



An AGA Company



Gebruikshandleiding & Instructies voor Installatie

1092 Continental Induction G5

SPINAZIE EN ZALMTAART



INGREDIËNTEN (Porties: 6)

- Voor het deeg:
 - 250 gr witte bloem
 - 125 gr boter, in blokjes
 - een snufje zout
 - 1 eetlepel water
- Voor de vulling:
 - 200 gr verse spinazie
 - 150 gr zalmfilet
 - zout en peper naar smaak
 - 500 ml crème fraîche
 - 50 gr Comte kaas, geraspt
 - 2 eieren

BEREIDINGSWIJZE

1. Giet de bloem in een grote kom, voeg dan de boter, zout en water toe. Meng alles tussen je vingers tot je grove kruimels krijgt. Rol het vervolgens tot een bal en zet opzij.
2. Roerbak de spinazie en laat goed uitlekken (haal door een zeef indien nodig). Bak de zalm met een theelepel boter op een matig vuur gedurende 10 minuten. Verwarm de oven voor op 200 ° C / gasoven stand 6.
3. Klop de eieren, voeg de crème fraîche toe en meng goed. Rasp de Comte kaas en voeg toe aan het mengsel. Verkruiemel de zalm in kleine stukjes en snijd de spinazie. Zet opzij.
4. Rol het bladerdeeg uit met een deegroller op een met bloem bestoven werkvlak en bekleed er een ingevette taartvorm mee. Giet het zalmmengsel erover. Bak in de oven gedurende 25 minuten.

CHOCOLADEBABKA



INGREDIËNTEN (Porties: 14)

- 250 gr witte bloem
- 5 eetlepels cacao-poeder
- 1 1/2 theelepel bakpoeder
- 3/4 theelepel baksoda
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 225 gr boter
- 250 gr suiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 3 eieren
- 225 gr zure room
- De bovenlaag:
 - 275 gr pure chocolate chips
 - 125 gr gehakte pecannoten
 - 4 eetlepels suiker
 - 1 theelepel kaneelpoeder

SÅ HÄR LAGAR DU KÖTTBULLAR I TOMATSÅS:

1. De oven voorverwarmen op 180°C/gasstand 4. Een cakevorm van 25 cm invetten. Bloem, cacao-poeder, bakpoeder, baksoda, 1 theelepel kaneel en zout in een kom zeven en apart zetten.
2. In een middelgrote kom boter en 250 gr suiker met een elektrische mixer op hoge stand licht en luchtig opkloppen. De mixerstand op medium zetten en de vanille erdoor roeren. De eieren er 1 voor 1 door kloppen. De mixer op de lage stand zetten en afwisselend bloemmengsel en zure room erdoor kloppen, beginnend en eindigend met het bloemmengsel. Kloppen tot de ingrediënten grof gemengd zijn.
3. Voor de bovenlaag: in een kommetje chocolate chips, pecannoten, 4 eetlepels suiker en 1 theelepel kaneel tot een kruimeldeeg kneden. De helft van het beslag over de bodem van de cakevorm verdelen, bestrooi dit met de helft van het kruimeldeeg, daarover het resterende beslag en vervolgens het resterende kruimeldeeg. De bovenste laag lichtjes in het beslag drukken. Met een snelle, maar voorzichtige beweging met een mes door beslag en kruimeldeeg op en neer slaan. De cakevorm eenmaal tegen een hard oppervlak tikken zodat er geen luchtballen in het beslag zitten.
4. 40 minuten in de voorverwarmde oven bakken. De bovenkant van de cakevorm met aluminiumfolie afdekken en verder bakken tot een vleespen schoon uit het midden verwijderd kan worden (ong. 20 minuten langer). Laat de cakevorm 30 minuten op een rooster afkoelen, snijd vervolgens met een bot mes voorzichtig de randen los en laat de babka uit de cakevorm volledig afkoelen.

Inhoud

1. Voordat u Begint...	1	6. Problemen Oplossen	16
Installatie en Onderhoud	1	7. Installatie	18
Vreemde Geuren	1	Geachte Installateur	18
Ventilatie	1	Veiligheidseisen	18
Persoonlijke Veiligheid	1	Ventilatie	18
Verzorging van de Kookplaat	3	Het Fornuis Plaatsen	18
Verzorging van het Fornuis	3	Het Fornuis Locatie	19
2. Overzicht Fornuis	4	Het Fornuis Verplaatsen	19
De Kookplaat	4	Verplaatsen van het Fornuis na de	20
De Ovens	8	Installatie	20
Accessoires	10	Waterpas Stellen	21
3. Tips Voor het Koken	11	Aansluiten op de Elektriciteit	21
Uw Inductiefornuis Gebruiken	11	Eindcontroles	22
Algemene Tips voor de Ovens	11	De Montage Voltooien	22
4. Bakrichtlijnen	12	Klantenzorg	22
5. Het Fornuis Schoonmaken	13	8. Schakelschemas	23
Kookplaat	13	Schakelschema: Kookplaat	23
Bedieningspaneel en Deuren	14	Schakelschema: Oven	24
Ovens	14	9. Technische Gegevens	25
Het Fornuis Schoonmaken	15		

1. Voordat u Begint...

Dank u voor de aanschaf van dit fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken.

⚠ Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig. In het bijzonder dient de oven NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit maakt niet alleen claims ongeldig, maar is bovendien een verspilling van het gas en kan tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Installatie en Onderhoud

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

Zorg ervoor dat het fornuis is aangesloten en aan staat.

Het controlescherm van de kookplaat knippert gedurende ongeveer twee seconden wanneer deze voor het eerst wordt ingesteld - dit is normaal.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.

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.

Vreemde Geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

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.

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

⚠ LET OP: 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. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten.

Persoonlijke Veiligheid

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.

⚠ Dit toestel NIET aanpassen.

⚠ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies kregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Schoonmaken onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.

⚠ WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.

⚠ Als de kookplaat in gebruik is, dient u magnetische voorwerpen als creditkaarten, geldpassen, floppy discs, rekenmachines, etc. uit de buurt te houden.

⚠ LET OP: Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.

⚠ Brandgevaar: GEEN voorwerpen op de kookplaten bewaren.

⚠ Het kookstel NIET achter een sierdeur installeren om oververhitting te voorkomen.

⚠ 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.

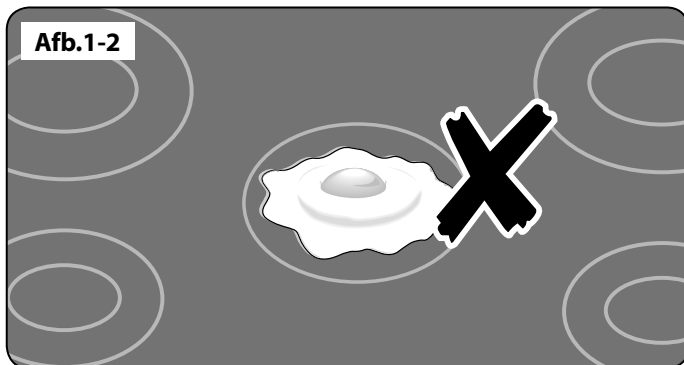
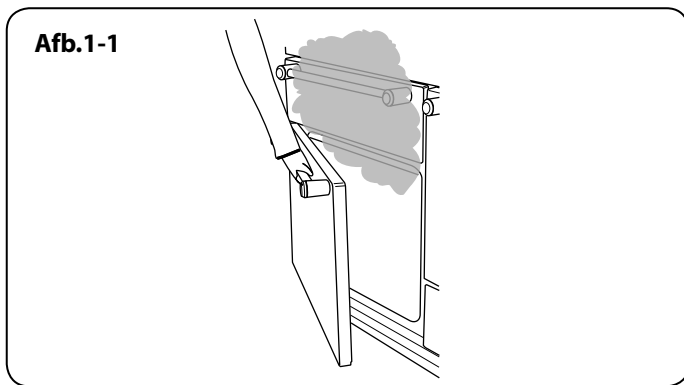
⚠ Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.

Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.

⚠ Wees voorzichtig bij het aanraken van de aangegeven kookgebieden van het fornuis.

⚠ Zet de deur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

Nederlands



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.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken (Afb.1-1).

Gebruik indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. 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.

⚠ Bedien het fornuis NOOIT met natte handen.

⚠ Hebben geen betrekking op rekken, de bekleding, de boven-of onderkant van de oven met aluminiumfolie.

