



GEBRUIKERSHANDLEIDING

Hartelijk dank voor
de aanschaf van dit
apparaat.

Uw fornuis is ontworpen
en gebouwd **in het
Verenigd Koninkrijk**.

Dit fornuis is een
technisch meesterwerk,
de **belichaming van
voortreffelijke kwaliteit**
en **een stijlvol, doordacht
ontwerp**.

We hopen dat u nog vele haren
zult genieten van onvergetelijke
maaltijden en momenten met al
uw dierbaren.



Inhoud

1. Uit de verpakking halen	1	Inductie	32
2. Overzicht fornuis	3	Testinstituut testgerechten	32
Indeling van uw apparaat	3	Heteluchtoven	33
Indeling kookplaat Indeling kookzone	4	7. Bereidingstips	35
Aanduidingen verlichting, oven en grill	5	Hetelucht en multifunctionele oven	35
Timerdisplay en knoppen	6	Brood laten rijzen	35
Aanduiding verlichting en oven - Enkele ovenruimte	6	Slow cooking	35
De klok instellen	7	8. Schoonmaaktafel	36
De kookwekker instellen	7	Schoonmaaktips en onderhoud	38
De linker oven instellen	8	9. Hulp en ondersteuning	41
De oven op een bepaald tijdstip laten stoppen	8	10. Installatie - Gas/elektromodel	45
3. Kookzone	9	Locatie van het fornuis	45
Gas/elektromodel	9	Het fornuis plaatsen	47
Inductie voor Kitchen	11	De stabiliteitsketting plaatsen	48
Inductie voor Professional+ / Professional Deluxe	12	Elektrische aansluiting	50
Inductie voor standaard kookplaat	13	11. Installatie - Inductie	51
Keramische fornuizen	16	Veiligheidseisen en -voorschriften	51
4. De grill	18	Ventilatie	51
Flexi-grill	18	Locatie van het fornuis	51
De grill plaatsen	18	Het fornuis plaatsen	52
De uitschuifbare geleiders plaatsen	18	Elektrische aansluiting	54
Hoogte-afstelling grillonderzetter	19	Laatste controles	54
De grillpan plaatsen	19	Eindmontage	55
5. De ovens	20	Klantenservice	55
Multifunctionele oven	20	12. Juridische handleiding	56
Heteluchtoven	22	13. Milieu- en prestatiekenmerken	61
Rijslade voor brood	23		
De slow cooking-oven	24		
Ovenroosters	25		
Oven met één ovenruimte	27		
6. Bereidingstabellen	28		
Multifunctionele oven - Conventioneel	28		
Multifunctionele Oven - Duo	29		
Multifunctionele oven - Heteluchtoven	29		
Multifunctionele oven - Onderwarmte	30		
Grillgedeelte	30		
Rijslade voor brood	31		
Slow cooking-gedeelte	31		
Gas/elektromodel - kookplaat	32		

Voordat u begint...

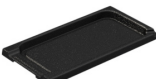
Uw fornuis gaat u vele jaren kookplezier bieden, mits het juist wordt geïnstalleerd en gebruikt. Het is belangrijk dat u de juridische handleiding en het installatiegedeelte leest voordat u begint.

1. Uit de verpakking halen

Afhankelijk van uw model wordt uw apparaat met bepaalde accessoires geleverd:

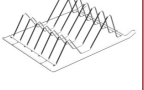
Geleverde accessoires

- ▲ Geleverd met inductie-apparaten ■ Geleverd met apparaat
◆ Geleverd met gas-/elektra-apparaten ● Verkrijgbaar als optie

Wokring	Klassieke bakplaat	Deluxe bakplaat	Inductie bakplaat	Rek enkele ovenruimte	Grillpanrek
					

			90/100	110	alleen 110	90/100	110		
Cotswold		●	●	●					
Camden		●	●	●					
Estate		●	◆	◆					
Classic		●	◆	◆					
Infusion Classic		●	◆	◆					
Professional+		●	◆	◆					
Infusion		●	◆	◆					
Toledo		●	◆	◆					
Longstock		●	◆	◆					
Classic Deluxe		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Estel Deluxe		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Leckford Deluxe		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Professional Deluxe		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Longstock Deluxe		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Encore Deluxe		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Edge Deluxe		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Arina Nexus		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Elise		◆	◆	●	◆	▲	▲		
Stanley Supreme		◆	◆	●	◆	▲	▲		
* Enkele ovenruimte	Classic Deluxe	◆	◆			▲	■ x2	■ x1	
	Estel Deluxe	◆	◆			▲	■ x2	■ x1	
	Edge Deluxe	◆	◆			▲	■ x2	■ x1	
	Arina Nexus	◆	◆			▲	■ x2	■ x1	
	Elise	◆	◆			▲	■ x2	■ x1	

Alle afmetingen zijn in cm

Grillpan	Grill onderzetter	Half rek	Energie besparend-paneel	Uitschuifbare geleiders	Hoofdoven	Lang ovenrek	Bordenrek	Handyrack en bakplaat
								

 Standaard
 Telescopisch


 * Enkele ovenruimte

				90/100	110	90/100	110			
						 x2	 x4	 x4		
						 x2	 x4	 x4		

				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x1	 x2	 x4	 x4		

				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		
				 x1	 x2	 x2	 x4	 x4		

				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		
				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		
				 x2	 x4	 x2	 x4	 x4		

*  x2	 x2	 x3	 x1
*  x2	 x2	 x3	 x1
*  x2	 x2	 x3	 x1

*  x2	 x2	 x3	 x1
*  x2	 x2	 x3	 x1

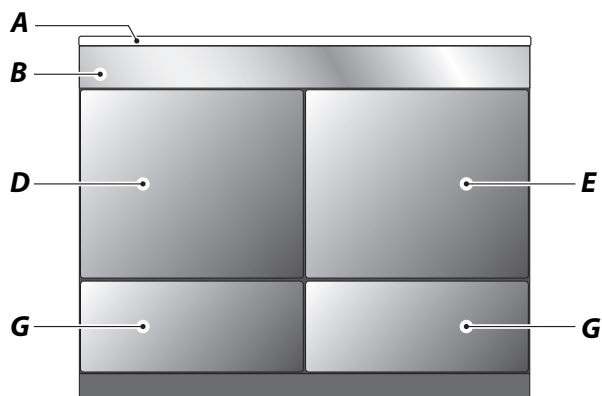
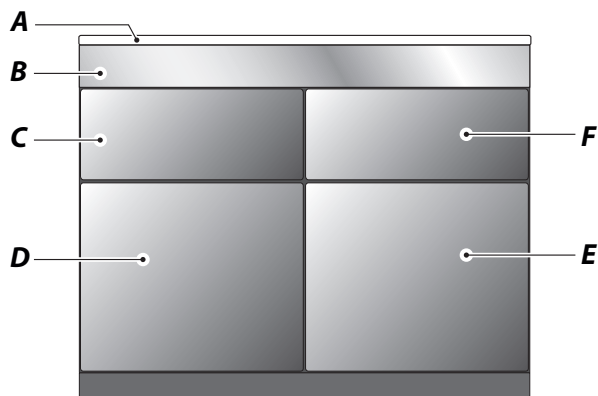
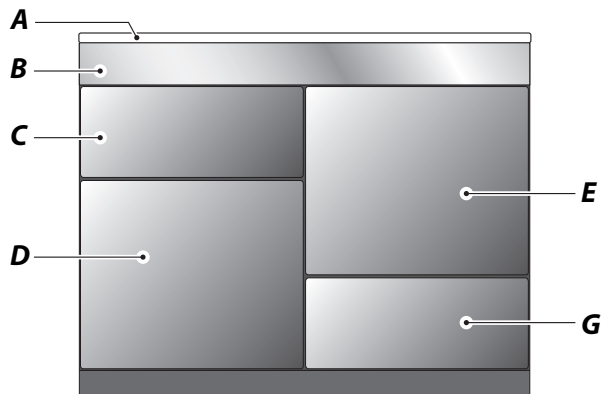
2. Overzicht fornuis

In deze gebruikershandleiding worden een aantal verschillende series en modellen besproken, en sommige kenmerken of functies zijn specifiek per model. Daarom zien sommige illustraties er anders uit dan uw specifieke model, terwijl de eigenschappen gewoon hetzelfde zijn.

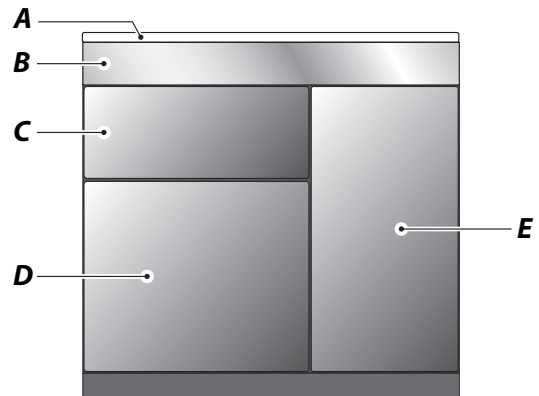
Indeling van uw apparaat

Afb.2,1

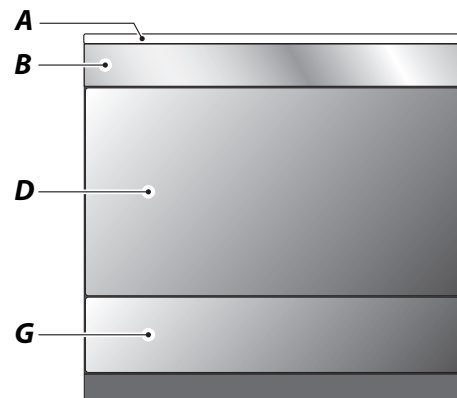
Modellen van 110 cm



Modellen van 90 cm and 100 cm



Enkele ovenruimte



Uw fornuis (Afb.2,1) kan de volgende eigenschappen hebben:

A. Kookzone

- Gas/elektromodel - kookplaatbranders, wokbrander of keramische kookplaat met meerder zones
- Inductiekookplaat **OF**
- Keramisch fornuis

B. Bedieningspaneel

C. Flexi-grill/grill

D. Multifunctionele oven/heteluchtoven

E. Heteluchtoven

F. Slow cooking-oven

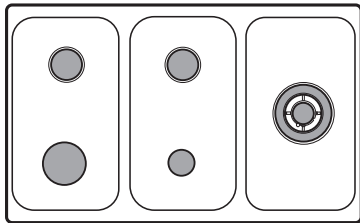
G. Broodrijs-/bewaarlade

Indeling kookplaat | Indeling kookzone

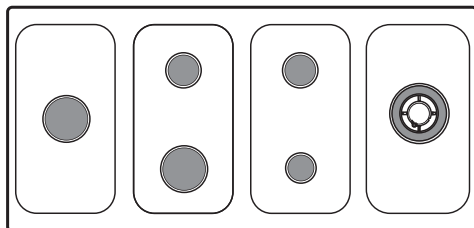
Afhankelijk van de modelserie van uw apparaat, kan de indeling verschillen.

Gas/elektromodel

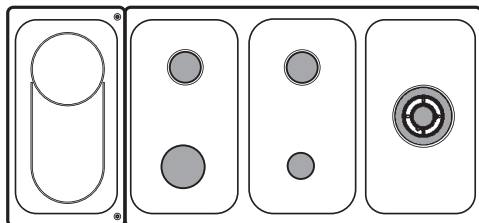
90 cm en 100 cm



110 cm

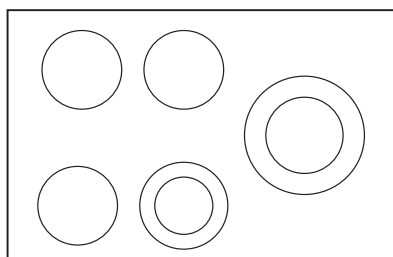


110 cm met meerdere zones

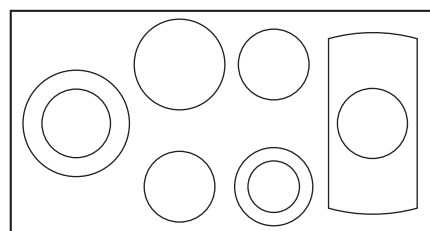


Keramisch

90 cm en 100 cm

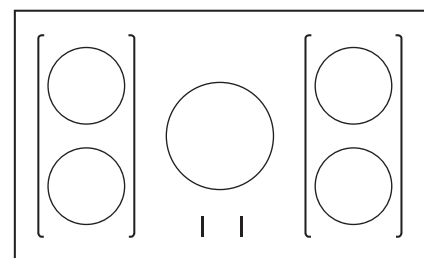
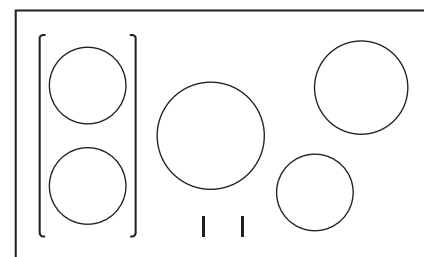
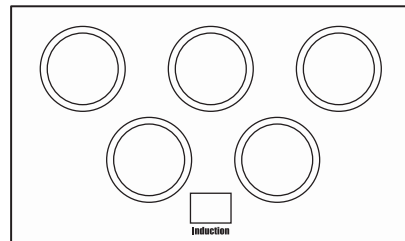


110 cm

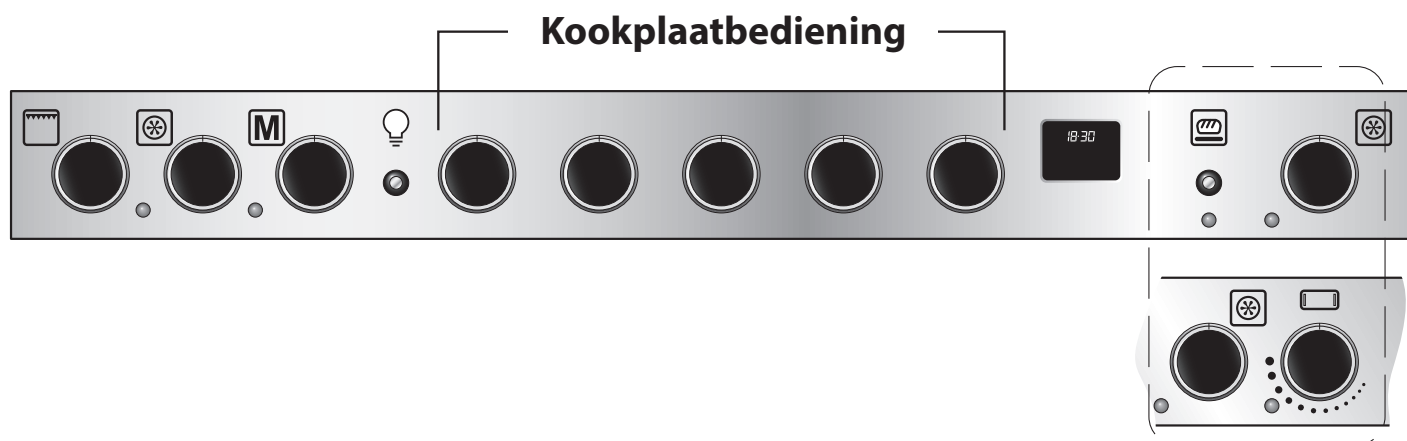


Inductie

90 cm, 100 cm en 110 cm



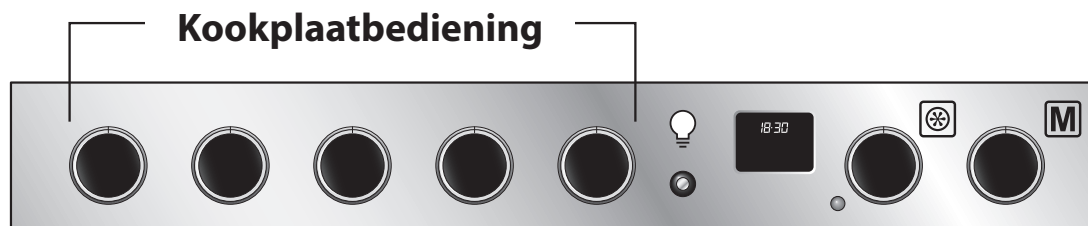
Aanduidingen verlichting, oven en grill



Naast de hierboven weergegeven knoppen van de kookplaat, zijn er nog andere functionele draaiknoppen voor uw fornuis.

Symbool Indicatielampjes	Omschrijving	Symbool Indicatielampjes	Omschrijving
	Grill		Rijslade voor brood • Bediend door een drukknop; U hoeft de temperatuur niet in te stellen.
	Linker oven Temperatuurregeling • Het indicatielampje gaat aan wanneer u de oven inschakelt of de temperatuur wijzigt. • Het indicatielampje gaat uit wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.		Slow cooking • Draai aan de temperatuurknop om een paar uur langzaam te garen (oftewel conventioneel slow cooking), de hele dag langzaam te garen of de plaat op te warmen.
	Keuzeknop multifunctionele oven (indien van toepassing) • Het indicatielampje gaat aan wanneer u de multifunctionele functie inschakelt en selecteert.		Temperatuurregeling van de rechter oven • Het indicatielampje gaat aan wanneer u de oven inschakelt of de temperatuur wijzigt. • Het indicatielampje gaat uit wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
	Ovenlamp • Druk op de knop om de ovenlamp in te schakelen.		

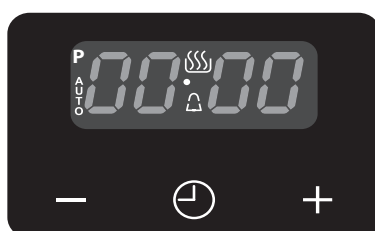
Aanduiding verlichting en oven - Enkele ovenruimte



Voor **Enkele ovenruimte** zijn de draaiknoppen van de kookplaat zoals hierboven aangegeven. Hier volgen andere functionele draaiknoppen voor uw fornuis.

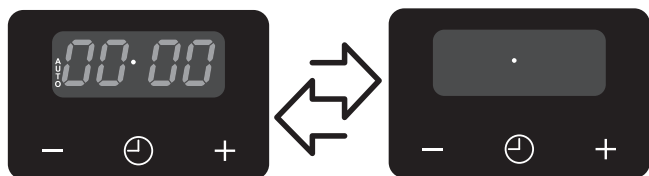
Symbool Indicatielampjes	Omschrijving	Symbool Indicatielampjes	Omschrijving
	Temperatuurregeling van de oven - Het indicatielampje gaat aan wanneer u de oven inschakelt of de temperatuur wijzigt. - Het indicatielampje gaat uit wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt.		Keuzeknop multifunctionele oven Het indicatielampje gaat aan wanneer u de multifunctionele functie inschakelt en selecteert.
			Ovenlamp Druk op de knop om de ovenlamp in te schakelen.

Timerdisplay en knoppen

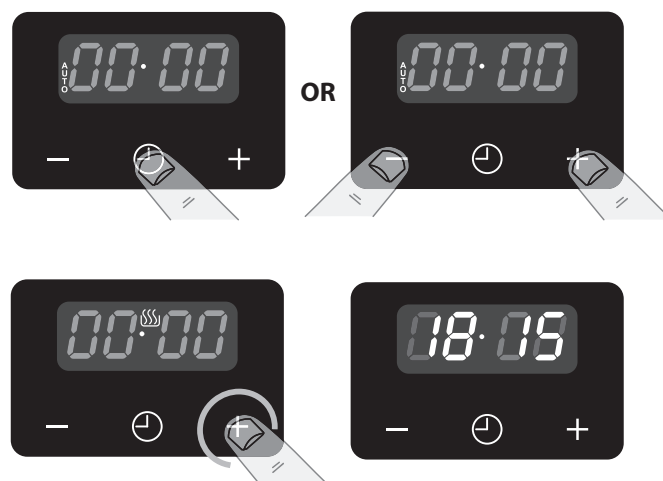


Display Knoppen	Omschrijving	Display Knoppen	Omschrijving
AUTO	AUTO-kookstand		
	Kooksymbool		Druk op de knoppen (+ / - / ⊕) om de tijd in te stellen en aan te passen, de kookwekker in te stellen en opnieuw in te stellen, de bereiding te starten en te stoppen en het alarmgeluid te wijzigen.
	Alarmsymbool Weergegeven wanneer u de kookwekker instelt		
	Decimaalteken In de modus om de klok in te stellen, gaat het decimaalteken [.] knipperen.		
dur End	Het is de tijd die u wilt dat de oven voedsel bereidt terwijl u de eindtijd voor de bereiding in uw oven instelt.		
toni	Alarmgeluid Er zijn 3 alarmgeluiden die u kunt selecteren.		

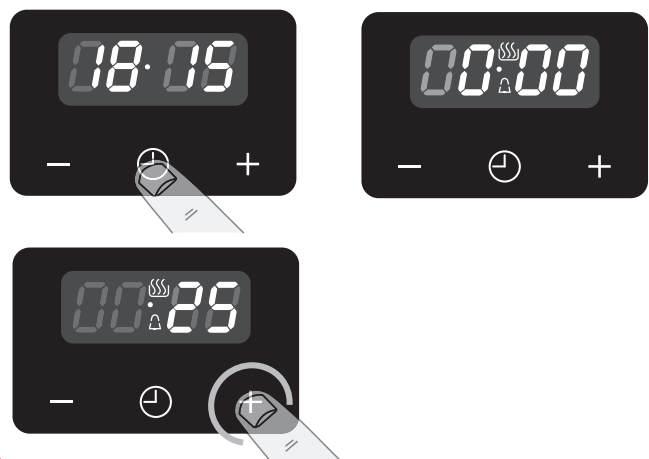
Afb.2,2



Afb.2,3



Afb.2,4



Nadat u uw apparaat heeft ingeschakeld, knippert de ovenklok **00:00** en **AUTO** geven aan dat de klok niet is ingesteld (**Afb.2,2**).

* **BELANGRIJK:**
De klok moet op de juiste tijd worden ingesteld anders werkt de oven niet.

De klok instellen

De klok kan op 2 manieren worden ingesteld. (**Afb.2,3**)

1. Druk op of houd **+** en **-** ingedrukt.
↳ Beide **00:00** en knipperen.
2. Gebruik **+** en **-** om de tijd aan te passen.
↳ Als de tijd is aangepast, wordt dit na een paar seconden automatisch bevestigd; **of**
↳ U drukt op om de tijd te bevestigen.

De klok opnieuw instellen

Als u de tijd van een ingestelde klok wilt aanpassen, kunt u het volgende doen:

1. Druk **+** en **-** tegelijkertijd in.
↳ **00:00** knippert.
2. Gebruik **+** en **-** om de tijd aan te passen.
↳ Als de tijd is aangepast, wordt dit na een paar seconden automatisch bevestigd; **of**
↳ U drukt op om de tijd te bevestigen.

De kookwekker instellen

1. Druk op in de klokmodus. (**Afb.2,4**)
↳ **0:00**, en worden weergegeven.
2. Gebruik **+** en **-** om de kookwekker aan te passen.

Als u de kookwekker opnieuw moet instellen, drukt u nogmaals op en houdt u vervolgens **+** en **-** ingedrukt.

Nadat de tijd verstreken is, klinkt er een alarm.

Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.

De linker oven instellen

U heeft de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch werkt.

Schakelen van automatische naar handmatige bereiding

Tijdens de bereiding in de oven wilt u wellicht overschakelen van automatisch naar handmatig.

Druk gewoon op **+** of **-** om terug te keren naar handmatige bereiding.

Het alarmgeluid wijzigen

U kunt het alarmgeluid van uw oven wijzigen. (Afb.2,5)

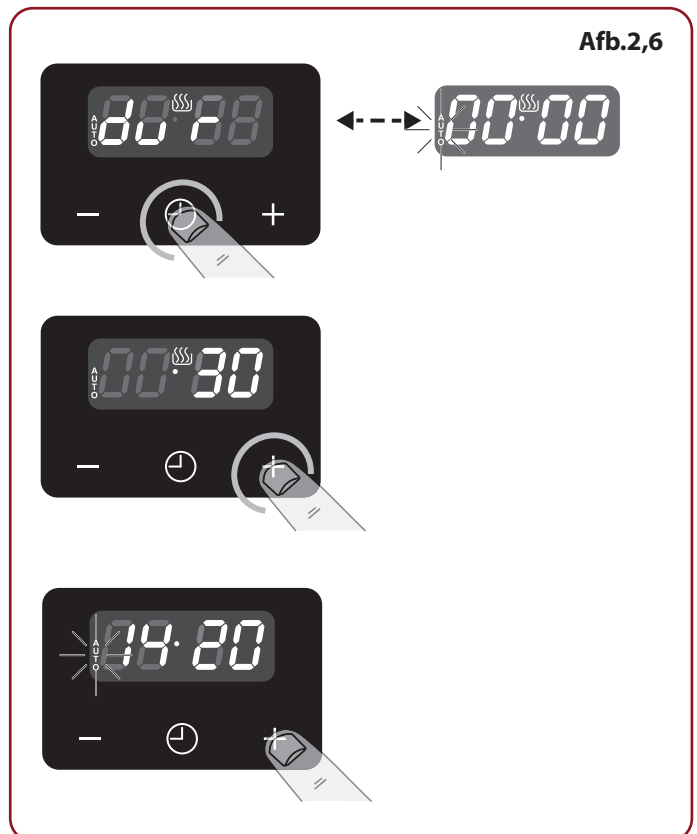
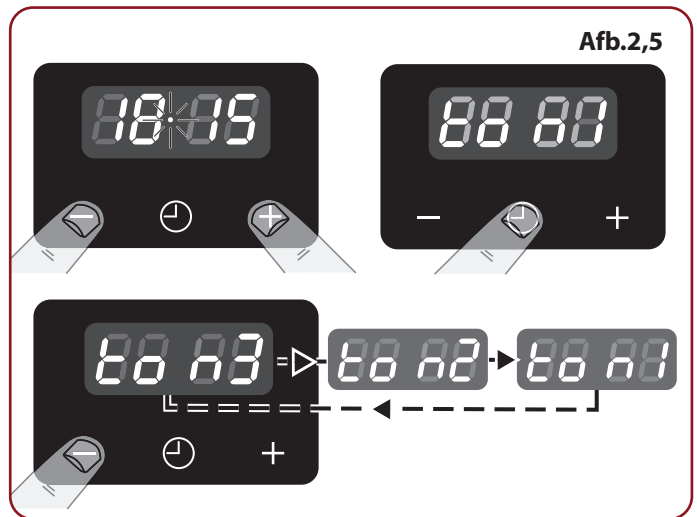
1. Houd **+** en **-** ingedrukt in de klokmodus.
 - ↳ De **.** knippert.
2. Druk op  om **ton!** weer te geven.
3. Druk op **-** om tussen verschillende geluiden te schakelen.
 - Er zijn in totaal 3 geluiden.

De oven op een bepaald tijdstip laten stoppen

(Alleen hoofdoven) U heeft de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch stopt. (Afb.2,6 pagina 8)

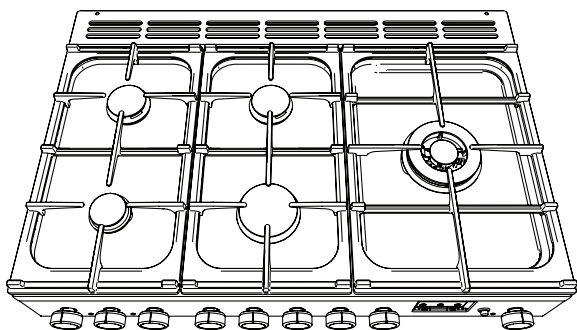
1. Houd  3 keer ingedrukt terwijl **AUTO** knippert.
 - ↳ **dur** en **00 00** worden afwisselend weergegeven.
 - ↳ **AUTO** blijft knipperen en  is zichtbaar.
2. Gebruik **+** en **-** om de bereidingstijd van de oven in te stellen, bijvoorbeeld 30 minuten.
 - ↳ Doe verder niets en de klok begint af te tellen. **AUTO** en  blijven zichtbaar.
 - ↳ Als het eten is bereid, klinkt het alarm, knippert **AUTO** en verdwijnt .
3. Druk op een willekeurige knop om het alarm uit te schakelen.

