



Home to great cooking

# MASTERCHEF<sup>XL</sup> 90



## GEBRUIKSHANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

90 Inductie



# Inhoud

|                                   |           |                                               |           |
|-----------------------------------|-----------|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Voordat u Begint...</b>     | <b>1</b>  | <b>7. Problemen Oplossen</b>                  | <b>21</b> |
| Installatie en Onderhoud          | 1         | <b>8. Installatie</b>                         | <b>24</b> |
| Vreemde Geuren                    | 1         | Geachte Installateur                          | 24        |
| Ventilatie                        | 1         | Veiligheidseisen                              | 24        |
| Persoonlijke Veiligheid           | 1         | Ventilatie                                    | 24        |
| Verzorging van de Kookplaat       | 2         | Het Fornuis Plaatsen                          | 24        |
| Verzorging van het Fornuis        | 3         | Het Fornuis Plaatsen                          | 25        |
| <b>2. Overzicht Fornuis</b>       | <b>4</b>  | Het Fornuis Verplaatsen                       | 25        |
| De Kookplaat                      | 4         | Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie | 26        |
| De Uitschuifbare Grill            | 8         | Handgrepen Monteren                           | 27        |
| De Ovens                          | 9         | Waterpas Stellen                              | 27        |
| Accessoires                       | 12        | Aansluiten op de Elektriciteit                | 28        |
| <b>3. De Klok</b>                 | <b>13</b> | Eindcontroles                                 | 28        |
| <b>4. Tips voor het Koken</b>     | <b>16</b> | De Montage Voltooien                          | 29        |
| Uw Inductiefornuis Gebruiken      | 16        | Klanten zorg                                  | 29        |
| Tips voor het Koken met de Timer  | 16        | <b>9. Schakelschemas</b>                      | <b>30</b> |
| Algemene Tips voor de Ovens       | 16        | Kookplaat                                     | 30        |
| <b>5. Bakrichtlijnen</b>          | <b>17</b> | Oven                                          | 31        |
| <b>6. Het Fornuis Schoonmaken</b> | <b>18</b> | <b>10. Technische Gegevens</b>                | <b>32</b> |
| Kookplaat                         | 18        |                                               |           |
| Uitschuifbare Grill               | 19        |                                               |           |
| Ovens                             | 19        |                                               |           |
| Reinigingstabel                   | 20        |                                               |           |



# 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 controlescherm van de kookplaat knippert 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.

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

## Vreemde Geuren

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

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

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

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

## Ventilatie

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

## Persoonlijke Veiligheid

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

**⚠ Dit toestel NIET aanpassen.**

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

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

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

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

**⚠ Brandgevaar:** GEEN voorwerpen op de kookplaten bewaren.

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

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

**⚠ Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.**

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

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

**⚠ 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.**

**⚠ 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.

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

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

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

**⚠ Bedien het fornuis NOOIT met natte handen.**

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

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

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

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

**⚠ WAARSCHUWING!**

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

**⚠ Laat frituurpannen NOOIT zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.**

Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstromt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen.

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

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

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

**⚠ Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.**

## **Verzorging van de Kookplaat**

**⚠ Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.**

**⚠ Leg voedsel nooit rechtstreeks op het kookoppervlak (Afb.1.2).**

**⚠ Gebruik het oppervlak niet als snijplank.**

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

**⚠ Plaats nooit vershoud of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.**

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

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

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

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

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

Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met pannen schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken (**Afb.1.4**). Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijderd.

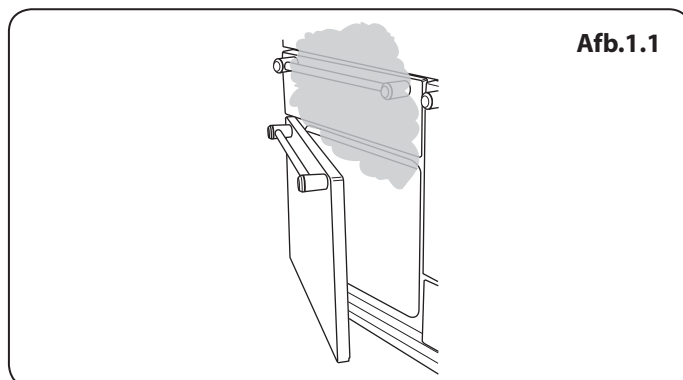
**⚠ Wees voorzichtig wanneer u hete deksels op de kookplaat plaatst. Deksls die kokend of heet eten hebben bedekt, kunnen aan het keramisch glas blijven 'kleven'. Mocht dit gebeuren, probeer het deksel dan NIET van de hete plaat op te tillen: dit kan de kookplaat beschadigen. Schuif in plaats hiervan het deksel over de rand van de kookplaat om het te verwijderen.**

**⚠ Voorwerpen zoals pannendecksls 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 én aan het keramische oppervlak. Verwijder voorwerpen door ze voorzichtig in de richting van de fornuisperimeter te schuiven. Schade die veroorzaakt is door onjuiste verwijdering wordt onder deze garantievoorwaarden niet gedekt.**

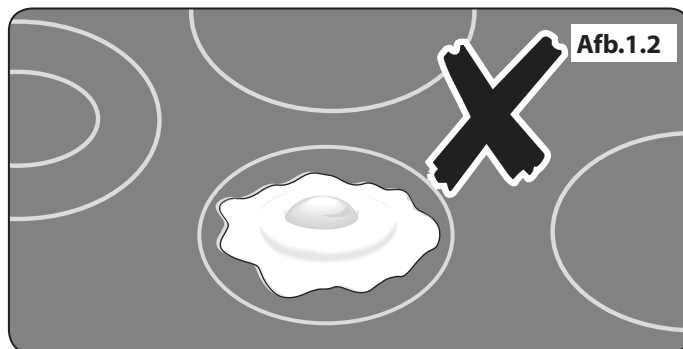
Plaats nooit iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van het fornuis (zoals asbestplaatjes, aluminiumfolie of een wokstand).

## Verzorging van het Fornuis

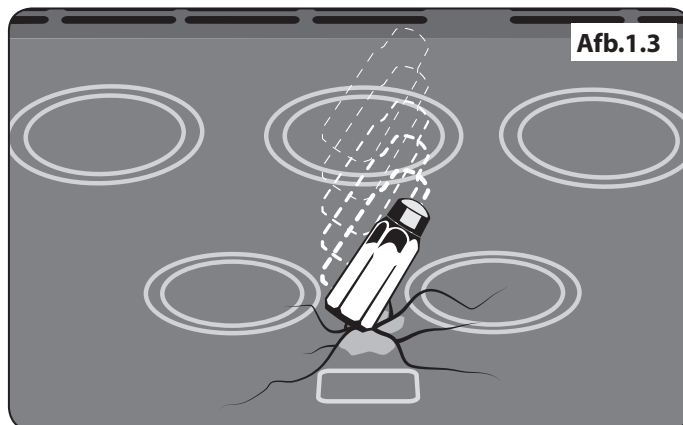
Daar stoom kan condenseren in waterdruppeltjes op het koele buitenoppervlak van de oven, is het tijdens het koken wellicht noodzakelijk om het vocht af te nemen met een zachte doek. Dit helpt tevens om te voorkomen dat de oppervlakken vervuilen of verkleuren door de kookdampen (**Afb.1.5**).



