

INSTALLATIE- ONDERHOUD- EN GEBRUIKSAANWIJZING VOOR LA GERMANIA FORNUIZEN 90x60 cm Americana – Prima – Master Prime Line



LEES DE INSTALLATIE- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES AANDACHTIG DOOR ALVORENS HET APPARAAT TE INSTALLEREN EN TE GEBRUIKEN

BEWAAR DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG. HET SERIENUMMER EN TECHNISCHE GEGEVENS STAAN OP BOVENSTAAND TYPE PLAATJE.

De fabrikant en haar distributeur in Benelux is niet verantwoordelijke voor schade aan personen en zaken als gevolg van onjuiste/onkundige installatie en onjuist en oneigenlijk gebruik van het apparaat.

De fabrikant en haar distributeur in Benelux zijn niet verantwoordelijk voor onjuistheden door druk en vertaalfouten in deze handleiding. De genoemde waarden (tijd, temperaturen) zijn indicatief. De fabrikant behoudt zich het recht voor aanpassingen aan het product door te voeren zonder dat dit essentiële veiligheidsvoorzieningen in gevaar brengt.

INHOUD:

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	2
INFORMATIE VOOR INSTALLATEUR	3
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS	3
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	3
VENTILATIE VAN HET VERTREK	3
PLAATSING EN LUCHTVERVERSING	3
IN DE HOOGTE VERSTELBARE POOTJES	3
Installeer van plint onderzijde (beschikbaar op sommige modellen)	3
INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND	3
INSTALLATIE OMKIEPBEVEILIGING	3
HET APPARAAT OP DE GASLEIDING AANSLUITEN	4
HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASOORT OMBOUWEN	4
HET INSTELLEN VAN DE BRANDERS	5
ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT	5
DRIEFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING	6
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	6
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	7
ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSAANWIJZING	7
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL	7
GEBRUIK VAN DE BRANDERS	8
INDUCTIE KOOKPLAAT	8
OVENS	10
GEBRUIK VAN DE SCHAKELAAR	11
GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCH GESTUURDE THERMOSTAAT	11
GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN	11
OVEN FUNCTIES	11
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET ONDER- EN BOVENWARMTE	13
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN	14
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE conventionele GRILL	15
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET VENTILATOR	15
GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER	15
GEBRUIK VAN DE TIMER EINDE KOKEN	15
ELECTRONISCHE PROGRAMMAKLOK MET 3 TOETSEN	16
ELEKTRONISCHE TIMER	17
GEBRUIK VAN DE TIPTOETS KLOK	19
GEBRUIK VAN DE DIGITALE KLOK	20
ANALOGISCHE KLOK	20
GEBRUIK VAN THERMOMETER	20
GEBRUIK VAN ZELFREINIGENDE OVEN	21
REINIGING VAN HET FORNUIS	21
AFTER SALES SERVICE EN ONDERDELEN	21

DIT APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR NIET PROFESSIONEEL HUISHOUELIJK GEBRUIK.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

Dit apparaat is geproduceerd en gewaarmerkt volgens Europese richtlijn 2011/65/EU (RoHS)



Dit apparaat is geproduceerd en gewaarmerkt volgens Europese richtlijn 2012/19/EU voor inzameling en recycling van elektronische apparatuur (WEEE). Voor meer informatie: www.weee.nl
Dit apparaat mag niet als normaal huisvuil worden aangeboden. Het dient volgens de lokaal geldende regelgeving te worden aangeboden bij een recycle punt.
Raadpleeg voor meer informatie uw gemeente.

Let op: als u beschadigingen aan het apparaat ziet sluit het dan niet aan om eventuele elektrische schok te voorkomen. Neem contact op met uw leverancier.

Voor zijn gebruikdoel worden delen van het apparaat heet. Raak deze delen niet aan en zorg dat kinderen uitsluitend onder toezicht van een volwassene in de buurt van het apparaat kunnen komen.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

Let op: schakel de elektriciteit uit als u de binnenoven lamp vervangt.

Gebruik voor het reinigen van de glazen deur geen schurende producten of metalen spatels. Deze laten krassen achter op het glas.

Als het netsnoer is beschadigd dient deze door een erkend installateur te worden vervangen.

Uw fornuis wordt aangesloten op elektriciteit en/of gasnet. Neem geen risico. Het apparaat dient door een erkend installateur te worden aangesloten. De garantie vervalt indien het apparaat niet door een erkend installateur wordt geplaatst en aangesloten.

INFORMATIE VOOR INSTALLATEUR

De installatie, aanpassingen en andere veranderingen zoals beschreven in deze handleiding mogen uitsluitend door gecertificeerd personeel worden uitgevoerd. Onjuiste installatie kan schade veroorzaken aan mens, dier en omgeving. Service mag uitsluitend worden uitgevoerd door hiervoor door de fabrikant/distributeur aangewezen bedrijven.

INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

Na het uitpakken is het aan te raden alle losse onderdelen (branders, roosters etc.) uit het fornuis te verwijderen. Controleer of het fornuis niet is beschadigd. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken.

Houdt alle gevaarlijke verpakkingsmateriaal weg bij kinderen.

Beschermfolie verwijderen. Het fornuis is vaak voorzien van beschermfolie. Deze is eenvoudiger te verwijderen als het apparaat op kamertemperatuur is. Er kunnen lijmresten achterblijven Dit geeft de indruk van beschadiging. Met een zacht oplosmiddel (wasbenzine) is dit eenvoudig te verwijderen. Let op dat u geen installatie onderdelen met de verpakking weggooit.

Dit fornuis kan volledig vrijstaand of tussen keukenmeubelen worden ingebouwd. (zie fig 1-2.). Houdt indien ingebouwd bij een muur minstens 70 mm. ruimte aan tussen (vlambestendige) muur en rand bovenblad fornuis aan. De muur (of meubel) dient hittebestendig te zijn van tenminste een temperatuur van 65K.

WAARSCHUWING: DE GASAANSLUITING DIENT TE GESCHIEDEN VOLGENS DE LOKAAL GELDENDE REGELS.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

Het fornuis kan vrijstaand of tussen keukenmeubels in of tussen een meubel en een muur in geplaatst geïnstalleerd worden. De installatie van het apparaat moet uitgevoerd worden in overeenstemming met de voorschriften van de normen UNI 7129 en UNI 7131.

Dit apparaat is niet aangesloten op systemen voor de afvoer van verbrandingsgassen. Men moet met name aandacht besteden aan onderstaande voorschriften die ten aanzien van de luchtverversing en de ventilatie van ruimtes van toepassing zijn.

Eventuele hangende keukenkastjes dienen op een afstand van minstens 700mm boven de fornuis bevestigd zijn.

VENTILATIE VAN HET VERTREK

Om de goede werking van het apparaat te garanderen moet het vertrek waarin het apparaat geplaatst is continu geventileerd worden. Het volume van het vertrek mag niet minder zijn dan 25 m³ en de benodigde hoeveelheid lucht moet gebaseerd worden op de goede verbranding van het gas en de ventilatie van het vertrek. De natuurlijke toestroming van lucht moet door permanente openingen gebeuren die in de muren zijn aangebracht van het vertrek dat geventileerd moet worden: deze openingen moeten in verbinding staan met de buitenlucht en moeten een minimum doorsnede hebben van 100 cm² (zie fig. 3) Deze openingen moeten dusdanig gemaakt zijn dat zij niet afgedekt worden. Het is ook toegestaan het vertrek indirect te ventileren door middel van luchttoevoer vanuit de aangrenzende vertrekken.

PLAATSING EN LUCHTVERVERSING

De verbrandingsgassen van kooktoestellen op gas moeten altijd worden afgevoerd door middel van afzuigkappen die op schoorstenen, rookkanalen zijn aangesloten of rechtstreeks naar buiten afgevoerd worden (zie fig. 4). Als het niet mogelijk is een afzuigkap te installeren dan mag er een ventilator gebruikt worden die u in het raam kunt zetten of rechtstreeks naar buiten toe kunt draaien. Deze ventilator moet tegelijkertijd met het apparaat in werking gesteld worden (zie fig. 5). Het gebruik van een ventilator is toegestaan mits de landelijke voorschriften die ten aanzien van de ventilatie van ruimtes van toepassing zijn strikt in acht genomen worden.

IN DE HOOGTE VERSTELBARE POOTJES

De pootjes zijn boven in verpakt. (fig.6)

De pootjes moeten dichtbij de positie van de eindinstallatie op het apparaat geïnstalleerd worden; ze zijn niet geschikt voor het transport. Nadat het apparaat uitgepakt is, moet het opgetild worden - help daarbij met uw voet - zodat de pootjes in hun basis onderaan het apparaat gemonteerd kunnen worden. Plaats het daarna weer voorzichtig op de grond zodat alle excessieve kracht op uw voet en op de montagebevestigingen rust. Er wordt aangeraden om een hefstoel of een pallet te gebruiken in plaats van het fornuis te hellen. Til het apparaat niet aan de deur of deurgreep op.

INSTALLATE VAN PLINT ONDERZIJDE (beschikbaar op sommige modellen)

Na het bevestigen van de pootjes kunt u de plint aan de onderzijde bevestigen. Zie fig. 7.

INSTALLATIE VAN DE OPZETRAND

zie de instructies in het pakket

INSTALLATIE OMKIEPBEVEILIGING

In sommige gevallen is het raadzaam de omkiepbeveiliging te installeren. Zie hiervoor fig.9-10.

HET APPARAAT OP DE GASLEIDING AANSLUITEN

Alvorens het apparaat op de gasleiding aan te sluiten controleer of de gegevens die op het typeplaatje staan, dat zich in de la voor het verwarmen van gerechten of aan de achterkant van de fornuis bevindt, overeenstemmen met de gegevens van het gasleidingnet.

Het typeplaatje vindt u ook op deze gebruiksaanwijzing. En geeft aan waar het apparaat op afgesteld is: de gassoort en de bedrijfsdruk.

BELANGRIJK: Dit apparaat dient volgens de nationaal geldende normen geïnstalleerd te worden en in een goed geventileerde ruimte gebruikt te worden.

LET OP: De fitting van de gasleiding van het apparaat bestaat uit een cilindrische schroefdraad 1/2 gas volgens de normen UNI-ISO 228-1.

Om het apparaat met een flexibele rubberen slang op het gasnet aan te sluiten heeft u een extra aansluitstuk voor de slang nodig (zie Fig. 11), die bij het apparaat wordt geleverd.

HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT OMBOUWEN

Alvorens onderhoud aan het apparaat te gaan plegen, moet de gas- en de stroomtoevoer uitgeschakeld worden.

DE INSUITERS VERVANGEN OM HET APPARAAT OP EEN ANDERE GASSOORT TE LATEN FUNCTIONEREN:

Om de insuiters van de branders te vervangen moet u als volgt te werk gaan:

- 1) De stekker uit het stopcontact halen zodat er geen elektrisch contact mogelijk is.
- 2) De pandragers verwijderen. (fig 12)
- 3) De branders verwijderen. (fig 12)
- 4) Draai de insuiters met behulp van een sleutel van 7 mm (fig 13) los en vervang ze door de insuiters die voor de andere gassoort worden voorgeschreven zoals vermeld in onderstaande tabel nr. 1.

Handel als volgt om de inspuiter van de brander van de gasoven (indien van toepassing) te vervangen:

- 1) Verwijder de ovenplaat (fig. 14-15).
- 2) Draai de schroeven **V** los en neem de brander uit de steun. Let er daarbij op de ontsteker en het thermokoppel niet te beschadigen (fig. 16).
- 3) Met een zeskantpijpsleutel van 10 mm moet het inspuiter **R** losmaken (fig 16) en vervangen door de inspuiter dat voor de nieuwe gassoort zoals aangegeve in tabel nr. 1

LET OP: Na het vervangen van bovenstaande onderdelen, dient de technicus over te gaan op het instellen van de branders, zoals beschreven in de volgende paragraaf. Bovendien dient hij eventuele (vooraf) regelbare organen te verzegelen en het bestaande etiket op het apparaat met een nieuw etiket te vervangen, dat overeenkomt met de nieuwe regeling van het gas. Dit etiket kunt u vinden in het zakje met de reserveinsuiters.

overeenkomt met de nieuwe regeling van het gas. Dit etiket kunt u vinden in het zakje met de reserveinsuiters.

