INSTALLATIE- ONDERHOUD- EN GEBRUIKSAANWIJZING VOOR VRIJSTAANDE FORNUIZEN

MASTER – MAS serie
HERITAGE – HER serie
PROFESSIONAL – PRO serie

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

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 waardes (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.

COD.3100137

INHOUD:

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR…… pg.2
ONDERHOUD INSTRUCTIES pg.4
INSTALLATIE HYBRIDE FORNUIS ……..... pg.5
AANPASSEN BRANDERS (60X60 MODEL) pg.8
GAS KOOKPLAAT…….. pg.11
TEPPAN YAKI pg.12
INDUCTIE ……..... pg.14
SEPARATE GRILL COMPARTIMENT (alleen voor triple oven versies)…… pg.17
OVEN… …… pg.18
GEBRUIK VAN DIGITALE PROGRAMMAKLOK (indien aanwezig)……... pg. 25
OVEN TEMPERATUUR TABEL…… pg.30
GEBRUIK THERMOMETER…….. pg.31
REINIGING……..……. pg.32
ACCESSOIRES…… pg.37
TROUBLESHOOTING..... pg.38
HANDIGE TIPS..... pg.40

DIT APPARAAT IS ONTWORPEN VOOR NIET PROFESSIONEEL HUISHOUDELIJK GEBRUIK.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

Dit apparaat is geproduceerd en gewaarmerkt volgens Europese richtlijn 2002/95/EC

Dit apparaat is geproduceerd en gewaarmerkt volgens Europese richtlijn 2002/96/EC 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 gebruiksdoel 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.
Dit fornuis kan volledig vrijstaand of tussen keukenmeubelen worden ingebouwd. (zie fig 1.). 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.

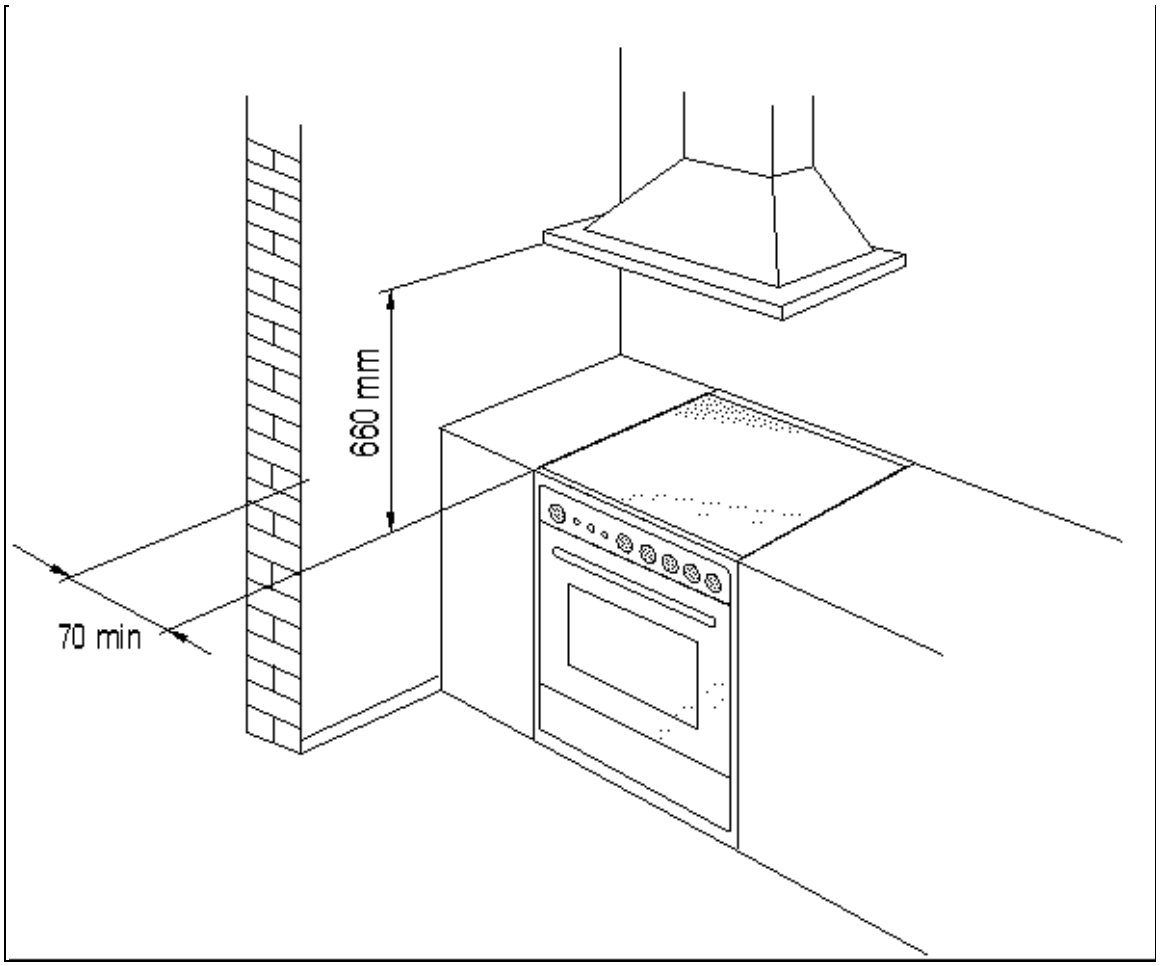


Fig.1

INSTALLATIE

Lees dit aandachtig door

Voor fornuizen die op een sokkel worden geplaatst

LET OP: indiend het fornuis op een sokkel wordt geplaats dient deze vastgezet te worden zodat deze niet kan verschuiven.

De elektrische oven

Het apparaat wordt aan de binnen zijde heet. Let op dat u de oven aan de binnenzijde niet aanraakt. Gebruik ovenhandschoenen.

De elektrische oven

Voor zijn gebruiksdoel 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.

Het opbergvak
LET OP: Bij intensief gebruik kan het opberg vak warm worden. Laat geen brandbare zaken (papier, plastic0 in het opberg vak liggen indien de oven in gebruik is.

Glazen ovendeur

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

Onderdelen vervangen Haal voordat u onderhoud of service werkzaamheden gaat (laten) uitvoeren de stekker uit het stopcontact.

Branderdeksel, branders en knoppen kunnen worden vervangen zonder het fornuis te openen.
Om de lamp van de ovenverlichting te vervangen zorg ervoor dat de oven koel is. Draai het lampglas los en vervang de gloeilamp. De lampen voor gebruik in oven en magnetrons zijn verkrijgbaar in doe het zelf en elektro zaken..

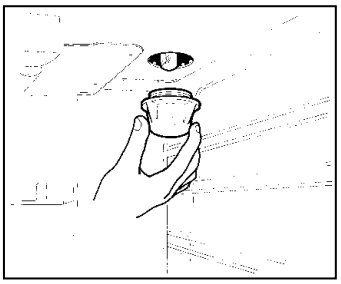
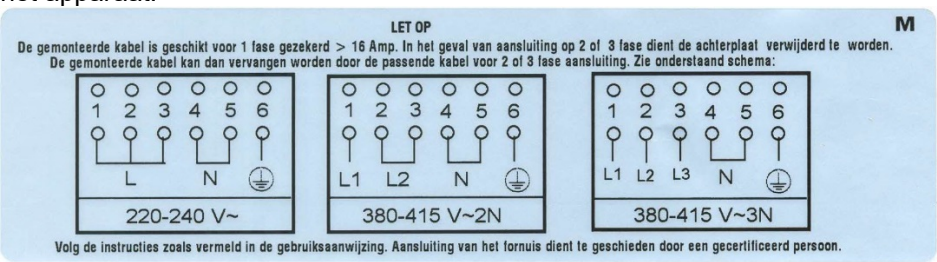


Fig.2

LET OP: de meegeleverde kabel is de testkabel. Voor modellen tot een vermogen van 3,6 kW kan deze gebruikt worden voor het aansluiten van het fornuis. Voor aanluiting op meerfase, raadpleeg de sticker en aansluitschema op de achterzijde van het apparaat.



WAARSCHUWING: Indien het netsnoer vervangen dient te worden, dient dit door gecertificeerd personeel te worden gedaan.

De opzetrand aan de achterzijde van het werkblad is separaat verpakt (aan de achterzijde van het apparaat). Andere onderdelen zijn verpakt in de binnenoven. Wij raden u aan alle beschermfolie te verwijderen alvorens het fornuis op z'n plaats te zetten.

Alle elektrische installaties dienen volgens de lokaal geldende normen te worden uitgevoerd in lijn met IEE wetgeving. Bij incorrecte installatie vervalt de garantie.

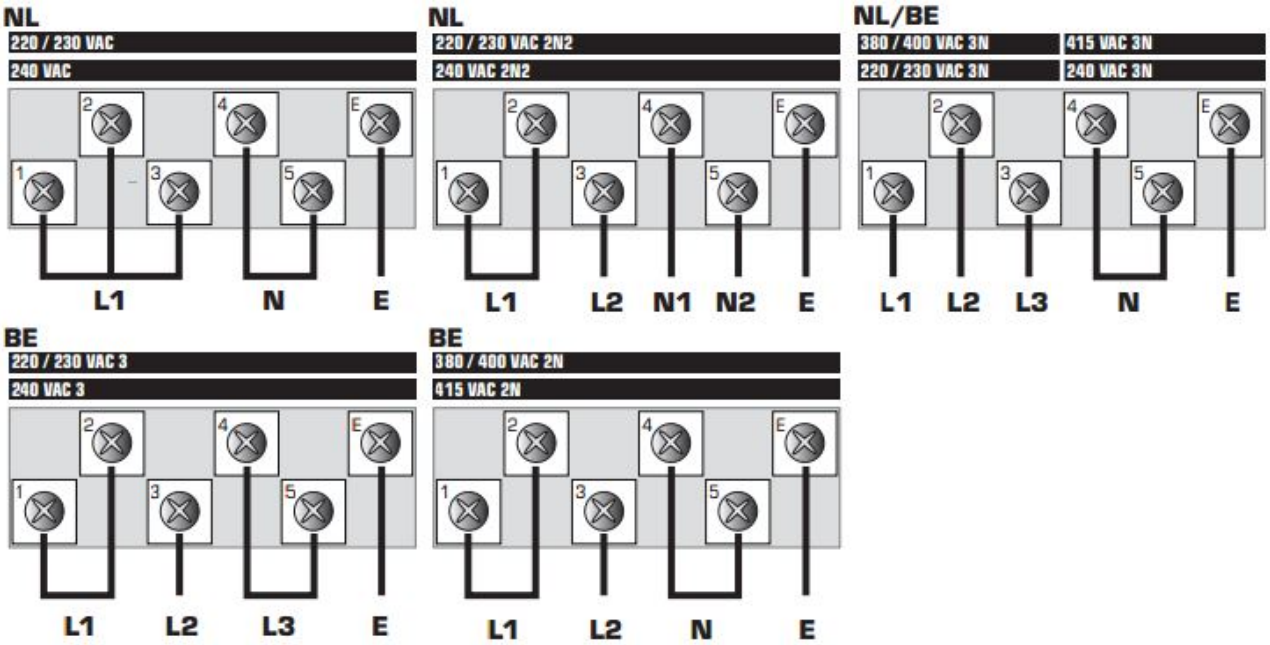
Fornuizen zijn zwaar en dienen met twee personen getild te worden. Til het fornuis nooit aan de deur of grepen. Vermijdt slepen over de vloer om schade te voorkomen.

LET OP: Omschrijvingen, tekeningen en plaatjes zijn schematisch en kunnen op detail afwijken van uw fornuis. Deze handleiding wordt voor meerdere modellen gebruikt. Er worden wellicht functies en uitvoeringen beschreven die geen betrekking hebben op uw fornuis.

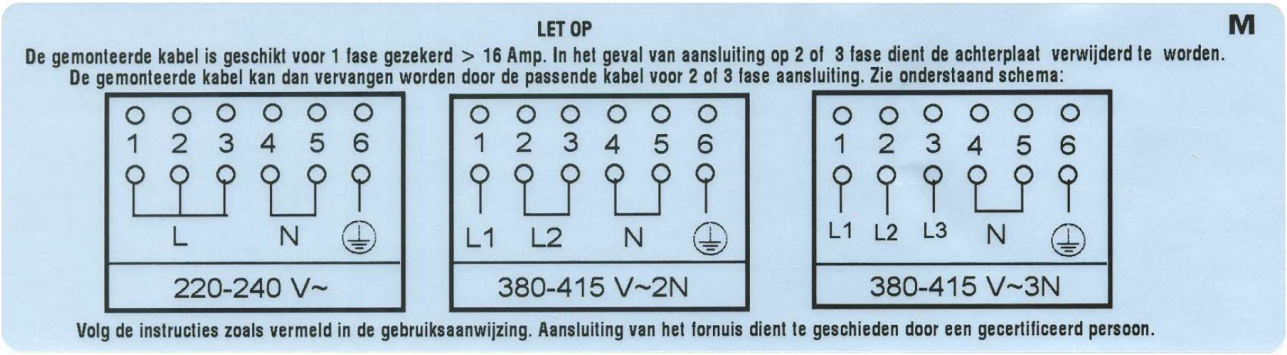
INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

Typeplaatje

Het type plaatje bevindt zich meestal in de lade of klep van het fornuis. Tevens zit een typeplaatje op de voorzijde van de gebruiksaanwijzing. Bewaar deze dus goed. Controleer of de aanlsuitwaardes op het typeplaatje overeenkomen met de ter plaatse aanwezige elektrische installatie. Zie hieronder aansluitschema's.



