijdens de werking, verschijnt er een waarschuwingsbericht op het scherm. De temperatuur van de thermometer kan ingesteld worden tussen de 104 °F en 212 °F (40 °C - 100 °C). De oven slaat de laatste door de gebruiker ingestelde temperatuur op.

Steek de punt van de thermometer in het midden en dikste deel van het vlees.
Zorg ervoor dat de thermometer niet in contact komt met vet, bot, ovenonderdelen of bakblikken.
De vleesthermometer wordt automatisch herkend wanneer het wordt ingebracht en het pictogram verschijnt op het scherm.
Wanneer een bereidingsfunctie wordt gestart met ingebrachte thermometer, verschijnt automatisch de schermpagina voor het instellen van de functie.

1. Stel de gewenste temperatuur van de thermometer in met de pijlen △▽ en bevestig met de (OK) toets.



2. Na het drukken op de (OK) toets, start de bereiding en alle bereidingsdetails van de thermometer worden weergegeven op de schermpagina.

• Bereidingsfunctie
• Oventemperatuur instellen
• Thermometertemperatuur instellen
• Momentane thermometertemperatuur

Zodra de ingestelde thermometertemperatuur is bereikt, schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch signaal dat de bereiding is beëindigd.

OPM: Zodra de bereiding is begonnen, kan de temperatuur in elk geval en op elk moment worden gewijzigd met de pijlen △▽.

Druk, om de thermometertemperatuur te wijzigen, op de (OK) toets en vervolgens op de ⮌ toets en tenslotte opnieuw op de (OK) toets.

Receptfunctie

De receptfunctie van uw oven biedt u de mogelijkheid om gerechten te bereiden zonder dat u de oven elke keer handmatig hoeft in te stellen. Met het selecteren van een “INGESTELD” recept worden automatisch de bereidingswijze, temperatuur en tijd ingesteld volgens het gekozen recept uit het menu

Selecteer een reeds ingesteld recept:

1. Zet de oven aan, selecteer het pictogram en druk op de OK toets.
2. Selecteer de lijst tussen “INGESTELD” of “PERSOONLIJK” met de pijlen △▽ en bevestig met de OK toets.
3. Selecteer met de pijlen ◁▷en de pijlen het te bereiden gerecht en bevestig met de OK toets.
4. Selecteer met de pijlen tussen “VERS” of “BEVROREN” of tussen “HEEL” of “IN STUKKEN” in andere gevallen en bevestig met de OK toets.
5. Selecteer het vereiste recept met de pijlen en bevestig met de OK toets.
6. De volgende schermpagina verschijnt op het scherm als het recept is geselecteerd.

7. Bevestig met de OK toets om het recept te starten. Tijdens het recept zullen een aantal akoestische en visuele boodschappen u verzoeken om de volgende bewerkingen uit te voeren. Volg simpelweg de instructies op het scherm.
8. Na de bereiding schakelt de oven uit en waarschuwt een akoestisch en visueel signaal dat het recept is voltooid.

Een persoonlijk recept opslaan:

Als er een recept geselecteerd is, kunnen de “Tijd” en “Gewicht” instellingen gewijzigd worden en kan het recept opgeslagen worden onder “PERSOONLIJK”.
1. Druk op de △ toets als er een recept is geselecteerd en bevestig met de OK toets.
2. Voer, om het gewicht te wijzigen, het gewenste gewicht in met de △▽ pijlen en bevestig met de OK toets.

3. De oven schakelt automatisch over naar de bereidingstijd. Gebruik de △▽ pijlen om deze tijd te wijzigen en bevestig opnieuw met de OK toets.

4. Op dit moment kan het recept opgeslagen worden in de lijst met “PERSOONLIJKE” recepten door “OPSLAAN” te selecteren en te bevestigen met de toets.

5. Druk op de OK toets om het recept te starten

Een Persoonlijk recept annuleren:

1. Om een recept te verwijderen uit de lijst van persoonlijke recepten, selecteert u het recept.
2. Druk op ◁ de toets , selecteer de keuze en bevestig met de OK toets.

Ecostand

Met deze functie bespaart u energie.

Ideaal voor bevroren of voorgekookt voedsel en kleine porties maaltijden. De voorverwarmingstijd is zeer kort en de bereiding neigt hierdoor langzamer te gaan.

Het is niet aanbevolen voor grote hoeveelheden, zoals grote porties of grote maaltijdbereidingen.

Dehydratatie functie

Met deze functie kunt u producten zoals appels, tomaten en bijvoorbeeld kruiden drogen.

Reinigingsfunctie

Deze functie kunt u gebruiken om de oven een grondige reiniging te geven. Meer informatie hierover vindt u in deze handleiding.

Draaispit gebruiken

Het Elementi di Cucina fornuis heeft een draaispithouder met draaispit. Het is belangrijk om te vermelden dat het draaispit alleen werkt bij bepaalde ovenstanden.

Wanneer u de volgende standen selecteert dan wordt de draaispitmotor geactiveerd.

Plaats het draaispit in het bijgeleverde frame. Steek de stang van het draaispit in het mechanisme van de motor. De motor zit links op de achterwand gepositioneerd.

