



EN

INSTALLATION MANUAL
USER AND MAINTENANCE MANUAL
FREE-STANDING COOKERS

3

NL

INSTALLATIEHANDLEIDING
GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSHANDLEIDING
VRIJSTAANDE FORNUIZEN

51

OUR CHAIRMAN WRITES

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

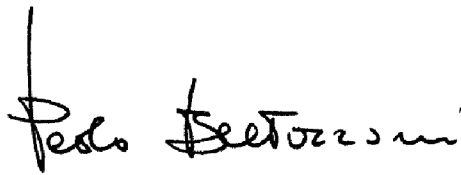
By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni

President

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style. The first name "Paolo" is written with a large, stylized 'P' that loops around the first few letters. The last name "Bertazzoni" is written in a more standard cursive script.

CONTENTS

GENERAL INFORMATION	5
READING THE MANUAL	5
INTRODUCTION AND SAFETY	5
APPLIANCE IDENTIFICATION	6
GENERAL SAFETY INFORMATION	6
INSTALLATION MANUAL	8
INFORMATION FOR THE INSTALLER	8
INSTALLING THE COOKER	8
IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION OF THE APPLIANCE	9
ROOM VENTILATION	9
POSITIONING AND AERATION	10
ADJUSTABLE FEET	10
INSTALLING THE PLINTH (ONLY AVAILABLE FOR SOME MODELS)	11
INSTALLING THE BACKSPLASH	11
INSTALLING THE SYSTEM TO PREVENT TILTING OF THE APPLIANCE	11
ANTI-TILT SYSTEM	11
APPLIANCE ELECTRICAL CONNECTION	12
POWER CORD TYPES	12
THREE-PHASE ELECTRICAL CONNECTION	13
USING THE APPLIANCE	14
DESCRIPTION OF CONTROL PANEL	14
INDUCTION HOB TECHNICAL SPECIFICATIONS	14
INDUCTION COOKING	15
USING THE INDUCTION HOB	16
TROUBLE SHOOTING THE INDUCTION HOB	25
USING THE ELECTRIC THERMOSTAT	28
USING THE MULTIFUNCTION OVEN	28
USING THE GRILL	31
USING THE NATURAL CONVECTION ELECTRIC OVEN	31
USING THE FAN ELECTRIC OVEN	33
USING THE STATIC ELECTRIC GRILL	35
USING THE FAN ELECTRIC GRILL	35
USING THE MINUTE MINDER	36
USING THE COOKING END TIMER	36
USING THE ANALOG CLOCK	37
USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER	37
3-BUTTON ELECTRONIC PROGRAMMER	39
TEMPERATURE GAUGE	41
USING THE SELF-CLEANING OVEN	41
MAINTAINING THE APPLIANCE	42
IMPORTANT NOTES	42
REPLACING COMPONENTS	42
CLEANING THE APPLIANCE	43
INDUCTION HOB	44
GLASS	44
APPLIANCE CLEANLINESS	44
CLEANING ENAMELLED PARTS	45
CLEANING STAINLESS-STEEL PARTS	45
CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN GLASS	45
CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN	45
STAINLESS STEEL	48
ENAMEL	48
WARRANTY	49
WARRANTY AND SERVICE	49
CUSTOMER SERVICE	50
CONVENTIONAL WARRANTY CERTIFICATE: WHAT DO I NEED TO DO?	50
ANOMALIES AND MALFUNCTIONS: WHO DO I CONTACT?	50
FINDING YOUR NEAREST SERVICE CENTRE	50
PRODUCT MODEL: WHERE CAN I FIND IT?	50

GENERAL INFORMATION

READING THE MANUAL

These instructions are suitable for different types of appliances, so they may contain descriptions of functions which your appliance may not contain or support.

The images and illustrations in this document refer to various models and may differ slightly from the product purchased.

The manufacturer does not accept any responsibility for personal injury or damage to property arising from incorrect installation or misuse of the appliance.

The manufacturer reserves the right to modify the various models as required to comply with the technical regulations in force.

In the event of complaints, please contact the customer service.

INTRODUCTION AND SAFETY

Read the instructions provided in this manual carefully before installing and/or using the appliance.

This will help you to get to know your new device.

Keep this document to hand so that you consult it at any moment, and hand it on to any subsequent owners.

Read the safety messages provided in the introduction to this manual and give due consideration to the safety notes such as: "Attention", "Warning" and "Danger" which appear in the text.



DANGER

This symbol indicates a situation that is a danger to you and others. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous or fatal accidents.



WARNING

This symbol indicates safety information. Read it carefully and make sure that you have perfectly understood the causes of potential dangerous accidents.



CAUTION

This symbol indicates a procedure which could put the appliance's structure or components at risk. Take particular care over these procedures.



NOTE

This symbol indicates useful advice and draws your attention to correct procedures and practices. Complying with the instructions marked with this symbol will avoid problems for you.

The symbol highlights methods or procedures for correct use of the appliance.

GENERAL INFORMATION

APPLIANCE IDENTIFICATION

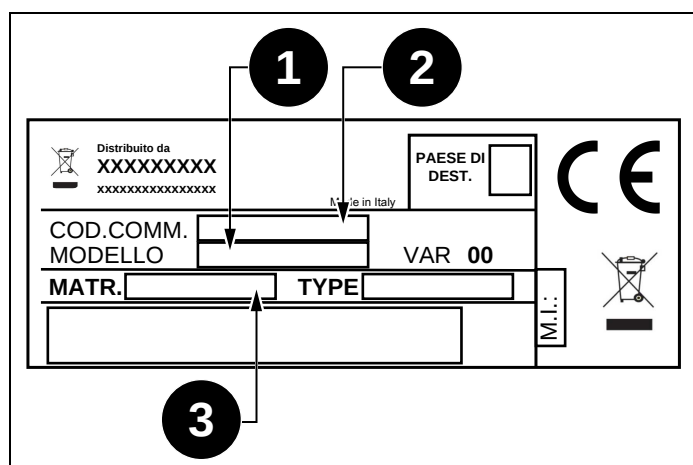


Fig. 1

The dataplate contains the following information:

- 1) Model
- 2) Sales Code
- 3) Serial Number

NOTE



You are advised to make a note of the appliance's data and serial numbers so they are immediately available if required.

NOTE



State the information provided on the dataplate to improve the efficiency of the after-sales and parts services.

GENERAL SAFETY INFORMATION

This appliance complies with European directive 2012/19/EU (RoHS).



This appliance is tagged in accordance with European directive 2012/19/EC regarding waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive contains the regulations governing the collection and recycling of decommissioned appliances throughout the European Union.



The symbol of a waste bin with a cross over it which appears on the product indicates that Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) must not be thrown away with ordinary urban waste but must be disposed of separately, so it can undergo special processing to enable its reuse or specific treatment for safe removal and disposal of any substances harmful to the environment and extraction of raw materials which can be recycled.

Therefore, WEEE must be delivered to Recycling Centres run by Municipal Authorities or Waste Management Companies. What's more, when a new appliance is purchased WEEE can be consigned to the retailer, who is obliged to take it back free of charge ("1:1" take-back). "Very small" WEEE (with no dimension exceeding 25 cm) can be consigned to retailers free of charge even when no purchase is made ("0:1" take-back - which however is only compulsory for stores with sales area of over 400 m²).



DANGER

This appliance is not intended for use by people, including children, with reduced mental or motor capabilities, or who do not have experience in or knowledge of the product's operation. These persons may only use the appliance under the supervision of a person responsible for their safety and with suitable instruction in use of the appliance.



DANGER

If the surface of the induction hob is cracked, switch the appliance off to avoid the risk of electric shocks.



DANGER

Fire hazard: do not leave inflammable objects on cooking surfaces.

GENERAL INFORMATION



DANGER

Automatic cooking on the hob with fat or oil may be hazardous and may cause fires. If a fire breaks out, do not attempt to put it out with water. Switch the appliance off and cover the flames with a lid or a fire blanket.



DANGER

This appliance can be used by children over 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or without the necessary of experience and knowledge, provided they are supervised or have received instruction concerning safe use of the appliance and an understanding of the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by unsupervised children.



WARNING

The appliance and its accessible parts become very hot during use. Do not touch the heating elements. Children under 16 years of age must be kept away from the appliance unless constantly supervised.

Do not touch the heating elements of the hob and/or inside the oven.



WARNING

Accessible parts may become hot during use. Children must be kept well away.



WARNING

Make sure that the appliance is disconnected from the electrical mains before replacing the lamp to avoid possible electric shocks.



WARNING

The cooker must not be installed on a stand.



WARNING

Do not use steam cleaners to clean the appliance.



CAUTION

Do not use an external timer or other remote control systems to operate the appliance.



CAUTION

Use only the recommended meat probe for this device.

INFORMATION FOR THE INSTALLER

The listed installation, adjustment, conversion and maintenance procedures must only be performed by qualified staff in accordance with the current regulatory framework.



DANGER
Incorrect installation may cause injury to people and pets or damage to property, for which the manufacturer cannot be held liable.

During the lifetime of the system, appliance safety or automatic adjustment devices may only be modified by the manufacturer or the duly authorised installer.

INSTALLING THE COOKER

Make sure that the range is intact after removing the internal and external packaging from the various movable parts. If in doubt, do not use the appliance and then contact qualified staff.

The packaging components (expanded polystyrene, bags, cardboard box, nails) are classified as hazardous and must be kept out of reach of children.

The appliance can be installed free-standing, against a vertical surface with a gap of at least 20 mm (Fig. 3 , Class 1 installation) or inset between two vertical surfaces (Fig. 2 Class 2 installation, subcategory 1). A vertical surface at only one side which exceeds the height of the work surface is permissible; it must be at least 70 mm from the edge of the range (Fig. 3 Class 1 installation).

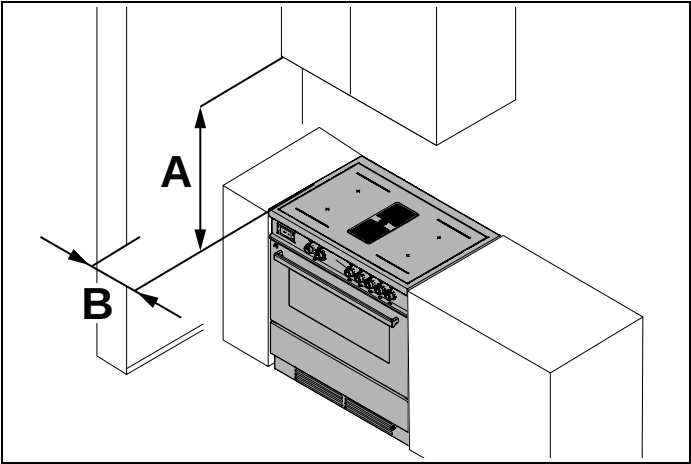


Fig. 2

DIMENSION	MINIMUM
A	700 mm
B	70 mm

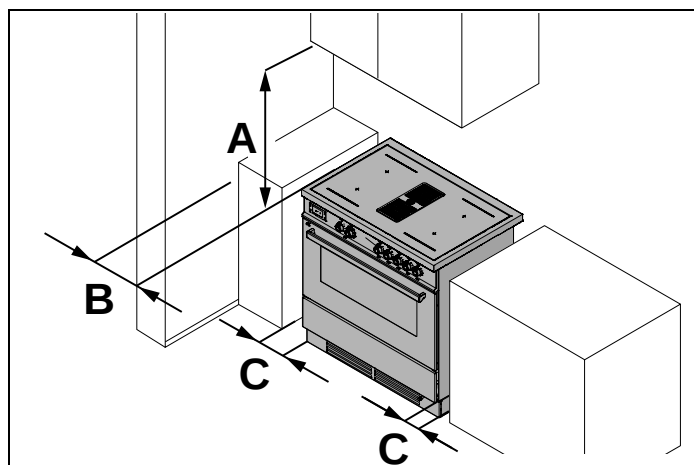


Fig. 3

DIMENSION	MINIMUM
A	700 mm
B	70 mm
C	20 mm

Any vertical surfaces of adjacent furniture units and the wall behind the range must be in heat-resistant material able to withstand a temperature of 65 K above room temperature.

The appliance may be installed either as Class 1 or as Class 2 Subclass 1.

IMPORTANT WARNINGS FOR INSTALLATION OF THE APPLIANCE

The range can be installed free-standing, separately from other items, or inserted between kitchen units or between a unit and a masonry wall. The appliance's installation must comply with the provisions of the local regulations in force.

This device is not connected to combustion gas venting devices. It must therefore be connected in accordance with the local regulations in force.

Special attention must be paid to the instructions provided below regarding the aeration and ventilation of rooms. Any wall units installed over the hob must be at least 700 mm above it.

ROOM VENTILATION

To guarantee that the appliance functions correctly, the room where it is installed must be ventilated continuously. The room's volume must be at least 25 m³ and the quantity of air needed must be calculated to enable correct combustion of the gas and ventilation of the room.

Air inflow will take place naturally through permanent openings in the walls of the room for ventilation: **these openings will be connected to the outside and must have a cross-section of at least 100 cm²** (Fig. 4). These openings must be created in such a way that they cannot be obstructed.

Indirect ventilation, with the air taken from rooms adjoining the one to be ventilated, is permitted provided the provisions of the local regulations in force are strictly complied with.

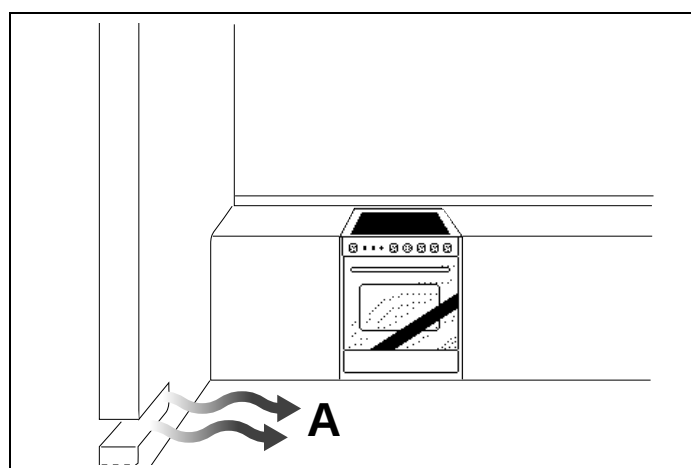


Fig. 4

- A – Air inlet, cross section 100 cm²



WARNING

If the hob burners are not fitted with the thermocouple safety device, the cross-section of the aforesaid ventilation openings must be at least 200 cm².

POSITIONING AND AERATION

The products of combustion of gas cooking appliances must always be discharged by means of hoods connected to flues or chimneys or directly outdoors (Fig. 5). If a hood cannot be installed, use of a fan installed on a window or venting directly outdoors and to be switched on together with the appliance (Fig. 6) is recommended, provided all requirements regarding ventilation contained in the local regulations in force are strictly complied with.

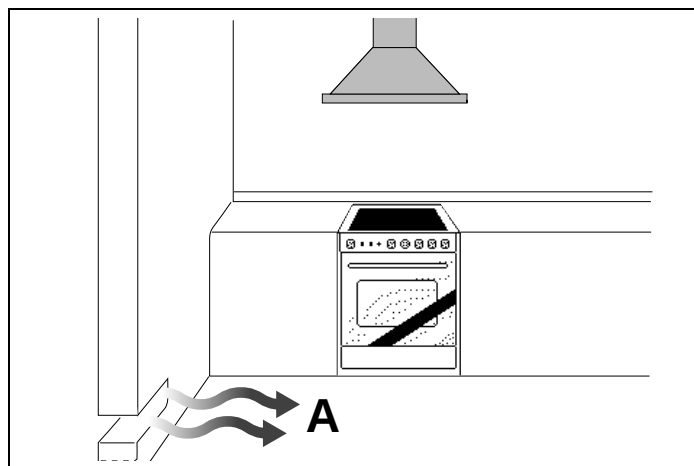


Fig. 5

- **A** – Air inlet, cross section 100 cm²

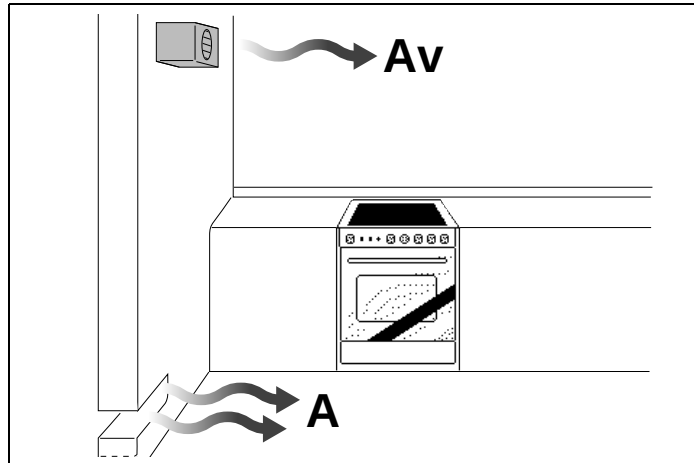


Fig. 6

- **A** – Air inlet, cross section min.100 cm² plus the additional cross section corresponding to the flow rate of the fan.
- **Av** – Air inlet with electric fan

ADJUSTABLE FEET

The feet are packed in the top box.

The feet must be fitted with the appliance close to its final installation position.



CAUTION

Do not move the appliance long distances with the feet fitted as they may break.

The feet should be installed with the cooker close to its final installation position; the feet are not safe to move the cooker long distances. After unpacking the cooker, lift it with your foot, to fit the cooker feet in the bases at the bottom. Slowly lower the cooker so its weight is resting on the feet and on the assembly fixings. We recommend using a lifting device or pallet instead of tilting the cooker (see instruction sheet in the supplied package).

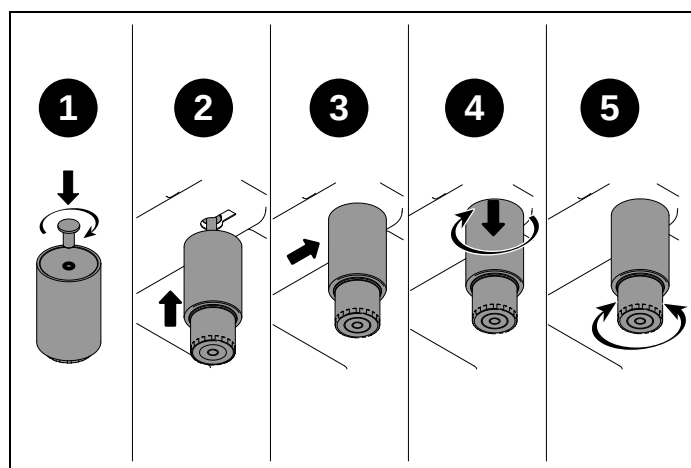


Fig. 7

INSTALLATION MANUAL

INSTALLING THE PLINTH (ONLY AVAILABLE FOR SOME MODELS)

After fitting the feet, install the plinth as shown below.

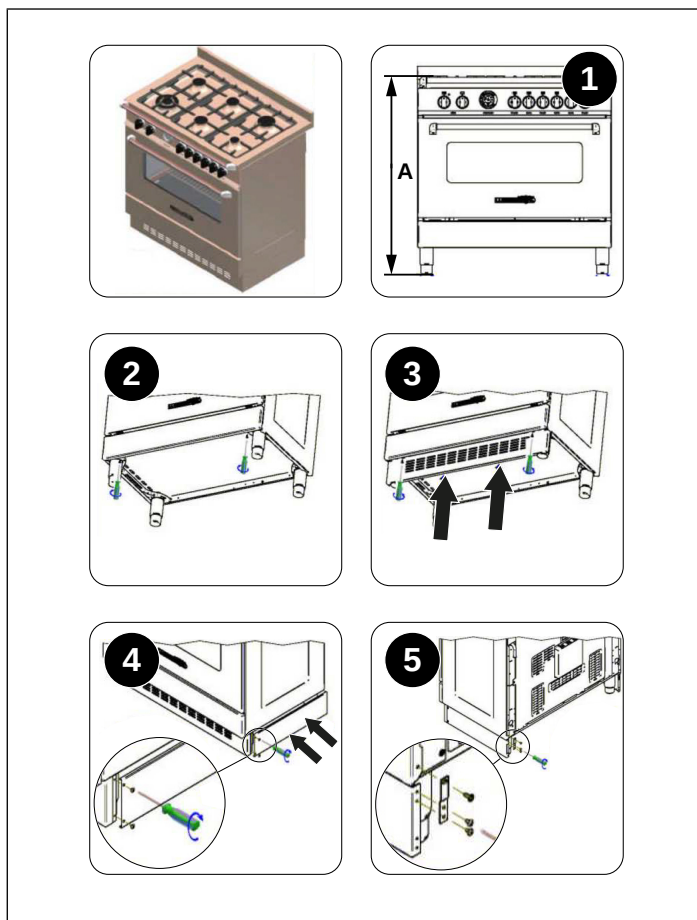


Fig. 8

- A 88 cm

INSTALLING THE BACKSPLASH

Refer to the instructions provided with the pack.

INSTALLING THE SYSTEM TO PREVENT TILTING OF THE APPLIANCE



Risk of tilting – Use Anti-tip restraints

To prevent the appliance from accidentally tilting, the anti-tilting device provided with the appliance must be installed. Installation instructions are included in the anti-tilting device kit supplied.

ANTI-TILT SYSTEM

Once the feet have been adjusted to the correct height, fit the anti-tilt system brackets. The anti-tilt brackets must be fixed to the wall behind the cooker as described below.

- 1) To calculate the brackets' height above the floor, measure from the bottom of the anti-tilt brackets on the rear of the cooker and add 32 mm.
- 2) Fix the brackets to the wall behind the cooker with the screws provided. The brackets must be fixed 60 mm from the side edges of the cooker.
- 3) Lift the cooker and place it 130 millimeters from the wall. Move the cooker gently backwards until the brackets are fully inserted in its rear.



CAUTION

Take care not to damage the floor and not to apply unnecessary stress to the feet of the cooker.

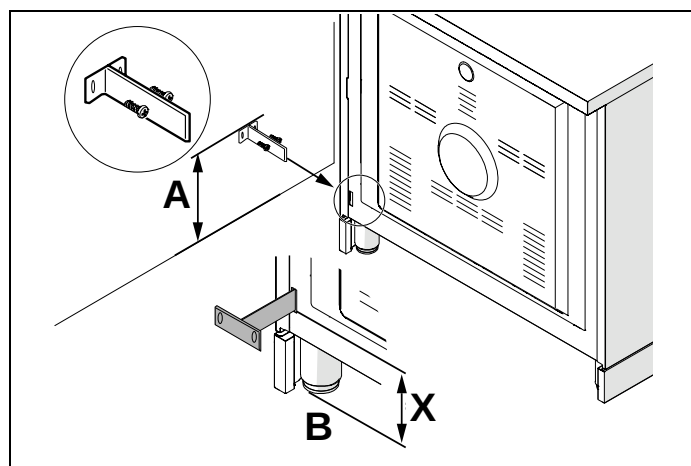


Fig. 9

- A $X + 32$ mm
- B Floor level

INSTALLATION MANUAL

APPLIANCE ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in accordance with the relevant standards and legislation.

Before making the connection, check that:

- The electrical system's power rating and the power sockets are suitable for the maximum power of the appliance (see data plate in the bottom of the body).
- The socket or system has an effective earth connection in accordance with the regulations and laws in force. No liability is accepted for failure to comply with these instructions.

If the mains power supply connection is made via a socket:

- If the power cord does not already have a plug, fit a regulation plug, which must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the wires of the power cord in accordance with the diagram in Fig. 10 , ensuring you follow the harmonized wiring color scheme:

letter L (live) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

symbol  (earth) = yellow-green wire

- Position the power cord in such a way that it will not reach a temperature of 75 K above room temperature in any point.
- Do not use adapters, extension leads, gangsockets etc. as these could cause loose contacts and overheat.

If the appliance is hard-wired to the mains circuit:

- Insert an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the network which is sized for the appliance load with a minimum opening between the contacts of 3 mm.

- As an alternative, a high sensitivity RCD may also be used.

Users are urged to fix the yellow-green earth wire provided to an electrical earth system in good working order.

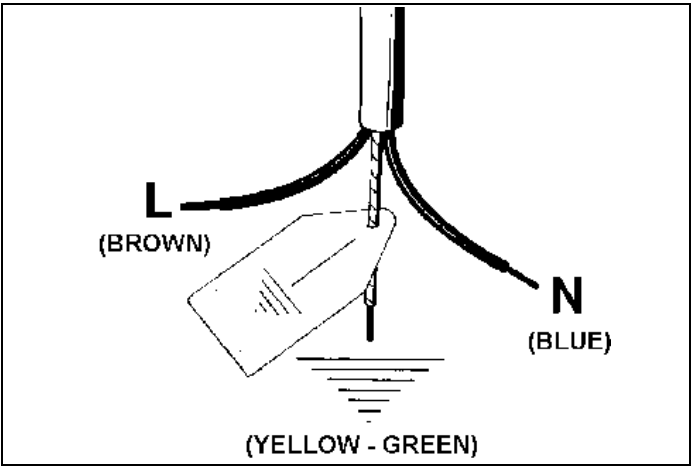


Fig. 10



CAUTION

If the power cord requires replacement, the earth conductor (yellow-green) connected to the terminal block must be kept around 2 cm longer than the other conductors.

POWER CORD TYPES

The appliance's power cord must have PVC sheathing, i.e. must be of H05VV-F type, with gauge as specified in the Table 1 *POWER CORD TYPES AND GAUGES*.

Table 1 *POWER CORD TYPES AND GAUGES*

WORK SURFACE OPERATION	OVEN OPERATION	POWER SUPPLY SYSTEMS AND CORD GAUGES		
		230V~	400V 2N~	400V 3N~
Induction	Electric fan oven multi-9	3x10 mm ²	4x4 mm ²	5x1.5 mm ²



WARNING

Application of the  marking on this product is a declaration, under the manufacturer's full responsibility, that the product complies with all European health, safety and environmental requirements laid out in the legislation covering this product type.

THREE-PHASE ELECTRICAL CONNECTION

Ranges also intended for connection to three-phase systems are normally prepared in the factory for 230V single-phase connection. Depending on the connection system adopted, the installer must fit a power cord of the type specified inTable 1 *POWER CORD TYPES AND GAUGES*.

Depending on the connection system used, the jumpers on the terminals must be set as shown in the diagram in Fig. 11 .

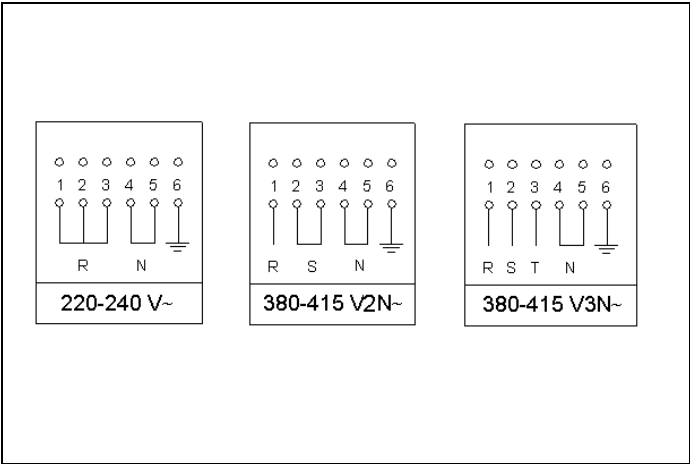


Fig. 11

USING THE APPLIANCE

DESCRIPTION OF CONTROL PANEL

On the control panel, a small symbol identifies the function of each knob or button. The various controls which may be provided on a range are listed below:

symbol  or  or  indicates operation of the oven, regardless of type (gas oven gas grill - gas oven electric grill - static oven - 9-setting switch).

symbol  indicates the electric thermostat for electric fan ovens.

INDUCTION HOB TECHNICAL SPECIFICATIONS

ZONE	MINIMUM DETECTION	NOMINAL POWER (*)	BOOSTER POWER (*)	STANDARDISED COOKWARE CATEGORY (**)	ENERGY CONSUMPTION EC _{cw} (**)
Front left heating zone ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	2000 W	B	177.3 Wh/kg
Rear left heating zone ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	-	A	181.9 Wh/kg
Rear right heating zone ø 200 mm	ø 100 mm	2300 W	3000 W	C	168.4 Wh/kg
Front right heating zone ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	-	B	177.3 Wh/kg

(*) The given power may change according to the dimensions and material of the pan.

(**) Calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

USING THE APPLIANCE

INDUCTION COOKING

INDUCTION PRINCIPLE

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it with a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware, ... The induction heating zone adapts automatically to the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter.

If the pan is not adapted to the induction hob the display will show U.

CHOOSING THE RIGHT COOKWARE

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

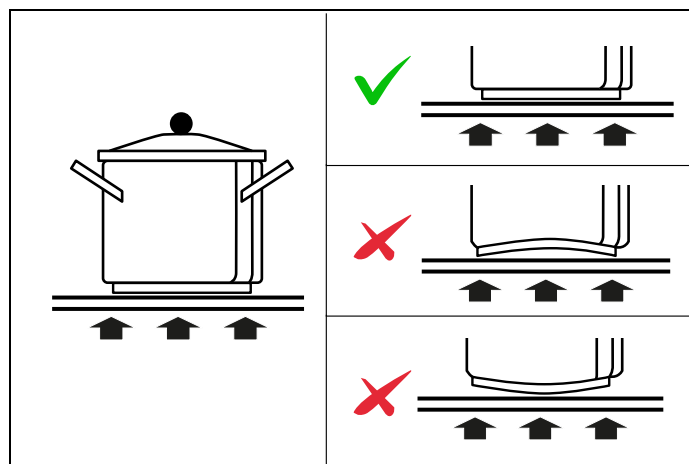


Fig. 12

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone.

Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.

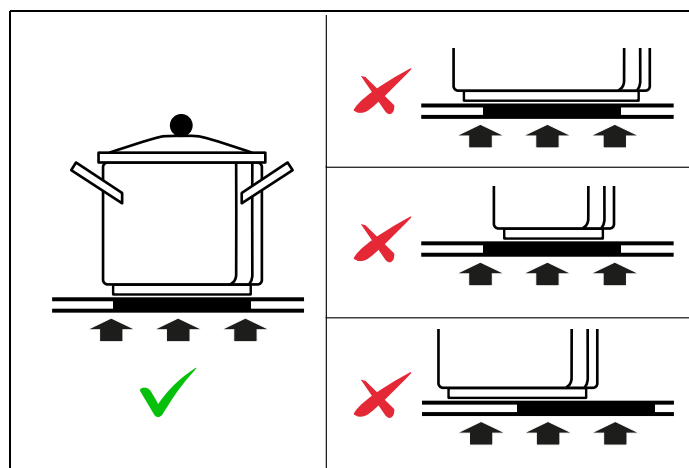


Fig. 13

Always lift pans off the hob – do not slide, or they may scratch the glass.

USING THE APPLIANCE

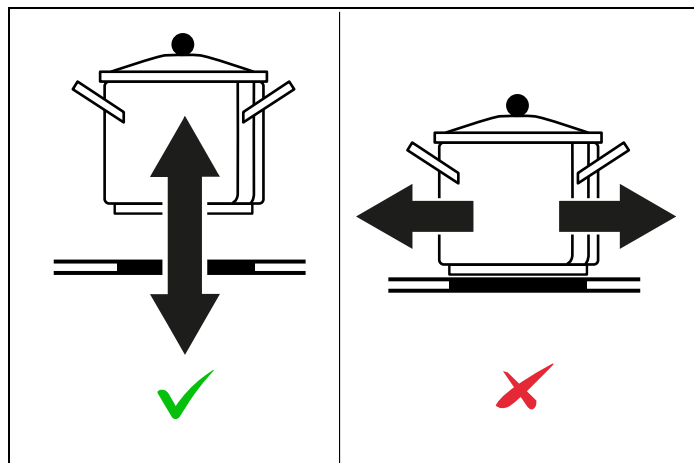


Fig. 14

The bottom of the pan must be iron or steel/iron to generate the magnetic field necessary for the heating process.



NOTE

Pans made from the following materials are not suitable:

- glass
- porcelain
- pottery
- steel, aluminium or copper without magnetic bottom.

To check that a pan is suitable, simply put a little water in the pan, place it on a cooking zone and switch the zone on.

If  appears on the display instead of the power, the pan is not suitable.

Make sure that the material of the pan is suitable for induction. For checking the material place a magnet at the bottom of the pan, if it sticks, the pan is appropriate for induction.

COOKWARE DIMENSION

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

USING THE INDUCTION HOB

SAFETY PRECAUTIONS BEFORE USAGE

- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as surface or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.

SAFETY USING THE APPLIANCE

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on preparations using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Do not place any metallic object except heating containers. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

USING THE APPLIANCE

PRECAUTIONS TO PREVENT DAMAGE TO THE APPLIANCE

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.