⚠ 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.

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 frituurpannen NOOIT zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. 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. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen.

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 Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.**

Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

- ⚠ **Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.**
- ⚠ **Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.**

Verzorging van de Kookplaat

- ⚠ **Leg voedsel nooit rechtstreeks op het kookoppervlak (Afb.1-2).**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **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 zoutvaatje) kan het oppervlak barsten (Afb.1-3).

- ⚠ **Indien u een barst in het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis los te koppelen en te laten repareren.**

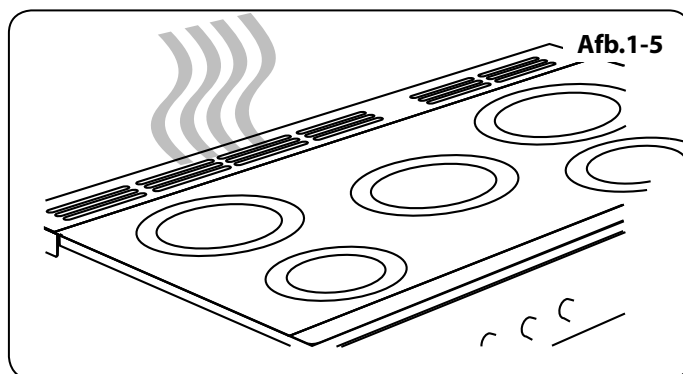
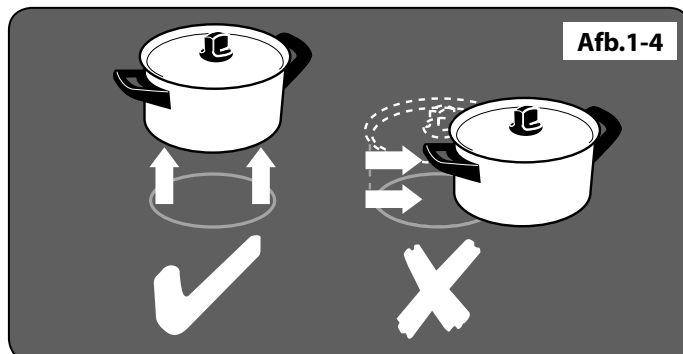
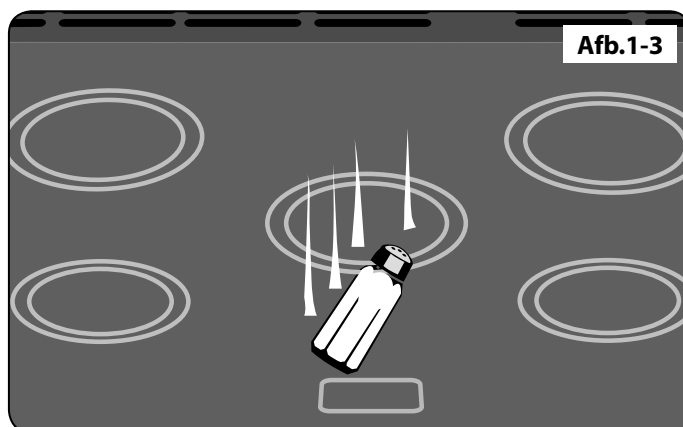
Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met pannen schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken (Afb.1-4). Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijderd.

- ⚠ **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.**

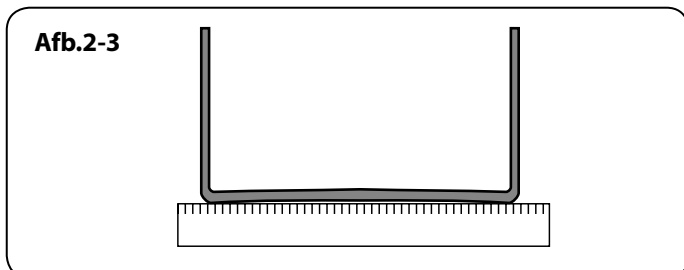
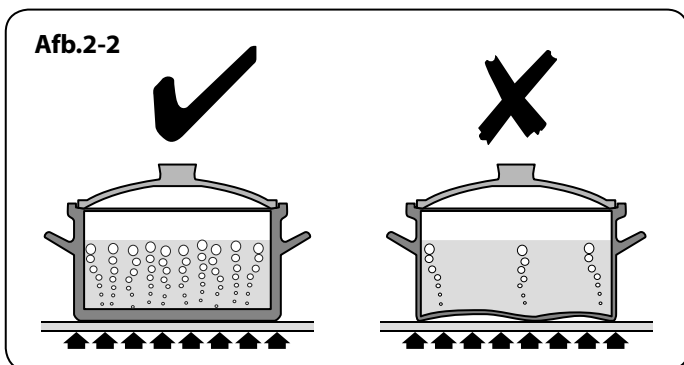
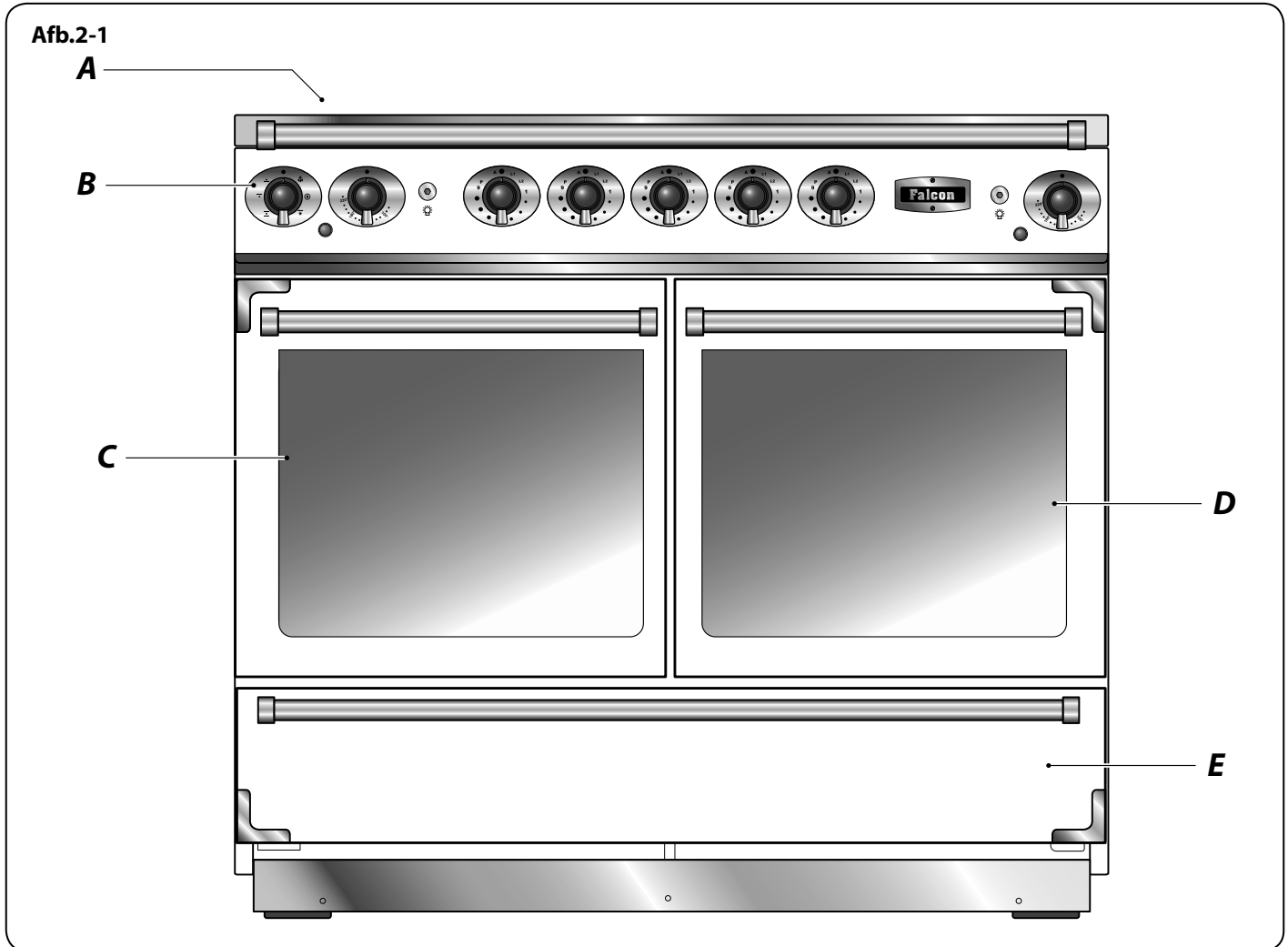
Plaats nooit iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van het fornuis (zoals asbestplaatjes, aluminiumfolie of een wokstand).