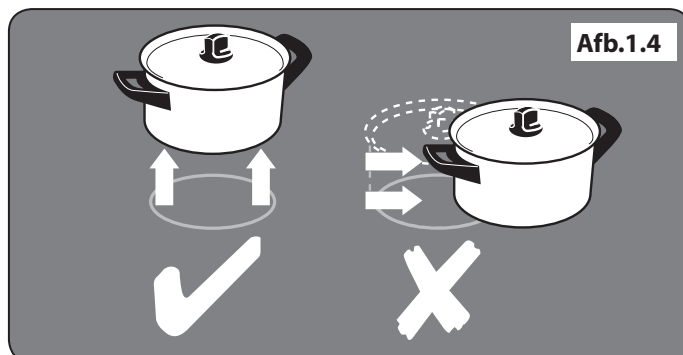
Afb.1.1



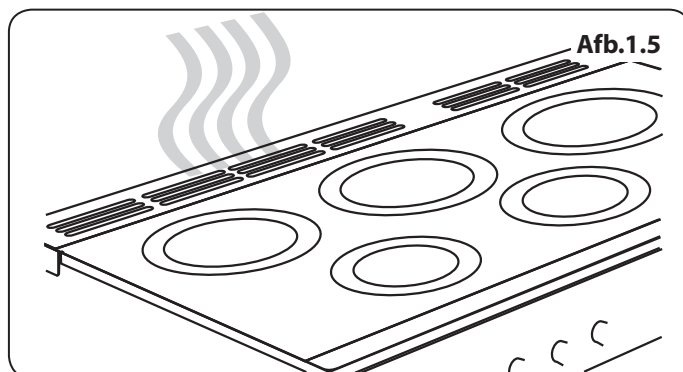
Afb.1.2



Afb.1.3



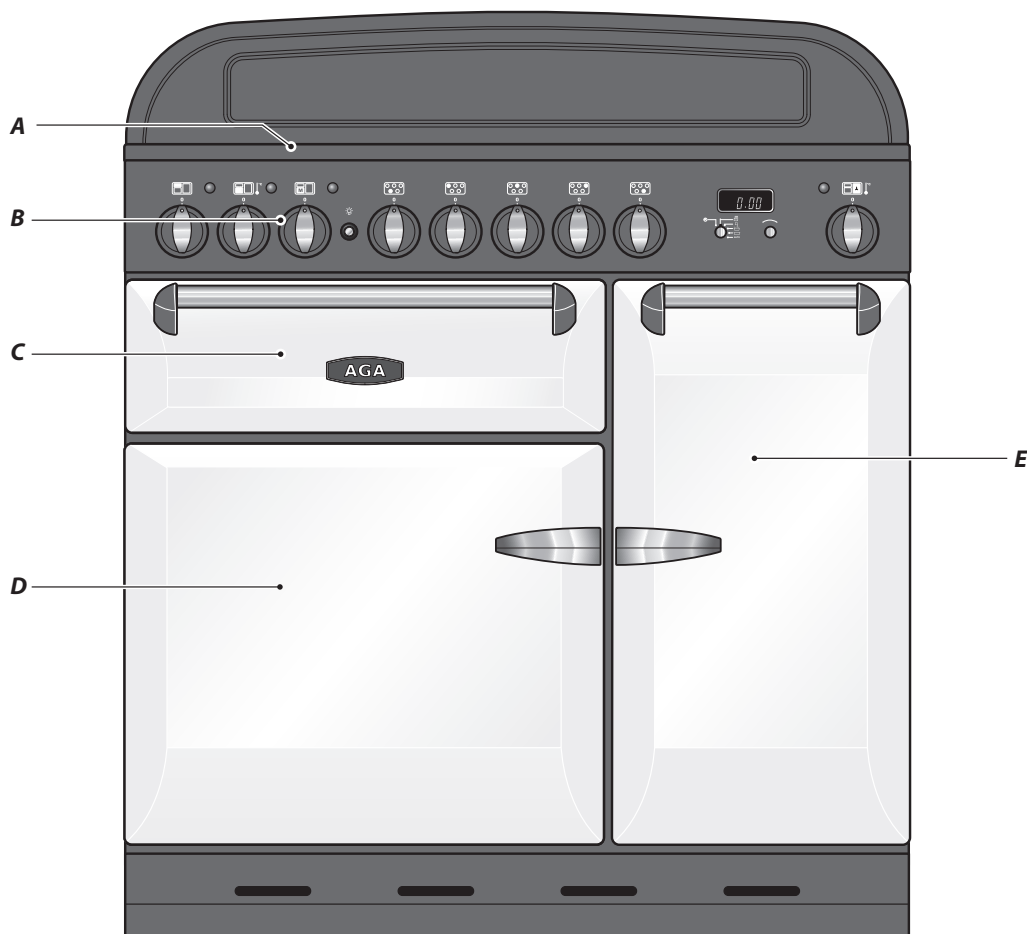
Afb.1.4



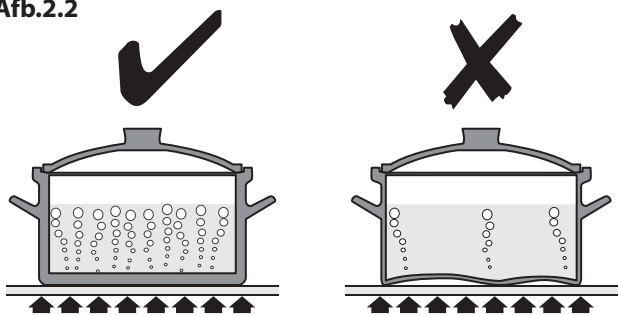
Afb.1.5

## 2. Overzicht Fornuis

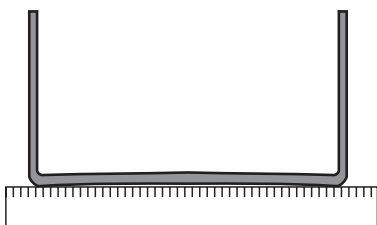
Afb.2.1



Afb.2.2



Afb.2.3



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

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

### De Kookplaat

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

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

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

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

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

**⚠ Wees voorzichtig wanneer u hete deksels op de kookplaat plaatst. Deksls die kokend of heet eten hebben bedekt, kunnen aan het keramisch glas blijven 'kleven'. Mocht dit gebeuren, probeer het deksel dan NIET van de hete plaat op te tillen: dit kan de kookplaat beschadigen. Schuif in plaats hiervan het deksel over de rand van de kookplaat om het te verwijderen.**

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

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

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

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

-  Pandeetector
-  Indicator resthitte
-  Automatische opwarming
-  Kinderslot
-  Lage temperatuur/sudder-instellingen
-  Power boost instelling

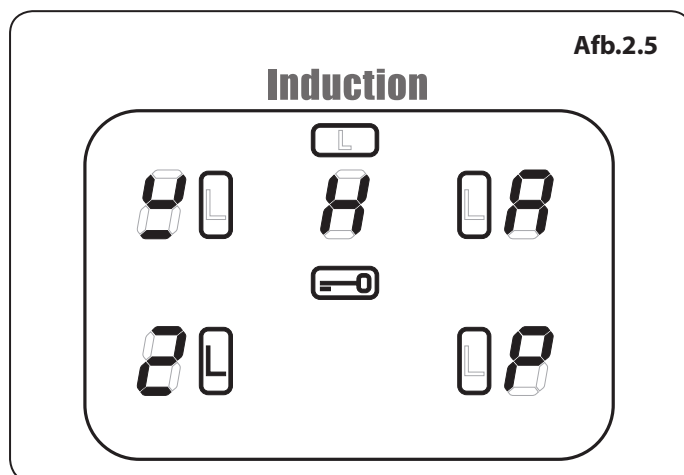
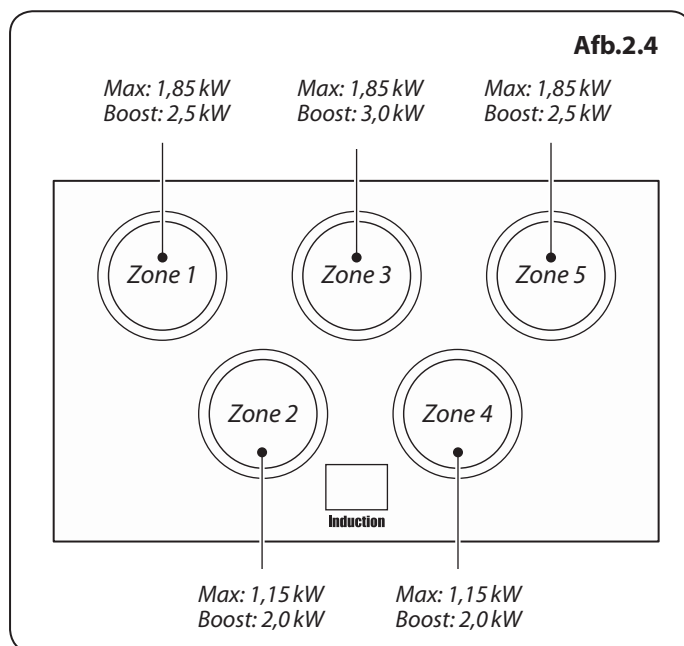
### Pan Detector,

**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.

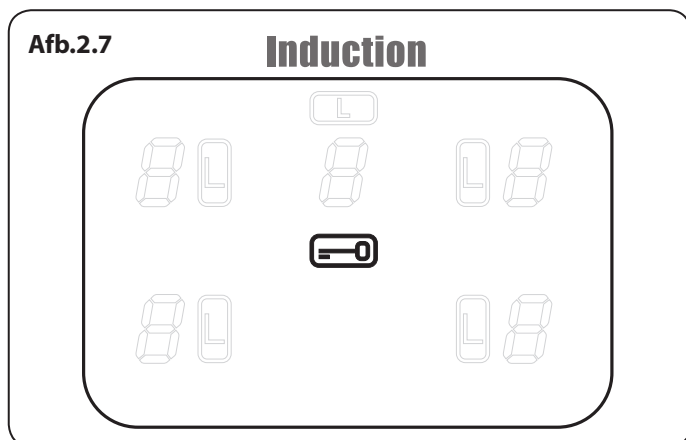
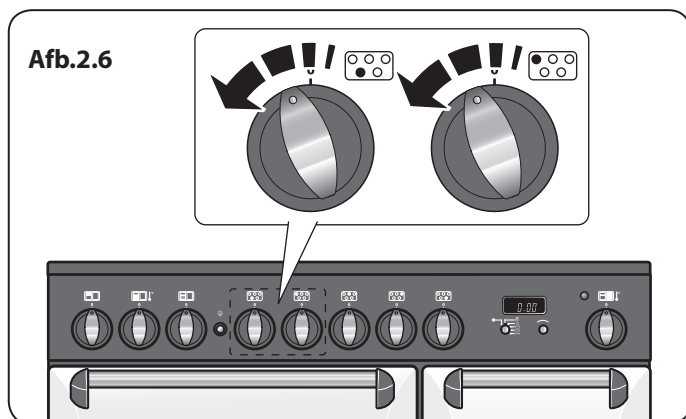


| Koken Zone     | Minimale Pannen Diameter (Pan Base) mm |
|----------------|----------------------------------------|
| Vooraan links  | 140                                    |
| Links achter   | 180                                    |
| Centre         | 180                                    |
|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

**Tabel 2.1**

| 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 Resthitte, **H**

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

## Automatische Opwarming, **R**

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones. Hiermee kan het element snel worden opgewarmd om de geselecteerde kookzone op temperatuur te brengen.

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

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

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

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

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

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

## Kinderslot, **☞**

**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:** **[R]** zal knipperen wanneer de kookplaat wordt vergrendeld - dit is normaal.

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

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

## Lage Temperatuurinstelling, L1/L2

**⚠ Deze functie moet alleen worden gebruikt wanneer van koud af wordt verwarmd.**

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.

**Afb.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.**

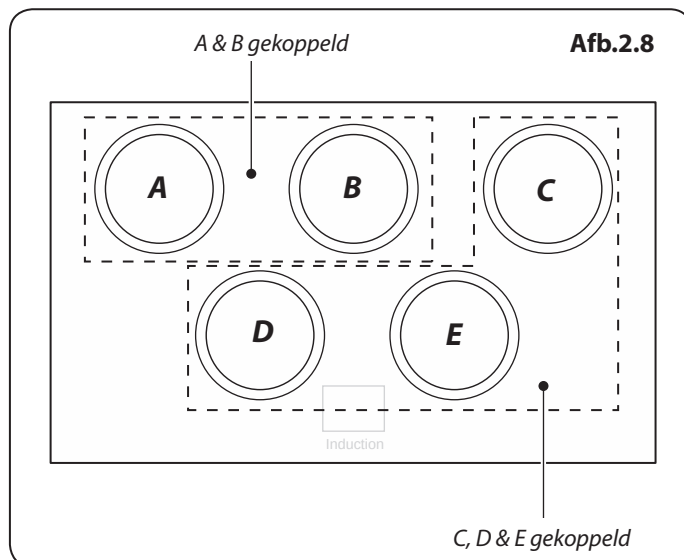
U kunt de power boostfunctie uitschakelen door de bedieningsknop op een lagere instelling te zetten.

## Droogkookfunctie

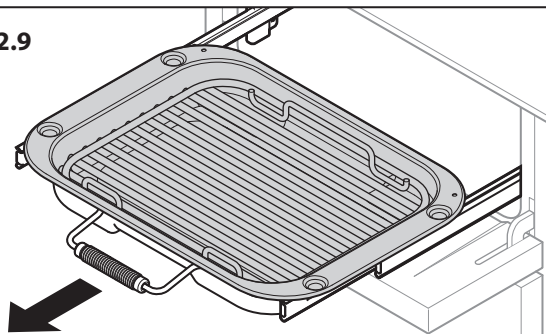
Deze functie controleert of de temperatuur van de pan snel oploopt en zorgt er dan voor dat de pan op een veilig niveau blijft. De functie heeft geen effect als er normaal wordt gekookt. Kookgerei met bodems waar bij verwarming vervorming optreedt (**Afb.2.2**), kunnen de functie oververhitting verstoren.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

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

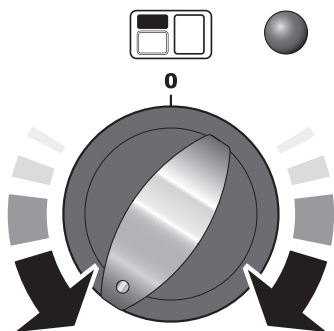
Lees de aanwijzingen van de fabrikant zorgvuldig en volg ze op voordat u kookgerei op uw inductiefornuis plaatst.