WARNING

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.



CAUTION

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.



WARNING

Danger of fire: do not store items on the cooking surface.

PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE

- If a defect is noticed, switch off the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.



WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

OTHER PRECAUTIONS

- Make sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket



WARNING

The use of either poor quality pots or any induction adaptor plate for non-magnetic cookware results in a warranty breach. In this case, the manufacturer cannot be held responsible for any damage caused to the hob and/or its environment.

USING THE APPLIANCE

CONTROL PANEL

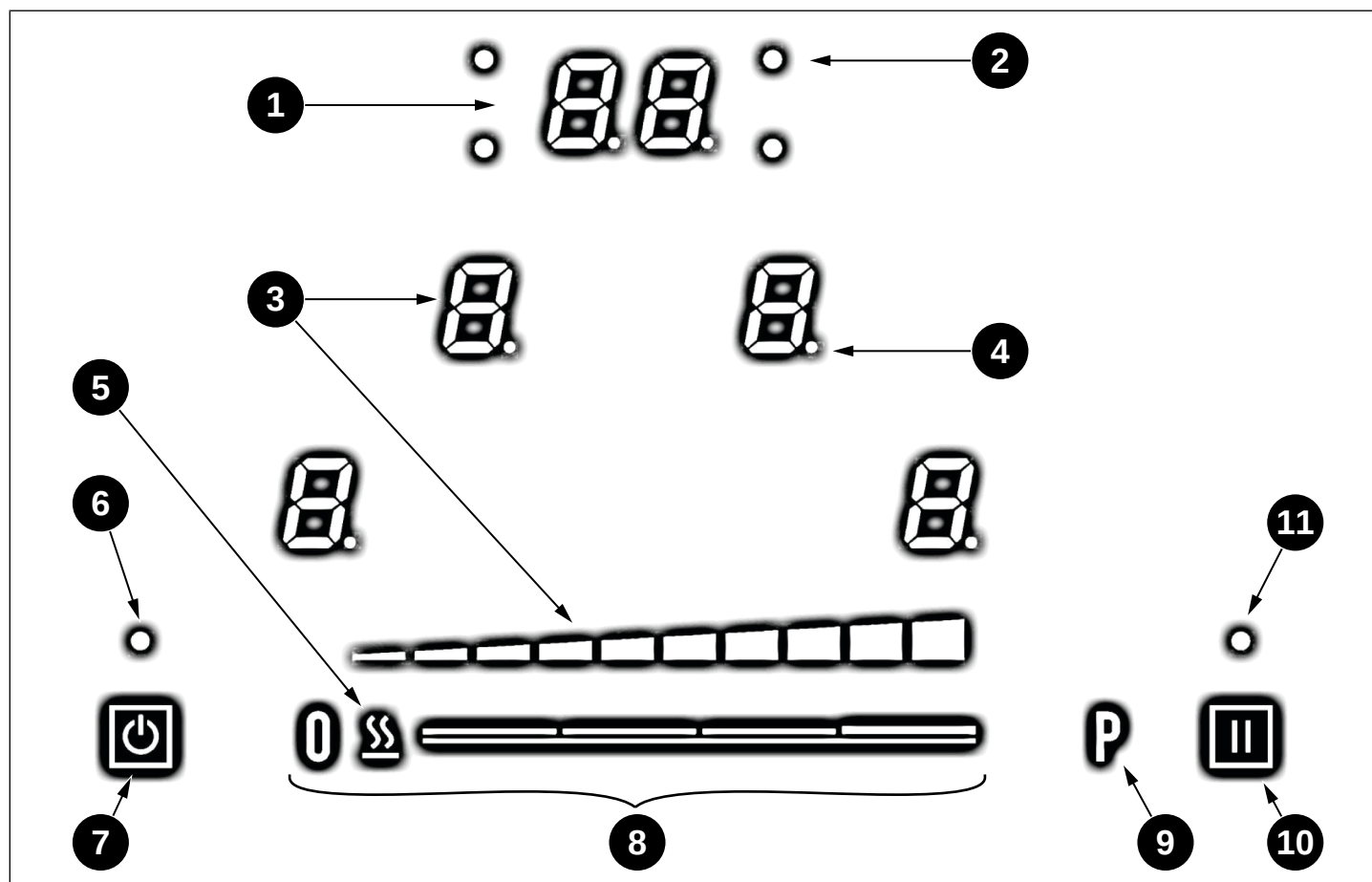


Fig. 15

- | | |
|-------------------------------|--|
| 1) Timer display | 7) On/off key |
| 2) Control light timer | 8) Power selection zone « SLIDER » and timer setting |
| 3) Power display | 9) Booster key |
| 4) Control light cooking zone | 10) Pause/recall key |
| 5) Keep warm key | 11) Control light pause / recall |
| 6) On/off light | |

USING THE APPLIANCE

DISPLAY

DISPLAY	DESIGNATION	FUNCTION
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically of 70 °C.
II	Pause / recall	The hob is in pause.
Π	Bridge	2 cooking zones are combined.

USING THE APPLIANCE

SENSITIVE TOUCH

Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a “beep” sound.

In the case of a general use press only one key at the same time.

POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.

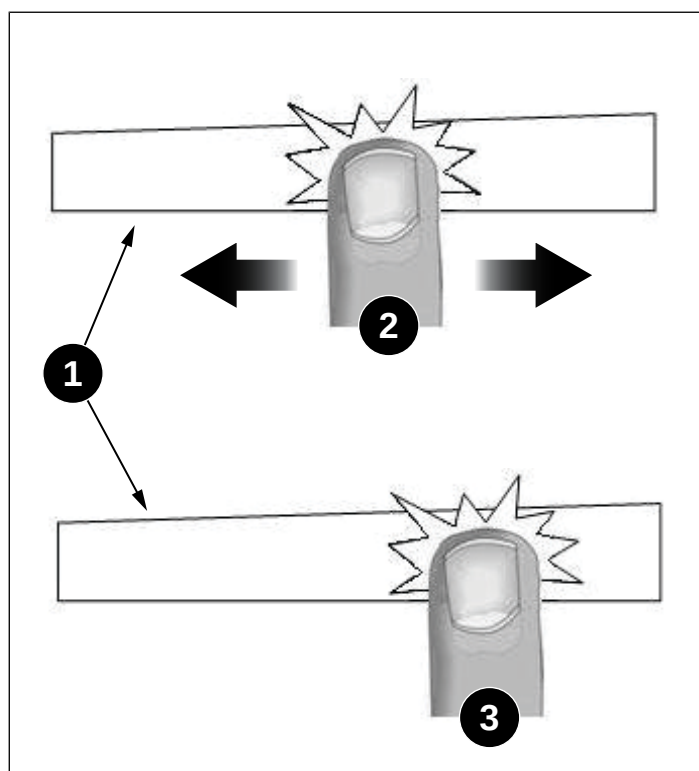


Fig. 16

- 1 Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone
- 2 Slide
- 3 Direct access

VENTILATION

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

RECOMMENDATIONS

- Always place your pan in such a way that its center is aligned with the centre of the element.
- Pick-up your cookware when moving them around. Do not slide them and avoid excessive rubbing of the top, as this may leave scratches on the glass surface.
- Never leave an empty pot/pan on an induction heating element, even when the element is turned OFF.
- Only use maximum power for boiling and frying.
- Avoid preheating your non-stick pans (e.g. with teflon coating) at maximum heat.
- Avoid storing solids and heavy items in the cabinets above your cooktop. They may accidentally be dropped and damage the glass top.
- **Place extra care to avoid spilling sugar or sweet mixtures onto the cooktop area during cooking, and avoid materials or substances which might melt (plastic or aluminium foil) on it. If this occurs, turn the heating off immediately and clean with a scraper while the cooking zone is still warm. If the ceramic cooktop area is not cleaned immediately, residues may form which may not be removed once the cooktop area has cooled.**

BEFORE THE FIRST USE

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

USING THE APPLIANCE

STARTING-UP

- Start up / switch off the hob:

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
To start	Press key 	0 are blinking
To stop	Press key 	nothing or H

- Start up / switch off a heating zone:

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press 0 of the selected zone	0 and control light on
To set	Slide on the "SLIDER" to the right or to the left	0 to 9 0 or H
To stop	Slide to 0 on "SLIDER" or press on 0	0 or H

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

PAN DETECTION

The pan detection ensures a perfect safety. The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows . This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows . The symbol  disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level set before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection  active.

RESIDUAL HEAT INDICATION

After switching off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates H on the display.

The symbol H disappears when the heating zones may be touched without danger.



WARNING

As far as the residual heat indicators are on don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. There are risks of burn and fire.

BOOSTER FUNCTION

The booster function P grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones work during 5 minutes with an ultra high power. The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles.

- Start up / Stop the booster function:

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press key 0 from the zone	0 and control light on
Start up the Booster	Press key P	P during 5 min
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	P to 0
	Or press P	9

- Power management:

The cooking hob is equipped with two booster functions. When the booster function is activated, and not to exceed the maximum power, the display is blinking on 9 during a few seconds and then shows the maximum of power allowed:

Heating zone selected	The other heating zone: (example: power level 9)
P is displayed	9 goes to 7 depending the type of zone

USING THE APPLIANCE

TIMER

The timer is able to be used simultaneous with all 3 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time:**

EXAMPLE FOR 16 MINUTES AT POWER 7:

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	press display 0 selected	0 and control light on
Select the power level	slide on the "SLIDER" to 7	7
Select « Timer »	press display CL	00
Set the units	slide on the "SLIDER" to 6	0 fixed 6 blinking
Valid the units	press display 06	0 blinking 6 fixed
Set the tens	slide on the "SLIDER" to 1	1 blinking 6 fixed
Valid the tens	press display 16	16

- **To stop the cooking time:**

EXAMPLE FOR 13 MINUTES AT POWER 7:

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	press display 0 selected	0 and control light on
Select « Timer »	press key 13	13
Deactivate the units	slide on the "SLIDER" to 0	1 fixed 0 blinking
Valid the units	press display 10	1 blinking 0 fixed
Deactivate the tens	slide on the "SLIDER" to 0	0 blinking 0 fixed
Valid the tens	press display 00	00

- **Automatic stop at the end of the cooking time:**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking 00 and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the key 00.

- **Egg timer function:**

EXAMPLE FOR 29 MINUTES:

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Activate the hob	press display 	zone control lights are on
Select« Timer »	press display CL	00
Set the units	slide on the "SLIDER" to 9	0 fixed 9 blinking
Valid the units	press display 09	0 blinking 9 fixed
Set the tens	slide on the "SLIDER" to 2	2 blinking 9 fixed
Valid the tens	press display 29	29

After a few seconds the control light stops with blinking.

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking 00 and a sound rings. To stop the sound and the blinking it is enough to press the display 00. The hob switches off.

USING THE APPLIANCE

AUTOMATIC COOKING

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre- selected level.

- **Start-up:**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	press display 0 selected	0 and control light on
Full power setting	slide on the “SLIDER” to 9	pass from 0 to 9
Automatic cooking	re-press on display “SLIDER” 9	9 is blinking with A
Power level selection (for example “7”)	slide on the “SLIDER” to 7	9 pass to 8 7 7 is blinking with A

- **Switching off the automatic cooking:**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	press 7 from the zone	7 blinking with A
Power level selection	slide on the “SLIDER”	1 to 9

PAUSE FUNCTION

This function brakes all the hob’s cooking activity and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function:**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Engage pause	press  during 2s	displays II in the heating zone displays
Stop the pause	press  during 2s	pause control light is blinking
	press an other touch or slide on the “SLIDER”	pause control light is off

RECALL FUNCTION

After switching off the hob  , it is possible to recall the last settings.

- Cooking stages of all cooking zones (power)
- Minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Heat up function.

The recall procedure is following:

- Press the key 
- Then press the key  within 6 seconds.

The precedent settings are activated.

BRIDGE FUNCTION

This function allows to use the 2 cooking zones at the left at same time with the same features as a single cooking zone. Booster function isn’t allowed.

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Activate the hob	Press display 	0 or H on the 4 displays
Activate the bridge	Press on the 2 cooking zones left	0 appears on the front zone  on the rear zone.
Increase bridge	Slide on the “SLIDER” 1 to 9 or display “keep warm”	0 to 9 or U
Stop the bridge	Press on the 2 cooking zones left	0 or 0 on the 2 zones

USING THE APPLIANCE

“KEEP WARM” FUNCTION

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70 °C. This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- To engage, to start the function « Keep warm »:

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Zone selection	Press display 0 selected	0 or H on the 4 displays
To engage	Press the “keep warm” key	0 appears on the front zone □ on the rear zone.
To stop	Press on display “keep warm” 	
	Slide on the “SLIDER”	0 to 9 or H

This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan leaves the cooking zone of the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.

The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

CONTROL PANEL LOCKING

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular during of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key ).

- **Locking:**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Start	press on key 	0 or H on the displays
Hob locking	press simultaneously  and 0 from the front right zone display	no modification
	re-press on display 0	L on the displays

- **Unlocking:**

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Start	press on key 	L on the displays

In the 5 seconds after start:

ACTION	CONTROL PANEL	DISPLAY
Unlocking the hob	press simultaneously  and L from the front right zone display	0 or H on the displays
	press on key 	no light on the displays

USING THE APPLIANCE

POWER LIMITATION CONFIGURATION

Before you start the procedure:

- Disconnect the appliance from the electrical network by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
- Reconnect the table to the electrical network.
- It is necessary to start the procedure within 2 minutes after the connection of the hob to the electrical network.
- Do not press the  key.

Modification of the limitation of power:

- 1) Press the key **P** and hold down.
- 2) The symbol  will appear on each display
- 3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each  display. Begin from the front right side and turn contrary clockwise as described on the picture Fig. 17 (a -> b -> c -> d).

A double "beep" means an error occurred.

If so, start again from item 1.

- 4) Remove the fingers of the keys. In the back left display a **c** and a **0** appear flashing alternately. Meanwhile a standing **0** is displayed in the front left zone.
- 5) Select the back left key, then change **c0** in **c1** by means of position of your finger at the end of the "SLIDER".
- 6) Select the front left key.
- 7) Program the desired configuration wished by means of the "SLIDER", the beginning to decrease and the end to increase:
 - config 0: 7,1kW
 - config 1: 2,9kW
 - config 2: 3,7kW
 - config 3: 6,0kW

- 8) Select the key  during 2s to validate the configuration.

The total power of the hob when delivered is limited to 7100 W.

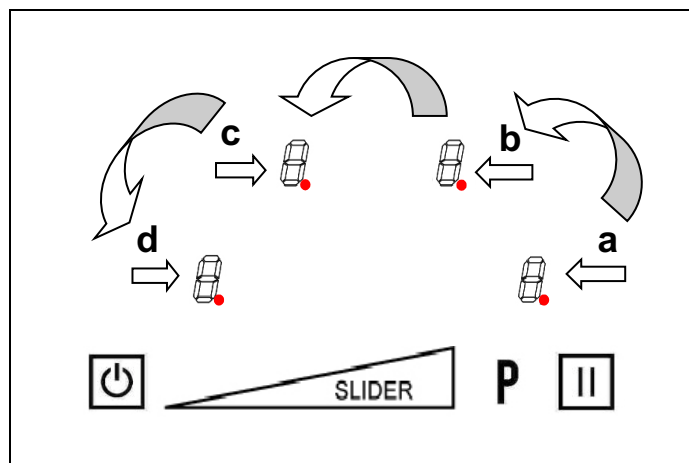


Fig. 17

EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING

The values below are indicative.

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, lever, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting Boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes Water
P	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

TROUBLE SHOOTING THE INDUCTION HOB

Before calling the customer services, please check that the appliance is correctly connected, any of the following cases are not covered by the guarantee.

- Damage caused by improper use, storage or maintenance.
- Damage caused by unauthorised disassembly and repair.
- Damage caused by misuse.
- Using the induction hob for commercial purposes.

USING THE APPLIANCE

ERROR CODES

If one of the symbols below persists, call the After-Sales Service.

ERROR CODE	POSSIBLE CAUSE
	• There is no pan on the cooking zone. • The pan is not compatible with induction. • The bottom diameter of the pan is too small.
E	Call the After-sales Service.
L	Refer to the chapter <i>Control panel locking</i> .
U	Refer to the chapter <i>“Keep warm” Function</i> .
II	Refer to the chapter <i>Pause function</i> .
	Refer to the chapter <i>Bridge Function</i> .
E 4	Refer to the chapter <i>When the symbol E 4 appears</i> .
 or Er03	An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.
E2 or E H	The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.
E3	The pan is not adapted, change the pan.
E6	Defective network. Control the frequency and voltage of the electrical network.
E8	The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.
E C	Configuration error. Set the table again, referring to the chapter <i>When the symbol E 4 appears</i> .

USING THE APPLIANCE

WHEN THE SYMBOL **E 4** APPEARS

The table must be reconfigured. Please implement the following steps:

- 1) Important: before you start, make sure there is no more pot on the hob.
- 2) Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
- 3) Reconnect the table to the grid.
- 4) Procedure:
 - take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
 - start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
 - do not use the  touch.
- 5) First step, cancel the existing configuration:

- 5.1) Press the key **P** and hold down.
- 5.2) The symbol  will appear on each display.
- 5.3) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each  display.

Begin from the front right side and turn contrary clockwise, as described on the picture Fig. 18 (from a to d).

A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 5.1).

- 5.4) Remove the fingers of the keys. In the back left display a **c** and a **0** appear flashing alternately. Meanwhile a standing **0** is displayed in the front left zone.
- 5.5) Remove your fingers from the touch control, then push again on the key  during few seconds, until blinking **E** symbols appear.
- 5.6) Wait until **E** symbols stop blinking.
- 5.7) After few seconds, **E** are automatically transformed in **c**. The existing setup has been cancelled.

6) Second step, new setup:

- 6.1) Take a ferromagnetical pot with a minimum diameter of 16 cm.
- 6.2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding **c** display.
- 6.3) Place the pot on the area to be set.
- 6.4) Wait until the **c** display becomes a . The selected cooking zone is now configured.
- 6.5) Follow the same procedure for each cooking zone with a **c** display.
- 6.6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.

Please use the same pot for the whole procedure.

Never put several pots together on the zones during the setup-process.

If **E 4** displaying remains, please call the customer care.

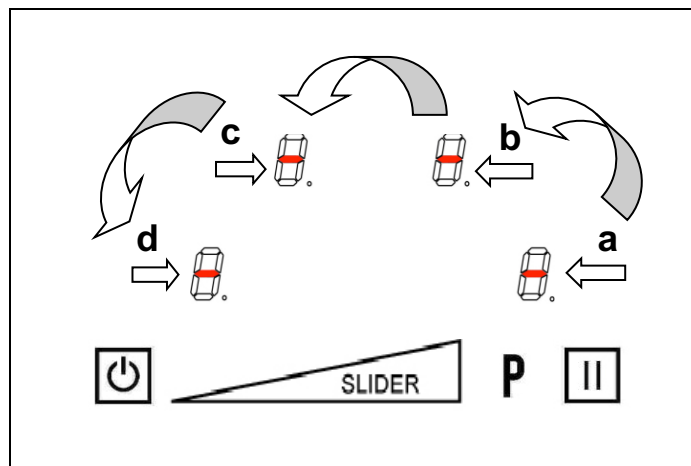


Fig. 18

THE HOB OR THE COOKING ZONE DOESN'T START-UP

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The looking function is activated.
- The sensitive keys are covered of grease or water.
- An object is put on a key.

ONE OR ALL COOKING ZONE CUT-OFF

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating.

CONTINUOUS VENTILATION AFTER CUTTING OFF THE HOB

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

THE AUTOMATIC COOKING SYSTEM DOESN'T START-UP

- The cooking zone is still hot .
- The highest power level is set **9**.

USING THE APPLIANCE

USING THE ELECTRIC THERMOSTAT

The thermostat fitted on the relative models keeps the temperature inside the oven at a preset temperature between 50 °C and 250 °C.

Turn the knob (Fig. 20) clockwise to align the required temperature on the collar of the knob with the screen-printed scale on the fascia panel. When the thermostat is tripped the orange light comes on; it will go out when the temperature inside the oven reaches 10 °C above the set value and illuminate again when it drops 10 °C below the set temperature. The thermostat is only able to operate the oven heating elements if the switch with which it is combined is turned to one of the possible heating element operating modes; if the switch is on 0, the thermostat has no effect on the oven heating elements, which remain off.



NOTE

Some models of range with multifunction electric oven may be fitted with a tangential cooling fan unit which comes into operation whenever the oven switch is in a position other than 0 (zero), expelling air through the vent between the control panel and the oven door; this keeps the control section and oven door cooler when the appliance is operating.



WARNING

Operation of oven light in static oven.

In ranges with a static electric oven with a single control, as well as being switched on and off via the specific button, the oven light comes on whenever the oven is operated using the selector knob.

USING THE MULTIFUNCTION OVEN

FOR FIRST USE

- Remove all packaging and accessories from inside the ovens.
- Heat the ovens to 200 °C for ½ hour to burn off manufacturing residues.
- The automatic programmer must be set to Manual mode for ordinary cooking.
- The oven will not function when set in Automatic mode, see *AUTOMATIC OPERATION*.

USING THE APPLIANCE

TO USE OVENS

- Turn the functions knob (Fig. 19) clockwise to select the function required. The orange light comes on to indicate that the heating element is in operation.
- Turn the temperature knob (Fig. 20) clockwise to select the temperature required. The orange light goes out once the oven has heated to the chosen temperature and is ready for use. It is normal for this light to switch on and off during cooking, as the heating elements operate to keep the temperature constant. (Operation of the oven is indicated by the programmer display)
- To switch the oven off, turn the functions and temperature knobs anticlockwise back to • or 0.

Steam may be generated during cooking. As a precaution, always open the door in two steps. First open the door by just 100 mm for a few seconds to allow the steam to escape, and then open the door completely. Keep your face and head away from the door when opening. Never place sheets of aluminum foil on the bottom of the oven since this may cause overheating and damage the enamel. Never cook on the bottom of the oven. Always place cookware and baking trays on the oven rack. Never leave the pan with rack or other cookware on the bottom of the oven as this might damage the oven itself.

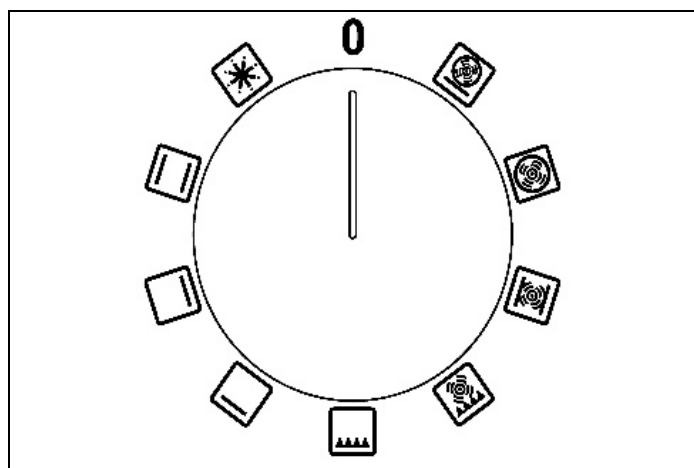


Fig. 19

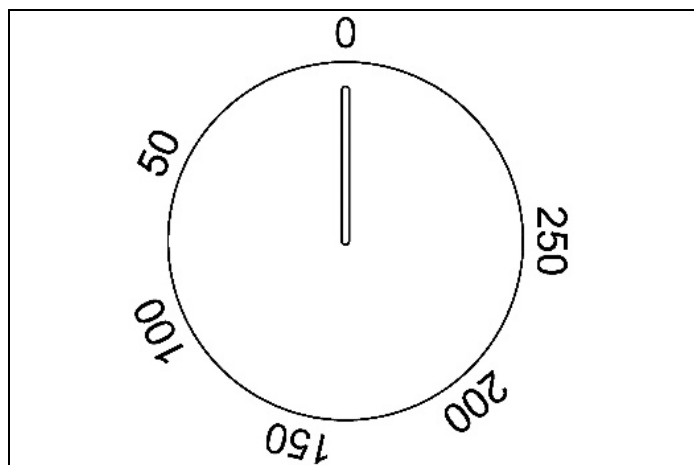


Fig. 20

PREHEATING THE OVEN

'Quickstart' is the quickest, most efficient way of preheating the main (left-hand) oven. This function ensures that the oven is heated evenly. Use 'Quickstart' as follows ():

- Select 'Quickstart' (using the oven function selector knob) and the temperature required (using the temperature selector knob). Wait for the orange light of the thermostat to switch on and off several times. This will allow the temperature to stabilize before the food is placed inside
- Select the cooking function and place the food in the oven.
- When cooking heat-sensitive foods like cakes or meringues, use the 'True Fan' function and wait for the orange light to switch back on several times to allow the top heating element to cool slightly.

'Quickstart' is not suitable for use as a cooking function. It is a quick preheating system.

OVEN FUNCTIONS

When using a multifunction oven function (except grilling and defrosting) it is always advisable to preheat the oven with the 'Quickstart' function and then switch to the cooking function required.

When using the 'True Fan' or 'Fan Assisted' function, reduce the oven temperature by 20 °C if following a recipe written for a conventional oven. Check food frequently during the final cooking phases until you have become familiar with this function's cooking times and temperatures.

Ovens have a range of cooking functions which provide different heat zones. The 'True Fan' function, for example, is suitable for cakes and pastries. The 'Fan Assisted' function provides more browning, so it is suitable for roasting meat and vegetables, or for frozen oven chips.

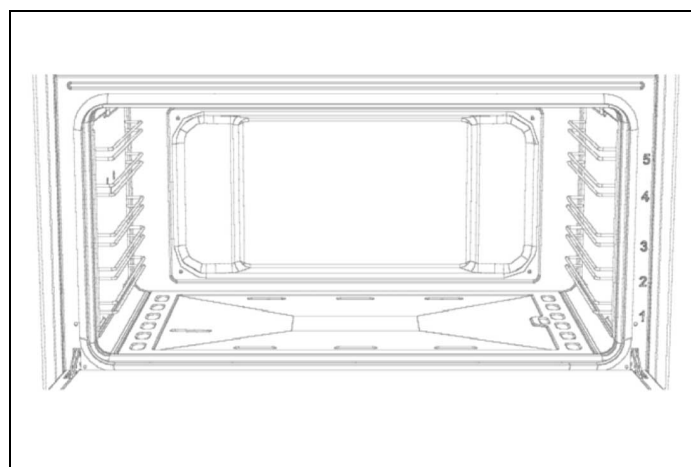


Fig. 21

USING THE APPLIANCE

SYMBOL	FUNCTION	WHAT IT'S USED FOR
	Quickstart (preheating)	The oven should always be preheated before use, whatever the cooking temperature 'Quickstart' is not suitable for cooking - once the oven has heated up, switch to one of the oven functions listed below.
	Defrost	Place small frozen items on an oven tray on the bottom level and set the temperature knob on 0 °C. Never use heat for defrosting as this may constitute a health risk. Larger foods such as joints or a whole chicken or turkey should be defrosted in the refrigerator.
	Conventional oven	Ideal for roasting meat and for baking items such as bread or rich fruit cakes on a single level.
	Bottom heating element	Use at low temperatures for slow cooking in casserole dishes, for egg custard or for warming dishes, Use at high temperatures for baking cakes and quiches.
	Top heating element	Use for browning and warming dishes like lasagna or moussaka.
	Conventional grill	Ideal for crumpets, muffins and Welsh rarebit. Use the Grill function for less than 15 minutes. For foods which require a longer time, use the 'Fan Assisted Grill' function.
	Fan assisted grill	The fan circulates the hot air around the food, helping it to cook completely. Ideal for cooking meat such as sausage and chicken portions. When cooking foods with high water content, such as belly port and chops, this function helps to reduce condensate formation. Recommended: door closed 200 °C, 2nd level from top, turn foods when half cooked.
	Fan assisted oven	The fan circulates the hot air around the oven for even cooking of large amounts of food. Use for roasting vegetables, meat and poultry, or for baked fish. This function is the best for cooking frozen and breaded potato products / battered poultry or fish.
	True fan oven	This function is suitable for most recipes and is an efficient cooking mode. The temperature is kept uniform throughout the oven and it is particularly suitable for cooking on multiple levels or for cooking large amounts of food.
	Pizza	Use for cooking pizza, pasta or flatbreads, for perfect cooking underneath.

Example: To cook a turkey

When cooking a turkey, the grill pan can be used as a roasting tin. Line the pan with a double layer of extra wide foil, allowing enough foil to wrap the turkey loosely. It is important to allow enough space around the sides and top of the oven for the hot air to circulate. Make sure that the foil is not touching the sides or top of the oven. In a 60cm oven a turkey of 9 to 11 kg can be cooked. In a 40cm oven a turkey of 6 – 9 kg can be cooked.

FITTING THE ACCESSORIES

Wire shelves and solid trays must be fully inserted on the side runners so that they do not touch the oven door.

When extracted more than half way, accessories are locked in place to facilitate the removal of foods.

The oven has 4 cooking levels starting from the bottom.

USING THE APPLIANCE

USING THE GRILL

The grill pan consists of a shallow enamel pan and a rack which serves as a stand. Place the food on the rack. For slower cooking or to reduce the temperature, place the pan on a lower level. The grill pan extractor handle is essential for removing the hot pan from the oven.

Both functions, 'Fan Assisted Grill' and 'Conventional Grill', are intended for use with the door closed. This ensures both efficient preheating and uniform cooking.

When cooking, always preheat the grill element for 5 minutes before placing food underneath (a temperature of 200 °C is recommended for preheating). Always remove the grill pan from the oven when not in use as it could block the flow of air around the oven. The grill must be used with the door closed. Use the 'Fan Assisted Grill' function when cooking thick pieces of meat with high water content, to reduce condensate formation.

Always wear oven gloves when handling the grill pan and turning food. Do not line the grill pan with aluminum foil as this may damage the enamel coating and the grill elements. After cooking, remove the rack and pan for cleaning. If you have cooked particularly fatty foods, leave the grill on at the maximum temperature for 5 minutes to clean the grill element.

USING THE NATURAL CONVECTION ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time, heat it to a temperature of 250 °C for up to 30 minutes to expel the smells generated by the insulation inside.

During normal use, select the cooking temperature required using the thermostat knob and wait for the orange light to go out before placing the food inside.

The oven has 5 runners at different heights (Fig. 21), able to take either racks or pans. To avoid dirtying the oven excessively, cook meat on the pan or on the rack for placing inside the pan. Table 2 *TABLE OF COOKING PROCEDURES WITH NATURAL CONVECTION ELECTRIC OVEN* lists the cooking times and pan position for the different types of food. Any changes to the values in the table can then be made on the basis of personal experience. However, users are always advised to follow the instructions in the recipe they are making.



WARNING

Accessible parts may become very hot when in operation. Children must be kept well away.

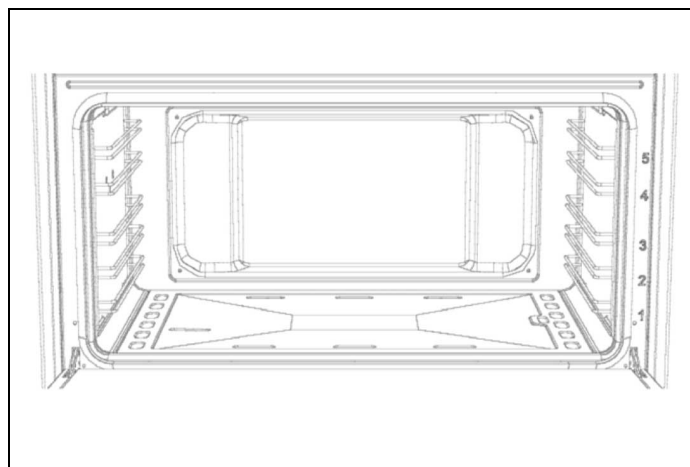


Fig. 22

USING THE APPLIANCE

Table 2 TABLE OF COOKING PROCEDURES WITH NATURAL CONVECTION ELECTRIC OVEN

	TEMP °C	LEVEL	MINUTES
MEAT			
ROAST PORK	225	4/5	60-80
ROAST BEEF (YOUNG STEER)	225	4/5	60-80
ROAST BEEF	250	4/5	50-60
ROAST VEAL	225	4/5	60-80
ROAST LAMB	225	4	40-50
RARE ROAST BEEF	230	4/5	50-60
ROAST HARE	250	4/5	40-50
ROAST RABBIT	250	4	60-80
ROAST TURKEY	250	4	50-60
ROAST GOOSE	225	4	60-70
ROAST DUCK	250	4/5	45-60
ROAST CHICKEN	250	4/5	40-45
FISH			
	200-225	3	15-25
PASTRIES			
FRUIT CAKE	225	3	35-40
SPONGE CAKE	175-200	3	50-55
BRIOCHES	175-200	3	25-30
FATLESS SPONGE CAKE	220-250	3	20-30
SCONES	180-200	3	30-40
FLAKY PASTRIES	200-220	3	15-20
GRAPE FOCACCIA	250	3	25-35
STRUDEL	180	3	20-30
LADYFINGER BISCUITS	180-200	3	40-50
APPLE FRITTERS	200-220	3	15-20
LADYFINGER PUDDING	200-220	3	20-30
TOASTED SANDWICHES	250	2	5
BREAD	220	4	30
PIZZA	220	4	20

USING THE APPLIANCE

USING THE FAN ELECTRIC OVEN

When using the oven for the first time, heat it to a temperature of 250 ° for up to 30 minutes to expel the smells generated by the insulation inside.