Het draaispit heeft een plastic knop die voorafgaand aan de bereiding verwijderd moet worden en die aan het einde van het kookproces gebruikt moet worden om het gerecht uit de oven te verwijderen zonder u te branden. Die knop kunt u op het spit draaien.

BELANGRIJK

Gebruik nooit de kerntemperatuur meter wanneer u een gerecht bereidt met het draaispit.

De Ovenlampen gebruiken

De lampen worden geactiveerd met één lichtknop.

Druk in om de lampen aan of uit te doen.

De ovenlampen gaan automatisch aan als de deur open is.

Als er een oven in gebruik is, gaan de ovenlampen automatisch aan als er een functie wordt gestart.

De ovenlampen gaan automatisch uit als de ovenstand wordt geannuleerd.

OPM.: De lampen gaan automatisch uit na 3 minuten als deze eenmaal zijn ingeschakeld. Druk op de toets of open de deur om de lampen weer aan te doen

Oven onderhoud en reiniging

Wij raden aan geen schuurmiddelen en stoomapparaten te gebruiken om de oven te reinigen .

⚠ WAARSCHUWING

Reinig de ovendeur niet met schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken waardoor het kan gaan barsten.

Reinigen

Geassisteerde reiniging

Hoge temperatuurcyclus (250 °C), in combinatie met zelfreinigende panelen voor een zachte, niet-invasieve reiniging van de ovenruimte.

Een correcte werking wordt gecombineerd met het gebruik van de zijpanelen en katalytische ventilatorkap: de oven wordt behandeld met speciaal emaille met een microporeuze structuur, die het vet afbreekt dat wordt geprojecteerd door een katalytisch oxidatieproces waarbij residuen omgezet worden in gasvormige producten.

De turbo reinigingsfunctie wordt alleen geactiveerd als er geen ovenfunctie is geselecteerd, dus: zet de oven aan en druk vijf seconden op het symbool, zoals aangegeven op de afbeelding.

⚠ WAARSCHUWING

Het reinigingsproces gebeurt bij een temperatuur van 250 °C en duurt een uur. Gebruik deze functie niet voor het bereiden van voedsel.

De ovenlamp staat aan en kan op elk moment weer in en uit worden geschakeld.

Alle zelfreinigingspanelen kunnen effectief dertig reinigingsprocessen uitvoeren, daarna moeten de panelen vervangen worden.

De panelen mogen alleen met kraanwater gereinigd worden en vervangende onderdelen kunnen besteld worden bij de vakhandel.

De deur verwijderen:

⚠ WAARSCHUWING

Controleer het volgende:

• De oven moet koud en uitgeschakeld zijn, alvorens de deur te verwijderen. Dit zou anders kunnen leiden tot een elektrische schok of brandwonden.

• De ovendeur is zwaar en breekbaar. Gebruik beide handen om de ovendeur te verwijderen. De voorkant van de deur is van glas.

Voorzichtig hanteren om breken te voorkomen.

• De ovendeur alleen aan de zijkanten vastpakken. Niet aan de handgreep vastpakken, want deze kan in uw hand draaien en schade of letsel veroorzaken.

• Het niet stevig en goed vastpakken van de ovendeur kan leiden tot persoonlijk letsel of productschade

De standaard ovendeur verwijderen

De ovendeur kan gemakkelijk en snel verwijderd worden. Ga als volgt te werk om dit te doen:

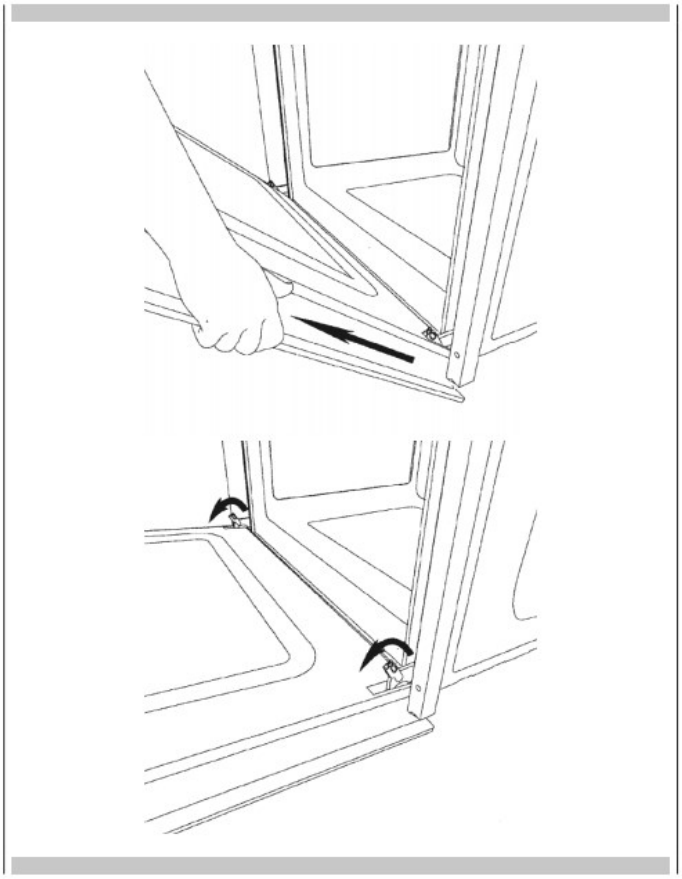
• Maak de deur volledig open.

