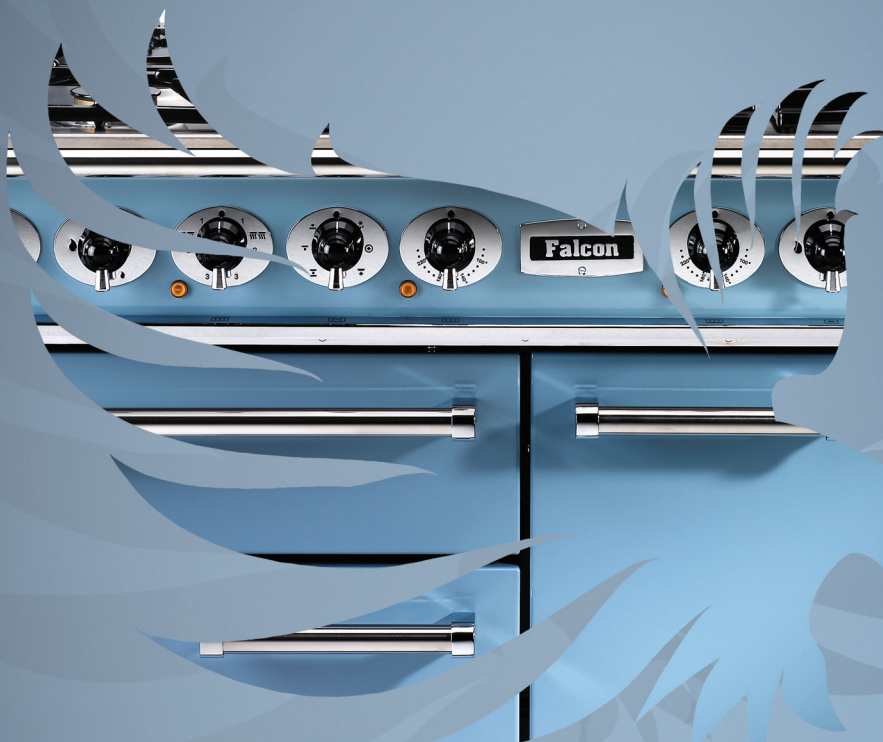




HANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

Classic | Classic Deluxe
110 Keramiek

U110770-01

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. Verkruimel 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.

BEREIDINGSWIJZE



INGREDIËNTEN (Porties: 14)

- 250 gr witte bloem
- 5 eetlepels cacaopoeder
- 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

1. De oven voorverwarmen op 180°C/gasstand 4. Een cakevorm van 25 cm invetten. Bloem, cacaopoeder, 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	10. Installatie	28
Persoonlijke Veiligheid	1	Geachte installateur	28
Aansluiten op de Elektriciteit	1	Veiligheidseisen	28
Vreemde Geuren	2	Ventilatie	28
Ventilatie	2	Het fornuis plaats	28
Onderhoud	2	Het fornuis plaatsen	29
Zorg voor keramische kookplaat	3	Het fornuis verplaatsen	29
Verzorging van het Oven	4	Breng de twee wielletjes aan de achterkant omlaag	30
Kookplaatverzorging	5	Het verplaatsen	30
Grill/uitschuifbare grill	5	Verplaatsen van het fornuis na de installatie	30
Koelventilator	5	Het fornuis nivelleren	31
Verzorging van het Fornuis	5	Aansluiten op de elektriciteit	31
Reiniging	5	Eindcontroles	31
2. Overzicht Fornuis	7	De montage voltooien	32
De Kookplaat	7	Klantenzorg	32
Overzicht knoppen dual purpose kookplaat/verwarmingsgedeelte Afb.2.9	9	11. Schakelschemas	33
De uitschuifbare grill	10	12. Technische Gegevens	37
Accessoires	10		
3. De Ovens	12		
4. Klok met 3 knoppen	15		
5. Klok met 6 knoppen	17		
6. Tips voor het Koken	20		
7. Bakrichtlijnen	21		
8. Het Fornuis Schoonmaken	22		
9. Problemen oplossen	26		

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.
- 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.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik thuis. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen.
- 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 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.

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.

Nederlands

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.

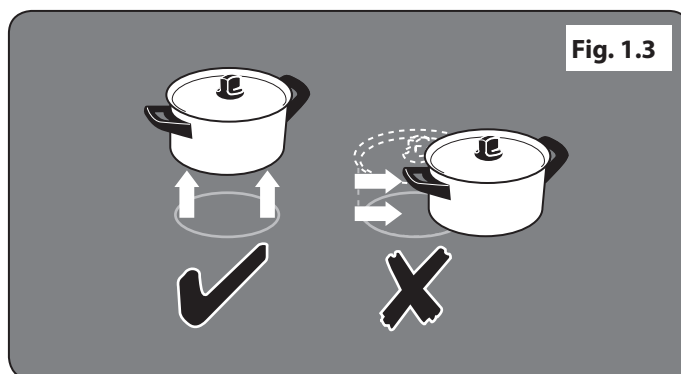
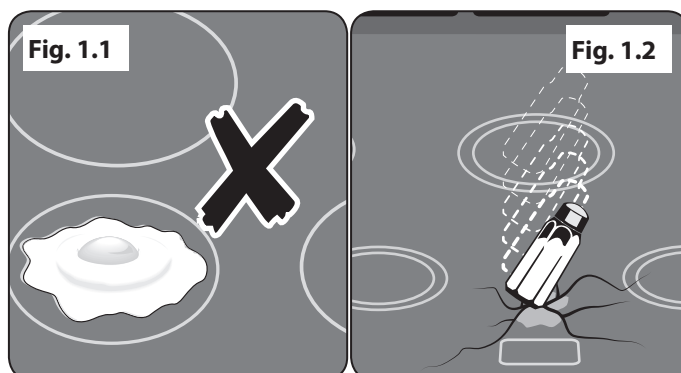
Aanhoudend intensief gebruik van het apparaat vraagt mogelijk om extra ventilatie, bijvoorbeeld een raam openen of nog effectievere ventilatie, bijvoorbeeld een hoger niveau van mechanische ventilatie, indien die aanwezig is.

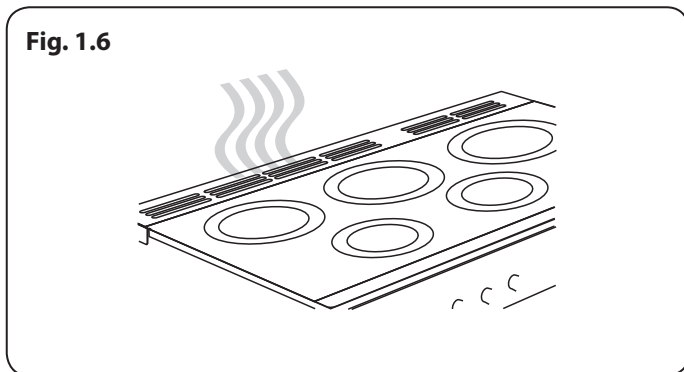
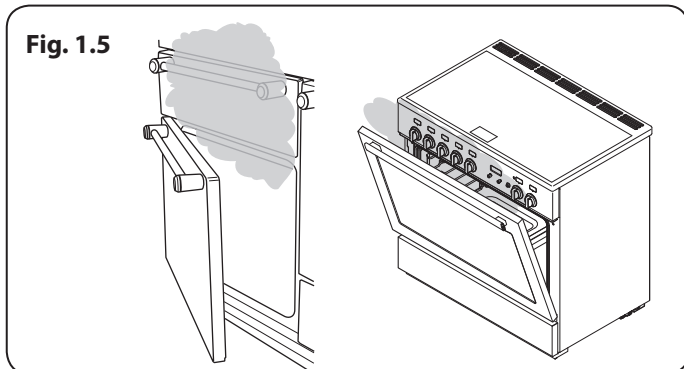
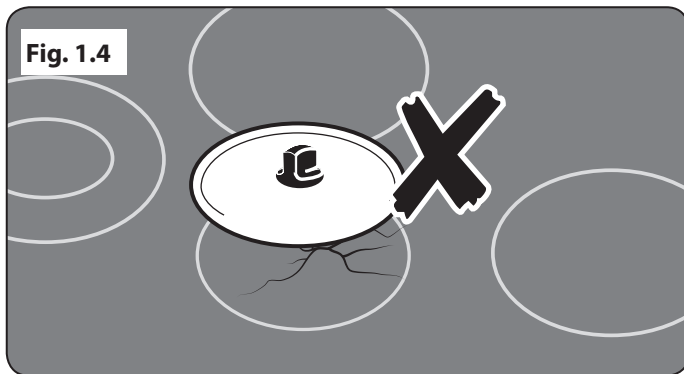
Onderhoud

- 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.
- **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.
- 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.
- 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 overstroomt of oververhit
- Gebruik de bovenkant van de afvoer (de sleuven langs de achterkant van het fornuis) niet voor het opwarmen van borden, schalen, het drogen van theedoeken of het zacht maken van boter.
- 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.

Zorg voor keramische kookplaat

- 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, glas-keramiek, aardewerk of ander geglazuurde containers zijn geschikt voor gebruik op het **warmtegebied**; anderen zouden door de plotselinge temperatuurverandering kunnen breken.
- Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramiek, 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 (**Fig. 1.1**).
- 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 zoutvaatje) kan het oppervlak barsten (**Fig. 1.2**).
- 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 (**Fig. 1.3**).
- Zorg ervoor dat u **GEEN WARM DEKSELS** op de kookplaat plaatst (**Fig. 1.4**). 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 waarschuwingsslampje 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 (**Fig. 1.5**). 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.

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 verwijdt.
- Verwarm geen lege pannen. Dit kan het fornuis en de pan beschadigen.

Grill/uitschuifbare grill

- 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 (**Fig. 1.6**).

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 verfbijtmiddelen, 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.

Nederlands

- Zorg voordat u onderdelen van de grill verwijdt 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 keramisch fornuis (**Afb.2.1**) heeft de volgende kenmerken:

- A.** Een keramische kookplaat.
- B.** Een bedieningspaneel.
- C.** Een uitschuifbare grill
- D.**

Gezonde oven

Classic

Multifunctionele Oven

Classic Deluxe timed oven

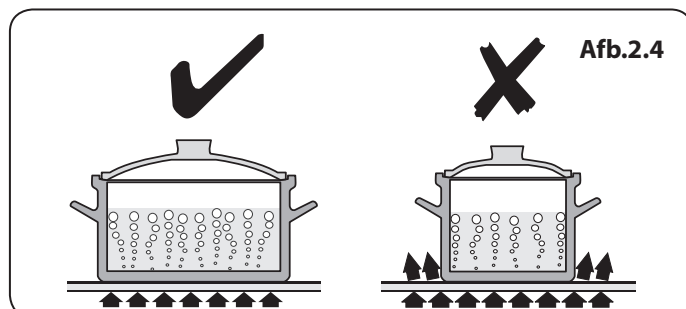
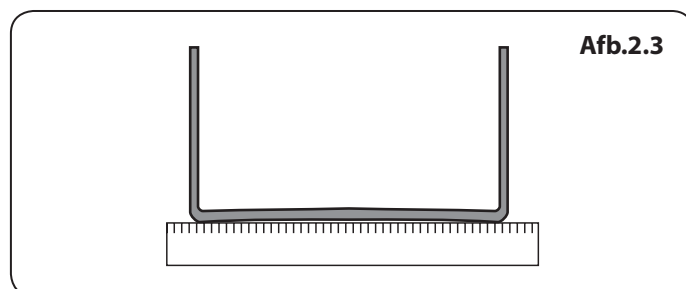
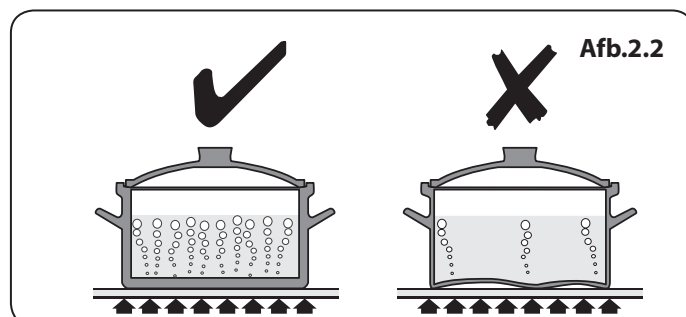
- E.** De heteluchtoven.
- F.** Een opberglade.