II 2EK3B/P

Brander	Gassoort	Druk	Diameter inspuiter	Nominaal verbruik				Verbruik bij kleinstand		Diameter by-pass
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100mm.							1/100 mm.
Sudderbrander	Aardgas G20	20	72	-	95	1	860	0,48	413	34
	Aardgas G25.3	25	72	-	111	1	860	0,48	413	34
	Butaan G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propaan G31	30	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Normaal brander	Aardgas G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,6	516	36
	Aardgas G25.3	25	94	-	194	1,75	1505	0,6	516	36
	Butaan G30	30	65	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propaan G31	30	65	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Grote brander	Aardgas G20	20	115	-	286	3	2580	1,05	903	52
	Aardgas G25.3	25	121	-	332	3	2580	1,05	903	52
	Butaan G30	30	85	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propaan G31	30	85	214	-	3	2580	1,05	903	52
Wok 4 kW	Aardgas G20	20	153	-	405	4,25	3655	1,80	1548	65 reg
	Aardgas G25.3	25	148	-	471	4,25	3655	1,80	1548	65 reg
	Butaan G30	30	102	309	-	4,25	3655	1,80	1548	65
	Propaan G31	30	102	303	-	4,25	3655	1,80	1548	65
Wok Dual 5 kW	Aardgas G20	20	ext. 155 int. 70	-	476	5	4300	0,48	413	ext. 65 reg. Int. 34 reg.
	Aardgas G25.3	25	ext. 144 int. 68	-	554	5	4300	0,48	413	ext. 65 reg. Int. 34 reg.
	Butaan G30	30	ext. 96 int. 46	334	-	4,60	3956	0,48	413	ext. 65 Int. 34
	Propaan G31	30	ext. 96 int. 46	328	-	4,60	3956	0,48	413	ext. 65 Int. 34
Oven	Aardgas G20	20	155	-	42-9	4,50	3870			65 reg.
	Aardgas G25.3	25	155	-	499	4,50	3870			65 reg.
	Butaan G30	30	105	327	-	4,50	3870			65
	Propaan G31	30	105	321	-	4,50	3870			65

HET INSTELLEN VAN DE BRANDERS

1) Regeling van de "LAAGSTAND" van de branders:

Regeling van de branders van de kookplaat: voor de regeling van de laagstand van de branders van de kookplaat moet als volgt gehandeld worden:

1. schakel de brander aan en plaats de draaiknop op de MINIMUM positie (kleine vlam).
2. verwijder de bevestigde draaiknop van de gaskraan door de betreffende knop naar voren te trekken.
3. wanneer het fornuis niet beschikt over vlambeveiliging op de kookplaat moet een kleine schroevendraaier in het gat van het staafje van de gaskraan geplaatst worden (Fig.18), en draai de reductieschroef naar links of rechts tot de vlam van de brander passend op het minimum geregeld is; wanneer het fornuis over vlambeveiliging beschikt, bevindt de reductieschroef zich niet in het gat van het staafje maar op de romp van de gaskraan (Fig.19).
4. Voor aanpassing van de dual brander is de reductieschroef geplaatst op de body van de gaskraan. Schroef A is voor de buitenring, schroef B voor de binnenring. (fig.20)
5. controleer of de vlam niet dooft wanneer snel van de MAXIMUM naar de MINIMUM positie gedraaid wordt.

Regeling van de ovenbrander: voor de regeling van de laagstand moet als volgt gehandeld worden:

1. Schakel de brander aan en draai de draaiknop naar het MAXIMUM.
2. Sluit de ovendeur, en laat de oven voor minstens 10 minuten werken.
3. Plaats de draaiknop in de positie van het MINIMUM (op 120°), en verwijder hem daarna.
4. Draai met een kleine schroevendraaier op de reductieschroef (Fig. 21), en controleer langs het kijkgat in de bodem van het fornuis of de vlam aanblijft wanneer snel van de MINIMUM naar de MAXIMUM positie gedraaid wordt.

OPGELET: Deze aanpassing mag enkel uitgevoerd worden voor branders op aardgas, terwijl voor branders op vloeibaar gas de schroef helemaal vastgedraaid moet worden met de wijzers van de klok mee.

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:

De elektrische aansluiting moet verricht worden met inachtneming van de bestaande normen en wetsbepalingen.

Alvorens tot de elektrische aansluiting over te gaan, controleer:

- of het elektrisch vermogen van de installatie en van het stopcontact passend is bij het maximum vermogen van het apparaat (zie het typeplaatje dat op de onderkant van de kast is geplaatst)
- of het stopcontact of de installatie voorzien zijn van een behoorlijke aardverbinding volgens de bestaande normen en wetsbepalingen. Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen bij een niet nakoming van deze voorschriften.

Wanneer de aansluiting op het elektriciteitsnet gedaan wordt door middel van een stopcontact:

- breng op het snoer een genormaliseerde stekker aan geschikt voor het maximum van het op het typeplaatje aangegeven vermogen. Sluit de kabeltjes aan volgens het schema van fig. 22 en respecteer de volgende verhoudingen:

letter L (fase) = bruin kabel

letter N (neutraal) = blauw kabel

symbool " \perp " aard = geel-groen kabel

- Het elektrisch snoer moet geplaatst worden zodat het in geen enkel punt een overtemperatuur bereikt van 75 K.
- Gebruik nooit voor de aansluiting reducteurs, aanpasbare-of afleidingselementen daar deze valse contacten kunnen veroorzaken met als gevolg gevaarlijke oververhitting.

Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het elektriciteitsnet is gedaan:

- Er moet een installatie gemonteerd worden die verzekert dat de stroom uitgeschakeld wordt met een dusdanige openingsafstand tussen de contacten dat bij de omstandigheden van de overspanningscategorie III volledige uitschakeling mogelijk is. Normaal gesproken de zekeringinstallatie in de meterkast.
- Zorg dat het aardsnoer niet door de schakelaar wordt onderbroken.
- Zorg dat het passend geel-groen aardverbindingskabeltje aangesloten wordt op een efficiënte aardinstallatie.

WAARSCHUWING: Indien de voedingskabel wordt vervangen, raden wij u aan de aardleiding, (geel-groen) die verbonden is met het klembord, ongeveer 2 cm langer te houden dan de andere leidingen.

De stroomkabel van het apparaat moet conform de aanduidingen in tabel 3 zijn.

Werking kookplaat	Werking oven	stroomvoorziening en doorsnede van de kabels		
		230V ~	400V 2N~	400V 3N~
Alleen gasbrander	Gas oven / Gasgrill	3x0.75mm ²	-	-
	Gas oven / Elektrische grill	3x1mm ²	-	-
	Geventileerde Elektrische Oven	3x1,5mm ²	-	-
Gasbrander + 1 hot plate	Gas oven / Gas grill	3x1mm ²	-	-
	Gas oven / Elektrische grill	3x1,5mm ² (M6)	-	-
	Geventileerde Elektrische Oven	3x2,5mm ²	-	-
Gasbrander + 2 hot plate	Elektrische oven multi-9	3x2,5mm ²	4x1,5mm ²	5x1,5mm ²
inductie	Elektrische oven multi-9	3x4mm ²	4x2,5mm ²	5x1,5mm ²
Ceran	Elektrische oven multi-9	3x6mm ²	4x2,5mm ²	5x2,5mm ²

OPGELET : Het apparaat is conform de voorschriften van de richtlijnen 2016/426/CE (Richtlijn Gas) in verband met gasapparaten voor huishelijk of soortgelijk gebruik, 2014/35/CE (Richtlijn Laagspanning) in verband met de elektrische veiligheid, en 2014/30/CE (Richtlijn EMC) in verband met de elektromagnetische compatibiliteit.

DRIEFASIGE ELEKTRISCHE AANSLUITING

Deze sticker (ig.23) vindt u op de achterzijde van de fornuizen met meergefase aansluiting. De 3-aderige testkabel dient te worden vervangen door een 5 aderige kabel of een andere passende aansluiting volgens geldende normen

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

ATTENTIE: BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

Voor fornuizen die op een sokkel steunen

OPGELET: wanneer het apparaat op een sokkel steunt, moeten de nodige maatregelen getroffen worden zodat het apparaat niet van deze sokkel kan schuiven.

Voor fornuizen met een glazen deksel

OPGELET: Verwijder vuil en vloeistoffen van de deksel alvorens deze te openen.

OPGELET: Zorg dat de kookplaat is afgekoeld alvorens de deksel te sluiten.

Voor fornuizen met elektrische oven

Het apparaat wordt zeer warm tijdens het gebruik. Raak de verwarmingselementen binnen in de oven niet aan.

Voor fornuizen met elektrische oven

OPGELET: De bereikbare delen kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik. Hou kinderen uit de buurt.

Voor de opberglade of klep

OPGELET: De interne delen van de rechaud kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik. Plaats geen ontvlambare voorwerpen of voorwerpen onder druk in de rechaud.

Voor ovens met programmaklok

De oven is voorzien van een sensor die het boven element uitschakelt zodra de deur wordt geopend.

Voor de glazen deuren

Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of metalen spatels met scherpe randen om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat het glas zou krassen en dus zou kunnen breken.

Gebruik geen stoomreinigers voor de reiniging van het apparaat.

Let op: diverse onderdelen van het fornuis kunnen warm worden. Deze temperaturen vallen echter ruim binnen de volgende gestelde standaard normen:

- 1 Met de oven op 200°C gedurende een uur kunnen front delen de volgende temperaturen bereiken
 - Bedieningspaneel: Tmax = kamer temperatuur + 60°C
 - Glas ovendeur: Tmax = kamer temperatuur + 60°C
 - Metalen delen oven deur: Tmax = kamer temperatuur + 45 °C
- 2 Met de oven op 230°C gedurende een uur kunnen front delen de volgende temperaturen bereiken
 - Kunststof knoppen: Tmax = kamer temperatuur + 60°C
 - Oven deurgreep: Tmax = kamer temperatuur + 35°C

VERVANGING VAN DE ONDERDELEN

Sluit het apparaat van het gas- en elektriciteitsnet af, alvorens elke willekeurige onderhoudsbeurt uit te voeren.

Voor de vervanging van onderdelen zoals bedieningsknoppen en branders, is het voldoende ze eenvoudigweg uit hun positie weg te nemen, zonder andere delen van het fornuis te demonteren.

Volg voor de vervanging van onderdelen zoals inspuitsers, gaskranen en elektrische onderdelen, de procedure zoals beschreven in de paragraaf over het instellen van de branders. Indien de gaskraan of de gasthermostaat vervangen moeten worden, dienen ook de twee bevestigingsplaatjes achter de hellende plaat verwijderd te worden door de 4 schroeven (2 per plaatje), die ze aan de rest van het fornuis bevestigen, en de moertjes, die de kraantjes van de voorste branders aan de bedieningsknoppen bevestigen, los te draaien, alvorens alle bedieningsknoppen te verwijderen. Indien de elektrisch gestuurde thermostaat of gasthermostaat vervangen moeten worden, dient ook het achterwandpaneel van het fornuis verwijderd te worden door de desbetreffende schroeven los te draaien, zodat de kop van de thermostaat eruit kan worden gehaald en weer opnieuw geplaatst kan worden. Voor de vervanging van de ovenlamp is het voldoende de beschermingskap in de oven los te schroeven (fig. 24).

LET OP: Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af, alvorens de lamp te vervangen.

LET OP: Het voedings snoer dat met het apparaat wordt meegeleverd is aan deze verbonden door een verbindingsstuk van het type X (in overeenstemming met de normen EN 60335-1, EN-60335-2-6 en daaropvolgende variaties) zodat het vervangen kan worden zonder speciale gereedschappen met een snoer van hetzelfde al geïnstalleerde type.


ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSAANWIJZING


Afmetingen gasbranders


BRANDER	Afmetingen (mm)
Sudderbrander	Ø 50
Normale brander	Ø 70
Grote brander	Ø 95
Wokbrander	Ø 140


BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL


Op het bedieningspaneel wordt ter hoogte van elke knop of toets de functie met een klein symbool weergegeven. Hieronder worden de verschillende bedieningstoetsen op het fornuis weergegeven:

Het symbool  geeft de plaats van de gaspitten op het kookgedeelte aan. Het gevulde bolletje duidt de gaspit aan die in beschouwing wordt genomen. (in dit geval de gaspit rechts achter)


Het symbool  geeft elke willekeurige werking van de oven aan (gasoven, grill op gas – gasoven elektrische grill – conventionele oven – keuzeschakelaar met 9 standen)


Het symbool  geeft de grill (gas grill, elektrische grill)

Het symbool  geeft de elektrische thermostaat aan voor elektrische heteluchtovens


Het symbool  . Toont de werking van de ventilator voor gas geventileerde ovens. Met de ventilator in werking kan de grill niet worden gebruikt.

Het symbool  geeft de klok aan

Het symbool  geeft de aan/uit knop van het draaispit aan (alleen gasoven)

Het symbool  geeft de aan/uit knop van de verlichting in de oven aan (alle modellen, behalve de elektrische heteluchtoven)

Het symbool  geeft de ontstekingsknop van de gaspitten aan

Het symbool  geeft aan of de toetsen aan of uit zijn

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

Op het bedieningspaneel boven elke knop is een symbool afgedrukt dat aangeeft aan welke brander de knop zich refereert. De ontsteking van de branders kan op verschillende wijze verricht worden al naar gelang van het soort apparaat en van zijn eigenschappen.

- Ontsteking met de hand (is steeds mogelijk ook bij onderbreking van de elektrische energie):

Draai de knop die overeenkomt met de gekozen brander naar links, breng hem op positie MAXIMUM (fig.25) en benader de brander met een lucifer.

- **Elektrische ontsteking:** druk op de knop die overeenkomt met de geselecteerde gaspit en draai hem linksom. Breng de knop op de MAXIMALE stand (hoge vlam Afb. 25) en houd de knop vast ter hoogte van het ontstekingsymbool dat met een ster aangeduid wordt (voor fornuizen met vonkontsteking onder de knop) of druk op de ontstekingsknop die met een ster is aangeduid en laat hem los zodra de gaspit brandt.

- **Ontsteking van de gaspitten met veiligheidsinrichting (thermokoppel afb.26):** druk op de knop die overeenkomt met de geselecteerde gaspit en draai hem linksom. Breng de knop op de MAXIMALE stand (grote vlam Afb. 25). Druk op de knop en activeer één van de bovengenoemde ontstekingsmechanismen. Houd de knop na de ontsteking ongeveer 10 seconden ingedrukt zodat de vlam het thermokoppel kan verwarmen. Indien de gaspit uitgaat nadat u de knop heeft losgelaten, dient u de handeling helemaal te herhalen.

N.B.: Probeer een brander niet te ontsteken wanneer de passende branderdekseel niet goed op zijn plaats ligt.

