

# STOVES

MAKE A STATEMENT

## GEBRUIKERSHANDLEIDING

Een overeenkomst met:



**Bestemmingslanden:**

GB - Groot Brittannië

IE - Ierland

DE - Duitsland 

ES - Spanje

FR - Frankrijk 

IT - Italië

PL - Polen NL - Nederland SE - Zweden 

CN - China

NZ - Nieuw-Zeeland

AU - Australië

Benelux	<p>Glen Dimplex Benelux B.V. Niederlande/Le Pays Bas Saturnus 8 8448 CC Heerenveen</p> <p>Belgien/België/Belgique Burgemeester Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke</p>	<p>Tel./ Tél.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 <a href="http://www.stoves.nl">www.stoves.nl</a></p> <p>Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 <a href="http://www.stoves.be">www.stoves.be</a></p>
---------	---	---

# INLEIDING

---

Bedankt voor het aanschaffen van dit in het Verenigd Koninkrijk vervaardigd apparaat.



Deze gebruiksaanwijzing is ontworpen om u door iedere stap van dit nieuwe product te begeleiden.

Lees hem zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt, omdat wij hebben getracht om zoveel mogelijk vragen te beantwoorden en u zoveel mogelijk ondersteuning te verschaffen.

Algemene informatie, reserveonderdelen en service-informatie is beschikbaar op onze website.

Als u bemerkt dat er iets aan uw product ontbreekt, of als u enige vragen hebt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden beantwoord, neem dan contact met ons op (zie contactinformatie aan de binnenkant van het voorblad).

## Europese Richtlijnen

 Als een fabrikant en leverancier van kooktoestellen zijn wij toegewijd aan de bescherming van het milieu en garanderen we overeenstemming met de WEEE-richtlijn. Al onze elektrische producten zijn dienovereenkomstig gemarkeerd met het doorgekruiste afvalbaksymbooltje. Dit  betekent dat deze producten aan het einde van hun levensduur ingeleverd moeten worden bij specifieke inzamelpunten, zoals gemeentelijke inzamelpunten voor afvalverwerking of plaatselijke recyclingcentra.

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen van de Europese Gemeenschap (CE) voor huishoudelijke en gelijksoortige elektrische apparatuur en gastoestellen, indien van toepassing.

Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn met betrekking tot eco-ontwerpeisen voor aan energie gerelateerde producten. Ons beleid ondergaat een constante ontwikkeling en verbetering, waardoor wij niet de strikte nauwkeurigheid kunnen garanderen van al onze illustraties en specificaties – wijzigingen kunnen na publicatie zijn gemaakt.

## Afvoer van verpakkingsmateriaal

De voor dit apparaat gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled. Voer de verpakkingsmaterialen af in de juiste container van uw lokale instanties voor het afvoeren van afval.

### **ALLEEN VK GASWAARSCHUWING:**

Als u gas ruikt, probeer dan niet om enig apparaat aan te steken/in te schakelen.

Raak geen enkele elektrische schakelaar aan.

Bel de gas noodhulplijn op **0800 111999**

### WAARSCHUWING

- Schakel als de kookplaat is gebarsten, gebroken of versplinterd, het apparaat uit om mogelijke elektrische schokken te vermijden en neem contact op met uw leverancier.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij u continu toezicht houdt. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en bekend zijn met de mogelijke gevaren. Laat kinderen het apparaat
- niet als speelgoed gebruiken. Laat kinderen het apparaat zonder toezicht niet reinigen of onderhouden.
- Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsproducten of scherpe metalen krabbers om het glas van de oven deur te reinigen, omdat het oppervlak bekrast kan raken, waardoor het glas kan barsten.
- Gebruik geen stoomreiniger op de kookplaat of in de oven.
- Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksel op de kookplaat omdat deze erg heet kunnen worden.
- Als uw apparaat voorzien is van een deksel, moet voor het openen, eventuele verontreiniging van het deksel worden verwijderd. Laat voor het sluiten van het deksel altijd het de kookplaat afkoelen.
- Schakel na gebruik de zone van de kookplaat met de hiervoor bestemde knop uit en vertrouw niet op de pan detector.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat is er niet voor bestemd om het door middel van een externe timer of een apart bedieningssysteem te laten werken.

- Zonder toezicht op een fornuis koken met vet of olie is gevaarlijk en kan tot brand leiden.
- Probeer brand NOOIT met water te blussen, schakel het apparaat echter uit en smoor de vlam met een deksel of vochtige doek.
- Brandgevaar: Geen voorwerpen op het kookplaat opbergen. Gebruik uitsluitend afdekkingen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die in de gebruiksaanwijzing door de fabrikant van het apparaat als geschikt zijn aangeduid of in de kookplaat geïntegreerde afdekkingen. Het gebruik van onjuiste afdekkingen kan ongevallen veroorzaken.
- Als het fornuis op een voetstuk is geplaatst, moeten er maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat van het voetstuk afglijdt.
- Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de oven niet af met folie, omdat het bodemelement hierdoor kan oververhitten.
- Deze inductiekookplaat voldoet aan de huidige EMC en EMF standaarden. Het dient dus geen interferentie te veroorzaken met andere elektronische apparatuur. Personen met een pacemaker of andere elektrische implantaten dienen hun arts of de fabrikant van de implantaat te vragen of hun implantaat toereikend en storingveilig is. Plaats pannen a.u.b. in het midden van de kookzones. De NEDERLANDSE HARTSTICHTING verstrekt extra advies m.b.t. het gebruik van inductiekookplaten wanneer een pacemaker wordt gebruikt.

## **VOORZICHTIG**

- Het kookproces moet onder toezicht staan. Een kort kookproces moet constant onder toezicht staan.
- Dit apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te vermijden.

- **Brandveiligheid Advies**

Als u toch brand hebt in de keuken, neem geen enkel risico – haal iedereen uit het huis en bel de Brandweer.

## **In geval van een elektrische brand in de keuken:**

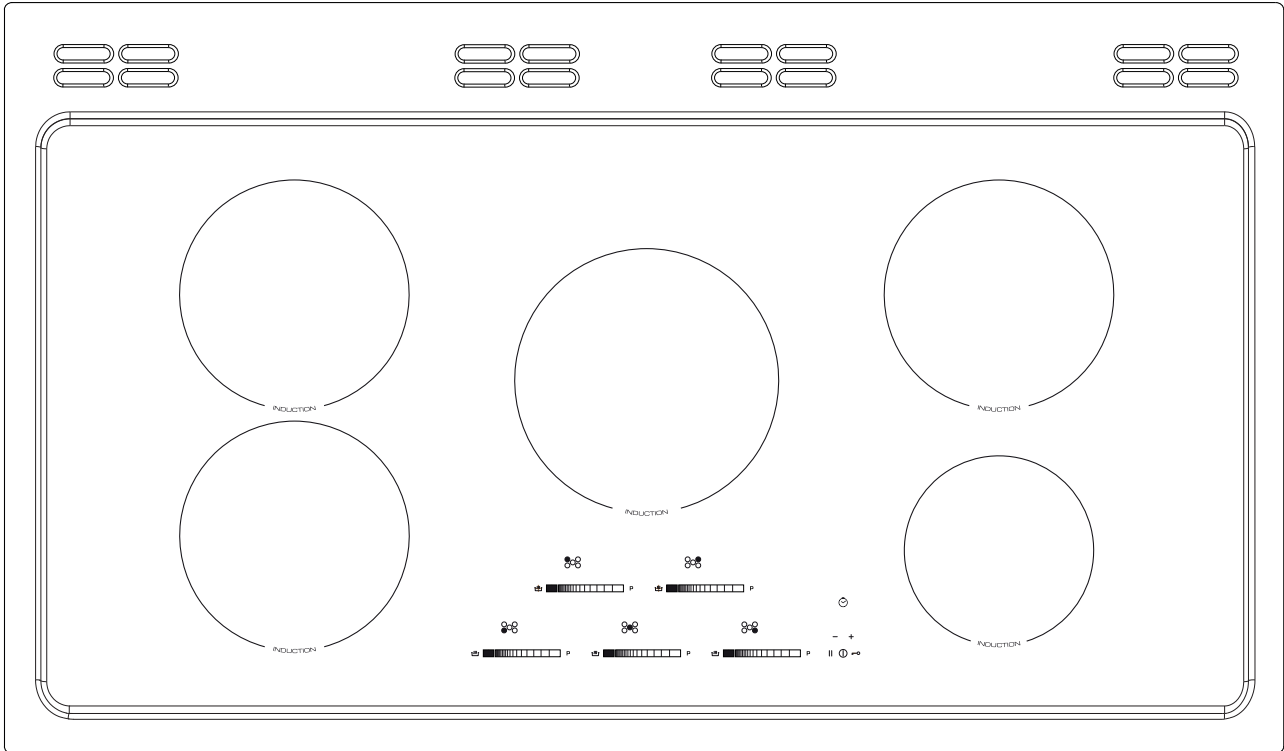
- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de voeding uit in de zekeringenkast – dit is mogelijk afdoende om de brand onmiddellijk te stoppen.
- Smoor het vuur met een branddeken of gebruik een poederblusser of CO<sub>2</sub>-snelblusser.
- Onthoud: gebruik nooit water bij een elektrische of oliebrand.
  
- **Andere veiligheidsadviezen**
- Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel. Gebruik het apparaat niet zonder het glaspaneel correct bevestigd. De buitenpanelen van dit apparaat op geen enkele wijze modificeren.
- Dit apparaat moet geaard worden.
- Haal de stekker van dit apparaat tijdens gebruik nooit uit het stopcontact, omdat dit de veiligheid en prestatie ernstig zal aantasten, voornamelijk in verband met hoge oppervlaktetemperaturen en inefficiënt werkende gas-aangedreven onderdelen. De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om door te werken nadat het apparaat is uitgeschakeld.
- **WAARSCHUWING M.B.T. GAS!** - Als u gas ruikt: Probeer niet om enig apparaat te verlichten; raak geen enkele elektrische schakelaar aan. Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijk gasbedrijf.

# UW APPARAAT GEBRUIKEN

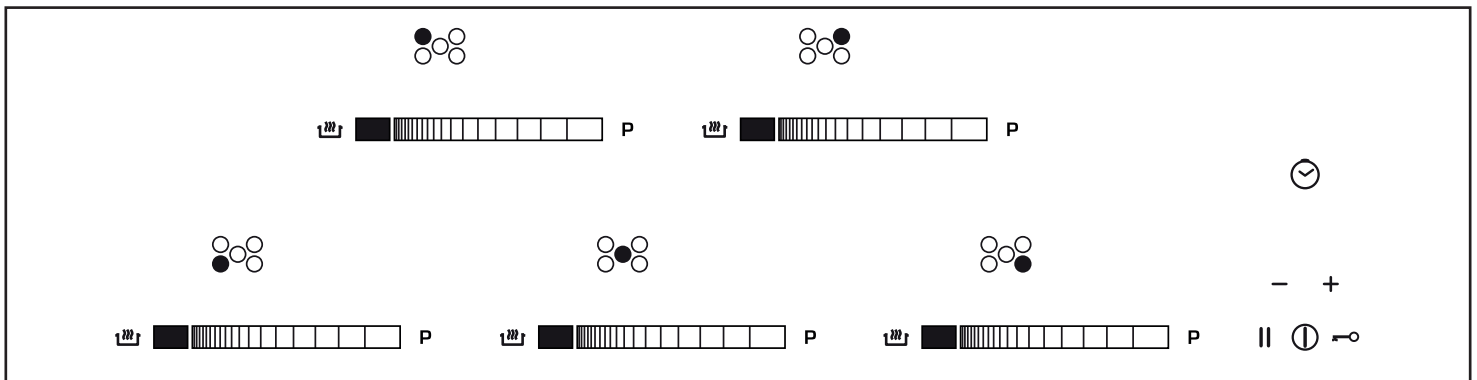
## Het leren kennen van het product

**Opmerking:** De indeling van het apparaat kan, afhankelijk van het model, verschillen.

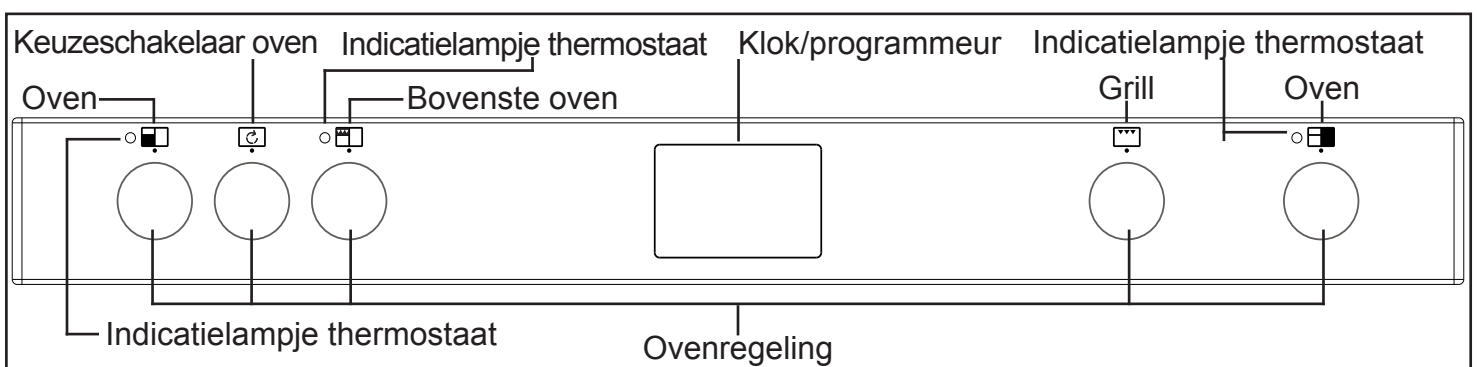
### Kookplaat 90/100/110cm



### Bedieningspaneel van kookplaat



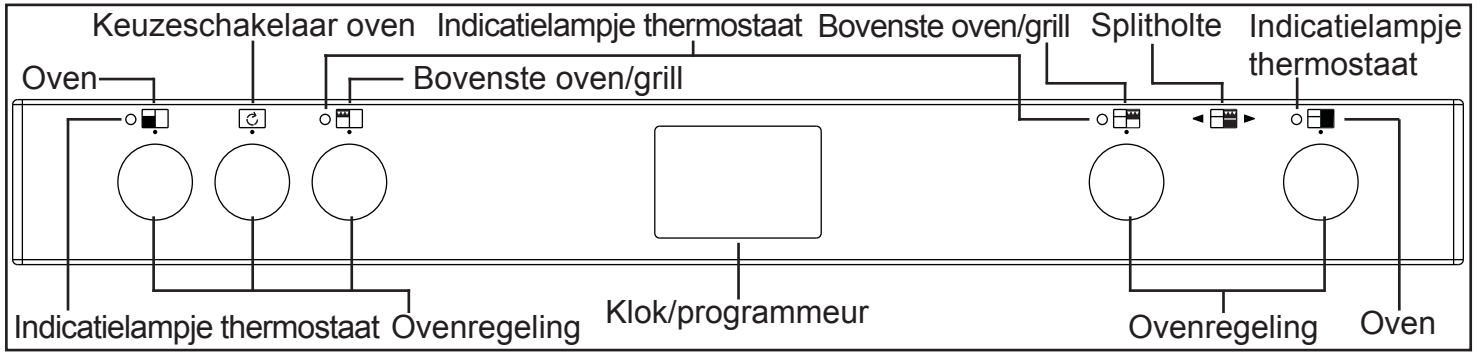
### Bedieningspaneel 90cm



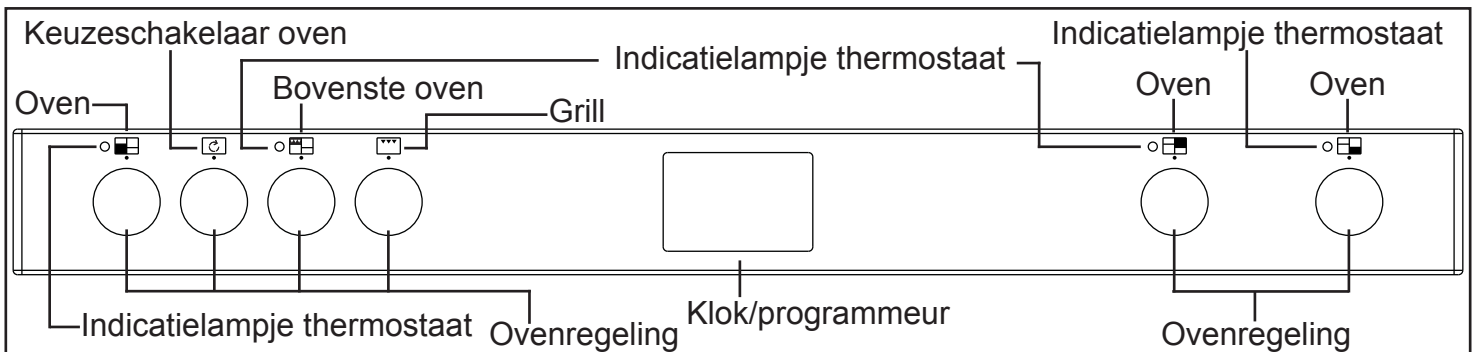


# UW APPARAAT GEBRUIKEN

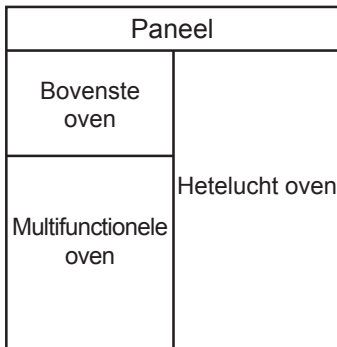
## Bedieningspaneel 90cm (Deluxe)



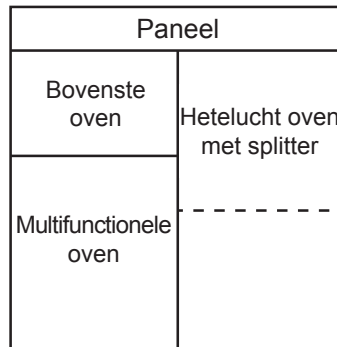
## Bedieningspaneel 100/110cm



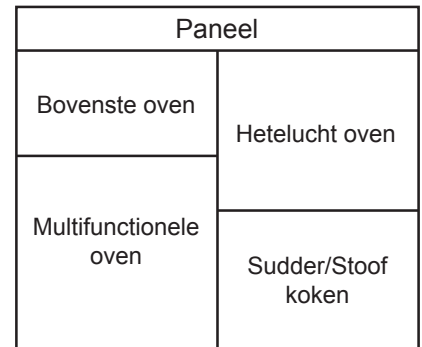
90cm



90cm Deluxe



100/110cm























# UW APPARAAT GEBRUIKEN

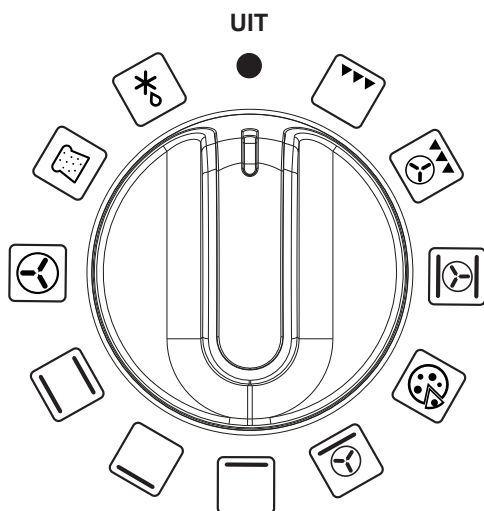
## Functies van het apparaat

**Opmerking:** Uw oven is mogelijk niet van al deze functies voorzien. Voor de beste kookresultaten bevelen wij aan om de oven gedurende 15 minuten en de grill 3 - 5 minuten voor te verwarmen.

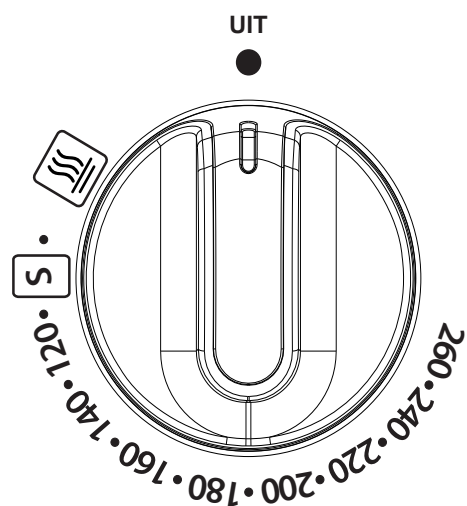
Kook alleen traag met de toegewijde functie. Wanneer u de multifunctionele oven gebruikt, selecteer dan eerst de geventileerde ovenfunctie.

	Intensief bakken		Ontdooien
	Onderwarmte met Ventilator		Conventionele oven
	Langzaam koken		Hetelucht
	Grill met ventilator		Onderste grill
	Keuzeschakelaar oven		Enkele Grill
	Conventionele grill		Dubbele Grill
	Bovenwarmte		Onderwarmte
	Alleen Verlichting		Pizzafunctie
	Brood laten rijzen		Warm houden

### Keuzeschakelaar oven



### Elektrische Oven



# UW APPARAAT GEBRUIKEN

---

## Ovens en grill

Wanneer u de bovenste oven of hoofdoven gebruikt, dan zal de witte thermostaatindicator branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Wanneer de bovenste oven/grill of de grill wordt ingeschakeld, gaan de koelventilators aan om het front en de bedieningsknoppen tijdens het bereiden/grillen koel te houden. De koelventilators kunnen, afhankelijk van de temperatuurinstelling, werken wanneer de hoofdovens in gebruik zijn. De ventilators kunnen gedurende enige tijd nadat de oven/grill is uitgeschakeld blijven werken. Tijdens het gebruik kan de ventilator afwisselend in- en uitschakelen; dit is normaal.