Before starting cooking, heat the oven to the temperature required, waiting for the orange light to go out. This type of oven has a round heating element with a central fan which generates a horizontal air flow. With this operating mode, the fan oven can cook different foods simultaneously and conserve the distinctive flavor of each one.

Only some models are equipped with a removable metallic filter applied to the rear screen which collects the fat while a roast is cooking. Therefore, it is recommended to remove this fat periodically, washing the screen with soapy water and rinsing thoroughly. To remove the metallic filter just apply slight pressure toward the top on the tab indicated by the arrow.

Circulation of the hot air ensures uniform heat distribution. It is not always necessary to preheat the oven but for very delicate pastries the oven should be heated before the baking trays are placed inside. The fan system makes some changes to standard cooking methods. It is no longer necessary to turn meat during cooking, and spit-roast results can be obtained by simply placing the meat on the rack, with no need to use the rotisserie.

USING THE APPLIANCE

Table 3 TABLE OF COOKING PROCEDURES WITH FAN OVEN

	TEMP °C	LEVEL	MINUTES
MEAT			
ROAST PORK	160–170	3	70–100
ROAST BEEF (YOUNG STEER)	170–180	3	65–90
ROAST BEEF	170–190	3	40–60
ROAST VEAL	160–180	3	65–90
ROAST LAMB	140–160	3	100–130
RARE ROAST BEEF	180–190	3	40–45
ROAST HARE	170–180	3	30–50
ROAST RABBIT	160–170	3	80–100
ROAST TURKEY	160–170	3	160–240
ROAST GOOSE	160–180	3	120–160
ROAST DUCK	170–180	3	100–160
ROAST CHICKEN	180	3	70–90
FISH			
	160–180	2–3	depending on weight
PASTRIES			
FRUIT CAKE	180–200	3	40–50
SPONGE CAKE	200–220	3	40–45
BRIOCHES	170–180	3	40–60
FATLESS SPONGE CAKE	200–230	3	25–35
SCONES	160–180	3	35–45
FLAKY PASTRIES	180–200	3	20–30
GRAPE FOCACCIA	230–250	3	30–40
STRUDEL	160	3	25–35
LADYFINGER BISCUITS	150–180	3	50–60
APPLE FRITTERS	180–200	3	18–25
LADYFINGER PUDDING	170–180	3	30–40
TOASTED SANDWICHES	230–250	2	7
BREAD	200–220	2	40
PIZZA	200–220	3	20

USING THE APPLIANCE

USING THE STATIC ELECTRIC GRILL

The electric grill is operated by the thermostat knob of the oven. The electric grill can be used to grill on the oven grill or with the rotisserie.

The electric grill's power rating is 2500 W.

- **Grilling on the rack:** In this case, the rack provided is set on level 4 or 5 and the foods for grilling are placed on it, with the pan underneath to collect the juices. Then switch on the grill heating element by turning the thermostat to the relative setting.
- **Grilling with rotisserie (if applicable):** This function is used for grilling using the rotisserie spit (Fig. 23). Fit the spit support (G) onto the side runners at level 3. Put the food on the spit and place the entire assembly in the oven, engaging the tip of the spit with the shaft which projects on the left side of the oven and resting the ends of the spit in the seat provided in the support. Insert the pan on the runners at a lower level, switch the thermostat to the relative position and press the button with the rotisserie symbol (electric oven version).

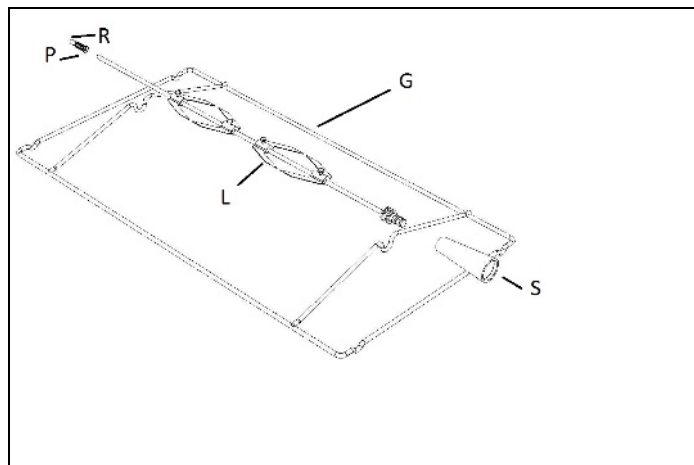


Fig. 23



CAUTION

Accessible parts may become very hot while grilling is in progress. Children must be kept well away from the range.

USING THE FAN ELECTRIC GRILL

The fan electric grill is a special function only available on the multi-function oven. Set the 9 + 0 knob on the relative position to turn on the 3000W grill element and the fan unit. Generally, for optimal grilling place the oven rack in the middle of the oven and the oven pan below it.



IMPORTANT

When using the fan electric grill, set the thermostat no higher than 175 °C, between the 150 °C and 200 °C settings, to ensure that the front of the range does not overheat; fan grilling must be carried out with the door closed.



NOTE

The cooker is equipped with the cooling fan that starts operation each time the oven knob is on a position different from 0 (zero). The fan circulates the air between the control panel and the oven door and also allows the control panel and the oven door stay at a warm temperature during the appliance operation in any condition.

USING THE APPLIANCE

USING THE MINUTE MINDER

The minute minder sounds a tone after a set time to inform you that food is cooked. To use it, wind up the minute minder by turning the knob (Fig. 24) one complete turn clockwise. Then turn the knob anticlockwise so that the marker is on the cooking time required.



CAUTION

The tone does not stop the cooking process. The user has to stop cooking in manual mode, using the knobs.



CAUTION

Do not force the knob when winding up the minute minder; you might break the spring inside it.

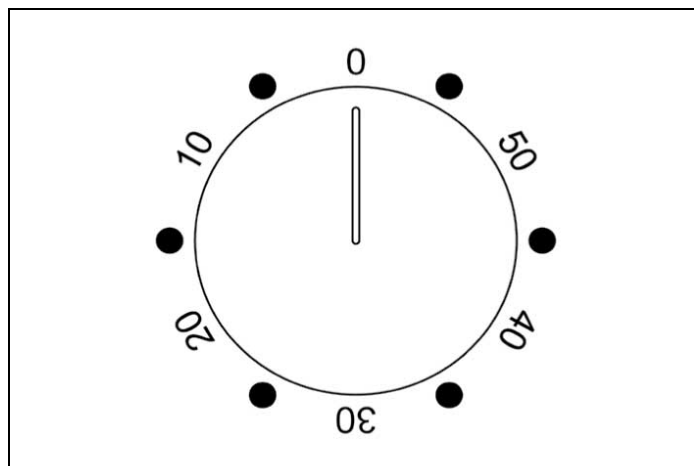


Fig. 24

USING THE COOKING END TIMER

With the timer, the user can set the oven to switch off automatically at the end of the cooking process.

If the oven is not required to switch off automatically, the symbol must be selected .

To obtain automatic switch-off, select the cooking time required and set the oven function and temperature. A repeated tone will sound to confirm the end of the countdown.

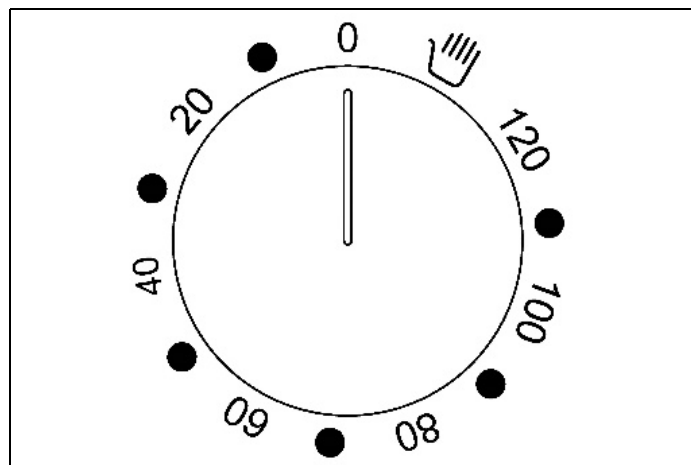


Fig. 25



NOTE

This function is only available for the electric oven.

USING THE APPLIANCE

USING THE ANALOG CLOCK

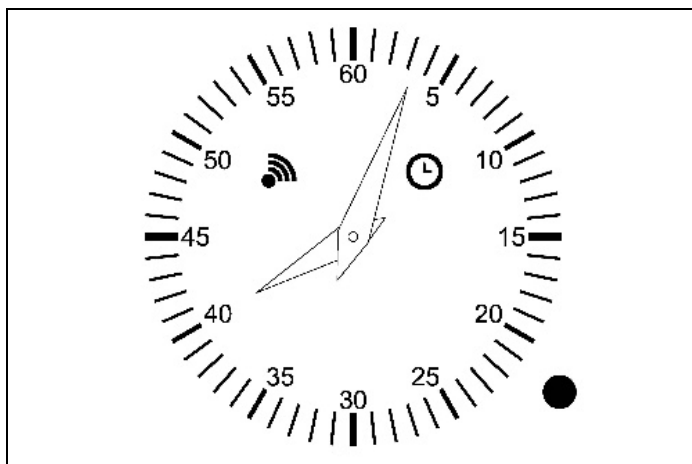


Fig. 26

To adjust the time shown by the hands of the clock, press the knob briefly twice until the “CLOCK” icon flashes.

Then to increase or decrease the time shown in steps of 1 minute, turn the knob clockwise or anticlockwise; the minute hand moves clockwise or anticlockwise in 1 minute steps.

The electronic timer automatically quits the time setting mode 10 seconds after the last adjustment.

Programming the Minute Minder allows the user to set just an alarm at the end of a programmed time.

To program an “alarm” press the knob briefly once until the “ALARM” icon flashes. Then turn the knob, set the alarm time and press the knob briefly once to confirm; the “alarm” icon will remain on throughout the set time. A tone will alert you at the end of the set time. Press the knob briefly again once to return to the clock function.

To cancel programming of the Minute Minder, hold down the knob until the “alarm” icon goes out.

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

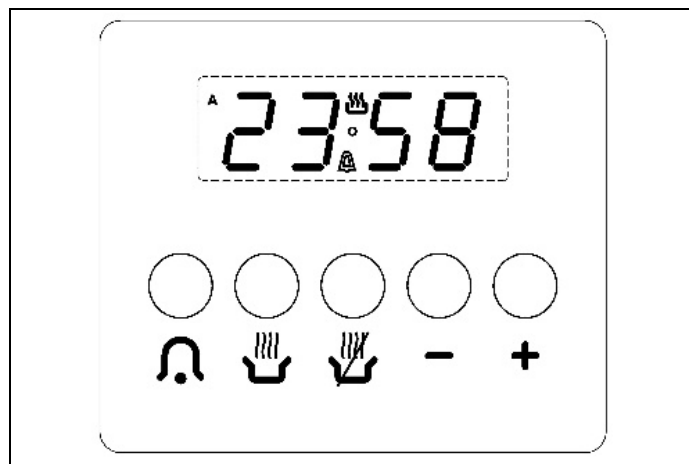


Fig. 27

To program, press the button of the function required and then start setting the time with the + and - buttons within 5 seconds.

+ AND - BUTTONS

Pressing the + and - buttons increases or reduces the time at a speed which varies depending on the duration of the pressure on the button.

SETTING THE TIME

Select the time of day function by pressing the duration and end time button together and set the time of day with the +/- buttons.

This deletes any programs set previously.

OPERATION IN MANUAL MODE

Press the cooking duration and end of cooking buttons simultaneously. The relay contacts are opened, the “A” symbol goes out and the “PAN” symbol lights up. Operation in manual mode is only possible on completion of the automatic programming or after it has been deleted.

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING DURATION SET

Press the cooking duration button and set the time required with the + and - buttons. The “A” symbol and cooking duration symbol light up permanently. The relay contacts are made immediately. When the cooking end time coincides with the current time, the relay contacts are opened, the cooking duration symbol is no longer illuminated, the “A” symbol flashes and the warning tone sounds.

USING THE APPLIANCE

SEMI-AUTOMATIC OPERATION WITH COOKING END TIME SET

Press the cooking end button and set the cooking end time required with the + button. The "A" and cooking duration symbols light up permanently. The relay contacts are opened. When the cooking end time coincides with the current time, the relay contacts are opened and the cooking duration symbol is no longer illuminated. At the cooking end time set, the "A" symbol flashes, the cooking duration symbol is no longer illuminated, the relay contacts are opened and the warning tone sounds.

AUTOMATIC OPERATION

Select the cooking duration function and set the required duration with +/- button. The "A" symbol appears. The relay is switched on and the cookpot symbol appears. Select the cooking end time function and the earliest possible end time is displayed. Set the required end time with the +/- buttons. The relay and the cookpot symbol are switched off.

The cookpot symbol appears again when time of day = the calculated start time.

After the automatic programme has ended, the symbol "A" blinks.

The audible signal is heard and the cook pot symbol and the relay are switched off.

MINUTE-MINDER

Select the minute minder button and set the time with the +/- buttons. The bell symbol will display during the countdown of the time. At the end of the set time, the warning tone will sound.

tone

The tone sounds at the end of a programmed cooking operation or minute minder countdown; it continues for 7 minutes. Press any function key to stop it before this time. Pressing the "-" button without having previously selected a function the frequency of the signal changes. A selection from 3 possibilities can be made. The selected signal is audible as long as the time the "-" button is pressed.

PROGRAM START AND CHECK

The program starts a few moments after it is set. The program set can be checked at any time by pressing the corresponding button.

PROGRAMMING ERRORS

A programming error occurs if the time on the clock is between the cooking start and end times. The error will be indicated immediately by the tone and the flashing "A" symbol. The setting error can be corrected by changing the cooking duration or end time. The relay contacts are open if a setting error is present.

CANCELLING A PROGRAM

A program can be cancelled by pressing the cooking end and cooking duration buttons. When a program that has been set is concluded, it is automatically cancelled.

3-BUTTON ELECTRONIC PROGRAMMER

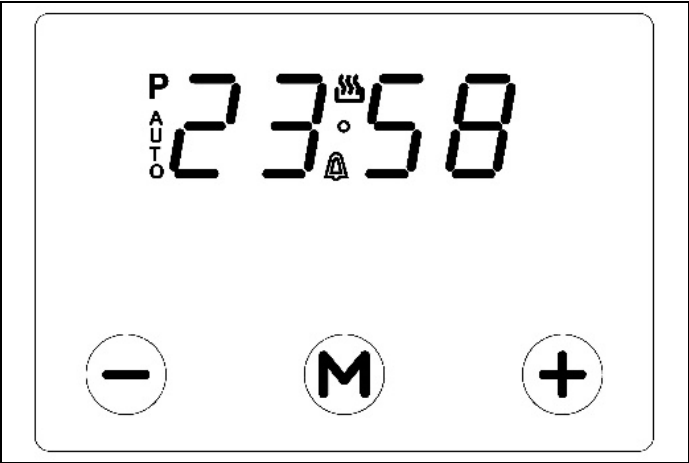


Fig. 28

KEY TO DISPLAY SYMBOLS:		
1	A*	Automatic Program running (*: in some versions the word Auto appears vertically).
2		If shown, the oven is enabled for manual operation.
3	•	If flashing, the programmer is in setting mode.
4		If on, a timer alert function is running.
5	-	Key for decreasing the figures when setting the timer. Also used for selecting the preferred tone level (3 levels).
6	M	"Mode" button, for accessing the programming options provided by the programmer.
7	+	Key for decreasing the figures when setting the timer.

THE FIRST START UP

When the oven is connected to the electrical mains or after a power blackout, the display figures and the letter "A" appear in flashing mode. In these conditions, the oven cannot be switched on.

To set the current time and/or enable operation of the oven, press the "M" button and hold it down for at least 2 seconds. The letter "A" goes out and the figures on the display become steady. With the dot (3) flashing, press the - or + button to correct the current time displayed. The programmer accepts the value set a short time after the button is released.



NOTE

The oven is unable to perform its cooking functions unless symbol (2) is illuminated on the programmer display.

TIMER ALERT

The timer function only consists of an alert tone, which can be set to sound after a period of up to 23 hours and 59 minutes. After the set time, the symbol (4) goes out and a tone will sound; it will stop automatically after 7 minutes or can be stopped by pressing any button.

To set the timer, press the "M" button for at least 2 seconds, or until symbol (4) starts flashing.

Set the number of hours and/or minutes after which you want the tone to sound, using the + or - button to increase or decrease the figures on the display. Release the + or - button when the required time is reached. After a few seconds the display will show the current time together with the symbol). The countdown will start immediately.

USING THE APPLIANCE

SEMI-AUTOMATIC COOKING

Cooking DURATION:

After selecting one of the cooking functions available and setting the temperature required, press the "M" button for at least 2 seconds to access programming mode. The (4) symbol lights up. Release the "M" button and press it again. The A symbol starts to flash on the display, which shows the message: "dur". This is then alternated with display of the figures: 0:00. Set the cooking duration time required by pressing the - or + buttons (maximum setting time: 10 hours).

The programmer will process the time set automatically after a few seconds; otherwise, keep pressing the "M" button until the display returns to the current time. The "A" and (2) symbols will be illuminated. At the end of the cooking time set, a tone sounds and the oven will switch off automatically.

See points below: deactivating the tone and re-enabling operation of the oven.

Cooking END:

After selecting one of the cooking functions available and setting the temperature required, press the "M" button for at least 2 seconds to access programming mode. The (4) symbol lights up. Release the "M" button and press it again. The A symbol starts to flash on the display, which shows the message: "dur". Press the "M" button again. The display will show: "End". This is then alternated with display of the figures: 0 00.

Set the cooking end time planned by pressing the - or + buttons (maximum setting time: 10 hours). The programmer will process the time set automatically after a few seconds; otherwise, keep pressing the M button until the display returns to the current time. Cooking will start immediately, while the programmer display will return to showing the current time after a few seconds. The A and (2) symbols will be illuminated.

At the end of the planned cooking time, a tone will sound and the oven will switch off automatically. See points below: deactivating the tone and *RE-ENABLING OPERATION OF THE OVEN*.

AUTOMATIC COOKING

Set a cooking DURATION time following the instructions provided in the DURATION section and then enter the cooking end time as instructed in the previous point (maximum cooking end time setting: 24 hours). The oven will switch on automatically at a set time, which will be the difference between the programmed cooking end time and the cooking duration time. While waiting for the oven to start preheating, the display will show the symbol A to indicate that an automatic program is running, and the current time. When the oven switches on, symbol (2) will light up. At the end of the programmed cooking time, a tone will sound and the oven will switch off automatically.

See points below: deactivating the tone and re-enabling operation of the oven.

Deactivating the tone:

To stop the tone manually, press any button.

RE-ENABLING OPERATION OF THE OVEN

At the end of a semiautomatic or automatic cooking process, the flashing A symbol appears on the screen as well as the current time. In these conditions, the power supply to the oven heating elements and the light is disconnected. To re-enable operation of the oven, press the M button and hold it down until the symbol (2) illuminates and the letter A goes out.

MEAT PROBE PROGRAM (IF PRESENT)

If meat probe is plugged in, the two digits on the left side show the actual temperature at the meat probe and the two digits at the right side show the set point value.

With plugging in the connector of the meat probe, the program is started and the nominal temperature is set to 80°C. To change the temperature press +/- buttons. The value of the set temperature can be changed as long as the temperature are displayed, but not when the timer is still in start up mode.

MEAT PROBE PROGRAM AND AUTOMATIC PROGRAM

The meat probe will not terminate the automatic program. For resetting the automatic program prematurely Plus and Minus must be pressed (for up to 2 seconds)

USING THE APPLIANCE

OTHER PROGRAMMER FUNCTIONS

How to delete a cooking time (Semiautomatic or Automatic)

To cancel a semiautomatic or automatic cooking process, with the A symbol illuminated, press the - and + buttons simultaneously for at least 2 seconds or until the symbol (2) illuminates and the letter A goes out.

Deleting the timer alert

To cancel the timer alert countdown, symbol “) t” illuminated, press the M button for at least 2 seconds, or until the symbol starts to flash. Press the + and - buttons simultaneously.

Checking the status of the functions

The time set or time remaining for each function offered by the programmer can be shown on the display by pressing button M to access programming mode. Press the M button for at least 2 seconds, or until symbol (4) illuminates. The display will show the time left or a series of zeros if the timer is not enabled. Press the M button again. The display will show the word “dur”, which will then be alternated with the time remaining or a series of zeros (timer not enabled). Press the M button again to display the programmed cooking end time, with the word “End”.

Changing the current time and adjusting the tone volume

With the programmer in standard mode, symbol (2) illuminated, press the - and + buttons simultaneously for at least 2 seconds, or until the dot (3) starts to flash.

To change the current time: press the + or - button.

To modify the volume of the tone: press the M button. The display will show the word “Ton ...” followed by a number; now use the - button to select the volume required.



NOTE

Number 1 corresponds to the maximum volume; there is a choice of 3 different volume levels.



WARNING

In case of an electrical power blackout, the functions programmed, including the clock, are deleted. Once the power is restored the programmer must be reprogrammed.

TEMPERATURE GAUGE

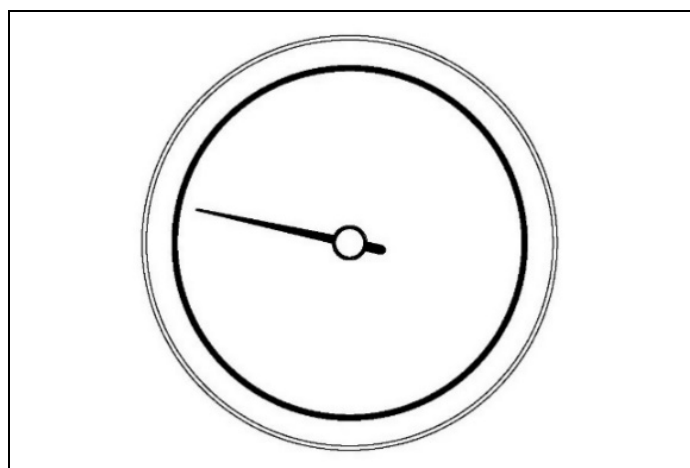


Fig. 29

When the needle of the gauge stabilizes, the oven has reached the temperature set by the thermostat knob.

USING THE SELF-CLEANING OVEN

In ranges with this feature, the self-cleaning oven differs from the standard type in having a special microporous enamel coating on its inside surfaces which absorbs and eliminates fat residues during cooking. If fatty liquids overflow, the self-cleaning effect will be insufficient. Wipe a damp sponge over the grease marks, heat the oven to the maximum temperature, wait for the oven to cool then wipe with the damp sponge again.

MAINTAINING THE APPLIANCE

IMPORTANT NOTES

FOR RANGES INSTALLED ON A BASE



WARNING

If the appliance stands on a base, take the necessary measures to ensure that it cannot slide off its supporting base.

FOR RANGES WITH GLASS COVER



WARNING

Before lifting the glass cover, dry it carefully to remove all liquids.



WARNING

Before closing the glass cover, make sure that the hob has cooled.

FOR RANGES WITH ELECTRIC OVEN

The appliance becomes hot during use. Avoid touching the heating elements inside the oven.



WARNING

Accessible parts may become hot during use. Children must be kept well away.

FOR GLASS DOORS

Do not use abrasive cleaning products or sharp-edged metal scrapers to clean the glass of the oven door, since they may scratch its surface and the glass may break.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.



WARNING

For ranges with electric oven and programmer: The oven is fitted with a door sensor which disconnects the top heating elements when the oven door is opened.

REPLACING COMPONENTS

Disconnect the appliance from the gas and electricity supply system before performing any maintenance.

Components such as knobs and burner heads can be replaced by simply removing them, without dismantling any part of the range.

To replace the oven lamp simply unscrew the protective cover which projects into the oven (Fig. 30).

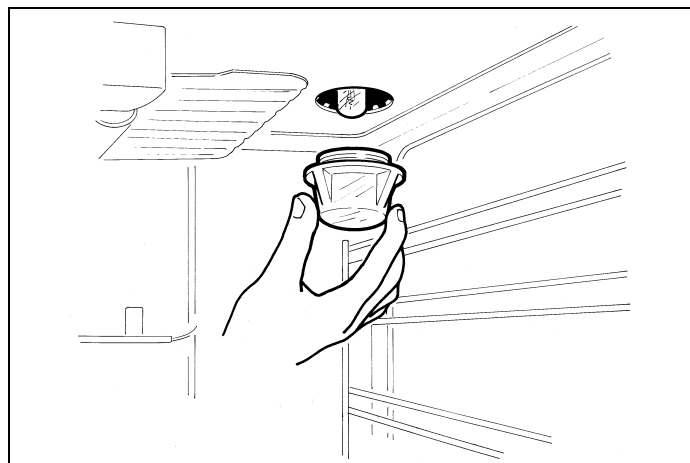


Fig. 30



WARNING

Before changing the lamp, disconnect the appliance from the electrical mains



WARNING

Make sure the appliance is cold before making any replacement.



WARNING

The power cord supplied with the appliance is connected to it by means of a type X connection, so it can be replaced without the aid of special tools, using a cable of the same type as that installed.

If the power cord is worn or damaged, replace it, following the instructions provided in .

To replace the power cord, remove the terminal block cover and replace the cord. For power cord with gauge 3 x 2.5 mm² remove the rear panel of the appliance, replace the power cord at the terminal block and reassemble the rear panel.



WARNING

When replacing the power cord, the installer must keep the earth wire longer than the other wires and must also comply with safety warnings regarding the electrical connection.

CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any cleaning procedure, disconnect the appliance from the mains electrical supply and turn off its main gas supply tap.



WARNING

Always disconnect the appliance from the electrical mains before cleaning.



WARNING

Always switch off the electricity supply before performing maintenance work. In the event of a fault, contact customer services.



WARNING

Do not use steam cleaners when cleaning.



Damaged power cables should be replaced by a competent person or qualified electrician.



For domestic use only.



Never place an empty pan on the hob as this will cause an error message to appear on the control panel.



When a cooking zone has been on for a long time, the surface remains hot for some time afterwards so do not touch the ceramic surface.



For sealed foods, please do not heat them before opening removing the lid so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



If the surface of the hob is cracked, disconnect from power supply to avoid any possibility of electric shocks.



Do not place rough or uneven pans on the hob, as they could damage the ceramic surface.



Avoid banging pots and pans down on the hob. The ceramic surface is tough but not unbreakable.



Do not put detergents or flammable materials beneath the hob.

CLEANING THE APPLIANCE

INDUCTION HOB

Before starting cleaning, leave the hob to cool until the heat warning light goes out.

Do not use abrasive pastes or powders or metallic sponges. All water, food and detergent residues must be removed before reuse.

Remove light dirt with a soft cloth dipped in water and detergent then polish with a microfibre cloth.

For the most stubborn stains, use a specific product, following the producer's instructions for use.

In case of spills of very sugary materials (such as jam) or if plastic or metals are accidentally melted onto the surface, switch the hob off and remove the dirt immediately, taking great care because the hob and dirt will be very hot.

GLASS

Clean with a soft cloth wet with hot water and liquid detergent. Dry with a microfibre cloth.

Stubborn dirt can be removed with a cream detergent. Do not use sharp objects as they may scratch the glass.

APPLIANCE CLEANLINESS



CAUTION

Avoid rubbing with any abrasive or with the base of the pans, etc, as this will wear the markings on the top of the induction hob over time.



CAUTION

Clean the induction hob on a regular basis to prevent the build up of food residue.

- The appliance should be cleaned after use.
- The surface of the induction hob may be easily cleaned as explained in the table below.

By means of a scraper immediately remove any aluminum foil bits, food spills, grease splashes, sugar marks and other high sugar content food from the surface in order to avoid damaging the hob. Subsequently clean the surface with some towel and appropriate product, rinse with water and dry by means of a clean cloth. Under no circumstance should sponges or abrasive cloths be used, also avoid using aggressive chemical detergents such as oven sprays and spot removers.

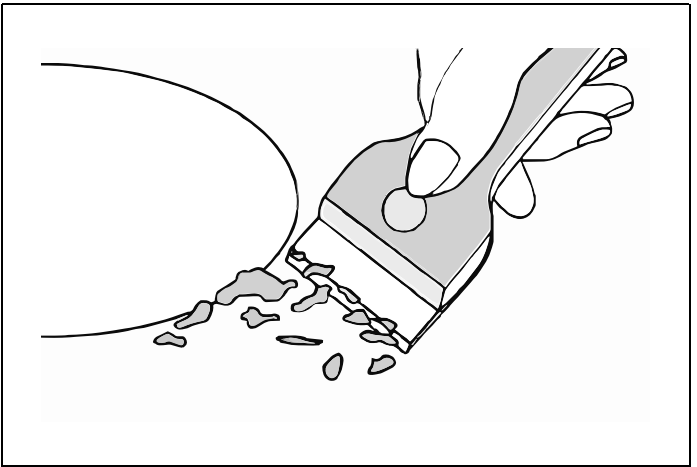


Fig. 31

TYPE OF DIRT	CLEANING METHOD	CLEANING MATERIALS
Lime scale	Apply white vinegar to the surface, then wipe it dry with soft cloth	Special ceramic cleaner
Burnt-on stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Special ceramic cleaner
Light stains	Clean with damp cloth and dry it with a soft cloth	Cleaning sponge
Melted plastics	Use a scraper suitable for ceramic glass to remove residue	Special ceramic cleaner

CLEANING THE APPLIANCE

CLEANING ENAMELLED PARTS

To maintain the characteristics of the enameled components, clean them frequently with soapy water. Never use scouring powders. Do not leave acids or alkalis (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) standing on enameled parts, and do not wash enameled parts when they are still hot.

CLEANING STAINLESS-STEEL PARTS

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine can be maintained by wiping periodically with suitable commercially available products. Never use scouring powders.

CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN GLASS

One feature of the oven is that the internal glass can be removed to allow cleaning of the insides of the panes of glass. This must be done with the oven cold, using a damp cloth. Do not use abrasive cleaners. To remove the internal glass, release the hinges by inserting the nail provided into the hinges Fig. 32 - Fig. 33) then remove the internal glass as per Fig. 34 to Fig. 39 .

To reassemble the door, reverse the steps from Fig. 40 to Fig. 43 .

CLEANING THE INSIDE OF THE OVEN

To simplify intensive oven cleaning, it is convenient to remove the door, following the instructions below. Insert the nail provided into the hinge (Fig. 32 - Fig. 33). Half-open the door and use your hands to pull the door towards you until it disengages. To refit the door, reverse the above procedure. The side runners can also easily be removed by unscrewing the ring-nuts that fix them to the oven.

