





Gebruikshandleiding en Instructies voor Installatie

Classic Deluxe en Professional Deluxe
90 Induction

U110678-06a

Inhoud

1. Voordat u Begint...	1	6. Tips Voor Het Koken	26
Persoonlijke Veiligheid	1	7. Bakrichtlijnen	27
Aansluiten op de Elektriciteit	1	8. Het Fornuis Schoonmaken	28
Vreemde Geuren	3	9. Problemen Oplossen	32
Ventilatie	3	10. Installatie	35
Onderhoud	3	Geachte installateur	35
Zorg voor inductie kookplaat	4	Veiligheidseisen	35
Verzorging van het Oven	7	Ventilatie	35
De Ovenrekken (<i>afhankelijk van het model</i>)	7	Het fornuis plaatsen	35
Kookplaatzorg	7	Het Fornuis Plaatsen	36
Grill/uitschuifbare grill	8	Het Fornuis Verplaatsen	36
Koelventilator	8	Waterpas Stellen	38
Verzorging van het Fornuis	8	Aansluiten op de Elektriciteit	38
Reiniging	9	Eindcontroles	39
2. Overzicht Fornuis	10	Klantenzorg	39
De Kookplaat	10	11. Schakelschemas	40
Pandetector, 	11	12. Technische Gegevens	42
Indicator Resthitte, H	12		
Automatische Opwarming, A	12		
Kinderslot, 	12		
Lage Temperatuurinstelling, L1/L2	13		
Power Boost Instelling, P	13		
Droogkookfunctie	14		
De Uitschuifbare Grill	14		
De Ovens	15		
Multifunctionele Ovenstanden	16		
Heteluchtoven	17		
Het in Werking Stellen van de Ovens	17		
Accessoires	17		
3. De uitschuifgrill gebruiken™	19		
4. Draaiklok	20		
5. Klok met 6 knoppen	23		

1. Voordat u Begint...

Mits fornuis het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken. Het is belangrijk dat u dit hoofdstuk leest voordat u begint

Persoonlijke Veiligheid

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld het verwarmen van een ruimte. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn. Behalve dat het claims ongeldig maakt, verspilt het brandstof en kunnen de knoppen oververhit raken.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's begrijpen.
- **WAARSCHUWING:** Kinderen **jonger dan 8** dienen uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij zij continu onder toezicht staan. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Reinigen en onderhoud door kinderen mag alleen onder toezicht worden uitgevoerd.
- Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik thuis. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn.
- Voordat u de oven (en) gaat gebruiken, raadpleegt u de installatie op de ovenplank in het gedeelte Accessoires.

- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen.
- **LET OP:** Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.
- **WAARSCHUWING: BRANDGEVAAR: GEEN** voorwerpen op de kookplaten bewaren.
- Het kookstel **NIET** achter een sierdeur installeren om oververhitting te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en kinderen uit de buurt van het fornuis en draag bij het gebruik van het toestel nooit losse of loshangende kleding.
- **GEBRUIK GEEN** stoomreiniger om het fornuis te reinigen.
- **ZORG ERVOOR** dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.
- **GEBRUIK GEEN** spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

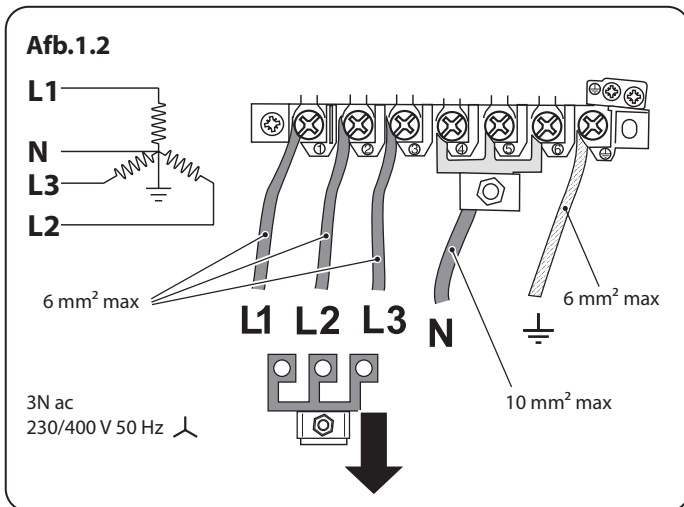
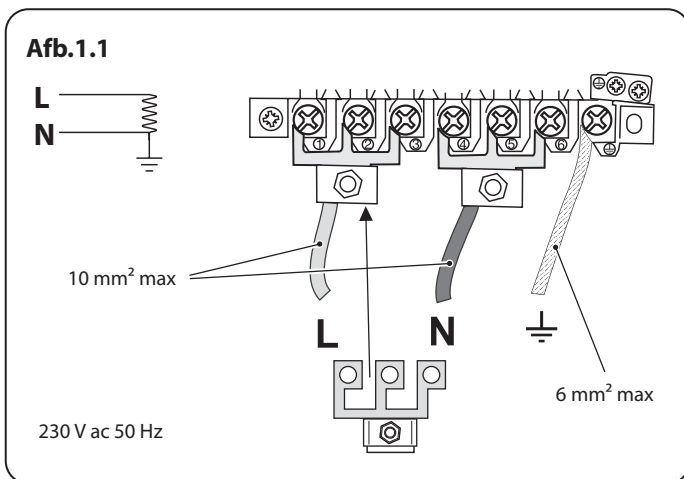
Aansluiten op de Elektriciteit

Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke energiebedrijven.

⚠ WAARSCHUWING: dit apparaat moet geaard zijn.

Opmerking: Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld

Nederlands



is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (**Afb.1.1**) en (**Afb.1.2**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Minimale temperatuurbeoordeling T105

Lees eerst de instructies, voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

- Dit apparaat is zwaar, dus pas op bij het verplaatsen ervan.
- Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar **NIET** in kamers met een bad of douche.
- Dit apparaat **MOET** geaard zijn.
- Het fornuis mag **NIET OP** een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.
- Het is normaal dat het display van de kookplaat ongeveer 2 seconden knippert bij de eerste keer instellen van de stroom.
- Stel de klok in, om ervoor te zorgen dat de oven werkt – zie het desbetreffende hoofdstuk in deze handleiding.
- Het apparaat **MOET** volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.
- Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.
- Installeer het apparaat **NIET** op een platform.

- Verplaats het fornuis **NIET** terwijl het op de stroomtoevoer is aangesloten.
- Controleer voordat u het apparaat opnieuw aansluit de elektrische veiligheid van de stroomtoevoer.

Vreemde Geuren

Wanneer u uw fornuis voor het eerst gebruikt kan het een geur afgeven. Dit zal na gebruik stoppen.

Voordat u uw fornuis voor de eerste keer gebruikt, zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen verwijderd zijn en dan, om productiegeuren te verdrijven, draait u alle ovens op 200°C en laat ze minstens een uur aan staan.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

Zorg er voor dat de ruimte goed geventileerd is (zie 'Ventilatie' hieronder). We raden aan dat mensen met ademhalingsproblemen of een allergie het gebied tijdens deze actie even verlaten.

Ventilatie

Bij het gebruik van een fornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert.

Aanhoudend intensief gebruik van het apparaat vraagt mogelijk om extra ventilatie, bijvoorbeeld een raam openen of nog effectievere ventilatie, bijvoorbeeld een hoger niveau van mechanische ventilatie, indien die aanwezig is.

Onderhoud

- Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Het is aanbevolen dit apparaat jaarlijks te laten onderhouden.
- Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp zijn afgekoeld.
- **GEBRUIK GEEN** pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.
- Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.
- Gebruik **NIET** de bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.
- Bedien het fornuis **NOOIT** met natte handen.
- **GEBRUIK GEEN** handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.
- **GEBRUIK GEEN** kookplaatbeschermers, folie of kookplaatafdekkers. Deze kunnen van invloed zijn op het veilige gebruik van uw kookplaatbranders en zijn een potentieel gevaar voor de gezondheid.
- Verwarm in **GEEN** geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.
- **GEBRUIK GEEN** onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Nederlands

- Laat de kookplaat **NOOIT** zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.
- **WAARSCHUWING:** Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.
- Laat **NOOIT** een frituurpan onbeheerd achter. Verhit vet altijd langzaam en houd het in de gaten terwijl het wordt verhit. Frituurpannen mogen slechts voor een derde gevuld zijn met vet.
- Probeer **NOOIT** om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.
- Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstromt of oververhit
- U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.
- Probeer vetbranden **NIET** met water te doven en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en toen doof de vlammen door de pan volledig

af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

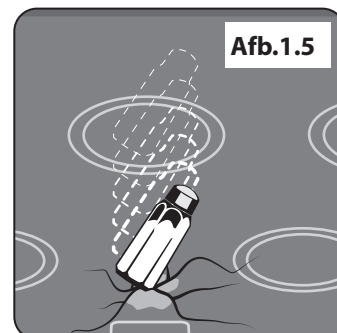
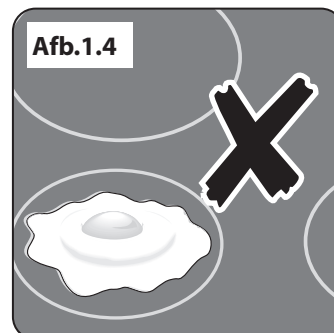
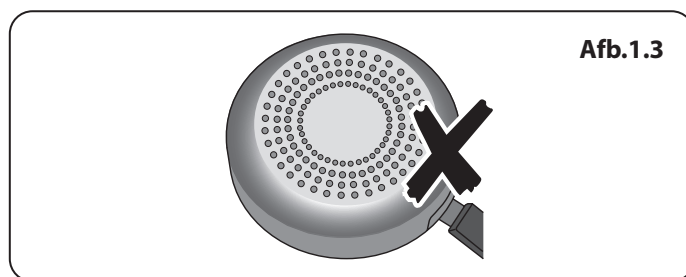
- Dit toestel **NIET** aanpassen. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Als brandbare materialen worden bewaard in de lade, oven(s) of grill(s), kan het apparaat ontploffen, wat brand of schade aan eigendommen kan veroorzaken.
- Laat kookgerei **ALTIJD** afkoelen voor het schoonmaken.

Zorg voor inductie kookplaat

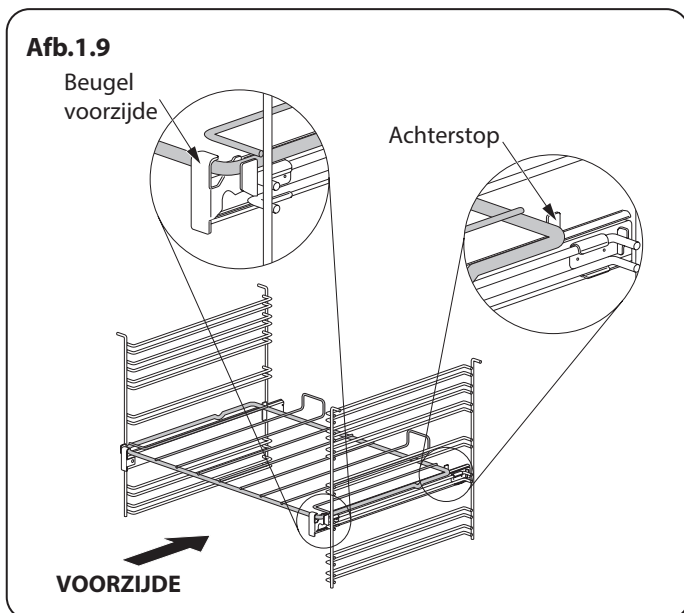
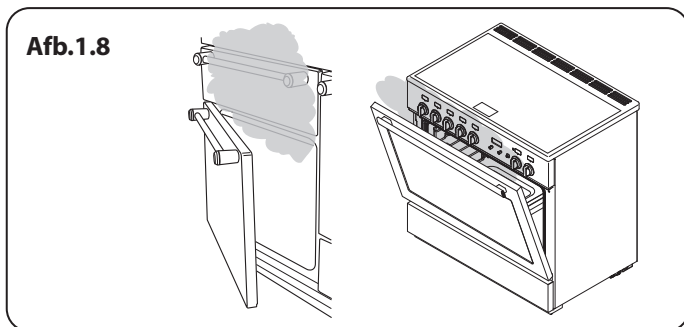
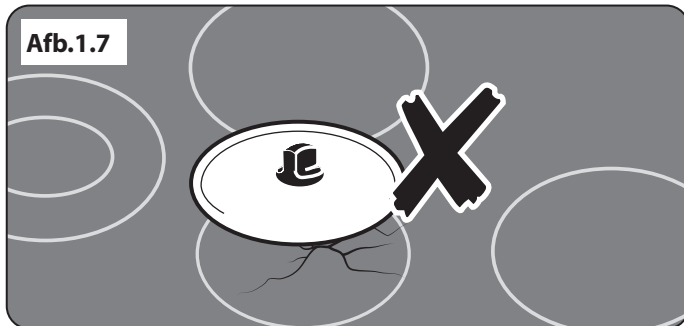
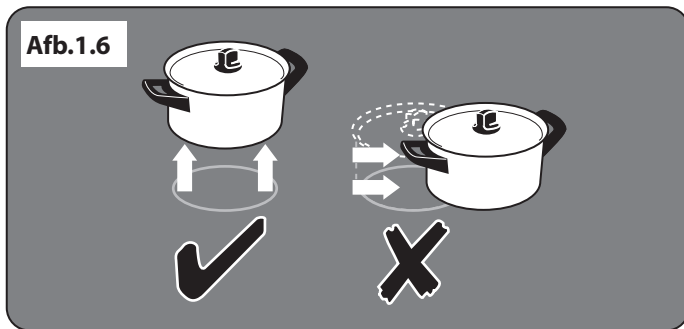
- **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR GEBRUIKERS MET EEN PACEMAKER OF EEN GEÏMPLANTEERDE INSULINEPOMP:** De functies van de kookplaat zijn conform de betreffende Europese standaards voor elektromagnetische interferentie. Indien u een pacemaker hebt of een geïmplanteerde insulinepomp en u maakt zich zorgen, neem dan contact op met uw dokter voor medisch advies.
- Als de kookplaat in gebruik is, dient u magnetische voorwerpen als creditkaarten, geldpassen, floppy discs, rekenmachines, etc. uit de buurt te houden.
- Voor de volledige benutting van het vermogen van uw inductiefornuis en om een lange levensduur te garanderen, raden wij het gebruik aan van door AGA Rangemaster goedgekeurde inductiepotten en -pannen. Als u besluit om een andere set pannen te kopen voor gebruik op uw inductiefornuis dan raden wij dringend aan dat aluminium composiet pannen met stalen inzetstukken, voorbeeld getoond in **Afb. 1.3**, worden vermeden. Dit soort pannen kan de levensduur en prestaties van uw inductiekookplaat

aanzienlijk verminderen.

- Wees voorzichtig bij het aanraken van de aangegeven kookgebieden van het fornuis.
- Gebruik de goede panmaat. Kies pannen met een vlakke bodem die groot genoeg zijn om het hele verhittingsgebied te bedekken. Door gebruik van te kleine pannen wordt een deel van de kookpit blootgesteld aan rechtstreeks contact, wat kleding kan doen ontbranden.
- Slechts bepaalde soorten glas, glaskeramik, aardewerk of ander geglazuurde containers zijn geschikt voor gebruik op het **warmtegebied**; anderen zouden door de plotselinge temperatuurverandering kunnen breken.
- Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramik, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de **kookplaat**; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering. Leg voedsel **NOOIT** rechtstreeks op het kookoppervlak (**Afb.1.4**).
- Slechts enkele soorten roestvrij stalen, geëmailleerde stalen pannen of gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem zijn geschikt voor het koken op een inductiekookplaat.
- Zorg ervoor dat u de oppervlakte **NIET** krast bij het plaatsen van kookgerei op het glaspaneel.
- Laat de kookplaatgebieden **NOOIT** aan als u deze niet gebruikt om op te koken.
- Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijvoorbeeld een zoutvatje) kan het oppervlak barsten (**Afb.1.5**).



Nederlands



- Indien u een barst in het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis los te koppelen en te laten repareren.
- **Til de pannen altijd van de kookplaat.** Als u met pannen schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken (**Afb.1.6**).
- Zorg ervoor dat u **GEEN WARM DEKSELS** op de kookplaat plaatst (**Afb.1.7**). Dekfels die gebruikt werden om een warme pan af te dekken, "kleven vast" of zorgen voor een "vacuümeffect" op de glasplaat. Indien dit zich zou voordoen, probeer het deksel dan **NIET** op te tillen van de glasplaat, dit kan het glas beschadigen. Schuif het deksel naar de kant van de kookplaat en verwijder voorzichtig zodat u geen krassen maakt op de kookplaat. U kunt ook wachten tot het deksel is afgekoeld op kamertemperatuur, het vacuüm is weggetrokken en vervolgens kunt u het deksel verwijderen door het op te tillen van het kookelement.
- Plaats **NOOIT** iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van het fornuis (zoals asbestplaatjes, aluminiumfolie of een wokstand).
- Pas op dat u **GEEN** metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het fornuis legt omdat ze warm kunnen worden.
- We raden u aan de oppervlakgebieden pas af te nemen als deze afgekoeld zijn en het waarschuwingslampje uitgegaan is. Voor gemorste suiker maakt u een uitzondering (zie 'Het fornuis schoonmaken'). Na reiniging gebruikt u een droge doek of stuk keukenrol om het overgebleven reinigingsmiddel te verwijderen.
- Het keramische oppervlak moet gereinigd worden na gebruik, zodat het niet vuil wordt of kan krassen. Maak de kookplaat echter voorzichtig schoon daar sommige schoonmaakmiddelen schadelijke dampen veroorzaken wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

- Laat de kookplaat **NIET** onbewaakt. Pas op dat pannen niet droogkoken. Hierdoor worden uw pannen en de inductiekookplaat beschadigd.
- Schakel de kookplaat na gebruik uit met de knop. Vertrouw **NIET** op de pandetector.

