



HANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

Nexus
110 Induction / Stoom

U111141-05a

Inhoud

1. Voordat u Begint...	1	5. De stoomholte	26
Persoonlijke Veiligheid	1	De stoomholte bedienen	27
Aansluiten op de Elektriciteit	1	De stoomgrill gebruiken	28
Vreemde Geuren	3	Programmastanden	29
Ventilatie	3	De klok/timer	30
Onderhoud	3	6. Uw fornuis schoonmaken	31
Zorg voor inductie kookplaat	4	Kookplaat	31
Verzorging van het Oven	7	Inductiegrillplaat <i>(alleen bij sommige modellen)</i>	32
De Ovenrekken	7	De grillplaat	32
Kookplaatzorg	7	Grillen	32
Grill/uitschuifbare grill	8	Multifunctionele oven	33
Koelventilator	8	Stoomoven	34
Verzorging van het Fornuis	8	Schoonmaaktafel	35
Reiniging	8	7. Problemen Oplossen	36
2. Overzicht Fornuis	10	8. Installatie	39
De Kookplaat	10	Geachte Installateur	39
Pandetector,	11	Veiligheidseisen	39
Indicator Resthitte, <i>H</i>	12	Ventilatie	39
Kinderslot, $\text{—} \mathbf{0}$	12	Het Fornuis Plaatsen	39
Lage Temperatuurinstelling, <i>L1/L2/L3</i>	12	Het Fornuis Plaatsen	40
Power Boost Instelling, <i>P</i>	13	Het Fornuis Verplaatsen	40
Vermogensdelingszones	13	Breng de Wieltjes aan de Achterkant Omlaag	41
Brug-zone functie	14	Het Verplaatsen	41
Droogkookfunctie	14	Montage van het Stabiliteits- Bracket	41
De Uitschuifbare Grill	15	Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie	41
Rijslade voor brood	16	Waterpas Stellen	42
Schoonmaken	17	Aansluiten op de Elektriciteit	42
Telescopische plaat - <i>linker (hoofd)oven</i>	17	Eindcontroles	43
3. De uitschuifgrill gebruiken™	18	De Montage Voltooien	43
4. De multifunctionele oven	19	Klanten zorg	43
De multifunctionele oven bedienen	19	9. Schakelschemas	44
Accessoires	21	Stroomprintplaat	46
Bereidingstabel	25	10. Technische Gegevens	47

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.

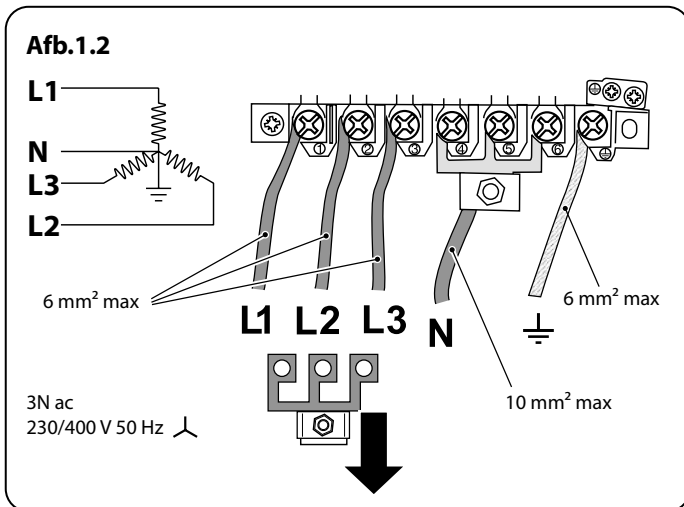
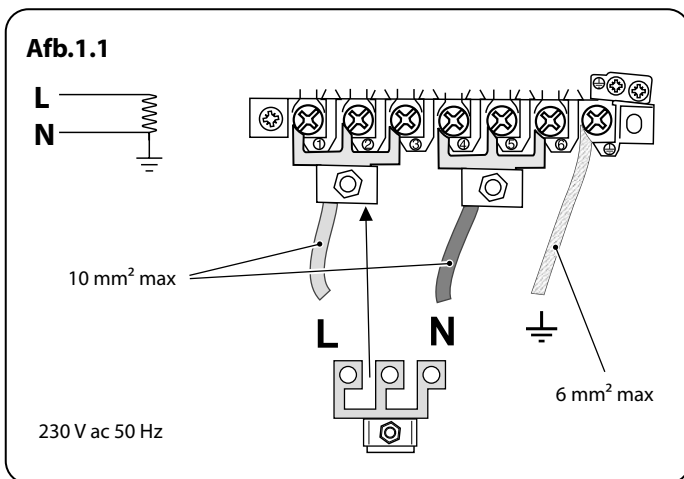
Aansluiten op de Elektriciteit

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.

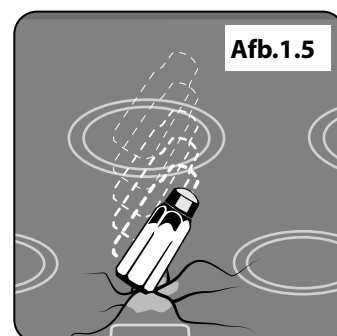
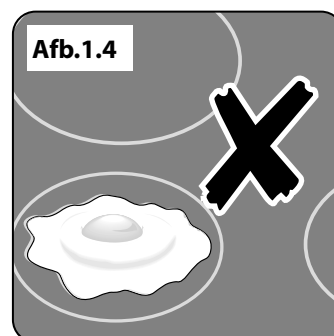
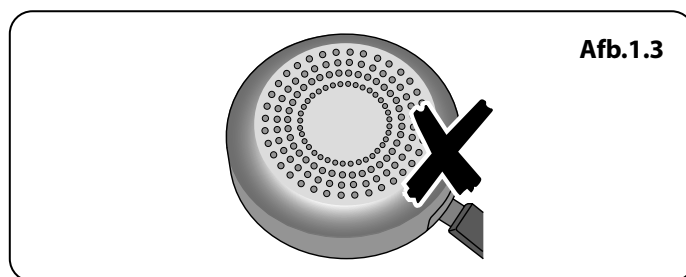
- Dit toestel **NIET** aanpassen. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Als brandbare materialen worden bewaard in de lade, oven(s) of grill(s), kan het apparaat ontploffen, wat brand of schade aan eigendommen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

Zorg voor inductie kookplaat

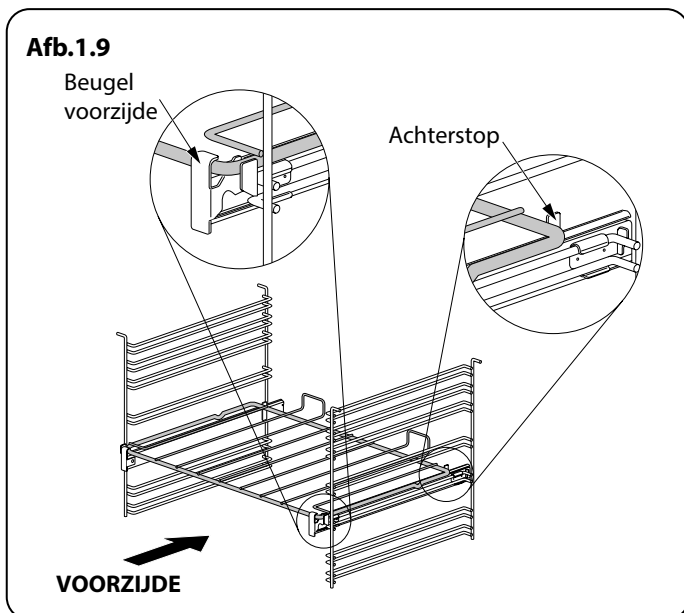
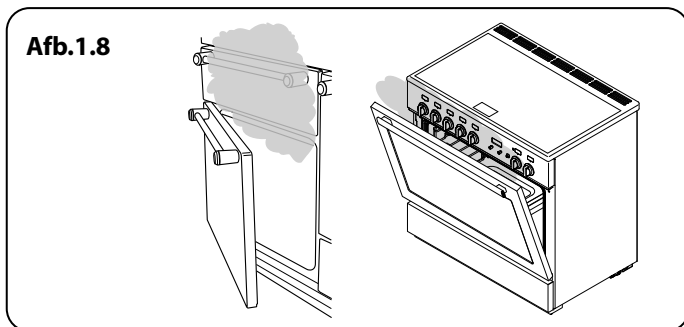
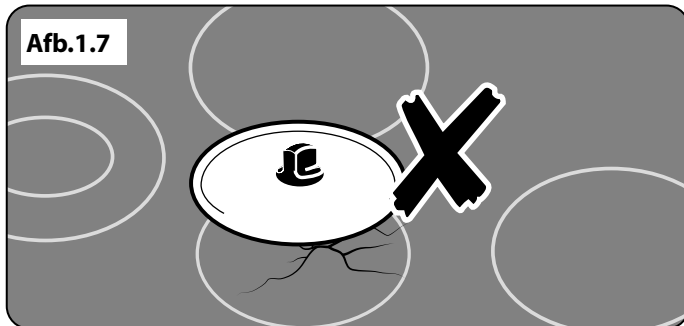
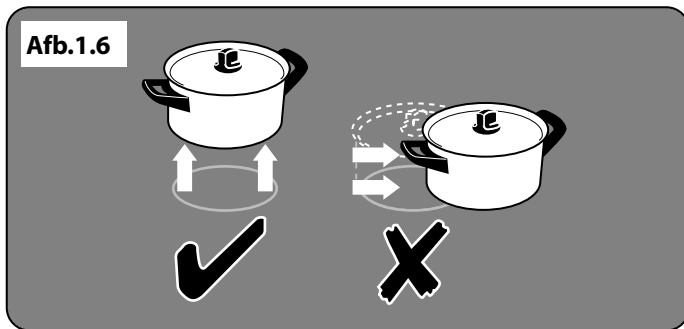
- **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR GEBRUIKERS MET EEN PACEMAKER OF EEN GEÏMPLANTEERDE INSULINEPOMP:** De functies van de kookplaat zijn conform de betreffende Europese standaards voor elektromagnetische interferentie. Indien u een pacemaker hebt of een geïmplanteerde insulinepomp en u maakt zich zorgen, 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 geglaazuurde 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.

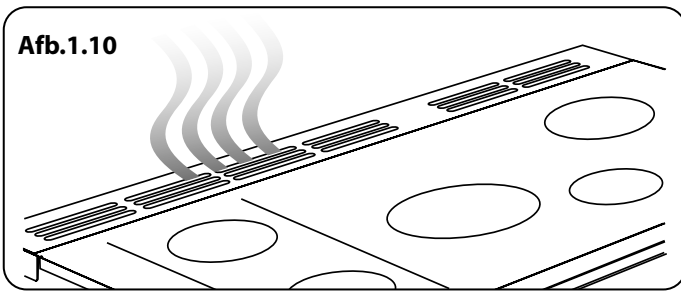
De Ovenrekken

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

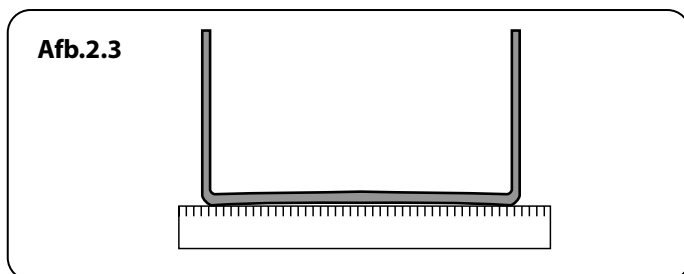
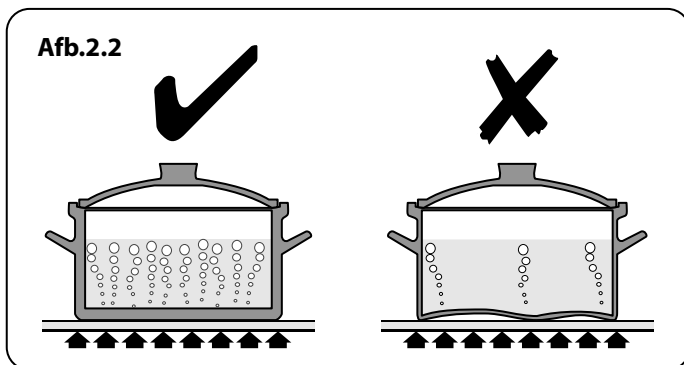
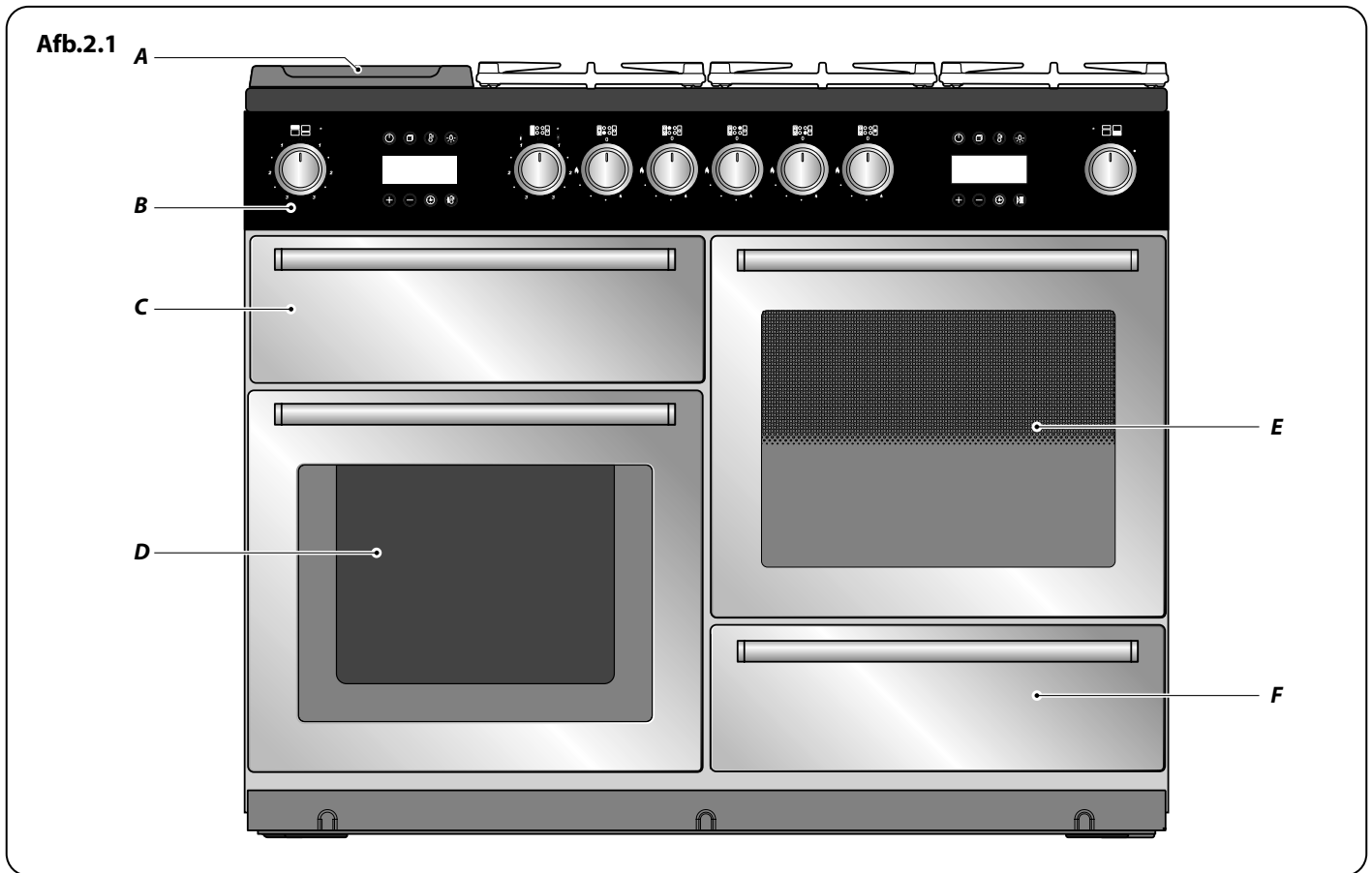
Daar stoom kan condenseren in waterdruppeltjes op het koele buitenoppervlak van de oven, is het tijdens het koken wellicht noodzakelijk om het vocht af te nemen met een zachte doek. Dit helpt tevens om te voorkomen dat de oppervlakken vervuilen of verkleuren door de kookdampen (**Afb.1.10**).

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 110 inductie fornuis (**Afb.2.1**) heeft de volgende kenmerken:

- A. 5 inductiekookzones
- B. Een bedieningspaneel
- C. Een uitschuifbare grill
- D. Een multifunctionele oven
- E. Een heteluchtoven
- F. Een opberglade

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 liniaal 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 'kleven'. 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:

-  Pandeetector
- *H* Indicator Resthitte
-  Kinderslot
- *L1/L2/L3* Lage Temperatuur/Sudder-instellingen
- *P* Power Boost Instelling

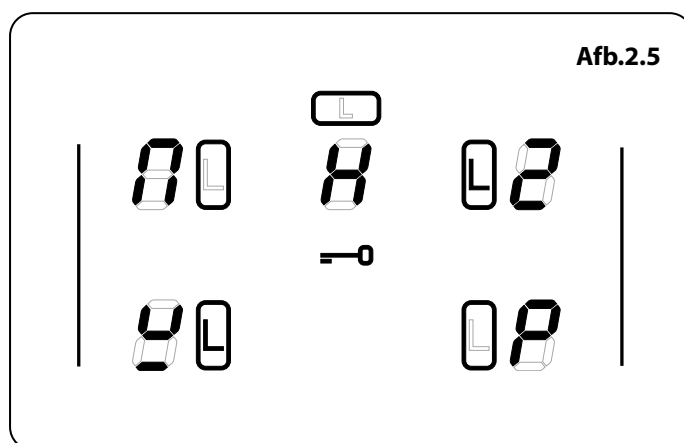
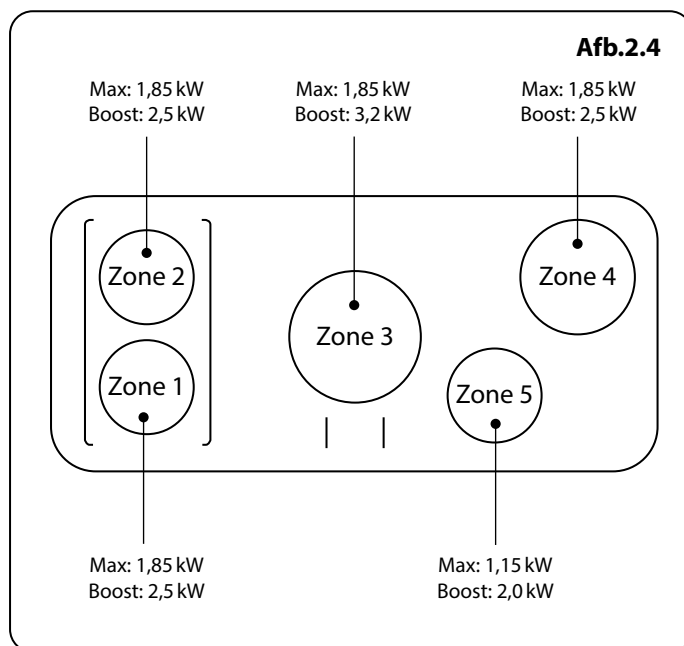
Pandetector,

⚠ 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  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  symbool verdwijnt en u kunt beginnen te koken. Indien er na 10 minuten nog geen pan waargenomen is, schakelt de kookzone automatisch uit.