**Belangrijk:** Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

De linker hoofdoven werkt niet als de programmeur op Auto (automatisch) is ingesteld; zie het hoofdstuk klok/programmeur..

## Bovenste oven - grill

DE DEUR **MOET** GESLOTEN ZIJN WANNEER DE GRILL WORDT GEBRUIKT VOOR GEVENTILEERD EN CONVENTIONEEL GRILLEN.

## Oven - grill

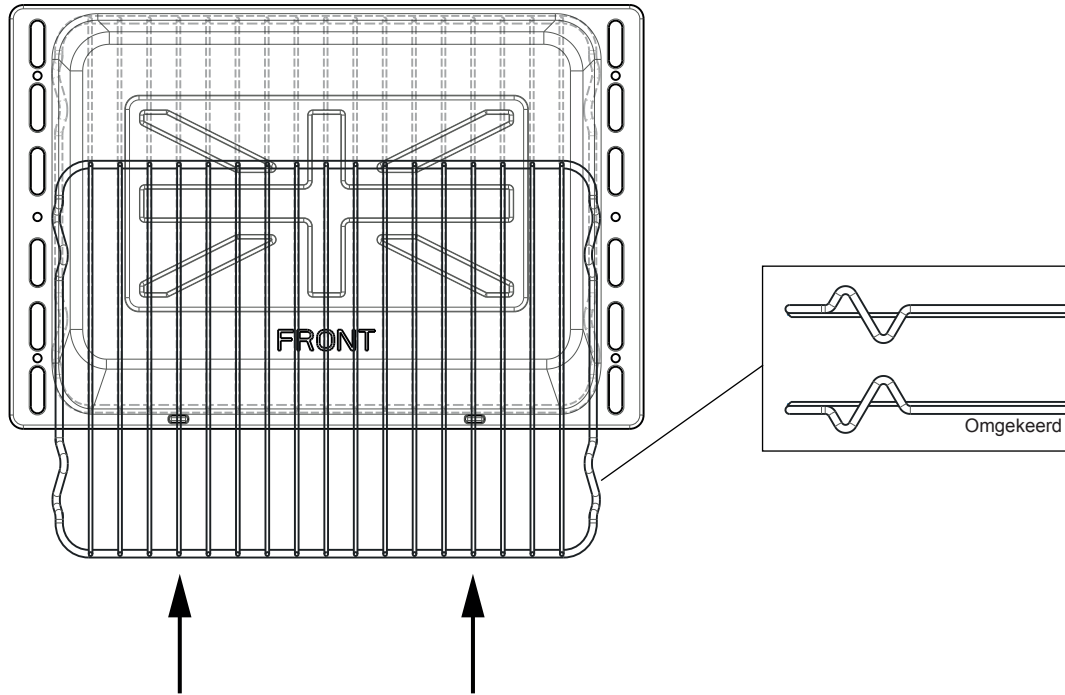
DE DEUR **MOET** GESLOTEN ZIJN WANNEER DE GRILL WORDT GEBRUIKT VOOR GEVENTILEERD EN CONVENTIONEEL GRILLEN.

## Hoofdoven - grill (alleen hoge ovengrill 90cm Deluxe)

DE DEUR **MOET** OPEN ZIJN ALS DE GRILL WORDT GEBRUIKT.

## Grillpan en onderzetter

De grill-onderzetter, in de grillpan, kan voor een hoge of lage stand worden omgekeerd of hij kan worden verwijderd. De snelheid van het grillen kan worden geregeld door een hogere of lagere stand van de bakplaat te kiezen of de grillinstelling aan te passen.



# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

## DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

- Commerciële accessoires om voedsel mee te laten sudderen dienen niet te worden gebruikt, omdat deze te hoge temperaturen kunnen creëren die de oppervlakte kunnen beschadigen en een gevaar kunnen vormen.
- Plaats geen aluminiumfolie of kunststof keukengerei op het keramische glas, omdat deze de oppervlakte kunnen beschadigen.
- Gebruik de oppervlakte van de keramische kookplaat niet om spullen op te plaatsen.
- Wanneer u met vet of olie kookt, laat het apparaat dan nooit onbeheerd achter.
- Draai de grepen van de pan naar een veilige richting, zodat deze buiten bereik zijn van kinderen, niet over de rand van het apparaat hangen en niet per ongeluk kunnen worden gestoten.
- Plaats pannen in het midden van de kookplaat-elementen.
- Gebruik de kookplaat niet als snijplank of opbergruimte, omdat deze hier waarschijnlijk door wordt beschadigd - bijv.; plastic keukengerei kan smelten en vast komen te zitten op een warme kookplaat en de keramische glasoppervlakte beschadigen.
- Wees voorzichtig wanneer u voedsel kookt in zout water, of voedsel met grote hoeveelheden suiker, siroop of jam - als dit op hete zones van de kookplaat wordt gemorst, dan kan de oppervlakte beschadigd raken.
- Pannen dienen op de oppervlakte worden gezet en van de plaat worden afgepakt i.p.v. deze over de oppervlakte te schuiven, om permanente vlekken en krassen te voorkomen.
- Als u nat keukenrol gebruikt om gemorst voedsel van warme delen van de kookplaat te verwijderen, wees dan voorzichtig om brandwonden door stoom te.

- Gebruik geen schuurpoeder, staalwol, geïmpregneerde plastic sponzen, afwasmiddel, chloor, vlekkenverwijderaars voor badkuipen of chemische ovenreinigers; al dit soort producten zullen het keramische glas beschadigen.

De functies van de kookplaat voldoen aan de toepasbare standaarden m.b.t. elektromagnetische interferentie.

Uw inductiekookplaat voldoet dus volledig aan alle wettelijke eisen (richtlijn 2004/108/EC). Het is ontworpen om geen interferentie te veroorzaken in de functionering van andere elektrische apparatuur, vooropgesteld dat deze voldoen aan dezelfde voorschriften.


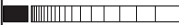



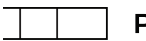





Uw inductiekookplaat genereert magnetische velden in zijn directe omgeving.

Om interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker te voorkomen, moet de pacemaker zijn ontworpen in overeenstemming met de juiste voorschriften.

Wij kunnen wat dit betreft alleen de compliantie garanderen van uw eigen product. U kunt de fabrikant of uw arts raadplegen m.b.t. de compliantie of eventuele incompatibiliteiten van uw pacemaker.

**Nadat u de inductiekookplaat hebt ingeschakeld, dan hebt u 10 seconden de tijd om het vermogen in te stellen of de timer te gebruiken voordat de inductiekookplaat zichzelf automatisch uitschakelt.**

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

Eigenschappen	Symbol	Beschrijving
Eco Vermogen		Inductievermogen is de meest efficiënte manier om voedsel te koken en garandeert snel opwarmen en korte kooktijden
Schuifbediening		Schuif uw vinger over de afbeelding of raak de afbeelding gewoon aan op het gewenste vermogenniveau.
Digitale display		Verborgen tot "opgelicht" kookplaatdisplay
Aantal vermogenniveaus	<b>13</b>	Nauwkeurige en herhaalbare regelinstellingen
Speciale functies		Er zijn drie vooringestelde temperatuurbedieningen ingesteld op 42°C, 70°C en 94°C. Ideaal om respectievelijk chocolade te smelten, voedsel op te wamen en snel te sudderen
Centraal in-/uitschakelen		In-/uitschakelen van de inductiekookplaat
Vermogenboost		Het vermogen op een kookzone tijdelijk een boost geven met een indrukwekkende 60%
Pauzeren/hervatten		Deze toets pauzeert het koken door slechts eenmaal in te drukken. (onderbreekt de voeding)
Minuutherinnering		U kunt voor alles een kooktijd instellen tot op een maximale tijd van 9 uur en 99 minuten
De automatische tijdinstelling schakelt alle 5 zones uit.	<b>Ja</b>	U kunt voor alle vijf zones een tijd instellen om gelijkertijd automatisch uit te laten schakelen
Toetsenblokkering		Druk op het slotsymbooltje, zodat de instellingen niet per ongeluk kunnen worden veranderd
Pandetectie		Laat u weten dat de juiste pannen worden gebruikt en helpt u energie te besparen. Wanneer een pan van de zone wordt opgepakt, wordt de voeding automatisch onderbroken.
Oververhittingdetectie voor Pannen	<b>Ja</b>	Helpt te voorkomen dat kookwaar oververhit raakt en biedt dus een extra veiligheidsfunctie die andere types kookplaten niet beschikbaar stellen
Kinderslot	<b>Ja</b>	Voorkomt onverwachte bediening van de kookplaat
Resterende Hitte-Indicaties		Waarschuwt u op hete oppervlaktes, maar geeft ook aan dat de resterende hitte gebruikt kan worden als een tijdelijke warmtezone.
Vakantie-uitschakeling	<b>Ja</b>	Geen bediening vereist – de kookplaat schakelt zichzelf uit wanneer niet in gebruik

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

## Over de inductiekookplaat

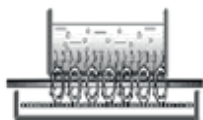
De inductiekookplaat maakt gebruik van de meest efficiënte kookplaattechnologie.

Het inductiesysteem verstrekt superieure opwarm- en afkoeltijden voor pannen – u krijgt snelle, nauwkeurige, herhaalbare vermogencontrole.

Omdat inductie uitsluitend de pan verwarmt, raakt er geen hitte verloren van het kookproces, met als gevolg beperkte hitte gegenereerd in de keuken.

## Automatische Vermogenafstemming

Inductiekookplaten hebben een uniek systeem voor vermogensinstelling dat het vermogen automatisch aanpast op basis van de grootte van de pan, zodat er geen energie wordt verspild.



Kleine pan



Grote pan

## Aanraakbedieningen

De aanraakbedieningen van uw inductiekookplaat zijn ontworpen om uw kookplaat te kunnen bedienen door deze met slechts uw vingers aan te raken. Deze bedieningen verstrekken nauwkeurige en herhaalbare vermogensinstellingen voor het koken en maken de oppervlakte eenvoudig om te reinigen door gewoon schoon te vegen.

Elke kookzone toont zijn eigen individuele vermogensinstelling.

## De aanraakbedieningen gebruiken

U kunt een kookzone of de timer selecteren door de grafische schuif slechts met uw vinger, niet de top, aan te raken. De bedieningen reageren op tast, u hoeft dus geen enkele druk toe te passen.

Nadat u de inductiekookplaat hebt ingeschakeld, dan hebt u 10 seconden de tijd om het vermogen in te stellen of de timer te gebruiken.

Als de rode weergaven verdwijnen, druk dan gewoon nogmaals op de aan-/uittoets.

Houd de bedieningszone altijd schoon, droog en vrij van voorwerpen (bijv. eetgerei, theedoeken en keukenrol). Gemorst voedsel en water kunnen het gebruik van de bedieningen vermoedlijken.

## Algemene Kookplaatfuncties

### De kookplaat inschakelen.

- Gebruik de aan-/uittoets.

### Een kookzone activeren.

Selecteer de schuifschakelaar en bedien deze door uw vinger over de grafische instellingen te schuiven of door het gewenste vermogensniveau aan te raken (0-9).

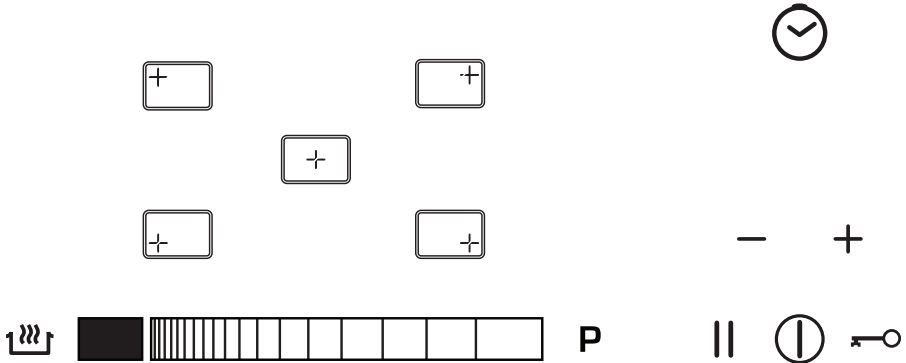
### De vermogensinstelling tijdens het koken wijzigen

### Individuele kookzones uitschakelen.

- 1) Verlaag de vermogensinstelling totdat de display **0** aangeeft. Zolang het oppervlak van de kookzone nog te heet is om aan te raken, zal **H** de **0** op de display vervangen.

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

## Inductiebedieningen



## Vermogenboost

Deze eigenschap geeft een kookzone een tijdelijke boost in vermogen van 60%.

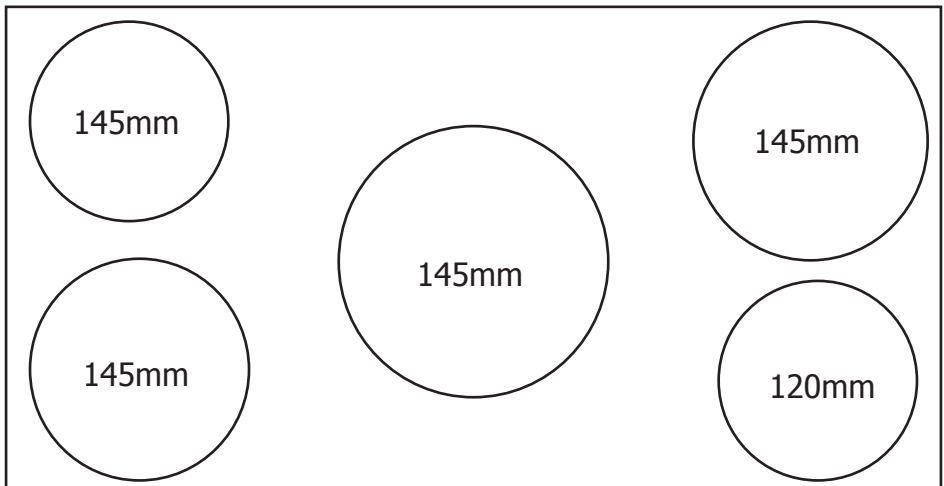
De vermogenboost is een functie die kan worden gebruikt om het normale maximum vermogen van een kookzone tijdelijk te verhogen door beschikbaar vermogen te lenen van een "gepaarde zone".

Alle kookzones zijn voorzien van deze functie.

De Vermogenboost wordt geactiveerd door de P te schuiven of aan te raken.

**Opmerking** De Vermogenboostfunctie werkt slechts voor een beperkte tijd en bevat tevens een thermische controle. Dit betekent dat de vermogenboost automatisch wordt gedeactiveerd als het product heet is, om de interne elektrische onderdelen van de kookplaat te beschermen en te voorkomen dat het kookwaar oververhit raakt.


## Kleinst aanbevolen pandiameter







# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

## Speciale functietoets

 Driemaal aanraken voor functie 3  
94 °C - Ideaal voor snel sudderen

 Tweemaal aanraken voor functie 2  
70 °C - Ideaal voor warm houden

 Eenmaal aanraken voor functie 1  
42 °C - Ideaal voor smelten of  
sauzen

## Pandetectie

Wanneer een zone wordt geactiveerd zonder dat er een pan op de kookzone is geplaatst, dan zal de zone herkennen dat er geen pan op zijn plek staat. Dit betekent ook dat de kookplaat alleen energie gebruikt wanneer er een geschikte pan op de zone is geplaatst. Dit verlaagt de hoeveelheid energie gebruikt tijdens het koken, d.w.z. wanneer u een pan van de zone oppakt, dan zal de kookplaat automatisch het vermogen verlagen en pas weer inschakelen wanneer u de pan weer terug op de kookzone plaatst.

**Opmerking** Als het  symbool niet verschijnt wanneer u een pan op een zone plaatst, betekent dit dat de pan ongeschikt is voor inductiekoken.

## SPECIALE KOOKPLAATFUNCTIES

### Aan-/uitschakelaar

U kunt met de centrale aan-/uitschakelaar alle kookzones gelijktijdig in-/uitschakelen door deze slechts aan te raken. Wanneer u dus klaar bent met koken of u wordt om een bepaalde reden uit de keuken geroepen, dan hoeft u zich geen zorgen te maken want alles is veilig en onder controle.

### Bediening

- 1) Selecteer de aan-/uittoets. U dient de toets minstens 1 seconde in te drukken om te activeren, dit zorgt ervoor dat de kookplaat niet per ongeluk kan worden ingeschakeld.

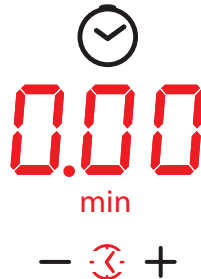
## Opmerking:

Alle andere toetsen dienen slechts 0,3 seconde te worden ingedrukt om te worden geactiveerd/geactiveerd.

## Opmerking:

"H" zal op de kookzone van de betreffende kookzone verschijnen om aan te geven dat de zone nog te heet is om aan te raken.

## De timer gebruiken



U kunt tot op 7 timers instellen. U kunt 6 timers toewijzen aan de kookzones en er eentje afzonderlijk gebruiken als een eierwekker.

De displays tonen de resterende tijd totdat het alarm wordt geactiveerd.

Alle timers tellen de ingestelde tijd af. Het instellingsbereik valt tussen 1 minuut tot 2 uur en 59 minuten. De display is tot op de seconde nauwkeurig voor tijden korter dan 59 minuten.

Voordat u een timer activeert, moet de bediening worden ingeschakeld. Als u de bediening uitschakelt, dan worden de timers toegewezen aan kookzones gedeactiveerd. De eierwekker blijft actief nadat de bediening is uitgeschakeld.

Een symbooltje naast de kookzone zal worden weergegeven wanneer een timer is ingesteld voor de betreffende zone.

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

---

## Een timer voor de gewenste kookzone activeren

Druk gelijktijdig op zowel de toets plus (+) als de toets min (-) om de timer te activeren.

U kunt een timer activeren voor elke actieve kookzone. Nadat de timer is geselecteerd, zal het symbooltje van de betreffende kookzone oplichten terwijl 0.00 op de display wordt weergegeven. Het is nu voor de volgende 10 seconden mogelijk een timerwaarde toe te wijzen aan de actieve kookzone. Als u gedurende deze 10 seconden niets invoert, dan zal de timerfunctie worden geannuleerd en schakelt de display weer uit. U kunt de timerselectietoets nogmaals gebruiken (zolang er nog geen waarde is ingesteld) om de volgende actieve kookzone te selecteren.

## Een timerwaarde instellen

- Druk op de timertoetsen om een timerwaarde in te stellen. Als u eerst op de toets "timer plus" drukt, dan zal de display met 1 minuut starten en kunt u de tijd in stappen van 1 minuut verlengen. Als u eerst op de toets "timer min" drukt, dan zal de display met 15 minuten starten en kunt u de tijd in stappen van 1 minuut verkorten.
- Houd de toets ingedrukt om de timerinstellingen sneller te doorlopen. De snelheid zal bovendien verhogen naargelang u de toets ingedrukt houdt. (de tijd tussen twee tijdstappen wordt verkort).
- Als een timer is verlopen, dan wordt het timeralarm geactiveerd en de toegewezen kookzone wordt onmiddellijk uitgeschakeld.
- De display van de kookzone zal 0 of H weergeven.

## Als u het alarmsignaal niet handmatig stopt, dan zal het alarm tot op 2 minuten klinken.

U kunt het alarm deactiveren door de bediening uit te schakelen met de hoofdschakelaar, door op de twee timertoetsen te drukken of door het automatisch na twee minuten te laten deactiveren.



## Een timer uitschakelen of de ingestelde tijd aanpassen

De timerwaarde kan op elk gewenst moment worden veranderd door de timer te selecteren en vervolgens op de timertoets (+ of -) te drukken.

U kunt een actieve timer stoppen door de waarde in te stellen op 0. Als u de plus- en min-toetsen gelijktijdig 2 seconden ingedrukt houdt, dan wordt de timerwaarde ook terug op 0.00 ingesteld.

## Minuutherinnering

De minuutherinnering klinkt wanneer de ingestelde tijd is verlopen. Hierdoor worden geen zones uitgeschakeld.

### Ga als volgt te werk:

- 1) Schakel de kookplaat in via de aan/uittoets.
- 2) Selecteer de timer door op zowel de toets + als - te drukken (activeer geen kookzones).
- 3) Stel het rechter cijfer in op tot 9 minuten (Enkele Minuuteenheden) en wacht enkele seconden.
- 4) De display zal u nu verzoeken het linker cijfer in te stellen, tot op 90 minuten (10 Minuuteenheden).
- 5) De timer is nu ingesteld en begint met aftellen (er dient geen zone-indicatielampje ingesteld te zijn).
- 6) U kunt de kookplaat nu op de gebruikelijke manier gebruiken.

## Wanneer de tijd is verstreken.

- 1) De corresponderende indicator op de timerdisplay zal knipperen, de timer zal piepen.
- 2) Raak een willekeurige bediening aan om het piepen te stoppen.