Verzorging van het Oven

- Controleer als de oven niet in gebruik is en voor het schoonmaken van het apparaat altijd dat de knoppen op **UIT** staan.
- Gebruik ovenwanten om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden.
- Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt (**Afb.1.8**). Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.
- De binnenste wand van de deur is vervaardigd van gehard veiligheidsglas. Zorg dat het oppervlak **NIET** wordt bekrast bij het schoonmaken van de glasplaat.
- Bijkomende schade kan het breken van het glaspaneel van de deur tot gevolg hebben.
- Houd de ventilatieopeningen van de oven vrij.
- **GEBRUIK GEEN** schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken en het glas zou kunnen breken.
- Zorg dat de rekken goed tegen de achterkant van de oven zitten. Sluit de deur **NIET** tegen de ovenrekken.
- Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven **NIET** af met aluminiumfolie.
- Laat de ovendeur **NIET** langer open dan nodig als de oven aan staat, anders kunnen

de knoppen erg heet worden.

- **GEBRUIK** de oven **NIET** met de timer indien de oven ernaast warm is.
- Plaats **GEEN** warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.
- **GEBRUIK** de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.
- **GEBRUIK** indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt.

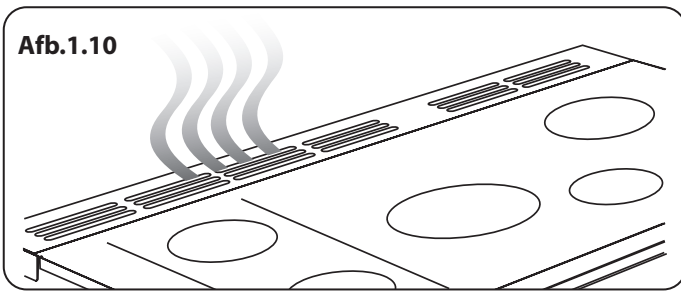
De Ovenrekken *(afhankelijk van het model)*

Om het uittrekbare rooster te plaatsen, haakt u de voorzijde van het rooster op de rails zoals is aangegeven (**Afb.1.9**). De achterzijde van het rooster dient op de rails te rusten, voor de achterstop (**Afb.1.9**).

Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

Kookplaatzorg

- Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.
- **GEBRUIK HET** oppervlak niet als snijplank.
- Laat kookgerei, voedsel of brandbare spullen **NOOIT** op het fornuis achter als u dit niet in gebruik hebt (zoals theedoeken of frituurpannen met olie erin).
- Plaats **NOOIT** vershoud of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.
- Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijdert.
- Verwarm geen lege pannen. Dit kan het fornuis en de pan beschadigen.



Grill/uitschuifbare grill

⚠ WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht onder de grill kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Wanneer u de grill gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst en helemaal naar binnen is geduwd, anders kunnen de bedieningsknoppen erg heet worden.
- Laat de grill **NOOIT** langer dan enkele momenten aan zonder dat de grillpan eronder staat, anders kunnen de knoppen heet worden.
- Doe in **GEEN** geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.
- Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn als de grill in gebruik is. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Koelventilator

Dit apparaat kan een koelventilator hebben. Als de grill of oven wordt gebruikt, draait de ventilator om het voorpaneel en de knoppen te koelen.

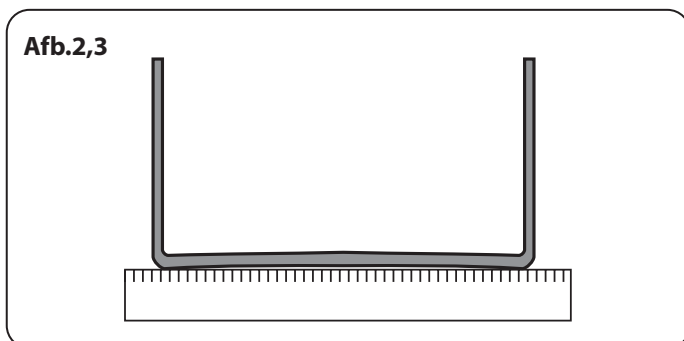
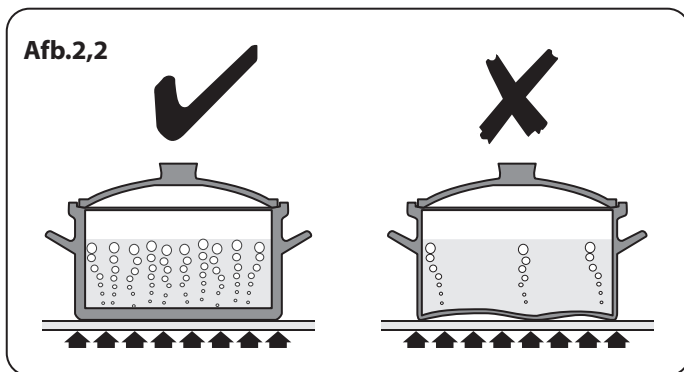
Verzorging van het Fornuis

Daar stoom kan condenseren in waterdruppeltjes op het koele buitenoppervlak van de oven, is het tijdens het koken wellicht noodzakelijk om het vocht af te nemen met een zachte doek. Dit helpt tevens om te voorkomen dat de oppervlakken vervuilen of verkleuren door de kookdampen (**Afb.1.10**).

Reiniging

- Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.
- Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.
- Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.
- **GEBRUIK in GEEN** geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.
- Meng **GEEN** verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.
- Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt.
- Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.
- Zorg voordat u onderdelen van de grill verwijdert om ze schoon te maken dat deze koel zijn of gebruik ovenwanten.
- **GEBRUIK GEEN** schuurmiddelen op de grill en onderdelen daarvan.
- Plaats de zijrails **NIET** in de vaatwasser.
- Stop de branderkoppen niet in de vaatwasser
- **GEBRUIK IN GEEN** geval bijt- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.
- **GEBRUIK GEEN** staalwol, schuursponzen of andere materialen die het oppervlak bekrassen.
- Bewaar **NOOIT** ontvlambare materialen in de lade. Hieronder vallen papier, plastic en doeken, zoals kookboeken, plastic gerei en handdoeken en ontvlambare vloeistoffen.
- Plaats **GEEN** explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.
- **GEBRUIK GEEN** staalwol, schuursponzen of andere materialen die het oppervlak bekrassen.
- Probeer **NIET** een brander te demonteren of schoon te maken rond een brander terwijl er een andere brander brandt, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.

2. Overzicht Fornuis



De 90 inductie fornuis (**Afb.2,1**) heeft de volgende kenmerken:

- A. 5 inductiekookzones
- B. Een bedieningspaneel
- C. Een uitschuifbare grill
- D. Multifunctionele oven
- E. De grote heteluchtoven

De Kookplaat

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductie kookplaat. Wij bevelen roestvrij staal, geëmailleerd staal of gietijzeren pannen met een geëmailleerde onderkant aan. Sommige roestvrijstalen pannen zijn niet geschikt voor gebruik op een inductiefornuis dus controleer goed voordat u kookgerei koopt.

Pannen van koper, aluminium of keramiek zijn niet geschikt voor inductie. De vereiste stand hangt af van het soort pan dat u gebruikt en de hoeveelheid voedsel. U heeft een hogere stand nodig voor grotere hoeveelheden voedsel.

De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben (**Afb.2,2**). Daarmee wordt voor een optimale hitteoverbrenging van kookplaat naar de pan gezorgd, zodat het koken snel en energiezuinig is. Gebruik nooit een wok met ronde bodem, ook niet met een standaard.

De allerbeste pannen hebben een bodem die enigszins naar binnen gebogen is als de pan koud is (Afb.2,3). Als u een lijnaal langs de onderkant houdt, ziet u een kleine opening in het midden. Bij verhitting zet het metaal uit en komt het plat op het kookoppervlak te liggen.

Zorg ervoor dat de onderkant van de pan schoon en droog is, zodat er geen etensresten op de kookplaat kunnen vastbranden. Zo voorkomt u ook krassen en afzettingen.


⚠ Wees voorzichtig wanneer u hete deksels op de kookplaat plaatst. Deksel die kokend of heet eten hebben bedekt, kunnen aan het keramisch glas blijven 'klevan'. Mocht dit gebeuren, probeer het deksel dan NIET van de hete plaat op te tillen: dit kan de kookplaat beschadigen. Schuif in plaats hiervan het deksel over de rand van de kookplaat om het te verwijderen.

Gebruik altijd pannen die even groot zijn als (of iets groter dan) het aangegeven gebied op de kookplaat. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

⚠ Wees altijd voorzichtig met het aanraken van het oppervlak, zelfs als het afgezet is. Het kan heter zijn dan u denkt.

De inductiekookplaat bestaat uit vijf kookzones met inductie-elementen van verschillende sterktes en groottes (Afb.2,4). Elke zone heeft een pandetector, een indicator voor restwarmte, en een controlescherm.

Het controlescherm van de kookplaat (Afb.2,5) geeft u informatie over de functies van de inductiekookplaat:

- \mathcal{P} Pandetector
- H Indicator resthitte
- R Automatische opwarming
-  Kinderslot
- $L1/L2$ Lage temperatuurinstelling
- P Power boost instelling

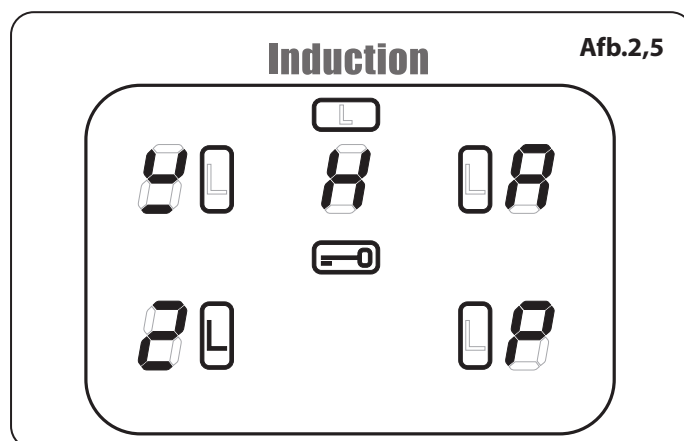
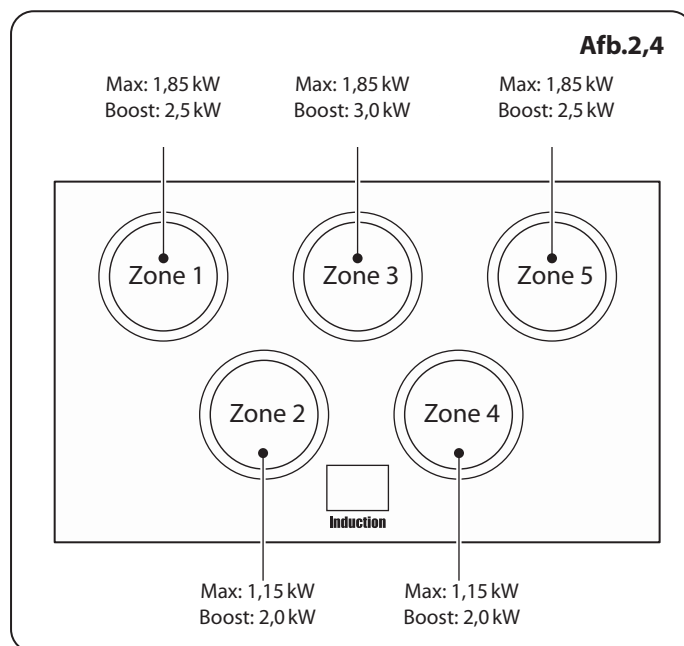
Pandetector, \mathcal{P}

⚠ BELANGRIJK: Zet na gebruik de kookplaat uit met de bedieningsknop en VERTROUW NIET op de pandetector.

Indien een kookzone wordt aangezet en er staat geen pan op of de pan is te klein voor de kookzone, dan wordt er geen warmte gegenereerd. Het symbool [\mathcal{P}] wordt getoond op het controlescherm van de kookplaat; dit wordt het "geen pan symbool" genoemd". U hoeft alleen maar een pan van de juiste omvang op de kookzone te plaatsen en het [\mathcal{P}] symbool verdwijnt en u kunt beginnen te koken. Indien er na 10 minuten nog geen pan waargenomen is, schakelt de kookzone automatisch uit.

Tabel 2.1 toont de aanbevolen minimumdiameter voor pannen op elke kookzone.

Opmerking: Bij gebruik van pannen met een kleinere diameter dan aanbevolen neemt de stroomvoeding af.



Kookzone	Minimale Pannen Diameter (Pannen Base) mm
Voor links	140
Links achter	180
Centrum	180
Reare rechts	180
Voor rechts	140

Tabel 2.1

Het Niveau van de Macht	Automatische Opwarmingstijd bij 100% (min:secs)
1	0:48
2	2:24
3	3:48
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	0:10

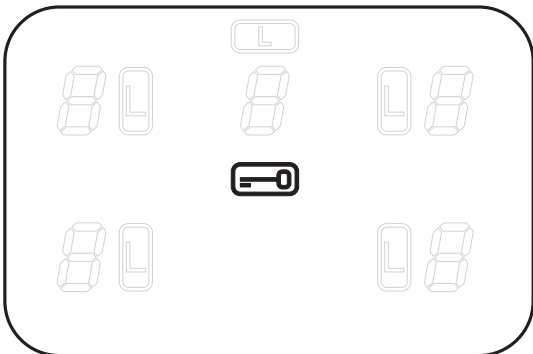
Tabel 2.2

Afb.2,6



Afb.2,7

Induction



Indicator Resthitte, H

Een kookzone blijft na gebruik enige tijd heet terwijl hij afkoelt. Wanneer een kookzone uit wordt gezet verschijnt het symbool van de indicator resthitte, [H], op het scherm. Dat betekent dat de kookzone een temperatuur van boven 60°C heeft en brandwonden kan veroorzaken. Als de temperatuur eenmaal onder 60°C is gedaald, gaat [H] uit.

Automatische Opwarming, A

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones. Hiermee kan het element snel worden opgewarmd om de geselecteerde kookzone op temperatuur te brengen. Als de zone eenmaal op de gewenste kooktemperatuur is, daalt de kracht automatisch tot de ingestelde stand.

U kiest deze functie door de bedieningsknop kort linksom te draaien totdat het symbool [A] verschijnt op het controlescherm van de kookplaat. Zodra de [A] verschijnt, draait u de bedieningsknop naar de stand van uw keuze (1 t/m 9). De pan wordt gedurende een gespecificeerde tijd op 100% kracht opgewarmd voordat de kracht naar de ingestelde stand daalt.

Wanneer de functie automatische opwarming geactiveerd is, ziet u het controlescherm van de kookplaat afwisselend heen en weer flitsen tussen de [A]-stand en de gekozen stand.

Zodra de tijd van de automatische opwarming voorbij is stopt het controlescherm van de kookplaat met flitsen en toont het de gekozen stand.


U kunt de functie automatische opwarming stopzetten door de bedieningsknop terug te draaien naar de "0"-stand of door de bedieningsknop naar de "9"-stand te draaien.

Tabel 2.2 laat de tijd zien waarop 100% kracht beschikbaar is voor elke stand die gekozen wordt met de functie automatische opwarming.

Kinderslot,


Om te voorkomen dat kinderen gebruik maken van de kookplaat kunt u het kinderslot instellen.

⚠ BELANGRIJK: Dit kan alleen worden ingeschakeld wanneer alle kookzones uit zijn.

Om de kookplaat te vergrendelen, draait u de twee linker knoppen gelijktijdig naar links (**Afb.2,6**) totdat het  symbool in het midden van het bedieningspaneel van de kookplaat (**Afb.2,7**) verschijnt.

Opmerking: [A] zal knipperen wanneer de kookplaat wordt vergrendeld – dit is normaal.

Het vergrendelen van de kookplaat zal **GEEN** invloed hebben op de oven; het kan nog steeds gebruikt worden.

Om de kookplaat te ontgrendelen, draait u de twee linker knoppen gelijktijdig naar links totdat het  symbool in het midden van het bedieningspaneel van de kookplaat verdwijnt.

Lage Temperatuurinstelling, L1/L2

⚠ Deze functie moet alleen worden gebruikt wanneer van koud af wordt verwarmd.

Deze instellingen zullen een temperatuur handhaven: L1 is handig voor het smelten van boter of chocola zonder het aan te branden en L2 suddert water dat aan de kook is gebracht zachtjes.

- L1 behoudt een temperatuur van zo'n 40°C – ideaal voor het zachtjes laten smelten van boter of chocolade.
- L2 behoudt een temperatuur van zo'n 90°C – ideaal voor sudderen (breng de pan aan de kook en kies vervolgens L2 om soepen, sauzen, stoofpotten enz. optimaal te laten sudderen).

De maximale tijd voor het gebruik van deze instelling is 2 uur, waarna de kookplaat automatisch wordt uitgeschakeld. Eventueel kunt u de functie voor Lage Temperatuur onmiddellijk opnieuw opstarten door L1 of L2 opnieuw te activeren.