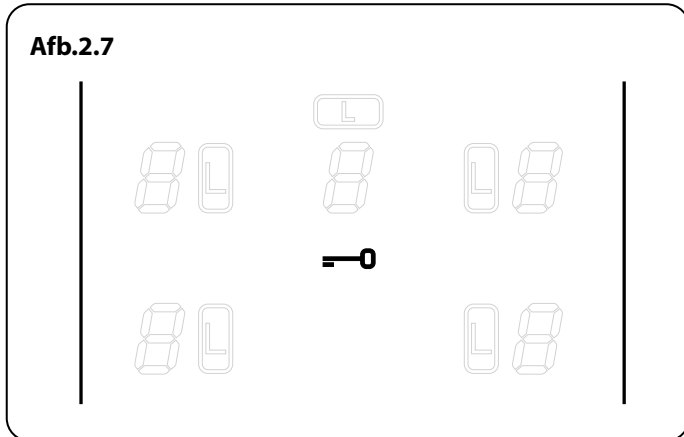
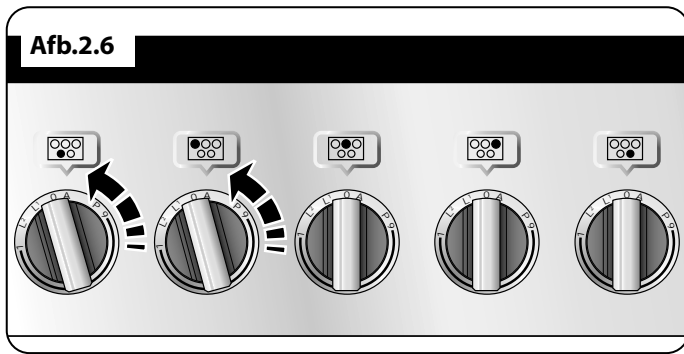
Tabel 2.1 toont de aanbevolen minimumdiameter voor pannen op elke kookzone.

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



Koken Zone	Minimale Pannen Diameter mm
Vooraan links	180
Links achter	180
Centre	210
Rechts achter	180
Vooraan rechts	140

Tabel 2.1



Vermogensstand	Maximale Werkingstijd
<i>L1, L2 en L3</i>	<i>2 uren</i>
<i>1</i>	<i>6 uren</i>
<i>2</i>	<i>6 uren</i>
<i>3</i>	<i>5 uren</i>
<i>4</i>	<i>5 uren</i>
<i>5</i>	<i>4 uren</i>
<i>6</i>	<i>1.5 uren</i>
<i>7</i>	<i>1.5 uren</i>
<i>8</i>	<i>1.5 uren</i>
<i>9</i>	<i>1.5 uren</i>
<i>Power Boost</i>	<i>10 minuten</i>

Tabel 2.2

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.

Kinderslot, $\text{—}0$

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

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

Om de kookplaat te vergrendelen, draait u eerst een van de inductieknoppen aan en weer uit – dit activeert het scherm – dan draait u tegelijkertijd beide achterste buitenste inductieknoppen linksom (**Afb.2.6**) totdat $\text{—}0$ op het controlescherm verschijnt voor alle kookzones (**Afb.2.7**).

Opmerking: [*H*] 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 $\text{—}0$ in het midden van het bedieningspaneel van de kookplaat verdwijnt.

Lage Temperatuurinstelling, *L1/L2/L3*

Elk kookgedeelte is uitgerust met 3 lage temperatuur instellingen:

- *L1* behoudt een temperatuur van zo'n 44 °C – ideaal voor het zachtjes laten smelten van boter of chocolade.
- *L2* houdt een temperatuur van ongeveer 70 °C aan - ideaal voor het warmhouden van eten nadat het is bereid.
- *L3* behoudt een temperatuur van zo'n 94 °C – ideaal voor sudderen (breng de pan aan de kook en kies vervolgens *L3* 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. Als u de temperatuur wilt verhogen, draait u de bedieningsknop eenvoudig op het gewenste niveau.

De maximale tijden voor alle vermogensniveaus zijn in **Tabel 2.2** weergegeven.

Power Boost Instelling, P

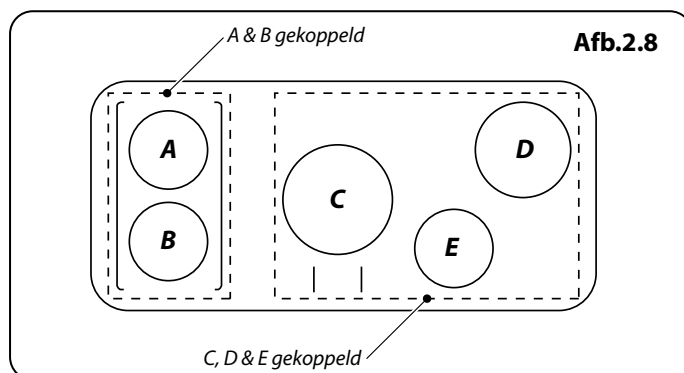
Alle zones voor inductiekoken beschikken over Power Boost, dat u kunt activeren door de bedieningsknop rechtsom te draaien totdat [P] wordt weergegeven op het bedieningsdisplay.

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.

U kunt de Power Boostfunctie uitschakelen door de bedieningsknop op een lagere instelling te zetten.



Vermogensdelingszones

Vermogensdeling is het nemen van vermogen van de naastliggende zone. Als bijvoorbeeld zones **C**, **D** en **E** (Afb.2.8) zijn ingesteld op vermogensniveau 9 of zijn ingesteld op vermogensboost (P), dan wordt het vermogensniveau van **D** of **E** aangepast in de volgende waarin deze zijn ingeschakeld.

⚠ Vermijd het verhitten van lege pannen. Dit kan de kookplaat en de pan beschadigen.

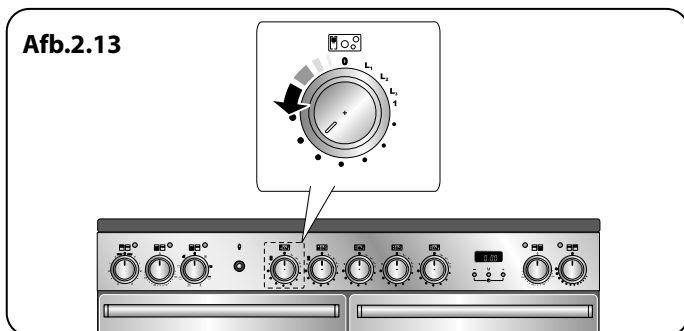
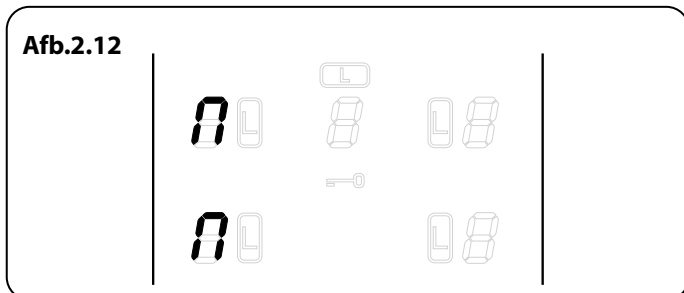
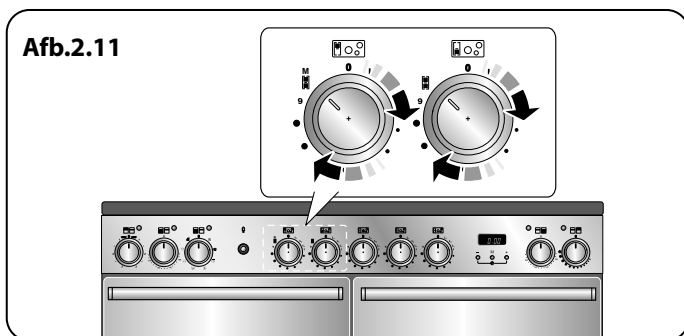
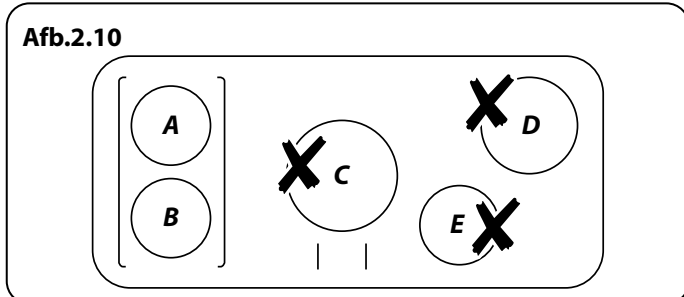
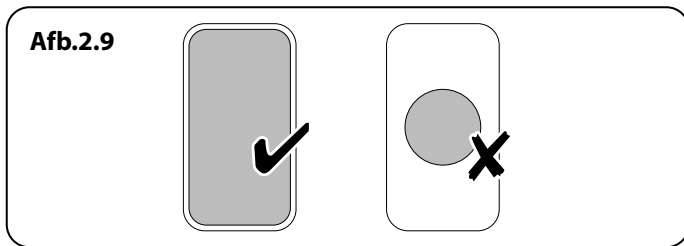
Scenario 1: Stel zone **C** in op vermogensniveau 9, schakel zone **D** in op vermogensniveau 9 en vervolgens zone **E** op vermogensniveau 9. Na enkele seconden wordt het vermogensniveau van zone **D** verlaagd naar 7. **Zone C blijft op P of 9**

Scenario 2: Stel zone **C** in op vermogensniveau 9, schakel zone **E** in op vermogensniveau 9 en vervolgens zone **D** op vermogensniveau 9. Na enkele seconden wordt het vermogensniveau van zone **E** verlaagd naar 6. **Zone C blijft op P of 9**

Scenario 3: Stel zone **D** en **E** in op vermogensniveau 9 en vervolgens zone **C** op vermogensniveau 9. Na enkele seconden wordt het vermogensniveau van zone **E** verlaagd naar 6.

Dezelfde principes gelden wanneer bij gebruik van zone **A** en **B**. Als zone **A** wordt gebruikt op vermogensboost (P) en vervolgens zone **B** wordt ingeschakeld op vermogensboost (P), wordt het vermogen van zone **A** enigszins verminderd.

⚠ Dit is een ingebouwde beveiliging.



Brug-zone functie

Zones A en B kunnen worden gekoppeld tot één zone, ideaal voor een inductiegrillplaat (geleverd).

Opmerking: De bakplaat moet bestaan uit een inductievriendelijke, vlakke bodem, groot genoeg om de zones A en B van het verwarmingsgebied van de kookplaat te bedekken (**Afb.2.9**).

Gebruik zones C, D en E **NIET** om de grillplaat te verhitten (**Afb.2.10**).

Om de functie van de overbruggingszone te activeren draait u de twee knoppen links gelijktijdig volledig rechtsom (**Afb.2.11**) en houdt u deze vast tot de symbolen [7] verschijnen in het midden van het bedieningsdisplay (**Afb.2.12**). De temperatuur kan vervolgens worden aangepast met de linker knop (**Afb.2.13**).

Draai beide knoppen linksom om de functie uit te schakelen en terug te keren naar de normale zones.

⚠ Draai de twee knoppen links NIET afzonderlijk van elkaar om de grillplaat te verhitten. Hierdoor kunnen te hoge temperaturen ontstaan, waardoor de coating op de grillplaat beschadigd kan raken.

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.2.14)

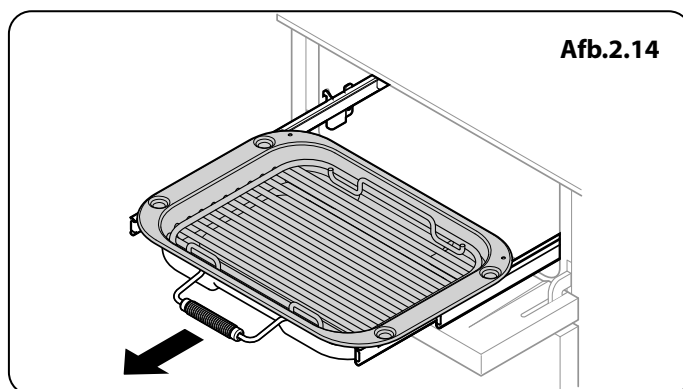
⚠ WAARSCHUWING: Zorg, nadat de onderzetter van de grillpan is gehaald, dat grillpan en rooster volledig in de grillruimte liggen. De grilldeur **MOET** open blijven staan.

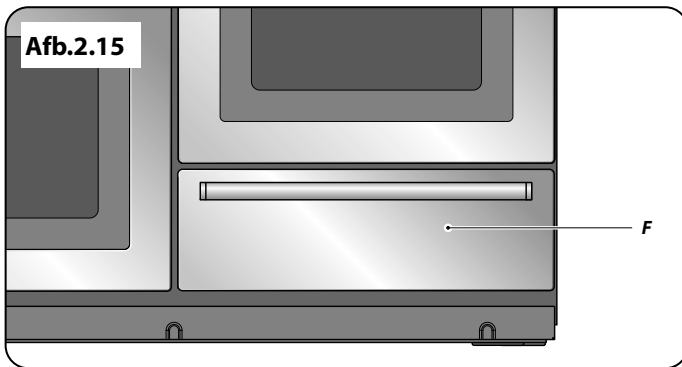
⚠ Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet. Houd jonge kinderen uit de buurt.

⚠ 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™**.





Rijslade voor brood

De rijslade voor brood vindt u rechts aan de onderzijde van het fornuis (**Afb.2.15**). In de rijslade voor brood zitten onderin sleuven, zodat verwarmde lucht de lade in kan stromen vanuit het element eronder.

De temperatuur in de rijslade voor brood is ideaal voor het laten rijzen van allerlei soorten deeg, van zoet tot hartig, glutenvrij tot zuurdeeg, deeg gemaakt met vers of gedroogd gist, broodmengsels en recepten uit het Rangemaster Good Housekeeping Cookery boek.

Verwarm de lade voor zodat hij warm en klaar is voor uw deeg.

Draai de knop rechtsom (**Afb.2.16**). Het is niet nodig om de temperatuur in te stellen, deze is al ingesteld.

In de rijslade voor brood is ruimte voor:

- Bakplaten, niet groter dan 340 mm x 340 mm, om broodjes te laten rijzen; deze kunnen meteen na het rijzen in een voorverwarmde oven worden geplaatst.
- Om 2 platen tegelijk in een lade te laten rijzen gebruikt u een koelrek of een onderzetter boven een van de platen met de ander erboven. Denk eraan dat u genoeg ruimte tussen de platen laat, zodat het deeg tijdens de rijstijd kan uitzetten.
- 3-literschaal vol met deeg
- 3 blikken met broden van 2 pond
- 4 blikken met broden van 1 pond

De tijd die nodig is om het deeg te laten rijzen is afhankelijk van het deegtype en de hoeveelheid. Raadpleeg het recept en controleer het deeg tijdens de rijstijd.

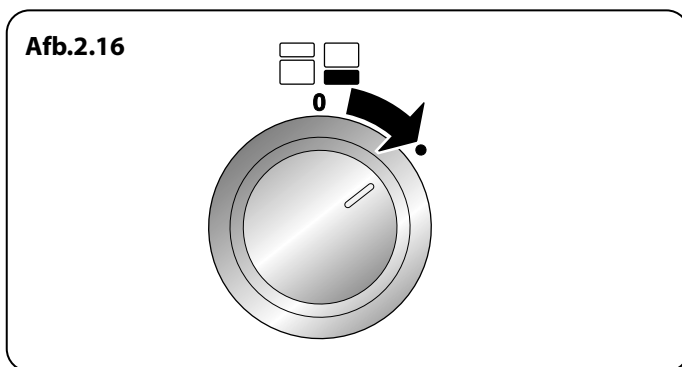
Plaats bij gebruik van een grote bakplaat een koelrek op de onderzijde van de lade en zet de plaat er bovenop. Zo kan de verwarmde lucht bij het deeg komen.

Wanneer u grotere hoeveelheden gistdeeg bereidt, met meer dan 500 g bloem, verdeel het deeg dan over 2 kommen. Hierdoor kan het deeg gemakkelijker in de lade rijzen.

Let tijdens het rijzen op het deeg; vers gist kan een snelle werking hebben, vooral na een eerste fermentatiefase (ook wel sponsen genoemd). Door sponsen kan het brood ietsje lichter worden.

De rijslade voor brode kan als opslagplaats worden gebruikt. Als u de rijslade voor brood gebruikt hebt, zet hem dan uit en wacht totdat hij is afgekoeld voordat u er voorwerpen in bewaart.

OPMERKING: de rijslade voor brood verwarmt geen borden



TOPTIPS

Niet helemaal zeker wat de capaciteit van uw broodblikken is?

- In een broodblik van één pond gaat 800 ml water
- In een broodblik van twee pond gaat 1,5 liter water
- Dek het deeg tijdens het rijzen af met ingevet huishoudfolie. Pas op dat u het niet te strak aanbrengt om te voorkomen dat het deeg niet kan rijzen.

Schoonmaken

Reinig de binnenkant van de lade met heet zeepwater en een zachte doek. Vervolgens afspoelen en drogen.

De broodrijslade is ideaal voor het opbergen van bakplaten en ander kookgerei.

De lade kan warm worden, dus bewaar er niets in dat kan smelten of vlam kan vatten.

- ⚠ **Bewaar nooit brandbare materialen in de lade. Hiertoe behoren papieren, plastic en stoffen voorwerpen, zoals kookboeken, plastic voorwerpen en handdoeken, maar ook ontvlambare vloeistoffen.**
- ⚠ **Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of in de buurt van het apparaat.**
- ⚠ **Brandbare materialen kunnen exploderen en brand veroorzaken of materiële schade.**

Telescopische plaat - linker (hoofd)oven

Net als bij standaard roosters, heeft de linker oven een set rails voor een uittrekbaar rooster.

Om het uittrekbare rooster te plaatsen, haakt u de voorzijde van het rooster op de rails zoals is aangegeven (Afb.2.17). De achterzijde van het rooster dient op de rails te rusten, voor de achterstop (Afb.2.17).

Het uittrekbare rooster en de rails kunnen eenvoudig worden verwijderd of verplaatst.

Verwijderen van het uittrekbare rooster:

Til de achterzijde van het rooster op, zodat deze over de achterstops heen gaat. Haak het rooster vervolgens van de voorste beugel.

Verwijderen van de rails:

Draai de rail om de onderzijde los te maken van de roostersteunen. Haak de rail vervolgens af van de bovenzijde van de roostersteun en verwijder de rail (Afb.2.18).