• Til de twee hieronder weergegeven hendels op.

• Sluit de deur zover mogelijk tot de eerste stop (veroorzaakt door de verhoogde hendels).

• Til de deur naar boven en naar buiten om deze uit zijn bevestigingen te verwijderen.

Plaats de scharnieren in hun behuizingen en verlaag de twee hendels om de deur te vervangen.



Beschrijving inductie kookgedeelte - algemene instructies

⚠ BELANGRIJK

Inductie kookvelden werken met een elektromagnetisch veld. Leg geen voorwerpen (telefoons , tablets etc) op de inductiekookplaat. Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor inductie.

- Tijdens het gebruik kan het glasoppervlak zeer heet worden.
- Gebruik de kookplaat niet om op te snijden
- Zet geen voorwerpen op het glas (behalve pannen)
- Voorkom overkoken.
- Zet geen beschadigde pannen op het inductieglas.
- Zet geen pannen met een kromme bodem op de zones.
- Kookzones kunnen pacemakers, gehoorapparaten of metalen implantaten nadelig beïnvloeden of hun functie in de buurt van het gebied verstoren.
- Leg geen metalen voorwerpen op het glas. Deze kunnen tijdens het koken zeer heet worden.
- Zet nooit een droge pan op een geactiveerde zone. Inductie verwarmd zeer snel en kan zorgen voor oververhitting van de zones. Dit kan resulteren in error codes. Zorg altijd dat er een klein beetje boter, olie of water in de pan zit.
- Zorg ervoor dat alle eventuele beschermfolie verwijderd is.

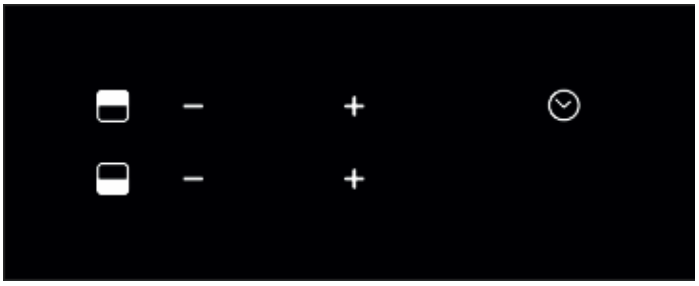
⚠ BELANGRIJK

Fornuizen geleverd voor juni 2024 beschikken over een 9 stap regeling touch en knopbediening.

Fornuizen geleverd na juni 2024 zijn uitgevoerd met het APX 2 inductie systeem.

Met de touch bediening kunt u de standen 1 t/m/ 9 selecteren inclusief een extra powerboost.

Met de knop kunt u de 20 standen 0,5 t/m 19,5 selecteren



Inductie touch bediening

Symbolen uitgelegd

Centrale aan/uit toets. Hiermee schakelt u het inductiekookveld in zijn geheel aan of uit.

Kinderslot.

Met de timer kunt u zone 1 of zone 2 automatiseren.

Selectietoets inductie.

Selectietoets inductie.

Met het ''plus'' teken verhoogt u de waarde.

Met het ''min '' teken verlaagt u de waarde.

Waarschuwing oppervlakte heet.

Bridge koppeling actief.

Pan detectie. Geen pan of defecte pan.

Error code. Raadpleeg gebruiksaanwijzing.

Powerboost 2650 W. Gelimiteerd tot 3 minuten.

Een knipperende punt achter de timer indicatoren geeft aan dat de timer aftelt.

Een knipperende punt achter de kookzone indicatoren betekent dat de kookplaat na 30 seconden auto-

Een niet knipperende punt achter de kookzone indicatoren betekent een halve kookstand. De punt duidt een halve stand aan.

Aanduiding van een tijdelijk gelimiteerde zone, wanneer bijvoorbeeld het powermanagement inschakelt.

BELANGRIJK

De werking van de inductie zones en timers is van zowel de 6 zone als 4 zone downdraft identiek. Bij een 6 zone fornuis is de informatie mbt afzuiging, vetfilters niet relevant.

Aanzetten van de kookzones

Activeer met de ⏻ toets de kookplaat. U kunt nu met de + of − toetsen of met de knoppen op het frontpaneel de zones besturen. Wanneer u geen keuze maakt zal de kookplaat na 30 seconden zichzelf uitschakelen.

Kinderslot activeren

Het kinderslot kan alleen worden geactiveerd wanneer de kookplaat is ingeschakeld met de ⏻ toets!

Nadat de kookplaat is ingeschakeld houdt u vervolgens 5 seconden de 🔑 toets in. Er verschijnt een ''L'' in de display. De kookplaat is niet meer te bedienen zolang deze ''L'' in de display staat. Houdt de 🔑 toets weer 5 seconden in om het kinderslot weer uit te schakelen.

Timer automaat instellen voor een zone

Let op! De timer werkt alleen wanneer er een zone geactiveerd is.

Zet een pan op een zone. Selecteer de ◷ toets. Er verschijnt een automatische voorselectie van 10 minuten. Deze kunt u veranderen met de + of − toetsen. Ook kunt u de knoppen gebruiken om de waardes te veranderen.