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



Plaatsing

Het fornuis mag in een open en gesloten keuken worden geplaatst. Plaatsing mag niet in vochtige ruimtes als badkamers.
Zorg voor voldoende licht en vermijdt tocht.
Zorg dat er minsten 650 mm vrije ruimte boven de kookplaat zit. Links en rechts van het fornuis dient 75 mm vrije ruimte te zijn. Dus geen hoge kast direct naast het fornuis De onderkastjes van de keuken kunnen strak tegen het fornuis worden geplaatst. Het inkitten van de naden tussen kookplaat en werkblad wordt in verband met service afgeraden.

Ventilatie

Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte waar u kookt. Het verdient de aanbeveling een raam of ventilatiesleuf open te zetten tijden het gebruik. Bij ruimtes kleiner dan 20m³ dient mechanische ventilatie aanwezig te zijn (afzuigkap of mechanische ventilatie van het huis).

Indien er andere gastoestellen in dezelfde ruimte worden gebruikt, raadpleeg een installateur voor de lokaal geldende richtlijnen.

Gas aansluiting

Controleer voor installatie of gasdruk en gastype op het typeplaatje (aluminiumkleurig) overeenkomen met het terplekke aanwezige gasnetwerk
Het typeplaatje vindt u aan de achterzijde van het apparaat, of in de lade/klep onder de oven en op de voorzijde van de gebruiksaanwijzing.
BELANGRIJK: Dit apparaat dient te worden aangesloten in een goed geventileerde ruimte volgens de lokaal geldende normen. .
WAARSCHUWING: Gebruik het meegeleverde aansluit materiaal. Voor de conische aansluiting geld de norm: UNI-ISO 228-1. De gas aansluiting dient een vast aansluiting te zijn of middels een gasslang. De roestvrijstalen slang (met gele huls) verdient de voorkeur. De gasslang dient in Nederland een Gastec keurmerk te hebben.

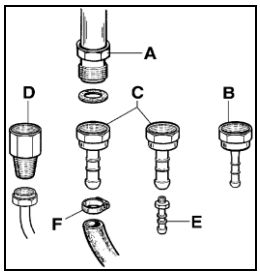


Fig.3

Elektrische aansluiting

De elektrische aansluiting dient te geschieden volgens de lokaal geldende normen.

Controleer of de waardes op het typeplaatje overeenkomen met de aanwezige elektriciteitsinstallatie ter plekke.
De aansluiting in de wandcontactdoos dient over de juiste aansluitwaardes en aarde te beschikken. Bij incorrecte installatie vervalt de garantie en elke verantwoordelijkheid van de fabrikant en distributeur.

letter L (fase) = bruine draad;
letter N (neutraal) = blauwe draad;
aarde symbool ⏚ = geel-groene draad;

De aansluitkabel dient in dusdanig te liggen dat de temperatuur niet boven 75k komt.

- Gebruik geen verdeeldozen, splitters en andere onderbrekingen. Deze kunnen te warm worden.
- De aarde kabel mag niet door een schakelaar worden onderbroken.

- De meterkast dient van de juiste zekering te zijn voorzien.
WAARSCHUWING: de voedingskabel dient door gecertificeerd personeel te worden aangesloten..

De aansluitkabel

Het fornuis is standaard voorzien van een 3-aderige kabel geschikt voor 220-240 V~. Deze wordt in het fabricage proces gebruikt om het apparaat te testen. Deze kabel kan bij een 1-fase aansluiting gebruikt worden. Bij een meer fase aansluiting dienen de aanwijzingen op pagina 5 gevolgd te worden.
LET OP: Dit apparaat is conform de bepalingen als omschreven 90/396EEC (Gas Directive) voor gasapparatuur voor huishoudelijk gebruik en 73/23 (Low Voltage Directive) voor elektrische veiligheid en 2004/108/CE, (EMC Directive) voor elektromagnetische compatibiliteit.
Zorg dat de elektriciteit is afgesloten als u het fornuis aansluit.
Check na aansluiting van een meer fase aansluiting of alle kookzones werken en de afzonderlijke ovenfuncties correct werken. **FOUTIEVE AANSLUITING ZAL DE INDUCTIE ELEMENTEN ONHERSTELBAAR BESCHADIGEN. DIT VALT BUITEN DE FABRIEKSGARANTIE.**

Aanpassen gastype

Draai voordat u onderhoud gaat plegen de gaskraan dicht en haal de stekker uit het stopcontact.

Vervangen van de inspuiters voor ander type gas. Dit dient altijd door een gecertificeerd installateur te gebeuren.

Voer de volgende handelingen uit om de inspuiters te vervangen.
- Verwijder de pandragers
- Verwijder de brandervoeten
- Draai de inspuiters los met een sleutel (7 mm.) en vervang ze door de juiste inspuiters voor het type gas (fig 3.). Zie ook table op blz. 8.

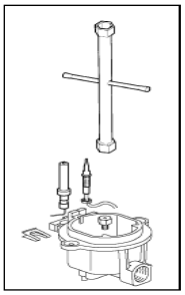


Fig 4

Voer de volgende handelingen uit om de inspuiters van de gas/hybride oven te veranderen (90 x 60 cm oven):
- Verwijder de bodemplaat in de binnenoven (Fig.5).
- Draai schroef **V** los en trek de brander voorzichtig van de houder zodat bougie en thermokoppel niet beschadigen. (Fig. 6).
- Draai de inspuiters **R** los met een 10 mm sleutel en vervang deze door de juiste inspuiter.

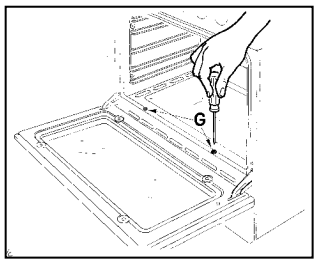


Fig 5

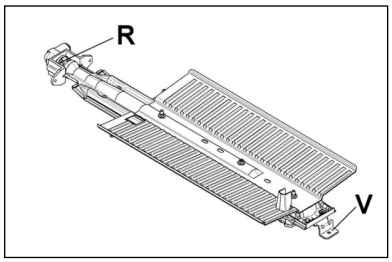


Fig 6

Voer de volgende handelingen uit om de inspuiter van de gasoven te veranderen (60 x 60 cm oven):
- Verwijder de bodemplaat in de binnenoven (Fig.7).

- Draai schroef **V** los en trek de brander voorzichtig van de houder zodat bougie en thermokoppel niet beschadigen. (Fig.7).
- Draai de inspuiters **R** los met een 10 mm sleutel en vervang deze door de juiste inspuiter.

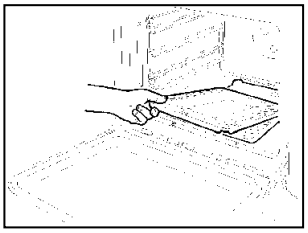


Fig 7

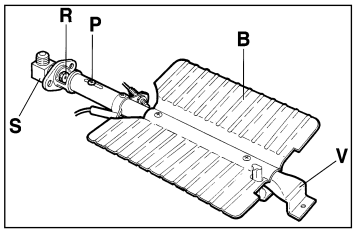


Fig 8

LET OP: Na het vervangen van de inspuiters dient u eventueel de laagstandafstelling aan te passen. Zie hieronder**.** Ook dient het typeplaatje met de nieuwe gastype instelling op het apparaat te worden geplakt. Deze vindt u in het zakje met de inspuiters.

Adaption to various types of gas APPLIANCE CATEGORY: **II** 2H3+

Burner	Types of Gas	Pressure	Nozzle Diameter	Rater Capacity				Reduced Capacity		by-pass Diameter
		mbar	1/100 mm.	g/h	l/h	kw	kcal/h	kw	kcal/h	1/100 mm.
Auxiliary	Natural G20	20	77	-	95	1	860	0,48	413	34 reg.
	Butane G30	30	50	73	-	1	860	0,48	413	34
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,48	413	34
Semi-Rapid	Natural G20	20	117	-	167	1,75	1505	0,6	516	36 reg.
	Butane G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,6	516	36
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,6	516	36
Rapid	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	1,05	903	52 reg.
	Butane G30	30	87	218	-	3	2580	1,05	903	52
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	1,05	903	52
Dual Inner	Natural G20	20	70	-	76	0,8	688	0,48	413	34 reg.
	Butane G30	30	46	58	-	0,8	688	0,48	413	34
	Propane G31	37	46	57	-	0,8	388	0,48	413	34
Dual Outer	Natural G20	20	110	-	419	4,4	3784	1,8	1548	65 reg.
	Butane G30	30	69	298	-	4,1	3526	1,8	1548	65
	Propane G31	37	69	293	-	4,1	3526	1,8	1548	65
Oven 90X60	Natural G20	20	150	-	429	4,5	3870	2	1720	70 reg.
	Butane G30	30	95	327	-	4,5	3870	2	1720	70
	Propane G31	37	95	321	-	4,5	3870	2	1720	70
Oven 60X60	Natural G20	20	125	-	286	3	2580	1	860	48
	Butane G30	30	85	218	-	3	2580	1	860	48
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	1	860	48

Controleer of alle branders goed werken. De vonkontsteking en de vlambeveiliging. De branders moeten een heldere blauwe vlam hebben zonder gele uiteinden. Notitie: deze branders beschikken niet over luchttoevoer aanpassingen.

LAAGSTAND AANPASSING:
Elke brander beschikt over een afstelling van de laagstand. Hiermee is de laagste stand van elke gasbrander naar individuele wensen en omgeving (gasdruk fluctuaties) in te stellen.

- Steek de gasbrander aan en draai deze op de laagste stand
- Verwijder de betreffende knop door deze recht naar voren te trekken.
- Draai met een kleine schroevendraaier (bijv. spanningzoeker) het schroefje op de body van de gaskraan. (Fig.10A) tot de vlam de gewenste grote heeft.
- De dual ring branders beschikt over twee stelschroeven. (fig. 10B). Schroef A om de buitenring aan te passen. Schroef B om de binnenring aan te passen.
- Controleer of de vlam niet uitgaat als u deze snel van MAXIUMUM naar MIINIMUM draait.

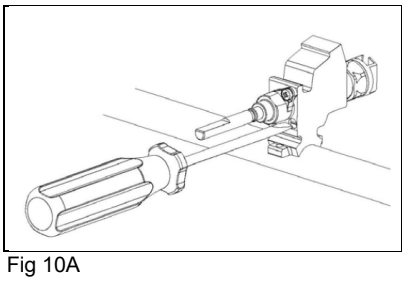


Fig 10A

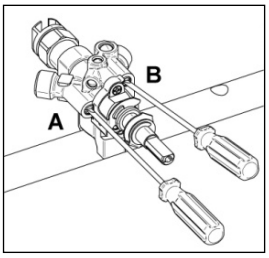


Fig 10B

WAARSCHUWING: Bovenstaande procedure alleen bij aardgas aansluiting toepassen. Bij Butaan Propaan een grotere marge aanhouden..

Stelpoten

Er worden 4 stuks stelpoten bij het fornuis geleverd. Deze kunnen worden bevestigd op de daarvoor bestemde punten (Fig.11)
Til het fornuis voorzichtig 25 cm. op en monteer de stelpoten. Zet het fornuis voorzichtig op de stelpoten om onnodige spanning te voorkomen.

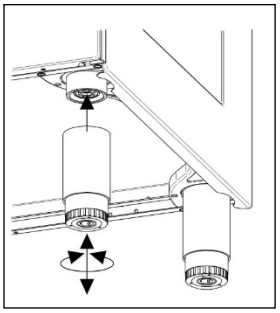


Fig 11

100x60 triple oven stelpootjes
Dit fornuis is uitgerust met 4 stelpootjes die met een inbussleutel kunnen worden aangepast.

Het fornuis (waterpas) stellen.

Begin met het op juiste hoogte stellen van het linksachter pootjes. Daar deze niet van de voorzijde te bereiken is. Plaats dan het fornuis op z'n plaats.
De andere drie pootjes zijn vanaf de voorzijde bereikbaar. Verwijder het plintje aan de voorzijde en verwijder de lade. Alle drie pootjes zijn nu bereikbaar met een inbussleutel.