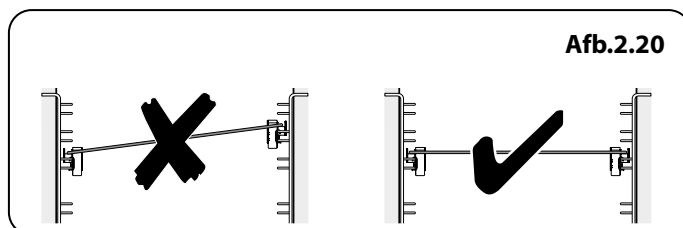
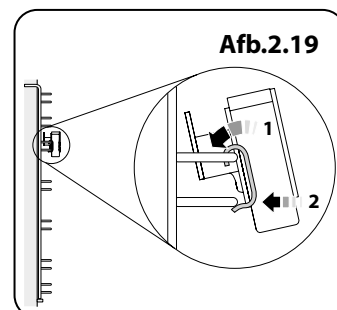
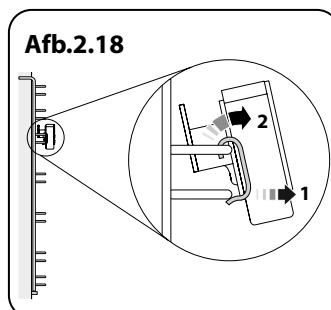
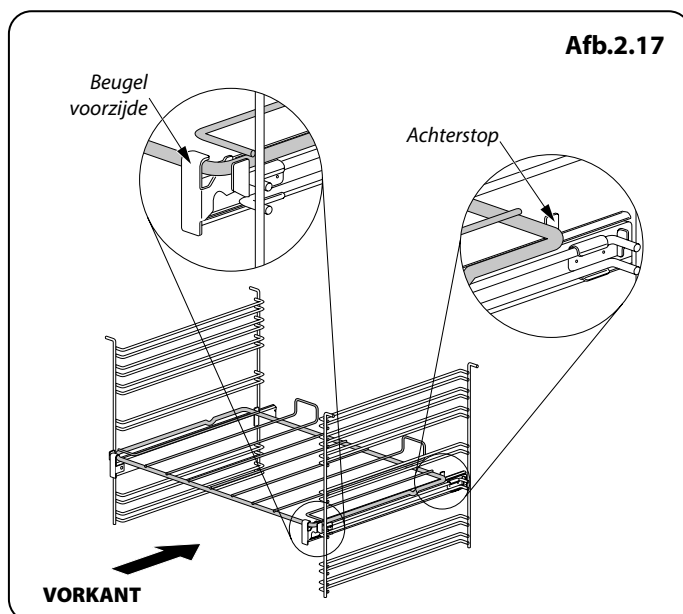
Terugplaatsen van de rails:

Haak de achterzijde van de rail over de bovenzijde van een roostersteun. Haak de voorzijde van de rail ook over dezelfde roostersteun. Druk om de rail op de onderzijde te klemmen (Afb.2.19).

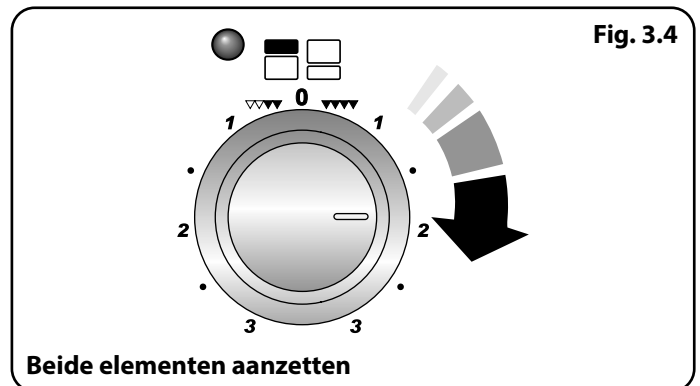
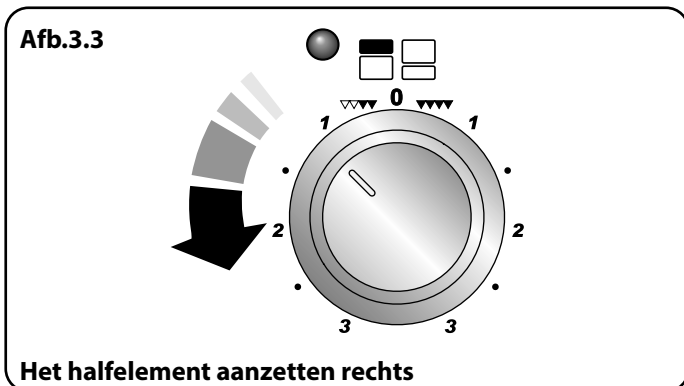
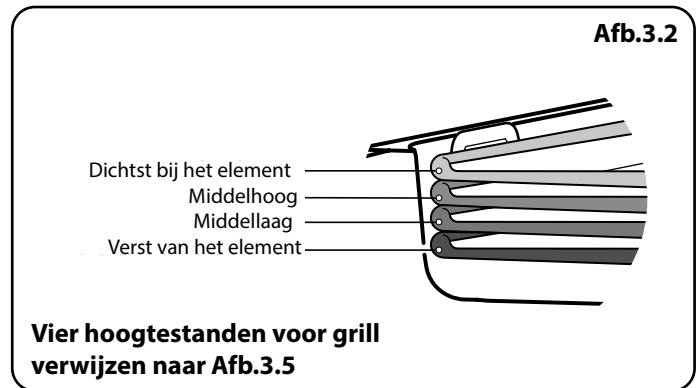
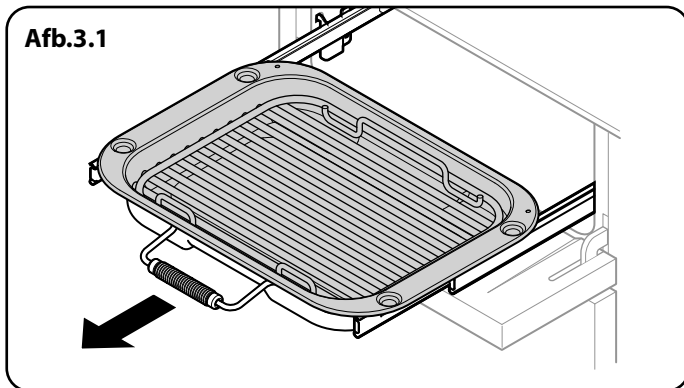
Zorg dat de rails op dezelfde hoogte zitten aan beide zijden (Afb.2.20).

De voorzijde van de rails kan worden herkend aan de beugel (Afb.2.17).

- ⚠ **Plaats de rails NIET in de vaatwasser.**



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°		

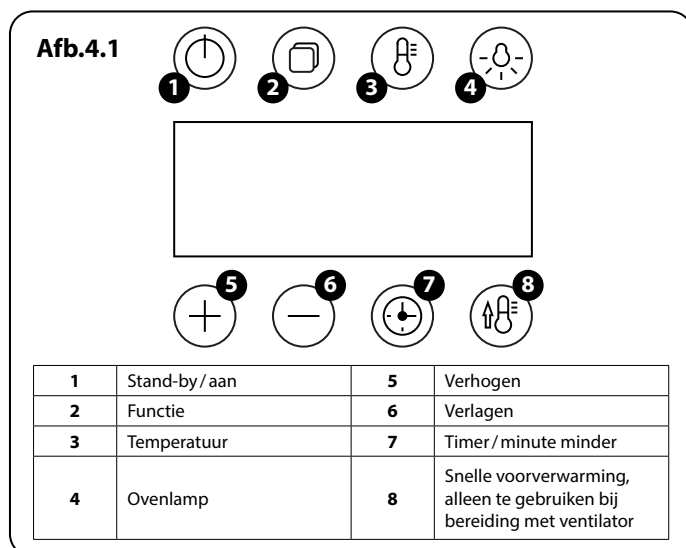
1. Dichtst bij het element - Toast, reepjes spek
2. Middelhoog - kaas op toast, welsh rarebit, courgettereepjes, spek van het achterstuk.
3. Middellaag - visfilet, groentespies.
4. Verst van het element - hele vis, dikke varkenskoteletjes, kipfilet, kip- of vleesspies

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

4. De multifunctionele oven

Symbol	Functie	Gebruik
	Ventilator	Een volledige bereidingsfunctie, overal gelijkmatige warmte, ideaal voor bakken
	Duo	Rustige vorm van verhitten met onderwarmte en ventilator. Geschikt voor bakwaren, taarten en open taarten, bijvoorbeeld quiches
	Conventioneel	Een volledige bereidingsfunctie voor bakken en braden in de onderste helft van de oven
	Onderwarmte	Om de onderzijde van quiches, pizza's of bakwaren knapperig te maken
	Grill	Deze functie straalt warmte uit van het grillelement
	Grillen met ventilator	Grillen van vlees en vis met gesloten deur
	Ventilatorondersteuning	Een volledige bereidingsfunctie geschikt voor bakken en braden
	Delicaat	Om delicate voedingsmiddelen te bereiden, zoals crème brûlée, voorbakken, au bain-marie
ECO	ECO-stand	Op tijd gebaseerde bereidingsfunctie die gebruikmaakt van restwarmte.
	Ontdooien	Voor het ontdooien van kleine artikelen in de oven zonder warmte

Tabel 4.1



Voordat de oven kan werken, moet u de tijd en de dag van de klok instellen. Zie het hoofdstuk 'De klok' voor instructies voor het instellen van de juiste tijd.

Verwijzingen naar de 'linker' en 'rechter' oven gelden vanaf de voorzijde van het apparaat.

De linker oven is een multifunctionele oven, de rechter oven is een stoomoven.

De multifunctionele oven (links)

Naast de ovenventilator en het ventilatorelement, zijn multifunctionele ovens voorzien van twee extra verwarmingselementen, één zichtbaar bovenin de oven en de tweede onder de ovenbodem. Zorg dat u bij het plaatsen of verwijderen van voorwerpen in/uit de ovens het bovenste element en het scherm van het element niet aanraakt.

Tabel 4.1 Biedt een overzicht van de multifunctionele standen.

De multifunctionele oven heeft veel verschillende toepassingen. Wij raden u aan om uw bereidingen goed in de gaten te houden tot u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zullen zijn voor alle soorten voedsel.

De multifunctionele oven bedienen

Afb.4.1 toont het aanraakgevoelige bedieningspaneel voor de multifunctionele oven aan de linkerszijde.

Een bereidingsfunctie selecteren

Houd de stand-bytoets ingedrukt (1). Het scherm toont de ventilatorovenstand en een temperatuurinstelling van 180 graden. °C. De oven begint in deze stand na 5 seconden met de bereiding.

De ovenlamp gaat 2 minuten aan en gaat vervolgens uit. De ovenlamp kan op elk moment worden uitgeschakeld door te tikken op de toets (4).

Om de bereidingsfunctie te wijzigen, houdt u de standtoets (2) ingedrukt tot het bereidingssymbool begint te knipperen.

Wijzig de bereidingsfunctie met de toetsen [+] en [-] (5 on 6). De oven begint na 5 seconden met de bereiding.

De bereidingstemperatuur regelen

Houd de temperatuurtoets (3) ingedrukt tot het scherm begint te knipperen.

Selecteer de gewenste temperatuur met de toetsen [+] en [-] (5 on 6). De oven begint na 5 seconden met de bereiding op de nieuwe temperatuur.

Opmerking: Als een lagere bereidingstemperatuur wordt gekozen, heeft de oven tijd nodig om af te koelen tot de lagere temperatuur.

Opmerking: Tik tijdens de bereiding op de temperatuurtoets om de actuele temperatuur van de oven weer te geven.

Nederlands

De multifunctionele oven uitschakelen

De multifunctionele oven wordt uitgeschakeld door te tikken op de stand-by/aan-toets (1).

ECO-stand

De ECO-stand is een op tijd gebaseerde bereidingsfunctie die gebruikmaakt van de restwarmte van de oven om het bereidingsproces te voltooien. De ECO-stand is geoptimaliseerd voor bereiding op twee roosters zonder voorverwarmen.

De volgende soorten voedsel worden aanbevolen voor de ECO-stand:

- Kant-en-klaarmaaltijden - maaltijden moeten een maximale tijd van 45 minuten hebben en mogen niet bevroren zijn.
- Bevroren ovenfriet, vissticks, pizza en soortgelijke diepvriesproducten.
- Koekjes, brownies en soortgelijke zonder gist gebakken levensmiddelen.

Wij raden altijd aan om alle voedsel te controleren om zeker te zijn dat het geheel gaar is. Neem extra tijd als u twijfelt.

Snel voorverwarmen

Met de stand 'Snel voorverwarmen' (8) kunt u de oven sneller voorverwarmen dan normaal. Hierbij wordt gebruikgemaakt van het ventilatorovenelement met extra warmte van een van de elementen bovenin de oven.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een alarm, wordt de snelle voorverwarming beëindigd en wordt de geselecteerde bereidingsstand geactiveerd.


Snelle voorverwarming kan alleen worden geactiveerd wanneer de ventilatorfunctie is geselecteerd.

Ovenlamp

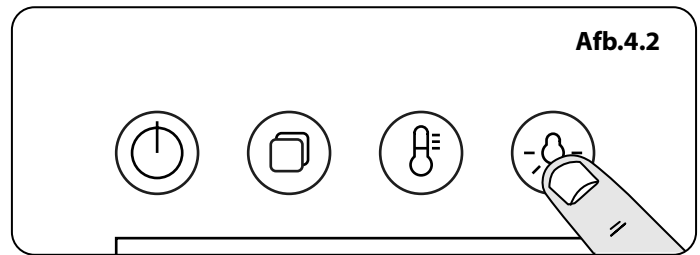
Tik op de toets om de ovenlamp in te schakelen. (Afb.4.2).

Als de ovenlamp defect is, schakel dan de stroomtoevoer uit voordat u de lamp vervangt. Zie het hoofdstuk 'Problemen oplossen' voor informatie over het vervangen van de lamp.

Schermsgrendeling

Om het scherm te vergrendelen, houdt u de toetsen [+] en [-] gelijktijdig ingedrukt. Hierdoor kunnen de toetsen niet worden gebruikt. Het slotsymbool [] wordt weergegeven.

Om het scherm te ontgrendelen, houdt u de toetsen [+] en [-] opnieuw ingedrukt. Het slotsymbool verdwijnt.



Accessoires

Uittrekbare ovenroosters

De linker oven wordt geleverd met 2 uittrekbare ovenroosters.

Om het uittrekbare rooster te plaatsen, haakt u de voorzijde van het rooster op de rails zoals is aangegeven (Afb.4.3). De achterzijde van het rooster dient op de rails te rusten, voor de achterstop (Afb.4.3).

Het uittrekbare rooster en de rails kunnen eenvoudig worden verwijderd of verplaatst.

Verwijderen van het uittrekbare rooster:

Til de achterzijde van het rooster op, zodat deze over de achterstops heen gaat. Haak het rooster vervolgens van de voorste beugel.

Verwijderen van de rails:

Draai de rail om de onderzijde los te maken van de roostersteunen. Haak de rail vervolgens af van de bovenzijde van de roostersteun en verwijder de rail (Afb.4.4).

Terugplaatsen van de rails:

Haak de achterzijde van de rail over de bovenzijde van een roostersteun. Haak de voorzijde van de rail ook over dezelfde roostersteun. Druk om de rail op de onderzijde te klemmen (Afb.4.5).

Zorg dat de rails op dezelfde hoogte zitten aan beide zijden (Afb.4.6).

De voorzijde van de rails kan worden herkend aan de beugel (Afb.4.3).

⚠ Plaats de rails NIET in de vaatwasser.

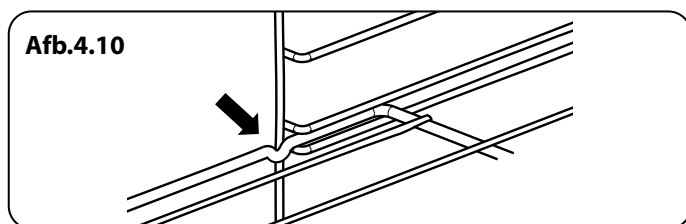
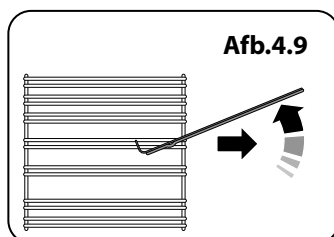
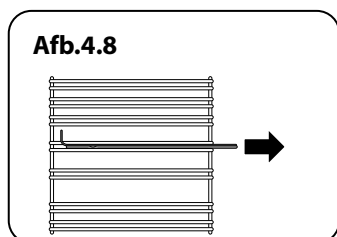
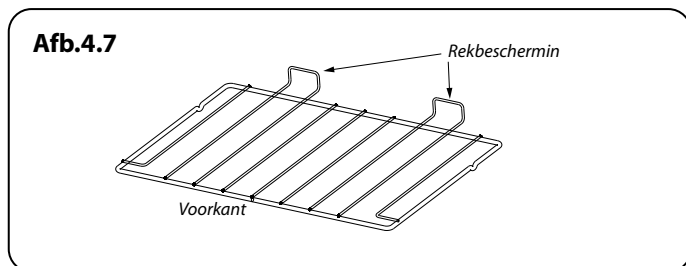
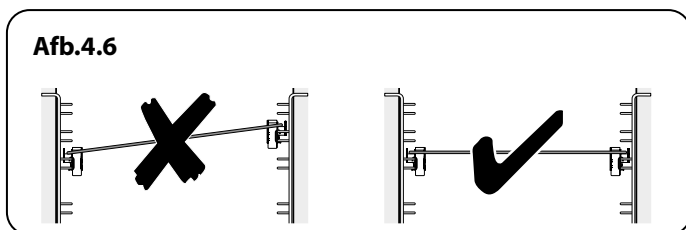
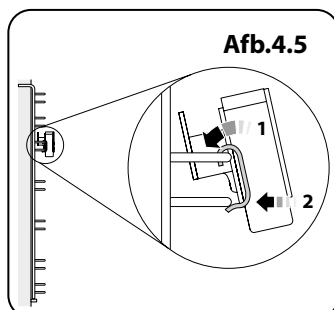
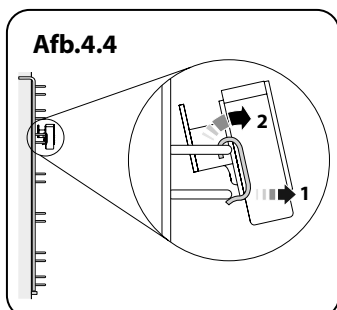
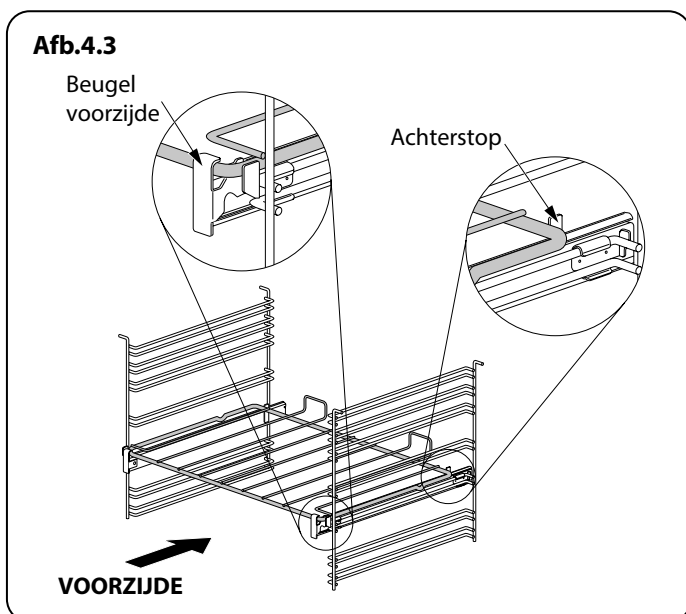
Roosters van de stoomoven

De roosters van de stoomoven (Afb.4.7) blijven vastzitten wanneer ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd en opnieuw worden bevestigd.

Trek het rooster naar voren tot de achterzijde van het rooster wordt tegengehouden door de stops aan de zijkanten van de oven (Afb.4.8).

Til de voorzijde van het rooster op, zodat de achterzijde van het rooster onder de roosterstop doorgaat en trek het rooster vervolgens naar voren (Afb.4.9).

Om het rooster terug te plaatsen, lijnt u het rooster uit met een groef in de ovenladders en duwt u het rooster terug tot de uiteinden de roosterstop raken. Til de voorzijde op zodat de uiteinden van het rooster langs de roosterstops gaan en laat de voorzijde vervolgens zakken zodat het rooster vlak ligt en druk het volledig naar achteren (Afb.4.10).