De dual wokbrander gebruikt. (Fig.27)

De binnenste branderring van de dual wokbrander kan onafhankelijk worden

- Om de binnenste branderring ontsteken draai en druk de knop tegen de wijzers van de klok in tot de indicatie van de kleine ring.
- Houdt de knop ingedrukt tot de vlam ontsteekt en houdt deze 5-10 seconden vast voordat u de knop loslaat.
- Om zowel de binnenste als buitenste branderring te gebruiken druk en draai de knop naar de positie van de dubbele ring. In deze positie bedient u beide ringen tegelijkertijd.

Tipjes voor een optimaal gebruik van de branders:

- Gebruik voor elke brander passende kookpannen (zie tabel n. 4 en fig. 28)
- Wanneer het kookpunt bereikt is, breng de knop op positie MINIMUM (fig.25)
- Gebruik steeds kookpannen met deksel.

Tabel n. 4: Diameters aangeraden kookpannen.

BRANDER	DIAMETERS aangeraden KOOKPANNEN (cm)
Hulpbrander	12 – 14
Semi-snelle brander	14 – 26
Snelle brander	18 – 26
Dubbele kroon brander	22 – 50

LET OP: gebruik pannen met een vlakke bodem.

LET OP: Bij onderbreking van de elektrische netstroom, steek de branders aan met een lucifer.

De ontsteking van branders voorzien van een veiligheidsthermokoppel kan alleen geschieden wanneer de knop op de MAXIMUM positie staat (grote vlam). Tijdens het koken van gerechten met olie en vetten, die makkelijk ontvlambaar zijn, moet de gebruiker bij het apparaat blijven. Gebruik nooit spray in de nabijheid van het apparaat wanneer deze in werking is.

Tijdens het gebruik van de branders zorg dat de handvatten van de kookpannen op een correcte wijze zijn geplaatst. Zorg dat kinderen niet bij het apparaat komen.

Indien het inbouwkeukvlak voorzien is van een deksel, zorg dat het vlak goed schoon gemaakt wordt en resten van gerechten verwijderd worden alvorens de deksel te sluiten.

OPMERKING: Het gebruik van een gaskooktoestel veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het geïnstalleerd is.

Het is dus noodzakelijk dat de ruimte goed geventileerd wordt, dat de openingen voor een natuurlijke ventilatie niet verstopt raken (fig. 4) en dat de mechanische ventilatieinrichting/opzuikap of de elektroventilator geactiveerd zijn (fig. 5A en 5B).

Een intensief en voortdurend gebruik van het apparaat kan een aanvullende ventilatie nodig maken, bv. het openen van een raam of een meer efficiënte ventilatie door vermeerdering van het vermogen van de mechanische opzuiginrichting indien deze bestaat.

INDUCTIE KOOKPLAAT

Functies (Fig.39)

- 1...9 : Vermogen instelling
- P : Booster
- A : Opwarm Accelerator

Vermogen instelling Met de knop kunt u het gewenste vermogen van elke zone instellen. Draai de knop met de wijzers van de klok mee tot de gewenste instelling. Deze instelling ziet u zowel op het bedieningspaneel als op het display onder het glas.

Opwarm accelerator Elke kookzone heeft deze functie. Met dit systeem kan de plaat werken op het maximum vermogen voor een tijd die evenredig is aan het geselecteerde vermogen. Staat de knop op 5 zal deze zone op vol vermogen staan totdat de bijpassende temperatuur is bereikt om vervolgens door te gaan op de ingestelde positie.

Draai de knop naar links richting "A" en laat los. De letter "A" verschijnt in de display. U heeft nu 3 seconden om de gewenste

kookstand te kiezen. Hierna knippen "A" en de ingestelde positie om en om. Het vermogen kan altijd worden verhoogd. Als het vermogen wordt verlaagd is de functie gedeactiveerd.

Booster functie De Booster functie is de stand waarbij er meer vermogen wordt gegenereerd dan op positie 9. Deze maximaal stand is op elke zone te gebruiken voor een maximum van 10 minuten.

Deze functie kan bijvoorbeeld worden gebruikt op snel een grote hoeveelheid water aan de kook te brengen. Of andere gerechten waarbij een zeer hoge temperatuur gewenst is.

Draai de knop met de wijzers van de klok mee tot positie 9. Draai vervolgens de knop nog een stukje door tot positie "P" en laat de knop weer los. De letter "P" verschijnt in de display van de betreffende zone.

Na 10 minuten schakelt de zone automatisch terug naar positie 9. De "P" verdwijnt uit het display. De Booster functie kan op elk gewenst moment uitgezet worden door de knop op een lagere positie te zetten.

Als de Booster functie voor een zone is gekozen (bijvoorbeeld linksvoor) kan het vermogen voor de zone linksachter gereduceerd worden. De Booster functie heeft voorrang boven de "opwarm accelerator". Als de pan wordt verwijderd, schakelt de Booster functie automatisch uit.

LET OP:

Metalen objecten zoals bestek, deksels mogen nooit op het kookoppervlak worden gelegd. Ze kunnen heet worden.

Kook zones fig.40)

Het inductieformuis is voorzien van 5 zones. Duidelijk aangegeven door de ringen op het glas. De zones hebben verschillende diameter en vermogens.


Onder elke kookzone bevindt zich een spoel (de inductor). Deze wekt door een elektromagnetisch veld warmte op in de panbodem. Als er geen magnetische pan op de zone staat functioneert deze niet

Zone:	Afgegeven vermogen	
	Normaal gebruik:	Met Booster functie:
1	1100W	1400W
2	1100W	1400W
3	1400W	2000W
4	2300W	3000W
5	2300W	3000W
Totaal opgenomen vermogen		7400W

Soorten pannen De inductiekookplaat kan alleen gebruikt worden met het juiste type pan. De pannen (panbodem) moeten van magnetisch metaal zijn.

Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt:


Glas, porselein, aardewerk, aluminium, koper (zonder magnetische kern in de panbodem).

Om te controleren of een pan bruikbaar is voor gebruik op inductie kunt u gebruik maken van een magneet. Indien deze aan de panbodem blijft kleven is deze geschikt. Als u geen magneet bij de hand heeft plaats de pan met een beetje water op de kookzone en schakel deze in. Als dit symbool  in plaats van het ingestelde vermogen is de pan niet geschikt.

Voor optimale prestaties en optimaal energie verbruik dient u pannen te gebruiken met een diameter overeenkomstig de betreffende zone..

Er kunnen pannen gebruikt worden groter dan de diameter van de zone. Maar het is belangrijk dat deze in het midden van de zone staat en geen andere kookzones raakt. (Fig 36-37).

Pan detectie Elke kookzone beschikt over een pandetectie system. Dit zorgt er voor dat men pas kan gaan koken als er een passende pan op de zone staat.

Als de pan niet correct op de zone staat of niet van het juiste materiaal is verschijnt het symbool . De kookplaat werkt dan niet.

Restwarmte Elke kookzone beschikt over een restwarmte indicatie. Als de zone na gebruik wordt uitgezet verschijnt "H" in het display. Dit geeft aan dat de betreffende kookzone zeer heet is. Ook als dit teken aanstaat kunt u het koken op de zone op elk gewenst moment hervatten.

Kinderslot Indien niet in gebruik kan het kinderslot worden geactiveerd. Draai hiervoor de knoppen van zone 1 en 2 tegelijkertijd naar links totdat het symbool "L" (locked) in de display verschijnt en laat de knoppen weer los.

Om het kinderslot te deactiveren herhaalt u de hiervoor beschreven procedure. De "L" zal uit het display verdwijnen.

LET OP:

Zorg ervoor dat u geen suiker en suikerhoudende ingrediënten op de kookplaat morst als deze heet is. Dit kan onherstelbaar inbranden. Dit geldt ook voor kunststoffen van handgrepen van kookgerei en aluminium folie. Mocht dit op het hete keramische glas komen probeer dit dan meteen te verwijderen zolang de zone nog warm is. Gebruik voorzichtig een schraper. Let op, dat u zich niet brandt aan de hete kookplaat.

Houdt kinderen goed in de gaten zij zullen de restwarmte indicatie waarschijnlijk niet zien. Zorg er voor dat kinderen de warme zones niet aan kunnen raken.

WAARSCHUWING: Raak de kookzones niet aan zolang de restwarmte indicatoren branden.

WAARSCHUWING: Gebruik uitsluitend pannen met een volledig vlakke bodem.

WAARSCHUWING: Als u een barst of scheur in het keramische glas ziet dient u het apparaat los te koppelen van het elektriciteitsnet en de servicedienst te waarschuwen.

WAARSCHUWING: Het keramische glass is bijzonder sterk. Maar elk sort glas kan breken. Met name stoten door een puntig voorwerp kan er voor zorgen dat het glas beschadigt.

WAARSCHUWING: gebruik het keramisch glas nooit als werkplek/aanrechtblad

OVENS

Gas oven Alle fornuizen met gas oven zijn voorzien van een thermostaat voor de juiste kook temperatuur en een veiligheidsthermostaat. De temperatuur van de oven kiest u door de knop tegen de wijzers van de klok in te draaien tot de gewenste stand. De gas oven kan worden gebruikt in combinatie met de elektrische grill.

Gas geventileerde oven Bij de gas geventileerde oven wordt de warmte (met een hoge luchtvochtigheid) gelijkmatig door de ovenruimte verdeeld. Voorverwarmen is niet strikt noodzakelijk, echter wel aan te raden. Bij de gas geventileerde oven wordt geen draaispit toegepast. Het is voldoende het gerecht op het rooster te plaatsen.

Bij gebruik van de gas geventileerde oven kunnen doorgaans 10-15°C lagere temperatuur worden aangehouden. Het is niet mogelijk de gas geventileerde functie gelijktijdig te gebruiken met de elektrische grill.

WAARSCHUWING: Mocht de vlam van de gasbrander onbedoeld uitgaan, wacht dan 1 minuut voordat u deze weer ontsteekt.

instelling van de thermostaat	TEMPERATUUR °C
1	120°C
2	140°C
3	160°C
4	180°C
5	200°C
6	225°C
7	245°C
8	270°C

De oven brander kan op twee manieren worden aangestoken:

- **Handmatig** (ook mogelijk als er geen elektriciteit is):

Zorg dat u lange lucifers of de gasaansteker met lang uiteinde bij de hand heeft. Open de oven deur en draai de knop nr.8 (Fig.41-42). Tegelijkertijd houdt u de lucifer/aansteker in de opening aan de linkerzijde van de ovenbodem en drukt u de thermostaatknop in (hierdoor gaat het gas stromen). Houdt de knop 10 seconden ingedrukt. Controleer of de brander aanbliift als u de knop loslaat.

- **Elektrische ontsteking:** Open de oven deur en draai de knop naar Druk vervolgens de thermostaat knop in. Nu gaat het gas stromen en gaat de vonkontsteking werken. Zodra de vlam aangaat houdt u de knop nog 10 seconden vast voordat u deze loslaat. Controleer na het loslaten van de knop of de brander nog steeds aan is.

Als de oven niet binnen 15 seconden ontsteekt wacht dan minstens één minuut met de deur open en probeer het opnieuw.

WAARSCHUWING: bij het aansteken van de gas oven dient de deur altijd geopend te zijn.




LET OP: wanneer u de oven voor het eerste gebruikt dient u deze eerst 15-30 minuten te gebruiken op een temperatuur 250° zonder gerechten in de oven. Dit om productie residuen en geur te verwijderen.

Bij normaal gebruik raden wij aan de oven 15 minuten voor te verwarmen alvorens er gerechten in te plaatsen. De oven is voorzien van 4 geleiderails op verschillende hoogte welke gebruikt kunnen worden om roosters of braadslede te plaatsen. Voor vlees raden wij aan het gerecht op de rooster te plaatsen in de braadslede of de braadslede onder een ovenrooster te plaatsen. Op deze manier blijft uw oven schoner. Gebruik geen aluminium folie om de bodem van oven of braadslede te bedekken. De in de tabel hieronder genoemde waardes zijn indicatief. Uiteindelijk zult u door eigen ervaring uw favoriete instellingen vinden. Temperaturen tussen haakjes zijn voor de gas geventileerde ovens.

KOOKTABEL VOOR GAS OVEN			
	TEMP °C	NIVEAU	Minuten
VLEES			
VARKEN	220 (210)	2	60-70
RUNDVLEES	240 (230)	2	60-70
KALFSVLEES	220 (210)	2	60-70
LAMSVLEES	220 (210)	2	45-55
ROSBIEF	230 (230)	2	55-65
HAAS	235 (225)	2	40-50
KONIJN	220 (210)	2	50-60
KLAKOEN	235 (225)	2	50-60
GANS	225 (215)	2	60-70
EEND	235 (225)	2	45-60
KIP	235 (225)	2	40-45
VIS	200-225 (190-215)	3	15-25
DEEGWAREN/TAART/KOEKJES			
FRUIT TAART	220 (210)	3	35-40
CAKE	190 (180)	3	50-55
BRIOCHEs	175 (165)	3	25-30
BISCUITS	235 (225)	3	20
TULBAND	190 (180)	3	30-40
ZOETE BLADERDEEG GERECHTEN	220 (210)	3	20
KRENTENBROOD	220 (210)	3	15-20

STRUDEL	180 (170)	3	15-20
SAVOIA KOEKJES	190 (180)	3	15
APPEL BEIGNETS	220 (210)	3	20
SAZOIARDI SANDWICH	220 (210)	3	20-30
TOAST	250 (240)	2	5
BROOD	220 (210)	3	30
PIZZA	220 (210)	3	20

GEBRUIK VAN DE SCHAKELAAR (Fig45-46-47) - (alleen voor gasoven met elektrische grill)

- Het symbool  geeft aan dat de ventilator en ovenverlichting aan staan
- Het symbool  geeft aan dat de rotisserie en ovenverlichting aan staan:
- Het symbool  geeft aan dat de ovenverlichting is ingeschakeld

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCH GESTUURDE THERMOSTAAT

De thermostaat, die bij deze modellen geleverd wordt, heeft de functie de temperatuur in de oven constant te houden op een vooraf ingestelde temperatuur tussen de 50°C e 250°C. (fig 48.)

