



# KOOK GROEPEN

PROFESSIONAL PLUS – PRO LINE – NOSTALGIE –  
MAJESTIC. 06 - 07 - 09 - 10 - 12 - 15

GEBRUIKER – Gebruik en onderhoud

# INHOUD

---

## 3 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- 10 Eerste ingebruikname oven
- 11 Modellen met Inductieplaat
- 11 Voorzorgen vóór gebruik
- 12 Gebruik van het apparaat
- 13 Voorzorgen om het apparaat niet te schaden
- 14 Bij defect
- 14 Opmerkingen

---

## 15 GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- 15 Gebruik van de kookplaat
- 17 Gebruik van een biefstuk grillpan
- 18 Correct gebruik van de branders
- 20 Gebruik van de coup feu
- 21 Gebruik van de fry-top met gas
- 23 Gebruik van de elektrische inductieplaat
- 26 Gebruik van de inductieplaat
- 33 Multifunctionele elektrische oven MP-M3
- 35 Statische elektrische oven
- 36 Programmakiezer 5 toetsen MP-M3
- 38 **Mod. met programmakiezer 5 toetsen E3/H3**
- 41 Lijst functies voor multifunctionele elektrische oven
- 43 Lijst functies voor statische elektrische oven
- 44 Functie lijst H3
- 45 GAS oven H3
- 47 **Display TFT touch**
- 47 Legende iconen
- 48 Instellingen

- 49 Instelling bereidingsfuncties (E3 - H3)
- 50 Bereidingsproces (E3 - H3)
- 51 Mod. met oven E3 met TFT touch (functie icoon legende)
- 52 Mod. met oven H3 met TFT touch (functie icoon legende)
- 53 Mod. met statische oven met TFT touch (functie icoon legende)
- 54 Accessoires

---

## 55 REINIGEN EN GEBRUIK

- 55 Vervangen lamp
- 56 Uitmaken deur
- 57 Reinigen deur en ruiten
- 58 Adviezen voor het reinigen van het kookvlak
- 59 Adviezen voor het reinigen van oven en voorkant
- 60 Recommendations for cleaning the cooktop

---

## 61 OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

- 62 Algemene problemen
- 62 Abnormale werking glaskeramiek
- 63 Abnormale werking TFT touch
- 64 Kinderslot

---

## 65 KOOKTABEL

- 65 Oven met luchtconvectie
- 66 Statische oven
- 67 Interne temperatuur (Van de schotel)



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

---

### Eigenschappen van de appara- ten

---

Het typeplaatje, dat is weergegeven op het voorblad, bevindt zich op de afdichting van de ovendeur en is zichtbaar als de ovendeur openstaat.

---

### LET OP

Deze aanwijzingen hebben betrekking op verschillende modellen van apparaten. Let erop dat u precies weet welk model van apparaatu aangeschaft heeft (zie typeplaatje met de eigenschappen). Deze bepalingen gelden voor de landen die aangegeven zijn op het typeplaatje.

---

- 1 Alvorens het apparaat in gebruik te nemen moet u de gebruiksaanwijzing aandachtig lezen waarin onder andere belangrijke informatie staat ten aanzien van de veiligheid bij de plaatsing, het gebruik en het onderhoud. De gebruiksaanwijzing moet zorgvuldig bewaard worden zodat u deze later altijd nog eens kunt raadplegen en het inschrijvingsnummer kunt nagaan.
  - 2 De elektrische veiligheid van dit apparaat wordt uitsluitend gegarandeerd als het apparaat op de juiste manier geaard is zoals vereist door de van toepassing zijnde voorschriften. Het is van fundamenteel belang dat u erop let dat deze voorschriften in acht zijn genomen; bij twijfel dient u zich tot een vakman te wenden zodat hij de elektrische installatie uiterst nauwkeurig kan controleren. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor schade die voortvloeit uit het feit dat het apparaat niet goed geaard is.
  - 3 **Alvorens het apparaat aan te sluiten moet u controleren of de technische gegevens die op het typeplaatje staan volledig overeenstemmen met de gegevens van het elektriciteitsnet en het net voor de gastoevoer. De installatie/afregeling mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.**
-

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN



- 
- 4 Nagaan of voldoende luchtcirculatie is rond het apparaat. Dit apparaat is niet aangeschakeld op een toestel voor de afvoer van de verbrandingsproducten, er moet bijgevolg voldoende aandacht besteed worden aan de verluchting van de ruimtes conform de van kracht zijnde bepalingen voor de installatie.

---

  - 5 Het gebruik van een gaskookplaat doet warmte en vochtigheid ontstaan in de ruimte waar deze geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houdt de natuurlijke verluchtingsgaten vrij of installeer een mechanisch verluchtingssysteem (mechanische afzuigkap). Een langdurig en intens gebruik van het apparaat kan een supplementaire verluchting noodzakelijk maken: open een raam of verhoog de kracht van een eventuele mechanische afzuigkap.

---

  - 6 Het netsnoer wordt geleverd zonder stekker. Raadpleeg voor de aansluiting de paragraaf "elektrische aansluiting". Het is aangeraden geen adapter, meervoudige contactdozen of verlengsnoeren te gebruiken.

---

  - 7 Suoraa verkkoon kytkemistä varten varustuksissa on oltava laite, joka varmistaa irrottamisen verkosta, jonka koskettimien avautumisetäisyys mahdollistaa täydellisen katkaisun ylijännitekategorian III olosuhteissa asennussääntöjen mukaisesti.

---

  - 8 Laitetta ei saa asentaa jalustalle

---

  - 9 Als het apparaat geruime tijd niet gebruikt wordt moet u de elektrische stroomtoevoer en de hoofdschakelaar uitschakelen en de gastoevoer afsluiten.

---

  - 10 Dek de luchtgaten of de warmteverspreidingsopeningen niet af.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

---

- 11 Anna vahingoittuneen virtajohdon vaihto valmistajan, valtuutetun teknisen huoltopalvelun tai vastaavan ammattipätevyden omaavan henkilön suoritettavaksi, jotta välttyä mahdollisilta onnettomuuksilta.
- 
- 12 Als het elektrische snoer van het apparaat beschadigd is mag dit uitsluitend door een door de fabricant erkende technische dienst vervangen worden.
- 
- 13 Het apparaat mag uitsluitend voor de doeleinden gebruikt worden waarvoor het bestemd is (garen). Het apparaat is niet geschikt om voor andere doeleinden gebruikt te worden (bijvoorbeeld omeen vertrek te verwarmen) en dit is bovendien gevaarlijk. De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk gesteld worden voor schade die veroorzaakt is door dergelijk oneigenlijk gebruik.
- 
- 14 Het apparaat is niet voorbestemd voor gebruik met uitwendige timer of een afstandsbediening.
- 
- 15 Het gebruik van alle elektrische apparaten vereist het in acht nemen van enkele fundamentele voorschriften, te weten:
- A. raak het apparaat nooit aan als u natte of vochtige handen of voeten heeft;
  - B. gebruik het apparaat nooit op blote voeten;
  - C. gebruik bij voorkeur geen verlengsnoeren, als u dat toch doet moet u de nodige voorzorgsmaatregelen treffen;
  - D. trek niet aan het elektrische snoer om de stekker uit het stopcontact te halen;
  - E. stel het apparaat niet bloot aan atmosferische elementen( regen, zon, enz.);
  - F. **Let op: de toegankelijke onderdelen kunnen heel warm worden tijdens het gebruik.** Houdt kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt van het apparaat als ze niet continue onder toezicht staan. Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN



---

door personen met beperkte psychische, motorische of mentale capaciteiten of die geen kennis hebben van of ervaring hebben met het toestel indien er een persoon aanwezig is die verantwoordelijk is voor hun veiligheid die toezicht houdt of de nodige uitleg kan geven over het gebruik van het toestel en als ze zich bewust zijn van de mogelijke gevaren. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het toestel. De schoonmaak en onderhoudsbeurten mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als ze niet in het oog gehouden worden.

- 
- 16 LET OP:** enkele toegankelijke onderdelen kunnen heel warm worden tijdens het gebruik: houdt kinderen op afstand.
- 
- 17** Het toestel wordt heel warm tijdens het gebruik. Raak de warmte-onderdelen in de oven absoluut niet aan.
- 
- 18** Alvorens het apparaat schoon te maken of onderhoudswerkzaamheden te verrichten moet u de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen, de stekker uittrekken of de elektrische stroomtoevoer onderbreken met behulp van de betreffende schakelaar.
- 
- 19** Als er storingen in de werking optreden of als het apparaat niet goed functioneert moet u het apparaat uitzetten, de gaskraan dichtdraaien en niet zelf aan het apparaat gaan sleutelen, reparaties mogen uitsluitend door een erkende technische dienst uitgevoerd worden. Vraag altijd originele wisselstukken. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
- 
- 20** Plaats op de branders en de elektrische platen geen onstabiele of vervormde kookpotten daar die per ongeluk zouden kunnen omvallen.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

- 
- 21** In geval het apparaat niet gebruikt wordt nagaan of de knoppen in de positie " ●"/" o "/OFF staan.
- 
- 22** Laat de kookplaat niet ingeschakeld zonder kookpotten, anders bereikt deze snel de maximumtemperatuur en kunnen zowel het apparaat als het meubilair schade oplopen.
- 
- 23** Enkele onderdelen van het apparaat, in het bijzonder de elektrische platen, blijven nog geruimte tijd na gebruik warm. Let erop deze niet aan te raken.
- 
- 24** In de buurt van het apparaat in werking geen ontvlambare of temperatuurgevoelige vloeistoffen (wasmiddelen, spray, alcohol, benzine) gebruiken of onder het apparaat bewaren.
- 
- 25** Indien kleine huishoudtoestellen gebruikt worden in nabijheid van de kookplaat zich ervan vergewissen dat het elektrische snoer niet in aanraking komt met warme delen van het apparaat.
- 
- 26** Om correct te werken moeten gasapparaten geïnstalleerd worden in goed verluchte ruimtes. Bijgevolg zich ervan vergewissen dat de installatie plaatsvindt volgens de bepalingen van het hoofdstuk "Installatie".
- 
- 27** De materialen die gebruikt worden voor het vervaardigen van ons toestel zijn milieuvriendelijk en kunnen dus gerecycleerd worden. De verpakking moet buiten het bereik van kinderen gehouden worden en dient afgevoerd te worden langs de kanalen voor het sorteren van afval. Voor het afvoeren van toestellen gebruik maken van de mogelijkheden die de verkoper en/of gemeente u biedt; maak uw toestel onbruikbaar vooraleer het af te voeren.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN



- 
- 28** Indien het draaien aan de gaskraan stroef of moeizaam gaat voer dan geen enkele handeling uit op de gaskraan maar sluit de gastoevoer af en beroep u opeen erkende technische dienst .
- 
- 29** Gebruik geen stoomreinigingsapparaten voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven.
- 
- 30** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de glazen ovendeur aangezien die het oppervlak kunnen schenden of het glas kunnen verbrijzelen
- 
- 31** Het apparaat niet aanpassen of wijzigen.
- 
- 32** Om oververhitting te vermijden, installeert u het apparaat niet achter een decoratieve deur
- 
- 33** Gebruik alleen de temperatuurvoeler voor vlees die aanbevolen is voor deze oven.
- 
- 34** **Let op:** het apparaat onbewaakt laten met voorwerpen, vetten of oliën kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- 
- 35** Het apparaat dient gebruikt te worden door verantwoordelijke personen.
- 
- 36** **Let op:** het gebruik van niet geschikte of niet conforme beschermingen kan brand en/of schade veroorzaken.
- 
- 37** **Let op:** het koken met vetten of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.
- 
- 38** **Let op:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookvlakken.





## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

---

- 39 Let op:** in geval van brand nooit proberen om de vlam/het vuur te blussen met water, men dient het apparaat uit te schakelen en de vlam af te dekken met bijvoorbeeld een deksel of een brandvertragend deken.
- 
- 40 Let op:** Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het apparaat gelegd worden daar die warm kunnen worden.
- 
- 41 Let op:** gebruik de gasbranders niet als de vlam niet stabiel is.
- 42** Zorg ervoor dat de vlamverdelers met hun respectieve deksels correct aangebracht zijn in de houders.
- 
- 43** Laat het apparaat niet onbewaakt tijdens bereidingen waarbij vetten en olie vrij kunnen komen.
- 
- 44** Raak de warmteonderdelen niet aan terwijl het apparaat in werking is. Laat deze afkoelen vooraleer over te gaan tot eventuele schoonmaak.
- 
- 45** Het bereiden van voedsel in plastic of aluminium potten op de warme kookzones is verboden evenals het plaatsen van plastic voorwerpen of aluminiumfolie op de kookvlakken.
- 
- 46** Dek de branders of het kookvlak niet af met aluminiumfolie.
- 
- 47** Gebruik het oppervlak van het apparaat niet als werkvlak, puntige voorwerpen kunnen krassen maken.
- 
- 48** De potten en de universele grill moeten geplaatst worden binnen de omtrek van het kookvlak.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN



## - Eerste bediening van de oven

---



- 49** **Let op:** gebruik geen pannen, kookpotten, grill of grillstenen die groter zijn dan de maximumgrootte die aangewezen is voor elke brander; bovenal mogen die niet meerdere branders gelijktijdig bedekken.
- 
- 50** De opstapeling van warmte zou het apparaat kunnen beschadigen.
- 
- 51** In geval van onderlopen of overlopen de vloeistof verwijderen van het kookvlak.
- 
- 52** Plaats geen lege kookpotten op de kookzones.
- 
- 53** De kookzones mogen niet leeg in werking gesteld worden, zonder kookpotten.
- 

## Eerste bediening van de oven

Wanneer de oven voor de eerste keer gebruikt wordt, laat die dan gedurende ongeveer 1 uur leeg werken (230°C), laat indien mogelijk de keukenvensters openstaan.

Bij eerste inschakeling ontstaat een onaangename geur die het gevolg is van produktieresten zijnde vetten, oliën en hars. Eenmaal de aangegeven tijd verstreken is de oven klaar voor de eerste bereiding. Als de oven afgekoeld is overgaan tot de schoonmaak volgens de voorschriften aangegeven in de paragraaf "Reiniging en zorg".

Is de aangegeven tijd verstreken dan is de oven klaar voor de eerste bereiding.

Dek de binnenkant van de oven niet af met aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Dergelijke handeling heeft een negatieve invloed op het rendement van het apparaat en kan de email beschadigen. Alle hulpstukken die in direct contact komen met de spijzen dienen voor het gebruik zorgvuldig schoongemaakt te worden met geschikte producten.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

### - Modellen met Inductieplaat

---

#### Voorzorgsmaatregelen vóór gebruik

- Het apparaat mag alleen door een erkende installateur worden geïnstalleerd.  
De installateur is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door foutieve elektrische aansluiting
- Het kookvlak moet in een passend inbouwmeubel geïnstalleerd worden
- Het apparaat mag enkel gebruikt worden voor het koken van voedsel en is niet geschikt voor andere huishoudelijke of industriële doeleinden
- De klevers van de glazen kookplaat verwijderen
- Het apparaat niet aanpassen of veranderen
- Het kookvlak niet gebruiken als werkvlak
- Het apparaat moet geïnstalleerd en aangesloten worden overeenkomstig de geldende voorschriften
- Voor de aansluiting geen verlengkabels gebruiken
- Het apparaat mag niet gebruikt worden met kookpotten die niet geschikt zijn voor inductie-koken
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke of mentale capaciteiten, die geen ervaring hebben met of kennis hebben van het apparaat, tenzij een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid hen controleert of hen uitleg geeft over het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet spelen met het apparaat.
- **OPGELET:** Tijdens de werking kunnen toegankelijke onderdelen warm worden. Om brandwonden te vermijden moeten kinderen op afstand gehouden worden.

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN



## - Modellen met Inductieplaat

---

### Gebruik van het apparaat

- Na gebruik de kookzone uitschakelen door middel van de betreffende bedieningsknop en niet afgaan op de pandetector.
- **OPGELET:** het apparaat gebruiken met voorwerpen, vetten of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand veroorzaken.
- **OPGELET:** in geval van brand de vlam/het vuur nooit blussen met water, wel het apparaat uitschakelen en de vlam verstikken met bijvoorbeeld een deksel of een onbrandbaar deken.
- De reinigings-en onderhoudshandelingen mogen nooit uitgevoerd worden door kinderen tenzij ze onder toezicht staan.
- Nagaan of de voedingskabel niet in contact komt met het glas of de kookpot.
- Magnetische voorwerpen zoals kredietkaarten, floppy disk, rekenmachines, mogen niet in de buurt van het apparaat geplaatst worden als het in werking is.
- Gebruik geen metalen voorwerpen met uitsluiting van kookpotten die geschikt zijn voor inductie.
- De kookzone niet bedekken met brandbare materialen.
- Het apparaat moet gebruikt worden door verantwoordelijke personen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, lepels, vorken of deksels worden beter niet op de kookplaat gelegd daar ze snel heet kunnen worden.



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN

### - Modellen met Inductieplaat

---

- In geval van beschadiging van het oppervlak het apparaat onmiddellijk uitschakelen om de kans op elektrische schokken te voorkomen.
- Attention: het apparaat is niet ontworpen om te werken met een externe tijdschakelaar noch met een bedieningssysteem op afstand
- Attention: gebruik geen stoomapparaten voor het reinigen van de kookplaat

---

### **Voorzorgsmaatregelen om het apparaat niet te beschadigen**

- Niet geschikte kookpotten kunnen het oppervlak van de kookplaat beschadigen.
- Gebruik voor het reinigen geen schurende reinigingsmiddelen.
- Laat geen zware voorwerpen op het oppervlak van de kookplaat vallen.
- Plaats de kookpotten voorzichtig op de kookplaat.
- Zich ervan vergewissen dat de luchtcirculatie rond het apparaat overeenstemt met de bepalingen in de handleiding.
- Plaats geen lege kookpotten op de kookplaat.
- Suiker, synthetische- of aluminiummaterialen mogen niet in contact komen met de kookzones.
- Plaats geen warme houders op de display

# BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



## - Modellen met Inductieplaat

---

### Indien defect

- In geval van defect het apparaat onmiddellijk uitschakelen en loskoppelen
- In geval van barsten of breuken in het glas het apparaat loskoppelen en contact opnemen met de bevoegde bijstandsservice
- Eventuele herstellingen moeten uitgevoerd worden door bevoegde personen

---

### Opmerkingen

- Zich ervan vergewissen dat de kookpot in het midden van het kookvlak staat. De bodem van de pot moet zoveel mogelijk het hele verwarmende oppervlak bedekken
- Het magnetisch veld dat ontstaat door de inductieplaat zou de correcte werking van pacemaker kunnen storen. Het is aangeraden informatie in te winnen bij de behandelende arts.
- Contact van de kookplaat met synthetische materialen of aluminiummaterialen moet vermeden worden

# GEBRUIKSAANWIJZING

## - De kookplaat gebruiken

**LET OP**

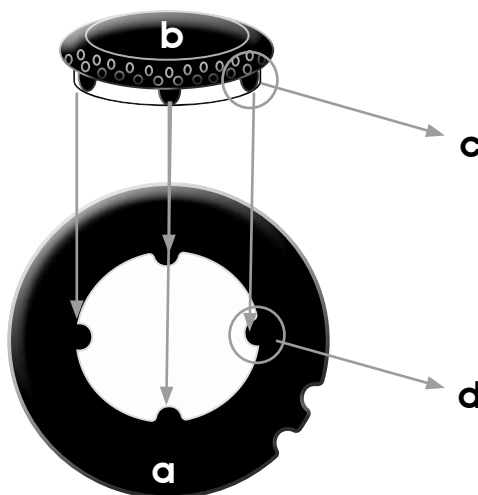
Tijdens het gebruik kinderen en mindervaliden op een afstand houden. Het apparaat niet als warmtebron gebruiken.