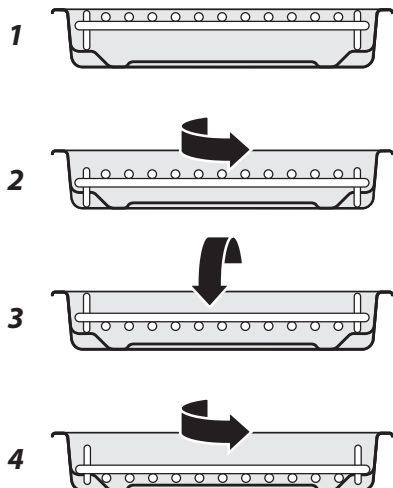
Afb.2.9



Afb.2.10



Afb.2.11



## 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 grillpandraagstel 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 grillpanrooster 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.**

| 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 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 heteluchtoven.

### Multifunctionele Oven

Multifunctionele ovens hebben een ovenventilator en ovenventilatorelement, evenals twee extra verwarmingselementen. Eén element bevindt zich bovenin de oven en het tweede onder de bodem van de oven. Pas op dat u de bovinelementen 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 **onderhitte** kunnen gebruikt worden aan het einde van het bakproces om de resultaten exact aan te passen aan uw wensen.

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

**Tabel 2.3** toont een overzicht van de multifunctionele standen.

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

### Multifunctionele Ovenstanden

#### Snelle Reactie



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

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

Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het bovinelement uit, evenals het lichtje. De oven blijft vervolgens op temperatuur door het heteluchtovenelement en de ventilator.

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

### Heteluchtoven



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

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

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

### Heteluchtgrillen



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

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

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

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

### Heteluchtcombinatieoven



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

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

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

### Conventionele Oven (Hitte van Boven en Onder)



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

Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'Heteluchtcombinatieoven'. 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

## Nederlands

gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

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

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

### Bruiningselement



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

### Onderhitte



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

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

### Ontdooien



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

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

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

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

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

## Het in Werking Stellen van de Ovens

### Heteluchtoven

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2.12**).

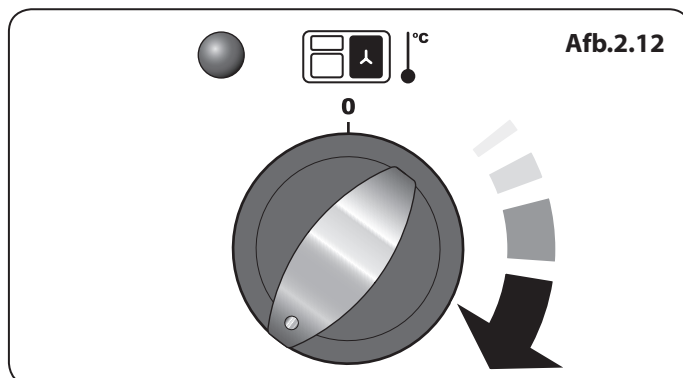
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt.

### Multifunctionele Oven

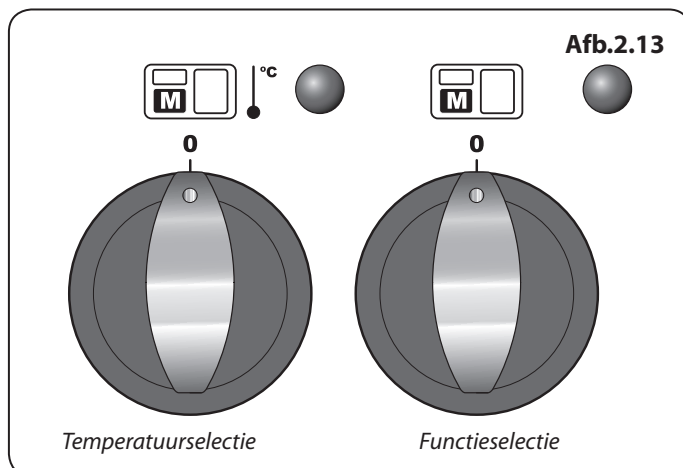
De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (**Afb.2.13**).

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

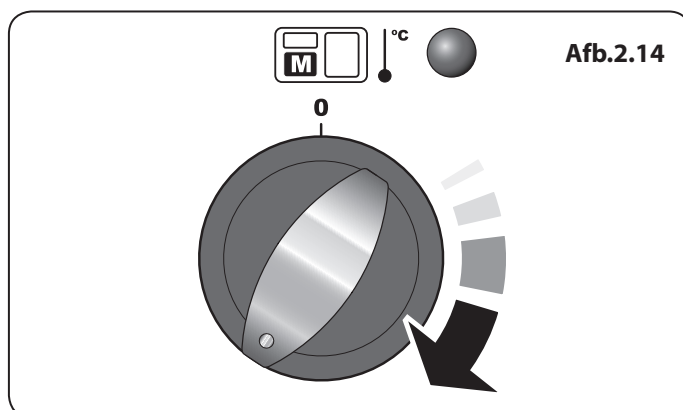
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt.



Afb.2.12

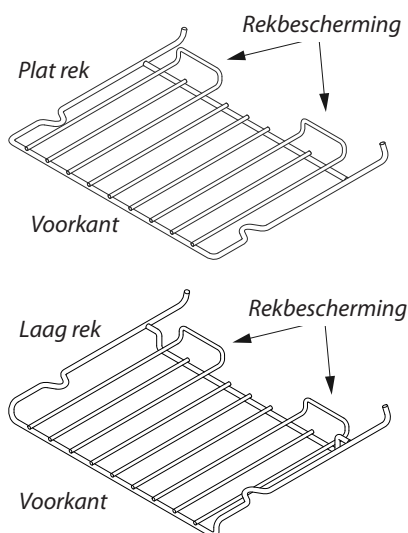


Afb.2.13



Afb.2.14

**Afb.2.15**



## Accessoires

### De Ovenrekken

Naast platte rekken is uw fornuis ook met verlaagde rekken uitgerust (**Afb.2.15**). Met de verlaagde rekken kunt u de afstand tussen ovenrekken beter verdelen.

#### Het demonteren en opnieuw monteren van de rekken

Het rooster heeft een kleine knik aan elke zijde (**Afb.2.16**). Als u het rooster wilt uitnemen, brengt u deze op dezelfde hoogte als de stops in de roostersteun (**Afb.2.17**). Til het rooster op zodat het boven de roosterstop komt en trek het vervolgens naar voren (**Afb.2.18** en **Afb.2.19**).

Breng hem in omgekeerde volgorde weer aan, en duw hem helemaal naar achteren.

### De Ovenrekken – Rechteroven

De grote oven is voorzien van vier normale ovenrekken (**Afb.2.20**) en een bordenwarmer (**Afb.2.21**).

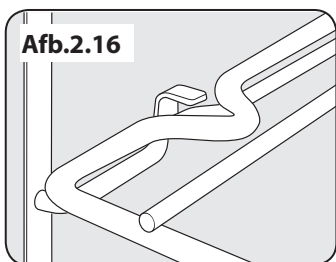
In de grote oven kunt u alle vier rekken tegelijk gebruiken; maar zorg wel dat er voldoende ruimte tussen zit zodat de warme lucht goed kan circuleren.

### Ovenlicht

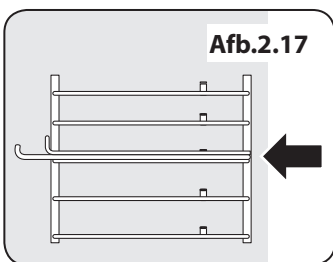
Druk op de knop om het licht aan te doen (**Afb.2.22**).

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

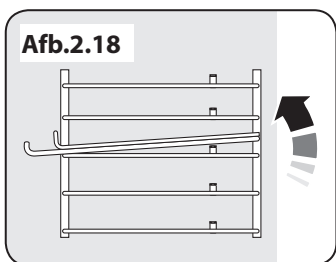
**Afb.2.16**



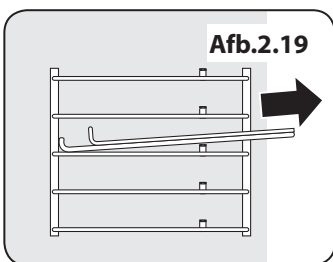
**Afb.2.17**



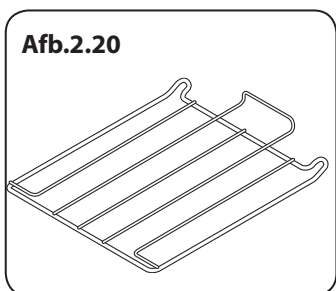
**Afb.2.18**



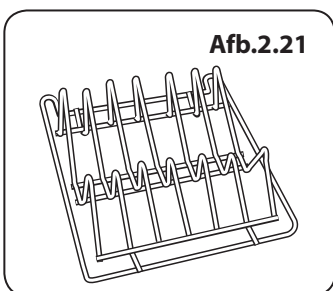
**Afb.2.19**



**Afb.2.20**



**Afb.2.21**



**Afb.2.22**



### 3. De Klok

De programmeerbare 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

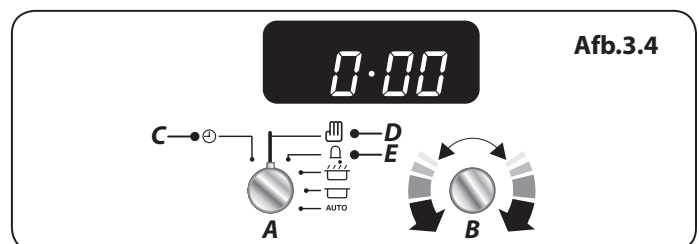
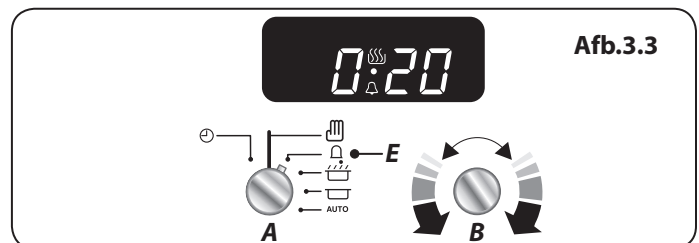
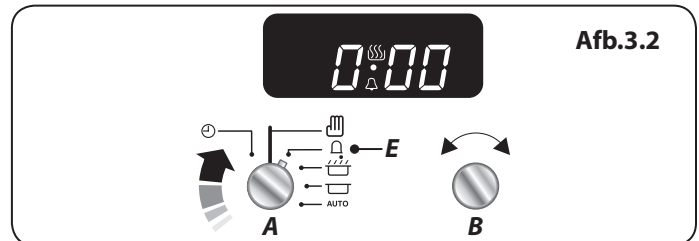
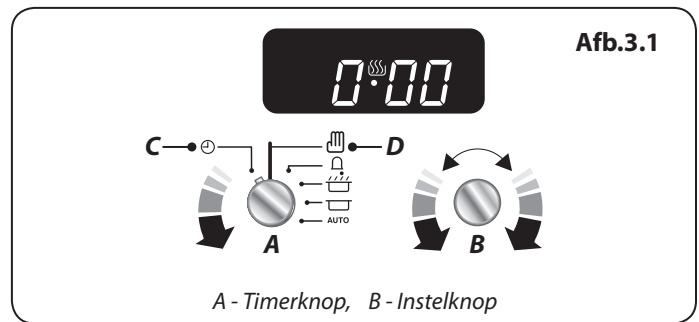
Nadat de aangegeven tijd is verstreken, gaat een alarm af. U kunt het alarm op twee manieren uitzetten:

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.