*** BELANGRIJK:**
VERGEET NIET om de bedieningsknop(pen) van de oven naar 0 te draaien.

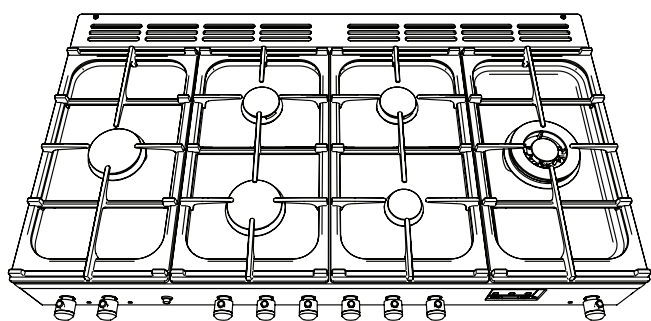


3. Kookzone

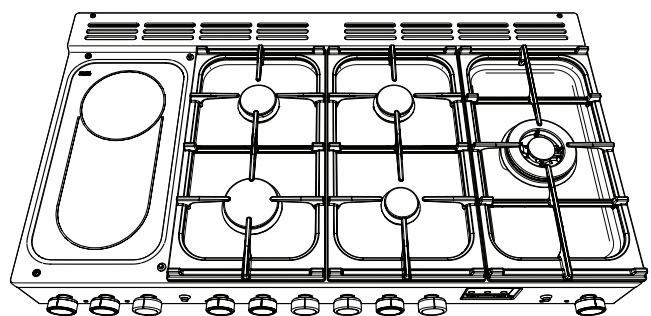
Afb.3,1



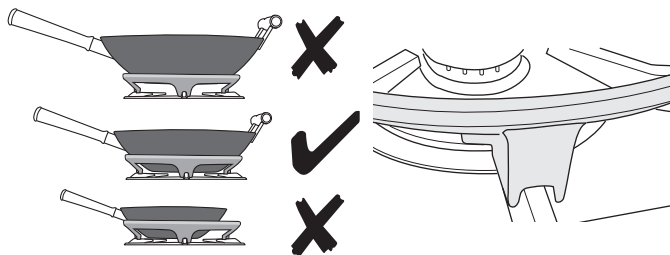
Afb.3,2



Afb.3,3



Afb.3,4



Gas/elektromodel

Branders

90 cm en 100 cm (Afb.3,1)

110 cm (Afb.3,2)

110 cm met meerdere zones (Afb.3,3)

Elke brander heeft een vlambewaking (FSD) die de gasstroom afsluit als de vlam uitgaat.

- Wanneer een draaiknop van een brander wordt ingedrukt, komen er vonken bij elke brander. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken terwijl een andere brander aan is, anders kan een elektrische schok het gevolg zijn.

Om een brander in te schakelen, drukt u de bijbehorende draaiknop in en draait u deze linksom.

De ontsteking vonkt en ontsteekt het gas. Blijf de knop ingedrukt houden om ongeveer tien seconden gas door de brander te laten stromen. Draai aan de knop om het gas hoger of lager te zetten.

Als u de draaiknop loslaat en de brander gaat uit, dan is de FSD niet gedeactiveerd. Draai de draaiknop naar de UIT-stand (0) en wacht een minuut voordat u het opnieuw probeert. Deze keer moet u de draaiknop iets langer ingedrukt houden.

- Zorg dat de vlammen zich onder de pannen bevinden. Door een deksel te gebruiken, kookt de inhoud sneller.
- Grote pannen moeten voldoende tussenruimte hebben.
- U mag ook geen onstabiele en misvormde pannen gebruiken die makkelijk kunnen kantelen, of pannen met een zeer kleine diameter, zoals steelpannen of eierpocheerders.
- GEBRUIK GEEN kookgerei op de kookplaat dat over de randen steekt.

Wokbrander

De wokbrander is ontworpen om een gelijkmatige hitte af te geven over een groot oppervlak. Deze is ideaal voor grote pannen en roerbakken. Voor het verhitten van kleinere pannen kunnen de genoemde kookplaatbranders efficiënter zijn.

Wokring

Zorg dat de wok in de ring past. Woks variëren sterk in grootte en vorm. Het is belangrijk dat de wok op de pannendrager rust. (Afb.3,4) De ring mag alleen op de wokbranders worden gebruikt. Plaats de wok stevig op een pannendrager en zorg dat de wok waterpas in de ring zit.

- De ring wordt zeer heet tijdens gebruik. Wacht lang genoeg om de ring af te laten koelen voordat u deze beetpakt.

Keramische kookplaat

Het linker gedeelte van de kookplaat heeft een tweeledig doel. Het kan worden gebruikt als keramische kookplaat om een pan op de gebruikelijke manier te verhitten of om de meegeleverde deluxe bakplaat te verhitten. (Afb.3,5)

Het achterste gedeelte, aangeduid met een ring, is voor koken met een pan.

Er zijn twee elementen die het mogelijk maken om het hele gebied te verhitten of alleen de achterste helft.

- Om het hele gebied zoals een kookplaat te verhitten, draait u de kookplaatknop rechtsom.
- Om de achterste ring alleen als warmhoudplaat te gebruiken, draait u de kookplaatknop linksom.
- Het indicatielampje boven de draaiknop brandt wanneer de kookplaatbediening wordt ingeschakeld en blijft branden zolang het oppervlak afkoelt.
- Wees altijd voorzichtig voordat u het oppervlak aanraakt, ook wanneer het is uitgeschakeld. Het kan warmer zijn dan u denkt.
- Tijdens het koken op de kookplaat ziet u mogelijk het kookveld dat u gebruikt in- en uitschakelen. Dit wordt veroorzaakt door een veiligheidsvoorziening die de temperatuur van de kookplaat beperkt. Dit is heel normaal, vooral bij koken op hoge temperaturen. Als het veel gebeurt bij een bepaalde pan, kan het echter betekenen dat de pan niet geschikt is. Misschien is de pan te klein of te ongelijk voor een keramische kookplaat.
- Verwarm voor het beste resultaat een afgedekte serveerschotel 10 minuten voor, voordat er voedsel in wordt gedaan.
- Gebruik alleen hittebestendige schalen.

Bakplaten

Deluxe bakplaat

De deluxe bakplaat is zo ontworpen dat deze goed op de fixeerpennen boven het keramische verwarmingsgebied past. Er is een opening rechtsachter in de grillplaat, zodat u na het koken overtollig vet kunt afgieten (Afb.3,6).

Klassieke bakplaat

De klassieke bakplaat past op de linker pannendrager, van voor naar achter (Afb.3,7).

⚠ Plaats hem niet overdwars of op een andere brander, omdat hij dan niet goed past en onstabiel is (Afb.3,8).

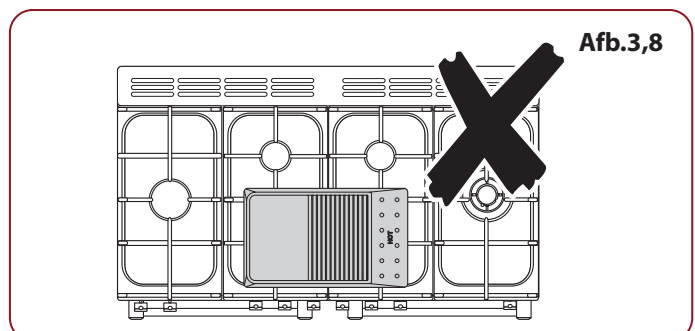
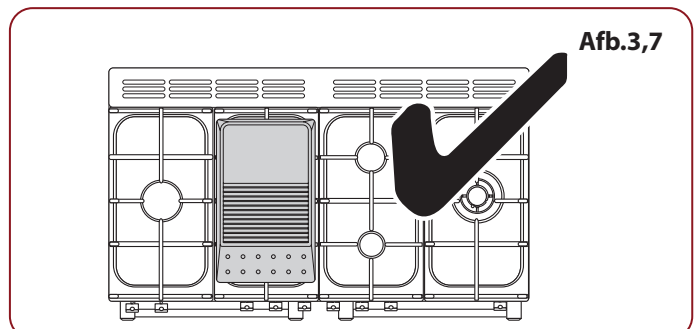
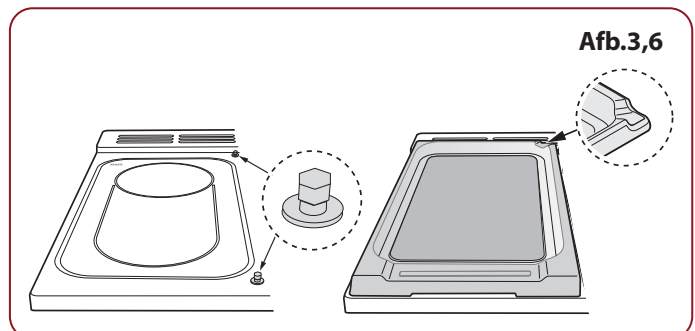
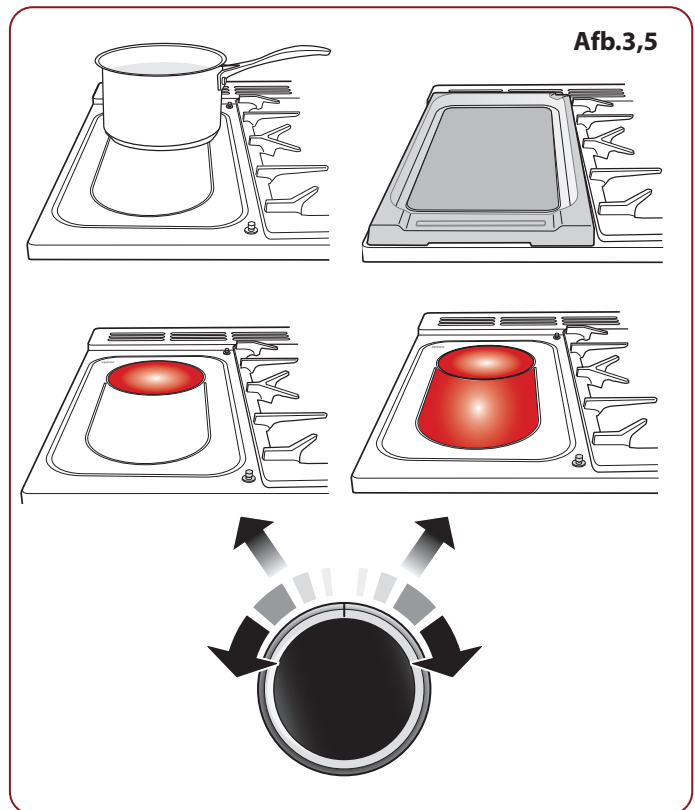
⚠ Plaats nooit twee bakplaten naast elkaar. Laat altijd ruimte rond de bakplaat zodat gas kan ontsnappen.

Beide bakplaten zijn ontworpen om rechtstreeks voedsel op te bereiden. **GEBRUIK NOOIT** pannen van welke aard ook erop. Het oppervlak heeft een anti-aanbaklaag en metalen kookgerei (zoals spatels) beschadigen het oppervlak. Gebruik hittebestendig plastic of houten kookgerei.

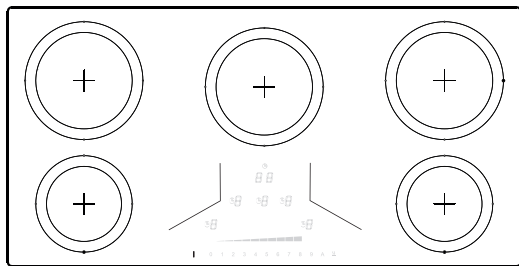
Verwarm de bakplaat **maximaal 5 minuten** voor voordat u voedsel toevoegt. Langer voorverwarmen kan schade veroorzaken.

⚠ Wees voorzichtig, het kan erg heet zijn.

Laat de grillplaat na de bereiding afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



Afb.3,9



Inductie voor Kitchener

Controle van panprestaties

Gebruik een zone van 1,85 kW (raadpleeg de handleiding voor nominale waarden van elke zone).

Vul een pan zonder deksel met 1/2 liter water op kamertemperatuur (de diameter van de pan mag niet groter zijn dan de buitenste cirkel van de zone).

Gebruik de zone op vermogensniveau 9.

Het water zou binnen 3½ minuut moeten koken.

Kooktijden buiten deze tijdsduur wijzen erop dat de constructie van de pan niet ideaal is om de beste prestaties te leveren en tot een voortijdig defect van onderdelen kan leiden.

Bedieningsvolgorde [Indrukken Indrukken en vegen]	Display	Functie
I	CL	• Inschakelen en timer gereed
0 → SS	— SS knipperen 0 1	• Lage temperatuur instellingen - Alleen stand 1
0 → A	A	• Automatisch opwarmen (indien beschikbaar)
CL → 0 → 0 1 2 3	99 [°]	• Timerinstelling, maximaal 99 minuten. • Timer van 1 minuut; Aftellen vanaf 59 seconden.

Display	Functie
0...9 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9	• Temperatuurinstellingen - Stand 1 t/m 9
P	• Instelling vermogensboost
H	• Restwarmte-indicatielampje
U	• Indicatielampje voor geen pan
0	• Pan gedetecteerd op de betreffende zone
E #	• Verzoek om service-ondersteuning
ER	
EH	
Er	

Display Kitchener (Afb.3,9)

Inductie voor Professional+ / Professional Deluxe

Controle van panprestaties

- Plaats de pan op relevante kookzones om deze te beoordelen.
- Druk op en druk vervolgens 3 keer op .
- Druk op .

De zone begint met het beoordelen van de pan en wordt knipperend weergegeven.

Wanneer de controle is voltooid, toont het display:-

Klasse 3 [] wat Uitstekend; optimale kookprestaties betekent.

Klasse 2 [] betekent Gemiddeld; minder goede kookprestaties.

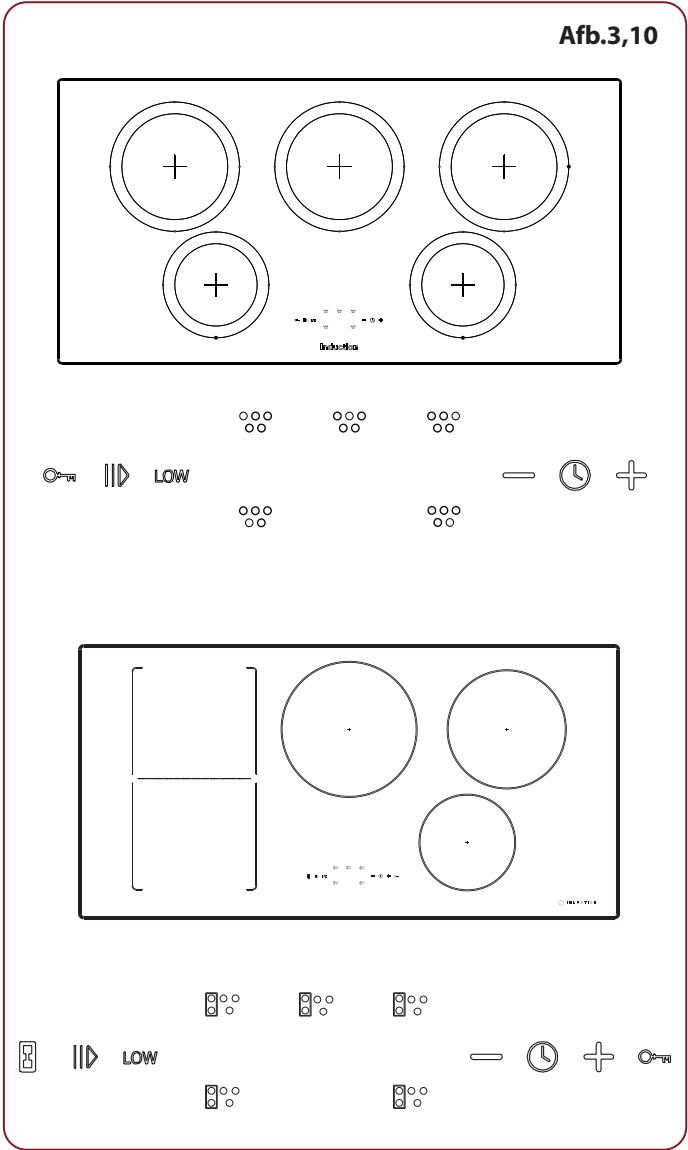
Klasse 1 [] betekent Slecht.

Display professional +/ Professional Deluxe (Afb.3,10):-

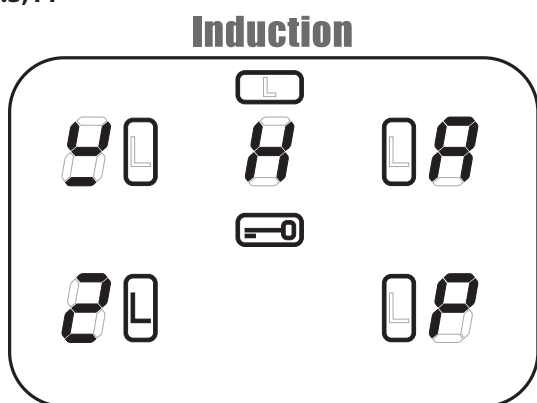
Bedieningsvolgorde [Indrukken]	Display	Functie
		• Kinderslot
		• Brugfunctie activeren/deactiveren
		• Alle kookzones pauzeren
→	TIMER	• Timerinstelling, maximaal 99 minuten.
LOW →	LOW	• Lage temperatuur instellingen - Alleen stand 1 t/m 3

Display	Functie
	• Temperatuurinstellingen - Stand 1 t/m 9
	• Instelling vermogensboost
	• Restwarmte-indicatielampje
	• Verzoek om service-ondersteuning
	• Indicatielampje voor geen pan

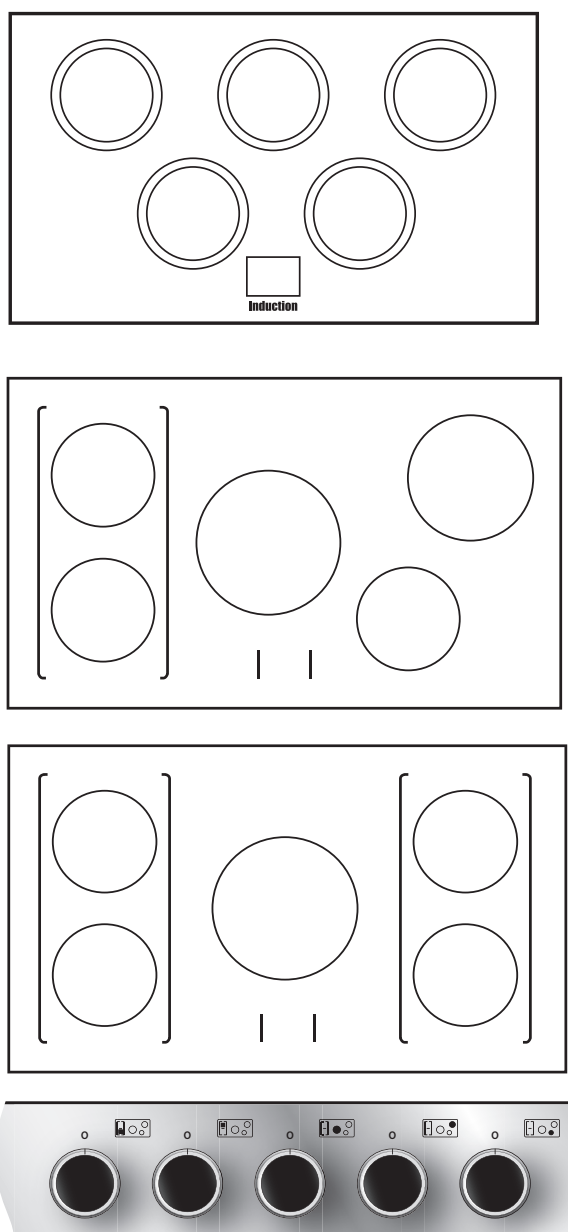
Afb.3,10



Afb.3,11



Afb.3,12



Inductie voor standaard kookplaat

Controle van panprestaties

Gebruik een zone van 1,85 kW (raadpleeg de handleiding voor nominale waarden van elke zone).

Vul een pan zonder deksel met 1/2 liter water op kamertemperatuur (de diameter van de pan mag niet groter zijn dan de buitenste cirkel van de zone).

Gebruik de zone op vermogensniveau 9.

Het water zou binnen 3½ minuut moeten koken.

Kooktijden buiten deze tijdsduur wijzen erop dat de constructie van de pan niet ideaal is om de beste prestaties te leveren en tot een voortijdig defect van onderdelen kan leiden.

De inductiekookplaat bestaat uit vijf kookzones met inductie-elementen met verschillende vermogens en diameters, elk met een pandetector en restwarmte-indicatielampje en een kookplaatdisplay.

Display *standaard kookplaat* (Afb.3,11):-

	Pandetector
	Restwarmte-indicatielampje
	Automatisch opwarmen (indien beschikbaar)
	Kinderslot
	Lage temperatuurinstellingen 1 - Smelten:
	2 - Sudder:
	Lage temperatuurinstellingen 1 - Smelten:
	2 - Warm houden:
	3 - Sudder:
	Instelling vermogensboost
	2 Temperatuur van pan of glas is te hoog. Laat het systeem afkoelen.
	3 Ongeschikt kookgerei. Voer de pannentest uit of probeer een ander kookgerei.
	Handmatige reset vereist. Neem contact op met de klantenservice als het probleem aanhoudt.

Indeling en indeling overbruggingszone standaard inductiekookplaat (Afb.3,12).

Pandetector

⚠ BELANGRIJK: Schakel de kookplaat na gebruik uit met de knop en **VERTROUW NIET** op de pandetector.

- Als een kookzone is ingeschakeld en er geen pan op staat of als de pan te klein is voor de kookzone, dan wordt er geen warmte gegenereerd. Het symbool  verschijnt op het display van de kookplaat; Dit is het symbool voor "pan ontbreekt". Zet een pan met de juiste maat op de kookzone en het symbool  verdwijnt en u kunt beginnen met koken. Als er 10 minuten geen pan is gedetecteerd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld.

Restwarmte-indicatielampje

Na gebruik blijft een kookzone nog een even heet voordat de warmte verdwijnt. Wanneer een kookzone wordt uitgeschakeld, wordt het restwarmte-indicatielampje  op het display weergegeven. Dit geeft aan dat de temperatuur van de kookzone hoger is dan 60 °C en nog steeds brandwonden kan veroorzaken. Zodra de temperatuur tot onder de 60 °C is gedaald, gaat de  uit.

Automatisch opwarmen

Alle kookzones hebben deze functie. Hiermee kan het element snel worden opgewarmd om de geselecteerde kookzone op temperatuur te brengen. Zodra de zone de gewenste temperatuur heeft bereikt, wordt het vermogensniveau automatisch verlaagd naar het vooraf ingestelde niveau.

U kunt de functie selecteren door de draaiknop naar stand 'A' te draaien. Draai de draaiknop tijdelijk linksom vanuit de nulstand totdat het symbool  wordt weergegeven op het display van de kookplaat.

Zodra de  wordt weergegeven, draait u de draaiknop naar het gewenste stand (1 t/m 9). De pan wordt een bepaalde tijd op 100% vermogen verwarmd totdat het vermogen wordt teruggebracht tot de geselecteerde stand.

Wanneer de automatische opwarmfunctie is geactiveerd, knippert het display van de kookplaat afwisselend tussen de  en het geselecteerde vermogensniveau.

Zodra de automatische opwarmtijd is verlopen, stopt het display van de kookplaat met knipperen en geeft het geselecteerde vermogensniveau weer.

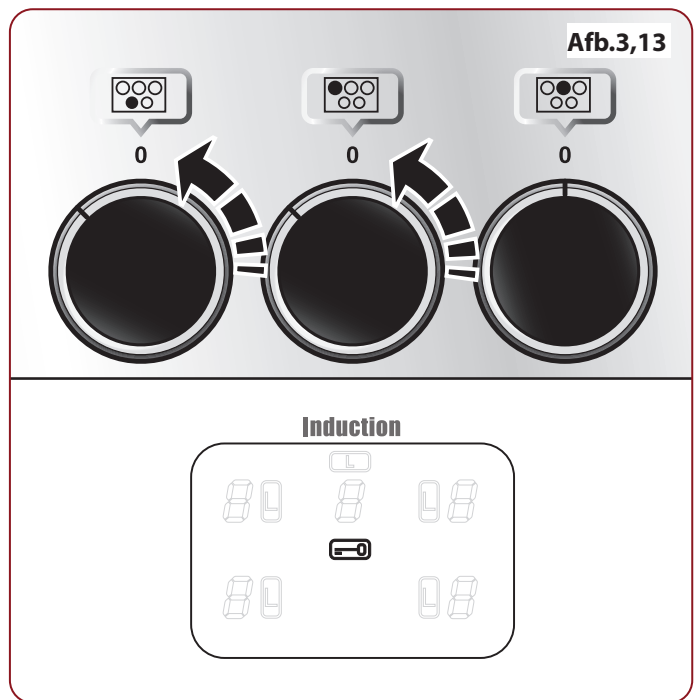
De automatische opwarmfunctie kan worden gestopt door de draaiknop terug te draaien naar vermogensinstelling "0" of door de bedieningsknop naar vermogensinstelling "9" te draaien.

Kinderslot

BELANGRIJK: Het kinderslot kan alleen worden geactiveerd als alle kookzones zijn uitgeschakeld.

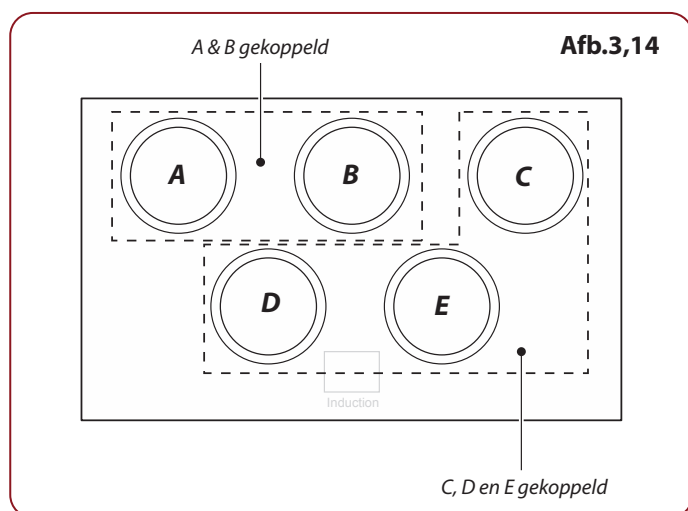
Om ongewenst gebruik door kinderen te voorkomen, kan de kookplaat worden vergrendeld.