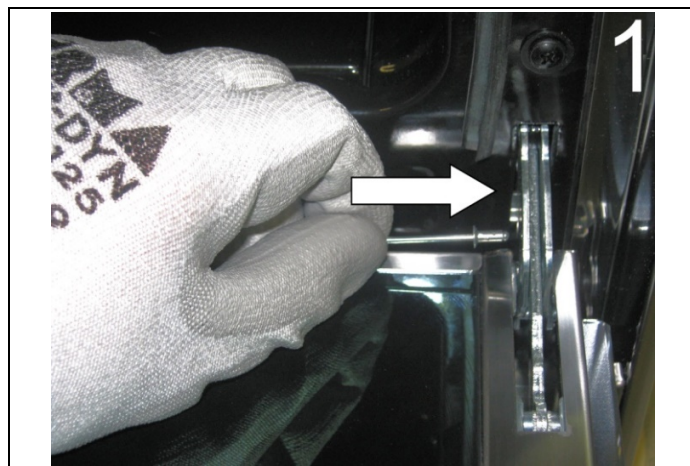


Fig. 32

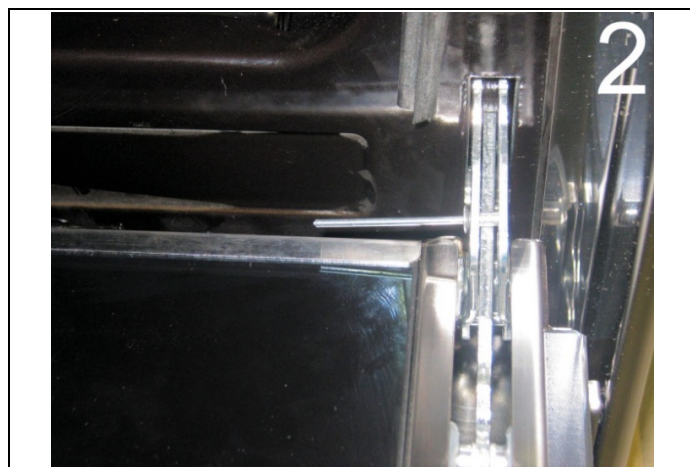


Fig. 33

CLEANING THE APPLIANCE

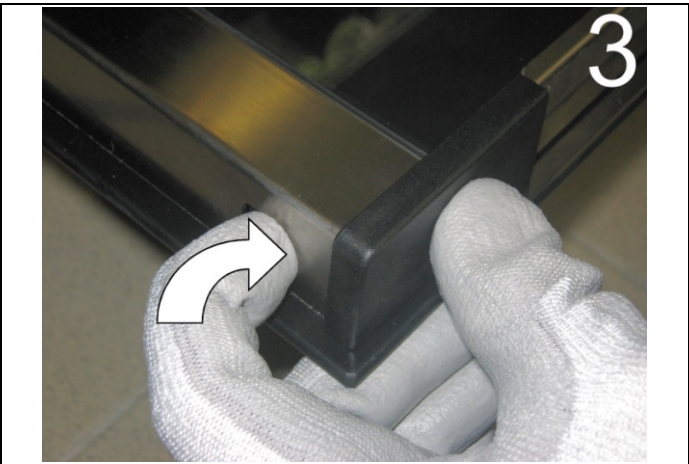


Fig. 34

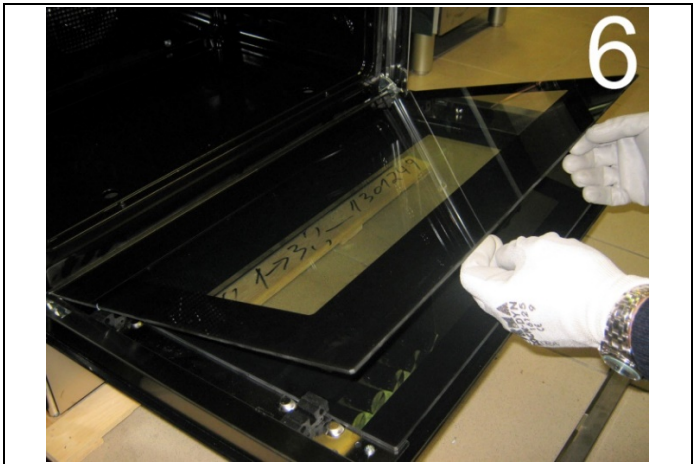


Fig. 37

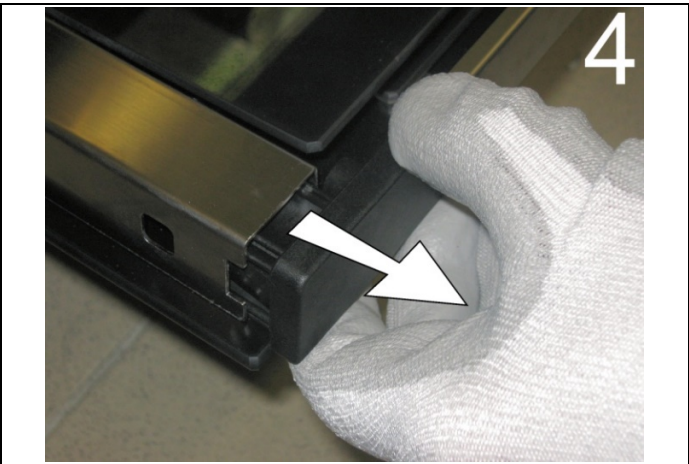


Fig. 35

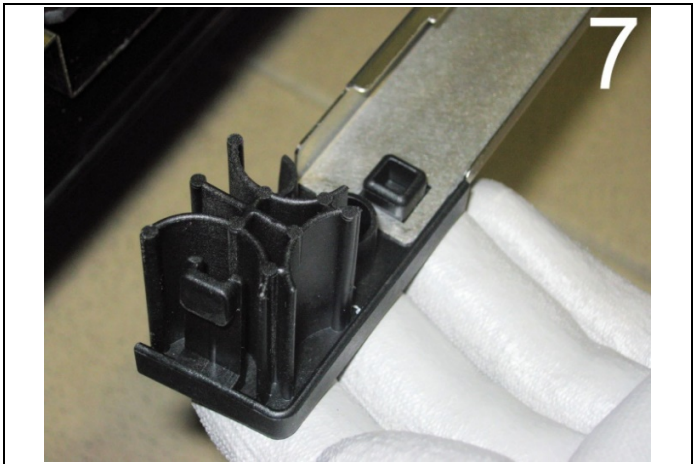


Fig. 38

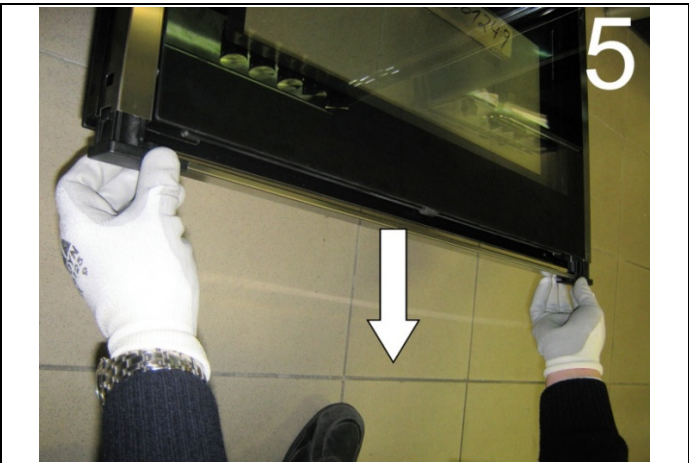


Fig. 36



Fig. 39

CLEANING THE APPLIANCE

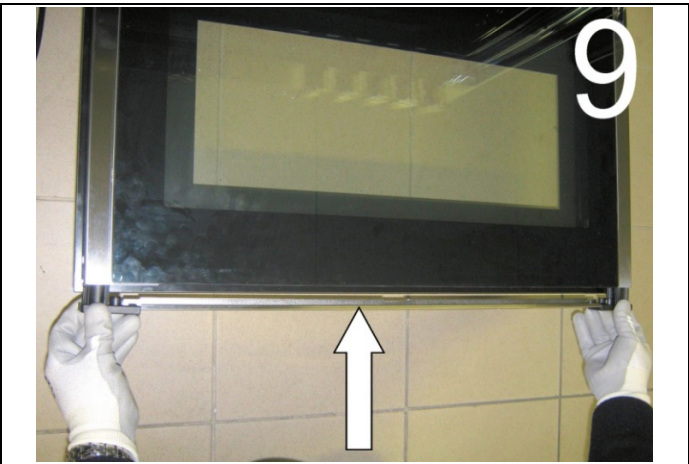


Fig. 40

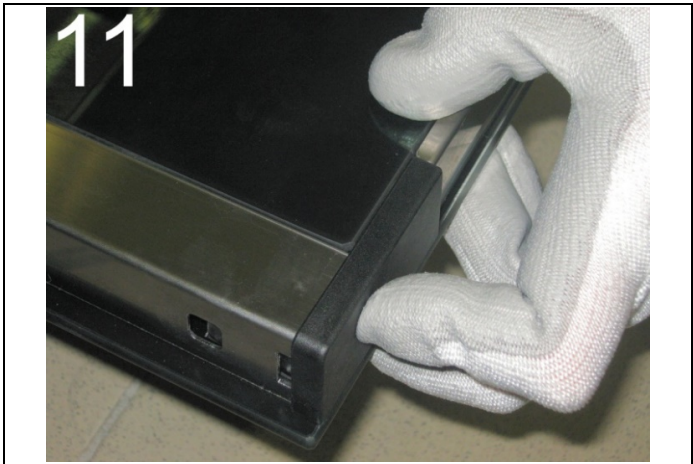


Fig. 42

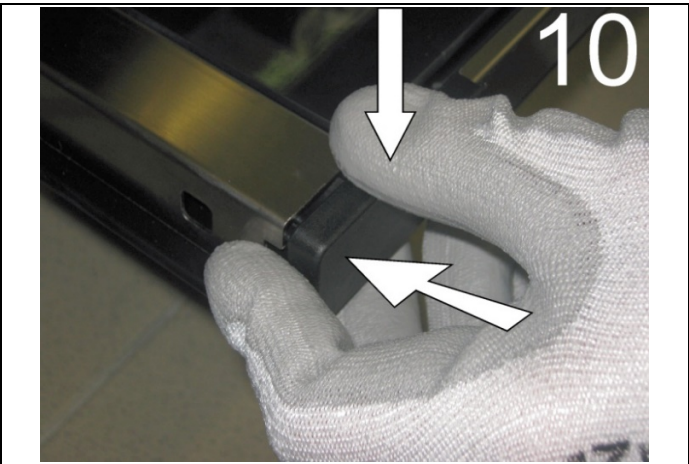


Fig. 41

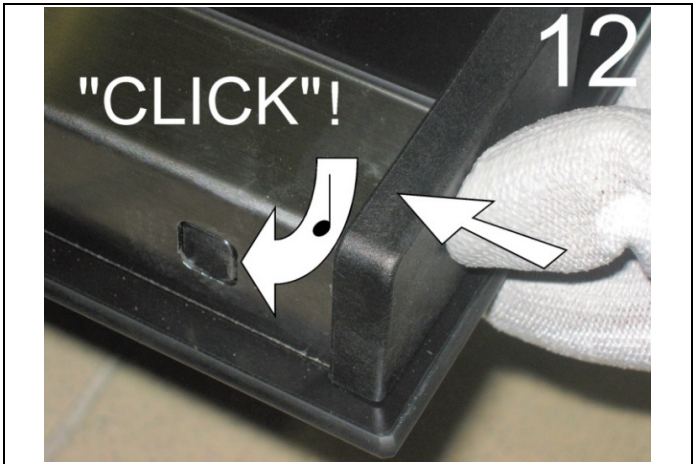


Fig. 43

CLEANING THE APPLIANCE

STAINLESS STEEL

It is tough and resistant to minor knocks, does not rust and is corrosion-resistant. Do not allow any food or cooking water spills to remain on the surface long as they could cause permanent stains. Maintenance is important to maintain the steel's shine and uniformity over time. Do not use abrasive sponges or scouring pads to clean stainless steel hobs and accessories. Use specific products which do not scratch. Take care when cleaning polished steel, which is even more delicate than the brushed version. To clean it, use soft cloths and specific, absolutely non-abrasive cleaners. Creams are not suitable as they contain micro-abrasives which could scratch the steel.

CARING FOR STEEL

Steel is one of the materials with the best resistance to corrosion and chemicals and is a metal which impedes the proliferation of bacteria.

However, the following precautions must be adopted to maintain its characteristics unchanged over time:

- Do not clean with products which contain chlorine, such as bleach; this product eliminates the steel's stainless qualities and causes permanent rusting. Ammonia-based products are ideal for cleaning.
- Do not use metal scouring pads; the residues would rust and attack the steel.
- Never leave iron and steel in contact with the surface; once the rust released by iron attacks stainless steel, the process cannot be halted.
- Many natural products such as salt, lemon juice, milk processing residues, etc. are very aggressive; it is essential always to rinse work surfaces thoroughly after use.
- Seaside environments with their salty atmospheres are bad for steel's durability. In these conditions it is important to wash frequently with freshwater.
- High temperatures modify the color of the steel's surface.

ENAMEL

This is a vitreous coating with excellent resistance to heat and acids. It inevitably has poor resistance to knocks but it has the great benefit of being available in a very wide range of colors. Therefore, take care not to drop heavy objects and pay attention when cleaning. Like glass, it may be attacked by lengthy contact with acids: remove spills of tomato sauce, lemon and vinegar at once. For the most stubborn stains use bicarbonate or a non-abrasive cream cleaner. Never use anti-limescale products: you would permanently damage the enamel. The interior of the oven chamber is also enameled. The same precautions as for hobs apply. In particular, try not to allow dirt to build up: it is more difficult to clean layers of encrusted dirt and there is a risk of permanently staining the enamel.



WARNING

After every cleaning procedure, always dry the part concerned with a soft cloth. Failure to dry the enamel may lead to oxidation.

WARRANTY AND SERVICE



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

CUSTOMER SERVICE

CONVENTIONAL WARRANTY CERTIFICATE: WHAT DO I NEED TO DO?

Your product is guaranteed, on the terms and conditions set forth in the certified supplied with the product and in accordance with the provisions of current law, for a period of 24 months from the date of delivery of the appliance.

As required by the aforesaid Legislative Decrees, you must conserve the duly compiled warranty certificate, so that it can be shown to the Authorised Service Partner if necessary together with a fiscally valid document issued by the dealer at the time of purchase (delivery note, invoice, fiscal receipt, etc.) which carries the dealer's name, the delivery date, identification of the product and the price of sale

It is understood that, unless proven to the contrary, since conformity defects which emerge within six months after delivery of the appliance are assumed to have already existed at that date, unless this assumption is incompatible with the nature of the appliance or the nature of the conformity defect, after checking the warranty cover, the Bertazzoni S.p.A. Authorised After-Sales Service will do the necessary work without charging for the call-out, labour and parts. However, for the subsequent eighteen months of the warranty period, consumers intended to claim remedies granted under the warranty shall be responsible for proving that the conformity defect has been present ever since delivery; therefore, if consumers are unable to provide this proof, the warranty conditions shall not be applied and therefore the Bertazzoni S. p. A. Authorised After-Sales Service will do the work required and charge all the relative costs to the consumer.

ANOMALIES AND MALFUNCTIONS: WHO DO I CONTACT?

The service partner is always ready to assist you with all necessary explanations, but in case of anomalies or malfunctions affecting your product you are urged to perform all the checks listed in the instruction manual before contacting the Authorised After-Sales Service.

To order parts or accessories, telephone our service and parts department.

FINDING YOUR NEAREST SERVICE CENTRE

If the problem persists, you can find your local Authorised Service Partner at any time by contacting your dealer or distributor or visiting www.bertazzoni.com.

PRODUCT MODEL: WHERE CAN I FIND IT?

When talking to the Authorised Service Partner, you must state the product's model and its serial number (10 figures), which are provided in the instruction manual (silver sticker) or on the decal applied to the product. This will help to avoid unnecessary call-outs and above all save the relative costs.

WOORD VOORAF VAN ONZE PRESIDENT

Beste nieuwe eigenaar van een Bertazzoni-apparaat,

Ik wil u bedanken voor uw keuze van een van onze prachtige producten voor uw huis.

Mijn familie is in 1882 begonnen met de productie van keukenapparatuur in Italië, en heeft een reputatie opgebouwd dankzij de kwaliteit van de techniek en de passie voor heerlijk voedsel.

Vandaag de dag onderscheiden onze producten zich door hun unieke mix van authentiek Italiaans design en superieure apparaattechnologie. Het is onze missie om producten te maken die perfect functioneren en vreugde brengen aan hun eigenaren.

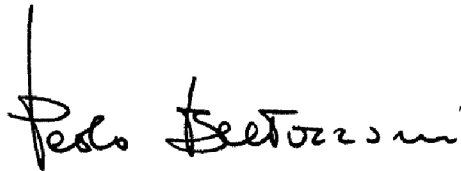
Door mooie producten te maken reageren we op de flair van onze klanten voor fraai design. Door onze apparaten veelzijdig en gebruiksvriendelijk te maken, wordt koken met Bertazzoni een waar genot.

Deze handleiding helpt u uw Bertazzoni-apparaat op de veiligste en meest effectieve manier te gebruiken en te onderhouden, zodat het u de komende jaren uiterst tevreden zal stellen.

Geniet ervan!

Paolo Bertazzoni

Voorzitter

A handwritten signature in black ink, reading 'Paolo Bertazzoni'. The signature is written in a cursive, flowing style with a large initial 'P'.

INHOUDSOPGAVE

ALGEMENE INFORMATIE	53
DE HANDLEIDING LEZEN	53
INLEIDING EN VEILIGHEID	53
IDENTIFICATIE APPARAAT	54
ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE	54
INSTALLATIEHANDLEIDING	56
INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR	56
HET FORNUIS INSTALLEREN	56
BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	57
VENTILATIE VAN DE RUIMTE	57
PLAATSING EN BELUCHTING	58
VERSTELBARE POTEN	58
INSTALLEREN VAN DE PLINT (ALLEEN VOOR BEPAALDE MODELLEN BESCHIKBAAR)	59
DE SPATPLAAT INSTALLEREN	59
HET SYSTEEM INSTALLEREN OM KANTELEN VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN	59
ANTIKANTELSYSTEEM	59
ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT	60
VOEDINGSKABELTYPEN	60
ELEKTRISCHE AANSLUITING MET DRIE FASEN	61
GEBRUIK VAN HET APPARAAT	62
BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL	62
INDUCTIEKOOKPLAAT TECHNISCH SPECIFICATIES	62
KOKEN OP INDUCTIE	63
DE INDUCTIEKOOKPLAAT GEBRUIKEN	64
PROBLEEMOPLOSSING VOOR DE INDUCTIEKOOKPLAAT	74
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT	77
GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN	77
GEBRUIK VAN DE GRILL	81
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE	81
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN	83
GEBRUIK VAN DE STATISCHE ELEKTRISCHE GRILL	85
GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET HETELUCHT	85
GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER	86
GEBRUIK VAN DE TIMER VOOR EINDE BEREIDING	86
GEBRUIK VAN DE ANALOGIE KLOK	87
GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR	87
ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR MET 3 KNOPPEN	89
TEMPERATUURMETER	91
GEBRUIK VAN DE ZELFREINIGENDE OVEN	91
HET APPARAAT ONDERHOUDEN	92
BELANGRIJKE OPMERKINGEN	92
VERVANGING VAN ONDERDELEN	92
HET APPARAAT SCHOONMAKEN	94
INDUCTIEKOOKPLAAT	95
GLAS	95
REINHEID VAN HET APPARAAT	95
REINIGING VAN GEËMAILLEERDE ONDERDELEN	96
REINIGING VAN ROESTVRIJSTALEN ONDERDELEN	96
REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN HET OVENVENSTER	96
REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE OVEN	96
ROESTVRIJ STAAL	99
EMAIL	99
GARANTIE	100
GARANTIE EN SERVICE	100
KLANTENSERVICE	101
CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT MOET IK DOEN?	101
AFWIJKINGEN EN STORINGEN: MET WIE NEEM IK CONTACT OP?	101
HET DICTSTBIJZIJNDE SERVICECENTRUM VINDEN	101
PRODUCTMODEL: WAAR VIND IK HET?	101

DE HANDLEIDING LEZEN

Deze instructies zijn geldig voor verschillende soorten apparaten en dus kunnen ze beschrijvingen of functies bevatten die uw apparaat niet bevat of ondersteunt.

De afbeeldingen en illustraties in dit document verwijzen naar diverse modellen en kunnen enigszins afwijken van het gekochte product.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaakt door een onjuiste installatie of een oneigenlijk gebruik van het apparaat.

De fabrikant behoudt zich het recht voor om de verschillende modellen naar noodzaak te wijzigen om te voldoen aan de geldende technische voorschriften.

Neem in geval van klachten contact op met de klantenservice.

INLEIDING EN VEILIGHEID

Lees de aanwijzingen van deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat installeert en/of gebruikt.

Op deze manier leert u uw nieuwe apparaat kennen.

Houd dit document onder handbereik, zodat u het op elk moment kunt raadplegen, en overhandig het aan eventuele volgende eigenaren.

Lees de veiligheidsberichten in de inleiding van deze handleiding en besteed de nodige aandacht aan veiligheidsaanwijzingen zoals: "Opgelet", "Waarschuwing" en "Gevaar" die in de tekst worden aangegeven.



GEVAAR

Dit symbool duidt op een situatie die gevaarlijk is voor u en voor anderen. Lees de informatie zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de oorzaken van potentieel gevaarlijke of dodelijke ongevallen perfect hebt begrepen.



WAARSCHUWING

Dit symbool duidt op veiligheidsinformatie. Lees de informatie zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de oorzaken van potentieel gevaarlijke ongevallen perfect hebt begrepen.



OPGELET

Dit symbool duidt op een procedure die de structuur of de onderdelen van het apparaat in gevaar kan brengen. Besteed bijzondere aandacht aan deze procedures.

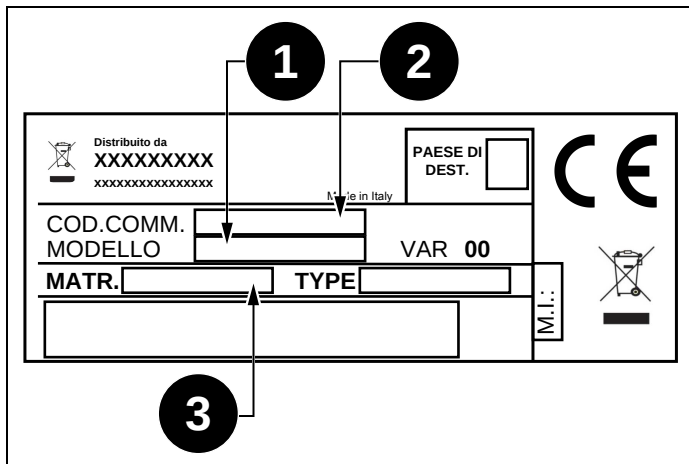


OPMERKING

Dit symbool duidt op nuttig advies en vraagt uw aandacht voor correcte procedures en praktijken. Door de met dit symbool gemarkeerde instructies na te leven, voorkomt u problemen voor uzelf.

Het symbool markeert methoden of procedures voor het correcte gebruik van het apparaat.

IDENTIFICATIE APPARAAT



Afb. 1

Het typeplaatje bevat de volgende informatie:

- 1) Model
- 2) Verkoopcode
- 3) Serienummer

OPMERKING



We adviseren om de gegevens en de serienummers van het apparaat te noteren zodat u ze, indien nodig, onmiddellijk binnen handbereik heeft.

OPMERKING



Noteer de informatie van het typeplaatje om de aftersales- en onderdelenservices te verbeteren.

ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Dit toestel voldoet aan de Europese RoHS-richtlijn 2012/19/EU.



Dit toestel is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Deze richtlijn bevat de voorschriften voor de inzameling en recycling van afgedankte apparatuur in de gehele Europese Unie.



Het symbool van de doorgestreepte vuilnisbak op het product geeft aan dat Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) niet verwijderd mag worden met gewoon stedelijk afval, maar gescheiden moet worden ingezameld, zodat ze op speciale manier verwerkt kan worden met het oog op het hergebruik of de specifieke behandeling voor de veilige verwijdering en verwerking van eventuele stoffen die schadelijk zijn voor het milieu en voor het scheiden van grondstoffen die gerecycled kunnen worden.

Derhalve moet AEEA worden ingeleverd bij recyclingcentra die beheerd worden door gemeentelijke instanties of afvalverwerkingsbedrijven. Verder kan de AEEA bij de aankoop van een nieuw apparaat worden afgeleverd aan de detailhandelaar, die verplicht is om het gratis terug te nemen (terugname "1 tegen 1"). "Zeer kleine" AEEA (maximale afmeting 25 cm) kan gratis bij de detailhandelaars worden ingeleverd, ook als er geen nieuw apparaat wordt aangeschaft (terugname "0 tegen 1" - dit is echter alleen verplicht voor winkels met een verkoopoppervlak boven de 400 m²).



GEVAAR

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen, inclusief kinderen, met verminderde geestelijke of motorische vermogens, of die geen ervaring of kennis hebben inzake de werking van het apparaat. Deze personen mogen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en die ze passende instructies inzake het gebruik van het apparaat geeft.

ALGEMENE INFORMATIE



GEVAAR

Als het oppervlak van de inductiekookplaat is gebarsten, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.



GEVAAR

Brandgevaar: laat geen ontvlambare voorwerpen achter op het kookoppervlak.



GEVAAR

Automatisch koken op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn of brand veroorzaken. Blus eventuele branden niet met water. Schakel het apparaat uit en bedek de vlammen met een deksel of een branddeken.



GEVAAR

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of zonder de noodzakelijke ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Door de gebruiker uit te voeren reiniging en onderhoud mogen niet worden verricht door kinderen die niet onder toezicht staan.



WAARSCHUWING

Het apparaat en de bereikbare delen worden tijdens het gebruik heet. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 16 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Raak de verwarmingselementen van de kookplaat en/of de binnenkant van de oven niet aan.



WAARSCHUWING

Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.



WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat het apparaat wordt losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat de lamp wordt vervangen, om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.



WAARSCHUWING

Het kooktoestel niet worden geïnstalleerd op een statief.



WAARSCHUWING

Gebruik geen stoomreiniger om uw apparaat te reinigen.



OPGELET

Gebruik voor de werking van het apparaat geen externe timer of andere bedieningssystemen op afstand.



OPGELET

Gebruik uitsluitend de aanbevolen vleessonde voor dit apparaat.

INFORMATIE VOOR DE INSTALLATEUR

De beschreven installatie-, afstellings-, ombouw- en onderhoudsprocedures mogen alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel, in overeenstemming met het huidige regelgevingskader.



GEVAAR

Een onjuiste installatie kan letsel voor mensen en dieren en materiële schade veroorzaken, waarvoor de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gesteld.

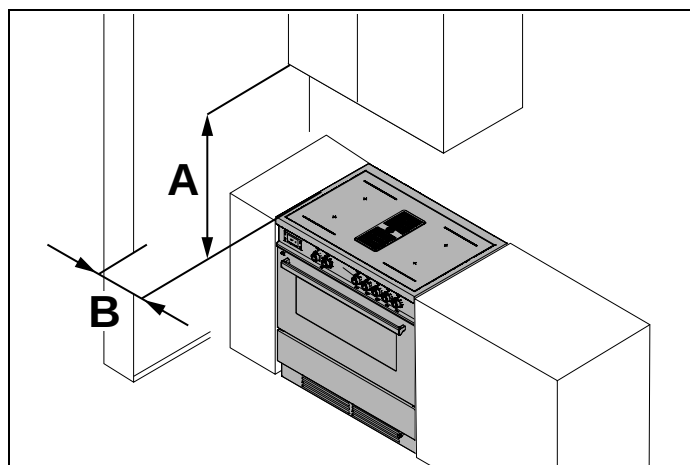
Tijdens de levensduur van het systeem mogen de veiligheidsvoorzieningen of automatische afstelinrichtingen van het apparaat alleen gewijzigd worden door de fabrikant of door een daartoe gemachtigde installateur.

HET FORNUIS INSTALLEREN

Controleer na de verwijdering van de binnenste en buitenste verpakking van de verschillende bewegende delen of het apparaat intact is. In geval van twijfel het apparaat niet gebruiken en contact opnemen met gekwalificeerd personeel.

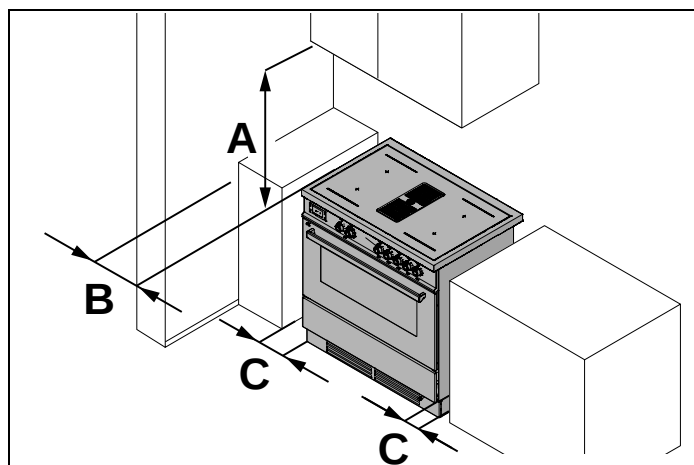
De verpakkingsonderdelen (piepschuim, zakken, kartonnen dozen, spijkers) zijn geclassificeerd als gevaarlijk en moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden.

Het apparaat kan vrijstaand worden geïnstalleerd, tegen een verticaal oppervlak met een vrije ruimte ertussen van minimaal 20 mm (Afb. 3 , installatie klasse 1) of ingebouwd tussen twee verticale oppervlakken (Afb. 2 installatie klasse 2, subcategorie 1). Een verticaal oppervlak aan slechts één zijde dat hoger is dan de hoogte van het werkoppervlak is toegestaan; dit moet minimaal 70 mm verwijderd zijn van de rand van het apparaat (Afb. 3 installatie klasse 1).



Afb. 2

AFMETING	MINIMUM
A	700 mm
B	70 mm



Afb. 3

AFMETING	MINIMUM
A	700 mm
B	70 mm
C	20 mm

Eventuele verticale oppervlakken van aangrenzend meubilair en de muur achter het apparaat moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal, bestand tegen een temperatuur van 65 K boven de kamertemperatuur.

Het apparaat kan ofwel als een klasse 1 ofwel als een klasse 2 subklasse 1 worden geïnstalleerd.

BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN VOOR DE INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Het apparaat kan vrijstaand worden geïnstalleerd, los van andere items, of tussen keukenmeubels of tussen een meubel en een gemetselde muur worden ingebouwd. De installatie van het apparaat moet voldoen aan de bepalingen van de plaatselijke regelgeving.

Dit apparaat is niet aangesloten op apparaten voor de afvoer van verbrandingsgassen. Het moet daarom worden aangesloten in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

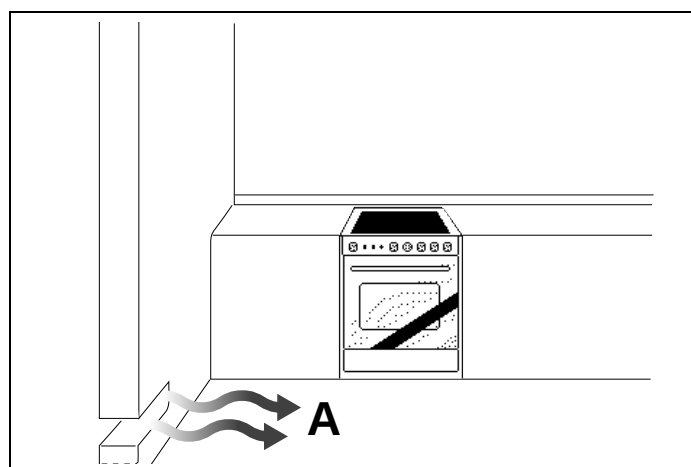
Er dient speciale aandacht te worden besteed aan de onderstaande instructies met betrekking tot het luchten en ventileren van ruimtes. Eventuele wandkastjes die boven de kookplaat worden geïnstalleerd, moeten zich hier minimaal 700 mm boven bevinden.

VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Om een goede werking van het apparaat te garanderen, moet de ruimte waar het apparaat geïnstalleerd wordt continu geventileerd worden. De ruimte moet een volume hebben van minimaal 25 m³ en de benodigde hoeveelheid lucht moet worden berekend om een correcte verbranding van het gas en ventilatie van de ruimte mogelijk te maken.

De luchtinstroom zal op natuurlijke wijze plaatsvinden via permanente openingen voor ventilatie in de wanden van de ruimte: **deze openingen staan in verbinding met de open lucht buiten en moeten een doorsnede hebben van minimaal 100 cm²** (Afb. 4). Deze openingen moeten zodanig worden gemaakt dat ze niet belemmerd kunnen worden.

Indirecte ventilatie, waarbij de lucht wordt onttrokken aan ruimten die grenzen aan de ruimte die moeten worden geventileerd, is toegestaan, op voorwaarde dat de bepalingen van de plaatselijke regelgeving strikt worden nageleefd.



Afb. 4

- A – Luchtinlaat, doorsnede 100 cm²

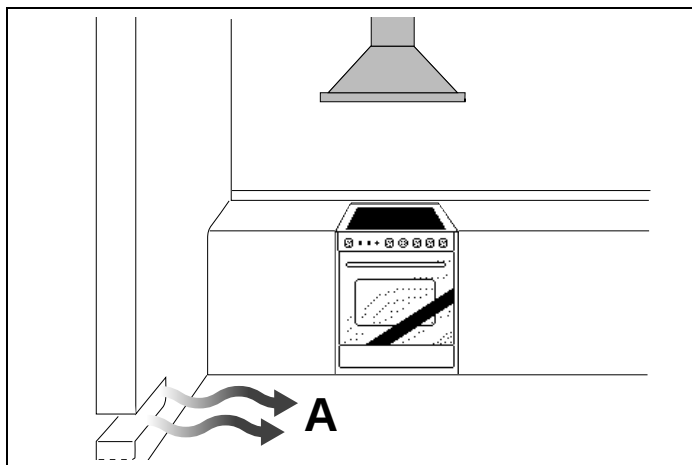


WAARSCHUWING

Als de kookplaatbranders niet zijn uitgerust met een thermokoppelbeveiliging, moet de doorsnede van bovengenoemde ventilatieopeningen minimaal 200 cm bedragen².