De spatrand monteren

De spatrand is verpakt aan de achterzijde van het fornuis.

1. Plaats de spatrand op de achterzijde van de kookplaat met de schroefgaatjes uitgelijnd op het fornuis. Schroef de spatrand van onder vast met de bijgeleverde schroven.

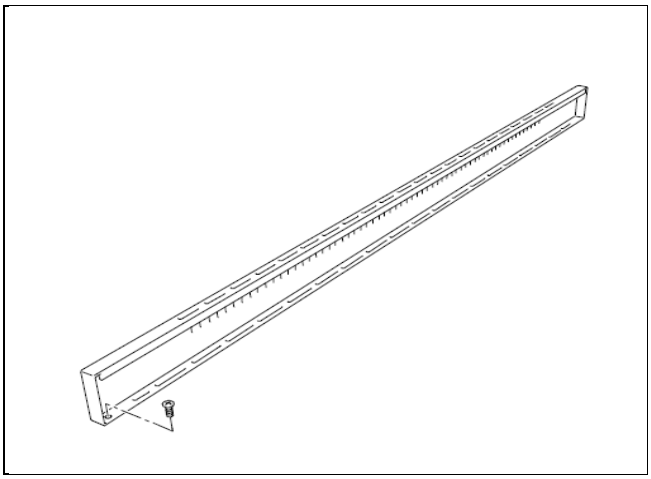


Fig 12

Anti omkiepbeugels

Als het fornuis op de juiste hoogte ingesteld staan kunnen indien gewenst de anti omkiepbeugels worden gemonteerd. Deze worden op de muur bevestigd zoals aangegeven op onderstaande tekening

1. Om de juiste positie te bereken meet vanaf de vloer de onderzijde van de opening voor de beugels aan de achterzijde van het fornuis. Voor de juiste positie van de boorgaten telt u hier 32 mm. bij op.
2. Bevestig de beugels op de muur (Let op: de juiste positive is 60 mm. vanaf het zijpaneel van het fornuis.
3. Til het fornuis op en beweeg het tot 130 mm. Van de muur. Schuif het fornuis voorzichtig naar achteren tot aan de muur. Let op dat er niet teveel druk op de stelpoten komt en de vloer niet beschadigd.

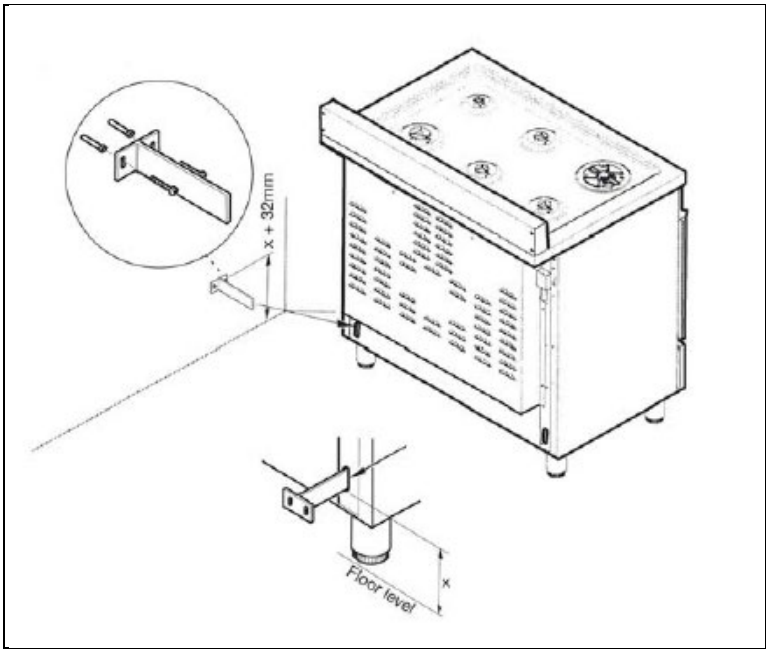


Fig 13

De gaskookplaat

Gebruik van de gaskookplaat

Ga alsvolgt te werk:

- Om de gasbrander te ontsteken draai en druk de knop tegen de wijzers van de klok in (Fig.14A-14B) naar de positie van de grote vlam.
- Houdt de knop ingedrukt tot de vlam ontsteekt en houdt deze 5-10 seconden vast voordat u de knop loslaat.

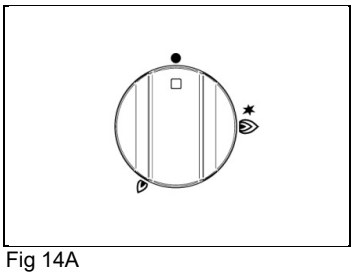


Fig 14A

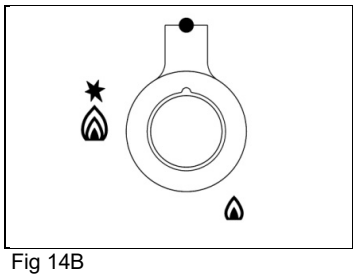


Fig 14B

De dual wok brander

De binnenste branderring van de dual wokbrander kan onafhankelijk worden gebruikt.

.

- Om de binnenste branderring ontsteken draai en druk de knop tegen de wijzers van de klok in (Fig.15A-15B) 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.

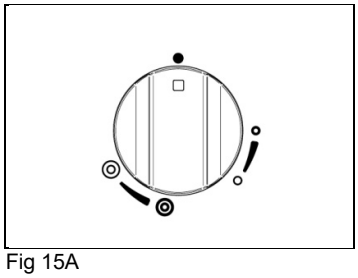


Fig 15A

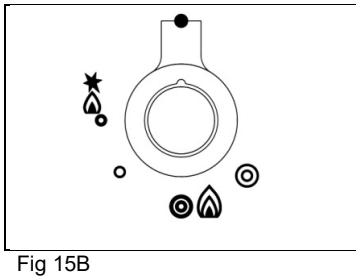


Fig 15B

Vlambeveiliging

Boven elke knop staat de zone die deze bedient.

- Op elke brander zit vlambeveiliging (thermokoppel). Dit is een veiligheids-voorziening die de gastoevoer onderbreekt als de vlam onverhoopt uitwaait.
- De vlambeveiliging dient bij het ontsteken een paar seconden te worden verwarmt. Daarom dient u de knop enige tijd ingedrukt houden.

Mocht de vonkontsteking onverhoopt defect zijn kunt u de gasbrander ontsteken met een lucifer en de knop als hierboven beschreven enige tijd ingedrukt houden.

Afmetingen gasbranders

Brander	Diam (mm)	Vermogen	Gebruik
Sudderbrander	Ø 50 mm	1 kW	Gebruik van kleine pannen en sudderen
Medium brander	Ø 70 mm	1.75 kW	Medium pannen, koken van normale hoeveelheden en geschikt voor teppan yaki plaat (optioneel)
Grote brander	Ø 95 mm	3 Kw	Voor grote pannen en snel aan de kook brengen van water.
Dual binnen/buiten	Ø 43/140 mm	0.30-5 kW	Gebruik voor wok en krachtig braden. Binnenste ring als sudderbrander te gebruiken.

TEPPAN YAKI

Gebruik van de teppan yaki

De teppan yaki is gemaakt van 5 mm. dik roestvrijstaal. Dit houdt de warmte goed vast. De hoge temperatuur maakt de teppan yaki geschikt voor bepaalde gerechten en bereidingen. Denk hierbij aan vlees, groente en typische bereidingen uit de oriëntale keuken.
Biefstuk, hamburgers, vis, saté, kebab bereidingen. Maar ook voor groenten als aubergine, champions, paprika's. bereiden van eieren en toast.

Teppan yaki montage:

1. Verwijder de pandrager boven de middelste twee medium gasbranders..
2. Bevestig de meegeleverde pootjes. De langste aan de achterzijde van de teppan yaki. De korte pootjes aan de voorzijde onder het vetopvang bakje.
3. Plaats de teppan yaki voorzichtig op de kookplaat en controleer dat deze stabiel staat.

Ga voorzichtig met de teppan yaki plaat om hij is zwaar.
Gebruik de teppan yaki nooit op de wokbrander.

Voorbehandeling van de teppan yaki

1. Vóór het eerste gebruik moet de grillplaat worden voorbehandeld.
2. Wanneer de plaat een tijd niet gebruikt is, moet de voorbehandeling worden herhaald.
3. Reinig de plaat met heet sop om een eventuele bescherming laag te verwijderen.
4. Spoel met een mengsel van een kwart liter water en een kopje witte azijn. Droog de plaat zorgvuldig.
5. Giet één theelepel plantaardige olie op het midden van de plaat. Gebruik geen maïs- of olie uit koren, omdat deze plakkerig wordt. Smeer de olie met een stevige doek over het hele oppervlak uit.
6. Zet de branders aan op middelmatig vuur. Draai de branders uit wanneer de olie begint te walmen. Laat de plaat goed afkoelen.
7. Herhaal stap 3. Zorg dat het hele oppervlak wordt geraakt.
8. Herhaal stap 4 en laat de plaat weer goed afkoelen.
9. Veeg het hele oppervlak met een stevige doek af. Breng een heel dun laagje plantaardige olie aan . De plaat is nu klaar voor gebruik.

Het gebruiken van de teppan yaki:
Zet voor het koken uw afzuigkap aan op de laagste stand.

1. Leg de plaat in het midden boven de twee gelijke branders. En steek ze op de normale manier aan. Verwarm de grill vijf minuten op volle vlam voor.
2. Leg dan het voedsel op de grillplaat en bereid het op de gewenste temperatuur.
3. Het is aan te raden om na het voorverwarmen de branders op de middelste stand of laag te zetten.
4. Gebruik een beetje olie en leg het voedsel op de plaat.
5. Pas de voorste en achterste brander aan naar uw wens.

De teppan yaki is het heetst in het midden boven de brander. De temperatuur wordt lager naar de randen. Hier kunt u mee variëren. Om het spatten te voorkomen raden wij aan het gebruik van olie te minimaliseren. Draai uw gerecht niet te snel om. Laat het dichtschroeien. Dan laat het vrijwel vanzelf los van de plaat.

Gebruik een spatel om de gerechten de draaien en te schuiven. Ook kunt u overtollig kookvocht en voedselrestanten met de spatel wegschuiven in het opvangbakje. Door de hoge temperatuur zijn kunststof spatels niet geschikt.

De volgende tabel geeft u een indicatie voor de temperaturen en kooktijden:

- De aangegeven tijden zijn indicatief en variëren op basis van grote en dikte van het gerecht.
- Verzeker u er van dat uw gerecht gaar is voordat u deze serveert. Vooral gevogelte en vis.

Ingrediënt	Vlamhoogte	Kooktijd
Gebakken eieren	Laag	3 minuten
Aubergine, uien en courgette(plakken 5mm dik)	Medium	10 minuten
Hele garnalen	Medium	5 minuten
Kip filet	Low	17 minuten
Vis (200g)	Low	15 minuten
Steak - biefstuk (2,5cm dik)	High High High	Rare 2 minuten per kant Medium 4 minuten per kant Well done 6 minuten per kant
Sauté aardappelen	Medium	5-7 minuten
Hamburgers, rundvlees, lam en groente	Medium	10 minuten

Gebruik elektrische teppan yaki (120 cm. modellen)

- Druk en draai de knop (Fig.16) tegen de wijzers van de klok tot de gewenste positie.
- Voorverwarmen to maximale temperatuur duurt ongeveer 15 minuten. Stel de gewenste temperatuur in en leg het gerecht op de plaat.
- Op het bedieningspaneel van het fornuis vindt u een indicatielampje.

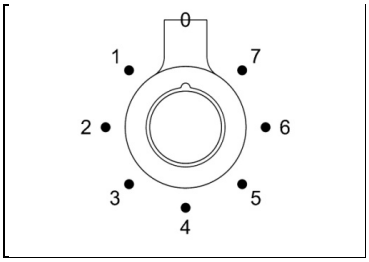


Fig 16

Indicatieve bereidingstabel elektrische teppan yaki

Ingrediënt	Positie	Temperatuur
Eieren	5 – 6	150°C to 160°C
Bacon, worstjes	6	177°C to 190°C
Tosti en broodgerechten	5 – 6	160°C to 177°C
Kip filet	6	177°C to 190°C
Varkenslapjes (15mm dik)	6	177°C to 190°C
Ham plakken (15mm thick)	6	177°C to 190°C
Pannenkoeken; Wentelteefjes	6	177°C to 190°C
Aardappelen, Rösti	7	190°C to 205°C

Gietijzeren bakplaat

Beschikbaar als optionele accessoire.