**Algemene opmerkingen**

Om het apparaat efficiënt en veilig te houden dient het onderhoud toevertrouwd te worden aan vakmannen of aan het personeel van de bijstandsservice. Kies kookpotten met deksel op basis van de te koken hoeveelheid voedsel.

**BELANGRIJK**





Plaats de vlam divider "b" correct. Om dit te doen, lijn de 4 tanden "c" van de vlam Divider met de uitsparing "d" van de aluminium beker "a".

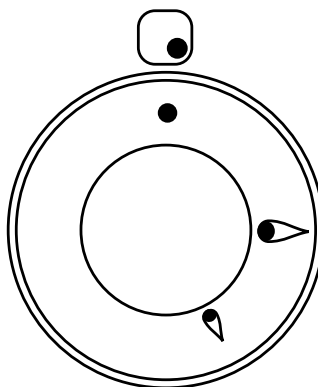


**Aansteken van de branders**

De index boven de knoppen zal u helpen om de overeenkomstige brander te vinden. Druk op de knop door hem linksom te draaien, bij voorkeur in de contact positie. Op dit punt zal de vonk ontbranden de brander; Houd de knop ingedrukt voor ca. 5", zodat de vlam blijft in de release van het (in geval van niet-ontsteking Herhaal de operatie).

**Symbolen      Functie**

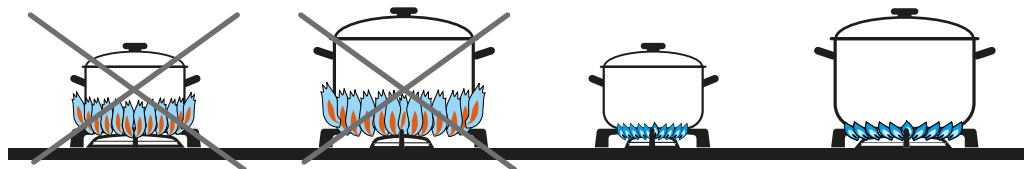
-  dicht
-  minimum
-  maximum
-  Index



# GEBRUIKSAANWIJZING

## – De kookplaat gebruiken

Potten die worden gebruikt volgens de grootte van de brander:



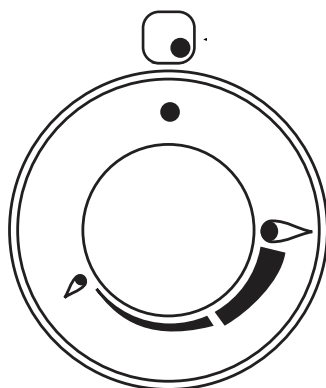
Branders	ID	Diameter Ø (cm)
Medium	SR	12 ÷ 20
Groot	R	20 ÷ 24
Vispan	P	Ovale pannen (380 x 185)
Kroon	TC/DCC	22 ÷ 28
Kroon - Dual	DUAL	12 ÷ 30

### Aansteken van de brander Triple kroon "DUAL"

Lokaliseer de knop (zie fig. 13) met behulp van de index boven de knoppen. Druk op de knop gedurende 5 seconden en draai tegelijkertijd naar het symbool (maximum). Eenmaal de brander aangestoken is komt men door te blijven draaien in tegenwijzerzin bij een eerste blockage van de knop die overeenkomt met het medium. Door een lichte druk uit te oefenen wordt de eerste blockage overwonnen en dooft de buitenste brander uit en blijft enkel de centrale kleine brander, HULPbranders genaamd, branden. Om de hulpbranders te regelen op het minimum de knop in tegenwijzerzin draaien zover men kan. Om opnieuw de volledige brander in werking te stellen de knop in wijzerzin draaien tot de gewenste stand.

### Symbolen Functie

	dicht
	minimum
	maximum
	knop Dual





## ISTRUZIONI PER L'USO

### – Gebruik van een biefstuk grillpan

---

#### Gebruik van een biefstuk grillpan

Indien men gebruik wenst te maken van een biefstuk grillpan moeten enkele opmerkingen in overweging genomen worden:

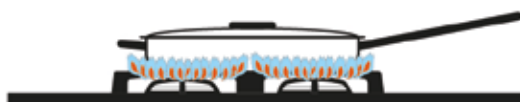
- het is mogelijk de biefstuk grillpan voor te warmen op maximaal vermogen van de brander maar niet langer dan 10 minuten;
- het is aanbevolen het garen van voedsel in te stellen op een beperkt vermogen;
- erop letten dat de vlammen van de brander niet buiten de boorden van de biefstuk grillpan komen;
- behoudt daartoe een minimum afstand van 150 mm tussen de zijwand en de boord van de biefstukgrillpan;
- de biefstuk grillpan niet gelijktijdig op meerdere branders plaatsen.

---

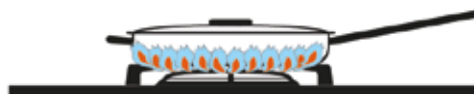
#### Correcte plaatsing



#### Let op: foutieve plaatsing



#### Let op: foutieve plaatsing



# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Correct gebruik van branders

Brander  
positionering



**LET OP:** Altijd nagaan of de branders correct geplaatst zijn, zo bekom je een homogene en niet luidruchtige vlam.

BRANDERS

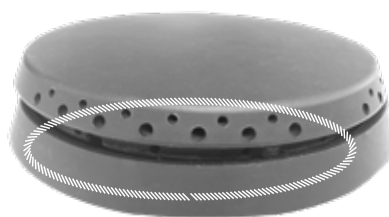
JUISTE

VERKEERDE

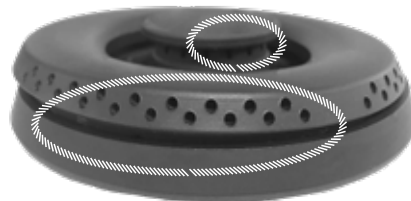
Semi snelle  
(Midden)



Snelle  
(Grote)



Kroon  
Dual



Fishplate

Altijd nagaan of de schroeven onder de brander vastgedraaid zijn



# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Correct gebruik van branders

**Brander  
positionering**



**LET OP:** Altijd nagaan of de branders correct geplaatst zij, zo bekom je een homogene en niet luidruchtige vlam.

**BRANDERS**

**JUISTE**

**VERKEERDE**

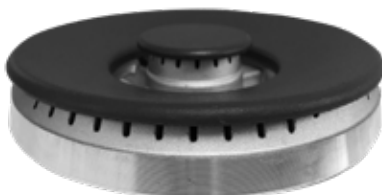
**Semi snelle  
(Midden)**



**Snelle  
(Grote)**



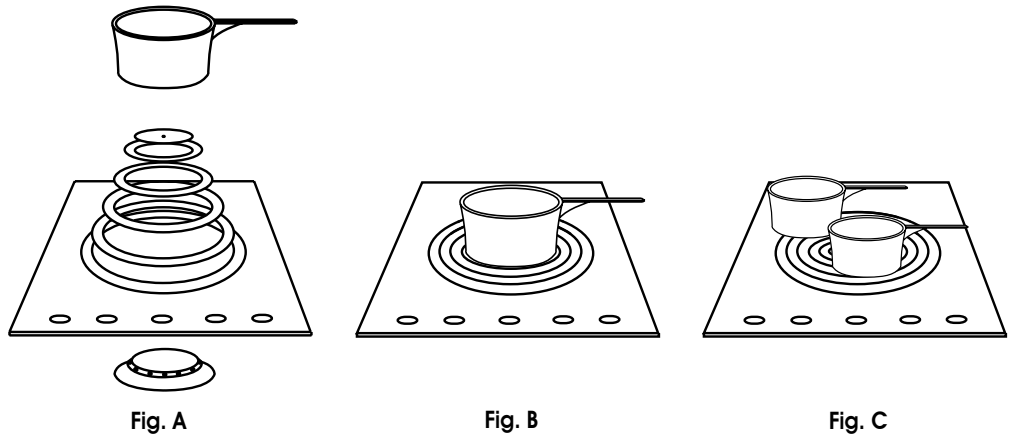
**Kroon  
Dual**



# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Gebruik van de Coup feu

### COUP FEU



### Werking van het toestel

De grote "Coup feu" kookplaat van massief gietijzer met concentrische ringen maakt het mogelijk een pan (zelfs meerdere pannen) rechtstreeks op het oppervlak (fig. B, C) te zetten. De plaat wordt verwarmd door een gasbrander (fig. A). De plaat is ontworpen om een niet te intense hitte te krijgen maar een hitte die goed over heel het oppervlak verdeeld is. Hierdoor is het mogelijk een gerecht langzaam gaar te laten worden, zoals bijvoorbeeld sauzen e.d., om gerechten te laten sudderen en te roosteren, om gerechten op te warmen of warm te houden. Steek de brander 15 à 20 minuten voor het gebruik aan zodat de gietijzeren kookplaat de tijd heeft om warm te worden. Daarna kunt u als de brander uit is de kookplaat nog 10 à 15 minuten gebruiken. Het midden van de kookplaat is het gedeelte waar de temperatuur het hoogste oploopt, terwijl de gedeelten aan de randen minder heet worden. Als u de pan vanuit het midden naar de rand verschuift kunt u het gerecht op verschillende punten gaar laten worden zonder dat u de vlam lager of hoger hoeft te zetten. Als de afmetingen van de pan het toelaten dan kunnen er meerdere gerechten tegelijk bereid worden (fig. C). Indien nodig kan het dienst doen als een handig en royaal blad waar u iets op kunt leggen.

### Schoonmaken van de plaat Coup feu

De plaat moet schoongemaakt worden als de plaat lauw is waarbij producten gebruikt moeten worden die normaal in de keuken voor metalen oppervlakken gebruikt worden. Wrijf met een metaalspons over de plaat en houd daarbij de richting van de glans aan. Droog de plaat meteen daarna goed af. Als u wilt dat de plaat er na het schoonmaken nog mooier uitziet breng dan een laagje Supercromo pasta aan. Als u van plan bent om de plaat geruime tijd niet te gebruiken breng dan na het normale schoonmaken ervan met een wattenbolletje een dun laagje vloeibare paraffine (vaselineolie) aan. Deze behandeling is noodzakelijk om elke vorming van oppervlakteoxiden te voorkomen. Als u de plaat daarna aanzet kan het gebeuren dat het verschijnsel van verdamping van de paraffineolie die gebruikt is optreedt. Dit verschijnsel verdwijnt binnen enkele seconden. De plaat kan door vocht soms oppervlakteoxidatieverschijnselen vertonen, maar dit gebeurt met name als de plaat lange tijd niet gebruikt wordt. Het is dus raadzaam om de plaat vaak te gebruiken, juist om elk oxidatieverschijnsel te voorkomen. Laat de plaat nooit vochtig. Indien het oppervlakteoxidatieverschijnsel toch optreedt, gebruik dan licht schurend papier om de oxidatie te verwijderen waarbij u voorzichtig moet wrijven en altijd de richting van de glans van de plaat aan moet houden. Bereid geen voedsel rechtstreeks op het oppervlak van de plaat. Gebruik altijd geschikte pannen e.d.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Met behulp van de gas-bak-top

### GAS BAK-TOP

A = kookzone

B = opvangplaats  
kookvetten

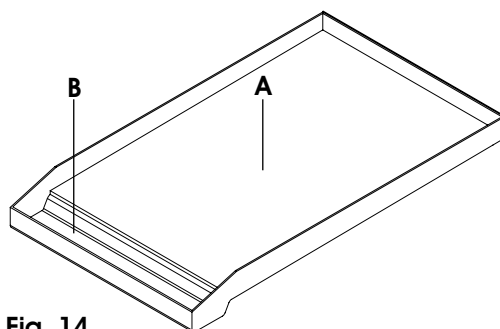


Fig. 14



Fig. 15

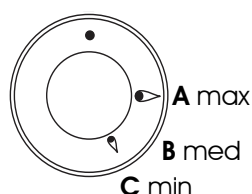
### Werking van het toestel

De fry top (fig. 14) bestaat uit een plaat in inox staal, geschikt voor contact met voedingsmiddelen waarvan het kookvlak een uniforme temperatuur heeft en een uiterst gering warmteverlies. Om het apparaat te gebruiken de vlam onder de plaat aansteken door middel van de betreffende knop (zie "Aansteken van de branders") en nagaan of de vlam brandt. De knop instellen op maximum vermogen gedurende ongeveer 10 minuten en wachten tot de plaat opwarmt. Na het verstrijken van die tijdspanne is de plaat klaar voor gebruik. Door de vlam te regelen kent uw culinaire fantasie geen grenzen. De instelling van de knop op minimum vermogen laat trage of dieetbereidingen toe terwijl voor bereidingen van vlees, vis en groenten snellere kookprocessen geschikter zijn. De fry top plaat is ook geschikt voor oosterse bereidingen. Bij enkele modellen wordt een spatel (fig. 15) geleverd die u kan helpen bij het koken en schoonmaken van de plaat.

### Schoonmaak en onderhoud van de FRY-TOP

Een grondige schoonmaak is aangeraden na elke kookbeurt. Terwijl de plaat warm is en het vuur op minimum staat, met behulp van de bijgeleverde spatel (fig. 15), alle kookresten verwijderen. Een kleine hoeveelheid water op de plaat gieten en, steeds met behulp van de spatel, de plaat verder schoonmaken. Eenmaal het water volledig verdampt is dezelfde handeling meermaals uitvoeren tot het gewenste resultaat bereikt is. Het is zeer belangrijk de schoonmaak uit te voeren terwijl de plaat goed warm is.

### Controller (knop)

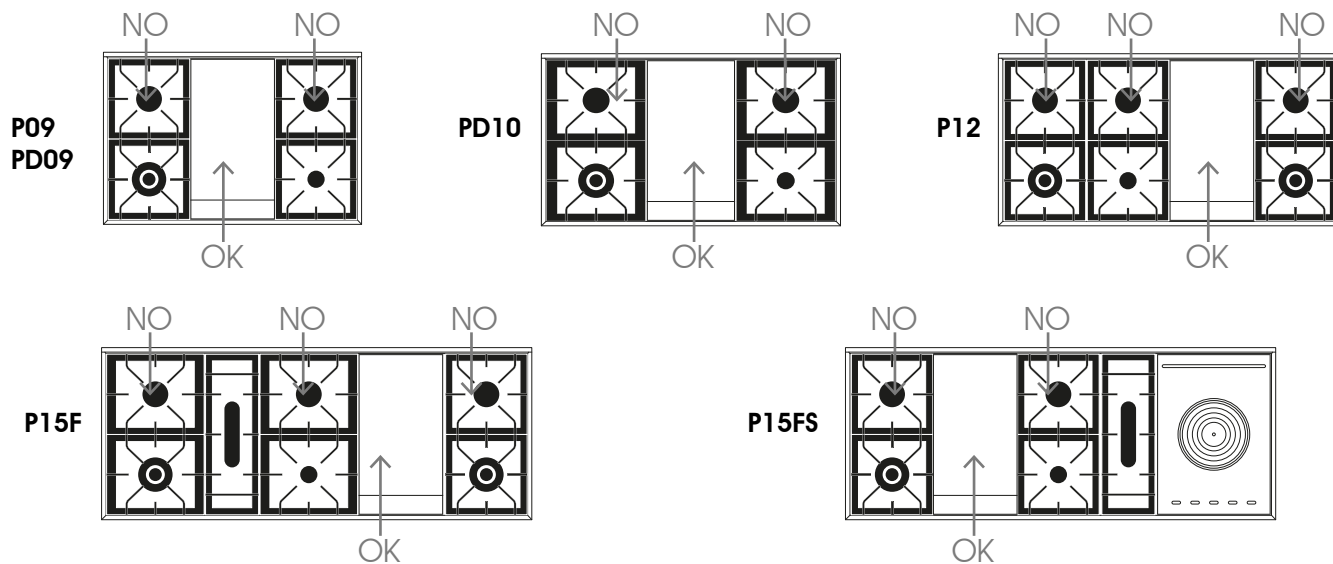


Bereiding	Knop positie	Tijd min.
Eieren	B	2
Aubergine in schijfjes gesneden (dikte 0,5 cm)	B	9 ÷ 13
Aardappelen in schijfjes gesneden	B	5 ÷ 7
Courgettes in schijfjes gesneden	B	3 ÷ 5
Vis (karper van ong. 200 g.)	B	15
Hamburgher	B	10
Rundsbiefstuk	B	3
Fiorentijnse kotelet (dikte 2 cm)	A	5

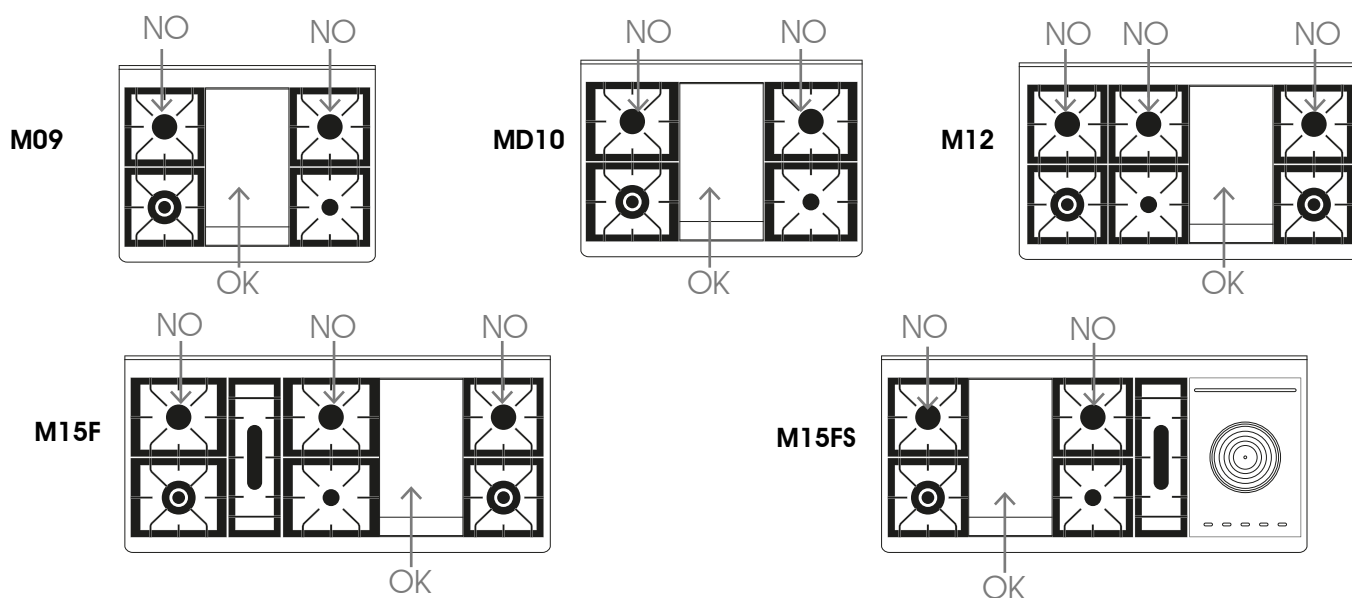
# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Användning av stekhäll

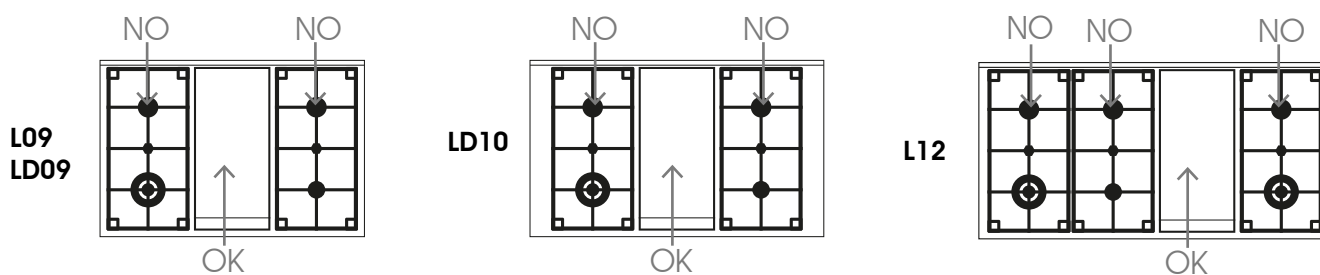
### PROFESSIONAL



### MAJESTIC



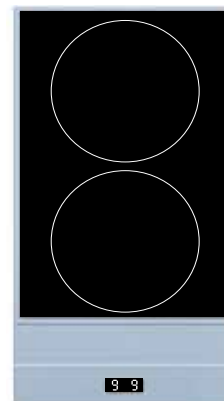
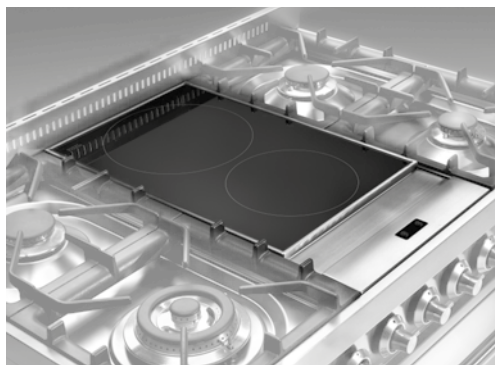
### PRO LINE



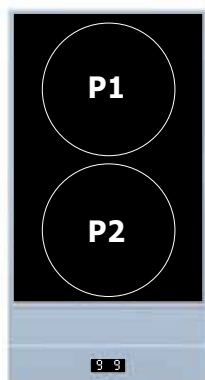
# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Gebruik van de elektrische inductieplaat

### INDUCTIE ELEKTRISCHE PLAAT



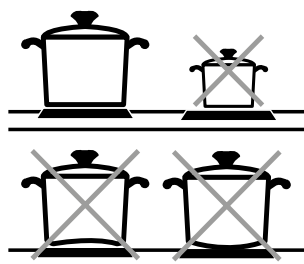
### Belangrijk



Na gebruik blijft de glaskeramische plaat nog geruime tijd warm. Hou kinderen uit de buurt van de plaat en raak deze niet aan met de handen. De restwarmte-indicator zal blijven branden totdat de plaat afgekoeld zal zijn. In geval van barsten in de glaskeramische plaat het apparaat onmiddellijk loskoppelen van het elektriciteitsnet en een bevoegde servicedienst contacteren. De ligging van de kookzones op de plaat is duidelijk aangegeven door de cirkels.