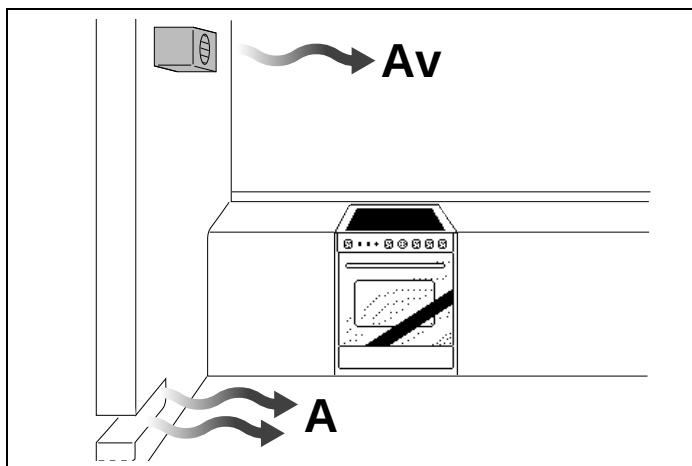
PLAATSING EN BELUCHTING

De verbrandingsproducten van op gas werkende kooktoestellen moeten altijd worden afgevoerd via afzuigkappen die zijn aangesloten op rookkanalen of schoorstenen of direct naar buiten worden gevoerd (Afb. 5). Als er geen afzuigkap kan worden geïnstalleerd, wordt aanbevolen een ventilator te gebruiken die op een raam is geïnstalleerd of die rechtstreeks naar buiten ventileert en die samen met het apparaat (Afb. 6) wordt ingeschakeld, op voorwaarde dat strikt wordt voldaan aan alle eisen met betrekking tot ventilatie die zijn vastgelegd in de plaatselijke regelgeving.



Afb. 5

- **A** – Luchtinlaat, doorsnede 100 cm²



Afb. 6

- **A** – Luchtinlaat, doorsnede min. 100 cm² plus de extra doorsnede in overeenstemming met het debiet van de ventilator.
- **Av** – Luchtinlaat met elektrische ventilator

VERSTELBARE POTEN

De poten zijn verpakt in de bovenste doos.

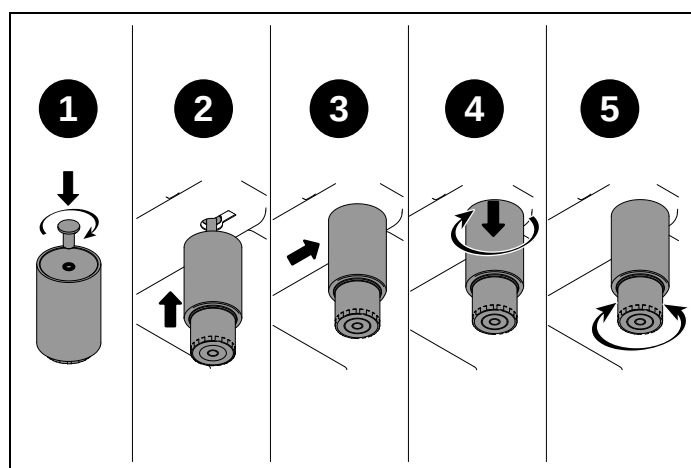
De poten moeten op het apparaat worden gemonteerd wanneer dit zich dicht bij de definitieve plaats van opstelling bevindt.



OPGELET

Verplaats het apparaat niet over lange afstanden wanneer de poten gemonteerd zijn, anders kunnen deze breken.

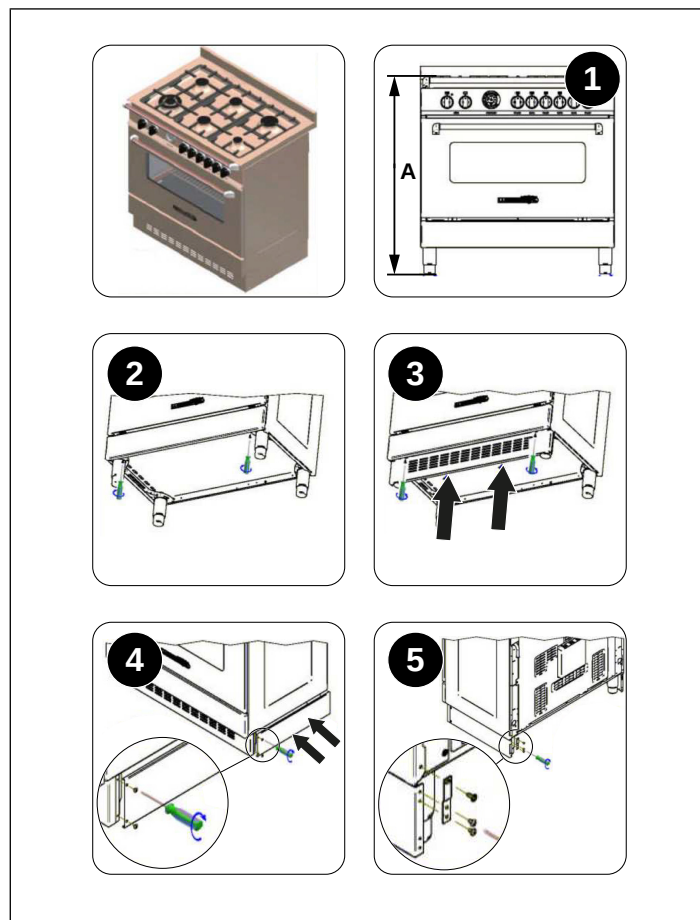
De poten moeten worden geïnstalleerd wanneer het fornuis zich dicht bij de definitieve plaats van opstelling bevindt, het is niet veilig om het fornuis op de poten over lange afstanden te verplaatsen. Nadat u het fornuis hebt uitgepakt, tilt u het met uw voet op, om de poten van het fornuis in de uitsparingen op de onderkant te monteren. Laat het fornuis langzaam zakken zodat het gewicht ervan op de poten en op de montagebevestigingen rust. Wij adviseren een hefinrichting of pallet te gebruiken in plaats van het fornuis te kantelen (zie instructieblad in de meegeleverde verpakking).



Afb. 7

INSTALLEREN VAN DE PLINT (ALLEEN VOOR BEPAALDE MODELLEN BESCHIKBAAR)

Nadat u de poten hebt gemonteerd, installeert u de plint als hieronder getoond.



Afb. 8

- A 88 cm

DE SPATPLAAT INSTALLEREN

Zie de instructies bij de verpakking.

HET SYSTEEM INSTALLEREN OM KANTELEN VAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN



Risico op kantelen - Beveiligingen tegen kantelen gebruiken

Om te voorkomen dat het apparaat per ongeluk kantelt, moet de bij het apparaat geleverde kantelbeveiliging worden geïnstalleerd. De installatie-instructies zitten in de meegeleverde kantelbeveiligingskit.

ANTIKANTELSYSTEEM

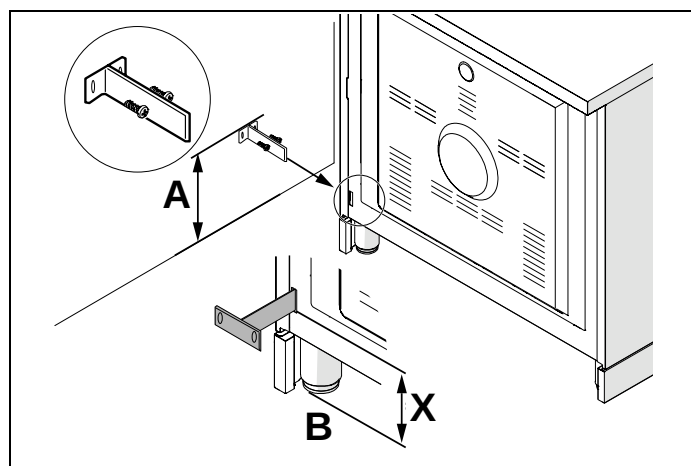
Nadat de poten op de juiste hoogte zijn afgesteld, monteert u de beugels van het antikantelsysteem. De antikantelbeugels moeten aan de wand achter het fornuis worden bevestigd, zoals hieronder beschreven.

- 1) Om de hoogte van de beugels vanaf de vloer te berekenen, neemt u de maat vanaf de onderkant van de antikantelbeugels aan de achterkant van het fornuis en voegt u 32 mm toe.
- 2) Monteer de beugels met behulp van de bijgeleverde schroeven aan de wand achter het fornuis. De beugels moeten op 60 mm vanaf de zijranden van het fornuis worden bevestigd.
- 3) Til het fornuis op en plaats het op 130 millimeter vanaf de wand. Schuif het fornuis voorzichtig naar achteren totdat de beugels volledig in de achterkant zitten.



OPGELET

Let op dat u de vloer niet beschadigt en dat u geen onnodige kracht op de poten van het fornuis uitoefent.



Afb. 9

- A $X + 32$ mm
- B Vloerniveau

INSTALLATIEHANDLEIDING

ELEKTRISCHE AANSLUITING VAN HET APPARAAT

De elektrische aansluiting moet worden gemaakt in overeenstemming met de relevante normen en wetgeving.

Controleer het volgende voordat u de aansluiting tot stand brengt:

- Het vermogen van het elektrische systeem en de stopcontacten moeten geschikt zijn voor het maximale vermogen van het apparaat (zie typeplaatje aan de onderkant van de kast).
- Het stopcontact of het systeem moet een doeltreffende aarding hebben, in overeenstemming met de geldende voorschriften en wetten. Voor het niet naleven van deze instructies wordt geen aansprakelijkheid aanvaard.

Als de aansluiting op de netvoeding via een stopcontact tot stand wordt gebracht:

- Als de voedingskabel nog geen stekker heeft, monteert u een gestandaardiseerde stekker, die geschikt moet zijn voor de nominale belasting zoals gespecificeerd op het typeplaatje van het apparaat. Sluit de draden van de voedingskabel aan overeenkomstig het schema in Afb. 10, en zorg dat u het geharmoniseerde kleurenschema voor de bedrading volgt:

letter L (spanning) = bruine draad;

letter N (nul) = blauwe draad;

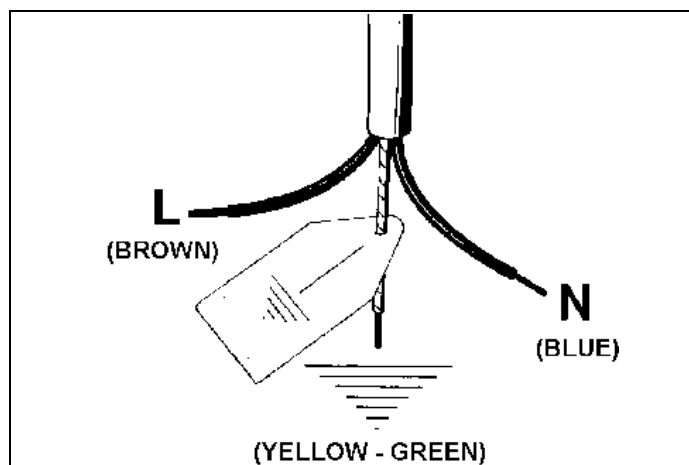
symbool $\equiv$ (aarde) = geel-groene draad

- Plaats de voedingskabel zo dat deze nergens een temperatuur van 75 K boven de kamertemperatuur bereikt.
- Gebruik geen adapters, verlengsnoeren, meervoudige wandcontactdozen enz., want deze kunnen losse contacten en oververhitting veroorzaken.

Als het apparaat met vaste bedrading op het elektriciteitsnet is aangesloten:

- Plaats tussen het apparaat en het net een omnipolaire stroomonderbreker die geschikt is voor de belasting van het apparaat, met een minimale opening tussen de contacten van 3 mm.
- Als alternatief kan ook een hooggevoelige aardlekschakelaar worden gebruikt.

Het is van fundamenteel belang dat gebruikers de meegeleverde geelgroene aarddraad verbinden met een elektrisch aardingsstelsel in goede staat.



Afb. 10



OPGELET

Als de voedingskabel vervangen moet worden, moet de aardgeleider (geelgroen) die op het klemmenblok is aangesloten ongeveer 2 cm langer worden gehouden dan de overige geleiders.

VOEDINGSKABELTYPEN

De voedingskabel van het apparaat moet een omhulling van PVC hebben, d.w.z. van het type H05VV-F zijn, met een dikte zoals gespecificeerd in Table 1 VOEDINGSKABELTYPEN EN -DIKTES

Table 1 VOEDINGSKABELTYPEN EN -DIKTES

WERKING KOOKPLAAT	WERKING OVEN	VOEDINGSSYSTEMEN EN KABELDIKTES		
		230V~	400V 2N~	400V 3N~
Inductie	Elektrische heteluchtoven multi-9	3x10 mm ²	4x4 mm ²	5x1.5 mm ²



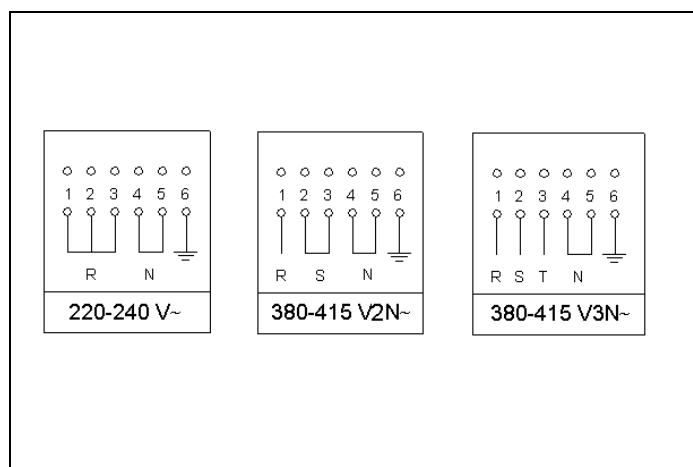
WAARSCHUWING

De aanwezigheid van de **CE**-markering op dit product is een verklaring, onder de volledige verantwoordelijkheid van de fabrikant, dat het product voldoet aan alle Europese vereisten met betrekking tot de gezondheid, de veiligheid en het milieu, die zijn vastgelegd in de wetgeving die betrekking heeft op dit producttype.

ELEKTRISCHE AANSLUITING MET DRIE FASEN

Apparaten die ook bedoeld zijn voor aansluiting op driefasige systemen worden normaal gesproken in de fabriek voorbereid voor een enkelfasige aansluiting van 230V. Afhankelijk van het systeem dat wordt gebruikt voor de aansluiting, moet de installateur een voedingskabel installeren van het type gespecificeerd in Table 1 *VOEDINGSKABELTYPEN EN -DIKTES*.

Afhankelijk van het systeem dat wordt gebruikt voor de aansluiting, moeten de jumpers op de klemmen worden ingesteld zoals getoond in het schema in Afb. 11 .



Afb. 11

GEbruik van het apparaat

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Op het bedieningspaneel identificeert een klein symbool de functie van elke knop of bedieningselement. Hieronder ziet u een overzicht van de verschillende bedieningselementen die op een apparaat aanwezig kunnen zijn:

symbool  of  of  verwijst naar de werking van de oven, ongeacht het type (gasoven gasgrill - gasoven elektrische grill - statische oven - schakelaar met 9 standen).

symbool  verwijst naar de elektrische thermostaat voor elektrische heteluchtovens.

INDUCTIEKOOKPLAAT TECHNISCHE SPECIFICATIES

ZONE	MINIMUMDETECTIE	NOMINAAL VERMOGEN (*)	BOOSTER-VERMOGEN (*)	GESTANDAARDISEERDE PANNENCATEGORIE (**)	ENERGIEVERBRUIK EG _{cw} (**)
Verwarmingszone linksvoor ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	2000 W	B	177,3 Wh/kg
Verwarmingszone linksachter ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	-	A	181,9 Wh/kg
Verwarmingszone rechtsachter ø 200 mm	ø 100 mm	2300 W	3000 W	C	168,4 Wh/kg
Verwarmingszone rechtsvoor ø 160 mm	ø 90 mm	1400 W	-	B	177,3 Wh/kg

(*) Het opgegeven vermogen kan variëren op grond van de afmetingen en het materiaal van de pan.

(**) Berekend volgens de methode voor prestatiemeting (EN 60350-2).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

KOKEN OP INDUCTIE

PRINCIPE VAN INDUCTIE

Onder iedere verwarmingszone bevindt zich een inductiespoel. Wanneer de inductiespoel wordt ingeschakeld, produceert deze een variabel elektromagnetisch veld dat inductieve stromen produceert in de ferromagnetische bodemplaat van de pan. Het resultaat is dat de pan, die zich op de verwarmingszone bevindt, opwarmt.

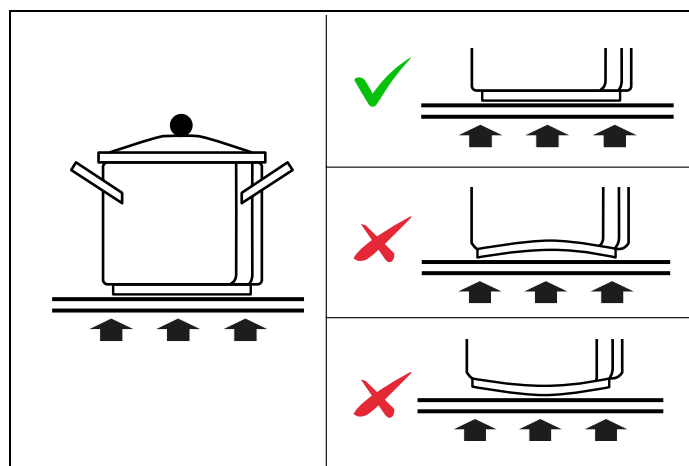
Het spreekt vanzelf dat de pan geschikt moet zijn:

- Alle ferromagnetische pannen worden aanbevolen (controleer met een kleine magneet): gietijzeren en stalen pannen, geëmailleerde pannen, roestvrijstalen pannen met ferromagnetische bodem...
- Uitgesloten zijn: koper, puur roestvrij staal, aluminium, glas, hout, keramiek, steengoed, ... De inductieverwarmingszone past zich automatisch aan de grootte van de pan aan. Met een te kleine diameter werkt de pan niet. Deze diameter varieert in functie van de diameter van de verwarmingszone.

Als de pan niet geschikt is voor de inductiekookplaat, toont het display .

DE JUISTE PANNEN KIEZEN

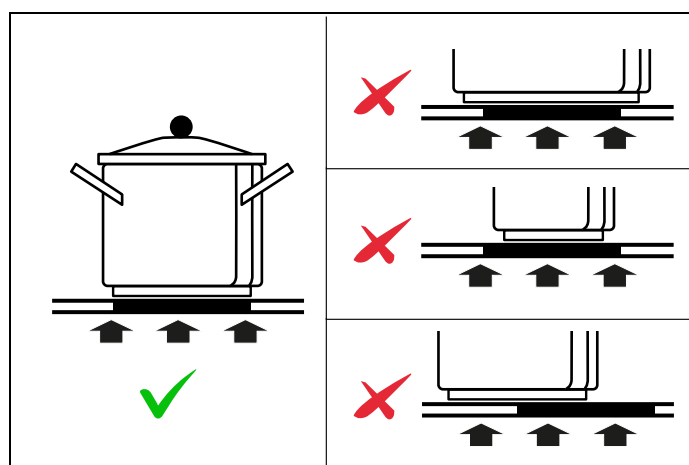
Gebruik geen pannen met gekartelde randen of een kromme bodem.



Afb. 12

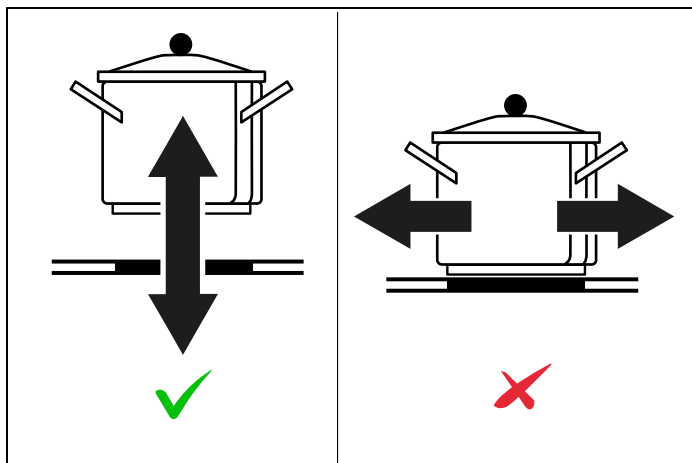
De bodem van uw pan moet glad zijn, goed aansluiten tegen het glas en even groot zijn als de kookzone.

Gebruik pannen met dezelfde diameter als de grafische aanduiding van de geselecteerde zone. Als er een pan met een iets grotere diameter wordt gebruikt, wordt de energie maximaal efficiënt gebruikt. Bij kleinere pannen kan de efficiëntie lager zijn dan verwacht. Plaats uw pan altijd op het midden van de kookzone.



Afb. 13

Til pannen altijd op van de inductiekookplaat. Verschuif ze niet, want dat zou krassen op het glas kunnen veroorzaken.



Afb. 14

De bodem van de pan moet van ijzer of staal/ijzer zijn om het voor het verwarmingsproces noodzakelijke magnetische veld te genereren.



OPMERKING

Pannen van de volgende materialen zijn niet geschikt:

- glas
- porselein
- aardewerk
- staal, aluminium of koper zonder magnetische bodem.

Om te controleren of een pan geschikt is: vul de pan met een beetje water, plaats hem op een kookzone en schakel de zone in. Indien  op het display verschijnt, in plaats van het vermogen, is de pan niet geschikt.

Zorg ervoor dat het materiaal van de pan geschikt is voor inductie. Plaats, om het materiaal te controleren, een magneet tegen de bodem van de pan: als hij wordt aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.

MAAT VAN PANNEN

De kookzones worden tot aan een bepaalde limiet automatisch aangepast aan de diameter van de pan. De bodem van de pan moet echter een minimale diameter hebben, afhankelijk van de betreffende kookzone.

Voor een zo efficiënt mogelijk werking van uw kookplaat, moet u de pan goed in het midden van de kookzone plaatsen.

DE INDUCTIEKOOKPLAAT GEBRUIKEN

VEILIGHEIDSMaatregelen voor het gebruik

- Verwijder alle labels en zelfklevende stickers van het keramische glas.
- Verander of wijzig het apparaat niet.
- De kookplaat mag niet worden gebruikt om voorwerpen neer te zetten of als werkvlak.
- Het apparaat moet worden geaard en aangesloten in overeenstemming met de plaatselijke normen.

HET APPARAAT VEILIG GEBRUIKEN

- Schakel de verwarmingszones na gebruik uit.
- Let goed op bij bereidingen met vet of olie: deze kunnen snel ontbranden.
- Pas op dat u uzelf niet brandt gedurende of na afloop van het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat kabels van vaste of verplaatsbare apparaten niet in contact kunnen komen met het glas of de hete pan.
- Gemagnetiseerde voorwerpen (creditcards, diskettes, rekenmachines) mogen niet in de buurt van het ingeschakelde apparaat worden geplaatst.
- Plaats geen andere metalen voorwerpen dan pannen op de kookplaat. Bij vroegtijdig inschakelen of bij restwarmte kunnen deze heet worden, smelten of zelfs verbranden.
- Bedek het apparaat nooit met een doek of een beschermblad. Dit kan zeer heet worden en in brand vliegen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring en kennis hebben, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat, en de gevaren van het gebruik begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden gelegd, want deze kunnen heet worden.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

VOORZORGSMaatregelen om schade aan het apparaat te voorkomen

- Ruwe pannenbodems of beschadigde pannen (geen geëmailleerde gietijzeren pannen) kunnen het keramische glas beschadigen.
- Zand of andere schurende materialen kunnen het keramische glas beschadigen.
- Laat geen voorwerpen, ook geen kleine, op de vitrokeramische plaat vallen.
- Zorg dat u niet met pannen tegen de randen van het glas slaat.
- Zorg ervoor dat de ventilatie van het apparaat werkt volgens de instructies van de fabrikant.
- Geen lege pannen op de vitrokeramische kookplaten plaatsen of laten staan.
- Suiker, synthetische materialen of aluminiumplaten mogen niet in contact komen met de verwarmingszones. Deze kunnen door afkoeling breken of andere beschadigingen van het vitrokeramische glas veroorzaken: schakel het apparaat in en haal ze onmiddellijk uit de hete verwarmingszone (let op: verbrand uzelf niet).
- Plaats nooit hete pannen op het bedieningspaneel.



WAARSCHUWING

Zonder toezicht koken op de kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand.



OPGELET

Het kookproces moet in het oog gehouden worden. Een kort kookproces dient onder voortdurend toezicht plaats te vinden.



WAARSCHUWING

Gevaar voor brand: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

VOORZORGSMaatregelen in geval van storing van het apparaat

- Als u een defect opmerkt, schakel het apparaat dan uit en schakel de elektrische voeding uit.
- Als het keramische glas barsten of scheuren vertoont, moet u de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met de klantenservice.
- Reparaties moeten door specialisten worden uitgevoerd. Maak het apparaat niet zelf open.



WAARSCHUWING

Als het oppervlak gebarsten is, schakelt u het apparaat uit om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.

OVERIGE VOORZORGSMaatregelen

- Zorg dat de pan altijd in het midden van de kookzone staat. De onderkant van de pan moet de kookzone zoveel mogelijk bedekken.
- Voor gebruikers van pacemakers: het magnetische veld kan de werking hiervan beïnvloeden. Wij raden u aan informatie in te winnen bij uw verkoper of bij uw arts.
- Gebruik geen bakken van aluminium of synthetisch materiaal: deze kunnen smelten op nog hete kookzones.
- Probeer **NOOIT** een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlammen af, bijv. met een deksel of blusdeken

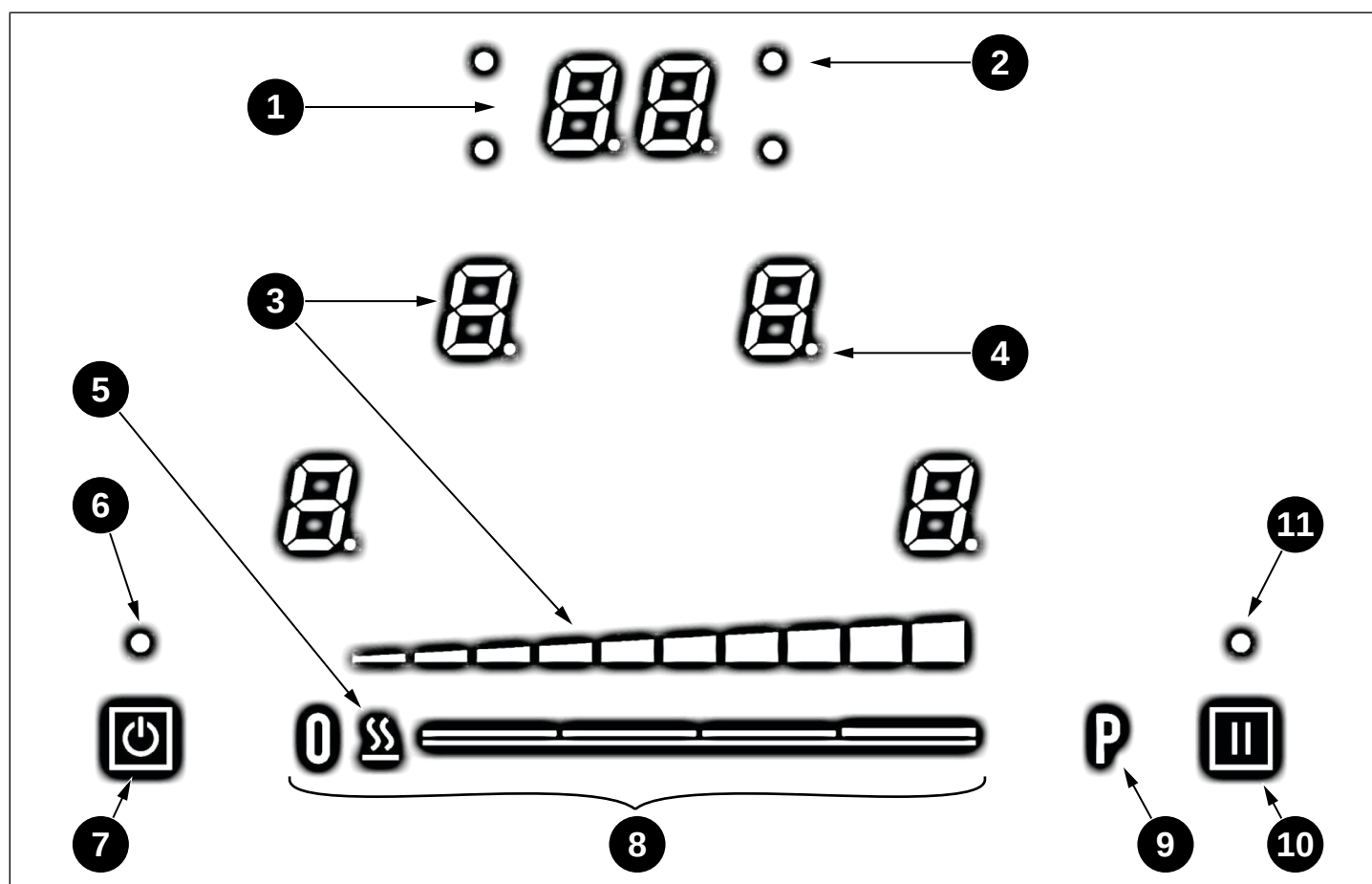


WAARSCHUWING

Het gebruik van pannen van slechte kwaliteit of een inductie-adapterplaat voor niet-magnetische pannen maakt de garantie ongeldig. In dit geval kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade aan de kookplaat en/of de omgeving ervan.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BEDIENINGSPANEEL



Afb. 15

- | | |
|----------------------------|---|
| 1) Timer-display | 7) Aan/uit-toets |
| 2) Controlelampje timer | 8) « SCHUIFREGELAAR» vermogensselectie zone en timer-instelling |
| 3) Vermogensdisplay | 9) Booster-toets |
| 4) Controlelampje kookzone | 10) Pauze/oproep-toets |
| 5) Warmhoudtoets | 11) Controlelampje pauze / oproep |
| 6) Aan/uit-lampje | |

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

DISPLAY

DISPLAY	AANDUIDING	FUNCTIE
0	Nul	De verwarmingszone is geactiveerd.
1...9	Vermogensniveau	Selectie van het verwarmingsniveau.
<u>U</u>	Geen detectie van pan	Geen pan of ongeschikte pan.
A	Warmte-accelerator	Automatische bereiding.
E	Foutbericht	Elektronische storing.
H	Restwarmte	De verwarmingszone is heet.
P	Booster	De booster is geactiveerd.
L	Vergrendeling	Vergrendeling bedieningspaneel.
U	Warmhouden	Er wordt automatisch een temperatuur van 70 °C vastgehouden.
II	Pauze / oproep	De kookplaat is in pauze.
Π	Brug	Er worden 2 kookzones met elkaar gecombineerd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

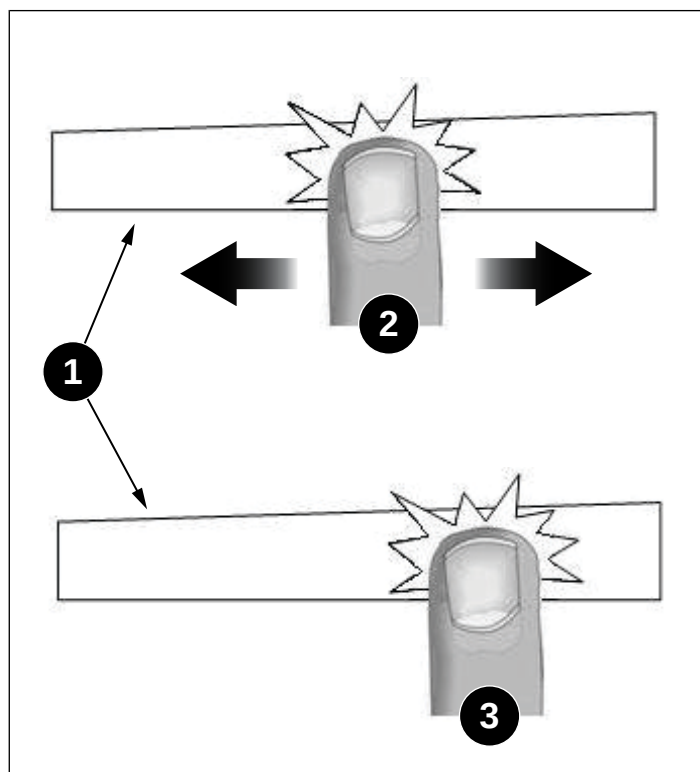
AANRAKINGSGEVOELIG

Uw keramische kookplaat is uitgerust met elektronische bedieningen met aanrakingsgevoelige toetsen. Wanneer u met uw vinger op de toets drukt, wordt het bijbehorende commando geactiveerd. Deze activering wordt aangegeven met behulp van een controlelampje, een letter of een nummer op het display en/of een "biep".