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.1-5).



2. Overzicht Fornuis



De 1092 inductie fornuis (**Afb.2-1**) heeft de volgende kenmerken:

- A.** 5 inductiekookzones
- B.** Een bedieningspaneel
- C.** Een hoofd multifunctionele oven
- D.** Een heteluchtoven
- E.** 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 de oppervlakte, zelfs wanneer het uitgeschakeld 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:

-  Pandetector
- H* Indicator Resthitte
- R* Automatische Opwarming
-  Kinderslot
- L1/L2* Lage Temperatuur/Sudder-instellingen
- P* Power Boost Instelling

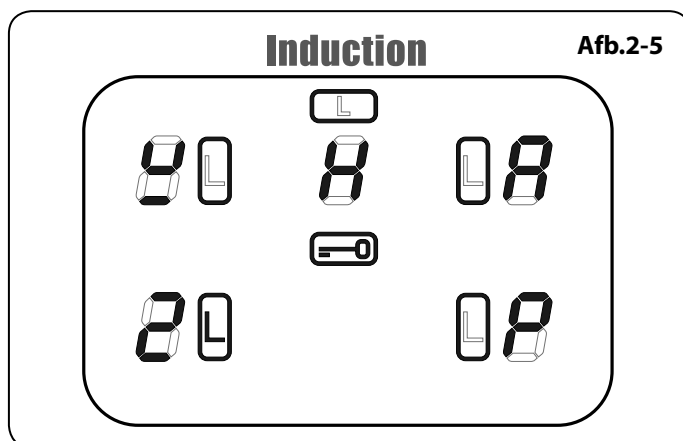
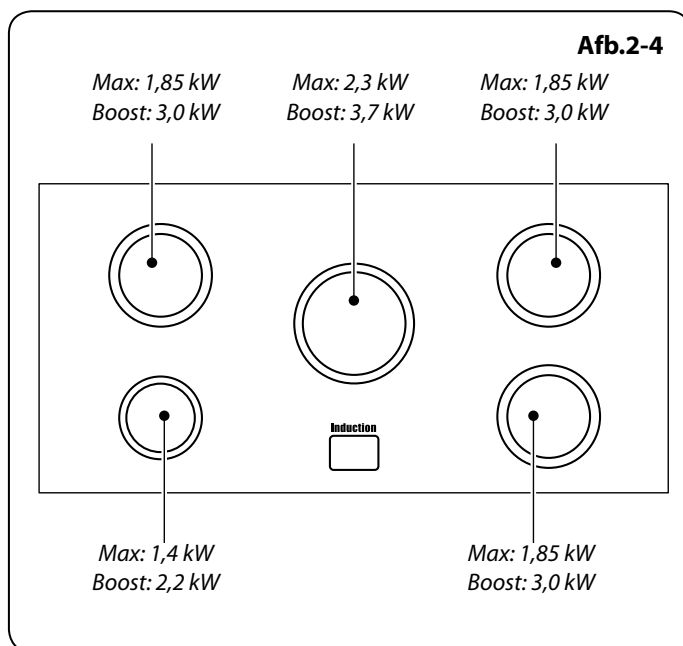
Pandetector, 

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.

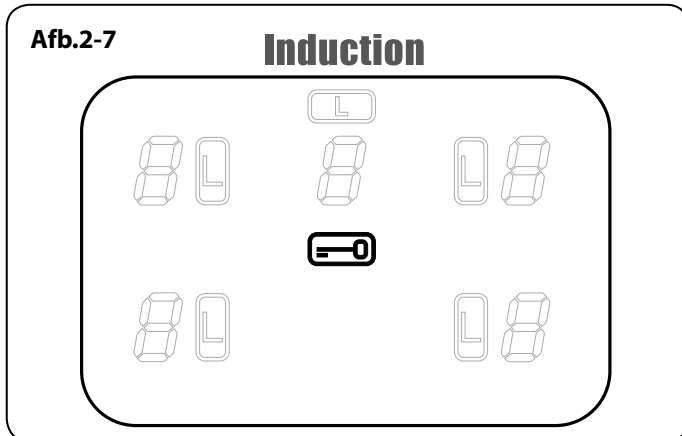
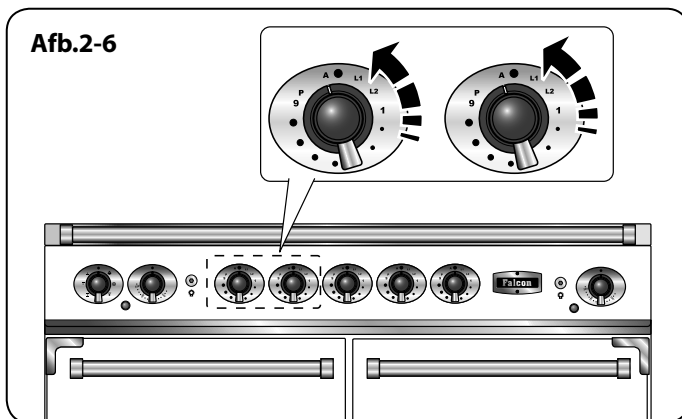


Kookzone	Minimale Pan Diameter (Pan base) mm
Voor links	120
Links achter	140
Centrum	160
Reare rechts	140
Voor rechts	120

Tabel 2-1

Vermogen	Automische Opwarmtijd op 100% (min:sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

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.

Automatische Opwarming, R

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

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

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

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


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

Tabel 2-2 laat de tijd zien waarop 100% kracht beschikbaar is voor elke stand die gekozen wordt met de functie Automatische Opwarming.

Kinderslot,


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

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

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

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

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

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

Lage Temperatuur/Sudder-instellingen, L1/L2

Elk kookgedeelte is uitgerust met 2 lage temperatuur instellingen:

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

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

Als u de temperatuur wilt verhogen, draait u de bedieningsknop eenvoudig op het gewenste niveau.

De maximale tijden voor alle vermogensniveaus zijn in **Tabel 2-3** weergegeven.

Power Boost Instelling, P

Alle zones voor inductiekoken beschikken over Power Boost, dat u kunt activeren door de bedieningsknop 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.

Afb.2-8 toont de kookplaatindeling. Zones A en B zijn samen verbonden net als zones D en E.

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

⚠ Dit is een ingebouwde veiligheidsvoorziening.

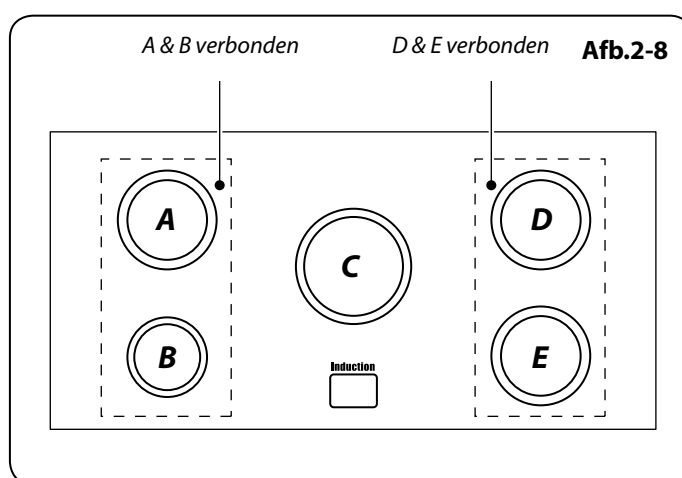
U kunt de Power Boostfunctie uitschakelen door de bedieningsknop op een lagere instelling te zetten.

Oververhitting Functie

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.

⚠ Denk eraan de kookplaat niet onbeheerd achter te laten. Zorg ervoor uw kookgerei niet droog te laten koken.

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

Tabel 2-3

Nederlands

De Ovens

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

De linker oven is een multifunctionele oven, terwijl de rechterhand oven is een heteluchtoven.

Multifunctionele Oven

Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhogingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en het andere onder de ovenbodem. Pas op dat u de bovelementen en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijderd.

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

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

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

Tabel 2-4 toont een overzicht van de multifunctionele standen.