Deze instelling kan maximaal 2 uur lang worden gebruikt. Als u de temperatuur wilt verhogen, draait u de bedieningsknop eenvoudig op het gewenste niveau. De maximale tijden voor alle vermogensniveaus zijn in **Tabel 2.3** weergegeven.

Power Boost Instelling, P

Alle zones voor inductiekoken beschikken over Power Boost, dat u kunt activeren door de bedieningsknop rechtsonder te draaien totdat [P] wordt weergegeven op het bedieningsdisplay. Met Power Boost is extra vermogen beschikbaar voor elk van de kookgedeelten. Dit is handig als u een grote pan water snel aan de kook wilt brengen.

De Power Boostfunctie werkt maximaal 10 minuten op elke zone. Hierna wordt het vermogen automatisch teruggebracht naar instelling 9. Als u de Power Boostfunctie gebruikt, zijn de kookzones gekoppeld. **Afb.2,8** toont de kookplaatindeling. Zones A en B zijn samen verbonden net als zones C, D en E.

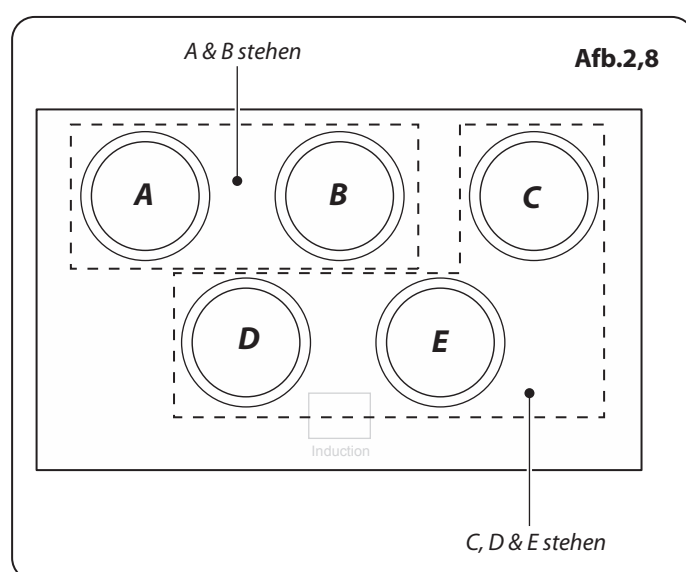
Als u dus voor zone A power boost gebruikt en vervolgens ook voor zone B power boost inschakelt, neemt het vermogen van zone A licht af. De laatste zone waarvoor power boost wordt ingeschakeld, heeft voorrang. Zones D en E werken op dezelfde wijze.

⚠ Dit is een ingebouwde veiligheidsvoorziening.

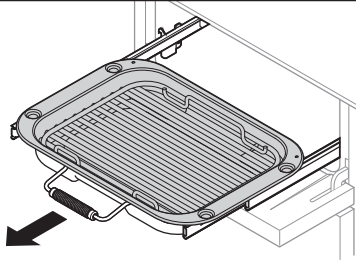
U kunt de power boostfunctie uitschakelen door de bedieningsknop op een lagere instelling te zetten.

Vermogensstand	Maximale Werkingstijd
L1 en L2	2 uren
1	6 uren
2	6 uren
3	5 uren
4	5 uren
5	4 uren
6	1.5 uren
7	1.5 uren
8	1.5 uren
9	1.5 uren
Power Boost	10 minuten

Tabel 2.3



Afb.2,9



Droogkookfunctie

Deze functie controleert of de temperatuur van de pan snel oploopt en zorgt er dan voor dat de pan op een veilig niveau blijft. De functie heeft geen effect als er normaal wordt gekookt. Kookgerei met bodems waar bij verwarming vervorming optreedt (Afb.2,2), kunnen de functie oververhitting verstoren. Dit kan tot beschadiging van uw kookgerei of inductiefornuis leiden.

⚠ Denk eraan de kookplaat niet onbeheerd achter te laten. Zorg ervoor uw kookgerei niet droog te laten koken. Dit kan in schade aan uw kookgerei en inductiefornuis veroorzaken.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant zorgvuldig en volg ze op voordat u kookgerei op uw inductiefornuis plaatst.

De Uitschuifbare Grill (Afb.2,9)

⚠ WAARSCHUWING: Zorg, nadat de onderzetter van de grillpan is gehaald, dat grillpan en rooster volledig in de grillruimte liggen. De grilldeur MOET open blijven staan.

⚠ Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet. Houd jonge kinderen uit de buurt.

⚠ Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

1. Schuif voor het best resultaat de slede terug in de grillruimte. Het grillrooster kan worden verwijderd en u kunt, terwijl de grill op temperatuur komt, het eten op het rooster leggen..
2. Laat de grill **NOOIT** langer dan enkele momenten aan zonder dat de grillpan eronder staat, anders kunnen de knoppen heet worden.
3. Als de grill eenmaal op temperatuur is, dient u het draagstel er weer uit te schuiven. Nadat u het eten op de grillonderzetter hebt geplaatst, schuift u het draagstel terug de grillkamer in. Zorg ervoor dat hij er helemaal in geschoven is.

Het grillpanrooster kan op vier verschillende grillhoogten worden ingesteld door voor- en achterzijde en boven- en onderzijde te verwisselen. Vier hoogtestanden voor grill verwijzen naar **De uitschuifgrill gebruiken™**.

De Ovens

De hoofdoven (linker oven, met timer) werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte 'De Klok' hieronder voor instructies voor de tijdsinstelling.

Verwijzingen naar linker- en rechteroven zijn gezien vanaf de voorkant van het fornuis.

De linker oven is ofwel een multifunctionele oven (Afb.2,10).

De grote rechteroven is een heteluchtoven (Afb.2,11).

Multifunctionele Oven

Multifunctionele ovens hebben een ovenventilator en ovenventilatorelement, evenals twee extra verwarmingselementen. Eén element bevindt zich bovenin de oven en het tweede onder de bodem van de oven.

Opmerking: Pas op dat u de bovinelementen en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijder.

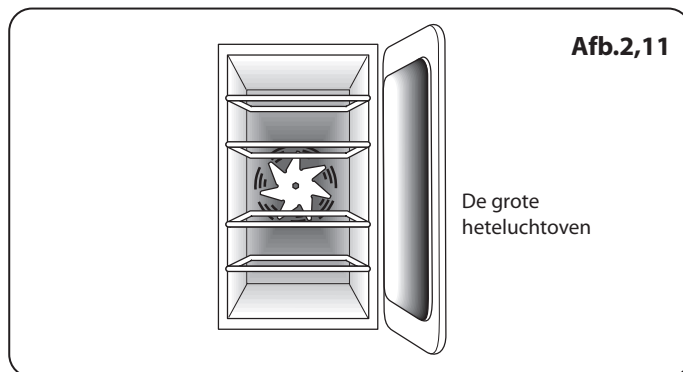
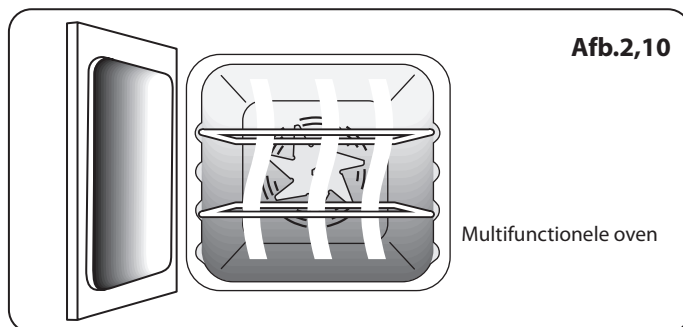
De multifunctionele oven heeft drie belangrijke bakfuncties, **hete lucht, met ondersteuning van hete lucht** en **conventioneel bakken**. Met deze functies kunt de meeste bereidingen uitvoeren.

Het **bruiningselement** en de **onderhitte** kunnen gebruikt worden aan het einde van het bakproces om de resultaten exact aan te passen aan uw wensen.

Gebruik **heteluchtgrillen** voor alles wat u wilt grillen en voor het op een veilige manier **ontdooien** van kleine hoeveelheden bevroren voedsel.

Tabel 2.4 toont een overzicht van de multifunctionele standen.

De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.



Functie	Gebruik
Ontdooien	Om kleine hoeveelheden in de oven te ontdooien zonder hitte
Heteluchtoven	Een complete bakfunctie, overal gelijkmatige warmte; geweldig voor bakken
Heteluchtgrillen	Voor het grillen van vlees en vis met gesloten deur
Met ondersteuning van hete lucht	Een complete bakfunctie; geschikt voor bakken en braden
Conventionele oven	Een complete bakfunctie voor bakken en braden in de onderste helft van de oven
Bruiningselement	Om gerechten met kaas aan de bovenkant bruin en knapperig te bakken
Onderhitte	Om de bodem van quiches, pizza's of taarten krokant te bakken

Tabel 2.4

Nederlands

Multifunctionele Ovenstanden

Snelle Reactie



Met de Snelle-reactiestand kunt u de oven sneller voorverwarmen dan normaal. Het element van de heteluchtoven wordt gebruikt, met extra hitte van een van de elementen boven in de oven. De heteluchtovens worden snel opgewarmd; maar met het Snelle-reactiekenmerk gaat het nog sneller zodat u sneller kunt gaan bakken.

U gebruikt het Snelle-reactiekenmerk door de functiebedieningsknop naar R te draaien en de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje naast het R-symbool op het bedieningspaneel gaat branden.

Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het bovinelement uit, evenals het lichtje.

De oven blijft vervolgens op temperatuur door het heteluchtovenelement en de ventilator.

Wilt u het gerecht in de koude oven zetten voordat u gaat bakken met de Snelle-reactiefunctie, zorg dan dat cakes, enz. niet te hoog in de oven geplaatst worden.

Heteluchtoven



Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

Het bakken in een heteluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte.

Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Heteluchtgrillen



Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovinelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op de bijgeleverde pan. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert.

De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart.

U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Deze functie dient voorverwarmd te worden.

Voor de beste resultaten bevelen wij aan dat u de grillpan niet op het bovenste rek zet.

Heteluchtcombinatieoven



Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven en onder in de oven. Door de combinatie van hete lucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees.

Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

Conventionele Oven (Hitte van Boven en Onder)



Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes.

Het blootliggende bovinelement kan ertoe leiden dat sommige gerechten te snel bakken, daarom raden wij aan dergelijke gerechten in de onderste helft van de oven te plaatsen. Het kan ook zijn dat de oventemperatuur lager gezet moet worden.

Gelijksoortige gerechten die tegelijk worden gebakken moet u omwisselen om ze gelijkmatig te bakken.

Bruiningselement



Bij deze functie wordt alleen het element boven in de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groenten in saus en lasagne, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovinelement.

Onderhitte



Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteikorst afbakken op een lager ovenrek. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

Ontdooien



Met deze functie wordt er door de ventilator(en) alleen koude lucht gecirculeerd. Zorg ervoor dat de temperatuurregeling op 0° staat en dat geen warmte wordt toegepast. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Op deze manier ontdooien is sneller en zo kunnen de vliegen er niet bij. Stukken vlees, vis en gevogelte dienen op een rek boven een plaat geplaatst te worden om de druppels op te vangen. Niet vergeten het rek en de plaat te reinigen na het ontdooien.

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is. Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is.

Controleer of het zuivelproduct, het vlees of het gevogelte helemaal ontdooid is voordat u het bakt.

Heteluchtoven

Heteluchtovens laten continu hete lucht circuleren, zodat het bakken sneller en gelijkmatiger verloopt. De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.

Het in Werking Stellen van de Ovens

Multifunctionele Oven

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (**Afb.2,13**).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2,14**).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft (**Afb.2,15**). Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt.

Conventionele en Heteluchtoven

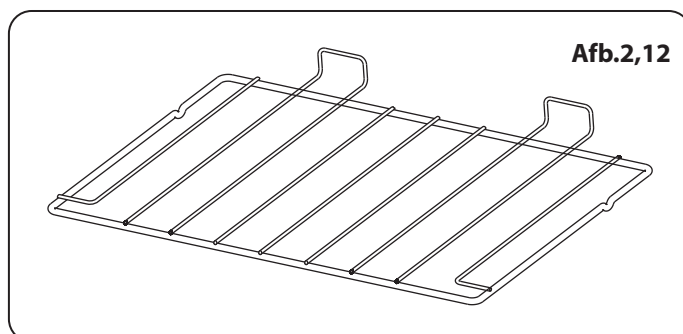
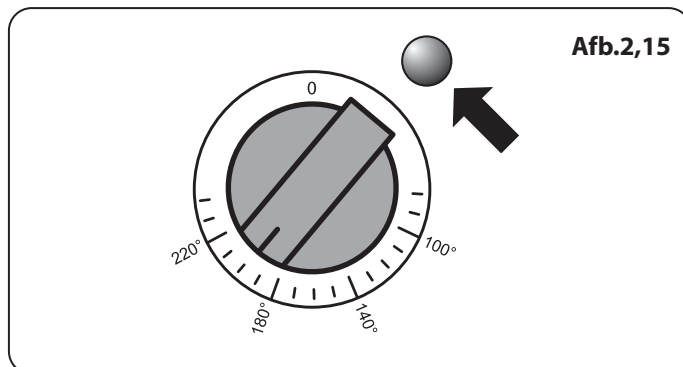
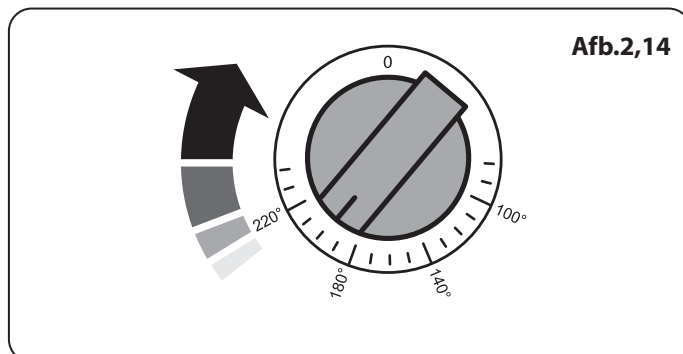
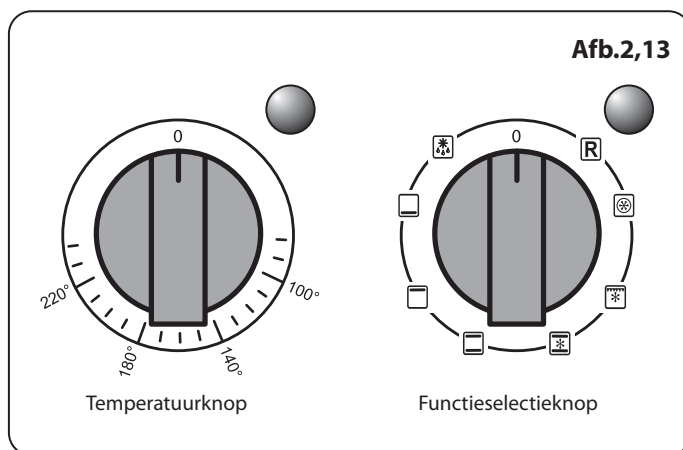
Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2,14**).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft (**Afb.2,15**). Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt.

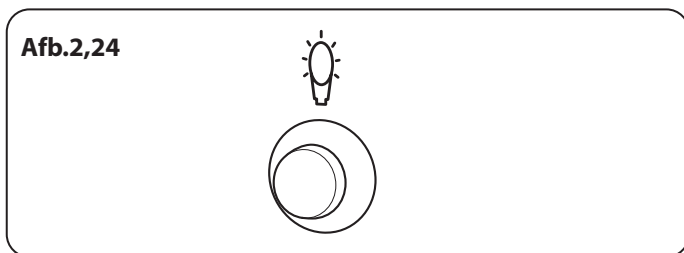
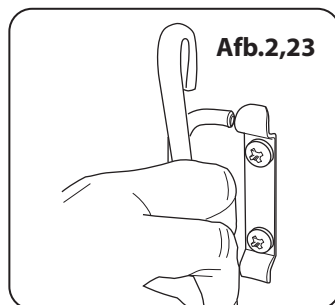
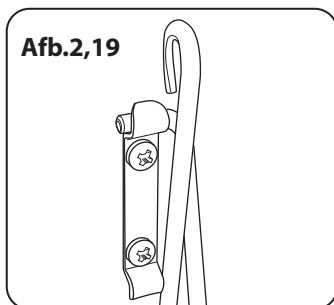
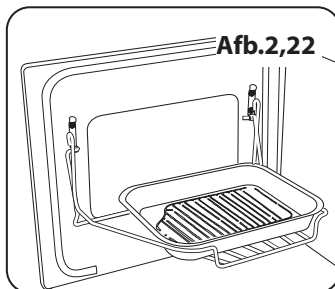
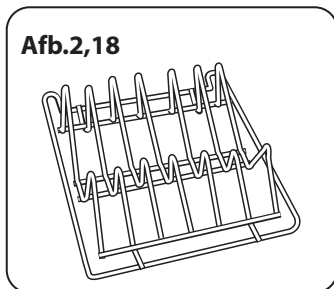
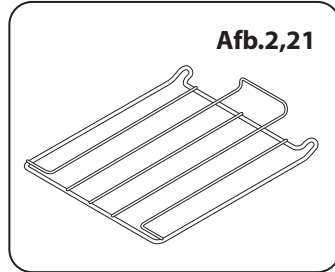
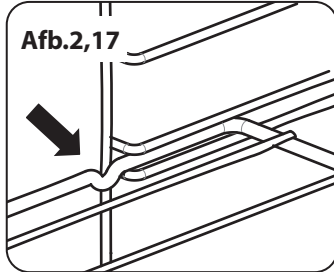
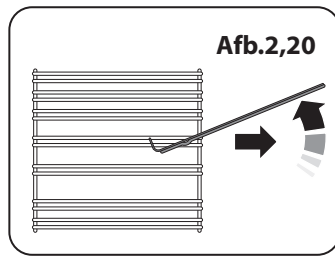
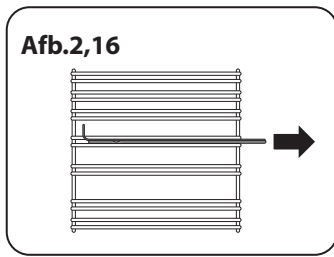
Accessoires

De Ovenrekken – Linkeroven

Behalve platte rekken hebben sommige modellen ook een rek met verlaagd niveau (**Afb.2,12**), wat meer mogelijkheden geeft voor indeling van de oven.