De Kookplaat

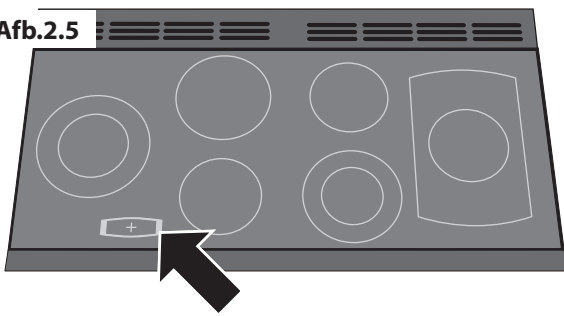
Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een keramische kookplaat. Wij bevelen roestvrijstalen en emailen pannen aan, want pannen met een koperen of aluminium onderkant kunnen plekken achterlaten op de kookplaat die moeilijk te verwijderen zijn.

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.

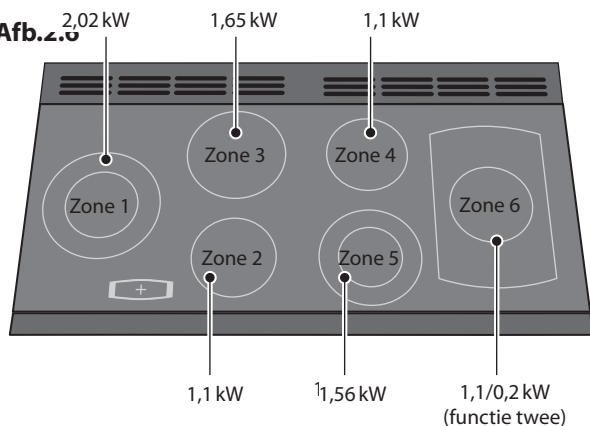
De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben (**Afb.2.2**). Daarmee wordt voor een optimale hitteoverbrenging van kookplaat naar de pan gezorgd, zodat het koken snel en energiezuinig is. Gebruik nooit een wok



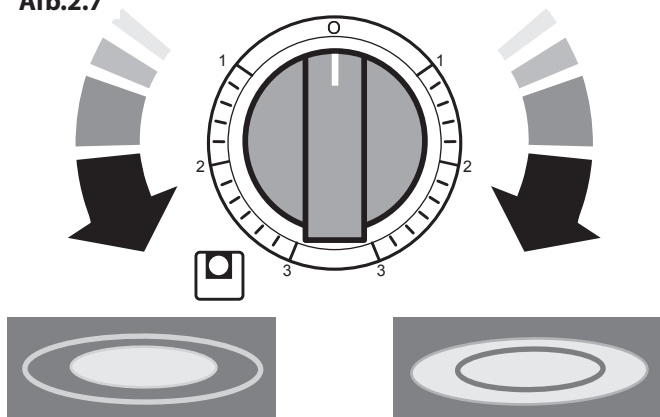
Afb.2.5



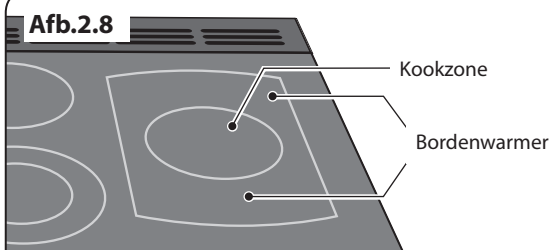
Afb.2.6



Afb.2.7



Afb.2.8



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.

Gebruik altijd pannen die even groot zijn als (of iets groter dan) het aangegeven gebied op de kookplaat (Afb.2.4). Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

Er zijn waarschuwingsslampjes voor alle kookgebieden (Afb.2.5). Deze gaan aan als een kookplaatknop aangezet wordt en ze blijven branden als het oppervlak nog aan het afkoelen is.

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

Het bereik van het kookgebied ziet u in (Afb.2.6).

Als u op het fornuis kookt, kan het u opvallen dat het kookplaatgebied dat u gebruikt aan- en uitschakelt. Dit is een veiligheidsmechanisme waardoor de temperatuur van het fornuis begrensd wordt. Het is heel normaal, vooral bij het koken op hoge temperaturen. Als het echter vaak voorkomt bij een speciale pan, dan kan het zijn dat die pan niet geschikt is. Misschien is deze te klein of te oneffen voor een keramische kookplaat.

Voor het beste resultaat verwarmt u een bedekt serveerbord ongeveer 10 minuten voor, voordat u er eten op doet.

Dubbele element kookplaat

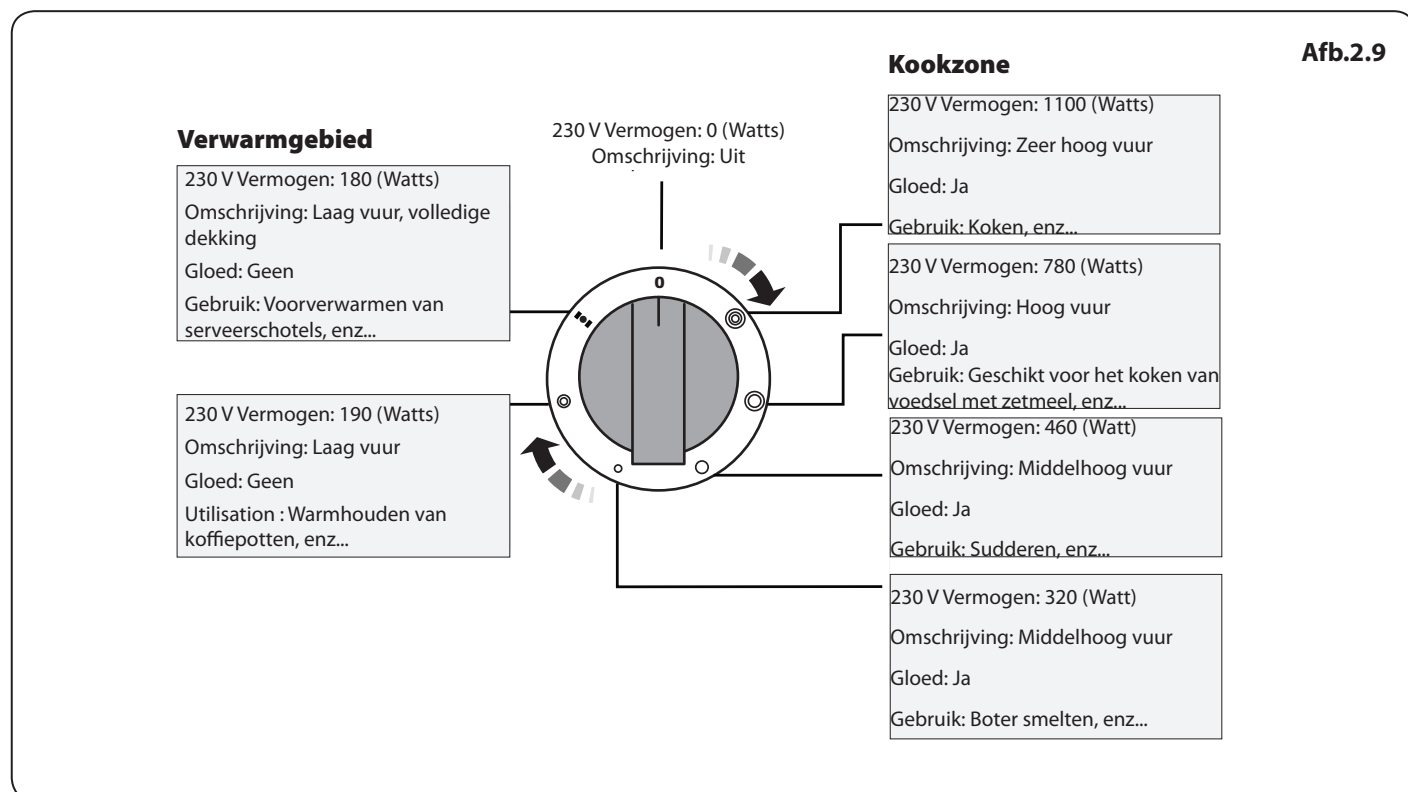
De gebieden met twee concentrische ringen hebben een binnenste en buitenste element. Draai de bedieningsknop rechtsom om het hele gebied voor grote pannen te verwarmen. Draai de knop de andere kant op om alleen het binnenste deel te verwarmen voor kleinere pannen (Afb.2.7).

Twee doelen dienende kookplaten/ bordenwarmer

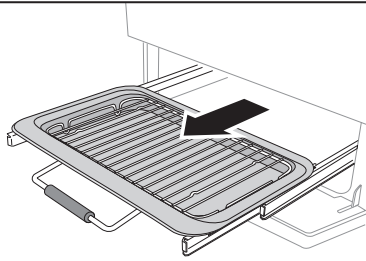
Links van de kookplaat bevindt zich een gebied voor tweeledig gebruik. De binnenste ring is een kookgebied van 1,2 kW (Afb.2.8). De buitenste ring geeft de omvang van de bordenwarmer aan. U kunt de bordenwarmer gebruiken om eten warm te houden terwijl u de laatste hand legt aan de rest van de maaltijd.

1. Zet de knop op de eerste (bordenwarmer) stand om het hele gebied tot lage temperatuur te verwarmen.
2. Draai de knop verder om de binnenste ring als normale kookplaat te gebruiken.

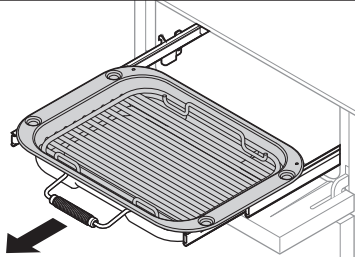
Overzicht knoppen dual purpose kookplaat/verwarmingsgedeelte Afb.2.9



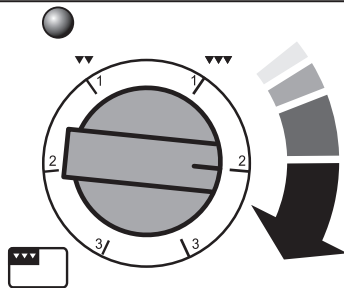
Afb.2.10



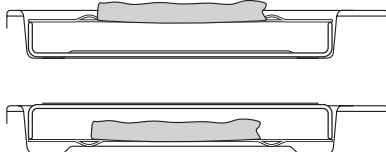
Afb.2.11



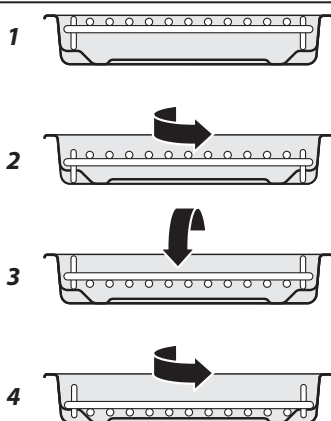
Afb.2.12



Afb.2.13



Afb.2.14



De uitschuifbare grill

Open de deur en trek de grillslede (Afb.2.10 en Afb.2.11) naar voren met het handvat.

De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan verhit kan worden of alleen de rechterkant.