Gebied	Diameter Ø	Macht
P1	220 mm	1850 W
P2	180 mm	1850 W

### Potten en aanbevolen gebieden



De warmte zones worden duidelijk aangegeven door de cirkelvormige gebieden. Wanneer u een of meer kook gebieden gebruikt, blijft het resterende oppervlak koud. Elke Cooking zone is ontworpen om te werken met pannen specifiek voor inductie koken, met een diameter net onder de diameter van de geselecteerde kookzone. Het onderste deel van de pan moet dik en plat. De diameter moet zo dicht mogelijk bij die van de kook ring. Het oppervlak van de cooktop en de onderzijde van het fornuis moet schoon worden gehouden.

- Niet nat of oververhitting van de platen.
- Vermijd thermische veranderingen in het glas keramische kookplaat. Bijvoorbeeld op de hete oppervlakte giet geen koud water.
- Vermijd uitstekende de handgrepen van de pannen kan per ongeluk worden omdraaid.
- Het is beter om niet te koken op het glas keramische kookplaat met potten die zijn gebruikt op gas branders. De vlam in feite vervormt de bodem van de pot.

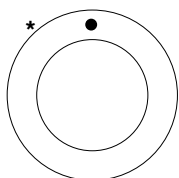
### Ventilatie

De vloer ventilatie is volledig automatisch. De koelventilator van de Elektronika onder de vloer werkt bij lage snelheid tot een elektronisch temperatuurniveau. Wanneer de kookplaat wordt gebruikt voor meer tijd de snelheid van de koelventilator toeneemt. Wanneer de elektronica zijn koud automatisch de koelventilator stopt.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Gebruik van de elektrische inductieplaat

<b>Eerste ingebruikname</b>	Het oppervlak van de kookplaat schoonmaken met een vochtige doek
<b>Een gebied inschakelen van de KookPlaat</b>	Draai de knop rechtsom. Het niveau van de Power set verschijnt op de piano display (van 1 tot 9).
<b>Het uitschakelen van een kookzone</b>	EEN kookzone wordt uitgeschakeld door de relatieve knop linksom te draaien. EEN [0] verschijnt op het vliegtuig display voor 15 seconden, dan verdwijnt uit het display of wijzigingen in het [H]-symbool, als de kookzone is nog steeds warm.
<b>Auto Power off</b>	Het toestel schakelt automatisch uit wanneer er oververhitting of stroomuitval voorwaarden.
<b>Potten aanwezigheids herkenning</b>	Elke Cooking zone is ontworpen om te werken met specifieke kookgerei voor inductie fornuizen met een diameter lager dan de diameter van de geselecteerde kookzone. Als de pan niet geschikt is, toont het beeldscherm het gebieds symbool zonder pot (U) en het apparaat werkt niet. Dit voorkomt ontsteking tot er een koekenpan wordt geplaatst op de kookzone of totdat een geschikt vaartuig wordt gebruikt voor inductie. Als u de pot tijdens de bewerking verwijdert, wordt het gebied uitgeschakeld. De erkenning van de pot duurt 9 minuten, als na dit keer geen aangewezen pot wordt gebruikt, wordt het gebied uitgezet. De weergave van het gebied verandert van "afwezig" in [-].
<b>Indicatie warmte Resterende</b>	Als het kook gebied, dat is uitgeschakeld, is nog steeds erg warm, het display toont het symbool H.
<b>Heat-up functie</b>	De verwarming, of de snelle warmte-functie, is beschikbaar op elke kookzone. Dit betekent dat voor een goed gedefinieerde tijd, de kookzone werkt op maximaal vermogen en aan het eind van deze tijd de stroom wordt automatisch aangepast aan het ingestelde niveau. De duur is, in dit geval, volgens het niveau van de macht te stellen. De verwarmingsfunctie begint met het roteren van de knop linksom, van 0 tot het einde [*] (Fig. 10). Zodra het besturingselement naar links is gedraaid, verschijnt er een [a] op de weergave van het relatieve gebied. Na het begin, moet een machtsniveau binnen 3 seconden worden aangepast door de knop rechtsom voor de het koken tijd te draaien; Als dit niet gebeurt, wordt de verwarmingsfunctie onderbroken.
<b>Key-lock function</b>	De Key-lock functie is nuttig daar waar kinderen in de buurt zijn. Hoe dan ook is de aanwezigheid van een volwassene aangeraden tijdens de werking van het apparaat. Door de Key-lock functie in te stellen zijn alle kookzones uitgeschakeld en kunnen ze niet per ongeluk ingeschakeld worden.





# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Gebruik van de elektrische inductieplaat

### Display



### Valor exibido

1 - 9 .....	Nível de potência - selecciona o nível de cozedura
A .....	Heat-up
H .....	Calore residuo
U .....	Calor residuo - a zona de cozedura está quente
E .....	Erro - anomalia

### Descrição

### Beperking van de werkingsduur

Iedere kookzone heeft een maximale aanhoudende werkingsduur. Deze is afhankelijk van het ingestelde vermogen. Indien de limiet van de werkingsduur bereikt wordt schakelt de relatieve zone uit.

### Beperking werkingsduur bij benadering in verhouding tot het gebruikte vermogen

Niveau	Duur (uren) 1-9
1 .....	8.5
2 .....	6.5
3 .....	5
4 .....	4
5 .....	3.5
6 .....	2.5
7 .....	2
8 .....	1.5
9 .....	1.5

### Adviezen voor het koken

#### KOOKPOTTEN

Geschikte materialen: staal, geëmailleerd staal, gietijzer, ferromagnetisch staal, aluminium met ferromagnetische bodem. Niet-geschikte materialen: aluminium en staal zonder ferromagnetische bodem, koper, keramiek, porselein, glas, messing. Plaats een kookpot gevuld met een weinig water op de kookzone om de geschiktheid na te gaan. Bij het instellen van positie "9" moet het water koken in luttele seconden. Probeer met een magneet na te gaan of de bodem van de kookpot geschikt is. Bepaalde kookpotten maken "geluid" tijdens het koken. Dit fenomeen is niet te wijden aan de inductieplaat en heeft geen invloed op het koken.

#### AFMETINGEN VAN DE KOOKPOTTEN

De kookzones passen zich automatisch aan de diameter van de kookpotten aan. Hoedanook moet de bodem van de potten een minimale diameter hebben om correct te kunnen functioneren. Om een optimaal rendement te bekomen dient de kookpot in het midden van de kookzone geplaatst te worden.

### Werkingsstabel (louter richtwaarden)

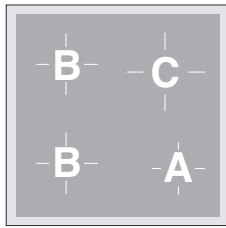
Positie regelaar	Bereidingswijze
1-2 .....	smelten van boter, chocolade enz.
2-3 .....	opwarmen van kleine hoeveelheden vloeistof, spijzen warm houden, bereiden sausen.
4-5 .....	vaste spijzen opwarmen, diepvriesproducten ontdooien, omelet van 2-3 eieren, fruit en peulvruchten.
5-6 .....	garen van vlees en vis, peulvruchten in saus, bereidingen met water, bereiden van confituur
6-7 .....	gebraad van vlees of vis, biefstukken, lever, eieren.
8-9 .....	koken van grote hoeveelheden water, bakken van aardappelen enz.

# GEBRUIKSAANWIJZING

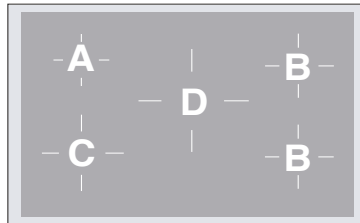
## – Gebruik van de inductieplaat

### INDUCTIEPLAAT

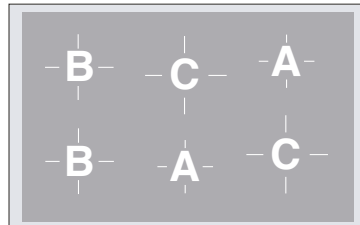
Mod. PI06....



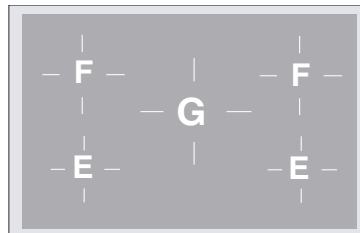
Mod. PI09 - MI09 - PDI09



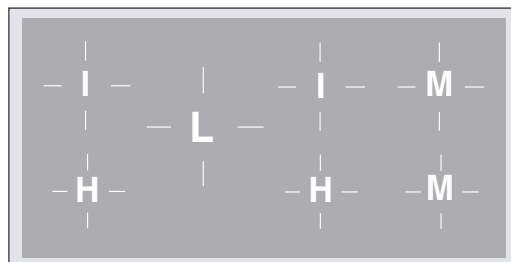
Mod. PDI10 - MDI10 -  
PI096 - MIO96 - PDI096....



Mod. PBI09 - MBI09 -  
PDBI09 - LBI09 - LDBI09...  
PBI095 - MBI095  
PDBI095 - LBI095  
LDBI095



Mod.  
PI127  
MI127



### Legende

**A** - ø145 - Cooking area ø 145mm  
(1400W / Booster 2200W)

**B** - ø180 - Zona di cottura ø 180mm  
(1850W / Booster 3000W)

**C** - ø210 - Cooking area ø 210mm  
(2300W / Booster 3700W)

**D** - ø260 - Cooking area ø 260mm  
(2600W / Booster 3700W)

**E** - ø175 - Cooking area ø 175mm  
(1400W / Booster 2000W)

**F** - ø215 - Cooking area ø 215mm  
(2300W / Booster 3000W)



**G** - ø265 - Cooking area ø 265mm  
(2300W / Booster 3000W)

**H** - ø145 - Cooking area ø 145mm  
(1400W / Booster 1850W)

**I** - ø200 - Cooking area ø 200mm  
(2300W / Booster 3000W)

**L** - ø250 - Cooking area ø 250mm  
(2300W / Booster 3000W)

**M** - OCTA - Cooking area 210X190MM  
(2100W / Booster 3000W)

MOD.	H ø145	I ø200	L ø250	M 210X190	E03E 	M09E3 	WD	kW (230V)	kW QuickSart
PI127 ...	2	2	1	2	1	1	-	19,2	19,85
MI127E3 ...	2	2	1	2	1	1	-	19,2	19,85
MI127S3 ...	2	2	1	2	1	1	1	19,8	20,45

# GEBRUIKSAANWIJZING

## - Gebruik van de inductieplaat

MODELLI	A ø145	B ø180	C ø210	D ø260	E ø175	F ø215	G ø265	E03E	E03	E04E	M06E3	M06MP	M09E3	M09MP	WD	KW (230V)	KW QuickStart
PI06	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	9,85	10,60
PI09 - MI09	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	13,85	14,50
PBI09 - MBI09	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	1	-	-	13,85	14,50
LBI09...	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	-	1	-	13,85	14,50
PDI09 ...	1	2	1	1	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	15,85	16,60
PDBI09...	-	-	-	-	2	2	1	1	-	-	1	-	-	-	-	15,85	16,60
LDBI09...	-	-	-	-	2	2	1	-	1	-	-	1	-	-	-	15,15	15,90
PD110...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	16,10	16,85
MD110 ...	2	2	2	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	15,85	16,60
MI09S3 ...	1	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	14,45	15,1
MBI09S3 ...	-	-	-	-	2	2	1	-	-	-	-	-	1	-	1	14,45	15,1
MI096E3 ...	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	13,85	14,5
MI096S3 ...	2	2	2	--	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	14,45	15,1
PI096S3 ...	2	2	2	-	-	-	--	-	-	-	-	-	1	-	-	13,85	14,5
PDI096S3 ...	2	2	2	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	15,85	16,6
MD110S3 ...	2	2	2	-	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	1	16,45	17,2

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Gebruik van de inductieplaat

---

### Eerste ingebruikname

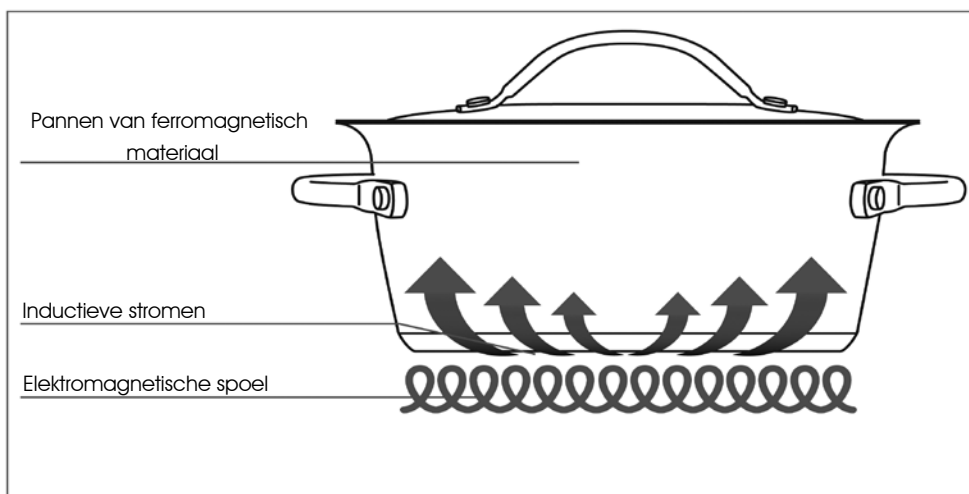
Het oppervlak van de kookplaat schoonmaken met een vochtige doek

---

### De inductie

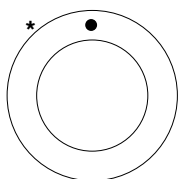
Onder elke kookzone bevindt zich een bobine die, wanneer een pot op de zone geplaatst wordt, een variërend electromagnetisch veld genereert dat inductieve stromingen produceert op de ijzermagnetische bodem van de kookpot. Het eindresultaat is dat de bodem van de kookpot opwarmt. Fundamenteel is het soort materiaal van e kookpot:

- alle kookpotten met bodem van ijzermagnetisch materiaal (kan nagegaan worden met een magneet) zijn geschikt
- kookpotten vervaardigd uit koper, roestvrij staal, aluminium, glas, hout en aardewerk mogen niet gebruikt worden



---

### Controller (knop)



Op de knop staat geen nummering, het vermogensniveau zal zichtbaar zijn op de display.

---

### Inschakelen van een kookzone

De betreffende draaiknop in wijzerzin draaien. Op de display van de plaat verschijnt het ingestelde vermogen (van 1 tot 9).

---

### Uitschakelen van een kookzone

Een kookzone wordt uitgeschakeld door de betreffende draaiknop in tegenwijzerzin te draaien. Op de display van de plaat verschijnt een [0] gedurende 15 seconden, om vervolgens te verdwijnen of over te gaan in het symbool [H] indien de kookzone nog warm is.

### Automatische uitschakeling

Het apparaat schakelt automatisch uit in geval van oververhitting of voedingsproblemen.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Gebruik van de inductieplaat

### Boosterfunctie

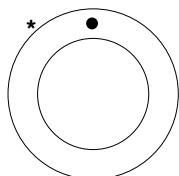


Fig.A

De booster functie dient om meer vermogen te geven aan een bepaalde zone teneinde de nodige kooktijd te verminderen. Deze functie wordt geactiveerd door de knop in wijzerzin te draaien van de positie 0 (uitgeschakeld) tot de eindstand (\* fig. A). Na een kort geluidssignaal verschijnt een [P] op de display die staat voor geactiveerde booster functie. De booster functie heeft een max. duur van 10 minuten. Vervolgens wordt de zone teruggesteld op niveau [9]. De booster functie eindigt vroegtijdig wanneer: een lager niveau ingesteld wordt; de kookpot weggenomen wordt; oververhitting van het apparaat of van de kookzone optreedt. De booster functie heeft voorrang op de "Heatup" functie.

### Herkenning van de aanwezigheid van een pan

Elke kookzone is ontworpen om te werken met specifieke pannen voor inductiekoken waarvan de diameter iets kleiner is dan de diameter van de gekozen kookzone. Als de pan niet geschikt is verschijnt op de display van de relatieve zone het symbool voor afwezigheid pan (U) en het apparaat treedt niet in werking.

Dit maakt inschakeling onmogelijk totdat een pan op de kookzone geplaatst wordt of zolang geen pan geschikt voor inductiekoken gebruikt wordt.

Wordt de pan tijdens de werking weggenomen dan wordt de betreffende zone uitgeschakeld.

De duur van de pandetectie bedraagt 10 minuten, indien bij het verstrijken van die tijdsperiode op de kookzone geen geschikte pan geplaatst werd dan schakelt de zone uit. De display van de kookzone verandert van symbool [ U ] in symbool [ - ].

### Restwarmte-indicatie "HEAT-UP"

De Heat-up functie, of snelle verwarming, is beschikbaar voor elke kookzone. Dit betekent dat voor een welbepaalde tijd de kookzone werkt op maximaal vermogen en dat bij het verstrijken van die tijd het vermogen automatisch teruggebracht wordt naar het ingestelde vermogensniveau. De duur is in dit geval afhankelijk van het ingestelde vermogensniveau. De Heat-up functie wordt geactiveerd door de draaiknop gedurende 2 seconden in tegenwijzerzin te draaien, vertrekkende van stand 0, tot haar eindstand. Na een kort geluidssignaal wordt op de display van de betreffende zone een [A] weergegeven. Na activering moet binnen de 10 seconden een vermogensniveau ingesteld worden om het koken verder te zetten; zoniet wordt de Heat-up functie onderbroken.