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

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

Multifunctionele Ovenstanden

Ontdooien



Met deze functie wordt er door de ventilator(en) alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

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

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

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

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

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

Heteluchtoven



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

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

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

Heteluchtgrillen



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

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

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

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

Heteluchtcombinatieoven



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

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

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

Conventionele Oven (Hitte van Boven en Onder)



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

Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'convectiecombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent

dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

Bruiningselement



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

Onderhitte



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

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

De Heteluchtoven

De ventilator in de rechteroven zorgt voor voortdurende luchtcirculering, voor sneller en gelijkmatiger bakken. De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

Opmerking: Denk eraan dat elk fornuis verschillend is – het is mogelijk dat de temperaturen van uw nieuwe afwijken van die van uw vorige fornuis.

Het in Werking Stellen van de Ovens

De Heteluchtoven

Draai de oven knop naar de gewenste temperatuur (Afb.2-9).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken.

De Multifunctionele Oven

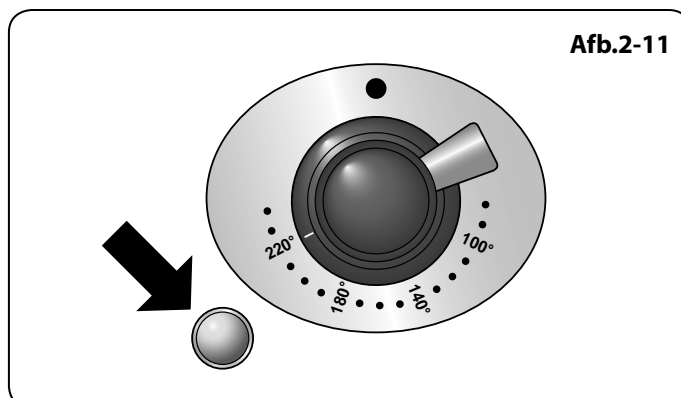
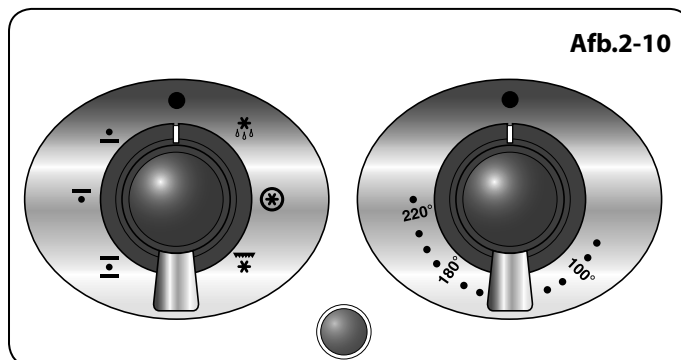
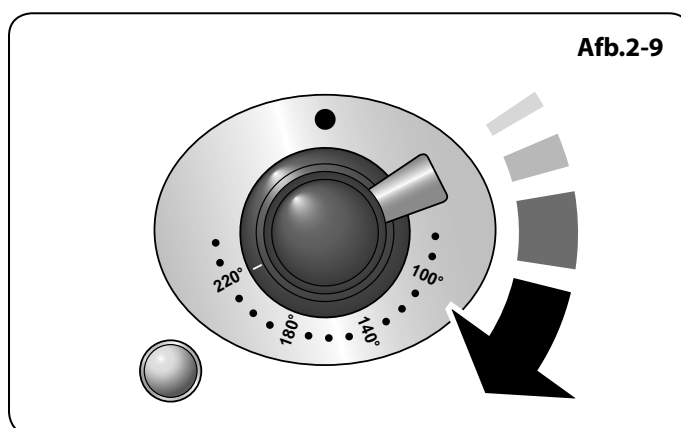
De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (Afb.2-10).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.

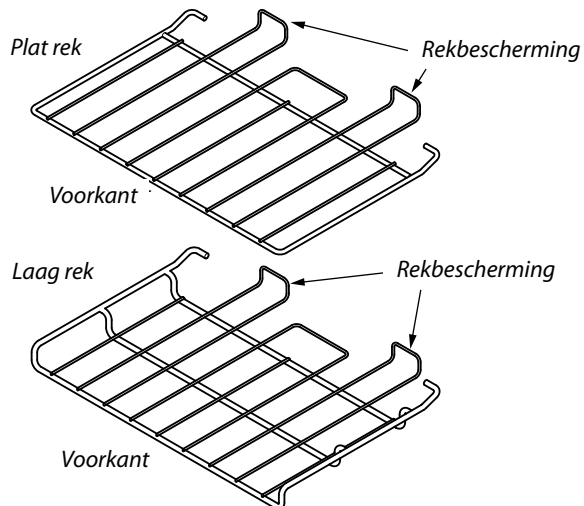
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens begint het in- en uitschakelen tijdens het koken als de oven op de ingestelde temperatuur blijft (Afb.2-11).

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

Tabel 2-4



Afb.2-12



Accessoires

De Ovenrekken

Naast de vlakke roosters is uw fornuis ook met een hangrooster uitgerust (**Afb.2-12**), wat meer mogelijkheden geeft voor indeling van de oven.

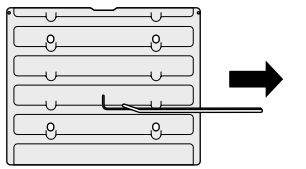
De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels (**Afb.2-13**).

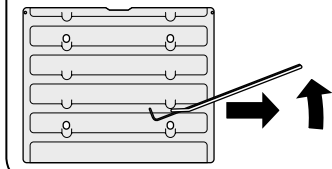
Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit (**Afb.2-14**).

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 achteraanlagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven (**Afb.2-15**).

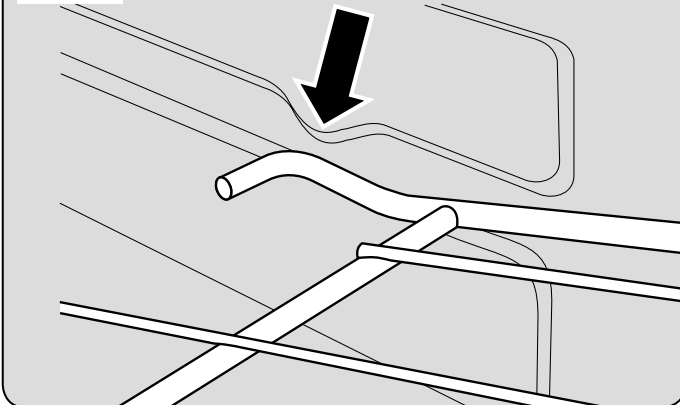
Afb.2-13



Afb.2-14



Afb.2-15



3. Tips Voor het Koken

Uw Inductiefornuis Gebruiken

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

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

Algemene Tips voor de Ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

Voor gelijkmatig bruinen wordt een maximale maat bakplaat aanbevolen van 340 bij 340 mm.

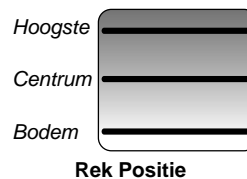
Zet de ovendeur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

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

4. Bakrichtlijnen

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

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



H - Hoogste, C - Centrum, B - Bodem

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

5. Het Fornuis Schoonmaken

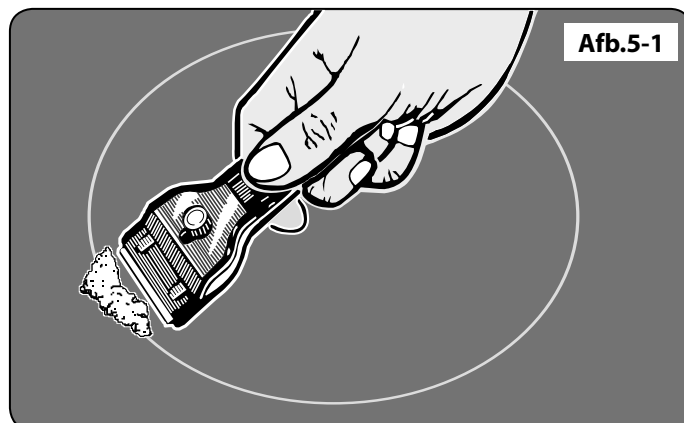
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.

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

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

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

Denk eraan de voeding in te schakelen voordat u het fornuis opnieuw 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').