Pas de hitte aan door aan de knop te draaien. Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen (Afb.2.12).

Draai hem naar links om de rechterkant te verwarmen. Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.

Voor de beste resultaten dient u het draagstel terug te schuiven in de grill en de nodige delen van de grill twee minuten lang voorverwarmen. The grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

⚠ Laat de grill NOOIT langer dan enkele momenten aan zonder dat de grillpan eronder staat, anders kunnen de knoppen heet worden.

Zodra de grill is voorverwarmd, neemt u de grillpan er weer uit en plaats u het rooster weer terug met het voedsel erop. Schuif de grillpan of grillslede terug in de grillkamer. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit.

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

De grillpan in Afb.2.10, kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand (Afb.2.13).

De grillpan Afb.2.11 kan worden omgekeerd voor een 4 grillstand (Afb.2.14).

⚠ DOE IN GEEN geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

Accessoires

De ovenrekken

De ovenplaten (Afb.2.15) worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd en weer worden aangebracht.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels (Afb.2.16).

Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit (Afb.2.17).

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 (Afb.2.18).

Het Handyrack (hoofdoven)

Het 'Handyrack' (**Afb.2.19**) past op de deur van de linker hoofdoven. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt.

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

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

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

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

U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen (**Afb.2.20**).

Trek de andere kant uit en klem het vast aan de andere deurhaak (**Afb.2.21**).

Ovenlicht

Druk op de knop om het licht aan te doen (**Afb.2.22**).

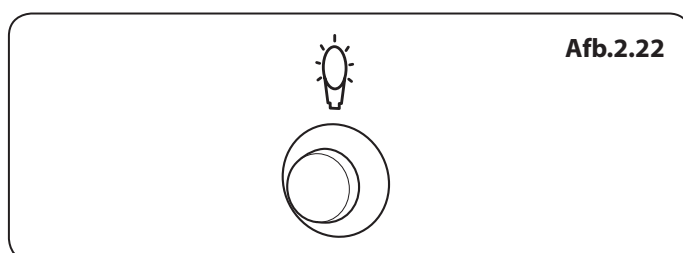
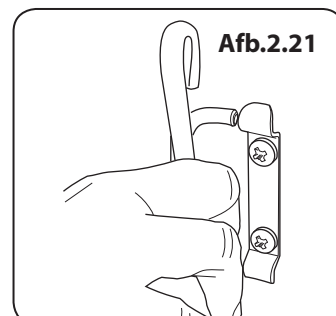
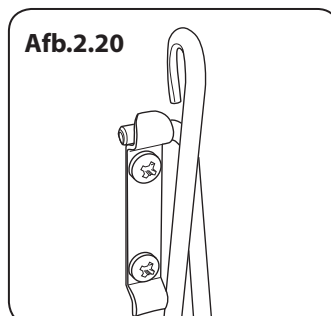
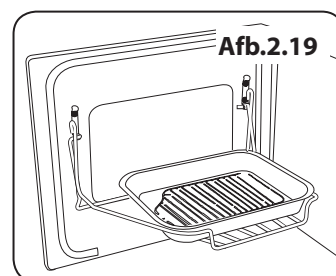
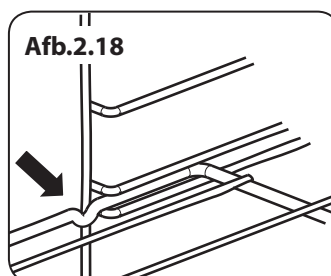
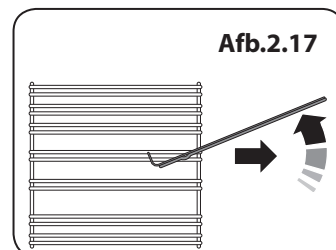
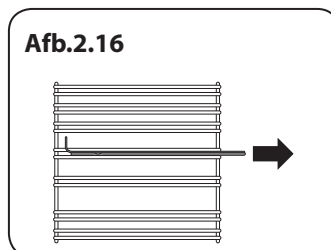
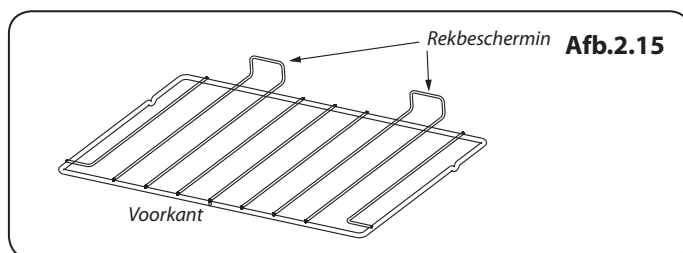
Als het ovenlicht stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

Opslag

In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan.

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er geen artikelen in op te slaan die mogelijk smelten of vuur vatten. Berg geen ontvlambare materialen op in de lade. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen. Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.

⚠ Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.



3. De Ovens

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

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

De linker oven is:

- een conventionele oven
- een heteluchtoven of
- een multifunctionele oven

De rechteroven is een heteluchtoven.

Conventionele ovens

Een conventionele oven die is voorzien van twee straallementen: het eerste is zichtbaar bovenaan de oven en het tweede zit onder de bodem van de oven.

OPMERKING: Pas op dat u het bovenelement en de elementdeflector niet aanraakt als u artikelen in de oven zet of uit de oven verwijderd.

Heteluchtovens

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

De multifunctionele ovens

Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en het andere onder de ovenbodem. Pas op dat u de bovenelementen 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 3.1 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.

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

Tabel 3.1

Multifunctionele ovenstanden

Snelle reactie

 Met de snelle-reactiestand kunt u de oven sneller voorverwarmen dan normaal. Het element van de heteluchtoven wordt gebruikt, met extra hitte van een van de elementen boven in de oven.

De heteluchtovens worden snel opgewarmd; maar met het snelle-reactiekenmerk gaat het nog sneller zodat u sneller kunt gaan bakken.

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

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

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

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

Heteluchtoven

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

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

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

Heteluchtgrillen

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

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

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

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

Heteluchtcombinatieoven



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

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

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

Conventionele oven (hitte van boven en onder)



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

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

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

Bruiningselement



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

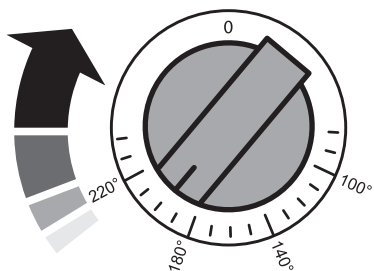
De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

Ontdooien

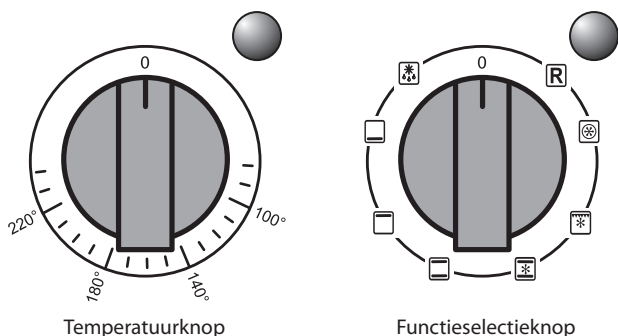


Met deze functie wordt er door de ventilator(en) alleen koude lucht gecirculeerd. Zorg ervoor dat de temperatuurregeling op 0° staat en dat geen warmte wordt toegepast. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

Afb.3.1



Afb.3.2



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 ontdooit 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 ontdooit is voordat u het bakt.

Het in werking stellen van de ovens

Conventionele en heteluchtovens

Draai de oven knop naar de gewenste temperatuur (Afb.3.1).

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

Multifunctionele oven

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (Afb.3.2).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (Afb.3.1).

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

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant van de kookplaat.

Het Grillelement *(conventional ovens)*

Het grillelement zit bovenin de linkeroven. U kunt het grillelement aan het einde van de normale kookperiode gebruiken om gegratineerde gerechten te bruinen of om vleesgerechten een krokant korstje te geven.

Draai na afloop van de normale kookperiode de thermostaatknop van de linkeroven rechtsom naar de grillstand. Deze stand herkent u aan (••••) op het bedieningspaneel.

Wanneer de thermostaatknop in deze stand staat, werkt alleen het grillelement. De bovenste en onderste elementen worden automatisch uitgeschakeld.

4. Klok met 3 knoppen

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

De klok gebruiken

U kunt de klok gebruiken om de linkeroven aan en uit te zetten. **De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.**

OPMERKING: Bij het gebruik van een multifunctionele oven moet eerst de klok naar wens worden ingesteld, voordat de temperatuur wordt ingesteld en de ovenfunctie wordt geselecteerd.

De oven kan worden aangezet wanneer het kooksymbool [🔥] is weergegeven.

De klok instellen

1. De LCD-klok vindt u in i (Afb.4.1). Wanneer het fornuis is aangesloten en aangezet, begint de display te knipperen (00.00) en begint de tijd met (00.00).
2. Om de klok in te stellen drukt u tegelijk op de toetsen [+] en [-]. het scheidingsteken tussen uren en minuten zal gedurende 5 seconden knipperen. Terwijl deze knippert, drukt u op de [+] of [-] toets om de juiste tijd in te stellen.

BELANGRIJK: De oven met tijdschakelaar werkt pas als de klok is ingesteld.

De minute minder instellen

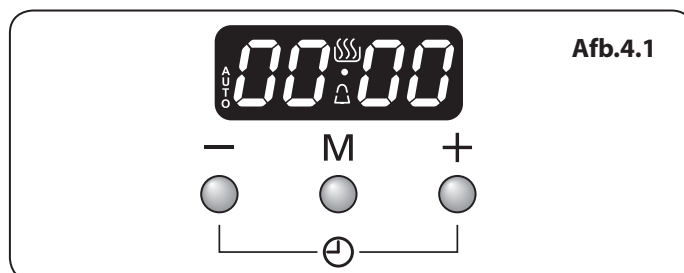
De kookwekker [🔔] biedt de mogelijkheid een afteltijd in te stellen van 00.01u tot 23.59u. Op het eind gaat een alarm af.

1. Druk één keer op de modustoets [M] (Afb.4.2). Het belymbol [🔔] knippert op de display. Kies de gewenste afteltijd van 00.01u tot 23.59u met behulp van de [+] toets (Afb.4.3). De afteltijd begint automatisch en het symbool [🔔] wordt op de display weergegeven.
2. Een alarm gaat af wanneer de gespecificeerde tijd is verlopen.
3. Druk op een toets om het alarm te stoppen.

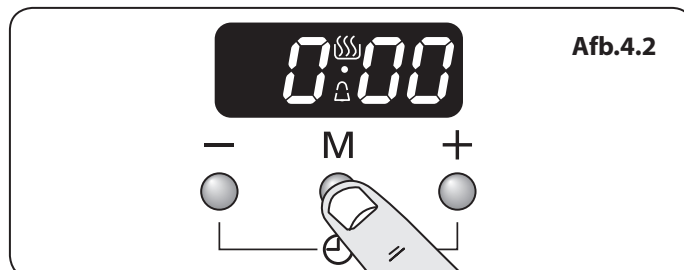
De kookwekker resetten

Om de kookwekker te resetten kiest u eerst het kookwekkerprogramma door op de modustoets [M] te drukken. Druk vervolgens tegelijkertijd op de [+] en [-] toetsen.

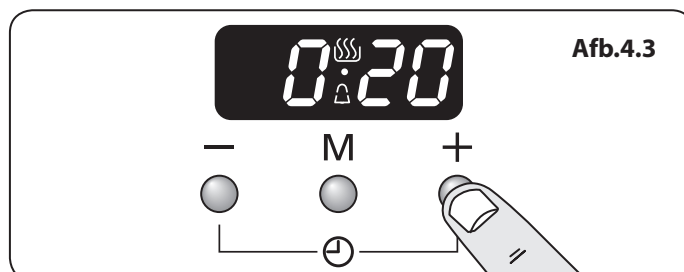
- De 'bakperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben (dur).
- De 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen (End).