Bij algemeen gebruik slechts één toets tegelijk indrukken.

«SCHUIFREGELAAR» VERMOGENSSELECTIE ZONE EN TIMER-INSTELLING ZONE

Om het vermogen te selecteren met de schuifregelaar, schuift u met uw vinger over het gebied van de «SCHUIFREGELAAR». U kunt ook directe toegang krijgen door uw vinger rechtstreeks op het gekozen niveau te plaatsen.



Afb. 16

- 1 «SCHUIFREGELAAR» vermogensselectie zone en timer-instelling zone
- 2 Schuiven
- 3 Directe toegang

VENTILATIE

Het koelsysteem is volledig automatisch. De koelventilator start met een lage snelheid wanneer de door het elektronische systeem afgegeven calorieën een bepaald niveau bereiken. De ventilatie start met de hoge snelheid wanneer de kookplaat intensief wordt gebruikt. De koelventilator vermindert zijn snelheid en stopt automatisch wanneer het elektronische circuit voldoende is afgekoeld.

AANBEVELINGEN

- Plaats uw pan altijd zodanig dat het midden ervan is uitgelijnd met het midden van het element.
- Pak de pan op wanneer u hem moet verplaatsen. Verschuif pannen niet en vermijd overmatig wrijven over de kookplaat, omdat dit krassen op het glasoppervlak kan veroorzaken.
- Laat nooit een lege pan op een inductieverwarmingselement staan, ook niet wanneer het element is uitgeschakeld.
- Gebruik uitsluitend het maximumvermogen voor koken en frituren.
- Vermijd het voorverwarmen van uw anti-aanbakpannen (bijvoorbeeld met tefloncoating) op maximaal vermogen.
- Bewaar geen zware voorwerpen in de kastjes boven uw kookplaat. Deze zouden per ongeluk kunnen vallen en de glazen kookplaat beschadigen.
- **Let extra goed op om te voorkomen dat u tijdens het koken suiker of zoetigheid op de kookplaat morst, en vermijd materialen of stoffen die zouden kunnen smelten (plastic of aluminiumfolie). Als dit gebeurt, schakel dan onmiddellijk de verwarming uit en maak schoon met de meegeleverde schraper terwijl de kookzone nog warm is. Als de keramische kookplaat niet onmiddellijk wordt gereinigd, kunnen er resten aankleven die u na het afkoelen van de kookplaat mogelijk niet meer kunt verwijderen.**

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Maak de kookplaat schoon met een vochtige doek en droog het oppervlak vervolgens grondig af. Gebruik geen reinigingsmiddel, dit kan namelijk een blauwachtige kleur op het glasoppervlak veroorzaken.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

STARTEN

- De kookplaat starten / uitschakelen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Starten	Druk op toets 	De nummers 0 knipperen
Stoppen	Druk op toets 	niets of H

- Een verwarmingszone starten / uitschakelen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	Druk op 0 van de geselecteerde zone	0 en controlelampje aan
Instellen	Schuif naar rechts of links op de "SCHUIFREGE-LAAR"	0 tot 9 0 of H
Stoppen	Schuif naar 0 op de "SCHUIFREGE-LAAR" of druk op 0	0 of H

Als er binnen 20 seconden geen actie wordt ondernomen, keert de elektronica terug in de wachtstatus.

DETECTIE VAN DE PANNEN

De detectie van de pannen zorgt voor een perfect veilige werking. De inductie werkt niet:

- Als er geen pan op de verwarmingszone staat of als de pan niet geschikt is voor inductie. In dit geval is het onmogelijk om het vermogen hoger te zetten en toont het display . Dit symbool verdwijnt wanneer er een pan op de verwarmingszone wordt gezet.
- Als de pan van de verwarmingszone wordt gehaald, wordt de werking gestopt. Het display toont . Het symbool  verdwijnt wanneer er weer een pan op de verwarmingszone wordt gezet. De werking wordt voortgezet met het eerder ingestelde vermogensniveau.

Schakel het verwarmingselement na gebruik uit: zorg dat de detectie van de pannen  niet actief blijft.

INDICATOR RESTWARMTE

Na het uitschakelen van een verwarmingszone of volledige uitschakeling van de kookplaat, blijven de verwarmingszones heet en wordt een H weergegeven op het display.

Het symbool H verdwijnt wanneer de verwarmingszones zonder gevaar kunnen worden aangeraakt.



WAARSCHUWING

Zolang de restwarmte-indicators branden, moet u de verwarmingszones niet aanraken en er geen voorwerpen op plaatsen die gevoelig zijn voor hitte. Er bestaat risico voor verbranding en brand.

BOOSTER-FUNCTIE

De booster-functie P geeft extra vermogen aan de geselecteerde verwarmingszone.

Als deze functie geactiveerd is, werken de verwarmingszones gedurende 5 minuten met een ultrahog vermogen. De booster is bijvoorbeeld bedoeld om grote hoeveelheden water snel op te warmen, bijvoorbeeld voor pasta.

- De booster-functie starten/stoppen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	Druk op toets 0 vanuit de zone	0 en controlelampje aan
De Booster starten	Druk op toets P	P gedurende 5 min
De Booster stoppen	Schuif uw vinger over de "SCHUIFREGE-LAAR"	P naar 0
	Of druk op P	9

- Vermogensbeheer:

De kookplaat beschikt over twee booster-functies. Wanneer de booster-functie is geactiveerd en het maximale vermogen niet wordt overschreden, het display toont een aantal seconden een knipperende 9 en vervolgens het maximaal toegestane vermogen:

Geselecteerde verwarmingszone	De andere verwarmingszone: (bijvoorbeeld: vermogensniveau 9)
P wordt weergegeven	9 gaat naar 7 afhankelijk van het type zone

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

TIMER

De timer kan gelijktijdig met alle 3 de verwarmingszones gebruikt worden, met verschillende tijdsinstellingen (van 0 tot 99 minuten) voor elke verwarmingszone.

- **Instellen en wijzigen van de kooktijd:**

BIJVOORBEELD VOOR 16 MINUTEN OP VERMOGEN 7:		
ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	druk op de geselecteerde display 0	0 en controlelampje aan
Het vermogensniveau selecteren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 7	7
«Timer» selecteren	druk op CL op het display	00
De eenheden instellen	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 6	0 vast brandend 6 knipperend
De eenheden valideren	druk op 06 op het display	0 knipperend 6 vast brandend
De tientallen selecteren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 1	1 knipperend 6 vast brandend
De tientallen valideren	druk op 16 op het display	16

- **Om de kooktijd te stoppen:**

BIJVOORBEELD VOOR 13 MINUTEN OP VERMOGEN 7:		
ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	druk op de geselecteerde display 0	0 en controlelampje aan
«Timer» selecteren	druk op toets 13	13
De eenheden deactiveren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 0	1 vast brandend 0 knipperend
De eenheden valideren	druk op 10 op het display	1 knipperend 0 vast brandend

BIJVOORBEELD VOOR 13 MINUTEN OP VERMOGEN 7:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
De tientallen deactiveren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 0	0 knipperend 0 vast brandend
De tientallen valideren	druk op 00 op het display	00

- **Automatische stop aan het eind van de bereidingstijd:**

Zodra de geselecteerde kooktijd is afgelopen, toont de timer een knipperende 00 en klinkt er een toon. Om de toon en het knipperen te stoppen, is het genoeg om op de 00 te drukken.

- **Eierwekker-functie:**

VOORBEELD VOOR 29 MINUTEN:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
De kookplaat activeren	druk op display 	zone controlelampjes zijn aan
«Timer» selecteren	druk op CL op het display	00
De eenheden instellen	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 9	0 vast brandend 9 knipperend
De eenheden valideren	druk op 09 op het display	0 knipperend 9 vast brandend
De tientallen selecteren	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 2	2 knipperend 9 vast brandend
De tientallen valideren	druk op 29 op het display	29

Na een aantal seconden stoppen de controlelampjes met knipperen.

Zodra de geselecteerde kooktijd is afgelopen, toont de timer een knipperende 00 en klinkt er een toon. Om de toon en het knipperen te stoppen, is het genoeg om op de 00 van het display te drukken. De kookplaat wordt uitgeschakeld.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

AUTOMATISCHE BEREIDING

Alle kookzones zijn uitgerust met een automatisch "go-and-stop"-systeem. De kookzone start op vol vermogen voor een bepaalde tijd en verlaagt het vermogen vervolgens automatisch tot het voorgeselecteerde niveau.

• Starten:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	druk op de geselecteerde display 0	0 en controlelampje aan
Instelling vol vermogen	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 9	ga van 0 naar 9
Automatische bereiding	druk opnieuw op de display "SCHUIFREGE-LAAR" 9	9 knippert met A
Selectie vermogensniveau (bijvoorbeeld "7")	schuif de "SCHUIFREGE-LAAR" naar 7	9 ga naar 8 7 7 knippert met A

• Automatische bereiding uitschakelen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	druk op 7 vanuit de zone	7 knippert met A
Selectie vermogensniveau	schuif uw vinger over de "SCHUIFREGE-LAAR"	1 tot 9

FUNCTIE PAUZE

Deze functie onderbreekt alle activiteiten van de kookplaat en maakt het mogelijk om daarna opnieuw te starten met dezelfde instellingen.

• De pauzefunctie starten/stoppen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Pauze inschakelen	druk 2 seconden op 	in de verwarmingszone wordt II getoond
De pauze stoppen	druk 2 seconden op 	controlelampje pauze knippert
	druk op een andere aanrakingsgevoelige toets of schuif over de "SCHUIFREGE-LAAR"	controlelampje pauze is uit

OPROEPFUNCTIE

Na de kookplaat te hebben uitgeschakeld  , is het mogelijk om de laatste instellingen op te roepen.

- Kookfasen van alle kookzones (vermogen)
- Minuten en seconden van geprogrammeerde kookzone-gerelateerde timers
- Opwarmfunctie.

De oproepprocedure is als volgt:

- Druk op toets 
- Druk vervolgens binnen 6 seconden op de toets  .

De eerder gemaakte instellingen worden geactiveerd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

BRUGFUNCTIE

Met deze functie kunt u de 2 kookzones aan de linkerkant tegelijkertijd gebruiken met dezelfde functies als een enkele kookzone. De Booster-functie is niet toegestaan.

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
De kookplaat activeren	Druk op display 	0 of H op de 4 displays
De brug activeren	Druk op de 2 kookzones aan de linkerkant	Er verschijnt een 0 op de voorste zone  op de achterste zone.
Brug hoger draaien	Schuif uw vinger over de "SCHUIFREGE-LAAR" 1 naar 9 of weergave van "warmhouden"	0 naar 9 of 
De brug stoppen	Druk op de 2 kookzones aan de linkerkant	0 of 0 op de 2 zones

"WARMHOUD"-FUNCTIE

Met deze functie kunt u automatisch een temperatuur van 70°C bereiken en behouden. Zo voorkomt u overkoken en aanbranden op de bodem van de pan.

- Om de « Warmhoud»-functie in te schakelen:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Zoneselectie	Druk op de geselecteerde display 0	0 of H op de 4 displays
Inschakelen	Druk op de "warmhoud"-toets	Er verschijnt een 0 op de voorste zone  op de achterste zone.
Stoppen	Druk op "warmhouden"  in het display Schuif uw vinger over de "SCHUIFREGE-LAAR"	 0 tot 9 of H

Deze functie kan onafhankelijk op alle verwarmingszones worden gestart.

Wanneer de pan van de kookzone wordt gehaald, blijft de "warmhoud"-functie nog ongeveer 10 minuten actief.

De maximale duur voor het warmhouden bedraagt 2 uur.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

VERGRENDING BEDIENINGSPANEEL

Om te voorkomen dat een instelling van kookzones wordt gewijzigd, met name tijdens het schoonmaken, kan het bedieningspaneel worden vergrendeld (met uitzondering van de aan/uit-toets ).

• Vergrendeling:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Starten	druk op toets 	0 of H op de displays
Vergrendeling kookplaat	druk tegelijkertijd op P en 0 vanaf het display van de zone rechtsvoor druk opnieuw op de display 0	geen wijziging L in de displays

• Ontgrendeling:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
Starten	druk op toets 	L in de displays

In de 5 seconden na de start:

ACTIE	BEDIENINGS-PANEEL	DISPLAY
De kookplaat ontgrendelen	druk tegelijkertijd op P en L vanaf het display van de zone rechtsvoor druk op toets P	0 of H op de displays geen licht in de displays

CONFIGURATIE VERMOGENSBEGRENZING

Voordat u de procedure start:

- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet via de zekering of door de stroomonderbreker uit te schakelen.
- Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet.
- Het is noodzakelijk om de procedure binnen 2 minuten na de aansluiting van de kookplaat op het elektriciteitsnet te starten.
- Druk niet op de  toets.

Wijzigingen van de vermogensbegrenzing:

- 1) Druk op de toets **P** en houd hem ingedrukt.
- 2) Het symbool  verschijnt in elk display
- 3) Druk met uw andere hand achtereenvolgens en snel (minder dan 2 seconden) op elk  display. Begin rechtsvoor en beweeg tegen de klok in zoals beschreven op de afbeelding Fig. 17 (a -> b -> c -> d).

Een dubbele "biep" betekent dat er een fout is opgetreden.

In dit geval begint u opnieuw bij item 1.

- 4) Haal uw vingers van de toetsen. In het display linksachter verschijnen een c en een 0 die afwisselend knipperen. Ondertussen wordt een staande 0 weergegeven in de zone linksvoor.
- 5) Selecteer de toets linksachter en verander vervolgens c0 in c1 door uw vinger op het uiteinde van de "SCHUIFREGELAAR" te plaatsen.
- 6) Selecteer de toets linksvoor.
- 7) Programmeer de gewenste configuratie door middel van de "SCHUIFREGELAAR", het begin voor toename en het eind voor afname:
 - config 0: 7,1kW
 - config 1: 2,9kW
 - config 2: 3,7kW
 - config 3: 6,0kW
- 8) Selecteer de toets  gedurende 2 seconden om de configuratie te valideren.

Het totale vermogen van de kookplaat bij levering is beperkt tot 7100 W.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

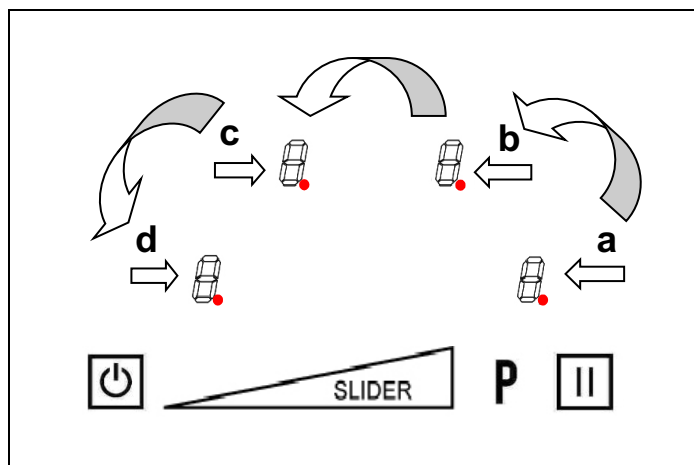


Fig. 17

VOORBEELDEN VAN DE INSTELLING VAN HET VERMOGEN

De onderstaande waarden zijn indicatief.

1 tot 2	Smelten, opwarmen	Sauzen, boter, chocolade, gelatine Vooraf bereide gerechten
2 tot 3	Sudder en Ontdooien	Rijst, pudding, suikerstroop Gedroogde groenten, vis, diepvriesproducten
3 tot 4	Stomen	Groenten, vis, vlees
4 tot 5	Water	Gestoomde aardappelen, soep, pasta, verse groenten
6 tot 7	Middelhard koken Sudder en	Vlees, lever, eieren, worstjes Goulash, rollade, pens
7 tot 8	Koken	Aardappelen, beignets, wafels
9	Frituren, aanbraden Kokend water	Steaks, omeletten, gefrituurde gerechten Water
P	Frituren, aanbraden Kokend water	kalfsvlees, steaks Het koken van grote hoeveelheden water

PROBLEEMOPLOSSING VOOR DE INDUCTIEKOOKPLAAT

Controleer, voordat u de klantenservice belt, of het apparaat correct is aangesloten; de volgende gevallen worden niet door de garantie gedekt.

- Schade door oneigenlijk gebruik, opslag of onderhoud.
- Schade door demontage en reparatie zonder toestemming.
- Schade door onjuist gebruik.
- Gebruik van de inductiekookplaat voor commerciële doeleinden.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

FOUTCODES

Als een van onderstaande symbolen zichtbaar blijft, dient u de After-Sales Service te bellen.

FOUTCODE	MOGELIJKE OORZAAK
	• Er staat geen pan op de kookzone. • De pan is niet geschikt voor inductie. • De diameter van de onderkant van de pan is te klein.
E	Bel de Aftersales Service.
L	Zie hoofdstuk <i>Vergrendeling bedieningspaneel</i> .
U	Zie hoofdstuk <i>“Warmhoud”-functie</i> .
II	Zie hoofdstuk <i>Functie pauze</i> .
	Zie hoofdstuk <i>Brugfunctie</i> .
E 4	Zie hoofdstuk <i>Wanneer het symbool E 4 verschijnt</i> .
 or Er03	Een voorwerp of vloeistof op de bedieningstoetsen. Het symbool verdwijnt zodra de toets wordt bevrijd van het voorwerp of schoongemaakt.
E2 of E H	De kookplaat is oververhit, laat hem afkoelen en schakel hem dan weer opnieuw in.
E3	De pan is niet geschikt, gebruik een andere pan.
E6	Probleem met het elektriciteitsnet. Controleer de frequentie en de spanning van het elektriciteitsnet.
E8	De luchtinlaat van de ventilator wordt belemmerd, maak de inlaat vrij.
E C	Configuratiefout. Stel de kookplaat opnieuw in, zie hoofdstuk <i>Wanneer het symbool E 4 verschijnt</i> .

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

WANNEER HET SYMBOOL **E** 4 VERSCHIJNT

De kookplaat moet opnieuw worden geconfigureerd. Volg de onderstaande stappen:

- 1) Belangrijk: voordat u start dient u ervoor te zorgen dat er geen pannen meer op de kookplaat staan.
- 2) Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet via de zekering of door de stroomonderbreker uit te schakelen.
- 3) Sluit de kookplaat weer aan op het elektriciteitsnet.
- 4) Procedure:
 - neem een pan met een ferromagnetische bodem en een diameter van minimaal 16 cm
 - start de procedure binnen 2 minuten nadat de kookplaat weer op het elektriciteitsnet is aangesloten

- gebruik de aanrakingsgevoelige toets  niet.

5) Eerste stap, de bestaande configuratie wissen:

- 5.1) Druk op de toets **P** en houd hem ingedrukt.
- 5.2) Het symbool **-** verschijnt in elk display.
- 5.3) Druk met uw andere hand achtereenvolgens en snel (minder dan 2 seconden) op elk **-** display.

Begin rechtsvoor en beweeg tegen de klok in zoals beschreven op de afbeelding Afb. 18 (van a naar d).

Een dubbele "biep" betekent dat er een fout is opgetreden. In dit geval begint u opnieuw bij item 5.1).

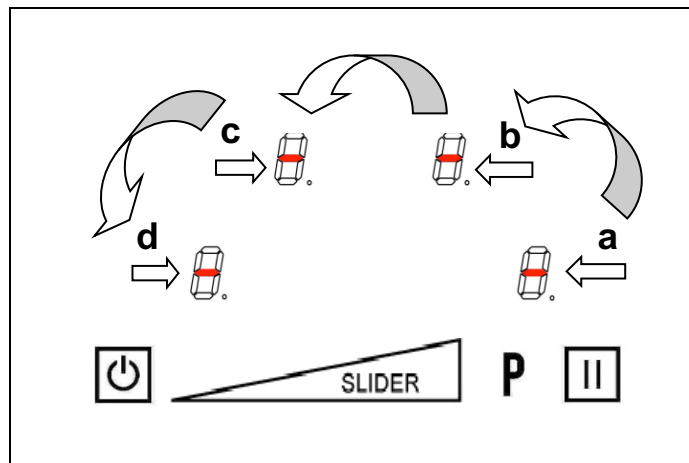
- 5.4) Haal uw vingers van de toetsen. In het display linksachter verschijnen een **c** en een **0** die afwisselend knipperen. Ondertussen wordt een staande **0** weergegeven in de zone linksvoor.
 - 5.5) Haal uw vingers van de aanrakingsgevoelige bediening, druk vervolgens opnieuw een paar seconden op de toets  totdat knipperende **E** symbolen verschijnen.
 - 5.6) Wacht totdat de **E** symbolen stoppen met knipperen.
 - 5.7) Na enkele seconden veranderende letters **E** automatisch in **c**. De bestaande instelling is geannuleerd.
- 6) Tweede stap, nieuwe instelling:
- 6.1) Neem een ferromagnetische pan met een diameter van minimaal 16 cm.
 - 6.2) Selecteer een kookzone door op het betreffende display met de **c** te drukken.
 - 6.3) Plaats de pan op de zone die moet worden ingesteld.
 - 6.4) Wacht totdat de **c** een **-** wordt. De geselecteerde kookzone is nu geconfigureerd.
 - 6.5) Volg dezelfde procedure voor elke kookzone met een **c** display.

6.6) Alle kookzones zijn geconfigureerd zodra alle displays zijn uitgeschakeld.

Gebruik dezelfde pan voor de hele procedure.

Plaats nooit meerdere pannen bij elkaar op de zones gedurende het instellingsproces.

Als **E** 4 op het display blijft staan, dient u de klantenservice te bellen.



Afb. 18

DE KOOKPLAAT OF DE KOOKZONE START NIET OP

- De kookplaat is niet goed aangesloten op het elektriciteitsnet.
- De veiligheidszekering is uitgeschakeld.
- De vergrendelingsfunctie is geactiveerd.
- De aanrakingsgevoelige toetsen zijn bedekt met vet of water.
- Er werd een voorwerp op een toets gezet.

EEN OF ALLE KOOKZONES ZIJN UITGESCHAKELD

- Het veiligheidssysteem is in werking getreden.
- U bent lange tijd vergeten de kookzone uit te schakelen.
- Een of meer aanrakingsgevoelige toetsen bedekt.
- De pan is leeg en de bodem van de pan is oververhit.
- De kookplaat heeft ook een automatische verlaging van het vermogensniveau en een systeem voor automatische uitschakeling bij oververhitting.

CONTINUE VENTILATIE NA UITSCHAKELING VAN DE KOOKPLAAT

- Dit is geen storing; de ventilator blijft continu werken om het elektronische apparaat te beschermen.
- De ventilatorcooling stopt automatisch.

HET AUTOMATISCHE KOOKSYSTEEM START NIET OP

- De kookzone is nog heet **H**.
- Het hoogste vermogensniveau is ingesteld 9.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE THERMOSTAAT

De thermostaat die op de betreffende modellen is gemonteerd, houdt de temperatuur in de oven op een voorinstelde temperatuur tussen de 50 °C en 250 °C.

Draai de knop (Afb. 20) rechtsom om de gewenste temperatuur op de ring van de knop uit te lijnen met de op het scherm geprinte schaal op het bedieningspaneel. Wanneer de thermostaat wordt geactiveerd, gaat het oranje lampje branden; het gaat uit als de temperatuur in de oven een waarde bereikt die 10 °C boven de ingestelde waarde is en gaat weer branden wanneer hij 10 °C onder de ingestelde temperatuur zakt. De thermostaat kan de verwarmingselementen van de oven alleen bedienen als de schakelaar waarmee hij gecombineerd is, op een van de mogelijke bedrijfsmodi van de verwarmingselementen staat; als de schakelaar op 0 staat, heeft de thermostaat geen invloed op de verwarmingselementen van de oven, en blijven deze uitgeschakeld.



OPMERKING

Sommige modellen van de serie met multifunctionele elektrische oven kunnen zijn uitgerust met een tangentiële koelventilator die in werking treedt zodra de ovenschakelaar in een andere stand dan 0 (nul) staat en lucht naar buiten blaast door de ventilatieopening tussen het bedieningspaneel en de ovendeur; Hierdoor blijven het bedieningsgedeelte en de ovendeur koeler wanneer het apparaat in werking is.



WAARSCHUWING

Werking van ovenlampje in statische oven.

Bij modellen met een statische elektrische oven met enkele bediening wordt het ovenlampje niet alleen in- en uitgeschakeld via de specifieke knop, maar gaat het ook branden wanneer de oven wordt bediend met de keuzeknop.

GEBRUIK VAN DE MULTIFUNCTIONELE OVEN

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

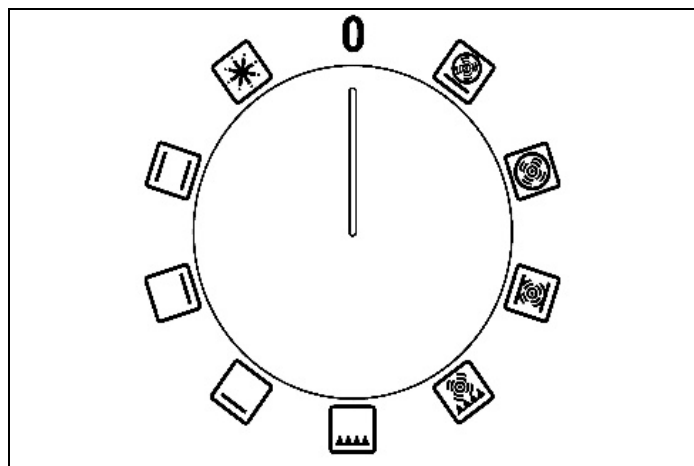
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de accessoires uit de binnenkant van de ovens.
- Verwarm de ovens voor een half uur tot 200 °C om productieresten weg te branden.
- De automatische programmeur moet op de Handmatige modus worden ingesteld voor gewoon bakken.
- De oven zal niet werken wanneer hij is ingesteld op de Automatische modus, zie **AUTOMATISCHE BEREIDING**.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

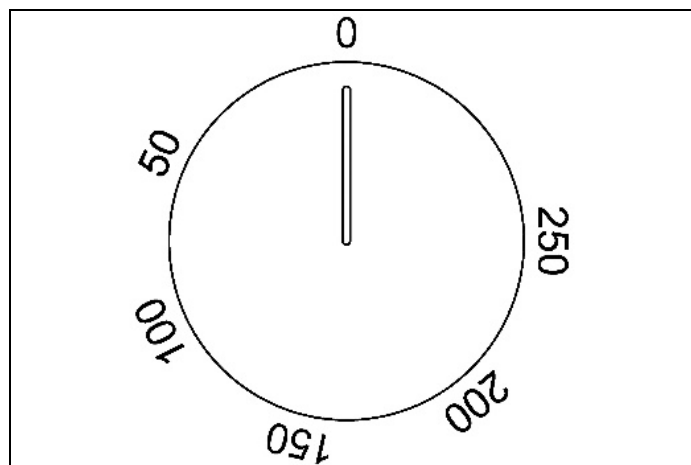
OM OVENS TE GEBRUIKEN

- Draai de functieknop (Afb. 19) rechtsom om de gewenste functie te selecteren. Het oranje lampje gaat branden om aan te geven dat het verwarmingselement in werking is.
- Draai de temperatuurknop (Afb. 20) rechtsom om de gewenste temperatuur te selecteren. Het oranje lampje gaat uit zodra de oven de gekozen temperatuur heeft bereikt en klaar is voor gebruik. Het is normaal dat dit lampje tijdens de werking aan- en uitgaat, de verwarmingselementen zorgen er namelijk voor dat de temperatuur constant blijft. (De werking van de oven wordt aangegeven door het display van de programmeur)
- Om de oven uit te schakelen, draait u de functie- en temperatuurknoppen linksom terug naar • of 0.

Tijdens het bakken kan stoom worden geproduceerd. Open de deur uit voorzorg altijd in twee stappen. Open de deur eerst een paar seconden slechts 100 mm zodat de stoom kan ontsnappen. Open daarna de deur pas volledig. Houd uw gezicht en hoofd uit de buurt van de deur wanneer u deze opent. Leg nooit vellen aluminiumfolie op de bodem van de oven, dit kan oververhitting veroorzaken en het email beschadigen. Bak nooit gerechten op de bodem van de oven. Plaats schalen en bakblikken altijd op het ovenrooster. Laat de pan met rooster of andere schalen nooit op de bodem van de oven staan, aangezien dit de oven zelf kan beschadigen.



Afb. 19



Afb. 20

DE OVEN VOORVERWARMEN

'Quickstart' is de snelste en meest efficiënte manier om de hoofdoven (links) voor te verwarmen. Deze functie zorgt ervoor dat de oven gelijkmatig wordt verwarmd. Gebruik

'Quickstart' als volgt ():

- Selecteer 'Quickstart' (met de functieselectieknop van de oven) en de gewenste temperatuur (met de temperatuurselectieknop). Wacht tot het oranje lampje van de thermostaat meerdere keren aan- en uitgaat. Hierdoor kan de temperatuur stabiliseren voordat het gerecht in de oven wordt gezet
- Selecteer de bereidingsfunctie en plaats het gerecht in de oven.
- Gebruik bij het bereiden van hittegevoelige gerechten zoals cakes of meringues de 'True Fan'-functie en wacht tot het oranje lampje meerdere keren weer gaat branden, om het bovenste verwarmingselement iets af te laten koelen.

'Quickstart' is niet geschikt voor gebruik als bereidingsfunctie. Het is een systeem voor snel voorverwarmen.

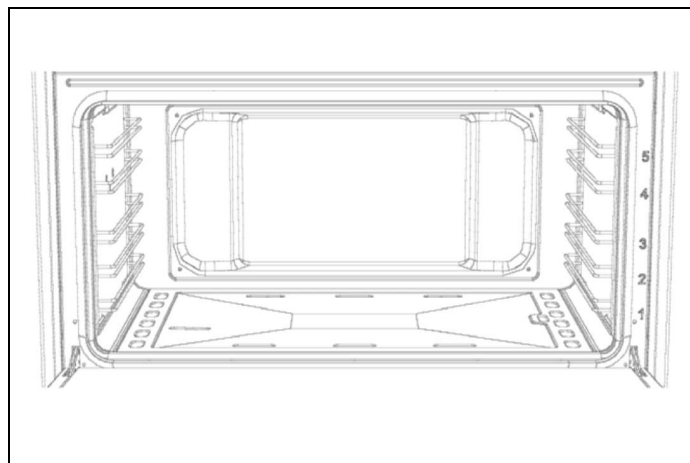
GEBRUIK VAN HET APPARAAT

OVENFUNCTIES

Bij gebruik van een multifunctionele ovenfunctie (behalve grillen en ontdooien) is het altijd raadzaam om de oven voor te verwarmen met de 'Quickstart'-functie en vervolgens over te schakelen naar de gewenste functie voor bereiding.

Bij gebruik van de 'True Fan'- of 'Fan Assisted'-functie, vermindert u de oventemperatuur met 20 °C als u een recept volgt dat voor een conventionele oven is geschreven. Controleer het gerecht regelmatig tijdens de laatste bereidingsfasen, totdat u bekend bent met de bereidingstijden en temperaturen van deze functie.

Ovens hebben een scala aan bereidingsfuncties die verschillende warmtezones bieden. De 'True Fan'-functie is bijvoorbeeld geschikt voor taarten en gebak. De 'Fan Assisted'-functie zorgt voor een bruin korstje en is dus geschikt voor het braden van vlees en groenten, of voor diepgevroren ovenfriet.