## WAARSCHUWING:

Laat de kookplaat nooit onbeheerd achter wanneer in gebruik, zelfs al hebt u de timer ingesteld om de kookzone uit te schakelen.

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

## Aanvullende timerinformatie

Volg stappen 1) tot 5) hierboven om een timerinstelling te modificeren of wijzigen.

Volg stappen 1) tot 5) hierboven om de timer voor meerdere zones in te stellen.

Als er meerdere zones op timerwerking zijn ingesteld, zal de timerdisplay altijd de tijd weergeven van de kookzone met de kortste resterende tijd.

Om de timerinstelling van een verschillende kookzone te controleren, hoeft u slechts de gewenste kookzone te selecteren. De resterende tijd zal vervolgens kort op de timerdisplay verschijnen.

## Pauzetoets

### WAARSCHUWING:

Laat geen pannen onbeheerd op de kookplaat achter - haal ze van de kookzone af als u de keuken moet verlaten (zelfs als u denkt slechts een ogenblikje weg te zijn terwijl u de deur of telefoon beantwoordt) of u kunt de Pauzetoets gebruiken.

## Kookgerei voor inductiekookplaten

Kookgerei voor inductiekookzones moet van metaal gemaakt zijn van en magnetische eigenschappen hebben. De basis moet bovendien de juiste diameter hebben.

Geschikte pannen inductiekookplaten	Ongeschikte pannen
Geëmailleerde stalen potten met een dikke basis	Potten gemaakt van koper, roestvrij staal, aluminium, ovenbestendig glas, hout, keramiek en terracotta.
Gietijzeren potten met een geëmailleerde basis	
Potten gemaakt van meerdere lagen roestvrij staal, roestvast ferrietstaal of aluminium met een speciale basis	
Pannen gemarkeerd 'voor gebruik met inductie'	

De Pauzetoets is ideaal als u even onverwacht moet stoppen met koken. Druk gewoon eenmaal op deze toets om alle kookinstellingen te pauzeren (stroomonderbreking).

## Bediening

1) Druk op de Pauzetoets.

### Opmerking:-

De functies van alle kookzones zullen pauzeren (geen voeding) en voor elke kookzone worden weergegeven.

2) Om opnieuw te starten, drukt u op de Pauzetoets en gebruikt u vervolgens binnen 10 seconden de kookzoneschuif links naast de timer (schuif van lagere naar hogere niveaus).

Opmerking:- Alle kookzones zullen automatisch terugkeren naar de eerder ingestelde instellingen.

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

## De geschiktheid van een pan bepalen

Controleer uw pannen met een magneet. Als de magneet zich hecht en de pan heeft de juiste diameter, dan is de pan geschikt voor gebruik met inductie. Ook pannen met daarop een symbooltje dat aangeeft dat de pan geschikt is voor koken met inductie.

**Opmerking** – wanneer bepaalde pannen worden gebruikt, hoort u mogelijk verschillende soorten lawaai vanuit de pannen. Dit ligt aan het ontwerp van de pannen en heeft geen effect op de prestatie of veiligheid van de kookplaat.

Laat pannen tijdens gebruik niet in contact komen met de gekleurde randen, om verkleuring van het oppervlak te voorkomen.

## Kinderslot

Deze functie helpt u te voorkomen dat de kookplaat onverwacht wordt ingeschakeld, voornamelijk door jonge kinderen.

Activeren:

Druk gelijktijdig op de Toetsblokkering- en Pauzetoets en laat vervolgens los. Bevestig de activering nog nogmaals op de Toetsblokkering te drukken.

Deactiveren:

Druk gelijktijdig op de Toetsblokkering- en Pauzetoets en laat vervolgens los. Bevestig de deactivering nog nogmaals op de Pauzetoets te drukken.

## Resterende Hitte indicators

Als het glazen oppervlak van een onlangs uitgeschakelde kookzone hoger is dan 60°C, zal H worden weergegeven in de kookzonedisplay totdat de temperatuur van het glazen oppervlak tot ca. 55°C verlaagt.

Deze eigenschap beschermt u niet alleen tegen hete oppervlaktes, maar geeft ook aan dat er resterende hitte is die kan worden gebruikt als tijdelijke warmtezone.

**Opmerking** – De kookzone zelf warmt niet op, maar het keramische glas raakt wel heet omdat de hete pan hitte terug op het kookplaatglas geleidt.

## Oververhittingbeveiliging voor Pannen

De kookplaat is uitgerust met aanvullende veiligheidssystemen die helpen te voorkomen dat kookwaar oververhit raakt en dus een extra veiligheidsfunctie bieden die conventionele kookplaten niet beschikbaar stellen (zoals gaspitten en keramische kookplaten).

Benaderde glasoppervlaktetemperatuur (°C)	Intelligent veiligheidssysteem van de kookplaat
200	Reduceert de "Power Boost" instelling tot op vermogenniveau 9
250	Reduceert het vermogen tot op 60% van het ingestelde vermogenniveau
270	Schakelt de kookzone uit
300	Schakelt het gehele apparaat uit

**Opmerking** – De veiligheidstemperatuurregeling van de pannen is alleen mogelijk met pannen met een vlakke bodem van goede kwaliteit en geschikt voor inductiekoken. Pannen van slechte kwaliteit kunnen lichtspleten creëren tussen het glas en de pan, waardoor de nauwkeurigheid van de temperatuurregeling wordt aangetast.

## Automatisch stand-by ("vakantie"-uitschakeling)

De kookplaat zal zichzelf automatisch uitschakelen wanneer onbeheerd achtergelaten.

## KOOKINSTRUCTIES

Voor optimale kookresultaten, volg a.u.b. de voorbeelden in de instructies hieronder en houd er rekening mee dat instellingen 8 en 9 maximale standen zijn en alleen dienen te worden gebruikt om te frituren en iets snel aan de kook te brengen.

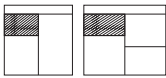
# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

	Zeer snel frituren		Snel	Medium		Traag	Sudderend, opnieuw opwarmen		Warm houden
	9	8	7	6	5	4	3	2	1
Vorbereiden									
Soep									
Dunne soep					✓				
Dikke soep						✓			
Vis									
Court-bouillon			✓						
Frituur					✓				
Sauzen									
Dik, op basis van bloem							✓		
Boterachtig, met eieren als ingrediënt								✓	
Groente									
Spinazie				✓	✓				
Peulvruchten							✓		
Gekookte aardappels						✓			
Wortels				✓	✓				
Saute aardappels				✓	✓				
Bevroren groente						✓			
Vlees									
Dunne stukken vlees	✓								
Gebakken biefstuk		✓							
Andere kooktypes									
Frituren: bevroren patat	✓								
Frituren: verse patat	✓								
Snelkoken	✓				✓				
Compote						✓			
Panenkoeken	✓	✓							
Pudding								✓	
Om chocolade te smelten									✓
Jam						✓			
Melk				✓					
Gebakkeren eieren				✓					
Pasta	✓								
Babyvoedsel opnieuw opwarmen							✓	✓	
Rijstpudding									✓
Voedsel warm houden								✓	
Stoofschotels									

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN

## Problemen met de inductiekookplaat verhelpen

Code	Probleem	Mogelijke Oorzaak	Oplossing
	Kookplaat werkt niet  op de display	Het kinderslot is geactiveerd	Deactiveer het kinderslot
	Power boost werkt niet	Het apparaat is heet, de power boost is gedeactiveerd wanneer het apparaat heet is om de elektronica te beschermen en te voorkomen dat pannen oververhit raken	Laat het apparaat afkoelen
ER21	Regeleenheid slaat af na instelling van een programma	Elektronica oververhit	Laat het apparaat afkoelen
ER400			Controleer of de aansluiting van de voedingskabel en de klemmen van het klemmenblok correct zijn bedraad
E2	Oververhitting van de inductiespoel	Panoververhitting	Verwijderen pannen en laat het apparaat afkoelen
E8	Ventilator geblokkeerd of defect	Ventilatoringangen zijn geblokkeerd of defecte ventilators	Controleer de ventilatoringang op de achterzijde van het apparaat
E6	Storing op de voedingsmodule	Geen voeding naar de voedingsmodule	Bel a.u.b. de klantendienst
ER03 en  aanhoudende toon of 	Water of pannen op het glas boven de bedieningsorganen	Water of pannen op het glas over de aanraakbedieningssensoren	Verwijder eventueel water op de oppervlakte over de bedieningen/display



# DE GRILL GEBRUIKEN

## VOORDAT U BEGINT MET GRILLEN. . .

U dient het grillrooster in de gewenste positie te plaatsen voordat u begint met grillen, omdat u uzelf kunt verbranden als u het rooster probeert te bewegen met ingeschakelde grill.

- De deur niet sluiten terwijl de grill in gebruik is.
- Draai de bovenste bedieningsknop op de oven vereiste grillinstelling.
- Draai de grillbedieningsknop naar de gewenste hitte.
- Draai de bedieningsknoppen naar de 'uit' stand om de grill uit te schakelen.
- De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.
- U kunt het rooster omdraaien of helemaal niet gebruiken om andere resultaten te krijgen.
- De dubbele grill gebruikt het gehele topelement en is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel.
- De enkele grill gebruikt slechts een deel van het element en is meer geschikt voor het grillen van kleinere hoeveelheden voedsel.

## De grillpan

Dit apparaat komt met een grillpan en een rooster.

## Rek & Rooster afstellen

De snelheid van het grillen kan worden aangepast door de schappositie te wijzigen of het rooster van de grillpan te draaien.

- Hoog: Voor dun voedsel en roosteren.
- Laag: Voor dikkere stukken vlees.

## Aluminiumfolie

Bedek de grillpan of grillonderzetter nooit met folie, of laat vet ophopen in de grillpan, omdat dit een brandgevaar vormt.



**Waarschuwing:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill werkzaam is. Houd kinderen op een veilige afstand.

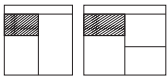
## Grilltypes

Dubbele grill: heeft twee grillelementen die samen kunnen worden gebruikt, of als een enkele grill.



Voor de beste resultaten: De enkele grill 5 minuten voorverwarmen en de dubbele grill 3 minuten voorverwarmen.



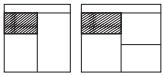


## DE GRILL GEBRUIKEN



Alle tijden zoals met alle kookrichtlijnen slechts benaderingen en kunnen naar eigen smaak worden aangepast.

Voedseltype	Tijd Ca. (min)
<b>Speklampjes</b>	8 - 15
<b>Worstjes</b>	12 - 15
<b>Koteletten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lam</li><li>• Varken</li></ul>	10 - 15 15 - 25
<b>Toast</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 sneden</li><li>• 4 sneden</li></ul>	1 - 2 (per zijde) 1 - 2 (per zijde)
<b>Broodproducten</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bolletjes</li><li>• Theekoekjes</li></ul>	1 - 2 (per zijde) 1 - 2 (per zijde)
<b>Kaas op toast</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 sneden</li><li>• 4 sneden</li></ul>	4 - 5 4 - 5
<b>Vis</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• fillets</li></ul>	10 - 15
<b>Kip</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• fillets</li></ul>	20 - 30
<b>Biefstuk</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• rare</li><li>• medium</li><li>• goed doorbakken</li></ul>	7 - 10 10 - 15 15 - 20
<b>Achterhamlapjes</b>	12 - 15



# DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN

**Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van de oven.**

**Voorzichtig:** Het bovinelement wordt tijdens gebruik erg heet, ben dus extra voorzichtig en raak deze niet aan.

De bovenste oven is een conventionele oven.

Opmerking: De bovenste oven wordt niet geregeld door de programmering.

## **De bovenste oven inschakelen**

Draai de temperatuurregeling totdat de vereiste temperatuur is geselecteerd.

De witte thermostaatindicator zal blijven branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en vervolgens uitschakelen. De indicator zal af en toe inschakelen terwijl de thermostaat werkt om de geselecteerde temperatuur te behouden.

Stel de bedieningsknop weer in op de stand "uit" om de bovenste oven uit te schakelen.

**Belangrijk:** Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

## **De koelventilator**

Wanneer de bovenste oven is ingeschakeld, dan zult u ook de koelventilator horen inschakelen - hierdoor worden het paneel en de bedieningsknoppen van het apparaat tijdens het koken koel gehouden. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de ovenbediening wordt uitgeschakeld.

## **Voorverwarming**

De oven moet worden voorverwarmd wanneer u bevroren of gekoeld voedsel gaat koken. Wij raden het voorverwarmen ook aan voor gismengsels, beslag, soufflé en geklopt biscuitgebak.

Laat de oven voorverwarmen totdat het indicatielampje voor het eerst uitschakelt, dit zal tot op 15 minuten duren afhankelijk van de geselecteerde temperatuur.

Als u de oven niet voorverwarmt, dan dient u mogelijk wat langere kooktijden aan te houden dan die aangegeven in de volgende instructies, omdat deze zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven.

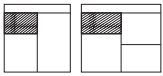
## **Roosterpositie**

Wanneer u bevroren of gekoeld voedsel bakt, gebruik dan de hoogst mogelijke roosterpositie terwijl u wat vrije ruimte behoudt tussen het voedsel en het bovinelement.

Het rooster dient naar boven gericht en met de opstaande kant achter in de oven te worden geplaatst. Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de rekken en laat één rekpositie vrij tussen de rekken, zodat de hitte kan circuleren.

## **Wanneer u de bovenste oven gebruikt**

Als een deel van het kookproces wordt hete lucht afgegeven via een ventilatieopening in de bovenzijde van de oven(s). Wanneer u de ovendeur opent, dan dient u voorzichtig te zijn en geen contact te maken met mogelijke hete lucht omdat dit tot ongemak kan leiden voor personen met een gevoelige huid. Wij raden u aan de onderzijde van de ovendeurhendel vast te houden.



# DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN

## KOOKINSTRUCTIES VOOR DE BOVENSTE OVEN

### Kooktijden

Deze tijden zijn gebaseerd op koken in een voorverwarmde oven.

Deze kooktijden zijn benaderingen, omdat niet alleen uw persoonlijke voorkeur maar ook de grootte en het type van het te koken voedsel de tijd beïnvloeden.

### Roosterpositie

Wanneer u bevroren of gekoeld voedsel kookt, gebruikt dan als een algemene regel de hoogst mogelijke rekpositie terwijl u wat vrije ruimte behoudt tussen het voedsel en het bovenelement. Volg de instructies op de verpakking.

## Baktemperaturen

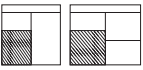
De temperatuurinstellingen en tijden vermeld in de kookinstructies zijn gebaseerd op gerechten gemaakt met koude margarine. Als u zachte margarine gebruikt, dan moet de

temperatuurinstelling mogelijk worden verlaagd. Als een recept een andere temperatuurinstelling geeft dan die vermeld in deze instructies, dan dient u de aanwijzingen van het recept te volgen.

Omdat de bovenste oven meer compact is, kan het nodig zijn de kooktijden vermeld in recepten met tot op 20°C te verlagen.

Gebruik de kookinstructies als een referentie om te bepalen welke temperaturen moeten worden gebruikt.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Plaatpositie	Benaderde kooktijd
Kleine cakes	180	1	15 - 20 min
Victoria sandwich (2 x 180mm / 7")	160	1	20 - 25 min
Zwitsers gebak	200	1	8 - 12 min
Halfrijke fruitcake (180mm x 7")	140	1	2¼ - 2¾ uur
Scones	215	1	10 - 15 min
Schuimtaart	90 - 100	1	2 - 3 uur
Kruimeldeeg	200 - 210	1	Afhankelijk van de
Soesjes / bladerdeeg	200 - 210	1	grootte, het type en de
Soezendeeg	200 - 210	1	vulling van het gerecht
Koekjes	160 - 200	2	10 - 20 min
Schuimdessert	150	1	30 - 45 min
Melkpudding	140	1	2 - 2½ uur



## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

### MULTIFUNCTIONELE OVEN

bediend via de timer (zie de PTimer/Klok voor meer informatie).

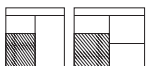
De timer moet worden ingesteld op handmatige bediening voordat deze kan worden gebruikt, of geprogrammeerd.

### De multifunctionele oven inschakelen

- Gebruik de functieknop om de gewenste functie te selecteren – zie de functietabel voor meer informatie. Opmerking: U kunt de functie tijdens het koken eventueel veranderen, vooropgesteld dat de oven in handmatige modus wordt gebruikt.
- Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur.
- De thermostaatindicator zal inschakelen om aan te geven dat de oven wordt verwarmd en zal weer uitschakelen zodra de temperatuur is bereikt.
- U kunt de oven uitschakelen door slechts de bedieningsknop terug naar de '0' stand te draaien.
- De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.



**Belangrijk:** Plaats nooit voedsel of schalen op de basis van de hoofdoven, het element zit hier en zal oververhitting veroorzaken.

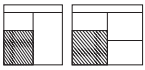


## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

### Oven & Grillfuncties

Het overzicht hieronder beschrijft alle beschikbare functies. Uw oven is mogelijk niet van al deze functies voorzien.

Hoofdovenfunctie		Aanbevolen Gebruik
	Alleen Basishitte	Gebruikt om de basis van voedsel af te bewerken na gebruik van de conventionele- of heteluchtmodus. De basishitte kan worden gebruikt om de bodem van pizza's, taarten of quiches te garen. Gebruik deze functie pas aan het einde van het kookproces.
	Alleen bovenwarmte	Deze hitte is ideaal om de bovenlaag van voedsel te bruinen na gebruik van de conventionele- of heteluchtmodus omdat deze niet zo krachtig is als de grill. Uitstekend voor het extra bruinen van gerechten zoals Lasagne of Bloemkoolkaas. Gebruik deze functie pas aan het einde van het kookproces.
	Conventionele oven	Deze functie is ideaal voor traditioneel bakken. Het vlees wordt in het midden van de oven geplaatst, bak aardappels hoger in de oven.
	Onder- en bovenwarmte met ventilator	Geschikt voor voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals quiche, brood en kwarktaart. Het elimineert tevens de noodzaak bijvoorbeeld pasteitjes blind te bakken.
	Ventilatorgrill	De ventilator zorgt ervoor dat de hitte rondom het gerecht circuleert. Ideaal voor dunner voedsel zoals spek, vis en hamlapjes. U hoeft het voedsel niet te draaien. Gebruik deze functie met gesloten ovendeur.
	Hetelucht	De gelijkverdeelde temperatuur in de oven maakt deze functie ideaal voor het bakken en koken van grote hoeveelheden voedsel.
	Ontdooien	Gebruik deze functie met gesloten ovendeur om voedsel te ontdooien zoals roomtaartjes/gateaux. Laat de deur open om gerechten te koelen voordat u ze in de koelkast plaatst.
	Dubbele Grill	Deze functie kookt voedsel vanaf de top en is ideaal voor veel soorten gerechten van toast tot runderlapjes. U kunt grotere hoeveelheden voedsel koken omdat de gehele grill werkzaam is.
	Enkele Grill	Voor kleinere hoeveelheden, maar nog steeds uitstekend voor alles van toast tot runderlapjes.
	Onderwarmte met Ventilator	Gebruik om open taarten te bakken (zoals gehakttaarten). Het bodemelement zorgt ervoor dat het voedsel wordt gebakken, terwijl de ventilator de lucht rondom de vulling laat circuleren – zonder te intensief te bakken.
	Brood laten rijzen	Deze functie circuleert de lucht op de juiste temperatuur zodat het brood kan rijzen voordat u begint met bakken tot 40°C.
	Pizza	Deze functie is ideaal voor het bakken van pizza's. De heteluchtoven werkt met aanvullend gebruik van het bodemelement om pizzas perfect te bakken.



## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

### Voordat u begint met grillen. . . .

U dient het grillrooster in de gewenste positie te plaatsen voordat u begint met grillen, omdat u uzelf kunt verbranden als u het rooster probeert te bewegen met ingeschakelde grill.

### GEVENTILEERDE / CONVENTIONELE GRILL

- De grillfunctie moet worden gebruikt met gesloten oventeur.
- Draai de bedieningsknop naar de gewenste grillinstelling (conventioneel of geventileerd).
- Draai de temperatuurregeling naar de vereiste hitte-instelling op dezelfde manier als het selecteren van de oventemperatuur.

Draai de bedieningsknoppen naar de 'uit' stand om de grill uit te schakelen.

De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.

U kunt het rooster omdraaien of helemaal niet gebruiken om andere resultaten te krijgen.

### Het grillampje

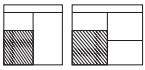
Wanneer u met gesloten deur grilt, zal het lampje herhaald in- en uitschakelen naargelang de grill op temperatuur wordt gehouden door de thermostaat.

**i** **Waarschuwing:** De binnenkant van de oven wordt heet wanneer de grill werkzaam is. Houd kinderen op een veilige afstand.

### **i** Grilltypes

Enkele grill: heeft één grillelement. Het rooster van de grillpan MOET omgekeerd worden wanneer u de enkele grill gebruikt in de hoofdoven.