Nederlands

Het Handyrack (optionele extra)

Het Handyrack (**Afb.4.11**) past alleen op de linker ovendeur. Eten erop bereiden is eenvoudig, omdat het rooster toegankelijk is wanneer de deur open is.

Het maximale gewicht dat het Handyrack kan dragen is 5,5 kg (12 lb). Het mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde braadslede, welke is ontworpen om op het Handyrack te passen. Elke andere houder kan instabiel zijn.

Het kan op twee verschillende hoogtes worden bevestigd. Een van de ovenroosters moet worden verwijderd en het andere moet op de juiste hoogte worden geplaatst.

Wanneer het Handyrack in de hoogste stand wordt gebruikt, kunnen andere gerechten worden bereid op de onderste roosterpositie of de bodem van de oven.

Wanneer het Handyrack in de onderste stand wordt gebruikt, kunnen andere gerechten worden bereid op de tweede roosterpositie of de bodem van de oven.

Om het Handyrack te bevestigen, plaatst u één zijde ervan op de deurbeugel (**Afb.4.12**).

Buig vervolgens de andere zijde naar buiten om deze op de andere beugel te klemmen (**Afb.4.13**).

De klok/timer

Voordat de ovens kunnen werken, moet het juiste tijdstip worden ingesteld voor de klok..

De klok instellen

1. Wanneer het fornuis is aangesloten en ingeschakeld, gaan de uren op het scherm knipperen (**Afb.4.14**).
2. Tik terwijl de uren knipperen op de toetsen [+] en [-] om het uur in te stellen.
3. Tik op de timertoets, de minuten gaan knipperen. Gebruik de toetsen [+] en [-] om de minuten in te stellen (**Afb.4.15**).

Om de tijd opnieuw in te stellen, houdt u de timertoets ingedrukt tot de uren beginnen te knipperen. Herhaal volgens de hierboven beschreven procedure met behulp van de toetsen [+] en [-].

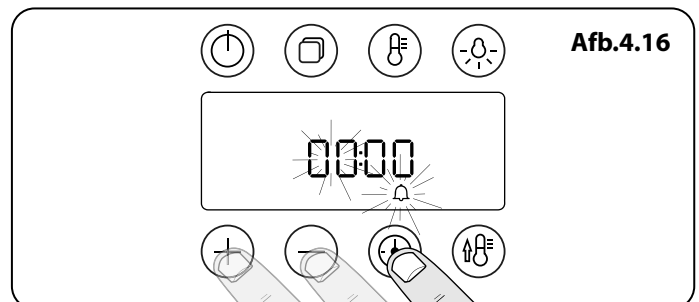
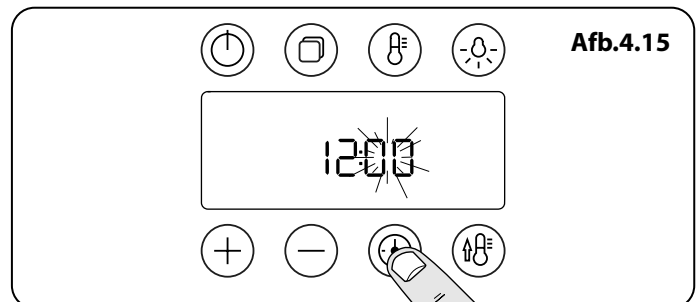
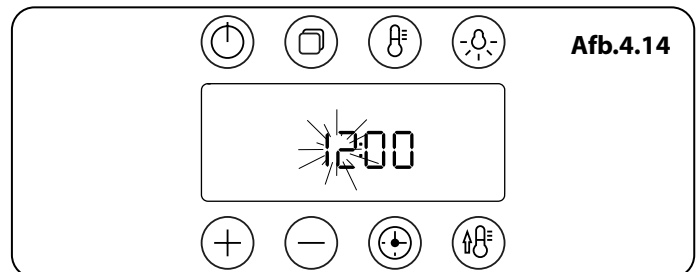
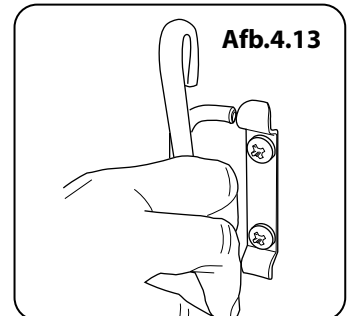
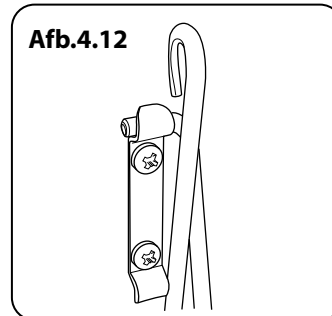
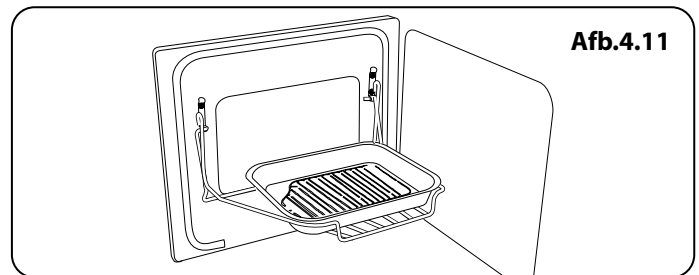
Opmerking: Als niet op een toets wordt getikt, slaat de klok na 5 seconden de huidige tijd op.

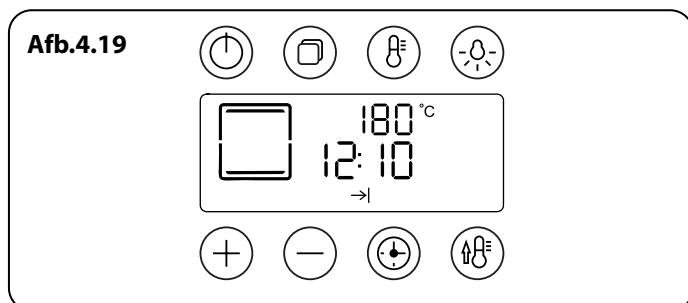
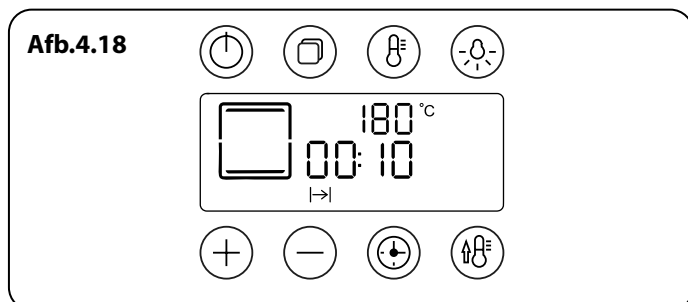
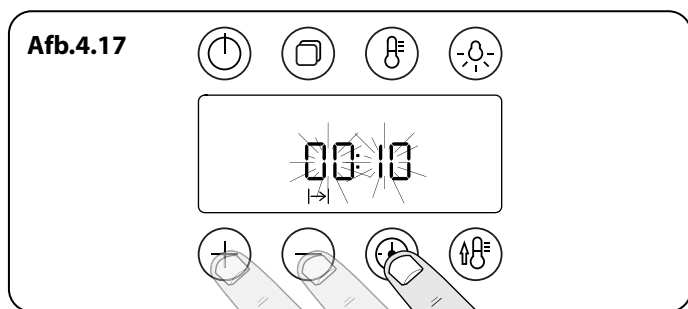
De minute minder instellen

De minute minder kan worden ingesteld als geheugensteuntje wanneer de hoofdoven aan of uit is.

De minute minder biedt de mogelijkheid om een aftelling in te stellen van 00:01 u tot 23:59 u, aan het einde waarvan een alarm zal klinken. De timer toont *uur: minuten*.

1. Druk nogmaals op de timertoets om de minute minder in te stellen (**Afb.4.16**).
2. De uren beginnen te knipperen. Stel de uren in met de toetsen [+] en [-] (**Afb.4.16**).





3. Tik nogmaals op de timertoets, de minuten gaan knipperen. Stel de minuten in met de toetsen [+] en [-]. Het aftellen begint automatisch en het symbool [⏱] wordt weergegeven op het scherm.
4. Nadat de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een alarm. Het stopt automatisch na 10 seconden.
5. Om de minute minder te annuleren en een nieuwe tijd in te stellen, tikt u op de kloktoets terwijl het symbool [⏱] actief is.

De multifunctionele oven op een bepaald tijdstip laten stoppen

1. Stel de bereidingsfunctie en temperatuur in (zie 'De multifunctionele oven bedienen' op page 19).
2. Houd de timertoets ingedrukt tot het bereidingstijdsymbool [⏱] wordt weergegeven (**Afb.4.17**). Stel de uren in met de toetsen [+] en [-].
3. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-]. De bereiding start automatisch na 5 seconden en de resterende bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Aan het einde van de bereidingstijd klinkt er een alarm en stopt de oven met bereiden. 'End' wordt weergegeven op het scherm. Verwijder het bereide voedsel uit de oven en sluit de ovendeur.
5. Als het alarm niet wordt gestopt, wordt het tweemaal herhaald, waarna het automatisch stopt.

De multifunctionele oven starten en vervolgens laten stoppen

Stel de multifunctionele oven zo in dat deze automatisch start en stopt met behulp van een combinatie van de bereidingstijd en stoptijd.

U kunt niet direct een starttijd instellen, deze wordt automatisch ingesteld door een combinatie van de bereidingstijd en stoptijd..

1. Stel de bereidingsfunctie en temperatuur in (zie 'De multifunctionele oven bedienen' op page 19).
2. Houd de timertoets ingedrukt tot het bereidingstijdsymbool [⏱] wordt weergegeven. Stel de uren in met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-] (**Afb.4.17**).
3. Tik op de timertoets om de stoptijd [→] te selecteren. Stel de tijd in waarop u de bereiding wilt stoppen met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-].
4. De oven gaat na 3 seconden in de stand-bystand, het scherm toont de bereidingstijd (**Afb.4.18**) en de stoptijd (**Afb.4.19**). Als u de bereidingsfunctie wijzigt, wordt de selectie gewist.
5. Wanneer de stoptijd wordt bereikt, klinkt er een alarm en stopt de oven met bereiden. 'End' wordt weergegeven op het scherm. Verwijder het bereide voedsel uit de oven en sluit de ovendeur.

Nederlands

6. Als het alarm niet wordt gestopt, wordt het tweemaal herhaald, waarna het automatisch stopt.




Opmerking: Afb.4.18 en Afb.4.19 geven de conventionele verwarmingsfunctie weer ter illustratie. Alle andere standen zijn beschikbaar.

Bereidingstips

Tips voor bereiden met de timer

Als u meer dan één gerecht wilt bereiden, kies dan gerechten die ongeveer dezelfde bereidingstijd vereisen. De gerechten kunnen echter enigszins worden 'vertraagd' door kleine containers te gebruiken en deze met aluminiumfolie te bedekken, of 'versneld' door kleinere hoeveelheden te bereiden of ze in grotere containers te plaatsen.

Zeer bederfelijk voedsel zoals varkensvlees of vis dient te worden vermeden als een lange vertragingstijd is gepland, met name bij warm weer.

-  **NIET warm voedsel in een oven met timer plaatsen.**
-  **NIET een oven met timer gebruiken die al warm is.**
-  **NIET een oven met timer gebruiken als de andere oven al warm is.**

Volledig gevogelte moet grondig worden ontdooid voordat het in de oven wordt geplaatst. Controleer of vlees en gevogelte volledig gaar is voordat het wordt opgediend.

Algemene oventips

De roosters moeten altijd stevig tegen de achterkant van de oven worden gedrukt.

Bakplaten met voedsel dat erop wordt bereid moet aan de voorzijde van de ovenroosters worden geplaatst. Andere containers moeten centraal worden geplaatst. Houd alle platen en containers weg van de achterkant van de oven, omdat het voedsel anders overbruin kan raken.

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

- Diepte: 340 mm (13 3/8") en breedte: 340 mm (13 3/8") in de hoofdoven

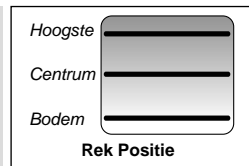
Als de oven aan is, laat de deur dan NIET langer open dan nodig, anders kunnen de knoppen zeer heet worden.

- Laat altijd een 'vingerbreedte' ruimte tussen gerechten op hetzelfde rooster. Hierdoor kan de warmte vrij om eromheen circuleren.
- Om vetspatten te verminderen wanneer u groenten toevoegt aan heet vet rond een braadstuk, droogt u ze goed af of bestrijkt u ze licht met bakolie.
- Als gerechten tijdens de bereiding kunnen overkoken, plaats ze dan op een bakplaat.
- De 'Cook & Clean' ovenmatten (zie 'Uw fornuis reinigen') werken beter als vetspatten worden vermeden. Dek vlees af tijdens de bereiding.
- Tijdens de bereiding stijgt er voldoende warmte uit de oven op om borden op te warmen in het grillcompartiment.
- Als u de onderzijde van bakwaren wilt laten bruinen, verwarm de bakplaat dan voor gedurende 15 minuten voordat u het gerecht in het midden van de bakplaat plaatst.

Bereidingstabel

De oveninstellingen en bereidingstijden in de onderstaande tabel zijn slechts bedoeld als **richtlijn**. Individuele smaak kan een aanpassing van de temperatuur vergen om een bepaald resultaat te verkrijgen.

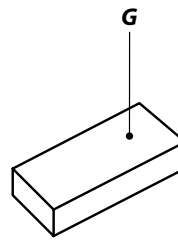
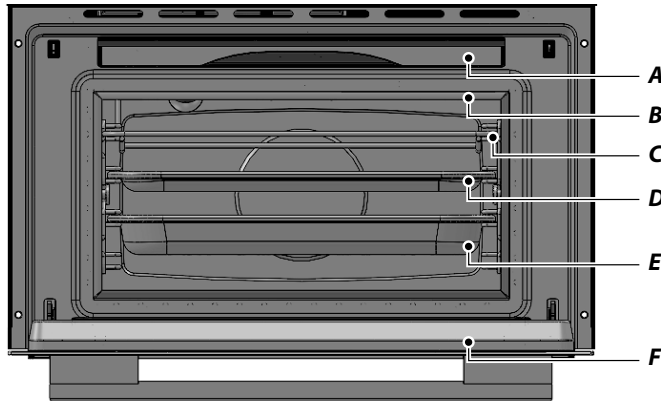
Voedsel wordt in een ventilatoroven op een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Verlaag bij recepten de temperatuur van de ventilatoroven met 10 °C en de bereidingstijd met 5-10 minuten. De temperatuur in de ventilatoroven varieert niet naar gelang de hoogte in de oven, zodat u elk rooster kunt gebruiken.



Voedsel	Temperatuur conventionele oven (roosterpositie)	Temperatuur ventilatoroven	Geschatte bereidingstijd	
Vlees				Ontdooi bevroren braadstukken grondig voorafgaand aan de bereiding. Vlees kan worden gebraden op 220 °C (210 °C voor de ventilatoroven) en de bereidingstijd kan dienovereenkomstig worden aangepast. Voor gevuld en opgerold vlees ongeveer 10 minuten per 500 g toevoegen, of bereiden op 200 °C (190 °C) gedurende 20 minuten en 160 °C (150 °C) gedurende de rest van de tijd.
Rund (zonder bot)	160 (C) 200 (C)	150 °C 190 °C	30-35 minuten per 500 g + 30-35 minuten. 20-25 minuten per 500 g + 20-25 minuten.	
Lam	160 (C) 200 (C)	150 °C 190 °C	30-35 minuten per 500 g + 30-35 minuten. 25-30 minuten per 500 g + 25-30 minuten.	
Varken	160 (C) 200 (C)	150 °C 190 °C	35-40 minuten per 500 g + 35-40 minuten. 25-30 minuten per 500 g + 25-30 minuten.	
Gevogelte	160 (C)	150 °C	20-25 minuten per 500 g + 20-25 minuten.	Gevuld gevogelte kunt u 20 minuten bereiden op 200 °C (190 °C) en vervolgens op 160 °C (150 °C) gedurende de rest van de tijd. Vergeet niet het gewicht van de vulling mee te tellen.
Kip	200 (C) 160 (C)	190 °C 150 °C	15-20 minuten per 500 g + 15-20 minuten. 20 minuten per 500 g + 20 minuten.	
Kalkoen	200 (C) 160 (C)	190 °C 150 °C	15 minuten per 500 g + 15 minuten. 25-30 minuten per 500 g.	
Eend	200 (C)	190 °C	20 minuten per 500 g.	Volg voor vers of bevroren voorverpakt gevogelte de instructies op de verpakking. Ontdooi bevroren gevogelte grondig voorafgaand aan de bereiding.
Stoofschotel	140-150 °C	130-140 °C	2-4 uur volgens recept.	
Yorkshire pudding	220 (C)	210 °C	Grote vormen 30-35 minuten; individueel 10-20 minuten.	
Taart				
Zeer rijk fruit - kerst, huwelijk, enz.	140 (C/B)	130 °C	45-50 minuten per 500 g mengsel.	Bij gebruik van de conventionele oven: bij gebruik van twee roosters minimaal één richel ruimte tussen de roosters laten.
Fruit 180 mm vorm	150 (C/B)	140 °C	2-2½ uur.	
Fruit 230 mm vorm	150 (C/B)	140 °C	Tot 3½ uur.	
Madeira 180 mm	160 (C/B)	150 °C	80-90 minuten.	
Cupcakes	190 (C/B)	180 °C	15-25 minuten.	Plaats de bakplaat met de voorzijde langs de voorzijde van het ovenrooster.
Scones	220 (C/B)	210 °C	10-15 minuten.	
Sponstaart				
180 mm vorm	180 (C/B)	170 °C	20-30 minuten.	Er kunnen maximaal drie lagen tegelijk worden bereid in een ventilatoroven, maar zorg dat er tussen elk rooster minimaal één richel ruimte is.
210 mm vorm	180 (C/B)	170 °C	30-40 minuten.	
Nagerechten				
Kruimeldeegtaartjes	200 (C/B)	190 °C	20-30 minuten op een voorverwarmde plaat.	
Fruittaartjes	200 (C/B)	190 °C	35-45 minuten.	
Taartjes	200 (C/B)	190 °C	10-20 uur naar gelang de grootte..	
Bladerdeeg	210 (C/B)	200 °C	20-40 uur naar gelang de grootte..	
Meringues	100 (C/B)	90 °C	2-3 uur.	Er kunnen maximaal drie lagen tegelijk worden bereid in een ventilatoroven, maar zorg dat er tussen elk rooster minimaal één richel ruimte is.
Gebakken eiercustard	160 (C/B)	150 °C	45-60 minuten.	
Gebakken sponspudding	180 (C/B)	170 °C	40-45 minuten.	
Melkpudding	140-150 (C/B)	130-140 °C	2-3 uur.	
Brood	210 (C)	200 °C	20-30 minuten.	
Vis	Grillen met ventilator			
Filet	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minuten	
Geheel	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minuten per 500 g.	
Moot	190 (C/B)	190 °C (C/B)	Moten naar gelang de dikte.	

5. De stoomholte

Afb.5.1



Sleutel	
A	Waterreservoir
B	Deurafdichting
C	1 x rek
D	1 x braadslee
E	1 x geperforeerde braadslee
F	Deur
G	Spons

De stoomholte (rechts)

De stoomholte wordt afgebeeld in Afb.5.1.

Afb.5.2 toont het aanraakgevoelige bedieningspaneel voor de stoomholte.

