

NL
ALGEMENE AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE,
HET ONDERHOUD EN GEBRUIK van VRIJSTAANDE
FORNUIZEN
90x60cm (M9)

LEES, ALVORENS HET APPARAAT TE INSTALLEREN OF GEBRUIKEN, DEZE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG DOOR.

Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen van bestemming waarvan de identificatiesymbolen op het omslag van het instructieboekje en op het typeplaatje van het apparaat zijn aangeduid.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade aan goederen of personen die het gevolg is van een niet correcte installatie of van een verkeerd gebruik van het apparaat.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele onregelmatigheden in dit boekje als gevolg van druk- of overschrijvingsfouten.

Ook de esthetiek van de aangegeven figuren is uitsluitend indicatief.

De fabrikant behoudt zich het recht voor wijzigingen aan zijn producten aan te brengen indien hij dit nuttig en noodzakelijk acht, steeds met waarborg van de eigenschappen van veiligheid en functionering.

INHOUDSOPGAVE

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR	pag. 2
OPMERKINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	pag. 2
IN DE HOOGTE VERSTELBARE POOTJES	pag. 3
INSTALLATIE VAN DE OPZETPLINT	pag. 3
ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT:	pag. 3
ONDERHOUD VAN HET APPARAAT	pag. 4
VERVANGING VAN DE ONDERDELEN	pag. 4
ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSAANWIJZING	pag. 4
BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL	pag. 5
GEBRUIKEN VAN DE INDUCTIEKOOKPLAAT	pag. 5
GEBRUIK VAN TYPE PANNEN	pag. 6
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCH GESTUURDE THERMOSTAAT	pag. 7
GEBRUIK VAN DE KEUZESCHAKELAAR 9+0	pag. 7
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET ONDER- EN BOVENWARMTE.....	pag. 7-8
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN	pag. 8-9
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE CONVENTIONELE GRILL	pag. 9
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET HETELUCHTSYSTEEM	pag. 9
REINIGING VAN HET APPARAAT	pag. 9-10

DIT APPARAAT IS ONTWERPEN VOOR HUISHOUDELIJK NIET PROFESSIONEEL GEBRUIK.

TECHNISCHE HANDLEIDING VOOR DE INSTALLATEUR



Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/95/EG

Dit apparaat is voorzien van een merkteken zoals bedoeld in de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Deze richtlijn legt de bepalingen vast voor de inzameling en de recycling van afgedankte apparatuur die op heel het grondgebied van de Europese Unie gelden.

OPMERKINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De installatie, alle afstellingen, het ombouwen van het apparaat en de onderhoudswerkzaamheden die in dit gedeelte staan vermeld mogen uitsluitend door een vakman verricht worden.

Als het apparaat niet op de juiste manier geïnstalleerd wordt kan dit schade aan personen, dieren of voorwerpen veroorzaken waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk gesteld kan worden.

De veiligheids- of automatische afstelsystemen van de apparaten mogen tijdens de levensduur van het apparaat uitsluitend door de fabrikant of door de bevoegde dealer afgesteld worden.

HET FORNUIS INSTALLEREN

Haal de verschillende losse delen uit de verpakking, d.w.z. zowel uit de buiten- als uit de binnenverpakking, en controleer of het fornuis ongeschonden is. Bij twijfel mag u het apparaat niet gebruiken en moet u zich tot een vakman wenden.

Aangezien het verpakkingsmateriaal (piepschuim, zakjes, karton, spijkers e.d.) gevaarlijk materiaal is moet het buiten bereik van kinderen gehouden worden.

Het apparaat kan vrijstaand geïnstalleerd worden, tegen een wand aan of ingebouwd tussen twee wanden (afb. 1). Het is mogelijk dat slechts één zijwand hoger is dan het werkblad en deze moet zich op een afstand van minimaal 70 mm van de rand van het fornuis af bevinden (afb. 1).

De wanden van de aansluitende keukenkastjes, indien aanwezig, en de wand achter de fornuis dienen uit materiaal vervaardigd te zijn dat bestand is tegen een temperatuur van 65 K.

LET OP: het apparaat enkel en alleen flexibele metalen buizen gebruiken voor de aansluiting op gas, overeenkomstig de ter plekke geldende normen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE

Het fornuis kan vrijuit, 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.

IN DE HOOGTE VERSTELBARE POOTJES (fig. 3)

De pootjes zijn boven in verpakt.

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 heftoestel of een pallet te gebruiken in plaats van het fornuis te hellen.

INSTALLATIE VAN DE OPZETPLINT

- 1) Verwijder de 2 schroeven die het werkblad achteraan bevestigen, zoals aangeduid wordt in (fig.4).
- 2) Plaats het voorste deel van de opzetplint, en bevestig het op de onderkant met de twee schroeven die eerder verwijderd werden; raadpleeg (fig.5).
- 3) Bevestig nogmaals het voorste deel van de opzetplint met de bij de opzetplint geleverde schroeven, raadpleeg (fig.6).
- 4) Assembleer het achterste deel met het voorste deel van de opzetplint door gebruik te maken van de bij de opzetplint geleverde schroeven, zie (fig.7).

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 draagvermogen 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 kas 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 elektrisch net gedaan wordt door middel van een stopcontact:0

- breng op het snoer (indien niet voorzien) een genormaliseerde stekker aan geschikt voor het dragen van het op het typeplaatje aangegeven vermogen. Sluit de kabeltjes aan volgens het schema van fig.8 en respecteer de volgende verhoudingen:

letter L (fase) = bruin kabeltje

letter N (neutraal) = blauw kabeltje

symbool "⏏" aard = geel-groen kabeltje

- 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 consequente gevaarlijke oververwarmingen.