1. Gebruik van de gietijzeren bakplaat:
2. Plaats de plaat op de pandrager. Niet boven de wokbrander.
   Laat de plaat minimaal 5 minuten voorverwarmen voordat u er gerechten op legt. Bij veel gerechten is het nodig een klein beetje olie te gebruiken om aanbakken te voorkomen. Hoe meer de plaat gebruikt wordt hoe beter de natuurlijk antiaanbaklaag zich ontwikkeld.

INDUCTIE KOOKPLAAT

60x60 model

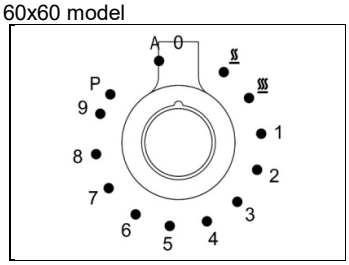


Fig 17A

90x60 of 100x60 model

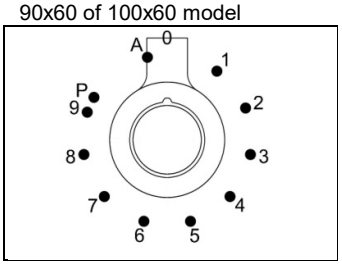


Fig 17B

Functies

: Warmhouden op 42°C

: Warmhouden op 70°C

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 aan 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 knipperen “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 accelarator”. Als de pan wordt verwijderd, schakelt de Booster functie automatisch uit.

Warmhoudfunctie (60x60 cm modellen)

Met deze functie houdt u de temperatuur van de panbodem op 42°C of 70°C. Hiermee blijft het gerecht optimaal warm met een minimum aan energieverbruik. Deze functie kan tot maximaal 2 uur aanhouden.

De warmhoudfunctie is aangegeven met .

Koppelfunctie (60x60 cm modellen)

Met deze functie worden 2 zones gekoppeld om als één zone te functioneren. Bijvoorbeeld voor lange schalen. De Booster functie werkt niet in deze stand.

1. Draai de knoppen voor zone rechtsvoor en rechtsachter tegelijkertijd op positie “P” en houd de knoppen in deze positie.
2. Het ∏ symbool knippert in de display. Na een paar seconden verschijnt het ∏ in de display van de zone rechtsachter. De display rechtsvoor geeft de vermogen stand aan.
3. Gebruik de knop voor de zone rechtsvoor om het vermogen in te stellen. Door aan de knop van de rechtsachter zone te draaien schakelt de koppelfunctie uit.

KOOKPLAAT

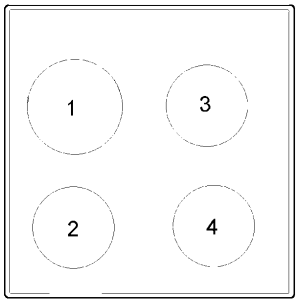
LET OP:

Metalen objecten zoals bestek, deksels mogen nooit op het kookoppervlak worden gelegd. Ze kunnen heet worden. De twee rechter zones plus de middelste kunnen niet tegelijkertijd op de maximale stand worden gebruikt.

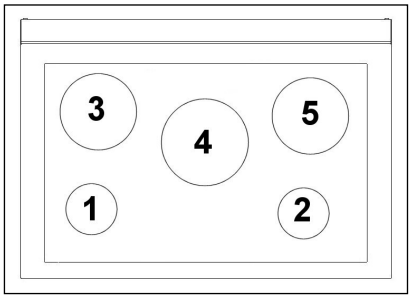
Kook zones

Het inductiefornuis is voorzien van 4 of 5 zones. Duidelijk aangegeven door de ringen op het glas. De zones hebben verschillende diameter en vermogens.

Onder elke kookzone bevind 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



60x60 model



90x60 or 100x60 model

Vermogen standen (4 zones model)

Zone:	Afgegeven vermogen		Diameter
	Normaal gebruik:	Met Booster functie:	
1	2300 W	3700 W	210 mm
2	1850 W	3000 W	180 mm
3	1850 W	3000 W	180 mm
4	1850 W	3000 W	180 mm

Vermogen standen (5 zones model)

Zone:	Afgegeven vermogen		Diameter
	Normaal gebruik:	Met Booster functie:	
1	1100 W	1400 W	160 mm
2	1100 W	1400 W	160 mm
3	1400 W	2000 W	200 mm
4	2300 W	3000 W	250 mm
5	2300 W	3000 W	200 mm

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 verschijnt U 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.18A-18B).

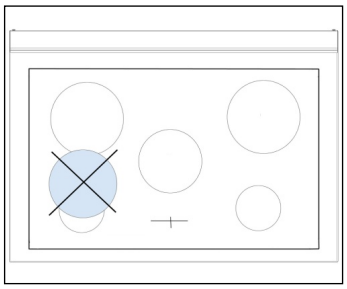


Fig 18A

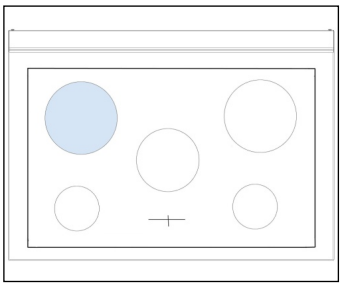


Fig 18B

De panbode6 moet volledig vlak zijn. Bolle of holle panbodems mogen niet worden gebruikt. (Fig.19).

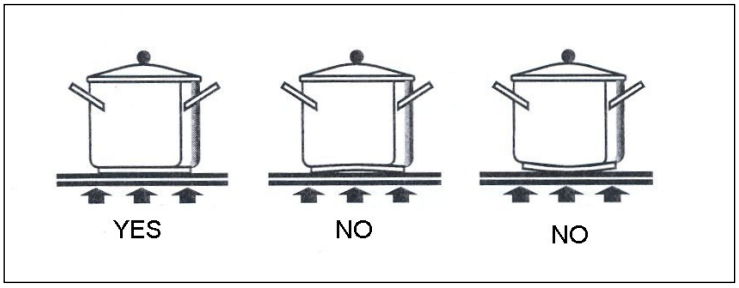


Fig 19

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 U. 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 prober 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. WARNING: Under no circumstance use aluminium foil or plastic containers to hold the food while cooking on a glass-ceramic hob.
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.

GRILL COMPARTIMENT (alleen modellen met triple oven)

De krachtige 2.4kW grill kan gedurende korte tijd gebruikt worden met open deur. Het is, om efficiency redenen, echter aan te raden te grillen met gesloten deur. De mantelkoeling ventilator zal bij gebruik van de grill automatisch aan gaan om de temperatuur van het bedieningspaneel zo laag mogelijk te houden.

Braadslede met rooster Al naar gelang de uitrusting van uw model is het grill compartiment voorzien van telescopische geleiders of vaste geleiderails. Plaats de braadslede eenvoudig in de telesopische geleiders. Zorg ervoor dat de braadslede goed tussen de verticale uiteinden van de telescopische geleiders zit.
Het meegeleverde rooster is omkeerbaar zodat u op 2 hoogtes kunt grillen.

Gebruik van de grill:

1. Gebruik het omkeerbare rooster in de braadslede om de juiste hoogte voor uw gerecht te selecteren. Op de laagste stand gaat de garing langzamer.
2. Draai de knop van de grill met de wijzers van de klok mee to maximal 7. (Fig.20A-20B. Het rode thermostat lampje gaat branden. Voor het beste resultaat is het raadzaam de oven 3-5 minuten voor te verwarmen.
3. Eenmaal voorverwarmd selecteerd u de gewenste stand van 1 tot 7.
4. Om de grill uit te schakelen draait u de knop tegen de wijzers van de klok in tot “0”.

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

Voor gerechten die langer dan 10 minuten moeten koken raden wij aan de grote oven te gebruiken. Bijvoorbeeld vlees en vis. Zie hiervoor blz. 24 voor meer informatie.

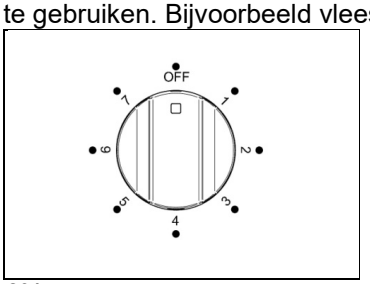


Fig 20A

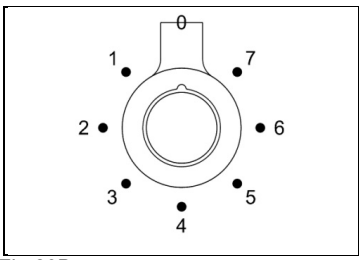


Fig 20B

Indicatieve kooktijden
(draai het gerecht halverwege):

Gerecht	Grill positie	Kook tijd
Bacon	Hoog 7	4 – 6 minuten
Geroosterd brood of muffins	Hoog 7	4 – 6 minuten
Crème brulèe	Hoog 7	3 – 5 minuten
Beschuit	Hoog 7	4 – 6 minuten

OVENS

De gas oven

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 vlees 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.

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 ovendeur en draai de knop 260°C (Fig.21A-21B voor HYBRIDE oven en Fig.22A-22B voor GEV model). 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 aanblijft als u de knop loslaat.
- Elektrische ontsteking:
Open de ovendeur en draai de knop naar (260°C). 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.

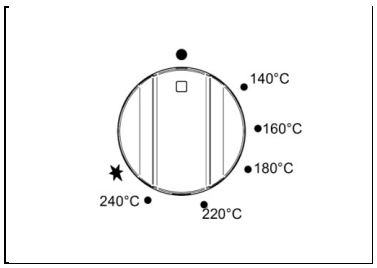


Fig 21A

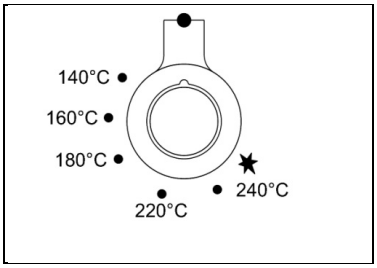


Fig 21B

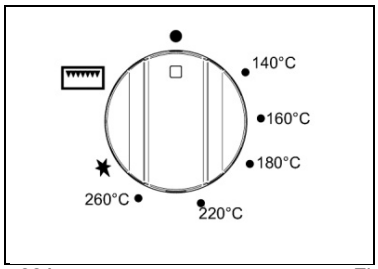


Fig 22A

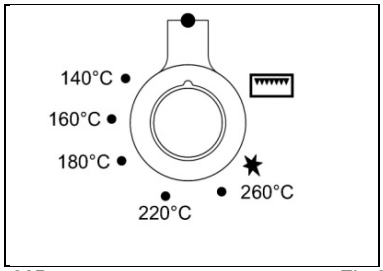


Fig 22B

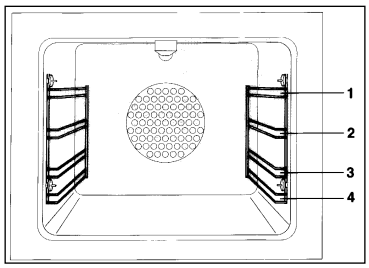


Fig 23

KOOKTABEL VOOR GAS OVEN			
	TEMP °C	NIVEAU	Minuten
VLEES			
VARKEN	220 (210)	3	60-70
RUNDVLEES	240 (230)	3	60-70
KALFSVLEES	220 (210)	3	60-70
LAMSVLEES	220 (210)	3	45-55
ROSBIEF	230 (230)	3	55-65
HAAS	235 (225)	3	40-50
KONIJN	220 (210)	3	50-60
KLAKOEN	235 (225)	3	50-60
GANS	225 (215)	3	60-70
EEND	235 (225)	3	45-60
KIP	235 (225)	3	40-45
VIS	200-225 (190-215)	2	15-25
DEEGWAREN/TAART/KOEKJES			
FRUIT TAART	220 (210)	2	35-40
CAKE	190 (180)	2	50-55
BRIOCHES	175 (165)	2	25-30
BISCUITS	235 (225)	2	20
TULBAND	190 (180)	2	30-40
ZOETE BLADERDEEG GERECHTEN	220 (210)	2	20
KRENTENBROOD	220 (210)	2	15-20
STRUDEL	180 (170)	2	15-20
SAVOIA KOEKJES	190 (180)	2	15
APPEL BEIGNETS	220 (210)	2	20
SAZOIARDI SANDWICH	220 (210)	2	20-30
TOAST	250 (240)	3	5
BROOD	220 (210)	2	30
PIZZA	220 (210)	2	20

Gebruik van de 2+0 schakelaar – (alleen voor gasoven met elektrische grill)

Het symbool geeft aan dat de ventilator en ovenverlichting aan staan (Fig.24A-24B).

Het symbool geeft aan dat de ovenverlichting is ingeschakeld (Fig.16A-16B).