Waterpeil

Om het waterreservoir te vullen of het waterpeil te controleren, tilt en trekt u het waterreservoir uit de oven (Afb.5.1).

Til het deksel op en vul voorzichtig uit de kraan of een kannaatje tot aan de maximummarkering (Afb.5.3). Schoonvegen als het water overloopt.


De klok, op de linker oven, moet worden ingesteld op de juiste tijd voordat de oven kan werken. Zie het hoofdstuk 'De klok/timer' voor instructies voor het instellen van de juiste tijd.

Verwijzingen naar de 'linker' en 'rechter' oven gelden vanaf de voorzijde van het apparaat.

De linker oven is een multifunctionele oven, de rechter oven is een stoomholte.

Opmerking: De tijd wordt niet aangegeven op het bedieningspaneel van de stoomholte.

Schermvergrendeling

Om het scherm te vergrendelen, houdt u de toetsen [+] en [-] gelijktijdig ingedrukt. Hierdoor kunnen de toetsen niet worden gebruikt. Het slotsymbool  wordt weergegeven.

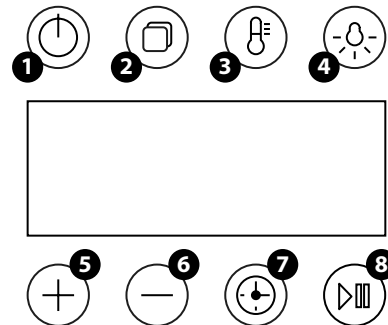
Om het scherm te ontgrendelen, houdt u de toetsen [+] en [-] opnieuw ingedrukt.

Hygiëne

Denk eraan:

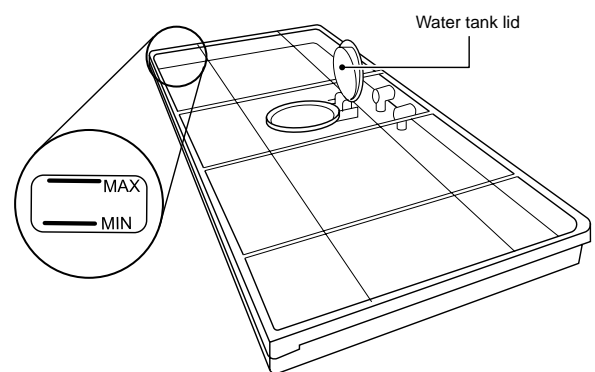
- Vervang het water in het reservoir voor gebruik. Het scherm zal u eraan herinneren (Afb.5.9).
- Reinig de stoomholte na elke bereidingscyclus.

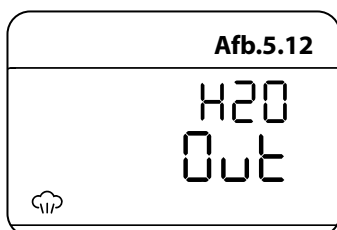
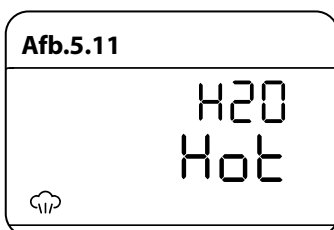
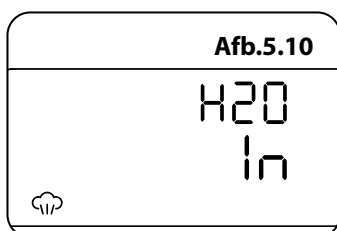
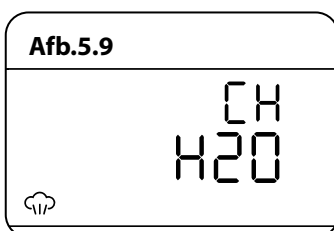
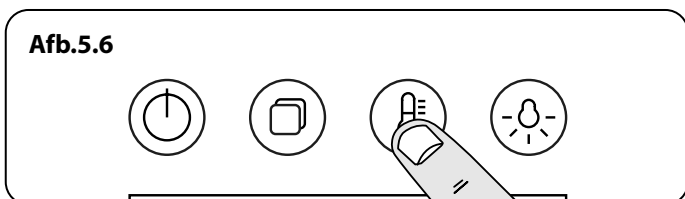
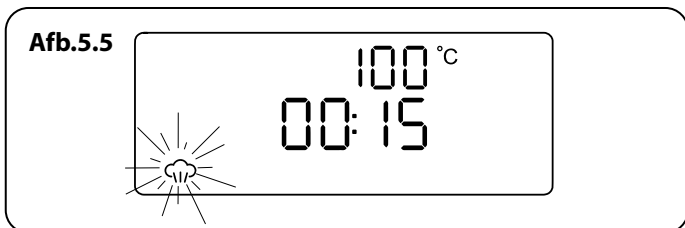
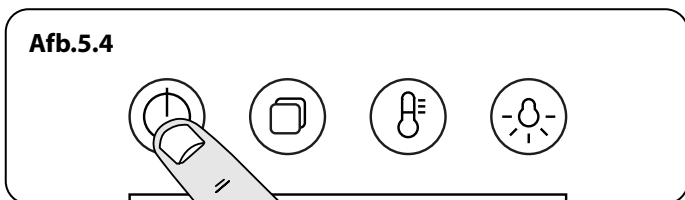
Afb.5.2



1	Stand-by / aan	5	Verhogen
2	Functie	6	Verlagen
3	Temperatuur	7	Timer
4	Ovenlamp	8	Start / pauze

Afb.5.3





⚠ De onderzijde van de stoomholte blijft HEET na gebruik. Wees extra voorzichtig bij het schoonmaken.

- Let op het ontkalkingsinterval.

De stoomholte bedienen

Opmerking: De stoomholte kan een pompcyclus starten (**Afb.5.12**) wanneer deze voor het eerst wordt ingeschakeld. Dit is normaal en dient te worden voltooid. De cyclus duurt ongeveer 2 minuten.

1. Houd de stand-bytoets ingedrukt om de stoomholte in te schakelen (**Afb.5.4**). Het scherm geeft de maximumtemperatuur van 100 °C aan, een bereidingstijd van 15 minuten en het stoompictogram knippert (**Afb.5.5**).
2. Om de temperatuur in te stellen, houdt u de temperatuurtoets (**Afb.5.6**) ingedrukt en gebruikt u de toetsen [+] en [-] om de temperatuur aan te passen (**Afb.5.7**).
3. Om de bereidingstijd in te stellen, drukt u eenmaal op de timertoets om de uren in te stellen met de toetsen [+] en [-] (**Afb.5.8**). Tik nogmaals op de timertoets om de minuten aan te passen.
4. Tik op de start/pauze-toets. U wordt geadviseerd om het water in het reservoir te verversen (**Afb.5.9**). Zie 'Waterpeil' on page 26. Als u al vers water gebruikt, tik dan op Start of wacht om verder te gaan.

Het toestel begint water uit het waterreservoir in de waterkoker te pompen (**Afb.5.10**).

5. De oven begint op te warmen tot de door u ingestelde temperatuur. U kunt de huidige temperatuur in de oven controleren door te tikken op de temperatuurtoets (**Afb.5.6**).

Wanneer de oven de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt, begint de bereidingscyclus en knipperen de decimalen van de timer.

Zodra de bereiding is voltooid, wordt [END] weergegeven en klinken 10 piepjes. Dit wordt tweemaal herhaald. Ook gaat de ovenlamp aan en loopt de ventilator 2 minuten.

6. Aan het einde van de bereidingscyclus toont het scherm **H2O HOT** (**Afb.5.11**), wat aangeeft dat het water in de waterkoker heet is en terug in het waterreservoir wordt gepompt zodra het een vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt. Wanneer het water wordt weggepompt, wordt **H2O OUT** (**Afb.5.12**) weergegeven.

Laat de cyclus voltooiën.

7. U kunt uw stoomholte direct opnieuw gebruiken door te tikken op de toetsen [+] en [-].
8. De bereidingscyclus kan op elk moment worden onderbroken door op de pauzetoets te tikken.

Opmerking: Het is normaal dat er stoom uit de stoomholte komt. Dit is niet schadelijk.

Functies van de stoomholte

De stoomholte heeft drie belangrijke functies:

stomen 

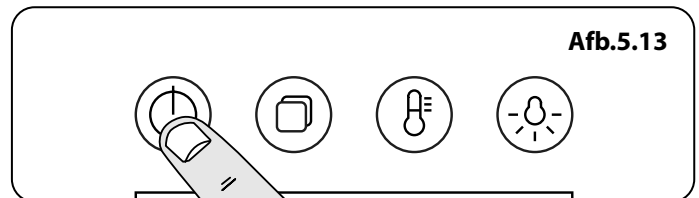
grillen 

ontkalken 

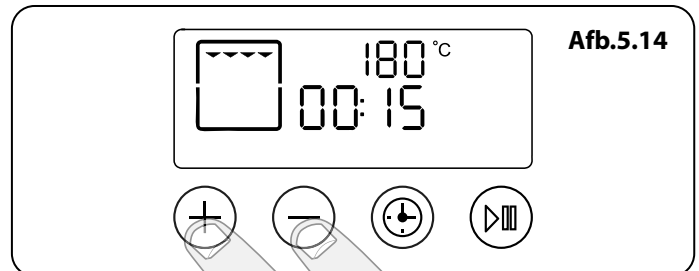
Schakel de oven in en tik op de toetsen [+] en [-] om door deze functies te bladeren.

De stoomgrill gebruiken

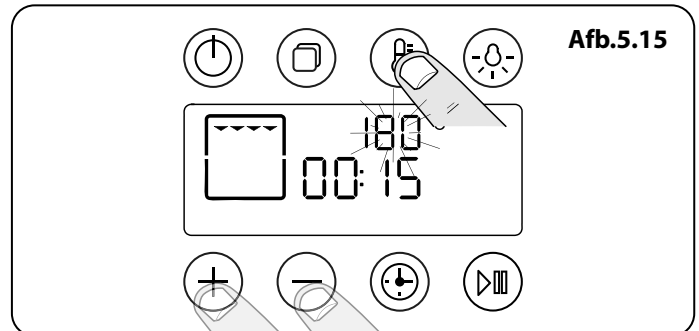
1. Houdt u de stand-bytoets ingedrukt om de stoomholte in te schakelen (**Afb.5.13**) en gebruik vervolgens de toetsen [+] en [-] om door de grillfuncties te bladeren (**Afb.5.14**).
2. De standaardtemperatuur is 180°C. Om de temperatuur aan te passen, drukt u op de temperatuurknop en vervolgens op de knoppen [+] en [-] om de temperatuur aan te passen (**Afb.5.15**). U hoort een pieptoon wanneer de grill op temperatuur is. De maximumtemperatuur is 200°C en de minimumtemperatuur is 40°C.
3. Om de bereidingstijd in te stellen, drukt u eenmaal op de timertoets om de uren in te stellen met de toetsen [+] en [-] (**Afb.5.16**). Tik nogmaals op de timertoets om de minuten aan te passen. Het bereidingstijdsymbool [I→] gaat knipperen tijdens deze procedure.
4. U hoort een pieptoon wanneer de grill de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
5. Tik op de start/pauze-toets om met grillen te beginnen (**Afb.5.17**).



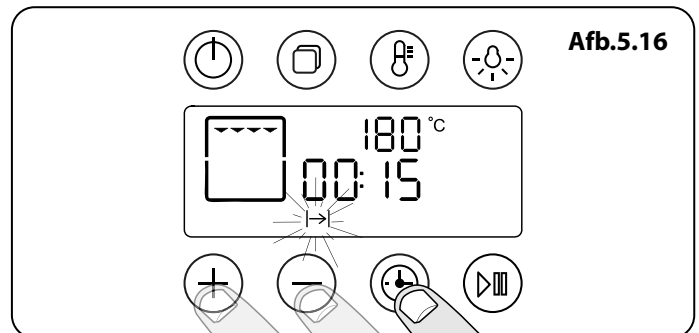
Afb.5.13



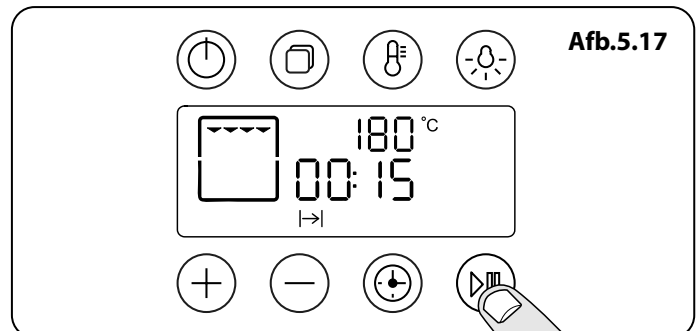
Afb.5.14



Afb.5.15



Afb.5.16



Afb.5.17

Programmastanden

De stoomholte heeft voorgeprogrammeerde standen voor verschillende soorten voedsel.

Om deze standen te gebruiken, houdt u de stand-bytoets ingedrukt om de stoomholte in te schakelen.

Houd de programmatoets ingedrukt (**Afb.5.13**). [**A1**] wordt weergegeven op het scherm. Blader door de programma's met de toetsen [+] en [-].

Tik opnieuw op de programmatoets om naar de volgende set programma's voor vis te gaan. [**B1**] wordt weergegeven.

Houd de programmatoets een derde keer ingedrukt om naar de programma's voor vlees te gaan. [**C1**] wordt weergegeven.

Zie **Tabel 5.1** voor een overzicht van de programmafuncties.

Groenten					
Programma	Soort groenten	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Container	Niveau
A1	Middelgrote broccoliroosjes	100	8	Geperforeerd	2
A2	Gesneden wortel	100	8	Geperforeerd	2
A3	Nieuwe aardappelen	100	18	Geperforeerd	2
A4	Sperziebonen	100	6	Geperforeerd	2
A5	Asperges	100	4	Geperforeerd	2

Vis					
Programma	Soort vis	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Container	Niveau
B1	120 g zalmfilet	90	4	Geperforeerd	2
B2	Rauwe tijgergarnalen	90	5	Geperforeerd	2
B3	Kippers	100	6	Geperforeerd	2
B4	Kabeljauw-/schelvisfilets	100	8	Geperforeerd	2
B5	Mosselen	90	8	Geperforeerd	1/2

Vlees					
Programma	Soort vlees	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Container	Niveau
C1	Gehaktballen	100	8	Vast	2
C2	Kalkoenschnitzel en kipfilet	100	10	Vast	2
C3	Braadworst / hotdogs	100	10	Geperforeerd	2
C4	Grote, zacht gekookte eieren (op kamertemperatuur)	100	6	Geperforeerd	2
C5	Grote, hard gekookte eieren (op kamertemperatuur)	100	10	Geperforeerd	2

Het te bereiden voedsel dient gelijkmatig over de bakplaten te worden verspreid.

Tabel 5.1

De klok/timer

Voordat de multifunctionele oven of de stoomholte kunnen werken, moet u de tijd van de klok boven de multifunctionele oven instellen.

Zie 'De klok instellen' page 20.

Opmerking: De stoomholtebediening geeft de tijd niet aan. Deze wordt automatisch ingesteld door de bediening van de multifunctionele oven.

Het scherm blijft leeg tot de stoomholte wordt ingeschakeld.

De stoomholte op een bepaald tijdstip laten stoppen

1. Schakel de holte in en stel de temperatuur in (zie 'De stoomholte bedienen' on page 27).
2. Tik op de timertoets om de uren van de bereidingstijd in te stellen met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-] (**Afb.5.18**).
3. Tik op de start/pauze-toets.

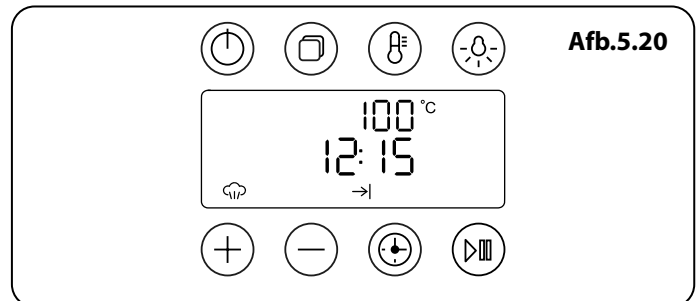
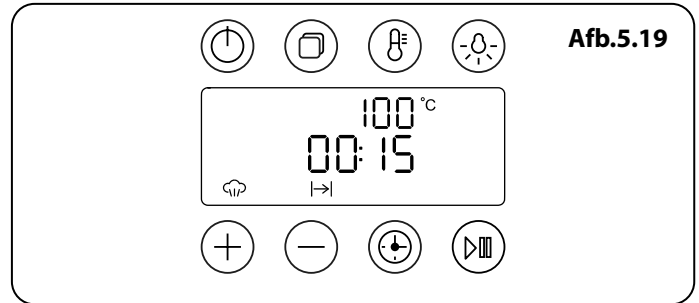
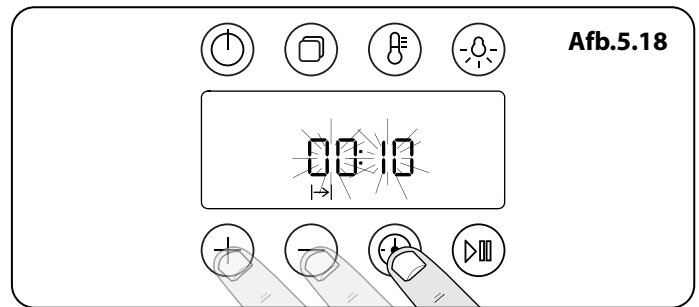
De stoomholte starten en vervolgens laten stoppen

Stel de stoomholte zo in dat deze automatisch start en stopt met behulp van een combinatie van de bereidingstijd en stoptijd.

U kunt niet direct een starttijd instellen, deze wordt automatisch ingesteld door een combinatie van de bereidingstijd en stoptijd.

1. Schakel de oven in en stel de temperatuur in (zie 'De stoomholte bedienen' on page 27).
2. Tik op de timertoets, het bereidingstijdsymbool [▶] wordt weergegeven. Stel de uren in met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-].
3. Tik op de timertoets om de stoptijd [→] te selecteren. Stel de tijd in waarop u de bereiding wilt stoppen met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-].
4. Tik op de start/pauze-toets. Het scherm toont de bereidingstijd (**Afb.5.19**) en de stoptijd (**Afb.5.20**).
5. Wanneer de stoptijd wordt bereikt, klinkt er een alarm en stopt de oven met bereiden. 'End' wordt weergegeven op het scherm.

Tik tijdens de bereidingscyclus op de temperatuurtoets om de actuele oventemperatuur weer te geven.



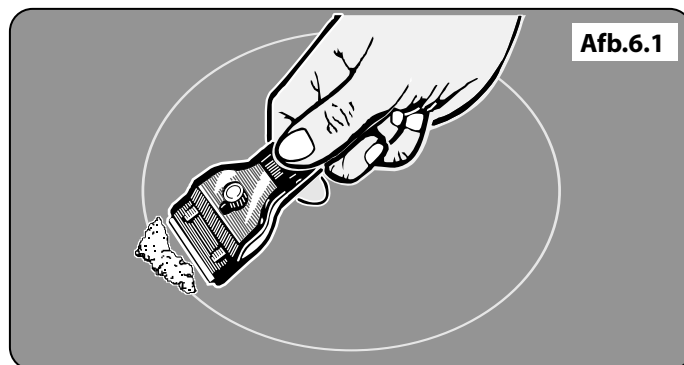
6. Uw fornuis schoonmaken

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.