**i** Voor optimale resultaten:  
De enkele grill 5 minuten voorverwarmen en de dubbele grill 3 minuten voorverwarmen.



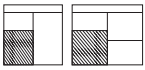
## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

### Instructies voor geventileerde oven

- Indien u gewend was aan een conventionele oven, dient u goed op de temperaturen te letten..
- De tabel hieronder toont conventionele kooktemperaturen, heteluchttemperaturen en gasmarkeringen. Om een optimaal resultaat te krijgen wanneer u de heteluchtoveninstelling gebruikt, dienen conventionele temperaturen te worden omgezet in temperaturen voor de heteluchtoven.
- Bijvoorbeeld een gerecht dat op 180°C zou bakken, heeft in een heteluchtoven een temperatuur van 160°C nodig.
- Dit is een oven met hoog rendement, er kan dus stoom worden afgegeven wanneer de deur wordt geopend.
- Wanneer u gekoeld of bevroren voedsel bakt, dient u de aanbevolen baktijden en temperaturen te gebruiken die op de verpakking staan aangegeven. Controleer altijd of het gerecht gloeiend heet is voordat u het serveert.
- Er zijn geen hittezones en smaak wordt niet van het ene gerecht naar het andere overgedragen wanneer u een heteluchtoven gebruikt – hierdoor kunt u dus een grote verscheidenheid aan gerechten tegelijkertijd bakken.
- Als u op meer dan één rooster bakt, dient u de bereidingstijd eventueel iets te verlengen.
- Zorg er voor dat er voldoende ruimte is tussen gerechten zodat gerechten kunnen rijzen en de lucht kan circuleren.

Conventionele temp (°C)	'A' Efficiëntie oven (°C)	Gasmarkering
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9





## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

### KOOKINSTRUCTIES

#### Voorverwarming

Om de beste resultaten te krijgen, raden wij u aan deze ongeveer 5 tot 15 minuten te laten voorverwarmen voordat u uw gerechten in de oven plaatst. Dit is voornamelijk belangrijk voor gerechten die gekoeld of bevroren zijn, gebaseerd zijn op beslag of gist, en schuimgebak.

Als u de hetelucht functie gebruikt, dient u nog steeds voor te verwarmen, echter voor een kortere tijd.

De gerechten in de bakinstructies hieronder zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven, maar kunnen naar eigen smaak worden aangepast.

#### Oven en bakgerei

Gebruik voor het bakken altijd schalen en bakvormen van hoge kwaliteit. Schalen en bakjes van slechte kwaliteit kunnen in de oven vervormen en onverwachte resultaten produceren.

Gebruik geen ovenwaren die gebarsten, beschadigd of niet ovenbestendig zijn, omdat deze door de hitte binnenin

de oven kunnen verbrijzelen.

#### Ovenroosters

Het ovenrooster dient naar boven gericht en met de opstaande kant achter in de oven worden geplaatst.

Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de rekken en laat één rekpositie vrij tussen de rekken, zodat de hitte kan circuleren.

#### Bakplaten en braadsledes




Voor de beste bakresultaten en gelijkmatig gratineren, raden wij u aan bakplaten en braadsledes van de volgende afmetingen te gebruiken;

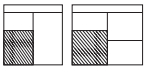
Bakplaat 350mm x 250mm

Bakplaten van deze afmeting zijn geschikt voor tot op 12 kleine cakes.

Braadslede 370mm x 320mm

Wij raden u aan kookgerei te gebruiken van hoge kwaliteit. Platen en sledes van mindere kwaliteit kunnen vervormen wanneer ze heet worden, wat tot oneven bakresultaten leidt.

Voedseltype	Temp. Instelling °C			Tijd Ongeveer	Plaatpositie
<b>Cakes</b> Kleine cakes Victoria sandwich Halfrijke fruitcake Kerstmiscake	Conv 	Geventileerd 	Intensief 		
	190	175	-	15 - 25	2 & 4
	180	160	-	20 - 30	3
	150	125	-	2½ - 3 uur	2
	150	125	-	2½ - 3 uur	2
<b>Puddingen</b> Brood- en boterpudding Fruិតkruimel					
	170	150	-	45 - 1 uur	3
	200	175	-	40 - 1 uur	3
<b>Overige</b> Yorkshire pudding: groot klein Kruimeldeeg					
	220	200	200	40 - 45	4 - 5
	220	200	200	15 - 20	4 - 5
	200	180	180	Afhankelijk van de vulling	4 - 5



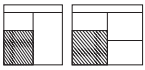
## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

### Braadinstructies

- Braadtijden zijn afhankelijk van het gewicht, de vorm en de textuur van het vlees en natuurlijk uw eigen voorkeur. Weeg het vlees of gevogelte, inclusief vulling, en volg de onderstaande tijden om de braadtijd te berekenen.

Baadstukken (inclusief kip) dienen te worden gebraden op 180 - 200°C Conventioneel / 160 - 180°C Geventileerd voor 20 - 30 minuten per 450g/1lb, plus 20 minuten op schappositie 2.

- U kunt tijdens open braden een driepoot gebruiken met de braadcontainer om vetspetters te verminderen en dus het oveninterieur schoon te houden.
- Gebruik nooit een braadblik groter dan die inbegrepen, omdat dit de ovenprestatie kan aantasten en kooktijden kan verlengen.
- Bevroren vlees moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. Het is raadzaam grotere stukken vlees een nachtje te laten ontdooien.
- Bevroren gevogelte moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. De vereiste ontdooitijd hangt af van hoe groot de vogel is, het kan bijvoorbeeld 48 uur duren voordat een grote kalkoen is ontdooid.
- Wanneer u gevuld vlees of gevogelte kookt, dient u de kooktijd te berekenen van het totale gewicht van het vlees plus de vulling.
- Door braadstukken in folie te koken, braadpannen af te dekken, stoofpannen met deksel of braadzakken te gebruiken, kunt u het krimpen van vlees tegengaan. Dit geeft een sappiger resultaat en helpt waarschijnlijk vetspetters te voorkomen. De kooktijd zal echter iets moeten worden verlengd, tel 5 – 10 minuten per 450g (1lb) op bij de berekende kooktijd. Overschrijd nooit de temperatuur aanbevolen door de fabrikant als u een braadzak gebruikt en laat braadzakken nooit de binnenwanden of bovenkant van de oven aanraken.



## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

### Braad instructies

#### Gebraden kalkoen

- Er worden twee verschillende soorten vlees gebakken wanneer er een kalkoen in de oven ligt: hete tere en lichte borstvlees, dat niet mag uitdrogen, en het donkere beenvlees, dat langer duurt om te garen.
- De kalkoen moet lang genoeg braden zodat de poten kunnen garen, bedruip de kalkoen dus regelmatig.
- U kunt het borstvlees afdekken zodra het mooi bruin is.
- Kalkoen dient te worden gebraden op 180°C - 190°C Conventioneel / 160°C - 180°C hetelucht voor
- 20 minuten per 450 gr, plus 20 minuten.
- De kalkoen kan open worden gebraden, met de borst omlaag, voor de helft van de bereidingstijd en vervolgens worden omgedraaid voor de resterende tijd.
- Tel in het geval van een gevulde kalkoen 5 minuten per 450 gr. op bij de kooktijd.
- Als u een kalkoen afgedekt met folie braadt, dient u 5 minuten per 450 gr. bij de kooktijd op te tellen.
- U kunt testen of de kalkoen gaar is door een dunne vleespin in het dikste gedeelte van de dijte steken. Als het sap helder is, dan is de kalkoen gaar. Als het sap nog roze is, moet de kalkoen wat langer in de oven. Controleer altijd of de kalkoen goed gaar is voordat u deze serveert

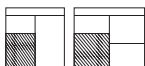
#### Kalkoen Braadtijden.

Een kalkoen wordt meestal per kilogram gemeten. U kunt op de volgende manieren de braadtijden berekenen:

40 minuten per 1kg plus 10 minuten per 1/4 kg.

De maximale grootte van een kalkoen voor dit apparaat is: ca. 9kg.

Probeer a.u.b. nooit een grotere kalkoen te braden, omdat de resultaten dan niet te voorspellen zijn.



## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

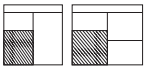
### Algemene Bakinstructies

#### Probleemoplossing - fruitcake

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
Fruit zinkt naar de bodem	Lage oventemperatuur waardoor het langer duurt om de cake te bakken en het fruit naar de bodem zinkt. Of, teveel vloeistof of rijsmiddel. Het fruit was misschien niet goed gewassen en gedroogd.
Cake zinkt / ingedoken in het midden	Teveel rijsmiddel in de mix. Te hete of te koele oven. Onvoldoende vloeistof of afroming.
Barsten in oppervlakte	Te kleine bakvorm of teveel mix in de bakvorm. Teveel rijsmiddel in de mix, plus onvoldoende vloeistof of afroming. De oven is mogelijk te heet.
Harde korst met vochtige stukken vulling	Te hete oven waardoor de cake te snel bakt. Teveel suiker of onvoldoende vloeistof.
Buitenzijde is verbrand	Te hoge oventemperatuur. Cake is te groot voor de oven. Onvoldoende bescherming rondom de bakvorm. Cake op een te hoge schappositie gebakken.
Textuur met duidelijke gaten	Teveel rijsmiddel. Bloem ongelijk gemengd.
Textuur te dicht en cake onvoldoende gerezen	Onvoldoende rijsmiddel Onvoldoende vloeistof. Oven te koel. Onvoldoende room.
Cake kruimelt bij het snijden	Onvoldoende vloeistof. Te lang gebakken. Onvoldoende suiker. Teveel bakmiddel.
Te droog	Te lang gebakken. Onvoldoende eieren of vloeistof. Teveel rijsmiddel.

#### Probleemoplossing - Schuimtaart

Bolvormige top	Onvoldoende afroming van de mix. Cake op een te hoge schappositie gebakken of op een te hoge temperatuur. Door een papieren tussenlaag kan de buitenrand mogelijk niet rijzen en verhoogt het midden.
Holle / gezonken top	Teveel rijsmiddel. Te lage oventemperatuur of incorrecte schappositie. Cake was uit de oven gehaald voordat het gaar was. Gebruik zachte margarine.
Erg bleek, maar gebakken	Te lage oventemperatuur. Te laag in de oven gebakken.
Bakvorm is overgelopen	Bakvorm te klein voor de hoeveelheid mix.



## DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

---

### Koel- en Ontdooifunctie

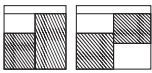
- Om voedsel onmiddellijk na het koken onmiddellijk te koelen, maar voordat u het in de koelkast of vriezer stopt, kunt u de ovenbediening naar de ontdooi-stand draaien en de ovendeur openen.
  - Draai de ovenbediening naar de ontdooi-stand om bevroren voedsel te ontdooien, plaats het voedsel in het midden van de oven en sluit de deur.
- Plaats vlees en gevogelte op een driepoot in een vleescontainer om het sap tijdens het ontdooien op te vangen.

### Ontdooitijden

- Kleine of dunne stukken bevroren vis of vlees – bijv. visfilet, garnalen en gehakt duren ca. 1 - 2 uur. Plaats het voedsel in een enkele laag om de ontdooitijd te verkorten.
- Een middelgrote kasserol of stoofpot duurt ca. 3 – 4 uur.
- Een ovenklare kip van 1½kg / 3lb duurt ca. 5 uur, verwijder de inwendige organen zo snel mogelijk.
- Controleer altijd of voedsel goed ontdooid is voordat u begint met koken.

### Ben verstandig

- Ontdooi nooit gevulde kalkoen via deze methode.
- Ontdooi geen grote stukken vlees of gevogelte zwaarder dan 2kg / 4lb via deze methode.
- Plaats nooit te ontdooien ongekookt voedsel naast gekookt voedsel dat gekoeld moet worden om kruisbesmetting te voorkomen.
- U kunt met deze methode vlees, gevogelte en vis sneller ontdooien, maar controleer wel of alles volledig is ontdooid voordat u begint met koken.



### **De binnenkant van de oven wordt heet wanneer de oven wordt gebruikt. Houd jonge kinderen uit de buurt.**

#### **De oven inschakelen**

Draai de ovenbedieningsknop(pen) naar de vereiste instelling.

Het witte thermostaatlampje (indien aanwezig) zal blijven branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en vervolgens uitschakelen; het zal af en toe inschakelen terwijl de thermostaat werkt om de geselecteerde temperatuur te behouden.

Draai de bedieningsknoppen naar de 'uit' stand om de grill uit te schakelen.

#### **Wanneer u de oven gebruikt**

Als een deel van het kookproces wordt hete lucht afgegeven via een ventilatieopening in de oven. Wanneer u de oven deurt open, dan dient u voorzichtig te zijn en geen contact te maken met mogelijke hete lucht omdat dit tot ongemak kan leiden voor personen met een gevoelige huid. Wij raden u aan de onderzijde van de ovendeurhendel vast te houden.

### **VOORVERWARMING**

#### **Geventileerde oven**

Wanneer u tere gerechten kookt zoals soufflé en Yorkshire pudding of wanneer u brood bakt, dan raden wij u aan de oven voor te verwarmen totdat het lampje voor het eerst uitschakelt. Voor het koken van andere soort gerechten is de voorverwarming mogelijk niet nodig.

#### **Conventionele oven**

Voorverwarming is altijd vereist

#### **Handmatige bediening (alleen linker oven)**

De programmering moet op handmatige bediening worden ingesteld voordat

de hoofdoven kan worden gebruikt. Indien dat niet gebeurt, zal de oven niet functioneren. Als het programmeringsdisplay A (Auto)

weergeeft, stel de oven dan terug in op handmatige bediening door de omhoog- en omlaagtoetsen gelijktijdig in te drukken. Ingestelde programmeringen zullen worden geannuleerd.

#### **De koelventilator**

De koelventilator kan in werking treden wanneer de hoofdoven is ingeschakeld en kan nog een tijdje blijven werken nadat de oven wordt uitgeschakeld.

#### **Ovenroosters**

Het rooster dient naar boven gericht en met de opstaande kant achter in de oven worden geplaatst.

Plaats bakplaten en braadsledes op het midden van de rekken.

#### **Bakplaten en braadsledes**

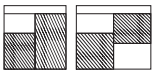
Voor de beste kookresultaten en gelijkmatig gratineren, raden wij u aan bakplaten en braadsledes van de volgende afmetingen te gebruiken;

Bakplaat 350mm x 250mm

Bakplaten van deze afmeting zijn geschikt voor tot op 12 kleine cakes.

Braadslede 370mm x 320mm

Wij raden u aan kookgerei te gebruiken van hoge kwaliteit. Platen en sledes van lage kwaliteit kunnen door de hitte vervormen, wat tot ongelijke bakresultaten leidt.



## Stoven (S) instelling of 100°C)

- Controleer of bevroren voedsel goed is ontdooid voordat u begint met koken.
- Gebraad of gevogelte zwaarder dan 2¼kg is niet geschikt om te stoven of sudderen.
- Verwarm de oven voor op 170°C en kook voor 30 minuten, pas de ovenbediening vervolgens aan op (S) of 100°C (trage kookinstelling) voor de resterende kooktijd.
- De tijden voor stoven zullen ongeveer 3 keer langer zijn dan conventionele kooktijden.
- Open de ovendeur tijdens het stoven niet onnodig omdat dit tot hitteverlies zal leiden op lage temperaturen.
- Gebruik altijd kookwaar met goed sluitende deksels. Plaats voor slecht sluitende deksels aluminiumfolie over de schaal onder het deksel.

## Aluminiumfolie

Gebruik folie alleen om voedsel of schalen te bedekken; folie gebruiken om de rekken of ovenbasis te bedekken vormt een brandgevaar.

## Bakken met een heteluchtoven

**Omdat dit een oven is met een hoog rendement, kunt u stoom uit de oven zien komen wanneer de deur wordt geopend. Wees voorzichtig wanneer u de deur opent.**

Als u gewend bent met een conventionele oven te bakken, dan zult u een aantal verschillen tegenkomen wanneer u met een heteluchtoven bakt en deze vereisen een andere aanpak:

Er zijn geen hittezones in een

heteluchtoven, omdat de

convectieventilator achter in de oven voor een gelijk verdeelde temperatuur in de gehele oven zorgt.

De oven is hierdoor ideaal voor het bakken van grotere hoeveelheden - bijv. wanneer u een feestje geeft omdat alle gerechten binnen dezelfde tijd gaar zullen zijn.

Gerechten worden gebakken op een lagere temperatuur dan in een conventionele oven, waardoor de temperatuur vermeld in conventionele recepten mogelijk moet worden verlaagd. Raadpleeg a.u.b. de omrekeningstabel.

Voorverwarming is gewoonlijk niet nodig, omdat een heteluchtoven snel opwarmt.

Er is geen overdracht van aroma in een heteluchtoven, dit betekent dat u

gerechten met een sterke geur zoals vis tegelijkertijd met mildere gerechten kunt koken - bijv. melkpudding.

Wanneer u grotere hoeveelheden voedsel bakt die tijdens het bakken zullen rijzen, bijv. brood, zorg dan altijd voor voldoende ruimte tussen de rekken zodat het voedsel goed kan rijzen.

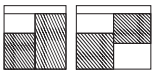
## Opmerkingen:

Wanneer u 2 of meer roosters gebruikt, dan kan het nodig zijn de kooktijd ietwat te verlengen.

Omdat de 2 roosters breder zijn dan die van de meeste ovens,

is het mogelijk 2 gerechten per rooster - 2 cakes of 2 ovenschotels- te plaatsen

Al dient u ruimte tussen de ovenschalen en bakvormen vrij te laten voor eerder genoemde luchtcirculatie, het is mogelijk in één keer een volledige maaltijd in één oven te bakken, en misschien nog iets voor in de vriezer



## DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

Wanneer u vleesgerechten braadt, dan zult u opmerken dat er minder vet spettert. Dit komt deels door de lagere oventemperaturen en zal u helpen de reiniging van de oven tot op een minimum te beperken.

Omdat een heteluchtoven een gelijk verdeelde temperatuur door de gehele oven heeft, hoeft u de rekposities gespecificeerd in de kookinstructies niet te volgen.

In tegenstelling tot een conventionele oven, hoeft u gerechten niet om te wisselen op verschillende delen van de rekken tijdens het kookproces.

### Helpen de lucht vrij te laten circuleren

Plaats de rekken gelijk verdeeld in de oven en houd een vrije ruimte over vanaf de bovenzijde en basis van de oven.

Als u meer dan één kookschotel of bakplaat gebruikt op een rek, zorg dan voor een vrije ruimte van minstens 25mm tussen de voorwerpen zelf en de ovenwanden.

### Warm houden (Instelling of 70°C)

Met deze instelling kan de temperatuur worden ingesteld zodat de gebruiker voedsel warm kan houden zonder dat het te gaar wordt. Deze instelling kan ook worden gebruikt om bevroren voedsel te ontdoien of om borden te verwarmen.

Gebruik deze instelling niet als een bakfunctie.

### Ontdooien en koelen in de hoofdoven

Om bevroren voedsel te ontdoien, draai de hoofdovenbediening naar de deegfunctie positie, plaats het voedsel in het midden van de oven en sluit de deur.

U kunt voedsel na het koken koelen om vervolgens in de koelkast of vriezer te plaatsen door de hoofdovenbediening naar de ontdooi-stand te draaien en de deur open te houden.

### Ontdooitijden

Kleine of dunne stukken bevroren vis of vlees – bijv. visfilet, garnalen en gehakt duren ca. 1 - 2 uur.

Plaats het voedsel in een enkele laag om de ontdooitijd te verkorten.

Een middelgrote kasserol of stoofpot duurt ca. 3 - 4 uur.

Een ovenklare kip van 1½kg / 3lb duurt ca. 5 uur, verwijder de inwendige organen zo snel mogelijk.

### Wees verstandig

Ontdooi nooit gevulde kalkoen via deze methode.

Ontdooi geen grote stukken vlees of gevogelte zwaarder dan 2kg volgens deze methode.

Plaats nooit te ontdoien ongekookt voedsel naast gekookt voedsel dat gekoeld moet worden om kruisbesmetting te voorkomen.

U kunt het ontdoien van vlees, vis en gevogelte met deze methode versnellen, maar controleer dan wel of het voedsel volledig is ontdooid voordat u het

kookt of bakt. Plaats vlees en gevogelte op een onderzetter in een vleescontainer.

### KOOKINSTRUCTIES VOOR DE HOOFDOVEN

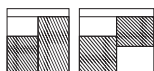
#### Kooktijden en temperaturen

De temperatuurinstellingen en tijden vermeld in de instructies zijn gebaseerd op gerechten gemaakt met koude margarine. Als u zachte margarine gebruikt, dan moet de temperatuurinstelling mogelijk worden verlaagd.

Laat voldoende ruimte over tussen de roosters voor voedsel dat tijdens het koken zal rijzen.

Plaats geen voorwerpen op de bodem van de oven, omdat de lucht hierdoor niet vrij kan circuleren.







## DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

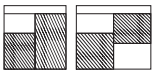
Opmerking: Dit is een heteluchtoven, waardoor de baktemperaturen iets moeten worden aangepast. De tabel hieronder toont conventionele kooktemperaturen, temperaturen voor heteluchtovens en gasmarkeringen.

Conventionele temperaturen moeten voor optimaleresultaten worden omgerekend naar temperaturen voor heteluchtovens.

Een gerecht dat bijvoorbeeld wordt gekookt op een conventionele temperatuur van 180 °C, zal nu gaar worden op een temperatuur van 160°C in deze heteluchtoven.