Om de kookplaat te vergrendelen, draait u de twee knoppen links gelijktijdig volledig linksom (**Afb.3,13**) en houdt u deze



Vermogensniveau	Maximale gebruikstijden
L1, L2 en L3 indien beschikbaar	2 uur
1	6 uur
2	6 uur
3	5 uur
4	5 uur
5	4 uur
6	1,5 uur
7	1,5 uur
8	1,5 uur
9	1,5 uur
Vermogensboost	10 minuten

Table 3.1



vast tot het symbool  wordt weergegeven in het midden van het display van de kookplaat.

- **OPMERKING:** [A] knippert als de kookplaat wordt vergrendeld – dit is normaal.
- De kookplaat vergrendelen heeft **GEEN** invloed op de ovens; deze kunnen nog steeds worden gebruikt.

Om de kookplaat te ontgrendelen, draait u de twee knoppen links gelijktijdig volledig linksom en houdt u deze vast tot het symbool  niet meer wordt weergegeven in het midden van het display van de kookplaat.

Lage temperatuurinstelling L1/L2

- L1 houdt een temperatuur aan van ongeveer 40 °C – ideaal om langzaam boter of chocolade te smelten.
- L2 houdt een temperatuur aan van ongeveer 90 °C – ideaal om te sudderen (breng de inhoud in de pan aan de kook en selecteer L2 om soepen, sauzen, stoofpotten, etc. optimaal te laten sudderen).

Lage temperatuurinstelling L1/L2/L3

- L1 houdt een temperatuur aan van ongeveer 40 °C – ideaal om langzaam boter of chocolade te smelten.
- L2 houdt een temperatuur aan van ongeveer 70 °C – ideaal om eten warm te houden nadat het is bereid.
- L3 houdt een temperatuur aan van ongeveer 90 °C – ideaal om te sudderen (breng de inhoud in de pan aan de kook en selecteer L3 om soepen, sauzen, stoofpotten, etc. optimaal te laten sudderen).

(Table 3.1) Deze standen kunnen maximaal 2 uur worden gebruikt, waarna de kookplaat automatisch wordt uitgeschakeld. Indien nodig kunt u de functie Lage temperatuur onmiddellijk weer gebruiken door weer L1 of L2 weer te activeren. Om de kookplaat hoger te zetten, draait u de draaiknop naar de gewenste stand.

Instelling Vermogensboost P

Alle inductiekookzones hebben Vermogensboost, die wordt geactiveerd door de draaiknop rechtsom te draaien totdat [P] wordt weergegeven op het display van de kookplaat.

Met Vermogensboost kan extra vermogen worden toegevoegd aan de kookzones. Dit is handig om snel een grote pan water aan de kook te brengen.

Vermogensboost werkt maximaal 10 minuten op elke zone, waarna het vermogen automatisch wordt verlaagd naar stand 9.

Als Vermogensboost wordt gebruikt, zijn de kookzones gekoppeld (Afb.3,14).

- Dit is een ingebouwde beveiliging.

Dit betekent dat wanneer u zone A gebruikt met Vermogensboost en vervolgens Vermogensboost inschakelt voor zone B, het vermogen voor zone A iets zal afnemen. De laatste zone die naar Vermogensboost is overgeschakeld,

krijgt altijd voorrang. Zone C, D en E werken op dezelfde manier.

Draai aan de draaiknop om de instelling te verlagen en deze functie uit te schakelen.

De overbruggingszonefunctie

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

- **Opmerking:** De grillplaat moet een inductievriendelijke, platte bodem hebben die groot genoeg is om zone A en B van de verwarmingszone van de kookplaat te bedekken. **Afb.3,15.**

Gebruik zone C, D of E NIET om de grillplaat te verhitten (**Afb.3,16**).

Om de dualzone-functie te activeren, draait u de twee knoppen links gelijktijdig volledig rechtsom (**Afb.3,17**) en houdt u deze vast tot de symbolen  verschijnen in het midden van het display van de kookplaat (**Afb.3,18**). De temperatuur kan vervolgens worden aangepast met de linker draaiknop (**Afb.3,19**).

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

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

Oververhittingsfunctie

Deze functie detecteert wanneer de temperatuur van de pan snel stijgt en zorgt voor een veilige temperatuur van de pan. De functie mag de bereiding niet beïnvloeden.

Kookgerei met een bodem die bij verhitting vervormt, kan invloed hebben op de oververhittingsfunctie. Dit kan uw kookgerei of inductiekookplaat beschadigen.

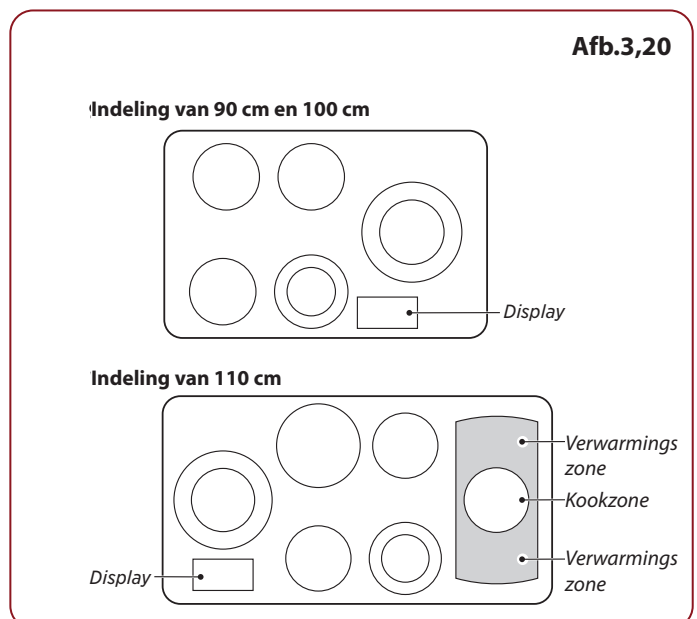
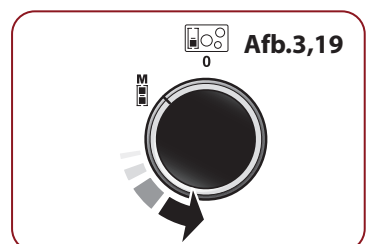
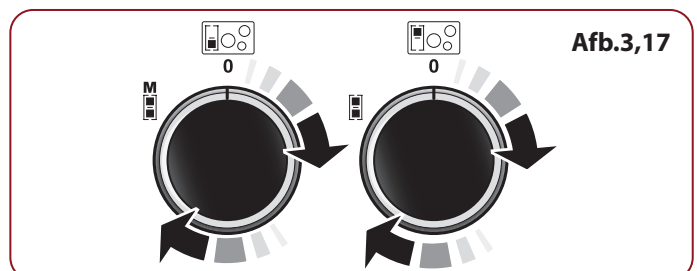
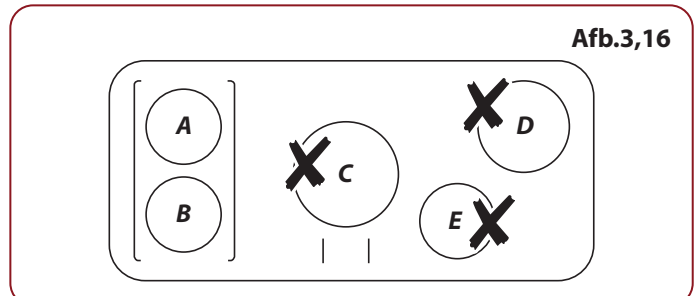
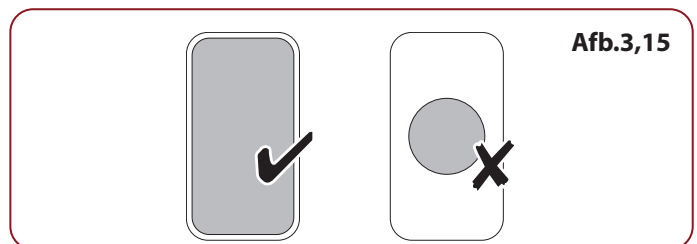
⚠ Het is belangrijk om de kookplaat niet onbewaakt te laten. Pas op dat pannen niet droogkoken. Dit kan uw kookgerei en inductiekookplaat beschadigen.

Lees en volg de instructies van de fabrikant zorgvuldig op voordat u kookgerei op uw inductiekookplaat gebruikt.

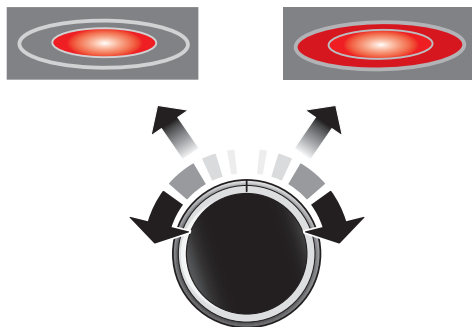
Keramische fornuizen

Tijdens koken op de keramische kookplaat gaat er een displaypaneel branden om aan te geven welke kookzone wordt gebruikt (**Afb.3,20**).

- Mogelijk ziet u de kookplaat die u gebruikt uit- en inschakelen: Dit wordt veroorzaakt door een veiligheidsvoorziening die de temperatuur van de kookplaat beperkt. Dit is heel normaal, vooral bij koken op hoge temperaturen. Als het veel gebeurt bij een bepaalde pan, kan het echter betekenen dat de pan niet geschikt is. Misschien is de pan te klein of niet vlak genoeg voor een keramische kookplaat.



Afb.3,21

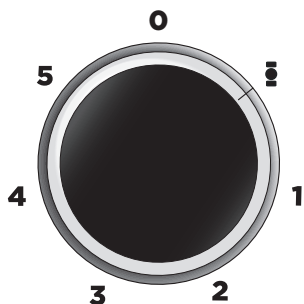


Aan de rechterkant van de kookplaat bevindt zich een ruimte voor twee doeleinden. De binnenste ring geeft de kookzone aan. Het buitenste gebied geeft de omvang aan van een warmhoudplaat, die u kunt gebruiken om voedsel warm te houden terwijl de laatste hand wordt gelegd aan een maaltijd (Afb.3,20).

Kookplaten met twee elementen

De met twee concentrische cirkels gemarkeerde gebieden hebben een element aan de binnenkant en buitenkant (Afb.3,21). Draai de draaiknop rechtsom om het hele gebied te verhitten voor grotere pannen; draai rechtsom om alleen het binnenste gedeelte voor kleinere pannen te verhitten.

Afb.3,22



Overzicht verwarmingszone en kookzone

1. Om de gecombineerde zone te gebruiken, draait u de knop naar de eerste stand (Afb.3,22).
2. De twee buitenste zones kunnen worden gebruikt als opwarmfunctie. De binnenste zone kan worden gebruikt als warmhoudfunctie. Zorg er bij het gebruik van alle 3 de zones voor dat u hittebestendig kookgerei gebruikt.
3. Om de kookplaat op twee manieren te gebruiken, draait u de knop verder om de binnenste ring als een normale kookplaat te gebruiken.

	1	2
Volledige verwarmings zone	Lage verwarmings stand	Gemiddelde verwarming - boter smelten

3	4	5
Gemiddelde verwarming - sudderen	Hoge verwarmings stand	Zeer hoge verwarmings stand

4. De grill

Flexi-grill

Open de deur en trek de grillpanslede naar voren met behulp van ovenhandschoenen (**Afb.4,1**).

De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan kan worden verhit of alleen de rechter helft (**Afb.4,2**).

Pas de warmte aan door aan de draaiknop te draaien. Om de hele grill te verhitten, draait u de knop rechtsom.

Om de rechterhelft te verhitten, draait u de draaiknop linksom. Het indicatielampje bij de grillbediening gaat branden.

Schuif voor het beste resultaat de slede terug in de grill. De grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill is voorverwarmd.

⚠ LAAT DE GRILL NIET langer dan enkele ogenblikken aan zonder de grillpan eronder, anders kunnen de knoppen heet worden.

Zodra de grill is voorverwarmd, haalt u de grillpan er weer uit en plaats u de onderzetter terug met het eten erop. Schuif de grillpan of slede terug in de grill. Zorg dat deze recht naar binnen wordt geduwd.

⚠ Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn als de grill in gebruik is. Houd kleine kinderen uit de buurt.

⚠ Sluit de grilldeur nooit wanneer de grill is ingeschakeld.

⚠ LET OP: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden zoals bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte.

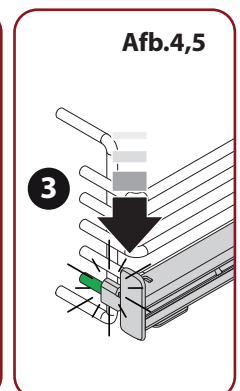
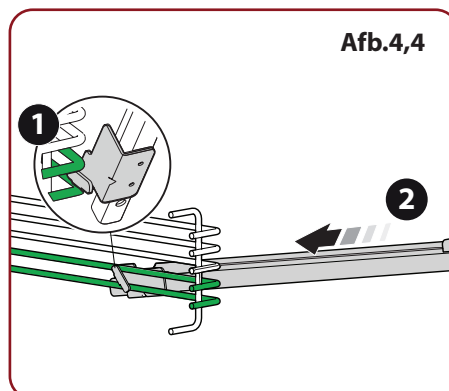
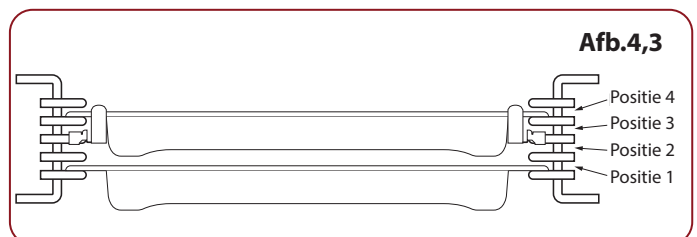
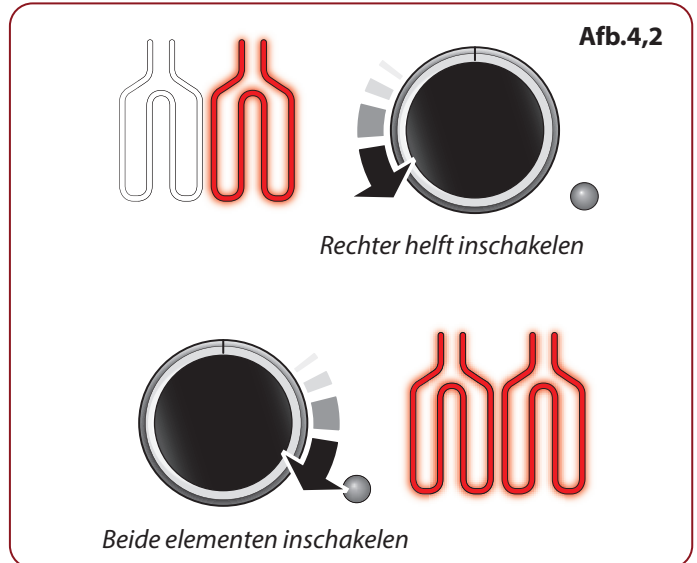
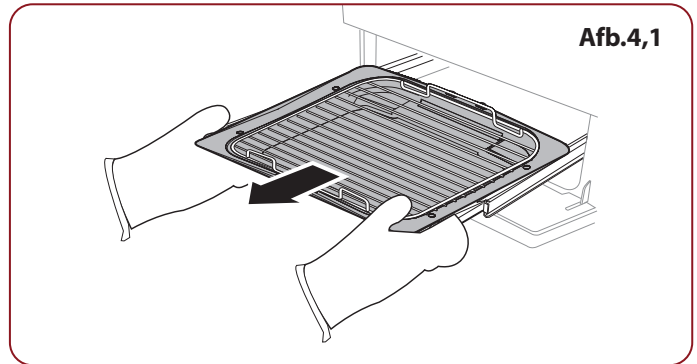
⚠ WAARSCHUWING: Zorg, nadat de onderzetter van de grillpan is gehaald, dat grillpan en rooster volledig in de grillruimte liggen.

De grill plaatsen

De grillpan kan op 4 niveaus worden geplaatst (stand 1 - 4). Als de geleiders worden gebruikt, wordt dit teruggebracht tot 3 niveaus (stand 2 - 4) (**Afb.4,3**).

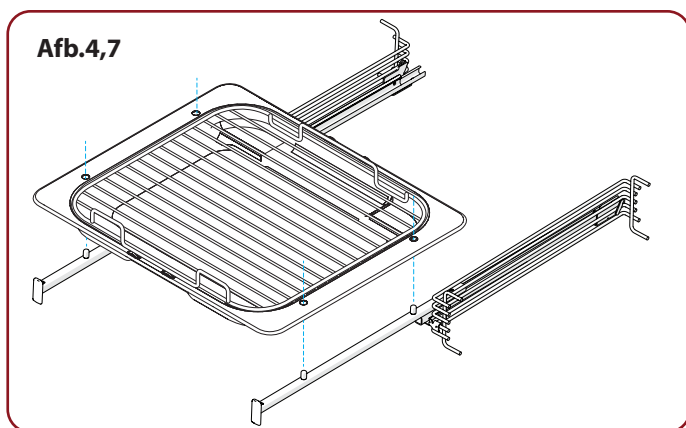
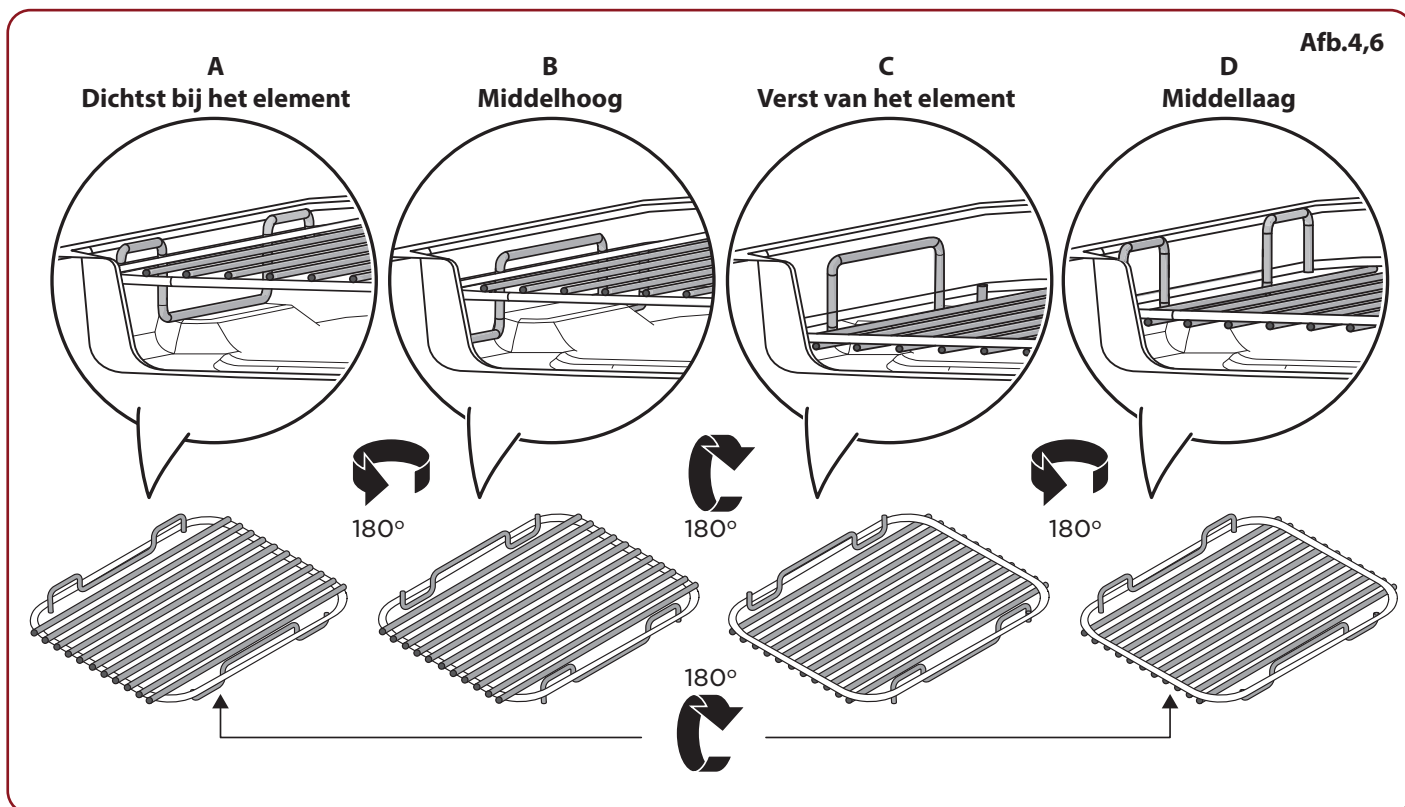
De uitschuifbare geleiders plaatsen

Schuif de uitschuifbare geleiders op de geselecteerde ladders en klik ze stevig op hun plek. (**Afb.4,4** en **Afb.4,5**)



Hoogte-afstelling grillonderzetter

De grillonderzetter heeft 4 verschillende hoogtes (Afb.4,6).



Kooksuggesties

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

OPMERKING: Een kort kookproces moet continu onder toezicht staan.

De grillpan plaatsen

Lijn de 4 gaten op de grillpan uit met de 4 fixeerpennen van de uitschuifbare geleiders (Afb.4,7), of schuif de grillpan rechtstreeks op de ladder met behulp van positie 1 (Afb.4,3).

5. De ovens

Voordat de ovens kunnen werken, moet de klok worden ingesteld op het tijdstip van de dag. Zie het gedeelte over “**De klok instellen**” op pagina 7 voor instructies om de tijd in te stellen.

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

De linker oven is een heteluchtoven of een multifunctionele oven, afhankelijk van het model.

De rechter oven is een heteluchtoven.

Multifunctionele oven

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

De multifunctionele oven heeft **3 belangrijkste kookstanden: hetelucht, heteluchtoven en conventionele oven**. Deze standen moeten worden gebruikt voor vrijwel al uw kookkunsten.

Het **gratineerelement** en **onderwarmte** kunnen in het laatste gedeelte van het kookproces worden gebruikt om de resultaten af te stemmen op uw specifieke vereisten.

Gebruik **grillen met hetelucht** voor als u moet grillen en **ontdooien** om kleine bevroren etenswaren veilig te ontdooien.

Tabel 5.1 Biedt een overzicht van de multifunctionele standen.

- De multifunctionele ovens hebben veel verschillende toepassingen. We raden aan om uw bereidingen goed in de gaten te houden tot u vertrouwd bent met elke stand. Onthoud dat niet alle standen geschikt zijn voor alle soorten voedsel.
- Houd er rekening mee dat alle fornuizen verschillen. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen verschillen van die in uw vorige fornuis.

Functie	Gebruik
Ontdooien	Voor het ontdooien van kleine artikelen in de oven zonder warmte
Heteluchtoven	Een volledige bereidingsfunctie, overal gelijkmatige warmte, ideaal voor bakken
Grillen met ventilator	Grillen van vlees en vis met gesloten deur
Hetelucht ondersteund	Een volledige bereidingsfunctie geschikt voor bakken en braden
Conventionele oven	Een volledige bereidingsfunctie voor bakken en braden in de onderste helft van de oven
Gratineerelement	Om gerechten met kaas te gratineren en knapperig te maken
Onderwarmte	Om de onderzijde van quiches, pizza's of bakwaren knapperig te maken

Tabel 5.1

Ovenstanden

De multifunctionele ovens hebben verschillende standen. Onthoud dat niet alle standen geschikt zijn voor alle soorten voedsel.



Duo

In de Duo-stand worden de ventilator en het verwarmingselement rond de ventilator gebruikt om een gelijkmatige warmte te produceren om het voedsel te bereiden, terwijl het basiselement ook wordt gebruikt om de bodem perfect te bakken en knapperig te maken. Gebruik bij deze functie de onderste rekpositie (1).



Heteluchtoven

In deze stand worden de ventilator en het verwarmingselement eromheen gebruikt. In de hele oven wordt een gelijkmatige warmte geproduceerd, waardoor u op meerdere rekposities tegelijk voedsel kunt bereiden. Dit is een goede 'allround' stand.



Grillen met ventilator

In deze grillstand met gesloten deur wordt de ventilator gebruikt met het bovenste element ingeschakeld. Dit is een gelijkmatigere, minder intense warmte dan een conventionele grill. Het voedsel moet op een grillpan en onderzetter worden geplaatst, omdat dit voor een betere luchtcirculatie zorgt, en de grillpan mag niet op de hoogste rekpositie worden geplaatst.



Hetelucht ondersteunde oven

In deze stand wordt de ventilator gebruikt en circuleert de lucht die wordt verwarmd door de elementen boven en onderin de oven. Door de combinatie van een hetelucht en conventioneel (boven- en onderwarmte) is deze stand ideaal om grote stukken vlees te braden.



Conventionele oven (boven- en onderwarmte)

Conventioneel is teruggaan naar de traditionele manier van voedsel bereiden, de warmte van de boven- en basiselementen wordt gecombineerd. Omdat er geen ventilator wordt gebruikt, is er geen uitdrogend effect op voedsel, waardoor dit een ideale stand is voor langer dan 1½ uur koken of bakken in de oven. Alleen aanbevolen om eten te bereiden op 1 rek, waarbij u ervoor zorgt dat het voedsel zo dicht mogelijk in het midden van de oven staat.



Gratineerelement

In deze stand wordt alleen het element bovenin de oven gebruikt. Handig voor het gratineren of afmaken van gerechten.



Onderwarmte

In deze stand wordt het basiselement gebruikt. Het is een zachte warmte voor slow cooking en au bain-marie.



Ontdooien

In deze stand wordt de ventilator gebruikt om alleen koude lucht te laten circuleren. Op deze manier ontdooien versnelt het proces en beschermt het voedsel. Grote voorwerpen, zoals hele kippen en grote stukken vlees, mogen niet op deze manier worden ontdooid. Er mag niet worden ontdooid in een warme oven of wanneer een oven ernaast wordt gebruikt of nog warm is.



Rijslade voor brood

De temperatuur van de rijslade voor brood is ideaal om alle soorten gistdeeg te rijzen.

De rijslade voor brood voorverwarmen

Dit doet u middels een drukknop. Het is niet nodig om de temperatuur in te stellen, deze is al ingesteld.

De voor het rijzen benodigde tijd is afhankelijk van het soort deeg en de hoeveelheid. Raadpleeg het recept voor richtlijnen en controleer het deeg tijdens het rijzen.

Houd het deeg in de gaten terwijl het rijst; verse gist kan snel werken, vooral als het een eerste fermentatiefase heeft gehad (soms ook wel voordeeg genoemd). Voordeeg kan helpen om een iets lichter brood te maken.



Slow cooking-oven

De slow cooking-oven is bedoeld voor slow cooking en om warmhoudplaatjes en borden warm te houden.

De slow cooking-oven bedienen

Met de temperatuurknop op het voorpaneel kunt u een aantal uren slow cooken (A) of de hele dag als u weg bent (B).

De multifunctionele oven bedienen

De multifunctionele oven heeft twee knoppen: Een functie-keuzeknop en een temperatuurknop (**Afb.5,1**).

Draai de functie-keuzeknop naar een kookstand. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.

Het verwarmingslampje van de oven brandt totdat de oven de door u geselecteerde temperatuur heeft bereikt. De oven gaat vervolgens aan en uit tijdens het bereiden en houdt zo de geselecteerde temperatuur aan.

Heteluchtoven

De rechter oven is een heteluchtoven die continu hete lucht circuleert, wat betekent dat er sneller en gelijkmatiger voedsel wordt bereid.

De aanbevolen bereidingstemperaturen voor een heteluchtoven zijn gewoonlijk lager dan een conventionele oven.