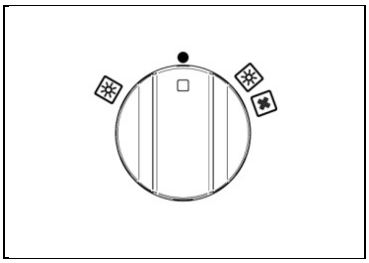


Fig 24A

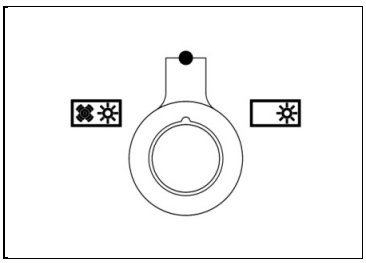


Fig 24B

Gebruik van elektronische thermostaat

Met de thermostaat stelt u de gewenste oven temperatuur in variërend 50°C tot 250°C (Fig.25A-25B en Fig.25C voor PRO TOP versie).
Draai de knop tegen de wijzers van de klok in tot de gewenste temperatuur. Het oranje indicatie lampje gaat branden. Als de gewenste oven temperatuur is bereikt gaat het lampje uit. Wanneer de temperatuur in de oven 10°C lager is dan de ingestelde temperatuur schakelt de thermostaat weer in. Het oranje lampje blijft dus gedurende het gebruik aan en uit gaan. De thermostaat stuurt uiteraard alleen de met de keuzeschakelaar gekozen functie aan. Als de keuzeschakelaar op 0 staat blijft de oven uit.

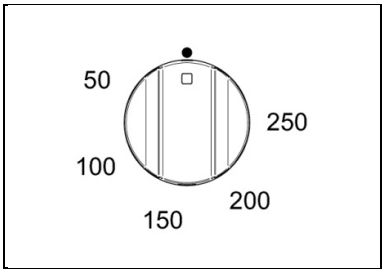


Fig 25A

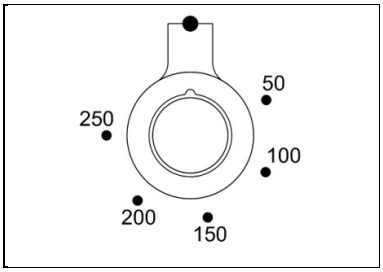


Fig 25B

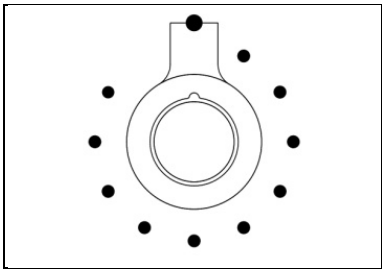


Fig 25C

Gebruik van de 5+0 schakelaar (Alleen Hybride modellen HYB)

De 5+0 standenschakelaar wordt toegepast op de Hybride fornuizen in combinatie met de elektronische thermostaat of gas thermostaat.
In de elektrische stand zijn er 5 functie beschikbaar. Gebruik de thermostaat om de gewenste temperatuur in te stellen. Door alleen aan de functieknop te draaien gaat alleen de ovenverlichting aan en de koelventilator. Pas als de thermostaat wordt gebruikt gaat de oven aan.
De elektrische oven beschikt over twee verwarmingselementen. Het boven element/grill en het hetelucht ringelement. Draai de keuze knop op de gewenste stand (Fig.26A-26B). Draai de knop van de thermostaat op de gewenste temperatuur. Het oranje indicatie lampje gaat branden. Als de gewenste oven temperatuur is bereikt gaat het lampje uit. Wanneer de temperatuur in de oven 10°C lager is dan de ingestelde temperatuur schakelt de thermostaat weer in. Het oranje lampje blijft dus gedurende het gebruik aan en uit gaan.
Om de oven uit te schakelen draait u de keuzeschakelaar op 0. Als u alleen de thermostaat op 0 zet blijft de ovenverlichting en ventilator aan.

De keuzeschakelaar heeft 5 standen:

- ovenverlichting
- hetelucht met ringelement (3000 W).
- elektrische grill (2500W) met ventilator
- elektrische grill (2500W)
- de ventilator is ingeschakeld (ontdooistand).

Bij elk van bovenstaande functies brandt de ovenverlichting

Wanneer de 5+0 keuze schakelaar wordt gebruikt met de gas thermostaat schakelen de elektrische verwarmingselementen uit. Alleen verlichting en koelventilator blijft aan.

Zie voor bediening van de gas oven in de Hybride modellen de paragraaf voor gas oven. Zet na gebruik alle knoppen op 0.

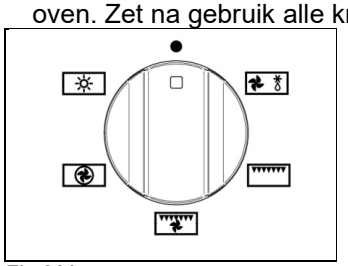


Fig 26A

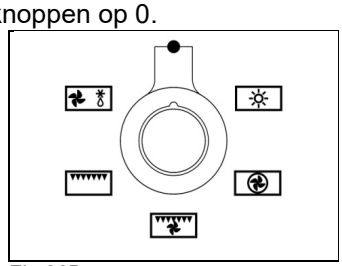


Fig 26B

Gebruik elektrische oven **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. Zie blz 26.

Gebruik van de ovens:

1. Draai de keuzeschakelaar op de gewenste stand. (Fig.27A-27B and Fig.28A-28B).
2. Draai de thermostaat op de gewenste stand. (Fig.29A-29B en Fig.30 voor PRO TOP versies). 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.
   (Alleen bij de PRO TOP versies wordt de oven functie in het display weergegeven).
3. Om de oven uit te zetten draait u zowel keuzeschakelaar als thermostaat op 0.

Bij het koken kan er stoom ontstaan in de ovenruimte. Wees daarom voorzichtig bij het openen van de ovendeur. Open deze eerst 10 cm. zodat de warmte kan ontsnappen. Hou uw gelaat weg van de deur.
Gebruik nooit aluminium folie om de ovenruimte te bedekken. Hierdoor kunnen het emaille en de verwarminselementen beschadigen. Plaats nooit pannen, schalen, grillplaten rechtstreeks op de bodem. Gebruik de roosters in de rails.

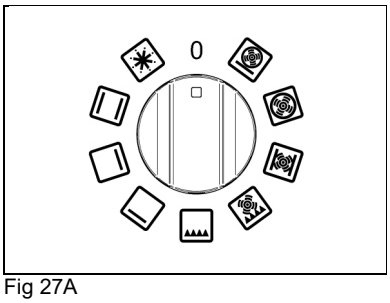


Fig 27A

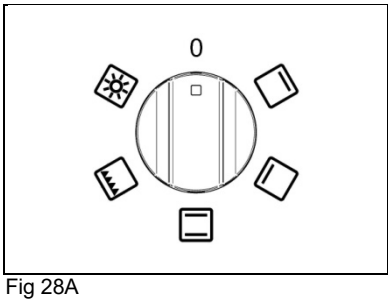


Fig 28A

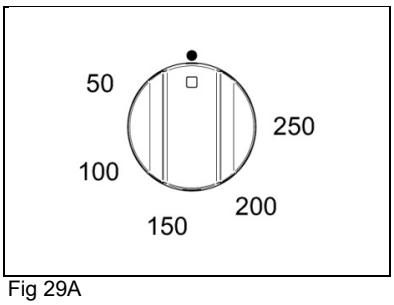


Fig 29A

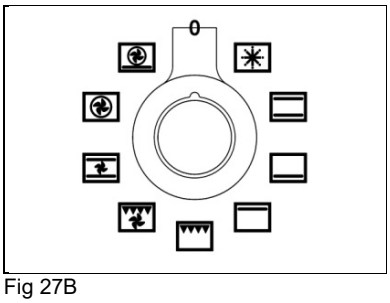


Fig 27B

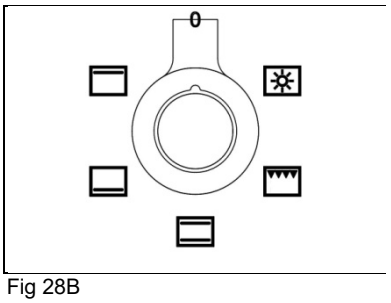


Fig 28B

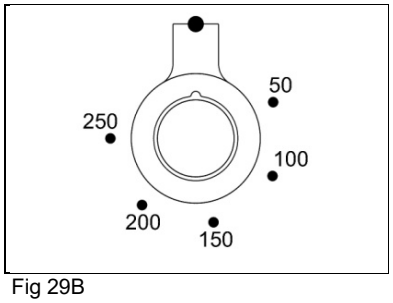


Fig 29B

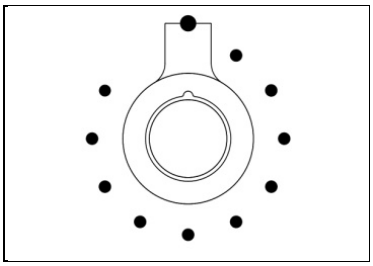


Fig 30

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

1. Selecteer 'Quickstart' met de keuzeschakelaar en de gewenste temperatuur. Het oranje lampje gaat aan en zal uitgaan zodra de gewenste temperatuur is bereikt. (De PRO TOP versie beschikt over een temperatuur voortgangsindicator)
2. Als de temperatuur is bereikt selecteert u de gewenste kookfunctie en plaatst u het gerecht in de oven.

'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 temperatuur van het gerecht met 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.

Symbool	Functie	Type oven	Verwarmings element	Aangeraden gebruik (indicatie)
	Quickstart	60cm en 90cm	Boven plus ventilator	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	60cm en 90cm	Geen	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	Alle ovens	Onder en boven	Geschikt voor roosteren en bakken van brood en appel/fruit taart op één rooster.
	Onder element	Alle ovens	Onder	Gebruik op lage temperatuur voor bereiden van slow-cooking gerechten als stoofschotels og borden warmen. Gebruik op hoge temperature om taartbodems te bakken.
	Boven element	Alle ovens	Boven	Gebruik voor het opwarmen en bruinen van ovenschotels als lasagne, moussaka.
	Conventionele grill	Alle ovens	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	30cm en 40cm ovens. (alleen TOP versie)	Grill	Met het draaispit 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	60cm en 90cm	Grill met ventilator	De ventilator help 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 verminderd 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)	60cm en 90cm	Onder en boven met ventilator.	De ventilator zorgt voor gelijkmatige verdeleing van de warmte in de ovenruimte. Geschikt voor bereiden van grotere porties. Roosteren van groente. Vlees en gevolgelte en vis. Tevens zeer bruikbaar voor bevroren producten als aardappelen/frites/rösti.
	Hetelucht	60cm en 90cm	Ringelement met ventilator	Geschikt voor vele recepten door de gelijkmatige verdeling van de warmte. Ook geschikt om op meerdere niveaus tegelijkertijd te koken.
	Pizza	60cm en 90cm	Onder plus ringelement.	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 bereidt 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.

Braadslede

De braadslede dient te worden verwijderd indien deze voor het gerecht niet noodzakelijk is.
In de 60 en 90 cm. ovens kan de braadslede gebruikt worden in de bovenste twee rails voor grillen of in de onderste twee bij roosteren met hetelucht.

Bij gebruik in de 30 en 40 cm. ovens kan de braadslede in de bovenste twee rails gebruikt worden of in de onderste bij gebruik van het draaispit (indien aanwezig).

Grill met ventilator

Gerecht	Grill stand	Kooktijd
Kippenpootjes	200°C	30 minuten
Hamburgers	200°C	18 minuten
Vis filet	200°C	10-15 minuten
Lam	200°C	15 minuten
Ham lappen	200°C	15 minuten
Kip filet	200°C	30 minuten
Spare ribs	200°C	25 minuten

De genoemde tijden zijn indicatief en variëren door dikte en gewicht. Wees er zeker van dat de gerechten gaar zijn alvorens ze op te dienen.

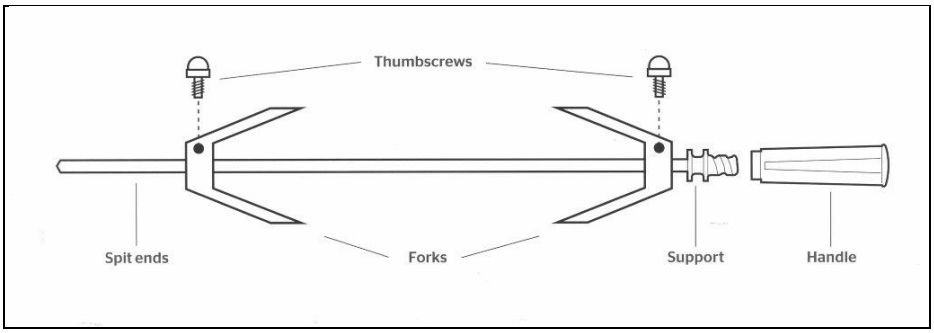
Door de grill voor te verwarmen schroeit het vlees beter dicht en krijgt uw gerecht een betere bruining. In de grote ovens dient u te grillen met de deur dicht. Het grill compartiment (bij triple oven fornuizen) kan indien gewenst tot maximaal 15 minuten gebruikt worden met de deur geopend.