Nederlands



De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels (**Afb.2,16**).

Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit (**Afb.2,20**).

Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achter aanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achter aanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven (**Afb.2,17**).

De Ovenrekken – Rechteroven

De grote oven is voorzien van vier normale ovenrekken (**Afb.2,21**) en een bordenwarmer (**Afb.2,18**).

In de grote oven kunt u alle vier rekken tegelijk gebruiken; maar zorg wel dat er voldoende ruimte tussen zit zodat de warme lucht goed kan circuleren.

Het Handyrack (Hoofdoven)

Het 'Handyrack' (**Afb.2,22**) past op de deur van de linker hoofdoven. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt.

Het 'Handyrack' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. Het 'Handyrack' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde braadslee die op het 'Handyrack' past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

Hij kan op twee verschillende hoogtes geplaatst worden. Een van de ovenrekken moet worden verwijderd en het andere moet op de juiste hoogte worden gezet.

Terwijl het 'Handyrack' op het hoogste rek staat, kunt u andere gerechten bereiden door ze op het onderste rek van de oven of op een ovenrek helemaal onderin de oven te plaatsen.

Terwijl het 'Handyrack' op het laagste rek staat, kunt u de tweede rekstand van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen (**Afb.2,19**).

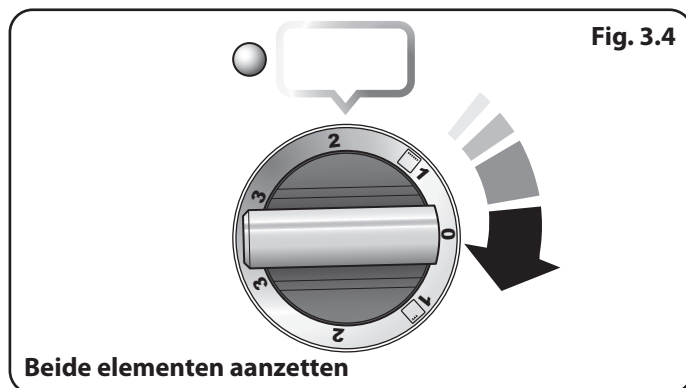
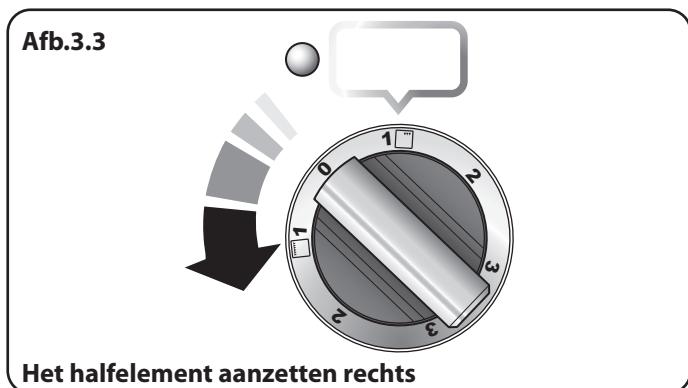
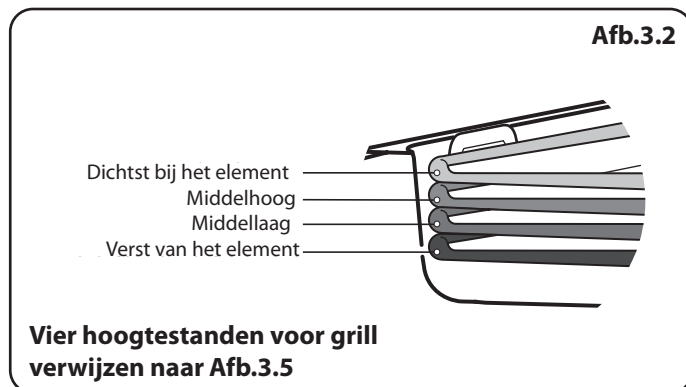
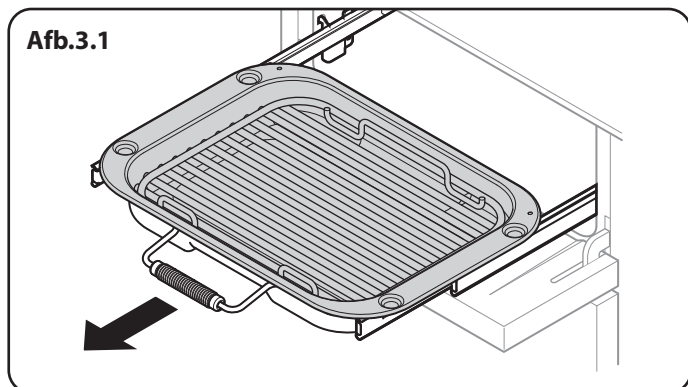
Trek de andere kant uit en klem het vast aan de andere deurhaak (**Afb.2,23**).

Ovenlicht

Druk op de knop om het licht aan te doen (**Afb.2,24**).

Als het ovenlicht stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen Oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

3. De uitschuifgrill gebruiken™



Vier hoogtestanden voor grill **Afb.3.5**

Dichtst bij het element	Middelhoog	Verst van het element	Middellaag
	180°	180°	180°
		180°	

1. Dichtst bij het element - Toast, reepjes spek
2. Middelhoog - kaas op toast, welsh rarebit, courgettereepjes, spek van het achterstuk.
3. Middellaag - visfilet, groentespies.
4. Verst verst van het element - hele vis, dikke varkenskoteletjes, kipfilet, kip- of vleesspies

LET OP: het kookproces moet worden bewaakt. Een kort kookproces moet continu worden bewaakt.

4. Draaiklok

De progrsmmeerbaar ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

De klok instellen

1. Wanneer het fornuis is aangesloten en aangezet, gaat de display knipperen.
2. Om de tijd in te stellen draait u de **Timerknop (A)** naar de **Klokinstelling (C)** en terug naar de positie **Handmatig (D)**. De middelste stip knippert om aan te geven dat de tijd kan worden ingesteld. Draai de **Afstelknop (B)** rechts- of linksom (**Afb.4.1**) om de tijd in te stellen.
3. Wacht na het instellen van de tijd tot de middelste stip stopt te knipperen. De tijd is nu ingesteld.

De minute minder instellen

Een **Minute Minder (E)** is een functie die voor een aantal minuten kan worden ingesteld en een alarm gaat af nadat de opgegeven tijd is verstreken.

1. Draai de **Timerknop (A)** naar de **Minute Minder (E)** instelling – hij moet in zijn positie klikken (**Afb.4.2**).
2. Draai de **Afstelknop (B)** om de gewenste tijd in te stellen. Minimumtijd 1 minuut (**Afb.4.3**).
3. Draai de **Timerknop (A)** terug naar de **Handmatige (D)** instelling om de huidige tijd en het "Klok" symbool op de display te zien.

Timeralarm kunt annuleren

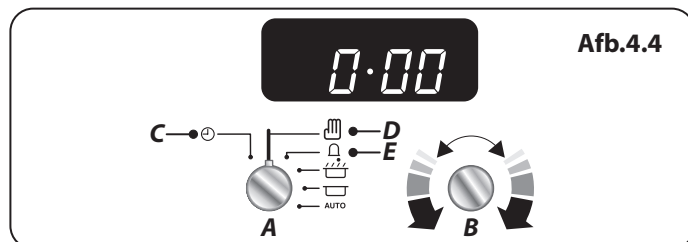
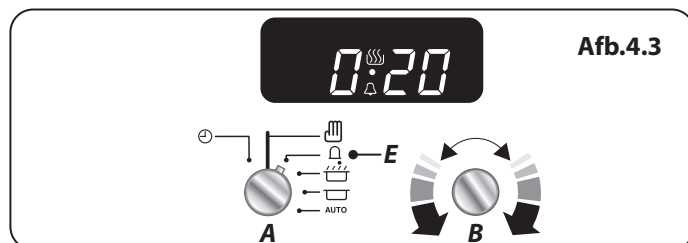
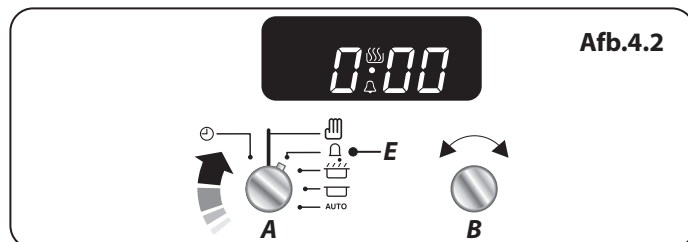
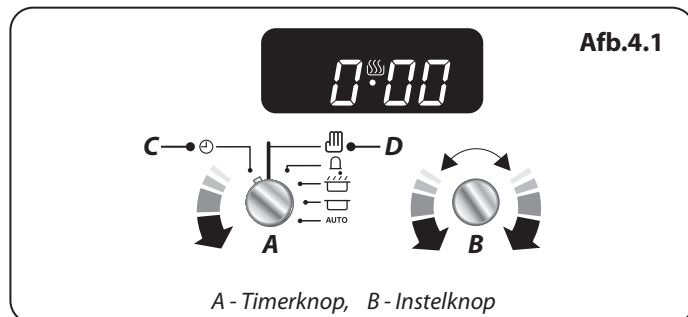
Nadat de aangegeven tijd is verstreken, gaat een alarm af. U kunt het alarm op twee manieren uitzetten:

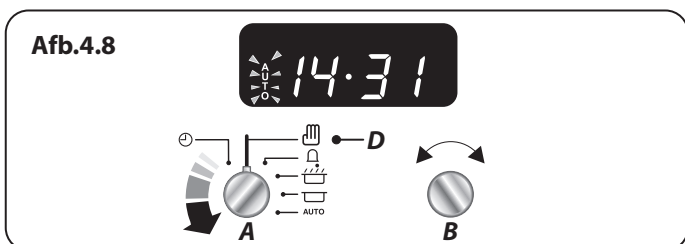
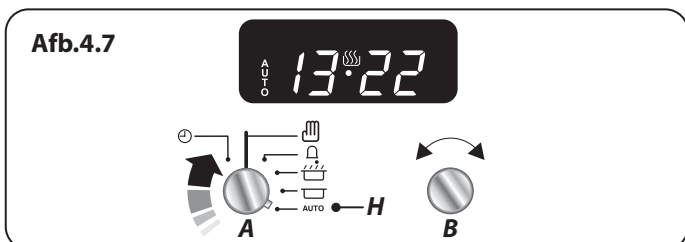
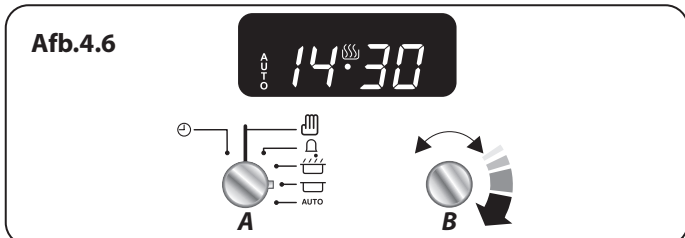
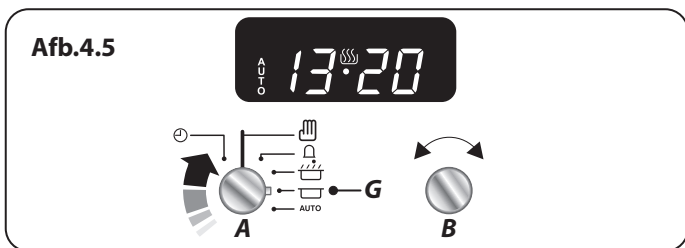
1. Draai de **Afstelknop (B)** links- of rechtsom (**Afb.4.4**).
2. Draai de **Timerknop (A)** naar de **Klokinstelling (C)** of **Minute Minder (E)**. Ga terug naar **Handmatig (D)** voor de normale kookstand (**Afb.4.4**).

OPMERKING

Als het alarm niet met de hand wordt stopgezet, zal het na ongeveer 2 minuten stoppen.

Wanneer de Minute Minder actief is, dimt de klok niet tussen 10.00 en 18.00 uur.





De oven op een bepaald moment van de dag laten stoppen

U hebt de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch stopt.

TOPTIP

Maak een aantekening van de huidige tijd zodat u dit niet vergeet.

1. Draai de **Timerknop (A)** naar de instelling voor de **Stoptijd (G)** 'AUTO' worden weergegeven op het display (**Afb.4.5**).
2. Draai de **Afstelknop (B)** naar de hoeveelheid gewenste kooktijd. De display laat de huidige tijd zien plus de extra kooktijd die u hebt ingesteld (**Afb.4.6**).
3. Draai de **Timerknop (A)** naar de instelling **Auto (H)**. De display laat de huidige tijd zien, het kooksymbool en het woord 'AUTO' (**Afb.4.7**).
4. Nadat de opgegeven tijd verstreken is, gaat een alarm af en stopt de oven. Het "Kook" symbool verdwijnt van de display en het woord 'AUTO' gaat knipperen (**Afb.4.8**).
5. Draai wanneer u terugkomt de **Timerknop (A)** naar de **Handmatige (D)** instelling om naar handmatig koken terug te keren (**Afb.4.8**).

TOPTIP

U kunt kijken hoeveel tijd er nog is te gaan tot aan de geprogrammeerde Stoptijd door de **Timer (A)** van **Auto (H)** naar **Stoptijd (G)** en terug naar **Auto (H)** te draaien.

De oven automatisch in- en uitschakelen

Aan de hand van een combinatie van duur van de kooktijd en de Stoptijd kunt u de oven automatisch laten starten en stoppen. Dit geeft u de flexibiliteit stoofschotels e.d. te bereiden terwijl u er niet bent. U kunt niet de eigenlijke starttijd instellen.

Nederlands

1. Draai de **Timerknop (A)** naar de instelling voor de **kooktijd (F)**. Draai de **Afstelknop (B)** rechtsom om de gewenste kooktijd in te stellen (**Afb.4.9**).
2. Draai de **Timerknop (A)** naar de instelling voor de **Stoptijd (G)** (**Afb.4.10**). De display laat nu de huidige tijd van de dag zien en de gewenste "kooktijd" die u zojuist hebt ingesteld.
3. Draai de **Afstelknop (B)** om de tijd van de dag in te stellen waarop u wilt dat de oven stopt met koken (**Afb.4.11**).
4. De oven op de gewenste kooktemperatuur en functiestand instellen.
5. Draai de **Timerknop (A)** in de **Auto (H)** instelling (**Afb.4.12**). Als de display de huidige tijd en het woord 'AUTO' laat zien, is de oven ingesteld om aan en uit te gaan.
6. Wanneer het programma de oven start, verschijnt het kooksymbool op de display. Nadat de opgegeven tijd verstreken is, gaat een alarm af en stopt de oven. Het "Kook" symbool op de display verdwijnt en het woord 'AUTO' knippert (**Afb.4.13**).
7. Nadat de aangegeven tijd is verstreken, gaat een alarm af. Het alarm kan op twee manieren worden geannuleerd. There are two ways to cancel the alarm, refer to "Timeralarm kunt annuleren"
 - De 'bakperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.
 - De 'Stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

Resetten naar handmatig koken

Voor de annulering van automatische instellingen draait u de **Timerknop (A)** naar de **Klokinstelling (C)** en laat u hem los (**Afb.4.14**).