Conventionele temperatuur (°C)	Heteluchtoven (°C)	Gasmarkering
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Voedseltype	Temperatuurinstellingen (°C)		Tijd Ongeveer	Plaatpositie
	Conv	Geventileerd		
Cakes				
Kleine cakes	190	160	15 - 25	2 - 4
Victoria sandwich	180	160	20 - 30	3
Halfrijke fruitcake	150	125	2,5 uur - 3 uur	2
Kerstmiscake	150	125	2,5 uur - 3 uur	2
Puddingen				
Brood en boterpudding	170	150	45 - 1 uur	3
Fruitleem	200	175	40 - 1 uur	3
Overige				
Yorkshire pudding: groot	220	200	40 - 48	4 - 5
klein	220	200	15 - 20	4 - 5
Kruimeldeeg	200	180	Afhankelijk van de vulling	4 - 5



### Traditionele vruchtencakes

U dient er rekening mee te houden dat ovens met verloop van tijd kunnen variëren, waardoor kooktijden dus ook

kunnen variëren en het moeilijker wordt vruchtencakes nauwkeurig te bakken.

Het is daarom nodig de cake te testen voordat u deze uit de oven haalt. Gebruik een dunne verwarmde spies om in het midden van de cake te steken. Als de spies er schoon uitkomt, dan is de cake gaar

- Volg de temperaturen aangeraden in het recept en pas deze dan aan volgens de omrekeningstabel.
- Probeer geen kersttaarten te maken die groter zijn dan wat de oven aankan; u dient minstens 25mm (1") vrije ruimte over te laten tussen de ovenwanden en de ovenschaal.
- Volg altijd de temperaturen aangeraden in het recept.
- Om een erg rijke vruchtencake tijdens het koken te beschermen, kunt u 2 laagjes bruin papier rondom de schaal binden.
- Wij raden u aan de cakeschaal niet op laagjes bruin papier te plaatsen, omdat hierdoor de effectieve luchtcirculatie kan worden gehinderd.
- Gebruik geen zachte margarine voor rijke vruchtencakes, tenzij anders gespecificeerd in het recept.
- Gebruik altijd schalen van de correcte afmeting en vorm voor de hoeveelheden aangegeven in het recept.

### Gebraden kalkoen

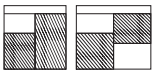
Er worden twee verschillende soorten vlees gekookt om een kalkoen te braden – hete tere en lichte borstvlies, wat niet mag uitdrogen, en het donkere beenvlees, dat

langer duurt om te koken.

De kalkoen moet lang genoeg braden zodat de poten kunnen koken, bedruip de kalkoen dus regelmatig. U kunt het borstvlies afdekken zodra het mooi bruin is.

- Zorg er altijd voor dat de kalkoen volledig is ontdooid en ontdaan is van de ingewanden voordat u deze begint te koken.
- Kalkoen dient te worden gebraden op 160°C - 180°C (geventileerd) of 180°C - 200°C (conventioneel) voor 20 minuten per 450g (1 lb), plus 20 minuten, tenzij anders gespecificeerd op de verpakking.
- De kalkoen kan open worden gebraden, met de borst omlaag, voor de helft van de kooktijd en vervolgens worden omgedraaid voor de resterende kooktijd.
- Als de kalkoen gevuld is, verleng de kooktijd dan met 5 minuten per 450g (1 lb).
- Als u de te braden kalkoen afdekt met folie, verleng de kooktijd dan met 5 minuten per 450g (1 lb).

U kunt testen of de kalkoen gaar is door een dunne vleespin in het dikste gedeelte van de bovenpoot te steken. Als het sap helder is, dan is de kalkoen gaar. Als het sap nog roze is, moet de kalkoen wat langer worden gekookt.



## DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

### Braadinstructies

De tijden gespecificeerd in de braadinstructies zijn slechts benaderingen, omdat niet alleen de grootte en leeftijd van het gevogelte de kooktijden zullen beïnvloeden, maar ook de vorm van een stuk gevogelte en de hoeveelheid bot.

Bevroren vlees dient vóór het koken goed te worden ontdooid. Wij raden u aan grote stukken vlees 's nachts te laten ontdoien.

Bevroren gevogelte dient vóór het braden goed te worden ontdooid. De vereiste ontdooitijd hangt af van hoe groot de vogel is, het kan bijvoorbeeld 48 uur duren voordat een grote kalkoen is ontdooid.

Gebruik van een onderzetter met een braadbak zal helpen vetspetters te verminderen en het oveninterieur schoon te houden. U kunt ook helpen vetspetters te verminderen door aardappels of andere groeten rondom het vlees/gevogelte te bakken.

### Opmerkingen:

- Wanneer u gevuld vlees of gevogelte braadt, dient u de kooktijd te berekenen van het totale gewicht van het vlees plus de vulling.
- Voor stukken vlees gebakken in folie of een afgedekte braadpan, en voor ovenschotels met deksel, verlengt u de berekende kooktijd met 5 minuten per 450g.
- Kleinere stukken vlees lichter dan 1,25kg vereisen mogelijk 5 minuten per 450g extra kooktijd.
- Plaats het ovenrooster zodanig dat het vlees of gevogelte in het midden van de oven ligt.
- Wij raden u aan het apparaat schoon te maken na het open braden van een gerecht.

<b>Kook in de hoofdoven op:</b>		<b>Benaderde kooktijd</b>
<b>160°C - 180°C (geventileerd)</b>		<b>(voorverwarmde oven)</b>
<b>180°C - 200°C (conventioneel)</b>		
<b>Bief</b>	Rare Medium Goed doorbakken	20 minuten per 450g (1lb), plus 20 minuten 25 minuten per 450g (1lb), plus 25 minuten 30 minuten per 450g (1lb), plus 30 minuten
<b>Lam</b>	Medium Goed doorbakken	25 minuten per 450g (1lb), plus 25 minuten 30 minuten per 450g (1lb), plus 30 minuten
<b>Varken</b>		35 minuten per 450g (1lb), plus 35 minuten
<b>Gevogelte</b>		20 minuten per 450g (1lb), plus 20 minuten



# DE OVEN GEBRUIKEN - TRAAG KOKEN (ALLEEN 100/110CM)

## Inleiding

Eén van uw ovencompartimenten is een elektrische oven die een geleidelijke hitte verstrekt, ideaal om te stoven/sudderden of voedsel warm te houden. De oven wordt bediend via een toets op de rechterzijde van het bedieningspaneel., een rood neonlampje zal oplichten om aan te geven dat de oven ingeschakeld is. Controleer a.u.b. aan welke zijde de sudderoven zit door de specificaties te lezen elders in deze handleiding.

Het sudder-element zit in de basis van het lagere compartiment – zorg er altijd voor dat de voorbereide pan/schaal centraal op de bodem van dit compartiment is geplaatst.

Gebruik geen van de compartimenten om voedsel of conserven op te bergen.

Gebruik het bovenste compartiment niet als sudderoven of om voedsel warm te houden.

## Bereidingstijden

De bereidingstijden hangen af van het te stoven voedseltype, en ervaring zal bepalen hoe lang etenswaren gestoofd dienen te worden, afhankelijk van uw eigen smaak en voorkeur.

Voedsel dient gewoonlijk minstens 5 uur te worden gesudderd, en kan eventueel

8-10 uur rusten zonder te bederven wanneer afgedekt. Voedsel gestoofd in een sudderoven vereist gewoonlijk een

tijd die driemaal langer is dan wanneer een conventionele oven wordt gebruikt.

## Kookwaar

Alle ovenbestendige schalen/pannen kunnen worden gebruikt in de sudderoven, vooropgesteld dat ze een aansluitende deksel hebben.

## Voedsel warm houden

Schakel de oven in en laat deze 20 minuten voorverwarmen voordat u het voedsel in de oven plaatst. Als het voedsel vochtig moet worden gehouden, is het belangrijk het gerecht of de plaat af te dekken om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt. U kunt hiervoor aluminiumfolie gebruiken als de pan/schaal geen deksel heeft.

Gebruik geen krimpfolie om het voedsel te bedekken omdat het niet bestand is tegen de hitte geproduceerd in de oven.

Sommige voedselsoorten dienen onafgedekt te blijven als u het voedsel droog en knapperig wilt houden.

Voeg geen jus toe aan gerechten op een bord totdat u het serveert.

Gesneden vlees dient afgedekt op een enkel bord te worden geplaatst, met slechts één eetlepel jus toegevoegd om het vochtig te houden. Wanneer u

gerechten op een bord warm wilt houden, is het raadzaam het voedsel op hete i.p.v. koude borden te plaatsen.

## Sudderoven

Stoven is altijd de beste manier geweest om een voedzame, hete maaltijd te bereiden met minimum voorbereiding en maximum tijd uit de keuken. De voordelen van stoven

zijn al eeuwenlang door chefs herkend, en worden vandaag de dag nog steeds door chefs gewaardeerd.



## DE OVEN GEBRUIKEN - TRAAG KOKEN (ALLEEN 100/110CM)

### Stoven heeft de volgende voordelen:

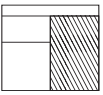
- Voedsel kan gedurende enkele uren onbeheerd worden bereid en zal meerdere uren heet blijven wanneer afgedekt, zonder bederf gedurende nogeens 2-3 uur. U kunt gerechten dus laten stoven wanneer u overdags weg bent, of gewoon 's nachts.
- Goedkopere stukken vlees worden heerlijk mals wanneer gestoofd.
- Stoven produceert tevens vochtige, malse "rooststukken" met minimaal krimpen van het vlees en minder morsen in het oveninterieur.
- Gerechten zoals soepen, groente, pudding en conserven zijn ook geschikt voor stoven.
- Geen behoefte aan het bijvullen van stoompotten, geen stoomgevulde keukens of constant controleren.

### De traagkoker-oven gebruiken

Schakel de oven in en laat deze 20 minuten voorverwarmen. Plaats de voorbereide kookpot centraal op de basis van de oven. Volg de richtlijnen voor de beste resultaten.

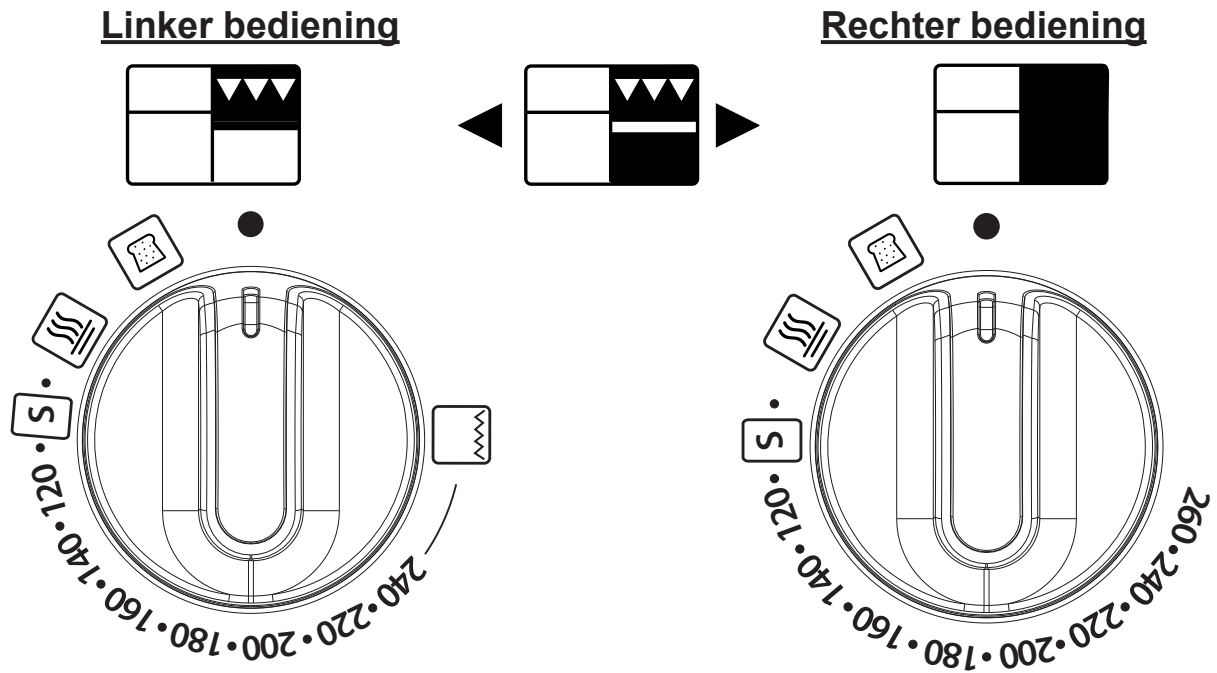
- De maximum capaciteit van ovenbestendig kookbaar dient niet meer te zijn dan 2,5 liter.
- Opmerking: Hoe voller de pan/schaal, hoe langer de stooftijd zal zijn.
- Bereidingstijden zullen variëren per grootte en vorm van vlees of gevogelte.
- Breng soep, ovenschotels en vloeistoffen altijd aan de kook voordat u deze in een voorverwarmde oven plaatst. Braad vlees en gevogelte bruin en voeg hete bouillon toe om het gerecht meer kleur te geven.

- Alle vlees- en gevogelterecepten hebben een minimum van 5 uur nodig om gaar te worden.
- Zorg ervoor dat alle bevroren ingrediënten goed ontdooid zijn.
- Zorg er altijd voor dat bevroren gevogelte goed ontdooid is in een koelkast en controleer of alle ijskristallen zijn gesmolten.
- Snijd wortelgroente in kleinere stukjes omdat de kooktijd hiervoor langer is dan voor vlees.
- Indien mogelijk, dient u ze kort te bakken alvorens in de sudderoven te plaatsen.
- Zorg ervoor dat wortelgroentes altijd op de bodem van de pan geplaatst zijn, waar ze ingedompeld zijn in de kookvloeistof.
- Gebruik een vleesthermometer wanneer u braadstukken en gevogelte stooft. De interne temperatuur van het voedsel dient 88°C te bereiken.
- Gevuld vlees of gevogelte zijn ongeschikt voor de traagkoker. Braad en gaar de vulling afzonderlijk.
- Bedek stoofpotten met een deksel of folie om vochtverlies te voorkomen.
- Voeg kruiden en verdikkingsmiddel pas aan het einde van de kooktijd toe.
- Gedroogde bruine en witte bonen moeten minstens 10 minuten worden gekookt om vervolgens te laten weken voordat u ze aan een gerecht toevoegt.
- De deur openen tijdens het koken leidt tot hitteverlies en dus langere kooktijden.

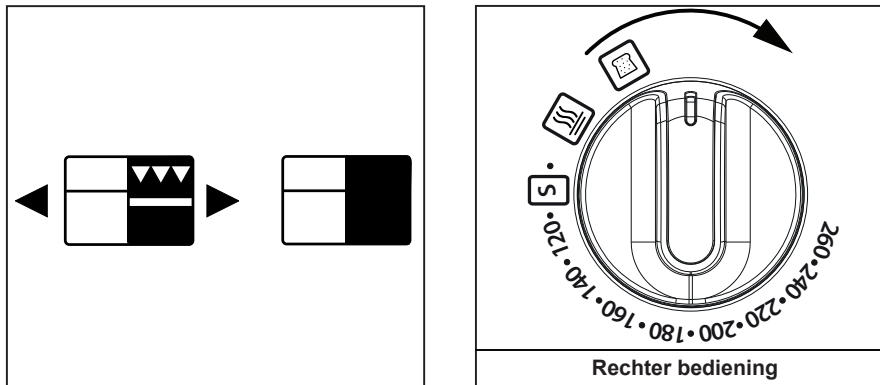


# DE SPLITTER GEBRUIKEN - ALLEEN 90CM DELUXE

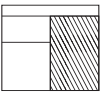
U kunt met de Stoves **PROFLEX™** splitter de hoge oven veranderen in twee afzonderlijke heteluchtovens die u apart kunt bedienen om uw kookopties te maximaliseren.



## De hoge oven activeren (zonder splitter)



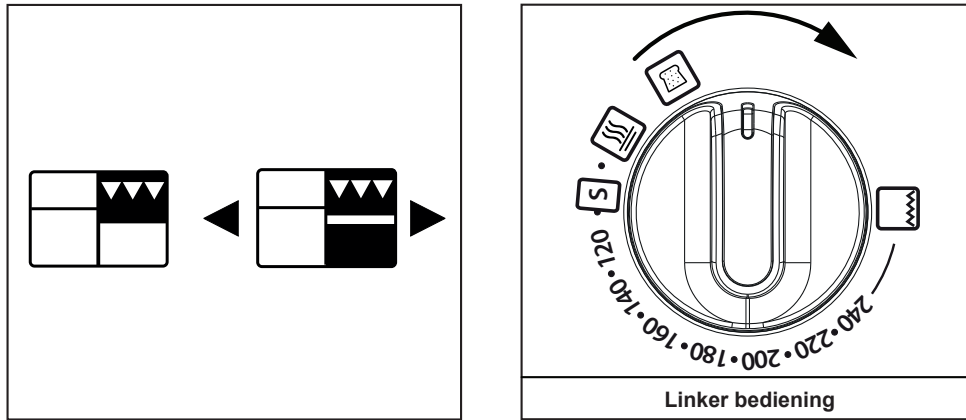
U kunt de hoge oven zonder de splitter gebruiken door de rechter bedieningsknop naar de gewenste functie of temperatuur te draaien.



# DE SPLITTER GEBRUIKEN - ALLEEN 90CM DELUXE

## De splitterfunctie activeren

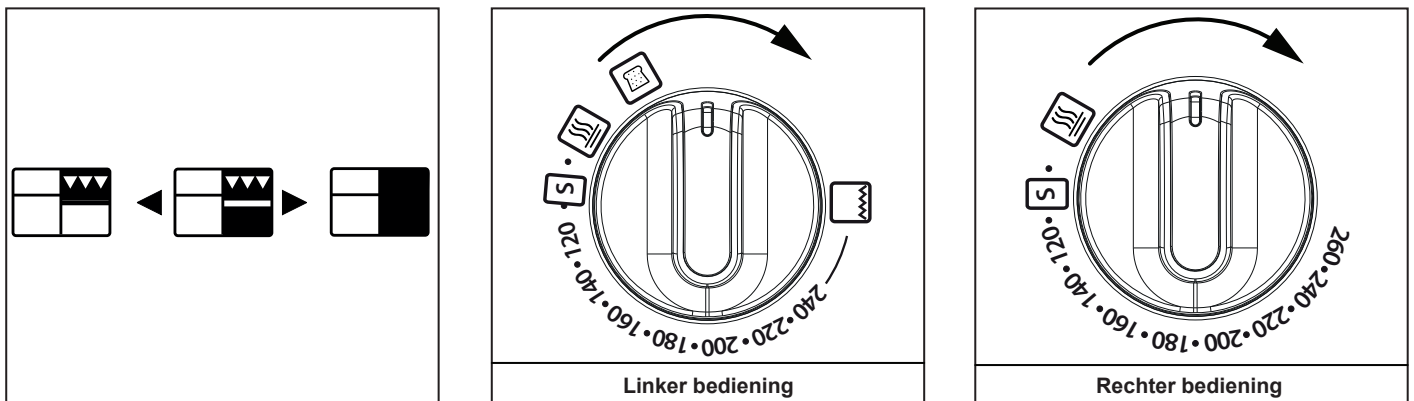
### Hogere oven (met splitter)



U kunt de hogere oven afzonderlijk gebruiken door eerst de splitter te plaatsen en vervolgens de linker bedieningsknop naar de gewenste functie of temperatuur te draaien. Hierdoor zal de bovenste helft van de oven worden geactiveerd.

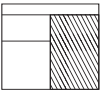
Gebruik de splitter a.u.b. niet als een ovenrek en plaats deze uitsluitend in de specifieke steunen in de hoge ovenruimte.

### Lagere oven (met splitter)



Met de hogere oven geactiveerd, draait u de rechter bedieningsknop naar een functie of temperatuur om de lagere oven te gebruiken. De lagere oven kan niet afzonderlijk worden gebruikt.




**Waarschuwing:** Houd er a.u.b. mee rekening dat de splitter uiterst heet zal worden.



# DE SPLITTER GEBRUIKEN - ALLEEN 90CM DELUXE

## De hogere en lagere ovens gebruiken

Wanneer u de hogere en lagere ovens op verschillende temperaturen gebruikt, gebruik dan de hogere oven op de hogere temperatuur en de lagere oven op de lagere temperatuur. De tabel hieronder toont de minimale temperatuur die de lagere oven kan bereiken wanneer de hogere oven in gebruik is. Als de hogere oven bijvoorbeeld op 200°C werkt, dan is de minimale temperatuur die u kunt gebruiken in de lagere oven 120°C.