Draaispit
(indien aanwezig)

Waarschuwing. Er mag maximaal 3,5 kg aan het draaispit hangen.

1. Plaats de braadslede in de laagste rail om kookvocht op te vangen.
2. Plaats de draaispit steun dusdanig dat deze waterpas loopt met het gat achter
3. De oven voorverwarmen. Richttemperatuur: 220^0.
4. Plaats één van de “vorken”op het spit en draai de duimschroef vast.
5. Schuif het vlees over het draaispit. Controleer dar de vork goed in het vlees prikt.
6. Plaats de tweede vork op het draaispit en draai de duimschroef goed vast. Zorg dat het gerecht mooi gebalanceerd op het draaispit zit om onnodige druk op de draaispit motor te voorkomen.
7. Schakel de oven uit. Draai het handvat op het draaispit en plaats deze in de draaispit steun. Verwijder het handvat en doe de ovendeur dicht.
8. Zet de oven weer aan op de grill/draaispit functie. .

Als richtlijn: de meeste vleessoorten hebben ongveer 15 minuten garingtijd noidg per 450 gram bij 220°C. Controleer altijd de juiste garing alvorens te serveren. Vooral bij gevogelte.



Mantelkoeling

De fornuizen zijn voorzien van mantelkoeling. Deze voorkomt oververhitting van het fornuis, de knoppen en bedieningspaneel. Deze ventilator schakelt automatisch in en uit. Een fornuis wordt voor zijn gebruiksdoeleinden altijd heet. Houdt hier rekening mee.

GEBRUIK DIGITALE PROGRAMMAKLOK (PRO TOP model)

De digitale programmaklok met tiptoetsbediening kan voor een aantal functies worden gebruikt:

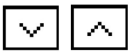
- Uitgestelde start
- Kooktijd
- Kerntemperatuur meter
- Klok – tijd

De programmaklok is grotendeels voorzien van weergave met iconen. De weinige woorden die gebruikt worden zijn in het Engels. Dit kan niet worden gewijzigd.

Iconen legenda

Verwijder selectie of verlaat menu.

Bevestig selectie.


Scroll links/rechts en op/neer (houdt ingedrukt om snelheid te verhogen).

Instellingen menu

Systeem instellingen

Timer

Vertraagde start

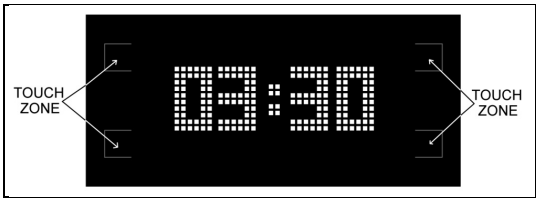
Kooktijd

Kerntemperatuurmeter

Temperatuur voortgangsindicator

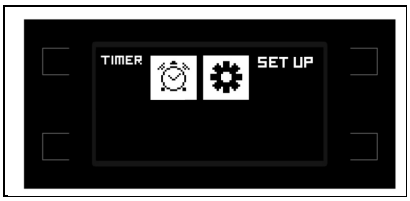
Basis scherm

- Om de bediening te activeren, druk op een “touch zone”.
- In deze schermweergave ziet u geen temperatuur.
- Om rechtstreeks naar de functieweergave te gaan draai de functieknop. Op het display verschijnt de gekozen functie.



Tijdsinstellingen

Selecteer het systeem instellingen menu om tijd en algemene instellingen op te roepen.
In dit scherm is het mogelijk de tijd in te stellen (12 of 14 uur weergave) en het type graden (metrisch °C of imperial °F) en het geluidsniveau van de zoemer.

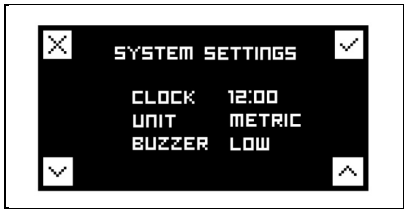


Set up

Selecteer het gewenste veld en bevestig

Kies de gewenste waarde en bevestig

Verlaat het menu



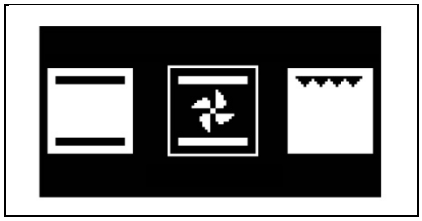
Timer
Deze functie is een eenvoudige timer en kan onafhankelijk van het koken gebruikt worden. Ook zal de oven niet worden uitgeschakeld. Voor automatisch uitschakelen van de oven kiest u COOKING TIME (zie hieronder).

Kies de gewenste waarde en bevestig

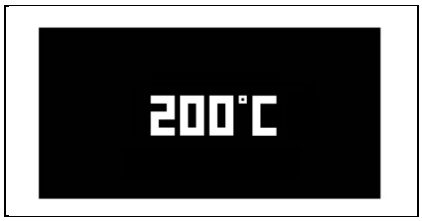
Verlaat het menu

Selectie kookfunctie

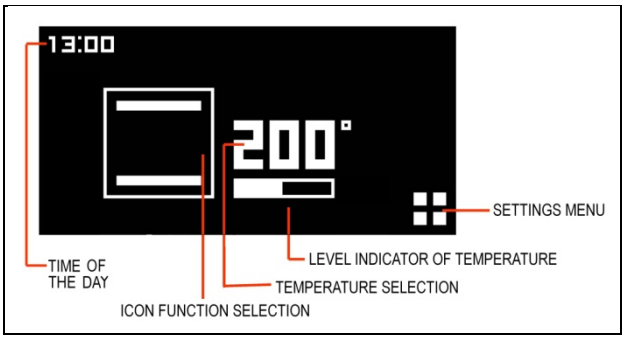
Het display geeft de gekozen functie van de functieknop weer. In deze setting zijn de touch zones niet actief.



Kies de gewenste temperatuur met de thermostaatknop om naar het menu cooking tools te gaan. Wacht 3 seconden en de gekozen selectie verschijnt in het display status scherm.

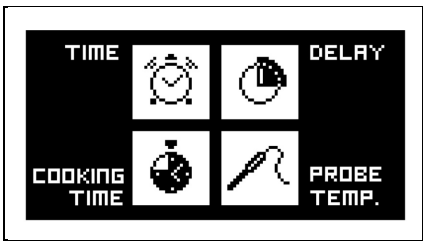


Status scherm



Cooking tools menu

Als er geen selectie wordt gemaakt schakelt het display na 5 seconden terug naar het uitgangsscherm.



Tijd – Minute Timer

Druk op in de touch zone om in het kookinstellingen menu te komen en selecteer de gewenste functie - kooktijd.

Kies de gewenste waarde en bevestig

Verlaat het menu

Uitgestelde start - Delay

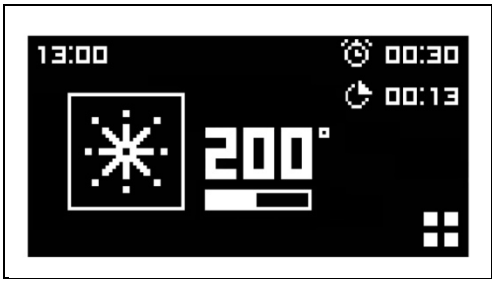
Druk op in de touch zone om in het kookinstellingen menu te komen en selecteer de gewenste functie – uitgestelde start - delay.

Stel de gewenste start tijd in en bevestig

De oven zal op de gewenste tijd inschakelen. Ter bevestiging zal er een toon klinken. Druk op de touch zone om het geluid te stoppen.

Verlaat het menu

Na 3-5 seconden verschijnt het statusscherm.



Kooktijd - Cooking time

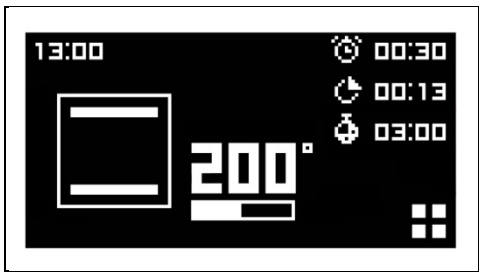
Druk op in de touch zone om in het kookinstellingen menu te komen en selecteer de gewenste functie – kooktijd Cooking time - delay.

Stel de gewenste kooktijd in en bevestig

Het display zal de tijd weergeven. De oven zal aan het eind van de kooktijd automatisch uitschakelen en een pieptoon maken. Druk op een willekeurige toets in de touch zone en het geluid stopt.

Verlaat het menu

Na 3-5 seconden verschijnt het statusscherm.



Kerntemperatuurmeter (PRO TOP modellen)

Druk op in de touch zone om in het kookinstellingen menu te komen en selecteer de gewenste functie – Kerntemperatuurmeter.

Stel de gewenste kerntemperatuur in en bevestig

De display zal de ingestelde temperatuur weergeven en de huidige temperatuur zoals de kerntemperatuurmeter deze meet. De oven wordt uitgeschakeld zodra de gewenste kerntemperatuur is bereikt. De pieptoon schakelt u uit met een willekeurige druk op de touch zone.

Verlaat menu ✕

Na 3-5 seconden verschijnt het statusscherm.

De kerntemperatuurmeter meet de temperatuur in het midden van een stuk vlees. Er is dan ook geen vooringesteld kooktijd mogelijk. Deze hangt af van het type vlees, het gewicht en de begintemperatuur. Daarom raden we af de kerntemperatuurmeter te gebruiken in combinatie met uitgestelde start.

Het vlees is gaar als deze de ingestelde temperatuur (rechts op het display) heeft bereikt. De oven schakelt automatisch uit.

Geschikt voor bereiding met de kerntemperatuurmeter: grotere stukken vlees of vis zonder beenderen. Denk aan rosbief, rollades, zalm en ander grote stukken vis.

Belangrijk:
- Laat het gerecht voor aanvang zoveel mogelijk op kamertemperatuur komen.
- De kerntemperatuurmeter moet zo nauwkeurig mogelijk in het midden van het gerecht worden geplaatst.

Indien de kerntemperatuurmeter niet in het midden van het gerecht is geplaatst zal de gewenste garing niet worden bereikt.

Gebruik:
1. Verwijder het rondje afdekkapje aan de linkerzijde van de binnenoven. Hier in past de korte stekker (vergelijkbaar met kooptelefoon) van de kerntemperatuurmeter.
2. Plaats het gerecht op het rooster (al dan niet met braadslede) en plaats deze op de tweede rails van onderen. Steek de kerntemperatuurmeter in het dikste deel van het vlees. Zorg dat de rubberen kabel de ovenwanden en glas van ovendeur niet raakt. Laat de kabel zoveel mogelijk op de roosters rusten.
3. Als beide temperaturen aan de rechterzijde op het display gelijk zijn schakelt de oven uit.

Onderstaande tabel is indicatief. Het maximaal geadviseerde gewicht is 2,5 kg met kamertemperatuur als uitgangspunt.
De kerntemperatuurmeter is bijzonder geschikt voor rood vlees en varkensvlees zoals hieronder aangegeven. Maar er zijn vele andere bereidingen mogelijk. Daarom is deze gebruiksaanwijzing ook nadrukkelijk geen kookboek. Recepten met kerntemperatuurbereiding zijn alom verkrijgbaar.

Soort Vlees	Garing	Kerntemperatuur indicate
Rosbief	Medium rare	63°C
Rosbief	Medium	70°C
Lamsbout (zonder bot)	Medium rose	69°C
Varkensbout (zonder bot)	Gaar, niet rose	85°C minimum temp

Laat het vlees na bereiding korte tijd rusten in aluminium folie buiten de oven alvorens het aan te snijden. Zo blijven de sappen beter behouden.

Belangrijk.
Laat de kerntemperatuurmeter niet in de oven liggen als deze niet is aangesloten voor gebruik.

Reset
Om alle kookinstellingen te resetten draai keuzeschakelaar en thermostaat op “0”.