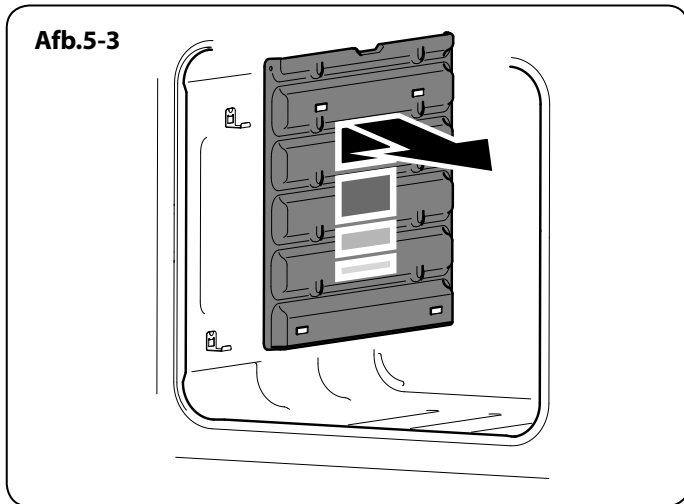
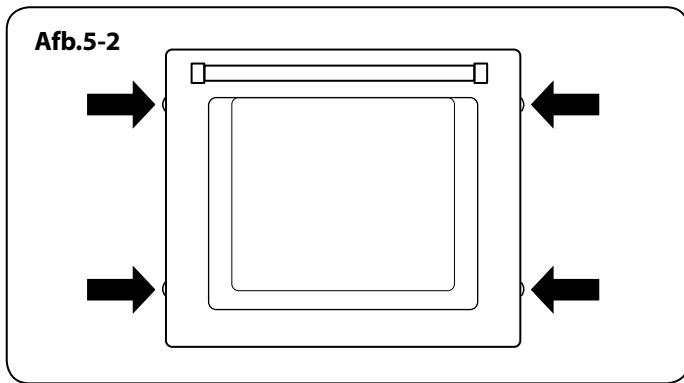
Als u per ongeluk iets laat smelten op de kookplaat of als u eten morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, enz.), VERWIJDER het gemorste dan ONMIDDELIJK met een schrapertje als de eenheid nog heet is.

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.5-1**).



Bedieningspaneel en Deuren

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

Het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen mogen alleen schoongemaakt worden met een zachte doek die uitgewrongen is in warm water en zeep – maar let erop dat er geen overtollig water in het apparaat sijpelt. Veeg met een schone vochtige doek en poets daarna met een droge doek.

De ovendeuren mogen alleen gereinigd worden met een zachte doek die uitgewrongen is in warm water en zeep.

Deurpanelen met Glazen Front

Het voorpaneel van elke ovendeur kan verwijderd worden zodat u de glaspanelen kunt reinigen. Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt (zie 'Het Fornuis Verplaatsen' onder 'Installatie'). Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur, twee aan elke kant (Afb.5-2).

Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op. De binnenkant van de glaspanelen kan nu gereinigd worden. Pas op dat u de deurafdichting niet verschuift of nat maakt.

Opmerking: Als de deur driedubbel glas heeft, zijn de binnenste twee panelen samengevoegd. Deze kunnen niet gescheiden worden.

Na reiniging plaatst u het buitenste deurpaneel weer voorzichtig terug en draait u de bevestigingsschroeven aan de zijkant weer vast.

⚠ 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.

Ovens

De Bekledingspanelen van de Hoofdoven Verwijderen

Een aantal van de bekledingspanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken. Verwijder eerst de rekken. Til iedere bekleding omhoog en schuif haar over de aansluitklemmen naar voren (Afb.5-3). Trek ze dan naar voren. In omgekeerde volgorde monteren.

⚠ Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.

Het Fornuis Schoonmaken

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (**Tabel 5-1**).

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

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

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Inductiekookplaat	Gehard glas	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Buitenkant van Fornuis		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	Microfibre plus All Purpose doek (supermarkt).
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek.
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handvatten en randen	Kunststof/chroom en rood koper	Warm zeepwater, zachte doek.
	Geelkoper	Koperpoetsmiddel.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Oven		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email. VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
Ovenrekken	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 5-1

6. 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 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 knoppen worden heet als ik de oven gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven opstijgt. Laat de oven 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

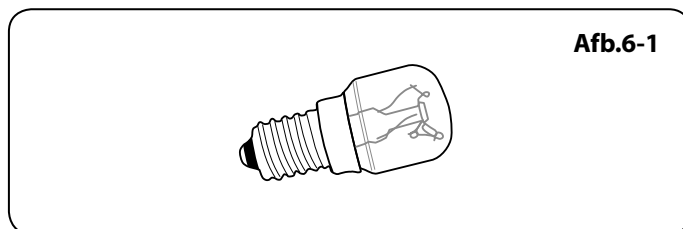
Gebruik geen bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene Tips Voor de Ovens' vermelde afmetingen.

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

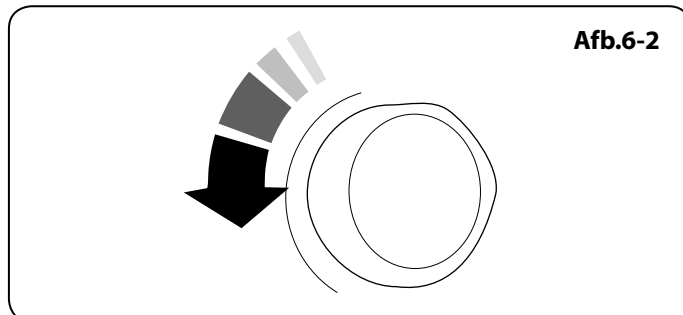
Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan altijd op het midden van het ovenrek.

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.



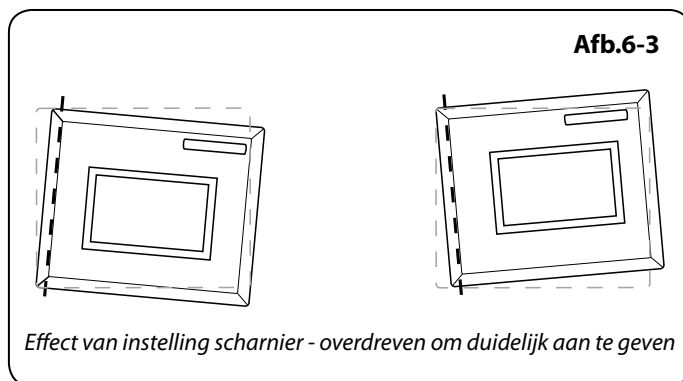
Afb.6-1



Afb.6-2

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.



Afb.6-3

Een ovenlicht werkt niet

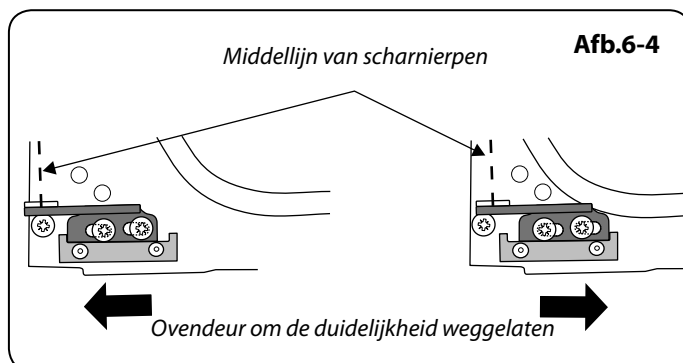
Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15W, 230V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300 °C (Afb.6-1).

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

Zoek de lampafscherming en draai deze linksom om hem eraf te draaien (hij kan stijf vastzitten) (Afb.6-2).

Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers met een handschoen voor het geval de lamp uit elkaar barst.

Draai het nieuwe lampje erin; draai de lampafscherming er weer op. Zet de stroombreker aan en controleer of het lampje gaat branden.