Stel de gewenste temperatuur in, die op het bedieningspaneel staat aangegeven, door de bedieningsknop met de opgedrukte wijzer op het bedieningspaneel naar rechts te draaien. Het oranje lampje geeft aan dat de thermostaat ingeschakeld is. Deze gaat uit als de oven een temperatuur van meer dan 10°C boven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, en gaat weer aan als de oven een temperatuur van 10°C onder de ingestelde temperatuur heeft bereikt. De thermostaat kan alleen de verwarmingselementen van de oven inschakelen die overeenkomen met de gekozen functie. Indien de schakelaar op stand 0 staat, heeft de thermostaat geen enkele invloed op de verwarmingselementen van de oven, die dus uitgeschakeld blijft.


GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN (Fig.49)

Voor het eerste gebruik:

- Verwijder alle accessoires en verpakking uit de oven(s).
- Verwarm de oven gedurende een half uur op 200°C.
- De programmaklok moet op handmatig staan.
- De oven functioneert niet handmatig als de programmaklok op automatisch staat.

Gebruik van de ovens

1. Draai de keuzeschakelaar op de gewenste stand. (Fig.49).
3. Draai de thermostaat op de gewenste stand. (Fig.48). Het oranje lampje gaat aan. Zodra de gewenste temperatuur is bereikt gaat het lampje uit. Gedurende het koken gaat het oranje lampje regelmatig aan en uit.
4. Om de oven uit te zetten draait u zowel keuzeschakelaar als thermostaat op 0.

Snel voorverwarmen Met 'Quickstart' kunt u de grote oven (linker bij dubbele oven) het snelste voorverwarmen. Gebruik 'Quickstart' als volgt  :

1. Selecteer 'Quickstart' met de keuzeschakelaar en de gewenste temperatuur. Het oranje lampje gaat aan en zal uitgaan zodra de gewenste temperatuur is bereikt.
2. Als de temperatuur is bereikt selecteert u de gewenste kookfunctie en plaatst u het gerecht in de oven.
3. 'Quickstart' is niet geschikt om te koken. Het dient uitsluitend de oven zo snel mogelijk voor te verwarmen.










OVEN FUNCTIES

Voor elke ovenfunctie, behalve grillen en ontdooien is het raadzaam de oven voor te verwarmen met 'Quickstart' alvorens over te schakelen op de gewenste oven functie.

Bij gebruik van hetelucht of onder-bovenwarmte met ventilator (fan assisted) is het raadzaam de ingestelde temperatuur van het gerecht met 10 tot 20°C te verlagen.

De ovens hebben een breed scala aan functies voor diverse bereidingen en kookmethodes. Zo is hetelucht geschikt voor deegwaren zoals cakes en taart. Terwijl de onder-bovenwarmte met ventilator (fan assisted) geschikter is voor het bereiden van vlees en bevroren aardappel producten.

De ovenverlichting schakelt bij elke functie in.

Symbol	Functie	Aangeraden gebruik (indicatie)
	Quickstart	Het is aan te raden de oven altijd voor te verwarmen. Quickstart is niet geschikt om te koken. Als de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, schakelt u over naar de gewenste oven functie.
	Ontdooien	Plaats kleine hoeveelheden bevroren voedsel op de het rooster in de laagste rail. Laat de thermostaat 0°C staan. Gebruik nooit warmte bij het ontdooien. Dit levert gezondheidsrisico's op. Ontdooi grote stukken (zoals een hele kip of kalkoen) in de koelkast.
	Conventioneel	Geschikt voor roosteren en bakken van brood en appel/fruit taart op één rooster..
	Onder element	Gebruik op lage temperatuur voor bereiden van slow-cooking gerechten als stoofschotels en borden warmen. Gebruik op hoge temperatuur om taartbodems af te bakken.
	Boven element	Gebruik voor het opwarmen en bruinen van ovenschotels als lasagne, moussaka.
	Conventionele grill	Geschikt voor beschuit, muffins en roosteren van vlees en brood. Gebruik de grill maximaal 15 minuten. Indien het gerecht meer dan 15 minuten nodig heeft gebruik dan grill met ventilator.
	Draaispit	Met het draaispit (indien aanwezig) draait het gerecht onder de grill voor een sappig resultaat. Geschikt voor gevogelte en rollades. Let op dat kookvocht in de braadslede wordt opgevangen
	Grill met ventilator	De ventilator helpt met de door en door garing van het gerecht. Geschikt voor het koken van vlees zoals rollades, worstjes, kip. Voor gerechten met een hoog vochtgehalte zoals bacon vermindert de verdamping bij deze functie. (Aanbevolen stand: deur gesloten 200°C, 2de rail van boven. Draai het gerecht halverwege).
	Onder boven met ventilator. (Fan assisted)	De ventilator zorgt voor gelijkmatige verdeling van de warmte in de ovenruimte. Geschikt voor bereiden van grotere porties. Roosteren van groente. Vlees en gevogelte en vis. Tevens zeer bruikbaar voor bevroren producten als aardappelen/frites/rösti.
	Hetelucht	Geschikt voor vele recepten door de gelijkmatige verdeling van de warmte. Ook geschikt om op meerdere niveaus tegelijkertijd te koken.
	Pizza	Geschikt voor pizza en andere platte broodsoorten met de nadruk op garing van de bodem.

Gebruik van de grill

De braadslede bestaat uit een geëmailleerde schaal en rooster. Plaats het gerecht op het rooster. Op een lagere rails zal de garing langzamer en gelijkmatiger gaan. Bij sommige modellen is een handgreep meegeleverd om de braadslede uit de oven te nemen.

Zowel grill als grill met ventilator kunnen met dichte deur gebruikt worden. Dit zorgt voor meer efficiency en beter resultaat dan grillen met de deur open.

Bij grillen is het aan te raden 5 minuten voor te verwarmen op 200°C. Haal bij het voorverwarmen de braadslede uit de oven.

Haal na afloop van het koken de braadslede uit de oven om de braadslede schoon te maken. Indien u gerechten heeft bereid met een hoog vetgehalte kunt u de oven gedurende 5 minuten op de hoogste stand zetten. Hierdoor verbranden achtergebleven restjes vet.

Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het draaien van gerechten en vasthouden van de braadslede. Gebruik geen aluminium folie in de braadslede. Dit kan emaille en verwarmingselementen beschadigen.

GEbruik VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET ONDER- EN BOVENWARMTE

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat het dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250°, om de geur van het interne isolatiemateriaal uit te drijven.

Stel, bij normaal gebruik, met de thermostaatknop de gewenste baktemperatuur in en wacht tot het oranje lampje is uitgegaan voordat u de gerechten in de oven zet.

De oven beschikt over 5 sleuven op verschillende hoogtes (fig.44) waarin zowel de roosters als de bakplaten geschoven kunnen worden. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt, raden wij u aan het vlees, of op de bakplaat, of op het rooster dat op de bakplaat geschoven wordt, te bakken. In tabel Nr. 8 worden de baktijden en het niveau van de bakplaten voor de verschillende gerechten globaal weergegeven. De persoonlijke ervaring zal vervolgens eventuele wijzigingen aan de waarden in de tabel aanbrengen. Het is in ieder geval raadzaam de aanwijzingen van het recept dat u wilt maken, te volgen.

TABEL Nr.8 TABEL BAKKEN MET OVEN MET ONDER- EN BOVENWARMTE

	TEMP °C	hoogte	MINUTEN
VLEES		4/5	
VARKENSVLEES	225	4/5	60-80
OSSEHAAS	225	4/5	60-80
RUNDEVLEES	250	4/5	50-60
KALFSVLEES	225	4	40-50
LAMSVLEES	230	4/5	50-60
ROAST BEEF	250	4/5	40-50
HAAS	250	4	60-80
KONIJN	225	4	60-70
KALKOEN	250	4/5	45-60
GANS	250		40-45
EEND		3	
KIP	200-225		15-25
VIS		3	
	225	3	35-40
GEBAK	175-200	3	50-55
FRUITTAART	175-200	3	25-30
EIERTAART	220-250	3	20-30
BRIOCHEs	180-200	3	30-40
PAN DI SPAGNA	200-220	3	15-20
DONUTS	250	3	25-35
BLADERDEEG GEBAK	180	3	20-30
DRUIVENKOEK	180-200	3	40-50
STRUDEL	200-220	2	20-30
SAVOIE KOEKJES	250	4	5
APPELFALPPEN	220	4	30
LANGE VINGER PUDDING	220	4/5	20

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, laat het dan maximaal 30 minuten werken op een temperatuur van 250° om de geur van het interne isolatiemateriaal uit te drijven.

Breng de oven, voordat u begint te bakken, op de gewenste temperatuur door te wachten tot het oranje lampje uitgaat. Deze oven beschikt over een ventilator die een krachtige luchtcirculatie in horizontale richting voortbrengt, zodat de warmte die voortgebracht wordt door de verwarmingselementen onder en boven gelijkmatig verdeeld wordt. Dankzij dit functioneringsmechanisme, kunt u met de heteluchtoven tegelijkertijd verschillende bakfuncties uitvoeren, terwijl de smaak van elk gerecht onveranderd blijft. De circulatie van de warme lucht garandeert een gelijkmatige verdeling van de warmte. De oven hoeft niet meer voorverwarmd te worden, al heeft het de voorkeur, bij erg delicaat gebak, de oven voor te verwarmen voordat u de bakvormen in de oven zet.

Het heteluchtsysteem verandert deels de traditionele manier van bakken. Het vlees hoeft tijdens het bakken niet meer gedraaid te worden, en om een bijvoorbeeld een rollade te bereiden is het niet meer noodzakelijk een draaispit te gebruiken, maar is het voldoende om het vlees direct op het rooster te leggen.

TABEL N°9

TABEL BAKKEN MET HETELUCHTOVEN			
	TEMP °C	STAND	MINUTEN
VLEES			
VARKENSVLEES	160-170	3	70-100
OSSEHAAS	170-180	3	65-90
RUNDEVLEES	170-190	3	40-60
KALFSVLEES	160-180	3	65-90
LAMSVLEES	140-160	3	100-130
ROAST BEEF	180-190	3	40-45
HAAS	170-180	3	30-40
KONIJN	160-170	3	80-100
KALKOEN	160-170	3	160-240
GANS	160-180	3	120-160
EEND	170-180	3	100-160
KIP	180	3	70-90
VIS			
	160-180	2/3	
GEBAK			
FRUITTAART	180-200	3	40-50
EIERTAART	200-220	3	40-45
BRIOCHES	170-180	3	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	3	25-35
DONUTS	160-180	3	35-45
BLADERDEEG GEBAK	180-200	3	20-30
DRUIVENKOEK	230-250	3	30-40
STRUDEL	160	3	25-35
SAVOIE KOEKJES	150-180	3	50-60
APPELFALPPEN	180-200	3	18-25
LANGE VINGER PUDDING	170-180	3	30-40
TOAST	230-250	2	7
BROOD	200-220	2	40
PIZZA	200-220	3	20

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL

De elektrische grill kan met de gas- of de elektrische oven gecombineerd worden.

In beide gevallen wordt de grill bediend met de knop van de oventhermostaat (zie ook gebruik van de gas- of elektrische oven). Net zoals de grill op gas kan de elektrische grill ook gebruikt worden. De statische elektrische grill moet bij een gesloten deur gebruikt worden en de instelbare temperatuur op de thermostaat (indien aanwezig) mag niet hoger zijn dan 150°C.

Grillen op het vleesrooster: in dit geval plaatst u het bijgeleverde vleesrooster op niveau 1 of 2 en legt er de te grillen gerechten op. Plaats voor het opvangen van het kookvocht de plaat op één van de onderste niveau's. Schakel vervolgens het grill element in door de thermostaat op de de juiste stand te plaatsen.

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

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET VENTILATOR

De elektrische grill met ventilator is een bijzondere bakfunctie, waarover alleen de multifunctionele oven beschikt. Zet de keuzeschakelaar 9+0 op de desbetreffende stand zodat het grillelement van 1200+1600W en de ventilator in werking worden gesteld. Plaats het ovenrooster op het middelste niveau met de bakplaat op een lager niveau om een optimaal grill-resultaat te verkrijgen.

BELANGRIJK: Zet, tijdens het gebruik van de elektrische grill met heteluchtstelsysteem de bedieningsknop van de thermostaat niet op een stand hoger dan 175°C, die zich tussen de stand 150°C en 200°C bevindt, om oververhitting van de voorkant van het apparaat te voorkomen; het grillen met het heteluchtstelsysteem dient met een gesloten ovendeur plaats te vinden.

GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER

De kookwekker waarschuwt u met een geluidssignaal dat de baktijd van het gerecht na een bepaalde tijd bereikt is. Draai de tijd klok op door de bedieningsknop een volledige slag naar rechts te draaien (fig.51). Draai vervolgens de knop naar links, waarbij u de wijzer op de gewenste baktijd zet.

