



Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL}



MODE D'EMPLOI & INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

110 Induction

Table des Matières

1. Avant de Commencer...	1	7. Dépannage	21
Odeur de Neuf	1		
Ventilation	1	8. Installation	24
Sécurité Personnelle	1	A l'Intention de l'Installateur	24
Conseils Relatifs à l'Utilisation de la Table de Cuisson	2	Mesures et Règlements de Sécurité	24
Entretien de la Cuisinière	3	Ventilation	24
		Emplacement de la Cuisinière	24
2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière	4	Positionnement de la Cuisinière	25
La Table de Cuisson	4	Déplacement de la Cuisinière	26
Gril Coulissant « Glide-out »	8	Baissez les Galets Arrière	26
Fours	9	Repositionnement de la Cuisinière après Raccordement	26
Accessoires	12	Installation des Poignées	27
Eclairage du Four Principal	12	Mise à Niveau	27
3. Horloge	13	Raccordement Electrique	27
4. Conseils pour la Cuisson	16	Vérifications Finales	28
Utilisation de Votre Cuisinière à Induction	16	Montage Final	28
Conseils Pour la Cuisson Avec Minuterie	16	Conseils à la Clientèle	28
Conseils Généraux Pour la Cuisson au Four	16		
5. Cuisson de la Table	17	9. Schémas de Câblage	29
6. Nettoyage de la Cuisinière	18	Table de Cuisson	29
Table de Cuisson	18	Four	30
Gril Coulissant	19		
Panneau de Commande et Portes	19	10. Fiche Technique	31
Fours	19	Données d'efficacité du Réchaud	32
Tableau Nettoyage	20	Données du Four	33

1. Avant de Commencer...

Nous vous remercions d'avoir acheté une cuisinière Falcon. Installée et utilisée correctement, cette cuisinière vous donnera de nombreuses années de service fiable. Il est donc important de lire la présente section avant de commencer, en particulier si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à induction.

⚠ ATTENTION : Cet appareil ne doit être utilisé que pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce. L'utiliser à toute autre fin pourrait invalider toute garantie ou réclamation de responsabilité. En plus d'invalider des réclamations, cela gaspille du combustible et pourrait surchauffer les boutons de contrôle.
Installation et Entretien

Son installation doit être conforme aux instructions appropriées des présentes et satisfaire à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies d'électricité locales.

Vérifiez que la cuisinière est raccordée à l'alimentation électrique et sous tension.

Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du commutateur de commande de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence.

L'affichage des commandes de la table de cuisson clignotera pendant deux secondes environ à la mise sous tension initiale – ceci est tout à fait normal.

Réglez l'horloge pour permettre le fonctionnement des fours – voir la section appropriée des présentes instructions.

Il est conseillé de faire entretenir cet appareil tous les ans.

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien d'entretien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Odeur de Neuf

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Avant la première utilisation de l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage, puis, réglez les fours sur 200 °C et faites-les marcher pendant une heure afin d'éliminer l'odeur de neuf. Avant la première utilisation du gril, allumez-le et faites-le marcher pendant 30 minutes, avec la lèchefrite bien en place, et en laissant la porte du gril ouverte.

Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée (voir « Ventilation »). Il est recommandé aux personnes souffrant de problèmes respiratoires ou d'allergies de quitter la pièce pendant ce temps.

Ventilation

⚠ ATTENTION ! L'utilisation d'un appareil de cuisson produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce contenant l'appareil. Par conséquent, veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez une hotte aspirante à évacuation extérieure. En cas d'utilisation simultanée de plusieurs brûleurs ou d'utilisation prolongée de la cuisinière, ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte aspirante.

Sécurité Personnelle

Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'une pompe à insuline implantable : Les fonctions de la table de cuisson sont conformes aux normes européennes en vigueur relatives à l'interférence électromagnétique. Si vous êtes porteur d'un stimulateur cardiaque ou d'une pompe à insuline implantable et êtes inquiet quant aux risques d'interférence, veuillez demander conseil à votre médecin.

⚠ Cet appareil ne DOIT PAS être modifié.

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, outre par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Son nettoyage et son entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.

⚠ Eloignez les objets magnétiques (cartes de crédit et de débit, disques informatiques, calculateurs, etc.) de la table de cuisson lorsque celle-ci est en marche.

⚠ ATTENTION : Un processus de cuisson de longue durée doit être surveillé de temps à autre. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

⚠ Risque d'incendie : NE PAS stocker d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚠ Pour éviter toute surchauffe, NE PAS installer la cuisinière derrière une porte décorative.

⚠ Les parties accessibles de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlures, ne laissez pas les bébés ni les enfants s'approcher de la cuisinière et ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lors de l'utilisation de la cuisinière.

Français

- ⚠ **N'UTILISEZ PAS de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la cuisinière.**

Vérifiez toujours que les commandes sont sur la position Arrêt [OFF] lorsque le four n'est pas en marche et avant de nettoyer la cuisinière.

- ⚠ **Faites attention lorsque vous touchez les zones de cuisson sur la table de cuisson.**
- ⚠ **Lorsque les fours sont allumés, NE PAS portes ouvertes plus longtemps que nécessaire pour insérer et retirer le contenu. Les boutons de commande deviennent chauds, ce qui peut entraîner une défaillance cosmétique.**
- ⚠ **Lors de l'utilisation du gril, veillez à ce que la lèchefrite soit en place et insérée à fond dans l'enceinte du gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.**

Veillez à ce que les matériaux combustibles, (rideaux, liquides inflammables, etc.) soient toujours suffisamment éloignés de la cuisinière.

- ⚠ **N'utilisez PAS d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.**

La cuisson d'aliments à haute teneur en eau peut produire une « bouffée de vapeur » à l'ouverture de la porte du four. Lorsque vous ouvrez la porte du four, reculez-vous et attendez que la vapeur se soit dissipée (Fig. 1.1).

Au besoin, utilisez des gants isolants secs – l'emploi de gants humides risque de causer des brûlures dues à la vapeur lors du contact avec une surface chaude. N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant – ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

- ⚠ **Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.**
- ⚠ **Ne pas couvrir les grilles, les panneaux internes, le toit du four ou le fond du four avec du papier aluminium.**
- ⚠ **Ne chauffez jamais des récipients alimentaires qui n'ont pas été ouverts. La pression accumulée à l'intérieur des récipients peut les faire éclater et blesser l'utilisateur.**
- ⚠ **N'utilisez pas des casseroles instables. Tournez toujours les manches des récipients de cuisson vers l'intérieur de la table de cuisson.**

Ne laissez jamais la table de cuisson en marche sans surveillance si les brûleurs sont réglés sur maximum. Le débordement des récipients peut produire de la fumée et des taches de gras qui risquent de s'enflammer. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

- ⚠ **AVERTISSEMENT !**
Tout processus de cuisson non surveillé sur une table de cuisson, à base de graisse ou d'huile, peut être dangereux et déclencher un incendie.

- ⚠ **Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.**

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile. Surveillez attentivement pour prévenir les débordements et la surchauffe pendant la friture à haute ou moyenne température. N'essayez jamais de déplacer un récipient de cuisson contenant de l'huile chaude, en particulier une friteuse. Attendez que l'huile ait refroidi.

Lorsque le gril est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (la grille le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

- ⚠ **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les incendies dus à la graisse et ne soulevez jamais un récipient de cuisson qui a pris feu. Eteignez la cuisinière et étouffez un récipient qui a pris feu sur une table de cuisson en le recouvrant complètement avec un couvercle de taille appropriée ou une plaque de cuisson. Si possible, utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse de type polyvalent.**

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

- ⚠ **Cet appareil est lourd; prenez garde lorsque vous le déplacez.**

Conseils Relatifs à l'Utilisation de la Table de Cuisson

- ⚠ **N'autorisez jamais qui que ce soit à grimper ou se tenir debout sur la table de cuisson.**
- ⚠ **Ne faites jamais cuire des aliments à même la table de cuisson (Fig. 1.2).**
- ⚠ **Ne découpez pas des aliments sur la table de cuisson.**

Ne laissez pas des ustensiles, aliments ou produits combustibles sur la table de cuisson lorsqu'elle n'est pas en service (torchon, ou poêle contenant de l'huile, par exemple).

- ⚠ **Ne placez pas des feuilles en plastique ou aluminium ou des récipients en plastique sur la table de cuisson.**
- ⚠ **Ne laissez pas les foyers allumés s'ils ne sont pas utilisés pour la cuisson.**

Ne déposez pas d'objets lourds sur la table de cuisson. Même si la surface en vitrocéramique est très résistante, un impact violent ou la chute accidentelle d'un objet sur la surface risque de la fissurer (**Fig. 1.3**).

⚠ Dès l'apparition d'une fissure sur la table de cuisson, mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

SOULEVEZ toujours les récipients pour les retirer de la table de cuisson. Ne les faites pas glisser sur la surface, car vous risquez de la marquer et de la rayer (**Fig. 1.4**). Mettez toujours le bouton de commande sur la position arrêt [Off] avant de retirer un récipient.

⚠ Faire attention lors du placement de couvercles chauds sur la surface de la table de cuisson. Les couvercles qui couvraient des aliments portés à ébullition ou cuisant à la vapeur peuvent « coller » à la surface vitrocéramique. Si cela se produit, NE PAS essayer de soulever le couvercle de la plaque chaude : cela risquerait d'endommager la surface de la table de cuisson.

⚠ Les objets comme les couvercles de casserole et les éléments avec une base peu épaisse, notamment les bouilloires, peuvent coller à la surface céramique. Dans cette éventualité, peu probable, n'essayez PAS de lever ou d'enlever l'élément pour le retirer. Vous risqueriez ainsi d'endommager aussi bien l'élément que la surface céramique. Retirez les objets en les faisant prudemment glisser jusqu'au périmètre de la plaque. Les dommages occasionnés par un retrait incorrect ne bénéficient d'aucune couverture au titre de la garantie.

⚠ Attention à ne poser AUCUN objet métallique comme un couteau, une fourchette, une cuillère ou un couvercle sur la plaque chauffante car ils peuvent chauffer.

⚠ L'appareil n'est pas censé être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de contrôle à distance séparé.

Ne placez rien entre le fond du récipient de cuisson et la surface de cuisson (plaque d'amiante, feuille de papier aluminium ou support de wok, par exemple).

Entretien de la Cuisinière

En raison de la condensation de vapeur pendant la cuisson, vous devrez peut-être essuyer (avec un chiffon doux) des gouttelettes d'eau présentes sur la garniture extérieure du four. Cette précaution contribuera également à prévenir les taches et la décoloration de l'extérieur du four dues aux vapeurs de cuisson (**Fig. 1.5**).

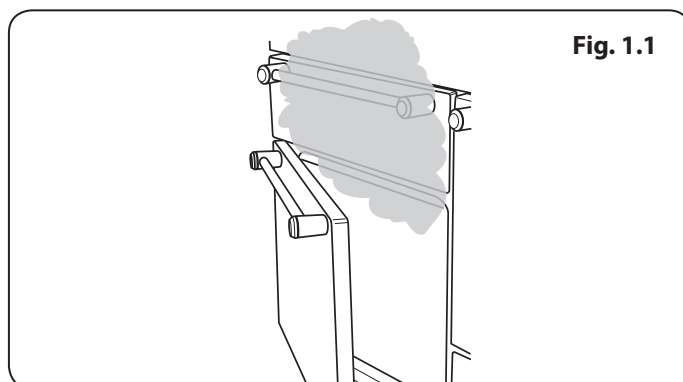


Fig. 1.1

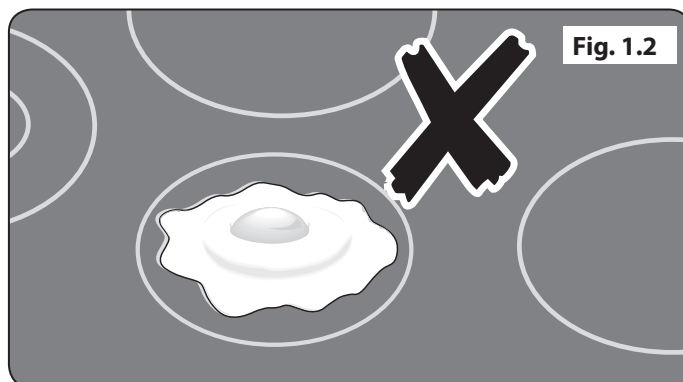


Fig. 1.2

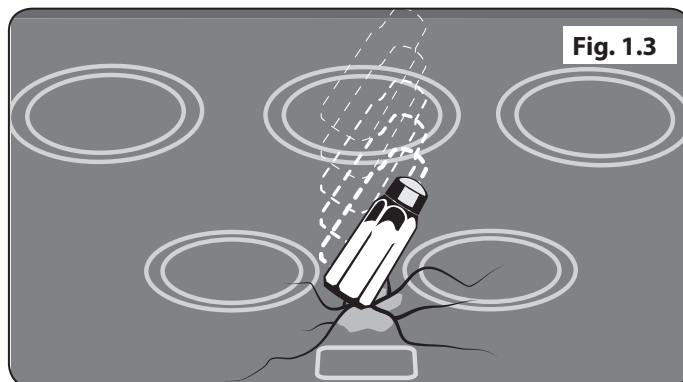


Fig. 1.3

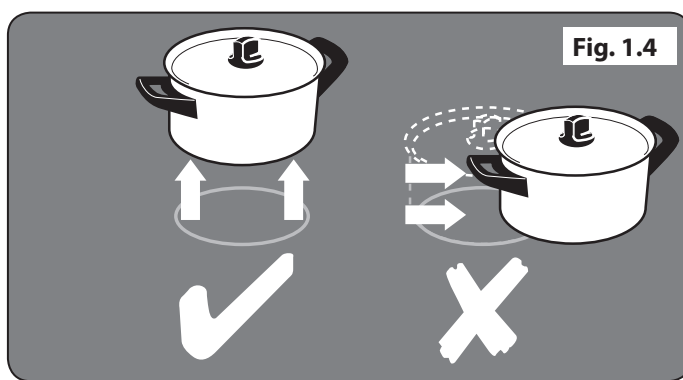


Fig. 1.4

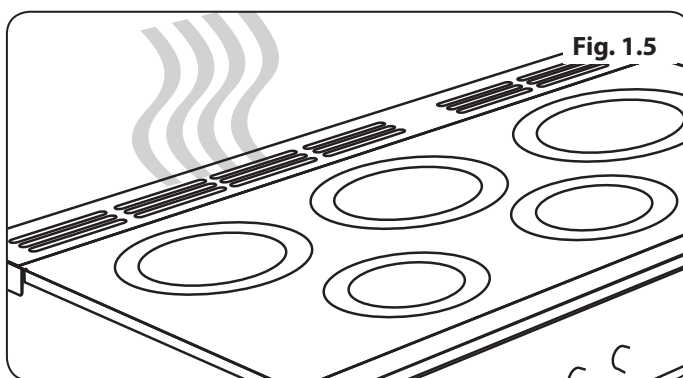


Fig. 1.5

2. Vue d'Ensemble de la Cuisinière

Fig.2.1

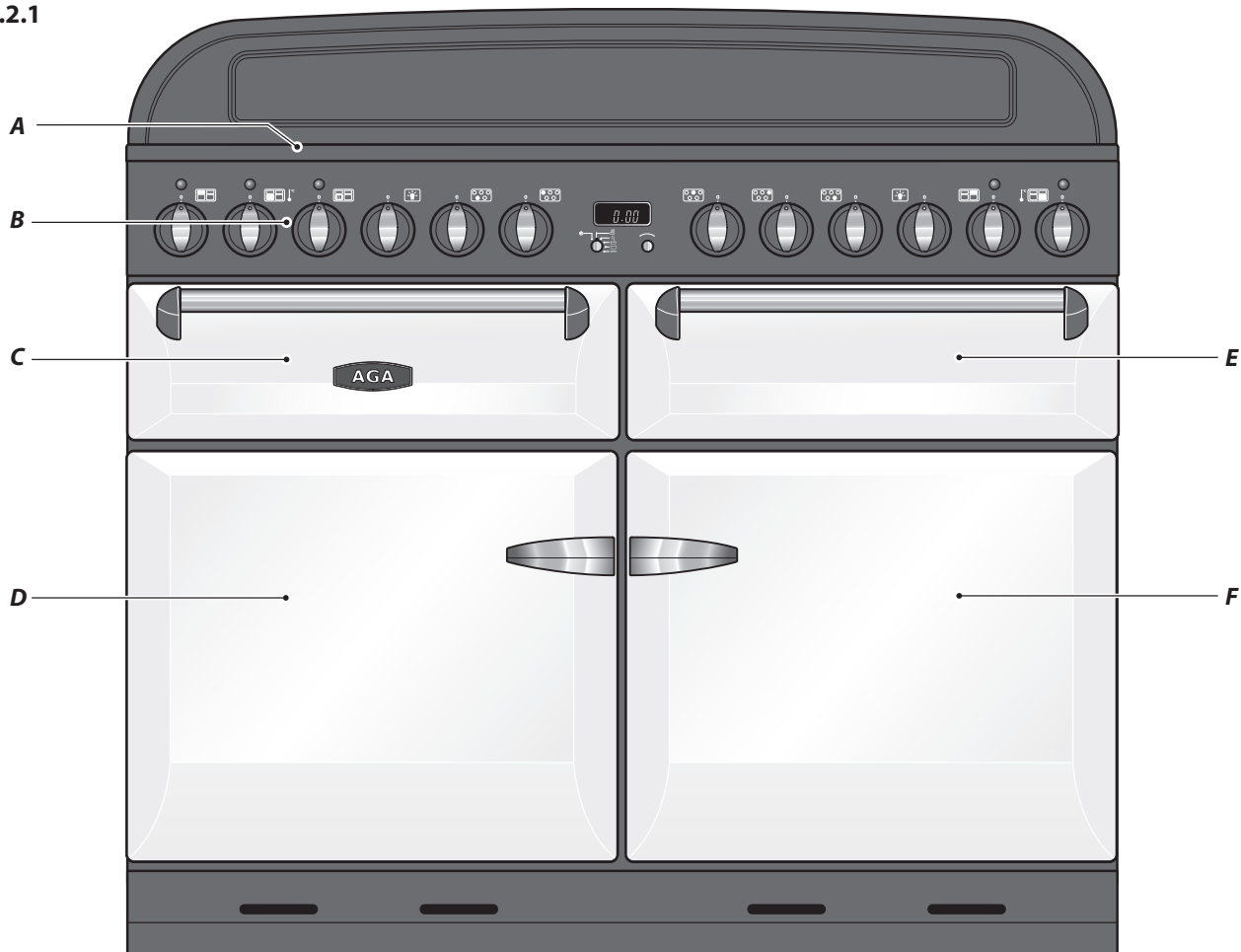


Fig.2.2

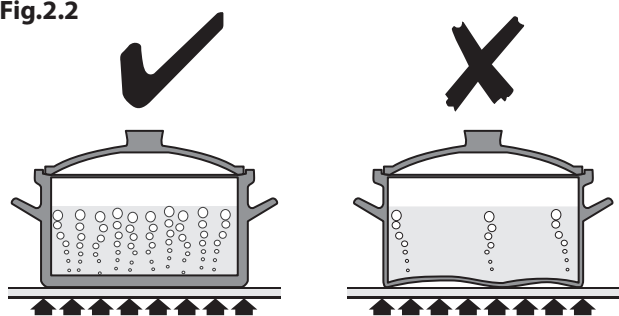
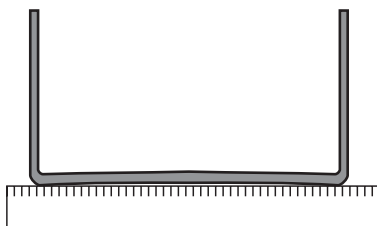


Fig.2.3



La cuisinière à induction (**Fig.2.1**) comprend:

- A.** 5 foyers de cuisson à induction
- B.** Un panneau de commande
- C.** Un gril coulissant
- D.** Un four multifonctions
- E.** Four cuisson lente
- F.** Un four ventilé

La Table de Cuisson

Utilisez uniquement des récipients de cuisson conçus pour les tables de cuisson à induction. Nous recommandons l'emploi de récipients de cuisson en acier inoxydable, en acier émaillé ou en fonte à fond émaillé. Certains récipients en acier inoxydable ne conviennent pas pour les tables de cuisson à induction; vérifiez soigneusement avant l'achat.

N'utilisez pas de récipients en cuivre, aluminium ou céramique sur les tables de cuisson à induction. *Le type de récipient de cuisson utilisé et la quantité d'aliments ont une incidence sur le réglage requis. Pour les quantités d'aliments importantes, utilisez un réglage plus élevé.*

Utilisez des récipients de cuisson à fond épais, lisse et plat (**Fig.2.2**). Ceci assure un transfert de chaleur optimal entre

la table et le récipient de cuisson, et donc une cuisson plus rapide et plus économique. N'utilisez jamais de wok à fond rond, même avec un support.

Les récipients de cuisson les mieux adaptés sont ceux qui, à l'état froid, sont très légèrement bombés vers l'intérieur (Fig.2.3). En plaçant une règle sur le fond de ces récipients, on peut constater que la surface est légèrement incurvée vers le milieu. Sous l'effet de la chaleur, le métal se dilate et la totalité du fond du récipient est en contact avec la surface de cuisson.

Veillez à ce que le fond du récipient de cuisson soit propre et sec pour éviter que des résidus alimentaires ne brûlent et n'attachent sur la table de cuisson. Ceci permet également de prévenir les rayures et les dépôts.

⚠ Faire attention lors du placement de couvercles chauds sur la surface de la table de cuisson. Les couvercles qui couvraient des aliments portés à ébullition ou cuisant à la vapeur peuvent « coller » à la surface vitrocéramique. Si cela se produit, NE PAS essayer de soulever le couvercle de la plaque chaude : cela risquerait d'endommager la surface de la table de cuisson. Il est préférable de faire glisser le couvercle sur le bord de la surface de la table de cuisson et de le retirer délicatement.

Veillez à toujours utiliser des récipients de même taille (ou légèrement plus grands) que le diamètre indiqué sur la surface de cuisson. Utilisez un couvercle sur les récipients de cuisson pour porter à ébullition plus rapidement.

⚠ Faites toujours attention avant de toucher la table de cuisson, car, même éteinte, celle-ci peut être encore chaude !

La table de cuisson à induction comprend cinq foyers contenant des éléments à induction de puissances et diamètres différents (Fig.2.4) chacun doté d'un détecteur de récipient et d'un indicateur de chaleur résiduelle, et un affichage des commandes.

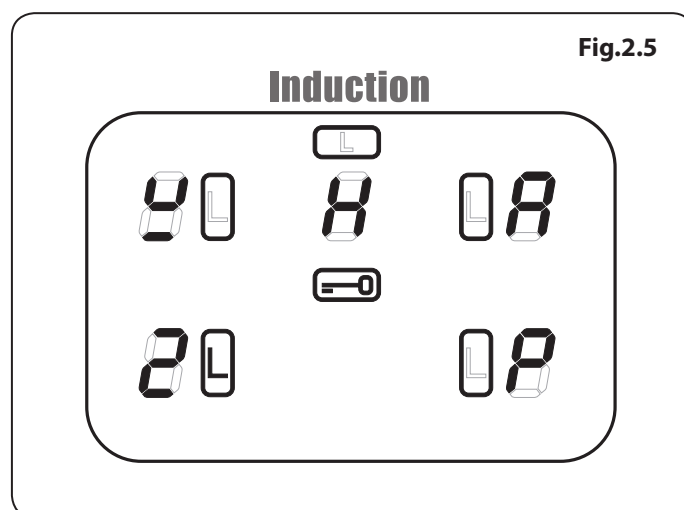
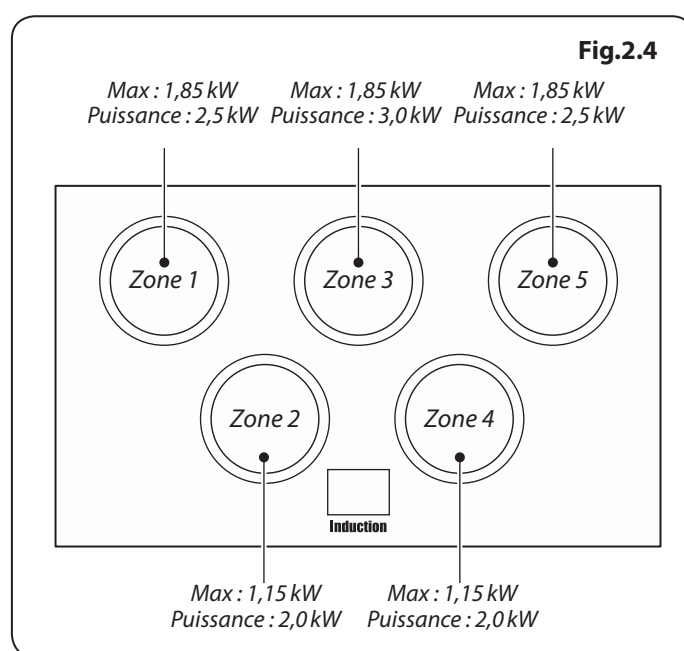
L'affichage des commandes de la table de cuisson (Fig.2.5) vous informe sur les fonctions de la table, à l'aide des symboles suivants :

-  Détection de récipient de cuisson
-  Indicateur de chaleur résiduelle
-  Chauffage automatique
-  Verrouillage sécurité enfants
-  Réglage basse température
-  Réglage haute puissance

Détection de Récipient de Cuisson,

IMPORTANT : Après usage, éteignez le foyer à l'aide du bouton de commande – NE VOUS FIEZ PAS UNIQUEMENT à la fonction Détection de récipient de cuisson.

Si un foyer est en marche et qu'il n'y a pas de récipient de cuisson sur celui-ci ou si le récipient est trop petit pour le foyer, la table n'émettra pas de chaleur. Le symbole  apparaîtra sur l'affichage des commandes de la table; il s'agit du « symbole Absence de récipient ». Placez un récipient



Zone de cuisson	Diamètre minimum de pan (Pan Base) mm
Front de gauche	140
Arrière gauche	180
Centre	180
Arrière droit	180
Avant droite	140

Tableau 2.1

Le niveau de puissance	Automatique temps de chauffe à 100% (min: sec)
1	0:48
2	2:24
3	3:50
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	

Tableau 2.2

de taille appropriée sur le foyer, le symbole [U] disparaîtra et la cuisson pourra commencer. Si, après 10 minutes, il n'y a toujours pas de détection de récipient, le foyer s'éteint automatiquement.

Le **Tableau 2.1** indique les dimensions de récipients minimales recommandées pour chaque foyer.

Remarque : L'utilisation de récipients de diamètres inférieurs aux dimensions recommandées aura pour effet une diminution de la puissance.

Indicateur de Chaleur Résiduelle, H

Après usage, un foyer restera chaud pendant un certain temps, jusqu'à dissipation totale de la chaleur. Après arrêt d'un foyer, le symbole de l'indicateur de chaleur résiduelle [H], apparaîtra sur l'affichage de la table de cuisson. Ceci indique que la température du foyer est supérieure à 60 °C et qu'il y a encore un risque de brûlure. Le symbole [H] s'éteint lorsque la température est inférieure à 60 °C.

Chauffage Automatique, A

Cette fonction est disponible pour tous les foyers de la table de cuisson. Elle permet un chauffage rapide de l'élément du foyer jusqu'à la température de cuisson requise. Lorsque le foyer a atteint la température requise, la puissance diminue automatiquement jusqu'au niveau de puissance sélectionné.

Pour sélectionner cette fonction, tournez le bouton de commande momentanément en sens antihoraire jusqu'à l'affichage du symbole [A] sur l'affichage des commandes de la table de cuisson.

Tournez ensuite le bouton de commande pour le mettre sur le niveau de puissance requis (1 à 9). Le récipient est chauffé à 100% pendant une durée spécifiée, puis au niveau de puissance sélectionné.

Après activation de la fonction Chauffage Automatique, l'affichage des commandes de la table de cuisson clignotera, alternant entre le réglage [A] et le niveau de puissance sélectionné.

A la fin du Chauffage Automatique, l'affichage cessera de clignoter et affichera seulement le niveau de puissance sélectionné.

La fonction Chauffage Automatique peut être désactivée de deux façons : par rotation du bouton de commande pour le remettre sur le réglage de puissance « 0 » ou par rotation du bouton de commande pour le mettre sur le réglage de puissance « 9 ».

A titre indicatif, le **Tableau 2.2** indique la durée disponible à 100% de puissance, en fonction du niveau de puissance sélectionné en mode Chauffage Automatique.

Verrouillage Sécurité Enfants,

IMPORTANT : Cette fonction ne peut être activée que lorsque tous les foyers sont éteints.

La table de cuisson peut être verrouillée pour empêcher son utilisation accidentelle par des enfants.

Pour verrouiller la table de cuisson, activez puis désactivez une des commandes de la table pour mettre en marche l'affichage de la table, puis tournez simultanément les deux commandes à induction arrière externes en sens antihoraire (**Fig.2.6**) jusqu'à l'affichage du symbole  sur l'affichage des commandes de la table de cuisson pour tous les foyers (**Fig.2.7**).