Afb.6-4

De ovendeur is slecht gealigneerd

Met het onderste scharnier van beide ovendeuren kunt u de hoek van de deur afstellen (Afb.6-3). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (Afb.6-4).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

7. 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

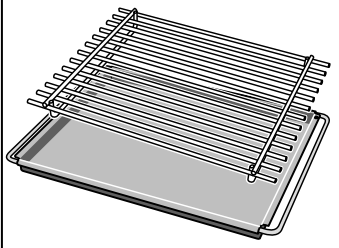
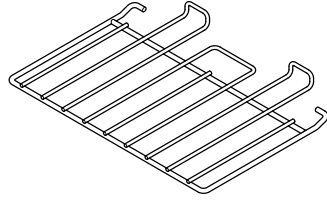
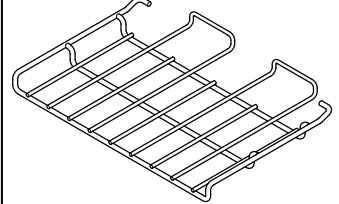
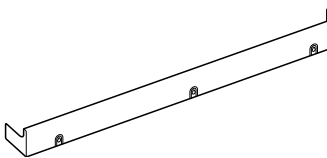
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Multimeter: Voor elektrische controle.
- Inbussleutels (meegeleverd in de verpakking).

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

1. Stalen meetlint
2. Kruiskopschroevendraaier
3. Platte schroevendraaier
4. Luchtbelwaterpas
5. 13 mm moersleutel of steeksleutel

De onderdelen controleren:

<i>Deluxe ovenschaal en klinknagel</i>	<i>2 plat rekken</i>
	
<i>2 rek met verlaging</i>	<i>Plint</i>
	

Veiligheidseisen

- ⚠ U moet zich bewust zijn van de volgende veiligheidsvereisten & voorschriften.**
- ⚠ 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.

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Het Fornuis Locatie

Afb.7-1 en Afb.7-2 op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten.

Aan alle kanten van het fornuis moet een ruimte van 75 mm vrij worden gelaten **BOVEN** de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken.

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

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm te worden gelaten.

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

Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand.

Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 115 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (Afb.7-3). 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

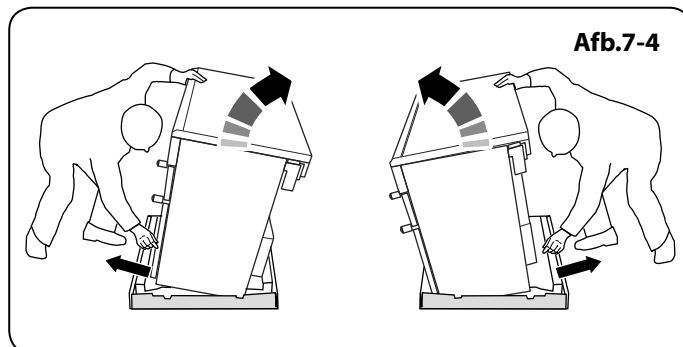
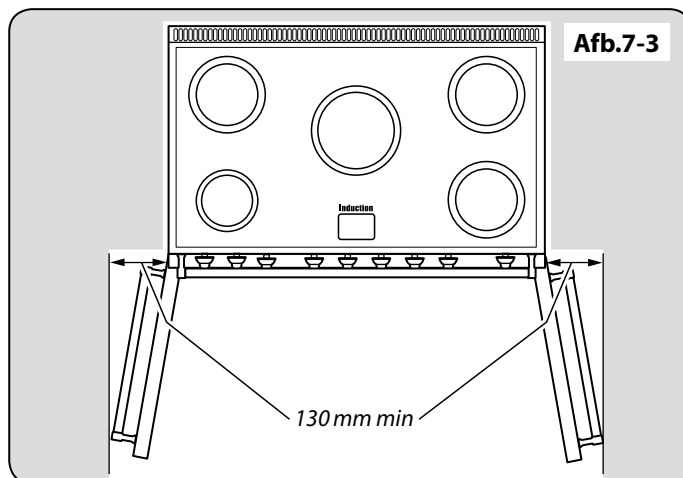
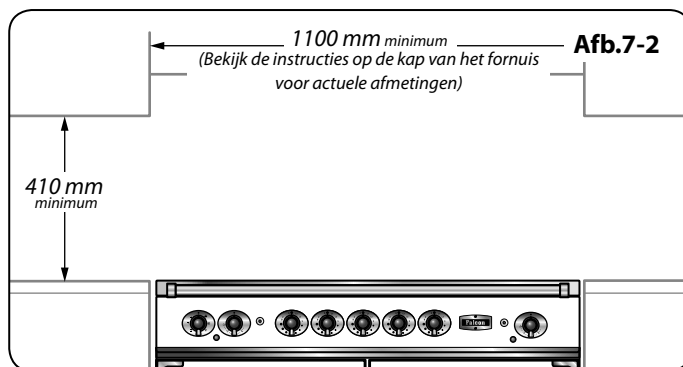
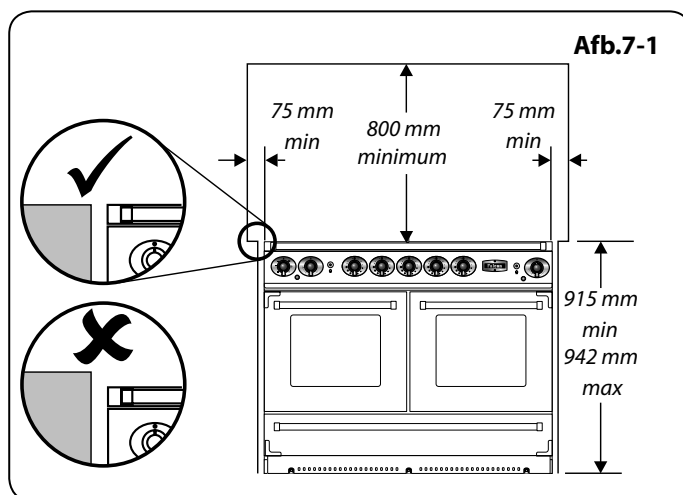
⚠ Probeer nooit het fornuis te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.

⚠ 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.

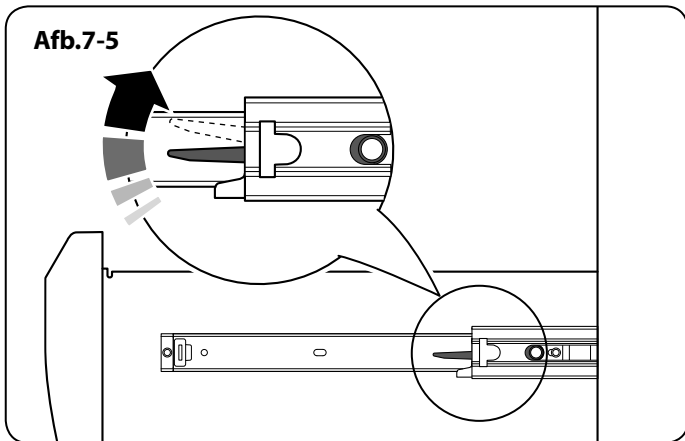
Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwielmpjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (Afb.7-4). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.



Het verwijderen van de Opberglade

Trek de lade zo ver mogelijk uit.

Duw op de uiteinden van de plastic clips – omlaag aan de linker zijde, omhoog aan de rechter zijde – om de klemmetjes te ontgrendelen waarmee de lade is bevestigd op de zijrails. Trek tegelijkertijd de lade naar voren en van de zijrails af. **(Afb.7-5).**

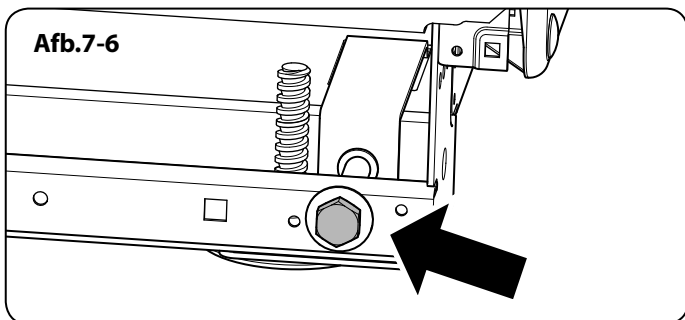
Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is.

Breng de Twee Wielletjes 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.7-6)**. Draai de moer – rechtsom om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen.

Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee.

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



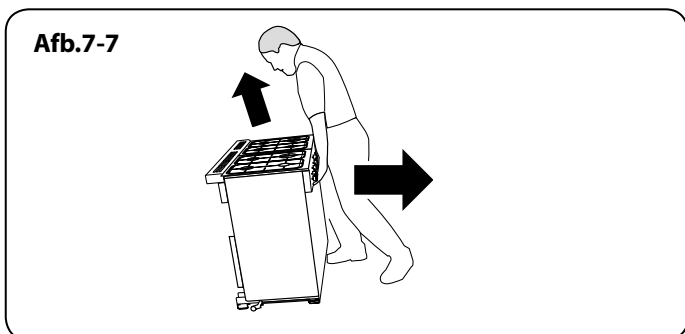
Het Verplaatsen

Vouw de achterste rand van de basisplaat open. Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst **(Afb.7-7)**.

Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de kartonnen basis af. Verwijder de basisplaat.

Plaats het fornuis dicht bij de uiteindelijke positie en laat net genoeg ruimte over om er achter te kunnen.

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



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.7-7)**. Controleer dan achter het fornuis of de gas slang niet is blijven haken.

Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gas slang 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.

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 de hoogte van de achterzijde van het fornuis aan te passen, gebruik dan een 13 mm sleutel of dopsleutel om de stelmoeren aan de voorzijde onderste hoeken van het fornuis te zetten.

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.

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.

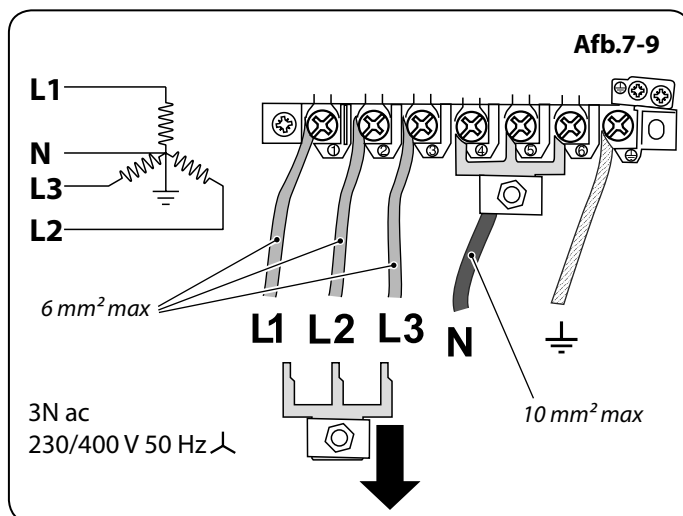
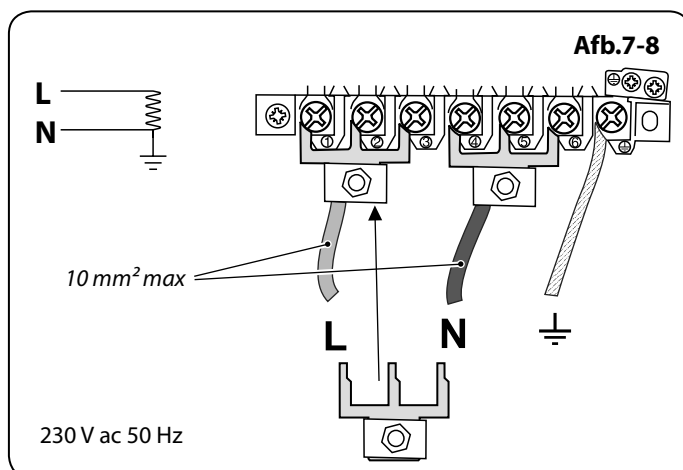
INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

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.7-8** en **Afb.7-9**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten.

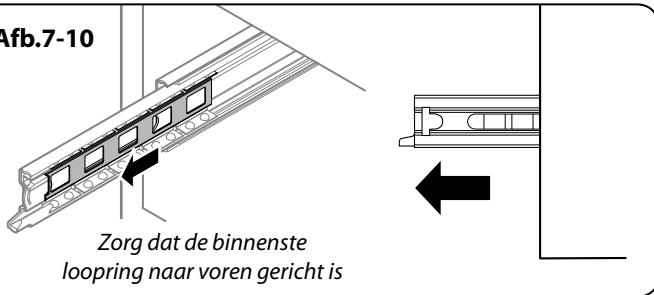
Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.



INSTALLATIE

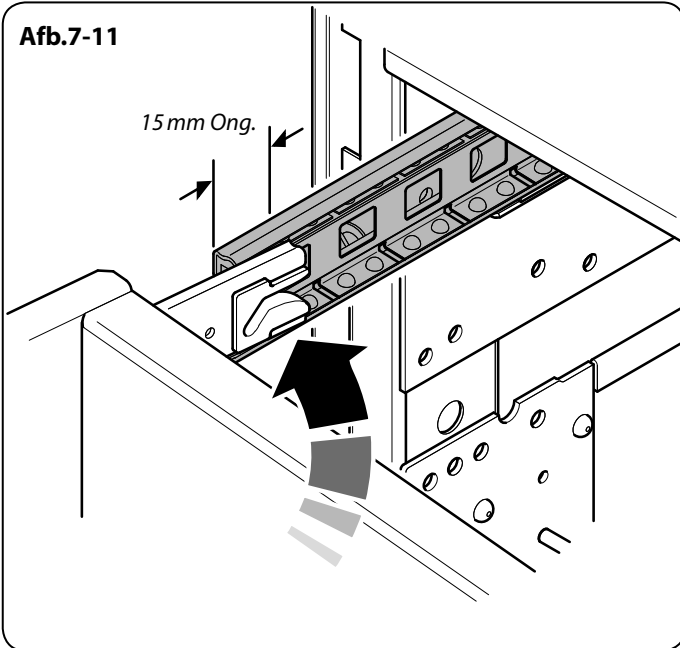
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Afb.7-10



Zorg dat de binnenste loopring naar voren gericht is

Afb.7-11



15 mm Ong.

Eindcontroles

Kookplaat Controle

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

Ovencontrole

Zet de ovens aan. Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd.

De Montage Voltooien

De Plint Monteren

Verwijder de drie schroeven langs de onderkant vooraan van het fornuis. Houd de plint op zijn plek en bevestig de drie schroeven weer.

Opberglade Inzetten

Schuif de zijrails aan de binnenkant zover mogelijk naar buiten (**Afb.2-10**).

Til de lade op aan de zijkanten en plaats één van de laderails (ongeveer 15 mm) op een zijrail aan de binnenkant (**Afb.2-11**).

Draai de lade en plaats de andere laderail op de tegenoverliggende rail.

Schuif de lade voorzichtig terug in het gat. Dit gaat gepaard met enige weerstand.