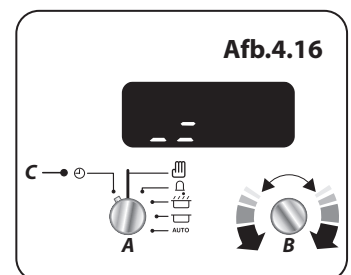
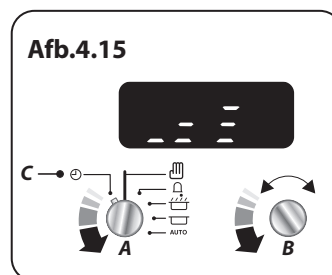
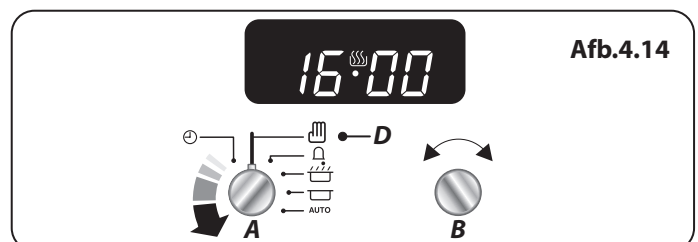
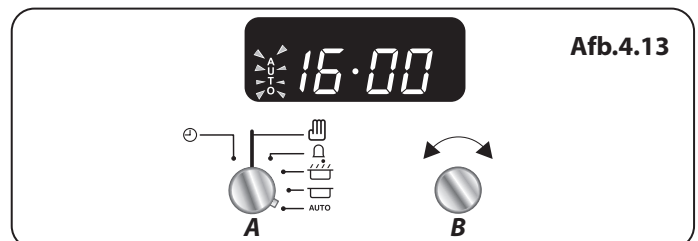
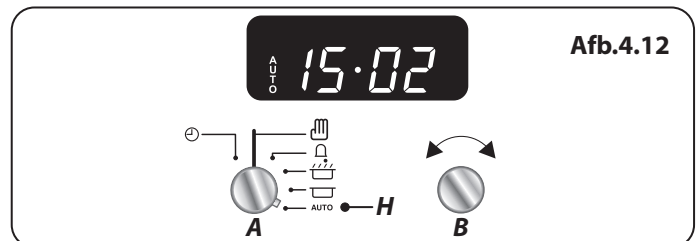
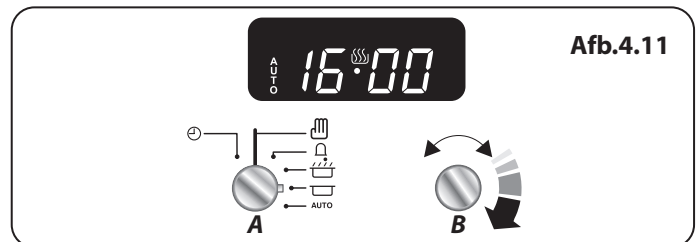
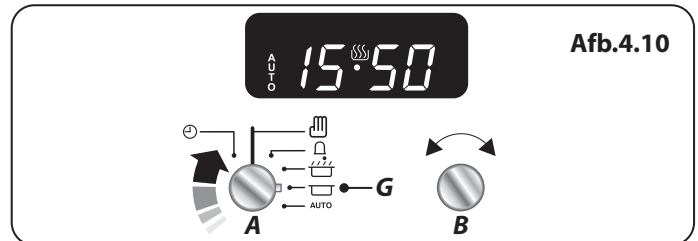
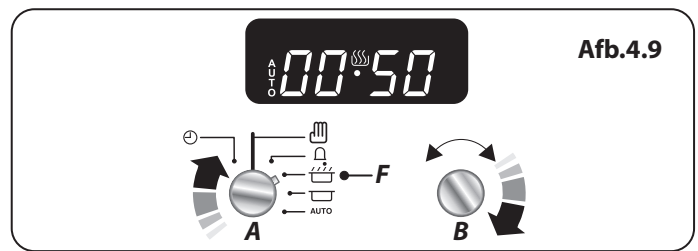
OPMERKING: Hoewel deze handeling alle automatische programma-instellingen annuleert, geldt dit niet voor de minute minder.

Aanpassen van het geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op drie verschillende niveaus worden ingesteld.

Draai de **Timerknop (A)** in de **Klokinstelling (C)**. Draai de **Afstelknop (B)** linksom totdat de geluidsbalkjes worden weergegeven (**Afb.4.15**).

Om de klank van het alarm aan te passen laat u de **Afstelknop (B)** los en vervolgens draait u hem weer rechtsom (**Afb.4.16**). De klank van het alarm verandert. Herhaal deze stappen totdat de gewenste alarmklank is ingesteld.



5. Klok met 6 knoppen



U kunt de klok (**Afb.5.1**) gebruiken om de ovens automatisch aan en uit te zetten. De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

De oven kan worden aangezet wanneer het kooksymbool [☪] is weergegeven. Dit symbool blijft zichtbaar tijdens normaal gebruik.

Tabel 5.1 beschrijft de symbolen op het digitale display.

De tijd instellen

Wanneer de stekker van het toestel de eerste in het stopcontact wordt gestoken, of wanneer de stroomtoevoer langere tijd wordt onderbroken, knipperen [0.00] en [AUTO] op het display.

Tijdens het instellen van de tijd knippert de stip in het midden. Wanneer dit proces is voltooid, stopt de stip met knipperen en wordt het [☪] symbool weergegeven.

De huidige tijd kan op twee manieren worden ingesteld:

- Druk de [☪] knop in en houd hem vast. Druk nu op de [+] - of [-] -knoppen om de tijd te verhogen of te verlagen (**Afb.5.2**). Wanneer u de [+] - of [-] -knop meer dan 2 seconden ingedrukt houdt, wordt de tijd snel verhoogd/verlaagd. Laat de knoppen los om de huidige tijd in te stellen.
- Druk en houdt de [☪] en [☐] knoppen (**Afb.5.3**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft.

Denk eraan dat het een 24-uursklok is.

Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

Automatisch dimmen

Als er geen automatisch programma's zijn ingesteld en de Minute Minder niet actief is, dimt het licht van uw klok automatisch tussen 22:00 en 06:00 uur.

Minutenteller

Druk de [☐] knop in en houd hem vast (**Afb.5.4**), druk daarna op de [+] knop (of [-] knop) om de tijd die uw toestel moet bakken in te stellen (**Afb.5.5**).

U kunt de resterende tijd controleren door op [☐] te drukken. Wanneer het geluidssignaal afgaat, kunt u dit annuleren door op een willekeurige knop te drukken.

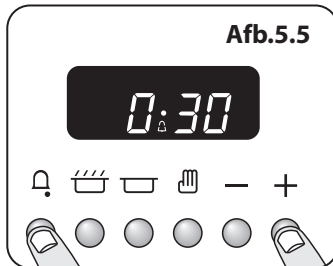
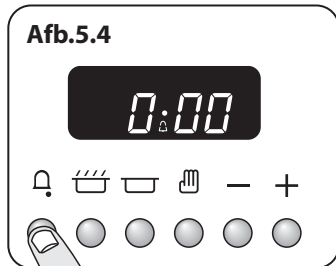
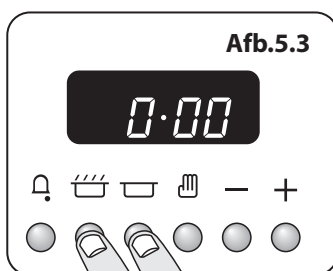
Om de tijd van de Minute Minder te resetten, drukt u de [+] - en [-] knoppen tegelijk in terwijl de Minute Minder-functie is geselecteerd.

Opmerking: hierdoor worden alle automatische programma's gewist.

Om de tijd van de Minute Minder te resetten, drukt u de [+] - en [-] -knoppen tegelijk in terwijl de Minute Minder-functie is geselecteerd.

Symbol	Functie	Opmerkingen
[☐]	Minute Minder is actief	
[☪]	De oven(s) kan/kunnen worden gebruikt	Als het 'bakken'-symbool [☪] niet wordt weergegeven: is het programma gestopt en is/zijn de oven(s) niet operationeel wordt/worden de oven(s) geregeld door een automatisch programma dat niet is gestart
[AUTO]	De oven(s) wordt/worden geregeld in semi-automatische of automatische modus	
[P]	Zelfreinigingsmodus (pyrolytisch) is ingeschakeld	Uw apparaat beschikt mogelijk niet over deze pyrolytische functie
[dot]	Knippert wanneer de huidige tijd wordt ingesteld	

Tabel 5.1



Nederlands

OPMERKING: hierdoor worden alle automatische programma's gewist.

- De 'bakperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.
- De 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

De baktijd instellen

Druk en houdt de [☞] knop. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft (**Afb.5.6**). De klok regelt nu de baktijd van uw oven(s). Het [☞] symbool en [AUTO] worden worden gegeven.

Nadat de 'baktijd' is bereikt, klinkt het geluidssignaal en gaat het [AUTO]-symbool knipperen. Draai de knop van de oven geluidssignaal te stoppen. Druk op [☞] om terug te keren naar handmatig bakken.

De eindtijd voor het bakken instellen

Druk en houdt de [☞] knop (**Afb.5.7**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft (**Afb.5.8**). Het [☞] symbool en [AUTO] worden weergegeven op het display.

Nadat de 'stoptijd' is bereikt, klinkt het geluidssignaal en gaat het [AUTO]-symbool knipperen. Draai de knop van de oven naar 0 en druk op een willekeurige knop om het geluidssignaal te stoppen. Druk op [☞] om terug te keren naar handmatig bakken.

De oven automatisch in- en uitschakelen

Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken: de 'kookperiode' en de 'stoptijd'.

OPMERKING: U kunt geen starttijd instellen – deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde 'kookperiode' en 'stoptijd'.

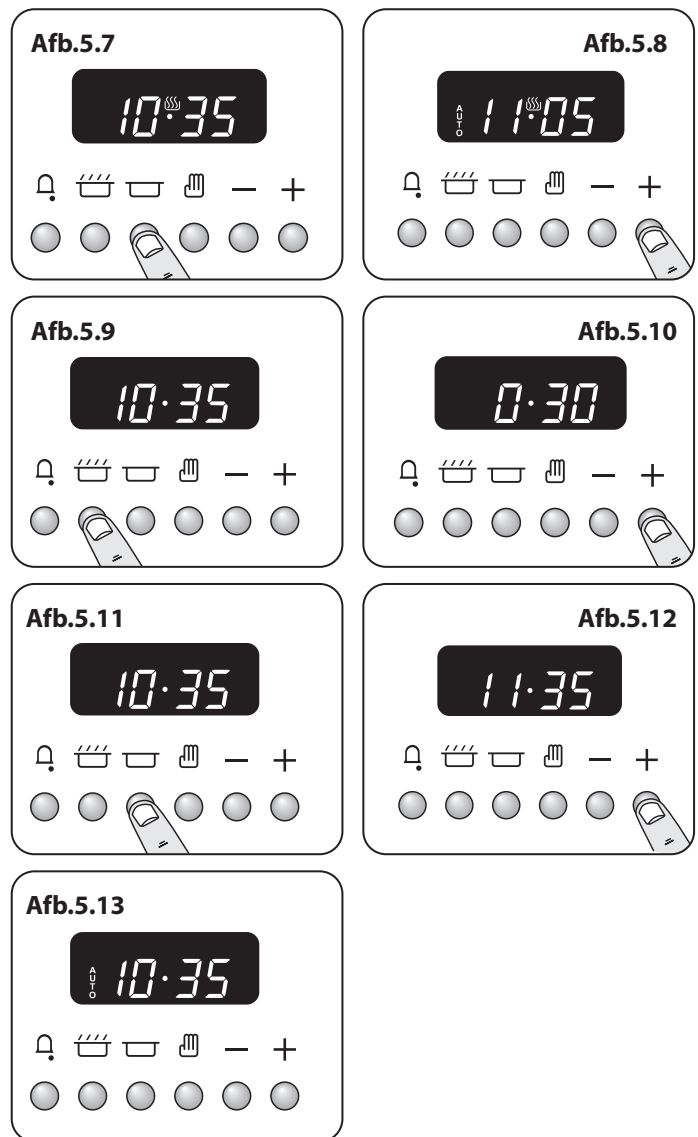
Druk en houdt de [☞] knop (**Afb.5.9**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft (**Afb.5.10**).

Druk en houdt de [☞] knop (**Afb.5.11**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft (**Afb.5.12**).

Het schermje geeft AUTO weer (**Afb.5.13**).

Stel de oven(s) in op de gewenste temperatuur. Wanneer het bakken klaar is, gaat [AUTO] knipperen en klinkt er een geluidssignaal. Draai de ovenknop(en) eerst naar OFF (UIT), druk daarna op een willekeurige knop om het geluidssignaal te stoppen. Druk op de [☞] knop om naar handmatig bakken terug te keren.

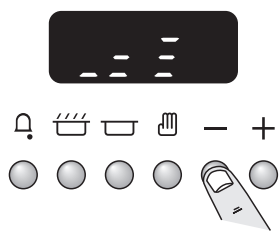
Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuis komt, draai de ovenknop eerst naar 0 en druk vervolgens tweemaal op [☞] om op handmatig koken over te schakelen.



Symbol	Functie	Opmerkingen
[🔔]	Stekt de Minute Minder in	Gebruikt met de [+] en [-]-knoppen
[☞]	Stelt de tijdsduur/baktijd in	Gebruikt met de [+] en [-]-knoppen
[☞]	Stelt de eindtijd/baktijd stoppen in	Gebruikt met de [+] en [-]-knoppen
[☞] or [☞] & [☞]	Hiermee kan de huidige tijd worden ingesteld wanneer 'AUTO' niet actief is	Gebruikt met de [+] en [-]-knoppen
[☞]	Zet de regeling van het bakken terug naar handmatig	
[-]	Verlaagt het interval	Door deze knop ingedrukt te houden, kunnen snelle instellingen worden doorgevoerd
[+]	Verhoogt het interval	Door deze knop ingedrukt te houden, kunnen snelle instellingen worden doorgevoerd
[+] & [-]	Wist alle 'AUTO'- en Minute Minder-programma's	

Tabel 5.2

Afb.5.14



Het schermje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken

Om vanuit een automatische instelling terug te keren naar handmatig bakken, drukt u de [+] en [-]-knoppen tegelijkertijd in, hiermee wordt het automatische programma gewist en keert het toestel terug naar handmatige modus.

Hiermee wordt ook de [Minute Minder]-instelling gewist.

Aanpassen van het geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op drie verschillende niveaus worden ingesteld.

Wanneer u in de modus voor de huidige tijd bent, drukt u de [-]-knop in en houdt u hem enige tijd vast totdat de geluidsbalk wordt weergegeven op het display (**Afb.5.14**). Laat de [-]-knop los en druk hem direct opnieuw in, hiermee wordt het geluidsniveau met één stap verlaagd. Ga hiermee door totdat een prettig geluidsniveau is ingesteld.

Bij uitschakeling onthoudt de klok het ingestelde geluidsniveau.

Voor een overzicht van de functies, zie **Tabel 5.2**.

6. Tips Voor Het Koken

Uw Inductiefornuis Gebruiken

Als u nog nooit eerder een inductiefornuis hebt gebruikt, dient u rekening te houden met het volgende:

- Let erop dat de pannen die u hebt of koopt geschikt zijn voor het gebruik op het inductiefornuis. Roestvrij staal, geëmailleerd staal of gietijzer is ideaal. Controleer zorgvuldig voordat u pannen aanschaft – ze moeten een bodem hebben die een magneet zou aantrekken.
- Geef uzelf de tijd om te wennen aan koken op inductie; het gaat snel en krachtig, maar ook zachtjes. Bij het sudderen lijkt het misschien of vloeistoffen ophouden met bubbelen en vervolgens hier gelijk weer mee beginnen. Dit is heel normaal.
- Misschien hoort u een zacht, vibrerend geluid uit de pannen komen wanneer u de inductiekookplaat gebruikt. Ook dit is heel normaal. Het heeft te maken met het type en soort pannen dat u gebruikt.
- De inductieverwarmingselementen faseren aan en uit tijdens het koken. Hoewel een actieve kookzone aan en uit lijkt te schakelen, wordt er toch een constante hitte aan de onderkant van de pannen geleverd - dit is heel normaal.

Tips Voor het Koken met de Timer

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

⚠ Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.

⚠ Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.

⚠ Gebruik de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.

Bij het bakken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst. Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdient.

Algemene Tips voor de Ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten, braadsleeën en dergelijke moeten midden op de ovenrekken geplaatst worden. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

Voor gelijkmatig bruinen is de maximaal aanbevolen grootte van een ovenschaal:

- diepte: 340 mm (13 3/8") bij breedte: 340 mm (13 3/8") in de hoofdoven.
- diepte: 321 mm (12 5/8") bij breedte: 232 mm (9 1/8") in de hoge oven.

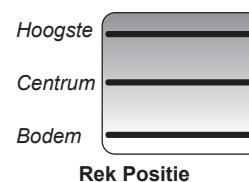
Zet de ovendeur **NIET** langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

- Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spetters te voorkomen.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.
- De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het Fornuis Schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.
- Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om borden te verwarmen in de grill.
- Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.

7. Bakrichtlijnen

De opgegeven bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden in de onderstaande tabel zijn alleen bedoeld als **RICHTLIJN**. U kunt de temperatuur naar eigen inzicht aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken.

Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur van de heteluchtoven met 10°C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk – u kunt dus elk rek gebruiken.