### KEY-LOCK functie

De Key-lock functie is nuttig daar waar kinderen in de buurt zijn. Hoe dan ook is de aanwezigheid van een volwassene aangeraden tijdens de werking van het apparaat. Door het activeren van de Key-lock functie zijn alle kookzones uitgeschakeld en kunnen ze niet ongewild ingeschakeld worden.

### Functie BRIDGE



Plaats de pot in het midden van de zones B + B of M + M (pagina 26) en draai tegelijkertijd de knoppen van beide zones met de klok mee totdat ze de eindschakelaar gedurende 3 seconden passeren, de BRIDGE-functie wordt geactiveerd.

Vervolgens kan het vermogen van de twee zones geregeld worden met de knop van de linkerzone.

### Let op

De grootte van de gebruikte kookpot moet van die aard zijn dat het midden van de twee zones bedekt is.

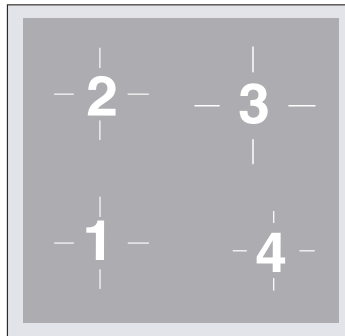
# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Gebruik van de inductieplaat

### Model met 4 zones

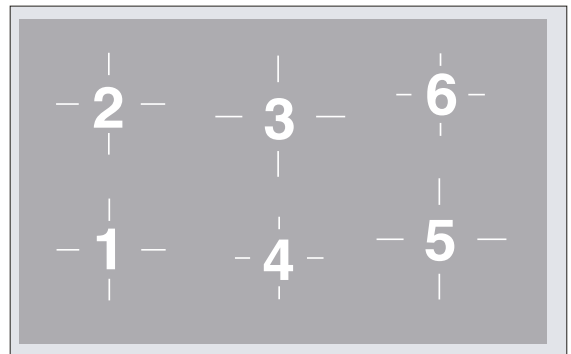
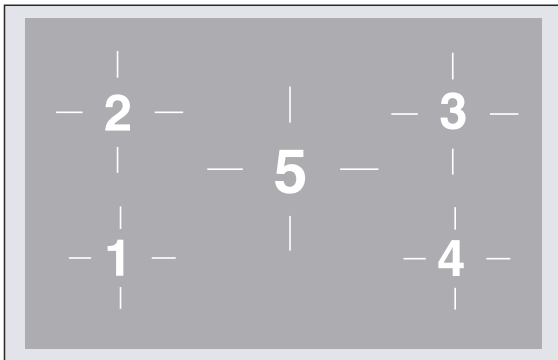
De Key-lock functie wordt geactiveerd door de bedieningen van de zones 2 en 3 in tegenwijzerzin te draaien terwijl de draaiknoppen op stand 0 staan.

Door dezelfde handeling te herhalen wordt de Key-lock functie gedeactiveerd. Op de display verschijnt het opschrift [O][F]. Wordt aan een bediening gedraaid terwijl de key-lock functie geactiveerd is dan verschijnen de tekens [L][L][L][L] op de display



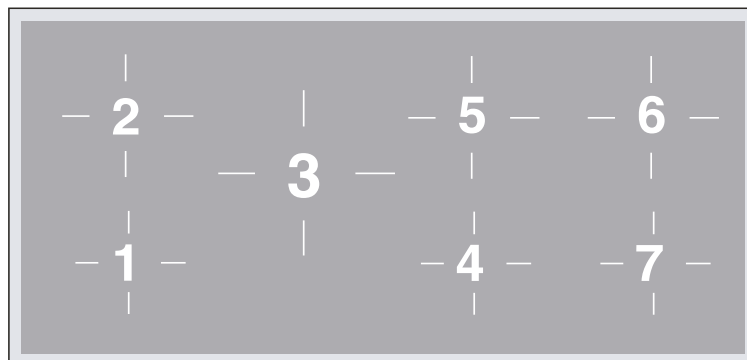
### Modellen met 5 of 6 zones

De Key-lock functie wordt geactiveerd door tegelijkertijd de bedieningen 1 en 2 in tegenwijzerzin te draaien terwijl de draaiknoppen op stand 0 staan. Op de display verschijnt het opschrift [L][L][L][L].



### Modellen met 7 zones

De Key-lock functie wordt geactiveerd, met de knoppen in stand 0, door gelijktijdig de knoppen 1, 2 en 6, 7 linksom te draaien. Het verschijnt op beide  schermen .



# GEBRUIKSAANWIJZING


## – Gebruik van de inductieplaat

### Functie Opwarmen 42° en 65°

De knop (A) in wijzerzin draaien. Tussen de positie van uitgeschakelde zone (0) en de vermogenspositie (1) bestaat de positie (u) die de functie voor het opwarmen van de gerechten in de pan tot 42 °C aangeeft. Enkel voor de modellen met 5 en 6 zones: de knop (A) nog verder in wijzerzin draaien. Tussen de positie "u" en de vermogenspositie (1) bestaat de positie "U" die de functie voor het opwarmen van de gerechten in de pan tot 65°C aangeeft. De maximale tijd voor het gebruik van beide functies is beperkt tot 120 minuten. Beide functies hebben de overhand op HEAT-UP.

### Display

Aan elke kookzone is een display verbonden.

- Ingesteld vermogensniveau: (1-9)
- Opwarmen gerechten 42°-65° (U)
- Booster: (P)
- Heat-up: (A)
- Restwarmte: (H)
- Pan ontbreekt of is niet geschikt: (U)
- Externe fout: (E)
- Defect: (F)
- Permanent draaien van de knop (  )

### Beperking van de werkingstijd

Iedere kookzone heeft een maximale aanhoudende werkingstijd. Deze is afhankelijk van het ingestelde vermogen. Indien de limiet van de werkingstijd bereikt wordt schakelt de relatieve zone uit.

Vermogensniveau	Beperking werkingstijd bij benadering (uren)
U	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	(10 min. [P], vervolgens 80 min. [9])

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Gebruik van de inductieplaat

---

### Vermogens-beheer

Wanneer de Booster functie gebruikt wordt, gebeurt het vermogensbeheer als volgt: de laatst ingestelde vermogensstand heeft voorrang op de andere zones. Het activeren van een kookzone wordt niet weergegeven op de display indien een te hoog vermogen gevraagd wordt. In dat geval zal slechts na het verlagen van de vermogensstand, door de knop van de kookzone in tegenwijzerzin te draaien, de zone in werking treden en wordt de relatieve vermogensstand op de display weergegeven.

---

### Oververhitting van de kookzone

Indien een kookzone tijdens het gebruik oververhit raakt wordt het vermogen automatisch verlaagd en geeft de display het net gewijzigde vermogen weer. Vanaf dit ogenblik kan de vermogensstand enkel verlaagd worden. Wanneer de temperatuur van de kookzone onder de kritische waarde daalt kan het koken weer normaal hervat worden.

---

### Aangeraden kookprogramma's (waarden louter indicatief)

#### Positie draaiknop

#### Soort bereiding

1-2

Smelten van boter, chocolade, enz.

2-3

Opwarmen van kleine hoeveelheden vloeistoffen, warm houden voedsel, sausen bereiden.

4-5

Opwarmen vast voedsel, diepvrieswaren ontdooien, roerei met 2-3 eieren, fruit en peulvruchten.

5-6

Garen van vlees en vis, peulvruchten in saus, bereidingen met water, bereiden confituur.

6-7

Gebraad van vlees of vis, biefstukken, lever, eieren.

8-9

Koken van relevante hoeveelheden water, bakken van aardappelen enz.



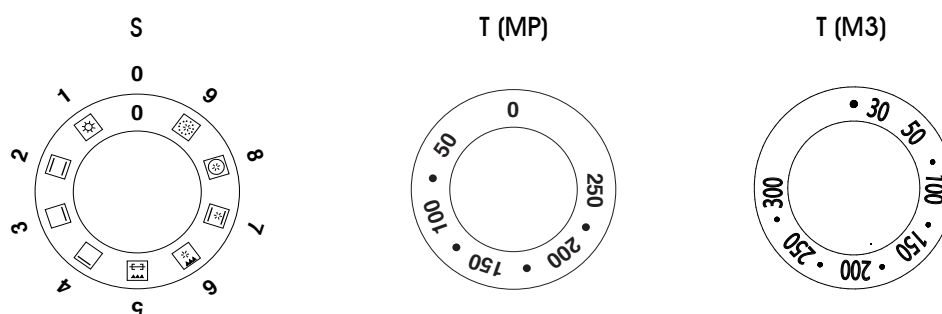
# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektrische multifunctionele oven MP/M3 (Pro Line)

### Beschrijving

S. Keuzetoets

T. Thermostaat



### Beschrijving bedieningselementen

**S.** Keuzetoets multifunctionele elektrische oven

**T.** Deze selectieknop laat toe een temperatuur te kiezen tussen 50°C en 250°C (MP) van 30°C en 300°C (M3) .

### In-en uitschakelen oven

De gewenste bereidingswijze kiezen door te draaien aan de keuzeknop (S) en de temperatuur regelen met de thermostaat (T).  
Het is aanbevolen de bereidingen in de oven te plaatsen na het voorverwarmen.

### Veiligheidsthermostaat

De oven is voorzien van een veiligheidsthermostaat die de toevoer van elektrische stroom onderbreekt. De herinschakeling van de thermostaat, afhankelijk van de daling van de temperatuur in de oven, gebeurt automatisch. Om de oven andermaal te kunnen gebruiken is het voldoende de afkoeling van de oven af te wachten. Indien de tussenkomst van de thermostaat het gevolg is van een defect van de componenten is het noodzakelijk contact op te nemen met de technische dienst.

### Gebruik van de multifunctionele oven

Kies één van de 9 bereidingsfuncties door aan de keuzetoets (S) te draaien en regel de temperatuur met de thermostaat (T). Indien uw apparaat uitgerust is met een programmakiezer stel die dan in op bereiding.







### Ovenlamp

Druk lichtjes op de keuzetoets (S) om de ovenlamp in of uit te schakelen. De lamp werkt niet als de keuzetoets zich in positie (0) bevindt.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektrische multifunctionele oven MP/M3 (Pro Line)

### – Functie lijst

Pos.	Symbol	Functie
1		<b>Bakken Pizza</b> Deze functie is uitermate geschikt voor het bakken van pizza's, ovenkoeken en brood. De onderste weerstand is de belangrijkste warmtebron en werkt in combinatie met de andere weerstanden van de oven.
2		<b>Conventioneel garen</b> Het is de klassieke werking van de elektrische oven en is uitermate geschikt voor het garen van volgende etenswaren: varkenskoteletten, worst, stokvis, stoofvlees, wildbraad, kalfsgebraad, schuimgebak en koeken, fruit in de oven, enz.
3		<b>Onderwarmte</b> Dit is de meest geschikte bereidingswijze voor het voltooiën van het garen van etenswaren, in het bijzonder banketbakkerswaren (koeken, schuimgebak, gerezen taarten, fruittaarten, enz.) en andere
4		<b>Bovenwarmte</b> Uitermate geschikt voor het bruin braden en voor het kleuren van diverse etenswaren; deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfsbiefstukken, tongen, inktvisjes, enz.
4 a		<b>Eco-bereiding (M3)</b> Deze functie laat toe te koken met een aanzienlijke besparing op het elektrisch verbruik. Om deze eigenschap optimaal te benutten is het aangewezen, vooraleer de <b>ECO-functie</b> in werking te stellen, het gerecht in de oven te plaatsen in het midden van de holte. Met de Eco-functie lenen de bereidingstijden zich tot traag garen zoals: stoofvlees, wit vlees, pasta in de oven, delicate banketbakkerswaren. Deze bereidingswijze is niet geschikt voor bevroren etenswaren.
5		<b>Grillen met gesloten deur</b> De functie geschikt voor snel en diep grillen, voor het gratineren en braden van vlees in het algemeen, filet, Florentijns, gegrilde vis en zelfs gegrilde groenten. Koken met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 ° C met gesloten deur.
6		<b>Circulatiegrillen</b> Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, florentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Voor het garen met de elektrische grill dient de thermostaat ingesteld te worden op 180° C met gesloten deur.
7		<b>Intensief garen</b> Deze functie leent zich tot het snel en intensief bereiden van diverse gerechten; is aangewezen voor: gepocheerde vis, gestoofde groenten, brochettes, eend, kip, enz
8		<b>Meervoudige hete lucht</b> Deze functie laat toe gelijktijdig verschillende gerechten te bereiden zonder dat de geuren onderling vermengd raken; men kan lasagne in de oven bereiden, pizza, croissants en boterkoeken, zanddeeggebak, taarten, enz.
9		<b>Quick Start (enkel beschikbaar voor bepaalde modellen)</b> Deze functie versnelt het voorverwarmen van uw oven. Het is aangewezen deze functie te gebruiken wanneer een bereidingstemperatuur gaande van 200 tot 250°C ingesteld wordt. Gebruik maken van de Quick start functie voor temperaturen lager dan 200°C biedt geen noemenswaardige voordelen. Om de Quick start functie in te stellen draaien aan de keuzeknop (S) tot aan het symbool (9), vervolgens de gewenste temperatuur instellen met de knop van de thermostaat (T). Eenmaal de oven deze temperatuur bereikt heeft dooft het oranje licht van de thermostaat uit en is de oven klaar voor het inbrengen van de te bereiden spijzen. Vervolgens de gewenste bereidingswijze instellen. <b>LET OP: de Quick start functie is niet geschikt voor het bereiden van spijzen maar dient enkel om het voorverwarmen van de oven te versnellen.</b> <b>DE QUICK START FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN GEBRUIKEN.</b>

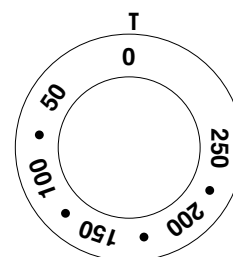
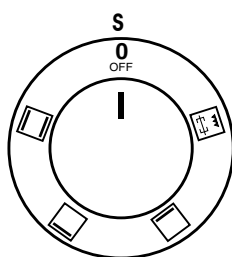
# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Statische elektrische oven (Pro Line)

### Beschrijving

S. Keuzetoets

T. Thermostaat



Pos.	Symbol	
1		<p><b>Conventioneel garen</b> Het is de klassieke werking van de elektrische oven en is uitermate geschikt voor het garen van volgende etenswaren: varkenskoteletten, worst, stokvis, stoofvlees, wildbraad, kalfsgebraad, schuimgebak en koeken, fruit in de oven, enz.</p>
2		<p><b>Onderwarmte</b> Dit is de meest geschikte bereidingswijze voor het voltooien van het garen van etenswaren, in het bijzonder banketbakkerswaren (koeken, schuimgebak, gerezen taarten, fruittaarten, enz.) en andere</p>
3		<p><b>Bovenwarmte</b> Uitermate geschikt voor het bruin braden en voor het kleuren van diverse etenswaren; deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfsbiefstukken, tongen, inktvisjes, enz.</p>
4		<p><b>Grillen met gesloten deur</b> De functie geschikt voor snel en diep grillen, voor het gratineren en braden van vlees in het algemeen, filet, Florentijns, gegrilde vis en zelfs gegrilde groenten. Koken met de elektrische grill moet worden uitgevoerd met de thermostaat op 180 ° C met gesloten deur.</p>

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Programmakiezer met 5 toetsen MP/M3 (Pro Line)

---

### FUNCTIES

---

Bereidingsduur • einde bereiding • klok • minutenteller-manuele bediening

---

### Display

Symbolen die de in werking zijnde functies weergeven:

---



Minutenteller



Duur en manuele bediening



Automatisch programma

---

### Legende toetsen



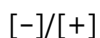
Toets voor minutenteller en alarm



Duur automatische bereiding



Ora di fine cottura



Regelen bereidingsuur en -tijd.

Met de toets "+" verhoogt de tijd, met de toets "-" verlaagt de tijd aan een snelheid die evenredig is met de druk die op de toets wordt uitgeoefend.



---

### Instellen van een functie

Selecteer de gewenste functie door op de betreffende toets te drukken en stel de tijd in met de +/- toetsen.

---

### Werking van het apparaat

Bij eerste inschakeling van de controle verschijnt op de display de knipperende klok die oploopt met één eenheid per minuut. Volg de procedure "**Instelling klok**" zoals weergegeven in de volgende paragraaf. Door gelijktijdig te drukken op de toetsen  en  komt men in de functie "Handbediende werking". De temperatuur kan ingesteld worden aan de hand van de selectieknop thermostaat (T) en de functie aan de hand van de keuzetoets (S).



---

### Instelling klok

De klok-functie wordt in werking gesteld door gelijktijdig op de toetsen duur  en einde bereiding te drukken . Vervolgens kan het uur ingesteld worden met de +/- toetsen. Eventuele eerder ingestelde programma's worden automatisch geannuleerd.

---

### Handbediende werking





De instelling van deze functie gebeurt via gelijktijdig gebruik van de toetsen duur  en einde berei  ding. Het symbool "A" dooft uit en het symbool kookpot verschijnt. Eerder ingestelde programma's worden automatisch geannuleerd.

---


# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Programmakiezer met 5 toetsen MP/M3 (Pro Line)




### Half-automatische werking met duur bereiding

De functie duur (toets ) kiezen en de tijd instellen met de +/- toetsen. De symbolen "A" en kookpot verschijnen . De oven treedt in werking. Wanneer het uur van de dag overeen zal komen met de eindtijd, zichtbaar oor middel van de toets einde bereiding , zal de oven uitdoven en zal het symbool kookpot  verdwijnen. Een geluidsignaal wordt afgegeven. Het symbool "A" zal knipperen.



### Half-automatische werking met einde bereiding

De functie einde bereiding (toets ) kiezen en de tijd instellen met de +/- toetsen. De symbolen "A" en kookpot verschijnen. De oven treedt in werking. Wanneer het uur van de dag overeen zal komen met de eindtijd zal de oven uitdoven en zal het symbool kookpot verdwijnen. Een geluidsignaal wordt afgegeven. Het symbool "A" zal knipperen.




### Automatische werking met duur en einde bereiding

De functie duur kiezen , en de tijd instellen met de +/- toetsen. Het symbool "A" verschijnt. De oven wordt ingeschakeld en het symbool kookpot verschijnt. Enkele , seconden wachten tot het verschijnen van de lopende tijd. De eindtijd instellen aan de hand van de toets einde bereiding . Door middel van de +/- toetsen de effectief gewenste eindtijd instellen. De oven schakelt uit en het symbool kookpot verschijnt. Het symbool kookpot zal opnieuw verschijnen wanneer het uur van de dag overeen zal komen met de eindtijd min de duur van de bereiding. Aan het einde van het automatisch programma zal het symbool "A" knipperen. Een geluidsignaal wordt afgegeven, de oven en het symbool kookpot worden uitgeschakeld.

### Minutenteller

De functie minutenteller (toets ) kiezen en de gewenste tijd instellen met de +/- toetsen. Tijdens het verlopen van de ingestelde tijd zal het symbool klok oplichten . Bij het verstrijken van de ingestelde tijd wordt een geluidsignaal afgegeven.

### Geluidsignaal

Het geluidsignaal treedt in werking op het einde van de functie duur bereiding en minutenteller en blijft gedurende 7 minuten actief. Door op eender welke toets    te drukken dooft het signaal uit. De intensiteit van het geluidsignaal kan aangepast worden door middel van de "-" toets zonder eerst een functie ingesteld te hebben. Er kan gekozen worden uit 3 verschillende toonaarden en de duur hangt af van de druk diep de "-" toets uitgeoefend werd..