Remarque : Le symbole  clignotera lors du verrouillage de la plaque – cet affichage est normal.

Le fait de verrouiller la plaque n'affecte PAS le four; vous pouvez toujours les utiliser.

Pour déverrouiller la sécurité de la plaque, tournez simultanément les deux boutons de gauche dans le sens antihoraire et maintenez la position jusqu'à ce que le symbole  au centre de l'écran de commande de la plaque s'éteigne.

Réglage Basse Température, L1/L2

Chaque foyer est équipé de 2 réglages basse température :

- L1 maintiendra une température d'environ 40 °C – parfait pour faire fondre du beurre ou du chocolat tout doucement.
- L2 maintiendra une température d'environ 90 °C – parfait pour mijoter (porter la casserole à ébullition puis sélectionner L2 pour laisser mijoter les soupes, les sauces, les ragoûts, etc.).

La durée maximum d'utilisation de ce réglage est de 2 heures. Pour augmenter la température, tourner le bouton jusqu'au réglage souhaité.

Réglage Haute Puissance, P

Toutes les zones de cuisine à induction ont une fonction haute puissance activable en tournant le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que  apparaisse sur l'écran de contrôle de la plaque de cuisson.

La fonction haute puissance met à disposition plus de puissance pour chaque zone de cuisine. Ceci est utile pour faire bouillir rapidement le contenu d'une grande casserole d'eau.

La fonction haute puissance fonctionne pendant 10 minutes maximum sur chaque zone, après quoi, la puissance est automatiquement réduite au degré 9.

Pendant l'utilisation de la fonction haute puissance, les zones de cuisine fonctionnent par paires.

Fig.2.8 montre la disposition de la plaque de cuisson. Les foyers A et B sont reliés entre eux comme le sont les foyers C, D et E.

Ceci signifie que, si vous utilisez la zone A en mode haute puissance puis la zone B, la puissance de la zone A sera légèrement réduite. Le deuxième élément à être mis en mode haute puissance est prioritaire. Il en est de même pour les zones C, D et E.

 **Ceci est un dispositif de sécurité intégré.**

La fonction haute puissance peut être désactivée en tournant le bouton sur un réglage plus bas.

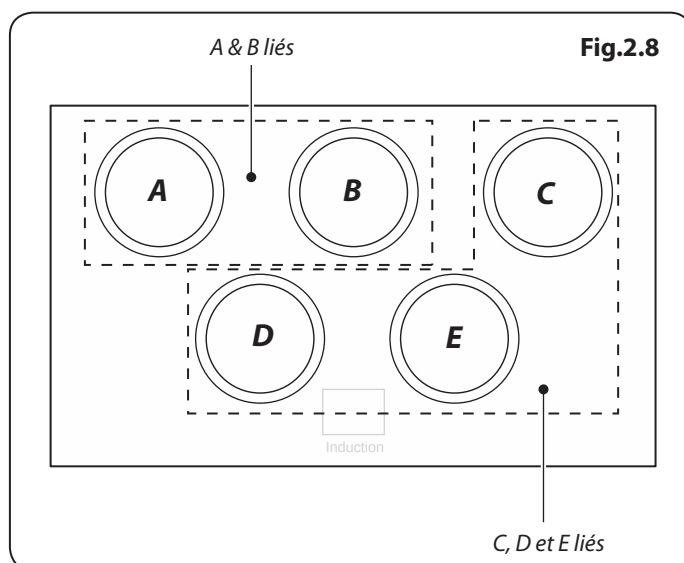
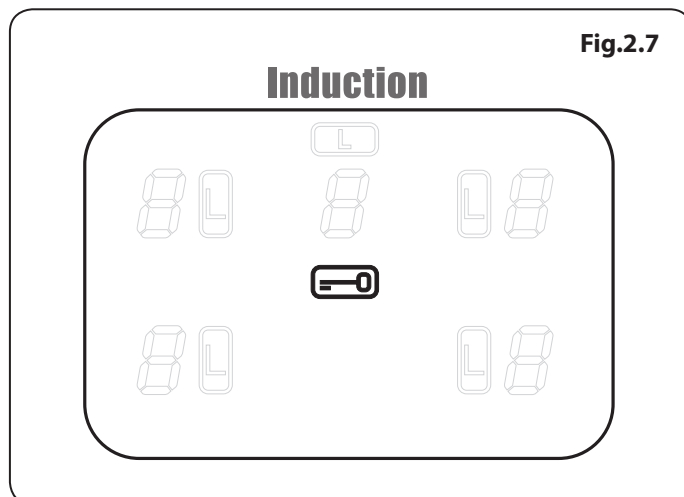
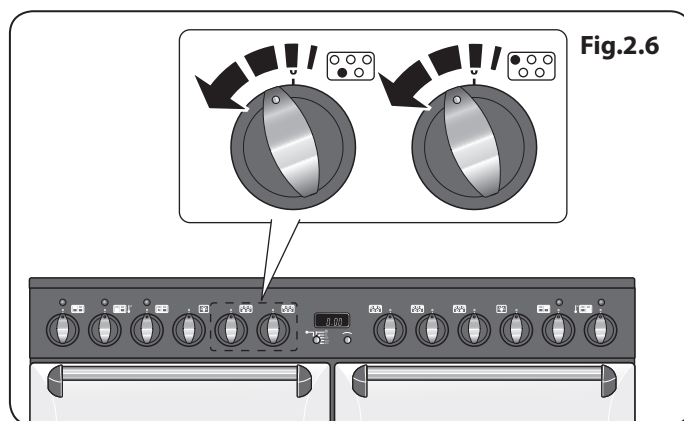


Fig.2.9

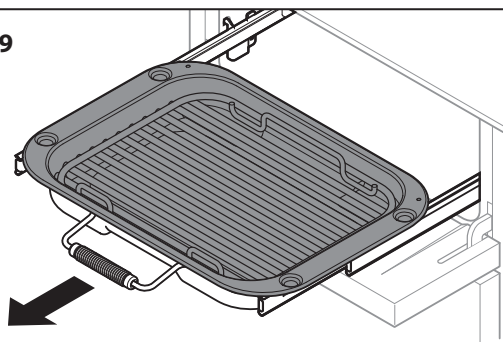


Fig.2.10

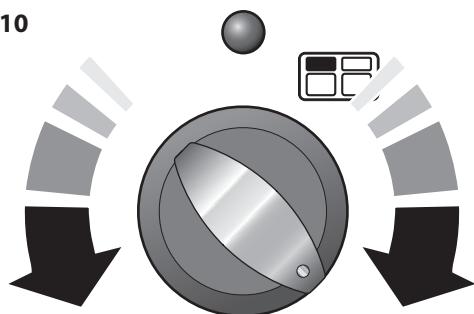
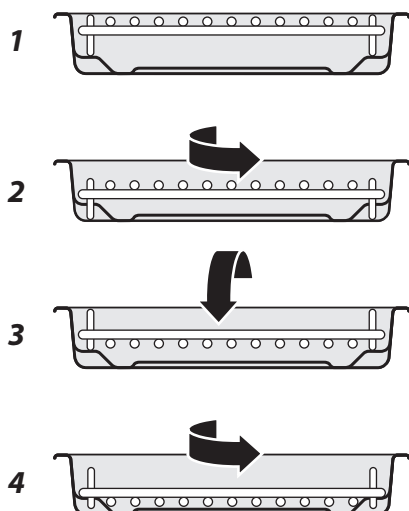


Fig.2.11



Fonction de Surchauffe

Cette fonction détecte l'augmentation rapide de la température du récipient de cuisson et maintient cette température à un niveau sûr. Elle ne gêne pas la cuisson normale.

Les batteries de cuisine avec des socles qui se déforment (**Fig.2.2**) lorsqu'ils sont chauds, peuvent interférer avec le fonctionnement de la Fonction Chauffer. Cela peut endommager votre batterie de cuisine ou la plaque à induction en verre.

⚠ Veillez à ne pas laisser la table de cuisson en marche sans surveillance. Veillez à ne pas laisser les récipients de cuisson fonctionner à sec après ébullition. Des dommages peuvent être causés à votre batterie de cuisine et à votre plaque à induction en verre.

Veuillez lire attentivement et suivre scrupuleusement les instructions du fabricant avant d'utiliser votre batterie de cuisine sur votre plaque à induction.

Gril Coulissant « Glide-out »

⚠ ATTENTION : Cet appareil est destiné à la cuisson uniquement. Il ne doit pas être employé à d'autres fins, comme chauffer une pièce par exemple.

⚠ ATTENTION : Des composants accessibles risquent de devenir chauds pendant l'utilisation du gril. Eloignez les enfants de la cuisinière.

Ouvrez la porte du gril et tirez le support de la lèchefrite vers l'avant à l'aide de la poignée (**Fig.2.9**).

Le gril a deux éléments qui permettent de chauffer la totalité de la lèchefrite ou seulement la partie droite de celle-ci.

Tournez le bouton de commande pour régler la chaleur du gril. Pour un chauffage total, tournez le bouton en sens horaire (**Fig.2.10**).

Pour le chauffage de la partie droite, tournez le bouton en sens antihoraire. Le voyant à côté de la commande du gril s'allumera.

Pour de meilleurs résultats, faire rentrer le chariot dans la chambre du grill et préchauffer la/les partie(s) appropriée(s) du grill pendant deux minutes. Vous pouvez retirer la grille de la lèchefrite et y déposer les aliments pendant le préchauffage.

⚠ NE LAISSEZ PAS LE GRIL EN MARCHÉ pendant plus de quelques instants si la lèchefrite n'est pas en place sous le gril, ceci pour prévenir le risque de surchauffe des boutons de commande.

Après préchauffage, retirez le support du gril de l'enceinte du gril. Remplacez la lèchefrite et réinsérez le support du gril dans l'enceinte du gril. Vérifiez qu'il est bien inséré.

La grille de lèche-frites peut être placée sur quatre hauteurs différentes, ce qui est possible en la retournant dans les sens avant-arrière et haut-bas (**Fig.2.11**).

⚠ Ne fermez jamais la porte du gril lorsque celui-ci est en marche.

Fonction	Utilisation
Décongélation	Décongélation de petites quantités d'aliments dans le four sans chaleur
Four ventilé	Fonction de cuisson complète, chaleur uniforme; idéale pour la pâtisserie
Gril ventilé	Gril des viandes et poissons, avec porte du gril fermée
Four ventilé mixte	Fonction de cuisson complète; parfaite pour les rôtis et la pâtisserie
Four conventionnel	Fonction de cuisson complète pour les rôtis et la pâtisserie dans la partie inférieure du four
Élément gratineur	Pour gratiner les plats recouverts de fromage
Chaleur inférieure	Pour dorer les fonds de quiches, pizzas ou pâtisseries

Tableau 2.3

Fours

L'horloge doit être réglée sur l'heure pour que le four principal (four programmable gauche) puisse fonctionner. Voir les instructions de la section « Horloge » pour le réglage de l'heure.

Remarque – Les références au four gauche et droit s'entendent vu de l'avant.

Le four gauche est un four multifonctions. Le four droit est un four ventilé. Au-dessus du four de droite se trouve le four de cuisson lente.

Four Multifonction

Les fours multifonctions ont un ventilateur et un élément de four ventilé, ainsi que deux éléments chauffants supplémentaires. Un élément est dans la voûte du four et l'autre sous la sole du four. Veillez à ne pas toucher l'élément supérieur et le déflecteur de l'élément lors de l'insertion ou du retrait des plats dans le four.

Le four multifonctions a trois fonctions de cuisson principales : **cuisson ventilée**, **cuisson ventilée mixte** et **cuisson conventionnelle**. Utilisez ces fonctions pour effectuer l'essentiel de la cuisson.

L'élément gratineur et la **chaleur inférieure** peuvent être utilisés en fin de cuisson pour finir certains plats.

Utilisez les fonctions **gril ventilé** pour la cuisson au gril et **décongélation** pour décongeler de petites quantités d'aliments surgelés.

Le **Tableau 2.3** récapitule les modes multifonctions.

Le four multifonctions permet de nombreuses utilisations variées. Nous vous conseillons de bien surveiller la cuisson jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec chaque fonction. N'oubliez pas : toutes les fonctions ne conviennent pas à tous les types d'aliments.

Fonctions du Four Multifonctions

Réponse Rapide



Le réglage Réponse Rapide permet un préchauffage ultrarapide du four. Elle utilise l'élément du four ventilé et la chaleur supplémentaire d'un des éléments de la voûte du four. Les fours ventilés préchauffent rapidement, mais la fonction Réponse Rapide accélère le préchauffage pour vous permettre de commencer la cuisson plus rapidement.

Pour utiliser la fonction Réponse Rapide, il suffit de tourner le bouton de commande de fonction sur **R** et de régler à la température requise. Le voyant sur le panneau de commande à côté du symbole **R** s'allumera.

Lorsque le four atteint la température requise, l'élément supérieur s'éteint et le témoin s'éteint. La température du four est ensuite maintenue par l'élément et par le ventilateur du four ventilé.

Si vous choisissez de placer des aliments dans le four froid avant la cuisson tout en utilisant la fonction Réponse Rapide, veillez à ce que les gâteaux, etc. ne soient pas placés trop haut dans le four.

Four Ventilé



Cette fonction commande le ventilateur et l'élément chauffant autour de celui-ci. Une chaleur uniforme est produite partout dans le four, ce qui permet la cuisson rapide de grandes quantités d'aliments.

La cuisson par four ventilé est particulièrement utile pour la cuisson simultanée d'aliments sur plusieurs grilles et est une excellente fonction « polyvalente ». Vous devrez peut-être diminuer la température de 10 °C environ pour des plats que vous aviez l'habitude de cuire dans un four conventionnel.

Si vous souhaitez préchauffer le four, attendez que le voyant s'éteigne avant de mettre le plat au four.

Gril Ventilé



Cette fonction commande le ventilateur pendant que l'élément chauffant supérieur est en marche. On obtient ainsi une chaleur plus uniforme, moins intense que celle d'un gril conventionnel. Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, placez les aliments à griller sur une grille sur un plat à rôtir qui doit être plus petit qu'une lèchefrite de gril conventionnel. Ceci assure une meilleure circulation de l'air. Ce type de cuisson est idéal pour les morceaux de viande ou de poisson épais, car la circulation de l'air diminue l'intensité de la chaleur du gril.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril pour éviter un gaspillage d'énergie. Vous constaterez que vous devrez moins surveiller et tourner les aliments cuits de cette façon. Ce type de cuisson nécessite un préchauffage du four.

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons de ne pas placer le plateau du gril sur la grille la plus élevée.

Four Ventilé Mixte



Cette fonction commande le ventilateur et brasse l'air chauffé par les éléments chauffants de la voûte et de la sole du four. Cette fonction, qui combine la cuisson ventilée et la cuisson conventionnelle (Chaleur Supérieure et Inférieure), est un moyen de cuisson idéal pour les aliments volumineux (gros rôti, par exemple) pour lesquels une cuisson complète est très importante.

On peut également faire cuire des plats simultanément sur deux grilles, mais les plats devront être intervertis pendant la cuisson, car, avec cette fonction, la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole.

Ce mode de cuisson est intensif et rapide; surveillez les aliments cuits de la sorte jusqu'à ce que vous soyez familiarisé avec cette fonction.

Four Conventionnel (Chaleur Supérieure et Inférieure)



Cette fonction combine la chaleur fournie par les éléments supérieurs et inférieurs. Elle est particulièrement utile pour la cuisson d'aliments rôtis et des pâtes à tartes, gâteaux et biscuits.

Les aliments cuits sur la grille supérieure gratineront et doreront plus rapidement que ceux placés sur la grille inférieure car la chaleur est plus intense dans la voûte du four qu'au niveau de la sole, comme dans le cas de la fonction « Four Ventilé Mixte ». Des aliments semblables cuits de la

Français

sorte devront être intervertis pour cuire uniformément. Cette fonction permet donc de cuire des aliments nécessitant des températures de cuisson différentes, en utilisant la partie moins chaude dans la partie inférieure du four et la partie plus chaude dans la partie supérieure du four.

L'élément supérieur exposé risquant de cuire certains aliments trop rapidement, nous vous recommandons de placer les aliments dans la partie inférieure du four. Vous devrez peut-être aussi diminuer la température du four.

Des aliments semblables cuits ainsi devront être intervertis pour cuire uniformément.

Élément Gratineur



Cette fonction utilise uniquement l'élément situé dans la voûte du four. C'est une fonction utile pour gratiner ou finir des gratins de pâtes, des légumes en sauce et des lasagnes, le plat à gratiner étant déjà chaud avant la mise en marche de l'élément supérieur.

Chaleur Inférieure



Cette fonction utilise uniquement l'élément inférieur. Elle permettra de dorer le fond de votre pizza ou de votre quiche ou de terminer la cuisson d'un fond de tarte sur une grille inférieure. C'est également une chaleur douce, parfaite pour le mijotage de plats placés au milieu du four ou pour réchauffer des assiettes.

Les fonctions Élément Gratineur et Chaleur Inférieure sont des adjonctions utiles à votre four et vous permettent de finir vos plats à la perfection. Vous constaterez rapidement que leur utilisation contribue à étendre vos compétences culinaires.

Décongélation



Avec cette fonction, le ventilateur du four brasse uniquement de l'air froid. Assurez-vous que la commande de température est réglée sur 0° et qu'aucune chaleur n'est appliquée. Cette fonction permet de décongeler des aliments, en petites quantités, par exemple des desserts, gâteaux à la crème, morceaux de viande, poisson et volaille.

Ce type de décongélation accélère le processus de décongélation et protège les aliments des mouches. Placez les morceaux de viande, poisson et volaille sur une grille, au-dessus d'une plaque prévue pour l'égouttement. N'oubliez pas de nettoyer la grille et la plaque après décongélation.

La porte du four doit être fermée pendant la décongélation.

Des aliments plus volumineux, tels que des poulets entiers et des rôtis, ne doivent pas être décongelés de cette façon. Nous vous conseillons de les décongeler au réfrigérateur.

Ne décongelez pas des aliments dans un four tiède ou à côté d'un four en marche ou encore chaud.

Vérifiez que les aliments à base de produits laitiers, la viande et la volaille sont complètement décongelés avant de les cuire.

Four Ventilé

Un four ventilé qui fait circuler de l'air chaud en continu, ce qui permet une cuisson rapide et plus constante.

En général, les températures de cuisson recommandées pour un four ventilé sont plus basses que celles pour un four conventionnel.

N'oubliez pas : Toutes les cuisinières sont différentes – les températures de vos nouveaux fours peuvent être différentes de celles de votre ancienne cuisinière.

Four Cuisson Lente

Le four cuisson lente est prévu pour les aliments à cuisson lente tels que les plats cuits en cocotte, les rôtis, etc.

Votre four cuisson lente permet de procéder à la cuisson d'un repas complet, comme par exemple un plat cuit en cocotte, un gâteau de riz et des pommes de terre en robe des champs, ou de simplement réchauffer les plats (utiliser uniquement des plats résistant à la chaleur).

Points à Retenir Lors de la Cuisson Lente :

- Préchauffez le four pendant 20-30 minutes avant de commencer la cuisson.
- Veillez à éviter que les plats ne touchent les éléments chauffants situés des deux côtés du four.
- Les plats cuits en cocotte et les soupes doivent toujours être parvenus à ébullition sur la table de cuisson avant d'être placés dans un plat convenant à une cuisson lente.
- Vérifiez qu'il y a suffisamment de liquide dans les plats cuits en cocotte pendant une durée prolongée.
- Recouvrez les plats cuits en cocotte d'un couvercle ou d'une feuille de papier aluminium durant la cuisson afin d'éviter l'évaporation.
- Avant de préparer les aliments, vérifiez que les plats ne sont pas trop grands pour le four.
- Enveloppez les pommes de terre en robe des champs lavées et percées de trous dans du papier aluminium avant de les faire cuire.
- Dans le cas de la viande en général et de la volaille en particulier, veillez à ce que la température interne de la viande atteigne au minimum 90°C avant de servir cette dernière.
- Avant la cuisson, décongelez toujours complètement les aliments congelés.

Votre four cuisson lente est également très utile pour réchauffer les assiettes et les plats de service (utiliser uniquement des plats résistant à la chaleur).

Vous pouvez faire cuire un cake dans le four cuisson lente en utilisant le réglage maximum (si les autres fours sont déjà utilisés, par exemple). Si vous utilisez en même temps le four ventilé situé sous le four cuisson lente, prévoyez un temps de cuisson un peu plus long.

Vous obtiendrez également des meringues croquantes en les cuisant dans le four cuisson lente.

Les temps de cuisson dans le four cuisson lente dépendent de la température, de la quantité et du type de plat cuisiné.

A titre de guide, le temps de cuisson minimum recommandé pour les plats cuits en cocotte est de 3 heures.

Surveillez attentivement la cuisson en attendant de vous familiariser avec le four.

Fonctionnement du Four

Four Ventilé

Mettez le bouton du four sur la température requise (**Fig.2.12**).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson.

Four Multifonctions

Le four multifonctions est doté de deux commandes, un sélecteur de fonction et un bouton de réglage de température (**Fig.2.13**).

Tournez le sélecteur de fonction pour le mettre sur une fonction de cuisson. Mettez le bouton de réglage de température du four sur la température requise (**Fig.2.14**).

Le voyant du four restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température requise. Il s'allumera et s'éteindra pendant la cuisson pendant que le thermostat du four maintient la température requise.

Four Cuisson Lente

Le bouton de température gradué du panneau de commandes (**Fig.2.15**) permet une cuisson lente sur plusieurs heures (A) ou toute la journée lorsque vous vous absentez (B).

Pour une cuisson longue durée, sélectionnez l'une des températures les plus basses et pour un temps de cuisson plus court, sélectionnez l'un des réglages les plus élevés.

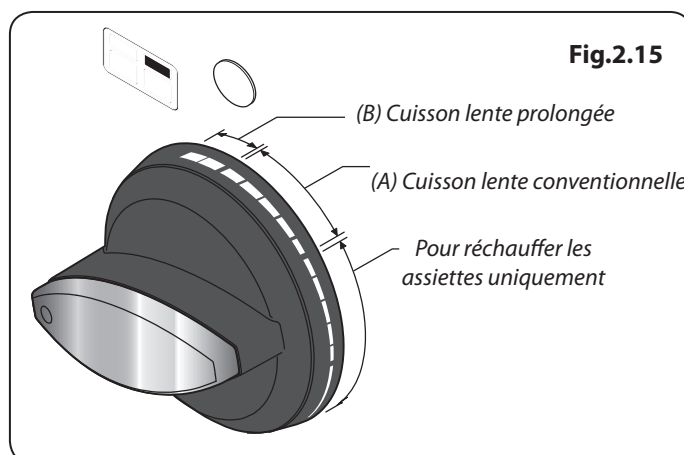
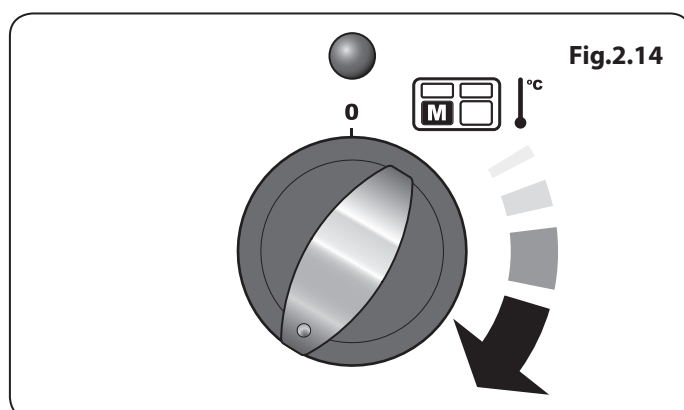
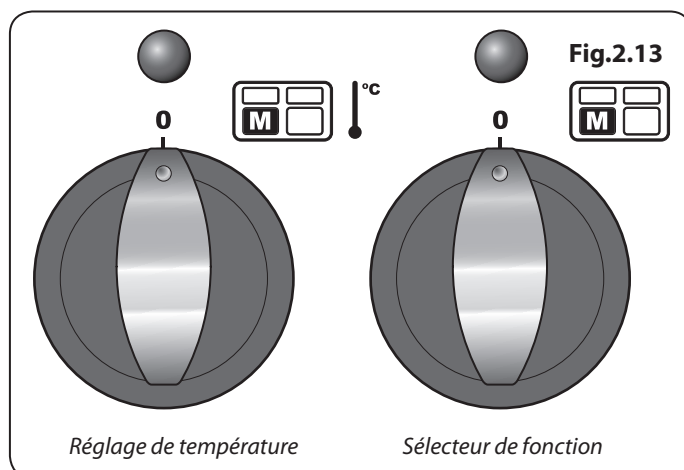
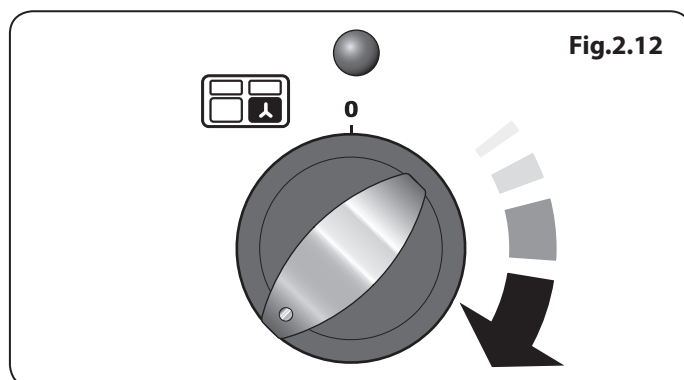


Fig.2.16

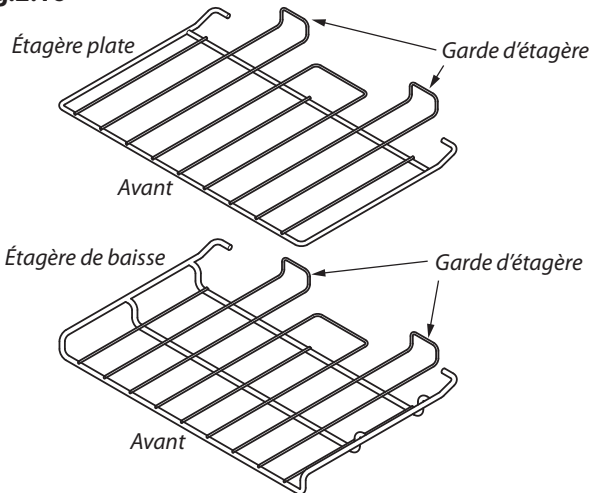


Fig.2.17

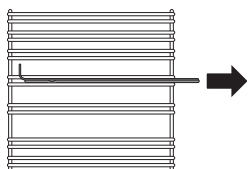


Fig.2.18

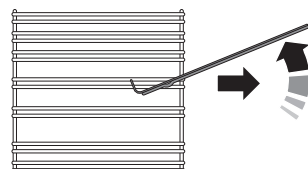


Fig.2.19

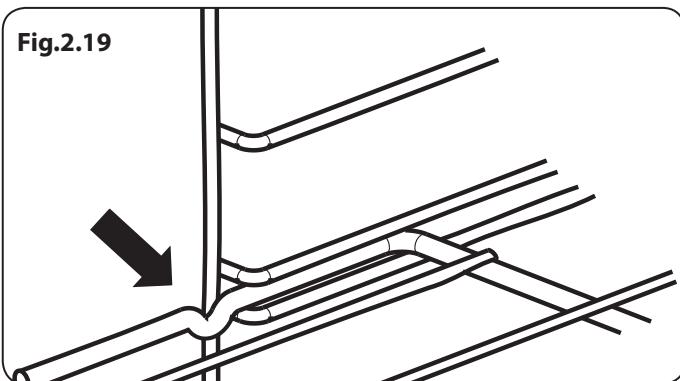
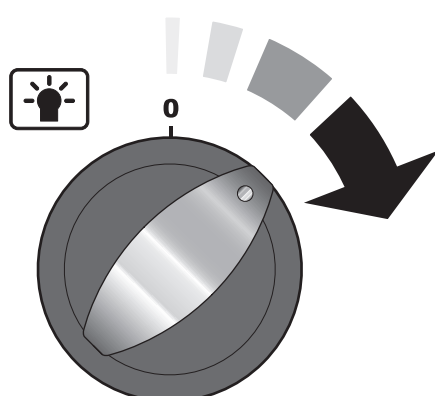


Fig.2.20



Accessoires

Grilles de Four

Outre les plaques, votre four est équipé d'une grille (**Fig.2.16**), qui augmente les possibilités d'espacement entre les grilles de four.

Les grilles de four peuvent être facilement retirées et remises en place.

Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt latérales du four (**Fig.2.17**).

Soulevez l'avant de la grille pour faire passer l'arrière de la grille sous la butée d'arrêt, puis tirez la grille vers l'avant (**Fig.2.18**).

Pour remettre la grille en place, mettez la grille à niveau avec une glissière latérale du four, puis insérez la grille à fond jusqu'à ce que les extrémités soient en contact avec la butée d'arrêt de la grille. Soulevez l'avant de la grille pour que les extrémités puissent dépasser les butées, puis abaissez l'avant pour mettre la grille à l'horizontale, avant de l'insérer à fond (**Fig.2.19**).