Voedsel	Conventionele Oven		Heteluchtoven		Baktijd (Bij Benadering)	
	Temperatuur °C	Rek Positie	Temperatuur °C			
Gebraden Vlees						
Rundvlees met bot	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	<i>Gevuld en opgerold - Voeg ongeveer 10 minuten per 500 gr toe aan bovenstaande baktijden of bak op 200°C gedurende 20 minuten en op 160°C gedurende de resterende tijd.</i>	
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.		
Rundvlees zonder bot	160	C	150	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.		
	200	C	190	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.		
Lamvlees	160	C	150	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.		
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.		
Varkensvlees	160	C	150	35-40 minuten per 500g +35-40 minuten.		
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.		
Gevogelte						
Kip (2,3 kg)	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	<i>Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd.</i> <i>Voorverpakt (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak.</i> <i>Ontdooi bevroren grote stikken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.</i>	
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.		
Kalkoen (4,5 kg)	160	C	150	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.		
	200	C	190	20 minuten per 500g +20 minuten.		
Kalkoen (over 4,5 kg)	160	C	150	20 minuten per 500g +20 minuten.		
	200	C	190	15 minuten per 500g +15 minuten.		
Eend / Eendje	160	C	150	25-30 minuten per 500g.		
Stoofschotel	140-150	C	130-140	2-4 uren volgens recept.		
Vis	190	C/B	180	Filets 15-20 minuten.	<i>De conventionele oven gebruiken: laat als u met twee platen kookt, minimaal een richel open tussen de platen.</i> <i>Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.</i> <i>Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.</i>	
	190	C/B	180	Hele vis 10 minuten per 500g +10 minuten.		
	190	C/B	180	Steaks afhankelijk van dikte.		
Cake						
Met zeer veel vruchten	140	C/B	130	45-50 minuten per mengsel van 500g.		
Met veel vruchten	150	C/B	140	2½ aan 3 uren.		
Licht cake	170	C	160	20-30 minuten.		
Deeggerechten						
Vruchtentaart	200	C	190	35-40 minuten.	<i>U kunt maximaal met drie platen tegelijk koken in een ventilatoroven, maar zorg ervoor dat er tussen elke kookplaat minimaal een open richel zit.</i>	
Taartjes	200	C	190	10-20 minuten afhankelijk van de omvang.		
Bladerdeeg	230	C	220	20-40 minuten afhankelijk van de omvang.		
Brood	220	C/H	210	20-30 minuten.		
Schuimgebak	100	C	90	2-3 uren.		

8. Het Fornuis Schoonmaken

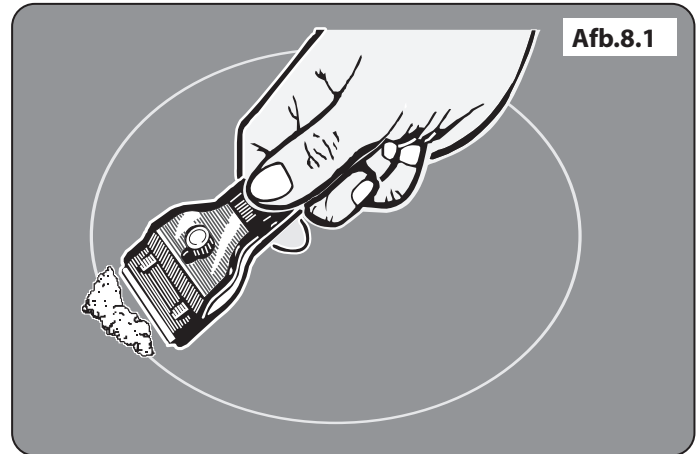
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.

⚠ Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.

⚠ Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater worden schoongemaakt. **Pas echter op dat het zeepwater niet bij het fornuis naar binnen sijpelt.**

Denk eraan dat u de stroom na afloop weer aansluit en de klok weer instelt voordat u het fornuis weer gebruikt.



Kookplaat

Dagelijks Onderhoud

Zorg er allereerst voor dat alle hittewaarschuwinglampjes uit zijn en het kookoppervlak koel is. Breng een klein beetje reinigingscrème voor keramische kookplaten aan in het midden van elk te reinigen gebied. Maak een schoon stuk keukenpapier vochtig en reinig met het reinigingsmiddel het kookoppervlak. Tot slot neemt u het kookoppervlak af met een schoon, droog stuk keukenpapier.

Reiniging van Gemorst Eten

Als u morst of als er tijdens het koken iets overkookt, zet het apparaat dan uit en veeg het gedeelte rond het hete gebied af met schoon keukenpapier. Als u iets morst op het hete gebied (met uitzondering van suikerhoudend voedsel), reinig dit dan pas als de eenheid afgekoeld is en volg de instructies hieronder ('Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten').

Als u per ongeluk iets laat smelten op de kookplaat of als u eten morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, enz.), **VERWIJDER** het gemorste dan ONMIDDELIJK met een schrapertje als de eenheid nog heet is.

BELANGRIJK: Gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden.

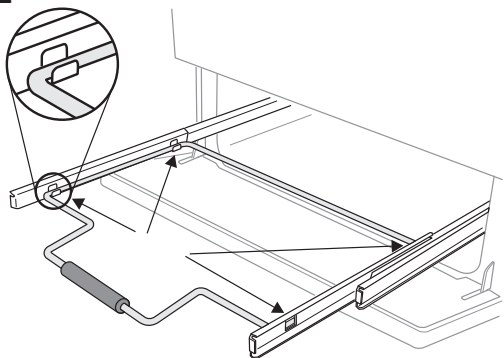
Schraap het meeste van het gemorste of gesmolten materiaal van de kookzone en duw het naar een kouder gebied. Zet daarna het fornuis uit en laat het afkoelen voordat u het verder reinigt. Nadat het kookoppervlak is afgekoeld en de lichtjes van de warmte-indicator zijn uitgegaan kunt u de procedure van het dagelijks onderhoud volgen.

Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten

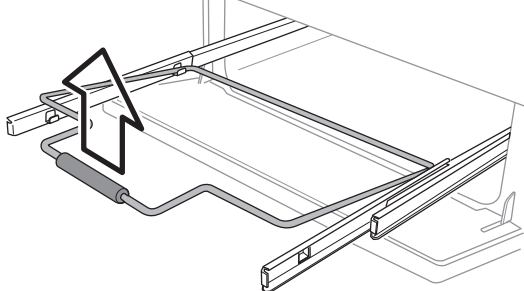
Zorg ervoor dat de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtollig aangebrande resten met een schrapertje. Houd de schrapper in een hoek van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf (**Afb.8.1**).

Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met het schrapertje,

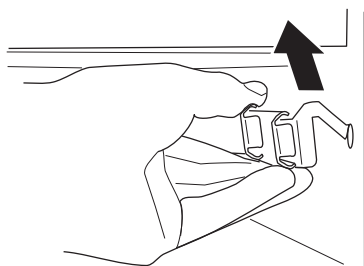
Afb.8.2



Afb.8.3



Afb.8.4



reinigt u de plek volgens de hierboven beschreven procedure voor dagelijks onderhoud.

Grills

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen. U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

Indien de grillpan voor vlees of voor ander aankoekend eten is gebruikt, dient u de grillpan direct na gebruik enkele minuten in de week te zetten. Gebruik een nylon borstel om hardnekkig vuil van de pan te verwijderen. U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

⚠ Zorg voordat u onderdelen van de grill verwijdert om ze schoon te maken dat deze koel zijn of gebruik ovenwanten.

De grillpan kan gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging. Verwijder de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken.

Til de grillpan uit de steun. De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant (**Afb.8.2**).

Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af (**Afb.8.3**).

Voor de veiligheid duwt u de zijrails weer terug in de grill.

Indien u de zijrails wilt verwijderen zodat u de grill makkelijker kunt reinigen, dient u ze van de haken aan de zijkanten van de grillkamer (**Afb.8.4**) los te maken en de zijkanten reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

⚠ Gebruik GEEN schurende substanties.

⚠ Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.

Als u klaar bent, haakt u de zijrails weer aan de zijkanten van de grill. U plaatst de steun terug door de zijrails naar voren te trekken en de steun weer met elke kant erop te laten rusten waarna u de steun in de zijrails drukt. Zet de grillpan terug.

Bedieningspaneel en Deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, waaronder schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel of onze allesreiniger.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Poets ze dan droog met een droge doek.

Nederlands

Ovens

'Cook & Clean' Panelen

De hoofdoven is voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emailaag die gedeeltelijk zelfreinigend is. De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken het beste boven 200 °C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluivrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven vervolgens in op 200 °C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de panelen goed blijven werken. Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.

Panelen verwijderen om de emailen binnenkant te reinigen

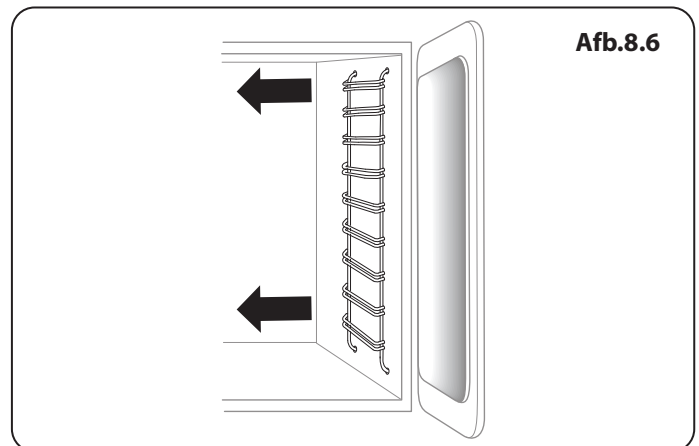
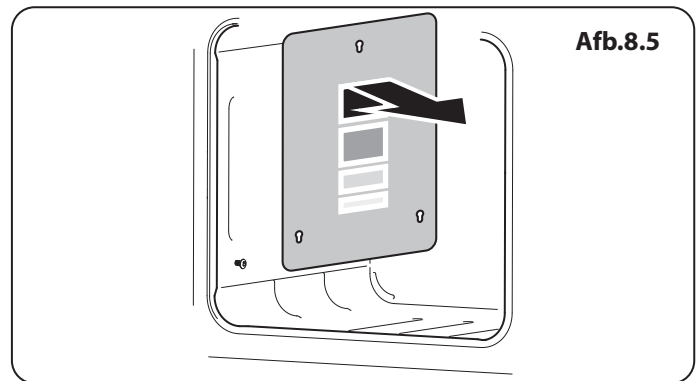
Als de geëmailleerde binnenkant van de oven wilt reinigen, dient u eerst de rekjes te verwijderen, gevolgd door de 'Cook & Clean' panelen (**Afb.8.5**).

Nadat de panelen eruit zijn gehaald, kan de emailen binnenkant worden gereinigd.

In omgekeerde volgorde monteren.

De Grote Oven

Om de zijkanten van de oven schoon te maken, dient u eerst de inschuifrichels los te haken en te verwijderen (**Afb.8.6**).



Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (**Tabel 8.1**).

Voor emailoppervlakken gebruikt u een reinigingsmiddel dat goedgekeurd is voor gebruik op email.

Regelmatig reinigen wordt aanbevolen. Het reinigen is eenvoudiger als u het gemorste direct afveegt.

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Bovenkant van kookplaat	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Elektrisch verzegelde kookplaat	Gietijzer	Verwijder roest en voedselresten met een goed ingezeept staalwolsponsje, met de draad mee. Naspoelen en laten drogen. Breng een bedrijfsgeen herstellmiddel voor verzegelde kookplaten aan (verkoper van elektrische toestellen) om de kleur te herstellen en de plaat te beschermen.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.
Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Buitenkant van Fornois		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	Microfibre plus All Purpose Cloth (supermarkt).
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek.
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handvatten en randen	Kunststof/chroom en rood koper	Warm zeepwater, zachte doek.
	Geelkoper	Koperpoetsmiddel.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Oven en Gril		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email. VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De Ovens' in 'Het Fornois Schoonmaken').
Ovenrekken, Handyrack, gril-treeft, Handygrill-rek	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.
Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 8.1

9. Problemen Oplossen

⚠ Niet gekwalificeerde personen mogen geen reparaties of handelingen aan de kookplaat verrichten. Probeer de kookplaat niet zelf te repareren. Dit kan verwondingen veroorzaken evenals schade aan de kookplaat. Laat reparaties uitvoeren door een bevoegd persoon.

Opmerking: De inductiekookplaat is in staat een aantal problemen zelf vast te stellen en kan deze informatie laten zien aan de gebruiker via het controlescherm van de kookplaat. Er kunnen foutcodes getoond worden als er een fout is opgetreden bij uw kookplaat.

Indien uw fornuis een fout rapporteert of niet werkt, dan kunt u misschien de fout herstellen door deze gebruiksinstructies te raadplegen.

Foutcode E2 wordt getoond

De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het fornuis, zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is. In uitzonderlijke gevallen kan deze code ook getoond worden indien u kookgerei droog heeft laten koken. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

Geen weergave

Te veel spanning of spanningsonderbreking naar het fornuis. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

Foutcode U400 wordt weergegeven

De kookplaat/het bereik is verkeerd verbonden. De bedieningsknop zal uitschakelen na ongeveer 1 seconde en de foutcode zal permanent worden weergegeven.

Gebruikt u geschikt kookgerij? Raadpleeg de gebruiksinstructies voor keuze van het correcte kookgerij.

Foutcode Er gevolgd door een nummer wordt weergegeven

Er is een interne technische fout opgetreden in uw apparaat die niet door de gebruiker kan worden hersteld. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

De zekering springt vaak of de aardlekschakelaar slaat vaak om

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

De kookplaat gaat niet aan

Heeft het bedradingssysteem in de behuizing een zekering doen springen of een aardlekschakelaar doen omslaan?

Is de kookplaat correct verbonden met de elektriciteitstoevoer?

Is het kinderslot ingeschakeld? Zie het deel over het kinderslot voor informatie over deze functie.

De inductiekookplaat maakt lawaai

Tijdens gebruik van de inductiekookplaat kan de pan wat geluiden maken. Dit is normaal en kan duidelijker zijn op hoge kookstanden of bij gebruik van 5 pannen tegelijk. Het soort pan dat wordt gebruikt kan ook meespelen.

De koelventilator

De inductiekookplaat heeft een ingebouwde koelventilator. De koelventilator is actief wanneer de grill of ovens aan zijn. Onder bepaalde omstandigheden kan de ventilator actief blijven wanneer de grill of ovens zijn uitgeschakeld. Dit is normaal en de ventilator zal automatisch worden uitgeschakeld.

Er zit een barst in het oppervlak van de kookplaat

Sluit de stroom onmiddellijk af en laat het fornuis repareren. Gebruik het fornuis pas wanneer het gerepareerd is.

Er zitten krassen op de kookplaat

Pas altijd de in deze handleiding aanbevolen reinigingsmethoden toe, en zorg er altijd voor dat de bodems van de pannen schoon en glad zijn.

Plekken van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel. Kleine krasjes zijn niet te verwijderen maar door reiniging worden deze op den duur minder zichtbaar.

Een ovenventilator maakt geluid

De toon van de ovenventilator verandert soms naarmate de oven opwarmt – dat is heel normaal.

De grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treeft? Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treeft? Zit de grillplaat helemaal achterin, tegen de aanslag aan?

De knoppen worden heet als ik de oven of de grill gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit. Laat de deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het rechtzetten van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is in uw voordeel om de oorspronkelijke installateur in te schakelen.

Stroomstoring

In het geval van een stroomstoring, denk eraan dat u de klok weer instelt zodat de oven met timer goed blijft werken.

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven.

Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperatuur en positie van het rek; zie de bakgids in deze handleiding.

De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn.

U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Gebruik geen bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene Tips Voor de Ovens' vermelde afmetingen.

Indien u een groot gerecht bereidt, moet u het tijdens het koken omdraaien.

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

De oven met timer gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Staat het fornuis aan bij de scheidingschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

De oven met timer gaat niet aan bij het automatisch koken

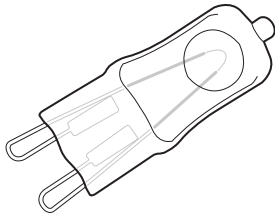
Is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan? Is de oven vergrendeld (zie boven)?

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

Nederlands

Afb.9.1



Een ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een 40 W, 230 V halogeenlamp (G9) (Afb.9.1).

Sluit eerst de stroom af en wacht tot de oven koel is voordat u het lampje vervangt.

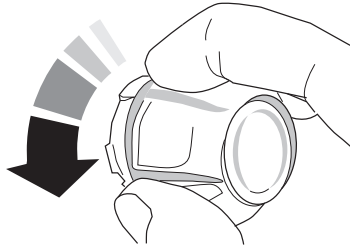
Open de oven deur en verwijder de ovenrekken.

Verwijder de kap van de lamp door deze een kwartslag linksom te draaien. Dit kan behoorlijk zwaar gaan (Afb.9.2).

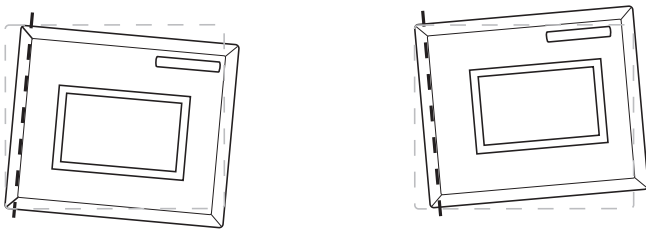
Trek aan de bestaande lamp om deze te verwijderen. Zorg dat u bij het hanteren van de nieuwe lamp het glas niet aanraakt met uw vingers, omdat olieën van uw handen voortijdig falen kunnen veroorzaken. Druk en klik de nieuwe lamp op zijn plaats.

Plaats de kap terug door deze een kwartslag rechtsom te draaien.

Afb.9.2



Afb.9.3



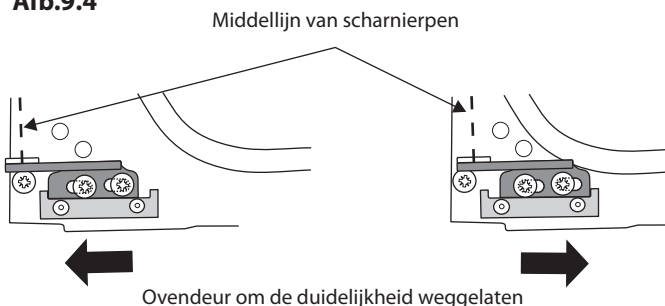
Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven

De oven deur is slecht gealigneerd

Het onderste scharnier van de linker oven deur kan worden aangepast aan de hoek van de deur veranderen (Afb.9.3). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (Afb.9.4).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

Afb.9.4



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

10. Installatie

Geachte installateur

Wilt de details hieronder invullen voordat u met de installatie start. Uw klant kan dan eenvoudig contact met u opnemen indien er een probleem optreedt dat voortvloeit uit uw installatie.