De timer kunt u resetten door nogmaals op de ◷ toets te drukken op door de kookzone naar nul te zetten.

Wanneer u twee pannen op de zones heeft staan en u er eentje wilt automatiseren drukt u op de ◷ toets. Beide zones zullen gaan knipperen. Met de ⬒ ⬓ toets bepaalt u welke zone u wil automatiseren.

Wanneer de ingestelde timer afloopt hoort u twee korte signalen. De zone schakelt automatisch uit.

Er verschijnt een hoofletter ''H'' op het display

Een hoofdletter H verschijnt op het moment dat het glasoppervlak heet is. Bij aanraking kan er op dat moment verbrandingsgevaar optreden.

Deze letter H verdwijnt wanneer het glas voldoende is afgekoeld.

Er verschijnt een ''U'' op het display.

Wanneer het symbool U op het display verschijnt betekent dit dat er geen pan of een defecte pan wordt gebruikt.

Controleer met een andere pan of het symbool verdwijnt.

Wanneer het symbool niet verdwijnt is de pan te klein voor de zone of niet geschikt voor inductie.

Bridge functie ''n'' inschakelen

Met de bridgefunctie kunt u beide zones boven en onder koppelen aan elkaar zodat u ze met één toets of één knop kunt bedienen. Let op! Het is wel belangrijk dat u een pan heeft geplaatst die groot genoeg is om op beide zones te staan.

Om de zones te koppelen dient u beide ⬒ ⬓ toetsen in te drukken. Er verschijnt bridge symbool n en het cijfer 1 De kookplaat wordt 'direct geactiveerd op stand 1. U kunt nu met één toets of één knop beide zones gelijktijdig bedienen.

Voor het ontkoppelen van de bridgefunctie volgt u dezelfde procedure.

Wanneer u de bridge functie tijdens het koken inschakelt zal deze de hoogste waarde overnemen.

4 zone interne afzuiging algemeen

⚠ BELANGRIJK

Deze informatie geldt alleen indien u een 4 zone fornuis met interne afzuiging heeft.

Algemene informatie

• Steek nooit voorwerpen in het luchtkanaal.

• Maak regelmatig of ten minste één keer per maand het 7 laags vetfilter schoon. Dit filter vind u vanuit de bovenkant onder het zware rooster. Dit filter kunt u met heet water uitspoelen of in de vaatwasser wassen.

• RVS vetfilters kunnen in de vaatwasser esthetisch verouderen. Dit voorkomt u door hem met de hand uit te spoelen.

• Op het moment dat er een gerecht overkookt en in het afzuigkanaal kanaal terecht komt dient u direct het apparaat uit te zetten en schoon te maken met een doek. Als het overtollige vocht en eventuele etenswaren zijn verwijderd kunt u het beste de afzuigunit op stand 9 een 20 minuten laten droog ventileren.

• Het zware metalen luchtinlaat rooster (zwart of RVS 4 mm dik) mag nooit in de vaatwasser!

• Wanneer er teveel water in het afzuigkanaal is gelopen die u niet meer met een doek kunt drogen dan kunt u aan de onderkant van het fornuis de wateruitlaat klep openen. Deze klep dient u te openen met een kruiskopschroevendraaier.

Suggesties voor gebruik

• Zet, voor dat u begint met koken,, de afzuiging alvast aan om een luchtstroom te creëren.

• Gebruik altijd de naloopstand van de afzuiging om het systeem goed te drogen en eventueel extern geplaatste plasmafilter grondig te reinigen.

• Verhoog de stand van de afzuiging indien u meer pannen op de kookplaat heeft staan.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Onderhoud aan het kanaal of interne motor dient altijd te gebeuren door een erkend monteur ivm risico elektrische schok.

Aanzetten van de interne afzuiging

Activeer met de ⏻ toets de kookplaat. U kunt nu met de + of − toetsen het vermogen van de afzuiging instellen. Wanneer u geen keuze maakt zal de kookplaat na 30 seconden zichzelf uitschakelen.

Instelbare naloopstand instellen voor de afzuiging

Let op! De timer werkt alleen wanneer de afzuiging geactiveerd is.

Selecteer een stand voor de afzuiging. Druk daarna op de ⏲ toets. Er verschijnt een automatische voorselectie van 15 minuten. Zolang het getal knippert kunt u deze waarde veranderen met de + of − toetsen. Na 5 seconden zal het apparaat de ingestelde waarde hanteren.

U kunt dit proces versnellen door direct op de ⏲ toets te drukken.

De timer kunt u resetten door nogmaals op de ⏲ toets te drukken.

OPM.: Het Elementi di Cucina fornuis kan met extern plasmafilters of externe koolstoffilters worden uitgevoerd.

Elementi di Cucina garandeert dat bepaalde combinaties voldoen aan alle richtlijnen. Hiervoor dient u te overleggen met een verkooppunt.

Elementi di Cucina kan nooit garanderen dat onbekende filters voldoende werken. Ondeugdelijke aansluitingen kunnen schade veroorzaken aan het apparaat of zelfs aan uw gezondheid.

Schades veroorzaakt door ondeugdelijke aansluitingen vallen buiten de garantie.