LET OP: Nadat het geluidssignaal heeft geklonken, wordt het bakken niet onderbroken. De gebruiker dient het bakken handmatig te onderbreken middels de desbetreffende bedieningsknoppen

LET OP: hieronder worden diverse timers en programmaklokken beschreven, afhankelijk van de uitvoering van uw fornuis. Kies degene die op uw apparaat zit.

GEBRUIK VAN DE TIMER EINDE KOKEN (Fig. 52)

Door gebruik te maken van deze timer kunt u de gewenste kooktijd instellen. Na afloop schakelt de oven uit.

Indien er geen kooktijd wordt geselecteerd dient de timer knop op de  positie te staan.

Bij gebruik van de timer selecteert u de gewenste functie, temperatuur en kooktijd. Na afloop schakelt de oven uit en klinkt er een akoestisch signaal.


Let op: Deze functie is alleen beschikbaar op elektrische ovens.

ELECTRONISCHE PROGRAMMAKLOK MET 3 TOETSEN (fig. 53)

Instelling van klok



Figuur 1

Bij de eerste keer aanzetten knipperen de symbolen "Auto" en "0:00". Om de klok de eerste keer in te stellen moet u de middelste toets ongeveer 3 seconden lang ingedrukt houden. Als het symbool  verschijnt moet u de toets "+" of "-" indrukken om de juiste tijd in te stellen.

Daarna moet u wachten totdat een geluidssignaal signaleert dat de tijd ingesteld is (figuur 1).


De ingestelde tijd kan later veranderd worden door de toetsen "+" en "-" 3 seconden lang ingedrukt te houden waarna u de tijd kunt instellen zoals hiervoor uitgelegd.

Minutenteller



figuur 2

Dit is een minutentelfunctie die geen invloed heeft op de werking van de oven, dus na afloop van de telling blijft de oven functioneren.

Om de minutenteller in te stellen moet u de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt houden totdat het symbool  verschijnt (figuur 2). Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste tijd in.

Om de minutenteller later opnieuw instellen.

Een geluidssignaal signaleert het einde van de telling, om het geluidssignaal uit te schakelen moet u op een willekeurige toets drukken.

Duur van de baktijd



figuur 3

Dit is de halfautomatische bakfunctie. Hiermee is het mogelijk om de tijdsduur van het bakken te bepalen.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" (figuur 3) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in.

Einde van de baktijd



figuur 4

De tijd waarop het bakken eindigt kan ingesteld worden.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding "End" (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" het gewenste einde van de baktijd in.

De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren.

Programmering van het automatische bakproces



figuur 5

Bakfunctie met programmering voor bepaalde tijd.

Houd de middelste toets 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals op de middelste toets waarna de aanduiding "dur" verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" de gewenste baktijd in. Wacht een paar seconden totdat de instelling in het geheugen opgeslagen wordt.

Houd de middelste toets nogmaals 3 seconden lang ingedrukt. Druk nogmaals twee keer achter elkaar op de middelste toets waarna de aanduiding "End" (figuur 4) verschijnt. Stel met de toetsen "+" en "-" het gewenste einde van de baktijd in.

Bijvoorbeeld :

Huidige tijd :12,30

Ingestelde duur van het bakproces . 10 minuten

Ingestelde einde van het bakproces : 14,00

De oven begint om 13,50 uur (14,00 min 00,10) met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 14,00 uur stoppen.

Aan het einde van het bakproces wordt een geluidssignaal afgegeven dat uitgeschakeld kan worden door op een willekeurige toets te drukken.

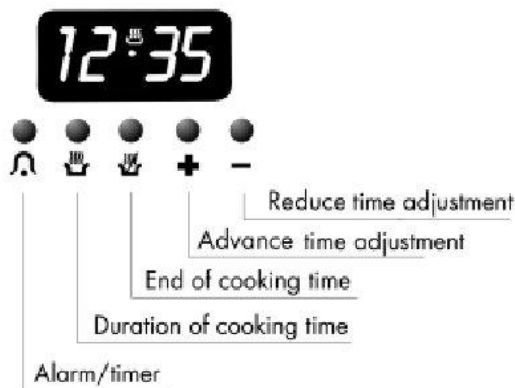
Instelling van de sterkte van het geluidssignaal



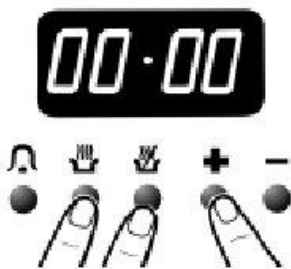
Om de sterkte van het geluidssignaal in te stellen moet u de toetsen “+”en”-“gelijktijdig ingedrukt houden .Druk daarna op de middelste toets,waarna de aanduiding “ton 1” (hoge toon) gaat knipperen . Druk daarna herhaaldelijk op de toets “-“ om “ton 2” (gemiddelde toon) of “ton 3” (lage toon) te kiezen.
Druk op de middelste toets om de gewenste toon in te stellen.

ELEKTRONISCHE TIMER(figuur 54)

Werking van de programmaklok





Instellen van de tijd



Stel de digitale klok in door tegelijk op de knop  en de knop  te drukken, en tegelijkertijd de + en – knop te gebruiken. U stelt op deze manier de huidige tijd in.

Handbediende functie




U kunt de handbediende functie inschakelen door het tegelijkertijd indrukken van de knoppen  en . De letter A zal verdwijnen en het symbool met de pan verschijnt. Eventueel geprogrammeerde functies worden gewist.

Geluidssignaal instellen

U kunt het geluidssignaal instellen door de – knop in te drukken. Elke keer als u de – toets indrukt en ingedrukt houdt, hoort u een ander signaal. De programmaklok onthoudt het signaal van uw keuze.

Gebruik van de kookwekker







Kies de functie van de kookwekker door het indrukken van de  toets en stel met de + en – de gewenste kooktijd in. Tijdens het verstrijken van de ingestelde tijd blijft het symbool met de klok in het display branden. Als de ingestelde kooktijd is verstreken zal een geluidssignaal klinken. U dient de oven dan handmatig uit te schakelen.

Automatische kookfuncties



1. Automatische kookfunctie met de duur van de bereidingstijd.





Met deze functie wordt de oven na de gewenste tijdsduur uitgeschakeld. Druk op knop  en stel met de + en – knoppen de gewenste kooktijd in. Het symbool **A** zal in het display verschijnen. Als u wilt zien hoe laat de oven uitschakelt drukt u op het knopje . Na het verstrijken van de kooktijd schakelt de oven uit en klinkt het geluidssignaal. De A zal knipperen. Door tegelijkertijd op  en  te drukken wordt het programma gewist en kunt u de handbediende functie weer gebruiken.

2. Automatische kookfunctie met ingesteld start en eindtijd.



Met deze functie kunt u zowel de start als eindtijd van de oven instellen. Druk op de knop  en stel de bereidingstijd van het gerecht in met de + en -. Er verschijnt een **A** in het display. Druk vervolgens op de knop  en stel met + en – de gewenste eindtijd in. Stel vervolgens de gewenste oven temperatuur en ovenfunctie in. De oven zal n op de door u gewenste tijd aanschakelen en uitschakelen. Als de oven uitschakelt zal automatisch het geluidssignaal klinken.

Door tegelijkertijd op  en  te drukken wordt het programma gewist en kunt u de handbediend functie weer gebruiken.

GEbruIK VAN DE TIPTOETS KLOK (FIG. 54)

Frequentie detectie.

Indien het fornuis op 60 Hz wordt aangesloten zal het Celcius symbool knipperen tijdens het opstarten.

Aansluiten op lichtnet

Zodra het fornuis is aangesloten op het lichtnet zal het display en AUTO symbool knipperen en de dagtijd staat op 0:00.

Instellen dagtijd

Druk tegelijkertijd op “+” en “-“. Indien het apparaat al is aangesloten kan dit ook via de MODE toets. De dagtijd kan worden ingesteld met de “+” en “-“ toets zolang het scheidingssymbool tussen uren en minuten knippert. Als de “+” of “-“ langer dan een seconde wordt ingedrukt verspringt de tijd sneller. Als de tijd wordt aangepast terwijl er een automatisch programma actief is wordt dit programma gestopt.

Het geluidssignaal

Na afloop van de timer klinkt een geluidssignaal. Dit kan worden uitgezet door een willekeurige toets aan te raken.

Keuze geluidssignaal

Druk eerst tegelijkertijd op “+” en “-“ en vervolgens op MODE om het menu te selecteren voor het geluidssignaal. Als de tekst zichtbaar is kan het geluidssignaal van de “buzzer” worden aangepast door op de “-“ toets te drukken.

Uitschakelen programma/timer.

De duur van de timer kan worden gereset door:

1. “Reset functie”. Selecteer het timer programma en druk vervolgens tegelijkertijd op “+” en “-“. Hiermee springt het display naar de dagtijd.
2. Druk op de “-“ toets tot de timer op nul staat. De timer blijft zichtbaar.

Timer

Als de timer is geselecteerd knippert het klok symbool en toont de display de resterende tijd in uren en minuten. De laatste minuut worden in seconden getoond. Als de timer actief is wordt het klok symbool weergegeven (knippert niet). Na afloop van de ingestelde tijdsduur knippert het klok symbool en klinkt een geluidssignaal. De timer schakelt geen functies uit.

Toets blokkering

Indien na een reset gedurende 7 seconden geen toets wordt aangeraakt wordt de toets blokkering geactiveerd. Druk een toets of twee tegelijkertijd gedurende twee seconden en de toets blokkering wordt opgeheven.

GEBRUIK VAN DE DIGITALE KLOK (FIG 56)

Na het aansluiten op het lichtnet knippert de display

Tijd instellen

3-toets versie: druk op de toets met klok symbool

2-toets versie: druk tegelijkertijd op beide toetsen

Stel de tijd in met "+" en "-" toetsen.

Na 7 seconden schakelt de klok over op het aangeven van de tijd.

Tijd aanpassen (zomer/wintertijd)

Druk op het klok symbool en houdt deze 4 seconden vast totdat de uren op het display gaan knipperen. Wijzig de uurinstelling door "+" en "-" toets. De minuten wijzigen dan niet.

Timer instellen

Deze functie wordt geactiveerd met de "+" toets. Houdt deze ingedrukt om de tijd op te laten lopen tot de gewenste kooktijd.

Tijdens het teruglopen van de tijd wordt deze op de display weergegeven (Voorrang op de dagtijd). Het klok symbool licht op. U ziet de teruglopende tijd in minuten en seconden.

De maximale tijd is 10 uur. Boven 99 minuten en 40 seconden verandert de weergave in 1 uur en 40 minuten. Het pan symbool licht op.

Om de dagtijd weer te geven druk 6 seconden op de klok toets.

Reset van timer

Om de timer uit te schakelen houdt de "-" toets ingedrukt tot nul.

Geluidsignaal

Het geluidsignaal blijft na afloop 7 minuten aan. Uitschakelen kan door de klok toets in te drukken. Het signaal kan permanent worden uitgeschakeld door het klok symbool 14 seconden wordt ingedrukt.

Keuze geluidsignaal

Als er geen functie is geselecteerd kan er worden gekozen uit 3 verschillende geluidsignalen door de "-" toets ingedrukt te houden.

ANALOGISCHE KLOK (Fig. 57)

Druk 2 maal kort op de draaiknop tot de icoon "CLOCK" gaat knipperen om de tijd te regelen die door de wijzers van de klok wordt aangeduid.

Laat de weergegeven tijd met stappen van 1 minuut toe- of afnemen door de knop rechts- of linksom te draaien. De minutenwijzer verplaatst zich met stappen van 1 minuut rechts- of linksom.

10 seconden na de laatste wijziging zal de elektronische timer automatisch de modus tijdregeling afsluiten.

De programmering van de Minute Minder maakt het mogelijk om aan het einde van een geprogrammeerde tijd een alarm te produceren

Druk voor een "alarm" 1 maal kort op de draaiknop tot de icoon "ALARM" knippert. Draai vervolgens aan de knop, stel de tijd van het alarm in en druk ter bevestiging 1 maal kort op de draaiknop. De icoon "alarm" blijft branden tot de ingestelde tijd is verstreken. Aan het einde van de ingestelde tijd hoort u een geluidssignaal. Druk wederom 1 maal kort op de draaiknop om naar de functie klok terug te keren.

Annuleer de programmering van de Minute Minder door de draaiknop ingedrukt te houden tot de icoon "alarm" niet langer wordt weergegeven.

Opgelet: het geluidssignaal onderbreekt de bereiding niet. Onderbreek de bereiding door met de hand op de desbetreffende bedieningen in te grijpen.

GEBRUIK VAN THERMOMETER (fig 58)

Sommige modellen zijn voorzien van een thermometer. Hierdoor kunt u de binnentemperatuur van de oven beter volgen om nauwkeuriger te kunnen koken.

ELEKTRISCHE OVEN

Als u de oven aan zet zal het oranje lampje gaan branden ter indicatie van het in werking zijn van de verwarmingslementen. De wijzer van de thermometer zal in de richting van de ingestelde temperatuur bewegen. Het oranje lampje zal gedurende de kooktijd aan en uit gaan ter indicatie dat de oven op temperatuur wordt gehouden.

Het lampje kan uitgaan voordat de thermometer de gevraagde temperatuur heeft bereikt. Dit is normaal omdat de verwarmingselementen zijn afgesteld om de warmte gelijkmatig te verdelen. De warmte is optimaal verdeeld als de wijzer van de thermometer niet meer beweegt.