### Begin van een programma en controle

Enmaal een programma is gekozen treedt deze in werking nadat de tijd werd ingesteld. De resttijden kunnen weergegeven worden op eender welk moment door andermaal de overeenkomstige functie te selecteren.

### Opsporen van een programmeringsfout

Er is sprake van een programmeringsfout indien het uur aangegeven door de klok zich bevindt tussen het uur voor het aanvangen van de bereiding en het uur voor het einde van de bereiding. De fout wordt aangegeven door het afgeven van een geluidsignaal en door het knipperen van het "A" symbool.

### Wissen van een programma

Het wissen van een programma gebeurt door de handbediende werking te kiezen. Op het einde van het ingestelde programma wordt deze automatisch gewist.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektronische programmeur 5 sleutels E3/H3 (Nostalgie, Professional Plus)

### Legende toetsen



Instelling kookwekker



Instelling begin bereidingstijd



Instelling einde bereidingstijd

[ - ]

Verlaagt gekozen parameter

[ + ]

Verhoogt gekozen parameter








### Display

Bestaat uit 4 cijfers, en geeft het volgende weer:

- In stand-by: de lopende tijd.
- Tijdens handbediende bereiding: de ingestel de temperatuur.
- Tijdens automatische bereiding met ingestel de bereidingstijd: de ingestel de temperatuur.
- Tijdens bereiding met vleessonde: de temperatuur van de sonde
- Tijdens ingestelde functie minutenteller en oven in stand-by: deresterende tijd



### Icon

-  Icoon hoofdooven [1]. Bij oplichting geeft de display de temperatuur en de instellingen voor de bereidingstijd van de hoofdooven weer (enkel bij dubbele oven)\*
  -  Icoon secundaire oven [2]. Bij oplichting geeft de display de temperatuur en de instellingen voor de bereidingstijd van de secundaire oven weer (enkel bij dubbele oven)\*
-  Oplichting geeft aan dat de minutenteller actief is. Knippering geeft de beëindiging ervan aan. Knippert tijdens de instellingsfase van de minutenteller.
-  Oplichting geeft aan dat de oven werkt in de modaliteit uitgestelde inwerkingtreding. Tijdens de fase van uitgestelde inwerkingtreding blijft die branden.
-  Oplichting geeft aan dat de oven werkt in de modaliteit automatisch beëindigen bereiding. Tijdens de fase van uitgestelde inwerkingtreding blijft die knipperen, om vervolgens op te lichten op het ogenblik van de eigenlijke bereiding.
-  Oplichting geeft aan dat de klok werkt volgens de modaliteit 12 uur, periode anti-meridiaan.
-  Oplichting geeft aan dat de klok werkt volgens de modaliteit 12 uur, periode post-meridiaan.

(\* ) In geval van gelijktijdig gebruik van de ovens op de betreffende knop van de thermostaat drukken om de temperatuur en de ingestelde duur van de bereiding van de hoofdooven of de secundaire oven weer te geven.



# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektronische programmeur 5 sleutels E3/E3 (Nostalgie, Professional Plus)

### Werking van het apparaat

Bij eerste inschakeling van de controle verschijnt op de display de knipperende klok die oploopt met één eenheid per minuut. De werking van de oven is geblokkeerd en kan vrijgemaakt worden door middel van volgende handelingen: de handeling "Instelling klok" rechtstreeks aan de hand van de toetsen [+] en [-] of door rechtstreekse inschakeling van de oven wat aanvaarding van het op dat ogenblik aangegeven uur op de display met zich brengt. De gedetailleerde handelingen voor instelling van de klok, van de minutenteller, van de duur en van het einde van de bereidingstijd worden geduid in de desbetreffende paragrafen die vervolgens worden weergegeven. Door middel van de verschillende instellingstoetsen (  ,  ,  ) is toegang mogelijk tot de weergave en wijzigingsmodus (aangegeven door knipperende display), waarbij door middel van de toetsen [+] en [-] de op de display aangegeven waarde kan worden gewijzigd. Dergelijke waarde wordt hoe dan ook ingesteld indien gedurende een tijdspanne van 4 seconden op geen enkele toets werd gedrukt (de display gaat weer blijvend branden). Alle instellingen kunnen geannuleerd worden door tegelijkertijd op de toetsen  en  te drukken.

### Instelling klok

Tegelijkertijd gedurende 5" op de toetsen  en  drukken (de display begint te knipperen) en het uur wijzigen door middel van de toetsen [+] en [-]. De instelling van de klok is enkel mogelijk wanneer de oven in stand-by is. Het is mogelijk de visuele weergave van het uur te wijzigen: tijdens de fase van instelling van de klok gedurende 4 seconden op toets drukken; met de [+] toets kan gekozen worden uit de modaliteit 24 uren of 12 uren AM/PM.

### In-en uitschakelen oven

Draai de selector [S]. "On" verschijnt op het display. Na twee seconden gaat het interne lampje Oven en het display toont de standaard temperatuur aangegeven door de geselecteerde kook mode. Tijdens het koken, het display toont "OFF" om de selector weer naar positie [0]



### Minutenteller

Deze functie heeft geen invloed op de weerstanden en is beschikbaar ongeacht de toestand van de oven. Druk op toets  : het bel-symbool licht op en op de display verschijnt "0'00". Door middel van de toetsen  [+] en [-] de gewenste tijd instellen, tot een maximum van 180 minuten, indien gedurende 4 seconden geen enkele toe-of afname werd uitgevoerd dan wordt de ingestelde waarde bevestigd en het bel-symbool blijft branden. Door te drukken op toets  , na de waarde van de minutenteller te hebben gewijzigd, wordt teruggekeerd naar de klokmodaliteit en wordt de net uitgevoerde instelling bevestigd  . Bij het verstrijken van de ingestelde tijd zal er een geluidsignaal afgegeven worden in combinatie met het knipperen van het voldoende op een willekeurige toets te drukken. symbool. Om het geluidsignaal en de knippering

### Handbediende werking van onbepaalde duur

De oven inschakelen. Eén van de beschikbare bereidingsfuncties kiezen. Met de selectieknop [T] de gewenste temperatuur kiezen. Als een tijdsduur van 4 seconden is verstreken sinds de laatste instelling werd uitgevoerd wordt de oven voor onbepaalde duur ingeschakeld en geeft de display de ingestelde temperatuur weer.

### Half-automatische werking met einde bereidingstijd

De oven inschakelen. Op toets  drukken, op de display verschijnt het opschrift "End". Aan de hand van de toetsen [+] en [-] het uur voor het einde van de bereidingstijd instellen (de maximum bereidingsduur bedraagt 10 uren). Door te drukken op toets  , na de waarde van de duur te hebben gewijzigd, wordt teruggekeerd naar de klok-modaliteit en wordt de net uitgevoerde instelling bevestigd. Als een tijdsduur van 4 seconden is verstreken sinds de laatste instelling werd uitgevoerd treedt de oven in



# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektronische programmeur 5 sleutels E3/H3 (Nostalgie, Professional Plus)

werking volgens de ingestelde duur. Eenmaal het ingestelde uur is bereikt, treedt de modaliteit Einde bereiding in werking.

---

### Automatische werking

De oven inschakelen. Op toets  drukken en aan de hand van de toetsen [+] en [-] het uur voor het begin van de bereidingstijd instellen. Op toets  drukken, op de display verschijnt het opschrift "End". Aan de hand van de toetsen [+] en [-] het uur voor het einde van de bereidingstijd instellen. Indien geen bereidingstijd wordt ingesteld handhaaft de oven de modaliteit handbediende werking voor onbepaalde duur. Als een tijdsduur van 4 seconden is verstreken sinds de laatste instelling werd uitgevoerd treedt de oven in werking tot het ingestelde uur. Het is altijd mogelijk een bereidingsfunctie uit de beschikbare te kiezen en de temperatuur kan gewijzigd worden. Eenmaal het i ngestelde uur is bereikt, treedt de modaliteit Einde bereiding in werking.

---

### Modaliteit einde bereiding

Na afloop van de bereidingen met ingestelde tijd schakelt de oven alle weerstanden uit, een drievoudig intermitterend geluidsignaal van gemiddelde geluidsterkte wordt afgegeven, de display geeft het lopende uur aan, het symbool van de ovenholte knippert. Om de bloccage van de oven op te heffen is het voldoende op een willekeurige toets van de programmakiezer te drukken: het geluidsignaal wordt uitgeschakeld en de oven is klaar voor een volgend gebruik.

---

### Instelling bereidingstemperatuur

De maximale temperatuur varieert naargelang het type bereiding. Bij inschakeling van de oven wordt voor elk type bereiding een standaardtemperatuur voorgesteld: de bereidings-temperatuur kan gewijzigd worden. Door de selecteerknop [T] lichtjes met de wijzers van de klok mee te draaien neemt de temperatuur toe (per stap van 5°C), door tegen de wijzers van de klok in te draaien neemt de temperatuur af (per stap van 5°C). Tijdens de instelling van de temperatuur (display knippert) kan de eenheid veranderd worden van °C naar °F of omgekeerd door de selecteerknop [T] gedurende 8 seconden ingedrukt te houden.

---

### Controle licht van de oven

Bij inschakeling van de oven blijft de ovenlamp gedurende 1 minuut branden, eenmaal de vooraf ingestelde temperatuur bereikt is, gaat de lamp andermaal gedurende 1 minuut branden. Tijdens de wachtfase van de uitgestelde inwerkingtreding blijft de ovenlamp gedoofd. De ovenlamp kan hoe dan ook altijd in werking gesteld worden door op de selecteerknop [T] te drukken en dooft automatisch uit na 1 minuut. Het is mogelijk om de ovenlamp te laten branden tijdens de bereiding door gedurende 3 seconden op de selecteerknop [T] te drukken.

---

### Kinderslot

De oven is uitgerust met een veiligheidssysteem dat niet-gewilde/toevallige in werking stelling van de oven verhindert. Instellen van het veiligheidsslot: bij uitgeschakelde oven blijvend drukken op de selecteerknop [T] gedurende 3 seconden. Er klinkt een kort geluidsignaal en op de display verschijnt het opschrift "n-0". Het zal vervolgens onmogelijk zijn om de oven in werking te stellen. Om het eerder ingestelde veiligheidsslot uit te schakelen blijvend drukken op de selecteerknop [T] gedurende 3 seconden.



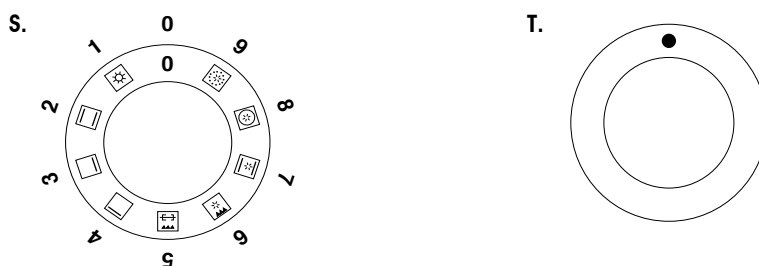
# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektronische programmeur 5 sleutels E3

### (Nostalgie, Professional Plus) – Lijst functies voor multifunctionele elektrische oven

S. Keuzetoets

T. Thermostaat



Pos.	Symbol	Funcie
1		<b>Bakken Pizza</b> Deze functie is uitermate geschikt voor het bakken van pizza's, ovenkoeken en brood. De onderste weerstand is de belangrijkste warmtebron en werkt in combinatie met de andere weerstanden van de oven.
2		<b>Conventioneel garen</b> Het is de klassieke werking van de elektrische oven en is uitermate geschikt voor het garen van volgende etenswaren: varkenskoteletten, worst, stokvis, stoofvlees, wildbraad, kalfsgebraad, schuimgebak en koeken, fruit in de oven, enz.
3		<b>Onderwarmte</b> Dit is de meest geschikte bereidingswijze voor het voltooiën van het garen van etenswaren, in het bijzonder banketbakkerswaren (koeken, schuimgebak, gezezen taarten, fruittaarten, enz.) en andere
4		<b>Bovenwarmte</b> Uitermate geschikt voor het bruin braden en voor het kleuren van diverse etenswaren; deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfsbiefstukken, tongen, inktvisjes, enz.
5		<b>Grillen met gesloten deur</b> Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, fiorentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Voor het garen met de elektrische grill dient de thermostaat ingesteld te worden op 180°C.
6		<b>Circulatiegrillen</b> Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, fiorentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Voor het garen met de elektrische grill dient de thermostaat ingesteld te worden op 180°C.
7		<b>Intensief garen</b> Deze functie leent zich tot het snel en intensief bereiden van diverse gerechten; is aangewezen voor: gepocheerde vis, gestoofde groenten, brochettes, eend, kip, enz.
8		<b>Meervoudige hete lucht</b> Deze functie laat toe gelijktijdig verschillende gerechten te bereiden zonder dat de geuren onderling vermengd raken; men kan lasagne in de oven bereiden, pizza, croissants en boterkoeken, zanddeeggebak, taarten, enz.
8a		<b>Eco-bereiding</b> Deze functie laat toe te koken met een aanzienlijke besparing op het elektrisch verbruik. Om deze eigenschap optimaal te benutten is het aangewezen, vooraleer de <b>ECO-functie</b> in werking te stellen, het gerecht in de oven te plaatsen in het midden van de holte. Met de Eco-functie lenen de bereidingsstijden zich tot traag garen zoals: stoofvlees, wit vlees, pasta in de oven, delicate banketbakkerswaren. Deze bereidingswijze is niet geschikt voor bevroren etenswaren. Om de Eco-bereidingswijze in te stellen draaien aan de keuzeknop "S" tot aan positie 8 en vervolgens, wanneer op de display het opschrift " <b>ON</b> " verschijnt, gedurende ongeveer 2 seconden drukken op de "+" toets van de programmatieknop tot op de display het opschrift " <b>ECO</b> " verschijnt. Met de Eco-bereidingswijze varieert de instelbare temperatuur van minimum 30°C tot maximum 300°C. Let op: de Eco-bereidingswijze kan niet ingesteld worden tijdens bereiding met vleessonde.
9		<b>Quick Start (enkel beschikbaar voor bepaalde modellen)</b> Deze functie versnelt het voorverwarmen van uw oven. Het is aangewezen deze functie te gebruiken wanneer een bereidingswijze gaande van 200 tot 300°C ingesteld wordt. Gebruik maken van de Quick start functie voor temperaturen lager dan 200°C biedt geen noemenswaardige voordelen. Om de Quick start functie in te stellen draaien aan de keuzeknop (S) tot aan het symbool (9), vervolgens de gewenste temperatuur instellen met de knop van de thermostaat (T). Eenmaal de oven deze temperatuur bereikt heeft dooft het oranje licht van de thermostaat uit en is de oven klaar voor het inbrengen van de te bereiden spijzen. Vervolgens de gewenste bereidingswijze instellen. <b>LET OP:</b> de Quick start functie is niet geschikt voor het bereiden van spijzen maar dient enkel om het voorverwarmen van de oven te versnellen. <b>DE QUICK START FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN GEBRUIKEN.</b>

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektronische programmakiezer 5 toetsen E3/H3 (Nostalgie, Professional Plus)

---

### Controle bereiding

Mocht het nodig zijn om het voedsel tijdens de bereiding te controleren dan kan dat door de ovendeur te openen. In dit geval gaan de lampen branden en wordt de bereidingsfase onderbroken. Bij het sluiten van de ovendeur treedt de vooraf ingestelde functie weer in werking.

---

### Bereiding droog/vochtig

De oven is uitgerust met een automatische instelling die bij bepaalde functies de condensatiedampen van de bereidingen toelaat de oven te verlaten: dat leidt tot droge bereidingen (dry). Daar waar de bereiding vereist dat het vocht in de oven blijft, vochtige bereiding (moisture), kan de automatische instelling uitgeschakeld worden als volgt:

na het instellen van de gewenste bereidingsfunctie, als op de display het opschrift [ON] verschijnt, de "-" toets van de programmatiekноп ingedrukt houden gedurende 2 seconden totdat op de display het opschrift [HUM] verschijnt.

Dit leidt tot een keuze die u toelaat naar verlangen droge bereidingen te wijzigen in vochtige bereidingen.

De betreffende functies zijn:



### Bereiding met sonde

(enkel beschikbaar bij bepaalde modellen)

N.B. De bereiding met sonde kan niet gebruikt worden tijdens de functies **"DEFROST"**, **"QUICK START"** en **"PIZZA"**. Bij oven in stand-by de vleessonde in de voorziene verbindingsoening in de linkerwand van de oven plaatsen: op de display van de klok verschijnt gedurende enkele seconden het opschrift **"MEAT"**. De oven inschakelen, de gewenste bereidingsfunctie en -temperatuur kiezen door middel van de betreffende selectieknoppen (op de display licht het symbool sonde op). Na instelling van de functie en temperatuur knippert de temperatuurwaarde van de sonde op de display van de klok (75°C); door middel van de toetsen [+] en [-] de inwendige temperatuur van het gerecht instellen. Als de ingestelde temperatuur bereikt wordt dooft de oven uit, er klinkt een pieptoon en op de display verschijnt het opschrift **"END"**. Om de pieptoon uit te schakelen is het voldoende op een willekeurige knop te drukken.

**NOOT:** als ik de vleessonde in de voorziene verbindingsoening plaats tijdens een bereiding dan schakelt de oven uit en op de display verschijnt het opschrift **"Off"**. Indien gedurende een bereiding de vleessonde uit de voorzien verbindingsoening verwijderd wordt dan schakelt de oven uit en op de display verschijnt het opschrift **"Off"**.

# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

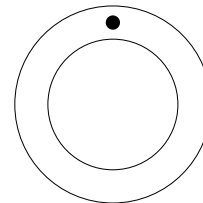
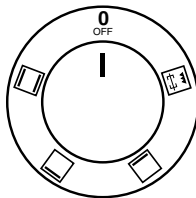
## – Elektronische programmakiezer 5 toetsen E3

### (Nostalgie, Professional Plus) – Lijst functies voor statische elektrische oven

S. Keuzetoets

S.

T.



T. Thermostaaf



#### Conventioneel garen

Het is de klassieke werking van de elektrische oven en is uitermate geschikt voor het garen van volgende etenswaren: varkenskoteletten, worst, stokvis, stoofvlees, wildbraad, kalfsgebraad, schuimgebak en koeken, fruit in de oven, enz.



#### Onderwarmte

Dit is de meest geschikte bereidingswijze voor het voltooiën van het garen van etenswaren, in het bijzonder banketbakkerswaren (koeken, schuimgebak, gerezen taarten, fruittaarten, enz.) en andere



#### Bovenwarmte

Uitermate geschikt voor het bruin braden en voor het kleuren van diverse etenswaren; deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfsbiefstukken, tongen, inktvisjes, enz.



#### Grillen met gesloten deur

La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.

#### Eco-bereiding

Deze functie laat toe te koken met een aanzienlijke besparing op het elektrisch verbruik. Om deze eigenschap optimaal te benutten is het aangewezen, vooraleer de **ECO-functie** in werking te stellen, het gerecht in de oven te plaatsen in het midden van de holte.

Met de Eco-functie lenen de bereidingstijden zich tot traag garen zoals: stoofvlees, wit vlees, pasta in de oven, delicate banketbakkerswaren.

Deze bereidingswijze is niet geschikt voor bevroren etenswaren.

Om de Eco-bereidingswijze in te stellen draaien aan de keuzeknop "S" tot aan positie 1 en vervolgens, wanneer op de display het opschrift "**ON**" verschijnt, gedurende ongeveer 2 seconden drukken op de "+" toets van de programmatieknoop tot op de display het opschrift "**ECO**" verschijnt.

Met de Eco-bereidingswijze varieert de instelbare temperatuur van minimum 30°C tot maximum 250°C.