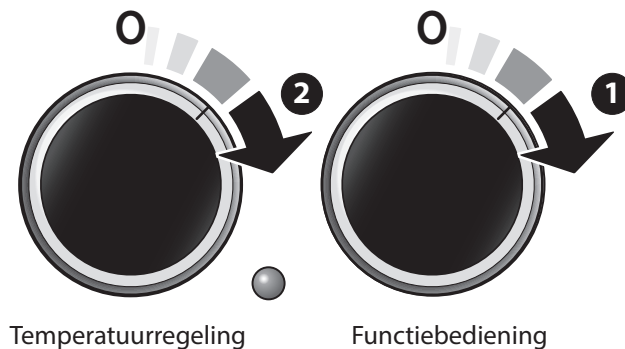
* **Opmerking:** Houd er rekening mee dat alle fornuizen verschillen. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen verschillen van die in uw vorige fornuis.

De heteluchtoven bedienen

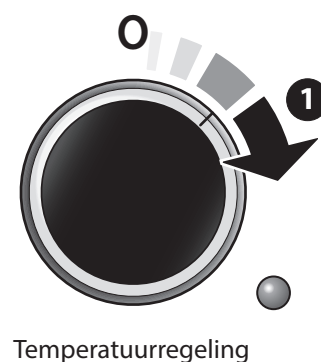
Draai de ovenknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.5,2**).

Het indicatielampje van de oven brandt totdat de oven de door u geselecteerde temperatuur heeft bereikt. Tijdens het bereiden gaat het dan aan en uit.

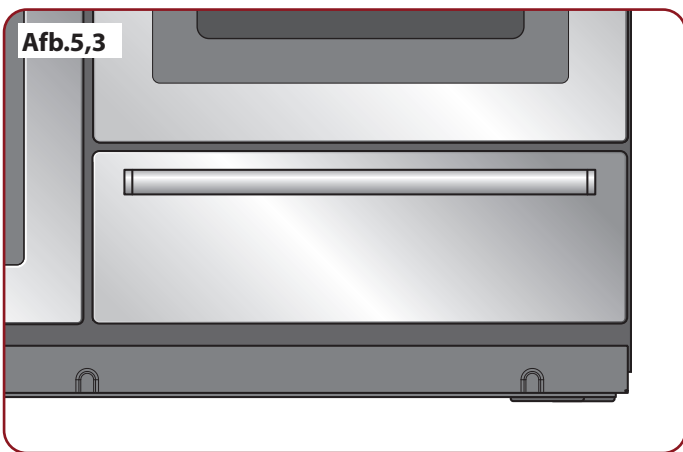
Afb.5,1



Afb.5,2



Afb.5,3



TOPTIPS

Niet zeker van de capaciteit van uw broodvormen?

- Een vorm van 450 gram kan 800 ml water bevatten.
- Een broodvorm van 900 gram kan 1,5 liter water bevatten.
- Dek het deeg tijdens het rijzen af met ingevette huishoudfolie. Zorg dat de huishoudfolie niet te strak wordt vastgezet, zodat het deeg kan rijzen.

Rijslade voor brood

De rijslade voor brood bevindt zich rechtsonder in het fornuis (**Afb.5,3**).

De rijslade voor brood is ideaal voor het rijzen van allerlei soorten gistdeeg, van zoet tot hartig en glutenvrij tot zuurdesem, deeg gemaakt van verse en gedroogde gist, broodmixen en recepten.

De rijslade voor brood kan worden gebruikt om spullen in op te bergen. Als u de rijslade voor brood heeft gebruikt, schakelt u deze uit en wacht u tot de lade is afgekoeld voordat u spullen erin opbergt.

OPMERKING: De rijslade voor brood verwarmt geen platen.

De rijslade voor brood voorverwarmen

Dit doet u middels een drukknop. Het is niet nodig om de temperatuur in te stellen, deze is al ingesteld.

In de rijslade voor brood is ruimte voor:

- Bakplaten, niet groter dan 340 mm x 340 mm, voor het rijzen van broodjes; deze kunnen na het rijzen direct in een voorverwarmde oven worden geplaatst.
- Kom van 3 liter vol deeg
- 3 x broodvorm van 900 gram
- 4 x broodvorm van 450 gram

De voor het rijzen benodigde tijd is afhankelijk van het soort deeg en de hoeveelheid. Raadpleeg het recept voor richtlijnen en controleer het deeg tijdens het rijzen.

Als een grote bakplaat wordt gebruikt, plaats dan een koelrek op de bodem van de lade en plaats de bakplaat erop, zodat de warme lucht het deeg kan bereiken.

Als u grotere hoeveelheden gistdeeg met 500 g of meer meel bereidt, verdeel het deeg dan in 2 kommen of bakken, dit maakt het rijzen in de lade gemakkelijker.

Houd het deeg in de gaten terwijl het rijst; verse gist kan snel werken, vooral als het een eerste fermentatiefase heeft gehad (soms ook wel voordeeg genoemd). Voordeeg kan helpen om een iets lichter brood te maken.

De slow cooking-oven

De slow cooking-oven is bedoeld voor het langzaam koken van items zoals stoofschotels, stukken vlees, etc. Er kan een complete maaltijd mee worden bereid, zoals ovenschotels, rijstpudding en aardappelen in de schil, of er kan gerechten mee worden opgewarmd (alleen hittebestendige gerechten).

De slow cooking-oven is ook handig om borden en serveerschalen op te warmen (gebruik alleen hittebestendige typen).

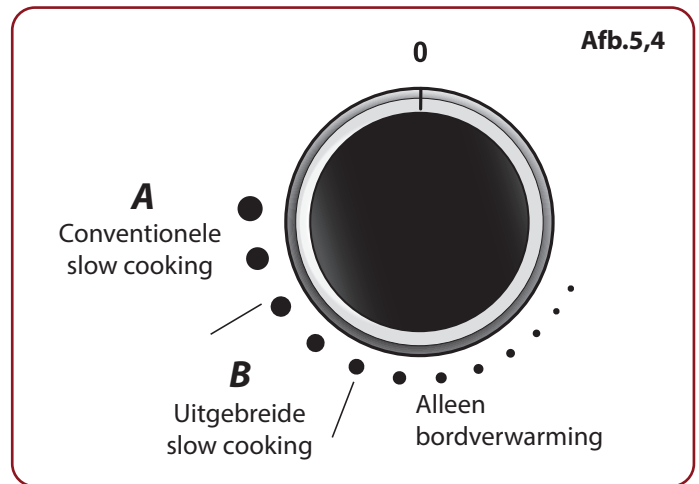
- We raden af om fijn porseleinen servies op te warmen.

De slow cooking-oven bedienen

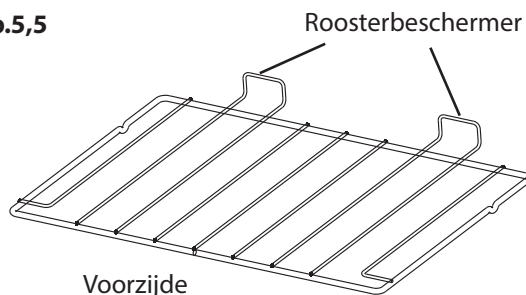
Met de temperatuurknop op het voorpaneel kunt u een aantal uren slow cooken **(A)** of de hele dag als u weg bent **(B)** (**Afb.5,4**).

Zaken die u moet onthouden bij slow cooking:

- Verwarm de oven 20 tot 30 minuten voor, voordat u met de bereiding begint.
- Zorg dat gerechten de verwarmingselementen aan weerszijden van de oven niet raken.
- Breng stoofschotels, soepen, etc. aan de kook op de kookplaat voordat u ze in een geschikte braadpan plaatst voor slow cooking.
- Zorg voor voldoende vloeistof in stoofschotels, vooral wanneer er langere tijd gekookt wordt.
- Gebruik deksels over stoofschotels of folie om voedsel af te dekken; zo blijft tijdens het koken het vocht bewaard.
- Kijk of alle gerechten in de oven passen voordat u het voedsel bereidt.
- Wikkel gewassen en geprikte gepofte aardappelen in folie voorafgaand aan de bereiding.
- Let erop dat de binnentemperatuur van vlees en gevogelte een veilige temperatuur van ten minste 90 °C heeft voordat het wordt opgegeten.
- Ontdooi voedsel volledig voordat u met koken begint.
- U kunt vruchtencake bereiden in de slow cooking-oven op de maximale temperatuur (wellicht als uw andere ovens in gebruik zijn). Als u de heteluchtoven onder de slow cooking-oven tegelijkertijd gebruikt, houd dan een iets langere bereidingstijd aan.
- In de slow cooking-oven kunt u ook knapperige, witte schuimpjes maken.
- De bereidingstijden in de slow cooking-oven hangen af van de temperatuur, hoeveelheid en het soort gerecht dat u bereidt. Als richtsnoer voor stoofschotels wordt een minimale bereidingstijd van 3 uur aanbevolen.
- Houd het voedsel in de gaten totdat u bekend bent met de oven.



Afb.5,5



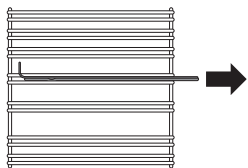
Ovenroosters

De ovenroosters (**Afb.5,5**) blijven vastzitten wanneer ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd en opnieuw worden bevestigd.

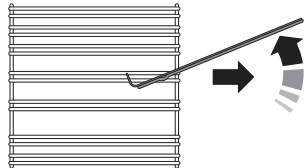
Trek het rooster naar voren tot de achterzijde van het rooster wordt tegengehouden door de stops aan de zijkanten van de oven (**Afb.5,6**).

Til de voorzijde van het rooster op, zodat de achterzijde van het rooster onder de roosterstop doorgaat en trek het rooster vervolgens naar voren (**Afb.5,7** en **Afb.5,8**).

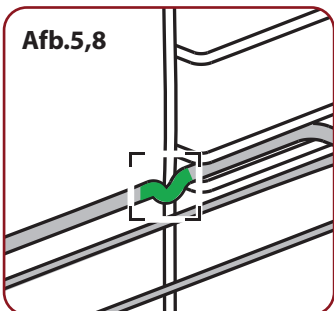
Afb.5,6



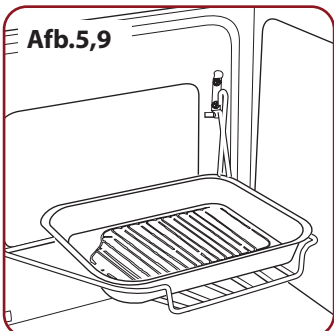
Afb.5,7



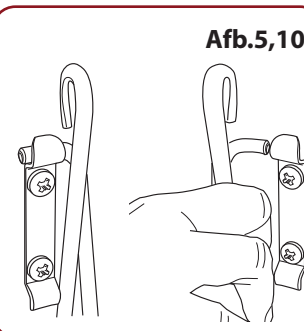
Afb.5,8



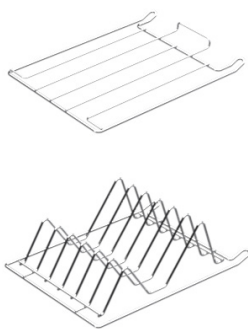
Afb.5,9



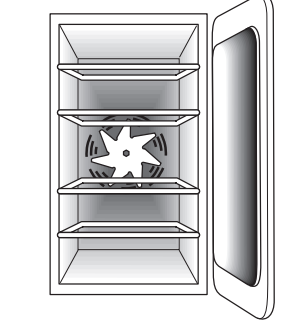
Afb.5,10



Afb.5,11



Afb.5,12



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

Het handyrack

Het handyrack past alleen op de linker ovendeur (**Afb.5,9**). Eten erop bereiden is eenvoudig, omdat het rooster toegankelijk is wanneer de deur open is.

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

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

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

Om het handyrack te bevestigen, plaatst u één zijde ervan op de deurbeugel. Buig vervolgens de andere zijde naar buiten om deze op de andere beugel te klemmen (**Afb.5,10**).

Ovenroosters – Rechter (hoge) oven

De hoge oven (modellen 90 en 100) wordt geleverd met vier platte roosters en een plaatverwarmingsrek (**Afb.5,11**).

Wanneer u de hoge oven gebruikt, kunt u op alle vier roosters tegelijk koken (**Afb.5,12**), maar zorg wel voor voldoende ruimte zodat de warme lucht kan circuleren.

Uittrekbaar ovenrooster

Uittrekbare ovenroosters zijn beschikbaar voor alle ovens, behalve de hoge oven.

Opmerking: Het handyrack moet worden verwijderd voordat u het uittrekbare ovenrooster monteert.

De rails zijn in paren aanwezig. De rails van het uittrekbare rooster kunnen op elk paar worden bevestigd, behalve het bovenste (Afb.5,13).

Plaatsen van de rails van het uittrekbare rooster

Haak de achterzijde van de rail over de bovenzijde van een roostersteun. Haak de voorzijde van de rail ook over dezelfde roostersteun. Druk om de rail op de onderzijde te klemmen (Afb.5,14).

U kunt de voorzijde van de rails herkennen aan de beugel.

Zorg dat de rails op dezelfde hoogte zitten aan beide zijden (Afb.5,15).

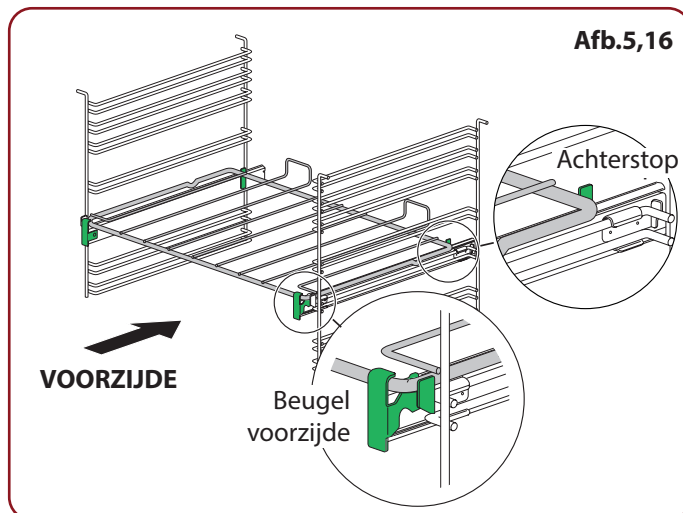
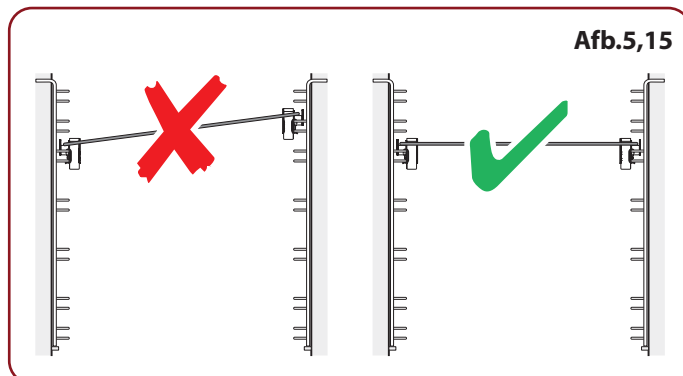
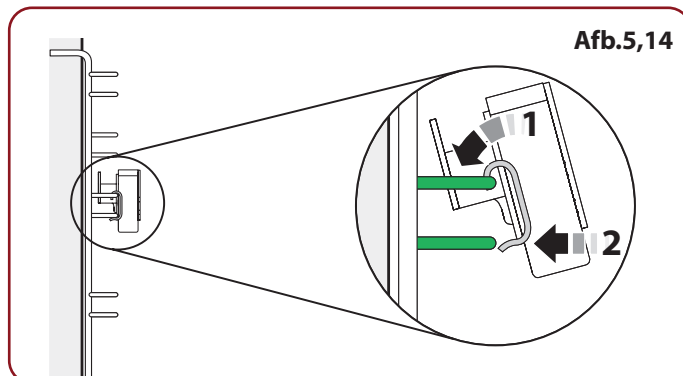
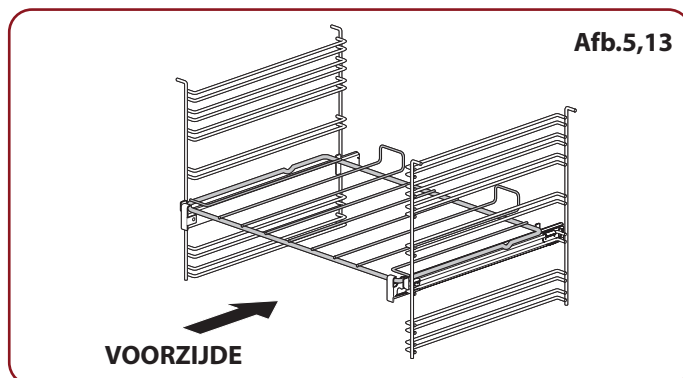
Plaatsen van het uittrekbare rooster

Controleer of de rails van het rooster goed vast zitten, voordat u het rooster plaatst.

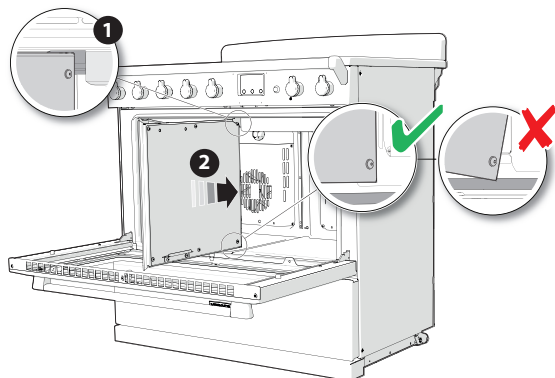
Haak de voorzijde van het uittrekbare rooster op de rails zoals is aangegeven. De achterzijde van het rooster moet op de rails rusten, voor de achterstop (Afb.5,16).

Zorg ervoor dat het rooster plat is als het is geplaatst.

⚠ Doe de rails NIET in de vaatwasser.



Afb.5,17



Oven met één ovenruimte

Energiebesparingspaneel

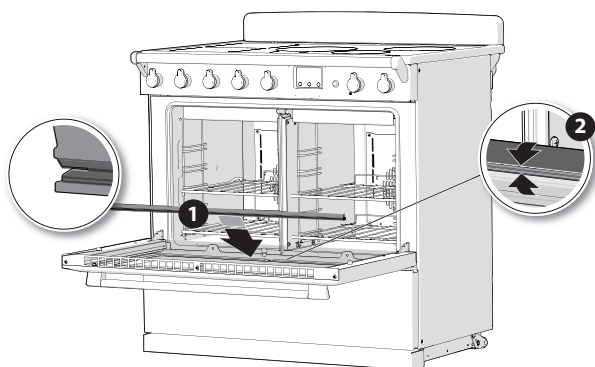
De oven met één ovenruimte heeft een afscheiding (Afb.5,17 en Afb.5,18). Als dit is ingesteld, wordt slechts de helft van de oven verwarmd en worden alleen de elementen aan de rechterkant gebruikt (Afb.5,19). Dit bespaart energie en is ideaal voor het bereiden van het meeste voedsel. Als de verdeler wordt gebruikt, kan er condensatie ontstaan in de linker oven. Dit is normaal.

Voor zeer grote hoeveelheden, of grote gerechten voor speciale gelegenheden, kan de verdeler worden verwijderd. Hierdoor worden de elementen aan de linkerkant en aan de rechterkant gebruikt wanneer een stand is geselecteerd.

Alle ovenstanden zijn volledig beschikbaar en er zijn gescheiden vormen en roosters beschikbaar voor gebruik in beide vormen.

⚠ Waarschuwing!
Wees voorzichtig als u de verdeler verwijdert en maak geen krassen op het oppervlak van de glazen binnendeur. Krassen in het glas kunnen druk veroorzaken en zorgen dat de deur defect raakt.

Afb.5,18



Het energiebesparingspaneel verwijderen

⚠ Zorg dat het fornuis is afgekoeld voordat u het paneel probeert te verwijderen.

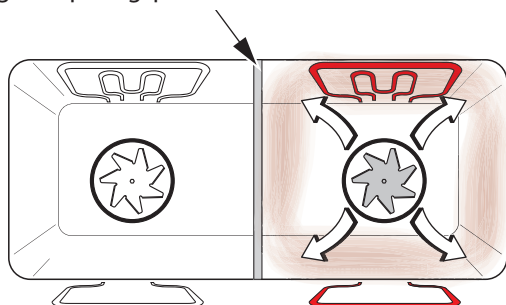
Open de deur helemaal en verwijder de ovenroosters. Kantel de verdeler bij het verwijderen iets omhoog en pak de onderkant vast om te voorkomen dat de metalen voet in contact komt met het glas van de deur (Afb.5,20).

We raden aan een theedoek of iets dergelijks op het glas van de deur te leggen voordat u de verdeler verwijdert. Dit voorkomt dat de binnenkant van de deur bekrast raakt.

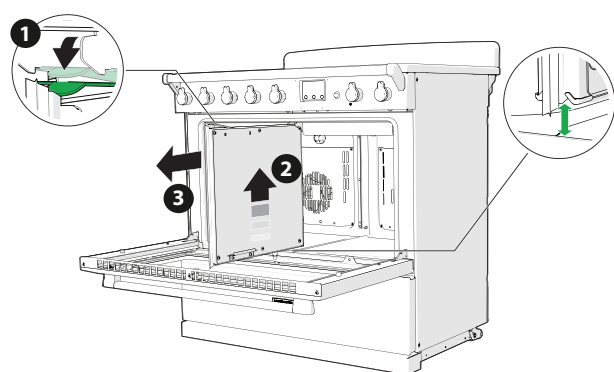
Plaats of schuif metalen voorwerpen **NIET**, inclusief kookgerei, op het glas van de deur, aangezien dit krassen en daaropvolgende defecten kan veroorzaken.

Afb.5,19

Energiebesparingspaneel



Afb.5,20



6. Bereidingstabellen

- De kooktijden en temperaturen in deze tabellen zijn slechts een richtlijn en zorgen er altijd voor dat voedsel, vooral vlees en gevogelte, volledig gaar zijn.

Rekposities

- Tenzij anders vermeld, moet u tijdens het koken op één niveau ernaar streven dat het voedsel zich in het midden van de oven bevindt. Om op 2 of meer rekposities te koken, probeert u het voedsel op gelijke afstand van elkaar te plaatsen, zodat er lucht kan stromen.
- Afbeelding van rekposities van onder naar boven.



Ovenrekposities



Grillrekposities

Multifunctionele oven - Conventioneel

Vlees en gevogelte

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Garing	Tijd
Rund (zonder bot))	Conventioneel	3	180 355	Rare	40 minuten per kg plus 20 minuten
				Medium	50 minuten per kg plus 20 minuten
				Doorbakken	60 minuten per kg plus 20 minuten
Lamsvlees	Conventioneel	3	180 355	Medium	50 minuten per kg plus 20 minuten
				Doorbakken	60 minuten per kg plus 20 minuten
Varkensvlees	Conventioneel	3	180 355	-	70 minuten per kg plus 35 minuten
Gebraden kip	Conventioneel	3	200 390	-	45 minuten per kg plus 20 minuten
Hele kalkoen	Conventioneel	3	190 375	-	40 minuten per kg plus 90 minuten
Eend	Conventioneel	3	200 395	-	40 minuten per kg plus 10 minuten

Hoofdgerechten, bijgerechten en extra's

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Stoofschotel	Ventilator	3	140 285	Minimaal 3 uur

Taarten

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Rijk gevulde fruitcake	Conventioneel	2	160 320	45-50 minuten per 500 g mengsel.
Ambachtelijke/minder rijk gevulde fruitcake (blik van 200 mm)	Conventioneel	2	160 320	2 - 2 ½ uur
Madeira cake (broodblik van 1 kg)	Conventioneel	2	170 340	80-90 minuten

Brood

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Brood (broodblik van 1 kg)	Conventioneel	3	220 430 (eerst) 190 375 (na 15 minuten)	45 minuten
Broodjes (deegballen van 80 g)	Conventioneel	3	220 430	15-20 minuten
Focaccia/naanbrood	Conventioneel	3	220 430	20 minuten

* Verwarm de bakplaat voor met de oven

Multifunctionele Oven - Duo

Gebak

Voedsel (springvorm van 25 cm)	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Bakewelltaart	Duo	1	170 340	35-40 minuten
Citroentaart met merengue	Duo	1	180 355	35-40 minuten
Hartige taart	Duo	1	170 340	30-35 minuten

Brood

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Pizza (200 g vers rauw deeg)	Duo	Bodem van de oven	210 410	5-8 minuten

Multifunctionele oven - Heteluchtoven

Vlees en gevogelte

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Garing	Tijd
Rund (zonder bot))	Hetelucht ondersteund	3 of 4	180 355	Rare	40 minuten per kg plus 20 minuten
				Medium	50 minuten per kg plus 20 minuten
				Doorbakken	60 minuten per kg plus 20 minuten
Lamsvlees	Hetelucht ondersteund	3 of 4	180 355	Medium	50 minuten per kg plus 20 minuten
				Doorbakken	60 minuten per kg plus 20 minuten
Varkensvlees	Hetelucht ondersteund	3 of 4	180 355	- -	70 minuten per kg plus 35 minuten
Gebraden kip	Hetelucht ondersteund	3 of 4	200 390	- -	45 minuten per kg plus 20 minuten
Hele kalkoen	Hetelucht ondersteund	3 of 4	190 375	- -	40 minuten per kg plus 90 minuten
Eend	Hetelucht ondersteund	3 of 4	200 395	- -	40 minuten per kg plus 10 minuten

Hoofdgerechten, bijgerechten en extra's

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Geroosterde noten (broodblik van 1 kg)	Hetelucht ondersteund	4	160 320	45-50 minuten
Vegetarische Beef Wellington	Hetelucht ondersteund	4	190 375	35-40 minuten
Yorkshire-pudding (broodblik met 12 gaten)	Hetelucht ondersteund	4	210 410	30 minuten plus olie voorverwarmen
Gebakken aardappelen	Hetelucht ondersteund	3	200 395	60-70 minuten plus olie voorverwarmen

Multifunctionele oven - Onderwarmte

Slow cooking

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Stoofschotel	Onderwarmte	1	140 285	Minimaal 3 uur

Au bain-marie

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Crème brûlée (vormpjes van 10 cm)	Onderwarmte	1	150 300	35-40 minuten

Grillgedeelte

Broodproducten

Voedsel	Vermogensniveau grill	Onderzetterpositie	Rekpositie	Tijd
Toast	3			
Theecake/ vruchtenbrood	3			
Kaas op toast	3*			

Vlees

Voedsel	Vermogensniveau grill	Onderzetterpositie	Rekpositie	Garing	Tijd
Biefstuk (entrecote)	3			Rare	
				Medium	
				Doorbakken	
Spek	3				
Worst	3				
Kipfilet	2				

Groenten

Voedsel	Vermogensniveau grill	Onderzetterpositie	Rekpositie	Tijd
Groentespiesjes	3			
Paddenstoelen	2			
Suikermaïs	1			
Asperges	2			

Rijslade voor brood

Voedsel	Fase	Status	Tijd
Deeg voor witbrood	Eerste keer rijzen	In mengkom	40 - 45 minuten
	Tweede keer rijzen	In broodblik van 1 kg	25 - 30 minuten
		Brood zonder bakblik	15 - 20 minuten
		Broodjes van 80 g	25 - 30 minuten
Deeg met zaad of granen	Eerste keer rijzen	In mengkom	50 - 60 minuten
	Tweede keer rijzen	In broodblik van 1 kg	40 - 45 minuten
		Brood zonder bakblik	30 - 35 minuten
		Broodjes van 80 g	30 - 35 minuten
Volkorendeeg (1e keer rijzen)	Eerste keer rijzen	In mengkom	1 - 1¼ uur
	Tweede keer rijzen	In broodblik van 1 kg	45 - 50 minuten
		Brood zonder bakblik	40 - 45 minuten
		Broodjes van 80 g	40 - 45 minuten
Verrijkt deeg (1e keer rijzen)	Eerste keer rijzen	In mengkom	2-3 uur
	Tweede keer rijzen	In broodblik van 1 kg	1-2 uur

Slow cooking-gedeelte

Voedsel	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Stoofschotel	Bodem van de oven	Max.	Minimaal 6 uur
Kip van 2 kg	Bodem van de oven	Max.	Minimaal 8 uur
Varkensrollade	Bodem van de oven	Max.	Minimaal 6 uur

Gas/elektromodel - kookplaat

Branders

Naam brander	Kookgerei	Functies
Wok	Wok Grote jampan Waterkokers met grote bodem Paellapan	Roerbakken, gebakken rijst Jam, marmelade, chutney Water koken Paella en risotto
Snel	Grote pannen Stomer op kookplaat Grote koekenpannen Grillpannen	Water koken voor pasta, rijst, groenten, etc. Curry, pastasauzen, stoofschotels, etc. maken Groenten, vis, vlees, gestoomde pudding, dim sum. Vlees en eieren bakken Vlees en groenten frituren
Halfsnel	Middelgrote pan	Saus maken
Aux	Steelpannen*	Melk en kant-en-klare sauzen opwarmen.
	Espresso maker*	Koffie zetten

*Afstandhouder voor steelpan

Inductie

Vermogensniveau	Hitte	Temperatuur (°C °F)	Functies
L1	Vooraf ingesteld	40 104	Chocolade en boter smelten
L2		70/90 158/194	Warm houden/Suddereren (afhankelijk van het model)
L3		90 194	Suddereren (afhankelijk van het model)
L1-3	Lage verwarmingsstand		Opwarmen, smelten, saus (op basis van eieren) en custard maken
L4-6	Middelhoge verwarmingsstand		Suddereren, saus (op basis van bloem en tomaten) maken, aanfruitsen
L7-9	Hoge verwarmingsstand		Bakken, koken, frituren

Testinstituut testgerechten

Deze tabellen zijn bedoeld voor testinstituten om apparaten testen te vereenvoudigen. Conform EN 60350-1.