Voorbereidingen en ruimte

Om het apparaat te installeren in de keuken maakt men in overeenstemming met de installateur voldoen ruimte beschikbaar.

Het apparaat moet waterpas worden geplaatst in de ruimte met de bijgeleverde stelpoten.

Het apparaat moet voldoende kunnen ventileren in de ruimte om oververhitting te voorkomen.

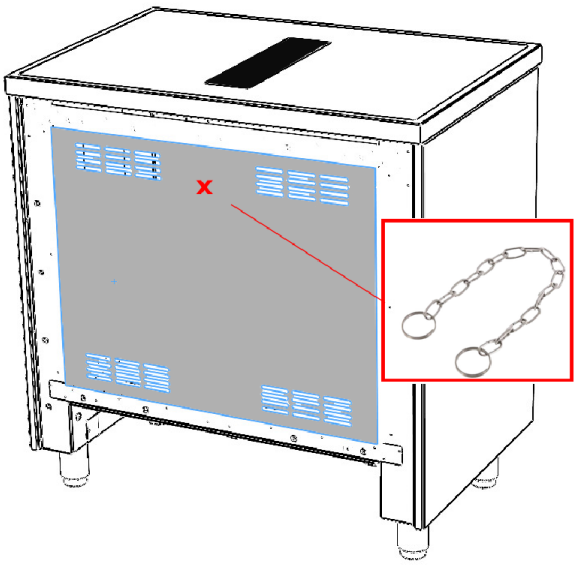
Zwaar apparaat

Plaats het apparaat altijd met een 2 de persoon. **Pas op! De greep van de oven kan niet gebruikt worden bij het tillen!**

⚠ WAARSCHUWING

Kantelgevaar bij verstelling van voorste poten

Indien u de poten van het fornuis naar achteren stelt om een plint door te laten lopen, dient u het fornuis aan de achterzijde aan de wand te verankeren. Wij leveren deze ketting kosteloos!



Voorzorgmaatregelen omgevingtemperatuur

Zorg ervoor dat alle oppervlakken in contact met het fornuis een temperatuur van ongeveer 50 °C kunnen weerstaan.

Vaste aansluiting

Dit apparaat is bedoelt voor een vaste elektrische aansluiting welke door uw installateur voorzien wordt van een meerpolige onderbreekmogelijkheid volgens de overeenkomstige installatienormen.

Deze schakelaar dient op een eenvoudige te bereiken plaats en in de nabijheid van het apparaat te zijn aangebracht.

Zie op de volgende pagina een juiste beschrijving van aansluiten op een 3~N 230/400 V aansluiting of een 2 groepen aansluiting.

⚠ BELANGRIJK

Gebruik geen verloopstekkers

Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.

Gebruik van afdichtkit

Het afdichten van de naden tussen het fornuis en het werkblad met kit is toegestaan. Let op: kitten gebeurt altijd op eigen risico van de consument of installateur. Er bestaat een kans dat gelakte onderdelen onherstelbaar beschadigd raken tijdens het aanbrengen of verwijderen van kit.

Bij eventuele service of onderhoud kan het noodzakelijk zijn dat een reparateur of de klant zelf de kit verwijdert. Het opnieuw aanbrengen van kit na deze werkzaamheden is eveneens op eigen risico en wordt nooit door Elementi di Cucina of zijn service partners uitgevoerd.

Elementi di Cucina kan op geen enkel moment verantwoordelijk worden gehouden voor beschadigde kit of schade aan gelakte onderdelen die ontstaat tijdens het aanbrengen, verwijderen of vervangen van kit.

Installatie - elektrisch aansluiten op 3 fasen (voorkeursaansluiting)

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat is primair ontwikkeld als een 3 fasen apparaat en is een zogenaamd Class I apparaat. Het is essentieel voor uw eigen veiligheid dat de aarding en de overige aansluitingen door gekwalificeerd personeel met de geldende normen en voorschriften wordt aangesloten.

U dient een erkend installateur in te schakelen.

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Als het bijbehorende snoer beschadigd raakt, moet het door de fabrikant middels zijn erkende servicedienst worden vervangen om ongevallen te voorkomen. Indien deze regels niet worden gerespecteerd, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor lichamelijk letsel of schade aan voorwerpen.

Voorkeursaansluiting

3~N 230Vac / 380Vac aansluiting

De 3 fasen aansluiting waarbij u het fornuis op een 3 fasen aansluitautomaat (met schakelende N) in de meterkast aansluit is de gewenste voorkeurs aansluitwijze. Alle inductie zones en de oven kunnen dan maximaal gelijktijdig worden gebruikt.