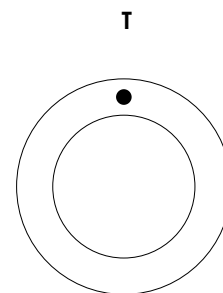
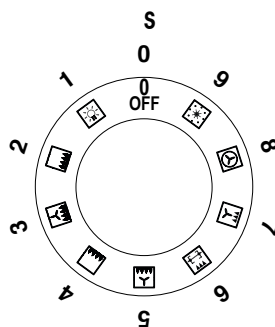


# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektronische programmakiezer 5 toetsen H3 (Nostalgie, Professional Plus) – Functie lijst H3

S. Keuzetoets

T. Thermost



Pos.	Symbol	Functie
1/PR1		<p><b>Lamp oven</b> Met deze functie wordt enkel de binnenlamp van de oven blijvend aangestoken zonder een andere weerstand te activeren. De lamp van de oven blijft gedurende 1 minuut branden als :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• de gewenste functie geselecteerd wordt;</li> <li>• wanneer de oven de eerder ingestelde temperatuur bereikt;</li> <li>• wanneer de draaiknop van de thermostaat ingedrukt wordt;</li> <li>• wanneer de + toets ingedrukt wordt (full touch);</li> <li>• wanneer bij uitgeschakelde oven de deur geopend wordt;</li> </ul> <p>Na 1 minuut dooft de lamp automatisch uit.</p>
2/PR2		<p><b>Onderwarmte (gasbrander)</b> Deze functie leent zich tot het snel en intensief bereiden van diverse gerechten; is aangewezen voor: gepocheerde vis, gestoofde groenten, brochettes, eend, kip, enz. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 300°C. Voor optimaal garen wordt aangeraden het gerecht centraal in de oven te plaatsen (derde positie). <b>Opmerking: de eerste keer dat het wordt ingeschakeld de oven begint op 10 °, blijft de volgende 15" uit en start dan opnieuw op de ingestelde temperatuurwaarde.</b></p>
3/PR3		<p><b>Hete lucht (gasbrander + radiale ventilatie)</b> Deze functie laat toe gelijktijdig verschillende gerechten te bereiden zonder dat de geuren onderling vermengd raken. Een uniforme verdeling van de warmte wordt gegarandeerd door de gedwongen circulatie van warme lucht in de ovenholte. Men kan lasagne in de oven bereiden, pizza, croissants en boterkoeken, zanddeeggebak, taarten, enz. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 250° C. <b>Opmerking: de eerste keer dat het wordt ingeschakeld de oven begint op 10 °, blijft de volgende 15" uit en start dan opnieuw op de ingestelde temperatuurwaarde.</b></p>
4/PR4		<p><b>Onderwarmte SOFT (gasbrander)</b> Deze functie is uitermate geschikt voor het bakken van delicate etenswaren zoals taarten en banketbakkerswaren. De juiste combinatie van ingestelde temperatuur en baktijd van deze functie vermijdt dat etenswaren verbrand worden. Het is van fundamenteel belang de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur vooraleer het bakken aan te vangen. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 200°C. Voor optimaal garen wordt aangeraden het gerecht centraal in de oven te plaatsen (derde positie). <b>Opmerking: de eerste keer dat het wordt ingeschakeld de oven begint op 10 °, blijft de volgende 15" uit en start dan opnieuw op de ingestelde temperatuurwaarde.</b></p>
5/PR5		<p><b>Hete lucht SOFT (gasbrander + radiale ventilatie)</b> Deze functie is uitermate geschikt voor het gelijktijdig bereiden van uitermate delicate gerechten zonder dat de geuren onderling vermengd raken. De juiste combinatie van ingestelde temperatuur en baktijd vermijdt dat etenswaren verbrand worden. Een uniforme verdeling van de warmte wordt gegarandeerd door de gedwongen circulatie van warme lucht in de ovenholte. Het is van fundamenteel belang de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur vooraleer het bakken aan te vangen. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 200°C. <b>Opmerking: de eerste keer dat het wordt ingeschakeld de oven begint op 10 °, blijft de volgende 15" uit en start dan opnieuw op de ingestelde temperatuurwaarde.</b></p>
6/PR6		<p><b>Grillen met gesloten deur</b> Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, florentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. De hoogst instelbare temperatuur bedraagt 230°C .</p>

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Elektronische programmakiezer 5 toetsen H3 (Nostalgie, Professional Plus) – Functie lijst GAS oven H3



### Circulatiegrillen

Uitermate snel en diepgaand met een aanzienlijke energiebesparing, deze functie is aangewezen voor diverse etenswaren zoals: varkenskoteletten, worst, varkens- of gemengde brochettes, wildbraad, gnocchi op Romeinse wijze, enz. La temperatura massima programmabile è di 230°C.



### Meervoudige hete lucht

Deze functie laat toe gelijktijdig verschillende gerechten te bereiden zonder dat de geuren onderling vermengd raken, de smaak van elk gerecht blijft intact. Een uniforme verdeling van de warmte wordt gegaarandeerd door de gedwongen circulatie van warme lucht in de ovenholte. Men kan lasagne in de oven bereiden, pizza, croissants en boterkoeken, zanddeeggebak, taarten, enz.. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 250°C.



### Ontdooien

Laat toe alle bevroren etenswaren snel te ontdooien door ze snel op omgevingstemperatuur te brengen. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 60°C.

### Verklikkerlichtjes:

### Op het bedieningspaneel bevinden zich 2 verklikkerlichtjes:

- oranje verklikkerlichtje: oplichting wijst op de aanwezigheid van een vlam in de gasbrander van de oven. Dooft uit wanneer de temperatuur in de oven de geprogrammeerde waarde bereikt.
- groen verklikkerlichtje: oplichting wijst op ingeschakelde elektrische weerstanden. Dooft uit wanneer de temperatuur in de oven de geprogrammeerde waarde bereikt.

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – GAS oven H3

---

### Veiligheid



Houdt kinderen uit de buurt tijdens de werking. De veiligheidsnormen kunnen niet altijd eender welk soort ongeluk dekken. Gebruik het apparaat niet als warmtebron.

---

### Algemene opmerkingen

Om het apparaat efficiënt en veilig te houden dient het onderhoud toevertrouwd te worden aan een erkend vakman of aan personeel van een erkende servicedienst. Maak de oven telkens na gebruik schoon. Het vuil kan makkelijk verwijderd worden door te voorkomen dat het op een hoge temperatuur inbrandt. Kies geschikte warmtebestendige recipiënten op basis van de hoeveelheid te garen voedsel. Kies de hoogte van de geleider op basis van de te bereiden etenswaren en het uit te voeren recept.

---

### Eerste ingebruikname

Haal alle uitneembare delen uit de oven, was ze met reinigingsmiddel en plaats ze terug. Schakel de oven in gedurende 30 minuten en breng de thermostaat tot 230°C en garandeer luchtcirculatie. De onaangename geur die ontstaat is onvermijdelijk. Als de oven afgekoeld is overgaan tot de schoonmaak volgens de voorschriften aangegeven in de paragraaf "Reiniging en zorg".

---

### Raadgeving omtrent bereiding met gas

Het bakken met een gasoven heeft, tenopzichte van een traditionele elektrische oven, de eigenschap de etenswaren zachter te laten. Tijdens de verbranding komt namelijk waterdamp vrij. Deze waterdamp komt in de ovenholte vooraleer die afgevoerd wordt samen met de verbrandingsgassen, zodat de gaarzone vochtig wordt wat vermijdt dat al te veel water uit de etenswaren verdamppt, waardoor ze droog en hard zouden worden. De vorming van waterdamp op het binnenglas van de ovendeur onmiddellijk na het aansteken ervan bevestigt het hierboven beschreven fenomeen (naarmate de temperatuur verhoogt droogt de waterdamp op het binnenglas op). Voor bereidingen onder 200°C wordt aangeraden altijd de functies "Onderwarmte SOFT" en "Hete lucht SOFT" te gebruiken, erop lettend de oven voor te verwarmen alvorens de etenswaren erin te plaatsen. Het is bovendien aangeraden om voor bijzonder delicate bereidingen de bijgeleverde braadslede op de onderste positie te plaatsen en te bakken door de etenswaren op de rooster te leggen in de middenpositie

---

### Hoe de gasoven gebruiken

Kies één van de 9 bereidingsfuncties door aan de keuzeknop (S) te draaien en regel de temperatuur (tussen 30°C en 300 °C) met de thermostaat (T).  
LET OP: alvorens het bakken aan te vangen wordt aangeraden de oven altijd voor te verwarmen: na het instellen van de gewenste functie en temperatuur wachten om de etenswaren in de oven te plaatsen totdat het lampje van de thermostaat uitgedoofd is en de ovenlamp aangaat.

---

### Functies



Bij alle functies (gas en elektrisch) is het tijdelijk inschakelen van de tangentiële afkoelingsmotor voorzien, nuttig om de onderdelen af te koelen en de vorming van waterdamp op de ovendeur tijdens de werking te vermijden. Indien bij uitgeschakelde oven de temperatuur in de oven nog hoog is dan blijft de tangentiële afkoelingsmotor in werking om vervolgens automatisch uit te schakelen als de temperatuur onder een bepaalde waarde daalt.

---

### Let op



**De ontsteking van de vlam in de brander gebeurt automatisch door middel van een speciale elektronische controlecomponent voor de vlam. Indien na de ontstekingstijd van 5" de vlam niet blijft branden blokkeert het systeem en begint het oranje verknipperlichtje te knipperen. Om het systeem te resetten is het voldoende de oven uit te schakelen en de ontstekingsprocedure te herhalen.**

# GEBRUIKSAANWIJZING

## – Display TFT touch (Majestic)

### – Legende iconen



Breken



Start



°C - °F



Vergrendeling scherm



Bevestig



Instellingen



Vleessonde



Aanwezigheid vlam



Home



Lamp



Timer



Uitgang - Einde



Klok



Instellingen bevestigen



Uitschakelen

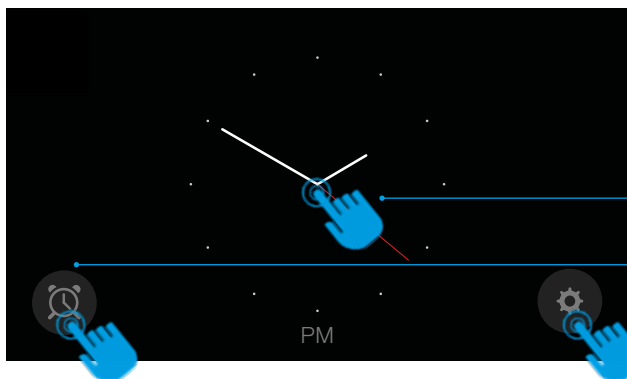


Knop aanwezig bij bepaalde modellen (laat toe de TFT functies te setten en te bevestigen naast de Touch)

# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

## – Display TFT touch (Majestic)

### – Instellingen



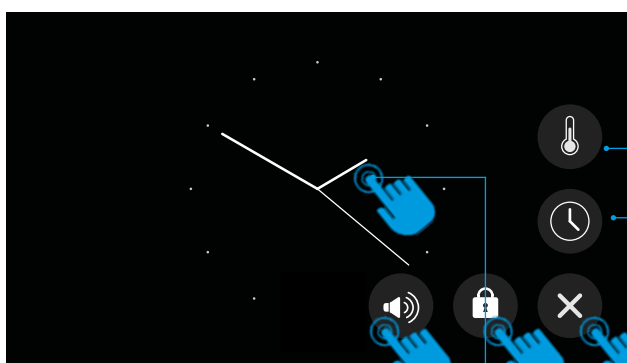
**Home:** beginpagina van de display

#### 3 opties

Geeft toegang tot het settingscherm van de holte

Laat toe de timer in te stellen

Geeft onmiddellijke toegang tot de instellingen



#### Instellingen

Keuze van gradenschaal (°C or °F),

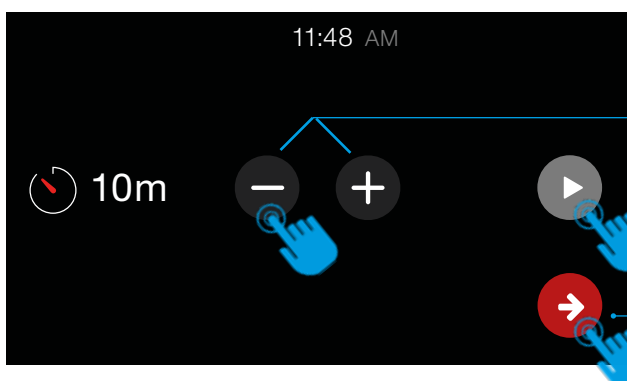
Instellen van het uur

Uitgang - Einde

Hiermee u het scherm vergrendelen

Laat toe volume geluidsignaal en keuze geluid bij aanraken display in te stellen

Om te ontgrendelen Touch op het display gedurende 10 seconden



#### Een timer instellen

De tijd verhogen of verlagen,

Bevestigen eens gewenste tijd ingesteld is.  
Een geluidsignaal geeft het einde aan.

Bevestigen en terugkeren naar beginpagina.



# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

## – Mod.E3 - H3 - statico con TFT touch (Majestic)

### – Instelling bereidingsfuncties

1- De bereidingsfunctie kiezen

Lamp (aan of uit)

Home (terug naar beginscherm)

3- Bereidingstijd en geprogrammeerd starten instellen

4- Keuze holte (enkel voor modellen met meerdere holtes)

2- Bereidingstemperatuur instellen

2a - Twee mogelijkheden om temperatuur in te stellen:

- Bewegen over programmeerzone
- met + of -

2b - De bereidingsfunctie bevestigen

3a - Bereidingstijd instellen

3b - Weergave uur einde bereiding

3c - Aanvangsuur instellen

3d - Bevestigen bereidingsfunctie

1a - Kiezen bereiding droog / vochtig

1b - Bevestigen bereidingsfunctie

NOTA: enkel mogelijk bij bepaalde bereidingswijzen

3a - Bereidingstijd instellen

3b - Weergave uur einde bereiding

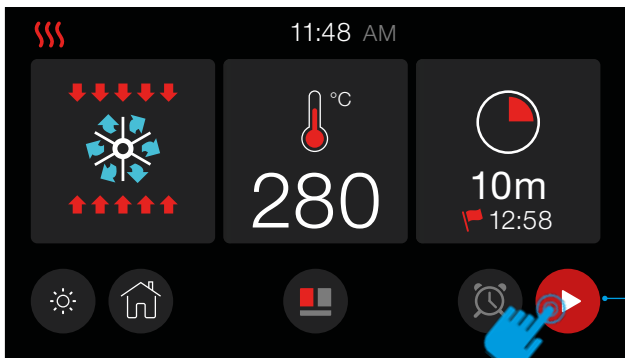
3c - Aanvangsuur instellen

3d - Bevestigen bereidingsfunctie

# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

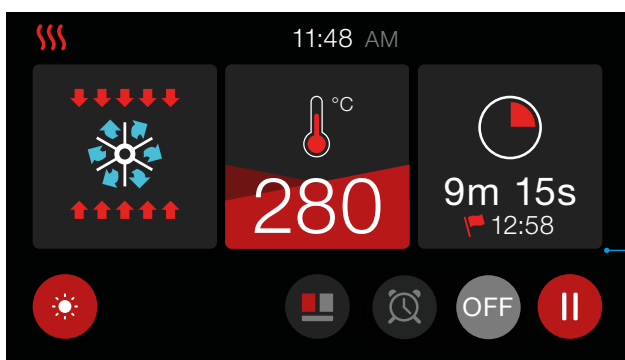
## – Mod.E3 - H3 – statisch met TFT touch (Majestic)

### – Bereidingsproces



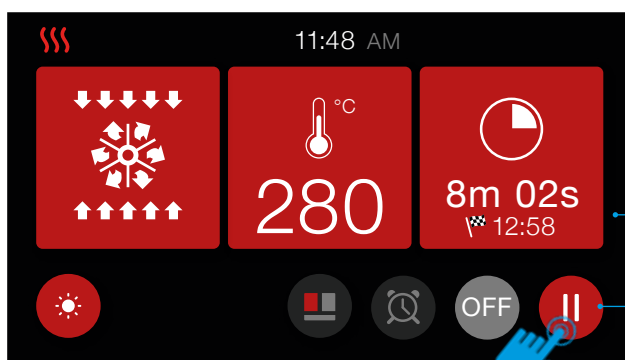
#### HOLTE GESET

Eénmaal de holte geset is (bereidingsfunctie, temperatuur en timer ingesteld) bevestigen om voorverwarmen te starten. De display schakelt over naar de modaliteit voorverwarming



#### VOORVERWARMINGSFASE

Er zijn 4 niveau's die toelaten het voorverwarmingsproces op te volgen. Het rode deel zal progressief verhogen tot volledige opvulling display



#### EINDE VOORVERWARMING

Wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt, zal de display rood worden wijzend op het einde van de voorverwarmingsfase en het begin van de kookfase. Indien een bereidingstijd ingesteld werd zal de oven automatisch uitschakelen bij het verstrijken van de tijd.

Indien geen enkele bereidingstijd ingesteld werd is het mogelijk de bereiding te onderbreken

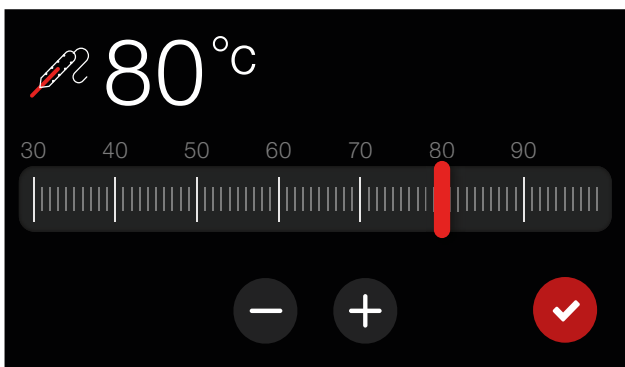


en vervolgens voort te zetten

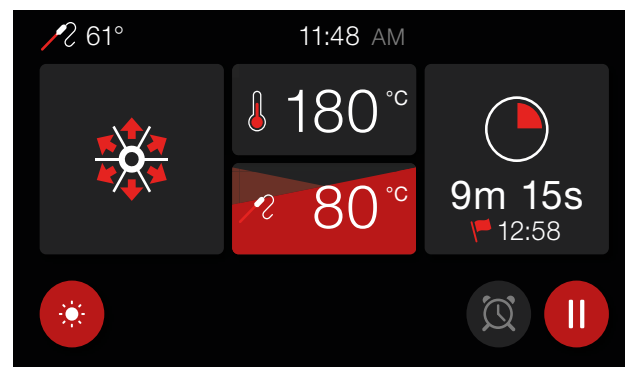
### BEREIDING MET VLEESSONDE

N.B. De bereiding met sonde kan niet gebruikt worden tijdens de functies "DEFROST", "QUICK START", "PIZZA" en "ECO". Bij oven in stand-by de vleessonde in de voorziene verbindingsopening in de linkerwand van de oven plaatsen

#### SELECTIEKNOP TEMPERATUUR SONDE



#### VERWARMINGSMODALITEIT MET SONDE



**Let op:** Indien de display niet reageert op de bedieningen (touch geblokkeerd) is het voldoende de ovendeur te openen en te sluiten

# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

## – Mod. oven E3 met TFT touch (Majestic)

### – Functie icoon legende



#### Bakken Pizza

Deze functie is uitermate geschikt voor het bakken van pizza's, ovenkoeken en brood. De onderste weerstand is de belangrijkste warmtebron en werkt in combinatie met de andere weerstanden van de oven.



#### Conventioneel garen

Het is de klassieke werking van de elektrische oven en is uitermate geschikt voor het garen van volgende etenswaren: varkenskoteletten, worst, stokvis, stoofvlees, wildbraad, kalfsgebraad, schuimgebak en koeken, fruit in de oven, enz.