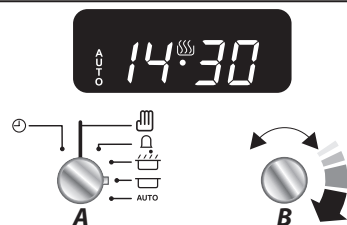
Wanneer de Minute Minder actief is, dimt de klok niet tussen 10.00 en 18.00 uur.



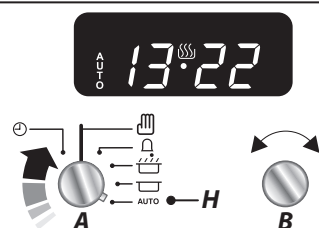
Afb.3.5



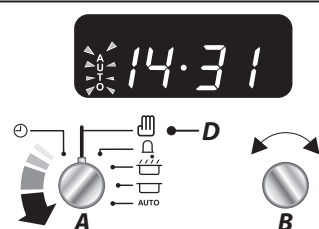
Afb.3.6



Afb.3.7



Afb.3.8



## 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 **stoptijd (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 stoptijd door de Timer (A) van Auto (H) naar Stoptijd (G) en terug naar Auto (H) te draaien

## De oven automatisch in- en uitschakelen

Aan de hand van een combinatie van duur van de kooktijd en de stoptijd kunt u de multifunctionele oven automatisch laten starten en stoppen. Dit geeft u de flexibiliteit stoofschotels 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 **stoptijd (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 verstreken 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 verstreken, 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**).

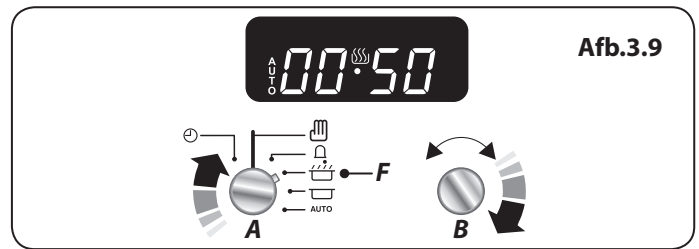
**Opmerking:** Hoewel deze handeling alle automatische programma-instellingen annuleert, geldt dit niet voor de minute minder.

## Aanpassen van het geluidssignaal

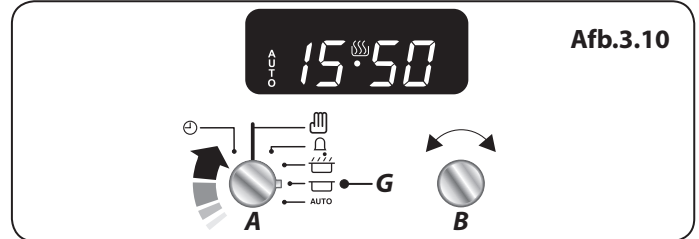
Het geluidssignaal kan op drie verschillende niveaus worden ingesteld.

Draai de **Timerknop (A)** in de **Klokinstelling (C)**. Draai de **Afstelknop (B)** linksom totdat de geluidsbalkjes worden weergegeven (**Afb.3.15**).

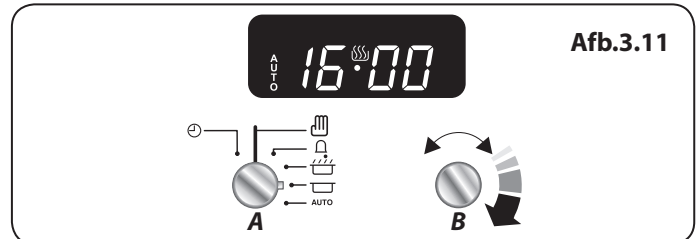
Om de klank van het alarm aan te passen laat u de **Afstelknop (B)** los en vervolgens draait u hem weer rechtsom (**Afb.3.16**). De klank van het alarm verandert. Herhaal deze stappen totdat de gewenste alarmklank is ingesteld.



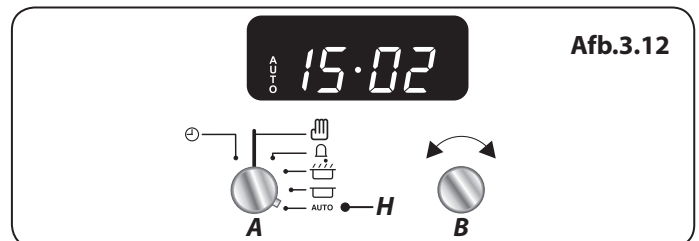
Afb.3.9



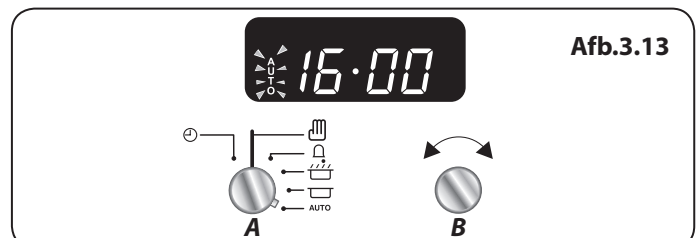
Afb.3.10



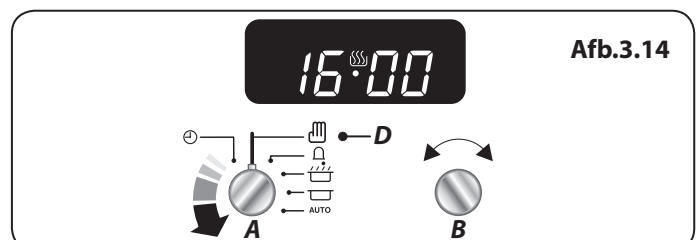
Afb.3.11



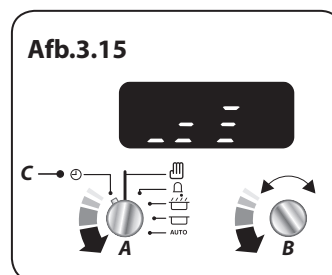
Afb.3.12



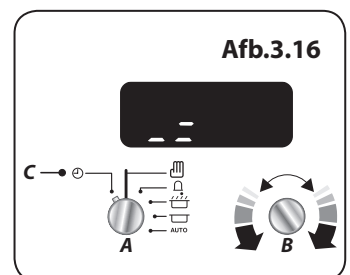
Afb.3.13



Afb.3.14



Afb.3.15



Afb.3.16

## 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 misschien of vloeistoffen ophouden met bubbelen en vervolgens hier gelijk weer mee beginnen. Dit is heel normaal.
- Misschien hoort u een zacht, vibrerend geluid uit de pannen komen wanneer u de inductiekookplaat gebruikt. Ook dit is heel normaal. Het heeft te maken met het type en soort pannen dat u gebruikt.
- De inductieverwarmingselementen faseren aan en uit tijdens het koken. Hoewel een actieve kookzone aan en uit lijkt te schakelen, wordt er toch een constante hitte aan de onderkant van de pannen geleverd – dit is heel normaal.

### Tips voor het Koken met de Timer

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

 **Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.**

 **Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.**

 **Gebruik de oven niet met de timer indien de oven eraanstaande warm is.**

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

### Algemene Tips voor de Ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

Voor gelijkmatig bruinen wordt een maximale maat bakplaat aanbevolen van 340 bij 340 mm voor de linker (hoofd) oven en 230 bij 320 mm voor de rechter (grote) oven.

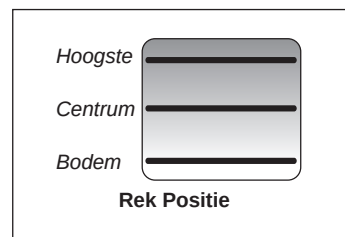
**Zet de ovendeur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.**

- 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 bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.
- De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het Fornuis Schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.

## 5. Bakrichtlijnen

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

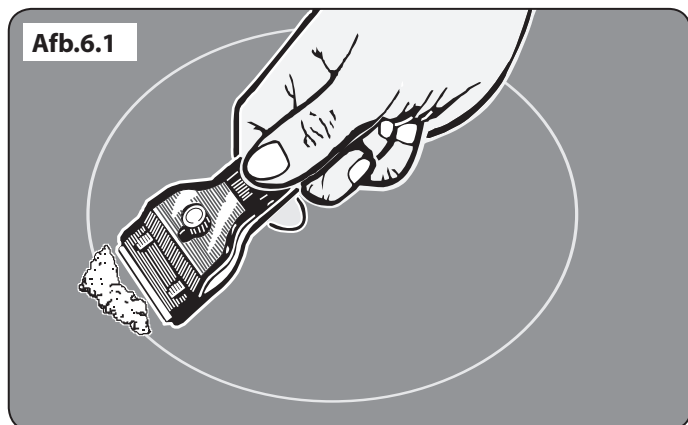
Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur van de heteluchtoven met 10°C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk – u kunt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



H - Hoogste, C - Centrum, B - Bodem

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

## 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 verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.**

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

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

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

### Kookplaat

#### Dagelijks Onderhoud

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

#### Reiniging van Gemorst Eten

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

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

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

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

#### Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten

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

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

## Uitschuifbare Grill

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

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

U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

De 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 makkelijker kunt reinigen, dient u ze van de haken aan de zijkanten van de grillkamer (**Afb.6.5**) los te maken en de zijkanten reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

**⚠ Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.**

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

## Bedieningspaneel en Deuren

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

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

Poets ze dan droog met een droge doek.