Naam Installateur
Bedrijf Installateur
Telefoonnummer Installateur
Het Serienummer van het Toestel

Veiligheidseisen

- ⚠** Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke energiebedrijven.
- ⚠** Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.
- ⚠** Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

Het fornuis plaatsen

Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar **NIET** in kamers met een bad of douche.

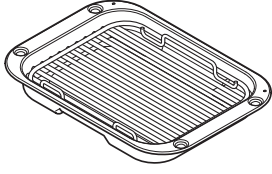
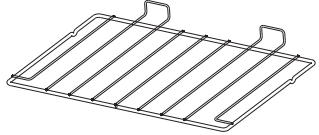
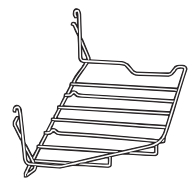
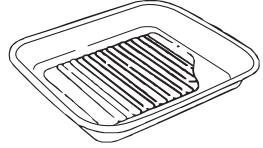

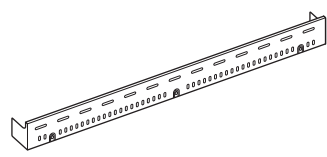
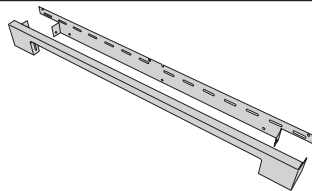
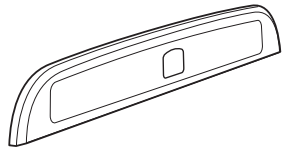
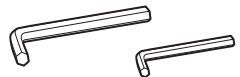
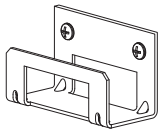
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Multimeter: Voor elektrische controle.
- Nivelleerwerktool fornuis met inbussleutels.

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

1. Elektrische boor
2. Steenboortje (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
3. Muurpluggen (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Luchtbelwaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel

De onderdelen controleren:

Grillpan en treef 	2 vlakke ovenrekken 
Handyrack 	Braadslee 
Ovenrekken en inschuifrichels voor de grote oven 	Plint (Professional Deluxe) 
Plint (Classic Deluxe) 	Spatplaat (Classic Deluxe) 
Inbussleutels 	Stabiliteit locatie bracket 

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Het Fornois Plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven (**Afb.10,1**).

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Aan alle kanten van het fornuis moet een ruimte van 75 mm vrij worden gelaten **BOVEN** de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.

Afb.10,2 toont de aanbevolen vrije ruimte boven het fornuis.

* Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

** Een spatplaat moet in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant worden gemonteerd. Houd rekening met de extra hoogte van de rookgasafvoerlepel die aan het kookfornuis gemonteerd moet worden.

Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand. Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 920 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (**Afb.10,3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

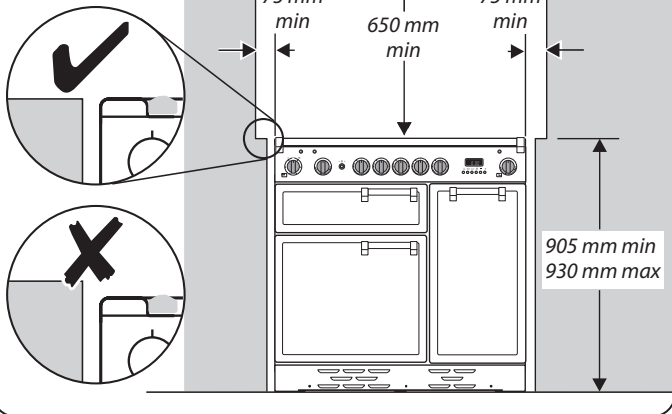
Het Fornois Verplaatsen

⚠ Probeer nooit het fornuis te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.

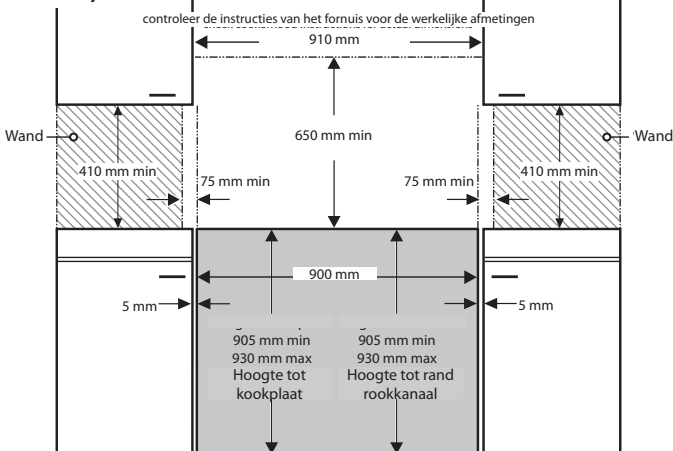
⚠ Het fornuis is zeer zwaar dus wees voorzichtig.

We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt. Het fornuis is voorzien van twee niveleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant. U zult het niveleerwerktool nodig hebben.

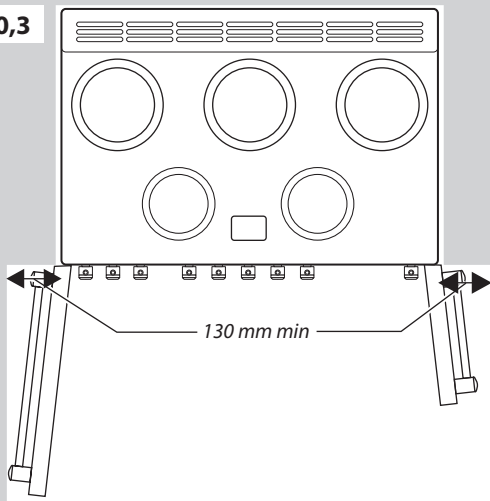
Afb.10,1



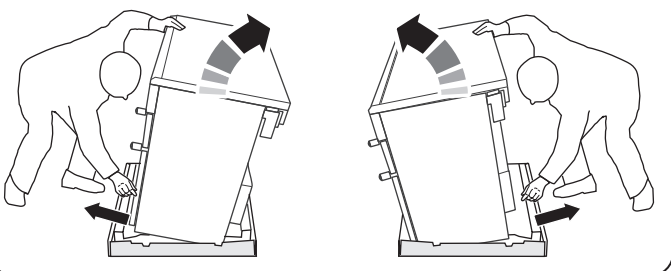
Afb.10,2



Afb.10,3



Afb.10,4



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Afb.10,4**). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

Breng de Twee Wieltjes aan de Achterkant Omlaag

Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroefsleutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer (**Afb.10,5**). Draai de moer – rechtsom om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen. Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee.

Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken.

Het Verplaatsen

Klap de achterzijde van de kartonnen basisplaat open.

Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst (**Afb.10,6**).

Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de onderverpakking af. Verwijder de onderbak.

Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen (**Afb.10,7**).

⚠ Gebruik niet de deurehendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.

Montage van het Stabiliteits- Bracket

Deze worden niet bij het fornuis geleverd maar zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.

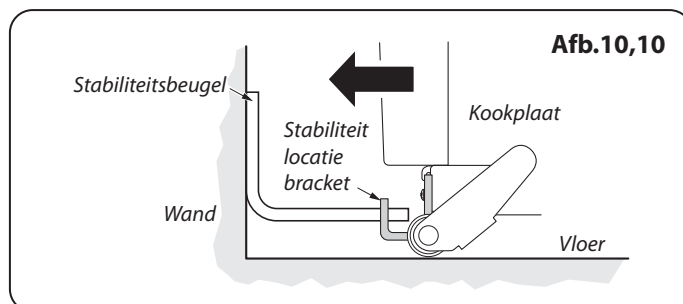
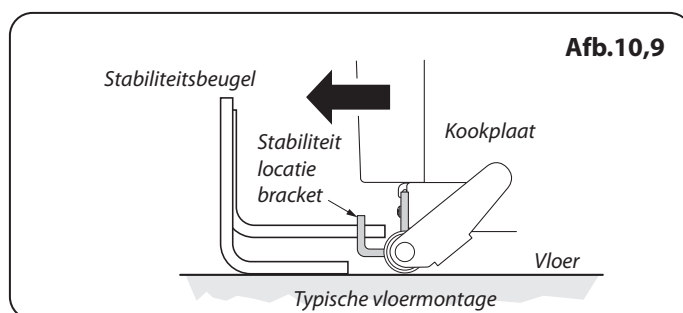
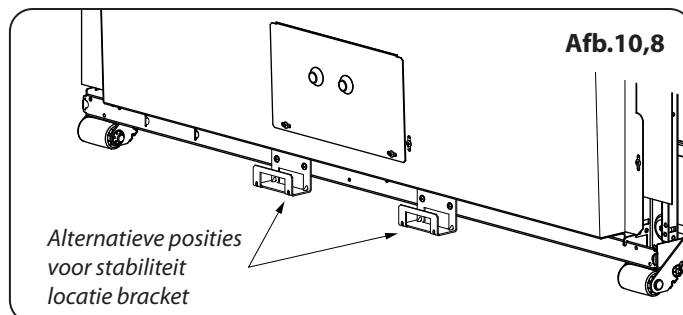
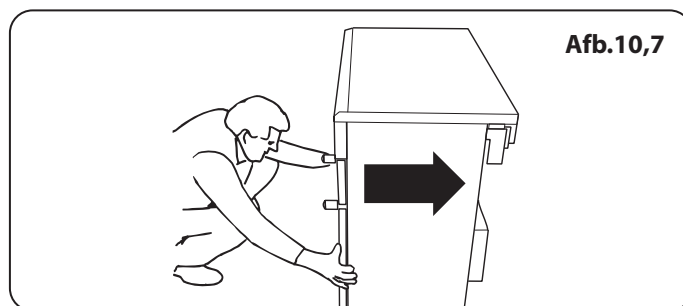
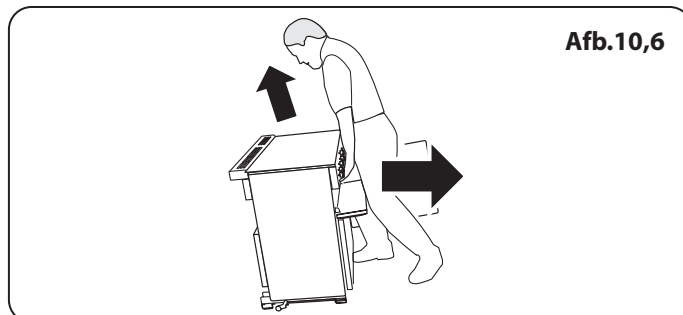
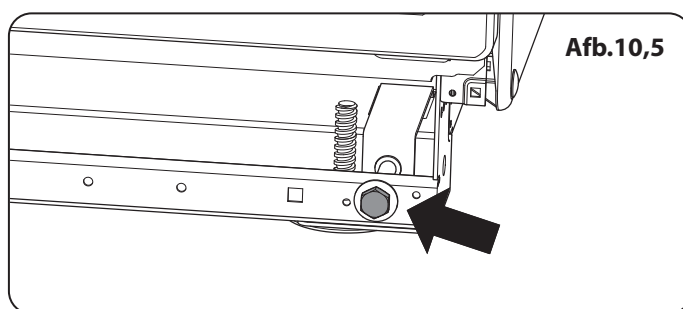
Als u gebruik maakt van een stabiliteit beugel; Eerst de beugel apparaatlocatie bevestigen aan de achterkant van het fornuis (**Afb.10,8**). Stel vervolgens de beugel aan te gaan door de sleuf van de inrichting (**Afb.10,9** en **Afb.10,10**).

Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker eruit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (**Afb.10,6**). Controleer dan achter het fornuis of de gasslang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat kabel voldoende speling heeft om het fornuis te kunnen verplaatsen.

Indien het fornuis van een stabiliteitsketting voorzien is, dient u deze los te koppelen terwijl u het fornuis er voorzichtig uit trekt.

Als u het fornuis weer op zijn plaats zet, dient u wederom te controleren of de stroomkabel niet is blijven haken.



INSTALLATIE

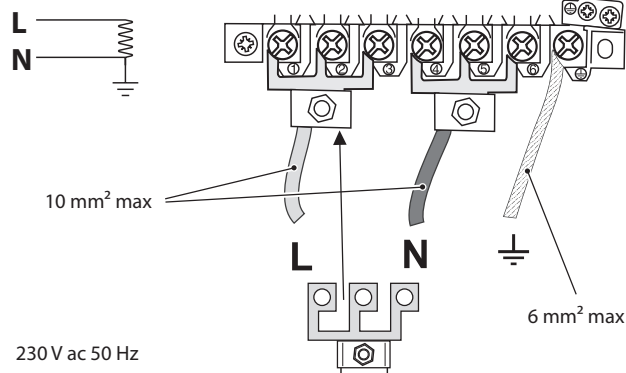
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Aardlekschakelaars met Stroomsturing

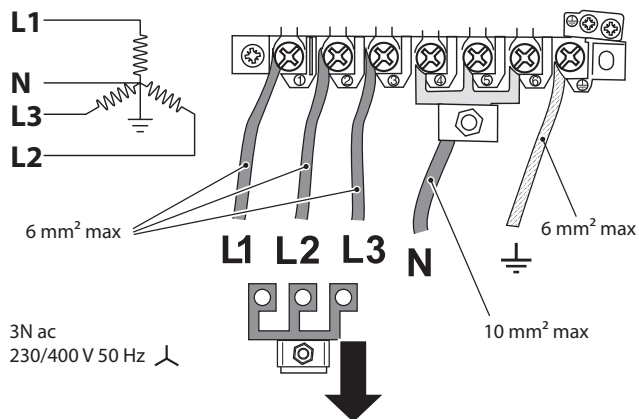
Gecombineerd gebruik en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

Afb.10,11



Afb.10,12



Waterpas Stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig. Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

Aansluiten op de Elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

⚠ WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIEN'T TE WORDEN GEAARD.

Opmerking: Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen.

⚠ Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

De totale elektrische belasting van het fornuis bedraagt ongeveer 15 kW aan 16,2 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten **Afb.10,11** en **Afb.10,12**. Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Eindcontroles

Kookplaatcontrole

Controleer de kookzones één voor één. Gebruik altijd pannen van het juiste formaat en materiaal.

Grillcontrole

Draai de grillknop aan en controleer of de grill warm wordt.

Ovencontrole

Stel de klok in zoals eerder beschreven werd en zet vervolgens de ovens aan. Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd.

Bevestiging van de Handvatten (Classic Deluxe)

Gebruik de inbussleutel om de inbusschroeven van 4 mm in de deuren te verwijderen (Afb.10,13). Breng de deurhandvatten met behulp van de schroeven aan.

⚠ De handvatten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.

Verwijder de inbusschroeven van 4 mm uit de hoeken van het bedieningspaneel (Afb.10,14). Plaats de handrail aan de voorkant en zet deze vast met de schroeven van 4 mm.

De 1-stuk Plint Installeren Professional Deluxe

Draai de drie schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven. Draai en plaats alle eindopeningen op de juiste schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast (Afb.10,15).

De 2-stuk Plint Installeren Classic Deluxe

Zet de binnenste plint met behulp van de 4 meegeleverde schroeven aan de voorkant aan de onderkant van het fornuis (Afb.10,16).

Monteer de buitenste plint (2 schroeven 1 aan weerskanten) op de binnenste plint. De hoogte van de buitenste plint kan worden veresteld door hem omhoog of omlaag te schuiven via de opening met sleuven (Afb.10,17).