Afb. 21

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

SYMBOOL	FUNCTIE	WAAR HET VOOR WORDT GEBRUIKT
	Quickstart (voorverwarming)	De oven moet voor gebruik altijd worden voorverwarmd, ongeacht de baktemperatuur. 'Quickstart' is niet geschikt om gerechten te bereiden - zodra de oven is opgewarmd, schakelt u over naar een van de onderstaande ovenfuncties.
	Ontdooien	Plaats kleine diepvriesproducten op een ovenschaal op het onderste niveau en zet de temperatuurknop op 0 °C. Gebruik nooit warmte om te ontdooien, dit kan een gezondheidsrisico vormen. Grotere stukken voedsel zoals braadstukken of een hele kip of kalkoen ontdooit u best in de koelkast.
	Conventionele oven	Ideaal voor het braden van vlees en voor het bakken van producten zoals brood of rijke fruitcakes op één ovenniveau.
	Onderste verwarmingselement	Gebruik bij lage temperaturen voor het langzaam garen in ovenschotels, voor custard of voor het opwarmen van gerechten. Gebruik bij hoge temperaturen voor het bakken van taarten en quiches.
	Bovenste verwarmingselement	Gebruik voor het van een bruin korstje voorzien en opwarmen van gerechten zoals lasagne of moussaka.
	Conventionele grill	Ideaal voor beschuitbollen, muffins en gesmolten kaas. Gebruik de Grill-functie voor minder dan 15 minuten. Voor gerechten die meer tijd nodig hebben, gebruikt u de functie 'Grill met hete lucht'.
	Grill met hete lucht	De ventilator laat de hete lucht rond het voedsel circuleren, waardoor het volledig gaar wordt. Ideaal voor het bereiden van vlees zoals worst en kipdelen. Bij het bereiden van voedsel met een hoog watergehalte, zoals buikspek en karbonades, helpt deze functie de condensvorming te verminderen. Aanbevolen: deur gesloten 200 °C, 2e niveau vanaf boven, keer het voedsel halverwege de bereidingstijd.
	Oven met hete lucht	De ventilator laat de hete lucht door de oven circuleren voor een gelijkmatige bereiding van grote hoeveelheden voedsel. Te gebruiken voor het braden van groenten, vlees en gevogelte, of voor gebakken vis. Deze functie is optimaal voor het bereiden van bevroren en gepaneerde aardappelproducten/gepaneerd gevogelte of vis.
	True fan-oven	Deze functie is geschikt voor de meeste recepten en biedt een efficiënte bereidingswijze. De temperatuur wordt in de hele oven uniform gehouden en deze modus is bijzonder geschikt voor het bakken op meerdere niveaus of voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel.
	Pizza	Te gebruiken voor het bereiden van pizza, pasta of flatbreads, voor perfecte garen van de onderzijde.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Voorbeeld: Het bereiden van een kalkoen

Bij het bereiden van een kalkoen kan de grillpan als braadslede worden gebruikt. Bekleed de pan met een dubbele laag extra brede folie, zodat er voldoende folie overblijft om de kalkoen losjes in te wikkelen. Het is belangrijk om voldoende ruimte rond de zijanten en aan de bovenkant van de oven te laten zodat de hete lucht kan circuleren. Zorg ervoor dat de folie de zijanten of bovenkant van de oven niet raakt. In een oven van 60 cm kan een kalkoen van 9 tot 11 kg worden bereid. In een oven van 40 cm kan een kalkoen van 6 - 9 kg worden bereid.

DE ACCESSOIRES MONTEREN

Roosters en bakplaten moeten volledig op de zijgeleiders worden geplaatst, zodat ze de ovendeur niet raken.

Als de accessoires meer dan de helft uitgetrokken zijn, worden ze vergrendeld om het verwijderen van voedsel te vergemakkelijken.

De oven heeft 4 bereidingshoogten, beginnend vanaf de bodem.

GEBRUIK VAN DE GRILL

De grillpan bestaat uit een ondiepe geëmailleerde pan en een rooster dat als standaard dient. Plaats het voedsel op het rooster. Voor een langzamere bereiding of om de temperatuur te verlagen, plaatst u de pan op een lager niveau. De handgreep van de grillpan is essentieel om de hete pan uit de oven te kunnen halen.

Beide functies, 'Grill met hete lucht' en 'Conventionele grill', zijn bedoeld voor gebruik met gesloten deur. Dit garandeert een efficiënte voorverwarming en uniforme bereiding.

Verwarm bij het bereiden van gerechten het grillelement altijd 5 minuten voor voordat u het voedsel eronder legt (voor het voorverwarmen wordt een temperatuur van 200 °C aangeraden). Haal de grillpan altijd uit de oven wanneer deze niet in gebruik is, omdat deze de luchtstroom door de oven kan blokkeren. De grill moet worden gebruikt met de deur dicht. Gebruik de functie 'Grill met hete lucht' bij het bereiden van dikke stukken vlees met een hoog watergehalte, om condensvorming te verminderen.

Draag altijd ovenhandschoenen bij het vastpakken van de grillpan en het keren van voedsel. Bekleed de grillpan niet met aluminiumfolie, hierdoor kunnen de geëmailleerde coating en de grill-elementen beschadigd raken. Verwijder rooster en pan na afloop uit de oven om ze schoon te maken. Als u zeer vet voedsel heeft bereid, laat de grill dan 5 minuten op de maximale temperatuur staan om het grill-element schoon te maken.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE

Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u hem gedurende 30 minuten tot een temperatuur van 250 °C te verwarmen om de door het isolatiemateriaal veroorzaakte geur te verdrijven.

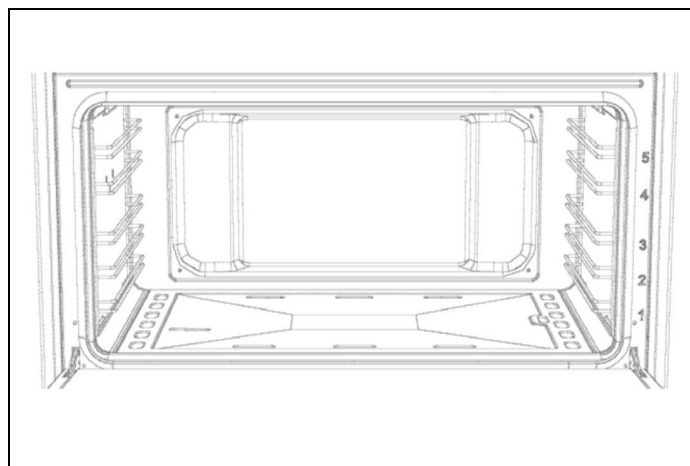
Tijdens normaal gebruik selecteert u de gewenste bereidingstemperatuur met de thermostaatknop en wacht u tot het oranje lampje uitgaat voordat u het gerecht in de oven plaatst.

De oven heeft 5 zijsteunen op verschillende hoogten (Afb. 21), waar rekken of pannen op kunnen worden geplaatst. Om te voorkomen dat de oven overmatig vervuild raakt, bereidt u vlees in de pan of op het rooster dat u in de pan plaatst. *Table 2 TABEL MET KOOKPROCEDURES MET ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE* vermeldt de bereidingstijden en positie van de pan voor verschillende soorten voedsel. Op basis van persoonlijke ervaring kunt u de waarden uit deze tabel vervolgens eventueel aanpassen. Gebruikers wordt echter altijd geadviseerd om de instructies uit het gevolgde recept op te volgen.



WAARSCHUWING

Toegankelijke delen kunnen tijdens de werking zeer heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.



Afb. 22

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Table 2 TABEL MET KOOKPROCEDURES MET ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIJKE CONVECTIE

	TEMP °C	NIVEAU	MINUTEN
VLEES			
VARKENSGEBRAAD	225	4/5	60-80
ROSBIEF (JONGE STIER)	225	4/5	60-80
ROSBIEF	250	4/5	50-60
KALFSGEBRAAD	225	4/5	60-80
LAMSGEBRAAD	225	4	40-50
ROSBIEF, 'RARE'	230	4/5	50-60
GEBRADEN HAAS	250	4/5	40-50
GEBRADEN KONIJN	250	4	60-80
GEBRADEN KALKOEN	250	4	50-60
GEBRADEN GANS	225	4	60-70
GEBRADEN EEND	250	4/5	45-60
GEBRADEN KIP	250	4/5	40-45
VIS			
	200-225	3	15-25
GEBAK			
FRUITCAKE	225	3	35-40
SPONGE CAKE	175-200	3	50-55
CROISSANTS	175-200	3	25-30
VETVRIJE SPONGE CAKE	220-250	3	20-30
SCONES	180-200	3	30-40
BLADERDEEG	200-220	3	15-20
FOCACCIA MET DRUIVEN	250	3	25-35
APPELSTRUDEL	180	3	20-30
LANGE VINGERS	180-200	3	40-50
APPELFLAPPEN	200-220	3	15-20
PUDDING MET LANGE VINGERS	200-220	3	20-30
GEROOSTERDE BROODJES	250	2	5
BROOD	220	4	30
PIZZA	220	4	20

GEbruik VAN HET APPARAAT

GEbruik VAN DE ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN

Wanneer u de oven voor de eerste keer gebruikt, dient u hem gedurende 30 minuten tot een temperatuur van 250 ° te verwarmen om de door het isolatiemateriaal veroorzaakte geur te verdrijven.

Voordat u begint met bakken, verwarmt u de oven tot de gewenste temperatuur en wacht u tot het oranje lampje uitgaat. Dit type oven heeft een rond verwarmingselement met een centrale ventilator die een horizontale luchtstroom produceert. Met deze werkingsmodus kunnen verschillende soorten voedsel tegelijkertijd in de heteluchtoven worden bereid, met behoud van de kenmerkende smaak van elk product.

Enkele modellen zijn uitgerust met een verwijderbaar metalen filter op de achterplaat, dat het vet opvangt terwijl een braadstuk wordt bereid. Het wordt aanbevolen om dit vet periodiek te verwijderen door de plaat met zeepsop te wassen en grondig te spoelen. Om het metalen filter te verwijderen, hoeft u alleen maar lichte druk uit te oefenen op de bovenkant van het lipje dat wordt aangegeven door de pijl.

De circulatie van hete lucht verzekert een gelijkmatige verdeling van de warmte. Het is niet altijd nodig om de oven voor te verwarmen, maar voor zeer delicaat gebak moet de oven worden verwarmd voordat de bakplaten erin worden geplaatst. Het ventilatorsysteem verandert een aantal zaken bij standaard bereidingsmethoden. Het is niet langer nodig om het vlees tijdens het bakken om te draaien en u kunt dezelfde resultaten als met een draaispit verkrijgen door het vlees eenvoudigweg op het rooster te plaatsen, zonder daadwerkelijk een draaispit te gebruiken.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Table 3 TABEL MET KOOKPROCEDURES MET HETELUCHTOVEN

	TEMP °C	NIVEAU	MINUTEN
VLEES			
VARKENSGEBRAAD	160–170	3	70–100
ROSBIEF (JONGE STIER)	170–180	3	65–90
ROSBIEF	170–190	3	40–60
KALFSGEBRAAD	160–180	3	65–90
LAMSGEBRAAD	140–160	3	100–130
ROSBIEF, 'RARE'	180–190	3	40–45
GEBRADEN HAAS	170–180	3	30–50
GEBRADEN KONIJN	160–170	3	80–100
GEBRADEN KALKOEN	160–170	3	160–240
GEBRADEN GANS	160–180	3	120–160
GEBRADEN EEND	170–180	3	100–160
GEBRADEN KIP	180	3	70–90
VIS			
	160–180	2–3	afhankelijk van het gewicht
GEBAK			
FRUITCAKE	180–200	3	40–50
SPONGE CAKE	200–220	3	40–45
CROISSANTS	170–180	3	40–60
VETVRIJE SPONGE CAKE	200–230	3	25–35
SCONES	160–180	3	35–45
BLADERDEEG	180–200	3	20–30
FOCACCIA MET DRUIVEN	230–250	3	30–40
APPELSTRUDEL	160	3	25–35
LANGE VINGERS	150–180	3	50–60
APPELFLAPPEN	180–200	3	18–25
PUDDING MET LANGE VINGERS	170–180	3	30–40
GEROOSTERDE BROODJES	230–250	2	7
BROOD	200–220	2	40
PIZZA	200–220	3	20

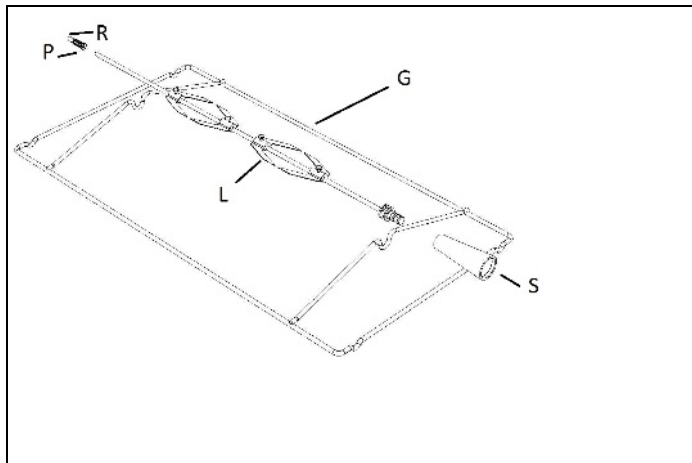
GEbruik VAN HET APPARAAT

GEbruik VAN DE STATISCHE ELEKTRISCHE GRILL

De elektrische grill wordt bediend met de thermostaatknop van de oven. De elektrische grill kan worden gebruikt om te grillen op de ovengrill of met het draaispit.

Het nominale vermogen van de elektrische grill is 2500 W.

- **Grillen op het rooster:** In dit geval wordt het meegeleverde rooster op niveau 4 of 5 geplaatst en wordt het te grillen voedsel erop geplaatst, met de pan eronder om de sappen op te vangen. Schakel vervolgens het grillverwarmingselement in door de thermostaat op de betreffende stand te draaien.
- **Grillen met draaispit (indien van toepassing):** Deze functie wordt gebruikt om te grillen met het draaispit (Afb. 23). Monteer de steun van het spit (G) op de zijsteunen op niveau 3. Plaats het voedsel op het spit en plaats het geheel in de oven, waarbij u de punt van het spit in de schacht steekt die aan de linkerkant van de oven uitsteekt en de uiteinden van het spit in de daarvoor bestemde zitting in de steun laat rusten. Plaats de pan op zijsteunen op een laag niveau, zet de thermostaat op de gewenste stand en druk op de knop met het draaispit-symbool (elektrische ovenversie).



Afb. 23



OPGELET

Toegankelijke delen kunnen tijdens het grillen zeer heet worden. Kinderen moeten absoluut uit de buurt worden gehouden.

GEbruik VAN DE ELEKTRISCHE GRILL MET HETELUCHT

De elektrische grill met hetelucht is een speciale functie die alleen beschikbaar is op de multifunctionele oven. Zet de 9 + 0 knop op de betreffende stand om het 3000W grillelement en de ventilatorunit in te schakelen. Voor optimaal grillen plaatst u het ovenrooster gewoonlijk in het midden van de oven en de pan eronder.



BELANGRIJK

Wanneer u de elektrische grill met hetelucht gebruikt, zet u de thermostaat niet hoger dan 175 °C, tussen de standen 150 °C en 200 °C, om te zorgen dat de voorkant van het apparaat niet oververhit raakt; grillen met hetelucht moet gebeuren met gesloten deur.



OPMERKING

Het fornuis is uitgerust met een koelventilator die in werking treedt telkens wanneer de ovenknop in een andere stand dan 0 (nul) staat. De ventilator laat de lucht circuleren tussen het bedieningspaneel en de ovendeur en zorgt er ook voor dat het bedieningspaneel en de ovendeur op een koele temperatuur blijven tijdens de werking van het apparaat, onder welke omstandigheden dan ook.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER

De kookwekker laat na een ingestelde tijd een toon horen om u te laten weten dat het voedsel gaar is. Om de kookwekker te gebruiken, windt u deze op door de knop (Afb. 24) een volle slag rechtsom te draaien. Draai de knop vervolgens linksom zodat de wijzer op de gewenste bereidingstijd staat.



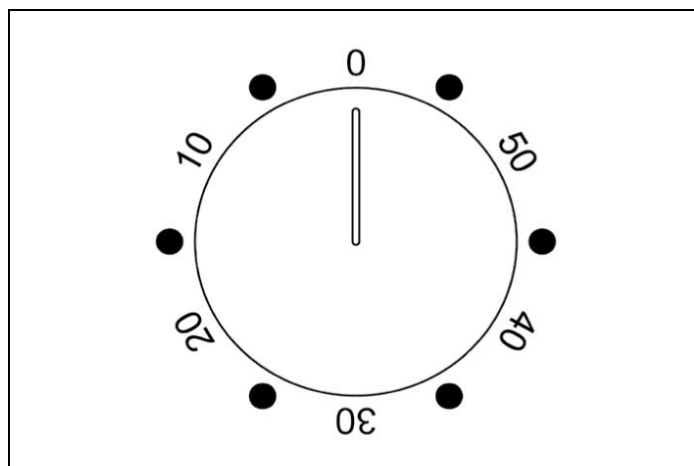
OPGELET

De toon stopt het bereidingsproces niet. De gebruiker moet de bereiding handmatig stoppen met behulp van de knoppen.



OPGELET

Forceer de knop niet tijdens het opwinden van de kookwekker; anders zou de veer erin kunnen breken.



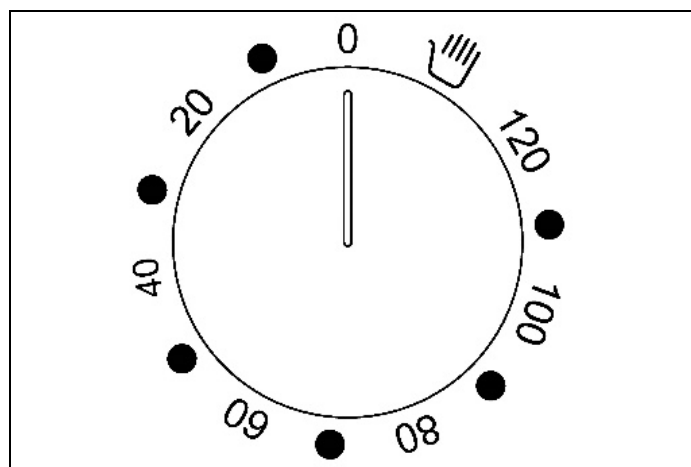
Afb. 24

GEBRUIK VAN DE TIMER VOOR EINDE BEREIDING

Met de timer kan de gebruiker instellen dat de oven automatisch uitschakelt aan het einde van het bereidingsproces.

Als de oven niet automatisch hoeft uit te schakelen, moet het symbool worden geselecteerd .

Voor automatische uitschakeling, selecteert u de gewenste bereidingstijd en stelt u de ovenfunctie en de temperatuur in. Er klinkt een toon die wordt herhaald om aan te geven dat het aftellen is geëindigd.



Afb. 25

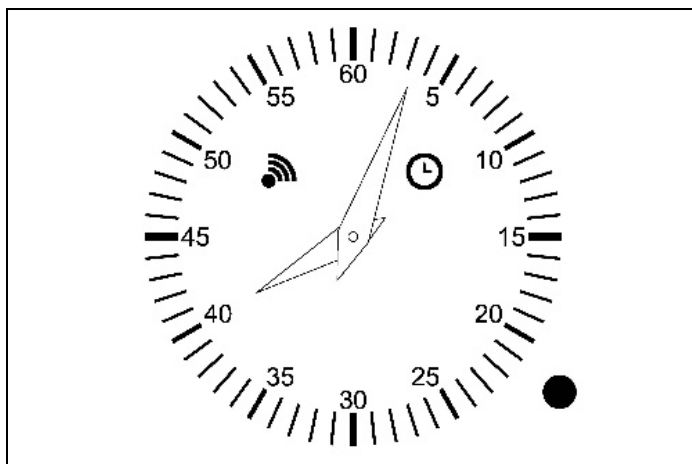


OPMERKING

Deze functie is alleen beschikbaar voor de elektrische oven.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

GEBRUIK VAN DE ANALOGE KLOK



Afb. 26

Om de door de wijzers van de klok aangegeven tijd aan te passen, drukt u twee keer kort op de knop totdat het pictogram “KLOK” knippert.

Om vervolgens de weergegeven tijd in stappen van 1 minuut te verhogen of te verlagen, draait u de knop rechtsom of linksom; de minutenwijzer beweegt met rechtsom of linksom in stappen van 1 minuut.

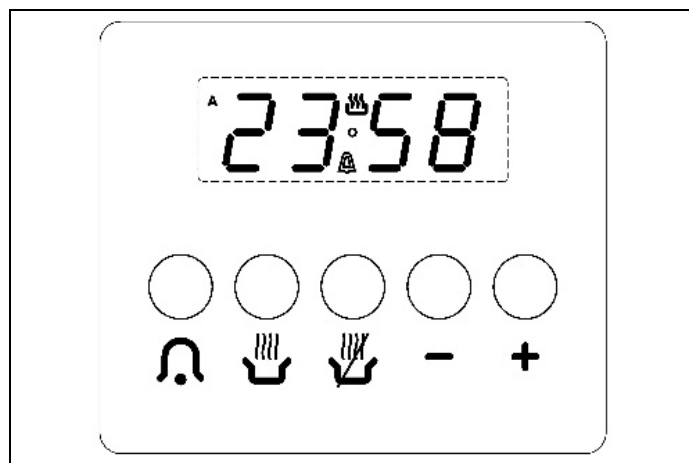
De elektronische timer verlaat de tijdstelmodus automatisch 10 seconden na de laatste instelling.

Door de kookwekker te programmeren, kan de gebruiker alleen een alarm instellen aan het einde van een geprogrammeerde tijd.

Om een “alarm” te programmeren, drukt u de knop kort in totdat het pictogram “ALARM” knippert. Draai vervolgens aan de knop, stel de alarmtijd in en druk ter bevestiging één keer kort op de knop; het pictogram “alarm” blijft gedurende de ingestelde tijd branden. Aan het einde van de ingestelde tijd wordt u gewaarschuwd door een toon. Druk de knop opnieuw kort in om terug te gaan naar de klokfunctie.

Om de programmering van de kookwekker te wissen, houdt u de knop ingedrukt totdat het pictogram “alarm” uit gaat.

GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR



Afb. 27

Om te programmeren drukt u op de knop van de gewenste functie en begint u vervolgens binnen 5 seconden met het instellen van de tijd met de + en - knoppen.

+ EN - KNOPPEN

Door op de + en - knoppen te drukken, verhoogt of verlaagt u de tijd op een snelheid die varieert afhankelijk van de duur van de druk op de knop.

DE TIJD INSTELLEN

Selecteer de tijdfunctie door tegelijkertijd de duur- en eindtijdknop in te drukken en stel de tijd in met de +/- knoppen.

Hierdoor worden eventuele eerder ingestelde programma's verwijderd.

WERKING IN HANDMATIGE MODUS

Druk tegelijkertijd op de knoppen voor bereidingsduur en einde bereiding. De relaiscontacten worden geopend, het “A” symbool gaat uit en het “PAN” symbool licht op. Werking in handmatige modus is alleen mogelijk na voltooiing van de automatische programmering of nadat deze is geannuleerd.

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING MET INGESTELDE BEREIDINGSDUUR

Druk op de knop voor de bereidingsduur en stel de gewenste tijd in met de + en - knoppen. Het “A” symbool en het symbool voor de bereidingsduur gaan permanent branden. De relaiscontacten worden onmiddellijk gesloten. Wanneer de eindtijd van de bereiding samenvalt met de huidige tijd, worden de relaiscontacten geopend, brandt het symbool voor de bereidingsduur niet meer, knippert het “A” symbool en klinkt de waarschuwingston.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

SEMI-AUTOMATISCHE WERKING MET INGESTELDE EINDTIJD BEREIDING

Druk op de knop voor eindtijd bereiding en stel de gewenste eindtijd in met de + knop. De symbolen "A" en bereidingsduur gaan permanent branden. De relaiscontacten worden geopend. Wanneer de eindtijd van de bereiding samenvalt met de huidige tijd, worden de relaiscontacten geopend, brandt het symbool voor de bereidingsduur niet meer. Bij de ingestelde eindtijd bereiding gaat het "A" symbool knipperen, brandt het symbool voor de bereidingsduur niet meer, worden de relaiscontacten geopend en klinkt de waarschuwingston.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Selecteer de bereidingsduurfunctie en stel de gewenste duur in met de +/- knop. Het "A" symbool verschijnt. Het relais wordt ingeschakeld en het pansymbool verschijnt. Selecteer de functie voor de eindtijd van de bereiding en de vroegst mogelijke eindtijd wordt weergegeven. Stel de gewenste eindtijd in met de +/- knoppen. Het relais en het pansymbool worden uitgeschakeld.

Het pansymbool verschijnt opnieuw wanneer het tijdstip = de berekende starttijd.

Nadat het automatische programma is beëindigd, knippert het symbool "A".

Er klinkt een geluidssignaal en het pansymbool en het relais worden uitgeschakeld.

KOOKWEKKER

Selecteer de kookwekkerknop en stel de tijd in met de +/- knoppen. Het belsymbool wordt weergegeven tijdens het aftellen van de tijd. Aan het eind van de ingestelde tijd, klinkt de waarschuwingston.

TOON

De toon klinkt aan het einde van een geprogrammeerd bereidingsproces of het aftellen van de kookwekker; de toon blijft 7 minuten klinken. Druk op een willekeurige functieknop om de wekker voor deze tijd te stoppen. Als u op de "-" knop drukt zonder eerder een functie te hebben geselecteerd, verandert de frequentie van het signaal. Er kan uit 3 mogelijkheden worden gekozen. Het geselecteerde signaal is hoorbaar zolang de "-" knop wordt ingedrukt.

PROGRAMMASTART EN CONTROLE

Het programma start een aantal ogenblikken nadat het is ingesteld. Het ingestelde programma kan op elk moment worden gecontroleerd door op de betreffende knop te drukken.

PROGRAMMEERFOUTEN

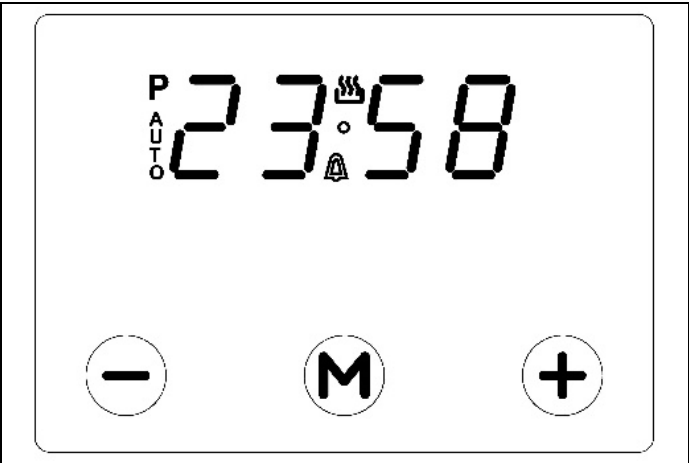
Er treedt een programmeerfout op als de tijd op de klok tussen de bereidingsstart- en eindtijd ligt. De fout wordt onmiddellijk aangegeven door de waarschuwingston en het knipperende "A" symbool. De instelfout kan worden gecorrigeerd door de bereidingsduur of de eindtijd te veranderen. De relaiscontacten zijn open als er een instelfout aanwezig is.

EEN PROGRAMMA ANNULEREN

Een programma kan worden geannuleerd door op de knoppen voor einde bereiding en bereidingsduur te drukken. Wanneer een ingesteld programma is voltooid, wordt het automatisch geannuleerd.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR MET 3 KNOPPEN



Afb. 28

LEGENDA VOOR DISPLAYSYMBOLEN:

1	A*	Automatische uitvoering van programma (*: in sommige versies verschijnt het woord Auto verticaal).
2		Als dit wordt getoond is de handmatige werking van de oven ingeschakeld.
3	.	Als dit knippert, bevindt de programmeur zich in de instelmodus.
4		Als dit is ingeschakeld, is er een timerwaarschuwing actief.
5	-	Toets voor het verlagen van de cijfers bij het instellen van de timer. Wordt ook gebruikt voor het selecteren van het gewenste toonniveau (3 niveaus).
6	M	Knop "Modus", voor toegang tot de programmeeropties van de programmeur.
7	+	Toets voor het verlagen van de cijfers bij het instellen van de timer.

DE EERSTE START

Wanneer de oven op het elektriciteitsnet is aangesloten of na een stroomstoring, knipperen de cijfers en de letter "A" op het display. In deze toestand kan de oven niet worden ingeschakeld.

Om de huidige tijd in te stellen en/of de oven te laten werken, drukt u op de "M" knop en houdt u deze minimaal 2 seconden ingedrukt. De letter "A" gaat uit en de cijfers op het display stoppen met knipperen. Terwijl de punt (3) knippert, drukt u op de - of + knop om de weergegeven huidige tijd te corrigeren. De programmeur accepteert de ingestelde waarde kort nadat de knop wordt losgelaten.



OPMERKING

De oven kan zijn functies alleen uitvoeren wanneer het symbool (2) oplicht op het display van de programmeur.

TIMERWAARSCHUWING

De timerfunctie bestaat alleen uit een waarschuwingston, die kan worden ingesteld na een periode van maximaal 23 uur en 59 minuten. Na de ingestelde tijd gaat het symbool (4) uit en klinkt er een toon; dit stopt automatisch na 7 minuten of kan worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.

Om de timer in te stellen, drukt u minimaal 2 seconden op de "M" knop, of totdat symbool (4) begint te knipperen.

Stel het aantal uren en/of minuten in waarna u de toon wilt laten klinken. Gebruik de + of - knop om de cijfers op het display te verhogen of te verlagen. Laat de + of - knop los wanneer de gewenste tijd is bereikt. Na een paar seconden toont het display de huidige tijd samen met het symbool (4). Het aftellen zal onmiddellijk starten.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING

Bereidingsduur:

Nadat u een van de beschikbare bereidingsfuncties heeft geselecteerd en de gewenste temperatuur heeft ingesteld, drukt u minimaal 2 seconden op de knop "M" om toegang te krijgen tot de programmeermodus. Het (4) symbool licht op. Laat de "M" knop los en druk hem opnieuw in. Het A symbool begint te knipperen op het display, en het volgende bericht wordt getoond: "dur". Dit wordt afgewisseld met de weergave van de getallen: 0:00. Stel de gewenste tijd voor de bereidingsduur in door op de knoppen - of + te drukken (maximale insteltijd: 10 uur).

De programmeur verwerkt de ingestelde tijd na enkele seconden automatisch; anders blijft u op de "M" knop drukken totdat het display terugkeert naar de huidige tijd. De "A" en (2) symbolen zullen oplichten. Aan het einde van de ingestelde bereidingstijd klinkt er een toon en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Zie onderstaande punten: deactiveren van de toon en opnieuw inschakelen van de werking van de oven.

EINDE bereiding:

Nadat u een van de beschikbare bereidingsfuncties heeft geselecteerd en de gewenste temperatuur heeft ingesteld, drukt u minimaal 2 seconden op de knop "M" om toegang te krijgen tot de programmeermodus. Het (4) symbool licht op. Laat de "M" knop los en druk hem opnieuw in. Het A symbool begint te knipperen op het display, en het volgende bericht wordt getoond: "dur". Druk opnieuw op de "M" knop. Het display toont: "End". Dit wordt afgewisseld met de weergave van de getallen: 0 00.

Stel de geplande eindtijd bereiding in door op de - of + knoppen te drukken (maximale insteltijd: 10 uur). De programmeur verwerkt de ingestelde tijd na enkele seconden automatisch; anders blijft u op de "M" knop drukken totdat het display terugkeert naar de huidige tijd. De bereiding start onmiddellijk, terwijl het display van de programmeer na een aantal seconden terugkeert naar de weergave van de huidige tijd. De A en (2) symbolen zullen oplichten.

Aan het einde van de geplande bereidingstijd klinkt er een toon en wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zie onderstaande punten: deactiveren van de toon en **WERKING VAN DE OVEN WEER INSCHAKELEN**.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Stel een tijd voor de BEREIDINGSDUUR in volgens de instructies in het gedeelte BEREIDINGSDUUR en voer vervolgens de eindtijd van de bereiding in zoals aangegeven in het vorige punt (maximale instelling eindtijd bereiding: 24 uur). De oven wordt automatisch ingeschakeld op een ingesteld tijdstip, dat het verschil is tussen de geprogrammeerde eindtijd van de bereiding en de bereidingsduur. Terwijl wordt gewacht tot de oven begint met voorverwarmen, verschijnt op het display het symbool A om aan te geven dat er een automatisch programma loopt, en de huidige tijd. Wanneer de oven inschakelt, gaat het symbool (2) branden. Aan het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd klinkt er een toon en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Zie onderstaande punten: deactiveren van de toon en opnieuw inschakelen van de werking van de oven.

Deactiveren van de toon:

Om de toon handmatig te stoppen, drukt u op een willekeurige knop.

WERKING VAN DE OVEN WEER INSCHAKELEN

Aan het einde van een semi-automatisch of automatisch bereidingsproces verschijnt het knipperende A symbool op het scherm, evenals de huidige tijd. In deze omstandigheden is de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen van de oven en het licht uitgeschakeld. Om de werking van de oven weer in te schakelen, drukt u op de M knop en houdt u deze ingedrukt totdat het symbool (2) gaat branden en de letter A verdwijnt.