Heteluchtoven

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Zandkoekjes, 1 rooster	Ventilator	3	180* 356*	12 minuten
Zandkoekjes, 2 roosters	Ventilator	2 en 4	180* 356*	12 minuten
Zandkoekjes, 3 roosters	Ventilator	1, 3 en 5	180* 356*	12 minuten
Kleine taarten, 1 rooster	Ventilator	3	160* 320*	30 minuten
Kleine taarten, 2 roosters	Ventilator	2 en 4	160* 320*	30 minuten
Kleine taarten, 3 roosters	Ventilator	1, 3 en 5	160* 320*	30 minuten
Vetvrije spongecake, 1 rooster	Ventilator	3	180* 356*	35 minuten
Vetvrije spongecake, 2 roosters	Ventilator	2 en 4	180* 356*	35 minuten

*Voorverwarmd

Grillgedeelte

Voedsel	Vermogensniveau grill	Onderzetterpositie	Rekpositie	Tijd
Toast	3*		3	3-4 minuten
Rundvleesburgers	3*		2	15 minuten

*3 minuten voorverwarmd

Heteluchtoven

Vlees en gevogelte

Voedsel	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Garing	Tijd
Rund (zonder bot))	3	160 320	Rare	40 minuten per kg plus 20 minuten
			Medium	50 minuten per kg plus 20 minuten
			Doorbakken	60 minuten per kg plus 20 minuten
Lamsvlees	3	160 320	Medium	50 minuten per kg plus 20 minuten
			Doorbakken	60 minuten per kg plus 20 minuten
Varkensvlees	3	160 320	-	70 minuten per kg plus 35 minuten
Gebraden kip	3	180 355	-	45 minuten per kg plus 20 minuten
Hele kalkoen	3	170 340	-	40 minuten per kg plus 90 minuten
Eend	3	180 355	-	40 minuten per kg plus 10 minuten
Worsten		180 355	-	

Vis

Voedsel	Ovenfunctie	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Filet	Grillen met hetelucht	3	190 375	15-20 minuten
Volledig	Grillen met hetelucht	3	180 355	15-20 minuten per 500 g*

Hoofdgerechten, bijgerechten en extra

Voedsel	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Yorkshire-pudding (broodblik met 12 gaten)	4	210 410	30 minuten plus olie voorverwarmen
Gebakken aardappelen	3	200 390	60-70 minuten plus olie voorverwarmen
Stoofschotel	3	140 285	Minimaal 2 uur
Lasagne/cottage pie (ovenschaal van 30 cm x 21 cm)	3	180 355	40 - 45 minuten
Vleespastei (alleen deeg bovenop) (ovenschaal van 30 cm x 21 cm)	4	200 390	30-35 minuten
Pizza (uit de winkel – gekoeld)	4	200 390	10 - 12 minuten

Taarten

Voedsel	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Rijk gevulde fruitcake	2	140 285	45-50 minuten per 500 g mengsel.
Ambachtelijke/minder rijk gevulde fruitcake (blik van 200 mm)	2	140 285	2 -2½ uur
Madeira cake (broodblik van 1 kg)	2	150 300	80-90 minuten
Victoria sandwich (blikken 210 mm)		160 320	30-35 minuten
Fairy cakes		160 320	30-35 minuten
Cupcakes (broodblik met 12 gaten)		170 340	20-25 minuten

Nagerechten

Voedsel	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Soezendeeg (soezen van 2 cm)	3	210 410	15-20 minuten
Scones	3	200 390	12-15 minuten
Meringues (nestjes van 7 cm)	3	100 210	4 uur
Bladerdeeg	3	200 410	15-20 minuten
Fruittaartjes (taartvorm van 23 cm)	3	200 390	30-35 minuten
Bakewelltaart (springvorm van 25 cm)	3	170 340	20 minuten om blind te bakken en dan 40-45 minuten met vulling
Brood en boterpudding (ovenschaal van 30 cm x 21 cm)	3	170 340	40-45 minuten
Fruit crumble (ovenschaal van 30 cm x 21 cm)	3	180 355	30-35 minuten

Brood

Voedsel	Rekpositie	Temperatuur (°C °F)	Tijd
Pizza (vers rauw deeg)	Bodem van de oven	210* 410*	8-10 minuten
Brood (blik van 1 kg)	3	200 410 gereduceerd tot 170 340 na 15 minuten	45 minuten
Broodjes (deegballen van 80 g)	3	200 390	15 - 20 minuten
Focaccia/naanbrood	3	200 390	20 minuten

* Voorverwarmd

7. Bereidingstips

Hetelucht en multifunctionele oven

Onderwerp	Aanbevelingen
Koken op meerdere rekposities	• Gebruik altijd de heteluchtfunctie. • Controleer de maximale afmetingen van de bakplaat die moet worden gebruikt voor de meest gelijkmatige warmteverdeling: - • Linkerkant (alle modellen) 340 x 340 (mm) • 90 cm hoge oven 320 x 230 (mm) • 100 cm hoge oven
De oven voorverwarmen	• Als u de oven wilt voorverwarmen, wacht dan tot het ovenlampje uit is voordat u gerechten in de oven doet.
De ovenroosters plaatsen	• Zorg dat ze tegen de achterkant van de oven zitten.
Warmte laten circuleren	• Laat altijd een 'vingerbreedte' ruimte tussen gerechten op hetzelfde rooster. Hierdoor kan de warmte vrij om eromheen circuleren.
Vlees braden	• Laat het vlees op kamertemperatuur komen voordat u het braadt. • Laat het vlees tussen de helft en de volledige kooktijd rusten.

Brood laten rijzen

Onderwerp	Aanbevelingen
Het brooddeeg laten rijzen	• Dek het deeg tijdens het rijzen af met huishoudfolie ingesmeerd met boter.

Slow cooking

Onderwerp	Aanbevelingen
De slow cooking-oven voorverwarmen	• Verwarm de slow cooking-oven 20-30 minuten voor voordat u deze gebruikt.
Afstand tussen de gerechten en de verwarmingselementen	• Zorg dat gerechten de verwarmingselementen aan weerszijden van de oven niet raken. • Voor het beste resultaat koken op de kookplaat voordat u het een geschikte braadpan doet voor slow cooking.
Stoofschotels, soep, etc. bereiden	• Zorg voor voldoende vloeistof in stoofschotels, vooral wanneer er langere tijd gekookt wordt. • Gebruik deksels over stoofschotels of folie om voedsel af te dekken; zo blijft tijdens het koken het vocht bewaard.

8. Schoonmaaktafel

- Laat het fornuis afkoelen voordat u het schoonmaakt. Sluit voor een grote schoonmaak de elektriciteitstoevoer af.
- Regelmatig schoonmaken wordt aanbevolen. Veeg gemorste materialen onmiddellijk op om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Gebruik voor geëmailleerde oppervlakken een schoonmaakmiddel dat is goedgekeurd voor gebruik op glasemail.
- Probeer altijd chemicaliën die u nog niet eerder hebt gebruikt op een klein, niet zichtbaar deel van uw fornuis
- Gebruik geen verfoplosmiddelen, soda, biologische poeders, bleekmiddel, chloorbleekmiddelen, grove schuurmiddelen of zout.
- Gebruik geen staalwol, ovenpads of andere materialen, omdat deze krassen kunnen veroorzaken op het oppervlak van het fornuis.
- Alle onderdelen van het fornuis kunnen worden gereinigd met warm zeepsop, maar zorg ervoor dat er geen overtollig water in het apparaat stroomt.

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Kookplaat	Email of roestvrij staal	• Gebruik heet zeepsop en een zachte doek. • Verwijder hardnekkige vlekken voorzichtig met een nylon schuurspons/borstel. • Er kan crèmereiniger worden gebruikt voor zeer hardnekkige vlekken op glazuur en er kan RVS-reiniger worden gebruikt voor zeer hardnekkige vlekken op RVS.
Branderkappen		• Gebruik heet zeepsop en een zachte doek. • Verwijder hardnekkige vlekken voorzichtig met een nylon schuurspons/borstel. • Vaatwasmachinebestendig.
Branderkop	Roestvrij staal Messing	• Gebruik heet zeepsop en een zachte doek. • Verwijder hardnekkige vlekken voorzichtig met een nylon schuurspons/borstel. • Voor echt hardnekkig vuil of verstoppingen schoonmaken met een tandenborstel.
Keramisch met meerdere zones (alleen 110-modellen)	Gehard glas	• Gebruik heet water en E-cloth, crèmereiniger en een schuursponsje, en indien nodig een kookplaatschraper. • Zorg er altijd voor dat eventuele crèmereinigers volledig worden verwijderd met een vochtige zachte doek en droog na met keukenpapier.
Grillplaat/meerdere zones (alleen sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	• Laat afkoelen. • Haal het rooster van het fornuis en reinig het met een zachte doek in warm water met zeep. • Gebruik voor hardnekkigere vlekken een nylon schuursponsje/borstel. Gebruik geen schuurmiddelen/schuursponzen. • Vaatwasmachinebestendig.
Pannendragers		• Laat afkoelen. Afwassen in heet zeepsop.
Wokring	Gietijzer	• Gebruik indien nodig crèmereiniger of een schuursponsje. • Vaatwasmachinebestendig.

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Kookplaatomranding	Email of roestvrij staal	• Heet zeepsop, crèmereiniger of schuurmiddel indien nodig.
Keramische of inductiekookplaat	Gehard glas	• Heet zeepsop, crèmereiniger of schuurmiddel, indien nodig een kookplaatschraper.
Grillplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	• Laat afkoelen. • Afwassen in heet zeepsop. Gebruik geen schuurmiddelen/schuursponzen. • Kan niet in de vaatwasser vanwege rubberen voetjes.

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Buitenzijde van de deur, deurrand en opberglade	Email of lak	• Gebruik heet zeepsop en een zachte doek. • Hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel. • E-cloth of universele microvezeldoek • E-cloth of universele microvezeldoek
	Roestvrij staal	• Reiniger voor roestvrij staal indien nodig.
Zijkanten en plint	Gelakt oppervlak	Heet zeepsop, zachte doek.
Spatplaat of achterste grill	Email of roestvrij staal	Heet zeepsop, zachte doek. Crèmereiniger voor email indien nodig. Reiniger voor roestvrij staal (indien voor RVS nodig).
Bedieningspaneel	Lak, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/bijtende reinigingsmiddelen op belettering.
Draaiknoppen, handgrepen en sierlijsten	Kunststof, chroom, koper of gelakt messing	Warm zeepwater, zachte doek.
	Messing	Messingpoetsmiddel
Ovendeurglas of glazen deksel (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Heet zeepsop, crèmereiniger/schuurmiddel indien nodig.

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Zijkanten, bodem en bovenkant van de oven	Email	• Laat ovenreinigers niet in contact komen met de ovenelementen. • Elke ovenreiniger geschikt voor email.
Ovenpanelen niet uitkoken en schoonmaken (zie hieronder)		 LET OP: CORROSIEVE/BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT.
Ovenpanelen uitkoken en reinigen	Speciaal email dat zichzelf deels reinigt	• Dit oppervlak reinigt zichzelf vanaf 200 °C. • Panelen kunnen worden verwijderd en gewassen met heet zeepsop en een nylon borstel.
Ovenroosters, Handyrack Handygrill-rek (alleen bij sommige modellen)	Chroom	• Een ovenreiniger geschikt voor chroom. • Spons met zeepwater. • Vaatwasmachinebestendig. • Heet zeepsop.
Grillpan/braadslee (alleen bij sommige modellen)	Email	• Spons met zeepwater. • Vaatwasmachinebestendig.
Uitschuifbare geleiders	Roestvrij staal	• Heet zeepsop. • Niet in de vaatwasser doen.

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Grillpan	Email	• Heet zeepsop. • Kan in de week worden gezet als er hardnekkige vlekken zijn, nylon schuursponsje/borstel. • Vaatwasmachinebestendig.
Grillonderzetter	Chroom	• Heet zeepsop. • Kan in de week worden gezet als er hardnekkige vlekken zijn, nylon schuursponsje/borstel. • Vaatwasmachinebestendig.
Grillpan geleiders		• Niet in de vaatwasser doen.
Zijkanten, bodem en bovenkant van de oven	Anti-aanbaklaag	• Laat ovenreinigers niet in contact komen met de ovenelementen. • Elke ovenreiniger geschikt voor email.
 LET OP: CORROSIEVE/BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT.		

Schoonmaaktips en onderhoud

Gas/elektromodel kookplaat

Gas/elektromodel

Onderwerp	Tips en trucs
Morsen en overkoken tijdens het bereiden.	• BELANGRIJK: Gebruik een ovenwant om uw hand te beschermen tegen mogelijke brandwonden. • Zet de unit uit en veeg het gebied rond de hete zone met schoon keukenpapier af. • Veeg het emailoppervlak van het fornuis rondom de branders zo snel mogelijk af <u>wanneer er wordt gemorst. Probeer het af te vegen wanneer het email nog warm is.</u>
Gebruik van kookgerei	• het gebruik van aluminium pannen kan metaalstrepen op de pannendragers veroorzaken. Deze hebben geen invloed op de duurzaamheid van het email en kunnen worden schoongemaakt met een geschikte metaalreiniger.

Inductiekookplaat

Onderwerp	Tips en trucs
Smelt per ongeluk iets op het oppervlak of morst voedsel met een hoog suikergehalte.	Verwijder het gemorste voedsel onmiddellijk met een schraper terwijl het apparaat nog warm is. Schraap de grote vlek of het gesmolten materiaal van de kookzone en schuif het naar een koud deel. Zet het apparaat vervolgens UIT en laat het afkoelen voordat u verder gaat met schoonmaken.
Voorkom krassen en afzettingen op het paneel van de kookplaat	Zorg dat de bodem van de pan schoon en droog is om te voorkomen dat er restjes achterblijven op de kookplaat.
Verwijder overtollige aangebrande substanties	Controleer of de warmte-indicatielampjes uit zijn en de kookplaat koel is. Verwijder het materiaal met een enkelzijdige schraper. Houd de schraper onder een hoek van ongeveer 30° t.o.v. het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf. Volg de procedure voor dagelijkse verzorging nadat het aangebrande materiaal is verwijderd.
Dagelijkse verzorging	Zorg dat het warmte-indicatielampje uit is en dat het kookoppervlak koud is. Doe een klein beetje crème voor keramische oppervlakken in het midden van het schoon te maken gebied. Wrijf de crème met schoon keukenpapier uit over het kookoppervlak. Veeg het kookoppervlak ten slotte met schoon, droog keukenpapier af.

Het glas van de ovendeur verwijderen voor reiniging

* Haal het glas er met twee personen uit

Het glas aan de binnenkant van de ovendeur kan worden verwijderd voor reiniging (Afb.8,1).

1. Open de ovendeur en til het glas van de ovendeur aan de binnenkant voorzichtig omhoog.

* Zorg dat u het glas boven de ovendeurhouders omhoog tilt.

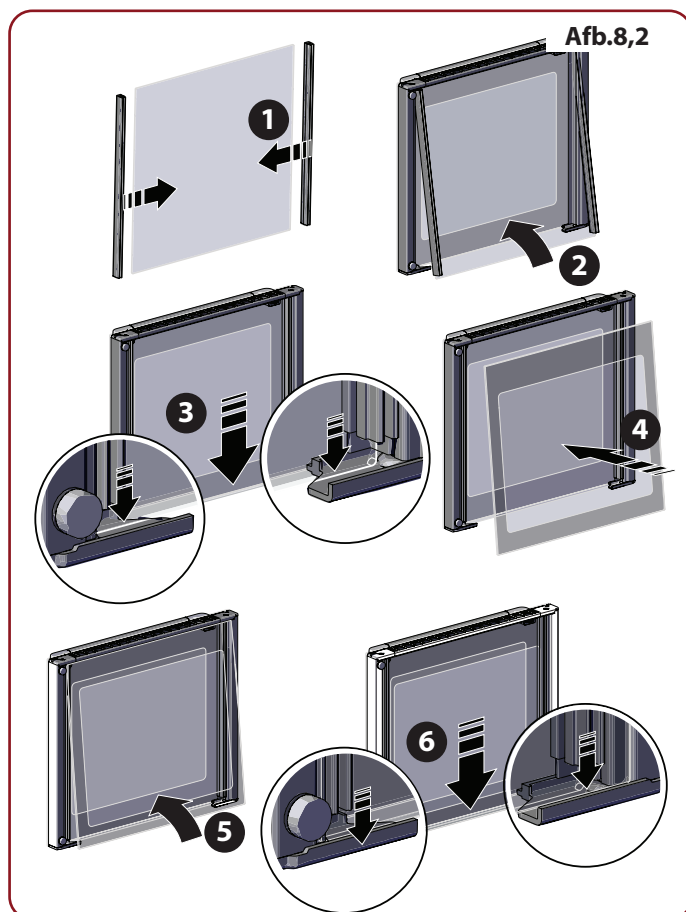
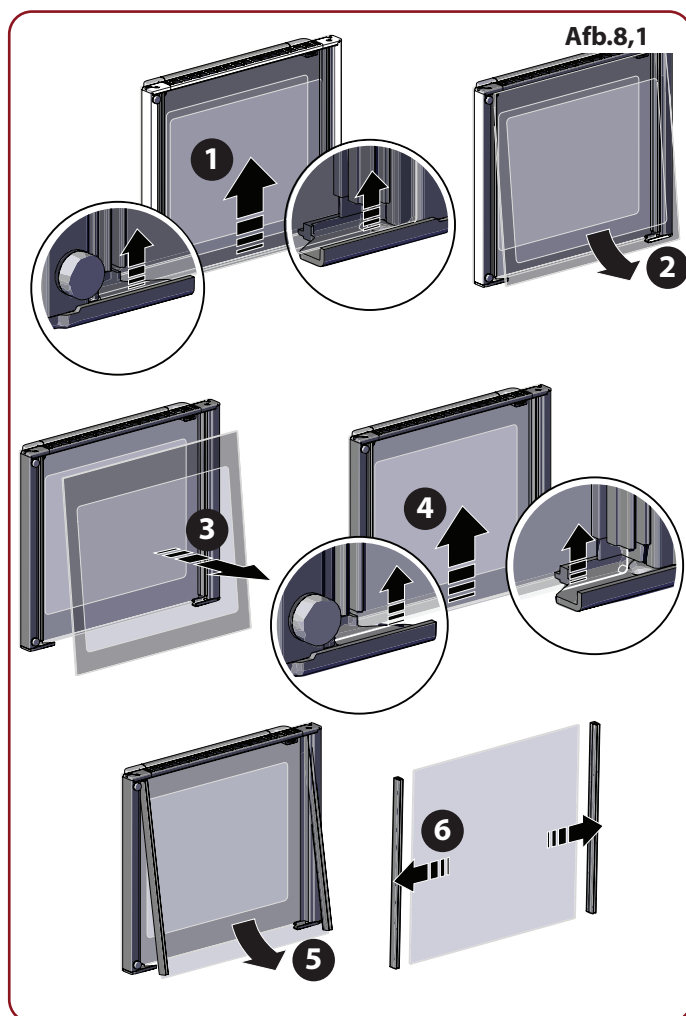
2. Kantel de onderkant van het glas iets naar buiten en schuif het langzaam naar beneden.
3. Verwijder het glas voorzichtig uit de ovendeur.
4. Til de middelste laag van het glas van de ovendeur voorzichtig omhoog. Zorg dat u het glas boven de houders omhoog tilt.
5. Kantel de onderkant van het glas iets naar buiten en schuif het langzaam naar beneden. Zorg dat beide rubberen klemmen samen met het glas naar buiten komen.
6. Verwijder de rubberen klemmen.

Het glas terugplaatsen

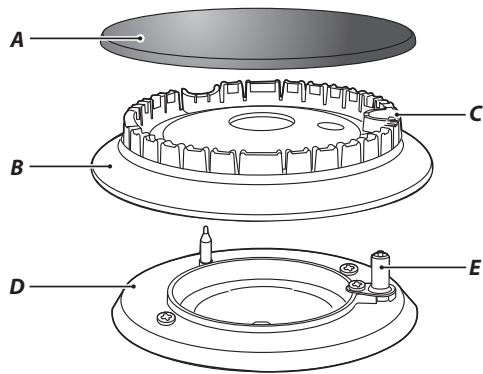
Het glas van de ovendeur

* Haal het glas er met twee personen uit

Plaats het glas in omgekeerde volgorde terug (Afb.8,2).



Afb.8,3



A – kap, B – kop, C – inkeping, D – voet, E – elektrode

Branders met één ring

- Let bij het terugplaatsen van de branderkop erop dat de inkeping is uitgelijnd met de elektrode of opening in de voet. Controleer of de branderkop vlak is en of de kap midden op de branderkop is geplaatst (**Afb.8,3**).

Wokbrander

De wokbrander kan ook worden gedemonteerd voor reiniging.

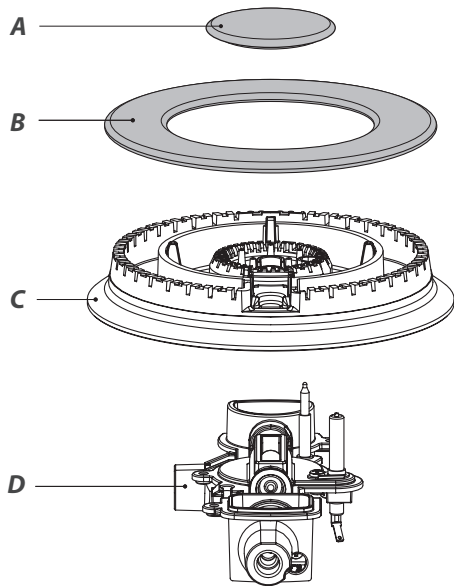
Draai bij het weer in elkaar zetten van de wokbrander de grote voetring om en zoek naar het D-vormige deel (**Afb.8,4**). Draai de kop tot de 'D' overeenkomt met die op de brandervoet. Keer de brander nogmaals om en plaats deze op de brandervoet.

Controleer of de brandersleuven niet verstopt zijn. Als deze verstopt zijn, verwijder hardnekkige deeltjes dan met behulp van een tandenborstel.

Plaats nu de twee branderkappen en zorg dat deze goed zitten.

Controleer of de branderopeningen niet verstopt zijn. Als deze verstopt zijn, verwijder hardnekkige deeltjes dan met behulp van een stuk staaldraad.

Afb.8,4



A – binnenste branderkap, B – buitenste branderkap, C – branderkop, D – wokbrandervoet

9. Hulp en ondersteuning

⚠ Ingrepen met en reparaties aan het fornuis mogen NIET worden uitgevoerd door ongekwalificeerde personen. PROBEER HET FORNUIS NIET te repareren, aangezien dit kan leiden tot letsel en schade. Neem voor reparaties contact op met onze klantenservice.

Keramisch fornuis

Probleem	Suggesties
Er zit een barst in de kookplaat.	Koppel het fornuis onmiddellijk af van de stroomtoevoer en laat het fornuis repareren. GEBRUIK HET FORNUIS NIET tot na de reparatie.
Mijn kookplaat heeft krassen	Gebruik altijd de in deze handleiding aanbevolen reinigingsmethoden en zorg dat de bodem van pannen glad en schoon is. Vlekken van minerale afzettingen van water of voedsel kunnen worden verwijderd met een reinigende crème. Kleine krasjes kunnen echter niet worden verwijderd, maar zullen na verloop van tijd minder zichtbaar worden als gevolg van het schoonmaken.
De oven met timer gaat niet aan bij automatische inschakeling	Is de stroom ingeschakeld? Is de klok verlicht? Zo niet, dan is er mogelijk iets mis met de stroomtoevoer. Is de hoofdschakelaar van de stroomtoevoer van het fornuis ingeschakeld? Is de tijd ingesteld?
De oven met timer gaat niet aan bij automatische bereiding.	Is de draaiknop van de oven per abuis in de UIT-stand gelaten?

Gas/elektromodel

Probleem	Suggesties
Kookplaat, ontsteking of branders defect	Is de stroom ingeschakeld? Is de klok verlicht? Zo niet, dan is er mogelijk iets mis met de stroomtoevoer. Zijn de vonkengenerator (ontstekingselektrode) of brandersleuven verstopt door vuil? Zijn de branderringen en -kappen juist geplaatst? Zie het hoofdstuk 'Schoonmaken'.
De kookplaat/branders gaan niet aan	Controleer of de branderonderdelen juist terug zijn geplaatst na het afvegen of verwijderen voor reiniging. Controleer of er geen probleem is met uw gastoevoer. Dit kunt u doen door te controleren dat andere gastoestellen die u heeft wel werken.
Geven de branders een vonk wanneer u op de knop drukt?	Zo niet, controleer dan of de stroom is ingeschakeld door te kijken of de klok verlicht is.
Er komt stoom uit de oven	Bij het bereiden van voedsel met een hoog watergehalte (zoals ovenfriet) kan er enige stoom zichtbaar zijn bij de achterste grill. Let op bij het openen van de ovendeur, omdat er een korte stoomwolk kan zijn wanneer de deur wordt geopend. Ga voldoende achteruit staan en laat eventuele stoom ontsnappen.
Welke schoonmaakmiddelen worden aanbevolen voor het fornuis?	Zie het hoofdstuk 'Schoonmaken' voor aanbevolen schoonmaakmiddelen. Gebruik nooit bijtende of schurende schoonmaakmiddelen, omdat deze het oppervlak beschadigen.
Als er een installatieprobleem is en ik mijn originele installateur niet terug laat komen om het op te lossen, wie betaalt er dan?	U. Servicebedrijven brengen hun bezoeken in rekening als ze het werk van de oorspronkelijke installateur corrigeren. Het is in uw belang om de oorspronkelijke installateur op te sporen.