Bij temperatuurschommelingen in de oven zal de wijzer volgen. Als de oven wordt uitgeschakeld zal de wijzer langzaam teruglopen totdat kamertemperatuur is bereikt. LET OP: De temperatuur op de thermometer is nauwkeurig. Die op de knob is indicatief.

GAS OVEN

Als u de oven start zal deze op maximaal beginnen te branden. The wijzer van de thermometer zal richting de ingestelde temperatuur bewegen.

De vlam kan dimmen alvorens de wijzer de ingestelde temperatuur heeft bereikt zodat de oven de gelegenheid heeft de warmte gelijkmatig te verdelen.

De warmte is optimaal verdeeld als de wijzer van de thermometer niet meer beweegt. Als de oven wordt uitgeschakeld zal de wijzer langzaam teruglopen totdat kamertemperatuur is bereikt.

LET OP: De posities wijzer van de thermometer en de temperatuur aangegeven in tabel 5 kunnen afwijken door verschillen in type gas en gasdruk. De thermometer is het meest nauwkeurig.

LET OP: het is normaal dat er verschillen zijn tussen de temperatuur indicatie van de thermometer in het bedieningspaneel en door u gebruikte externe thermometers. Deze laatste meten één punt en niet het gemiddeld in de oven. Afwijkingen tussen deze meetmethodes kunnen oplopen tot 20%.

GEBRUIK VAN ZELFREINIGENDE OVEN

In fornuizen voorzien van deze accessoire gelden andere voorschriften voor reiniging omdat de oven is voorzien van een emaille met microporiën dat vetdeeltjes absorbeert tijdens het koken. In geval van knoeien met vloeistoffen of vet wordt het zelfreinigende vermogen minder. Daarom is het noodzakelijk de oven grondig te reinigen. Dit gaat als volgt: (a) veeg met een vochtige spons of doek over de vetvlekken; (b) zet de oven aan op de maximale temperatuur; (c) wacht 15 minuten en zet de oven uit; (d) wacht totdat de oven is afgekoeld; (e) veeg nogmaals met een vochtige spons/doek de hele binnenzijde. Gebruik geen reinigingsmiddelen.

REINIGING VAN HET FORNUIS

Sluit het apparaat van het elektriciteitsnet af en sluit de hoofdkraan van het gas van het apparaat af, alvorens het apparaat te reinigen.

Reiniging van het kookplaatgedeelte: De koppen van de branders, de geëmailleerde stalen roosters, de geëmailleerde dekseltjes en de vlamverdelers dienen regelmatig met lauw sop gereinigd te worden en vervolgens goed te worden afgespoeld en afgedroogd.

Het eventuele vocht dat is overgekookt dient altijd met een vochtige doek te worden verwijderd.

Als het openen of sluiten van een gaskraan wat moeilijk verloopt, dient u het niet te forceren, maar dringend om technische assistentie te vragen.

Reiniging van de geëmailleerde delen: Reinig de geëmailleerde delen regelmatig met sop om de eigenschappen ervan te behouden. Gebruik nooit schuurmiddelen. Vermijd het om bijtende of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap etc.) op de geëmailleerde delen achter te laten en reinig de geëmailleerde onderdelen als ze nog handwarm zijn.

Reiniging van de roestvrijstalen delen: Reinig de delen met sop en droog ze met een zachte doek af. De glans blijft behouden als u de delen regelmatig met daarvoor geschikte producten, die in de handel verkrijgbaar zijn, behandelt. Gebruik nooit schuurmiddelen.

Reiniging van de vlamverdelers van de branders: Omdat ze los aangebracht zijn, is het voor hun reiniging voldoende ze van hun plaats af te nemen en af te wassen met sop. Zet ze weer goed op hun plaats, nadat u ze goed afgedroogd heeft en gecontroleerd heeft of de gaatjes niet verstopt zijn.

Reiniging van de binnenruiten van de oven:

Het glas aan de binnenzijde kann worden verwijderd. Nadat u de deur heeft geopend kunt u de scharnieren blokkeren door een spijker in het gat van elk scharnier te plaatsen (fig 59-60). Verwijder het glaspaneel (fig. 61-62-63-64) en reinig deze. Reinig de oven als deze koud is met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen. Plaats het glas met de gladde kant naar binnen. Haal daarna de spijkers uit de scharnieren.

LET OP: sluit de deur niet als de binnenruit niet is gemonteerd.

Reining in de oven:

Om uitgebreid reinigen van de oven makkelijker te maken kann de ovendeur als volgt worden verwijderd. Blokkeer na opening de scharnieren (fig 60), til de deur een beetje op (alsof u deze sluit) en trek de deur naar u toe. Terugplaatsen doet u in de omgekeerde volgorde. De rekken aan de zijkant in de oven kunt u verwijderen door de moeren los te draaien.

LET OP: voor meer details in verband met de reiniging van het apparaat dient u contact op te nemen met uw dealer.

AFTER SALES SERVICE EN ONDERDELEN

Alle apparaten worden voor het verlaten van de fabriek getest en afgesteld door gespecialiseerd personeel. Elke reparatie of afstelling buiten de fabriek dient door vakkundig personeel te worden uitgevoerd. Daarom adviseren wij contact op te nemen met uw dealer of een gekwalificeerd service center. Houdt informatie als typenummer bij de hand en leg het probleem duidelijk uit. Indien defect onderdelen moeten worden vervangen raden wij u aan de originele onderdelen via uw dealer of service center te bestellen.