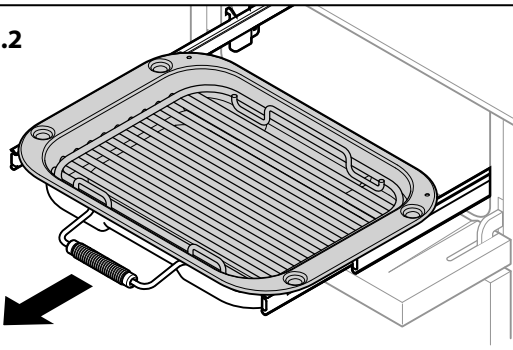
Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten

Zorg ervoor dat de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtollig aangebrande resten met een schrapertje. Houd de schraper in een hoek van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf (**Afb.6.1**).

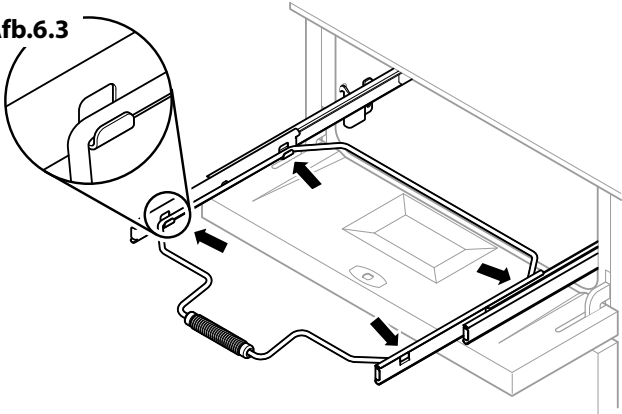
Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met het schrapertje,

Nederlands

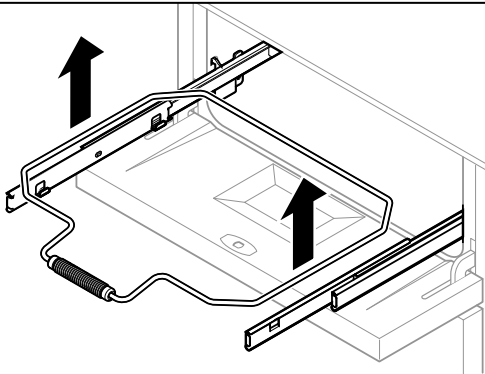
Afb.6.2



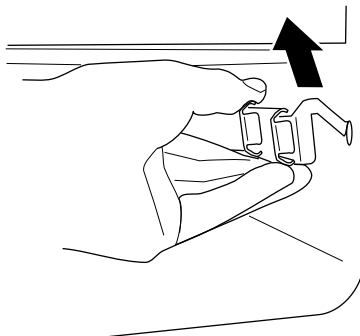
Afb.6.3



Afb.6.4



Afb.6.5



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

Het Verwijderen van Metalen Slijtplekken

Als u met pannen over het fornuis schuift, vooral als deze een aluminium of koperen bodem hebben, dan kan dit plekken op het oppervlak achterlaten.

Deze plekken zien er vaak uit als krassen, maar ze zijn eenvoudig te verwijderen via de hierboven beschreven methode voor het reinigen van gemorst eten.

Als de slijtplekken hardnekkig zijn, gebruikt u een reinigingsmiddel met een schrapertje, op de manier zoals hierboven beschreven.

Inductiegrillplaat *(alleen bij sommige modellen)*

- ⚠ **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.**
- ⚠ **Hij is niet geschikt voor de vaatwasser.**

Persoonlijke Veiligheid

- ⚠ **Gebruik alleen droge pannenlappen of ovenwanten.**

De grillplaat

Maak de grillplaat altijd schoon na gebruik. Laat de plaat afkoelen alvorens deze te verwijderen. Dompel de grillplaat onder in heet zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

Opmerking: Als de grillplaat in de vaatwasser wordt afgewassen, kunnen er aan de achterkant wat restanten van vaatwasmiddel achterblijven. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van uw grillplaat.

Grillen

De grillpan en onderzetter moeten worden afgewassen in heet zeepwater. Als alternatief kan de grillpan ook in de vaatwasser worden afgewassen.

Na het grillen van vlees of ander voedsel dat vuil achterlaat de grillpan onmiddellijk na gebruik enkele minuten laten weken. Hardnekkige deeltjes kunnen met een nylon borstel van de onderzetter worden verwijderd.

- ⚠ **Zorg voordat u onderdelen van de grill verwijdert om ze schoon te maken dat deze koel zijn of gebruik ovenwanten.**
- ⚠ **Gebruik GEEN schurende middelen.**

De uitschuifgrill schoonmaken

De grillpan kan eenvoudig worden verwijderd als volgt om deze schoon te maken. Verwijder het draagframe van de grillpan door de grillpan naar voren te trekken. (Afb.6.2).

Til de grillpan van het draagframe. Het draagframe wordt vastgehouden op de rails door twee klemmen aan beide zijden. (Afb.6.3).

Ondersteun de zijrail met één hand en til met de andere hand het frame omhoog en uit de zijklemmen. Doe dit aan beide zijden (Afb.6.4).

Duw omwille van de veiligheid de zijrails terug in het grillcompartiment.

Als u de zijrails moet verwijderen om het grillcompartiment schoon te maken, kunt u ze losmaken van de zijkanten van het grillcompartiment (Afb.6.5) en de zijkanten schoonvegen met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.

⚠️ Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.

Als u klaar bent, haakt u de zijrails terug op de zijkanten van het grillcompartiment. Om het frame terug te plaatsen, trekt u de zijrails naar voren en ondersteunt u voor elke zijde de zijrail en duwt u het frame omlaag op de zijrail.

Bedieningspaneel en deuren

Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen, inclusief crèmereinigers. Gebruik een vloeibaar schoonmaakmiddel voor het beste resultaat.

Hetzelfde schoonmaakmiddel kan ook worden gebruikt op de deuren. U kunt ook een zachte, uitgewrongen doek gebruiken met schoon, heet zeepwater. U kunt dezelfde methode gebruiken voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de knoppen. Na het schoonmaken opwrijven met een droge doek.

Glazen deurpanelen

De panelen van de ovendeur kunnen worden verwijderd, zodat de glazen panelen kunnen worden schoongemaakt. Verplaats het fornuis naar voren om bij de zijkanten te kunnen (zie het hoofdstuk 'Het fornuis verplaatsen' onder 'Installatie').

Open de ovendeur enigszins en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel aan de zijkanten van de deur, twee aan elke kant (Afb.6.6).

Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op. De binnenzijde van de glazen panelen kan nu worden schoongemaakt. Zorg dat de deurisolatie niet wordt verstoord of natgemaakt.

Opmerking: Als de deur is voorzien van driedubbel glas, dan zijn de twee binnenste panelen aan elkaar bevestigd en mogen niet worden losgemaakt. Plaats na het schoonmaken het deurpaneel voorzichtig terug en plaats de bevestigingsschroeven terug.

⚠️ **Gebruik GEEN agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrappers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen, wat het glas kan doen barsten.**

Multifunctionele oven

'Cook & Clean'-panelen

De ovens zijn aan de zijkant voorzien van 'Cook & Clean'-panelen met een speciale emaillelaag die zichzelf deels reinigt. Dit voorkomt niet alle vlekken op de bekleding, maar helpt om het handmatig schoonmaken te verminderen.

Deze panelen werken beter boven de 200 °C. Als u het grootste deel van uw bereidingen onder deze temperatuur uitvoert, verwijder dan af en toe de panelen en veeg ze af met een niet-pluizende doek en heet zeepwater. De panelen moeten vervolgens worden gedroogd en teruggeplaatst en de oven moet gedurende ongeveer een uur op 200 °C worden verwarmd. Dit zorgt ervoor dat de panelen effectief werken.

Panelen verwijderen om de emailen binnenkant schoon te maken

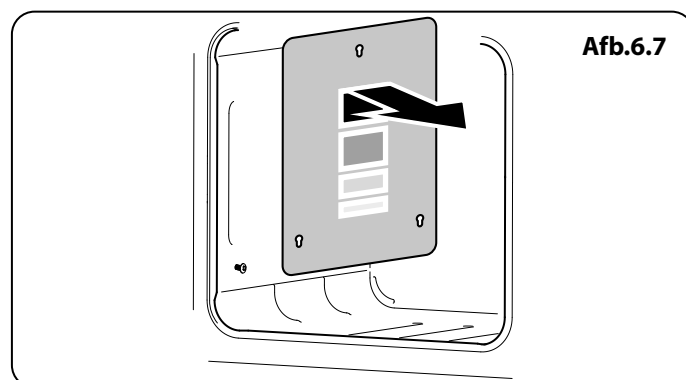
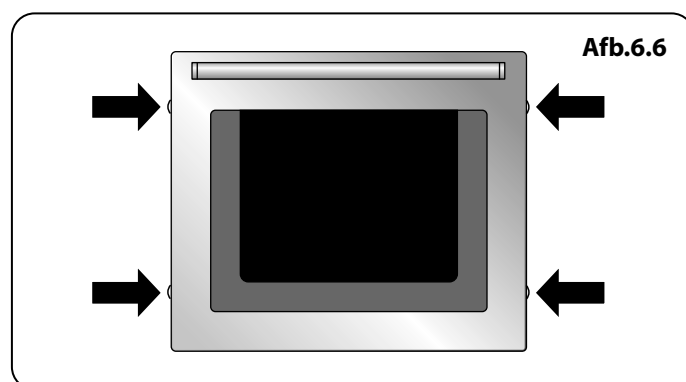
Een deel van de bekledingspanelen kan worden verwijderd om schoon te maken.

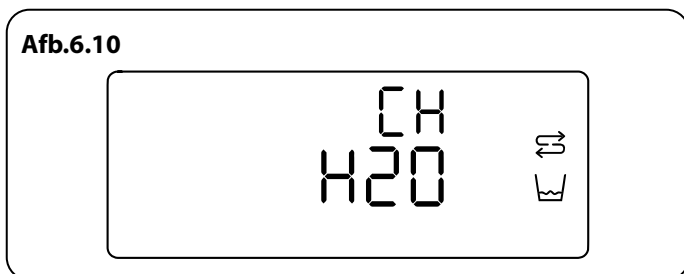
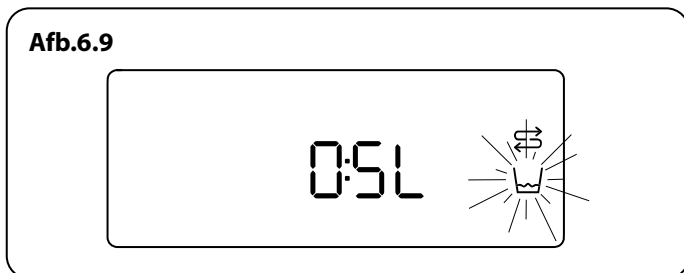
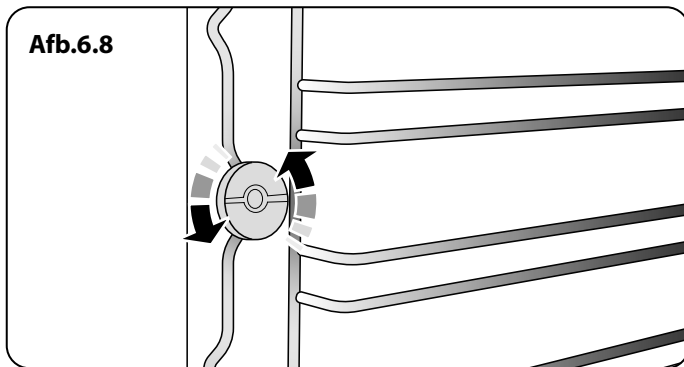
Als u de emailen binnenkant van de oven wilt schoonmaken, moet u voor dat u de bekleding verwijdert de 'Cook & Clean'-panelen eruit halen. Om de zijpanelen te verwijderen, tilt u het paneel eenvoudigweg op en schuift u het naar voren (Afb.6.7).

Nadat de panelen zijn verwijderd, kan de emailen binnenkant worden schoongemaakt.

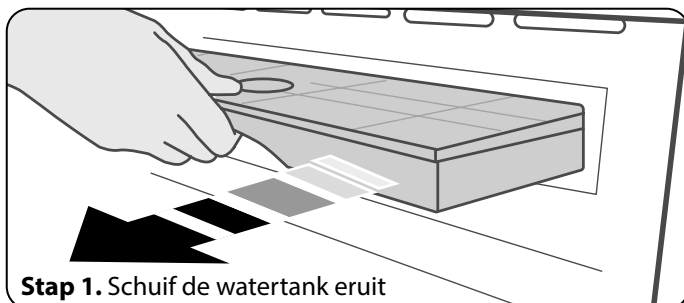
⚠️ Gebruik GEEN staalwol, schuursponzen of andere materialen die het oppervlak bekrassen.

In omgekeerde volgorde monteren.

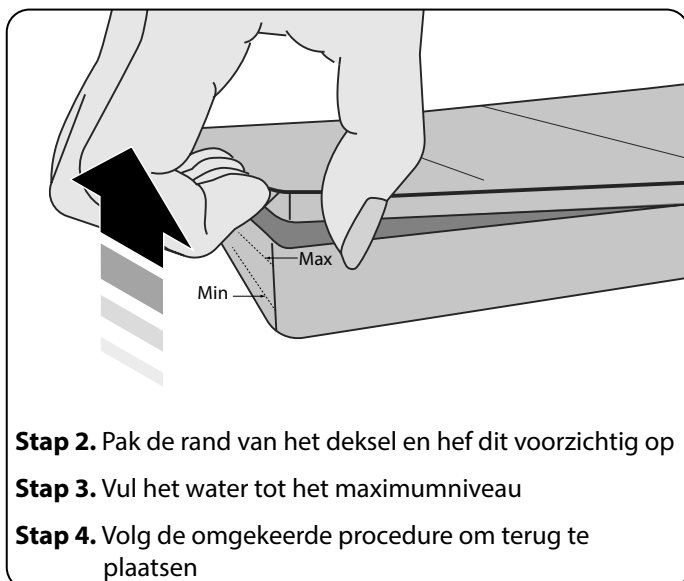




De watertank reinigen



Stap 1. Schuif de watertank eruit



Stap 2. Pak de rand van het deksel en hef dit voorzichtig op

Stap 3. Vul het water tot het maximumniveau

Stap 4. Volg de omgekeerde procedure om terug te plaatsen

Stoomoven

⚠ Voordat u uw oven schoonmaakt of onderhoud uitvoert, dient u de stroomtoevoer uit te schakelen. Om de levensduur van de stoomoven te verlengen, dient u de volgende punten in acht te nemen:

De geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen moeten met lauw water worden gewassen zonder gebruik te maken van schurende poeders of bijtende stoffen die krassen, vlekken en schade aan de oven kunnen veroorzaken. Na het schoonmaken is het raadzaam om grondig af te spoelen en te drogen.

De binnenkant van de oven moet bij voorkeur onmiddellijk na gebruik, wanneer deze nog warm is, met heet water en zeep worden schoongemaakt. Na het schoonmaken is het raadzaam om grondig af te spoelen en te drogen.

Om de ladders te verwijderen, draait u de bevestigingsschroeven los (Afb.6.8).

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen (zoals schoonmaakpoeders, enz.) en schuursponzen voor vaatwerk of zuren (zoals kalkverwijderaar, enz.), omdat deze het email kunnen beschadigen. Als vetvlekken en vuil bijzonder moeilijk te verwijderen zijn, gebruik dan een speciale ovenreiniger, volgens de instructies op de verpakking.

Gebruik nooit een stoomreiniger om in de oven schoon te maken.

Gebruik een ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor het ontkalken van koffiezetapparaten. Gebruik geen schuimreiniger.

Vermijd het gebruik van schurende middelen zoals een wasmat, staalwol, enz., omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

⚠ Belangrijk: maak het waterreservoir niet schoon in de vaatwasser.

Ontkalken (handmatig)

Opmerking: Nadat de ontkalkingscyclus is gestart, kan deze niet worden gestopt en moet deze worden voltooid (ongeveer 30 minuten).

Tik op de stand-bytoets om het scherm in te schakelen en gebruik de toetsen [+] en [-] om de ontkalkingsfunctie te selecteren [☰].

Tik op de start/pauze-toets om de ontkalkingscyclus te starten.

Vul het waterreservoir met 0,5 liter ontkalkingsoplossing (Afb.6.9). Zodra het waterreservoir terug is geplaatst, wordt de cyclus gestart

De cyclus duurt 30 minuten, aan het waarvan u wordt gevraagd om het water tweemaal te verversen (Afb.6.10) terwijl het door de waterkoker wordt gepompt om de ontkalkingsoplossing te verwijderen.

Na afloop piept de oven en geeft het scherm [End] weer.

Ontkalken (automatisch)

Na 48 uur gebruik van de waterkoker zal uw stoomoven vragen om ontkalking. Volg de instructies hierboven onder 'Ontkalken (handmatig)'.

Schoonmaaktafel

De vermelde schoonmaakmiddelen (**Tabel 6.1**) zijn verkrijgbaar bij supermarkten of elektro-zaken, zoals is aangegeven.

Gebruik voor geëmailleerde oppervlakken een schoonmaakmiddel dat is goedgekeurd voor gebruik op glasemail.

Regelmatig schoonmaken wordt aanbevolen. Veeg gemorste materialen onmiddellijk op om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Kookplaat (inclusief branderkoppen en -kappen)	Email, roestvrij staal, aluminium	Heet zeepwater, zachte doek. Hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurpons.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Heet zeepwater, crèmereiniger/schuurmiddel indien nodig.
Grillplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laten afkoelen. Afwassen in heet zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/schuursponzen.
Verwarmingszone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Heet zeepwater, crèmereiniger/schuurmiddel indien nodig.
Buitenkant van het fornuis		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Buitenzijde van de deur, deurrand en opberglade	Email of lak	Heet zeepwater, zachte doek. Hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	E-cloth (elektrozaken) of universele microvezeldoek (supermarkt).
Zijkanten en plint	Gelakt oppervlak	Heet zeepwater, zachte doek.
Spatplaat/achterste grill	Email of roestvrij staal	Heet zeepwater, zachte doek. Crèmereiniger, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Lak, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handgrepen en sierlijsten	Kunststof/chroom, koper of gelakt messing	Warm zeepwater, zachte doek.
	Messing	Messingpoetsmiddel.
Ovendeurglas/glazen deksel (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Heet zeepwater, crèmereiniger/schuurmiddel indien nodig.
Oven en grill		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Zijkanten, bodem en dak van de oven, NIET COOK & CLEAN-PANELEN (zie hieronder)	Email	Elke ovenreiniger geschikt voor email. LET OP: CORROSIEVE/BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT. Laat ovenreinigers niet in contact komen met de ovenelementen.
Cook & Clean-ovenpanelen (alleen bij sommige modellen)	Speciaal email dat zichzelf deels reinigt	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met heet zeepwater en een nylon borstel.
Ovenroosters, Handyrack, grillonderzetter, Handygrill-rek (alleen bij sommige modellen)	Chroom	Een ovenreiniger geschikt voor chroom. Spons met zeepwater. Vaatwasser.
Grillpan/braadslee (alleen bij sommige modellen)	Email	Heet zeepwater. Spons met zeepwater. Vaatwasser.

Tabel 6.1

7. 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.

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

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.

⚠ Laat de ovendeur niet open staan.

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.

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. 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.