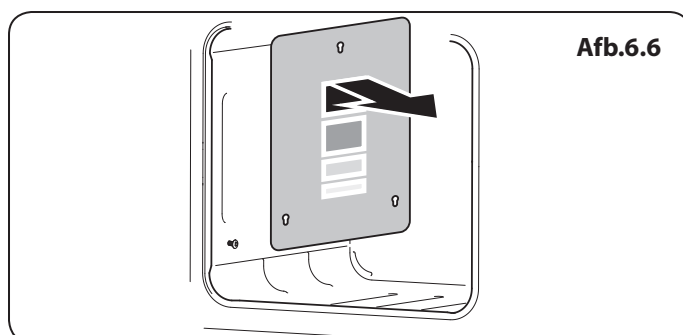
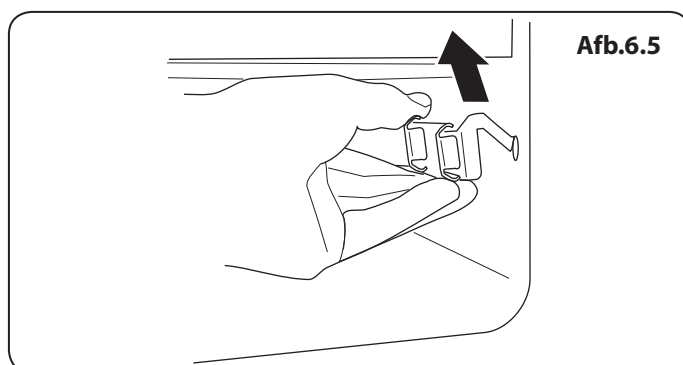
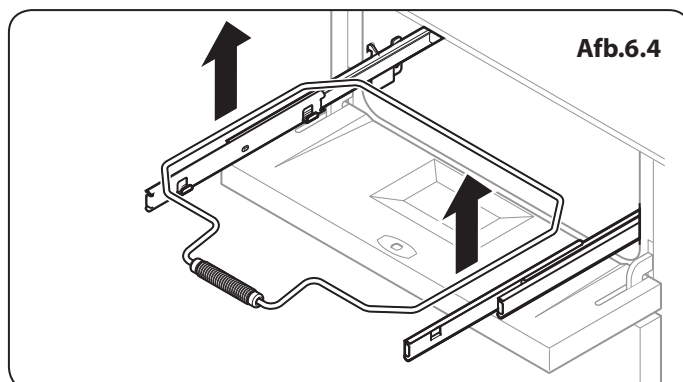
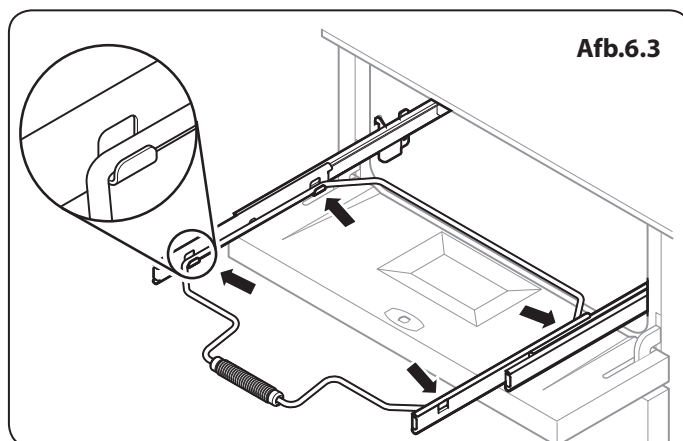
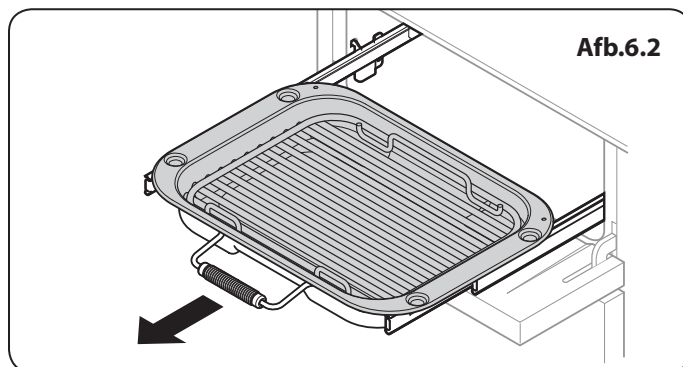
## Ovens

### 'Cook & Clean' Panelen

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 pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven vervolgens in op 200 °C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de panelen goed blijven werken.

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



## Nederlands

### Panelen verwijderen om de emailen binnenkant te reinigen

Als de geëmailleerde binnenkant van de oven wilt reinigen, dient u eerst de rekjes te verwijderen, gevolgd door de 'Cook & Clean' panelen. Als u de zijpanelen wilt verwijderen, tilt u de panelen op en schuift u ze naar voren (**Afb.6.6**).

Als u de bekleding heeft verwijderd, kunt u het email aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

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 gemorste 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.                                                                                               |
| Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)                                                                | Gehard glas                               | Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.                                                                                                                              |
| Buitenkant van Fornois                                                                                  |                                           |                                                                                                                                                                                                |
| Onderdeel                                                                                               | Afwerking                                 | Aanbevolen Reinigingsmethode                                                                                                                                                                   |
| Buitenkant van deur, deurpost en opberglade.                                                            | Email of verf                             | Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.                                                                         |
|                                                                                                         | Roestvrij staal                           | Microfibre plus All Purpose Cloth (supermarkt).                                                                                                                                                |
| Zijkanten en plint                                                                                      | Geverfde oppervlakken                     | Warm zeepwater, zachte doek.                                                                                                                                                                   |
| Spatscherm/achterrooster                                                                                | Email of roestvrij staal                  | Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.                                                                                                                  |
| Bedieningspaneel                                                                                        | Verf, email of roestvrij staal            | Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.                                                                                                                                    |
| Bedieningsknoppen/handvatten en randen                                                                  | Kunststof/chroom en rood koper            | Warm zeepwater, zachte doek.                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                         | Geelkoper                                 | Koperpoetsmiddel.                                                                                                                                                                              |
| Ovendeur glas/glazen deksel                                                                             | Gehard glas                               | Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.                                                                                                                              |
| Oven en Gril                                                                                            |                                           |                                                                                                                                                                                                |
| Onderdeel                                                                                               | Afwerking                                 | Aanbevolen Reinigingsmethode                                                                                                                                                                   |
| Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven <b>GEEN</b> 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder) | Email                                     | Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email.<br>VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP.<br>Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.       |
| 'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)                                                    | Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email | Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200°C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De Ovens' in 'Het Fornois Schoonmaken'). |
| Ovenrekken, Handyrack, gril-treet, Handygrill-rek                                                       | Chroom                                    | Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.                                                                                                         |
| Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)                                                            | Email                                     | Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.                                                                                                                                       |

Tabel 6.1

## 7. Problemen Oplossen

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

**Opmerking:** De inductiekookplaat is in staat een aantal problemen zelf vast te stellen en kan deze informatie laten zien aan de gebruiker via het controlescherm van de kookplaat. Er kunnen foutcodes getoond worden als er een fout is opgetreden bij uw kookplaat.

Indien uw fornuis een fout rapporteert of niet werkt, dan kunt u misschien de fout herstellen door deze gebruiksinstructies te raadplegen.

### Foutcode E2 wordt getoond

De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het fornuis, zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is. In uitzonderlijke gevallen kan deze code ook getoond worden indien u kookgerei droog heeft laten koken. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

### Geen weergave

Te veel spanning of spanningsonderbreking naar het fornuis. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

### Foutcode U400 wordt weergegeven

De kookplaat/het bereik is verkeerd verbonden. De bedieningsknop zal uitschakelen na ongeveer 1 seconde en de foutcode zal permanent worden weergegeven.

Gebruikt u geschikt kookgerij? Raadpleeg de gebruiksinstructies voor keuze van het correcte kookgerij.

### Foutcode Er gevolgd door een nummer wordt weergegeven

Er is een interne technische fout opgetreden in uw apparaat die niet door de gebruiker kan worden hersteld. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

### De zekering springt vaak of de aardlekschakelaar slaat vaak om

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

### De kookplaat gaat niet aan

Heeft het bedradingssysteem in de behuizing een zekering doen springen of een aardlekschakelaar doen omslaan?

Is de kookplaat correct verbonden met de elektriciteitstoevoer?

Is het kinderslot ingeschakeld? Zie het deel over het kinderslot voor informatie over deze functie.

### De inductiekookplaat maakt lawaai

Tijdens gebruik van de inductiekookplaat kan de pan wat geluiden maken. Dit is normaal en kan duidelijker zijn op hoge kookstanden of bij gebruik van 5 pannen tegelijk. Het soort pan dat wordt gebruikt kan ook meespelen.

### De koelventilator

De inductiekookplaat heeft een ingebouwde koelventilator. De koelventilator is actief wanneer de grill of ovens aan zijn. Onder bepaalde omstandigheden kan de ventilator actief blijven wanneer de grill of ovens zijn uitgeschakeld. Dit is normaal en de ventilator zal automatisch worden uitgeschakeld.

### Er zit een barst in het oppervlak van de kookplaat

Sluit de stroom onmiddellijk af en laat het fornuis repareren. Gebruik het fornuis pas wanneer het gerepareerd is.

### Er zitten krassen op de kookplaat

Pas altijd de in deze handleiding aanbevolen reinigingsmethoden toe, en zorg er altijd voor dat de bodems van de pannen schoon en glad zijn.

Plekken van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel. Kleine krasjes zijn niet te verwijderen maar door reiniging worden deze op den duur minder zichtbaar.

### Een ovenventilator maakt geluid

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

### De grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treeft? Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treeft? Zit de grillplaat helemaal achterin, tegen de aanslag aan?

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit. Laat de deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt.

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

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

### **Stroomstoring**

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

### **Strookverlichting gaat niet aan (*Hi-LITE alleen*)**

Is de stroom aangesloten?

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.

### **Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan**

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven.

Controleer of u zich houdt aan de aanbevolen temperatuur en positie van het rek; zie de bakgids in deze handleiding.

De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden zijn alleen bedoeld als richtlijn.

U kunt de temperatuur naar wens aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere temperatuur.

### **Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven**

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

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

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

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

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

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

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

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 sleutelvergrendeling 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)?

### De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

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

### Een ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15W, 230V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300°C (**Afb.7.1**).

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

Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Zoek de lampafscherming en draai deze linksom om hem eraf te draaien (hij kan stijf vastzitten) (**Afb.7.2**).

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

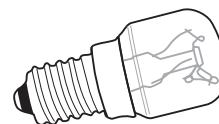
Draai het nieuwe lampje erin; draai de lampafscherming er weer op. Zet de stroombreker aan en controleer of het lampje gaat branden.