Centrale oventemperatuur hogere oven (°C)	Centrale minimale oventemperatuur lagere oven (°C)
100 ((suddereren/stoven)  )	70 (warm houden) 
120	80
140	90
160	100 ((suddereren/stoven)  )
180	110
200	120
220	130

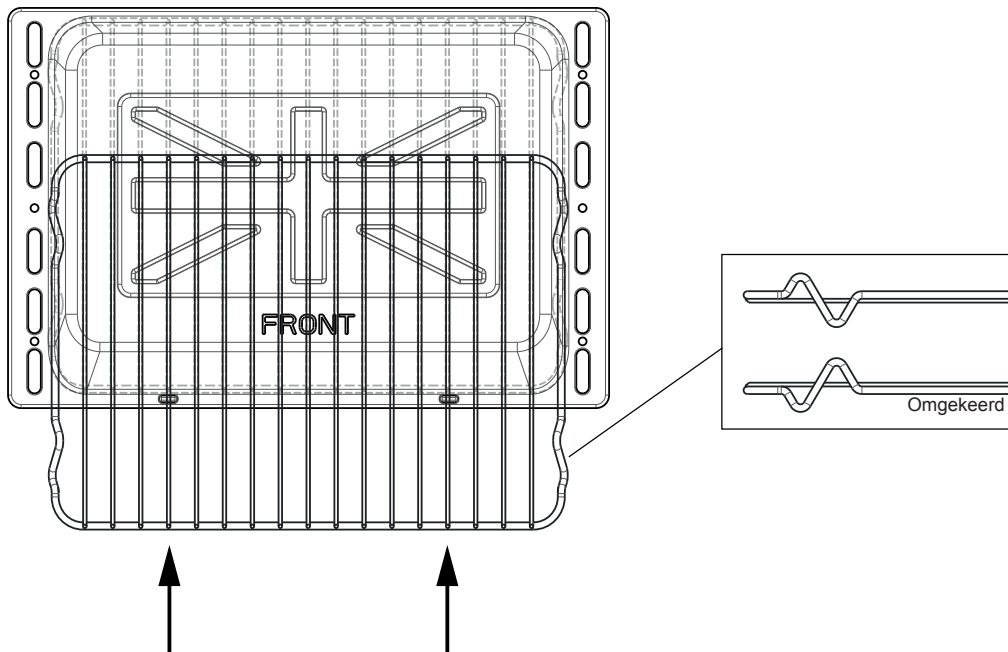
## Grillen

WANNEER DE GRILL VOOR CONVENTIONEEL GRILLEN WORDT GEBRUIKT **MOET** DE DEUR OPEN STAAN.

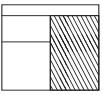
Om de grill te bedienen, draait u de linkse bedieningsknop naar het grillfunctie pictogram.

## Grillpan en rooster

Het rooster in de grillpan, kan voor een hoge of lage stand worden omgekeerd of hij kan worden verwijderd. De snelheid van het grillen kan worden geregeld door een hogere of lagere stand van de bakplaat te kiezen of de grillinstelling aan te passen.

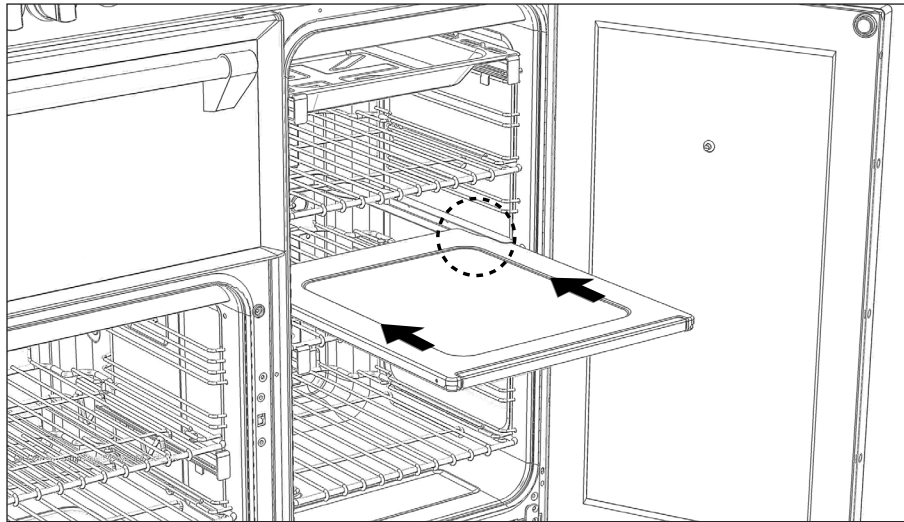






# DE SPLITTER GEBRUIKEN - ALLEEN 90CM DELUXE

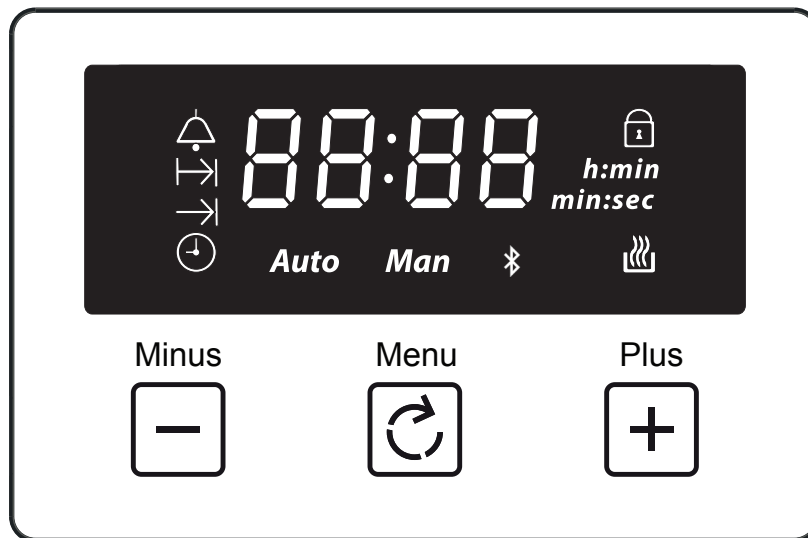
## De splitter plaatsen



# KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

Houd er a.u.b. mee rekening dat alleen de multifunctionele oven wordt geregeld door de programmering.

**Opmerking:** De klok/programmeur heeft mogelijk niet al deze functies



Minuutherinnering



Bereidingstijd/duur



Einde bereidingstijd



Tijd van de dag



Toetsblokkering



Automatisch bereiden

**Auto**

Automatische modus



Bluetooth-verbinding  
(N.V.T. IN DE BENELUX)

**Man**

Handmatige modus

L 1, L 2, L 3

Volumeniveau

23:59

7-segment scherm

99:00

Maximaal aanpasbaar minutenalarm

23:59

Maximale aanpasbare bereidingstijd

**h:min**

Weergave uren: minuten

**min:sec**

Weergave minuten:seconden

## De aanraakbedieningen gebruiken

Menu - blader erdoor om een functie te selecteren

Plus - verhoog de tijd of het volume

Minus - verlaag de tijd of het volume

Wanneer er een functie is geselecteerd en de tijd of het volume is ingesteld, dan start de gekozen functie automatisch zeven seconden na het instellen.

## Handmatige modus

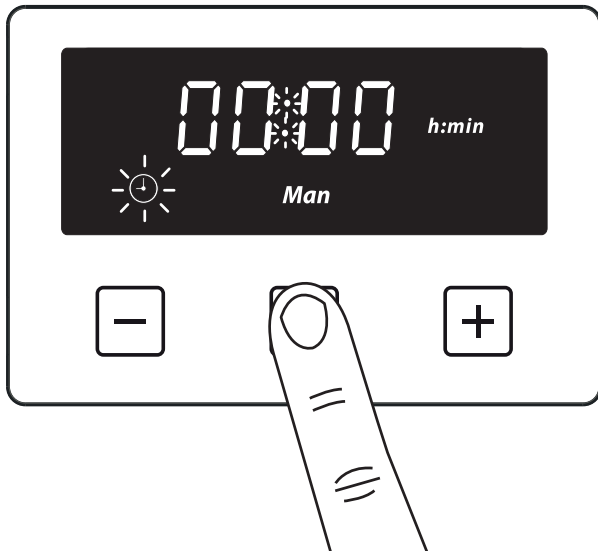
Als de programmeur zich niet in de semiautomatische of volautomatische modus bevindt, dan kunt u de ovenfuncties handmatig gebruiken. Het pictogram voor handmatige bediening wordt ook op het scherm weergegeven.

# KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

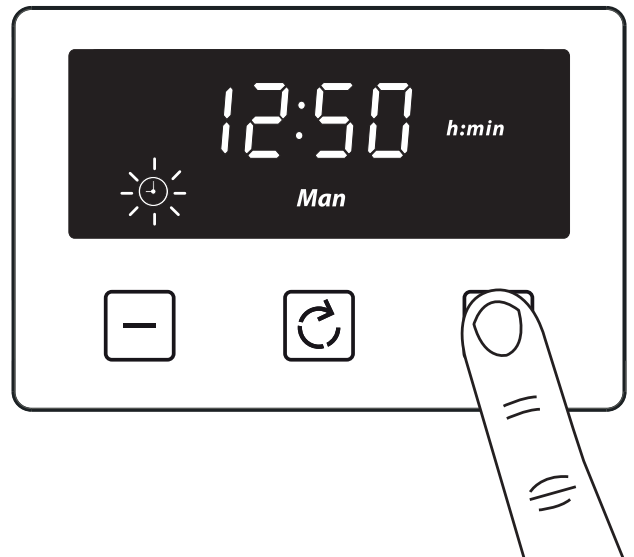
## Tijd van de dag instellen

Blader met de menu-toets door de functies totdat u "time of day" bereikt.

**1** Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'tijd van de dag' verschijnt



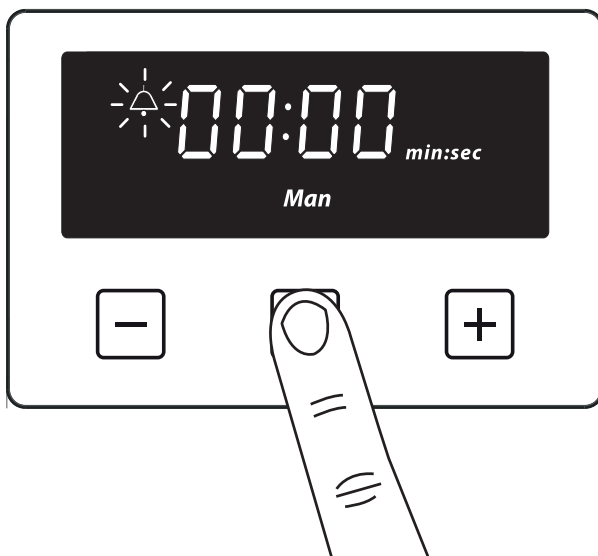
**2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



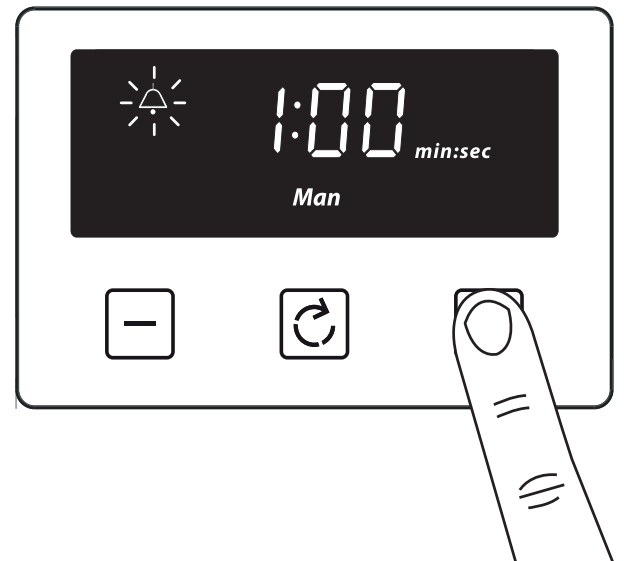
## Het minuutalarm instellen

De maximale in te stellen bereidingstijd is 99 minuten.

**1** Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'minuutherinnering' verschijnt



**2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Het minuutalarm zal na de instelling beginnen af te tellen in stappen van seconden. Het scherm geeft het symbool voor het minutenalarm en de resterende tijd weer. Als er andere functies worden ingesteld, gaat het terugtellen op de achtergrond door.

Wanneer de ingestelde tijd voor het minuutalarm is verstreken, dan zal het alarm klinken terwijl het alarmsymbooltje op de display knippert. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen, waarna de tijd van de dag wordt weergegeven.

# KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

## Het minutenalarm wijzigen of annuleren

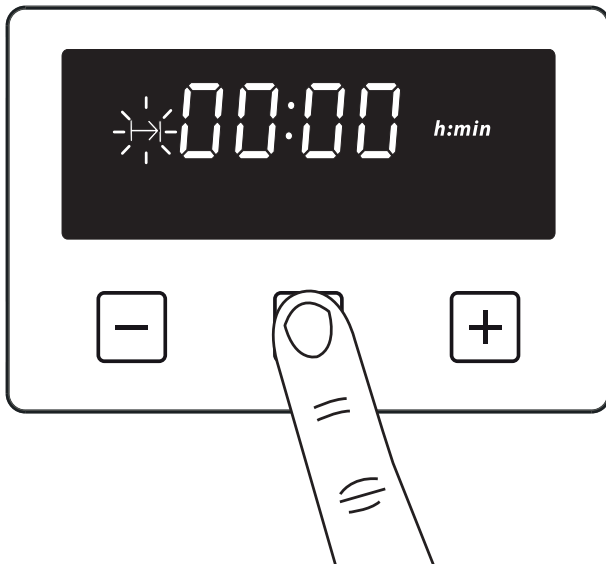
Keer terug naar de functie minutenalarm en gebruik de plus- of min-toetsen om de tijd aan te passen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

## De kooktijd instellen (hoe lang de oven werkzaam moet zijn) half-automatisch koken

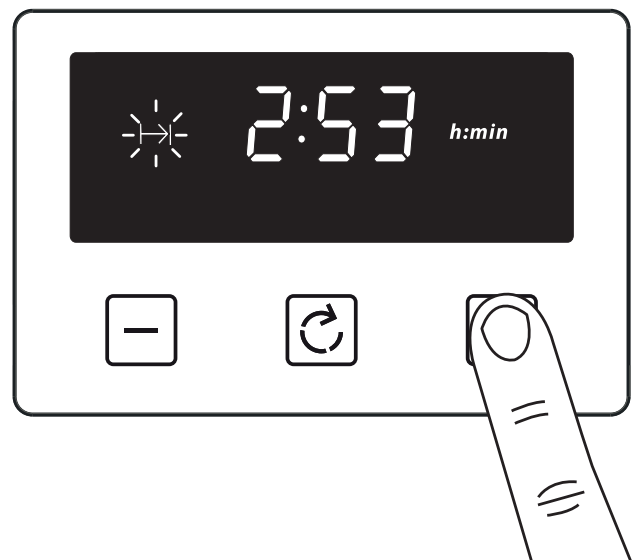
**Opmerking:** Alleen de oven linksonder op 100cm en 110cm toestellen stelt de half-automatische kookfunctie beschikbaar.

De maximale in te stellen bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.

**1** Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'kooktijd' verschijnt



**2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra deze is ingesteld, worden automatische modus, het symbool voor automatisch bereiden en de tijd van de dag weergegeven.

Wanneer het bereiden is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen, waarna de "tijd van de dag" wordt weergegeven. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

## Het wijzigen of annuleren van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "cooking time" en gebruik de plus- of min-toets om de tijd in te stellen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

# KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

## Het einde van de kooktijd instellen (tijd instellen waarop de oven moet uitschakelen) volautomatisch

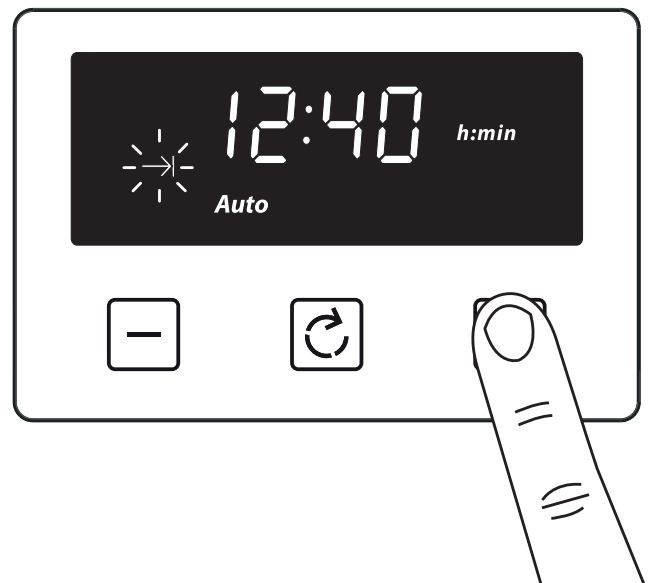
Voer de tijdsduur in zoals beschreven in de sectie 'De kooktijd instellen'.

Het scherm toont de huidige "tijd van de dag" en het symbool voor "einde bereidingstijd". Het laatste "einde bereidingstijd" is beperkt tot de huidige "tijd van de dag" plus de maximale tijd die kan worden ingesteld (23 uur en 59 minuten).

**1** Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'einde van kooktijd' verschijnt



**2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra de tijd, de gewenste instellingen voor het bereiden en de temperatuur zijn ingesteld, verdwijnt het symbool voor automatisch bereiden van het scherm. Het apparaat wordt niet ingeschakeld vóór de ingestelde starttijd voor het bereiden, wat het verschil is tussen de eindtijd voor het bereiden en de bereidingsduur.

Wanneer de bereiding is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

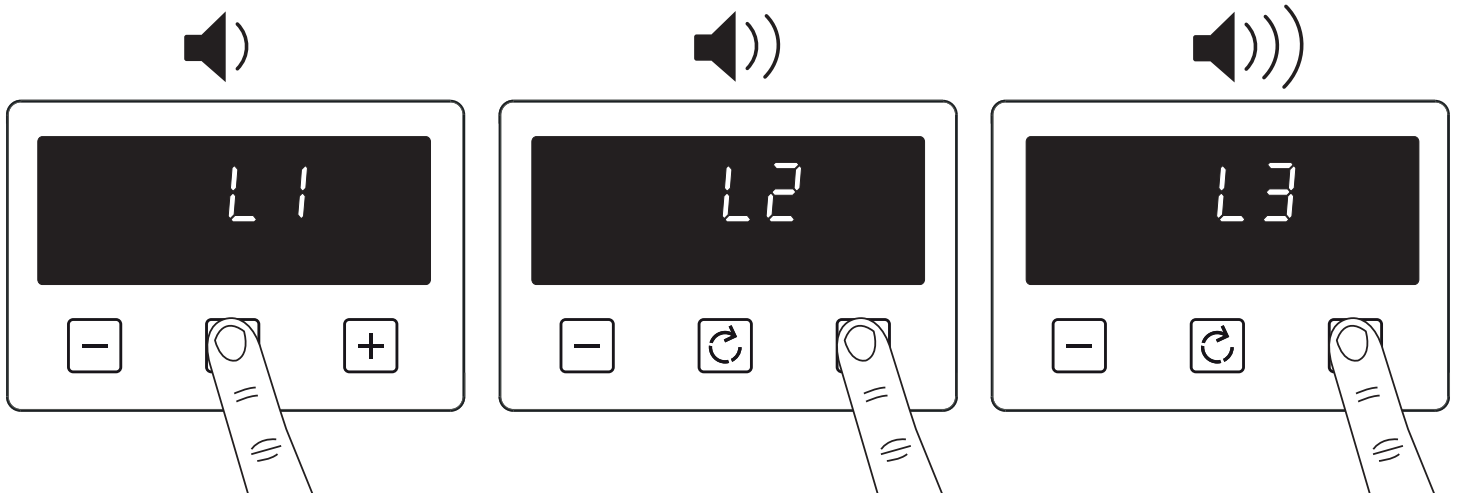
## Het wijzigen of annuleren van het eind van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "end of cooking time" en gebruik de plus- of min-toets om de tijd in te stellen. De "end of cooking time" kan worden verwijderd door met de min-toets terug te tellen totdat deze gelijk is aan de huidige tijd van de dag.

# KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

## Het instellen van het volume

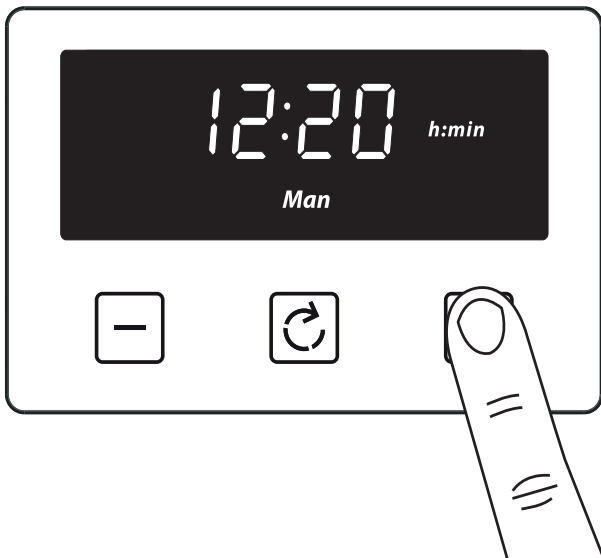
Druk op de menu-toets totdat "LX" (X = 1, 2 of 3) op het scherm knippert. Gebruik de plus- of min-toetsen om een toon te selecteren.



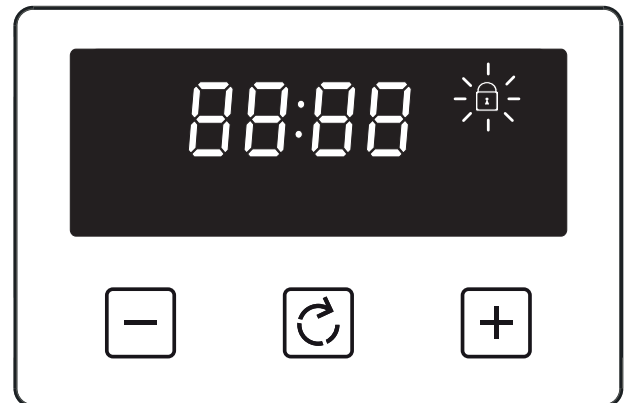
**Opmerking:** De standaard toon is L3

## Het activeren/deactiveren van de toetsenblokkering

**1** Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt



**2**



De toetsen zijn inactief, zodra de toetsenblokkering actief is. Als er op de toetsen wordt gedrukt, klinken er twee pieptonen.