RAADPLEEG VOOR VEELGESTELDE GESTELDE VRAGEN EN SERVICE WWW.KITCHENTECH.NL

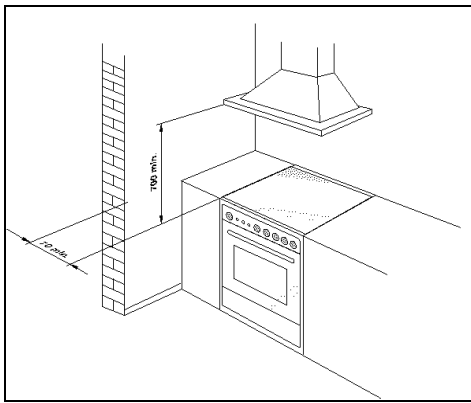


Fig.1

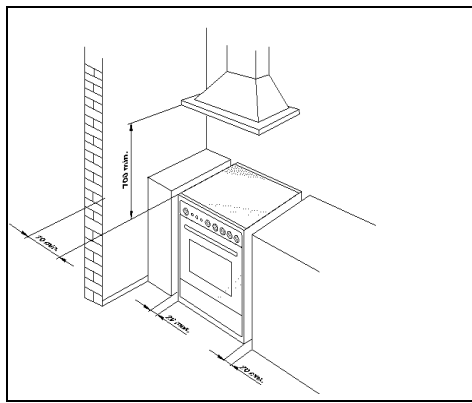


Fig.2

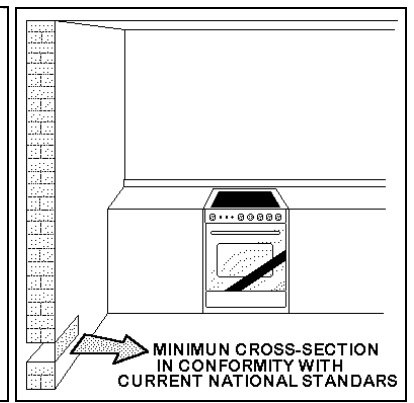


Fig.3

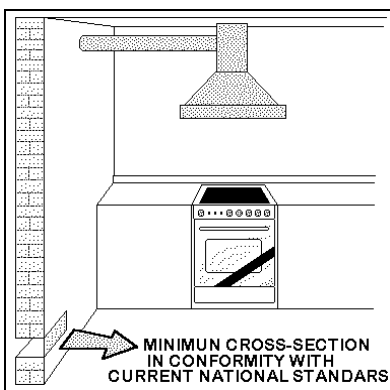


Fig.4

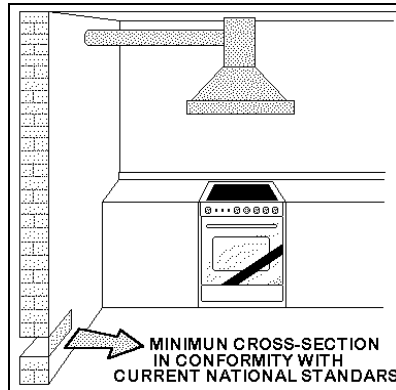


Fig.5

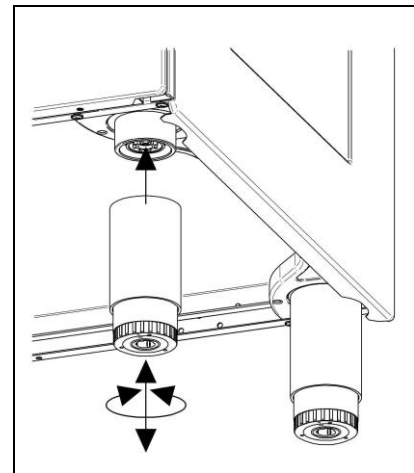


Fig.6

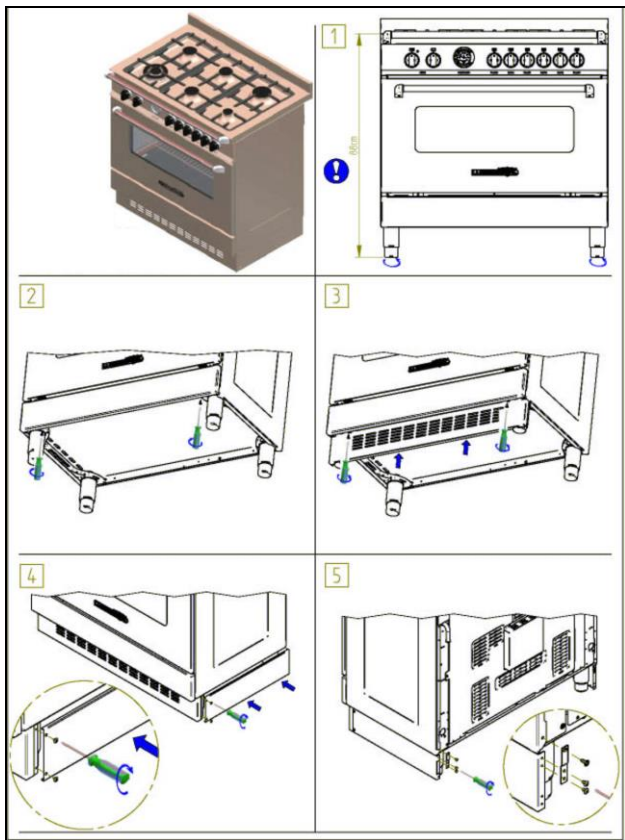


Fig.7

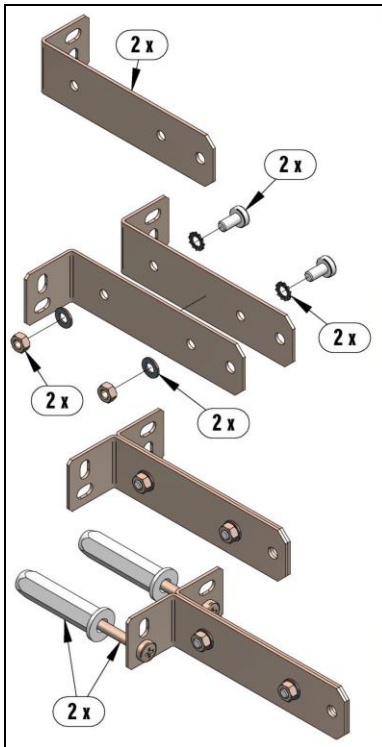


Fig.9

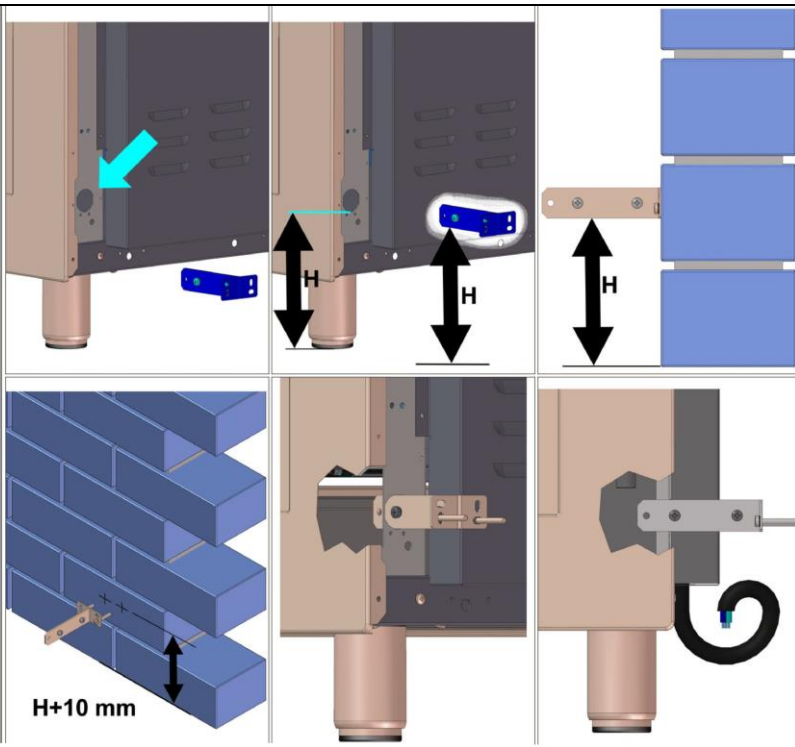


Fig.10

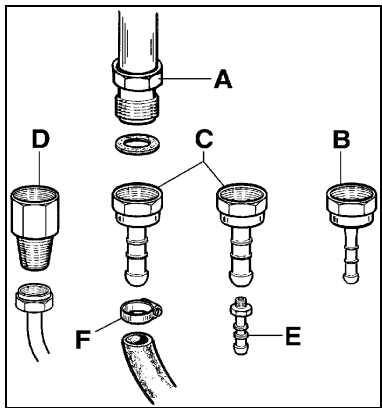


Fig.11

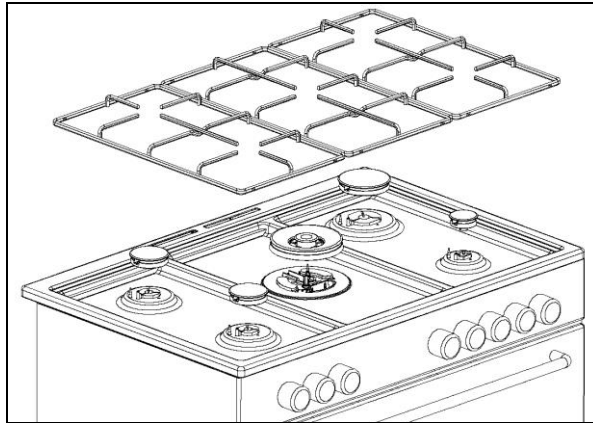


Fig.12

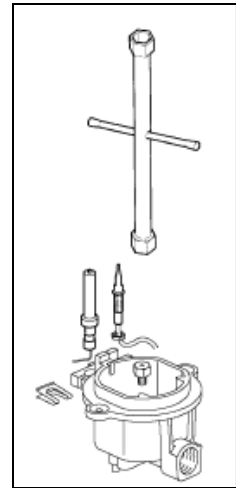


Fig.13

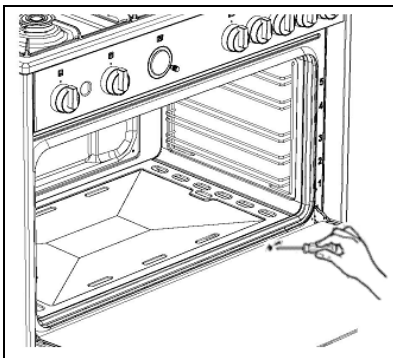


Fig.14

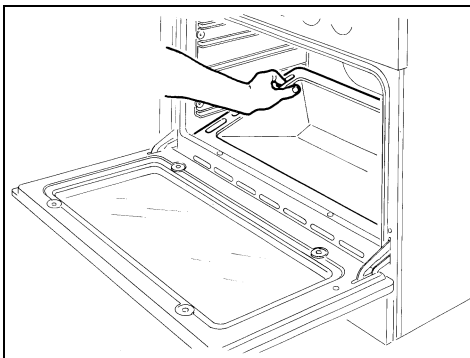


Fig.15

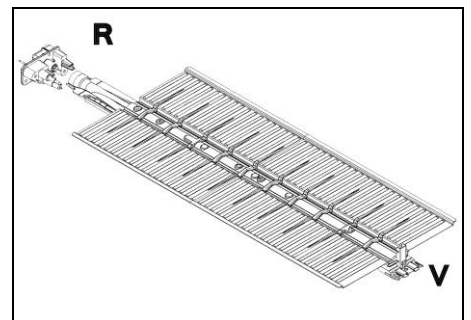


Fig.16

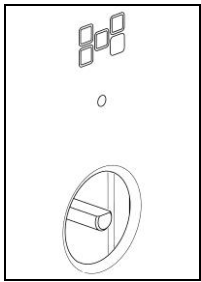


Fig.18

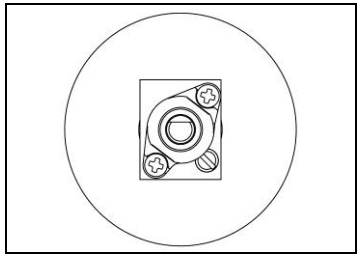


Fig.19

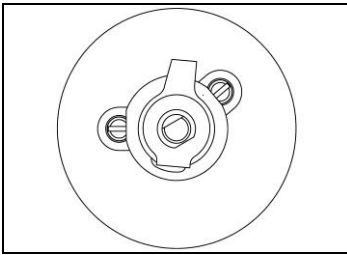


Fig.20

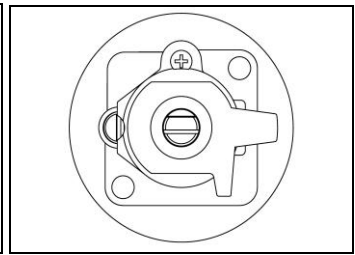


Fig.21

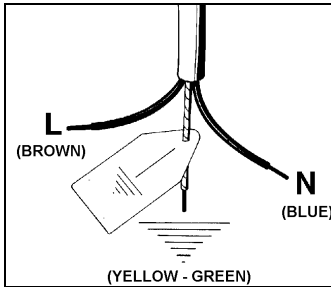


Fig.22

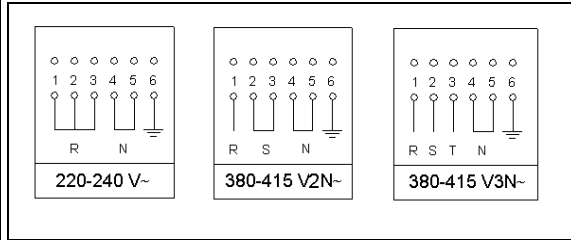


Fig.23

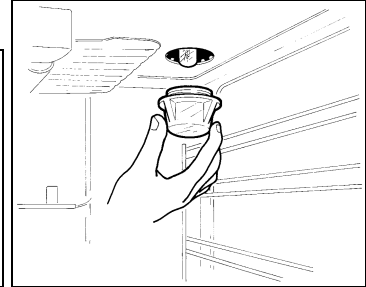


Fig.24

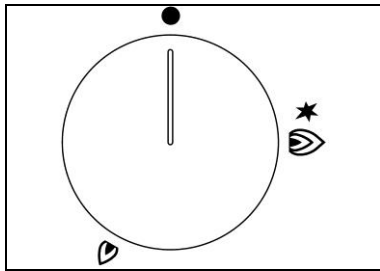


Fig.25

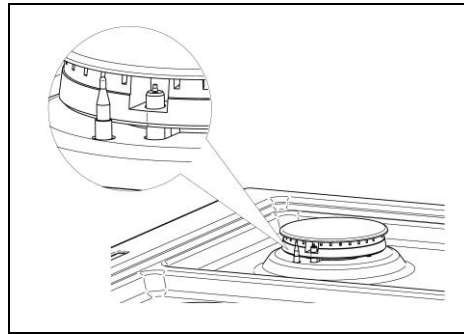


Fig.26

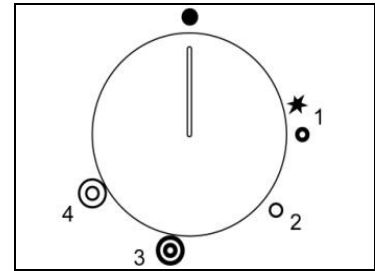


Fig.27

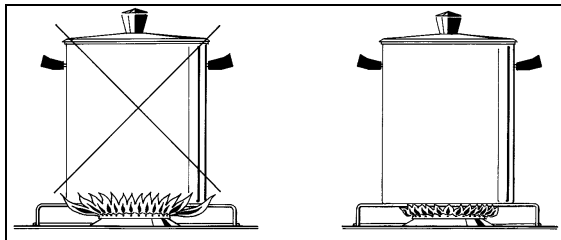


Fig.28

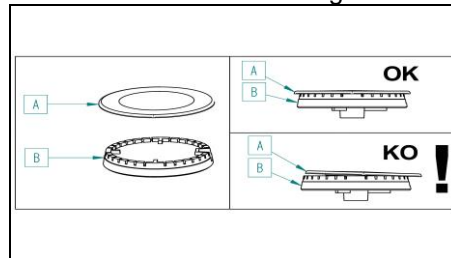


Fig.29

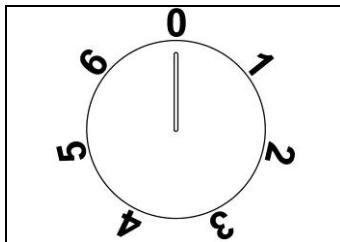


Fig.30

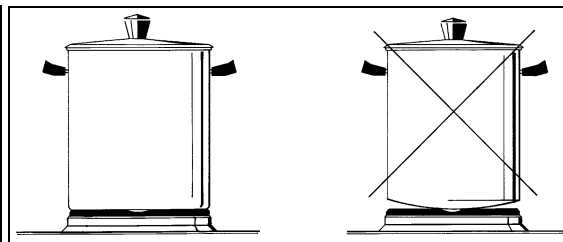


Fig.31

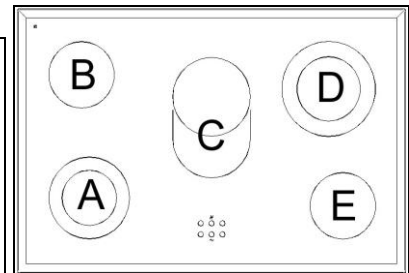


Fig.32

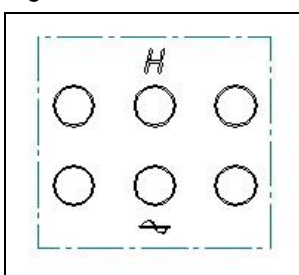


Fig.33

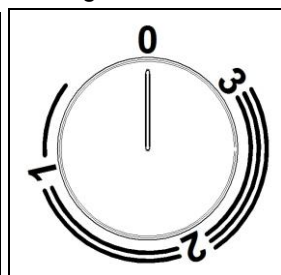


Fig.34

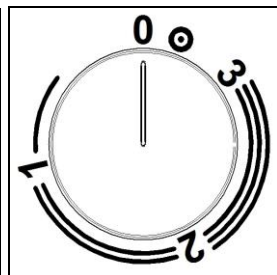


Fig.35

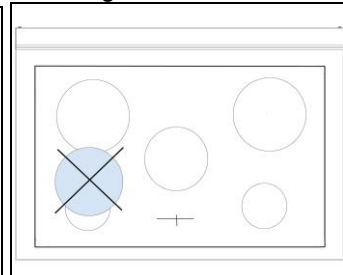


Fig.36

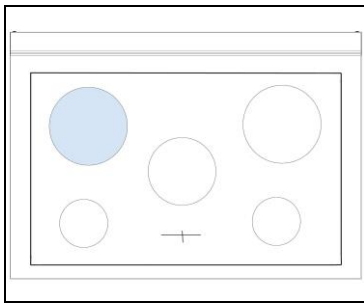


Fig. 37