Afb.4.1

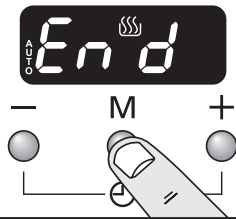


Afb.4.2

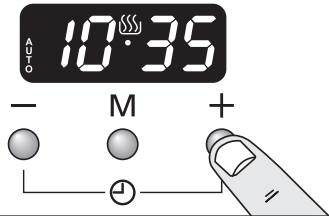


Afb.4.3

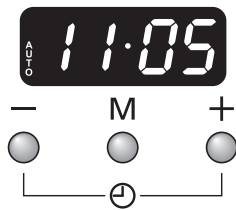
Afb.4.4



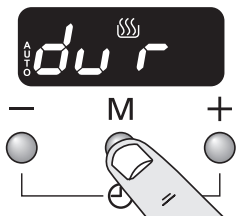
Afb.4.5



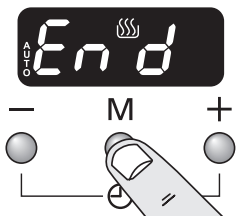
Afb.4.6



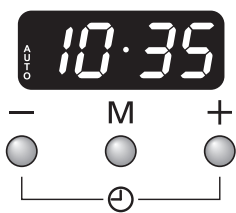
Afb.4.7



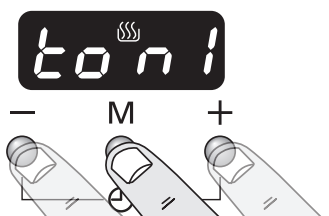
Afb.4.8



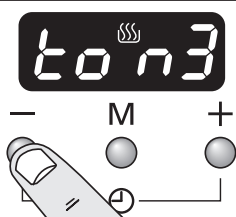
Afb.4.9



Afb.4.10



Afb.4.11



De linkeroven om een specifieke tijd uitschakelen

1. Druk 3 keer op de modustoets [M] totdat de display knippert (End) (Afb.4.4).
2. Sélectionner l'« heure d'arrêt » à l'aide des boutons [+] ou [-]. L'écran indiquera l'heure ainsi que les symboles AUTO et Cuisson (Afb.4.5).
3. Wanneer de "stoptijd" bereikt wordt, gaat een alarm af en stopt de oven. Het woord AUTO knippert op de display (Afb.4.6).
4. Druk op een knop om het alarm te stoppen en ga terug naar handmatig koken. Als het alarm niet wordt stopgezet, zal het na ongeveer 7 minuten automatisch stoppen.

De linkeroven in- en uitschakelen met de timer

Stel de linkeroven in op automatisch starten en stop het gebruik van de combinatie "kookperiode" en "stoptijd"

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

1. Druk op de modustoets [M] totdat de display gaat knipperen (dur) (Afb.4.7). Stel vervolgens de "kooktijd" in met behulp van de [+] en [-] toetsen.
2. Druk op de modustoets [M] totdat de display knippert (End) (Afb.4.8). Stel vervolgens de "stoptijd" in met behulp van de [+] en [-] toetsen. De huidige tijd wordt samen met het woord "AUTO" getoond (Afb.4.9).
3. Stel de oven op de gewenste kooktemperatuur in.
4. Tijdens de "kookperiode" is het kooksymbool (Afb.4.9) in de display verlicht.
5. Wanneer het koken gedaan is, gaat een alarm af. Druk op een knop om het alarm te stoppen en ga terug naar handmatig koken. Als het alarm niet wordt stopgezet, zal het na ongeveer 7 minuten automatisch stoppen.

Het schermje geeft AUTO weer, maar u wilt handmatig koken

U kunt alle automatische instellingen annuleren door tegelijk op de [+] en [-] toetsen te drukken.

De frequentie van het alarm wijzigen

Het is mogelijk de alarmfrequentie te wijzigen.

1. Druk tegelijk op de [+] en [-] toetsen, druk vervolgens op de modustoets [M]. De display toont: "Toon 1, 2 of 3" (Afb.4.10).
2. Om een toon te selecteren drukt u op de [-] toets totdat de gewenste toon is bereikt (Afb.4.11).

5. Klok met 6 knoppen

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

Tabel 5.1 beschrijft de symbolen op het digitale display.

De tijd instellen

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

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

De huidige tijd kan op twee manieren worden ingesteld:

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

Denk eraan dat het een 24-uursklok is.

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

Automatisch dimmen

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

Minutenteller

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

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

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

Opmerking: hierdoor worden alle automatische programma's gewist.

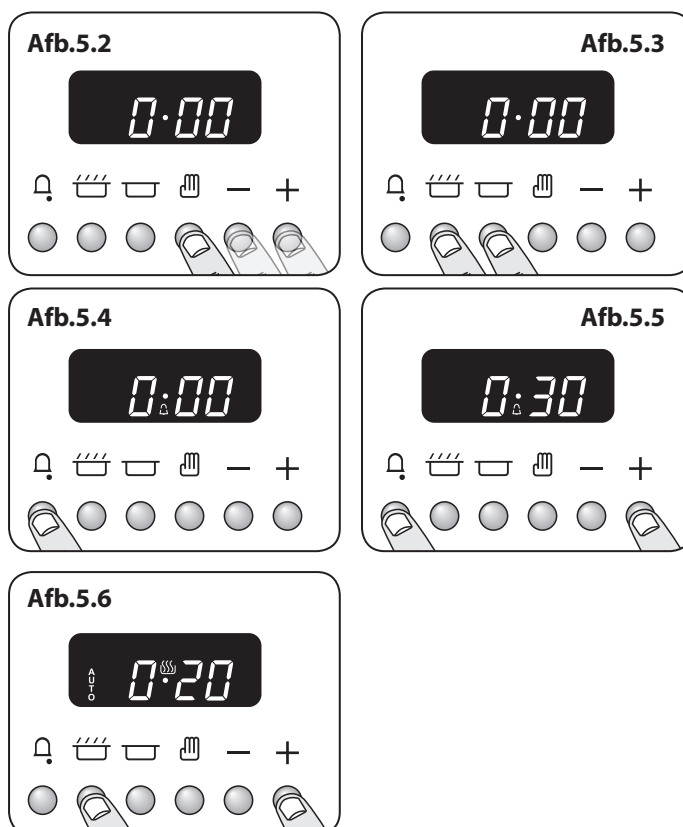
Om de tijd van de Minute Minder te resetten, drukt u de [+] en [-] knoppen tegelijk in terwijl de Minute Minder-functie is geselecteerd.

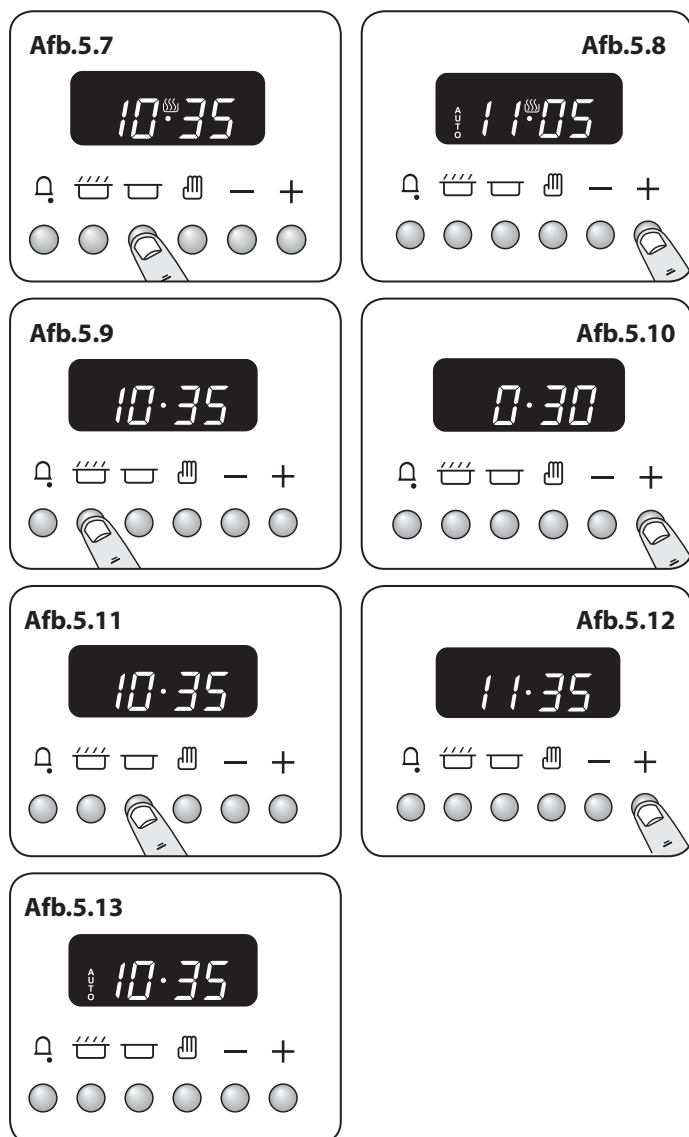
OPMERKING: hierdoor worden alle automatische programma's gewist.



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

Tabel 5.1





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

De baktijd instellen

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

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

De eindtijd voor het bakken instellen

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

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

De oven automatisch in- en uitschakelen

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabel 5.2

Het schermje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken

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

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

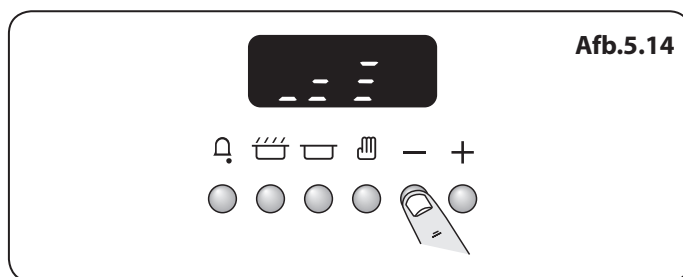
Aanpassen van het geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op drie verschillende niveaus worden ingesteld.

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

Bij uitschakeling onthoudt de klok het ingestelde geluidsniveau.

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



6. Tips voor het Koken

Tips voor het koken met de timer

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

-  **PLAATS GEEN warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.**
-  **GEBRUIK de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.**
-  **GEBRUIK de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.**

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

Algemene tips voor de ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

De aanbevolen maximumafmeting voor een bakplaat is 340 mm (13½") bij 340 mm (13½"), zodat het gerecht gelijkmatig bruint.

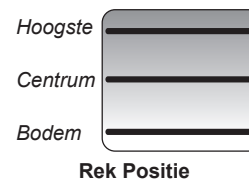
Zet de ovendeur **NIET** langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

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

7. Bakrichtlijnen

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

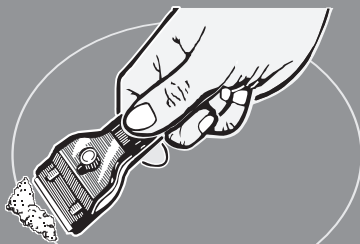
Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur van de heteluchtoven met 10°C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk – u kunt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



	Conventionele Oven Temperatuur	Rek	Heteluchtoven Temperatuur		
Voedsel	°C	Positie	°C	Baktijd (Bij Benadering)	
Gebraden Vlees					
Rundvlees met bot	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	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.
	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.	Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd. Voorverpakt (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak. Ontdooi bevroren grote stukken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.
	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.	De conventionele oven gebruiken: laat als u met twee platen kookt, minimaal een richel open tussen de platen. Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat. Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.
	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.	Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat. Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.
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.	U kunt maximaal met drie platen tegelijk koken in een ventilatoroven, maar zorg ervoor dat er tussen elke kookplaat minimaal een open richel zit.
Taartjes	200	C	190	10-20 minuten afhankelijk ven de omvang.	
Bladerdeeg	230	C	220	20-40 minuten afhankelijk ven de omvang.	
Brood	220	C/H	210	20-30 minuten.	
Schuimgebak	100	C	90	2-3 uren.	