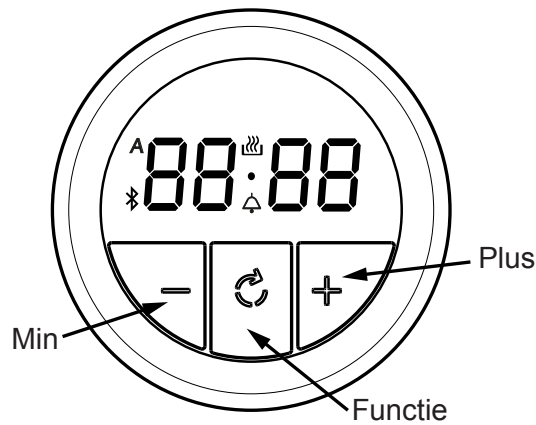
## Het deactiveren van de toetsenblokkering




Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt. Het symbool voor de toetsenblokkering verdwijnt en het apparaat kan weer normaal worden gebruikt.

**Opmerking:** De timer behoudt in geval van een kortstondige stroomuitval (ongeveer 1,5 minuut) zijn status. De status van de toetsenblokkering en de zoemtoon worden onafhankelijk van de duur van de stroomuitval opgeslagen.

# KLOK/TIMER - STOVES STERLING

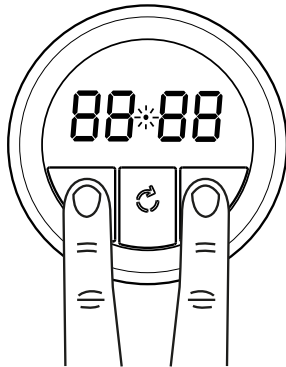
**Opmerking:** De klok/programmeur heeft mogelijk niet al deze functies



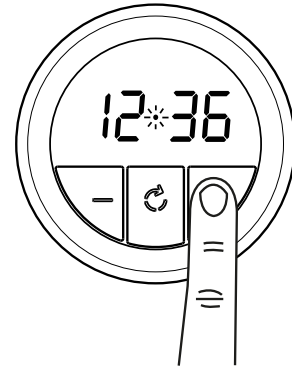
	Automatisch bereiden	23:59	7-segment scherm
	Minuutherinnering	99:00	Maximaal aanpasbaar minutenalarm
<b>A</b>	Automatische modus	23:59	Maximale aanpasbare bereidingstijd
	Bluetooth-verbinding (N.V.T. IN DE BENELUX)		

## Tijd van de dag instellen

**1** Houd de min- en plus-toetsen ingedrukt totdat er een punt begint te knipperen



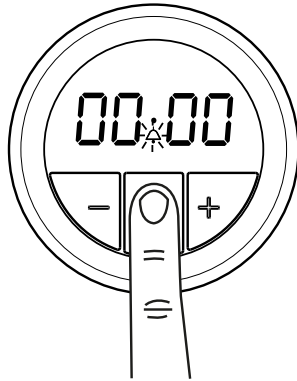
**2** Druk op de min- of plus-toets om de tijd van de dag in te stellen



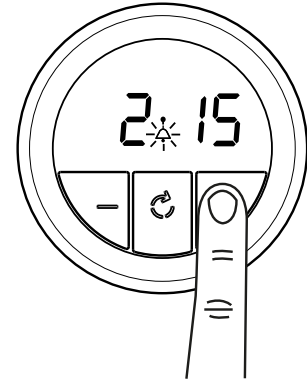
# KLOK/TIMER - STOVES STERLING

## Het minuutalarm instellen

- 1** Druk op de functietoets totdat er een belsymbooltje begint te knipperen



- 2** Druk op de min- of plus-toets om een tijd in te stellen



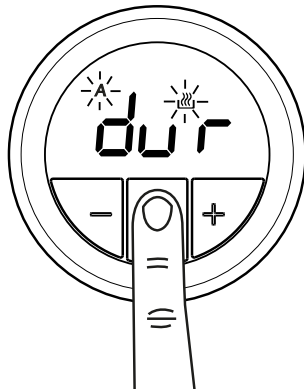
Wanneer de ingestelde tijd voor het minuutalarm is verstreken, dan zal het alarm klinken terwijl het alarmsymbooltje op de display knippert. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen, waarna de tijd van de dag wordt weergegeven.

## Het minutenalarm wijzigen of annuleren

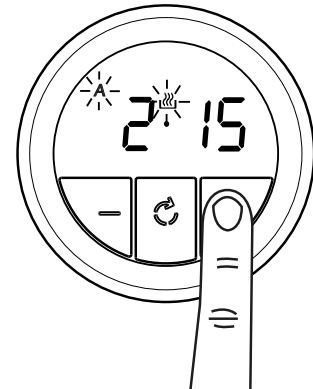
Keer terug naar de functie 'minutenalarm' en druk op de plus- of minustoetsen om de tijd te veranderen. Om te annuleren, laat de ingestelde tijd verstrijken met de minustoets. De display zal vervolgens de tijd van de dag weergeven.

## De kooktijd instellen (hoe lang de oven werkzaam moet zijn) halfautomatisch koken

- 1** Druk op de functietoets totdat 'dur' op de display verschijnt



- 2** Druk op de min- of plus-toets om een tijd in te stellen



De tijd van de dag, het automatische kooksymbooltje en het automatische modussymbooltje zullen na de instellingen op de display verschijnen.

Druk tweemaal op de functietoets om de resterende kooktijd te controleren.

Er zal een alarm klinken zodra de ingestelde tijd is verstreken. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen. De tijd van de dag zal vervolgens worden weergegeven.



# KLOK/TIMER - STOVES STERLING

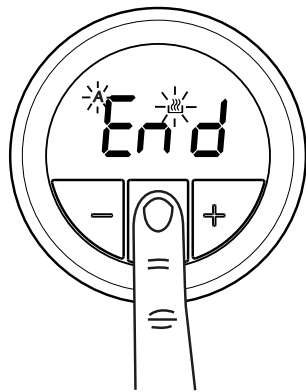
## Het wijzigen of annuleren van de bereidingstijd

Om te wijzigen, drukt u op de functietoets totdat 'dur' op de display verschijnt en vervolgens op de min- of plus-toets om de tijd in te stellen. Om te annuleren, drukt u op de functietoets totdat 'dur' op de display verschijnt en vervolgens op de plus-toets totdat 0.00 is bereikt.

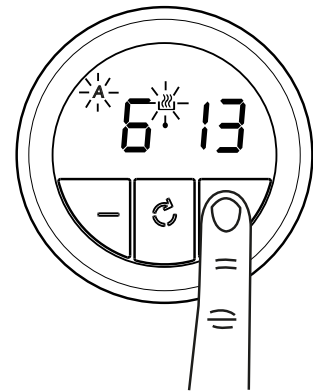
## Het einde van de kooktijd instellen (tijd instellen waarop de oven moet uitschakelen) volautomatisch

Voer de tijdsduur in zoals beschreven in de sectie 'De kooktijd instellen'.

**1** Druk op de functietoets totdat 'end' op de display verschijnt



**2** Druk op de min- of plus-toets om een tijd in te stellen



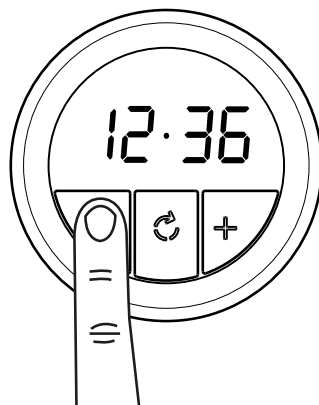
## Het wijzigen of annuleren van het eind van de bereidingstijd

Om te wijzigen, drukt u op de functietoets totdat 'end' op de display verschijnt en vervolgens op de minus- of plustoets om de tijd in te stellen. Om te annuleren, drukt u op de functietoets totdat 'end' op de display verschijnt en vervolgens op de minustoets totdat de ingestelde tijd van de dag verschijnt.

## De alarmtoon instellen

Druk op de min-toets om naar de eerste toon te luisteren, laat de min-toets vervolgens los en druk weer in om naar de tweede en vervolgens de derde toon te luisteren.

Door de minustoets los te laten nadat de toon heeft geklonken, wordt die toon automatisch geselecteerd.



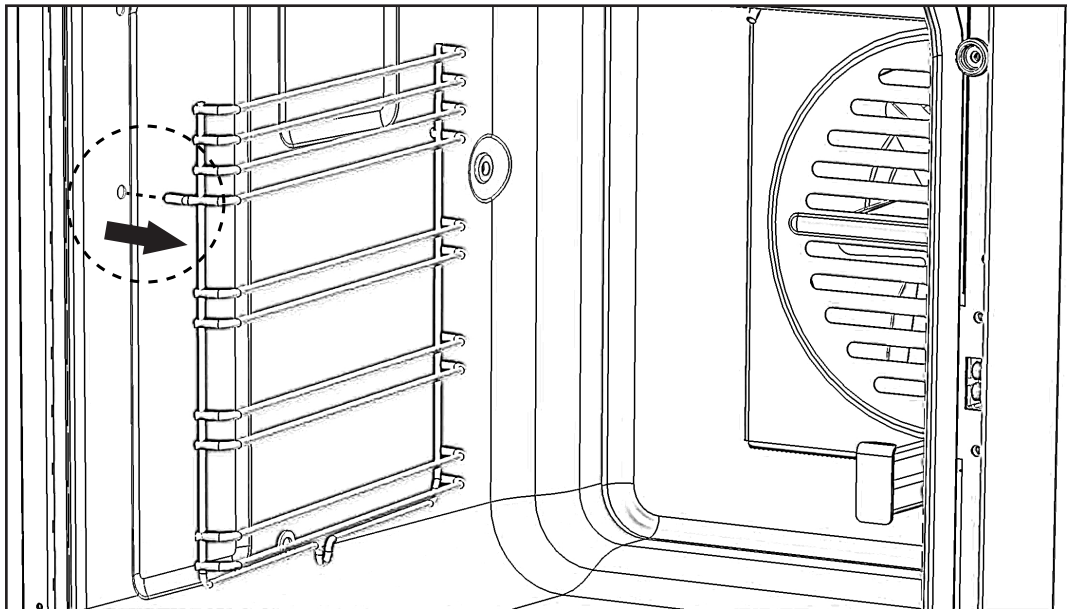
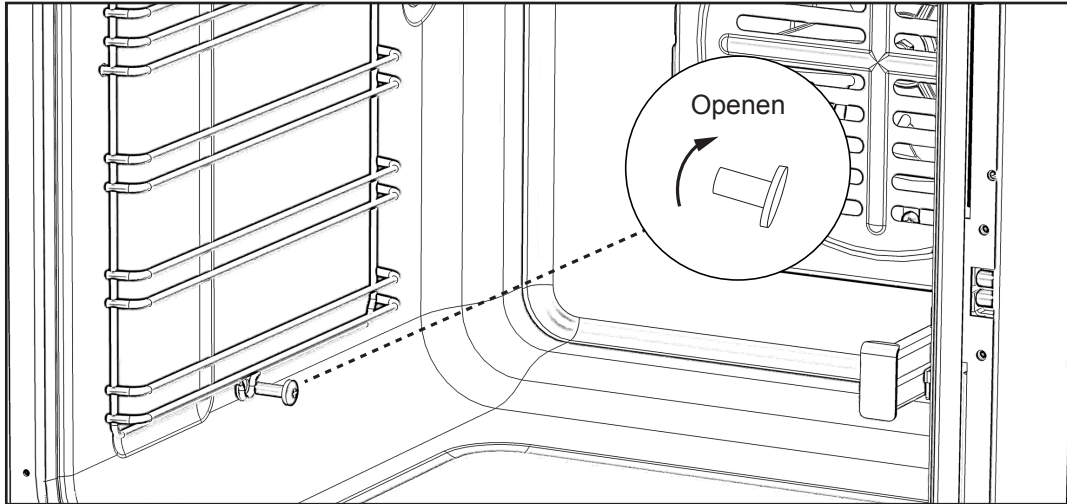
 Eerste toon

 Tweede toon

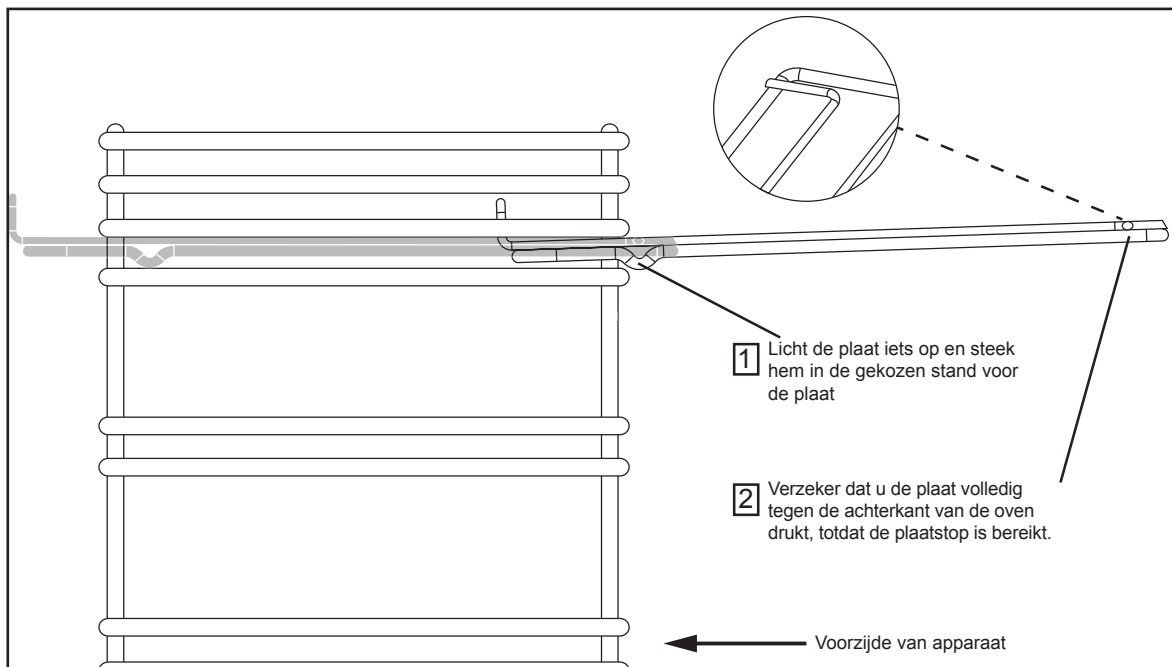
 Derde toon

# UW APPARAAT GEBRUIKEN

## Het verwijderen van de steunen van de bakplaten

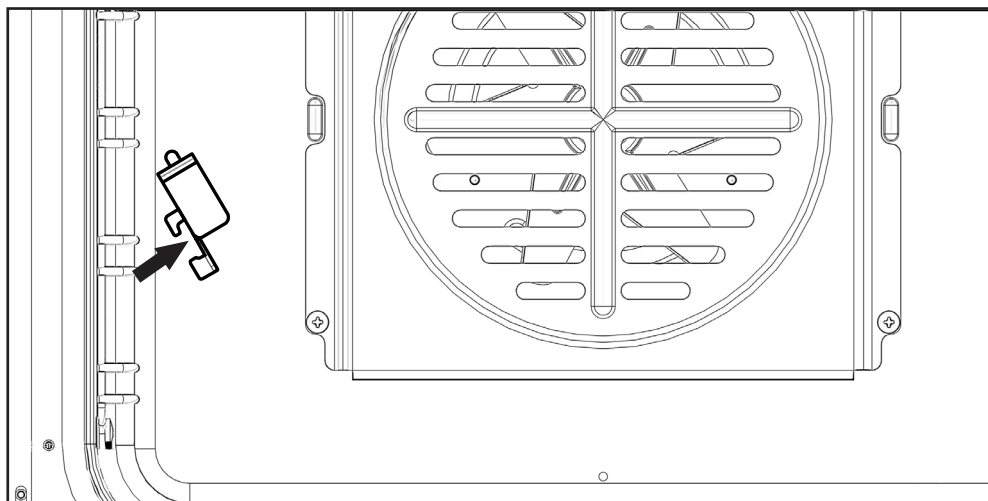
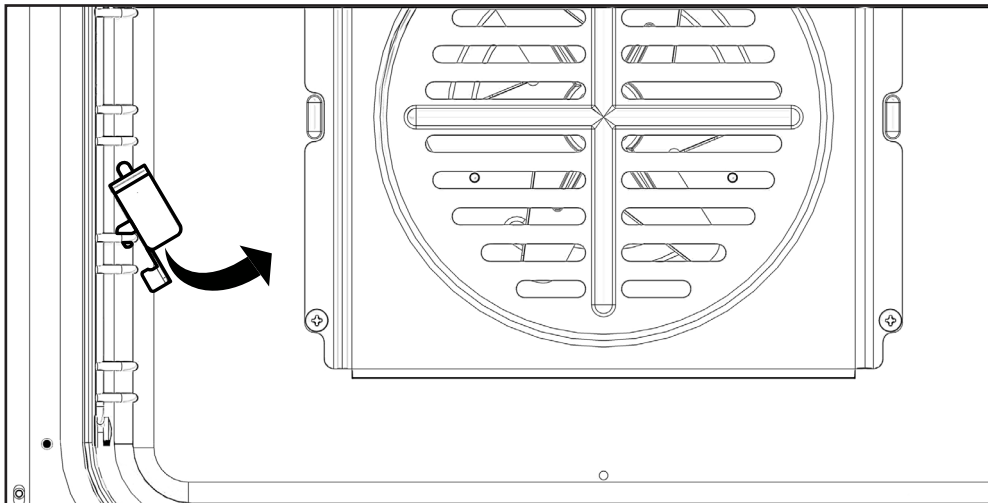
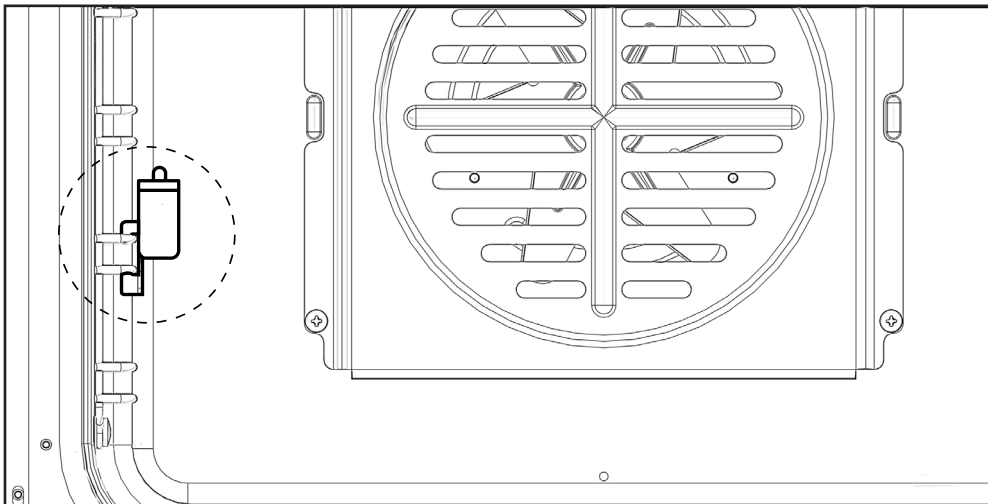