Wanneer de aansluiting rechtstreeks op het elektrisch net is gedaan:

- Er moet een inrichting gemonteerd worden dat 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.
- Zorg dat het aardsnoer niet door de schakelaar wordt onderbroken.
- Alternatief kan de elektrische aansluiting ook beschermd worden door een differentiële schakelaar met zeer hoge sensibiliteit.
- 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.

SOORTEN VOEDINGSKABELS

Het apparaat is uitgerust met een klemmenbord op de achterkant voor de elektrische aansluiting; dit is bereikbaar wanneer de achterplaat. verwijderd wordt, raadpleeg Fig.9

Werking op 220-240V~ : gebruik een driepolige kabel van het type H05BB-F 3x6 mm²

Werking op 380-415V2N~ : gebruik een vierpolige kabel van het type H05RR-F of H07RN-F 4x4 mm²

Werking op 380-415V3N~ : gebruik een vijfpolige kabel van het type H05RR-F of H07RN-F 5x2,5 mm²
Fig.10

Het apparaat is voorzien met een éénfasige aansluiting op 220-240 V~

AANDACHT : Het apparaat is conform de voorschriften van de richtlijn 2006/95/CE in verband met de elektrische veiligheid en 2004/108/CE, (Richtlijn EMC) in verband met de elektromagnetische compatibiliteit.

ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

ATTENTIE: BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

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

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

Voor de rechaud (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 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.

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 inspuisers, 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. 19).

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

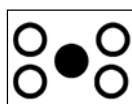
LET OP: Het voedings snoer dat met het apparaat wordt meegeleverd is aan deze verbonden door een verbindingstuk van het type X (in overeenstemming met de normen EN 60335-1, EN-60335-2-6 en daaropvolgende variaties) zodat het vervangen kan worden zonder speciale gereedschappen met een snoer van hetzelfde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

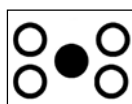
ONDERHOUDS- EN GEBRUIKSAANWIJZING

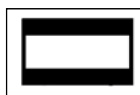
BESCHRIJVING VAN DE ELEMENTEN VAN HET KOOKGEDEELTE

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  duidt de kookzone van het vlak aan die bediend wordt door de onderstaande regelaar (in dit geval de centrale zone).



het symbool  duidt de keuzeschakelaar van de werking van de oven aan.



het symbool  duidt de thermostaat van de oven aan.

BEDIENINGSKNOPPEN KOOKPLAAT

Met deze knoppen kunt u de kookzones van de inductie kookplaat besturen. Boven iedere knop staat de bestuurd kookzone aangegeven. Draai de knop naar rechts om het werkvermogen van de zone te regelen, van een minimum van 1 tot een maximum van 9 (fig.12). Het werkvermogen staat aangegeven op een display op de kookplaat.

Opstart accelerator.

Iedere kookzone is uitgerust met een opstart accelerator. Dit systeem maakt het mogelijk om de kookzone op het volle vermogen te laten werken gedurende een tijd evenredig aan het geselecteerde vermogen. Om de opstart accelerator van de zone te starten moet u de knop linksom draaien, de positie "A" selecteren en hem vervolgens loslaten. De letter "A" zal op de display van de kookplaat verschijnen. U heeft nu 3 seconden om de gewenste verwarmingsstand te kiezen. Na een stand tussen 1 en 9 te hebben geselecteerd, zullen "A" en de geselecteerde positie atwisselend knipperen op de display. Tijdens de werking van de accelerator kunt u op ieder gewenst moment de intensiteit van de verwarming verhogen. De periode van het "volle vermogen" zal overeenkomstig worden gewijzigd. Indien daarentegen het vermogen wordt teruggebracht door de knop linksom te draaien zal de optie "A" automatisch gedisactiveerd worden.

Booster functie

Met de booster functie kunt u iedere warmtezone maximaal 10 minuten lang ononderbroken op het maximumvermogen laten werken. Met deze functie kunt u bijvoorbeeld snel een grote hoeveelheid water aan de kook brengen of vlees dichtschroeien. Draai de knop rechtsom en stel de intensiteit van de verwarming in op de stand 9, selecteer met de knop de stand "P" en laat die vervolgens weer los. Op de display van de plaat van de bijbehorende zone verschijnt "P". Na verloop van 10 minuten zal het vermogen automatisch afnemen, terugkeren naar de stand 9 en zal de "P" verdwijnen. U kunt de booster functie onderbreken door op ieder gewenst moment de intensiteit van de verwarming te verminderen. Wanneer u voor een zone de power optie activeert (bijvoorbeeld die linksvoor), zou het opgenomen vermogen van de tweede zone (linksachter) verminderd kunnen blijken om de maximaal beschikbare energie aan de eerste zone te kunnen leveren. Om dezelfde reden geniet de booster functie prioriteit ten opzichte van de opstart accelerator. Indien tijdens de booster functie een pan van de kookzone wordt verwijderd, zal de functie stoppen.

Warmhoud functie

Het doel van de warmhouden functie is het handhaven van de temperatuur onderin de pannen op circa 65°C. Dit maakt het mogelijk om het voedsel met een optimaal energieniveau warm te houden, of ook voorzichtig op te warmen. De maximale duur van de warmhouden is maximaal 2 uur.

De warmhouden functie bevindt zich tussen [O] en [1] en wordt aangegeven met de betreffende symbolen op de

kookzones. 

DE INDUCTIEKOOKPLAAT

LET OP: Leg geen metalen voorwerpen, zoals bestek of deksels, die heet zouden kunnen worden, op het oppervlak van de kookplaat.