### De ovendeur is slecht gealigneerd

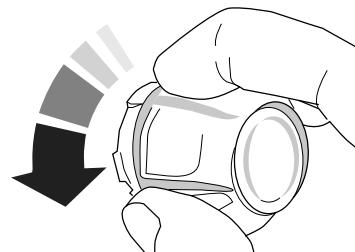
Het onderste scharnier van de linker ovendeur kan worden aangepast aan de hoek van de deur veranderen (**Afb.7.3**). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (**Afb.7.4**).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

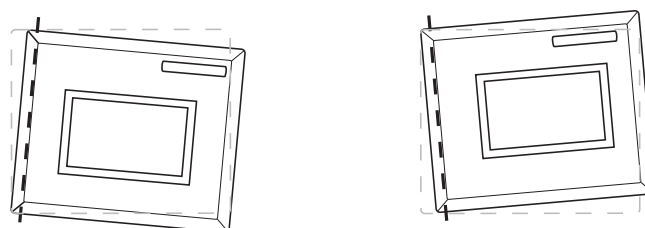
Afb.7.1



Afb.7.2

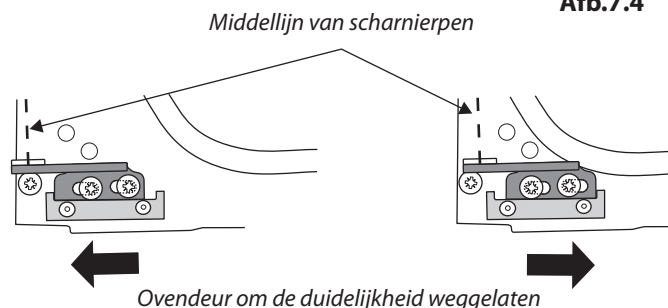


Afb.7.3



Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven

Afb.7.4



Ovendeur om de duidelijkheid weggelaten

## 8. Installatie

### Geachte Installateur

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

|                                        |
|----------------------------------------|
| <b>Name des Installateurs</b>          |
|                                        |
| <b>Firma des Installateurs</b>         |
|                                        |
| <b>Telefonnummer des Installateurs</b> |
|                                        |
| <b>Geräteseriennummer</b>              |
|                                        |

### 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.

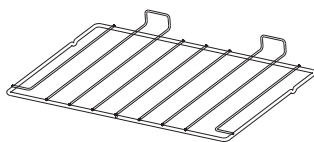
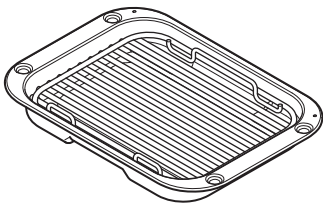
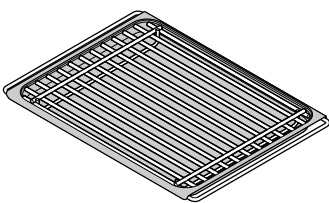
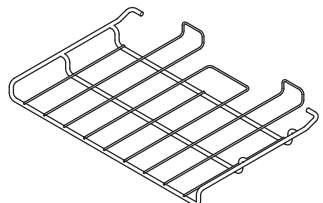
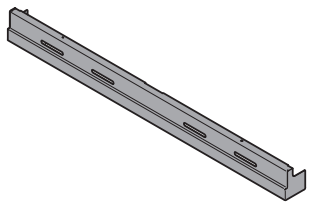
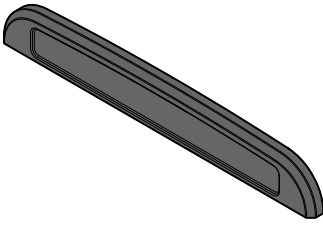
**Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:**

- 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:**

|                                                                                      |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>1 plat rekken</i>                                                                 | <i>Grillpan en treef</i>                                                              |
|    |    |
| <i>Deluxe ovenbak en onderzetter</i>                                                 | <i>1 rek met verlaging</i>                                                            |
|  |  |
| <i>2-stuk plint</i>                                                                  | <i>Spatplaat</i>                                                                      |
|  |  |
| <i>Ovenrekken en inschuifrichels voor de grote oven</i>                              |                                                                                       |
|  |                                                                                       |

## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

### Het Fornuis Plaatsen

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

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

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

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

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

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

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

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

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

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

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 910 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.

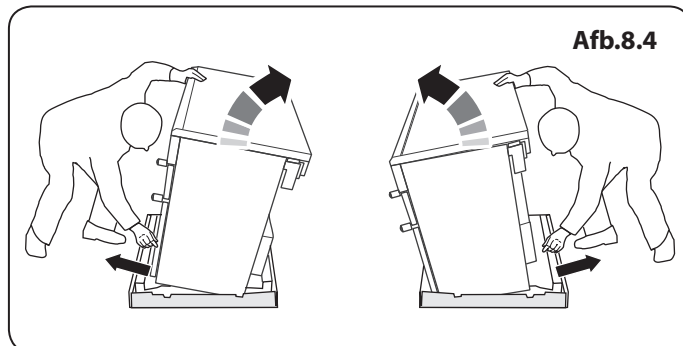
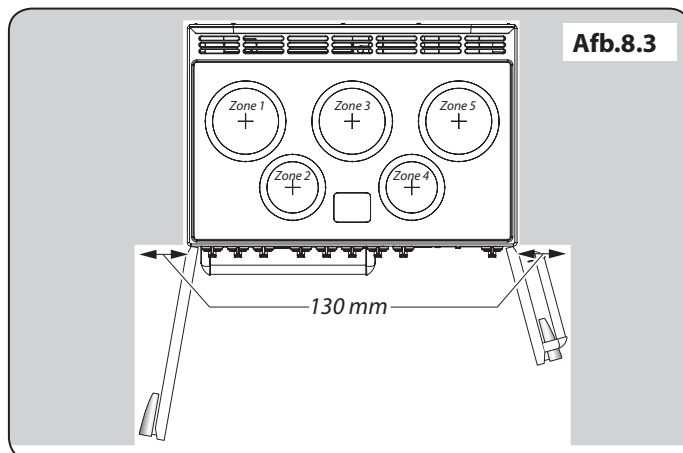
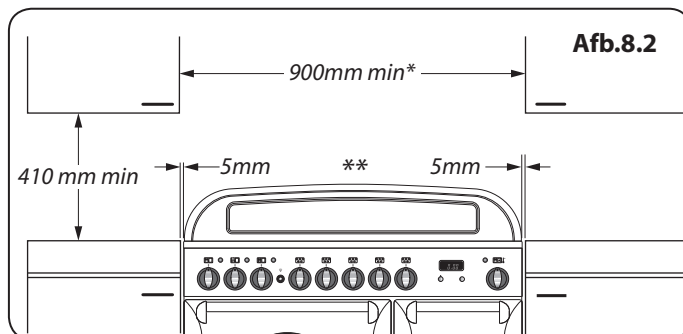
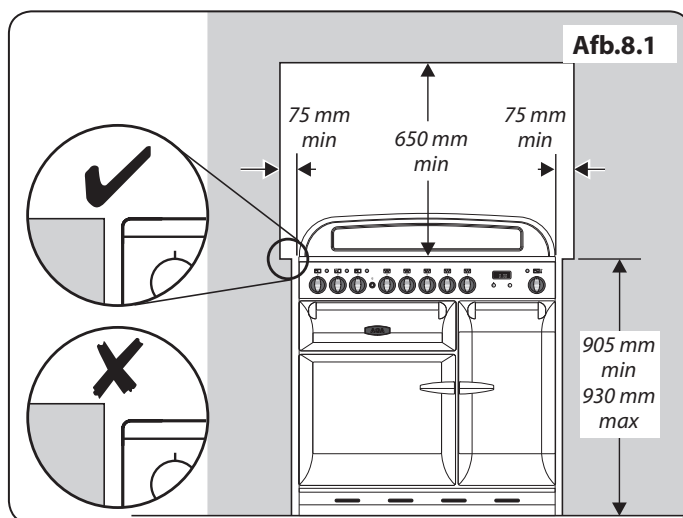
Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (**Afb.8.3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

### 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.**

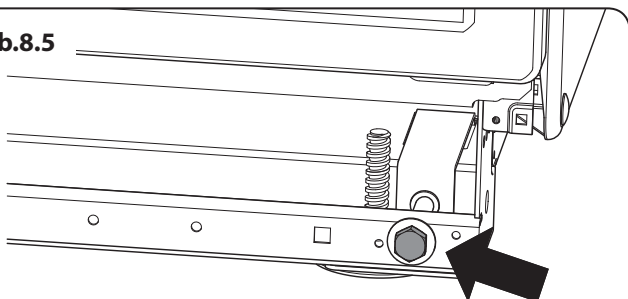
We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt.



## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Afb.8.5

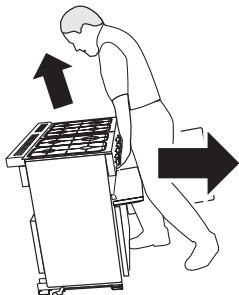


Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwielmpjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant. U zult het nivelleerwerktuig nodig hebben.

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

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

Afb.8.6



### Breng de Wielmpjes aan de Achterkant Omlaag

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

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

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

### Het Verplaatsen

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

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

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



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

### Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker eruit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (**Afb.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

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

### Handgrepen Monteren

De handgrepen voor de grill en grote oven montage vereist als volgt:

Open de deur. Om de deur open te houden, kunt u er een gewicht op plaatsen of de deur door iemand laten tegenhouden.

Plaats de handgreep over de verbindingbout aan de voorkant van de deur (**Afb.8.7**). Als de handgreep correct is geplaatst, monteert u de moerplugs in de draadbouten van de handgreep (**Afb.8.8**).

Schuif de borgmoeren over de plugs (**Afb.8.9**) en bevestig deze stevig met de meegeleverde moersleutel.

Verwijder de moerplugs en monteer de doorvoerringen opnieuw.

Herhaal voor de andere deur.

Monteer voorzichtig de meegeleverde rubberen doorvoerringen (**Afb.8.10**).