Inductiekookplaat

Opmerking: De inductiekookplaat kan zelf een aantal problemen diagnosticeren en kan deze informatie via het display van de kookplaat aan de gebruiker worden weergegeven. Er kunnen foutcodes worden weergegeven als uw kookplaat een storing heeft.

Als uw apparaat een fout meldt of niet werkt, kunt u de storing mogelijk verhelpen door het volgende te doen.

Probleem	Suggesties
Foutcode E2 wordt weergegeven	De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het fornuis en zorg voor voldoende ventilatie. In extreme gevallen, bijvoorbeeld als er een pan is drooggekookt, kan deze foutcode ook worden weergegeven. Neem bij twijfel contact op met uw installateur of gekwalificeerde monteur.
Foutcode E3 wordt weergegeven	Ongeschikt kookgerei; Voer de controle van panprestaties uit of probeer ander kookgerei geschikt voor inductie.
Het display werkt niet	Overspanning of geen stroom naar het fornuis. Neem bij twijfel contact op met uw installateur of gekwalificeerde monteur.
Foutcodes die beginnen met Er-E of als E2 en E3 en aanhouden	Schakel de stroom handmatig uit en weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met uw installateur of gekwalificeerde monteur.
Foutcode Er gevolgd door een cijfer wordt weergegeven	Er is een interne technische storing in het apparaat ontstaan die niet door de gebruiker verholpen kan worden. Neem contact op met uw installateur of gekwalificeerde monteur.
De zekering brandt door of de aardlekschakelaar schakelt regelmatig uit	Neem contact op met uw monteur of gekwalificeerde reparateur.
Het fornuis gaat niet aan	Is er in de meterkast een zekering doorgebrand of is de aardlekschakelaar uitgevallen? Is het fornuis correct aangesloten op het stopcontact?
De inductiekookplaat maakt lawaai	Als de inductiekookplaat wordt gebruikt kan er wat 'geluid' uit de pan komen. Dit is normaal en valt het meest op als er op hoog vermogen wordt gekookt of als er 5 pannen tegelijk worden gebruikt. Het type pan kan ook bijdragen aan 'geluid' door inductie.
De koelventilator	De inductiekookplaat heeft een koelventilator. Deze koelventilator is ingeschakeld wanneer de grill of oven(s) zijn ingeschakeld. Onder bepaalde omstandigheden kan de koelventilator ingeschakeld blijven wanneer de grills of oven(s) zijn uitgeschakeld. Dit is normaal en de ventilator wordt automatisch uitgeschakeld.
Het voorpaneel wordt heet als ik de oven gebruik	Als het voorpaneel te heet wordt tijdens gebruik van het fornuis, dan is de koelventilator mogelijk uitgevallen. Neem in dat geval contact op met uw installateur, een gekwalificeerde reparateur of de klantenservice om de reparatie te regelen.
Er zit een barst in de kookplaat	Koppel het fornuis onmiddellijk af van de stroomtoevoer en laat het fornuis repareren. Gebruik het fornuis niet tot na de reparatie.

Oven en grill

Probleem	Suggesties
De ovenlamp werkt niet	De lamp is waarschijnlijk doorgebrand. U kunt een vervangende lamp (die niet onder de garantie valt) kopen bij een goede elektrozaak. Vraag om een 40 W, 230 V halogeenlamp (G9). Schakel de stroom bij de stroomonderbreker uit. Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven is afgekoeld. Open de oven deur en verwijder de ovenroosters. Trek aan de bestaande lamp om deze te verwijderen. Zorg dat u bij het hanteren van de nieuwe lamp het glas niet aanraakt met uw vingers, omdat olieën van uw handen voortijdig falen kunnen veroorzaken. Druk en klik de nieuwe lamp op zijn plaats.
Het voorpaneel wordt heet als ik de oven of grill gebruik	Het fornuis wordt gekoeld door een ventilator. Als het voorpaneel te heet wordt tijdens gebruik van het fornuis, dan is de koelventilator mogelijk uitgevallen. Neem in dat geval contact op met uw installateur, een gekwalificeerde reparateur of de klantenservice om de reparatie te regelen.
De draaiknoppen worden heet als ik de oven of grill gebruik Kan ik dit vermijden?	Ja, dit wordt veroorzaakt door hitte die uit de oven opstijgt, waardoor de knoppen heet worden. LAAT DE OVENDEUR NIET open. Zorg dat de grillpan tegen de 'achterstop' is gedrukt tijdens het grillen. Grill altijd met de deur van het grillcompartiment open.
De grill bereidt voedsel niet goed	Gebruikt u de pan en onderzetter die bij het fornuis zijn geleverd? Wordt de pan gebruikt op de rails, niet op de bodem van het grillcompartiment? Is de grillplaat volledig naar achteren geschoven?

Overig

Probleem	Suggesties
De ovenventilator maakt lawaai	De toon van de ovenventilator kan veranderen naarmate de oven warmer wordt, dit is volkomen normaal.
De oven bereidt niet gelijkmatig	GEBRUIK geen bakplaat met afmetingen groter dan die in het hoofdstuk 'Algemene oventips' zijn aangegeven. Als u iets groots bereidt, wees dan voorbereid om het tijdens het bereiden te draaien. Als er twee roosters worden gebruikt, controleer dan of er nog ruimte is voor de warmte om te circuleren. Wanneer een bakplaat in de oven wordt geplaatst, plaats deze dan midden op het rooster. Controleer of de deurafdichting niet beschadigd is en of de deurvergrendeling zodanig is afgesteld dat de deur stevig tegen de afdichting wordt gehouden. Een schaal met water op het rooster moet overal dezelfde diepte hebben. (Als de schaal bijvoorbeeld aan de achterkant dieper is, moet de achterkant van het fornuis omhoog worden gebracht of de voorkant omlaag gebracht.) Als het fornuis niet waterpas staat, laat uw leverancier het dan waterpas zetten.

Probleem	Suggesties
Oven gaat niet aan	Is de stroom ingeschakeld? Is de klok verlicht? Zo niet, dan is er mogelijk iets mis met de stroomtoevoer. Is de hoofdschakelaar van de stroomtoevoer van het fornuis ingeschakeld? Is de tijd ingesteld?
Oventemperatuur wordt hoger naarmate het fornuis ouder wordt	Als het verlagen van de temperatuur met draaiknop niet of slechts kort heeft gewerkt, dan heeft u mogelijk een nieuwe thermostaat nodig. Deze moet worden gemonteerd door een gekwalificeerde servicemonteur.
Mijn kookplaat heeft krassen	Gebruik altijd de in deze handleiding aanbevolen reinigingsmethoden en zorg dat de bodem van pannen glad en schoon is. Vlekken van minerale afzettingen van water of voedsel kunnen worden verwijderd met een reinigende crème. Kleine krasjes kunnen echter niet worden verwijderd, maar zullen na verloop van tijd minder zichtbaar worden als gevolg van het schoonmaken.
De grill bereidt het voedsel niet goed	Gebruikt u de pan en onderzetter die bij het fornuis zijn geleverd? Wordt de pan gebruikt op de rails, niet op de bodem van het compartiment? Is de grillplaat volledig naar de achterstop geschoven?
Het voorpaneel wordt heet als ik de oven of grill gebruik Kan ik dit vermijden?	Ja, dit wordt veroorzaakt door hitte die uit de oven of de grill opstijgt, waardoor de knoppen heet worden. Laat de ovendeur niet open. Zorg dat de grillpan tegen de 'achterstop' is gedrukt tijdens het grillen. De grilldeur staat altijd open tijdens gebruik De ovendeuren zijn altijd gesloten tijdens bedrijf.
Voedsel wordt te langzaam of te snel bereidt of brandt aan.	Bereidingstijden kunnen afwijken van uw vorige oven. Controleer of u de aanbevolen temperaturen en roosterposities gebruikt. Zie hiervoor de handleiding van de oven. Pas vervolgens de instellingen aan uw eigen persoonlijke smaak aan.
Stroomuitval	Bij een storing in de stroomtoevoer, moet u de klok opnieuw instellen om zeker te zijn dat de oven met timer blijft werken.

10. Installatie - Gas/elektromodel

Veiligheidseisen en -voorschriften

-  Dit fornuis moet worden geïnstalleerd volgens de relevante instructies in deze handleiding, volgens de relevante nationale en lokale voorschriften en volgens de vereisten van de lokale elektriciteitsleveranciers.
-  Dit fornuis is een apparaat van Klasse 2 Subklasse 1.
-  Zorg er voorafgaand aan installatie voor dat het fornuis geschikt is voor uw gastype en toevoerspanning. Zie het typeplaatje.
-  Het apparaat moet volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.
-  Lees eerst de instructies, voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
-  In uw eigen belang en uit veiligheidsoverwegingen is het de wet dat alle gasapparatuur door vakmensen moet worden geïnstalleerd. Verkeerd installeren van het apparaat kan ervoor zorgen dat de garantie van het apparaat en aanspraken op claims komen te vervallen en dit kan tot vervolging leiden.
-  Dit apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met een ander gastype.

Ventilatie

Dit apparaat is niet op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten aangesloten. Bijzondere aandacht dient te worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

Alle ruimtes moeten een raam nodig dat open kan, of iets vergelijkbaars, terwijl sommige ruimtes naast het raam ook permanente ventilatie moeten hebben.

Locatie van het fornuis

Het fornuis mag worden geïnstalleerd in een keuken/ woonkeuken, maar NIET in een kamer badkamer.

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik thuis. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn.

Opmerking: Een LPG-apparaat mag niet worden geïnstalleerd in een kamer of binnenruimte onder het maaiveld, bijv. in een kelder.

Ombouwen

Dit apparaat gereed geleverd voor G20 20 mbar Cat II_{2U3+}.

Er is een ombouwkit beschikbaar voor het fornuis om op een ander gastype over te schakelen

Als het apparaat moet worden omgebouwd voor gebruik met een ander gastype, raden we aan dit vóór de installatie uit te voeren.

-  We raden aan om in elke LPG-installatie een overdrukafsluiter of overdrukklep te gebruiken om te voorkomen dat andere aansluitingen/apparaten worden blootgesteld aan overmatige druk (meer dan 75 mbar) voor als de regelaar een storing vertoont.

Plak na het ombouwen van het apparaat de sticker voor gasconversie op het daarvoor bestemde deel van het typeplaatje. Dit geeft het gastype aan waarvoor het apparaat nu is ingesteld.

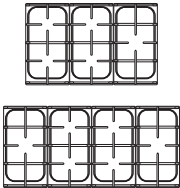
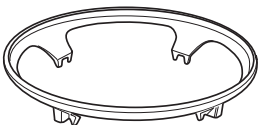
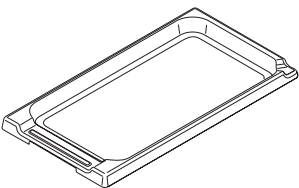
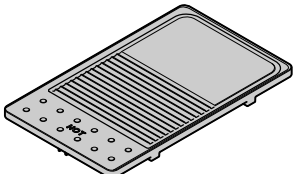
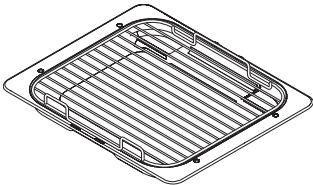
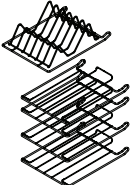
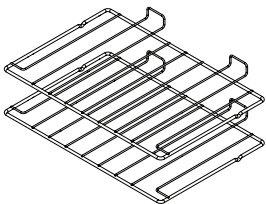
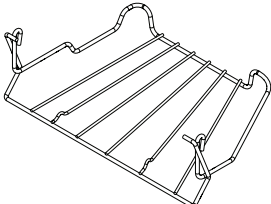
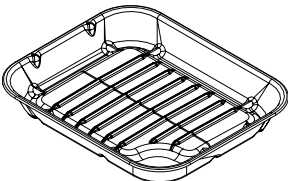
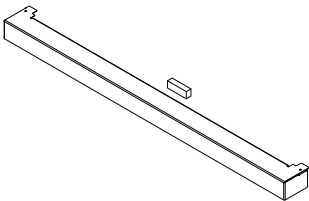
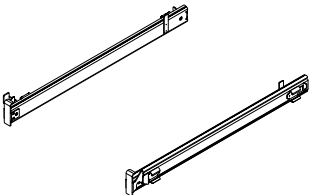
U heeft de volgende apparatuur nodig om de installatie van het fornuis naar tevredenheid te voltooien:

- Stabiliteitsbeugel: Als het fornuis via een flexibele slang van gas moet worden voorzien, moet er een stabiliteitsbeugel of ketting worden gemonteerd. **Deze worden niet bij het fornuis geleverd, maar zijn verkrijgbaar bij de meeste bouwmarkten.**
- Gasdrukmeter/manometer.
- Flexibele gasslang: Moet in overeenstemming zijn met de geldende normen.
- Multimeter: Voor elektrische controles.

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

De onderdelen controleren:

3 / 4 pannendragers (afhankelijk van de grootte)	Wokring (afhankelijk van het model)
	
Deluxe bakplaat (afhankelijk van het model)	Classic bakplaat (afhankelijk van het model)
	
Grillpan en onderzetter	Grote ovenroosters en bordenrek (afhankelijk van het model)
	
Platte rekken (hoofdoven)	Handyrack (afhankelijk van het model)
	
Braadblok	Plint
	
Uitschuifbare geleiders (afhankelijk van het model)	
	

U heeft de volgende gereedschappen nodig:

1. Elektrische boormachine
2. Steenboor (alleen als het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt gemonteerd)
3. Muurpluggen (alleen als het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt gemonteerd)
4. Rolmaat
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Waterpas
8. Potlood
9. Verstelbare moersleutel
10. 13 mm steeksleutel of dopsleutel

Het fornuis plaatsen

Afb. 10.1 en **Afb. 10.2** tonen de aanbevolen minimale afstand tussen het fornuis en de oppervlakken in de buurt.

Het fornuis mag niet op een basis worden geplaatst.

Afb. 10.1 en **Afb. 10.2** in een uitsparing geïnstalleerde fornuizen: Het fornuis een vrije ruimte hebben aan de zijkant **BOVEN** de kookplaat van 75 mm tot een hoogte van 410 mm. Dit kan worden verminderd tot 25 mm als het oppervlak gemaakt is van niet-brandbaar materiaal.

Er is een minimale ruimte van 650 mm vereist tussen de bovenkant van de kookplaat en een horizontaal brandbaar oppervlak.

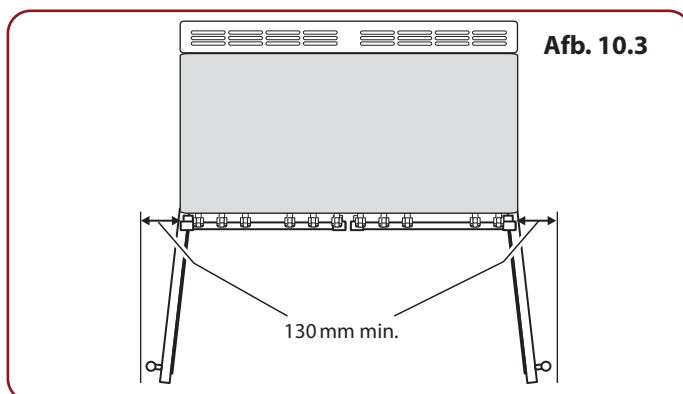
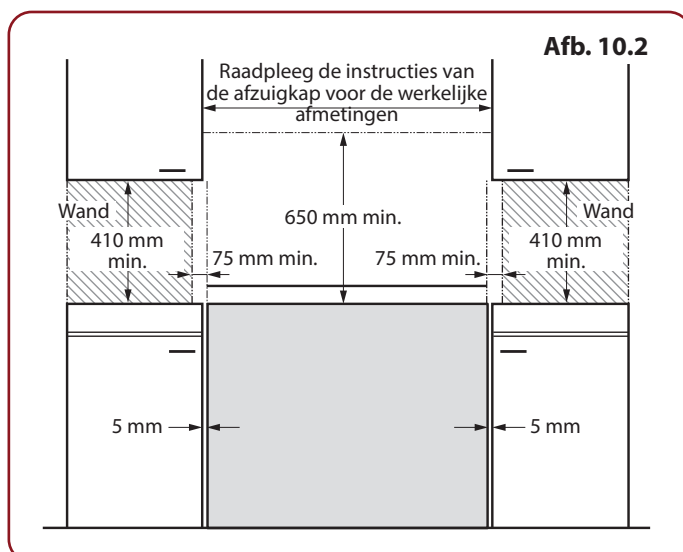
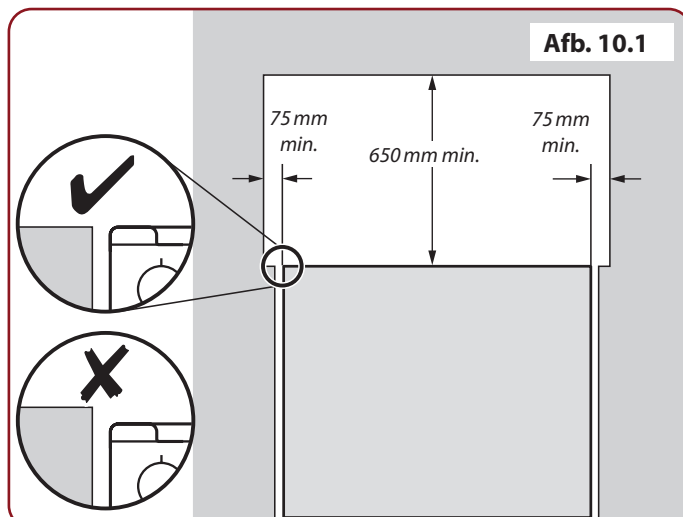
*Elke afzuigkap moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant van de afzuigkap.

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

Oppervlakken van meubels en muren aan de zijkanten en achterkant van het apparaat moeten hitte-, spat- en stoombestendig zijn. Bepaalde soorten keukenmeubilair van vinyl of laminaat is bijzonder gevoelig voor schade door hitte en verkleuring. We kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade door normaal gebruik van het fornuis voor materiaal dat loslaat of verkleurt bij temperaturen lager dan 65 °C boven kamertemperatuur.

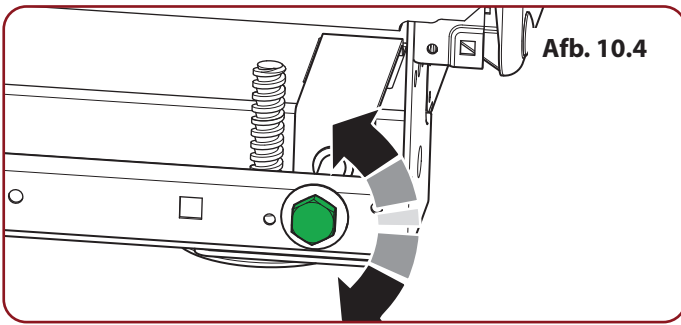
SLUIT het fornuis niet in. Het fornuis moet kunnen worden verplaatst voor reiniging en onderhoud.

Om de ovendeuren te kunnen openen, is een vrije ruimte van 130 mm vereist als het fornuis in de buurt van een hoek van de keuken staat (**Afb. 10.3**). De ovendeuren hebben iets minder ruimte nodig, maar dit zorgt voor enige bescherming van uw hand als u de deur opent.



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

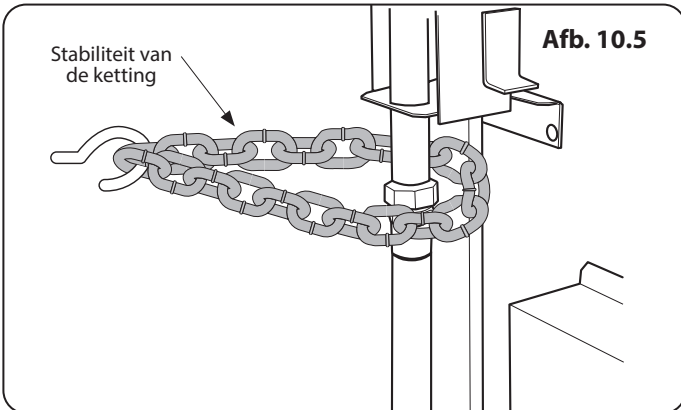


De twee achterste rollers afstellen

Om de hoogte van de achterkant van het fornuis aan te passen, plaatst u eerst een 13 mm steeksleutel of dopsleutel op de zeshoekige stelmoer (**Afb. 10.4**). Draai de moer rechtsom voor hoger en linksom voor lager.

Draai 10 keer volledig (360°) rechtsom.

Zorg dat u **BEIDE ACHTERSTE ROLLERS** omlaag doet.



De voorpoten stellen

Om de hoogte van de voorkant van het fornuis aan te passen, draait u de schroefpoten rechtsom voor hoger en linksom voor lager.

De stabiliteitsketting plaatsen

Tenzij anders vermeld, moet een fornuis met een flexibele gasaansluiting worden beveiligd met een geschikte stabilisatie.

Als u een stabiliteitsketting gebruikt (**Afb. 10.5**) moet de ketting zo kort mogelijk worden gehouden en stevig op de achterkant van het fornuis worden bevestigd.

Gasaansluiting

Moet in overeenstemming zijn met de geldende normen.

De flexibele slang (niet met het fornuis meegeleverd) moet in overeenstemming zijn met de relevante normen. Slangen kunnen bij de meeste bouwmarkten worden gekocht.

De aansluiting bevindt zich net onder het niveau van de kookplaat op de achterkant van het fornuis. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

De achterpanelen beperken de positie van het toevoerpunt.

Omdat de hoogte van het fornuis kan worden aangepast en elke aansluiting anders is, kunnen we geen exacte afmetingen geven.

Hoewel een slang van 900 mm kan worden gebruikt, biedt een slang van 1250 mm iets meer flexibiliteit bij de positionering van de bajonet en is het fornuis eenvoudiger te verplaatsen

De slang moet zo worden gemonteerd dat de toevoer- en uitvoeraansluitingen verticaal zijn, zodat de slang in een U-vorm hangt.

Idealiter is de aansluiting van de slangtoevoer binnen het gearceerde gebied 'A' (**Afb. 10.6**).

Schroef de schroefdraad van de slang in de gastoevoer.

Controleer na het aansluiten van het gas dat het fornuis geen gas lekt met behulp van een druktest.

Druk testen

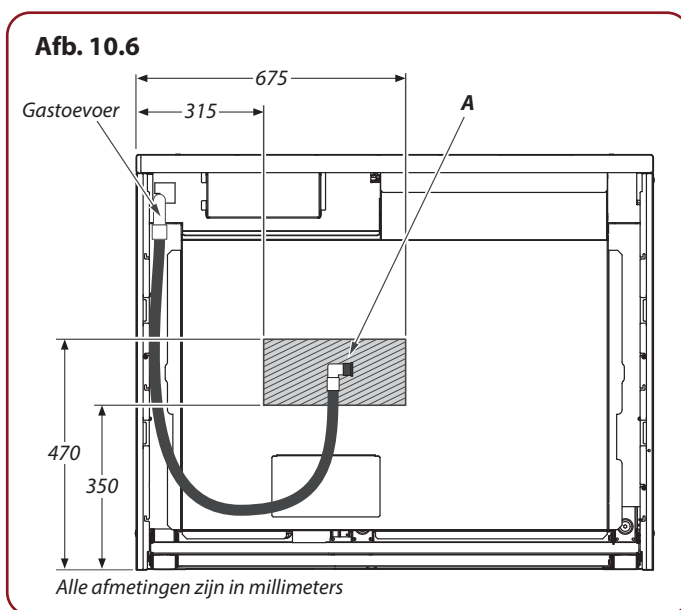
De gasdruk kan worden gemeten bij een van de injectoren van de kookplaat (niet een wokbrander).

Til een branderkop eraf. Bevestig de drukmeter op de injector. Schakel in en steek een van de andere branders aan.

Draai aan de draaiknop voor de brander met de drukmeter bevestigd om gas door te laten.

Zie het typeplaatje voor de testdruk.

Schakel de branders uit. Zorg dat u de bovenkant van de brander op de juiste manier op de branderbasis terugplaatst.



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

Stroomonderbrekers

Gecombineerd gebruik van uw inductiekookplaat en andere huishoudelijke apparaten kan hinderlijke uitschakeling veroorzaken, daarom raden we aan om het fornuis te beveiligen op een individuele aardlekschakelaar of aardlekschakelaar met overbelastingsbeveiliging.

ALS U TWIJFELS RAADPLEEG DAN EEN GEKWALIFICEERDE ELEKTRICIEN.

Elektrische aansluiting

Het fornuis moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien, in overeenstemming met alle relevante nationale en lokale voorschriften.

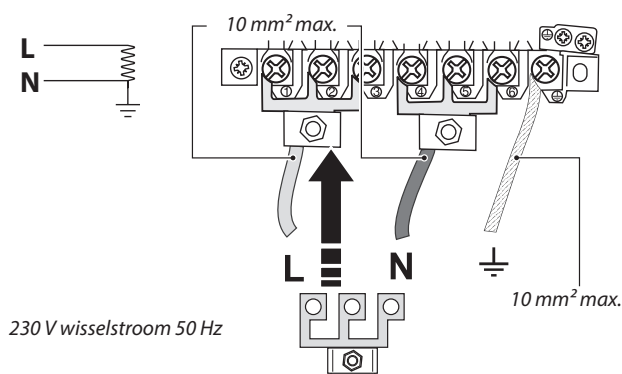
⚠ WAARSCHUWING: HET APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

Opmerking: Het fornuis moet worden aangesloten op een speciale voeding van 32 ampère, via een geschikte regeleenheid voor fornuizen met een dubbelpolige schakelaar van ten minste 3 mm in alle polen. De schakelaar moet in dezelfde ruimte, binnen 2 meter van het fornuis en toegankelijk zijn.

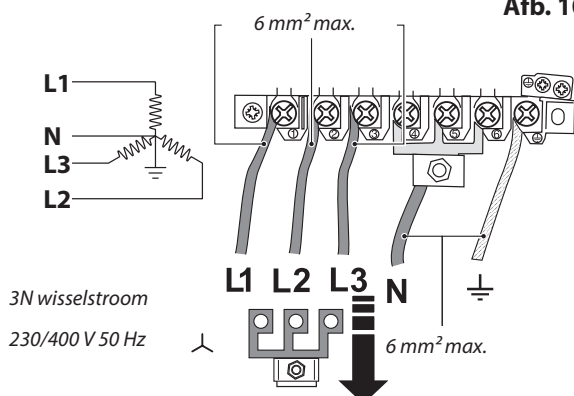
⚠ Het fornuis mag NIET worden aangesloten op een gewoon stopcontact.

U krijgt toegang tot de aansluitklem door de doos van de elektrische klem op het achterpaneel te verwijderen. Sluit de netvoedingskabel aan op de juiste klemmen voor uw type stroomtoevoer (**Afb. 10.7** en **Afb. 10.8**). Dit doet u door middel van een dubbele en aardingskabel van 6,0 mm. Controleer of de verbindingen correct zijn aangebracht en of de klenschroeven goed vastzitten. Zet de netvoedingskabel vast met de kabelklem.