Kookzones (fig.13)

Het apparaat heeft 5 kookzones met verschillende diameters en vermogens. Hun positie wordt duidelijk door cirkels aangegeven terwijl het vrijgegeven warmtevermogen op het glaskeramische oppervlak staat aangegeven. De 5 kookzones zijn van het inductie type en werken onmiddellijk nadat ze zijn geactiveerd. De verwarmingsintensiteit van iedere kookzone kan met de knoppen op het bedieningspaneel aan de voorkant geregeld worden, vanaf het minimum tot aan het maximum.

Onder iedere kookzone bevindt zich een spoel, inductor genoemd, gevoed door een elektronisch systeem dat een variabel magnetisch veld opwekt. Wanneer een pan binnen zo'n magnetisch veld wordt geplaatst zullen de hoogfrequentiestromen zich rechtstreeks op de bodem van de pan concentreren en wordt de voor het koken van het voedsel noodzakelijke warmte opgewekt. De 5 controlelampjes tussen de kookzones gaan branden wanneer één of meer kookzones warmer worden dan 60°C. De controlelampjes gaan uit wanneer de temperatuur is gedaald tot onder de 60°C circa.

Nummer Zone:	Diameter Zone:	Opgenomen vermogen	
		Normale werking:	Met booster functie
1	145 mm	1400W	1800W
2	210 mm	2300W	3200W
3	180 mm	1850W	2500W
4	210 mm	2300W	3200W
5	145 mm	1400W	1800W
Totaal opgenomen vermogen		10000W	

Bij de eerste ingebruikneming van de kookplaat verdient het aanbeveling hem net zolang op de maximumtemperatuur te verhitten tot de eventuele olieachtige resten van het fabricageproces, die kwalijke luchten op het voedsel zouden kunnen

overbrengen, zullen zijn verbrand.

Soorten pannen


Apparaten van dit type hebben speciale pannen nodig om te kunnen functioneren.

De bodem van de pan moet namelijk van ijzer of staal/ijzer zijn om het voor de verwarming noodzakelijke magnetische veld te kunnen opwekken.

Niet geschikt zijn pannen van:

- glas;
- keramiek;
- terracotta; ..
- staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Om er zeker van te zijn dat de pan geschikt is, volstaat het om een magneet bij de bodem te houden: wanneer die door de pan wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor het inductiekoken. Indien u geen magneet heeft kunt u het recipient met een kleine hoeveelheid water vullen, op een kookzone zetten en die activeren. Wanneer op de display, in plaats van

het vermogen, het symbool  verschijnt, betekent dit dat de pan niet geschikt is. De voor het koken gebruikte pannen moeten minimale diameters hebben om een correcte werking te kunnen garanderen. Onderstaand vindt u een tabel met de minimumdiameters van de pannen afhankelijk van de kookzone. U kunt ook pannen gebruiken met een grotere diameter dan die van de kookzones, waarbij u ervoor op moet letten dat de pan niet in aanraking komt met de andere kookzones en dat hij altijd in het midden van de omtrek van de kookzone wordt gezet. (Fig 14 –15)


Nummer zone	Minimumdiameter van de pan
1	90 mm
2	140 mm
3	110 mm
4	140 mm
5	90 mm

Gebruik uitsluitend speciaal voor het inductiekoken ontworpen pannen, met een dikke en volledig vlakke bodem, of, indien u die niet heeft, pannen met een niet-ronde bodem (hol of bol). Fig.16

Signaal aanwezigheid pannen

Iedere kookzone is uitgerust met een pan detectie systeem die het koken slechts zal doen starten wanneer er zich een goed gepositioneerde pan met de juiste eigenschappen op de kookzone bevindt.

Indien de pan niet goed geplaatst of niet van het juiste materiaal gemaakt is en u de kookplaat toch inschakelt, zal

enkele seconden na de inschakeling van de kookzone op de display het symbool  verschijnen dat de fout aangeeft.

Restwarmte

Iedere zone is uitgerust met een inrichting die er de restwarmte van aangeeft. Op de display kan, na het uitschakelen van iedere kookzone, een knipperende "H" worden weergegeven. Dit signaal wijst erop dat de bewuste kookzone nog zeer heet is. U kunt het koken van het voedsel weer hervatten, ook als de H nog knippert: ga in zo'n geval te werk zoals beschreven in de paragraaf "3".

Blokkering van de kookplaat

Indien niet gebruikt kan de kookplaat "geblokkeerd" worden om de ongewenste inschakeling ervan door kinderen te voorkomen.

Met de kookzones uitgeschakeld moet u tegelijkertijd de knoppen van de zones 2 en 4 linksom draaien tot op de display het vermogen 5 L verschijnt waarna u de knoppen moet loslaten.

Om de blokkering op te heffen moet u dezelfde handeling herhalen: de displays van de kookzones zullen het cijfer 0 afbeelden wat aangeeft dat de blokkering van de zones opgeheven is.

LET OP:

Let ervoor op dat u tijdens het koken geen suiker of zoete mengsels op de kookplaat morst of er materialen op legt die zouden kunnen smelten (plastic of aluminiumfolie); indien dit mocht gebeuren, dan moet u, om de staat van het oppervlak niet te beschadigen, de verwarming uitschakelen en de plaat met de bijgevoegde spatel schoonmaken zolang hij nog lauwwarm is. Indien de glaskeramische plaat niet onmiddellijk wordt schoongemaakt bestaat het risico van inbranden van ingrediënten die na het afkoelen van de plaat onmogelijk zouden kunnen worden verwijderd.

Belangrijk!

Let goed op met kinderen omdat die slechts met moeite de brandende controlelampjes voor de restwarmte zullen kunnen zien. Na het gebruik blijven de kookzones nog een tijdlang bijzonder warm, ook al zijn ze uitgeschakeld. Voorkom dat kinderen de handen erop kunnen leggen.

AANDACHT: gebruik geen aluminiumfolie of plastic bakjes voor het voedsel wanneer de bereidingen uitgevoerd worden op de glaskeramische plaat.