Eclairage du Four Principal

Appuyez sur le bouton approprié pour allumer l'éclairage du four (**Fig.2.20**).

Si l'éclairage est défectueux, mettez la cuisinière hors tension avant de changer l'ampoule. Pour des informations détaillées sur la façon de changer une ampoule de four, reportez-vous à la section « Dépannage ».

3. Horloge

L'horloge doit être réglée sur l'heure actuelle pour que les fours puissent fonctionner.

Réglage de l'Heure

1. Une fois que la cuisinière est connectée et allumée, l'affichage se met à clignoter.
2. Pour régler l'heure, placez le bouton du Programmeur (A) sur la position Horloge (C) et revenez à la position Manuel (D). Le point central clignote indiquant que l'heure peut être réglée. Tournez le bouton de Réglage (B) dans le sens horaire ou anti-horaire (**Fig. 3.1**) pour régler l'heure.
3. Une fois l'heure réglée, attendez que le point central cesse de clignoter, l'heure est maintenant paramétrée.

Régler le rappel de minute

Le rappel de minute (E) est une fonctionnalité qui permet de définir un certain nombre de minutes et qui déclenche une alarme une fois la durée spécifiée écoulée.

1. Tournez le bouton du Programmeur (A) sur la position de réglage de la Minuterie (E), un clic doit se faire entendre une fois la position atteinte (**Fig. 3.2**).
2. Tournez le bouton de Réglage (B) pour définir la durée souhaitée. La durée minimum est d'une (1) minute (**Fig. 3.3**).
3. Remplacez le bouton du Programmeur (A) en position Manuel (D) pour afficher l'heure actuelle et le symbole de la « Cloche » sur l'écran.

Annuler l'alarme de la minuterie

Une fois la durée spécifiée écoulée, une alarme est émise. Il existe deux façon d'annuler l'alarme :

1. Tournez le bouton de réglage (B) dans le sens antihoraire ou horaire (**Fig. 3.4**).
2. Avec le bouton de la minuterie (A), sélectionnez soit l'horloge (C) ou le réglage du rappel de minute (E). Retournez sur le réglage manuel (D) pour le mode de cuisson normal (**Fig. 3.4**).

REMARQUE

Si l'alarme n'est pas désactivée manuellement, elle s'arrêtera après 2 minutes environ.

Lorsque la minuterie est active, l'intensité d'affichage de l'horloge ne diminue pas entre 22 heures et 6 heures.

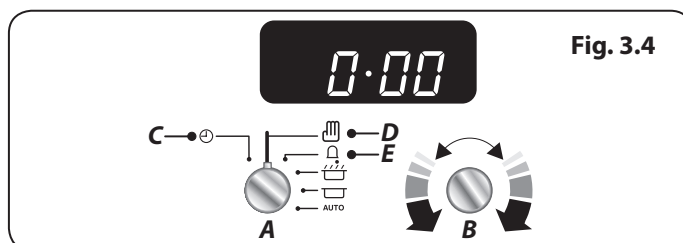
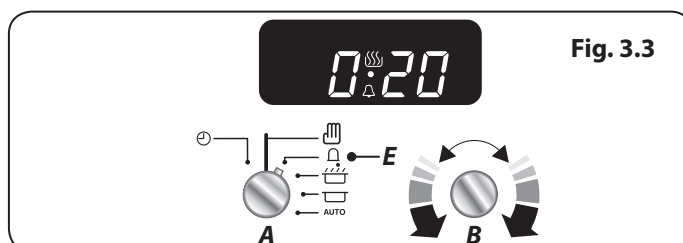
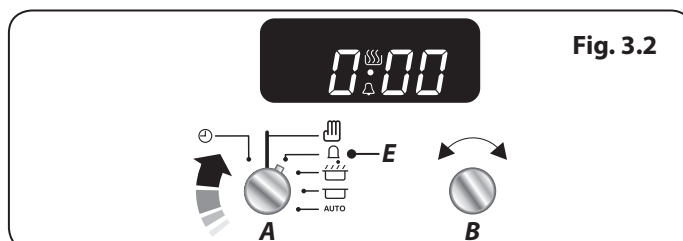
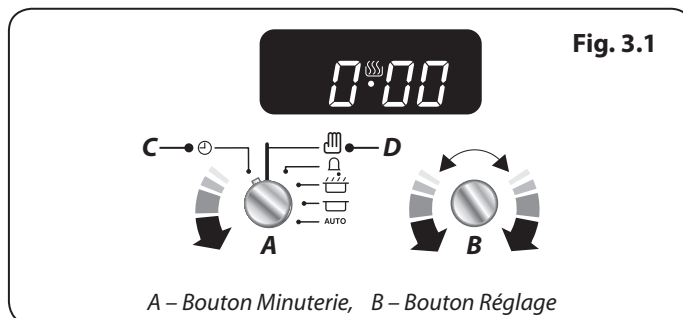


Fig. 3.5



Fig. 3.6

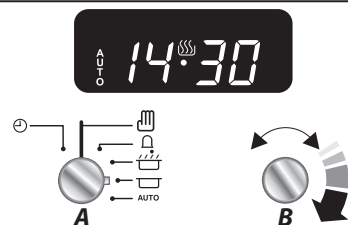


Fig. 3.7

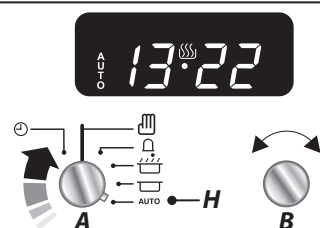
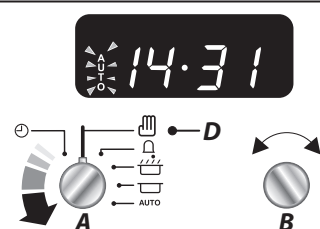


Fig. 3.8



Pour arrêter le four multifonction à une heure spécifique de la journée

Vous avez réglé la température et le mode de fonctionnement requis pour le four multifonction et vous souhaitez arrêter automatiquement le four multifonction.

CONSEIL

Notez l'heure actuelle afin de ne pas l'oublier.

1. Tournez le bouton de la minuterie (A) sur le réglage Heure d'arrêt (G). « **AUTO** » s'affichent à l'écran (**Fig. 3.5**).
2. Tournez le bouton de Réglage (B) pour définir la durée de cuisson souhaitée. L'écran affiche l'heure en cours, plus la durée de cuisson supplémentaire que vous avez définie (**Fig. 3.6**).
3. Tournez le bouton de la minuterie (A) sur le réglage Auto (H) (Fig. 2.27). L'affichage indique alors l'heure actuelle, le symbole Cuisson et le mot « **AUTO** » (**Fig. 3.7**).
4. Une fois la durée spécifiée écoulée, une alarme est émise et le four multifonction s'arrête de fonctionner. Le symbole « Cuisson » disparaît de l'affichage et le mot « **AUTO** » se met à clignoter (**Fig. 3.8**).
5. Lors de votre retour, remplacez le bouton du Programmeur (A) sur la position Manuel (D) pour revenir au mode de cuisson manuel (**Fig. 3.8**).

ASTUCE

Vous pouvez vérifier le durée restant à courir en plaçant le bouton du Programmeur (A) de Auto (H) à Heure d'arrêt (G) et en revenant sur AUTO (H).

Mise en Marche et Arrêt du Four avec Minuterie

Il est possible d'allumer et d'arrêter automatiquement Le four multifonction en définissant la durée de la cuisson et l'heure de l'arrêt. Cela vous permet de faire cuire vos plats tout en étant absent. Il n'est pas possible de définir l'heure d'allumage effective.

1. Tournez le bouton de la minuterie (A) sur le réglage du temps de cuisson (F). Tournez le bouton de réglage (B) dans le sens horaire afin de définir durée du temps de cuisson requis (**Fig. 3.9**).
2. Tournez le bouton de la minuterie (A) sur le réglage Heure d'arrêt (G) (**Fig. 3.10**). L'affichage indique alors l'heure actuelle plus le temps de cuisson que vous avez sélectionné.
3. Tournez le bouton Réglage (B) pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que votre four s'arrête (**Fig. 3.11**).
4. Réglez le four à la température de cuisson et au mode de fonctionnement désirés.
5. Tournez le bouton du Programmeur (A) sur la position Auto (H) (**Fig. 3.12**). Si l'écran affiche l'heure en cours et AUTO, cela indique qu'une programmation a été définie (heure d'allumage et heure d'extinction).
6. Lorsque le programme démarre, le symbole de cuisson apparaît à l'écran. Une fois la durée écoulée, une alarme retentit et le four multifonction cesse de fonctionner. Le symbole de Cuisson disparaît et le mot **AUTO** clignote (**Fig. 3.13**).
7. Une fois la durée spécifiée écoulée, une alarme est émise. Deux manières permettent d'annuler l'alarme, veuillez vous référer à la section Annuler l'alarme de la minuterie à la page 13

- Le « temps de cuisson », c'est-à-dire la durée pendant laquelle vous voulez que le four fonctionne.
- « L'heure d'arrêt », c'est-à-dire l'heure à laquelle vous voulez que le four s'arrête.

Retourner au mode de cuisson manuel

Pour annuler tous les réglages automatiques, tournez le bouton de la minuterie (A) pour sélectionner le réglage de l'horloge (C) (**Fig. 3.14**).

Remarque : Cette opération annule tous les paramètres du programme automatique, mais n'arrête pas la minuterie.

Réglage de la tonalité du bip sonore

La tonalité du bip sonore peut être réglée sur trois niveaux différents.

Tournez le bouton du Programmeur (A) sur la position Horloge (C). Tournez le bouton Réglage (B) dans le sens antihoraire jusqu'à ce que les barres de volume s'affichent (**Fig. 3.15**).

Pour régler le volume de l'alarme, relâchez le bouton Réglage (B) et tournez à nouveau dans le sens antihoraire (**Fig. 3.16**). Le volume de l'alarme change. Répétez ces étapes jusqu'à ce que le volume souhaité soit défini.

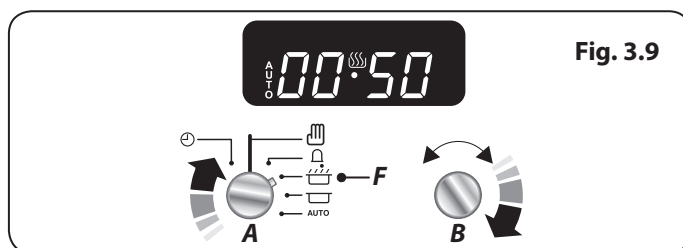


Fig. 3.9

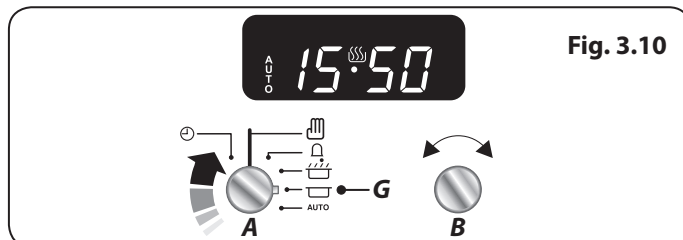


Fig. 3.10

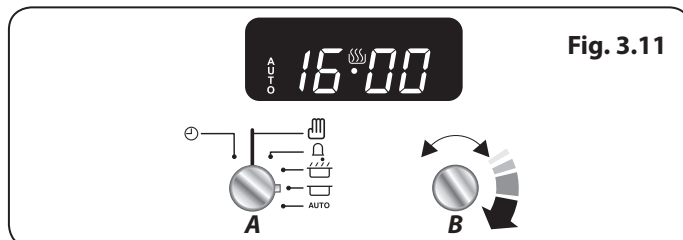


Fig. 3.11

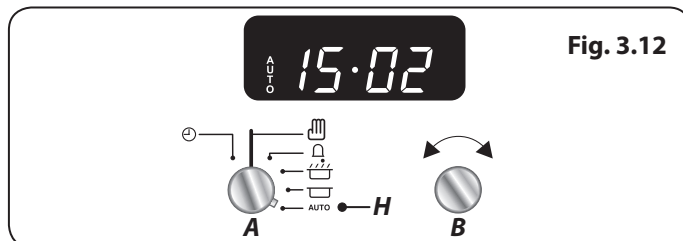


Fig. 3.12

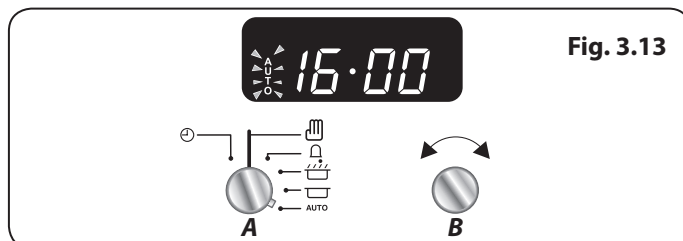


Fig. 3.13

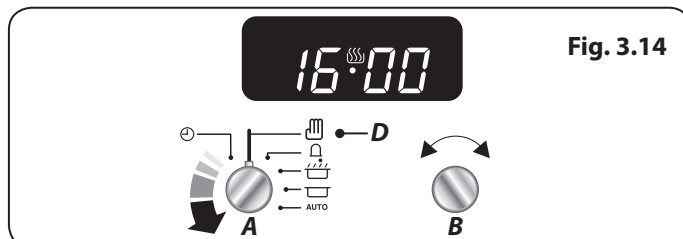


Fig. 3.14

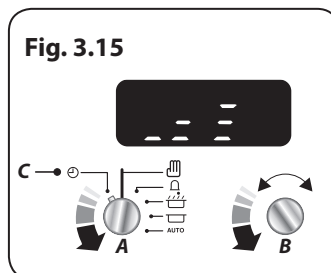


Fig. 3.15

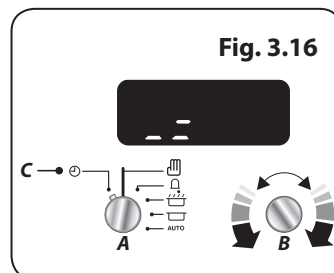


Fig. 3.16

4. Conseils pour la Cuisson

Utilisation de Votre Cuisinière à Induction

Si vous n'avez jamais utilisé de cuisinière à induction, tenez compte des conseils suivants :

- S'assurer que les casseroles que vous avez ou avez achetées sont adaptées pour être utilisées sur les plaques à induction. L'acier inoxydable, l'acier en émail et la fonte sont des matériaux idéaux. Vérifiez une chose avant d'acheter des casseroles : leur fond doit être aimanté.
- Prenez le temps de vous familiariser avec la cuisson à induction qui, bien que douce, est une cuisson rapide et puissante. Lors du mijotage, vous remarquerez peut-être que le mijotage des liquides sembler cesser puis reprendre presque immédiatement. Ceci est tout à fait normal.
- Vous pourrez entendre un léger bruit de vibration provenant des récipients pendant la cuisson à induction. Ici aussi, ceci est tout à fait normal et dépendra du type et de la forme des récipients utilisés.
- Les éléments chauffants à induction s'allument et s'éteignent pendant la cuisson. Même si un foyer en marche semble s'éteindre et s'allumer, une chaleur constante continue d'être fournie au récipient de cuisson – ceci est tout à fait normal.

Conseils Pour la Cuisson Avec Minuterie

Si vous désirez cuire plusieurs plats simultanément, choisissez des plats nécessitant approximativement le même temps de cuisson. Cependant, la cuisson de certains plats peut être légèrement « ralentie » en utilisant des petits plats de cuisson et en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium, ou « accélérée » en utilisant de plus petites quantités ou des plats de cuisson plus grands.

Evitez d'utiliser des aliments rapidement périssables (poisson, porc, etc.) si vous prévoyez une longue période d'attente, surtout par temps chaud.

 **Ne placez pas des aliments chauds dans le four qui sera utilisé avec la fonction minuterie.**

 **N'utilisez pas un four déjà chaud avec la fonction minuterie.**

 **N'utilisez pas la fonction minuterie avec un four si le four adjacent est déjà chaud.**

Décongelez complètement les volailles entières avant de les mettre au four. Assurez-vous que les viandes et volailles sont bien cuites avant de les servir.

Conseils Généraux Pour la Cuisson au Four

Veillez à ce que les grilles soient toujours insérées à fond dans le four.

Placez les plaques de cuisson, plats à rôtir, etc., à niveau, au centre des grilles du four. Placez les autres plats au centre sur les grilles. Eloignez les plaques et les plats de cuisson des bords du four, afin de ne pas trop dorer les aliments.

Pour dorer un plat uniformément, il est recommandé d'utiliser une plaque de cuisson de dimensions maximales de 340 mm x 340 mm pour le four gauche.

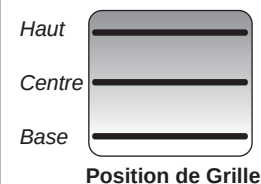
Lorsque le four est en marche, NE LAISSEZ PAS la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire, afin de prévenir une surchauffe des boutons de commande.

- Laissez toujours un « doigt de largeur » entre des plats placés sur une grille de four. Ceci afin de faciliter la circulation de chaleur autour des plats.
- Pour réduire les projections grasses lorsque vous ajoutez des légumes dans la graisse chaude autour d'un rôti, séchez soigneusement les légumes ou enduisez-les d'un peu d'huile à friture.
- Placez les plats susceptibles de bouillir et déborder pendant la cuisson sur une plaque de cuisson.
- Le four produit assez de chaleur pendant la cuisson pour réchauffer des assiettes placées dans l'enceinte du gril.
- Si vous souhaitez dorer un fond de tarte, préchauffez une plaque de cuisson pendant 15 minutes avant de placer le plat au centre de la plaque.
- Les panneaux internes autonettoyants (voir la section « *Nettoyage de la Cuisinière* ») sont plus efficaces lorsqu'on évite les projections grasses. Couvrez la viande pendant la cuisson.

5. Cuisson de la Table

Les températures du four et les temps de cuisson sont fournis à titre indicatif uniquement. En fonction des goûts de chacun, les températures devront peut-être être modifiées dans un sens ou dans l'autre, pour obtenir les résultats que vous recherchez.

Dans un four ventilé les plats sont cuits à une température plus basse que dans un four traditionnel. Lorsque vous suivez une recette, réduisez la température indiquée de 10 °C et le temps de cuisson de 5-10 minutes. La température dans un four ventilé ne varie pas selon la position dans le four – vous pouvez donc utiliser n'importe quelle grille.



H - Haut; C - Centre; B - Base

	Fonction de Four à Chaleur Tournante °C	Position de Grille	Fonction du Four Conventionnel °C	Temps de Cuisson Approximatif	
Viande					
Bœuf	150	C	160	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	Farci et roulé – Ajoutez approximativement 10 minutes/500g aux temps de cuisson ci-dessus ou faites cuire à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson.
	190	C	200	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Agneau	150	C	160	30-35 minutes par 500g +30-35 minutes.	
	190	C	200	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	
Porc	150	C	160	35-40 minutes par 500g +35-40 minutes.	
	190	C	200	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
Volaille					
Poulet	150	C	160	20-25 minutes par 500g +20-25 minutes.	Volaille farcie – Cuisson à 200°C ou à 200°C pendant 20 minutes, puis à 160°C pendant le reste de la cuisson. Préemballée (fraîche ou congelée): Suivre les temps de cuisson indiqués sur l'emballage. Avant la cuisson, décongelez complètement les rotis et volailles congelés.
	190	C	200	15-20 minutes par 500g +15-20 minutes.	
Dinde	150	C	160	25-30 minutes par 500g +25-30 minutes.	
	190	C	200	20 minutes par 500g +20 minutes.	
Canard	150	C	160	25-30 minutes par 500g.	
	190	C	200	20 minutes par 500g.	
Plat braisé	130-140	C	140-150	2-4 heures selon la recette.	
Poisson					
	190	C	200	Filet 15-20 minutes. Morceau entier 15-20 minutes par 500g.	
	190	C	200	Morceau entier 10 minutes par 500g +10 minutes.	
	190	C	200	Steaks selon l'épaisseur.	
Gâteau					
Cake 100% fruits confits	140	C/B	150	45-50 minutes par 500g de pâte.	Avec un four traditionnel : lorsque la cuisson est aux deux tiers, laissez au moins un espace de coulisse entre les tablettes. Placez le plateau de cuisson avec la partie antérieure à l'avant de la tablette du four. Lors de la cuisson à deux étages, les plaques doivent être inversées après environ la moitié du temps de cuisson.
Fruits 180mm	150	C/B	160	2-2,5 heures.	
Fruits 230mm	150	C/B	160	3,5 heures.	
Gâteau quatre quarts 180mm	180	C	190	20-30 minutes.	
Desserts					
Tarte pâte brisée	180	C	190	30-40 minutes.	Les trois tiers peuvent être cuits dans un four ventilé en même temps, mais veillez laisser au moins un espace de coulisse entre chaque tablette sur laquelle vous faites cuire.
Tourtes aux fruits	180	C	190	30-40 minutes permutation après 25 minutes.	
Tartelettes	180	C	190	15-20 minutes.	
Pâte feuilletée	210	C	220	20-40 minutes selon la taille.	
Meringues	90	C	100	2-2,5 heures selon la taille.	
Pain	210	C	220	20-30 minutes.	

6. Nettoyage de la Cuisinière

Avant un nettoyage complet, mettez la cuisinière hors tension. Laissez-la refroidir.

⚠ **N'utilisez jamais de solvants pour peinture, de cristaux de soude, de nettoyeurs caustiques, de poudres biologiques, d'eau de Javel, de nettoyeurs chlorés, ni de produits abrasifs à gros grain ou de sel.**

⚠ **Ne mélangez pas plusieurs produits nettoyeurs, car ils risquent de réagir entre eux et d'avoir des effets nocifs.**

Toutes les parties de la cuisinière peuvent être lavées à l'eau savonneuse chaude, **mais veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil**. N'oubliez pas de remettre sous tension et de régler de nouveau l'horloge avant d'utiliser la cuisinière.

Fig.6.1

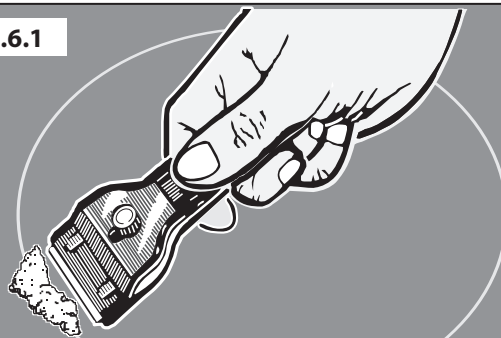


Table de Cuisson

Entretien Quotidien

Vérifiez tout d'abord que tous les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Appliquez une petite quantité de nettoyeur semi-liquide pour surface vitrocéramique au centre de chaque zone à nettoyer. À l'aide de papier essuie-tout propre et humide, étalez le produit nettoyeur sur la surface de cuisson. Pour finir, essuyez la surface avec du papier essuie-tout propre et sec.

Nettoyage des Débordements

En cas de déversement ou débordement accidentel pendant la cuisson, éteignez la cuisinière et essuyez autour de la zone chaude avec du papier essuie-tout propre. Si les aliments renversés (autres qu'une substance sucrée) se trouvent sur une zone chaude de la table de cuisson, attendez que celle-ci ait entièrement refroidi pour nettoyer et suivez les instructions ci-dessous (« *Nettoyage des Déversements Brûlés* »). En cas de fonte accidentelle d'un objet ou de déversement d'aliments à forte teneur en sucre (confiture, sauce tomate, jus de fruit, etc.), **ENLEVEZ IMMEDIATEMENT** les aliments déversés à l'aide d'un racloir à lame pendant que la table est encore chaude.

IMPORTANT: Utilisez un gant isolant pour ne pas vous brûler.

Raclez le plus gros des aliments déversés ou de toute matière qui aurait fondu sur la zone de cuisson et poussez-les vers une zone froide. Mettez ensuite la cuisinière sur la position Arrêt [OFF] et laissez-la refroidir avant de continuer le nettoyage. Lorsque la surface de cuisson a refroidi et que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

Nettoyage des Déversements Brûlés

Vérifiez que les indicateurs de chaleur résiduelle sont éteints et que la table de cuisson a refroidi. Retirez toute matière brûlée à l'aide d'un racloir à lame simple. Tenez le racloir à un angle d'environ 30° au-dessus de la surface et raclez pour éliminer les dépôts (**Fig.6.1**). Lorsque le plus gros a été enlevé à l'aide du racloir, suivez la procédure de nettoyage quotidien décrite plus haut.

Fig.6.2

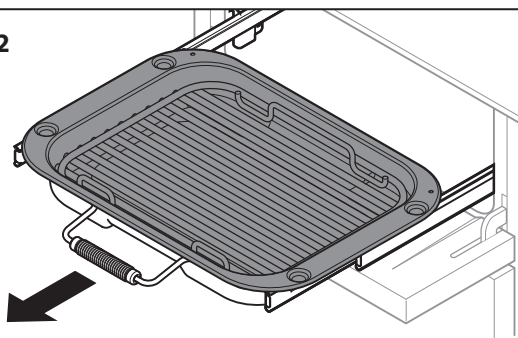


Fig.6.3

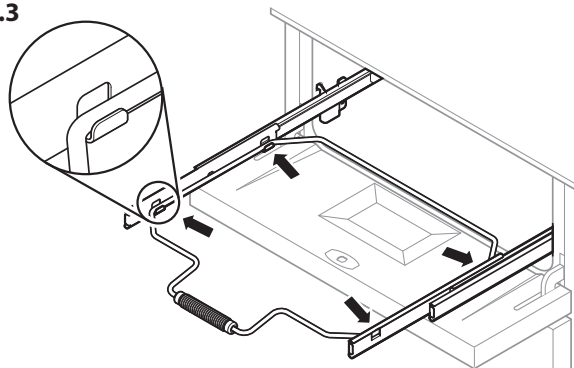


Fig.6.4

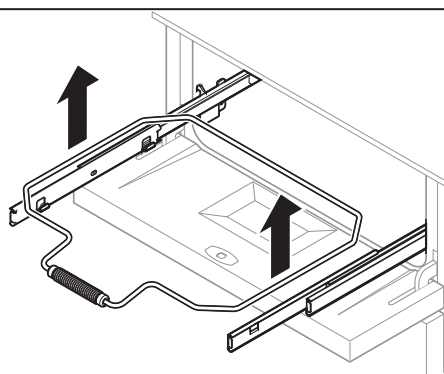


Fig.6.5

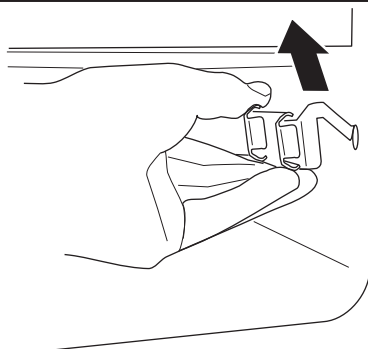
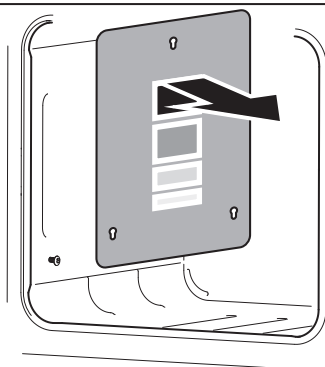


Fig.6.6



Gril Coulissant

⚠ Avant de retirer des composants du gril pour les nettoyer, assurez-vous qu'ils ont refroidi ou protégez-vous avec des gants isolants.

Lavez la lèchefrite et la grille à l'eau savonneuse chaude. Après les grillades de viandes ou d'aliments salissants, faites tremper dans l'évier, pendant quelques minutes, immédiatement après la cuisson. Les taches tenaces sur la grille peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse en nylon. La lèchefrite peut aussi être lavée au lave-vaisselle.

Procédez comme suit pour retirer la lèchefrite à des fins de nettoyage:

Pour retirer le support de la lèchefrite, tirez la lèchefrite vers l'avant (**Fig.6.2**). Soulevez la lèchefrite du support. Le support est maintenu sur les glissières latérales par deux clips de chaque côté (**Fig.6.3**). Pour chaque côté, soutenez la glissière latérale d'une main et, de l'autre, soulevez le support pour le dégager des clips latéraux (**Fig.6.4**). Par sécurité, repoussez les glissières latérales dans l'enceinte du gril.

Pour faciliter le nettoyage de l'enceinte du gril, vous pouvez retirer les glissières latérales en les décrochant des côtés de l'enceinte (**Fig.6.5**) et essuyer les côtés avec un chiffon doux imbibé de détergent doux.

NE LAVEZ PAS les glissières latérales au lave-vaisselle.

Après nettoyage, raccrochez les glissières latérales sur les côtés de l'enceinte du gril. Pour remonter le support, tirez les glissières latérales vers l'avant, et, pour chaque côté, soutenez la glissière et appuyez sur le support pour le réinsérer dans les glissières. Remplacez la lèchefrite.

Panneau de Commande et Portes

N'utilisez pas des produits nettoyants abrasifs, y compris des produits nettoyants semi-liquides, sur les surfaces en acier inoxydable brossé. Les meilleurs résultats s'obtiennent avec des détergents liquides. Le panneau et les boutons de commande doivent être nettoyés uniquement avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse chaude. Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil. Après nettoyage, lustrez à l'aide d'un chiffon sec.