8. Het Fornuis Schoonmaken

Afb.8.1



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

- ⚠ **GEBRUIK** in geen geval verf, bijtmiddelen, 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 hittewaarschuwingsslampjes uit zijn en het kookoppervlak koel is. Breng een klein beetje reinigingscrème voor keramische kookplaten aan in het midden van elk te reinigen gebied. Maak een schoon stuk keukenpapier vochtig en reinig met het reinigingsmiddel het kookoppervlak. Tot slot neemt u het kookoppervlak af met een schoon, droog stuk keukenpapier.

Reiniging van Gemorst Eten

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

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

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

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

Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten

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

Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met het schrapertje, reinigt 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.

Grills

⚠ Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik ovenwanten.

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

U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

De Uitschuifbare grill Verwijderen

De grillpan kan gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging. Verwijder de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken (**Afb.8.2**).

Til de grillpan uit de steun. De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant (**Afb.8.3**).

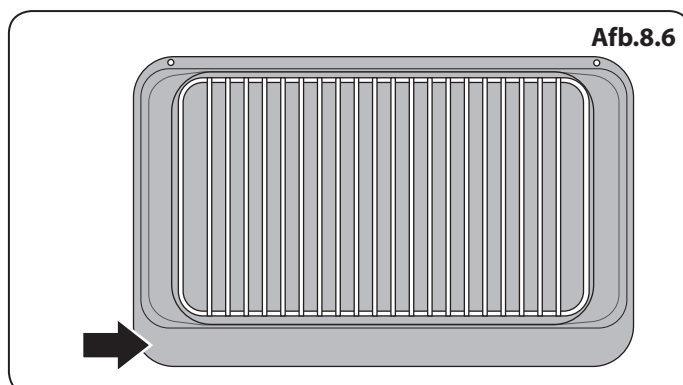
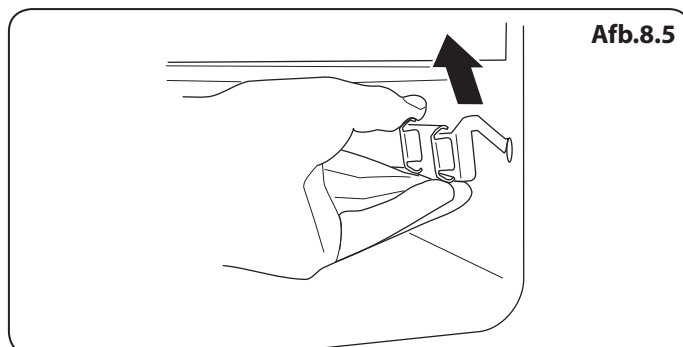
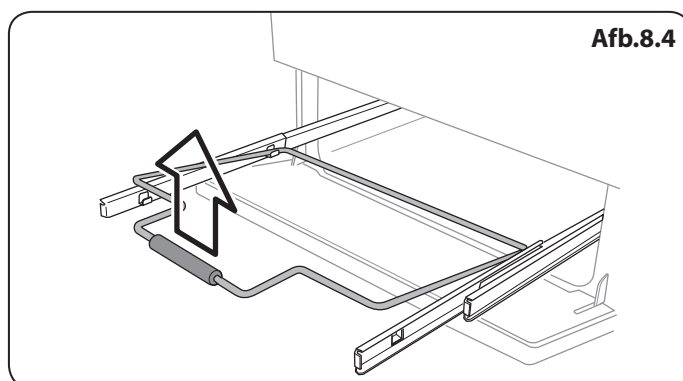
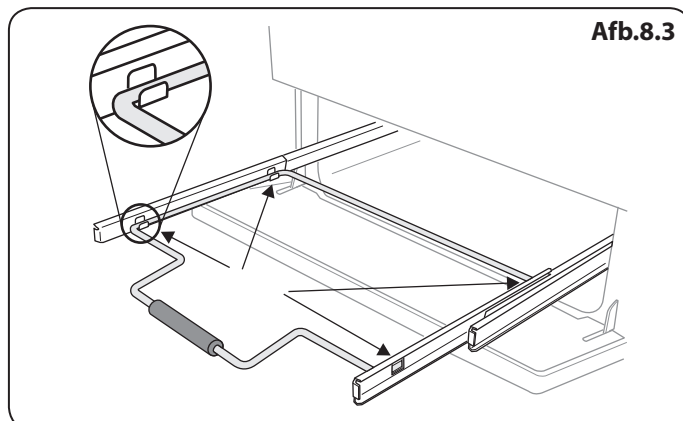
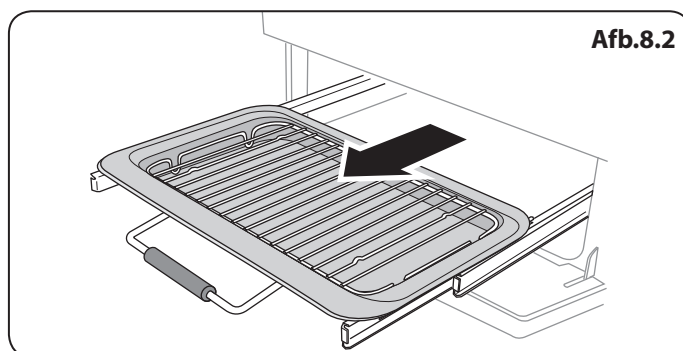
Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af (**Afb.8.4**).

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

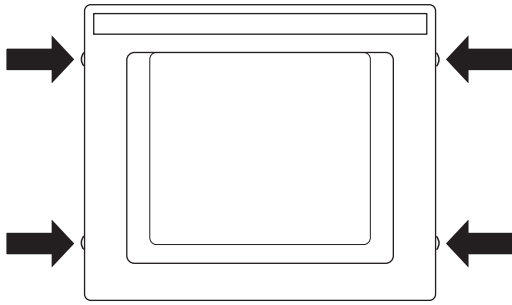
Indien u de zijrails wilt verwijderen zodat u de grill makkelijker kunt reinigen, dient u ze van de haken aan de zijkanten van de grillkamer (**Afb.8.5**) los te maken en de zijkanten reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.

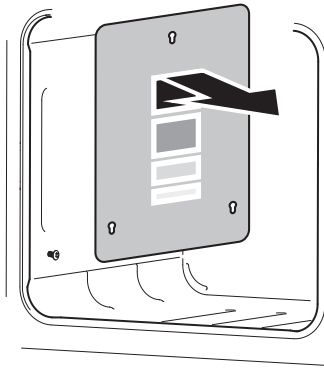
Als u klaar bent, haakt u de zijrails weer aan de zijkanten van de grill. U plaatst de steun terug door de zijrails naar voren te trekken en de steun weer met elke kant erop te laten rusten waarna u de steun in de zijrails drukt. Zet de grillpan terug. Wanneer u de grillpan terugzet, zorg ervoor dat de brede rand aan de voorkant zit (**Afb.8.6**).



Afb.8.7



Afb.8.8



Bedieningspaneel en Deuren

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

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

Poets ze dan droog met een droge doek.

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 Fornois 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.8.7**).

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

'Cook & Clean' panelen

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

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

Panelen verwijderen om de emailen binnenkant te reinigen

Als u de emailen binnenkant van de oven wilt schoonmaken, moet u voor dat u de bekleding verwijderd de rekken eruit halen. Voor verwijdering van de bekleding is het niet nodig de aansluitklemmen te verwijderen. Til iedere bekleding omhoog en schuif haar over de aansluitklemmen naar voren (**Afb.8.8**). Nadat de panelen eruit zijn gehaald, kan de emailen binnenkant worden gereinigd.

In omgekeerde volgorde monteren.

Reinigingstabel Tabel 8.1

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten. 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. Om uw oven schoon te houden bedekt u het vlees tijdens het bakken met folie of gebruikt u een braadzak. Bestrijk groente met wat vet voordat u deze bij het vlees legt.

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

Tabel 8.1

9. Problemen oplossen

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

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 aluminium en koperen pannen, en ook van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel.

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.

Metalen krassen op de kookplaat

Schuif niet met aluminium of koperen pannen over het oppervlak. Plekken van aluminium en koperen pannen, en ook van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel.

Een ovenventilator maakt geluid

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

De grill werkt niet goed

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.

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit.

Laat de deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt.

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

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

Stroomstoring

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

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperatuur en positie van het rek; zie de bakgids in deze handleiding.

De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

GEBRUIK GEEN bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene tips voor de ovens' vermelde afmetingen.

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

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

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

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

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

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

De oven met timer gaat niet aan bij het automatisch koken

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

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

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

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 15 W, 230 V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300 °C (**Afb.9.1**).

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.9.2**).

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

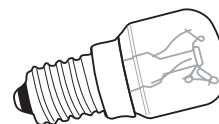
Draai het nieuwe lampje erin; draai de lampafscherming er weer op. Zet de stroombreker aan en controleer of het lampje gaat branden.

De ovendeur is slecht gealigneerd

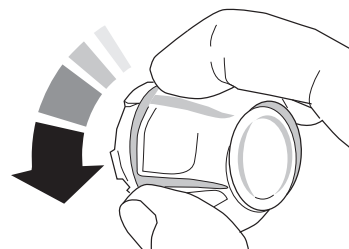
Met het onderste scharnier van beide ovendeuren kunt u de hoek van de deur afstellen (**Afb.9.3**). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (**Afb.9.4**).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

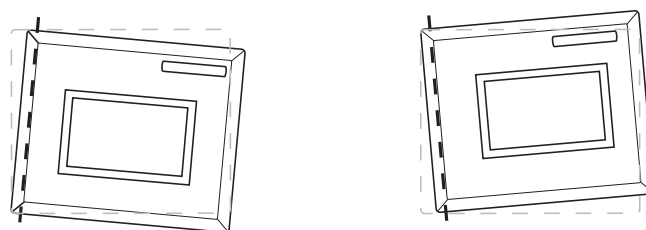
Afb.9.1



Afb.9.2

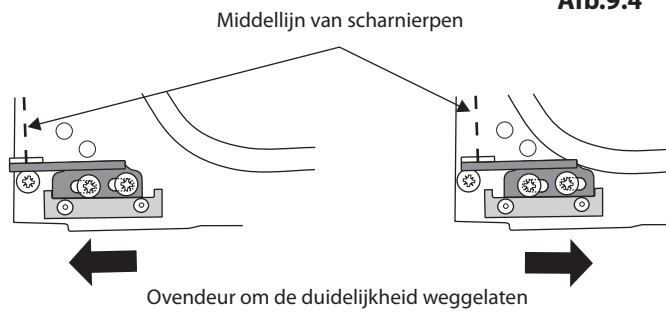


Afb.9.3



Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven

Afb.9.4



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

10. Installatie

Geachte installateur

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

Naam Installateur
Bedrijf Installateur
Telefoonnummer Installateur
Het Serienummer van het Toestel

Veiligheidseisen

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

Ventilatie

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

Het fornuis plaats

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

Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

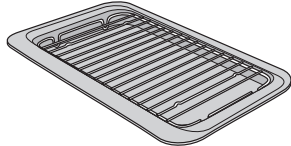
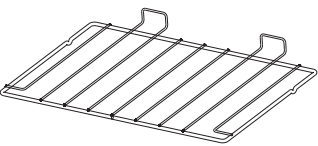
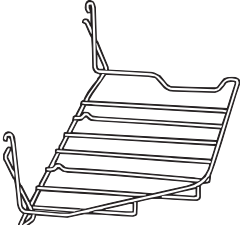
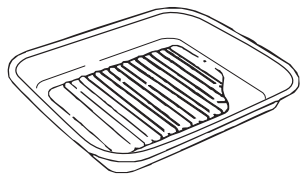
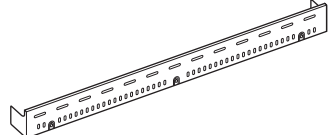
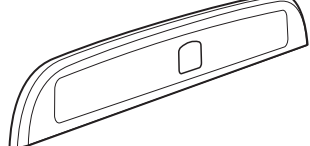
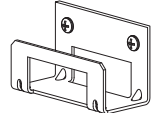
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- 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 (*standaard model getoond)	Vlakke ovenrekken
	
Handyrack	Braadslee
	
Plint	Spatplaat (Classic & Classic Deluxe)
	
Inbussleutels	Stabiliteit locatie bracket
	

*afbeeldingen kunnen afwijken op verschillende modellen

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.10.1**).