Stroomstoring

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

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 scheidingsschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

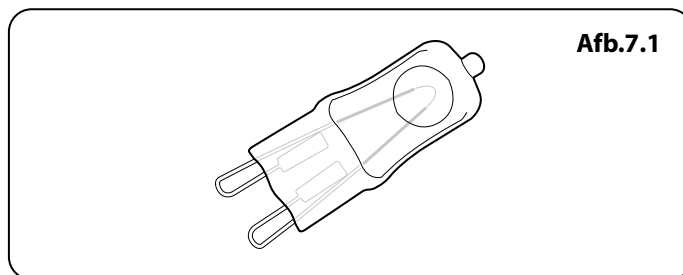
Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

De lamp multifunctionele oven werkt niet

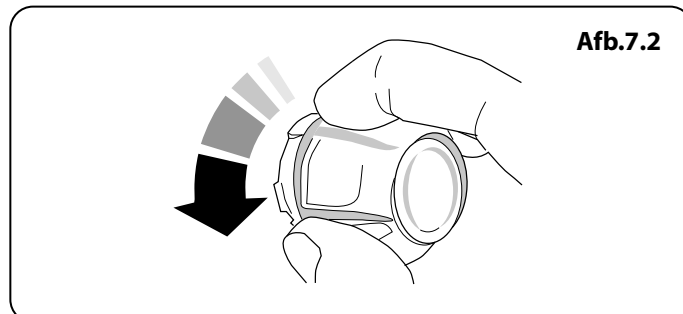
De lamp is waarschijnlijk doorgebrand. U kunt een vervangende lamp (die niet onder de garantie valt) kopen bij een goede elektrozaak. Vraag naar een **40 W, 230 V** halogeenlamp (G9) (**Afb.7.1**).

Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp zijn afgekoeld. Open de oven deur en verwijder de ovenroosters.

Verwijder de kap van de lamp door deze een kwartslag linksom te draaien. Dit kan behoorlijk zwaar gaan (**Afb.7.2**).

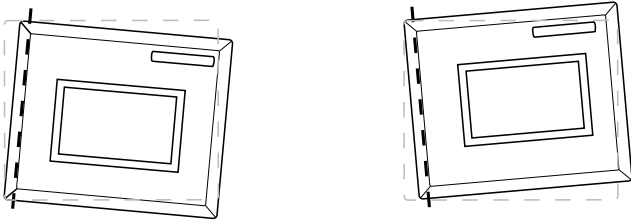


Afb.7.1



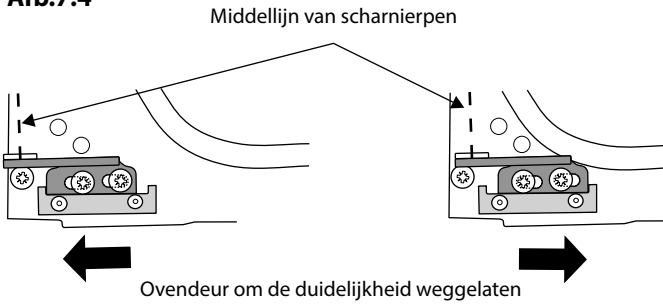
Afb.7.2

Afb.7.3

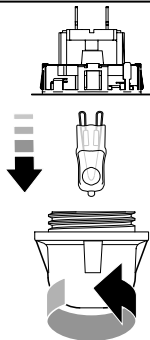


Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven

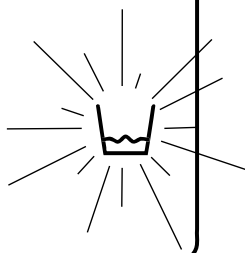
Afb.7.4



Afb.7.5



Afb.7.6



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 rechtsonder te draaien. Schakel de stroomonderbreker in en controleer of de lamp nu brandt.

De linker ovendeur is niet goed uitgelijnd

Het onderste scharnier van de linker ovendeur kan worden versteld om de hoek aan te passen (**Afb.7.3**).

Draai de schroeven van het onderste scharnier los en gebruik een platte schroevendraaier in de inkeping om de positie van het scharnier te verstellen (**Afb.7.4**).

Draai de scharnierschroeven weer vast.

De lamp van de stoomoven werkt niet

De lamp is waarschijnlijk doorgebrand. U kunt een vervangende lamp (die niet onder de garantie valt) kopen bij een goede elektrozaak. Vraag naar een **25 W, 230 V** halogeenlamp (G9) (**Afb.7.1**).

WAARSCHUWING: Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp zijn afgekoeld. Open de ovendeur en verwijder de ovenroosters.

Verwijder de kap van de lamp door deze linksom te draaien. Dit kan behoorlijk zwaar gaan (**Afb.7.5**).

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 rechtsonder te draaien. Schakel de stroomonderbreker in en controleer of de lamp nu brandt.

Vocht zichtbaar op deur van stoomholte

Dat is normaal. Veeg overtollig vocht weg nadat de bereiding is voltooid.

De stoomoven piept en maakt een geluid, maar de start/pauze-toets knippert en er knippert nog een ander symbool (Afb.7.6).

Probleem: Laag waterpeil in de watertank of watertank is niet op zijn plaats. De stoomholte werkt niet.

Om dit te verhelpen plaatst u het waterreservoir in de juiste positie, waarbij u ervoor zorgt dat het waterreservoir goed vastzit en een klik hoorbaar is.

Foutcodes

Multifunctionele oven		
Foutcode	Foutbeschrijving	Opmerking
HE 1	Ovensensor NTC kortsluiting of circuit open	
HE 2	Vleessonde kortsluiting	Niet van toepassing
HE 3	Communicatieprobleem tussen UI en stroomprintplaat	

Stoomoven		
Foutcode	Foutbeschrijving	Opmerking
HE 1	Ovensensor NTC kortsluiting of circuit open	
HE 2	Waterkokersensor circuit open of kortsluiting	
HE 3	Schakelaar waterpeilsensor geschakeld - sensor hoog of laag	
HE 4	Na indrukken knop 8, kortsluiting in deurschakelaar	
HE 5	Waterreservoir leeg	
HE 6	Storing in deurschakelaar (kortsluiting)	

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

8. 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.

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam.

Het Fornuis Plaatsen

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

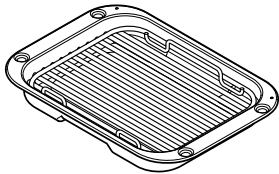
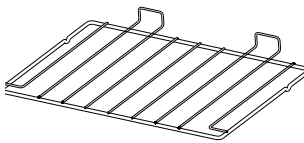
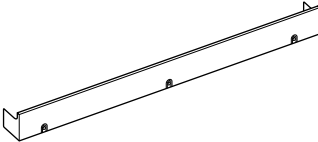
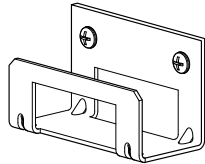
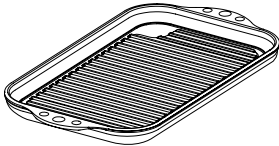
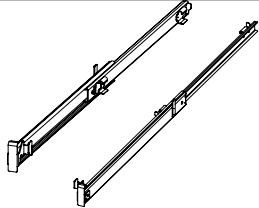
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Multimeter: Voor elektrische controle.

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

1. Stalen meetlint
2. Kruiskopschroevendraaier
3. Platte schroevendraaier
4. Luchtbelwaterpas
5. Potlood
6. Engelse sleutel
7. Inbussleutels, 4 mm en 3 mm
8. 13 mm moersleutel of steeksleutel

De onderdelen controleren:

Grillpan en treef 	Vlakke ovenrekken 
Plint 	Stabiliteit locatie bracket 
Inductiegrillplaat 	2 telescopische plaat (Geleverde) 

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Het Fornuis Plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven (**Afb.8.1** en **Afb.8.2**).

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

Afb.8.1 en **Afb.8.2** In uitsparing geïnstalleerd fornuis: Het fornuis een vrije ruimte hebben aan de zijkant **boven** de kookplaat van 75 mm tot een hoogte van 410 mm. Dit kan worden verminderd tot 25 mm als het oppervlak van de zijwand niet brandbaar is.

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

*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 rookgasafvoerlep 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.

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.8.3**). 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.

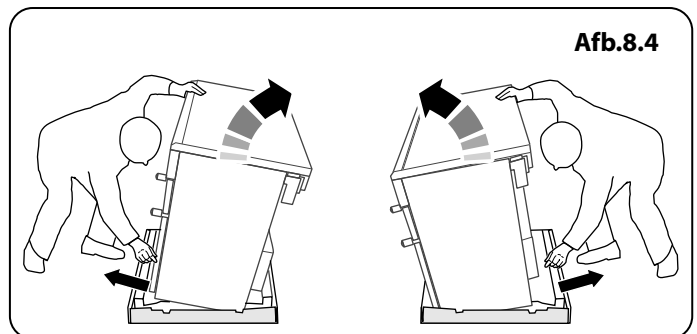
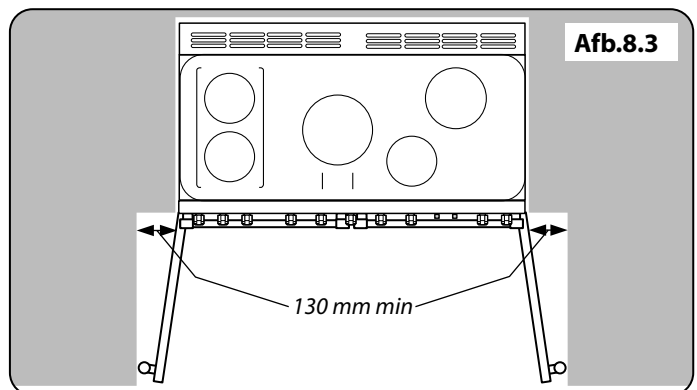
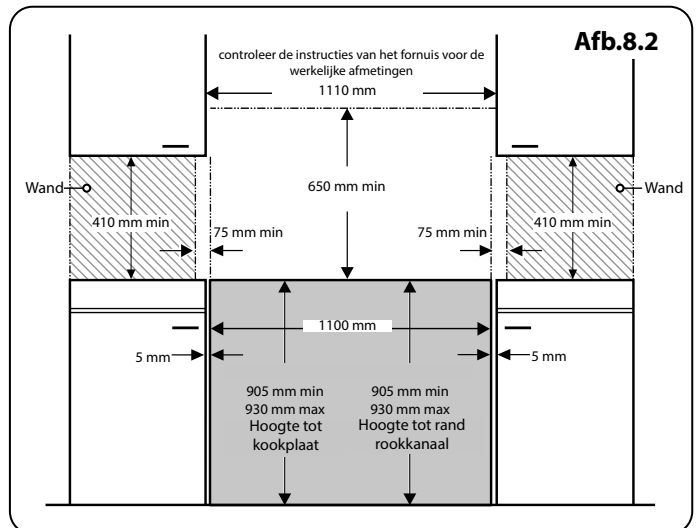
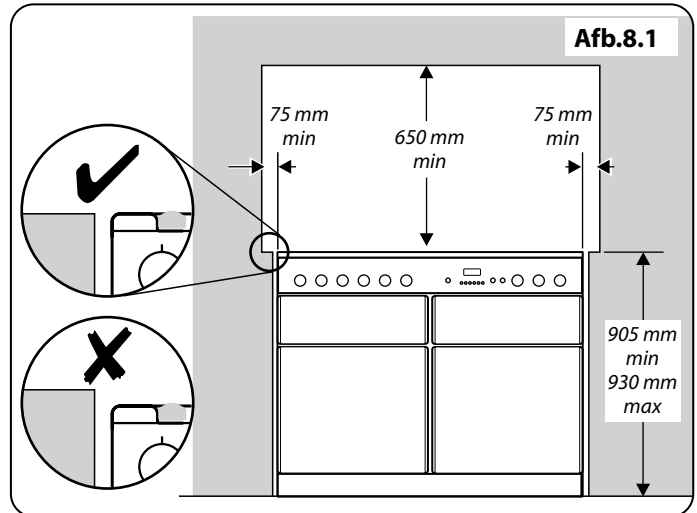
Het Fornuis Verplaatsen

⚠ 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 nivelleerwieljes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant. U zult het nivelleerwerk tuig nodig hebben.

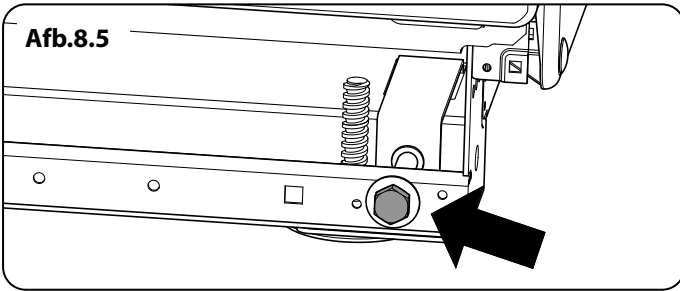
Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Afb.8.4**). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Afb.8.5

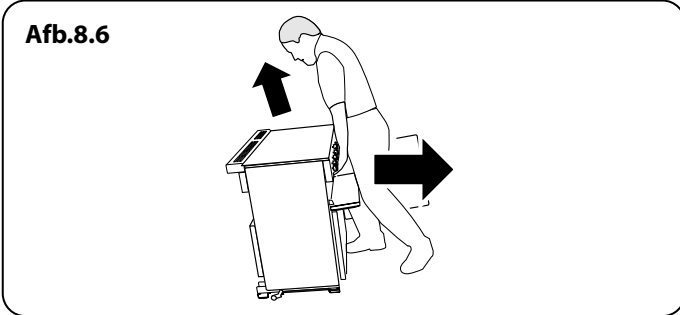


Breng de Wieltjes aan de Achterkant Omlaag

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.8.5**). 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.

Afb.8.6



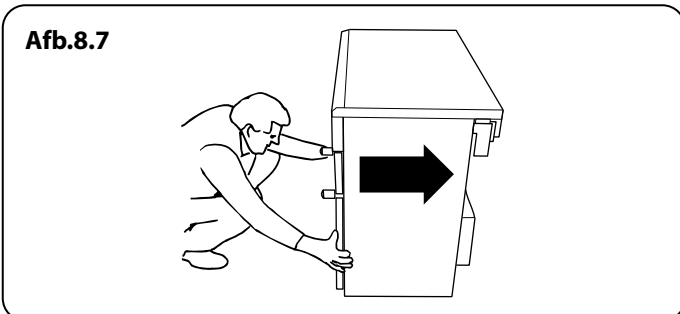
Het Verplaatsen

Vouw de achterrand van de bodemverpakking 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.8.6**).

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.8.7**).

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

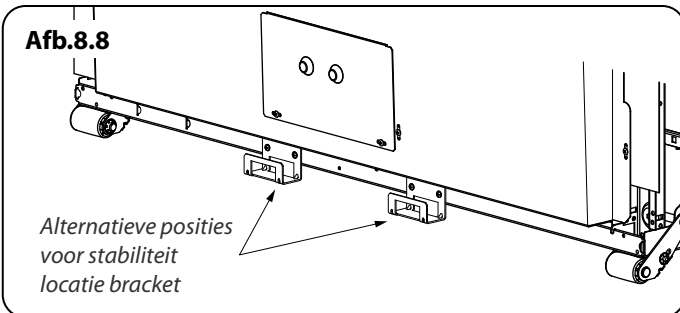
Afb.8.7



Montage van het Stabiliteits-Bracket

We raden u aan een stabiliteit beugel: Eerst de beugel apparaatlocatie bevestigen aan de achterkant van het fornuis (**Afb.8.8**). Stel vervolgens de beugel aan te gaan door de sleuf van de inrichting (**Afb.8.9** en **Afb.8.10**).

Afb.8.8



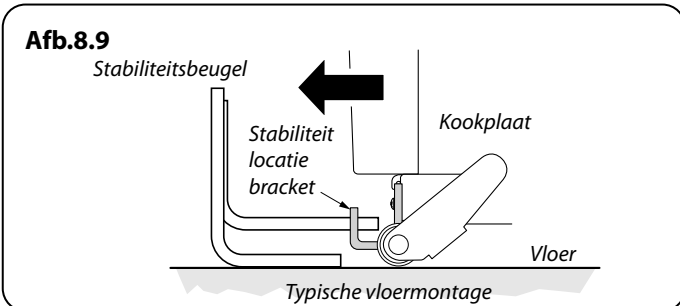
Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie

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.8.6**). Controleer dan achter het fornuis of de gaslang niet is blijven haken.

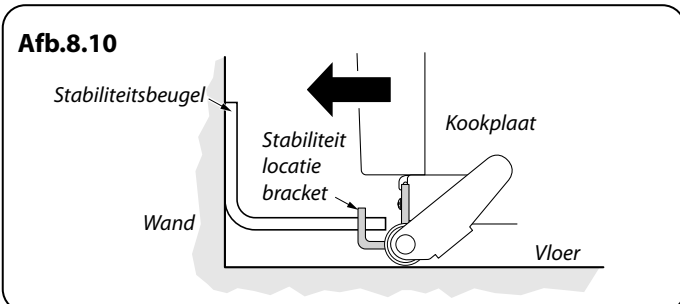
Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gaslang voldoende speling hebben om het fornuis te kunnen verplaatsen.

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

Afb.8.9



Afb.8.10



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

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.

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 DIENT 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.

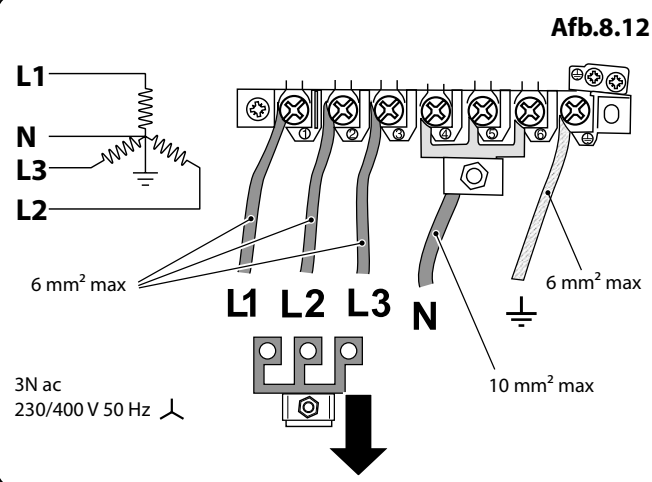
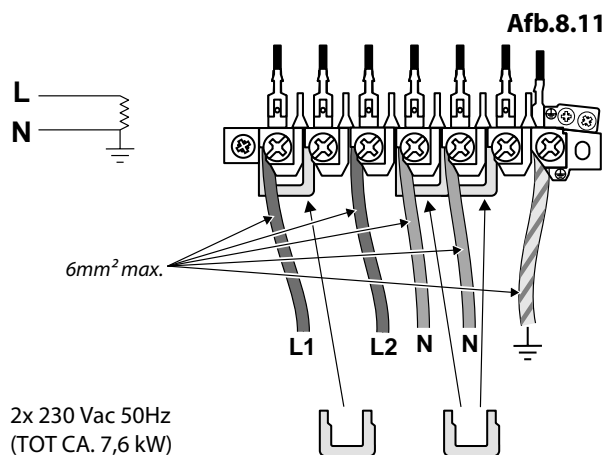
⚠ Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

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.8.11** en **Afb.8.12**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Aardlekschakelaars met Stroomsturing

Gecombineerd gebruik van uw fornuis 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.

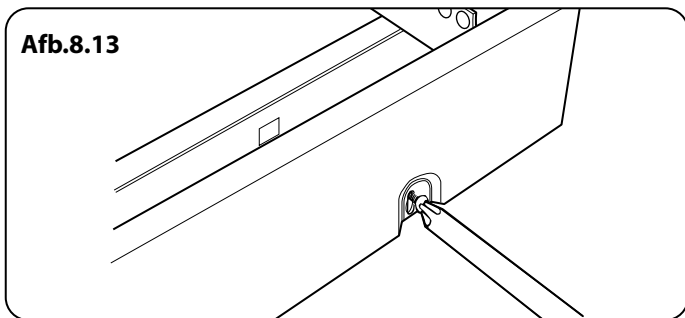
INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Afb.8.13



Eindcontroles

Kookplaatcontrole

Controleer elke brander (zie 'Kookplaatbranders' aan het begin van de handleiding).