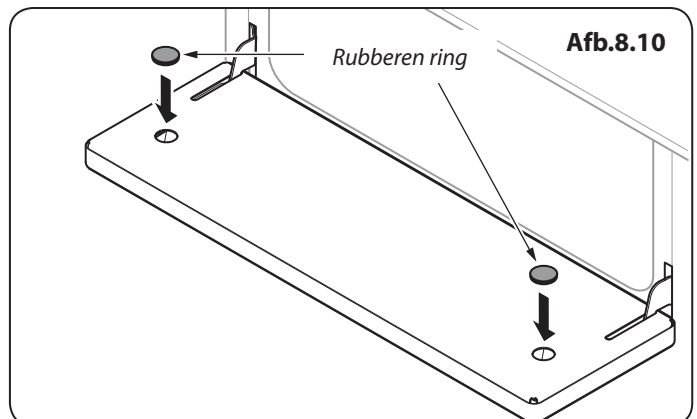
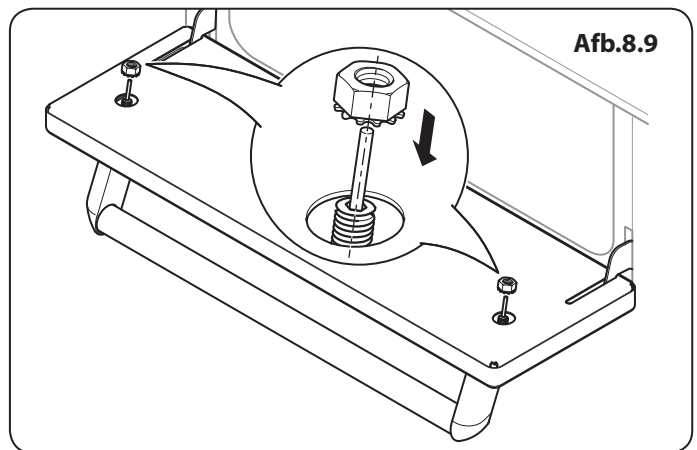
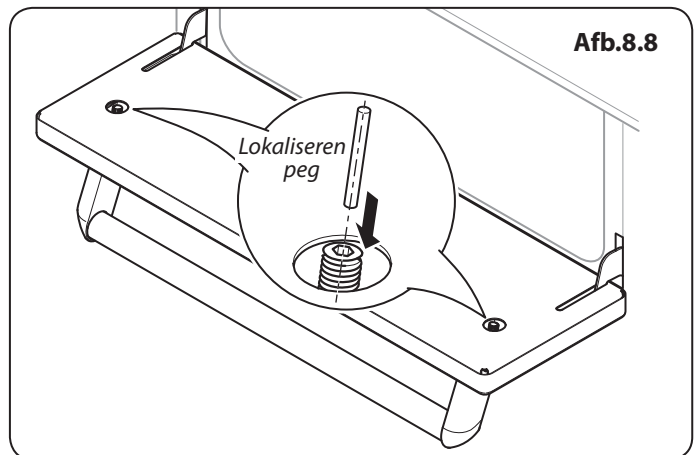
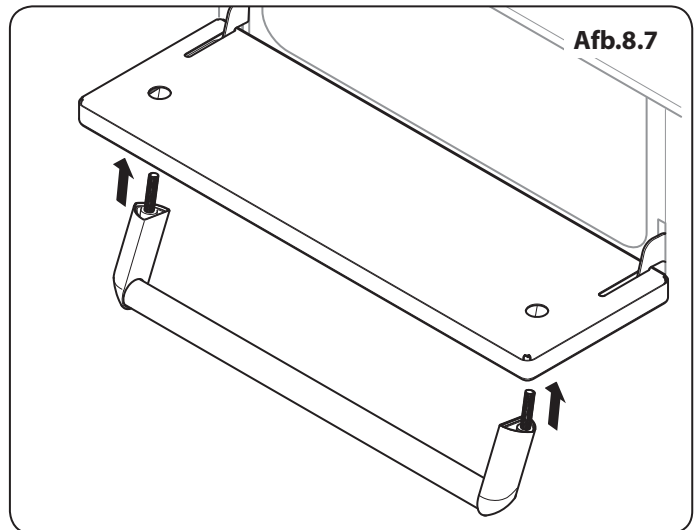
### Waterpas Stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen.

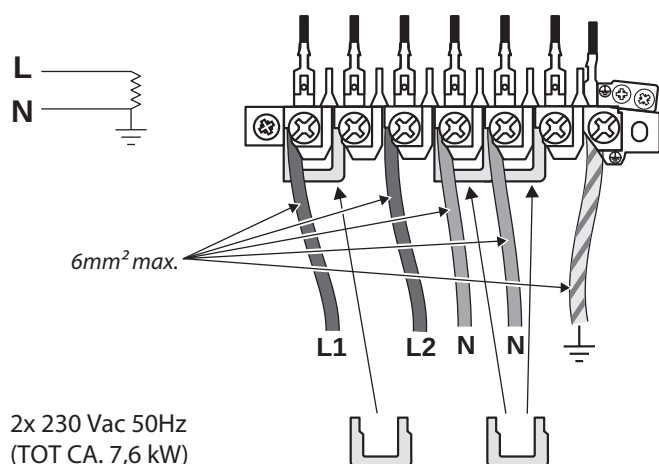
Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant. Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.



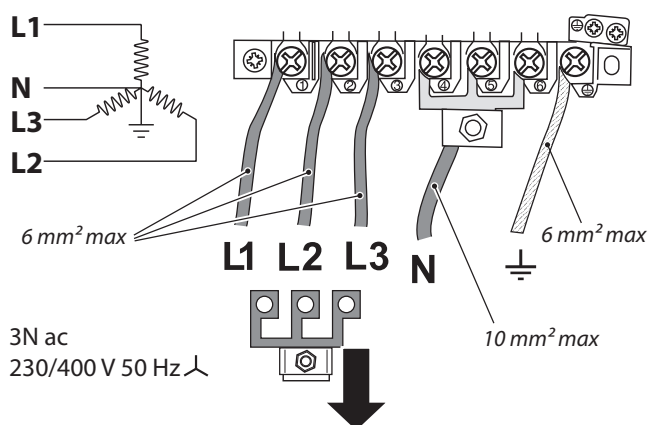
## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Afb.8.11



Afb.8.12



## Aansluiten op de Elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf.

### Aardlekschakelaars met Stroomsturing

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

**INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.**

**⚠ WAARSCHUWING: HET APPARAAT DIEN'T TE WORDEN GEAARD.**

**Opmerking:** Het fornuis dient te worden aangesloten op de juiste stroomvoeding, zoals op het spanningslabel van het fornuis vermeld is. Het fornuis dient te worden aangesloten via een geschikte regeleenheid voor het fornuis, bestaande uit een tweepolige schakelaar met een tussenruimte van ten minste 3 mm tussen de polen.

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

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

## 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.

## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

### 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**).

**Opmerking:** Om het plaatsen van de buitenste plint te vergemakkelijken, adviseren we dat u de deuren opent en de vleugels van de buitenste plint over de zijpanelen plaatst met een hoek van ongeveer 45° (**Afb.8.15**). Dit maakt de plaatsing van de buitenste plint op de borgschroeven gemakkelijker.

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.

#### Bevestiging van de Spatplaat

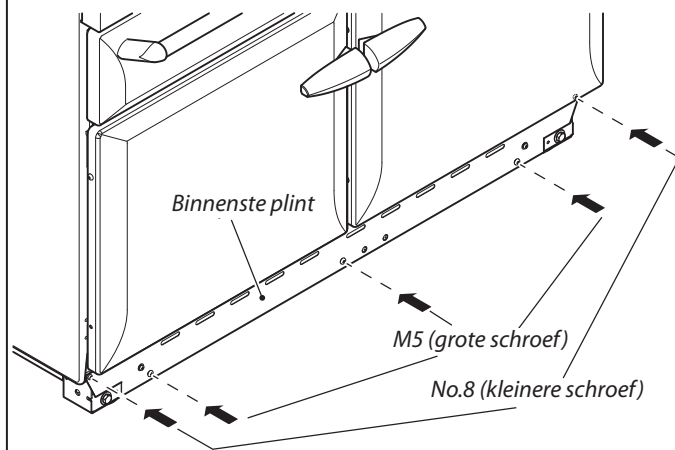
Plaats de spatplaat aan de achterkant van de kookplaat en zet deze vast met de meegeleverde schroeven.

### Klantenzorg

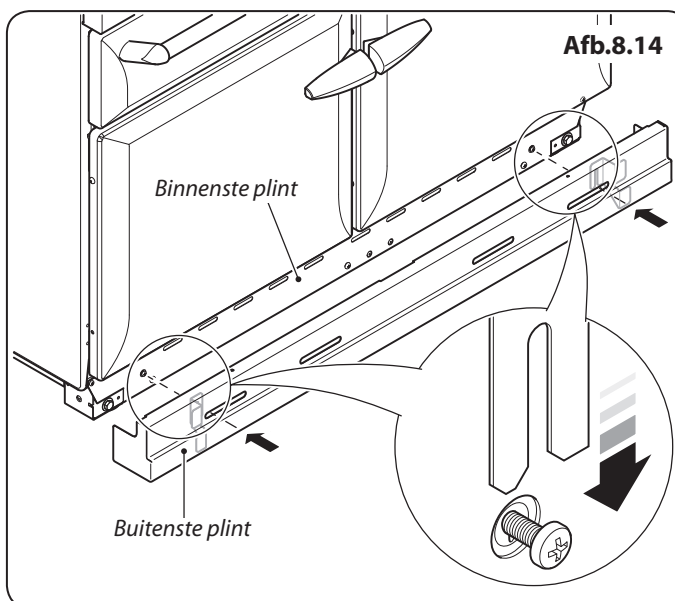
**Installateur:** Vul de gegevens in deze handleiding in, leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