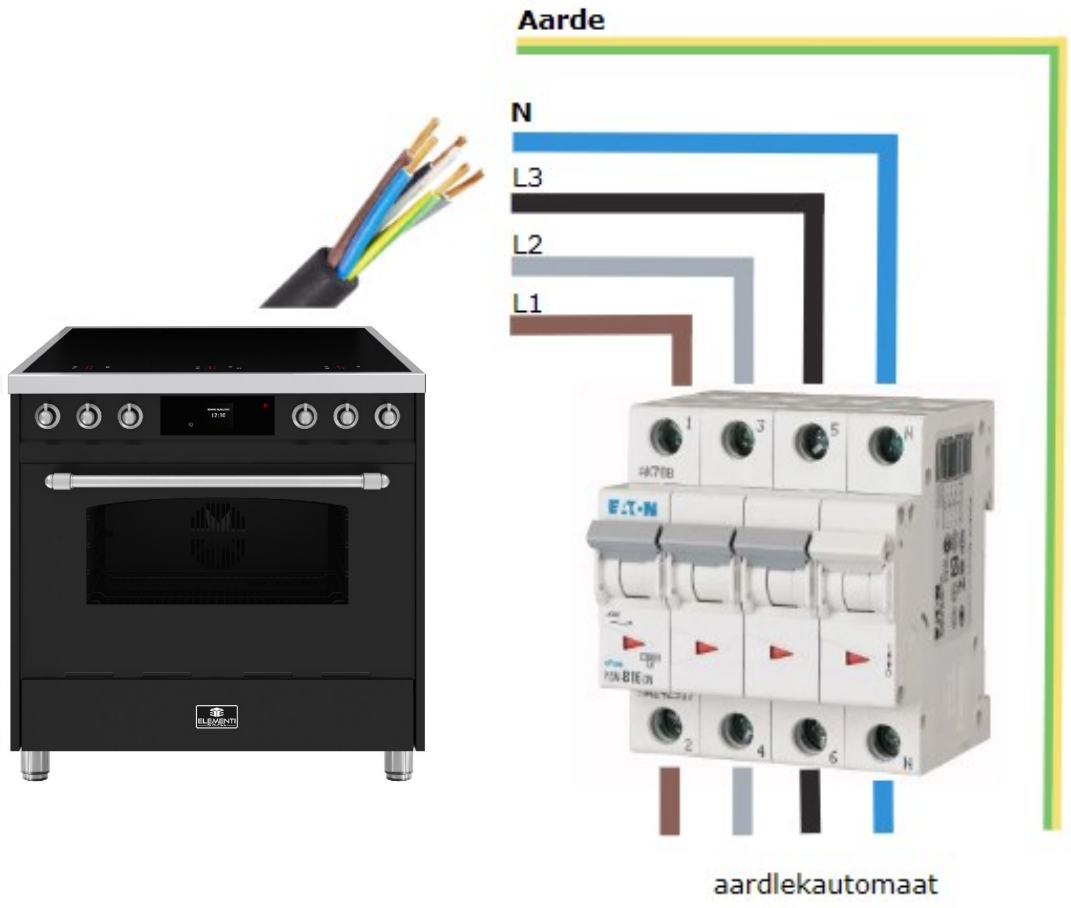
De bekabeling is intern af fabriek aangesloten op deze voorkeurs aansluitwijze!

Het fornuis is standaard voorzien van een 1.5m 5 polige bekabeling van het type **H07RN-F.** Deze kabel kan hoge temperaturen verdragen. Mocht u de bekabeling willen vervangen, gebruik dan alle tijden bekabeling die minimaal 90 graden Celsius kan verdragen.

Onderstaand afgebeeld de verplichte installatieautomaat die in de meterkast geplaatst dient te zijn. Let op de juiste plaatsing van de blauwe ader = N.

Onderstaand afgebeeld een installatieautomaat van het type **PLSM-C16/3N (EATON)** en niet afgebeeld maar wel verplicht moet de voedende kant van de automaat worden voorzien van een aardlekautomaat. Raadpleeg uw installateur.

Ader functie	Kleur
L1 / fase	Bruin
L 2 / fase	Zwart
L 3 / fase	Grijs
N	Blauw
Aarde	Groen/geel



aardlekautomaat

Installatie - elektrisch aansluiten op 2 groepen (fasen)

⚠ WAARSCHUWING

Dit apparaat is primair ontwikkeld als een 3 fasen apparaat en is een zogenaamd Class I apparaat. Het is essentieel voor uw eigen veiligheid dat de aarding en de overige aansluitingen door gekwalificeerd personeel met de geldende normen en voorschriften wordt aangesloten.

Kiest u voor de 2 groepen aansluitwijze dan dient gekwalificeerd personeel uw inductiefornuis intern anders aan te sluiten dan de wijze waarop uw fornuis uitgeleverd is!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Als het bijbehorende snoer beschadigd raakt, moet het door de fabrikant middels zijn erkende servicedienst worden vervangen om ongevallen te voorkomen. Indien deze regels niet worden gerespecteerd, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor lichamelijk letsel of schade aan voorwerpen.