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.

De Montage Voltooien

De 1-stuk Plint Installeren

Draai de drie schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegelat 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.8.13**).

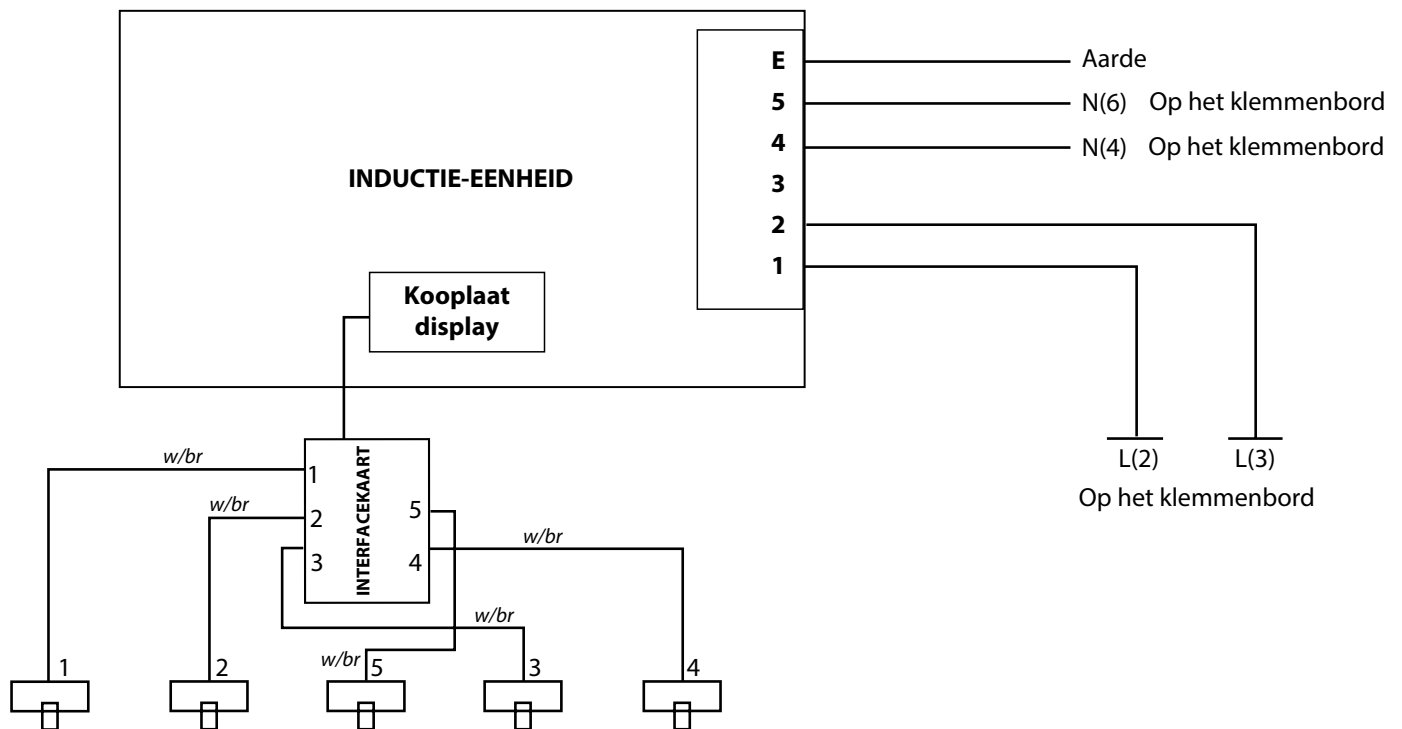
Klantenzorg

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.

9. Schakelschemas

Kookplaat



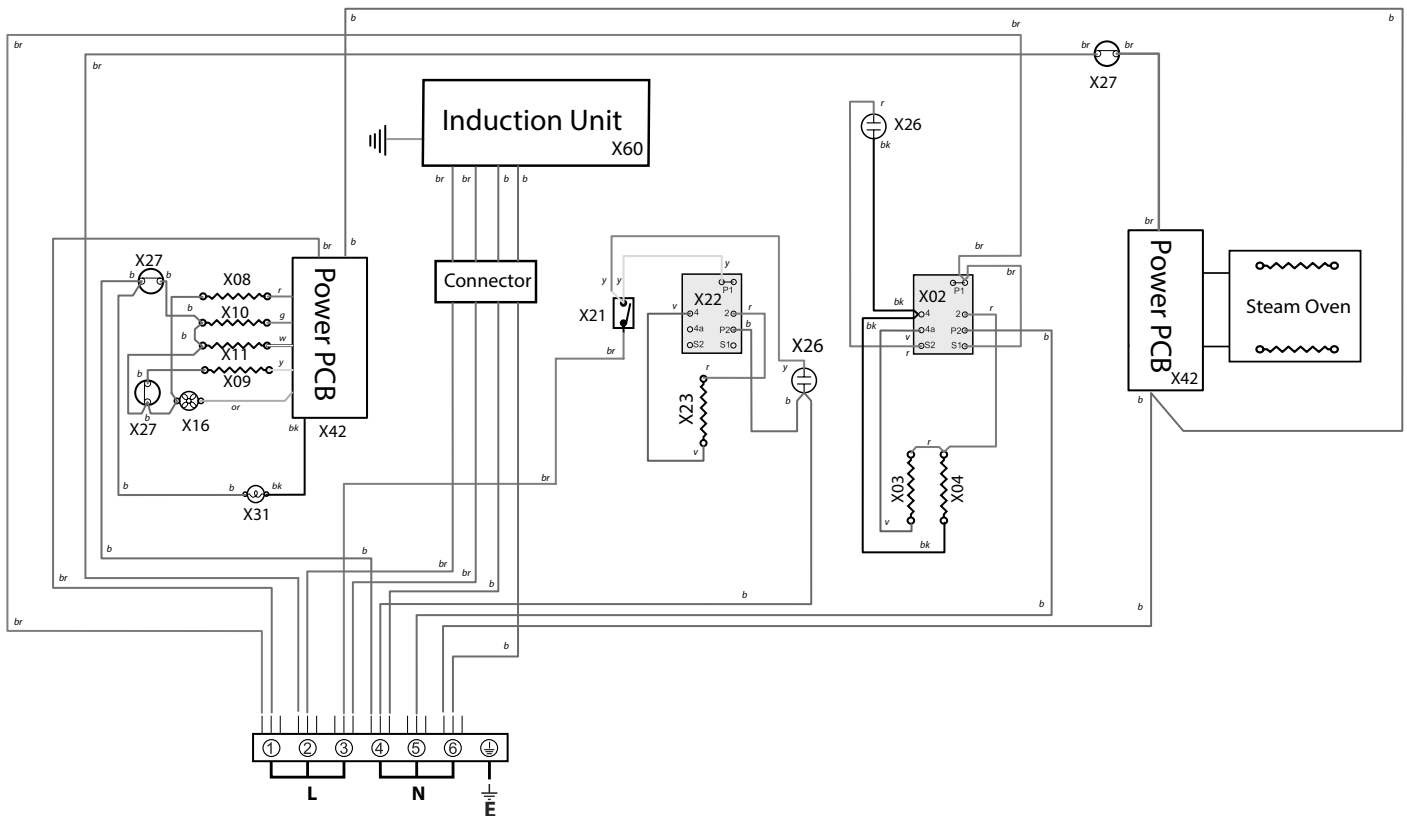
Legende

Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase.
Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
1	Element linksvoor
2	Element linksachter
3	Element rechtsvoor
4	Element rechtsachter
5	Element midden

Code	Kleur
w/br	Wit of bruin

Oven



Sleutel

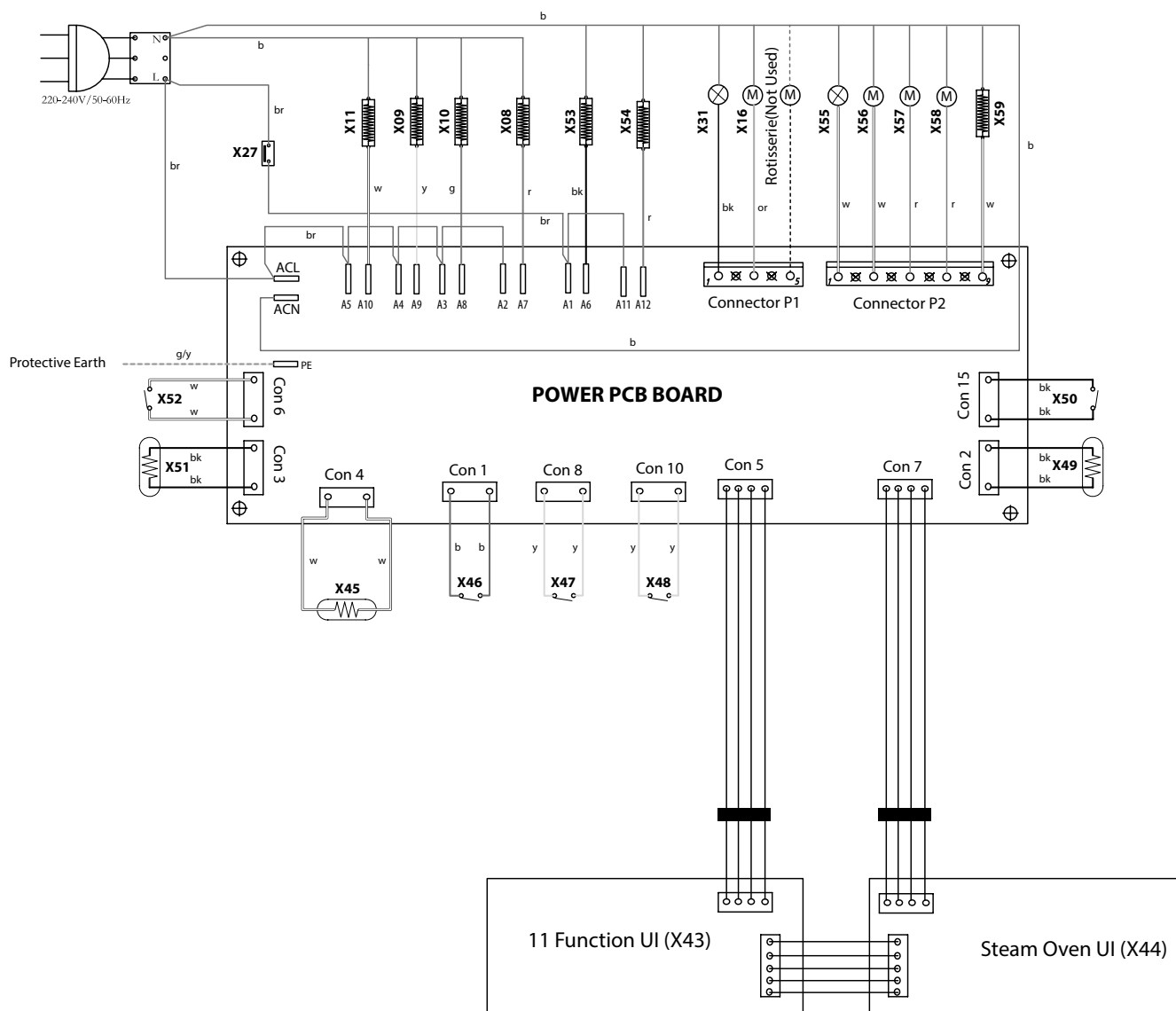
De in het schakelschema weergegeven aansluitingen zijn voor één fase. De nominale waarden zijn voor 230 V 50 Hz.

Code	Omschrijving
X02	Energierelaar grill
X03	Grillelement links
X04	Grillelement rechts
X08	Basiselement oven links
X09	Ventilatorelement oven links
X10	Buitenste element oven linksboven
X11	Binnenste element oven linksboven
X16	Ovenventilator
X21	Schakelaar rijslade
X22	Energierelaar rijslade
X23	Element rijslade

Code	Omschrijving
X26	Neonlamp
X27	Thermische beveiliging
X31	Ovenlamp
X42	Stroomprintplaat (stoom en MF-oven)
X60	Induction Unit

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

Stroomprintplaat



Sleutel

De in het schakelschema weergegeven aansluitingen zijn voor één fase. De nominale waarden zijn voor 230 V 50 Hz.

Code	Omschrijving
X43	Gebruikersinterface (UI) MF-oven
X44	Gebruikersinterface (UI) stoomoven
X45	Sensor waterkoker
X46	Schakelaar waterreservoir
X47	Watersensor (laag)
X48	Watersensor (hoog)
X49	Temperatuursensor MF-oven
X50	Deursensor MF-oven
X51	Temperatuursensor stoomoven
X52	Deursensor stoomoven

Code	Omschrijving
X53	Element waterkoker
X54	Bovenelement stoomoven
X55	Lamp stoomoven
X56	Waterpomp in
X57	Waterpomp uit
X58	Koelventilator stoomoven
X59	Basiselement stoomoven

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

10. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening

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

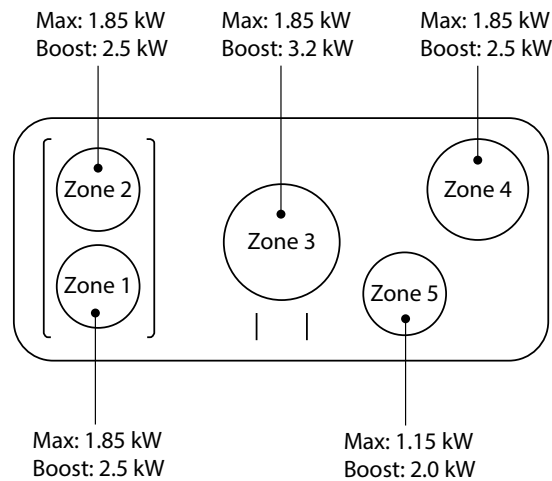
Aansluitingen

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

Afmetingen

Modelaanduiding	NEXUS 110 Induction / Stoom	
Algehele hoogte	minimum 905 mm	maximale 930 mm
Algehele breedte	1100 mm	
Algehele diepte	608 mm exclusief hendels, 653 mm inclusief hendels	
Minimale ruimte boven kookplaat	650 mm	

Nominale waarden

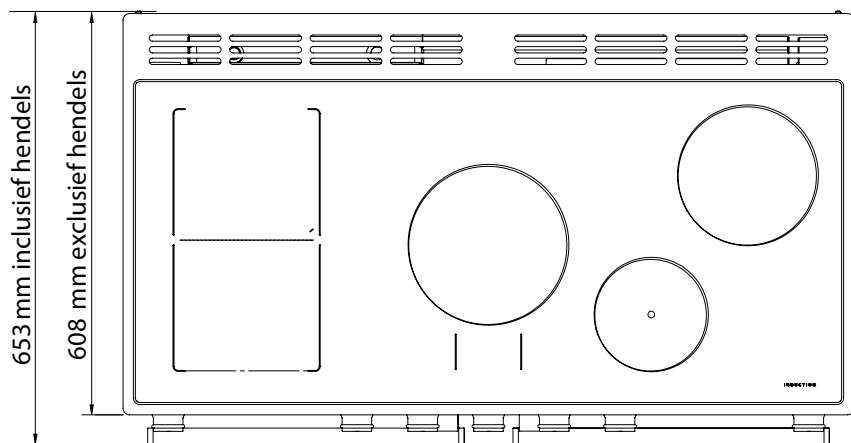
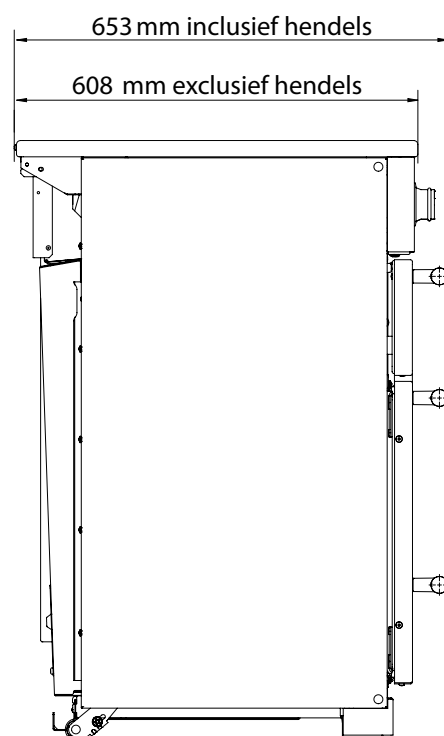
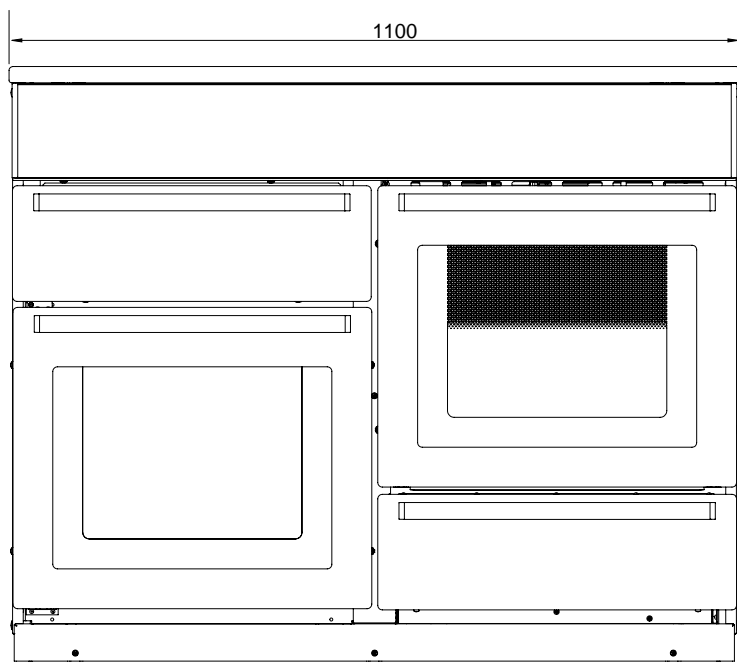


Tips voor energiebesparing

- 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.
- Verlaag de instelling wanneer de gewenste temperatuur van de grillplaat is bereikt.

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.



Nederlands

Efficiëntiegegevens kookplaat

Merk	Falcon
Modelaanduiding	Nexus
Grootte	110
Type	Induction / Stoom

Type kookplaat	Induction
Aantal elektrische zones	5
Zone 1 - Ø cm	18
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	176
Zone 2 - Ø cm	18
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	176
Zone 3 - Ø cm	21
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Zone 4 - Ø cm	18
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	169
Zone 5 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	183
Zone 6 - Ø cm	-
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	-
Energieverbruik (EC Elektrische kookplaat) - Wh/kg (*)	177

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

Ovengegevens

Merk		Falcon
Modelaanduiding		Nexus
Type of oven		Elektrisch
Massa	kg	137
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
Energie-efficiëntie-index - ECO	kWh / cycle	87
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)		-
Geforceerde luchtconvectie		2.5 kW
Stoomholte grill		1.5 kW
Stoomholte basis warmte		0.4 kW
Waterkoker met stoomruimte		1.2 kW
Rooster		2.3 kW
Sudderoven		-
Rijslade voor brood		0.2 kW

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):	13.55 kW *
--	------------

* Rekenkundig gemiddelde waarde gemeten onder gestabiliseerde omstandigheden bij volledige belasting, clausule 10 EN 60335.

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