AANDACHT: raak de kookzone niet aan wanneer de overeenkomstige controlelamp van de restwarmte op de inductieplaat brandt, omdat de temperatuur van die zone nog zeer hoog is.

AANDACHT: uw inductieplaat is bestand tegen warmtesprongen en ongevoelig voor warmte en koude.

Wanneer u een zwaar of hard voorwerp zoals bijvoorbeeld een zoutvatje of een potje laat vallen op de rand of de hoek van het vlak, kan dit stukgaan.

AANDACHT: wanneer het oppervlak van het vlak gebarsten is, moet het apparaat uitgeschakeld worden zodat eventuele elektrische schokken vermeden worden.

AANDACHT: de kookplaat moet na gebruik uitgeschakeld worden door middel van het bedieningsmechanisme, en vertrouw niet op de detector van de pannen.

AANDACHT: gebruik de kookplaat niet als werkblad.

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 17)

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 (fig.17). 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 KEUZESCHAKELAAR 9+0

De keuzeschakelaar 9+0, die gebruikt wordt bij de modellen met een multifunctionele oven, dient om, parallel met de thermostaat, de ventilator en de daaraan gekoppelde verwarmingselementen van de oven te bedienen. Om deze in te kunnen stellen, dient namelijk zowel aan de keuzeschakelaar 9+0 (fig.33), als aan de bedieningsknop van de thermostaat gedraaid te worden; als slechts aan één van beide gedraaid wordt, wordt geen enkel resultaat verkregen als alleen het aangaan van de ovenverlichting en de ventilator als deze ingeschakeld zijn.

De elektrische oven wordt door 4 verwarmingselementen verwarmd: één onder, twee boven en één ring-element. Door aan de keuzeschakelaar te draaien, wordt het verwarmingselement aangeduid met het betreffende symbool ingeschakeld, maar om het in werking te stellen, dient aan de bedieningsknop van de thermostaat gedraaid te worden tot het oranje lampje gaat branden, waarmee aangegeven wordt dat het verwarmingselement is ingeschakeld. Als u de keuzeschakelaar op één van de negen bakfuncties zet, schakelt u tegelijkertijd met het desbetreffende verwarmingselement ook de ovenverlichting in. Als de temperatuur en de verwarmingselementen die men wil laten werken éénmaal zijn ingesteld, regelt de thermostaat het aan en uitgaan van de verwarmingselementen van de oven; het is dus normaal dat het oranje lampje tijdens de werking van de oven uit en aangaat.

Om de elektrische oven uit te schakelen, dient de keuzeschakelaar op stand 0 te worden gezet waarmee wordt verhinderd dat de thermostaat de verwarmingselementen kan inschakelen; door de bedieningsknop van de thermostaat op stand 0 te zetten, worden de verwarmingselementen uitgeschakeld, maar het is nog wel mogelijk met de keuzeschakelaar de ventilator en de ovenverlichting in te schakelen.

De keuzeschakelaar beschikt over 9 verschillende standen die overeenkomen met 9 verschillende bakfuncties van de oven:

- het symbool  geeft de inschakeling van alleen de ovenverlichting aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van het bodem-element van 1800W aan en van het brede boven-element van 1200W;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen het brede boven-element van 1200W aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen het bodem-element van 1800W aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen het grillelement van 2000W aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van het brede boven-element van 1200W aan en van het grillelement van 1800W
- het symbool  geeft de inschakeling van het brede boven-element van 1200W, van het grillelement van 1800W en van de ventilator aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van het ring-element van 3000W en van de ventilator aan;
- het symbool  geeft de inschakeling van alleen de ventilator aan.

Als de bedieningsknop op één van deze negen standen wordt gezet, is de ovenverlichting altijd aan, waarmee wordt aangegeven dat de oven onder spanning staat.

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 4 gleuven op verschillende hoogtes (fig.19) 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. 7 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.7 TABEL BAKKEN MET OVEN MET ONDER- EN BOVENWARMTE

	TEMP °C	STAND	MINUTES
VLEES			
VARKENSVLEES	225	3/4	60-80
OSSEHAAS	225	3/4	60-80
RUNDEVLEES	250	3/4	50-60
KALFSVLEES	225	3/4	60-80
LAMSVLEES	225	3	40-50
ROAST BEEF	230	3/4	50-60
HAAS	250	3/4	40-50
KONIJN	250	4	60-80
KALKOEN	250	4	50-60
GANS	225	4	60-70
EEND	250	3/4	45-60
KIP	250	3/4	40-45
VIS	200-225	2	15-25
GEBAK			
FRUITTAART	225	2	35-40
EIERTAART	175-200	2	50-55
BRIOCHES	175-200	2	25-30
PAN DI SPAGNA	220-250	2	20-30
DONUTS	180-200	2	30-40
BLADERDEEG GEBAK	200-220	2	15-20
DRUIVENKOEK	250	2	25-35
STRUDEL	180	2	20-30
SAVOIE KOEKJES	180-200	2	40-50
APPELFALPPEN	200-220	2	15-20
LANGE VINGER PUDDING	200-220	2	20-30
TOAST	250	3	5
BROOD	220	3	30
PIZZAA	220	2	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 rollade aan het spit 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 NR.8 TABEL BAKKEN MET HETELUCHTOVEN

	TEMP °C	STAND	MINUTES
VLEES			
VARKENSVLEES	160-170	2	70-100
OSSEHAAS	170-180	2	65-90

RUNDEVLEES	170-190	2	40-60
KALFSVLEES	160-180	2	65-90
LAMSVLEES	140-160	2	100-130
ROAST BEEF	180-190	2	40-45
HAAS	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	
GEBAK			
FRUITTAART	180-200	2	40-50
EIERTAART	200-220	2	40-45
BRIOCHES	170-180	2	40-60
PAN DI SPAGNA	200-230	2	25-35
DONUTS	160-180	2	35-45
BLADERDEEG GEBAK	180-200	2	20-30
DRUIVENKOEK	230-250	2	30-40
STRUDEL	160	2	25-35
SAVOIE KOEKJES	150-180	2	50-60
APPELFALPPEN	180-200	2	18-25
LANGE VINGER PUDDING	170-180	2	30-40
TOAST	230-250	3	7
BROOD	200-220	3	40
PIZZA	200-220	2	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 heteluchtsysteem 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 heteluchtsysteem dient met een gesloten ovendeur plaats te vinden.