OVEN TEMPERATUUR INDICATIE

Het selecteren van de juiste oven temperatuur.
Bij alle tabellen geldt dat de aangegeven waarden indicatief zijn. Externe variabelen als gewicht van het gerecht, aanvangstemperatuur, dikte etc. zijn van grote invloed.
Wanneer de hetelucht of Pizza functie wordt gekozen kan de temperatuur 20°C lager worden ingesteld dan het recept weergeeft. De meeste recepten zijn geschreven voor conventionele onder- en bovenwarmte. In veel recepten en kookboeken wordende temperaturen voor zowel hetelucht als conventioneel weergegeven. Daarbij blijft uw persoonlijk voorkeur en ervaring de maatstaf Er zijn 4 niveaus voor de roosters. 1 is de laagste en 4 de hoogste vlak onder de grill

TABEL CONVENTIONEEL ONDER- EN BOVENWARMTE			
	TEMP °C	**NIVEAU**	**MINUTEN**
VLEES			
VARKENSVLEES	225	3/4	60-80
ROSBIEF	225	3/4	60-80
T-BONE	250	3/4	50-60
KALFSVLEES	225	3/4	60-80
LAMSVLEES	225	3	40-50
HAZENBOUT	250	3/4	40-50
KONIJN	250	3	60-80
KALKOEN	250	3	50-60
GANS	225	3	60-70
EEND	250	3/4	45-60
KIP	250	3/4	40-45
VIS	200-225	2	15-25
DEEGWAREN/TAART/KOEKJES			
FRUIT TAART	225	2	35-40
CAKE	175-200	2	50-55
BRIOCHES	175-200	2	25-30
BISCUITS	220-250	2	20-30
TULBAND	180-200	2	30-40
ZOETE BLADERDEEG GERECHTEN	200-220	2	15-20
KRENTENBROOD	250	2	25-35
STRUDEL	180	2	20-30
SAVOIA KOEKJES	180-200	2	40-50
APPEL BEIGNETS	200-220	2	15-20
SAZOIARDI SANDWICH	200-220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BROOD	220	3	30
PIZZA	220	2	20

TABEL HETELUCHT	TEMP °C	NIVEAU	MINUTEN
MEAT			
VLEES	160-170	2	70-100
VARKENSVLEES	170-180	2	65-90
ROSBIEF	170-190	2	40-60
T-BONE	160-180	2	65-90
KALFSVLEES	140-160	2	100-130
LAMSVLEES	180-190	2	40-45
HAZENBOUT	170-180	2	30-50
KONIJN	160-170	3	80-100
KALKOEN	160-170	3	160-240
GANS	160-180	3	120-160
EEND	170-180	2	100-160
KIP	180	2	70-90
VIS	160-180	2-3	
DEEGWAREN/TAART/KOEKJES			
FRUIT TAART	180-200	2	40-50
CAKE	200-220	2	40-45
BRIOCHES	170-180	2	40-60
BISCUITS	200-230	2	25-35
TULBAND	160-180	2	35-45
ZOETE BLADERDEEG GERECHTEN	180-200	2	20-30
KRENTENBROOD	230-250	2	30-40
STRUDEL	160	2	25-35
SAVOIA KOEKJES	150-180	2	50-60
APPEL BEIGNETS	180-200	2	18-25
SAZOIARDI SANDWICH	170-180	2	30-40
TOAST	230-250	3	7
BROOD	200-220	3	40
PIZZA	200-220	2	20

GEBRUIK VAN DE ANALOGE THERMOMETER (Fig.31)

Een aantal modellen is voorzien van een analoge thermometer. Deze geeft een indicatie de temperatuur/kookfase in de grote of linker oven aan.

Elektrische oven

Wanneer u de oven aanzet zal het oranje lampje aangaan ter indicatie dat de verwarmingselementen aan staan. De thermometer zal richting de ingestelde temperatuur bewegen. Zodra deze bereikt is zal ook het oranje lampje uitgaan. Dit oranje lampje zal echter gedurende het kookproces regelmatig aan en uit gaan als de thermostaat de oven automatisch op temperatuur houdt. Dit is normaal. Ook de thermometer zal lichte fluctuaties tonen. Als de oven is uitgeschakeld zal de thermometer langzaam naar de uitgangspositie terugzakken.

Gas oven

Wanneer de oven wordt ingeschakeld zal de brander op maximaal vermogen branden om de ingestelde temperatuur te bereiken. Als deze is bereikt zal de brander op een lager niveau branden. Als de thermometer stabiel is heeft de oven zijn gelijkmatige temperatuur bereikt. Als de oven is uitgeschakeld zal de thermometer langzaam naar de uitgangspositie terugzakken.

Let op: het is normaal een andere temperatuur te meten bijvoorbeeld door gebruik van een losse thermometer in de ovenruimte. De thermometer in van het fornuis geeft een gemiddeld in de ovenruimte en niet die warmte op een specifieke plek in de ovenruimte.

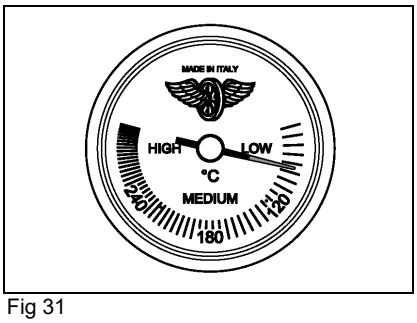


Fig 31

REINIGING VAN HET FORNUIS

Schoonmaken van uw fornuis is belangrijk voor het goed functioneren en de levensduur van uw fornuis. Een fornuis is echter ook een gebruiksvoorwerp en zal bij normaal gebruik en onderhoud de sporen hiervan tonen. Zo veranderen sommige metaalsoorten na verhitting van tint/kleur. Dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op functioneren en levensduur van het apparaat. Vuil kan het functioneren van het fornuis nadelig beïnvloeden. Restanten voedsel op de thermostaten in de binnenoven of bijvoorbeeld op de vonkontsteking van de kookplaat. Extreme gevallen van vet en olieachtige substanties kan zelfs tot brand leiden. Vuil op de bodem van de binnenoven kan inbranden als het niet tijdig wordt verwijderd. Het is aan te bevelen het apparaat van het elektriciteitsnetwerk los te koppelen bij intensieve reiniging.

Reinigen gaskookplaat

Roestvrijstalen vangschaal

- Gebruik geen schurende middelen om de roestvrijstalen vangschaal te reinigen.
- Veeg de vangschaal schoon met een zachte doek gedompeld in warm water met milde zeep. Droog wrijven met een microvezeldoekje.
- Gebruik voor hardnekkige vlekken niet bijtende roestvrijstaal reiniger. (Verkrijgbaar in de meeste supermarkten).
- Werk bij het poetsen altijd dezelfde richting als de borsteling van het roestvrijstaal.

Pandragers en branderdeksels.

Pandragers en branderdeksels zijn gemaakt van gietijzer. Het materiaal is behandeld maar van nature poreus en mogen niet in de vaatwasser worden schoongemaakt.

- Laat de pandragers en branderdeksels afkoelen alopvorens ze onder e dompelen in lauw water.
- Gebruik een doek en mild reinigingsmiddel.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u een nylon pannenspons gebruiken.
- Goed afspoelen en drogen voor ze weer op de kookplaat worden gelegd.

Brandervoeten

- Reinig brandervoeten niet in de vaatwasser. Het reinigingsmiddel voor gebruik in vaatwassers is zeer agressief en laat vlekken achter in het materiaal.
- Gebruik water met een milde allesreiniger en een niet schurende spons om de brandervoeten te reinigen. Geef water en zeep de tijd om in te trekken. Dit maakt het poetsen minder zwaar.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u eventueel de in de supermarkt verkrijgbare creme voor metalen gebruiken.
- Grondig afspoelen en goed laten drogen.

Let op dat de branders correct geplaatst worden. Ze moeten stevig staan en controleer de vonkontsteking en vlambeveiliging. De branderdeksels moeten mooi vlak liggen en goed in de nokjes vallen om slecht functioneren van de vonkontsteking en vlambeveiliging te voorkomen. (Fig. 32)

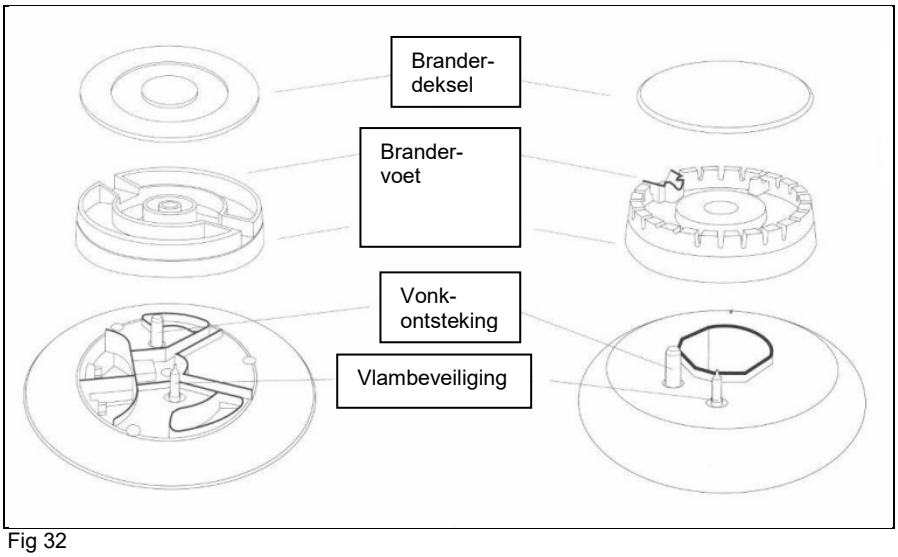


Fig 32

Teppan Yaki reinigen (optionele accessoire)

- Omdat de teppan yaki erg zwaar is raden wij aan deze op een stevig en vlakke ondergrond te zetten.
- Laat de teppan yaki afjoelen tot handwarm.
- Gebruik een spatel om de restanten weg te schrapen.
- Verwijder vetrestanten met een stuk keukenrol.
- Reinig de hele oppervlakte met warm water en afwasmiddel en een pannenspons. Wrijf met de borsteling van het roestvrijstaal mee.
- Na het drogen de plaat weer inwrijven met wat olijfolie.

Gietijzeren bakplaat reinigen (optionele accessoire)

- Het poreuze gietijzer zal olie absorberen en zo een natuurlijk anti aanbaklaag creëren.
- Na gebruik, zodra de plaat handwarm is deze met warm water afspoelen en met een borsteltje schrobben.
- Na het drogen de plaat weer inwrijven met wat olijfolie.
- Minimaliseer het gebruik van reinigingsmiddelen. Hierdoor verdwijnt de natuurlijke anti aanbaak laag. Nooit in de vaatwasser reinigen.

Reiniging inductie kookplaat

Laat de na gebruik de kookplaat afkoelen tot de restwarmte indicator dooft. Gebruik geen schuurmiddelen, ovenreinigers en andere bijtende reinigingsmiddelen op de kookplaat. Gebruik geen schuursponsjes of pannensponsen. Verwijder vuil van de kookplaat voordat u deze weer gaat gebruiken.

- Voor lichte verontreiniging gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog de plaat met een microvezel doekje.
- Voor hardnekkige vlekken kunt u de speciale reinigers voor keramische en inductie kookplaten gebruiken. Deze zijn verkrijgbaar in de supermarkt.
- Bij onverhoopt morsen van suikerhoudende gerechten en per ongeluk smelten van kunststoffen op de kookplaat. Schakel de kookplaat uit en verwijder het meteen. Houdt rekening met de hete glasplaat en pannen.

Bedieningspaneel, knoppen en exterieur reinigen.
Gebruik geen schurende of bijtende middelen. Dit laat onherstelbare sporen na.

Gekleurde delen:
Gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog met een microvezeldoekje.

Roestvrijstaal:
Gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog met een microvezeldoekje. Poets met de richting van de borsteling van het roestvrijstaal mee. Voor intensieve reiniging zijn er diverse roestvrijstaalreinigers beschikbaar.

Glas:
Gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog met een microvezeldoekje. Gebruik eventueel een glasreiniger. Maak nooit gebruik van scherpe spatels etc. deze kunnen krassen achterlaten in het glas.

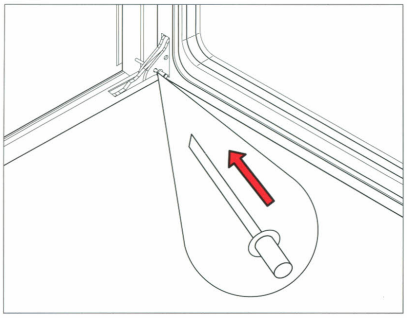
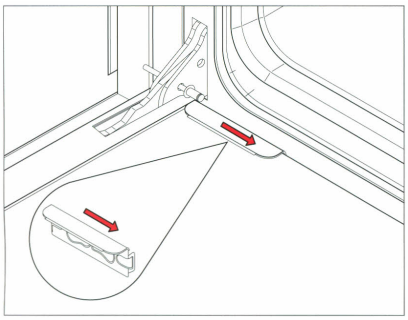
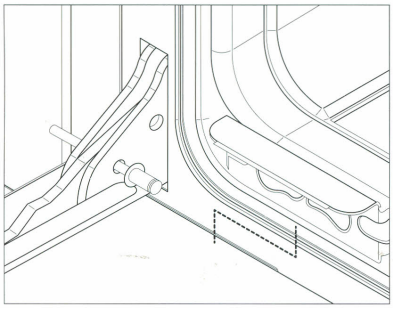
Ovens:
LAAT DE OVEN EERST AFKOELEN VOORDAT U GAAT SCHOONMAKEN

Binnenoven en ovendeur
Gebruik geen scherpe voorwerpen. Deze laten krassen achter in het emaille en glas. Gebruik een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel. Droog met een microvezeldoekje.