2 groepen 230Vac aansluiting

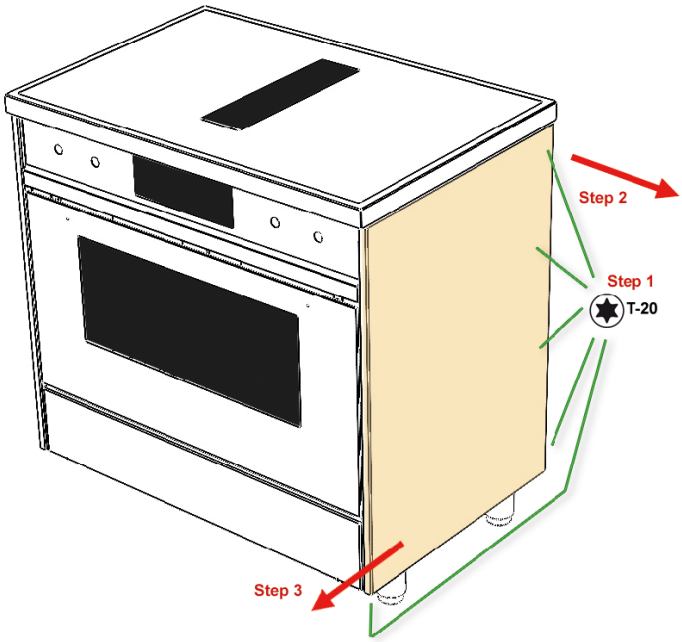
De 2 groepen aansluiting is een aansluitwijze zoals een gemiddelde Nederlandse inductiekookplaat ook aangesloten wordt ook wel genaamd fornuisgroep. Alle inductie zones en de oven kunnen iets minder gelijktijdig worden gebruikt vergeleken met de voorkeurs aansluiting van de 3 fasen aansluiting. De oven heeft tijdens het gebruik altijd voorrang op de gekoppelde inductiezone die in deze groep zit.

Het fornuis is standaard voorzien van een 1.5m 5 polige bekabeling van het type **H07RN-F.** Deze kabel kan hoge temperaturen verdragen. Mocht u de bekabeling willen vervangen, gebruik dan alle tijden bekabeling die minimaal 90 graden Celsius kan verdragen.

Stappenplan aansluiten 2 groepen

Stap 1—Schroef de rechterzijwand los met Torx 20 bit

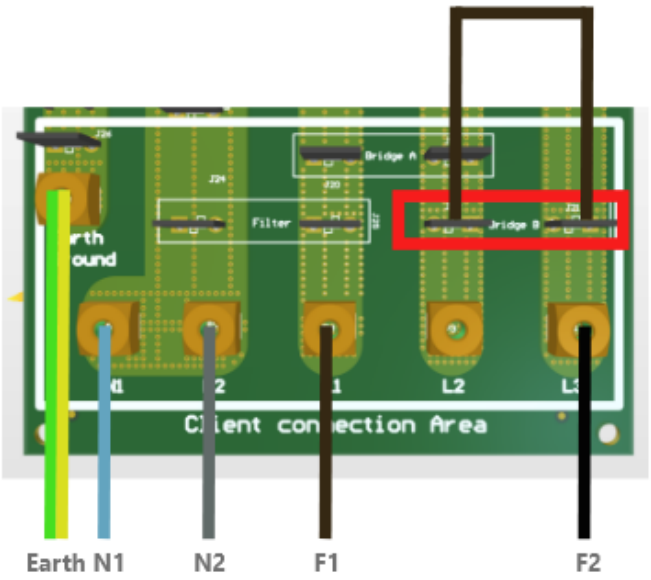
Stap 2 / 3—verwijder de rechter zijwand , in de volgorde van de pijlen. De volgende aanpassingen dienen gedaan te worden op het powerboard.



Stap 2—Op het Powerboard—plaats de bekabeling op de volgende wijze zodanig dat er een tweede NUL retour ontstaat. Zie de afbeelding links onder. En de tekening onderstaand

1) Verplaats de grijze kabel van L2 naar de N2

2) Plaats de brug op de positie bridge 2



Installatie - elektrisch aansluiten op 2 groepen (fasen)

⚠ WAARSCHUWING

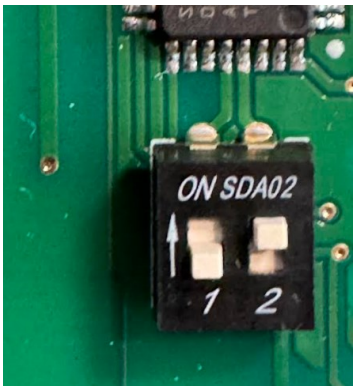
Dit apparaat is primair ontwikkeld als een 3 fasen apparaat en is een zogenaamd Class I apparaat. Het is essentieel voor uw eigen veiligheid dat de aarding en de overige aansluitingen door gekwalificeerd personeel met de geldende normen en voorschriften wordt aangesloten.

Kiest u voor de 2 groepen aansluitwijze dan dient gekwalificeerd personeel uw inductiefornuis intern anders aan te sluiten dan de wijze waarop uw fornuis uitgeleverd is!

⚠ GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOK

Als het bijbehorende snoer beschadigd raakt, moet het door de fabrikant middels zijn erkende servicedienst worden vervangen om ongevallen te voorkomen. Indien deze regels niet worden gerespecteerd, is de fabrikant niet verantwoordelijk voor lichamelijk letsel of schade aan voorwerpen.