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

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

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

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

Afb.10.2 toont de aanbevolen vrije ruimte boven het fornuis.

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

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

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

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1100 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis **NIET** helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

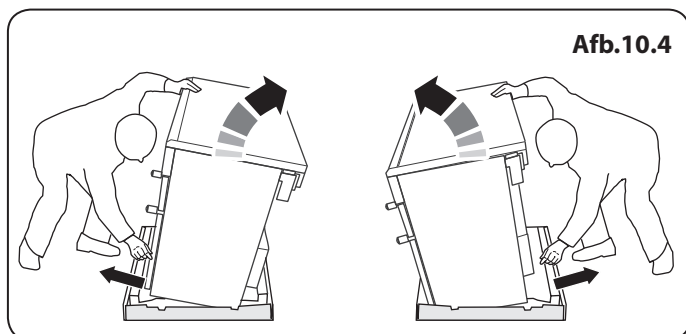
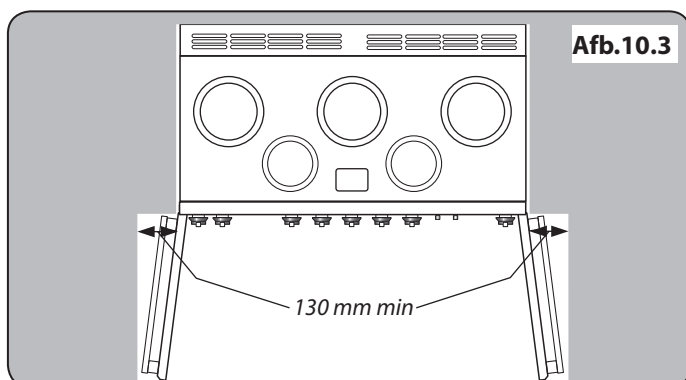
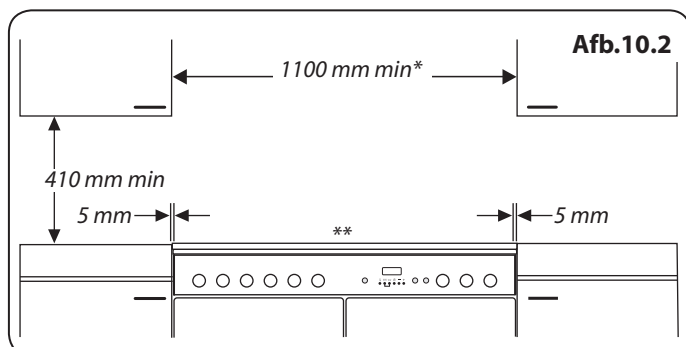
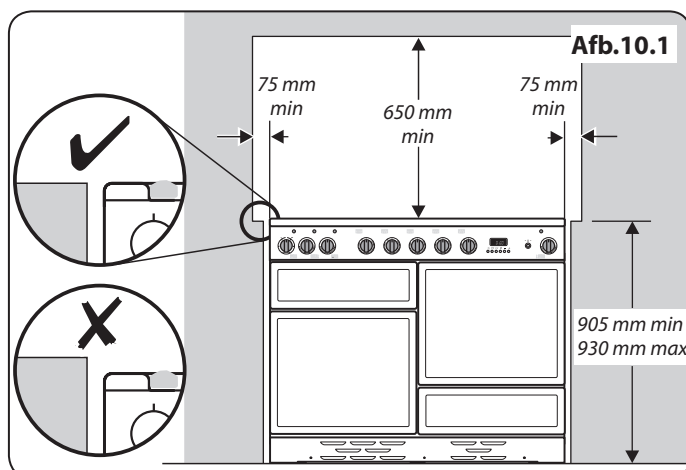
Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (**Afb.10.3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

Het fornuis verplaatsen

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

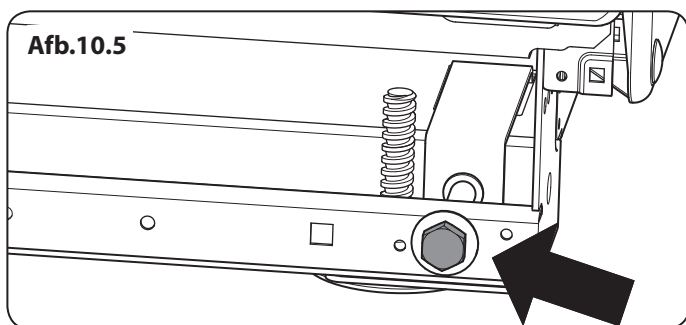
Het fornuis is zeer zwaar dus wees voorzichtig.

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.



INSTALLATIE

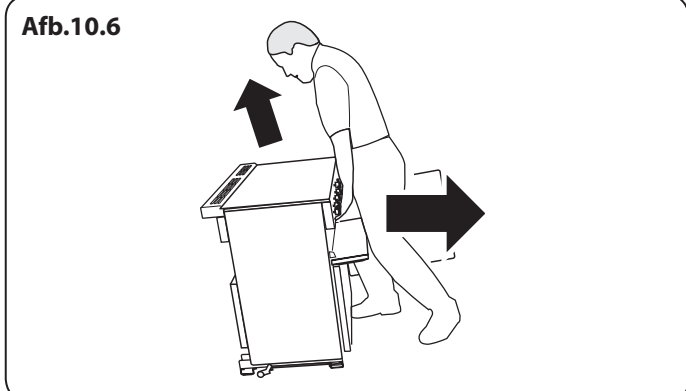
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.



U zult het nivelleerwerktuig nodig hebben.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Afb.10.4**). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

Breng de twee wieltjes aan de achterkant omlaag



Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroefsleutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer (**Afb.10.5**).

Draai de moer – rechtsom om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen. Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee.

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

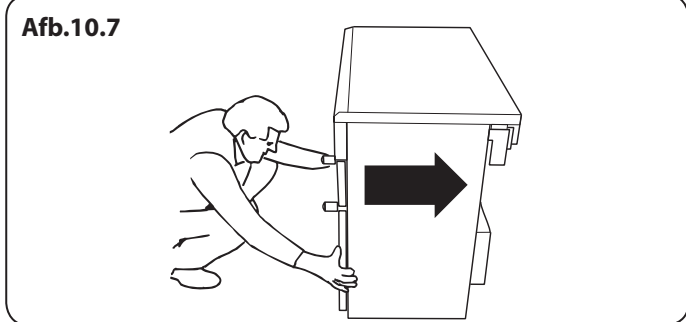
Het verplaatsen

Vouw de achterrand van de (karton) 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.10.6**).

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

Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

⚠ GEBRUIK NIET de deurehendels 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.10.7**). Controleer dan achter het fornuis of de gasslang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gasslang voldoende speling hebben om het fornuis te kunnen verplaatsen.

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

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

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Het fornuis nivelleren

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. Er bevinden zich twee voetjes met schroeven aan de voorzijde en twee stelwielletjes aan de achterzijde, die u kunt gebruiken om de hoogte en de helling van het fornuis aan te passen.

We raden u aan een waterpas te gebruiken op een plaat in een van de ovens om de helling te controleren.

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.

De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

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

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (**Afb.10.8** en **Afb.10.9**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Eindcontroles

Kookplaatcontrole

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

Grillcontrole

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

Ovencontrole

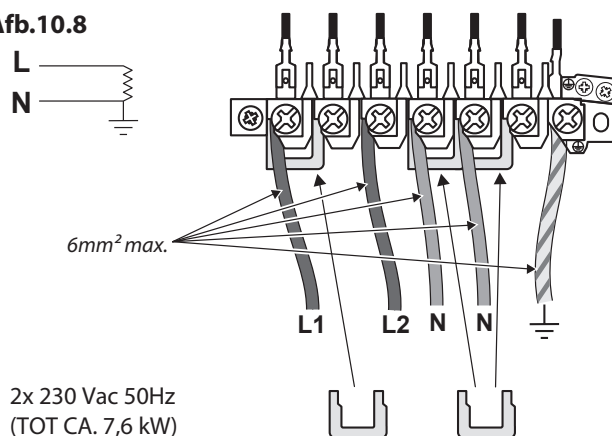
Stel de klok in zoals eerder beschreven werd en zet vervolgens de ovens aan. Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

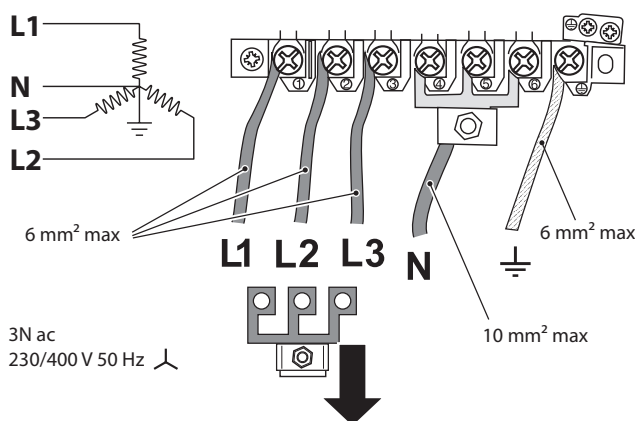
Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

Afb.10.8



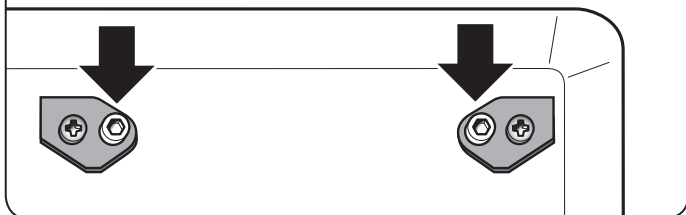
Afb.10.9



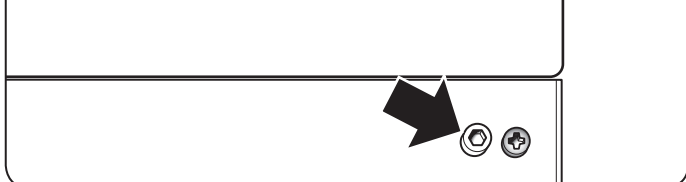
INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

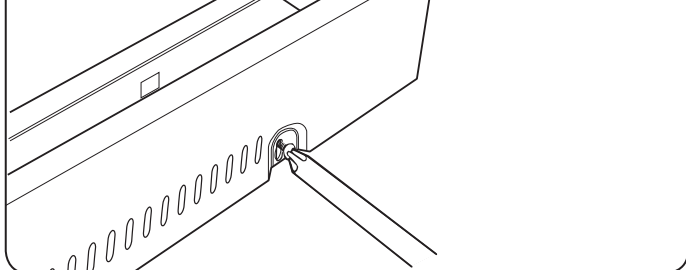
Afb.10.10



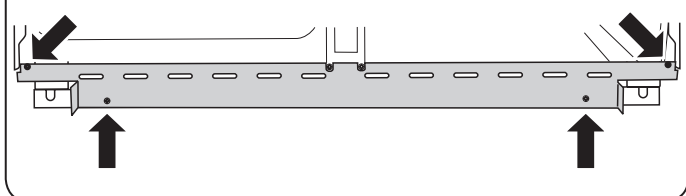
Afb.10.11



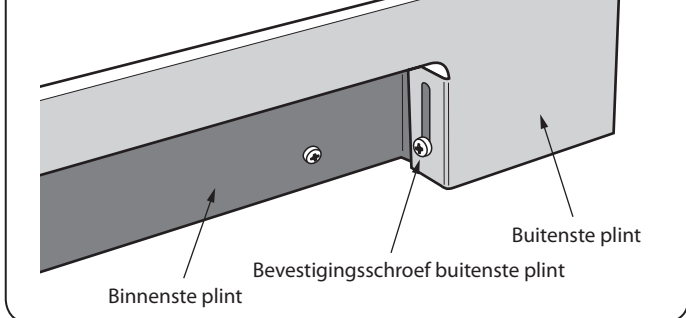
Afb.10.12



Afb.10.13



Afb.10.14



De montage voltooiën

Bevestiging van de handvatten *(afhankelijk van het model)*

Gebruik de inbussleutel om de inbusschroeven van 4 mm in de deuren te verwijderen (**Afb.10.10**). Breng de deurhandvatten met behulp van de schroeven aan.