VLEESSONDEPROGRAMMA (INDIEN AANWEZIG)

If meat probe is plugged in, the two digits on the left side show the actual temperature at the meat probe and the two digits at the right side show the set point value.

Door de stekker van de vleessonde in de aansluiting te steken, wordt het programma gestart en wordt de nominale temperatuur ingesteld op 80°C. Druk op de knoppen +/- om de temperatuur te wijzigen. De waarde van de ingestelde temperatuur kan worden gewijzigd zolang de temperatuur wordt weergegeven, maar niet als de timer nog in de opstartmodus staat.

VLEESSONDEPROGRAMMA EN AUTOMATISCH PROGRAMMA

De vleessonde beëindigt het automatische programma niet. Om het automatische programma voortijdig te resetten, moeten Plus en Min worden ingedrukt (maximaal 2 seconden).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

OVERIGE PROGRAMMEERFUNCTIES

Het wissen van een bereidingstijd (semi-automatisch of automatisch)

Om een semi-automatisch of automatisch bereidingsproces te annuleren, terwijl het A symbool verlicht is, drukt u tegelijkertijd op de - en + knoppen gedurende minstens 2 seconden of totdat het symbool (2) oplicht en de letter A uitgaat.

Wissen van de timerwaarschuwing

Om het aftellen van de timerwaarschuwing te annuleren, symbool "t" brandt, drukt u minimaal 2 seconden op de "M" knop, of totdat symbool begint te knipperen. Druk de + en - knoppen tegelijkertijd in.

De status van de functies controleren

De ingestelde tijd of de resterende tijd voor elke functie die door de programmeur wordt aangeboden, kan op het display worden weergegeven door op knop M te drukken om toegang te krijgen tot de programmeermodus. Houd de M knop minimaal 2 seconden ingedrukt, of totdat symbool (4) gaat branden. Het display toont de resterende tijd of een reeks nullen als de timer niet is ingeschakeld. Druk opnieuw op de M knop. Het display toont het woord "dur", dat vervolgens wordt afgewisseld door de resterende tijd of een reeks nullen (timer niet ingeschakeld). Druk opnieuw op de M knop om de geprogrammeerde eindtijd van de bereiding weer te geven, met het woord "End".

De huidige tijd wijzigen en het toonvolume aanpassen

Terwijl de programmeur in de standaardmodus staat, symbool (2) verlicht, drukt u tegelijkertijd op de - en + knoppen gedurende minimaal 2 seconden, of totdat de punt (3) begint te knipperen.

Om de huidige tijd te veranderen: druk op de + of - knop.

Om het volume van de toon te veranderen: druk op de M knop. Het display toont het woord "Ton ..." gevolgd door een cijfer; gebruik nu de - knop om het gewenste volume te selecteren.



OPMERKING

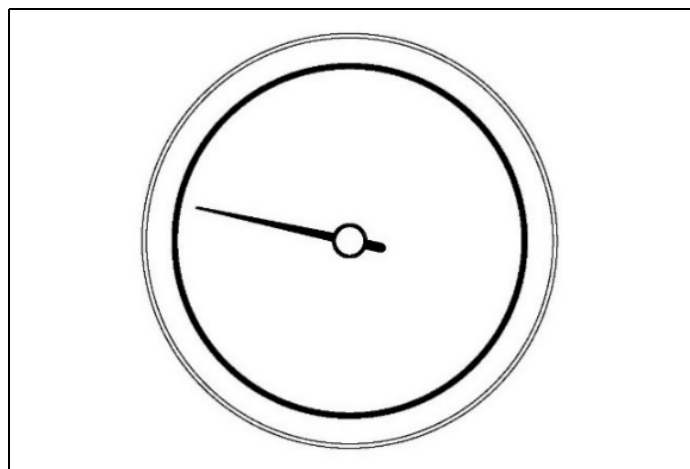
Het cijfer 1 komt overeen met het maximumvolume; er kan worden gekozen uit 3 verschillende volumeniveaus.



WAARSCHUWING

Bij een stroomstoring worden de geprogrammeerde functies, inclusief de klok, gewist. Nadat de stroom is teruggekeerd moet de programmeur opnieuw geprogrammeerd worden.

TEMPERATUURMETER



Afb. 29

Wanneer de naald van de meter zich stabiliseert, heeft de oven de temperatuur bereikt die is ingesteld met de thermostaatknop.

GEBRUIK VAN DE ZELFREINIGENDE OVEN

Bij series met deze functie verschilt de zelfreinigende oven van het standaardtype doordat hij een speciale microporeuze emailaag aan de binnenkant heeft die vetresten tijdens het koken absorbeert en verwijdert. Bij het overkoken van vette vloeistoffen zal het zelfreinigende effect echter ontoereikend zijn. Veeg met een vochtige spons over de vetvlekken, verwarm de oven op de maximale temperatuur, wacht tot de oven is afgekoeld en veeg vervolgens opnieuw af met de vochtige spons.

HET APPARAAT ONDERHOUDEN

BELANGRIJKE OPMERKINGEN

VOOR APPARATEN DIE OP EEN BASIS ZIJN GEÏNSTALLEERD



WAARSCHUWING

Als het apparaat op een basis staat, neem dan de nodige maatregelen om ervoor te zorgen dat het niet van de ondersteunende basis kan glijden.

VOOR APPARATEN MET GLAZEN AFDEKKING



WAARSCHUWING

Droog de glazen afdekking zorgvuldig af om alle vloeistoffen te verwijderen voordat u deze optilt.



WAARSCHUWING

Zorg ervoor dat de kookplaat is afgekoeld voordat u de glazen afdekking sluit.

VOOR APPARATEN MET ELEKTRISCHE OVEN

Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet. Vermijd om de verwarmingselementen in de oven aan te raken.



WAARSCHUWING

Bereikbare delen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Kinderen moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden.

VOOR GLAZEN DEUREN

Gebruik geen schurende reinigingsproducten of scherpe metalen schrapers voor de reiniging van de ruit van de ovendeur: deze kunnen het oppervlak bekrassen en de ruit zou kunnen breken.

Gebruik geen stoomreiniger om uw apparaat te reinigen.



WAARSCHUWING

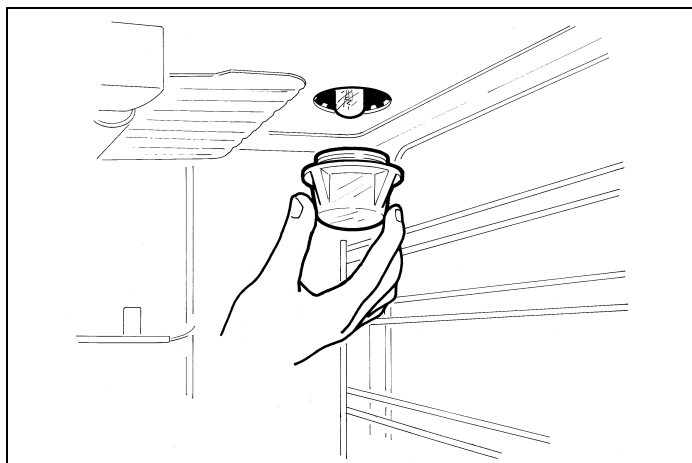
Voor apparaten met elektrische oven en programmeur: De oven is uitgerust met een deursensor die de bovenste verwarmingselementen uitschakelt wanneer de ovendeur wordt geopend.

VERVANGING VAN ONDERDELEN

Koppel het apparaat los van de gas- en stroomtoevoer voordat u onderhoud gaat uitvoeren.

Onderdelen zoals knoppen en branderkoppen kunnen worden vervangen door ze eenvoudig te verwijderen, zonder enig onderdeel van het apparaat te demonteren.

Om de ovenlamp te vervangen, schroeft u eenvoudigweg de beschermkap los die zich in de oven bevindt (Afb. 30).



Afb. 30



WAARSCHUWING

Alvorens de lamp te vervangen, het apparaat loskoppelen van de netvoeding



WAARSCHUWING

Zorg dat het apparaat is afgekoeld voordat u onderdelen gaat vervangen.



WAARSCHUWING

De bij het apparaat geleverde voedingskabel is hiermee verbonden door middel van een type **X**-aansluiting, zodat hij zonder hulp van speciaal gereedschap kan worden vervangen door een kabel van hetzelfde type als de geïnstalleerde kabel.

Als de voedingskabel versleten of beschadigd is, volgt u de instructies in .

Om de voedingskabel te vervangen, verwijdert u de afdekking van het klemmenblok en vervangt u de kabel. Voor voedingskabel met doorsnede 3 x 2.5 mm² verwijder het achterpaneel van het apparaat, vervang de voedingskabel op het klemmenblok en plaats het achterpaneel weer terug.



WAARSCHUWING

Bij het vervangen van de voedingskabel moet de installateur de aarddraad langer houden dan de andere draden, bovendien moet worden voldaan aan de veiligheidswaarschuwingen met betrekking tot de elektrische aansluiting.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

Voordat u reinigingsprocedures uitvoert, moet u het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de hoofdgaskraan dichtdraaien.



WAARSCHUWING

Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet alvorens het te reinigen.



WAARSCHUWING

Koppel altijd de stroomvoorziening los voordat er onderhoudswerkzaamheden worden uitgevoerd. Neem in geval van storingen contact op met de klantenservice.



WAARSCHUWING

Gebruik voor de reiniging geen stoomreinigers.



Beschadigde voedingskabels moeten vervangen worden door een vakbekwaam persoon of een gekwalificeerde elektricien.



Alleen voor huishoudelijk gebruik.



Plaats nooit een lege pan op de kookplaat: dit zal een foutmelding op het bedieningspaneel tot gevolg hebben.



Als een kookzone gedurende lange tijd ingeschakeld is gebleven, zal het oppervlak ervan nog enige tijd heet blijven: raak het keramische oppervlak dus niet aan.



Voedsel in hermetisch afgesloten houders mag pas verwarmd worden na de opening van de deksel, om het gevaar op explosie door de door de verwarming veroorzaakte uitzetting te voorkomen.



Als het oppervlak van de inductiekookplaat gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.



Plaats geen pannen met een ruwe of ongelijke bodem op de kookplaat: deze kunnen het keramische oppervlak beschadigen.



Vermijd om de pannen en potten hard op de kookplaat te plaatsen. Het keramische oppervlak is sterk, maar niet onbreekbaar.



Plaats onder de kookplaat geen reinigingsmiddelen of ontvlambare materialen.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

INDUCTIEKOOKPLAAT

Voordat u de kookplaat reinigt, moet hij afkoelen, tot het waarschuwingslampje warmte uit gaat.

Gebruik geen schurende pasta's of poeders of metaalsponsjes. Al het water, voedselresten en reinigingsmiddelen moeten verwijderd worden alvorens de kookplaat weer te gebruiken.

Verwijder licht vuil met een zachte, in water gedompelde doek en een reinigingsmiddel en poets dan met een microvezeldoek.

Gebruik voor hardnekkige vlekken een specifiek product en volg de gebruiksaanwijzing van de fabrikant.

In geval er zeer suikerhoudende producten worden gemorst (zoal jam), of als plastic of metalen per ongeluk op het oppervlak smelten, schakel de kookplaat dan uit en verwijder het vuil onmiddellijk: let goed op omdat de kookplaat en het vuil zeer heet zullen zijn.

GLAS

Reinig met een zachte, in water gedrenkte doek en een vloeibaar reinigingsmiddel. Droog af met een microvezeldoek.

Hardnekkig vuil verwijderd worden met een reinigingsmiddel in crème. Gebruik geen scherpe voorwerpen omdat ze het glas kunnen krassen.

REINHEID VAN HET APPARAAT



OPGELET

Vermijd om te wrijven met schurende stoffen of met de bodem van de pannen, enz. aangezien dit zal leiden tot de slijtage van de grafische elementen op de kookplaat.

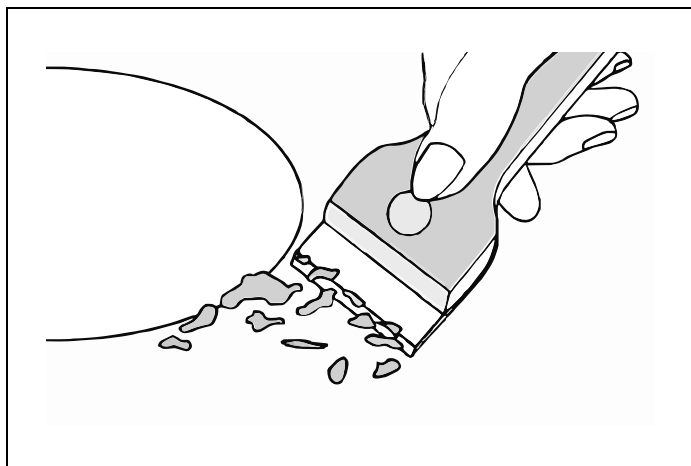


OPGELET

Reinig de inductiekookplaat regelmatig om ophoping van voedselresten te voorkomen.

- Het apparaat moet na gebruik gereinigd worden.
- Het oppervlak van de inductiekookplaat kan gemakkelijk gereinigd worden, zoals aangegeven in de onderstaande tabel.

Verwijder eventuele stukjes aluminiumfolie, gemorst voedsel, vetspatten, suikervlekken en ander zeer suikerhoudend voedsel onmiddellijk door middel van een schraper van het oppervlak om beschadiging van de kookplaat te voorkomen. Reinig het oppervlak vervolgens met een doek en een geschikt product, spoel na met water en droog af met een schone doek. Gebruik in geen geval schurende sponzen of doeken en vermijd ook het gebruik van agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays en vlekverwijderaars.



Afb. 31

TYPE VUIL	REINIGINGSMETHODE	REINIGINGSMATERIALEN
Kalkaanslag	Breng witte azijn aan op het oppervlak en veeg dit dan weg met een zachte doek	Speciale keramische kookplaatreiniger
Aangebrande vlekken	Reinig met een vochtige doek en droog af met een zachte doek	Speciale keramische kookplaatreiniger
Lichte vlekken	Reinig met een vochtige doek en droog af met een zachte doek	Schoonmaakpons
Gesmolten plastic	Gebruik een voor keramisch glas geschikte schraper om de resten te verwijderen	Speciale keramische kookplaatreiniger

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

REINIGING VAN GEËMAILLEERDE ONDERDELEN

Om de eigenschappen van de geëmailleerde onderdelen te behouden, deze regelmatig schoonmaken met water en zeep. Gebruik nooit schuurpoeder. Laat geen zure of alkalische stoffen (zoals azijn, citroensap, zout, tomatensaus, enz.) inwerken op de geëmailleerde onderdelen en was deze onderdelen niet af terwijl ze nog heet zijn.

REINIGING VAN ROESTVRIJSTALEN ONDERDELEN

Reinig de componenten met zeepsop en droog ze af met een zachte doek. De glans wordt behouden door de oppervlakken regelmatig in te wrijven met geschikte in de handel verkrijgbare producten. Gebruik nooit schuurpoeder.

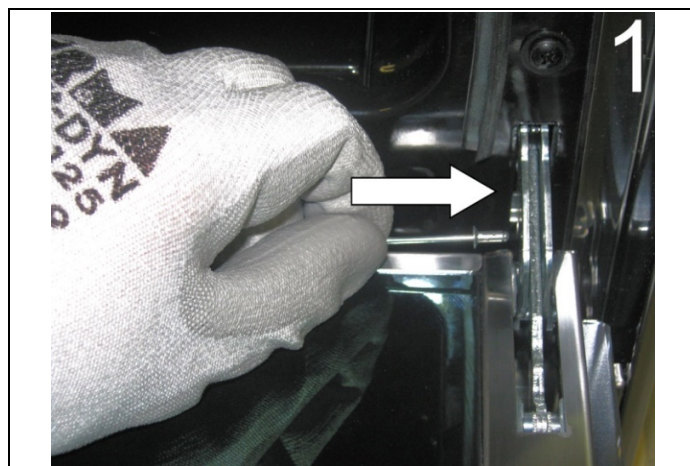
REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN HET OVENVENSTER

Een kenmerk van de oven is dat het binnenste glas kan worden verwijderd om de binnenkant van de ruiten te kunnen reinigen. Dit moet worden gedaan met een vochtige doek, wanneer de oven koud is. Gebruik geen schuurmiddelen. Om het interne glas te verwijderen, maakt u de scharnieren los door het meegeleverde pennetje in de scharnieren te steken (Afb. 32 - Afb. 33) vervolgens verwijdert u het interne glas zoals beschreven in Afb. 34 tot Afb. 39 .

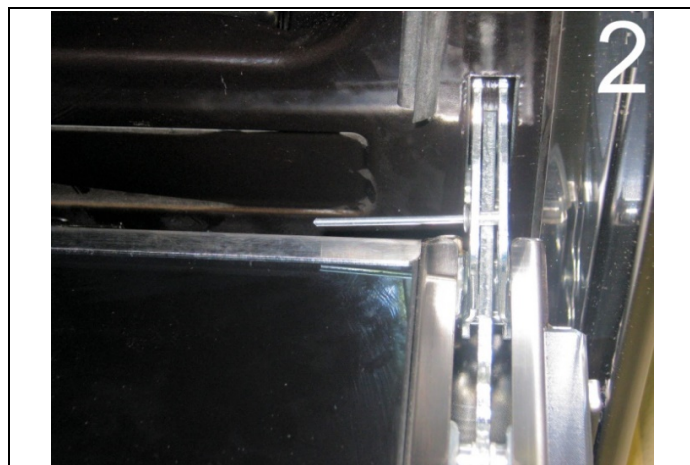
Om de deur weer te monteren, de stappen van Afb. 40 tot Afb. 43 in omgekeerde volgorde uitvoeren.

REINIGING VAN DE BINNENKANT VAN DE OVEN

Om een intensieve reinigingsbeurt van de oven te vereenvoudigen, is het handig om de deur te verwijderen, volgens onderstaande instructies. Steek het meegeleverde pennetje in het scharnier (Afb. 32 - Afb. 33). Doe de deur half open en gebruik uw handen om de deur naar u toe te trekken totdat hij loskomt. Om de deur terug te plaatsen, bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde uitvoeren. De zijsteunen kunnen ook gemakkelijk worden verwijderd door de ringmoeren te verwijderen waarmee de steunen aan de oven zijn bevestigd.

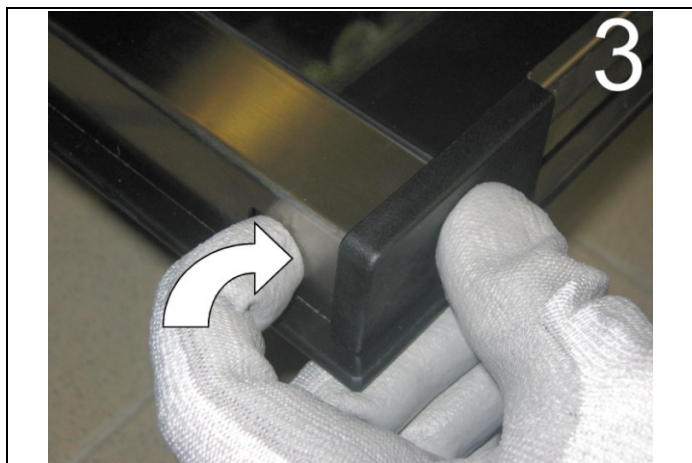


Afb. 32

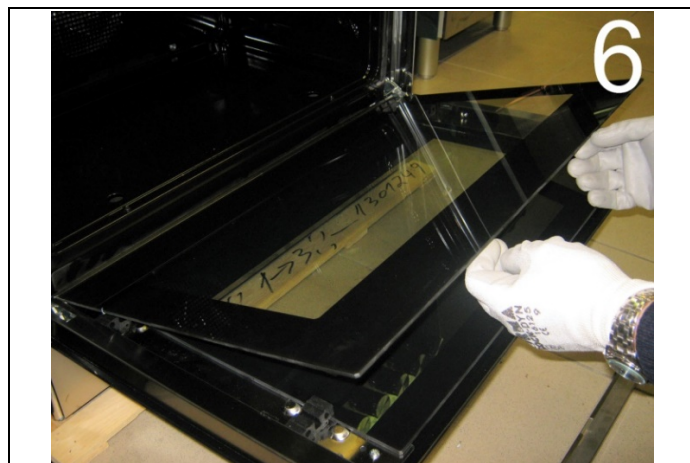


Afb. 33

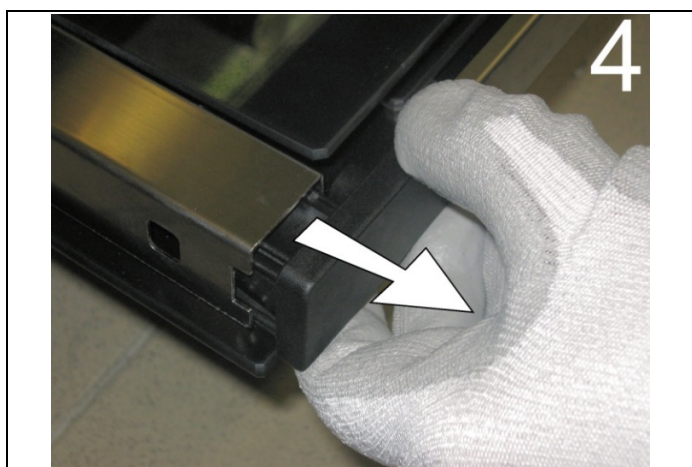
HET APPARAAT SCHOONMAKEN



Afb. 34



Afb. 37



Afb. 35



Afb. 38

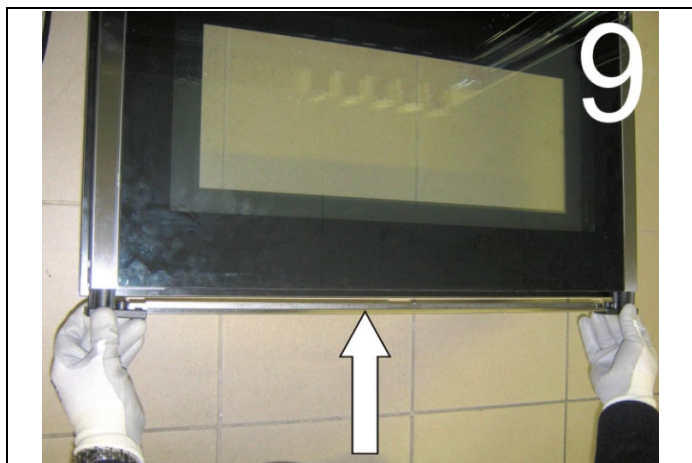


Afb. 36



Afb. 39

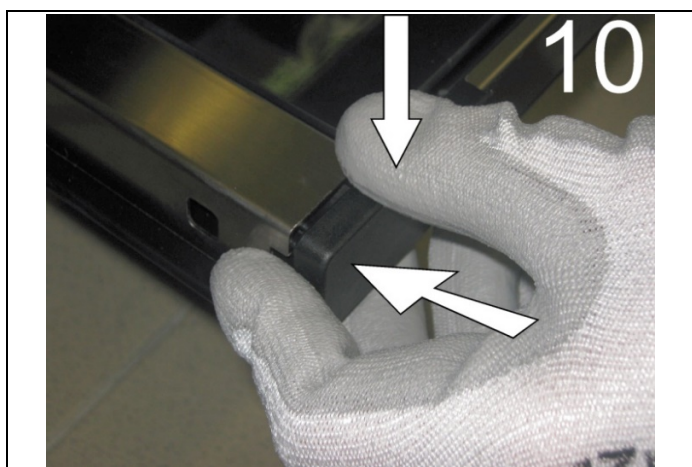
HET APPARAAT SCHOONMAKEN



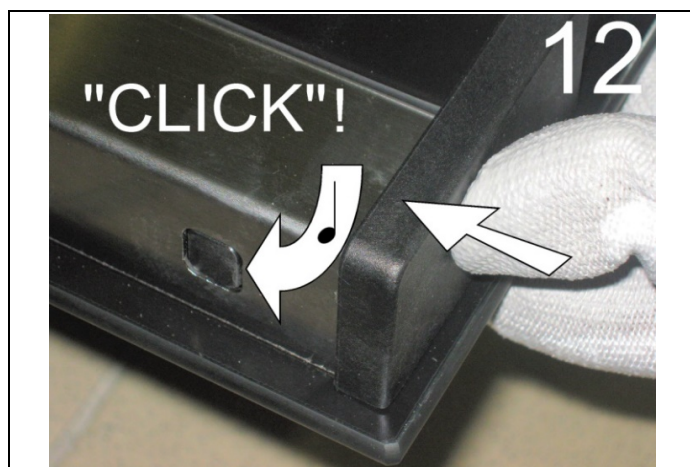
Afb. 40



Afb. 42



Afb. 41



Afb. 43

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

ROESTVRIJ STAAL

Dit is sterk en bestand tegen kleine stoten, roest niet en is corrosiebestendig. Zorg ervoor dat er geen voedsel of kookwater op het oppervlak achterblijft, omdat dit blijvende vlekken kan veroorzaken. Onderhoud is belangrijk om de glans en uniformiteit van het staal in de loop van de tijd te behouden. Gebruik geen harde sponzen of schuursponsjes om roestvrijstalen kookplaten en accessoires schoon te maken. Gebruik specifieke producten die niet krassen. Wees voorzichtig bij het reinigen van gepolijst staal, dit is nog gevoeliger dan geborsteld staal. Gebruik voor het schoonmaken zachte doeken en specifieke, absoluut niet-schurende schoonmaakmiddelen. Crèmes zijn niet geschikt omdat ze microschoormiddelen bevatten die krassen op het staal kunnen veroorzaken.

STAAL VERZORGEN

Staal is een van de materialen met de beste weerstand tegen corrosie en chemicaliën en is een metaal dat de verspreiding van bacteriën tegengaat.

Om de kenmerken ervan in de loop van de tijd onveranderd te houden, moeten echter de volgende voorzorgsmaatregelen worden genomen:

- Maak niet schoon met producten die chloor bevatten, zoals bleekmiddel; dit product elimineert de roestvrije eigenschappen van het staal en veroorzaakt permanente roest. Producten op ammoniakbasis zijn ideaal voor om staal te reinigen.
- Gebruik geen metalen schuursponsjes; de resten van schuursponsjes gaan roesten en tasten het staal zo aan.
- Laat oppervlakken van ijzer en staal nooit met elkaar in contact komen; zodra de roest die vrijkomt door ijzer roestvrij staal aantast, kan het proces niet meer worden gestopt.
- Veel natuurlijke producten zoals zout, citroensap, melkverwerkingsresten etc. zijn zeer agressief; het is essentieel om de werkoppervlakken na gebruik altijd grondig af te spoelen.
- Kustgebieden met hun zoute atmosfeer zijn slecht voor de duurzaamheid van staal. Onder dergelijke omstandigheden is het belangrijk om vaak te wassen met schoon water.
- Hoge temperaturen tasten de kleur van het staaloppervlak aan.

EMAIL

Dit is een glasachtige coating met uitstekende weerstand tegen hitte en zuren. Het heeft onvermijdelijk een slechte weerstand tegen stoten, maar heeft het grote voordeel dat het in een zeer breed scala aan kleuren verkrijgbaar is. Let daarom op dat u er geen zware voorwerpen op laat vallen en wees voorzichtig bij het schoonmaken. Net als glas kan het worden aangetast door langdurig contact met zuren; verwijder gemorste tomatensaus, citroen en azijn onmiddellijk. Gebruik voor de meest hardnekkige vlekken bicarbonaat of een niet-schurende crèmereiniger. Gebruik nooit antikalkproducten: u zou het email blijvend beschadigen. Ook de binnenkant van de ovenruimte is geëmailleerd. Hier gelden dezelfde voorzorgsmaatregelen als voor kookplaten. Probeer met name te voorkomen dat vuil zich ophoopt: het is moeilijker om lagen vastgekoekt vuil te reinigen en er bestaat een risico op blijvende vlekken op het email.



WAARSCHUWING

Na elke reinigingsprocedure het betrokken onderdeel altijd drogen met een zachte doek. Als u het email niet droogt, kan dit tot oxidatie leiden.



Bertazzoni zet zich in om de klanten te voorzien van een service van de hoogste kwaliteit. In het onwaarschijnlijke geval dat u product een fabricagedefect vertoont, vragen we u contact op te nemen met ons serviceteam:

<https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

Er zal u gevraagd worden de informatie van het product, het aankoopbewijs, een foto van het zilverkleurige typeplaatje en een beschrijving van het probleem te verstrekken. Zorg ervoor dat u deze informatie bij de hand heeft.

CONVENTIONEEL GARANTIECERTIFICAAT: WAT MOET IK DOEN?

Uw product is gegarandeerd, onder de voorwaarden en bepalingen die zijn vastgelegd in het certificaat dat bij het product is geleverd en in overeenstemming met de bepalingen van de huidige wetgeving, voor een periode van 24 maanden vanaf de datum van levering van het apparaat.

Zoals vereist door de eerder genoemde Wetsbesluiten, moet u het volledig ingevulde garantiecertificaat bewaren, zodat dit indien nodig aan de geautoriseerde servicepartner kan worden getoond, samen met een fiscaal geldig document dat door de dealer is afgegeven op het moment van aankoop (afleverbon, factuur, fiscaal ontvangstbewijs, enz.) waarop de naam van de dealer, de leveringsdatum, de identificatie van het product en de verkoopprijs staan vermeld.

Het spreekt voor zich dat, tenzij het tegendeel wordt bewezen, aangezien wordt aangenomen dat conformiteitsgebreken, die zich binnen zes maanden na levering van het apparaat voordoen, op die datum reeds bestonden - tenzij deze veronderstelling onverenigbaar is met de aard van het apparaat of de aard van het conformiteitsgebrek - de geautoriseerde Bertazzoni S.p.A. After-sales service het noodzakelijke werk zal uitvoeren zonder voorrijkosten en kosten voor arbeid en onderdelen in rekening te brengen. Voor de daaropvolgende achttien maanden van de garantieperiode is het echter de verantwoordelijkheid van de consumenten, die aanspraak willen maken op de onder de garantie verleende prestaties, om te bewijzen dat het conformiteitsgebrek al sinds de levering aanwezig is; als consumenten dit bewijs niet kunnen leveren, zijn de garantievoorwaarden niet van toepassing en dat betekent dat de geautoriseerde Bertazzoni S. p. A. After-sales service de vereiste werkzaamheden zal uitvoeren en alle bijbehorende kosten aan de consument in rekening zal brengen.

AFWIJKINGEN EN STORINGEN: MET WIE NEEM IK CONTACT OP?

De servicepartner staat altijd klaar om u te helpen met alle noodzakelijke uitleg, maar in geval van afwijkingen of storingen van uw product, wordt u dringend verzocht alle controles uit te voeren die in de handleiding worden vermeld voordat u contact opneemt met de geautoriseerde after-sales service.

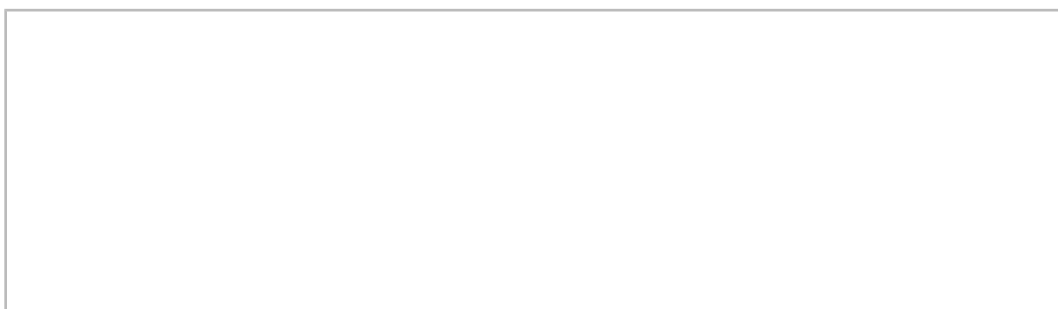
Voor het bestellen van onderdelen of accessoires kunt u bellen met onze service- en onderdelenafdeling.

HET DICHTSTBIJZIJNDE SERVICECENTRUM VINDEN

Als het probleem aanhoudt, kunt u op elk gewenst moment uw plaatselijke geautoriseerde servicepartner vinden door contact op te nemen met uw dealer of distributeur of door naar de site www.bertazzoni.com te gaan.

PRODUCTMODEL: WAAR VIND IK HET?

Wanneer u contact opneemt met de geautoriseerde servicepartner, moet u het model van het product en het serienummer (10 cijfers) vermelden. Deze gegevens zijn te vinden in de handleiding (zilveren sticker) of op de sticker die op het product is aangebracht. Dit helpt onnodige oproepen te voorkomen en vooral de kosten die deze met zich mee brengen te besparen.



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

© 2025 BERTAZZONI. All rights reserved.

3100939_v.04