Gebruik geen stoomreinigers.

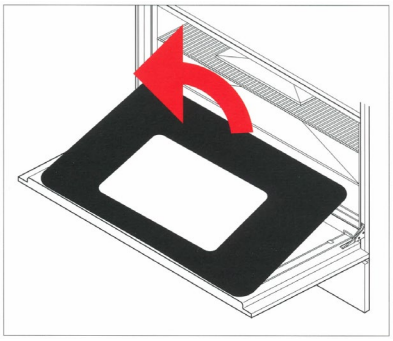
Verwijderen ovendeur
Bij intensief reinigen kunt u er voor kiezen de hele oven deur te verwijderen.

- Open de hele ovendeur en schuif de meegeleverde pinnen in de scharnieren van de ovendeur.
- Sluit nu de deur tot ongeveer een hoek van 30°, til en trek de deur zodat deze uit de scharnierhouder komt. Laat de pinnen zitten. Terugplaatsen in omgekeerde volgorde.

Verwijderen binnenste glas ovendeur.
Het binnenoven deur glas kan worden verwijderd om reiniging eenvoudiger te maken.

- Open de hele ovendeur en schuif de meegeleverde pinnen in de scharnieren van de ovendeur.
- Vindt de roestvrijstalen clips aan de onderzijde van de deur..
- Schuif de clips naar het midden. Ze komen nu los.
- Til het glas iets op en schuif het uit de deur.
- Het middelste glas is nu zichtbaar. U kunt deze reinigen of ook verwijderen.
- Om het middelste glas te verwijderen dient u 4 schroeven los te draaien en de bijbehorende clips te verwijderen.
- Bij het terugzetten, let op de juiste positionering van de rubbers.
- Let op bij het terugzetten van het binnenste glas dat deze op de originele manier wordt teruggeplaatst. De gladde kant boven.



Geëmailleerde vlakken en binnenoven.
Laat azijn, wijn, koffie, melk, zout en vruchtensappen niet langdurig op het emaille zitten. Dit veroorzaakt verkleuring.

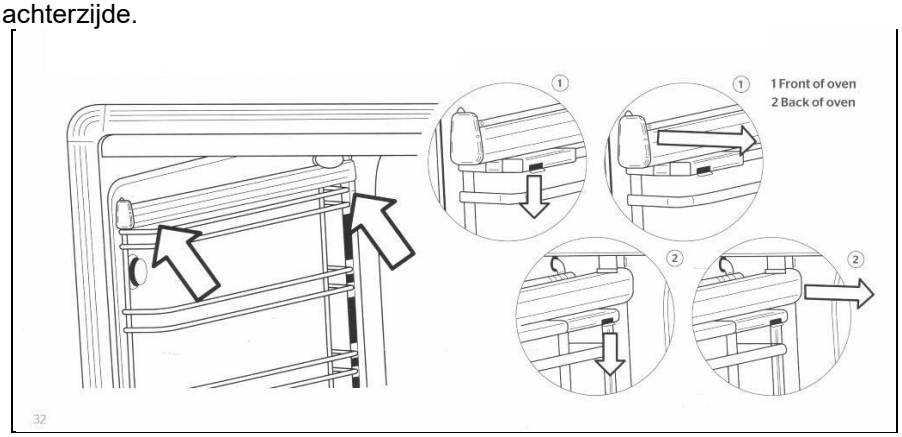
Gebruik voor lichte vervuiling is een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel voldoende. Voor een zwaar verontreinigde binnenoven kunnen diverse ovenreinigers worden gebruikt. Volg hierbij de instructies van de betreffende fabrikant op. Zorg ervoor dat deze ovenreinigers niet in contact komen met roestvrijstaal, verchroomde rekken, gekleurde delen verwarmingselementen en deurrubbers.

Reinigen oven geleide rails, telescopische geleiders
De geleide rails kunt u reinigen met warm water en zeep. Ze kunnen ook in de vaatwasser.

De telescopische geleiders mogen niet in de vaatwasser. Vaatwasmiddel tast het telescopische systeem aan.

Verwijderen en monteren telescopische geleiders (optionele accessoire)

- De telescopische geleiders kunnen op elk niveau worden geklikt en werken met zowel draadroosters als braadslede.
- Vindt de twee verende clips aan voor en achterzijde van elke rails.
- Druk de clip zachtjes naar beneden.
- Draai de rails voorzichtig naar binnen zonder teveel druk uit te oefenen.
- Doe dit zelfde met de achterste clip op de geleider te verwijderen.
- Zet de geleider tegen de gewenste rail en klik eerst de voorzijde vast. Vervolgens de achterzijde.



Verwijderen grill plaat.
De plaat boven de grill tegen het plafond van de oven kan worden verwijderd. Doe dit met koude oven.

- Ondersteun het grillelement met een hand terwijl u met de andere de twee vleugelmoertjes los draait.
- Het verwarmingselement zakt een beetje. Nu kunt u voorzichtig de geëmailleerde plaat boven de grill naar u toe schuiven en verwijderen.
- Eenmaal gereinigd en gedroogd de plaat weer terugplaatsen.
- De plaat kan maar op één manier worden gemonteerd. Draai de vleugelmoeren weer handvast.
- Gebruik de oven nooit zonder dat de plaat is gemonteerd.

Verwijderen Soft Motion lade (op sommige modellen)

- Trek de lade naar voor.
- Vindt de grijze clips aan de voorzijde van de rails.
- Druk de clips in en de lade komt los.

Plaatsen van de Sof Motion lade (op sommige modellen)

- Plaats de lade op de rails de due deze langzaam dicht. De lade valt vanzelf op z'n plaats.

ACCESSOIRES

Er zijn diverse accessoires beschikbaar voor de Bertazzoni fornuizen.

- Bakplaten en teppan yaki
- Lasagne schaal
- Glazen oven schaal
- Wok support.
- Telescopische geleiders.

Kijk voor meer informatie op www.kitchentech.nl

TROUBLESHOOTING

De oven doet niets
- Is het fornuis aangesloten op het lichtnet?
- Staat de programmaklok op automtisch?
- De oven zal niet werken als de programmaklok op automatisch staat (zie blz. 26).
- Check de betreffende zekering in de meterkast.

De branders ontsteken niet

- Is het fornuis aangesloten op het lichtnet?
- Zijn de gasuitstroom openingen in de brander vrij en schoon of worden ze geblokkeerd?
- Zijn de brandervoeten en branderdeksels correct geplaatst? (zie blz. 33)
- Check de betreffende zekering in de meterkast.
- Is de gaskraan open en de gasdruk op orde?
- Controleer of de ontstekingsbougie schoon is en vrij van vuil en stof.

De brander ontsteekt maar gaat uit wanneer de knop los wordt gelaten
- De branders zijn voorzien van vlambeveiliging. Houdt ze na het ontsteken 5-1-seconden ingedrukt.

De ontstekingsbougies vonken onafgebroken
- Is de kookplaat nog nat van schoonmaken of overkoken?
- Ontkoppel het fornuis van het lichtnet en maak alle branders en bougies goed droog.

De bedieningsknoppen worden heet.
- Gebruikt u de oven met open deur?
- Hou de oven deur dicht tijdens gebruik. Allen het grill compartiment van de triple oven mag met open deur gebruikt worden voor maximaal 15 minuten.

Een bedeiningsknop is losgekomen.
- Het veertje is de as van de knop is wellicht defect.
- Neem contact op met de servicedienst.

Gerechten worden te snel gaar.
- Gebruikt u een functie met ventilator?
- Gebruikt u de Quickstart functie?
- Bij gebruik van een functie met ventilator kunt u de temperatuur in het tecept gemiddeld met 20°C verlagen.
- Quickstart is niet geschikt voor koken. Gebruik de functie om voor te verwarmen en schakel over naar een kookfunctie.

Gerecht wordt niet gelijkmatig gaar.
- Bent u grote hoeveelheden aan het koken of gebruikt u grote schalen?
- De warme lucht moet door de ovenruimte kunnen bewegen. Zorg ervoor dat er altijd ruimte tussen schalen en ovenwanden is.
- Bij grote gerechten is het raadzaam het gerecht te draaien halverwege de kooktijd.

De grill in de oven is langzaam.

- Heeft u de juiste functie gekozen?
- Controleer dat u niet “alleen boven element” heeft gekozen in plaats van grill. Zie blz. 23-24.

De grote oven warmt langzaam op
- Heeft u de Quickstart functie geprobeerd?
- Met Quickstart komt de oven sneller op temperatuur. Vervolgens kiest u de kookstand.
- Quickstart niet langer dan 10 minuten gebruiken.

Er blijft een ventilator draaien na gebruik oven.
- Dit is de ventilator van de mantelkoeling. Dit is normaal en de ventilator schakelt vanzelf uit.

Condensatie in de oven

- Heeft u de oven voorverwarmd? Voorverwarmen verminderd de condensatie vorming.
- Bij het bereiden van gerechten met hoge vochtigheid kan er condensatie voorkomen. Gas ovens hebben een hogere luchtvochtigheid.

Rookvorming in de oven

- Staat de oven op de juiste temperatuur?
- Wordt of is er recent voedsel met hoog vetgehalte bereid?
- Reinig de braadslede na gebruik.
- Laat de grill een paar minuten op de hoogste stand om eventuele spat resten te laten verbranden.
- Oven interieur dient regelmatig gereinigd te worden om ophoping van resten te voorkomen. Zie blz. 32.

Deurrubber is beschadigd/vervormd

- Gebruikt u de oven met aluminium folie, pan of schaal op de bodem van de oven?
- Heeft u ovenreiniger gemorst op het deurrubber?
- Neem contact op met de servicedienst.

DIVERSE TIPS

Losse thermometers

Er zijn vele verschillende thermometers verkrijgbaar voor gebruik in de oven. Deze zullen soms afwijkingen tonen van de ingestelde temperatuur en/of weergave op de thermostaat/thermometer van het fornuis. De losse thermometer meet de temperatuur maar op één plek. Niet het gemiddelde van de oven. Houdt rekening met temperatuur fluctuaties van + of – 10-15%. Dit doordat de verwarmingselementen regelmatig aan en uitschakelen. Dit is volkomen normaal.

Correcte kooktijden

Volg in de meeste gevallen de kooktijden zoals aangegeven in de receptuur. Maar neem ze altijd als richtlijn. Uw eigen voorkeur en ervaring bepalen uiteindelijk de uiteindelijke kooktijd.
Bij grote stukken vlees is een thermometer aan te raden. Controleer daarom ook altijd de juiste garing van het gerecht. Bij sommige gerechten levert onjuiste garing een bedreiging voor de gezondheid op.

Aluminium folie

- Aluminium folie mag worden gebruikt om gerechten af te dekken/in te pakken. Het mag echter niet te dicht bij de verwarmingselementen komen. Tevens mag het nooit gebruikt worden om oven wanden of bodem af te dekken. Hierdoor kan het emaille beschadigen.
- Silicon oven matten mogen nooit rechtstreeks op de ovenbodem worden gelegd als de oven in gebruik is.

100x60 triple oven stelpootjes

Dit fornuis is uitgerust met 4 stelpootjes die met een inbussleutel kunnen worden aangepast.

Het fornuis (waterpas) stellen.

Begin met het op juiste hoogte stellen van het linksachter pootjes. Daar deze niet van de voorzijde te bereiken is. Plaats dan het fornuis op z'n plaats.
De andere drie pootjes zijn vanaf de voorzijde bereikbaar. Verwijder het plintje aan de voorzijde en verwijder de lade. Alle drie pootjes zijn nu bereikbaar met een inbussleutel.

Algemeen gebruik.

Uw Bertazzoni is met zorg geproduceerd om u lange tijd van kookplezier te voorzien. Geef uzelf de tijd te wennen zonder uw eigen kookstijl op te geven. Koken is persoonlijk en dat staat centraal bij Bertazzoni. Daarom vindt u ook geen receptenboek bij het fornuis. U bent de chef. Op onze websites (www.bertazzoni.com en kitchentech.nl) vindt u onze favoriete recepten. Op de website vindt u meer tips & tricks.

Mocht uw Bertazzoni onverhoopt een storing hebben neem dan contact op met de Servicedesk. De contactgegevens vindt u op de achterzijde van deze gebruiksaanwijzing. Op de website www.kitchentech.nl vindt u een aparte sectie voor servicemeldingen, garantievoorwaarden en veelgestelde vragen.

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