⚠ De handvatten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.

Verwijder de inbusschroeven van 4 mm uit de hoeken van het bedieningspaneel (**Afb.10.11**). Plaats de handrail aan de voorkant en zet deze vast met de schroeven van 4 mm.

De plint monteren

Draai de drie schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast (**Afb.10.12**).

De plint monteren

Zet de binnenste plint met behulp van de 4 meegeleverde schroeven aan de voorkant aan de onderkant van het fornuis (**Afb.10.13**).

Monteer de buitenste plint (2 schroeven 1 aan weerskanten) op de binnenste plint. De hoogte van de buitenste plint kan worden versteld door hem omhoog of omlaag te schuiven via de opening met sleuven (**Afb.10.14**).

Bevestiging van de spatplaat *(optioneel)*

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

⚠ WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de plint is verwijderd als u het fornuis verplaatst. Doet u dit niet dan kunnen de plint en de vloer beschadigd raken.

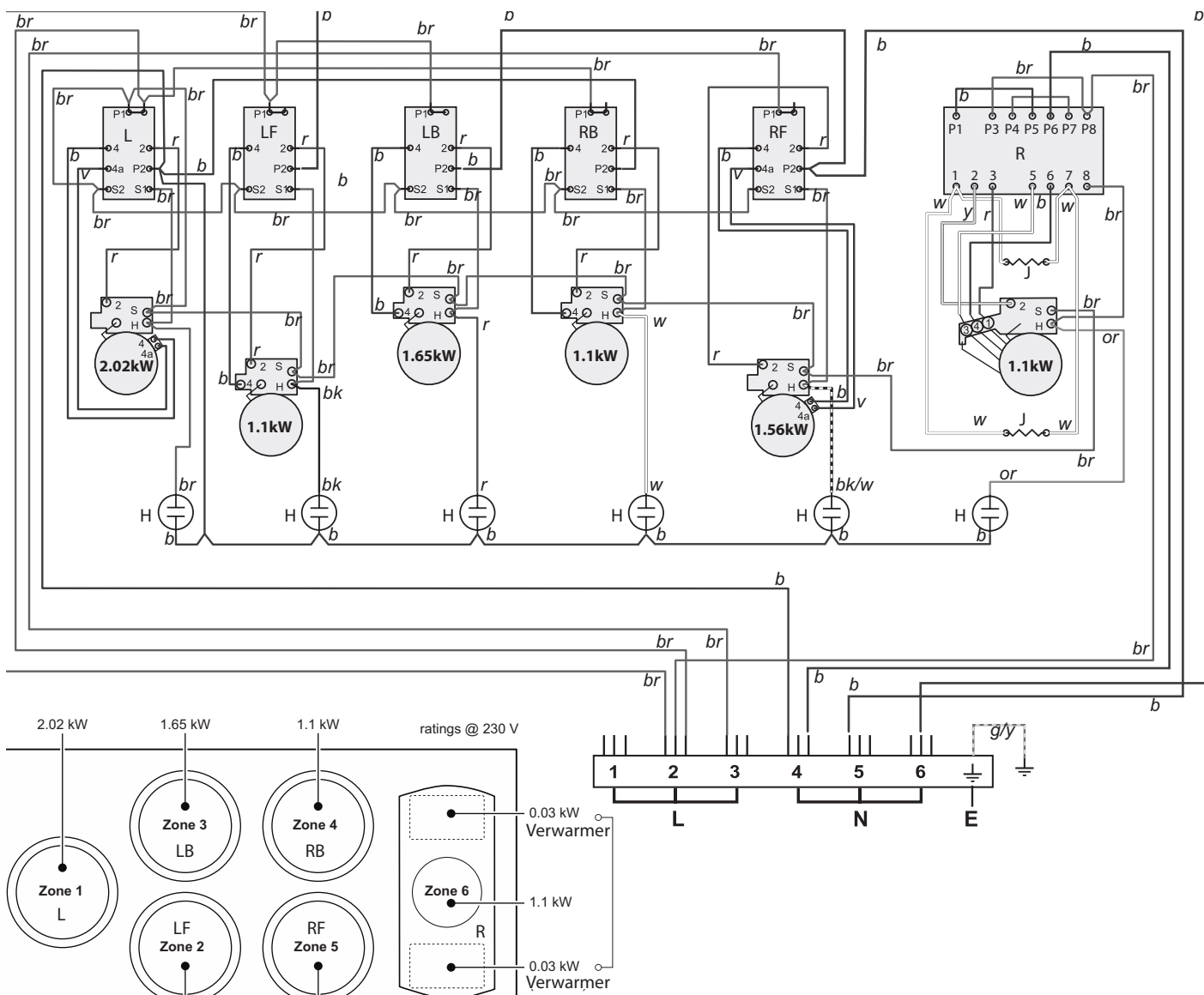
Klanten zorg

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

Dank u.

11. Schakelschemas

Kookplaat *Classic Deluxe*



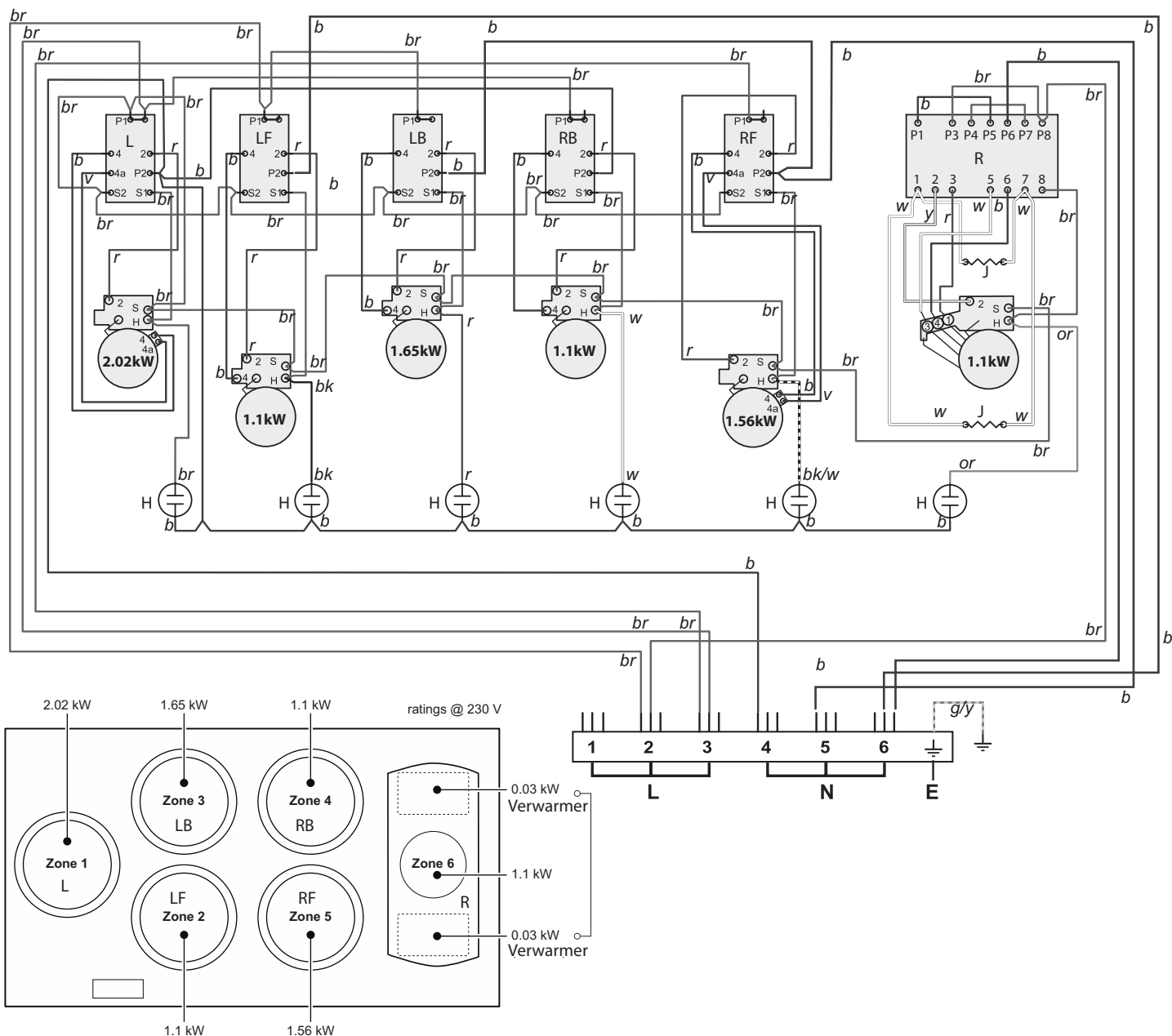
De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
L	Bediening keramische zone links
LB	Bediening keramische zone linksachter
LF	Bediening keramische zone linksvoor
RB	Bediening keramische zone rechtsachter
RF	Bediening keramische zone rechtsvoor
R	Bediening keramische zone rechts
H	Neonindicator
J	Elementen warmtegebied