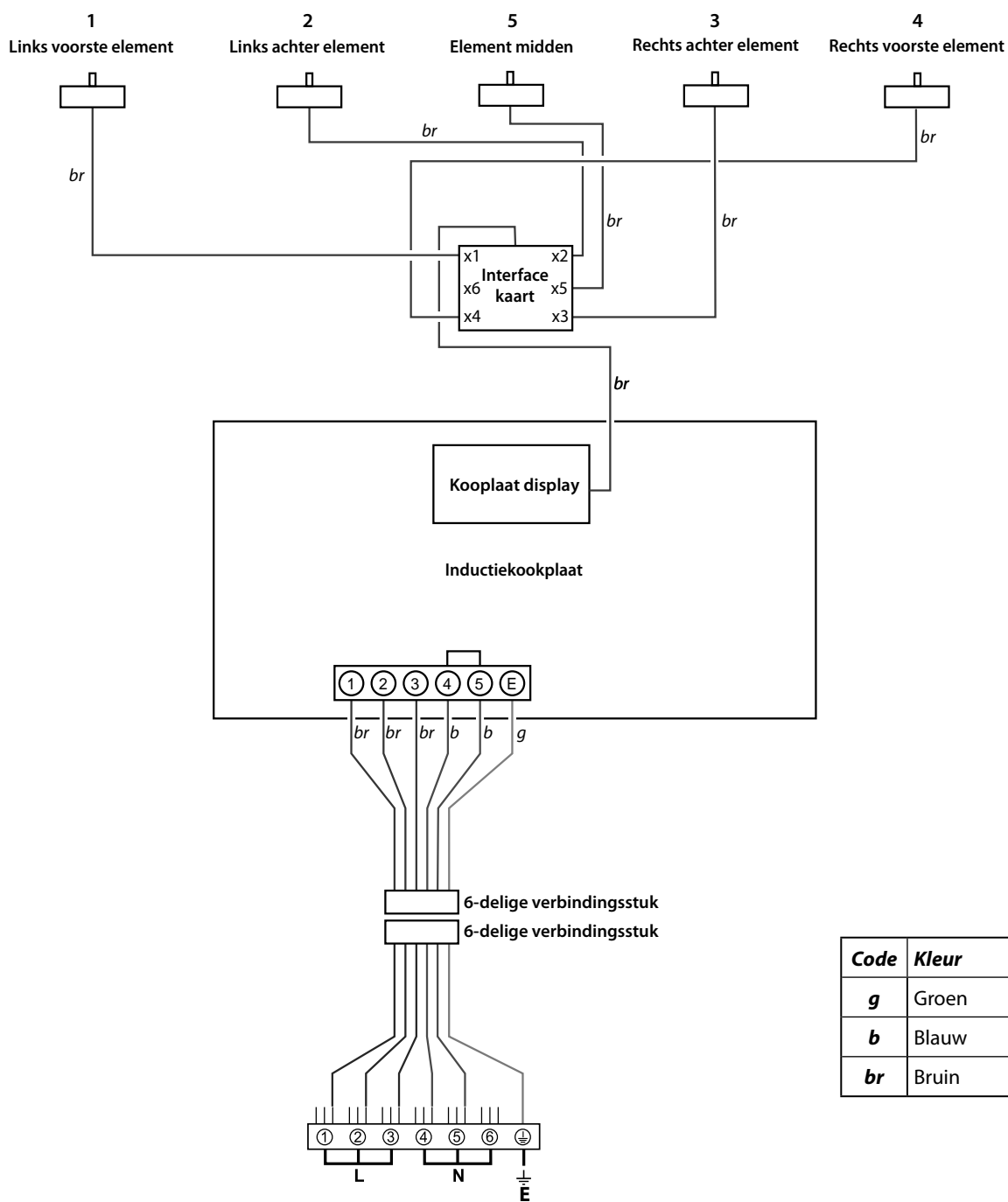
Klantenzorg

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.

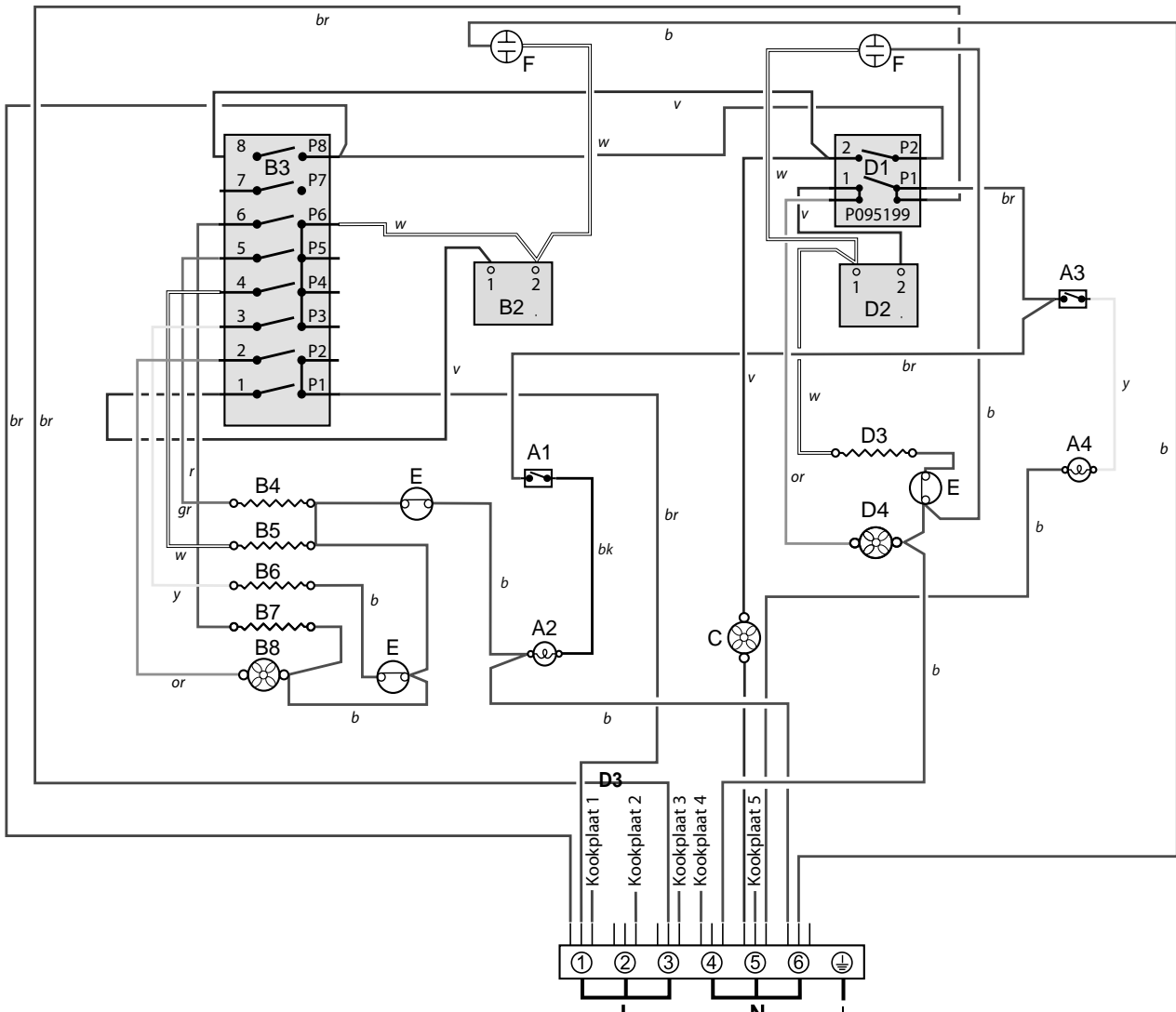
8. Schakelschemas

Schakelschema: Kookplaat



Code	Kleur
g	Groen
b	Blauw
br	Bruin

Schakelschema: Oven



Legende

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

Code	Beschrijving
A1	Linker oven lichtschakelaar
A2	Linker ovenlamp
A3	Rechter oven lichtschakelaar
A4	Rechter ovenlamp
B2	Linker oven thermostaat
B3	Linkse multi-functie schakelaar
B4	Linker oven top element
B5	Linker oven bruinen element
B6	Linkse ovenventilator element
B7	Linker oven basiselement

Code	Beschrijving
B8	Linkse ovenventilator
C	Koelventilator
D1	Rechter oven voor schakelaar
D2	Rechter oven thermostaat
D3	Rechter ovenventilator element
D4	Rechter ovenventilator
E	Thermische beveiliging
F	Neon

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

9. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening.

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

Aansluitingen

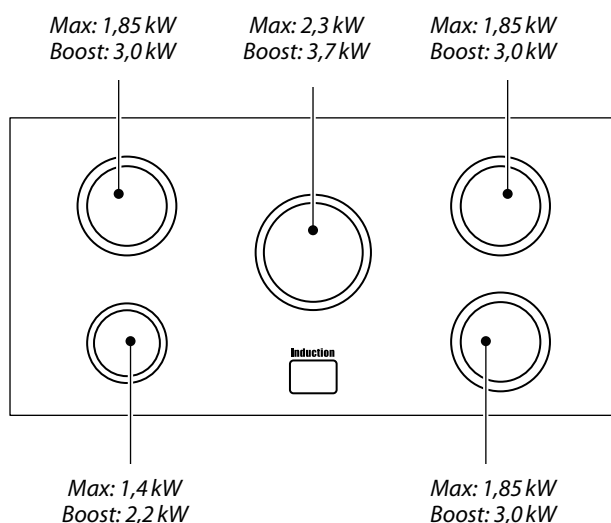
Elektrisch	230 / 400V 50Hz
------------	-----------------

Abmessungen

Algehele hoogte	minimale 915 mm	maximale 942 mm
Algehele breedte	1100 mm	
Algehele diepte	600 mm (tot voorzijde van bedieningspaneel); 660 mm (over hendels)	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm	

Zie "Het Fornuis Plaatsen".

Abmessungen



Ovens	Linkse Oven	Rechter Oven
	Multifunctionele	Heteluchtoven
Maximale uitgang @ 230V 50 Hz	2,5 kW	2,5 kW
Energieverbruiksklasse: op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	A	A
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	0,95 kWh	0,90 kWh
Bruikbaar volume (liters)	69	69
Omvang	Grote	Grote
Tijd om standaard lading te bakken	41 minuten	38 minuten
Bakgebied	1400 cm ²	1400 cm ²

Maximum totale elektrische lading bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.): 16,8 kW.