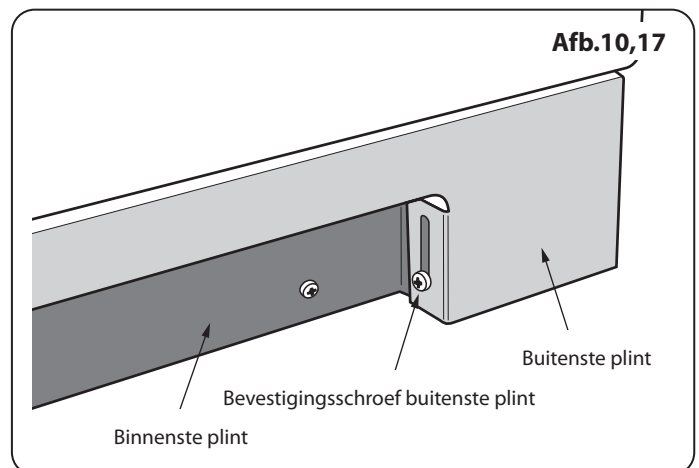
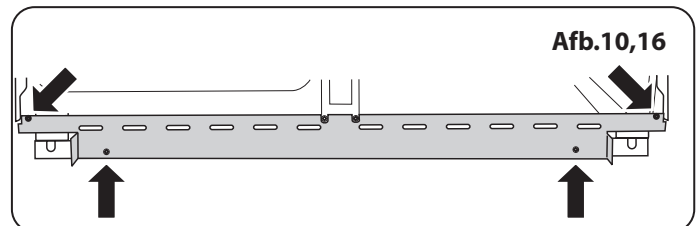
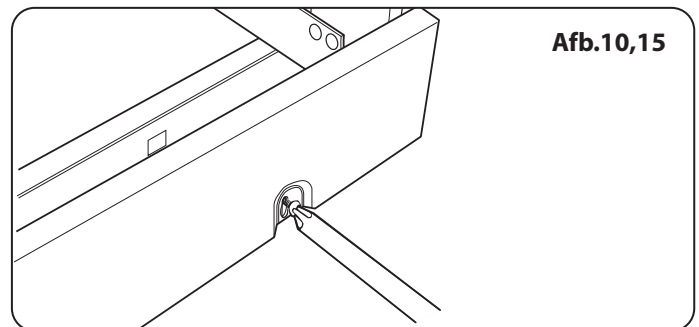
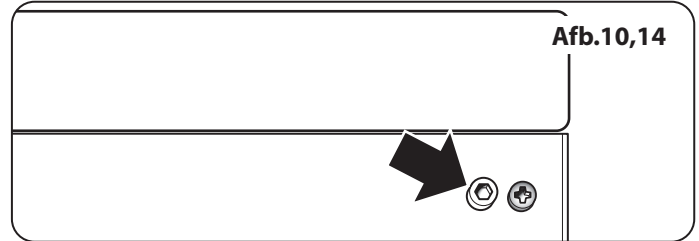
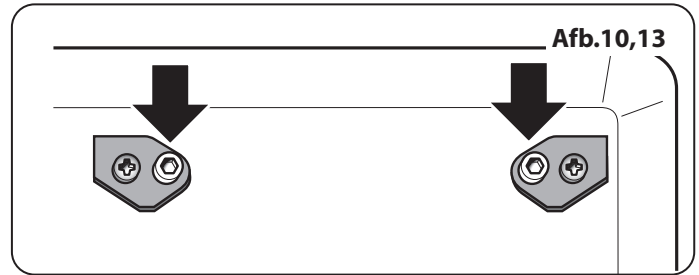
Bevestiging van de spatplaat Classic Deluxe

Plaats de spatplaat aan de achterkant van de kookplaat en zet deze vast met de meegeleverde schroeven.

Klantenzorg

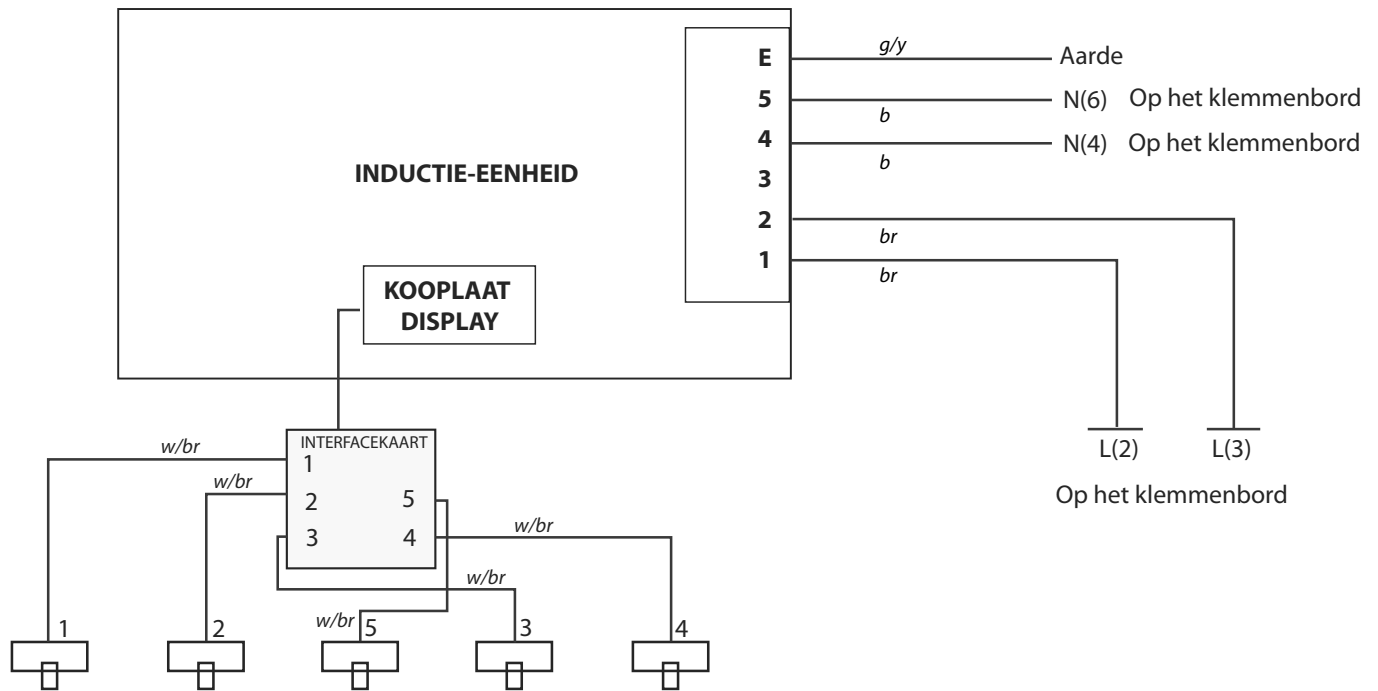
Installateur: Vul de gegevens in deze handleiding in, leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.



11. Schakelschemas

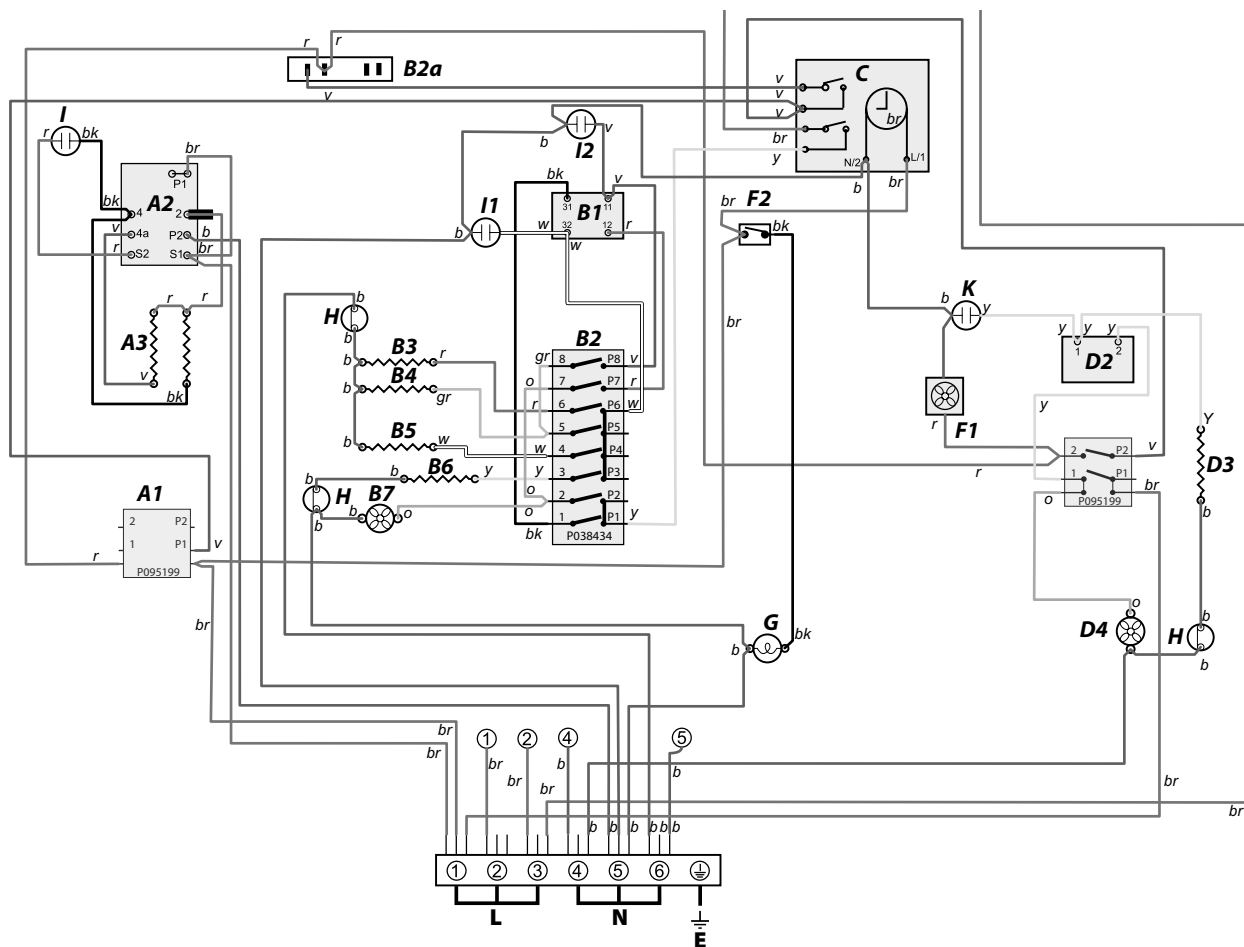
Kookplaat



Code	Beschrijving
1	Linkse voorste element
2	links terug element
3	Rechts terug-element
4	Rechts voorste element
5	Midden-element

Code	Kleur
b	Blauw
br	Bruin
g/y	Groen / geel
w/br	Wit / Bruin

Multifunctionele oven



Legenda

De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230V 50Hz.

Code	Beschrijving
A1	Voorschakelaar grill
A2	Energierelbaar grill
A3	Grillelementen
B1	Thermostaat linkeroven
B2	Multi-function oven control
B2a	Linker functie controle
B3	Linker oven basiselement
B4	Bovenelement linkeroven (buiten)
B5	Bovenelement linkeroven (binnen)
B6	Linkeroven ventilator element
B7	Linkeroven ventilator
C	Klok

Code	Beschrijving
D1	Thermostaat rechteroven
D2	Bediening ventilatoroven rechts
D3	Element rechteroven
D4	Ventilator rechteroven
F1	Afkoelventilator
F2	Schakelaar ovenlampje
G	Ovenlampje
H	Thermische afslag
I	Neon
I1	Multifunctionele oven neon
I2	Snel opwarmen neon
K	RH oven neon

Code	Kleur
b	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Oranje
r	Rood
v	Voilet
w	Wit
y	Geel
g/y	Groen / geel
gr	Grijs

12. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening

LAND VAN BESTEMMING: GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE, AT, CH, LU.

Aansluitingen

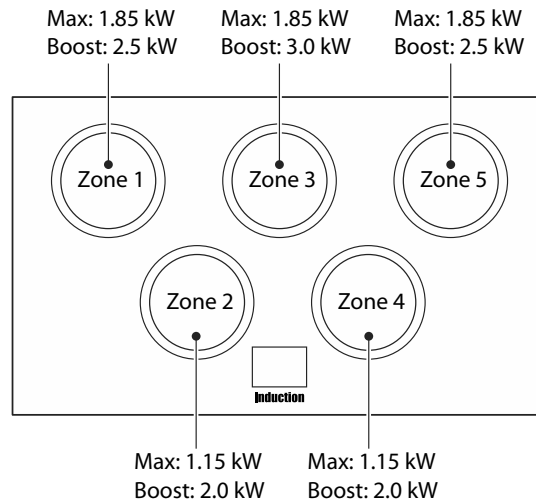
Elektrisch	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
------------	-----------------------

Afmetingen

Algehele hoogte	Min 905 mm	Max 930 mm
Algehele breedte	900 mm	
Algehele diepte: Classic Deluxe	608 mm exclusief hendels, 670 mm inclusief hendels	
Algehele diepte: Professional Deluxe	596 mm exclusief hendels, 649 mm inclusief hendels	
Minimale ruimte boven kookplaat	650 mm	

*Zie " Het fornuis plaatsen"

Nominale waarden



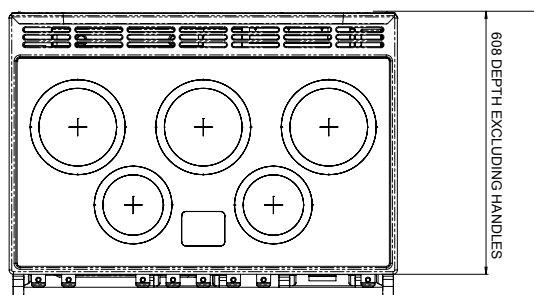
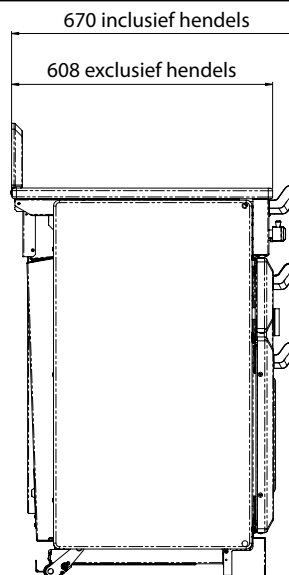
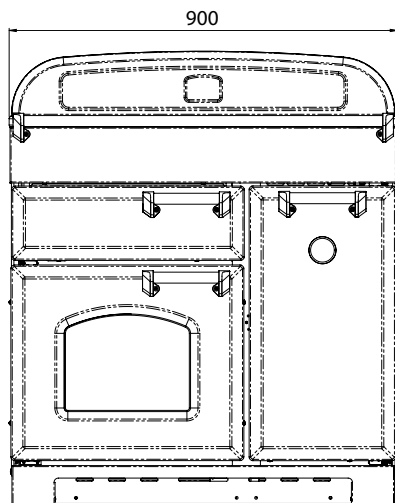
Tips voor energiebesparing

- Gebruik kookgerei met een platte bodem.
- Gebruik kookgerei met de juiste grootte..
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof en vet tot een minimum.
- Zet de instellingen lager wanneer de vloeistof begint te koken.
- Verbruik is gebaseerd op G30.

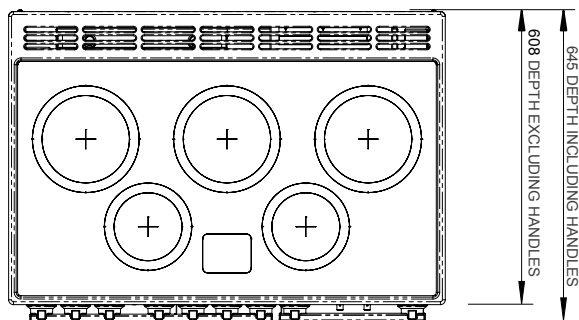
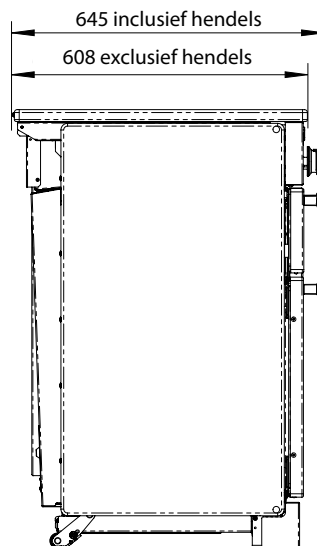
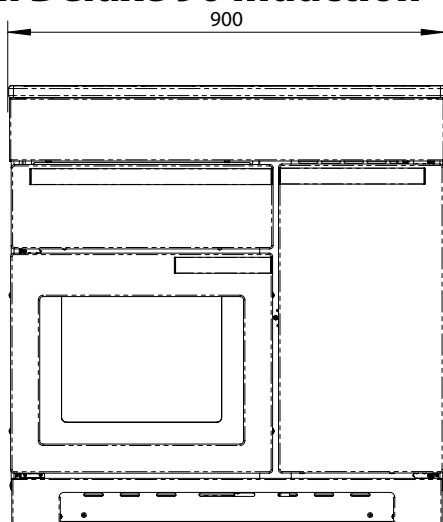
Oven tips voor energiebesparing

- Bereid indien mogelijk maaltijden samen.
- Houd de tijd voor verwarmen kort.
- Verleng de kooktijd niet.
- Vergeet het apparaat na het koken niet uit te zetten.
- Doe de ovendeur tijdens de kookperiode niet open.

Classic Deluxe 90 Induction



Professional Deluxe 90 Induction



Nederlands

Efficiëntiegegevens kookplaat

Merk	Falcon
Modelaanduiding	Classic Deluxe
	Professional Deluxe
Grootte	90
Type	Induction

Type kookplaat	Induction
Aantal elektrische zones	5
Zone 1 - Ø cm	18.5
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	15.5
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	172
Zone 3 - Ø cm	18.5
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Zone 4 - Ø cm	15.5
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	172
Zone 5 - Ø cm	18.5
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	-
Zone 6 - Ø cm	-
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	
Energieverbruik (EC Elektrische kookplaat) - Wh/kg (*)	175

Met een (*) gemarkeerde informatie is dus niet verplicht voor fornuizen met gemengde brandstof

Ovengegevens

Merk		Falcon
Model identification		Classic Deluxe
Massa	kg	114
Model identification		Professional Deluxe
Massa	kg	115
Type oven		Elektrisch
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Multifunctie
Vermogen - Convectie		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Litres	79
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	1.01
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.88
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		114
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		100
Energieklasse		A
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Aangewakkerd
Vermogen - Convectie		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Litres	67
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.79
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		95.6
Energieklasse		A

Aanvullende informatie		
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Maximumvermogen @ 230 V 50 Hz		
Convectie		2.2 kW
Multifuncti		2.5 kW
Multifuncti (Snelle Reactie)		3.7 kW
Geforceerde luchtconvectie		2.5 kW
Rooster		2.3 kW
Sudderoven		-
Rijslade voor brood		-

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):	16.0 kW
--	---------

Opmerking

Opmerking

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
www.falconworld.com

CE
UK
RA