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

Nederlands

Kookplaat Classic

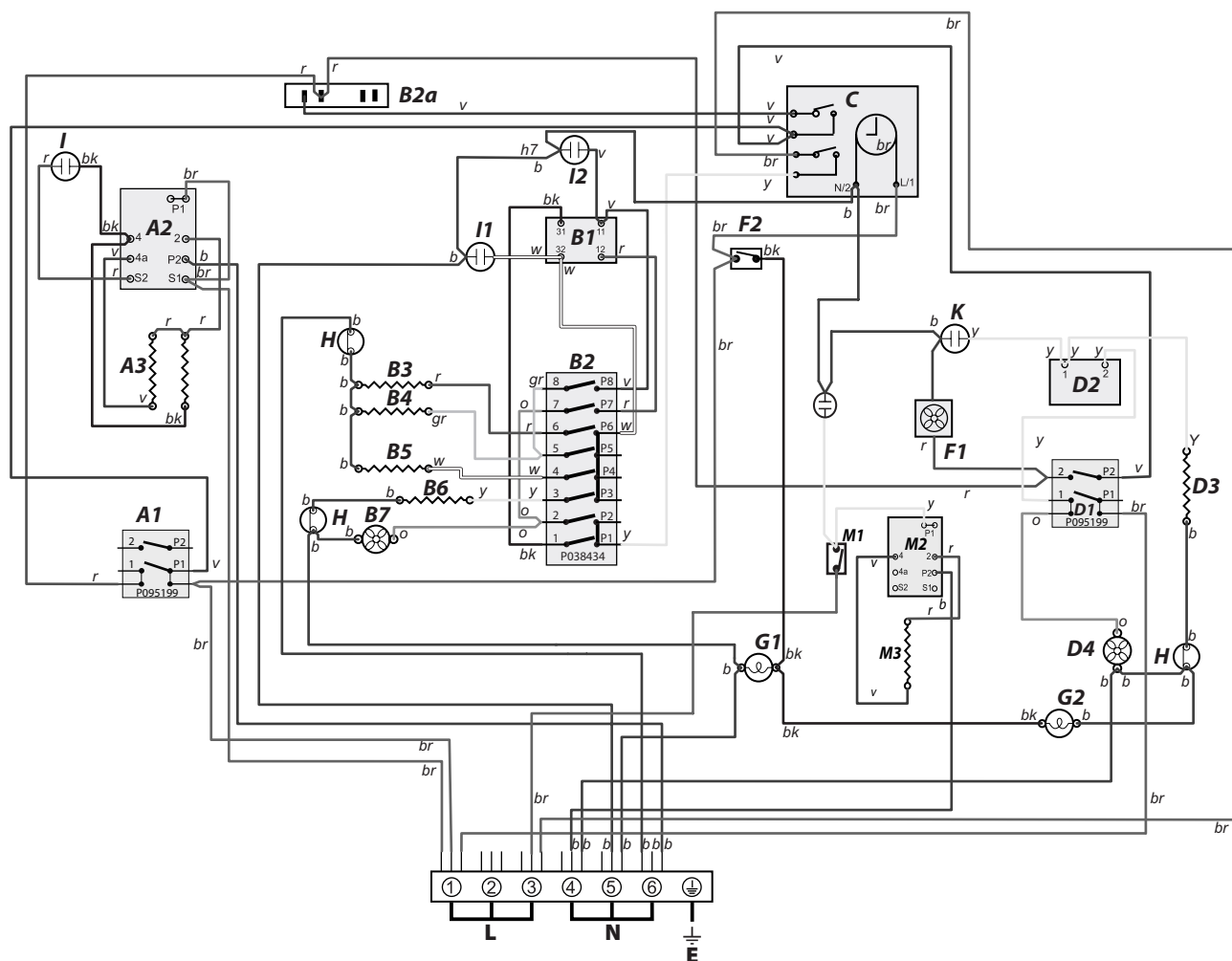


De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
L	Bediening keramische zone links
LB	Bediening keramische zone linksachter
LF	Bediening keramische zone linksvoor
RB	Bediening keramische zone rechtsachter
RF	Bediening keramische zone rechtsvoor
R	Bediening keramische zone rechts
H	Neonindicator
J	Elementen warmtegebied

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

Multifunctionele Oven *Classic Deluxe*

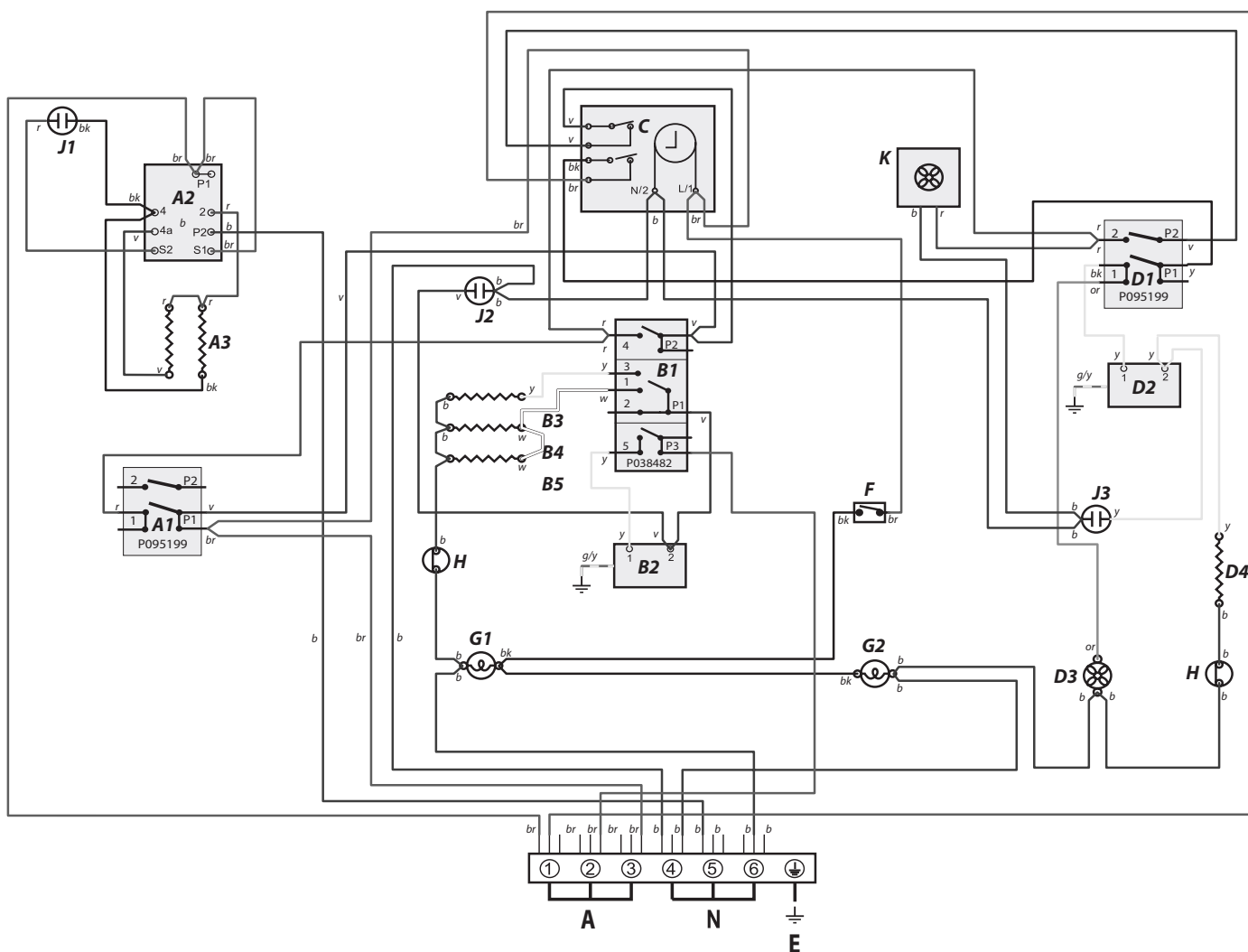


De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
A1	Energierегelaar grill
A2	Grillelementen
A3	Schakelaar voorpaneel grill
B1	Thermostaat multifunctionele oven links
B2	Bediening multifunctionele oven links
B2a	Schakelaar voorzijde thermostaat multifunctionele oven links
B3	Basiselement multifunctionele oven links
B4	Bovenelement multifunctionele oven links (buitenste paar)
B5	Bovenelement multifunctionele oven links (binnenste paar)
B6	Ventilatorelement multifunctionele oven links
B7	Ventilator multifunctionele oven links
C	Klok
D1	Schakelaar voor oven rechts
D2	Schakelaar voor oven rechts

Code	Beschrijving
D3	Element oven rechts
D4	Ventilator oven rechts
F1	Ventilateur de refroidissement
F2	Schakelaar ovenlamp
G1	Lamp oven links
G2	Lamp oven rechts
H	Thermische beveiliging
I	Neonlamp grill
I1	Multifunctionele neonlamp
I2	Neonlamp snel verhitten
K	Neonlamp oven rechts
M1	Schakelaar rijslade
M2	Energierегelaar rijslade
M3	Element rijslade

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



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

Code	Beschrijving
A1	Schakelaar voorpaneel grill
A2	Energiregelaar grill
A3	Grillelementen
B1	Schakelaar voorzijde gezoneerde oven
B2	Thermostaat gezoneerde oven
B3	Gratineerelement gezoneerde oven (binnenste paar)
B4	Bovenelement gezoneerde oven (buitenste paar)
B5	Basiselement gezoneerde oven
C	Klok
D1	Schakelaar voor oven rechts

Code	Beschrijving
D2	Thermostaat oven rechts
D3	Onderdeel ventilatoroven rechts
D4	Element oven rechts
F	Schakelaar ovenlamp
G1	Lamp oven links
G2	Lamp oven rechts
H	Thermische beveiliging
J1	Neonlamp grill
J2	Neonlamp gezoneerde oven
J3	Neonlamp oven rechts
K	Koelventilator

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

12. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder opening ovendeur.

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

Raccordments

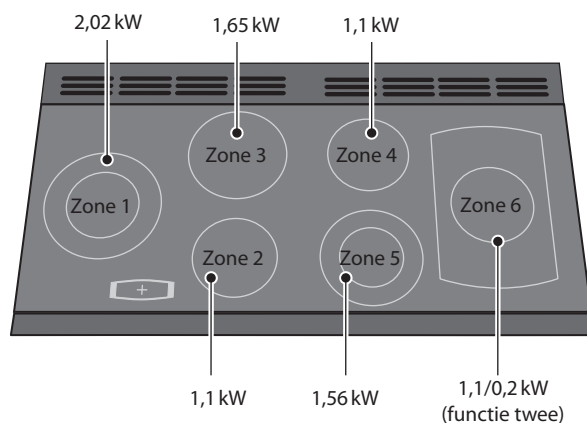
Electrisch	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
------------	-----------------------

Dimensions

Algehele hoogte	Min 905 mm	Max 930 mm
Algehele breedte	1100 mm	
Algehele diepte: Classic	600 mm ann paneel het omvatten splatplaat, 650 mm over kookplaat	
Algehele diepte: Classic Deluxe	608 mm ann paneel het omvatten splatplaat, 670 mm over kookplaat	

Zie 'Het Fornuis Plaatsen'.

Nominale Waarden



Tips voor energiebesparing

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

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.

Efficiëntiegegevens kookplaat

Merk	Falcon
Modelaanduiding	Classic
	Classic Deluxe
Grootte	110
Type	Keramiek

Type kookplaat	Straling
Aantal elektrische zones	6
Zone 1 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	175
Zone 2 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	177
Zone 4 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	177
Zone 6 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Energieverbruik (EC Elektrische kookplaat) - Wh/kg (*)	178

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

Ovengegevens

Merk		Falcon
Modelaanduiding		Classic
Massa	kg	117
Type of oven		Elektrisch
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Convecti
Vermogen - Convectie		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		-
Volume	Liters	80
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	1.03
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	-
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		116.3
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		-
Energieklasse		B
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Aangewakkerd
Vermogen - Convectie		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Liters	67
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.8
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		96.2
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
Rooster		2.3 kW
Sudderoven		-
Rijslade voor brood		-

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

Ovengegevens

Merk		Falcon
Modelaanduiding		Classic Deluxe
Massa	kg	118
Type of oven		Elektrisch
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Multifunctie
Vermogen - Convectie		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Liters	73
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	1.08
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.91
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		126.1
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		106.2
Energieklasse		A
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Aangewakkerd
Vermogen - Convectie		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Liters	67
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.8
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		96.2
Energieklasse		A

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

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):		
Classic Deluxe (Snelle Reactie)	17.2 kW	

Opmerking

Opmerking

Opmerking

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 800 804 6261 | +44 (0) 370 789 5107
E-mail: consumers@falconappliances.co.uk