Fours

Panneaux Autonettoyants du Four

Le four principal est doté de panneaux amovibles à revêtement émaillé qui sont partiellement autonettoyants. Ceci n'empêche pas complètement la formation de taches sur le revêtement, mais réduit le nettoyage manuel nécessaire.

Le nettoyage automatique des panneaux est plus efficace à une température supérieure à 200 °C. Si, en général, vous utilisez le four à des températures inférieures, retirez occasionnellement les panneaux et essuyez-les avec un chiffon non pelucheux imbibé d'eau savonneuse chaude. Séchez et remplacez les panneaux dans le four chauffé à 200 °C pendant environ une heure. Ceci assurera un bon fonctionnement des panneaux autonettoyants.

Français

N'utilisez pas de paille de fer ou tout autre matériau susceptible de rayer la surface.

Déposer les panneaux pour nettoyer l'intérieur en émail

Si vous souhaitez nettoyer l'intérieur du four qui est en émail, vous devez retirer les grilles avant d'enlever les parois. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports pour enlever les parois. Soulevez chaque paroi et dégagez-la en la faisant coulisser sur les supports (**Fig.6.6**). Une fois que les panneaux ont été retirés, l'intérieur en émail du four peut être nettoyé.

Remontez dans l'ordre inverse.

Tableau Nettoyage

Les produits nettoyants indiqués sont en vente dans les supermarchés ou les magasins d'accessoires électriques (**Tableau 6.1**).

Pour les surfaces émaillées, utilisez un produit nettoyant recommandé pour l'émail vitrifié.

Un nettoyage régulier est recommandé. Pour faciliter le nettoyage, essuyez les taches immédiatement.

Table de Cuisson		
Composant	Finition	Méthode de Nettoyage Recommandée
Surface de la table de cuisson	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Frottez doucement avec un tampon à récurer en nylon pour éliminer les taches tenaces.
Table de cuisson céramique/ induction	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Plaque à griller (selon les modèles)	Surface antiadhésive	Laissez refroidir. Lavez à l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de produits nettoyants/tampons abrasifs. Lave-vaisselle.
Zone de réchauffage (selon les modèles)	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Extérieur de la Cuisinière		
Composant	Finition	Méthode de Nettoyage Recommandée
Porte, pourtour de porte et extérieur du tiroir de rangement	Émail ou peinture	Eau savonneuse chaude, chiffon doux.
	Acier inoxydable	Frottez doucement les taches tenaces avec un détergent liquide.
Côtés et plinthe	Surface peinte	Chiffon multi-usages en microfibre (supermarché).
Dosseret / Grille arrière	Surface peinte	Eau savonneuse chaude, chiffon doux.
Dosseret / Grille arrière	Émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse chaude, chiffon doux. Nettoyez soigneusement avec un produit nettoyant semi-liquide, si nécessaire.
Panneau de commande	Peinture, émail ou acier inoxydable	Eau savonneuse tiède. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs sur les caractères.
Boutons de commande/poignées et garnitures	Plastique / chrome ou cuivre / laiton laqué	Eau savonneuse tiède, chiffon doux.
	Laiton	Produit de polissage pour laiton (supermarché).
Vitre de porte de four / Couvercle en verre	Verre trempé	Eau savonneuse chaude, nettoyant crème/tampon à récurer si nécessaire.
Four et Gril		
Composant	Finition	Méthode de Nettoyage Recommandée
Parois, sole et voûte du four – PAS les Panneaux autonettoyants (voir ci-dessous)	Émail	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec l'émail. ATTENTION : PRODUITS NETTOYANTS CORROSIFS/ CAUSTIQUES POUR FOURS : SUIVEZ LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT. Evitez tout contact avec les éléments du four.
Panneaux autonettoyants de four (selon les modèles)	Émail spécial partiellement autonettoyant	Cette surface est autonettoyante à 200 °C ou plus; vous pouvez également retirer les panneaux et les nettoyer à l'eau savonneuse chaude et avec une brosse en nylon.
Grilles de four, Handyrack, grille de lèchefrite, Handygrill	Chrome	Tout produit nettoyant pour four utilisable avec le chrome. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.
Lèchefrite/Plat à viande (selon les modèles)	Émail	Eau savonneuse chaude. Tampon à récurer savonneux. Lave-vaisselle.

Tableau 6.1

7. Dépannage

⚠ NE PAS faire effectuer de modifications ou de réparations de la table de cuisson par des personnes non qualifiées. N'essayez pas de réparer la table de cuisson; vous risquez de vous blesser et d'endommager la table. Faites effectuer la réparation par une personne compétente.

Remarque : La table de cuisson à induction est dotée d'un système de diagnostic automatique et peut afficher ces diagnostics sur l'affichage des commandes de la table. Des codes d'erreur peuvent être affichés dans le cas d'un fonctionnement défectueux de la table de cuisson.

Affichage du code d'erreur E2

L'unité électronique est trop chaude. Vérifiez l'installation de la cuisinière, pour vous assurer que la ventilation en place est suffisante. Dans des cas extrêmes, ce code d'erreur peut être affiché si un récipient de cuisson continue de fonctionner à sec après ébullition. En cas de doute, veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Absence d'affichage

Surtension ou absence de tension d'alimentation de la cuisinière. En cas de doute, veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Affichage du code d'erreur U400

La plaque/ la cuisinière est mal branchée. L'écran de commande va s'éteindre au bout d'1 seconde environ et le code d'erreur s'affichera en continu.

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Affichage du code d'erreur Er suivi d'un chiffre

L'appareil présente un problème technique interne qui ne peut pas être rectifié par l'utilisateur.

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

Le fusible saute ou le disjoncteur différentiel est déclenché fréquemment

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

La table de cuisson ne se met pas en marche

Votre système électrique domestique a-t-il fait sauter un fusible ou déclenché un disjoncteur différentiel ?

La table de cuisson a-t-elle été connectée correctement à l'alimentation secteur ?

La fonction verrouillage sécurité enfants a-t-elle été activée ? Voir la section Verrouillage sécurité enfants pour plus d'informations sur cette fonction.

La table de cuisson à induction est bruyante

Lors de l'utilisation de la table de cuisson à induction, un « bruit » peut être audible au niveau des foyers. Ceci est normal et peut être plus audible dans le cas d'une cuisson aux puissances maximales ou de l'utilisation simultanée des cinq foyers. Le type de récipient de cuisson peut aussi contribuer à ce « bruit ».

Le ventilateur de refroidissement

La plaque à induction comprend un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur est en action lorsque le gril ou le four sont allumés. Dans certaines conditions, le ventilateur peut rester en action lorsque le gril et le four sont éteints. Cela est normal et le ventilateur s'éteindra automatiquement.

Les commandes deviennent chaudes lorsque j'utilise le four ou le grill

Si les commandes deviennent excessivement chaudes lorsque la cuisinière est en fonctionnement, alors le ventilateur peut avoir une défaillance. Si tel est le cas, veuillez contacter votre installateur, un ingénieur de réparation qualifié ou le service client pour effectuer les réparations.

Une fissure est visible sur la surface de la table de cuisson

Mettez immédiatement la cuisinière hors tension et faites-la réparer.

N'utilisez pas la cuisinière tant qu'elle n'a pas été réparée.

La table de cuisson est rayée

Utilisez toujours les méthodes de nettoyage recommandées dans les présentes instructions, et veillez à utiliser des récipients de cuisson à fond lisse et propre.

Les traces laissées par les dépôts minéraux dus à l'eau et aux aliments, peuvent être éliminés à l'aide d'un produit nettoyant semi-liquide. Il n'est pas toujours possible d'éliminer les toutes petites rayures, mais celles-ci s'estomperont à la longue après plusieurs nettoyages.

Le ventilateur du four est bruyant

Le bruit du ventilateur peut changer pendant le chauffage du four – ceci est tout à fait normal.

Les boutons de commande deviennent chauds lorsque j'utilise le four ou le grill. Comment faire pour empêcher cela ?

Ceci est dû à la chaleur provenant du four ou du grill. Ne laissez pas la porte du four ouverte. Lorsque vous utilisez le grill, assurez-vous que la lèchefrite du grill est bien insérée jusqu'à la butée arrière.

⚠ Laissez toujours la porte de l'enceinte du grill ouverte pendant l'utilisation du grill.

En cas de problème concernant l'installation, si mon installateur d'origine ne peut pas venir résoudre le problème, à qui incombent les frais ?

C'est à vous qu'incombent ces frais. Les sociétés d'entretien factureront leurs interventions si elles réparent une installation effectuée par votre installateur d'origine. Il est de votre intérêt de contacter votre installateur d'origine.

Les aliments cuisent trop lentement, trop rapidement, ou brûlent

Les temps de cuisson peuvent être différents de ceux de votre ancien four.

Vérifiez que vous utilisez les températures et positions de grilles de four recommandées.

L'éclairage du four ne fonctionne pas

L'ampoule a probablement grillé. Vous pouvez acheter une ampoule de rechange (non couverte par la garantie) dans un magasin d'accessoires électriques. Demandez une ampoule à culot vissable Edison 15 W 240 V, POUR FOURS. Cette ampoule doit pouvoir résister à une température de 300 °C (**Fig.6-1**).

Avant de retirer l'ampoule usagée, mettez la cuisinière hors tension et assurez-vous que le four a refroidi.

Ouvrez la porte du four et retirez les grilles du four.

Dévissez le couvercle de l'ampoule en tournant en sens anti-horaire (il peut être très difficile à dévisser) (**Fig.6-2**).

En vous protégeant les mains avec un gant pour ne pas vous blesser.

Vissez l'ampoule de rechange, puis revissez le couvercle de l'ampoule. Remettez l'appareil sous tension et contrôlez le fonctionnement de l'éclairage.

La porte du four est alignée mal

La charnière inférieure de la porte peut être ajustée afin de modifier l'angle de la porte (**Fig. 7-3**).

Desserrez les vis de fixation de la charnière inférieure, et utilisez le cran et un tournevis à lame plate pour changer la position de la charnière et la régler (**Fig. 7-4**).

Resserrez les vis de la charnière.

Fig. 7-1

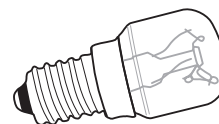


Fig. 7-2

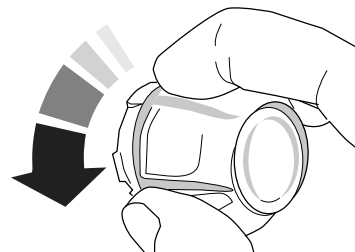
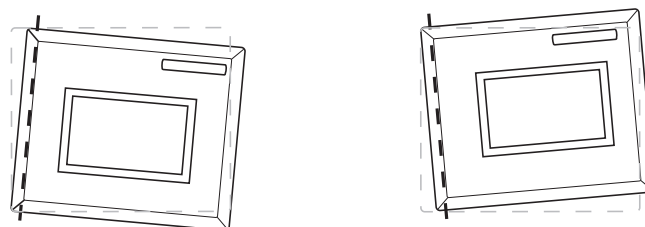
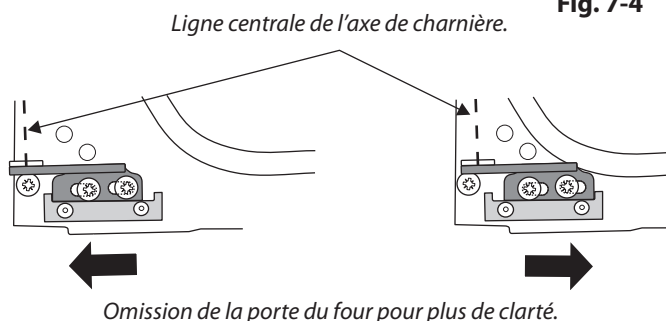


Fig. 7-3



Effet de l'ajustement de la charnière – exagéré pour plus de clarté

Fig. 7-4



La cuisson au four n'est pas uniforme

N'utilisez pas de plat ou de plaque de cuisson de dimensions supérieures à celles indiquées dans la section « Conseils généraux pour la cuisson au four ».

Dans le cas d'un grand plat, vous devrez peut-être le tourner pendant la cuisson.

Si vous utilisez deux grilles, vérifiez qu'il y a assez de place pour permettre à la chaleur de circuler. Lorsque vous insérez une plaque de cuisson dans le four, veillez à la placer au centre de la grille.

Vérifiez que le joint d'étanchéité de la porte n'est pas endommagé et que le loquet de porte est réglé de façon à ce que la porte soit bien appuyée contre le joint.

Un récipient d'eau placé sur la grille doit avoir une profondeur uniforme. (S'il est plus profond à l'arrière, par exemple, l'arrière de la cuisinière doit être levé ou l'avant de la cuisinière abaissé).

Panne de courant

En cas de panne de courant, n'oubliez pas de régler de nouveau l'horloge pour permettre le fonctionnement automatique du four.

Le four ne s'allume pas lorsqu'il est mis en marche manuellement

L'appareil est-il sous tension ? L'horloge est-elle éclairée ? Si ce n'est pas le cas, l'alimentation électrique est peut-être défectueuse. Le sectionneur de l'alimentation électrique de la cuisinière est-il sur la position Marche ?

L'heure a-t-elle été réglée ?

Le symbole clé [🔑] s'affiche-t-il pour indiquer le verrouillage du four ? Reportez-vous à la section « Horloge » des présentes instructions pour un complément d'informations sur la fonction de verrouillage.

Le four ne s'allume pas avec la mise en marche automatique

Le bouton de commande du four a-t-il été laissé par erreur sur ARRÊT (OFF) ? Four est-il verrouillé (voir ci-dessus) ?

Avec le temps, la température du four de la cuisinière devient plus chaude

Si le fait de mettre le bouton de réglage sur une température inférieure n'a pas eu d'effet ou a eu un effet temporaire, vous devrez peut-être remplacer le thermostat.

Veuillez contacter votre installateur ou un réparateur qualifié.

8. Installation

A l'Intention de l'Installateur

Avant de commencer l'installation, veuillez remplir la fiche ci-dessous. Ceci permettra à votre client de vous contacter facilement en cas de problème relatif à l'installation.

Nom de l'Installateur
Société de l'Installateur
Numéro de Téléphone de l'Installateur
Numéro de Série d'Appareils

Mesures et Règlements de Sécurité

- ⚠ Cette cuisinière doit être installée conformément aux instructions appropriées des présentes et à la réglementation nationale et locale en vigueur, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies d'électricité locales.
- ⚠ Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et uniquement dans un endroit bien ventilé.
- ⚠ Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- ⚠ Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

Ventilation

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation.

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable ou un dispositif équivalent, et certaines pièces nécessitent une mise à l'air libre permanente en plus de la fenêtre ouvrable.

Emplacement de la Cuisinière

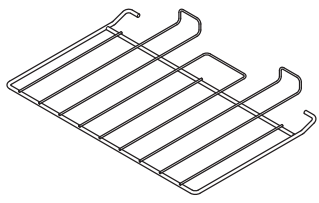
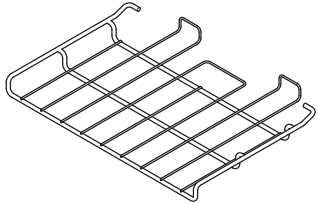
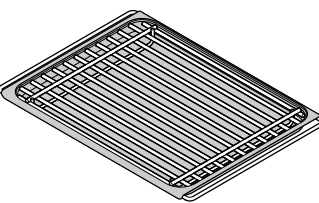
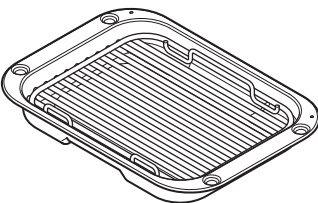
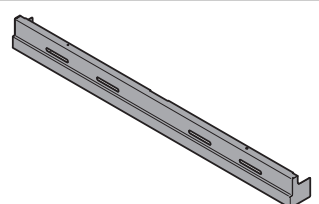
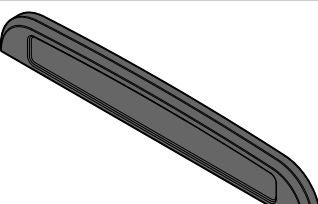
La cuisinière peut être installée dans une cuisine/un salon-cuisine, mais PAS dans une pièce contenant une baignoire ou une douche.

L'installation de la cuisinière nécessitera l'emploi du matériel indiqué ci-dessous :

- Multimètre : Pour les contrôles électriques.
- Vous aurez aussi besoin des outils suivants :**

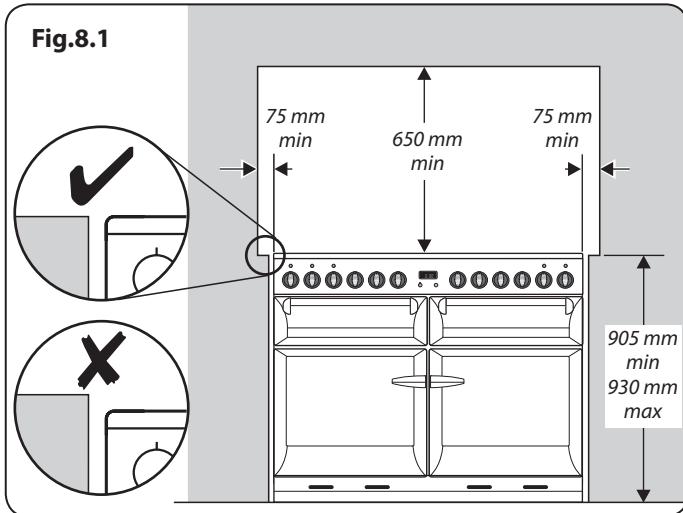
1. Mètre en acier
2. Tournevis cruciforme
3. Tournevis à lame plate
4. Niveau à bulle
5. Crayon
6. Clé réglable
7. Clé polygonale ou à douilles de 13 mm

Vérification des Pièces :

3 grille plates	1 grille surbaissée
	
Deluxe plateau	Grill pan et dessous de plat
	
2-pièce plinthe	Dosseret
	

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.



Positionnement de la Cuisinière

Le schéma **Fig.8.1** indique les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes.

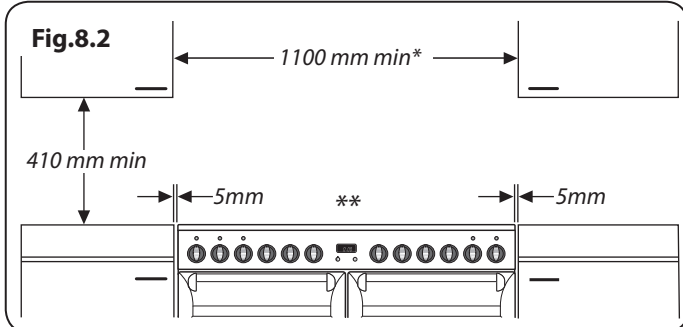
Ne placez pas la cuisinière sur un support.

Le pourtour de la table de cuisson doit être au niveau ou au-dessus de tout plan de travail adjacent.

Laissez un espace de 75 mm **AU-DESSUS** du niveau de la table de cuisson entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente.

Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages), cette cote peut être de 25 mm.

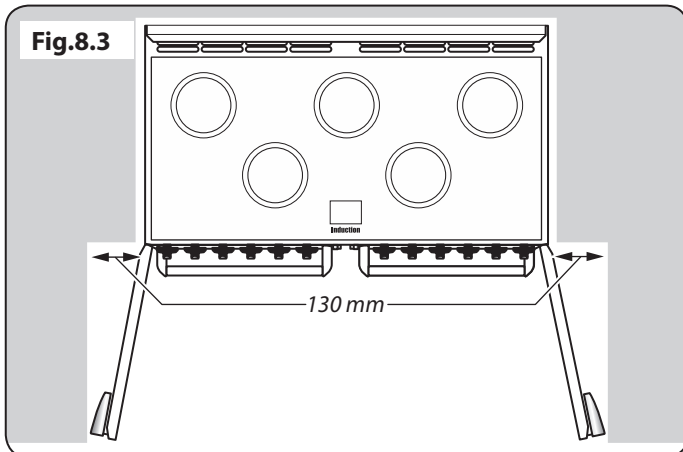
Laissez un espace de 650 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.



La **Fig.8.2** indique les dégagements recommandés audessus de la cuisinière.

**Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.*

*** Tout revêtement doit être installé conformément aux instructions du fabricant. Une marge doit être appliquée pour le poids supplémentaire du conduit qui est installé sur la plaque chauffante de la cuisinière.*



Les surfaces des meubles et des murs de chaque côté et à l'arrière de l'appareil doivent être résistantes à la chaleur, aux éclaboussures et à la vapeur. Certains types de meubles de cuisine en vinyle ou en stratifié sont particulièrement susceptibles aux risques de dommages thermiques et de décoloration. Nous déclinons toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation normale de la cuisinière et subis par des matériaux qui se décollent ou se décolorent à des températures de moins de 65 °C au-dessus de la température ambiante.

Nous recommandons de laisser un espace de 1110 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière. La cuisinière ne doit pas être encastrée – elle doit pouvoir être déplacée vers l'avant et vers l'arrière pour le nettoyage et l'entretien.

Si la cuisinière est près d'un coin de la cuisine, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture des portes de fours (**Fig.8.3**). La cote d'ouverture des portes est légèrement inférieure à ce dégagement, mais ceci inclut une marge de sécurité pour la protection des mains lors de l'ouverture de la porte.

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

Déplacement de la Cuisinière

⚠ N'essayez jamais de déplacer la cuisinière lorsque celle-ci est sous tension.

⚠ La cuisinière est très lourde, faites très attention.

Nous recommandons de faire appel à deux personnes pour déplacer la cuisinière. Assurez-vous que le revêtement du sol est solidement fixé en place ou retirez-le afin de ne pas l'abîmer en déplaçant la cuisinière.

Deux galets arrière de mise à niveau et deux supports avant vissables facilitent le déplacement de la cuisinière. Vous devrez utiliser l'outil de mise à niveau.

Retirez le socle d'emballage en polystyrène. Depuis l'avant, inclinez la cuisinière vers l'avant et retirez la partie avant du socle d'emballage en polystyrène (**Fig.8.4**). Répétez cette procédure à l'arrière et retirez la partie arrière du socle.

Baissez les Galets Arrière

Pour ajuster la hauteur de l'arrière de la cuisinière, mettez d'abord une clé à douille ou à crochet de 13 mm dans l'écrou hexagonal d'ajustement (**Fig.8.5**). Tourner l'écrou dans le sens horaire pour soulever et dans le sens antihoraire pour baisser.

Effectuez 10 tours complets (360°) en sens horaire.

Veillez à abaisser les DEUX GALETS ARRIERE.

Exécution du Mouvement

Dépliez le bord arrière du plateau d'emballage. Agrippez la cuisinière sous le panneau de commande et soulevez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig.8.6**).

Poussez la cuisinière vers l'arrière avec précaution pour la dégager de son socle d'emballage. Retirez le plateau d'emballage.

Poussez la cuisinière près de sa position finale, en laissant juste assez de place pour pouvoir avoir accès à l'arrière.

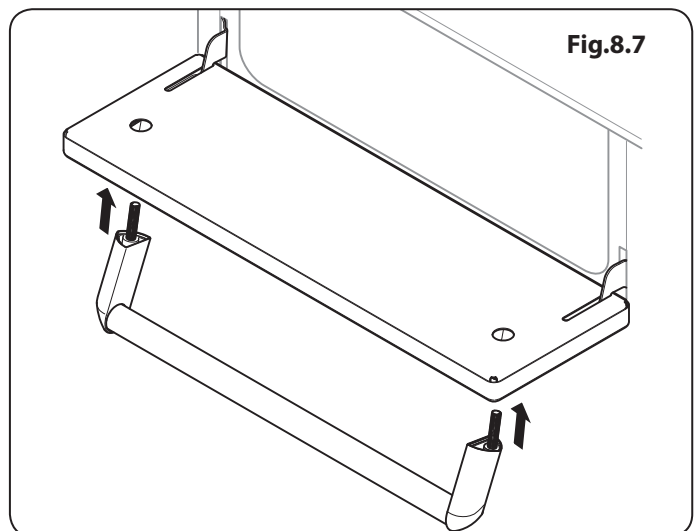
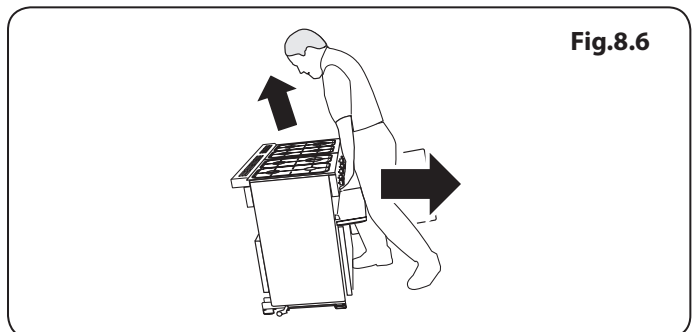
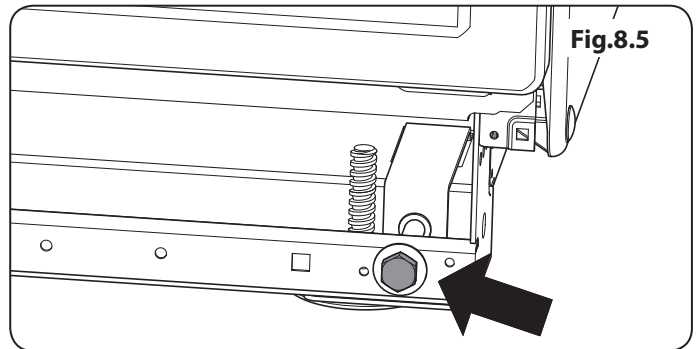
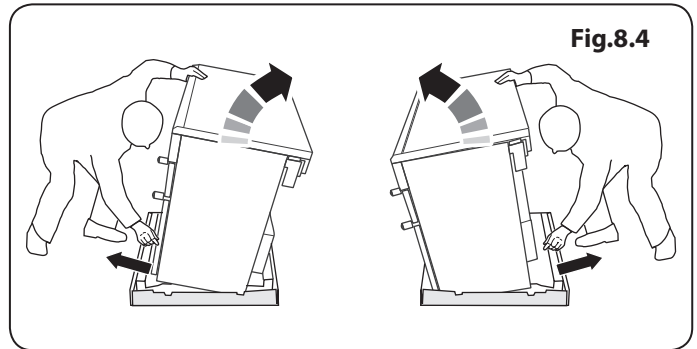
⚠ N'utilisez pas les poignées de portes ou les boutons de commande pour déplacer la cuisinière.

Repositionnement de la Cuisinière après Raccordement

Si vous devez déplacer la cuisinière après son raccordement, débranchez la cuisinière, agrippez-la sous le panneau de commande et levez légèrement l'avant de la cuisinière (**Fig.8.6**), puis vérifiez à l'arrière de l'appareil que le câble d'alimentation n'est pas entravé.

Pendant le déplacement de la cuisinière, assurez-vous que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés.

Lors de la remise en place de la cuisinière, vérifiez de nouveau que le câble électrique et le tuyau de gaz ne sont pas entravés ou coincés.



INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

Fig.8.8

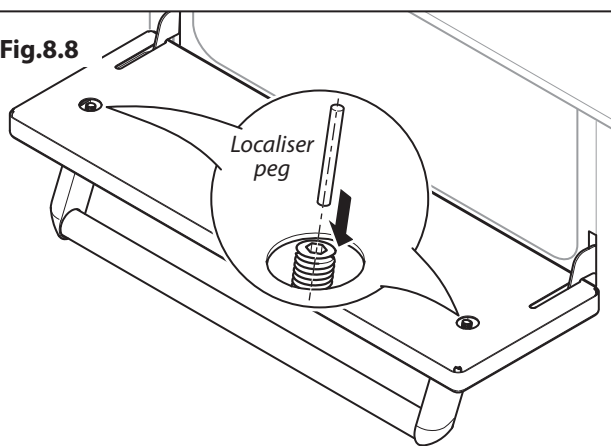


Fig.8.9

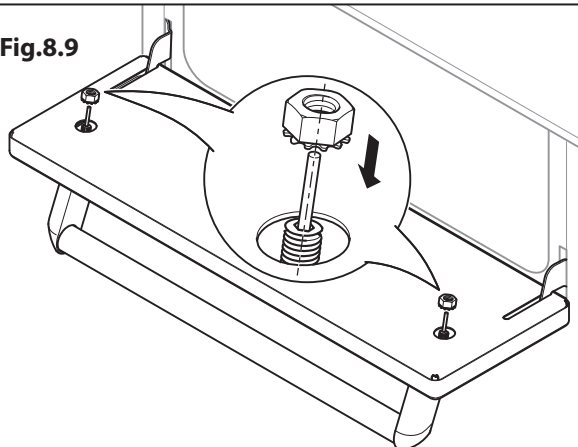


Fig.8.10

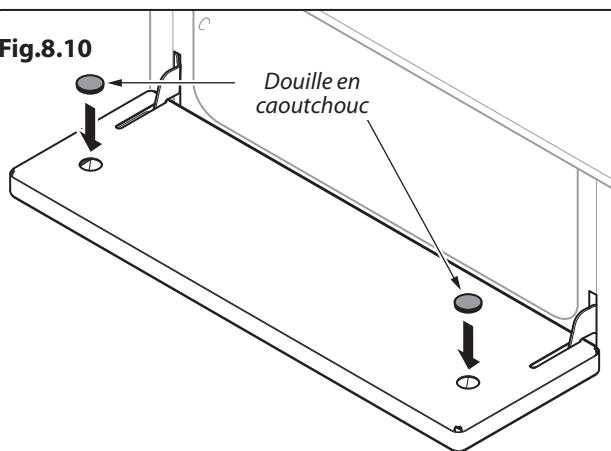
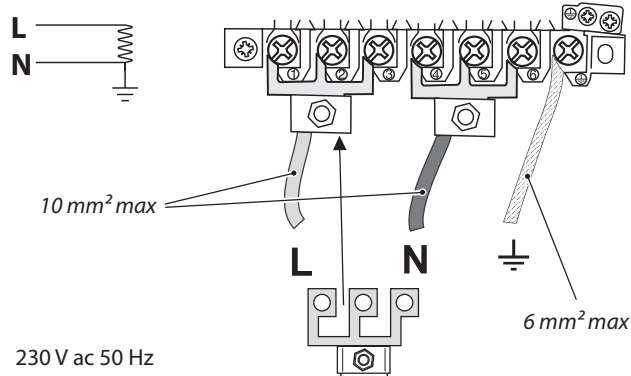


Fig.8.11



Installation des Poignées

Les poignées du grill et du four de cuisson lente doivent être installées comme suit :

Ouvrez la porte. Pour garder la porte ouverte, soit placez un poids contre elle, soit demandez à quelqu'un de la tenir.