LET OP:

De fornuizen zijn uitgerust met een tangentiële motorventilator voor de koeling, die in werking gesteld wordt als een oven of beide ovens ingeschakeld worden zodat er koellucht uit de opening tussen het bedieningspaneel en de ovendeur komt; op deze manier blijven het bedieningspaneel en de ovendeur kouder tijdens de werking van het apparaat.

REINIGING VAN HET APPARAAT

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 doek te worden verwijderd.

Als het draaien aan een knop 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 glaskeramische plaat

Vóór alle werkzaamheden moet u de elektrische voeding van het apparaat loskoppelen.

De glaskeramische plaat moet regelmatig worden gereinigd, bij voorkeur na ieder gebruik en nadat de restwarmtelampjes zijn gedoofd.

Eventuele lichte vlekken veroorzaakt door pannen met een bodem van aluminium kunnen worden verwijderd met een met azijn bevochtigde doek. Eventueel na het koken overgebleven verbrande resten kunnen worden verwijderd met de bijgevoegde spatel, waarna u de plaat moet afspoelen met water en af moet drogen met een schone doek. Het constante gebruik van de spatel zal de toepassing van chemische middelen voor het dagelijkse reinigen van de kookplaat aanzienlijk verminderen. Gebruik in geen geval schurende of bijtende reinigingsmiddelen (bijv. poederproducten, ovensprays, ontvlekkingsmiddelen en metalen sponsjes). U kunt speciale keramische kookplaatreinigers gebruiken. Deze zijn normaal verkrijgbaar.

Reiniging van de binnenruiten van de oven:

Reinig de ruit met warm zeepwater, door een spons te gebruiken. U kan een speciale spatel gebruiken om aangebrand vet te verwijderen, mits u delicaat handelt.

LET OP: controleer tijdens de reiniging van de ruit of er geen vloeistoffen of vuil in de ventilatiegaten bovenaan de deur komen. Om de binnenkant van de ovendeur te reinigen, dient u contact op te nemen met de servicedienst.

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

KITCHENTECH BV
Florijnweg 23
6883 JN Velp (gld)