#### Onderwarmte

Dit is de meest geschikte bereidingswijze voor het voltooien van het garen van etenswaren, in het bijzonder banketbakkerswaren (koeken, schuimgebak, gerezen taarten, fruittaarten, enz.) en andere.



#### Cottura da sopra

Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburgers, bracioline di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.



#### Grillen met gesloten deur

La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.



#### Circulatiegrillen

Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, fiorentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Voor het garen met de elektrische grill dient de thermostaat ingesteld te worden op 180°C.



#### Intensief garen

Deze functie leent zich tot het snel en intensief bereiden van diverse gerechten; is aangewezen voor: gepocheerde vis, gestoofde groenten, brochettes, eend, kip, enz.



#### Bovenwarmte

Uitermate geschikt voor het bruin braden en voor het kleuren van diverse etenswaren; deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfsbiefstukken, tongen, inktvisjes, enz.



#### Eco-bereiding

Deze functie laat toe te koken met een aanzienlijke besparing op het elektrisch verbruik. Om deze eigenschap optimaal te benutten is het aangewezen, vooraleer de **ECO-functie** in werking te stellen, het gerecht in de oven te plaatsen in het midden van de holte. Met de Eco-functie lenen de bereidingstijden zich tot traag garen zoals: stoofvlees, wit vlees, pasta in de oven, delicate banketbakkerswaren. Deze bereidingswijze is niet aangewezen voor bevroren etenswaren. Let op: de Eco-bereidingswijze kan niet ingesteld worden tijdens bereiding met vleessonde.



#### Ontdooien

Laat toe alle bevroren etenswaren snel te ontdooien door ze snel op omgevingstemperatuur te brengen.



#### Droge / vochtige bereiding

De oven is uitgerust met een automatische instelling die bij bepaalde functies de condensatiedampen van de bereidingen toelaat de oven te verlaten: dit leidt tot droge bereidingen (dry). Daar waar de bereiding vereist dat het vocht in de oven blijft, vochtige bereiding (moisture)De automatische component kan uitgeschakeld worden door de betreffende icoon aan te raken.



#### Quick Start (enkel beschikbaar voor bepaalde modellen)

Deze functie versnelt het voorverwarmen van uw oven. Het is aangewezen deze functie te gebruiken wanneer een bereidingstemperatuur gaande van 200 tot 320°C ingesteld wordt. Gebruik maken van de Quick start functie voor temperaturen lager dan 200°C biedt geen noemenswaardige voordelen.

Om de Quick start functie in te stellen draaien aan de keuzeknop (S) tot aan het symbool (9), vervolgens de gewenste temperatuur instellen met de knop van de thermostaat (T). Eenmaal de oven deze temperatuur bereikt heeft dooft het oranje licht van de thermostaat uit en is de oven klaar voor het inbrengen van de te bereiden spijzen.

Vervolgens de gewenste bereidingswijze instellen.

**LET OP:** de Quick start functie is niet geschikt voor het bereiden van spijzen maar dient enkel om het voorverwarmen van de oven te versnellen.

**DE QUICK START FUNCTIE NIET LANGER DAN 20 MINUTEN GEBRUIKEN.**

### CONTROLE BEREIDING

Mocht het nodig zijn om het voedsel tijdens de bereiding te controleren dan kan dat door de ovendeur te openen. In dit geval gaan de lampen branden en komt de ventilatie tot stilstand wanneer het bereiding met hete lucht betreft, en komt de draaispit tot stilstand wanneer het grillen met gesloten deur betreft. Bij het sluiten van de ovendeur treedt de vooraf ingestelde functie weer in werking.

# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

## – Mod. oven H3 met TFT touch (Majestic)

### – Functie icoon legende



#### Onderwarmte (gasbrander)

Deze functie leent zich tot het snel en intensief bereiden van diverse gerechten; is aangewezen voor: gepocheerde vis, gestoofde groenten, brochettes, eend, kip, enz. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 300°C. Voor optimaal garen wordt aangeraden het gerecht centraal in de oven te plaatsen (derde positie). **Opmerking: de eerste keer dat het wordt ingeschakeld de oven begint op 10 °, blijft de volgende 15" uit en start dan opnieuw op de ingestelde temperatuurwaarde.**



#### Hete lucht (gasbrander + radiale ventilatie)

Deze functie laat toe gelijktijdig verschillende gerechten te bereiden zonder dat de geuren onderling vermengd raken. Een uniforme verdeling van de warmte wordt gegarandeerd door de gedwongen cirkulatie van warme lucht in de ovenholte. Men kan lasagne in de oven bereiden, pizza, croissants en boterkoeken, zanddeeggebak, taarten, enz. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 250°C. **Opmerking: de eerste keer dat het wordt ingeschakeld de oven begint op 10 °, blijft de volgende 15" uit en start dan opnieuw op de ingestelde temperatuurwaarde.**



#### Onderwarmte SOFT (gasbrander)

Deze functie is uitermate geschikt voor het bakken van delicate etenswaren zoals taarten en banketbakkerswaren. De juiste combinatie van ingestelde temperatuur en baktijd van deze functie vermijdt dat etenswaren verbrand worden. Het is van fundamenteel belang de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur vooraleer het bakken aan te vangen. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 200°C. Voor optimaal garen wordt aangeraden het gerecht centraal in de oven te plaatsen (derde positie). **Opmerking: de eerste keer dat het wordt ingeschakeld de oven begint op 10 °, blijft de volgende 15" uit en start dan opnieuw op de ingestelde temperatuurwaarde.**



#### Hete lucht SOFT (gasbrander + radiale ventilatie)

Deze functie is uitermate geschikt voor het gelijktijdig bereiden van uitermate delicate gerechten zonder dat de geuren onderling vermengd raken. De juiste combinatie van ingestelde temperatuur en baktijd vermijdt dat etenswaren verbrand worden. Een uniforme verdeling van de warmte wordt gegarandeerd door de gedwongen cirkulatie van warme lucht in de ovenholte. Het is van fundamenteel belang de oven voor te verwarmen tot de gewenste temperatuur vooraleer het bakken aan te vangen. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 200°C. **Opmerking: de eerste keer dat het wordt ingeschakeld de oven begint op 10 °, blijft de volgende 15" uit en start dan opnieuw op de ingestelde temperatuurwaarde.**



#### Grillen met gesloten deur

Deze functie is geschikt voor het snel en diepgaand grillen, voor het gratineren en bakken van vlees in het algemeen, filet, florentijnse kotelet, gegrilde vis en ook gegrilde groenten. Gebruik van grill en draaispit (enkel bij bepaalde modellen): leg de stok van het spit op de houders en steek deze in de opening van de draaispit. Ideaal voor kip aan het spit, brochettes, enz. La temperatura massima programmabile è di 230°C.



#### Circulatiegrillen

Uitermate snel en diepgaand met een aanzienlijke energiebesparing, deze functie is aangewezen voor diverse etenswaren zoals: varkenskoteletten, worst, varkens- of gemengde brochettes, wildbraad, gnocchi opromeinse wijze, enz. La temperatura massima programmabile è di 230°C.



#### Meervoudige hete lucht

Deze functie laat toe gelijktijdig verschillende gerechten te bereiden zonder dat de geuren onderling vermengd raken, de smaak van elk gerecht blijft intact. Een uniforme verdeling van de warmte wordt gegarandeerd door de gedwongen cirkulatie van warme lucht in de ovenholte. Men kan lasagne in de oven bereiden, pizza, croissants en boterkoeken, zanddeeggebak, taarten, enz. De hoogst mogelijke instelbare temperatuur bedraagt 250°C.



#### Ontdooien

Laat toe alle bevroren etenswaren snel te ontdooien door ze snel op omgevingstemperatuur te brengen.



#### Aanwezigheid vlam

Wanneer een gasfunctie gebruikt wordt verschijnt het symbool "aanwezigheid vlam" op de display, in detail:



geeft aanwezigheid van de vlam in de gasbrander van de oven weer tijdens de fase van de bereiding of het voorverwarmen



geeft aan dat de geprogrammeerde temperatuur in de oven bereikt is



geeft de bloccage aan van het ontstekingsmechanisme. Om de bereiding te hervatten is het voldoende de startknop aan te raken.

### CONTROLE BEREIDING

Mocht het nodig zijn om het voedsel tijdens de bereiding te controleren dan kan dat door de ovendeur te openen. In dit geval gaan de lampen branden en komt de ventilatie tot stilstand wanneer het bereiding met hete lucht betreft, en komt de draaispit tot stilstand wanneer het grillen met gesloten deur betreft. Bij het sluiten van de ovendeur treedt de vooraf ingestelde functie weer in werking.

# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

## – Mod. Statische oven met TFT touch (Majestic)

### – Functie icoon legende



#### Conventioneel garen

Het is de klassieke werking van de elektrische oven en is uitermate geschikt voor het garen van volgende etenswaren: varkenskoteletten, worst, stokvis, stoofvlees, wildbraad, kalfsgebraad, schuimgebak en koeken, fruit in de oven, enz.



#### Onderwarmte

Dit is de meest geschikte bereidingswijze voor het voltooiën van het garen van etenswaren, in het bijzonder banketbakkerswaren (koeken, schuimgebak, gerezen taarten, fruittaarten, enz.) en andere



#### Bovenwarmte

Uitermate geschikt voor het bruin braden en voor het kleuren van diverse etenswaren; deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskoteletten, kalfsbiefstukken, tongen, inktvisjes, enz.



#### Grillen met gesloten deur

La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostitire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia. Le cotture con il grill elettrico devono essere effettuate con il termostato a 180 °C.



#### Eco-bereiding

Deze functie laat toe te koken met een aanzienlijke besparing op het elektrisch verbruik. Om deze eigenschap optimaal te benutten is het aangewezen, vooraleer de **ECO-functie** in werking te stellen, het gerecht in de oven te plaatsen in het midden van de holte. Met de Eco-functie lenen de bereidingstijden zich tot traag garen zoals: stoofvlees, wit vlees, pasta in de oven, delicate banketbakkerswaren. Deze bereidingswijze is niet geschikt voor bevroren etenswaren.

# GEBRUIKSAANWIJZINGEN

## Draaispits - spit

(enkel bij bepaalde modellen)

Doe de te garen vleeswaren op de stok van het spit en maak ze vast met de specifieke klemmen. Leg de stok op de houders van het spit die eerder op de braadslede aangebracht werden en steek deze in de opening van de draaispits. Schakel de functie grillen met gesloten deur in. Om het spit samen met de braadslede uit te halen is het voldoende die eventjes uit te schuiven om de volledige verwijdering mogelijk te maken.



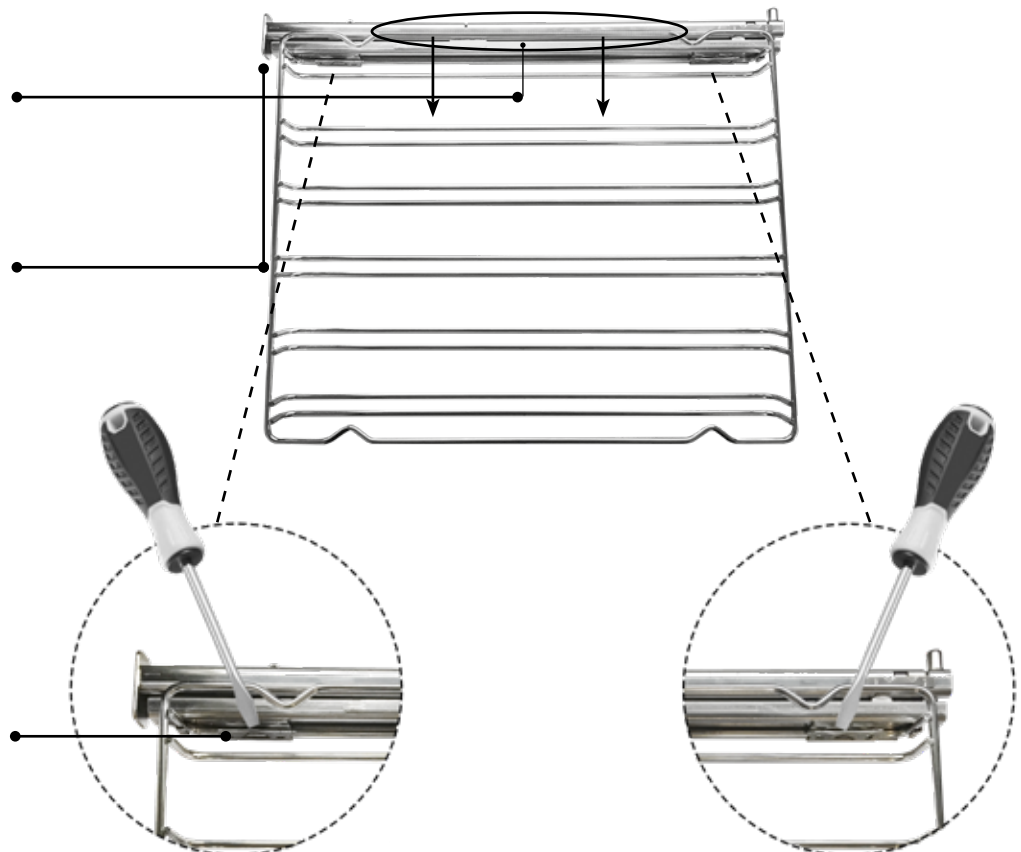
## Telescopische geleiders

(enkel bij bepaalde modellen)

Deze oplossing is bedacht om de ergonomie, de handig- en veiligheid te verhogen bij het verplaatsen van ovenschalen en -bladen. De kit bestaat uit zijdelingse geleiders, volledig uitneembaar, die glijden op kogellagers om het plaatsen en verwijderen van ovenschalen gemakkelijker te maken. De geleiders zijn om veiligheidsredenen onomkiepbaar. Ze kunnen verwijderd worden voor het schoonmaken of om ze in een andere positie te plaatsen zoals aangegeven op de hierna volgende foto.

Het in rood aangegeven onderdeel naar beneden trekken om het los te maken van de ovenwand.

Omdraaien en op een plat oppervlak leggen op de kant van de schuivende geleider.



Duwen met een schroevendraaier om de clip los te maken.

De handelingen omgekeerd herhalen om de geleider terug te plaatsen

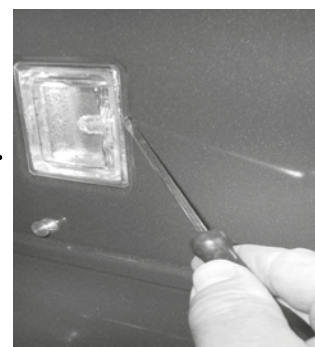
# REINIGING EN ONDERHOUD

## – Vervanging lamp

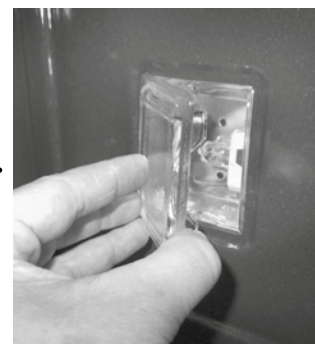
### Te volgen handelswijze

Mocht de lamp van de oven niet werken, het apparaat loskoppelen van het net, het beschermingsglas rond de lamp verwijderen en de lamp vervangen. Logischerwijs moet in acht genomen worden dat de lamp geschikt moet zijn voor gebruik bij hoge temperaturen en over de nodige eigenschappen moet beschikken voor een dergelijk gebruik.

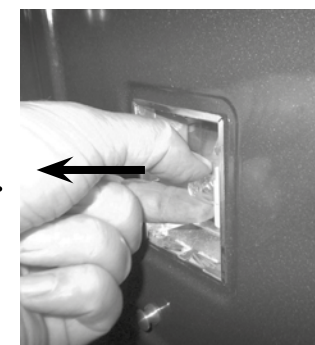
Losmaken met een schroevendraaier



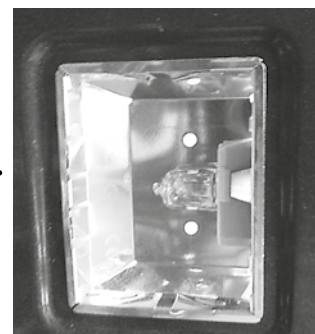
Het glas rond de lamp verwijderen



De lamp uittrekken



Vervangen en opnieuw sluiten



# REINIGING EN ONDERHOUD

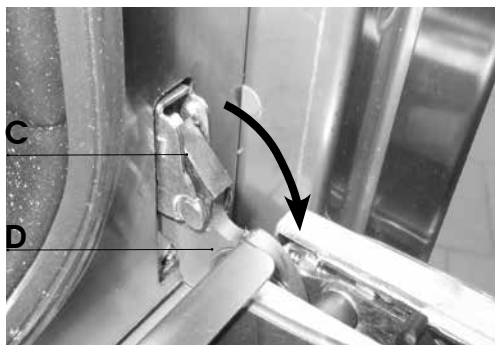
## – Het verwijderen van de deur

### Te volgen handelswijze

Om de oven makkelijker grondig schoon te maken is het handig de deur te demonten, zich houdend aan de volgende aanwijzingen:

- de deur openen
- De verbinding **C** in het scharniergedeelte **D** plaatsen volgens fasen

1



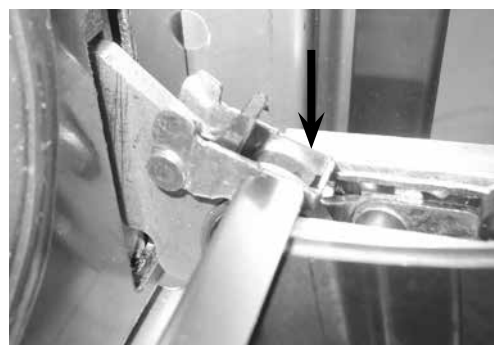
2



3



4



5 (enkel bij bepaalde modellen)



6





## REINIGING EN ONDERHOUD

### – Deur reiniging en glazen

#### Te volgen handelswijze

De ovendeur bestaat uit drie ruiten (bij sommige modellen twee). De glazen onderdelen moeten met absorberend keukenpapier en een gewoon reinigingsmiddel dat niet schuurt schoongemaakt worden. Voor het reinigen geen ruwe schuurmiddelen gebruiken of scherpe metalen krabbers voor het reinigen van de glazen deuren van de oven aangezien die het oppervlak kunnen schenden of het glas kunnen verbrijzelen. De binnenruit kan verwijderd worden om het schoonmaken makkelijker te maken. Om dit te doen moet de ovendeur gedemonteerd worden of anders moet de ovendeur in de middelste stand opengezet worden.

Volgorde voor  
het verwijderen  
van de ruiten



**LET OP! Eender welke handeling dient uitgevoerd te worden nadat de ovendeur gedemonteerd werd en op een geschikte ondergrond geplaatst is om de voorkant van de deur niet te schenden.**

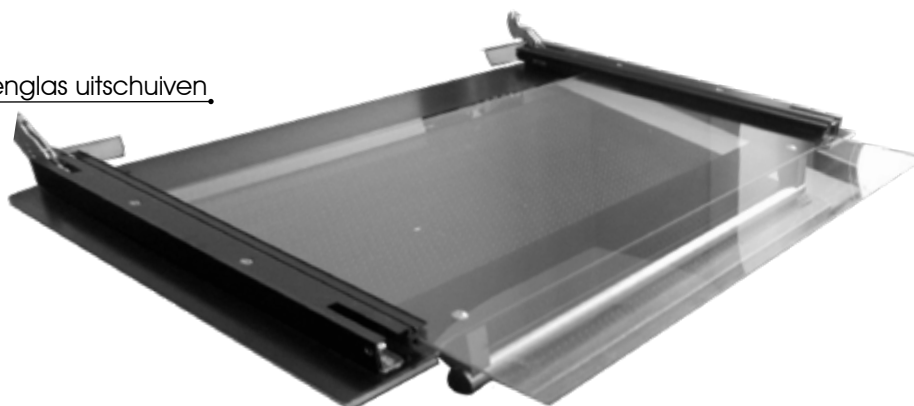
De 2 schroeven aan R/L kant in het bovenste lijstwerk losdraaien



Het bovenste glas optillen en uitschuiven



Het tussenglas uitschuiven



# REINIGING EN ONDERHOUD

## – Tips voor het reinigen van de kookplaat

LET OP



Het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet en de gastoevoer naar het apparaat afsluiten alvorens over te gaan tot de schoonmaak.