Placez la poignée sur les goujons sur le devant de la porte (Fig.8.7). La poignée en place, installez les chevilles de placement des écrous sur les boulons filetés de la poignée (Fig.8.8).

Faites glisser les écrous de retenue sur les chevilles (Fig.8.9) et, à l'aide de la clé fournie, serrez fermement.

Enlevez les chevilles de placement et remettez les rondelles.

Répétez cette procédure pour l'autre porte.

Installez soigneusement les rondelles en caoutchouc fournies (Fig.8.10).

Mise à Niveau

Nous vous recommandons d'utiliser un niveau à bulle placé sur une des grilles de four pour vérifier le niveau.

Placez la cuisinière à l'emplacement prévu pour son installation, en veillant à ne pas exercer de force de torsion lorsque vous l'insérez entre les éléments de cuisine, pour ne pas l'endommager ou endommager les éléments.

Les supports avant et les galets arrière réglables permettent la mise à niveau de la cuisinière. Pour régler la hauteur de l'arrière de la cuisinière, utilisez l'outil de mise à niveau fourni pour tourner les écrous de réglage aux coins avant inférieurs de l'appareil. Pour régler les supports avant, tournez les socles pour lever ou abaisser.

Raccordement Electrique

Cet appareil doit être installé par un électricien qualifié, conformément à la réglementation en vigueur et aux prescriptions de la compagnie d'électricité locale.

Disjoncteurs Differentials

L'utilisation conjointe de votre cuisinière et d'autres appareils domestiques peut entraîner des disjonctions fortuites; par conséquent, nous recommandons de protéger la cuisinière par un disjoncteur différentiel.

EN CAS DE DOUTE, CONSULTEZ UN ELECTRICIEN QUALIFIE.

⚠ MISE EN GARDE : CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE.

Remarque: La cuisinière doit être raccordée à l'alimentation électrique correcte, indiquée sur l'étiquette de tension sur l'appareil, par le biais d'une unité de commande de cuisinière appropriée à interrupteur bipolaire (avec une séparation de contact de 3 mm au minimum entre les pôles).

⚠ Cette cuisinière ne doit pas être raccordée à une prise d'alimentation domestique ordinaire.

Pour accéder au bornier d'alimentation secteur, retirez le

INSTALLATION

Une fois le travail terminé, vérifiez que les alimentations d'électricité sont correctement rebranchées.

boîtier électrique sur le panneau arrière. Raccordez le câble d'alimentation secteur aux bornes correctes pour votre type d'alimentation électrique (**Fig.8.11** et **Fig.8.12**). Vérifiez que les connecteurs sont montés correctement et que les vis des bornes sont bien serrées. Fixez le câble d'alimentation secteur à l'aide du serre-câble.

Vérifications Finales

Contrôle de la Table de Cuisson

Contrôlez le fonctionnement de chaque brûleur (voir la section « *Brûleurs de la Table de Cuisson* » au début des présentes instructions).

Contrôle du Gril

Tournez le bouton de commande du gril et vérifiez que le gril commence à chauffer.

Contrôle des Fours

Allumez les fours. Vérifiez que les ventilateurs des fours se mettent en marche et que les fours commencent à chauffer.

Remarque: Les ampoules des éclairages des fours ne sont pas incluses dans la garantie. Eteignez le four.

Montage Final

Montage de la Plinthe 2 Pièce

Installez la plinthe interne sur le devant, en bas de la cuisinière à l'aide des 5 vis fournies (3 vis M5 sur le bord le plus bas, 2 vis No.8 à chaque extrémité) (**Fig.8.13**).

Dévissez les 2 vis sur le devant de la plinthe interne.

Placez les 2 supports à fente, sur les 2 vis, sur l'intérieur de la plinthe externe (**Fig.8.14**). Avec un tournevis adéquat, serrez les 2 vis à travers les fentes de la plinthe interne.

La hauteur de la plinthe externe peut être ajustée en desserrant les 2 vis de rétention, en la faisant glisser vers le haut ou vers le bas, à la hauteur adéquate, et en resserrant les vis.

Remarque : Pour aider à l'installation de la plinthe externe, nous vous conseillons d'ouvrir les portes lors du placement des 2 supports à fentes.

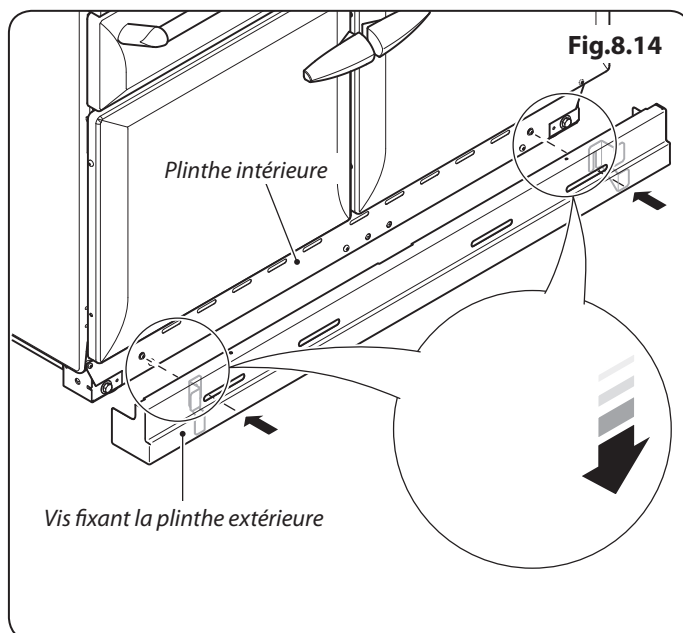
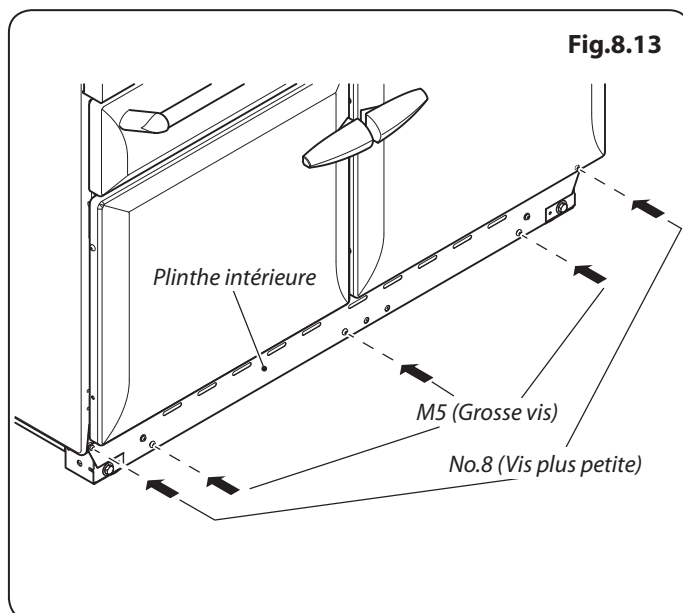
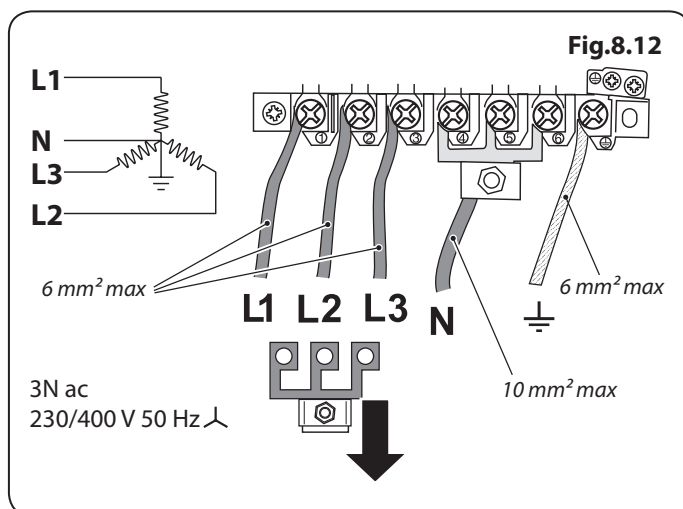
Montage du Dossieret

Placez le dossieret à l'arrière de la table de cuisson et fixez-le à l'aide des vis fournies.

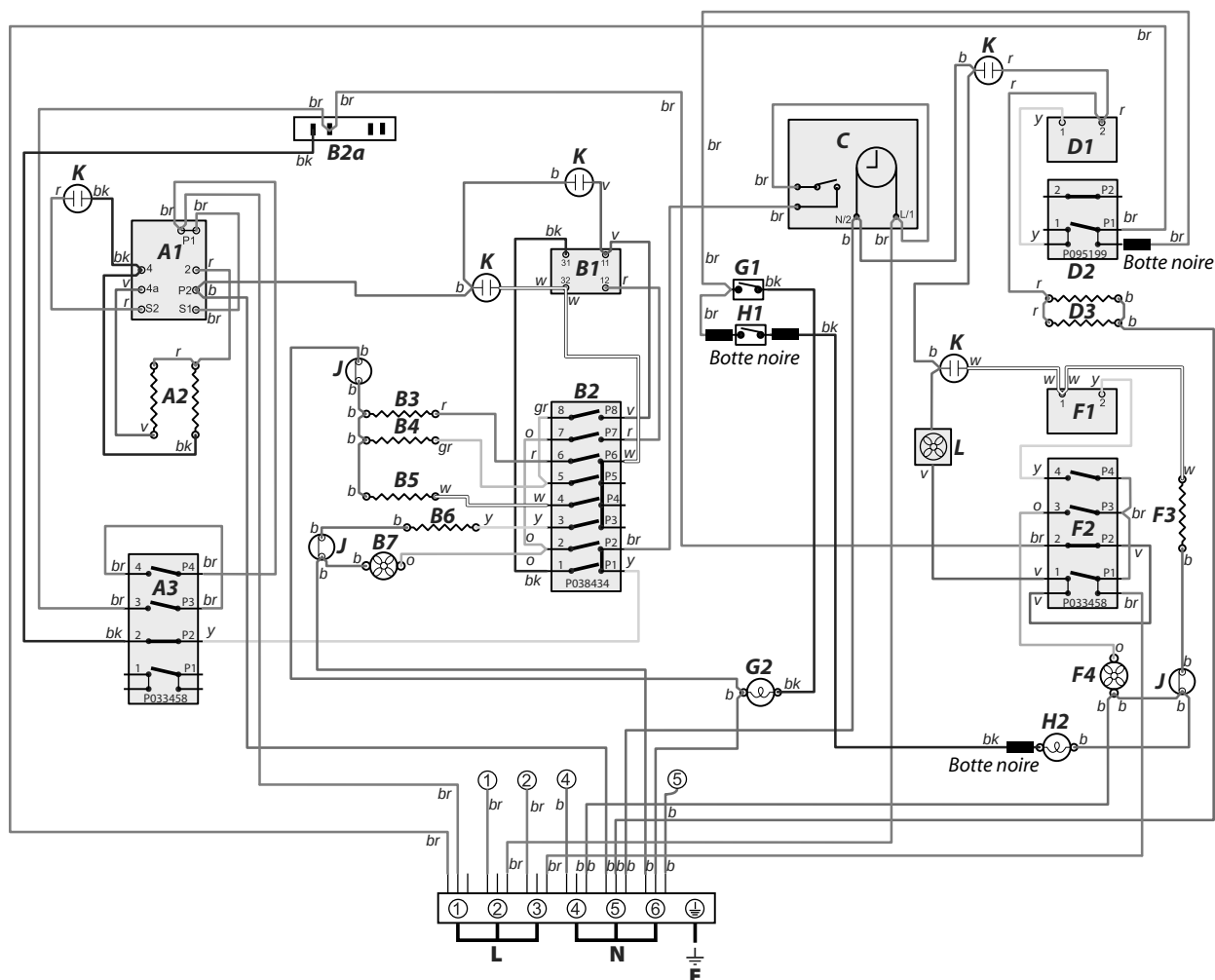
Conseils à la Clientèle

Installer : Veuillez inscrire les informations vous concernant dans les présentes instructions. De même, indiquez à l'utilisateur comment faire fonctionner la cuisinière et remettez-lui les instructions.

Merci.



Four



Légende

Le raccord indiqué sur le schéma de câblage est pour une alimentation monophasée. Les capacités nominales sont pour 230 V 50 Hz.

Code	Description
A1	Thermostat grill
A2	Eléments de grill
A3	Interrupteur avant de grill
B1	Thermostat du four multifonctions
B2	Interrupteur avant de four multifonctions
B2a	Multi-fonction interrupteur avant du four thermostat
B3	Multi-fonction de l'élément de base au four
B4	Multi-fonction de l'élément le dessus du four (la paire extérieure)
B5	Multi-Fonction élément supérieur du four (paire intérieure)
B6	Multi-fonction de l'élément du ventilateur du four
B7	Ventilateur de four multi-fonctions
C	Horlage

Code	Description
D1	Thermostat du four cuisson lente
D2	Lente passer au four cuire
D3	Eléments du four cuisson lente
F1	Thermostat du four
F2	Bloc-interrupteurs du four
F3	Elément de ventilateur de four
F4	Ventilateur du four
G1	Interrupteur d'éclairage du four multifonctions
G2	Eclairage du four multifonctions
H1	Interrupteur eclaireage de four ventilé
H2	Eclairage de four ventilé
J	Protecteur thermique
K	Néon
L	Ventilateur de refroidissement

Code	Couleur
b	Bleu
br	Brun
bl	Noir
or	Orange
r	Rouge
v	Voilet
w	Blanc
y	Jaune
g/y	Vert / jaune
gr	Gris

10. Fiche Technique

A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR : Veuillez remettre les présentes instructions à l'utilisateur.

EMPLACEMENT DU BADGE TECHNIQUE : Arrière de la cuisinière, badge auxiliaire de numéro de série sous l'ouverture de la porte du four.

PAYS DE DESTINATION : GB, IE, FR, NL, BE, DE, AT, SE, CH.

Raccordements

Electricité	230 / 400V 50 Hz
-------------	------------------

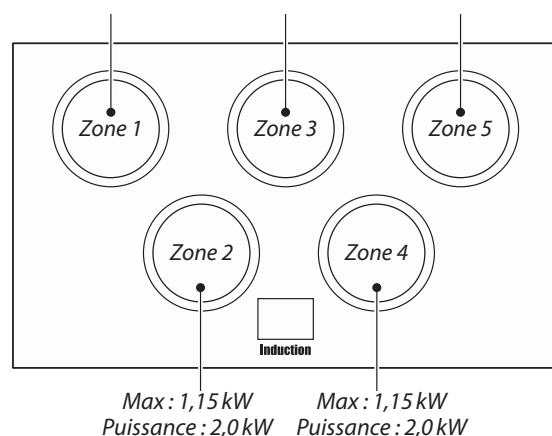
Dimensions

Hauteur hors tout	minimale 905 mm	maximale 930 mm
Largeur hors tout	1100 mm	
Profondeur hors tout	610 mm (jusqu'à l'avant de la façade); 685 mm (au dessus des poignées)	
Cote minimale au-dessus de la table de cuisson	650 mm	

Voir « Positionnement de la Cuisinière ».

Puissances

Max : 1,85 kW Max : 1,85 kW Max : 1,85 kW
 Puissance : 2,5 kW Puissance : 3,0 kW Puissance : 2,5 kW



Astuces d'économie d'énergie réchaud

Utiliser une batterie de cuisine avec une base plate.
 Utiliser une batterie de cuisine à la bonne taille.
 Utiliser une batterie de cuisine avec un couvercle.
 Réduire la quantité de liquide ou de graisse au minimum.
 Dès que le liquide commence à bouillir, baisser le feu.

Astuces d'économie d'énergie four

Cuisiner si possible les aliments en même temps.
 Observer un temps de pré-cuisson court.
 Ne pas prolonger le temps de cuisson.
 Ne pas oublier d'éteindre l'appareil à la fin de la cuisson.
 Ne pas ouvrir la porte du four en cours de cuisson.

Données d'efficacité du Réchaud

Marque	AGA
Identification du Modèle	Masterchef XL
Taille	110
Type	Induction
Type de Plaque	Induction
Nombre de zones électriques	5
Zone 1 - Ø cm	18.5
Technologie de chauffage	
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	15.5
Technologie de chauffage	
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	172
Zone 3 - Ø cm	18.5
Technologie de chauffage	
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	180
Zone 4 - Ø cm	15.5
Technologie de chauffage	
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	172
Zone 5 - Ø cm	18.5
Technologie de chauffage	
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	-
Zone 6 - Ø cm	-
Technologie de chauffage	
Consommation d'énergie (cuisson ECElectric) - Wh/kg	
Consommation d'énergie (plaque ECElectric) - Wh/kg (*)	175

Les informations qui sont marquées par (*) ne sont pas nécessaires avec les plaques de cuisson à combustible mixte

Données du Four

Marque		AGA
Identification du Modèle		Masterchef XL
Masse	kg	132
Type de four		Électrique
Nombre de cavités		2
Efficacité énergétique côté gauche		
Type de combustible		Électrique
Type de cavité		Multifonction
Courant - Par convention		2.2
Courant - Convection forcée		2.5
Volume	Litres	73
Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	1.08
Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée	kWh / cycle	0.91
Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle		126.1
Indice d'efficacité énergétique - convection forcée		106.2
Classe énergétique		A
Efficacité énergétique côté droite		
Type de combustible		Électrique
Type de cavité		Attié
Courant - Par convention		-
Courant - Convection forcée		2.5
Volume	Litres	73
Consommation d'énergie (électricité) - conventionnelle	kWh / cycle	-
Consommation d'énergie (électricité) - convection forcée	kWh / cycle	0.88
Indice d'efficacité énergétique - conventionnelle		-
Indice d'efficacité énergétique - convection forcée		102.7
Classe énergétique		A

Informations supplémentaires		
Ce four est conforme à la norme EN 60350-1		
Rendement maximum @ 230 V 50 Hz		
Convention		2.2 kW
Multifonction		2.5 kW
Variante de four multifonction (avec réponse rapide)		3.7 kW
Convection forcée		2.5 kW
Gril		2.3 kW
Four lent		1.0 kW
Tiroir pour calibrage du pain		-

Charge électrique totale maximum à 230 V (total approximatif, y compris les lumières du four, le ventilateur du four, etc.)	17 kW
--	-------

Merk	AGA	
Modelaanduiding	1 10 Masterchef XL	
Type of oven	Elektrisch	
Massa	kg	132
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype	Elektrisch	
Soort holte		Multifunctie
Vermogen - Convector		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvector		2.5
Volume	Liters	73
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	1.08
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvector	kWh / cycle	0.91
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		126.1
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvector		106.2
Energieklasse		A
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype	Elektrisch	
Soort holte		
Vermogen - Convector		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvector		2.5
Volume	Liters	73
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvector	kWh / cycle	0.88
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvector		102.7
Energieklasse		A
Aanvullende informatie		
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Maximuumvermogen @ 230 V 50 Hz		
Convector		2.2 kW
Multifuncti		2.5 kW
Multifuncti (Snelle Reactie)		3.7 kW
Geforceerde luchtconvector		2.5 kW
Rooster		2.3 kW
Sudderoven		-
Rijslade voor brood		-
Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):		
		17 kW

Hotplate Efficiency Data

Merk	AGA
Modelaanduiding	Masterchef XL
Grootte	110
Type	Induction

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

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

10. Technische Gegevens

INSTALLATIEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening.

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

Aansluitingen

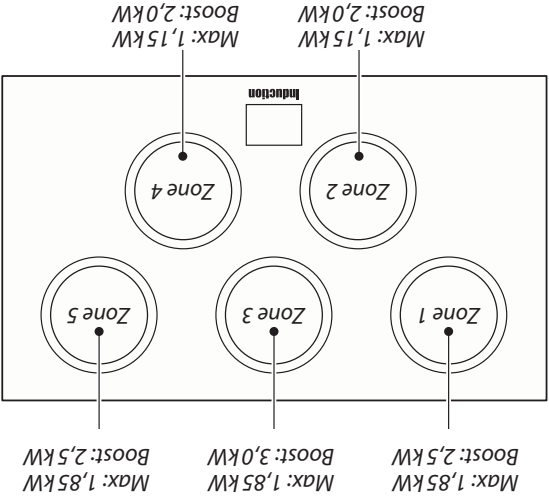
Elektrisch	230 / 400V 50 Hz
------------	------------------

Afmetingen

Algehele hoogte	minimale 905 mm	maximale 930 mm
Algehele breedte	1 100 mm	
Algehele diepte	610 mm (tot voorzijde van bedieningspaneel); 685 mm (over hendels)	
Minimale ruimte boven kookplaat	650 mm	

Zie "Het Fornuis Plaatsen".

Nominale Waarden



Tips voor energiebesparing

Gebruik kookgerei met een platte bodem.

Gebruik kookgerei met de juiste grootte..

Gebruik kookgerei met een deksel.

Beperk de hoeveelheid vloeistof en vet tot een minimum.

Zet de instellingen lager wanneer de vloeistof begint te

koken.

Oven tips voor energiebesparing

Bereid indien mogelijk maaltijden samen.

Houd de tijd voor verwarmen kort.

Verleng de kooktijd niet.

Vergeet het apparaat na het koken niet uit te zetten.

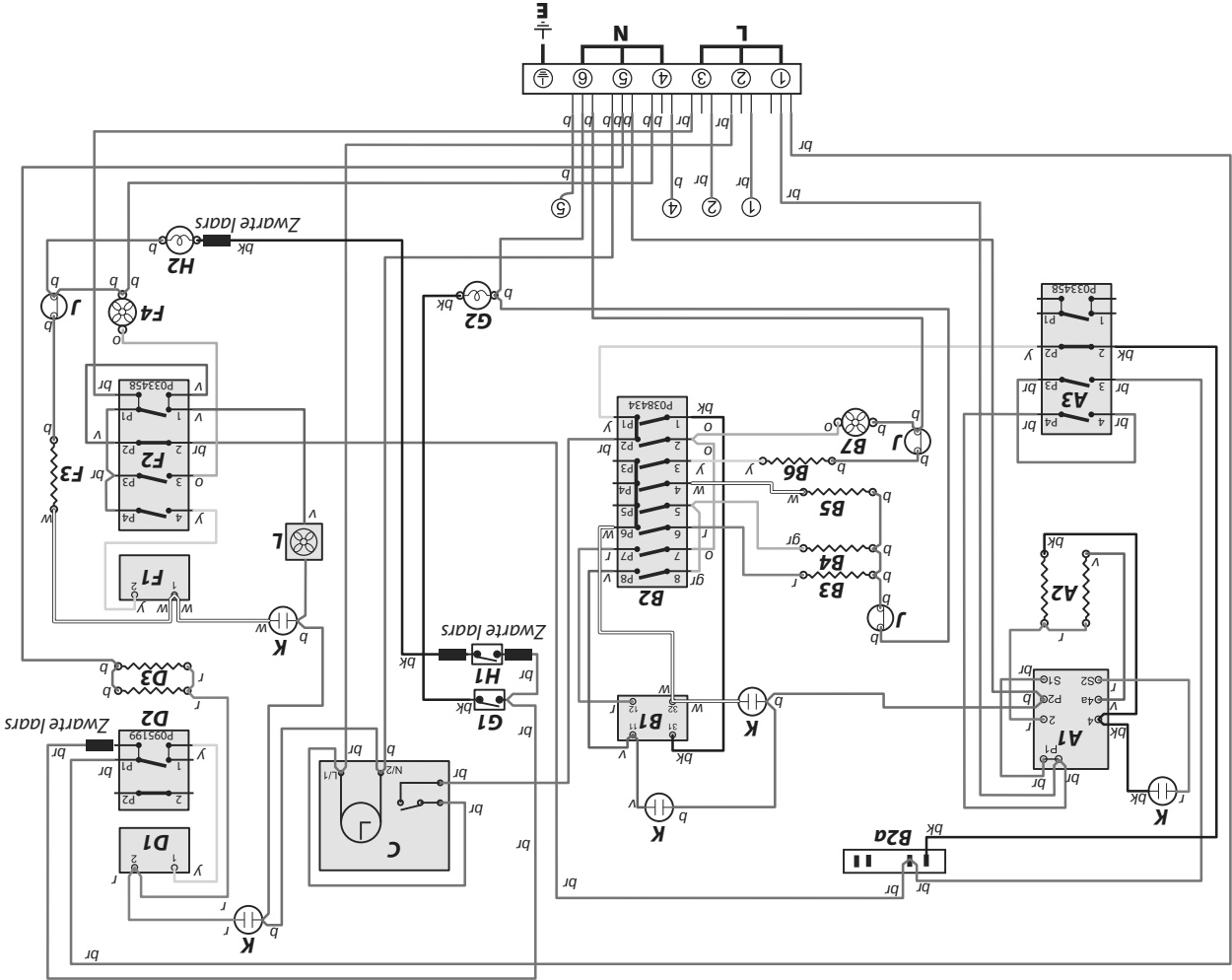
Doe de ovendeur tijdens de kookperiode niet open.

Legende

Code	Beschrijving
A1	Grill thermostat
A2	Grillelementen
A3	Voorschakelaar grill
B1	Multifunctionele oven thermostat
B2	Functioneschakelaar voor de multifunctionele oven
B2a	Multifunctionele oven thermostat front-schakelaar
B3	Multifunctionele basiselement oven
B4	Multifunctionele bovenelement oven (buitenste paar)
B5	Multifunctionele bovenelement oven (binnenste paar)
B6	Multifunctionele ventilatorelement oven
B7	Multifunctionele oven fan
C	Klok

Code	Beschrijving
D1	Suderoven thermostat
D2	Suderoven schakelaar
D3	Suderoven elementen
F1	Thermostaat heteluchtoven
F2	De bediening voor de heteluchtoven
F3	Element heteluchtoven
F4	Ventilator heteluchtoven
G1	Lichtschakelaar hoofdoven
G2	Ovenlampjes hoofdoven
H1	Schakelaar ovenlampje heteluchtoven
H2	Ovenlampje heteluchtoven
J	Thermische afslag
K	Neon
L	Afkoelventilator

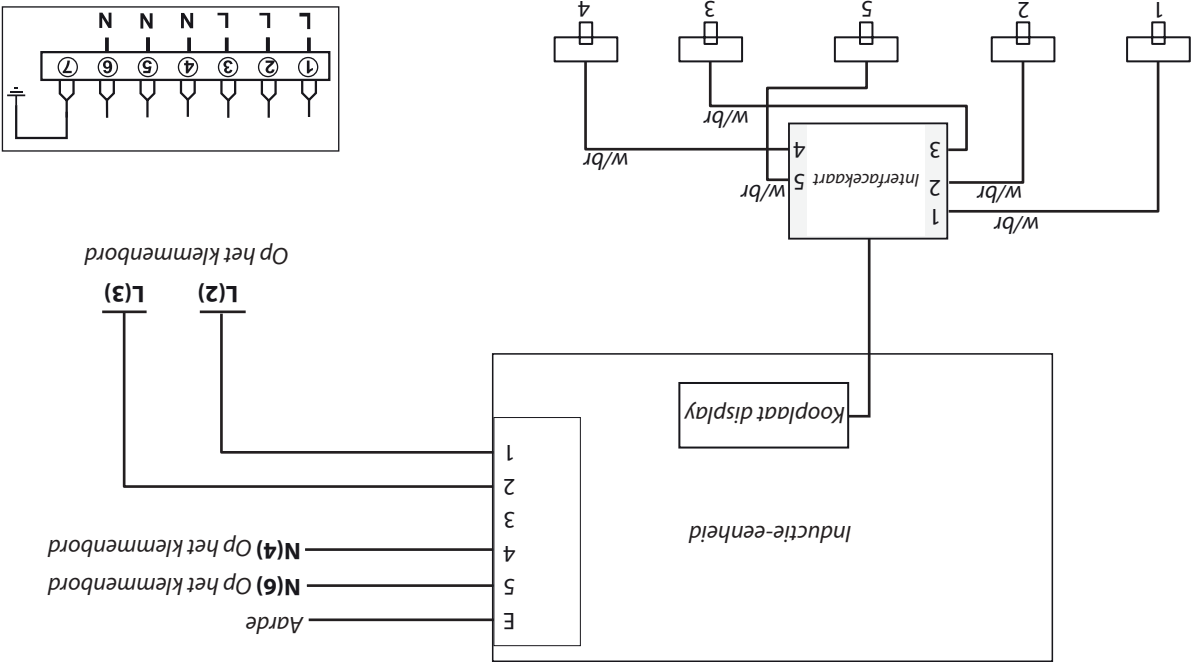
Op schakelschema weergegeven verbinding is van toepassing op eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.