www.kitchentech.nl
T: 088 8100 220

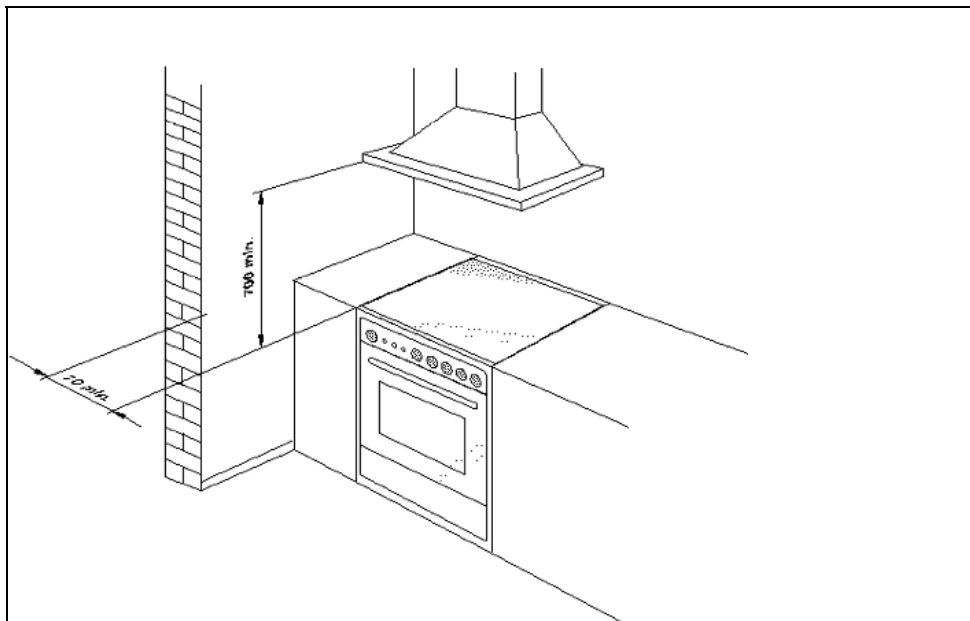


Fig. 1

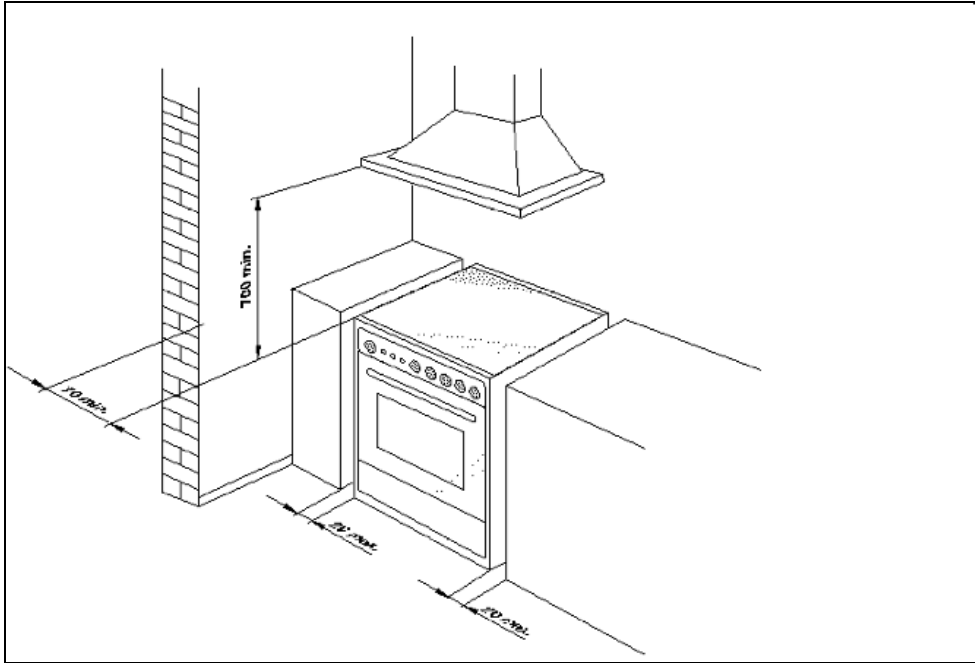


Fig. 2

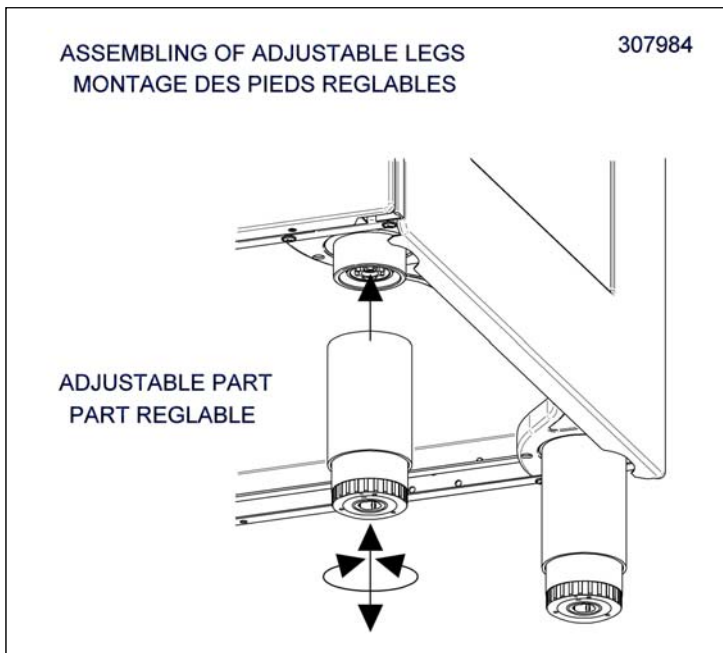


fig.3

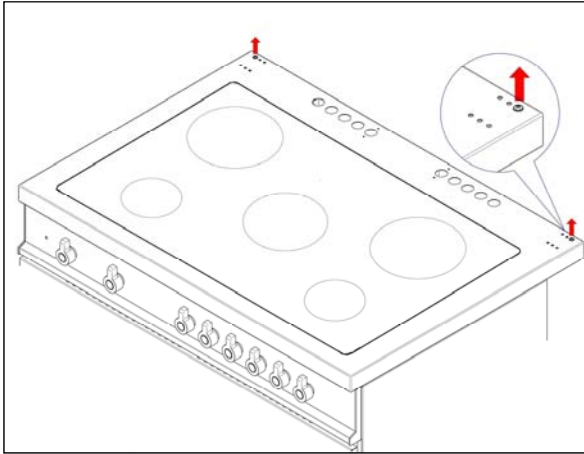


Fig. 4

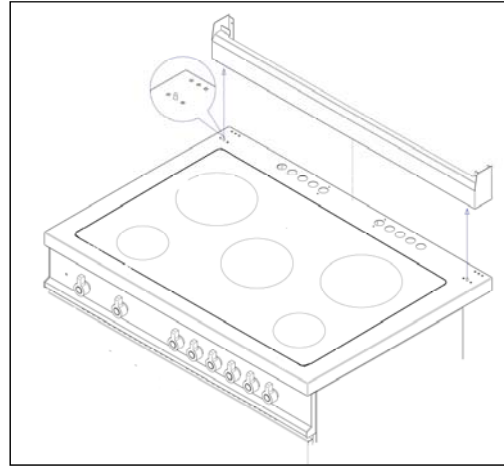


Fig. 5

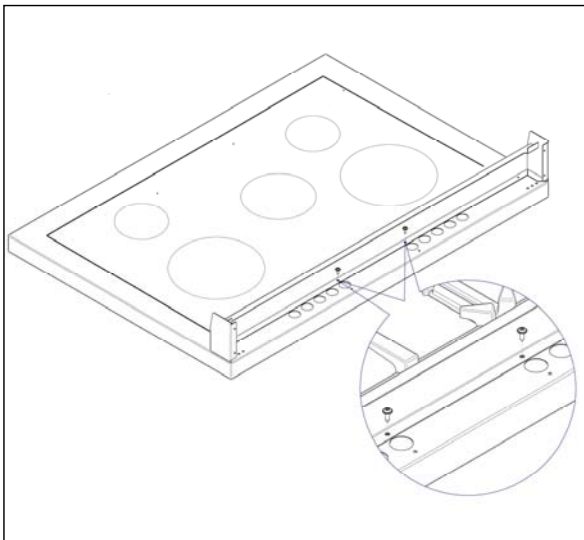