**Dank U.**

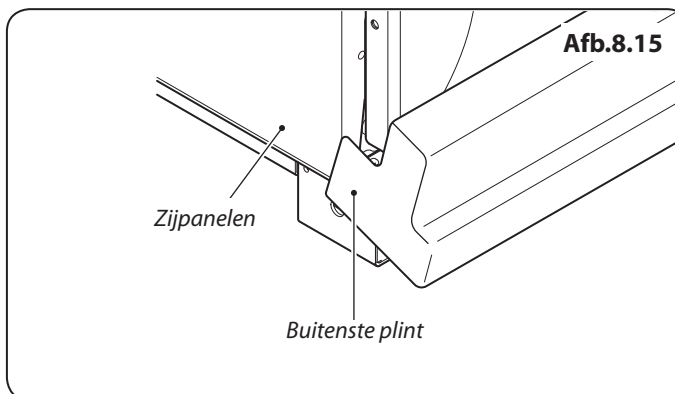
Afb.8.13



Afb.8.14

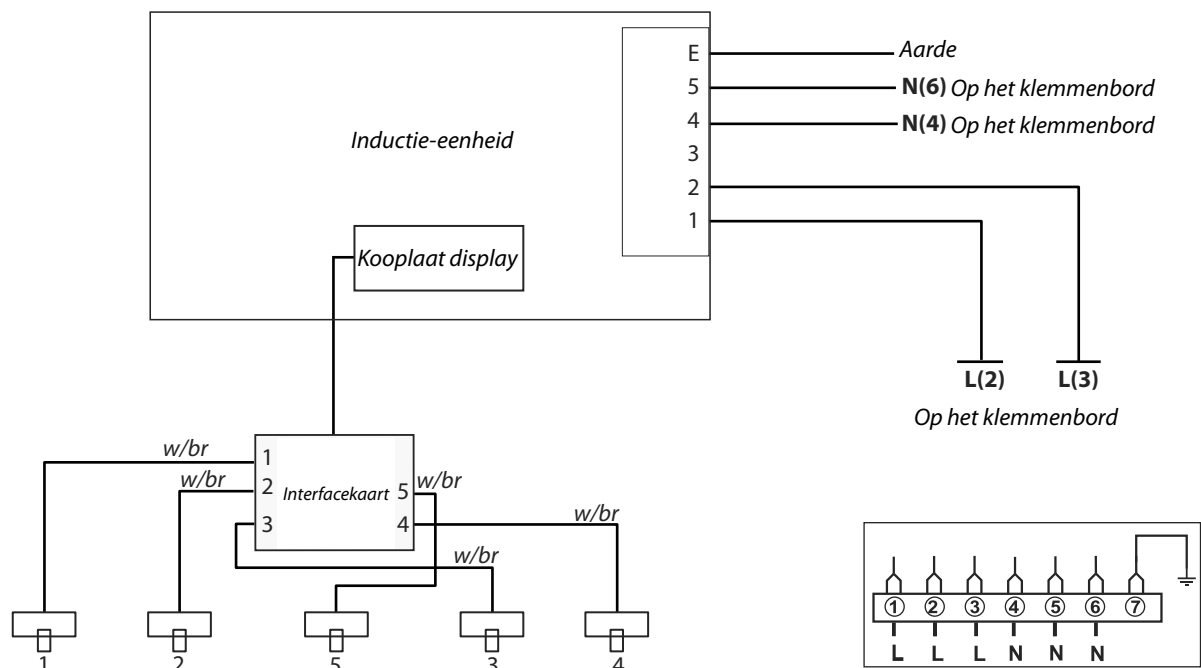


Afb.8.15



9. Schakelschemas

Kookplaat



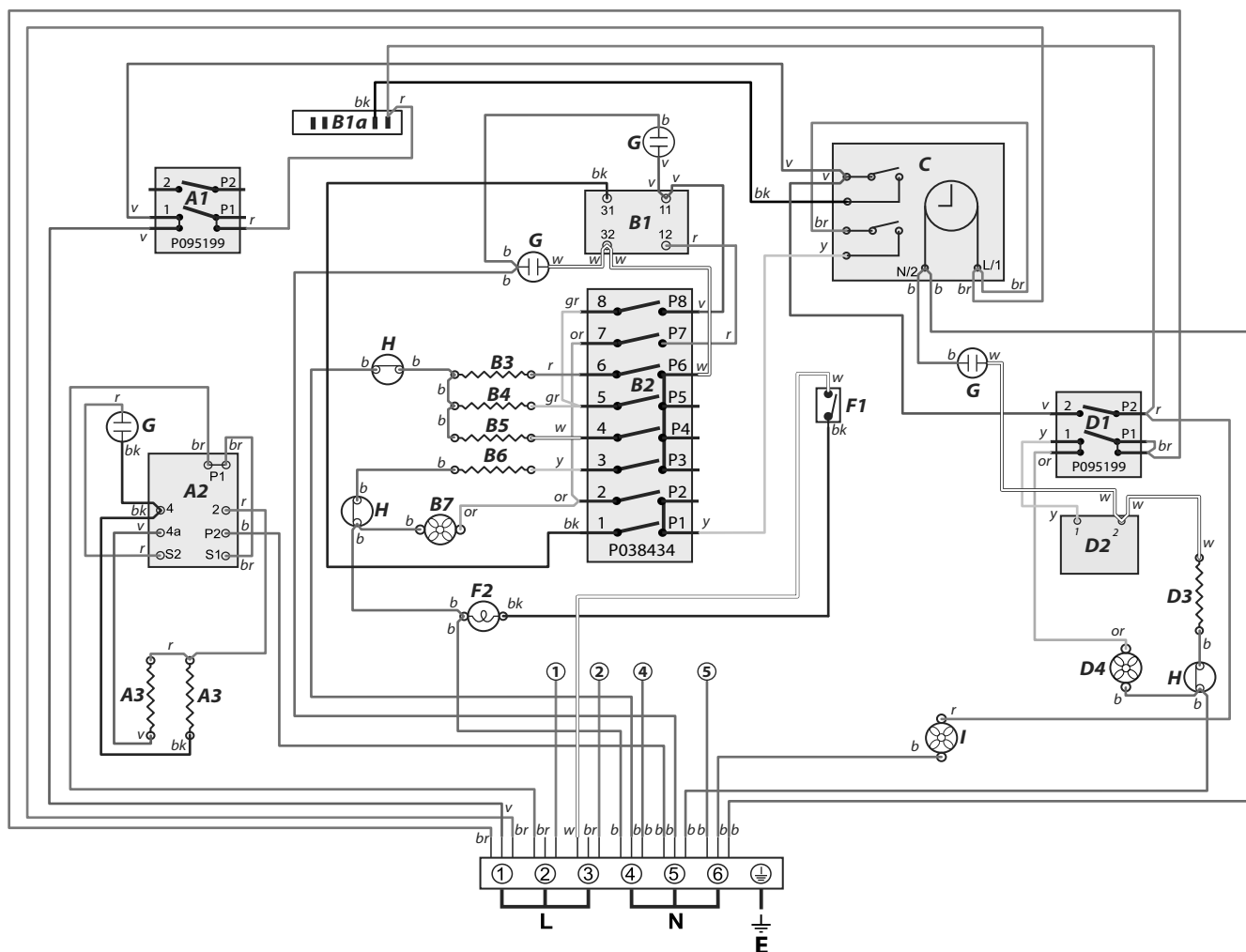
Legende

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

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

| Code | Kleur        |
|------|--------------|
| w/br | Wit of bruin |

## Oven



## Legende

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

| Code       | Beschrijving                               |
|------------|--------------------------------------------|
| <b>A1</b>  | Grill voor-schakelaar                      |
| <b>A2</b>  | Grill energie-regulator                    |
| <b>A3</b>  | Grillelement                               |
| <b>B1a</b> | De bediening voor de multifunctionele oven |
| <b>B1</b>  | Thermostaat multifunctionele oven          |
| <b>B2</b>  | Linkse multi-functie schakelaar            |
| <b>B3</b>  | Linker oven basiselement                   |
| <b>B4</b>  | Linker oven top element (buiten)           |
| <b>B5</b>  | Linker oven top element (binnen)           |
| <b>B6</b>  | Linkse ovenventilator element              |
| <b>B7</b>  | Linkse ovenventilator                      |

| Code      | Beschrijving                 |
|-----------|------------------------------|
| <b>C</b>  | Klok                         |
| <b>D1</b> | Rechter oven voor schakelaar |
| <b>D2</b> | Rechter oven thermostaat     |
| <b>D3</b> | Rechter oven element         |
| <b>D4</b> | Rechter ovenventilator       |
| <b>F1</b> | Schakelaar ovenlampje        |
| <b>F2</b> | Linker ovenlamp              |
| <b>G</b>  | Neon                         |
| <b>H</b>  | Thermische afslag            |
| <b>I</b>  | koelventilator               |

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

## 10. Technische Gegevens

**INSTALLATEUR:** Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

**PLAATS GEGEVENSPLAATJE:** Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening.

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

### Aansluitingen

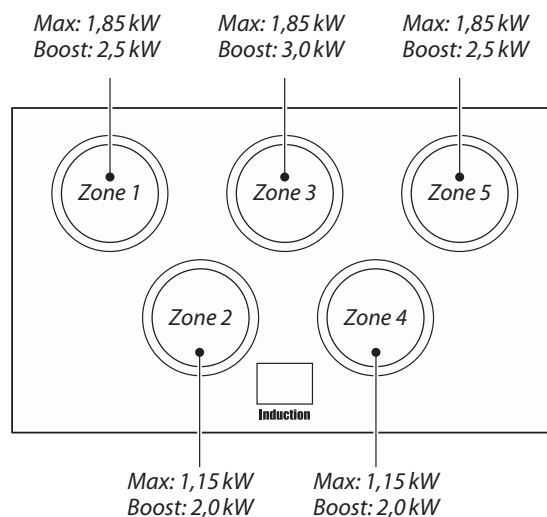
|            |                       |
|------------|-----------------------|
| Elektrisch | 230 / 400V ~ 50 Hz 3N |
|------------|-----------------------|

### Afmetingen

|                                 |                                                    |                 |
|---------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------|
| Modelaanduiding                 | AGAmasterchef 90 Induction                         |                 |
| Algehele hoogte                 | minimum 905 mm                                     | maximale 930 mm |
| Algehele breedte                | 900 mm                                             |                 |
| Algehele diepte                 | 607 mm exclusief hendels, 688 mm inclusief 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.

## Hotplate Efficiency Data

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| Merk            | AGA                      |
| Modelaanduiding | Masterchef <sup>XL</sup> |
| Grootte         | 90                       |
| 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 fornuizen met gemengde brandstof

## Nederlands

### Ovengegevens

|                                                              |                  |              |
|--------------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Merk                                                         | AGA              |              |
| Modelaanduiding                                              | 90 Masterchef XL |              |
| Type of oven                                                 |                  | Elektrisch   |
| Massa                                                        | kg               | 113          |
| Aantal openingen                                             |                  | 2            |
| <b>Efficiëntie linkeroven</b>                                |                  |              |
| Brandstoftype                                                |                  | Elektrisch   |
| Soort holte                                                  |                  | Multifunctie |
| Vermogen - Convectie                                         |                  | 2.2          |
| Vermogen - Geforceerde luchtconvectie                        |                  | 2.5          |
| Volume                                                       | Liters           | 73           |
| Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel              | kWh / cycle      | 1.08         |
| Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie | kWh / cycle      | 0.91         |
| Energie-efficiëntie-index - conventioneel                    |                  | 126.1        |
| Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie       |                  | 106.2        |
| Energieklasse                                                |                  | A            |
| <b>Efficiëntie rechteroven</b>                               |                  |              |
| Brandstoftype                                                |                  | Elektrisch   |
| Soort holte                                                  |                  | Aangewakkerd |
| Vermogen - Convectie                                         |                  | -            |
| Vermogen - Geforceerde luchtconvectie                        |                  | 2.5          |
| Volume                                                       | Liters           | 73           |
| Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel              | kWh / cycle      | -            |
| Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie | kWh / cycle      | 0.88         |
| Energie-efficiëntie-index - conventioneel                    |                  | -            |
| Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie       |                  | 102.7        |
| Energieklasse                                                |                  | A            |

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

|                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Maximale totale elektrische belasting bij 230 V</b> (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.): | 16 kW |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

## Opmerking

---



Station Road  
Ketley  
Telford  
Shropshire  
TF1 5AQ  
England

@: [customerrelations@agarangemaster.co.uk](mailto:customerrelations@agarangemaster.co.uk)  
☎: 0800 083 0602 or 0333 003 3467

[agaliving.com](http://agaliving.com)



Home to great cooking



Registratienummer: 354715 Registratiekantoor: Juno Drive, Leamington Spa, Warwickshire, CV31 3RG

Volgens AGA's beleid van continue productverbetering behoudt het bedrijf het recht om specificaties te wijzigen en op elk gewenst moment aanpassingen aan het beschreven apparaat door te voeren.