Afb. 10.7



Afb. 10.8



11. Installatie - Inductie

Veiligheidseisen en -voorschriften

- ⚠** Dit fornuis moet worden geïnstalleerd volgens de relevante instructies in deze handleiding, volgens de relevante nationale en lokale voorschriften en volgens de vereisten van de lokale elektriciteitsleveranciers.
- ⚠** Het apparaat moet volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.
- ⚠** Lees eerst de instructies, voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

Ventilatie

Dit apparaat is niet op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten aangesloten. Daarom moet er bijzondere aandacht worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

Alle ruimtes moeten een raam nodig dat open kan, of iets vergelijkbaars, terwijl sommige ruimtes naast het raam ook permanente ventilatie moeten hebben.

Locatie van het fornuis

Het fornuis mag worden geïnstalleerd in een keuken/ woonkeuken, maar NIET in een kamer badkamer.

- ⚠** Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik thuis. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn.

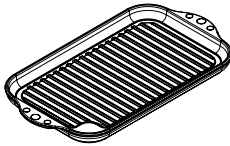
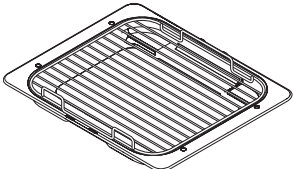
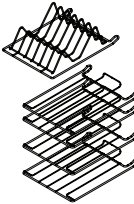
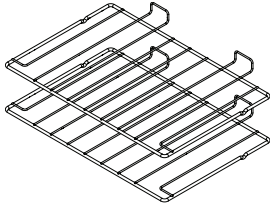
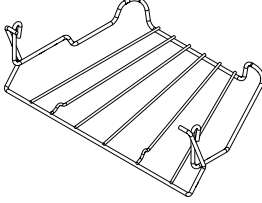
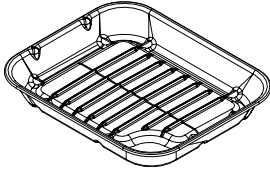
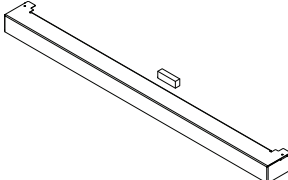
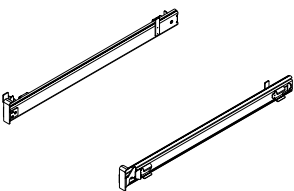
U heeft de volgende apparatuur nodig om de installatie van het fornuis naar tevredenheid te voltooien:

- Multimeter (voor elektrische controles).

U heeft de volgende gereedschappen nodig:

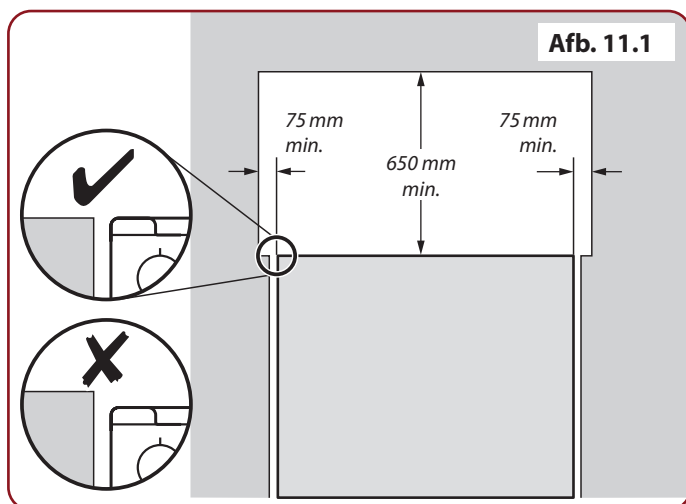
1. Rolmaat
2. Kruiskopschroevendraaier
3. Platte schroevendraaier
4. Waterpas
5. Potlood
6. Verstelbare moersleutel
7. 3 mm en 4 mm inbussleutels
8. 13 mm steeksleutel of dopsleutel

De onderdelen controleren:

Inductiebakplaat (afhankelijk van het model)	Grillpan en onderzetter
	
Grote ovenroosters en bordenrek (afhankelijk van het model)	Platte rekken (hoofdoven)
	
Handyrack (afhankelijk van het model)	Braadblik
	
Plint	Uitschuifbare geleiders (afhankelijk van het model)
	

INSTALLATIE

Controleer of het apparaat elektrisch veilig is wanneer u klaar bent.



Het fornuis plaatsen

Afb. 11.1 en **Afb. 11.2** tonen de aanbevolen minimale afstand tussen het fornuis en de oppervlakken in de buurt.

Het fornuis mag niet op een basis worden geplaatst.

Afb. 11.1 en **Afb. 11.2** in een uitsparing geïnstalleerde fornuizen: Het fornuis een vrije ruimte hebben aan de zijkant **BOVEN** de kookplaat van 75 mm tot een hoogte van 410 mm. Dit kan worden verminderd tot 25 mm als het oppervlak van de zijwand niet brandbaar is.

Er is een minimale ruimte van 650 mm vereist tussen de bovenkant van de kookplaat en een horizontaal brandbaar oppervlak.

*Elke afzuigkap moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met de instructies van de fabrikant van de afzuigkap.

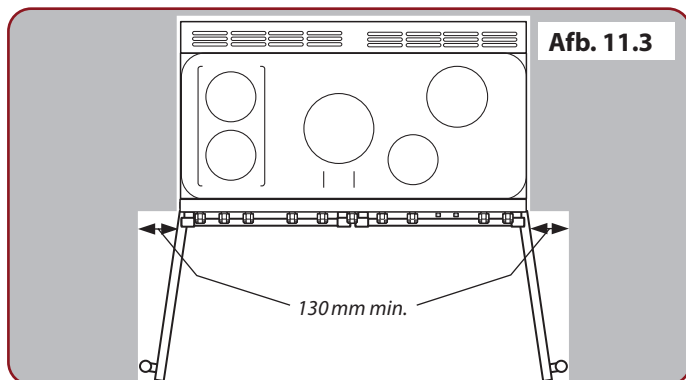
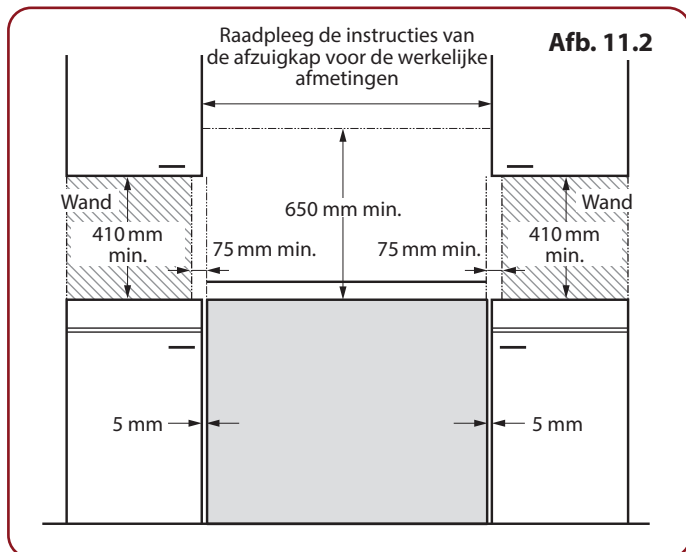
** Een spatplaat moet in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant worden gemonteerd. Houd rekening met de extra hoogte voor de rookgasafvoerlepel die aan het kookfornuis gemonteerd moet worden.

Oppervlakken van meubels en muren aan de zijkanten en achterkant van het apparaat moeten hitte-, spat- en stoombestendig zijn. Bepaalde soorten keukenmeubilair van vinyl of laminaat is bijzonder gevoelig voor schade door hitte en verkleuring. We kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade door normaal gebruik van het fornuis voor materiaal dat loslaat of verkleurt bij temperaturen lager dan 65 °C boven kamertemperatuur.

SLUIT het fornuis niet in. Het fornuis moet kunnen worden verplaatst voor reiniging en onderhoud.

Als het fornuis in de buurt van een hoek van de keuken staat, is een vrije ruimte van 130 mm vereist om de ovendeuren te openen

(**Afb. 11.3**). De ovendeuren hebben iets minder ruimte nodig, maar dit zorgt voor enige bescherming van uw hand als u de deur opent.

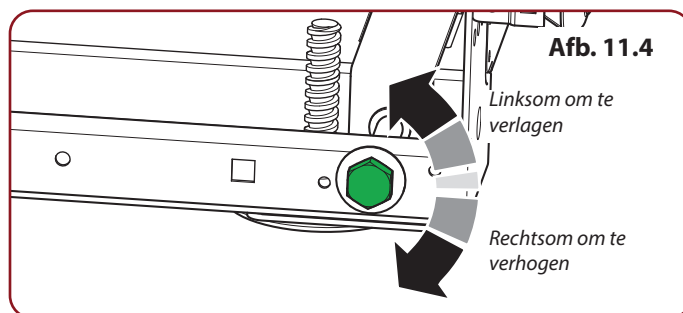


INSTALLATIE

Controleer of het apparaat elektrisch veilig is wanneer u klaar bent.

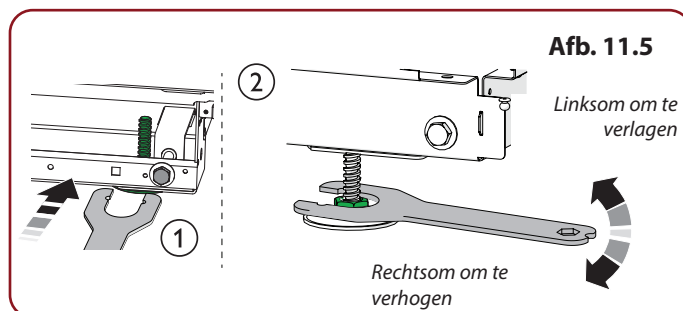
De hoogte aanpassen: Achterkant

Om de hoogte van de achterkant van het fornuis aan te passen, plaatst u eerst een 13 mm steeksleutel of dopsleutel op de zeshoekige stelmoer (Afb. 11.4). Draai de moer rechtsom voor hoger en linksom voor lager.



De hoogte aanpassen: Voorkant

Plaats de meegeleverde steeksleutel op de geïntegreerde zeshoekige stelmoer (Afb. 11.5). Draai de moer rechtsom voor hoger en linksom voor lager.



De plintmagneet plaatsen

Plaats de magneet op de voorkant van de basis tussen de sleuven (Afb. 11.6).

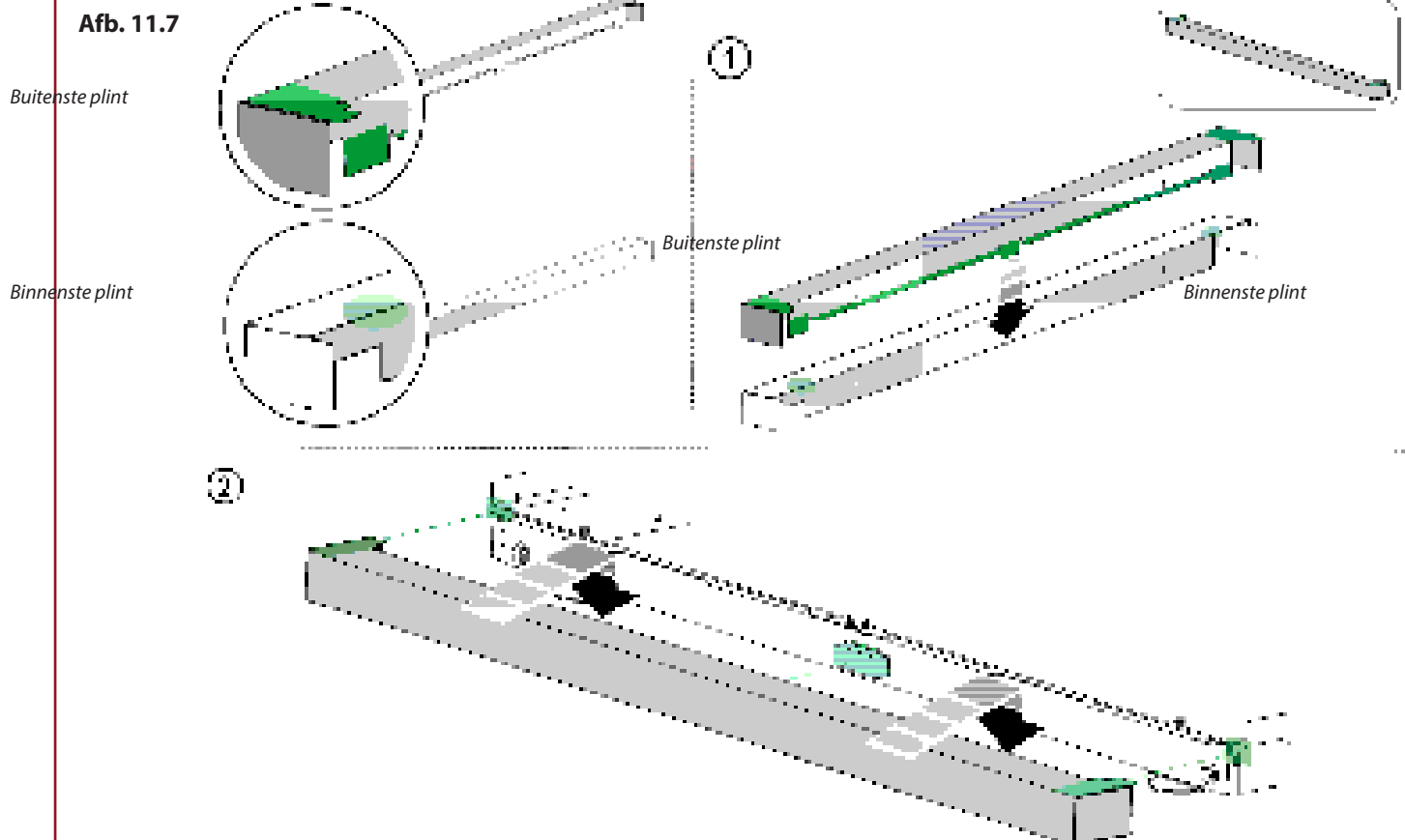
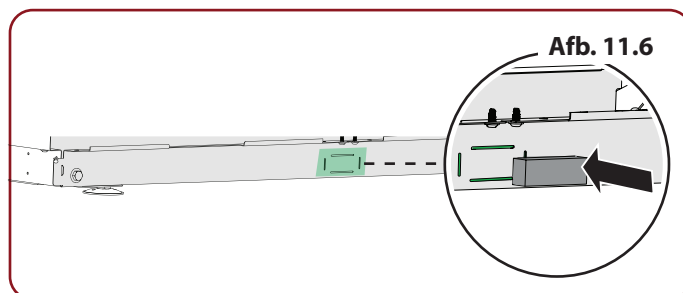
⚠ De plintmagneet moet goed uitgelijnd zijn, anders blokkeert deze de montage van de plint.

De plint monteren

De plint bestaat uit 2 delen; het *buitenste deel* en het *binnenste deel*.

⚠ Zorg er voorafgaande aan de montage voor dat beide plinten de juiste richting hebben (Afb. 11.7).

1. Plaats de buitenste plint op de binnenste plint om er één plint van te maken, zoals afgebeeld.
2. Lijn beide zijden van de plint uit met de basis van het fornuis. Beweeg en plaats de plint langzaam totdat de magneet vastklikt. Laat de binnenste plint naar beneden zakken tot op de grond.



INSTALLATIE

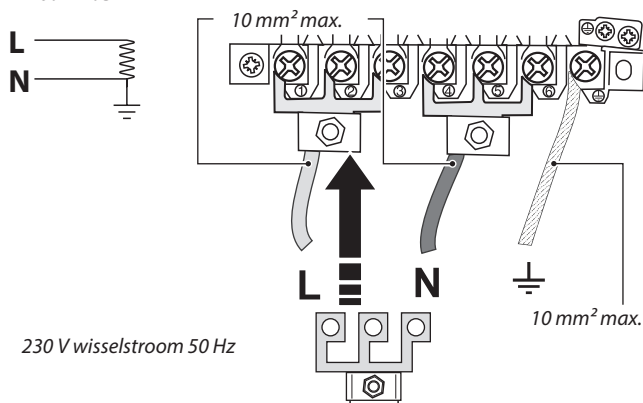
Controleer of het apparaat elektrisch veilig is wanneer u klaar bent.

Stroomonderbrekers

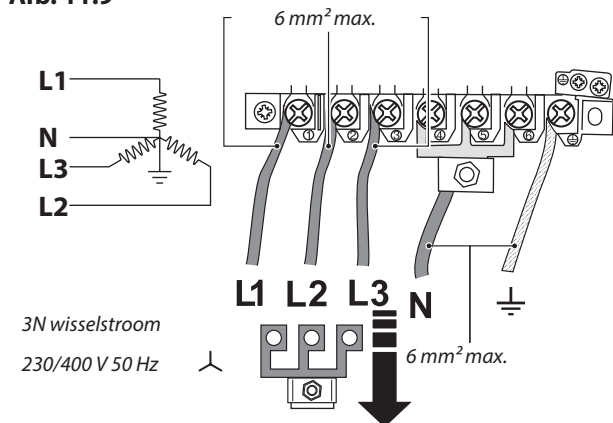
Gecombineerd gebruik van uw inductiekookplaat en andere huishoudelijke apparaten kan hinderlijke uitschakeling veroorzaken, daarom raden we aan om het fornuis te beveiligen op een individuele aardlekschakelaar of aardlekschakelaar met overbelastingsbeveiliging.

ALS U TWIJFELS RAADPLEEG DAN EEN GEKWALIFICEERDE ELEKTRICIEN.

Afb. 11.8



Afb. 11.9



Elektrische aansluiting

Het fornuis moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met alle relevante normen/praktijkcodes of met de relevante nationale en lokale regelgeving.

⚠ WAARSCHUWING: HET APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

Opmerking: Het fornuis moet worden aangesloten op een speciale voeding van minimaal 32 ampère, via een geschikte regeleenheid voor fornuizen met een dubbelpolige schakelaar met een contactscheiding van ten minste 3 mm in alle polen. De schakelaar moet in dezelfde ruimte, binnen 2 meter van het fornuis en toegankelijk zijn.

* De geleverde bedieningsschakelaar van het fornuis bevat geen aansluiting van 13 ampère, aangezien de minimale voeding toe zou nemen tot 40 ampère.

⚠ Het fornuis mag NIET worden aangesloten op een gewoon stopcontact.

U krijgt toegang tot de aansluitklem door de doos van de elektrische klem op het achterpaneel te verwijderen. Sluit de netvoedingskabel aan op de juiste klemmen voor uw type stroomtoevoer (Afb. 11.8 en Afb. 11.9). Dit moet worden gedaan met een dubbele massakabel van 6.0 mm voor een voeding van 32 ampère en een dubbele en aardingskabel van 10.0 mm voor een voeding van 40 tot 50 ampère. Controleer of de verbindingen correct zijn aangebracht en of de klemschroeven goed vastzitten.

Zet de netvoedingskabel vast met de kabelklem.

Laatste controles

Kookplaat controleren

Controleer achtereenvolgens elke kookzone. Zorg dat u pannen van het juiste formaat en materiaal gebruikt.

Grill controleren

Zet de grillbediening aan en controleer of de grill opwarmt.

Oven controleren

Stel de klok in zoals eerder beschreven en zet vervolgens de ovens aan. Controleer of de ventilator van de oven begint te draaien en dat de ovens opwarmen.

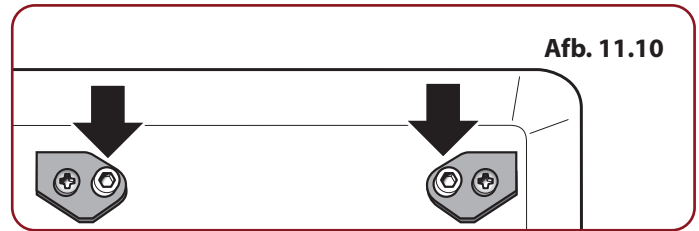
INSTALLATIE

Controleer of het apparaat elektrisch veilig is wanneer u klaar bent.

Eindmontage

De grepen en handgreep monteren (afhankelijk van het model)

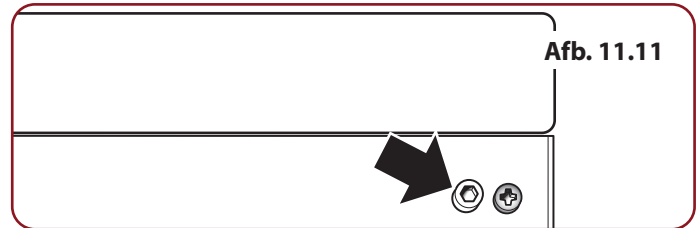
Verwijder de 4 mm inbusbouten van de deuren (**Afb. 11.10**). Plaats de deurgrepen en zet ze vast met de 4 mm lange schroeven.



Afb. 11.10

⚠ De handgrepen moeten zich boven de bevestigingen bevinden.

Verwijder de 4 mm inbusbouten uit de bovenhoeken van het voorpaneel (**Afb. 11.11**). Plaats de voorste handgreep en zet deze vast met de 4 mm lange schroeven.



Afb. 11.11

De spatwand monteren (afhankelijk van het model)

Plaats de spatwand op de achterkant van de kookplaat en zet deze vast met de meegeleverde schroeven.

Klantenservice

Installateur: Vul uw gegevens in deze handleiding in, informeer de gebruiker over de bediening van het fornuis en overhandig de instructies.

12. Juridische handleiding

ALLE WEERGEGEVEN FOTO'S ZIJN ALLEEN TER ILLUSTRATIE. WERKELIJKE PRODUCTEN EN COMPONENTEN KUNNEN VARIËREN ALS GEVOLG VAN PRODUCTVERBETERINGEN.

ADRES VAN DE FABRIKANT:

AGA Falcon, Clarence Street,
Royal Leamington Spa, Warwickshire,
CV31 2AD, Engeland

Voordat u begint ...

- **LET OP:** Een lang kookproces moet af en toe onder toezicht staan. Een kort kookproces moet continu onder toezicht staan.
- **WAARSCHUWING:** brandgevaar: Bewaar **GEEN** dingen op de kookoppervlakken.
- Als er iets boven of rond het fornuis is opgeslagen. Temperaturen kunnen onveilig zijn voor ontvlambare of brandbare materialen, items en vloeistoffen.
- Gebruik de holtes van het fornuis **NIET** voor opslag. Items kunnen dan in de brand vliegen als het fornuis wordt aangezet.
- Om oververhitting te voorkomen, mag u het fornuis **NIET** achter een decoratieve deur plaatsen.
- Verwarm **NOOIT** ongeopende houders met voedsel. Door een oplopende druk kunnen de houders ontploffen en letsel veroorzaken.
- Gebruik **GEEN** stoomreiniger om uw fornuis te reinigen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik en houden de warmte vast ook nadat u klaar bent met koken. Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan.
- 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. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Reinigen en onderhoud door kinderen mag alleen onder toezicht worden uitgevoerd.
- Wees voorzichtig omdat de kookplaat en grill heet kunnen zijn en gevaar op kunnen leveren.
- Het fornuis mag niet op een basis worden geplaatst.

- **WAARSCHUWING:** Voordat u de lamp vervangt, moet u de stroomtoevoer uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te voorkomen. Zorg dat de oven is afgekoeld.
- **WAARSCHUWING:** koken op een fornuis met vet of olie zonder uw aanwezigheid kan gevaarlijk zijn en resulteren in brand.
- Gebruik **GEEN** water als vet in de brand vliegt en pak nooit een brandende pan op. Zet de knoppen uit en smoor vervolgens een brandende pan op een verwarmingsplaat door de pan volledig af te dekken met een blusdeken of een goed passend deksel.
- Pas dit apparaat **NIET** aan. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- (Inductie/keramisch apparaat):
Pas op dat u **GEEN** metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat legt omdat ze warm kunnen worden.
- Schakel de kookplaat na gebruik uit met de knop. Vertrouw **NIET** op de pandetector.
- Gebruik **GEEN** agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen, waardoor het glas kan barsten.
- Belangrijke informatie voor gebruikers van pacemakers en geïmplanteerde insulinepompen: De functies van deze kookplaat voldoen aan de geldende Europese normen voor elektromagnetische interferentie. Als u een pacemaker of geïmplanteerde insulinepomp draagt en u zich zorgen maakt, raadpleeg dan uw arts voor medisch advies.

Werking / Gebruik

- **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld het verwarmen van een ruimte. Als u het voor een ander doel gebruikt, gaat er brandstof verloren en kunnen de draaiknoppen oververhit raken.
- **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen heet zijn wanneer de grill en/of de oven worden gebruikt. Houd jonge kinderen altijd uit de buurt.
- **LET OP:** Het gebruik van kookapparaten resulteert in de productie van warmte en vocht

in de kamer waarin ze staan opgesteld. Zorg daarom voor een goede ventilatie in de keuken, houd natuurlijke ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die naar buiten toe ventileert. Als u meerdere kookpitten/branders aan heeft of het fornuis langere tijd gebruikt, open dan een raam of schakel een afvoerventilator in. Als u geen afzuigkap heeft, raadpleeg dan een professional voordat u de extra ventilatie installeert.

Ovenroosters

- Elk rooster kan in alle posities worden gemonteerd. De ovenroosters blijven vastzitten wanneer ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd en opnieuw worden bevestigd.
- De roostersteunen van de ladder verwijderen en terugplaatsen Til de haken van de roostersteun uit de twee bevestigingsgaten aan de ovenzijde (of verdeler) voordat u de steun uit de onderste ladderklem tilt. Plaats de ladder terug door de onderkant van de ladder in de vergrendeling te plaatsen voordat u de haken in de bevestigingsgaten doet.
- De roosters verwijderen en terugplaatsen Trek het rooster naar voren tot de achterzijde van het rooster wordt tegengehouden door de roostersteun. Til de voorzijde van het rooster op, zodat de achterzijde van het rooster langs de steunen gaat en trek het rooster vervolgens naar voren. Plaats terug in de omgekeerde volgorde terug en zorg dat u het volledig naar achteren duwt.
- Om het uittrekbare rooster te plaatsen, haakt u de voorzijde van het rooster op de rails. De achterzijde van het rooster moet op de rails rusten, voor de achterstop.

Bediening van de oven

- De multifunctionele oven heeft twee knoppen: Een functie-keuzeknop en een instelknop. Draai de functie-keuzeknop naar een kookstand. Draai de oventemperatuurknop naar de temperatuur die je nodig hebt. Het verwarmingslampje van de oven brandt totdat de oven de door u geselecteerde temperatuur heeft bereikt. De oven gaat vervolgens aan en uit tijdens het bereiden en houdt zo de geselecteerde temperatuur aan.

Bediening van de grill

- Open de deur en trek de grillpanslede naar voren met behulp van de handgreep. De grill heeft twee elementen die het mogelijk maken om het hele gebied van de pan te verhitten of alleen de rechter helft.

- Pas de warmte aan door aan de knop te draaien. Om de hele grill te verhitten, draait u de knop rechtsom. Om de rechterhelft te verhitten, draait u de knop linksom. Het indicatielampje bij de grillbediening gaat branden.
- Schuif de slede terug in de grill. De grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill is voorverwarmd.
- Nadat de grill is voorverwarmd, schuift u de slede er weer uit. Met de onderzetter terug op zijn plaats met het eten erop, schuift u de slede terug in de grill. Zorg dat het recht naar binnen wordt gedrukt, anders kunnen de draaiknoppen erg heet worden.
- Sluit de grilldeur **NOOIT** wanneer de grill wordt gebruikt.
- Sluit de grilldeur nadat de grill is uitgeschakeld.