Het werkvlak mag enkel schoongemaakt worden na volledige afkoeling.

### KOOKPLAAT

ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
<b>Inox stalen oppervlak</b>	Onderdelen reinigen met lauw water en niet-schurend vloeibaar afwasmiddel en vervolgens afdrogen met zachte of microvezeldoek .	De glans wordt behouden door geregelde schoonmaak met specifieke producten die in de handel te verkrijgen zijn. Gebruik nooit schurende poeders.
<b>Geëmailleerd oppervlak</b>	Om de eigenschappen van de geëmailleerde onderdelen te bewaren moeten die geregeld gereinigd worden met zeepsop.	Vermijdt dat zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap, enz.) op de geëmailleerde onderdelen blijven liggen en verwijder ze terwijl de geëmailleerde onderdelen nog warm zijn.
<b>Pannesteunroosters van de kookplaat</b>	De roosters uithalen en ze reinigen in warm water met een niet-schurend afwasmiddel. Zorgvuldig alle korsten verwijderen. Ze afdrogen en t erugplaatsen.	Zure stoffen zoals citroensap of andere zure reinigingsmiddelen kunnen onherroepelijk de email van de roosters beschadigen. Droog de roosters onmiddellijk na het reinigen met een doek. Reinigen in de vaatwas wordt afgeraden.
<b>Kaarsjes en thermokoppels</b>	Reinigen met een vochtige doek. Eventuele droge resten dienen verwijderd te worden met een houten stokje of een naald.	De ontstekingskaarsjes en de thermokoppels moeten periodisch goed nagekeken en schoongemaakt worden.
<b>Kronen, vlamverdelers en dekseltjes</b>	De vlamverdelerskronen en de dekseltjes kunnen weggenomen worden om het reinigen te bevorderen. Ze in warm water met niet-schurend afwasmiddel wassen.	Zorgvuldig alle korsten verwijderen en volledig laten drogen. In geval van slecht functioneren nagaan of de gaten van de buitenste kroon perfect schoon zijn.
<b>Inductie of glaskeramiek</b>	Niet-hardnekkige vlekken verwijderen met een vochtige doek en vervolgens afdrogen met een droge doek.	Niet reinigen met corrosieve of schurende middelen. Geen voorwerpen gebruiken die de glaskeramische plaat kunnen beschadigen. Nagaan of de bodem van de pot droog en proper is en er geen stof op de glazen plaat ligt. Het verschuiven van de pot zou het glas kunnen krassen. Onmiddellijk restanten van suiker, gelatine, confituur verwijderen om beschadiging van het glas te voorkomen

## REINIGING EN ONDERHOUD

### – Adviezen voor het reinigen van de oven en de voorkant

#### OVEN

ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
<b>Binnenkant van de oven</b>	Er wordt aangeraden om de oven telkens na gebruik schoon te maken. Het vuil kan makkelijker verwijderd worden door te voorkomen dat het op een hoge temperatuur inbrandt. Haal alle onderdelen die verwijderd kunnen worden eruit en was ze apart af met water en niet-schurend reinigingsmiddel. De ovenholte schoonmaken met een zachte doek doordrenkt met een sopje van lauw water en ammoniak, vervolgens naspoelen en afdrogen.	Geen stoomreinigingsapparaten gebruiken voor het schoonmaken van de binnenkant van de oven. Geen schurende/bijtende reinigingsmiddelen of puntige metalen voorwerpen gebruiken voor het reinigen van de glazen ovendeur daar het oppervlak ervan beschadigd zou kunnen raken en bijgevolg zou kunnen breken.
<b>Braadslede</b>	Onderdompelen in een sopje van warm water en neutraal afwasmiddel. Afdrogen na het wassen.	Etensresten onmiddellijk na gebruik verwijderen.
<b>Roosters</b>	Reinigen met warm water en nietschurende reinigingsmiddelen of met een geschikte ontvetter.	In geval van verkorst en verhard vuil wordt aangeraden de roosters enkele uren te laten weken alvorens ze te reinigen.

#### VOORKANT

ONDERDEEL	SCHOONMAAKMETHODE	WAARSCHUWINGEN
<b>Superficie in acciaio</b>	Pulire i particolari con acqua tiepida e detersivo liquido non corrosivo e poi asciugarli con panno morbido o in microfibra.	De glans wordt behouden door geregelde schoonmaak met specifieke producten die in de handel te verkrijgen zijn. Gebruik nooit schurende poeders.
<b>Gelakt oppervlak</b>	Om de eigenschappen van de gelakte onderdelen te behouden is regelmatige schoonmaak met zeepsop noodzakelijk.	Vermijden dat zure of alkalische stoffen (azijn, citroensap, zout, tomatensap enz.) kunnen inwerken op de gelakte onderdelen en de gelakte onderdelen niet schoonmaken terwijl ze nog warm zijn.

# REINIGING EN ONDERHOUD

## Branders total black

### Onderhoud en reiniging

- LET OP: branders gecoat met nanotechnologische behandeling

Om de kwaliteit van de coating te behouden, worden enkele reinigings- en wasmethoden aanbevolen.

Laat het product afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het schoonmaakt. Het wordt aanbevolen om het niet in koud water onder te dompelen terwijl het nog warm is. Wassen met lauw water en een minimum aan neutraal wasmiddel. Afnemen met een doek, bij voorkeur natuurlijke cellulose, of een niet-schurende spons.

Gebruik geen poeders, ijzerwol, schuurdoeken en sponzen.

Laat het voedsel niet aanbranden op de brander. Voor het geval er vlekken / kleuren op het oppervlak verschijnen. Deze sporen veranderen de functionaliteit van het product niet en kunnen in sommige gevallen worden verwijderd met deze procedure: dompel het product onder in warm water, met afwasmiddel, wrijf voorzichtig met een doek, bij voorkeur natuurlijke cellulose, gebruik in ieder geval geen doeken of schuur-sponsjes. Voor hardnekkigere vlekken wordt aanbevolen om witte azijn te verwarmen en te wrijven zoals hierboven aangegeven.

Laat de kachel niet te lang in contact met voedsel, vooral niet als het zuur is, zoals tomatensaus.

Vermijd contact met metalen voorwerpen als u echt houten of plastic voorwerpen moet gebruiken.

Vermijd wassen in de vaatwasser, een deel van het product is niet gecoat en kan onherstelbaar beschadigd raken.

Zorg er bij een storing voor dat de gaten in de buitenring altijd perfect schoon zijn.

Voor een goede werking van de DUAL-brander dient u het in onderstaande afbeelding gemarkeerde inter-ontstekingskanaal schoon te houden.



# REINIGING EN ONDERHOUD

## – Algemene problemen

### LET OP



- Vooralere herstellingswerken uit te voeren het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.
- Vooralere de herstelling uit te voeren het apparaat loskoppelen van het elektriciteitsnet, dat wil zeggen, de voedingskabel uittrekken of de zekering losdraaien.
- Niet geautoriseerde handelingen en herstellingen kunnen leiden tot elektrocutie of kortsluiting, en moeten bijgevolg vermeden worden. Laat dergelijke handelingen over aan erkende vakmannen.
- In geval van kleine problemen kunt u deze proberen te verhelpen door de raadgevingen van de handleiding te volgen.
- De tussenkomst van de erkende bijstandsservice tijdens de garantieperiode is niet gratis indien het niet functioneren van het apparaat het gevolg is van een foutief gebruik.
- Het verhelpen van storingen of klachten, die het gevolg zijn van een foutief gebruik of foutieve installatie, vallen niet onder garantie. De garantiekosten zijn voor rekening van de gebruiker.

### KLEINE PROBLEMEN DIE OPGELOST KUNNEN WORDEN ZONDER TUSSENKOMST VAN EEN ERKEND VAKMAN

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vlam is niet uniform.	Het gas is niet goed afgeregeld.	Gasafregeling laten nazien door vakman
De vlam verandert plotseling.	De onderdelen van de brander zijn niet goed geplaatst.	Plaats de onderdelen van de brander op correcte wijze.
Om de branders aan te steken moet de ontstekingsknop langer ingedrukt worden.	De onderdelen van de brander zijn niet goed geplaatst.	Plaats de onderdelen van de brander op correcte wijze.
Na ontsteking dooft de vlam uit.	De knop werd niet lang genoeg of met te weinig kracht ingedrukt.	De knop langer ingedrukt houden vooraleer die los te laten, hard drukken.
De rooster is van kleur veranderd in de omgeving van de brander.	Een normaal fenomeen gewijd aan de hoge temperatuur.	De rooster schoonmaken met een middel voor het reinigen van metalen.
De elektrische werking is, globaal genomen, verstoord.	De ontsteker of het klemmenbord is beschadigd.	De ontsteker en/of het klemmenbord controleren/vervangen indien nodig.
De elektrische ontsteking werkt niet meer.	Etens- of zeepresten tussen de ontstekingselektrode en de brander.	Zorgvuldig reinigen tussen de elektrode en de brander.
De deksels van de branders zijn vuil.	Normaal vuil.	Maak de deksels schoon met een middel voor het reinigen van metalen.

# OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

## – Abnormale werking glaskeramiek

Afwijking	Oorzaken
Het apparaat en de kookzone schakelt niet in	<ul style="list-style-type: none"><li>- De plaat is niet correct aangesloten op het elektriciteitsnet</li><li>- De beschermingszekering is stuk</li><li>- De KEY-LOCK functie is geactiveerd</li></ul>
Op de display verschijnt het symbool "U":	<ul style="list-style-type: none"><li>- De pan werd niet op de kookzone geplaatst</li><li>- De pan is niet geschikt voor inductie</li><li>- De diameter van de bodem van de pan is te klein</li></ul>
Op de display verschijnt het symbool "E":	<ul style="list-style-type: none"><li>- Het elektronisch systeem is gebrekkig</li><li>- De plaat loskoppelen van het elektriciteitsnet</li><li>- Erkende servicedienst contacteren</li></ul>
De kookzones werken niet	<ul style="list-style-type: none"><li>- Het veiligheidssysteem is in werking</li><li>- De pan is leeg en de bodem is oververhit</li></ul>
Als de ventilatie ingeschakeld blijft bij uitgeschakelde plaat	<ul style="list-style-type: none"><li>- Dit is geen defect. De ventilator blijft werken om de elektronica te beschermen</li><li>- De automatische ventilatie zal vanzelf uitschakelen</li></ul>

# REINIGING EN ONDERHOUD

## – Slechte werking TFT touch

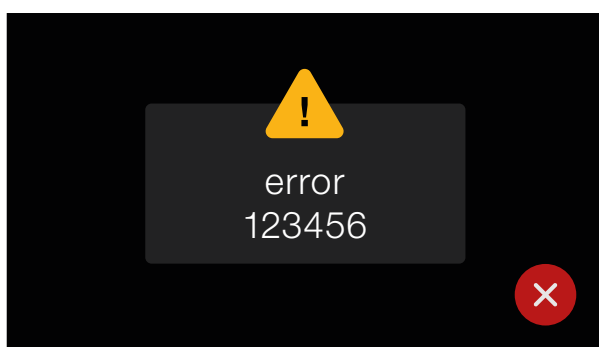
### Systeemfouten

Volgende fouten worden waargenomen:  
De syntaxis van de foutcode is: "E YY x", waarvan:

YY = code van de fout  
x = nummer holte wanneer de fout gegenereerd wordt of '0' voor algemene fouten

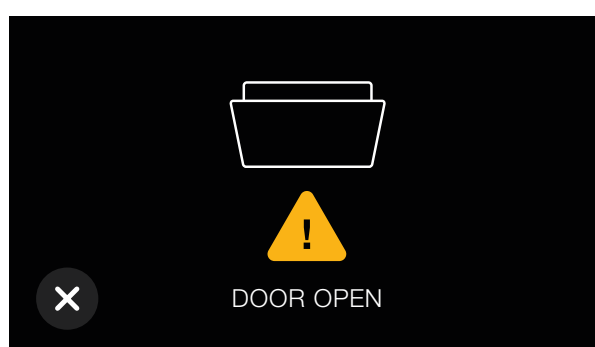
Beschrijving	ID fout
Sonde holte onderbroken	00
Sonde holte in kortsluiting	01
Vleessonde onderbroken	04
Vleessonde in kortsluiting	05
Oververhitting	08
Tangentiale ventilator werkt niet	16
Binnenafwijking (elektronische kaart)	19
Communicatiefout	20

### WAARSCHUWING PROBLEEM



In geval van fout het apparaat loskoppelen en weer aankoppelen.  
Treedt de fout andermaal op dan zal het nodig zijn de erkende servicedienst te contacteren.

### WAARSCHUWING OPEN DEUR (TIJDENS BEREIDING)



De ovendeur sluiten.



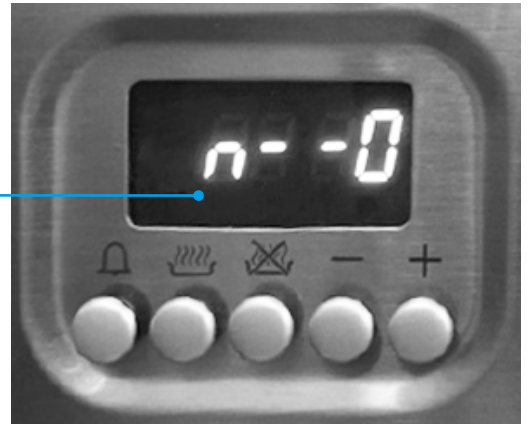
: ontsteking van de GASoven vond niet plaats. Om de bereiding te hervatten de startknop aanraken. Indien het symbool opnieuw verschijnt nagaan of de GASklep open is.

# REINIGING EN ONDERHOUD

## – Kinderslot

### Hoe oplossen

Symbool voor het kinderslot



### LET OP



Mocht dit symbool op uw oven verschijnen wees dan niet ongerust. Het kan per ongeluk ingesteld geweest zijn.

De oven is uigerust met een veiligheidssysteem dat ongewilde/toevallige in werking stellen van de oven door kinderen verhindert.

### Hoe uitschakelen

Om het eerder ingestelde veiligheidsslot uit te schakelen, blijven drukken op de temperatuurregelknop van de thermostaat gedurende 5", op de display verschijnt het opschrift "n—o" gevolgd door "OFF".


### Hoe instellen

Om het veiligheidsslot in te stellen, bij uitgeschakelde oven blijvend drukken op de temperatuurregelknop van de thermostaat (T) gedurende 5".  
Er klinkt een kort geluidssignaal en op de display verschijnt het opschrift "n—o" gevolgd door "ON".  
Het zal vervolgens onmogelijk zijn om de oven in werking te stellen.



# KOOKTABEL

– Oven met luchtkonvektie (louter indicatieve waarden)

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
<b>Vlees</b>			
Gebraden rundvlees	170-180	2/3	40/50
Gebraden osvlees	170-190	2/3	40/60
Gebraden kalfsvlees	160-180	2/3	65/90
Gebraden lamsvlees	140-160	2	100/130
Rosbief	180-190	2/3	40/45
Gebraden haas	170-180	2/3	80/100
Gebraden konijn	160-170	2	80/100
Gebraden kalkoen	160-170	2	160/240
Gebraden gans	160-180	2/3	120/160
Gebraden eend	170-180	2/3	100/160
Gebraden kip	180	2/3	90/120
<b>VIS</b>			
	160-180	2/3	15/25
<b>GEBAB</b>			
Vruchtentaart	180-200	2	40/50
Margriettaart	180-190	2	40/45
Brioche's	170-180	2	40/60
Moskovisch gebak	190-200	2	25/35
Kransjes	160-180	2	35/45
Zoete bladerdeeg	180-200	2	20/30
Druivenkoek	190-200	2	30/40
Appeltaart	160	2	25/35
Savoyaardsbeschuit	150-180	2	50/60
Appelbegneits	180-200	2	18/25
Savoyaarsepudding	170-180	2	30/40
<b>BAKKERIJ</b>			
Brood	180-200	3	45
Pizza	250	3	10/20
Toast	185-195	2	7

Belangrijk



Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.

Het grillbakken

Bij apparaten voorzien van een elektrische grill dient de bereiding te gebeuren met gesloten deur op 180°C. Het te grillen voedsel moet op het betreffende rooster worden geplaatst, bij voorkeur op de vierde plank.

# KOOKTABEL

## – Statische oven (louter indicatieve waarden)

GERECHTEN	TEMP. C°		MIN.
<b>Vlees</b>			
Gebraden rundvlees	225	2/3	60/80
Gebraden osvlees	250	2/3	50/60
Gebraden kalfsvlees	225	2/3	60/80
Gebraden lamsvlees	225	2	40/50
Rosbief	230	2/3	50/60
Gebraden haas	250	2/3	40/50
Gebraden konijn	250	2	40/50
Gebraden kalkoen	250	2	50/60
Gebraden gans	225	2/3	60/70
Gebraden eend	250	2/3	45/60
Gebraden kip	250	2/3	40/45
<b>VIS</b>	200-225	1/2	15/25
<b>GEBAB</b>			
Vruchtentaart	225	2	35/40
Margriettaart	175-200	2	50/60
Brioche	175-200	2	25/30
Moskovisch gebak	220-250	2	20/30
Kransjes	180-200	2	30/40
Zoete bladerdeeg	200-220	2	15/20
Druivenkoek	250	2	25/35
Appeltaart	180	2	20/30
Savoyaardsbescuit	180-200	2	40/50
Appelbegneits	200-220	2	15/20
Savoyaarsepudding	200-220	2	20/30
<b>BAKKERIJ</b>			
Brood	220	3	30
Pizza 	250	2	15/20
Pizza	250	3	10/20
Toast	250	3	5

Belangrijk

Zet de gerechten in de oven wanneer deze warm is.

Het grillbakken

Bij apparaten voorzien van een elektrische grill dient de bereiding te gebeuren met gesloten deur op 180°C. Het te grillen voedsel moet op het betreffende rooster worden geplaatst, bij voorkeur op de vierde plank.

# GKOOKTABEL

## Interne temperatuur (Van de schotel)

KOOKABELLEN	Maträtt	Innertemperatur (°C)
	<b>Oxkött</b>	
	• Rostbiff/oxfilé röd kärna	40-45
	svagt skär (medelgenomstekt)	50-55
	välstekt	60-65
	• Oxstek	80-85
	<b>Fläskkött</b>	
	• Fläskkarré	65-70
	• Fläskstek / skinka	80-85
	• Grisfötter	80-85
	• Kotlett, rygg	75-80
	• Kotlett, utan ben	70
	• Kassler	65-70
	• Köttfärslimpa	70-75
	<b>Kalvkött</b>	
	• Kalvstek	70-75
	• Kalvstek med njurar	75-80
	• Kalvfötter	80-85
	<b>Vilt</b>	
	• Viltkött	75-80
	• Rygg	60-70
	• Filé med rött kött	40-45
	• Skär fi é (medelstekt)	50-55
	• Välstekt filé	60-65
	<b>Lamm</b>	80-85
	<b>Stekar med fyllning</b>	70-75
	<b>Fjäderfä</b>	85-90
	<b>Fisk</b>	85-90

**Viktigt:** Stick alltid in termometern ända till handtaget så att spetsen befinner sig i stekens kärna och inte i närheten av benet eller av fett.