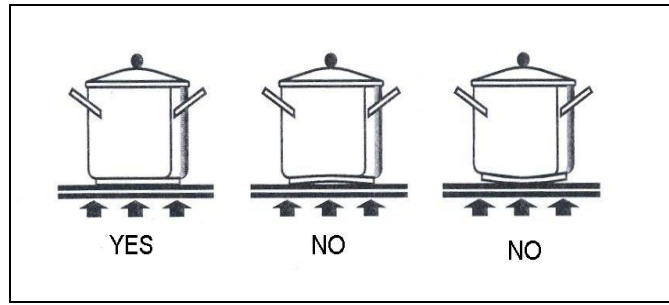


Fig. 38

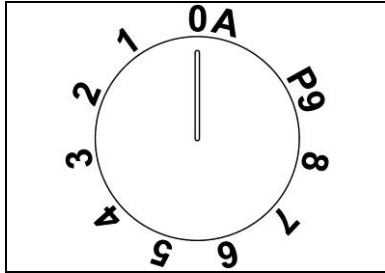


Fig. 39

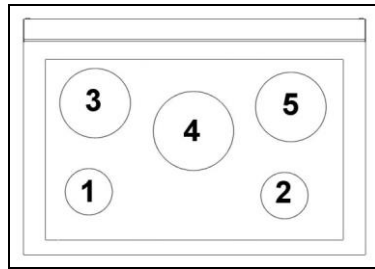


Fig. 40

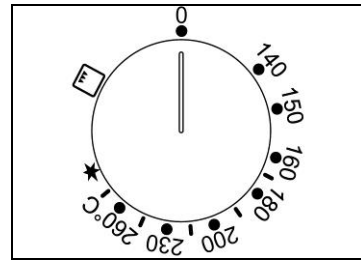


Fig. 41

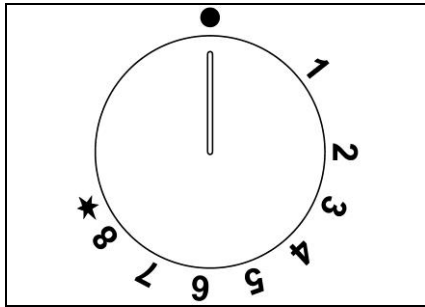


Fig. 42

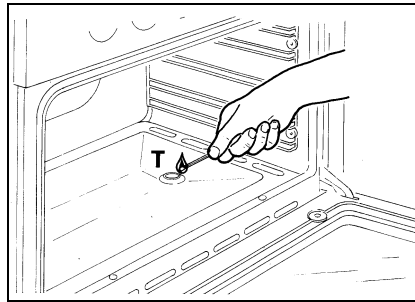


Fig. 43

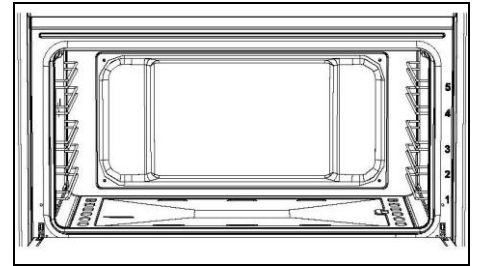


Fig. 44

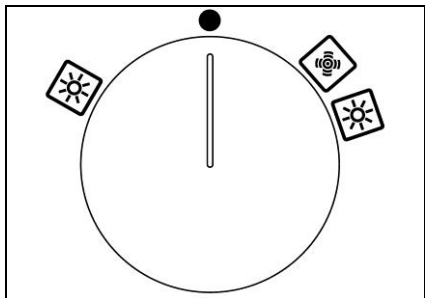


Fig. 45

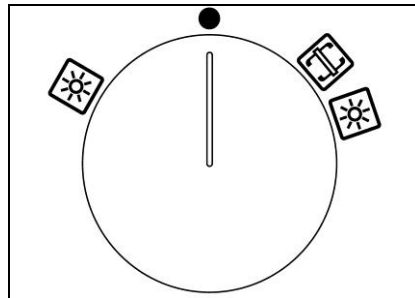


Fig. 46

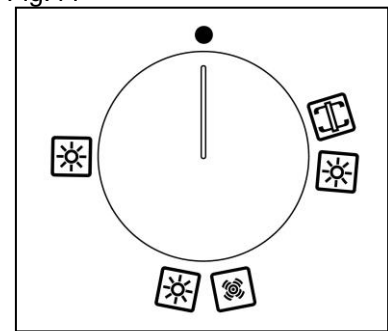


Fig. 47

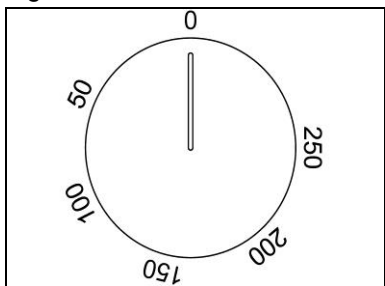


Fig. 48

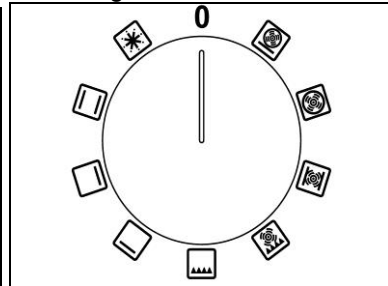


Fig. 49

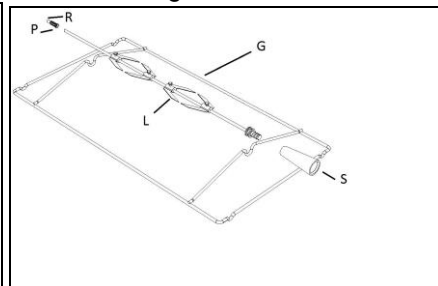


Fig. 50

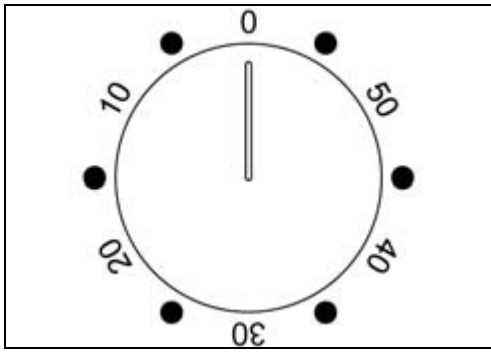


Fig.51

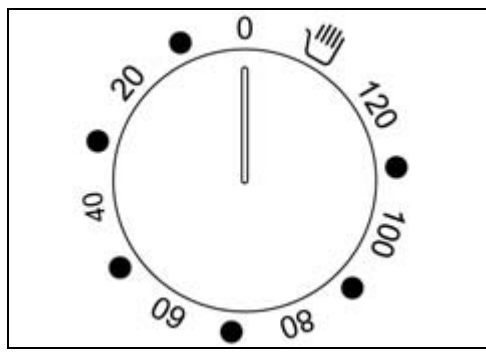


Fig.52

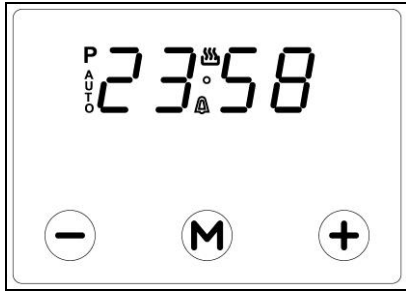


Fig.53

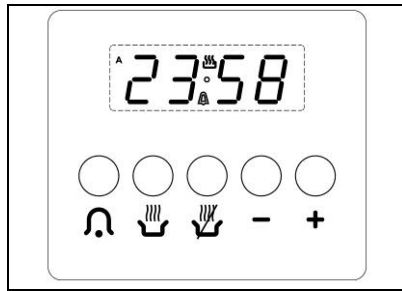


Fig.54

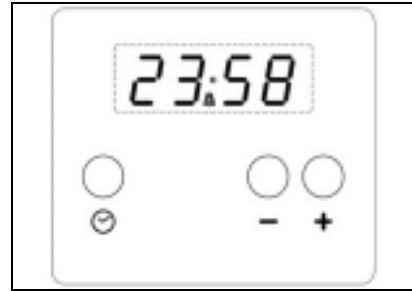


Fig.55



Fig.56

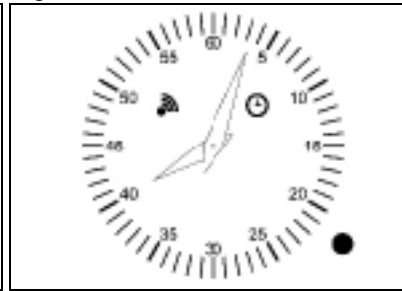


Fig.57

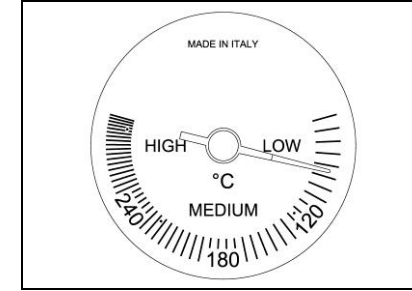


Fig.58

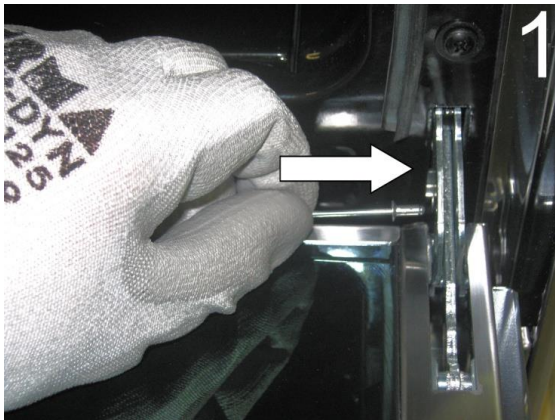


Fig.59

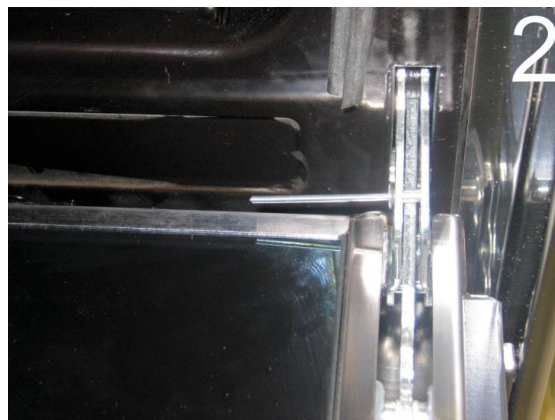


Fig.60

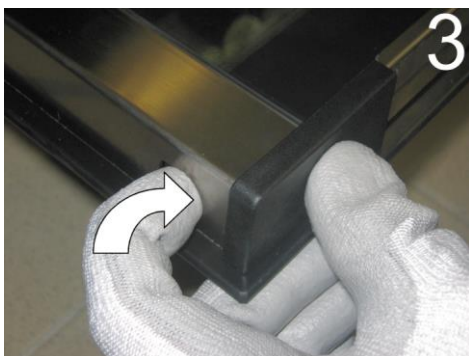


Fig.61

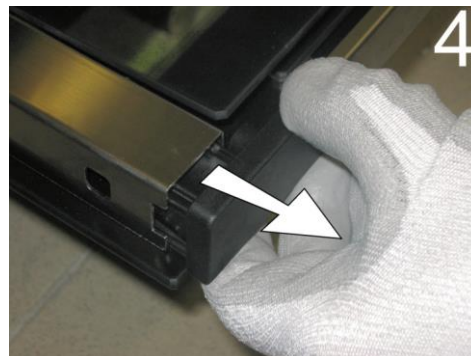


Fig.62

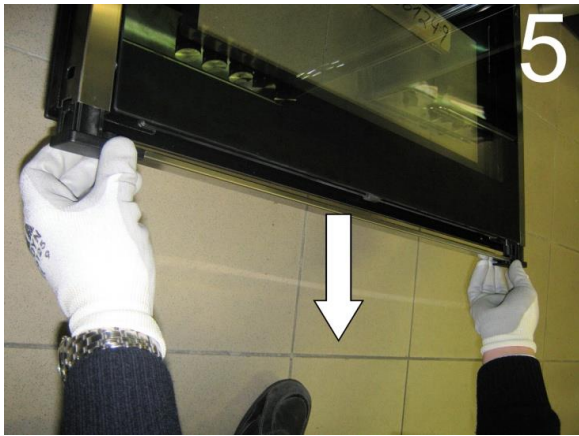


Fig.63

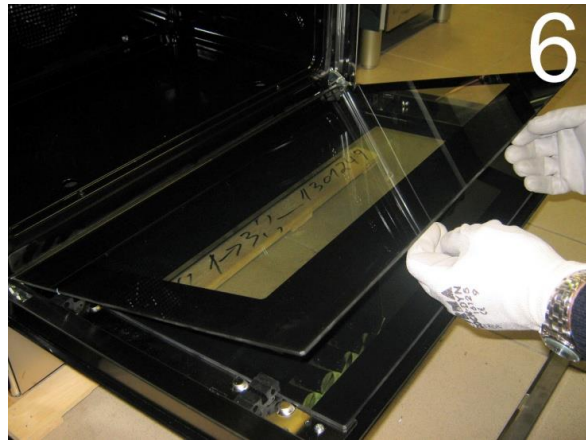


Fig.64



Fig.65



Fig.66

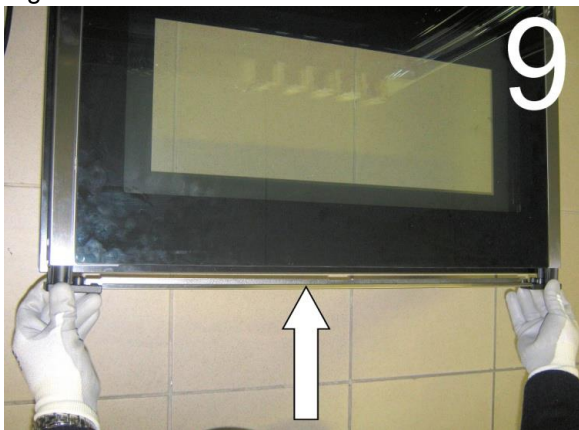


Fig.67

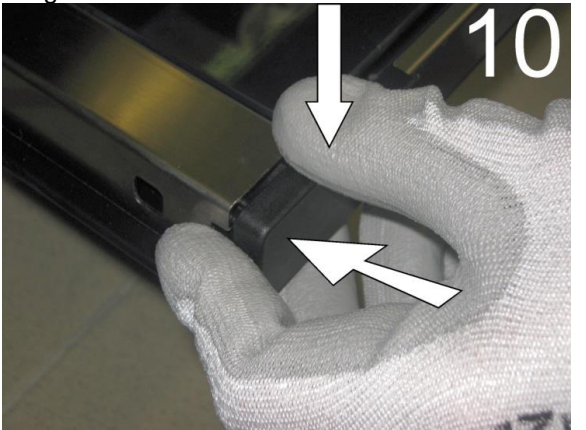


Fig.68



Fig.69

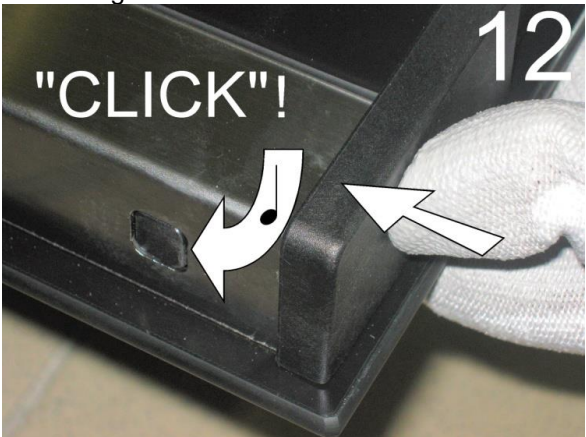


Fig.70

Producent:

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

Importeur Distributeur voor Nederland:

Kitchentech BV
Florijnweg 23
6883JN Velp

W: www.kitchentech.nl
E: info@kitchentech.nl
T: 088 8100200

SERVICEDESK voor ONDERDELEN EN STORINGEN

W: www.kitchentech.nl
E: service@kitchentech.nl
T: 088 8100220



3100586