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

9. Schakelschema's

Kookplaat



Legende

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

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

Code	Kleur
w/br	Wit of bruin

INSTALLATIE
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen.

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

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (Afb.8.11 en Afb.8.12). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Eindcontroles

Kookplaatcontrole

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

Grillcontrole

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

Ovencontrole

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

Opmerking: De garantie dekt het ovenlampje niet.

Zet de ovens uit.

De Montage Voltooien

De 2-stuk Plint Installeren

Monteer de binnenste plint vooraan aan de onderkant van het fornuis met de 5 meegeleverde schroeven (3 x M5 schroeven in de onderrand, 2 x nr.8 schroeven in elk uiteinde) (Afb.8.13).

Draai de 2 schroeven los aan de voorkant van de binnenplint. Plaats de 2 beugels met uitsparingen aan de binnenkant van de buitenplint op de 2 schroeven (Afb.8.14). Gebruik een geschikte schroevendraaier om door de uitsparingen in de buitenplint de 2 schroeven vast te draaien. De hoogte van de buitenplint kan worden aangepast door de 2 borgschroeven los te draaien, de plint omhoog of omlaag te schuiven en daarna de schroeven opnieuw vast te draaien. **Opmerking:** Als hulp tijdens het monteren van de buitenplint adviseren we om de deuren te openen tijdens het plaatsen van de 2 beugels met uitsparingen.

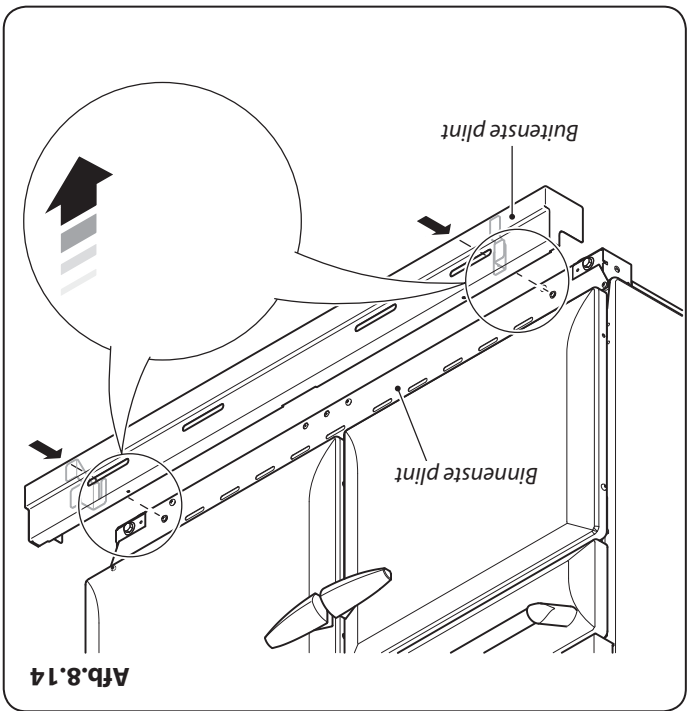
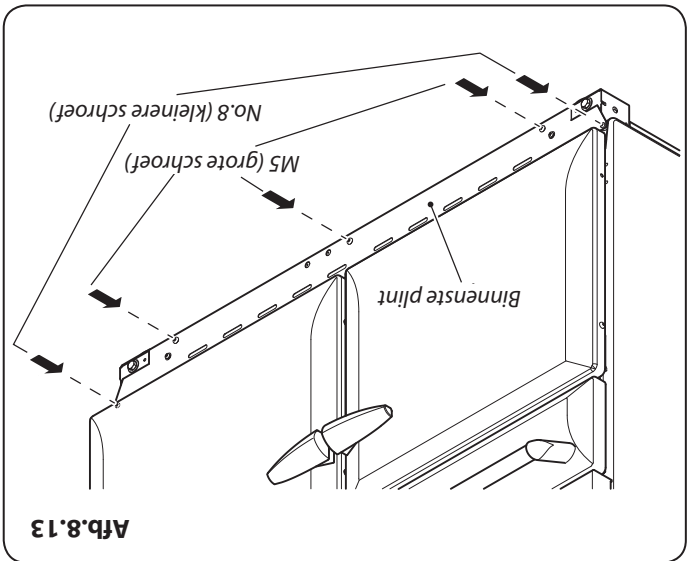
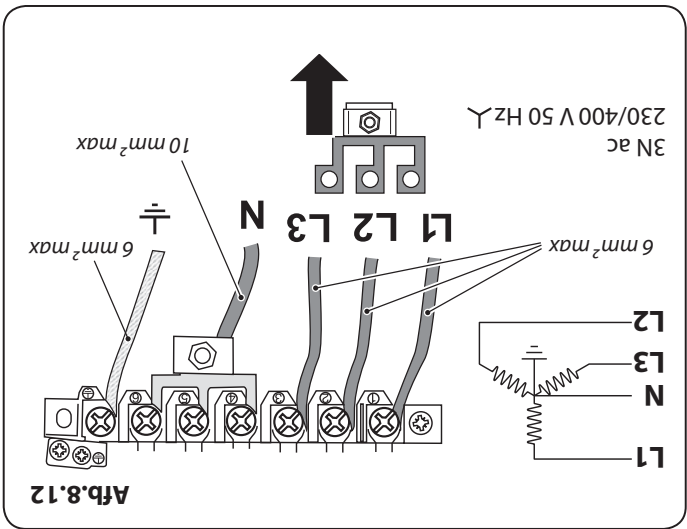
Bevestiging van de Spatplaat

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

Klantenzorg

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

Dank u.



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Het fornuis is voorzien van twee niveleerwieljes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant. U zult het niveleerwerk tuig nodig hebben.

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

Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

Breng de Wieljes aan de Achterkant Omlaag

Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroef sleutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer (**Afb.8.5**). Draai de moer – rechtsom om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen.

Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee. Let op dat u BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT laat zakken.

Het Verplaatsen

Vouw de achterrand van de bodemverpakking open. Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst (**Afb.8.6**).

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

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

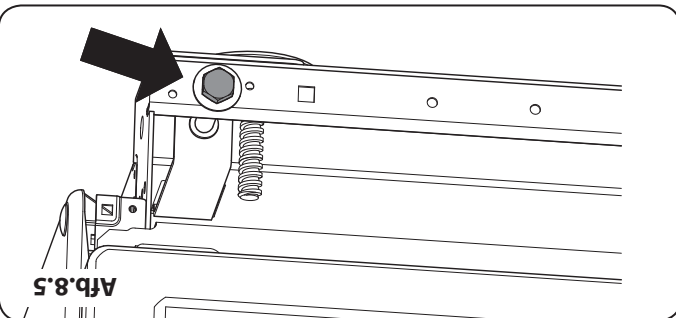
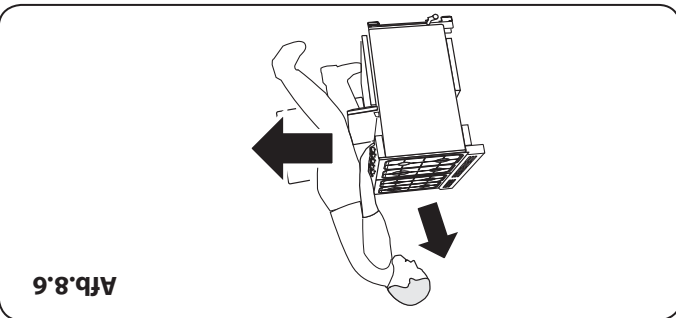
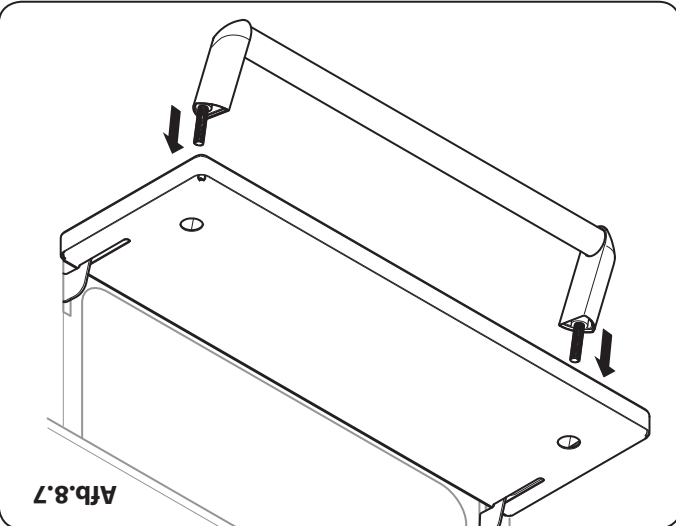
! Gebruik niet de deurhendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.

Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker ertuit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (**Afb.8.6**). Controleer dan achter het fornuis of de gasslang niet is blijven haken.

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

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



INSTALLATIE

Het Fornuis Plaatsen

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

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

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

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

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

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

Afb.8.2 toont de aanbevolen vrije ruimte boven het fornuis.

* Afziggappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.
 ** Een spatplaat moet in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant worden gemonteerd. Houd rekening met de extra hoogte van de rookgasafvoerlepip die aan het kookfornuis gemonteerd moet worden.

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

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 110 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

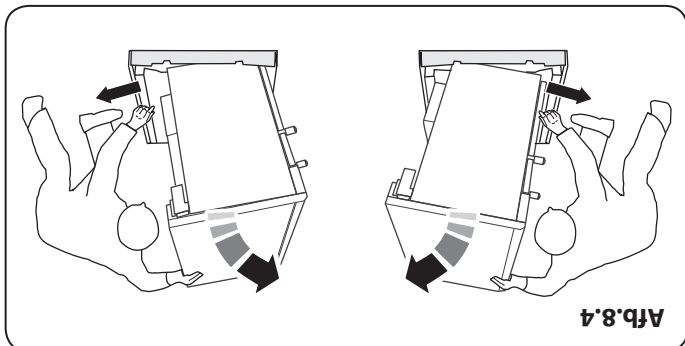
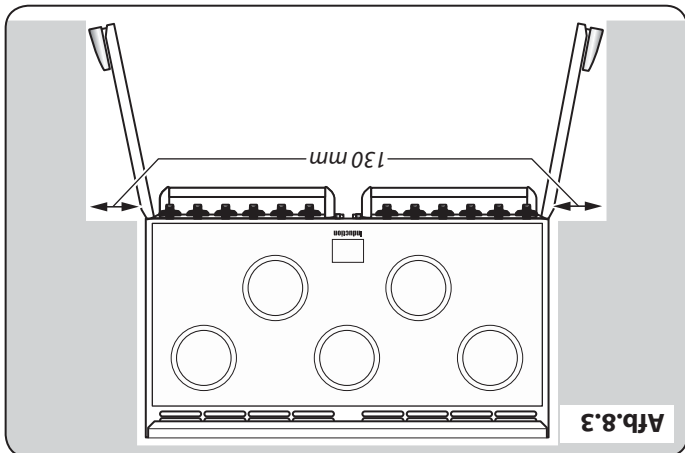
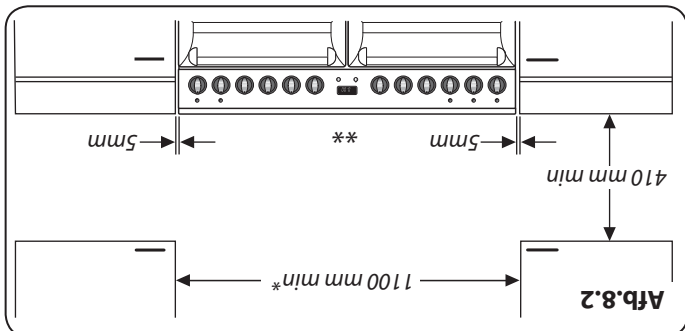
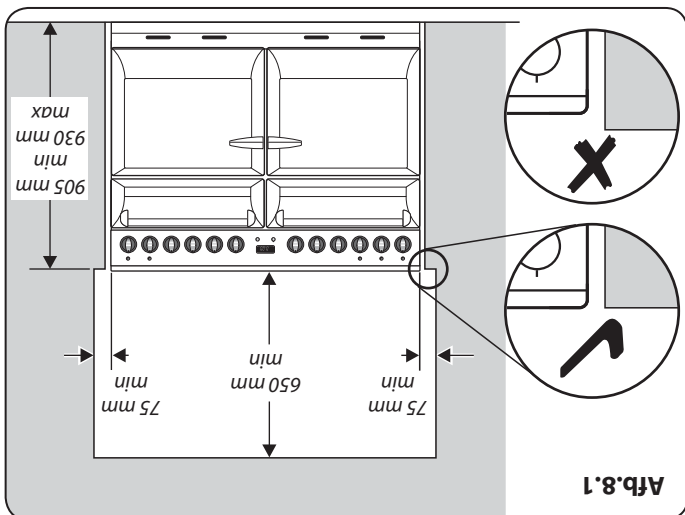
Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (Afb.8.3). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

Het Fornuis Verplaatsen

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

! Het fornuis is zeer zwaar dus wees voorzichtig.

We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt.



8. Installatie

INSTALLATIE
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Geachte Installateur

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

Name des Installateurs	
Firma des Installateurs	
Telefonnummer des Installateurs	
Geräteseriennummer	

Veiligheidseisen

- ⚠ Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven.
- ⚠ Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.
- ⚠ Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- ⚠ Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.

Ventilatie

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

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

Het Fornuis Plaatsen

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

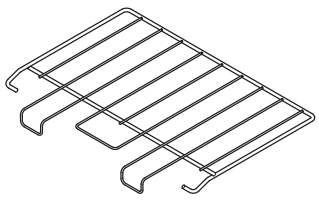
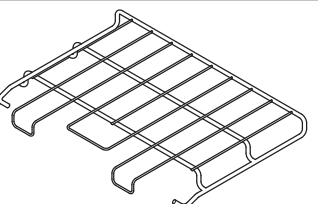
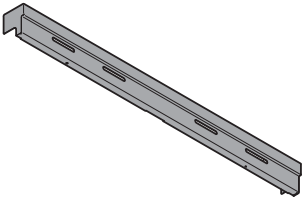
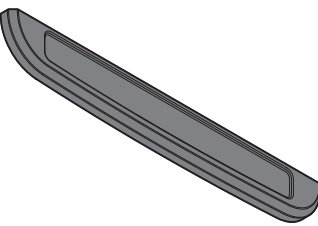
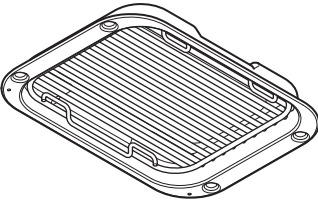
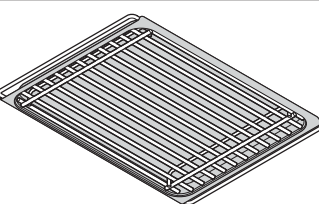
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Multimeter: Voor elektrische controle.

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

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

De onderdelen controleren:

			
3 plat rekken	1 rek met verlag	2-stuk plint	Spaaplaat
			
Grillpan en treef	Deluxe lade		

fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.)

Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

Stroomstoring

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

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

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

Is de tijd ingesteld?

Is het sleutelsymbool [!] zichtbaar op het display om aan te geven dat het oven vergrendeld is? Zie het onderdeel 'De klok' in de handleiding voor meer informatie over de sleutelvergrensdeling van de klok.

De oven met timer gaat niet aan bij het automatisch koken

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

Oven temperature getting hotter as the cooker gets older

Er is een storing in het apparaat ontstaan die niet door de gebruiker verholpen kan worden. Neem contact op met uw monteur of gekwalificeerde reparateur.

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

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

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperatuur en positie van het rek; zie de bakgids in deze handleiding. U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

Een ovenlicht werkt niet

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

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

Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers met een handschoen voor het geval de lamp uit elkaar barst (**Fig.6-2**).

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

The oven door is misaligned

The bottom hinge of either oven door can be adjusted to alter the angle of the door (**Fig. 7-3**). Loosen the bottom hinge fixing screws and use the position of the hinge to set the hinge position (**Fig. 7-4**).

Reïgheten the hinge screws.

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

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

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

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

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

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het

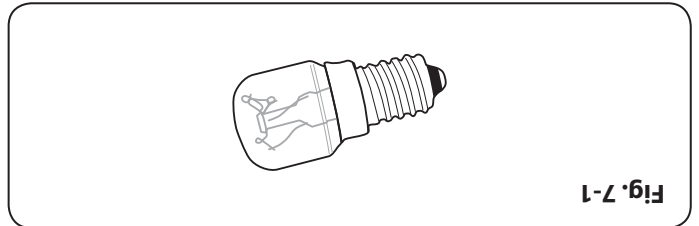


Fig. 7-1

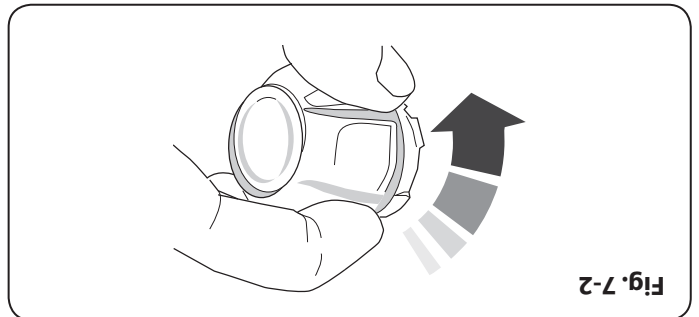


Fig. 7-2

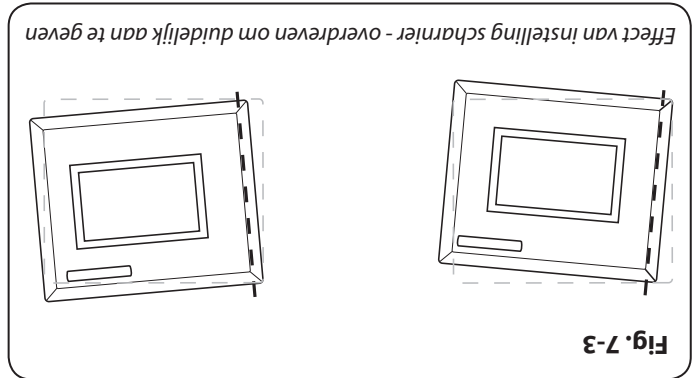


Fig. 7-3

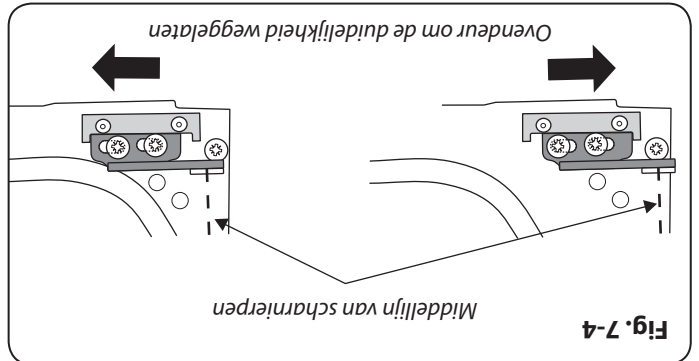


Fig. 7-4

7. Problemen Oplossen

	Niet gekwalificeerde personen mogen geen reparaties of handelingen aan de kookplaat verrichten. Probeer de kookplaat niet zelf te repareren. Dit kan verwondingen veroorzaken evenals schade aan de kookplaat. Laat reparaties uitvoeren door een bevoegd persoon.	Opmerking: De inductiekookplaat is in staat een aantal problemen zelf vast te stellen en kan deze informatie laten zien aan de gebruiker via het controleschermbaan de kookplaat. Er kunnen foutcodes getoond worden als er een fout is opgetreden bij uw kookplaat.
	Foutcode E2 wordt getoond	De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het fornuis, zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is. In uitzonderlijke gevallen kan deze code ook getoond worden indien u kookgerei droog heeft laten koken. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.
Geen weergave		
Te veel spanning of spanningsonderbreking naar het fornuis. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.		
Foutcode U400 wordt weergegeven		
De kookplaat/het bereik is verkeerd verbonden. De bedieningsknop zal uitschakelen na ongeveer 1 seconde en de foutcode zal permanent worden weergegeven. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.		
Foutcode Er gevolgd door een nummer wordt weergegeven		
Er is een interne technische fout opgetreden in uw apparaat die niet door de gebruiker kan worden hersteld. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.		
De zekering springt vaak of de aardlekschakelaar slaat vaak om		
Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.		
De kookplaat gaat niet aan		
Heeft het bedradingssysteem in de behuizing een zekering doen springen of een aardlekschakelaar doen omslaan? Is de kookplaat correct verbonden met de elektriciteitsvoering? Is het kinderslot ingeschakeld? Zie het deel over het kinderslot voor informatie over deze functie.		
		
Laat de deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt.		
		
Laat de ovendeur niet open staan.		

oven vervolgens in op 200°C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de panelen goed blijven werken.

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

Panelen verwijderen om de emailen binnenkant te reinigen

Als u de emailen binnenkant van de oven wilt schoonmaken, moet u voor dat u de bekleding verwijderd de rekken eruit halen. Voor verwijdering van de bekleding is het niet nodig de aansluitklemmen te verwijderen. Til iedere bekleding omhoog en schuif haar over de aansluitklemmen naar voren **(Afb.6.6)**. Nadat de panelen eruit zijn gehaald, kan de emailen binnenkant worden gereinigd.

In omgekeerde volgorde monteren.

Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (Tabel 6.1).

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

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

Kookplaat

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Bovenkant van kookplaat	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.
Opwarzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade.	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek.
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handvatten en randen	Kunststof/chroom en rood koper	Warm zeepwater, zachte doek.
	Geelkoper	Koperpoetsmiddel.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Zijkanten, onderkant, verdelers en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email	VOORZICHTIG: BUITENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200°C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De Ovens' in 'Het Fornuis Schoonmaken').
Ovenrekken, Handyrack, grill-treetf, Handyrack, Handyrack	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.
Grilpan/Braadsede (alleen sommige modellen)	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 6.1

Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met het schraperij, reinigt u de plek volgens de hierboven beschreven procedure voor dagelijks onderhoud.

Uitschuifbare Grill
⚠ Voorzorg u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik ovenswanten.

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

U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

De grillpan kan gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging:

Verwijder de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken (Afb.6.2). Til de grillpan uit de steun. De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant (Afb.6.3). Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af (Afb.6.4). Voor de veiligheid duwt u de zijrails weer terug in de grill.

Indien u de zijrails wilt verwijderen zodat u de grill makkelijk kunt reinigen, dient u ze van de haken aan de zijkanen van de grillkamer (Afb.6.5) los te maken en de zijkanen reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

⚠ Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.

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

Bedieningspaneel en Deuren

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

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

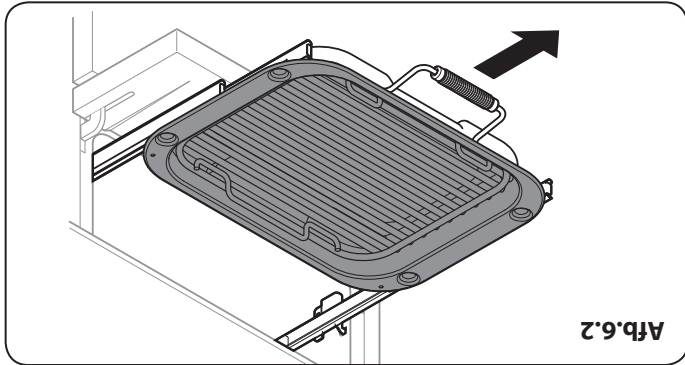
Poets ze dan droog met een droge doek.

Ovens

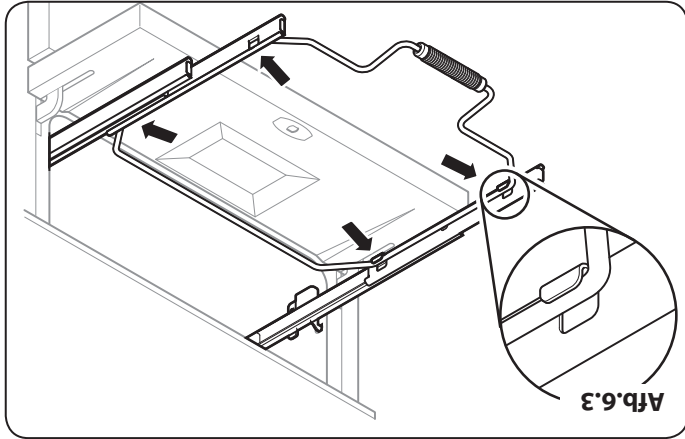
De hoofdoven is voorzien van demonteerbare panelen met een speciale emailaag die gedeeltelijk zelfreinigend is. De laag beschermt de bekleding niet volledig tegen krassen maar beperkt de handmatige reiniging wel tot een minimum.

De 'Cook & Clean' panelen werken het beste boven 200°C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluivrije doek en warm zeepwater af te nemen.

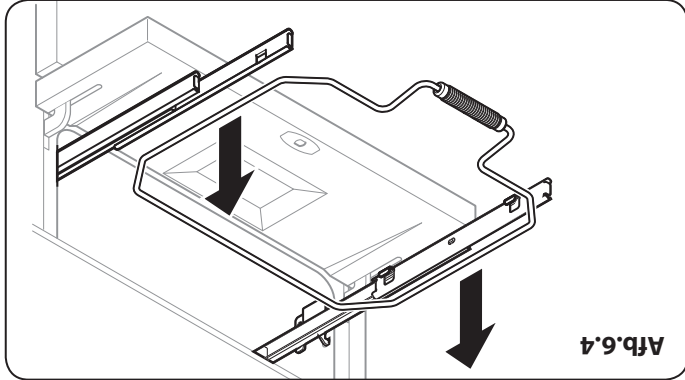
Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de



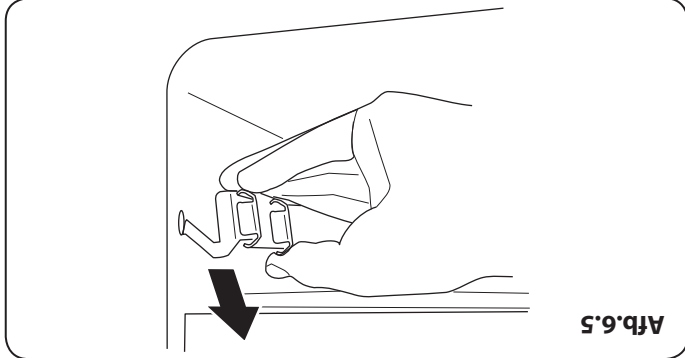
Afb.6.2



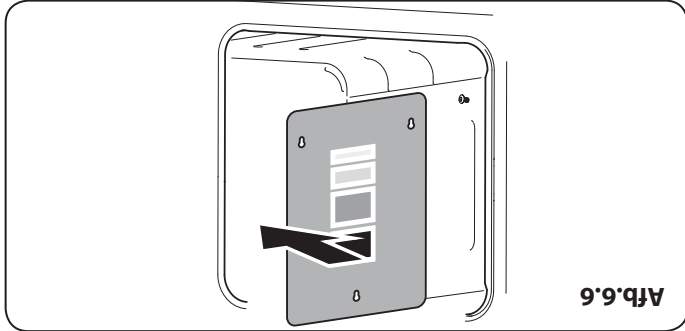
Afb.6.3



Afb.6.4



Afb.6.5



Afb.6.6

6. Het Fornuis Schoonmaken

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

- ⚠ **Gebruik in geen geval verfabijsmiddelen, soda, bijsmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.**
- ⚠ **Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.**

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

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

Kookplaat

Dagelijks Onderhoud

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

Reiniging van Gemorst Eten

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

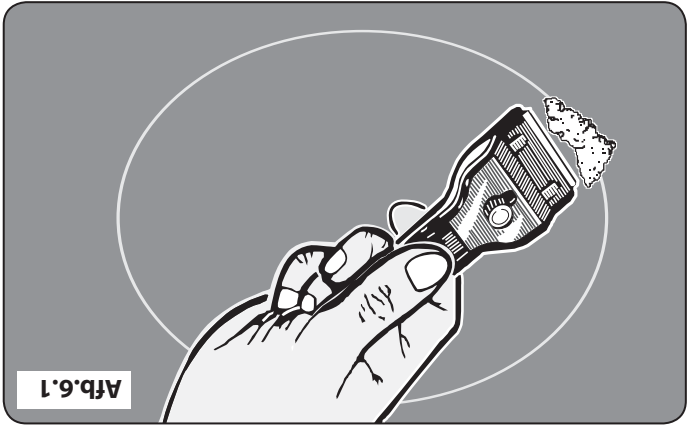
Als u per ongeluk iets laat smelten op de kookplaat of als u eten morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, enz.), VERWIJDER het gemorste dan ONMIDDELIJK met een schraapertje als de eenheid nog heet is.