Fig. 6

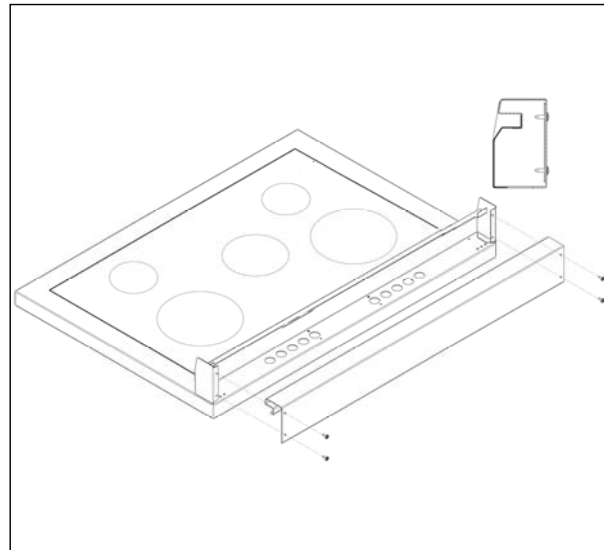


Fig. 7

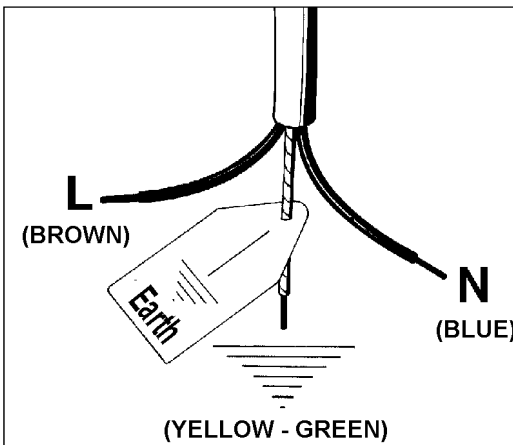


Fig. 8

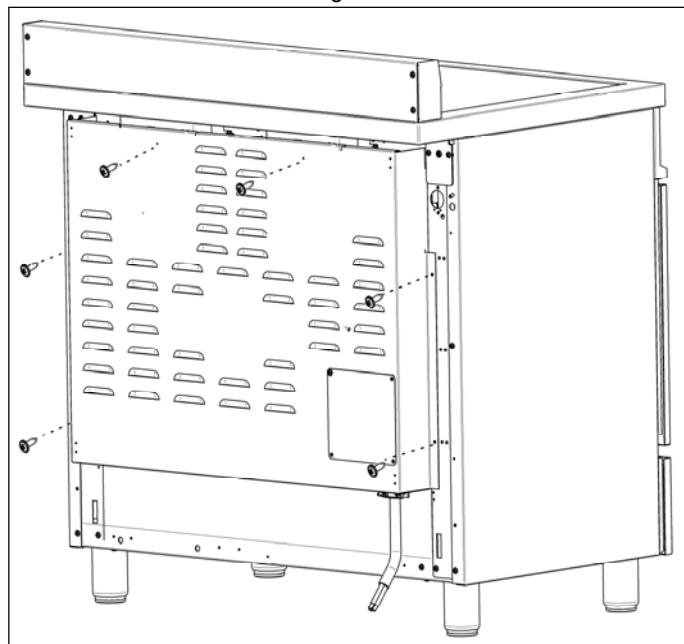


Fig. 9

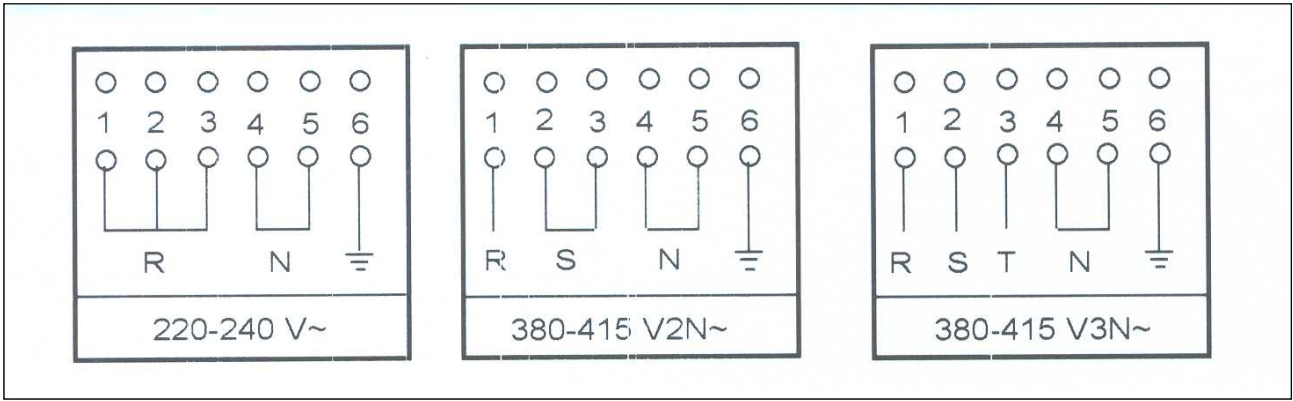


Fig.10

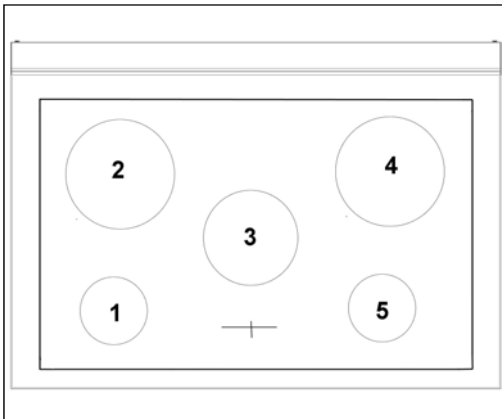
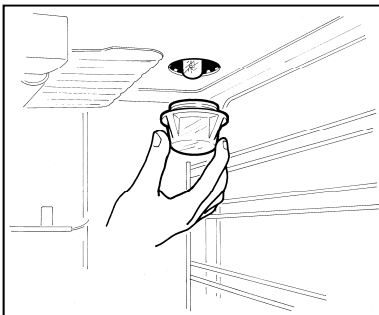