Bediening van de kookplaat

- **Gastoestel.** Om een brander aan te steken, drukt u de draaiknop in voor ontbranding en draait u deze naar de hoge stand, zoals wordt aangegeven door het grote vlamsymbool. De ontsteking vonkt en ontsteekt het gas. Blijf de knop ingedrukt houden om ongeveer tien seconden gas door de brander te laten stromen. Als u de draaiknop loslaat en de brander gaat uit, dan is de FSD niet gedeactiveerd. Draai de draaiknop **UIT**-stand en wacht een minuut voordat u het opnieuw probeert. Deze keer moet u de draaiknop iets langer ingedrukt houden.
- **Gastoestel.** Gebruik **GEEN** kookplaatbeschermers, folie of kookplaatafdekkingen. Deze kunnen van invloed zijn op het veilige gebruik van uw kookplaatbranders en vormen een potentieel gevaar voor de gezondheid.
- **Gastoestel.** De minimale aanbevolen diameter van een pan is 120 mm.
- Pannen en ketels met bolle bodems of omlaag gekeerde bodemranden mogen niet worden gebruikt.
- Gebruik **GEEN** kookgerei op de kookplaat dat over de randen steekt.
- U mag ook geen onstabiele en misvormde pannen gebruiken die makkelijk kunnen kantelen, of pannen met een zeer kleine diameter, zoals steelpannen of eierpocheerders. Zorg dat u de handgrepen uit de buurt van de rand van de kookplaat plaatst.

Onderhoud van keramische oppervlakken

- Til pannen **ALTIJD** van de kookplaat. Schuivende pannen kunnen vlekken en krassen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat u **GEEN WARME DEKSELS** op de kookplaat plaatst. Als dit toch gebeurt, probeer het deksel dan **NIET** op te tillen, maar schuif het deksel naar de rand.

Ovenverzorging en voorzorgsmaatregelen

- Zorg dat het fornuis is uitgeschakeld en afgekoeld voordat u met het reinigingsproces begint.
- Pas bij het bereiden van voedsel op voor stoom als u de deur opent.
- Pas op bij het sluiten van de ovendeuren, aangezien het glas kan versplinteren of breken.
- Houd de ventilatieopeningen van de kookplaat aan de achterkant vrij.
- Laat de ovendeur **NIET** langer open dan nodig als de oven aan staat, anders kunnen de draaiknoppen en handgrepen erg heet worden.
- Houd het fornuis altijd vrij van voedsel en vetten om gezondheids-, veiligheids- en brandgevaar te voorkomen. Gebruik alleen aanbevolen reinigingsmiddelen.
- Zorg dat er geen vloeistoffen in het apparaat komen.

Installatie

Veiligheidseisen en -voorschriften

- U moet op de hoogte zijn van de volgende veiligheidseisen en -voorschriften:
- De elektrische installatie moet worden geïnstalleerd volgens de geldende voorschriften en de relevante nationale en lokale regelgeving en volgens de vereisten van de gas- en elektriciteitsleverancier.
- Alleen een gekwalificeerde monteur mag het apparaat onderhouden en er mogen alleen goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.
- Het apparaat mag alleen in een goed geventileerde ruimte worden geïnstalleerd.
- Gebruik de draaiknoppen, handgrepen en handdoekrekken **NIET** om het fornuis te verplaatsen.

- Lees eerst de instructies, voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- **(Gastoestel).** Zorg er vóór de installatie voor dat de locale distributievoorzwaarden (soort gas en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.
- **(Gastoestel).** Dit apparaat is niet op een afzuigapparaat voor verbrandingsproducten aangesloten. Het moet in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften worden geïnstalleerd. Bijzondere aandacht dient te worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

Elektrische aansluiting

- Het fornuis moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde elektricien in overeenstemming met alle relevante normen/praktijkcodes of met de relevante nationale en lokale regelgeving.
- **WAARSCHUWING: HET APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- **Opmerking:** Het fornuis moet worden aangesloten op de juiste elektrische voeding zoals vermeld op het spanningslabel op het fornuis, via een geschikte regelenheid voor fornuizen met een dubbelpolige schakelaar, met een contactafstand van ten minste 3 mm in alle polen.
- **Het fornuis MAG NIET worden aangesloten op een gewoon stopcontact.**
- U krijgt toegang tot de aansluitklem door de doos van de elektrische klem op het achterpaneel te verwijderen. Sluit de netvoedingskabel aan op de juiste klemmen voor uw type stroomtoevoer (**Afb. 12.1** en **Afb. 12.2**). Controleer of de verbindingen correct zijn aangebracht en of de klemschroeven goed vastzitten.
- Zet de netvoedingskabel vast met de kabelklem.

Gasaansluiting (gasapparaat)

- Moet in overeenstemming zijn met de geldende normen. De aansluiting bevindt zich net onder het niveau van de kookplaat op de achterkant van het fornuis (**Afb. 12.3**).
- Gebruik alleen LPG-ombouwkits die door de fabrikant zijn geleverd.
- De achterpanelen beperken de positie van het

toevoerpunt. Omdat de hoogte van het fornuis kan worden aangepast en elke aansluiting anders is, kunnen we geen exacte afmetingen geven.

- Hoewel een slang van 900 mm kan worden gebruikt, biedt een slang van 1250 mm iets meer flexibiliteit bij de positionering van de bajonet en is het fornuis eenvoudiger te verplaatsen
- De slang moet zo worden gemonteerd dat de toevoer- en uitvoeraansluitingen verticaal zijn, zodat de slang in een U-vorm hangt. Idealiter is de aansluiting van de slangtoevoer binnen het gearceerde gebied 'A' (Afb. 12.3).
- De flexibele slang moet zo zijn aangebracht dat deze niet in contact kan komen met een beweegbaar deel van de behuizing (bijv. een lade) en mag niet door een ruimte gaan die verstopt kan raken.
- Schroef de schroefdraad van de slang in de gastoevoer. Controleer na het aansluiten van het gas dat het fornuis geen gas lekt met behulp van een druktest.

Druk testen voor correcte werking

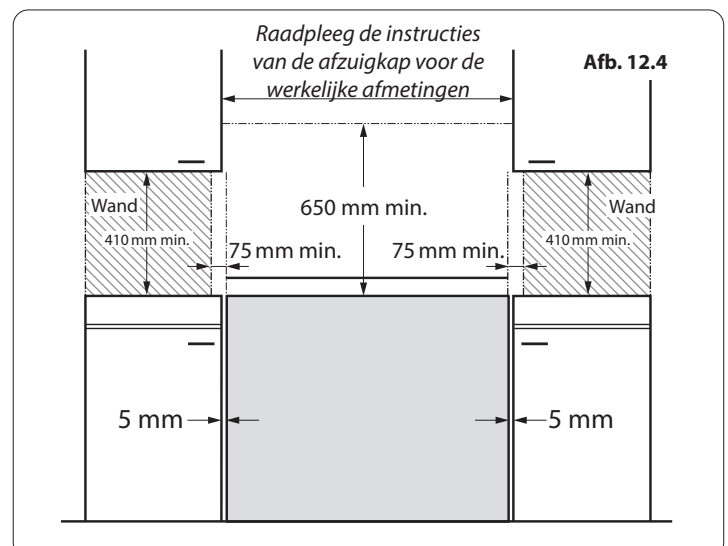
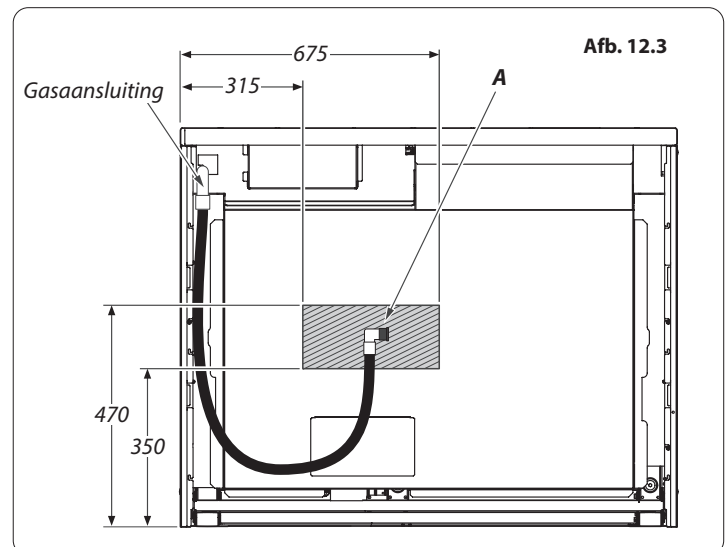
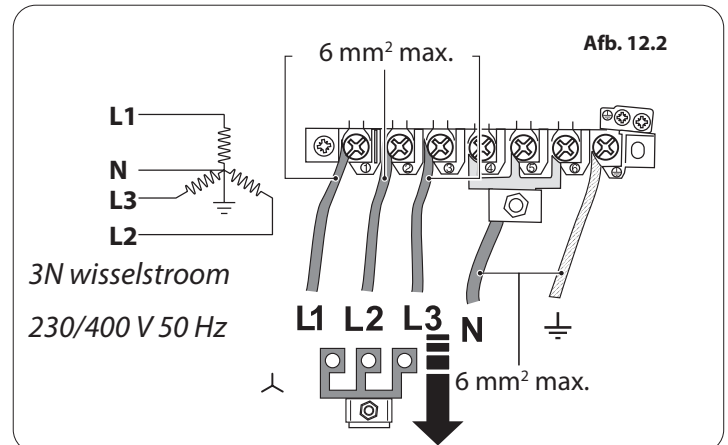
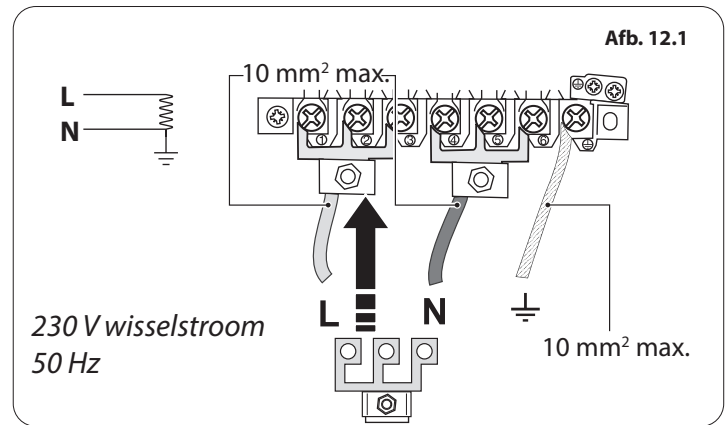
- De gasdruk kan worden gemeten bij een van de injectoren van de kookplaat (niet een wokbrander).
- Til een branderkop eraf. Bevestig de drukmeter op de injector. Schakel in en steek een van de andere branders aan.
- Draai aan de draaiknop voor de brander met de drukmeter bevestigd om gas door te laten.
- Zie het typeplaatje voor de testdruk.
- Schakel de branders uit. Zorg dat u de bovenkant van de brander op de juiste manier op de branderbasis terugplaatst.

De twee achterste rollers verlagen

- Om de hoogte van de achterkant van het fornuis aan te passen, plaatst u eerst de juiste steeksleutel of dopsleutel op de zeskantige stelmoer. Draai de moer rechtsom voor hoger en linksom voor lager.
- Draai 10 keer volledig (360°) rechtsom. Zorg dat u **BEIDE ACHTERSTE ROLLERS** omlaag doet.

Het fornuis plaatsen

- De diagram toont de aanbevolen minimale afstand tussen het fornuis en de oppervlakken in de buurt (Afb. 12.4).



- In uitsparing geïnstalleerd fornuis: Het fornuis moet speling aan de zijkant hebben **BOVEN** kookplaatniveau van 75 mm tot een hoogte van 410 mm. Dit kan worden verminderd tot 25 mm als het oppervlak van de zijwand niet brandbaar is.
- Er is een minimale ruimte van 650 mm vereist tussen de bovenkant van de kookplaat en een horizontaal brandbaar oppervlak.
- **Sluit** het fornuis niet in. Het fornuis moet kunnen worden verplaatst voor reiniging en onderhoud.

Onderhoud en problemen oplossen

- Dit fornuis is een apparaat van Klasse 2 Subklasse 1.
- Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven is afgekoeld. Open de oven deur en verwijder de ovenroosters.
- **(Inductie/keramisch apparaat):**
WAARSCHUWING: Mocht er een barst of scheur in het oppervlak ontstaan, trek dan meteen de stekker uit het stopcontact en laat het oppervlak repareren om mogelijke elektrische schokken te voorkomen.
- Het fornuis wordt gekoeld door een ventilator. Als het voorpaneel te heet wordt tijdens gebruik van het fornuis, dan is de koelventilator mogelijk uitgevallen. Neem in dat geval contact op met uw installateur, een gekwalificeerde reparateur of de klantenservice om de reparatie te regelen.
- Het apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens gebruik en houden de warmte vast ook nadat u klaar bent met koken. Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen in de oven aan.

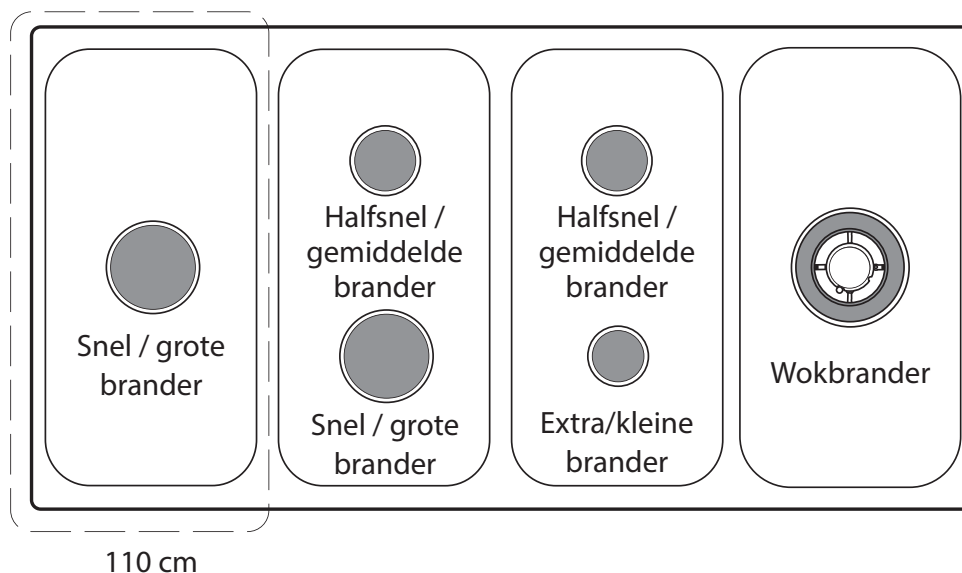
- **WAARSCHUWING:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het gasfornuis zijn ontworpen of door hen in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of in het apparaat ingebouwde kookplaatbeschermers. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongelukken veroorzaken.

- **(Gastoestel):**

De nominale warmtetoevoer voor de branders, uitgedrukt in kilowatt op basis van de bruto calorische waarde en in gram per uur voor lpg, wordt weergegeven in de onderstaande tabel:

* De kleppen in dit fornuis zijn voorzien van verstelbare bypass-schroeven. Het apparaat wordt ingesteld voor aardgas geleverd. Voor ombouw naar LPG moeten de bypass-schroeven helemaal omlaag worden geschroefd.

Kookplaatbrander	Bypass-schroef*	Aardgas G20 20 mb		L.P. Gas 29 / 37 mb	
			Injector		Injector
Wokbrander	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Snel / Groot	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Halfsnel / Gemiddeld	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Extra / Klein	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51



13. Milieu- en prestatiekenmerken

Fiche	65/2014
Handelsmerken	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Model	Camden / Cotswold / Classic / Estate / Infusion / Infusion Classic / Longstock / Professional / Toledo
Productbreedte	90
Aantal openingen	2
Linker oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	80
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,83
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	94,4
Energieklasse	A
Rechter oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	67
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,79
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	95,6
Energieklasse	A
Gewicht van het apparaat (kg)	124

Fiche	65/2014
Handelsmerken	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Model	Camden / Cotswold / Classic / Professional
Productbreedte	100
Aantal openingen	2
Linker oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	80
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,83
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	94,4
Energieklasse	A

Rechter oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	82
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,78
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	87,3
Energieklasse	A
Gewicht van het apparaat (kg)	133

Fiche	65/2014
Handelsmerken	Kitchener / Rangemaster / Falcon
Model	Camden / Cotswold / Classic / Infusion / Infusion Classic / Longstock / Professional / Toledo
Productbreedte	110
Aantal openingen	2
Linker oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	80
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,83
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	94,4
Energieklasse	A
Rechter oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	80
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,83
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	94,4
Energieklasse	A
Gewicht van het apparaat (kg)	147

Fiche	65/2014
Handelsmerken	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Model	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Leckford Deluxe / Longstock Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus / Stanley Supreme
Productbreedte	90
Aantal openingen	2
Linker oven	Multifunctie
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	80
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	1,01
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,88
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	114
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	100
Energieklasse	A
Rechter oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	67
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,79
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	95,6
Energieklasse	A
Gewicht van het apparaat (kg)	124

Fiche	65/2014
Handelsmerken	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Model	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus
Productbreedte	100
Aantal openingen	2
Linker oven	Multifunctie
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	80
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	1,01
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,88
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	114
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	100
Energieklasse	A

Rechter oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	82
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,78
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	87,3
Energieklasse	A
Gewicht van het apparaat (kg)	133

Fiche	65/2014
Handelsmerken	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Model	Classic Deluxe / Edge Deluxe / Encore Deluxe / Estel Deluxe / Leckford Deluxe / Longstock Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus / Stanley Supreme
Productbreedte	110
Aantal openingen	2
Linker oven	Multifunctie
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	80
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	1,01
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,88
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	114
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	100
Energieklasse	A
Rechter oven	Hetelucht
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	80
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,83
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	94,4
Energieklasse	A
Gewicht van het apparaat (kg)	147

Fiche	65/2014
Handelsmerken	Kitchener / Rangemaster / Stanley
Model	Classic Deluxe / Estel Deluxe / Professional Deluxe / Arina / Nexus
Productbreedte	90
Aantal openingen	1
Oven met één ovenruimte	Multifunctie
Type	Elektrisch
Inhoud (liter)	114
Energieverbruik - Conventioneel (kWh/cyclus)	1,16
Energieverbruik - Geforceerde luchtconvectie (kWh/cyclus)	0,97
Energie-efficiëntie-index - Conventioneel (EEI)	112,8
Energie-efficiëntie-index - Geforceerde luchtconvectie (EEI)	93,9
Energieklasse	A
Gewicht van het apparaat (kg)	124

Elektrische kookplaten

INDUCTIEKOOKPLAAT MET 5 ZONES

Modelaanduiding		Rangemaster - Professional+
Type kookplaat		Elektrisch
Verwarmingstechniek		Inductie
Aantal kookzones en/of -gebieden		5
Zone 1 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	181
Zone 2 - Diameter Ø	cm	21
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	173
Zone 3 - Diameter Ø	cm	21
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	173
Zone 4 - Diameter Ø	cm	21
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	173
Zone 5 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	181
Energieverbruik (ECElectric kookplaat)	Wh/kg	176

INDUCTIEKOOKPLAAT MET 5 ZONES MET 1 OVERBRUGGING

Modelaanduiding		Rangemaster - Professional Deluxe
Type kookplaat		Elektrisch
Verwarmingstechniek		Inductie
Aantal kookzones en/of -gebieden		5
Zone 1 - Diameter Ø	cm	18
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	189
Zone 2 - Diameter Ø	cm	18
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	189
Zone 3 - Diameter Ø	cm	21
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	173
Zone 4 - Diameter Ø	cm	21
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	173
Zone 5 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	181
Energieverbruik (ECElectric kookplaat)	Wh/kg	181

INDUCTIEKOOKPLAAT MET 5 ZONES

Modelaanduiding		Rangemaster - Classic / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo
Type kookplaat		Elektrisch
Verwarmingstechniek		Inductie
Aantal kookzones en/of -gebieden		5
Zone 1 - Diameter Ø	cm	18,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Zone 2 - Diameter Ø	cm	15,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	172
Zone 3 - Diameter Ø	cm	18,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Zone 4 - Diameter Ø	cm	15,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	172
Zone 5 - Diameter Ø	cm	18,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Energieverbruik (ECElectric kookplaat)	Wh/kg	175

INDUCTIEKOOKPLAAT MET 5 ZONES

Modelaanduiding		Rangemaster - Classic Deluxe / Edge Deluxe / Estel Deluxe / Longstock Deluxe / Nexus/ Arina Stanley - Supreme
Type kookplaat		Elektrisch
Verwarmingstechniek		Inductie
Aantal kookzones en/of -gebieden		5
Zone 1 - Diameter Ø	cm	18
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	176
Zone 2 - Diameter Ø	cm	18
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	176
Zone 3 - Diameter Ø	cm	21
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Zone 4 - Diameter Ø	cm	18
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	169
Zone 5 - Diameter Ø	cm	15,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	183
Energieverbruik (ECElectric kookplaat)	Wh/kg	177

INDUCTIEKOOKPLAAT MET 5 ZONES

Modelaanduiding	Kitchener - Cotswold / Camden Rangemaster - Estate Falcon - Kitchener	
Type kookplaat	Elektrisch	
Verwarmingstechniek	Inductie	
Aantal kookzones en/of -gebieden	5	
Zone 1 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	163
Zone 2 - Diameter Ø	cm	16
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	185
Zone 3 - Diameter Ø	cm	20
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	167
Zone 4 - Diameter Ø	cm	16
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	190
Zone 5 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	184
Energieverbruik (ECElectric kookplaat)	Wh/kg	178

KERAMISCHE KOOKPLAAT MET 5 ZONES - 90 EN 100

Modelaanduiding	Kitchener - Cotswold / Camden Falcon - Classic / Prof+	
Type kookplaat	Elektrisch	
Verwarmingstechniek	Stralingswarmte	
Aantal kookzones en/of -gebieden	5	
Zone 1 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Zone 2 - Diameter Ø	cm	18,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	177
Zone 3 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Zone 4 - Diameter Ø	cm	18,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	177
Zone 5 - Diameter Ø	cm	21
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	175
Energieverbruik (ECElectric kookplaat)	Wh/kg	177

KERAMISCHE KOOKPLAAT MET 6 ZONES - 110

Modelaanduiding	Kitchener - Cotswold / Camden Rangemaster - Klassiek / Prof+. / Estate	
Type kookplaat	Elektrisch	
Verwarmingstechniek	Stralingswarmte	
Aantal kookzones en/of -gebieden	6	
Zone 1 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	175
Zone 2 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Zone 3 - Diameter Ø	cm	18,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	177
Zone 4 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Zone 5 - Diameter Ø	cm	18,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	177
Zone 6 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (ECElectric koken)	Wh/kg	180
Energieverbruik (ECElectric kookplaat)	Wh/kg	178

Gaskookplaat

GASKOOKPLAAT MET 5 ZONES - 90 EN 100

Modelaanduiding	Kitchener - Cotswold / Camden Rangemaster - Classic / Prof+ / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo / Classic Dlx / Estel Dlx / Leckford Dlx / Edge Dlx / Prof Dlx / Longstock Dlx / Encore Dlx / Arina / Nexus / Stanley Supreme / Estate	
Type kookplaat	Gas	
Aantal gasbranders	5	
Extra/kleine brander (EE gasbrander)	%	/
Halfsnelle/middelgrote brander (EE gasbrander)	%	58
Halfsnelle/middelgrote brander (EE gasbrander)	%	58
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	56
Wok (EE gasbrander)	%	54
Kookplaat (EE gaskookplaat)	%	56

GASKOOKPLAAT MET 5 ZONES MET WARMHOUDPLAAT - 110

Modelaanduiding	Falcon - Classic Dlx / Estel Dlx / Leckford Dlx / Edge Dlx / Prof Dlx / Longstock Dlx / Encore Dlx / Arina / Nexus / Stanley Supreme.	
Type kookplaat		Gas
Aantal gasbranders		5
Extra/kleine brander (EE gasbrander)	%	/
Halfsnelle/middelgrote brander (EE gasbrander)	%	58
Halfsnelle/middelgrote brander (EE gasbrander)	%	58
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	56
Wok (EE gasbrander)	%	54
Kookplaat (EE gaskookplaat)	%	56
Type kookplaat		Elektrisch
Verwarmingstechniek		Keramisch
Aantal kookzones en/of -gebieden		2
Zone 1 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (EElectric koken)	Wh/kg	180
Zone 2 - Diameter Ø	cm	14,5
Energieverbruik (EElectric koken)	Wh/kg	180

GASKOOKPLAAT MET 6 ZONES - 110

Modelaanduiding	Kitchener - Cotswold / Camden / Estate. Falcon - Classic / Prof+ / Infusion Classic / Longstock / Infusion / Toledo	
Type kookplaat		Gas
Aantal gasbranders		6
Extra/kleine brander	%	/
Halfsnelle/middelgrote brander (EE gasbrander)	%	58
Halfsnelle/middelgrote brander (EE gasbrander)	%	58
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	56
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	56
Wok (EE gasbrander)	%	54
Kookplaat (EE gaskookplaat)	%	56

PKR GASKOOKPLAAT MET 5 ZONES - 90, 100 EN 110

Modelaanduiding	AGA - Mercury / Masterchef / Elise	
Type kookplaat	Gas	
Aantal gasbranders	5	
Halfsnelle/middelgrote brander (EE gasbrander)	%	60,8
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	58,5
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	58,5
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	58,5
Ultrasnelle/grote brander (EE gasbrander)	%	55,4
Kookplaat (EE gaskookplaat)	%	58,3

PKR GASKOOKPLAAT MET 5 ZONES - 90 EN 110

Modelaanduiding	La Cornue - Cornufé / Albertine	
Type kookplaat	Gas	
Aantal gasbranders	5	
Halfsnelle/middelgrote brander (EE gasbrander)	%	60,8
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	58,5
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	58,5
Snelle/grote brander (EE gasbrander)	%	58,5
Ultrasnelle/grote brander (EE gasbrander)	%	55,4
Kookplaat (EE gaskookplaat)	%	58,3

Einde van de levensduur van het apparaat

WAAROM RECYCLEN?

Elektrische en elektronische apparatuur is momenteel de snelst groeiende afvalstroom in het Verenigd Koninkrijk en over de hele wereld. Het recyclen en hergebruiken van ongewenste elektrische apparaten of elektronica kan helpen de planeet te beschermen, de economie te stimuleren en levens te verbeteren. Daarnaast bevat elektrische en elektronische apparatuur (EEA) materialen, onderdelen en stoffen die gevaarlijk kunnen zijn voor het milieu en schadelijk voor de gezondheid van mensen als ze niet op de juiste manier worden verwijderd.

www.recycleyourelectricals.org.uk



WAT KAN IK RECYCLEN?

Alles met een stekker, batterij of kabel kan worden gerecycled of hergebruikt! De materialen van gerecyclede elektrische apparaten kunnen in alles worden gebruikt, van speeltuinen tot levensreddende apparatuur, terwijl technologie kan helpen de digitale kloof te overbruggen.



U ziet dit symbool op al uw elektrische apparaten. Het is een herinnering om uw oude elektrische apparaten te recyclen in plaats van ze weg te gooien.





Registered Office: c/o Aga Rangemaster,
Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD

agafalcon.com



08-000046-01a