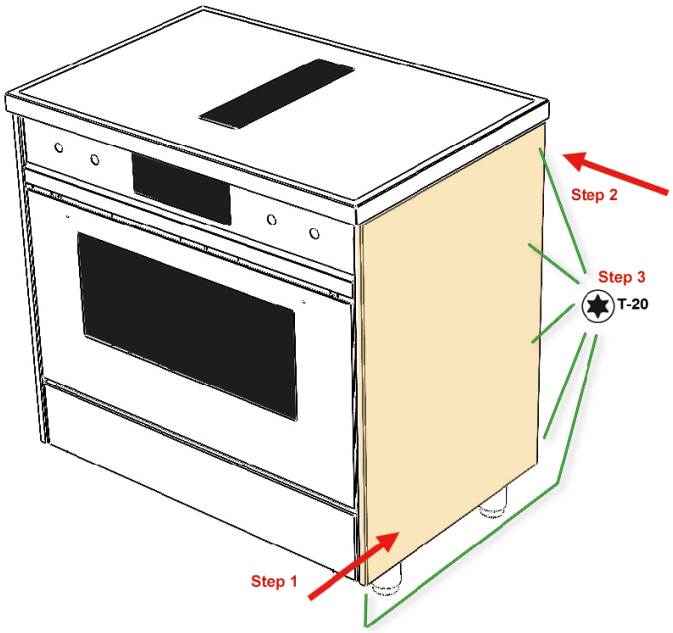
Stap 4—stel de dipswitch in op de waarde 2. Standaard staat deze op drie ingesteld 1 + 2 op on.



Stap 5—sluit de 2 groepen fornuisgroep in de meterkast op de onderstaande wijze aan. Hierbij gebruiken wij als voorbeeld de Eaton fornuisgroep 2-polig+2 nul 16A B.

Niet afgebeeld maar wel verplicht moet de voedende kant van de automaat worden voorzien van een aardlekautomaat. Raadpleeg uw installateur!

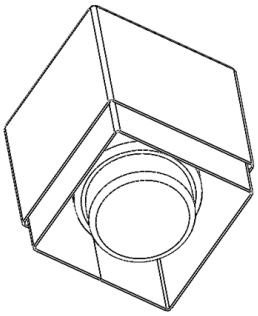
Stap 6 - monteer de rechterzijwand opnieuw. Zet in de meterkast de installatieautomaat weer op aan en controleer op het fornuis of het middels display van de inductiekookplaat eenmalig kort 5 seconden d2 wordt getoond.



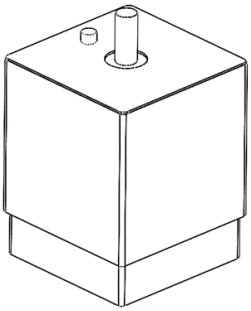
Plaatsen van het fornuis / optionele vierkante stelpoten ESQ

Voor het installeren van de optionele vierkante stelpoten heeft u ook altijd de bijgeleverde telescopische ronde poten nodig.

Installeer de telescopische ronde poten aan het fornuis met de vierkante huls eromheen geplaatst.



Wanneer het fornuis op hoogte is gezet met de regeling van de ronde poten verwijderd u de tape zodat de vierkante poot op de grond zakt.



De stelpoot heeft een extra schroefje aan de bovenkant. Dit schroefje zorgt voor een oriëntatiepunt zodat u exact weet welke kant de voorkant is.

Meldingen / error codes inductie kookveld

d 1	1 groeps aansluiting	Eenmalig in beeld wanneer de stroom op het apparaat wordt gezet.
d 2	2 groeps aansluiting	Eenmalig in beeld wanneer de stroom op het apparaat wordt gezet.
d 3	3 fase aansluiting	Eenmalig in beeld wanneer de stroom op het apparaat wordt gezet.
E 10	Geen connectie Power board met touch	Software niet geladen / kabelbreuk
E 11	Geen slave gevonden	Software niet geladen / Jumper onjuist geplaatst op Touch / kabelbreuk
E 12	Geen slave gevonden	Software niet geladen / Jumper onjuist geplaatst op Touch / kabelbreuk
E 2	Waarschuwing	Glastemperatuur bereikt meer dan + 180 graden. Systeem oververhit. Mogelijke oorzaak 1 : Pan niet geschikt voor extreme temperatuur. Kromme pan. Pan kwaliteit niet geschikt. Reset met power off power up
E 3	Waarschuwing	Glastemperatuur minus 20 graden (- 20C)
E 4	Waarschuwing	Elektronica zone bereikt meer dan + 110 graden. Mogelijke oorzaak 1 : Pan niet geschikt voor extreme temperatuur. Kromme pan. Pan kwaliteit niet geschikt. Mogelijke oorzaak 2 : Ventilator koelt niet. Ventilator koelblok defect. Als de ventilator koelt tijdens het opdraaien van de zones dan kan men dit uitsluiten.
E 7 / 8	Power	Voltage beneden de 170 Volt
E 7 / 8	Power	Voltage boven de 275 Volt

Meldingen / Foutcodes oven

F10101	Kerntemperatuurmeter defect
F11201	Besturingsprint oververhit
F10305	Deursluiting defect
F10307	Deursluiting defect
F10309	Deursluiting defect
F11409	Communicatie display / powerboard
F11405	Communicatie probleem tussen master / slave
F12001	RL4 Grill element defect
F12005	RL4 Grill element defect
F12101	RL2 Bovenwarmte element defect
F12105	RL2 Bovenwarmte element defect
F12201	RL3 Warmte ventilator defect
F12205	RL3 Warmte ventilator defect
F12301	RL5 Onderwarmte element defect
F12305	RL5 Onderwarmte element defect