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

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

Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten

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



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

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

Rek Positie

Hoogste

Centrum

Bodem

Voedsel	°C	Conventionele Oven	°C	Heteluchtoven	Baktijd (Bij Benadering)
		Temperatuur		Temperatuur	H - Hoogste, C - Centrum, B - Bodem

Gebraden Vlees	n lees et ot	1 0	20-2	in ten per 00g	20-2	in ten.	Gevuld en opgerold - Voeg
		200	1 0	1 -20	in ten per 00g	1 -20	in ten. ongeveer 10 minuten per 500 gr toe aan bovenstaande baktijden of bak op 200°C gedurende 20 minuten en op 160°C gedurende de resterende tijd.
	n lees on er ot	200	1 0	30-3	in ten per 00g	30-3	in ten.
		1 0	1 0	20-2	in ten per 00g	20-2	in ten.
		1 0	1 0	30-3	in ten per 00g	30-3	in ten.
		200	1 0	2 -30	in ten per 00g	2 -30	in ten.
	La lees	200	1 0	2 -30	in ten per 00g	2 -30	in ten.
		1 0	1 0	3 - 0	in ten per 00g	3 - 0	in ten.
	ar ens lees	200	1 0	2 -30	in ten per 00g	2 -30	in ten.
		1 0	1 0	3 - 0	in ten per 00g	3 - 0	in ten.

Gevogelte	ip 2 3 g	1 0	20-2	in ten per 00g	20-2	in ten.	Gevuld gevogelte - Bak op 200°C
		200	1 0	1 -20	in ten per 00g	1 -20	in ten. of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd.
	al oen g	1 0	1 0	2 -30	in ten per 00g	2 -30	in ten.
		200	1 0	20	in ten per 00g	20	in ten. Voorverpakt (vers of ingevroren),
	al oen o er g	1 0	1 0	20	in ten per 00g	20	in ten. Ontdooi bevroren grote stikken
		200	1 0	1	in ten per 00g	1	in ten. vless en gevogelte volledig voordat u ze bakt.
		1 0	1 0	2 -30	in ten per 00g	2 -30	in ten.
		1 0-1 0	130-1 0	2- ren olgens recept			
	Stoofschotel	1 0	1 0	ilets 1 -20	in ten.		De conventionele oven gebruiken: laat als u met twee platen kookt, minimaal een richel open tussen de platen.
		1 0	130	- 0	in ten per engsel an 00g.		Plaats de baklade met de voorzijde overoplaat: tegen de voorzijde van de

Cake	et eer eel r chten	1 0	130	- 0	in ten per engsel an 00g.		Plaats de baklade met de voorzijde overoplaat: tegen de voorzijde van de
		1 0	1 0	2 aan 3 ren.			Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de overoplaat.
	et eel r chten Licht ca e	1 0	1 0	20-30	in ten.		
		220	210	20-30	in ten.		richel zit.

Deeggerechten	r chtentaart	200	1 0	3 - 0	in ten.		U kunt maximaal met drie platen tegelijk koken in een ventilatorv- en, maar zorg ervoor dat er tussen elke kookplaat minimaal een open
		200	1 0	10-20	in ten a han ell en e o ang.		
	la er eeg	230	220	20- 0	in ten a han ell en e o ang.		
		220	210	20-30	in ten.		richel zit.

Schuimgebak	100	0	2-3 ren.				
-------------	-----	---	----------	--	--	--	--

13

4. Tips Voor het Koken

Uw Inductiefornuis Gebruiken

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

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

Tips Voor het Koken met de Timer

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

-  **Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.**
-  **Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.**
-  **Gebruik de oven niet met de timer indien de oven eraast warm is.**

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

Algemene Tips voor de Ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

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

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

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

De oven automatisch in- en uitschakelen

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

1. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling voor de **kooktijd (F)**. Draai de **afstelknop (B)** rechtsom om de gewenste kooktijd in te stellen (Afb.3.9).

2. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling voor de **stop tijd (G)** (Afb.3.10). De display laat nu de huidige tijd van de dag zien en de gewenste "kooktijd" die u zojuist hebt ingesteld.

3. Draai de **afstelknop (B)** om de tijd van de dag in te stellen waarop u wilt dat de oven stopt met koken (Afb.3.11).

4. De oven op de gewenste kooktemperatuur en functiestand instellen.

5. Draai de **Timerknop (A)** in de **Auto (H)** instelling (Afb.3.12). Als de display de huidige tijd en het woord 'AUTO' laat zien, is de oven ingesteld om aan en uit te gaan.

6. Wanneer het programma de oven start, verschijnt het kooksymbool op de display. Nadat de opgegeven tijd verstrekken is, gaat een alarm af en stopt de multifunctionele oven. Het "Kook" symbool op de display verdwijnt en het woord 'AUTO' knippert (Afb.3.13).

7. Nadat de aangegeven tijd is verstrekken, gaat een alarm af. Het alarm kan op twee manieren worden geannuleerd. Raadpleeg pagina 13 hoe u het timeralarm kunt annuleren.

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

Resetten naar handmatig koken

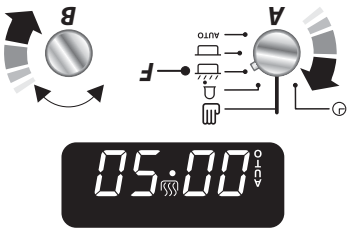
Voor de annulering van automatische instellingen draait u de **timerknop (A)** naar de **klokinstelling (C)** en laat u hem los (Afb.3.14).

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

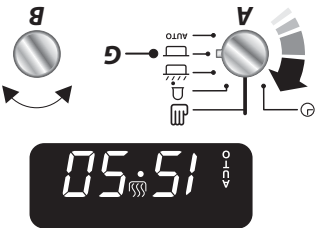
Aanpassen van het geluidssignaal

Het geluidssignaal kan op drie verschillende niveaus worden ingesteld. Draai de **Timerknop (A)** in de **klokinstelling (C)**. Draai de **afstelknop (B)** linksom totdat de geluidsbalkjes worden weergegeven (Afb.3.15).

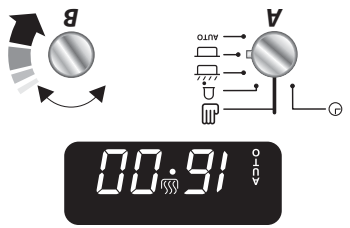
Om de klank van het alarm aan te passen laat u de **afstelknop (B)** los en vervolgens draait u hem weer rechtsom (Afb.3.16). De klank van het alarm verandert. Herhaal deze stappen totdat de gewenste alarmklank is ingesteld.



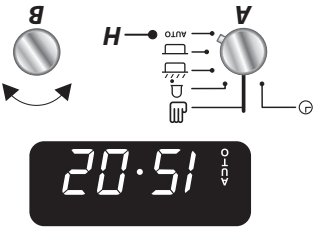
Afb.3.9



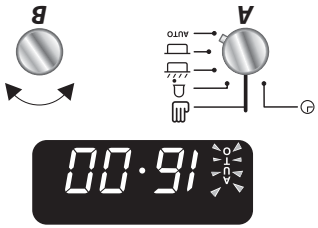
Afb.3.10



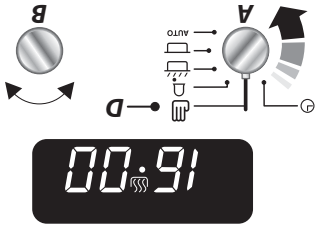
Afb.3.11



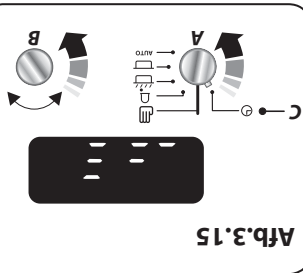
Afb.3.12



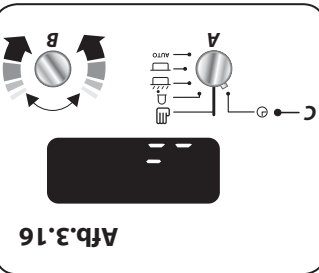
Afb.3.13



Afb.3.14



Afb.3.15



Afb.3.16

De oven op een bepaald moment van de dag laten stoppen

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

TOPTIP

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

1. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling voor de **stop tijd (G)** 'AUTO' worden weergegeven op het display (Afb.3.5).

2. Draai de **Afstelknop (B)** naar de hoeveelheid gewenste kooktijd. De display laat de huidige tijd zien plus de extra kooktijd die u hebt ingesteld (Afb.3.6).

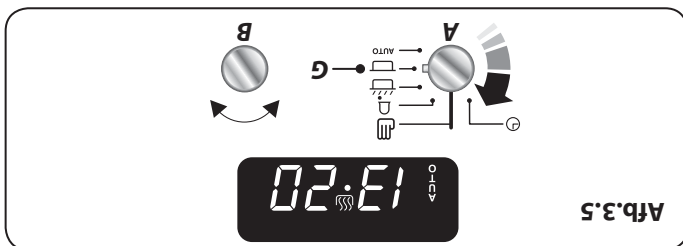
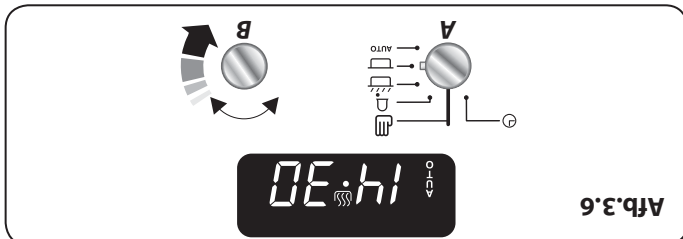
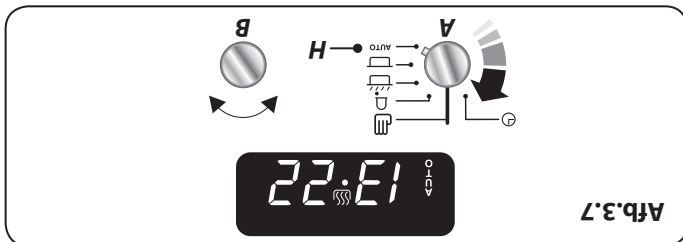
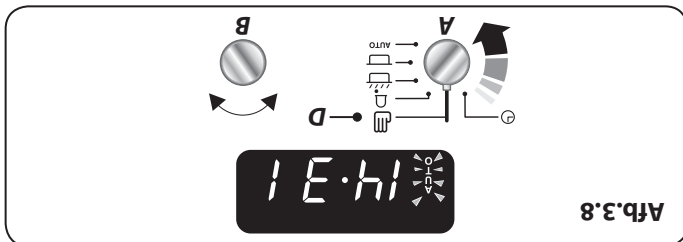
3. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling **Auto (H)**. De display laat de huidige tijd zien, het kooksymbool en het woord 'AUTO' (Afb.3.7).

4. Nadat de opgegeven tijd verstreken is, gaat een alarm af en stopt de multifunctionele oven. Het "Kook" symbool verdwijnt van de display en het woord 'AUTO' gaat knipperen (Afb.3.8).

5. Draai wanneer u terugkomt de **Timerknop (A)** naar de **Handmatige (D)** instelling om naar handmatig koken terug te keren (Afb.3.8).

TOPTIP

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



3. De klok

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

De klok instellen

1. Wanneer het fornuis is aangesloten en aangezet, gaat de display knipperen.

2. Om de tijd in te stellen draait u de **Timerknop (A)** naar de **Klokinstelling (C)** en terug naar de positie **Handmatig (D)**. De middelste stip knippert om aan te geven dat de tijd kan worden ingesteld. Draai de **Afstelknop (B)** rechts- of linksom (**Afb.3.1**) om de tijd in te stellen.

3. Wacht na het instellen van de tijd tot de middelste stip stopt te knipperen. De tijd is nu ingesteld.

De minute minder instellen

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

1. Draai de **Timerknop (A)** naar de **Minute Minder (E)** instelling – hij moet in zijn positie klikken (**Afb.3.2**).

2. Draai de **Afstelknop (B)** om de gewenste tijd in te stellen. Minimumtijd 1 minuut (**Afb.3.3**).

3. Draai de **Timerknop (A)** terug naar de **Handmatige (D)** instelling om de huidige tijd en het "klok" symbool op de display te zien.

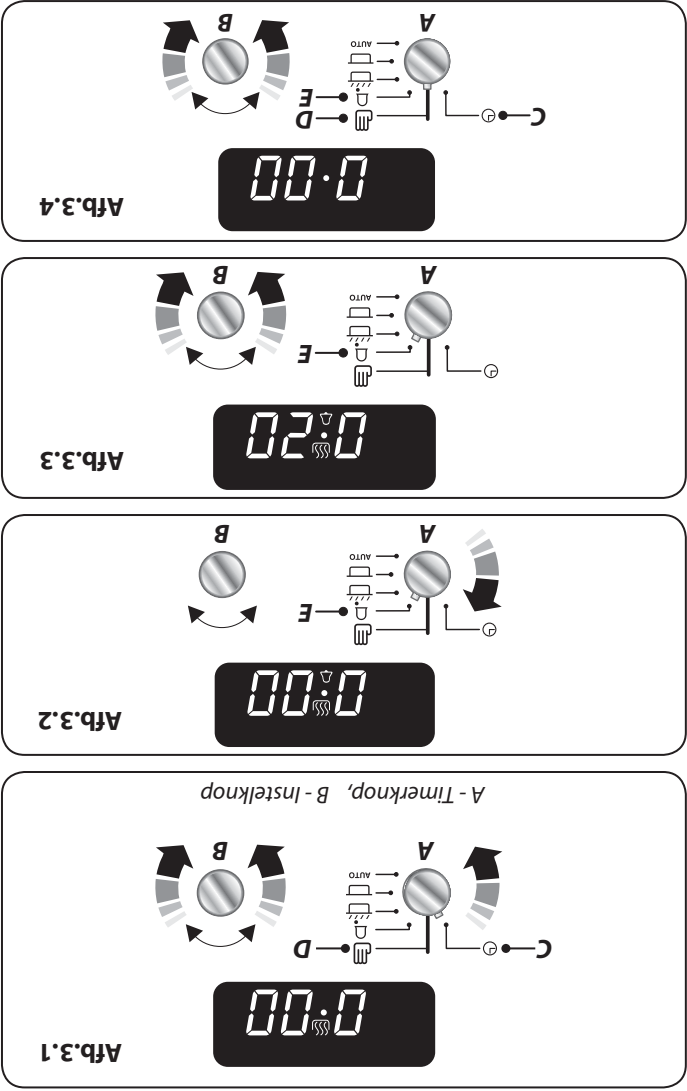
Timeralarm kunt annuleren

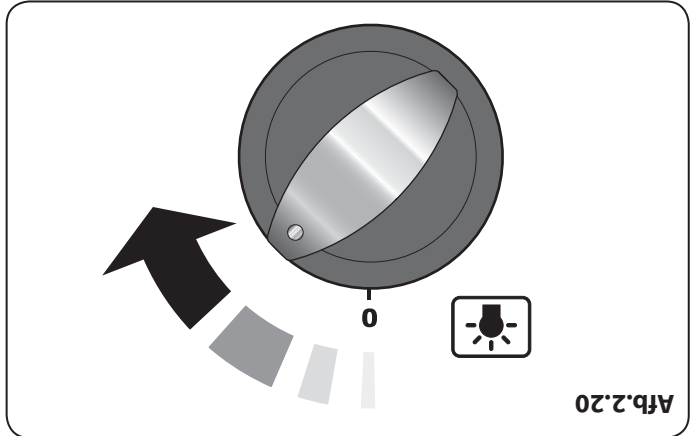
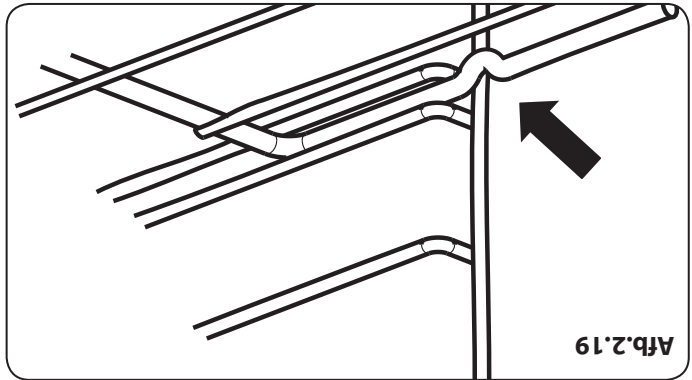
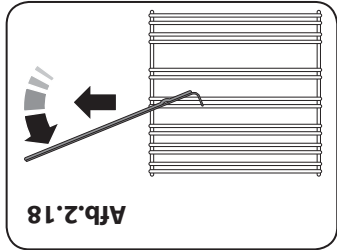
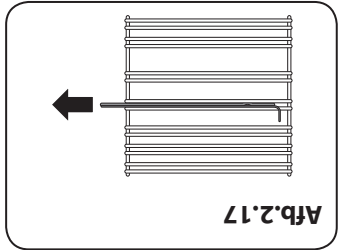
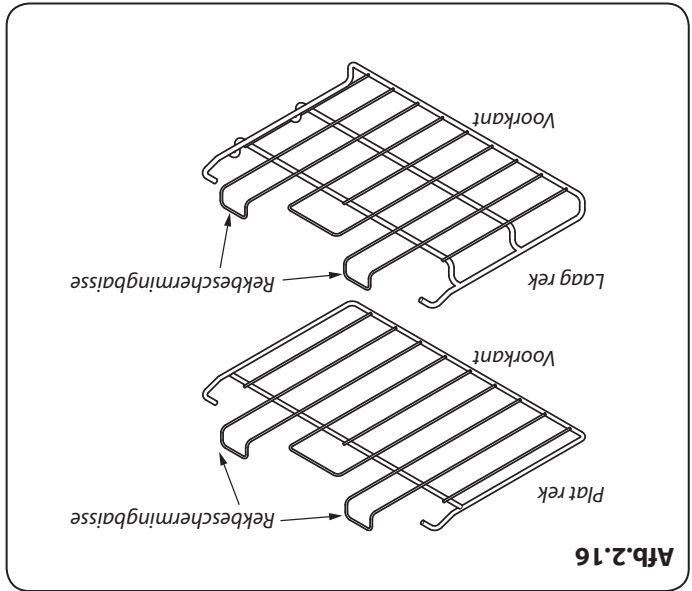
Nadat de aangegeven tijd is verstreken, gaat een alarm af. U kunt het alarm op twee manieren uitzetten:

1. Draai de **afstelknop (B)** links- of rechtsom (**Afb.3.4**).
2. Draai de **timerknop (A)** naar de **klokinstelling (C)** of **minute minder (E)**. Ga terug naar **Handmatig (D)** voor de normale kookstand (**Afb.3.4**).

OPMERKING

Als het alarm niet met de hand wordt stopgezet, zal het na ongeveer 2 minuten stoppen.
Wanneer de Minute Minder actief is, dimt de klok niet tussen 10.00 en 18.00 uur.





Accessoires

De Ovenrekken

Nast de vlakke roosters is uw fornuis ook met een hangrooster uitgerust (Afb.2.16), wat meer mogelijkheden geeft voor indeling van de oven.

De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven. Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifricheis (Afb.2.17).

Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit (Afb.2.18).

Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifricheis de achteraan aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanlagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven (Afb.2.19).

Ovenlicht

Druk op de knop om het licht aan te doen (Afb.2.20).

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

Het in Werking Stellen van de Ovens

Heteluchtoven
Draai de temperatuurnop naar de gewenste temperatuur

(Afb.2.12).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt.

Multifunctionele Oven

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurnop (Afb.2.13).

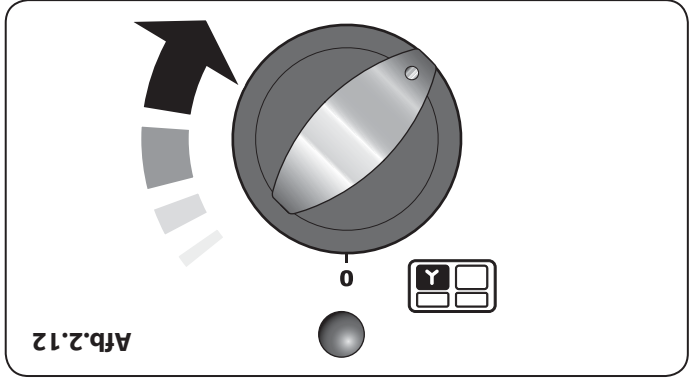
Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Draai de temperatuurnop naar de gewenste temperatuur (Afb.2.14).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt.

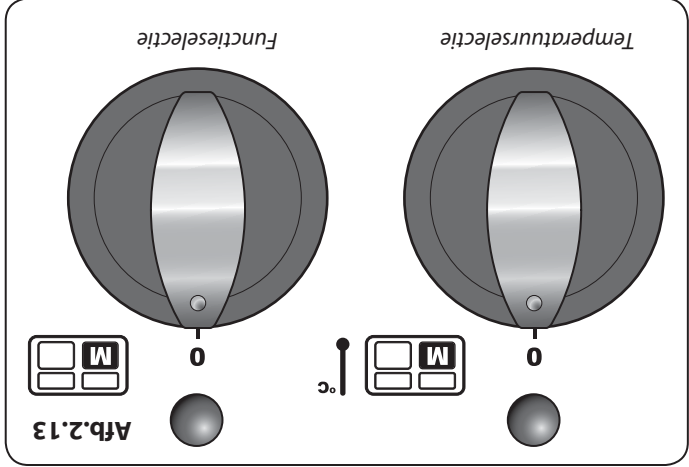
Sudderoven

De temperatuurnop met schaalverdeling op het bedieningspaneel (Afb.2.15) Hiermee kunt u een van beide koken gedurende enkele uren Steady (A) of voor de hele dag, terwijl u er niet bent (B).

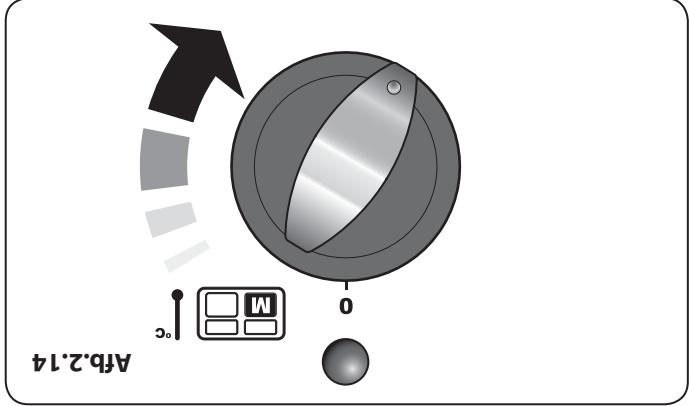
Wanneer u een lange kooktijd wilt instellen kiest u het koudste gedeelte op de schaalverdeling, en wanneer u een kortere kooktijd wilt instellen kiest u het heetste gedeelte.



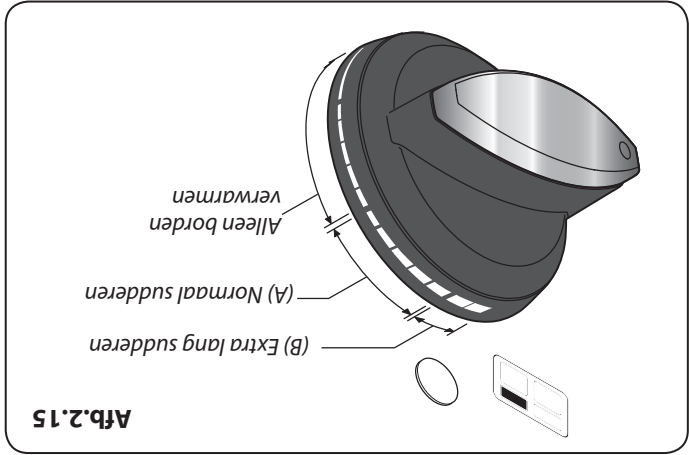
Afb.2.12



Afb.2.13



Afb.2.14



Afb.2.15

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

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

Bruiningselement

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



Onderhitte

Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteleikorst afbakken op een lager overrek.



Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven, of voor het verwarmen van borden.

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

Ontdoeien

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



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

Houd de oven deur dicht tijdens het ontdoeien.

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

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

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

Heteluchtoven

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

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

De Sudderoven

De sudderoven is bestemd voor het bereiden van suddergerechten, zoals stoofschotels en grote stukken vlees. Uw sudderoven is zowel geschikt voor het bereiden van een complete maaltijd, bijvoorbeeld een stoofschotel, rijstpudding en aardappelen in de schil, als voor het opwarmen van gerechten (gebruik hiervoor alleen hittebestendige schalen).

Punten om te Onthouden Wanneer u Suddergerechten

Bereidt:

- Voordat u begint te koken dient u de oven gedurende 20-30 minuten voor te verwarmen.
- Zorg ervoor dat de schalen de verhittingselementen aan beide zijden van de oven niet raken.
- Breng stoofschotels, soep, e.d. aan de kook op de kookplaat. Doe ze pas daarna in een geschikte ovenschaal om ze te laten sudderen.
- Zorg ervoor dat stoofschotels voldoende vochtig zijn, vooral wanneer u ze gedurende een langere periode laat koken.
- Dek het gerecht in de ovenschaal tijdens het koken af met een deksel of met aluminiumfolie, om het vocht vast te houden.
- Zorg ervoor dat alle schalen in de oven passen voordat u het gerecht maakt.
- Verpak gewassen en ingeprikte aardappelen in de schil in aluminiumfolie voordat u ze kookt.
- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte een veilige temperatuur van minimaal 90 °C bereiken.
- Ontdooi bevroren voedsel altijd eerst helemaal voordat u gaat bakken.

Uw sudderoven is ook geschikt voor het opwarmen van borden en opdienschalen (gebruik hiervoor alleen hittebestendige schalen).

U kunt een vruchtencake bakken in de sudderoven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld als uw andere ovens in gebruik zijn). Als u de heteluchtoven onder de sudderoven tegelijkertijd gebruikt, dient u op een iets langere kooktijd te rekenen.

U kunt ook broos, wit schuimgebak bakken in de sudderoven.

De kooktijd voor gerechten in de sudderoven hangt af van de temperatuur, de hoeveelheid en het soort gerecht dat u klaarmaakt. Als richtlijn voor stoofschotels wordt een kooktijd van minimaal 3 uur aanbevolen. Houd de gerechten goed in de gaten totdat u vertrouwd bent met de oven.

De Ovens

De ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte 'De Klok' hieronder voor instructies voor de tijdsinstelling.

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

De linker oven is of een multifunctionele oven. De rechteroven is een hetseluchtoven. Boven de rechtse oven bevindt zich de 'slow cook' oven.

Multifunctionele Oven

Multifunctionele ovens hebben een ovenventilator en ovenventilatorelement, evenals twee extra verwarmingselementen. Een element bevindt zich bovenin de oven en het tweede onder de bodem van de oven. Pas op dat u de bovenelementen en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijder.

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

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

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

Tabel 2.3 toont een overzicht van de multifunctionele standen.

Multifunctionele Ovenstanden



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

U gebruikt het snelle-reactiekenmerk door de functiebedieningsknop naar **R** te draaien en de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje naast het R-symbool op het bedieningspaneel gaat branden. Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het bovenelement uit, evenals het lichtje. De oven blijft vervolgens op temperatuur door het hetseluchtovenelement en de ventilator. Wilt u het gerecht in de koude oven zetten voordat u gaat bakken met de snelle-reactiefunctie, zorg dan dat cakes, enz. niet te hoog in de oven geplaatst worden.

Hetseluchtoven



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

Het bakken in een hetseluchtoven is vooral geschikt voor het bakken op verschillende roosters tegelijkertijd. Het is een goede, veelzijdige functie. Wellicht is het nodig de temperatuur met ongeveer 10 °C te verlagen, vergeleken met hoe u deze recepten in een conventionele oven bakte. Als u de oven wilt voorverwarmen, moet u wachten tot het ovenlampje uit is voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Hetseluchtgrillen



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

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

U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Deze functie dient voorverwarmd te worden. Voor de beste resultaten bevelen wij aan dat u de grillpan niet op het bovenste rek zet.