Fig.11

Fig.12

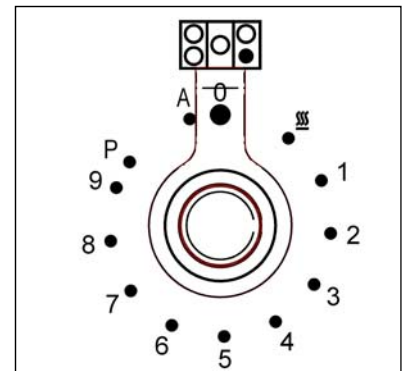


Fig.13

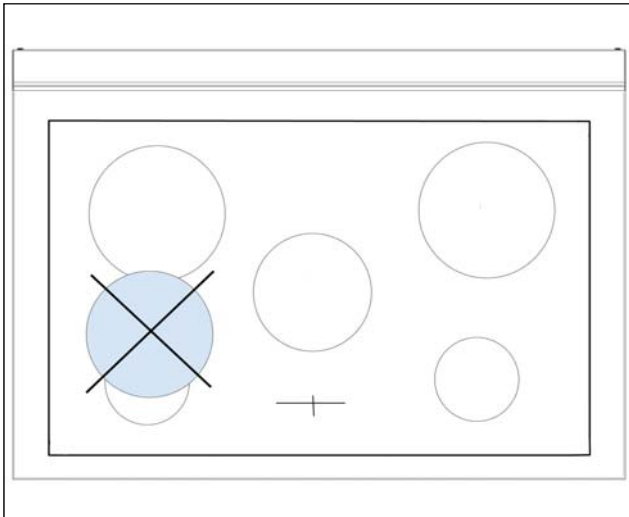


Fig.14

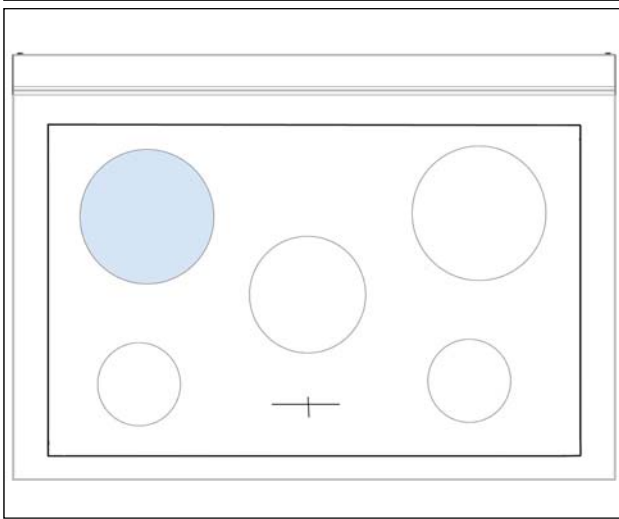


Fig.15

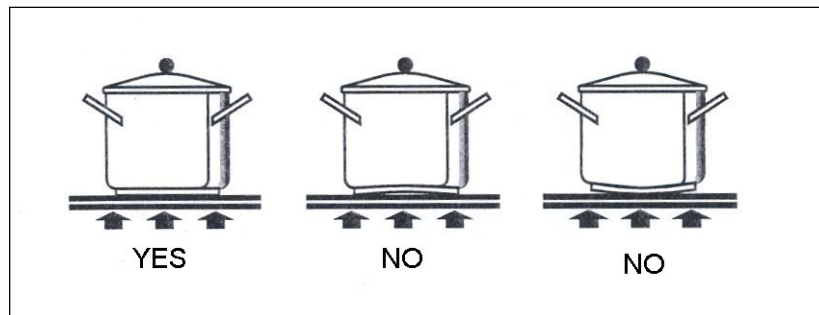


Fig.16

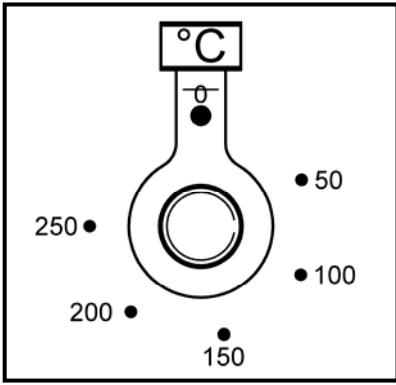


Fig.17

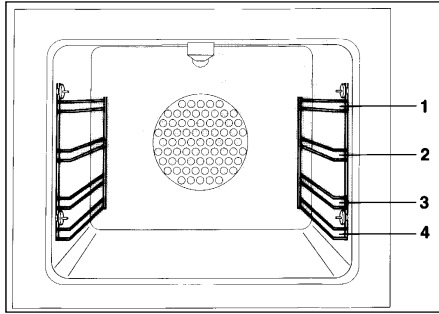


Fig.18

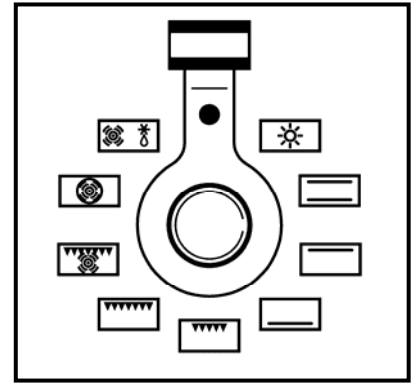


Fig.19