Hetseluchtcombinatieoven



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

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

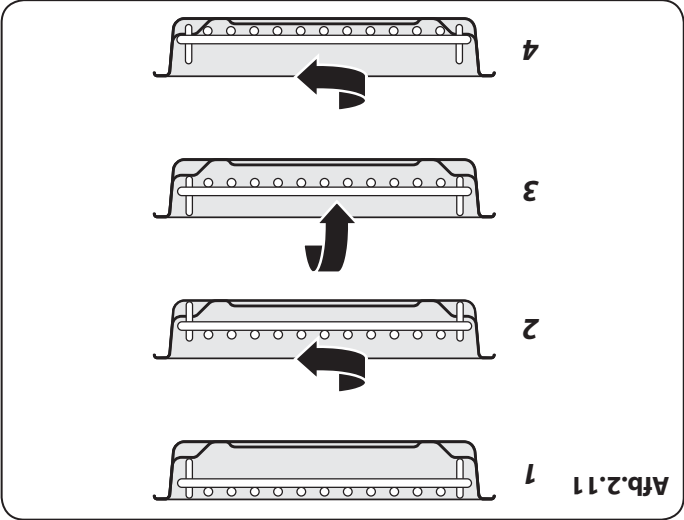
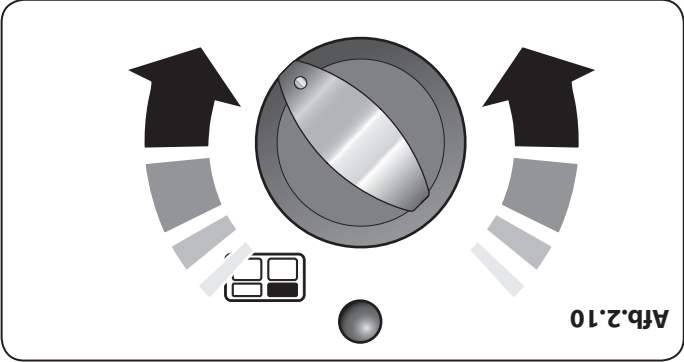
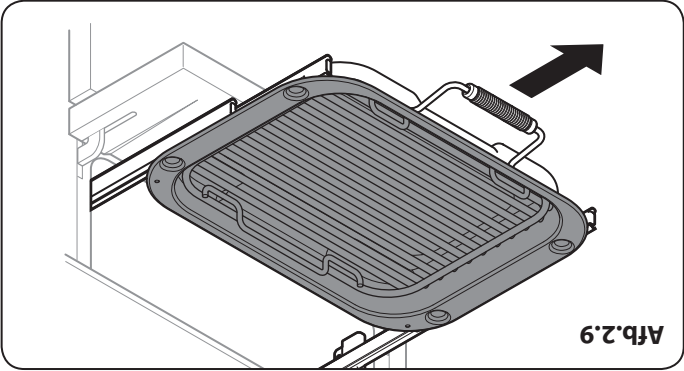
Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

Conventionele Oven (Hite van Boven en Onder)



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

Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'Hetseluchtcombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.



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

Tabel 2.3

De Uitschuifbare Grill

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

Open de grilldeur en haal het grillpanddraagstel naar voren met de hendel (Afb.2.9).

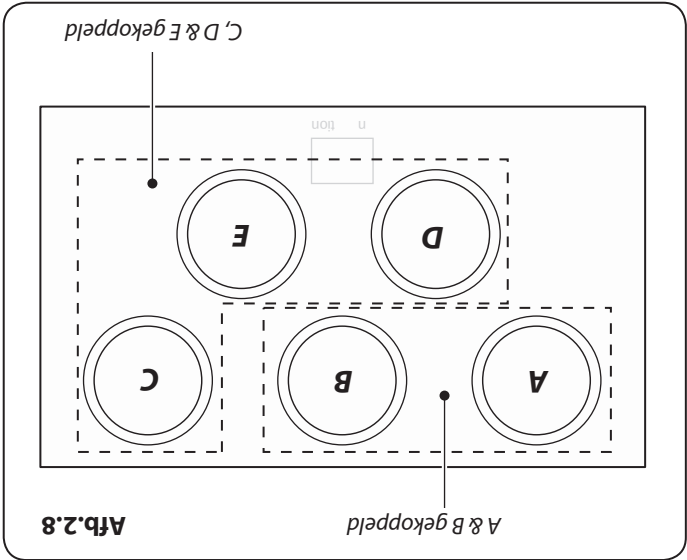
De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan verhit kan worden of alleen de rechterkant. Pas de hitte aan door aan de knop te draaien. Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen (Afb.2.10).

Draai hem naar links om de rechterkant te verwarmen. Het neon waarschuwingsslampje bij de grillbediening gaat aan. Schuif voor het beste resultaat de slede terug in de grillkamer en verwarm het betreffende gedeelte van de grill voor gedurende twee minuten. The grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

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

Als de grill eenmaal op temperatuur is, dient u het draagstel er weer uit te schuiven. Nadat u het eten op de grillonderzetter hebt geplaatst, schuift u het draagstel terug de grillkamer in. Zorg ervoor dat hij er helemaal in geschoven is. Het grillpandrooster kan op vier verschillende grillhoogten worden ingesteld door voor- en achterzijde en boven- en onderzijde te verwisselen (Afb.2.11).

- Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.**



Lage Temperatuurinstelling, L1/L2

Elk kookgedeelte is uitgerust met 2 lage temperatuur instellingen:

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

Deze instelling kan maximaal 2 uur lang worden gebruikt. Als u de temperatuur wilt verhogen, draait u de bedieningsknop eenvoudig op het gewenste niveau.

Power Boost Instelling, P

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

Met Power Boost is extra vermogen beschikbaar voor elk van de kookgedeelten. Dit is handig als u een grote pan water snel aan de kook wilt brengen.

De Power Boostfunctie werkt maximaal 10 minuten op elke zone. Hierna wordt het vermogen automatisch teruggebracht naar instelling 9.

Als u de Power Boostfunctie gebruikt, zijn de kookzones gekoppeld.

Arb.2.8 toont de kookplaatindeling. Zones A en B zijn samen verbonden net als zones C, D en E.

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

! Dit is een ingebouwde veiligheidsvoorziening.

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

Droogkookfunctie

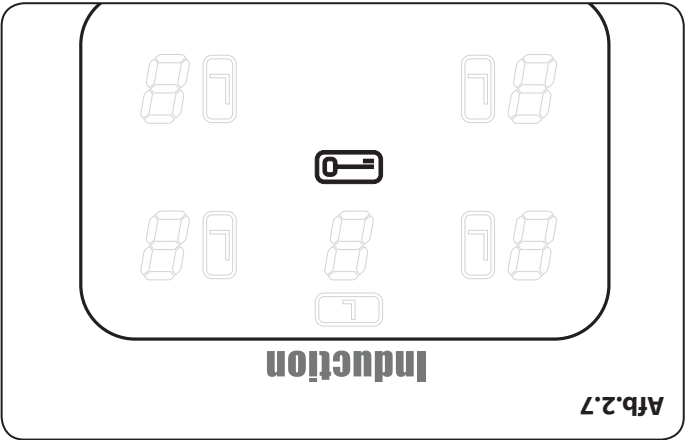
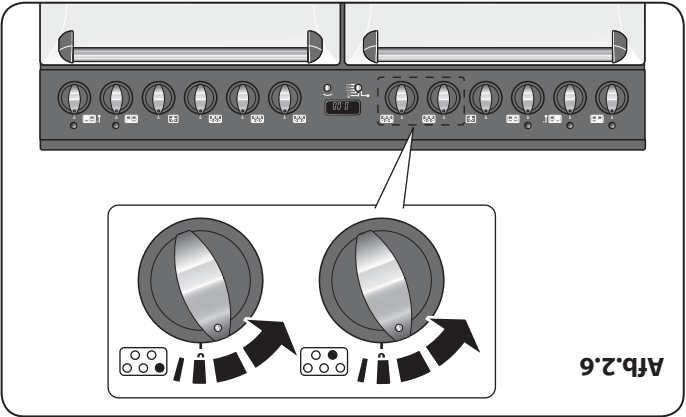
Deze functie controleert of de temperatuur van de pan snel oploopt en zorgt er dan voor dat de pan op een veilig niveau blijft. De functie heeft geen effect als er normaal wordt gekookt. Kookgerei met bodems waar bij verwarming oververhitting optreedt (Arb.2.2), kunnen de functie oververhitting verstoren. Dit kan tot beschadiging van uw kookgerei of inductiefornuis leiden.

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

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

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

Tabel 2.2



Indicator Restitite, H

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

Automatische Opwarming, H

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

U kiest deze functie door de bedieningsknop kort linksom te draaien totdat het symbool [H] verschijnt op het controlescherm van de kookplaat.

Zodra de [H] verschijnt, draait u de bedieningsknop naar de stand van uw keuze (1 t/m 9). De pan wordt gedurende een gespecificeerde tijd op 100% kracht opgewarmd voordat de kracht naar de ingestelde stand daalt.

Wanneer de functie Automatische Opwarming geactiveerd is, ziet u het controlescherm van de kookplaat afwisselend heen en weer flitsen tussen de [H] -stand en de gekozen stand. Zodra de tijd van de automatische opwarming voorbij is stopt het controlescherm van de kookplaat met flitsen en toont het de gekozen stand.

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

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

Kinderslot, =0

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

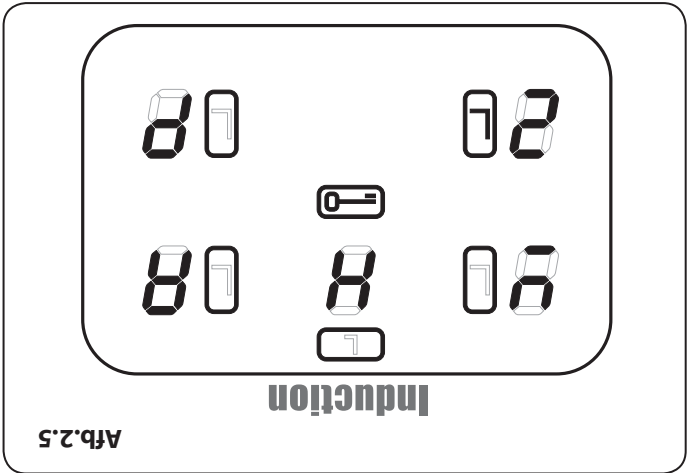
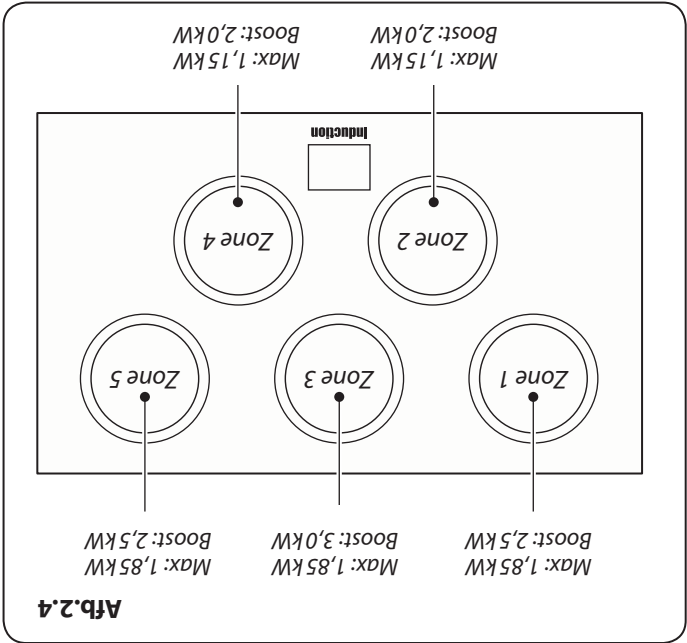
Om te voorkomen dat kinderen gebruik maken van de kookplaat kunt u het kinderslot instellen.

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

Opmerking: [H] zal knipperen wanneer de kookplaat wordt vergrendeld - dit is normaal.

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

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



Koken Zone	Minimale Pannen Diameter (Pan Base) mm
Vooran links	140
Links achter	180
Centre	180
Rechts achter	180
Vooran rechts	140

Tabel 2.1

De allerbeste pannen hebben een bodem die enigszins naar binnen gebogen is als de pan koud is (Afb.2.3). Als u een lineaal langs de onderkant houdt, ziet u een kleine opening in het midden. Bij verhitting zet het metaal uit en komt het plat op het kookoppervlak te liggen.

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

⚠ Wees voorzichtig wanneer u hete deksels op de kookplaat plaatst. Dekfels die koken of heet eten hebben bedekt, kunnen aan het keramisch glas

blijven 'kleven'; Mocht dit gebeuren, probeer het deksel dan NIET van de hete plaat op te tillen: dit kan de kookplaat beschadigen. Schuif in plaats hiervan het deksel over de rand van de kookplaat om het te verwijderen.

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

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

De inductiekookplaat bestaat uit vijf kookzones met inductie-elementen van verschillende sterktes en groottes (Afb.2.4) elke zone heeft een pandetector, een indicator voor restwarmte, en een controlescherm.

Het controlescherm van de kookplaat (Afb.2.5) geeft u informatie over de functies van de inductiekookplaat:

- ⏸** Pandetector
- H** Indicator resthite
- H** Automatische opwarming
- ⏸** Kinderslot
- L1/L2** Lage temperatuur/sudder-instellingen
- P** Power boost instelling

Pan Detector, ⏸

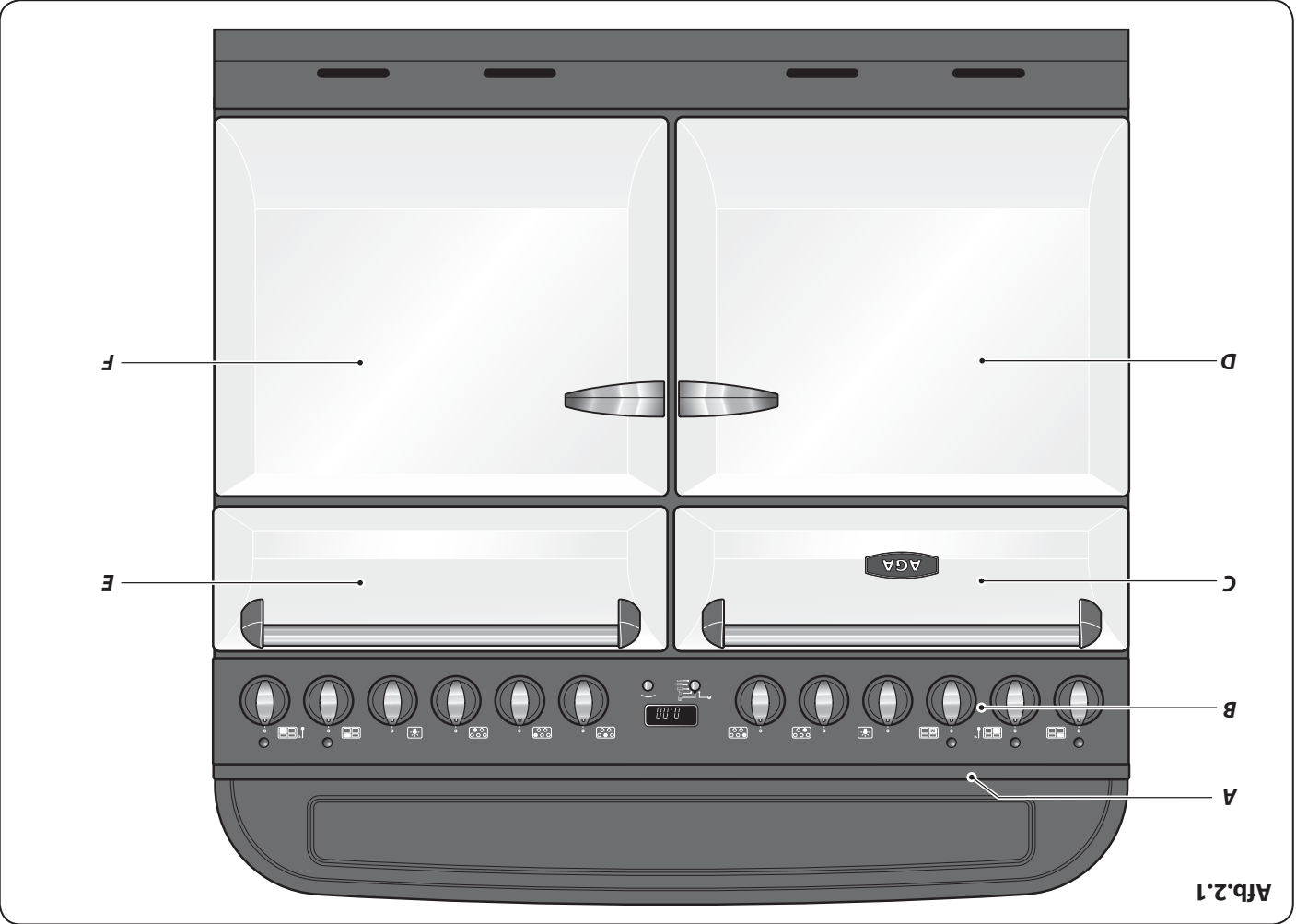
BELANGRIJK: Zet na gebruik de kookplaat uit met de bedieningsknop en VERTROUW NIET op de pandetector.

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

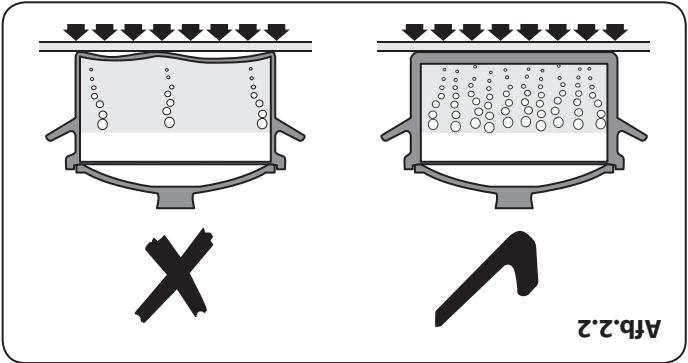
Tabel 2.1 toont de aanbevolen minimumdiameter voor pannen op elke kookzone.

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

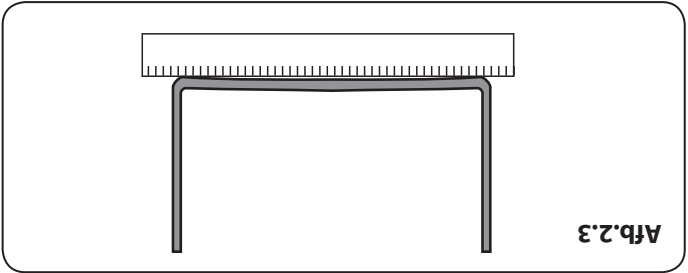
2. Overzicht Fornuis



Afb.2.1



Afb.2.2



Afb.2.3

De Kookplaat

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

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

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

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

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

Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijvoorbeeld een zoutvatje) kan het oppervlak barsten ("Afb.1.3").

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

Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met pannen schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken ("Afb.1.4").

Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan

verwijdert.

Wees voorzichtig wanneer u hete deksels op de kookplaat plaatst. Dekfels die koken of heet eten

hebben bedekt, kunnen aan het keramisch glas

blijven 'kleven'. Mocht dit gebeuren, probeer het

deksel dan NIET van de hete plaat op te tillen: dit

kan de kookplaat beschadigen. Schuif in plaats

hiervan het deksel over de rand van de kookplaat

om het te verwijderen.

Voorwerpen zoals pannendeckels en artikelen

met een dunne bodem zoals ketels kunnen aan

het keramische oppervlak blijven plakken. In het

onwaarschijnlijke geval dat dit gebeurt, probeer dan

NIET het artikel op te tillen om hem te verwijderen.

Dit kan namelijk schade toebrengen aan het

artikel en aan het keramische oppervlak. Verwijder

van de fornuisperimeter te schuiven. Schade die

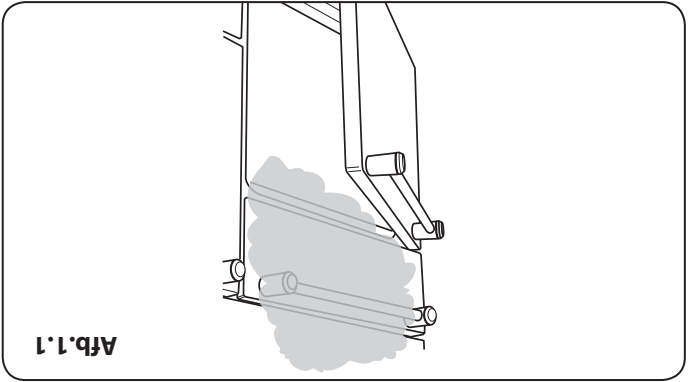
veroorzaakt is door onjuiste verwijdering wordt

onder deze garantievoorwaarden niet gedekt.

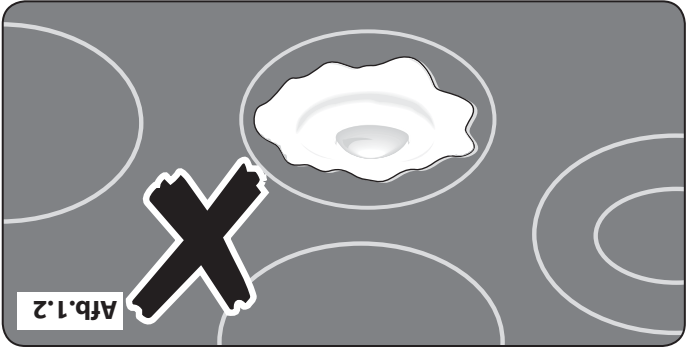
Plaats nooit iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van het fornuis (zoals asbestplaatjes, aluminiumfolie of een wokstand).

Verzorging van het fornuis

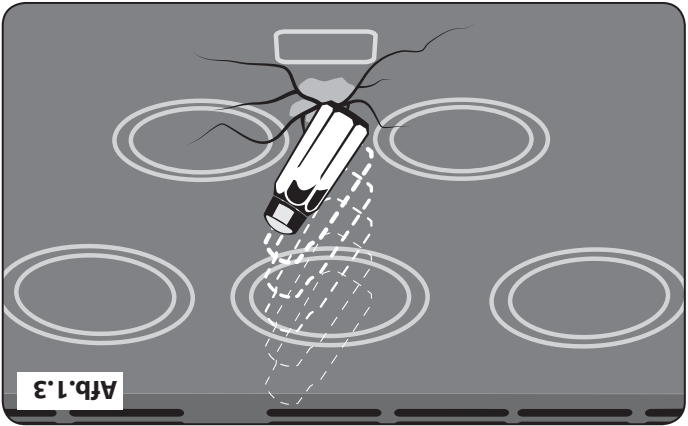
Daar stoom kan condenseren in waterdruppeltjes op het koude buitenoppervlak van de oven, is het tijdens het koken wellicht noodzakelijk om het vocht af te nemen met een zachte doek. Dit helpt tevens om te voorkomen dat de oppervlakken vervuilen of verkleuren door de kookdampen ("Afb.1.5").



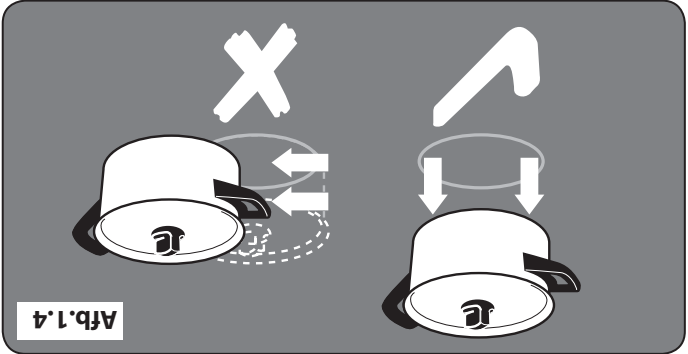
Afb.1.1



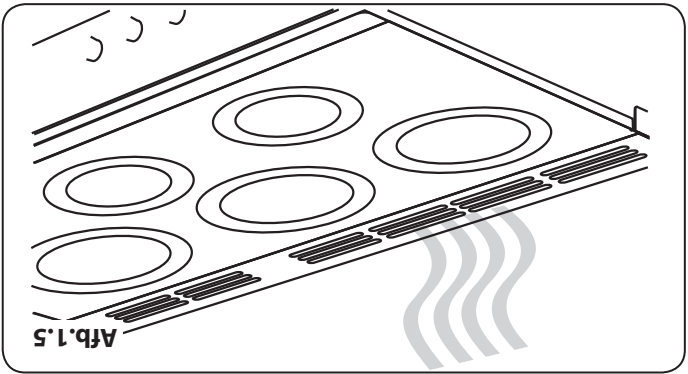
Afb.1.2



Afb.1.3



Afb.1.4



Afb.1.5

i Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.

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

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

i Wanneer de ovens zijn op, NIET open deuren langer dan nodig in te voegen en te verwijderen inhoud. De bedieningsknoppen worden heet en dit kan cosmetisch defect veroorzaken.

i Wanneer u de grill gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst en helemaal naar binnen is geduwd, anders kunnen de bedieningsknoppen erg heet worden.

Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.

i Gebruik GEEN spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken ("Afb. 1.1").

Gebruik indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.

i Bedien het fornuis NOOIT met natte handen.

i Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven NIET af met aluminiumfolie.

i Verwarm in GEEN geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

i Gebruik GEEN onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.

Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

i WAARSCHUWING!

Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.

i Laat frituurpannen NOOIT zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht.

Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt. Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstromt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen.

U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoecken te drogen of boter zacht te maken.

i Probeer vetbranden niet met water te doen en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en toen doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een dekfel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.

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

i Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.

Verzorging van de kookplaat

i Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.

i Leg voedsel nooit rechtstreeks op het kookoppervlak ("Afb. 1.2").

i Gebruik het oppervlak niet als snijplank.

Laat kookgerei, voedsel of brandbare spullen nooit op het fornuis achter als u dit niet in gebruik heeft (zoals theedoecken of frituurpannen met olie erin).

i Plaats nooit vershoud of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.

i Laat de kookplaatgebieden nooit aan als u deze niet gebruikt om op te koken.

i Pas op dat u GEEN metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het fornuis legt omdat ze warm kunnen worden.

i Het apparaat is niet bedoeld om als externe timer of afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.

1. Voordat u begint...

Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken. Het is dus belangrijk dat u dit hoofdstuk leest voordat u begint, vooral als u niet eerder een inductiefornuis gebruikt hebt.

WAARSCHUWING: Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet voor andere doeleinden zoals bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte worden gebruikt. Als u het voor andere doeleinden gebruikt, kunnen claims op de garantie of aansprakelijkheid komen te vervallen. Afgezien daarvan is dit een brandstofverspilling en kan dit tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

Installatie en Onderhoud

Zorg ervoor dat de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn (het fornuis gebruikt stroom).

Zorg ervoor dat het fornuis is aangesloten en aan staat.

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

Stel de klok in om ervoor te zorgen dat alle ovens werken – zie het betreffende onderdeel in deze handleiding.

Het is aanbevolen dit apparaat jaarlijks te laten onderhouden.

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

Voor dat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.

Vreemde Geuren

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

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

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

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

Ventilatie

LET OP: Bij het gebruik van een fornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange tijd meerdere branders van het fornuis tegelijk gebruikt, dient u een raam open te zetten of een ventilator aan te zetten.

Persoonlijke Veiligheid

Belangrijke informatie voor gebruikers met een pacemaker of een geïmplanteerde insuliepomp: De functies van de kookplaat zijn conform de betreffende Europese standaards voor elektromagnetische interferentie. Indien u een pacemaker hebt of een geïmplanteerde insuliepomp en u maakt zich zorgen, neem dan contact op met uw dokter voor medisch advies.

Dit toestel NIEFT aanpassen.

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

WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.

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

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

Brandgevaar: GEEN voorwerpen op de kookplaten bewaren.

Het kookstel NIEFT achter een sieraad installeren om oververhitting te voorkomen.

Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en kinderen uit de buurt van het fornuis en draag bij het gebruik van het toestel nooit losse of loshangende kleding.

Contents

1. Voordat u Begint...	1
Installatie en Onderhoud	1
Vreemde Geuren	1
Ventilatie	1
Persoonlijke Veiligheid	1
Verzorging van de Kookplaat	2
Verzorging van het Fornuis	3
2. Overzicht Fornuis	4
De Kookplaat	4
De Uitschuifbare Grill	8
De Ovens	9
Accessoires	12
Ovenlicht	12
3. De Klok	13
4. Tips Voor het Koken	16
Uw Inductiefornuis Gebruiken	16
Tips Voor het Koken met de Timer	16
Algemene Tips voor de Ovens	16
5. Bakrichtlijnen	17
6. Het Fornuis Schoonmaken	18
Kookplaat	18
Uitschuifbare Grill	19
Ovens	19
Reinigingstabel	20
7. Problemen Oplossen	21
8. Installatie	24
Geachte Installateur	24
Veiligheidseisen	24
Ventilatie	24
Het Fornuis Plaatsen	24
Het Fornuis Plaatsen	25
Het Fornuis Verplaatsen	25
Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie	26
Handgrepen Monteren	27
Waterpas Stellen	27
Aansluiten op de Elektriciteit	27
Eindcontroles	28
De Montage Voltooien	28
Klanten zorg	28
9. Schakelschemas	29
Schakelschema: Kookplaat	29
Schakelschema: Oven	30
10. Technische Gegevens	31



Home to great cooking

MASTERCHEF^{XL}



GEbruIKSHANdLEIDING &
INSTRuCTIES VOOR INStALLATIE

110 Inductie