## Standaard bakplaten



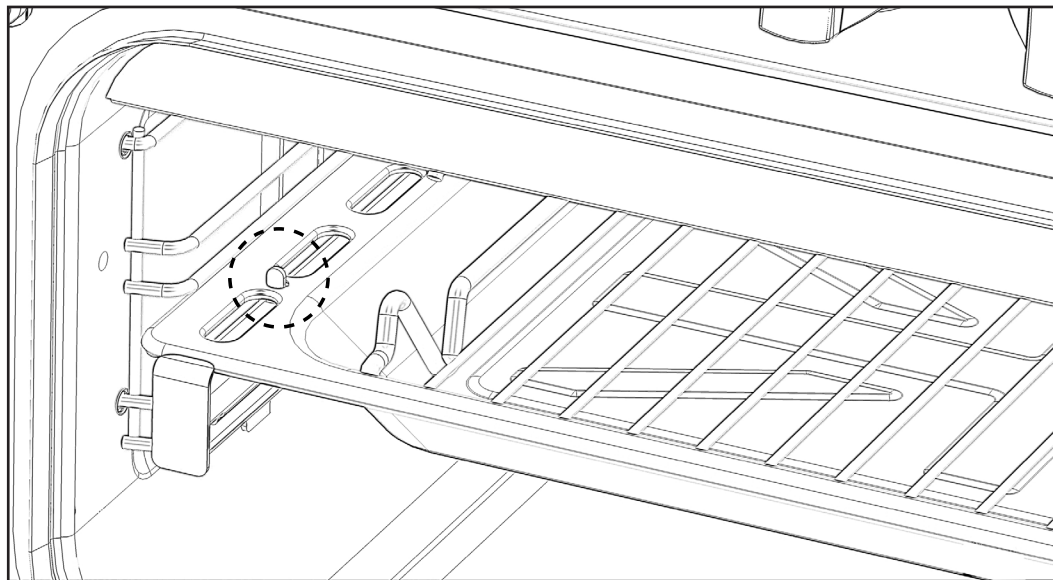
# UW APPARAAT GEBRUIKEN

## Uitschuifbare bakplaten verwijderen



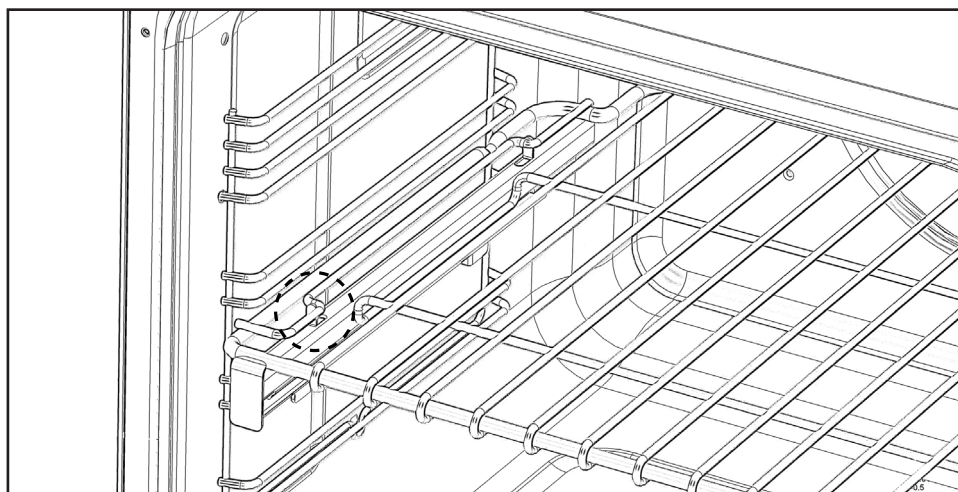
# UW APPARAAT GEBRUIKEN

## Ovenpan volledige breedte

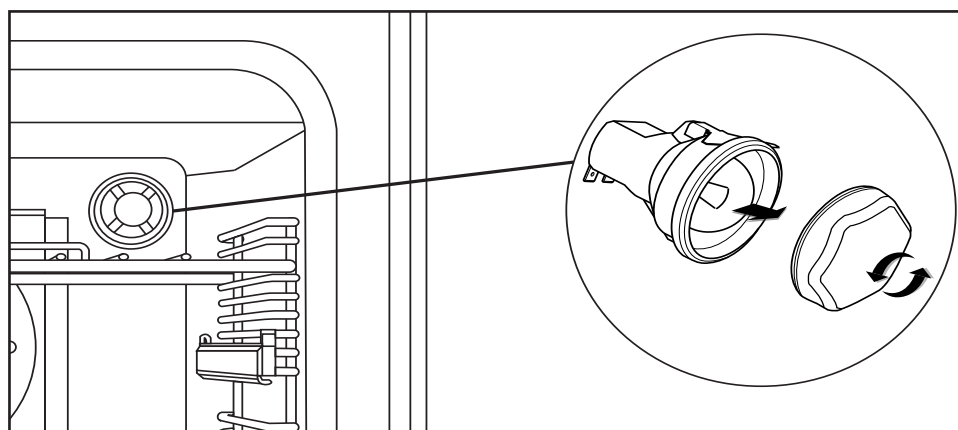


**Opmerking:** Zorg er a.u.b. voor dat de draden/ovenpan rondom de kleine palletjes op de uitschuifbare bakplaten zitten.

## Telescopische schuiven



## Het vervangen van de lamp



Niet alle apparaten hebben hetzelfde type en aantal peertjes. Controleer voor het vervangen van de lamp welk type u hebt. **Vergeet a.u.b. niet dat lampjes niet onder de garantie vallen.**

## Aanvullende functies

### Bordenrek (indien inbegrepen)

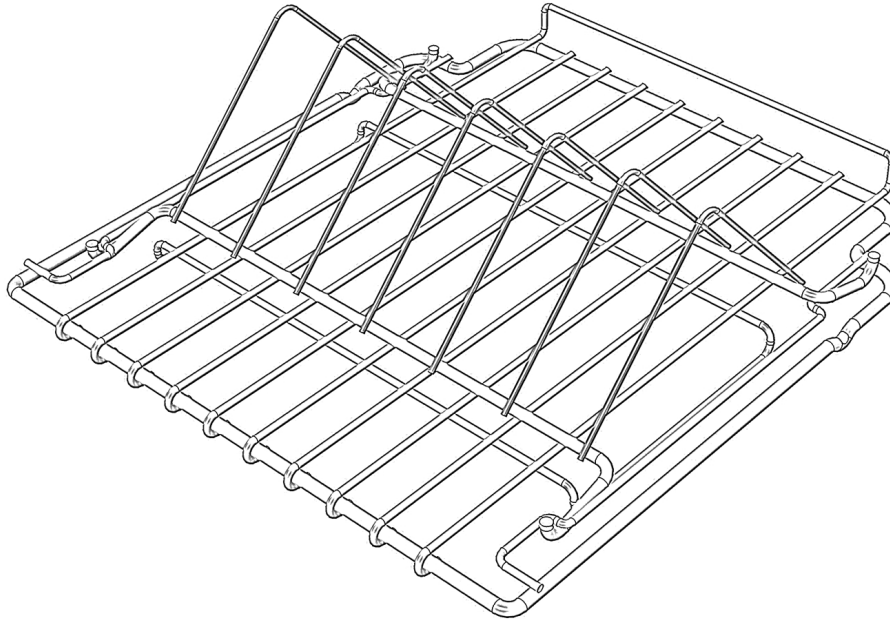
1. Trek de bakplaat uit de holte.
2. Kantel de bordenwarmer naar u toe en zorg ervoor dat hij onder de plaatstangen aan de voorkant haakt.
3. Laat de bordenwarmer voorzichtig op zijn plaats zakken.

De bordenwarmer zit nu op zijn plaats en u kunt er borden in plaatsen.

Zorg er ter voorkoming van brandwonden altijd voor dat u ovenwanten gebruikt als u de bordenwarmer in een hete of pas gebruikte oven plaatst.

Zorg er altijd voor dat de borden geschikt zijn om te worden verwarmd - sommige borden kunnen barsten of breken wanneer ze aan hitte worden blootgesteld.

Wij bevelen het aan om de oven bij het verwarmen van borden tot 70°C, of minder, opwarmt.

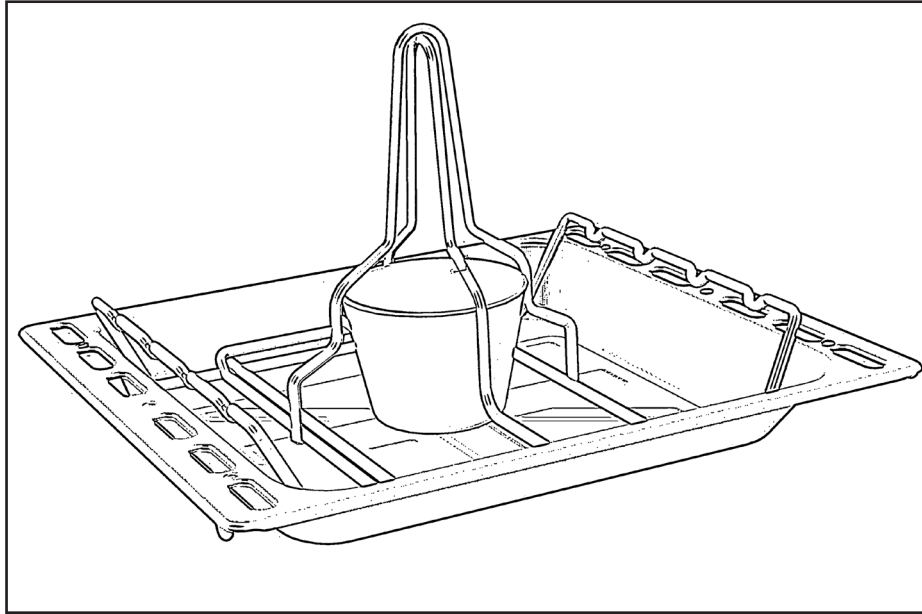


# UW APPARAAT GEBRUIKEN

## De Steam and Infuse accessoires (Alleen Deluxe)

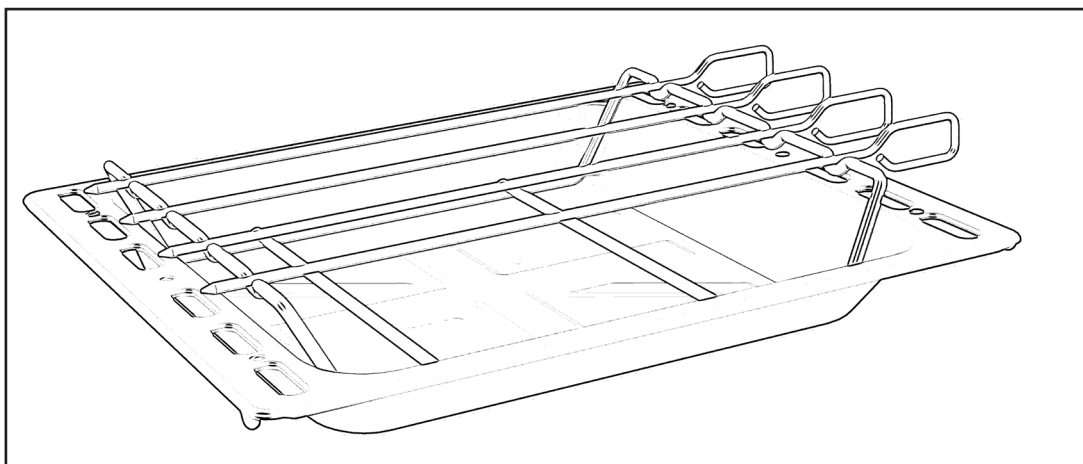
Het verticale Steam & Infuse kookstelsel is ontworpen om altijd gelijkmatiger gekookte, gezondere en smaakvolle resultaten te leveren. U hoeft de aromapot slechts te vullen met bouillon/kruiden of andere ingrediënten en het gevogelte/vlees over de top te plaatsen.

Doordat het gevogelte of ander vlees verticaal wordt ondersteund, worden alle zijden blootgesteld aan de hitte van de oven waardoor het meer gelijkmatig gaar wordt en het vet er uit kan druipen terwijl het vlees van binnenuit op smaak wordt gebracht.



Er is ook een set vleesspiezen inbegrepen die ideaal zijn om kebab te maken en over het speciaal ontworpen rek kunnen worden gehangen.

**Opmerking: Vleespennen kunnen niet worden gebruikt in de “longdoor” oven van 90 cm hoog. Plaats de vleespennen zó in de oven dat ze de ventilator aan de achterkant van de oven niet raken.**



**Opmerking: Als de Steam & Infuse zit niet standaard bij al onze fornuizen. U kunt deze bij onze afdeling verkoop bestellen: [verkoop@glendimplex.eu](mailto:verkoop@glendimplex.eu).**

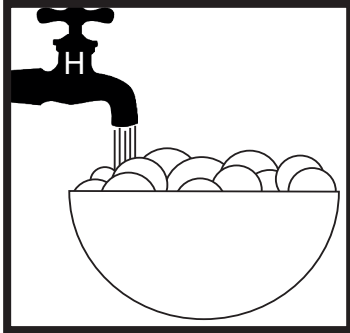
Bezoek a.u.b. onze website voor meer informatie over recepten

# HET REINIGEN VAN UW APPARAAT

## Wel doen

**Opmerking:** Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u delen ervan begint schoon te maken.

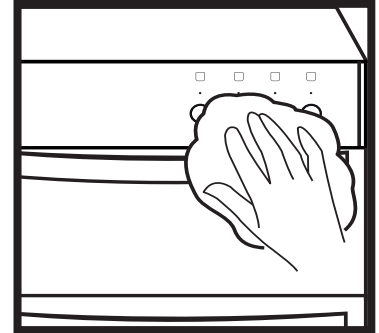
**Opmerking:** Wees extra voorzichtig bij het reinigen van de symbolen van het bedieningspaneel, omdat ze hierdoor kunnen vervagen.



- Warm sop



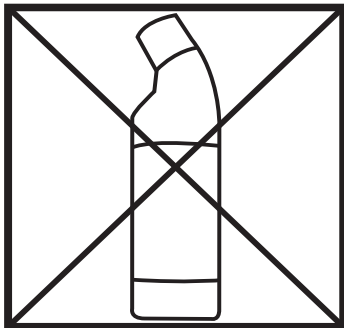
- Schone, uitgewrongen doek



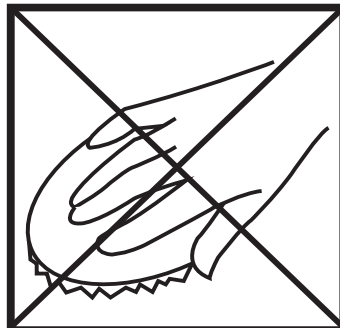
- Veeg af met een vochtige doek
- Droog af met een zachte doek

**Tips:** Sommige voedingsmiddelen, zoals azijn, vruchtensappen en zout, kunnen het metaal of verfwerk aantasten of beschadigen. Reinig geknoeiide voedingsmiddelen altijd zo spoedig mogelijk.

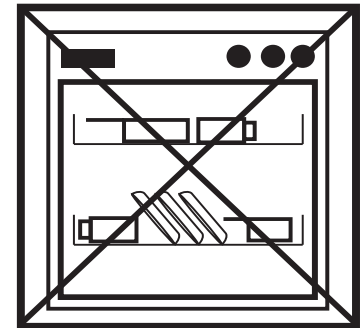
## Niet doen



- Niet verdunde bleekmiddelen
- Chloorproducten



- Staalwol
- Schurende schoonmaakmiddelen
- Nylon sponsjes
- Stoomreinigers



- Niet in de vaatwasser doen:
- Gietijzeren bakplaat
  - Pansteunen

**HET IS BELANGRIJK OM UW APPARAAT REGELMATIG TE REINIGEN, ALS HET OPBOUWEN VAN VET DE PRESTATIES HIERVAN KAN AANTASTEN, HET KAN BESCHADIGEN EN UW GARANTIE ONGELDIG KAN MAKEN.**

**GEBRUIK IN AANVULLING OP HET BOVENSTAANDE GEEN METALEN SCHRAPERS OM HET GLAS VAN DE OVENDEUR TE REINIGEN.**

Wij bieden een geweldig assortiment aan reinigingsproducten en accessoires voor uw apparaat. VOOR MEER INFO, NEEM CONTACT OP MET GLEN DIMPLEX, TELNR. 00 31 513 656 500.



# INSTALLATIE INSTRUCTIES

---

Lees voordat u begint de aanwijzingen.  
Plan uw installatie om uzelf tijd en moeite te besparen.

**DIT APPARAAT INCORRECT INSTALLEREN IS GEVAARLIJK EN KAN TOT RECHTSVERVOLGING LEIDEN.**

De installatie mag alleen door een vakbekwame installateur or technicus worden uitgevoerd. Wij bevelen aan om het apparaat door een vakbekwame persoon aan te laten sluiten, die een lid is van een vakorganisatie die voldoet aan de vereist lokale voorschriften.

Ons beleid is gericht op constante ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen wij de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Er kunnen na de publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

**Houd u zeer zorgvuldig aan de volgende punten;**

Ook al is er de uiterste zorg aan besteed om te verzekeren dat dit apparaat geen scherpe randen heeft, bevelen wij aan dat u bij het installeren en verplaatsen van dit apparaat beschermende handschoenen draagt. Dit voorkomt letsel.

Zorg ervoor al uw voedingskabels ver uit de buurt van aangrenzende hittebronnen te houden.

De ruimte voor luchtcirculatie, die zich aan de achterkant onderaan de kookplaat bevindt, verbeterd de betrouwbaarheid door te verzekeren dat deze efficiënt afkoelt.

De installatie moet in lijn met de voor dit soort producten van toepassing zijnde nationale voorschriften worden uitgevoerd.

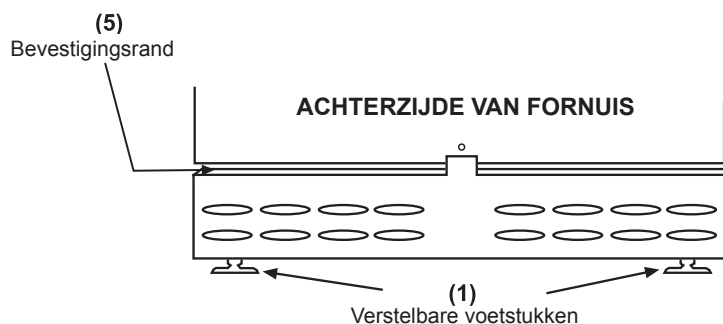


# VOOR DE INSTALLATIE

## Uw fornuis waterpas stellen

Plaats een flesjeswaterpas op een bakvel op een ovenschap.

Het fornuis is voorzien van stelvoeten (1) zodat u uw fornuis op de gewenste hoogte kunt zetten met de stelvoeten aan de voor- en achterzijde van het fornuis.

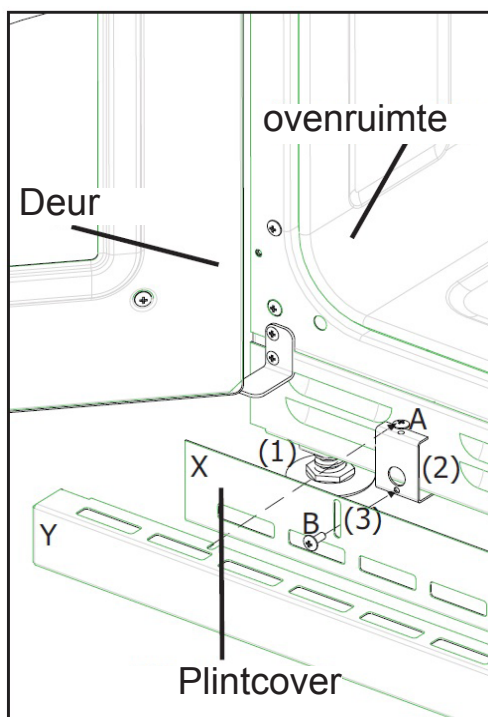


## Achterwielen (indien aanwezig)

U kunt de wielhoogte afstellen met een schroevendraaier via de zeskantige opening in de voorplint

## De plint bevestigen (indien van toepassing)

- Controleer of het apparaat is opgeheven tot een hoogte van minstens 915mm voordat u aan de slag gaat. Als het apparaat lager staat dan 915mm, dan kunt u alleen de plintcover gemarkeerd X bevestigen. U kunt de hoogte aanpassen m.b.v. de voeten (1) van het apparaat. Als uw apparaat is voorzien van een opslaglade aan de onderzijde, dan hebt u toegang tot de openingen via de basis van de lade na de mat op te tillen.
- Open de deuren van het apparaat en draai schroef A los op de beugel (2). De schroef niet volledig verwijderen
- Steek schroef B door de opening (3) en draai vast in het kleine gat in de onderzijde van de beugel (2). Zorg ervoor dat de plintcover gelijk zit met het apparaat, maar draai deze niet te stevig vast.

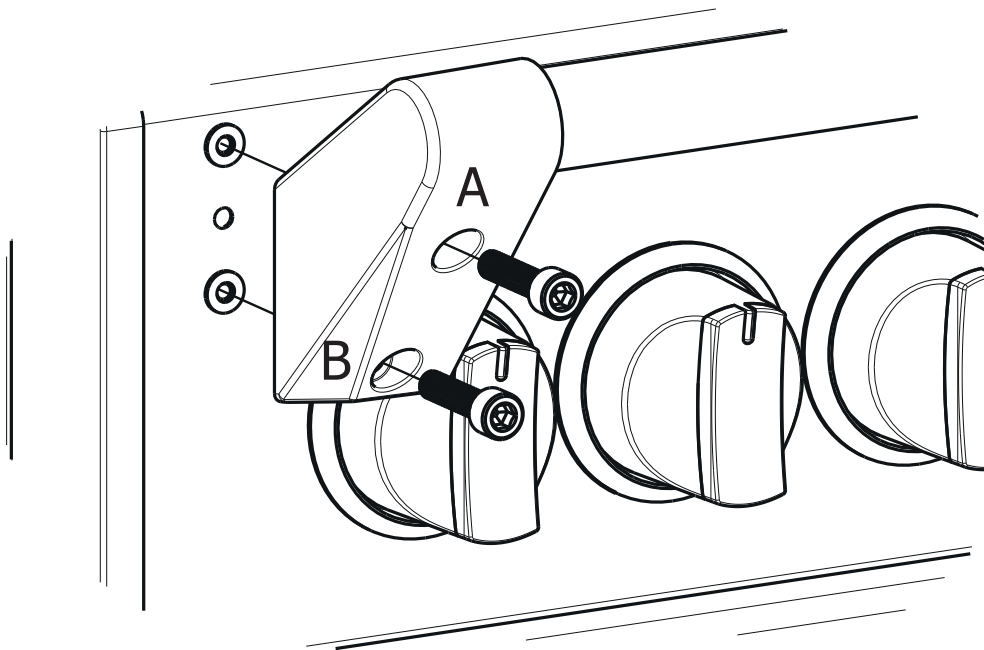


# VOOR DE INSTALLATIE

---

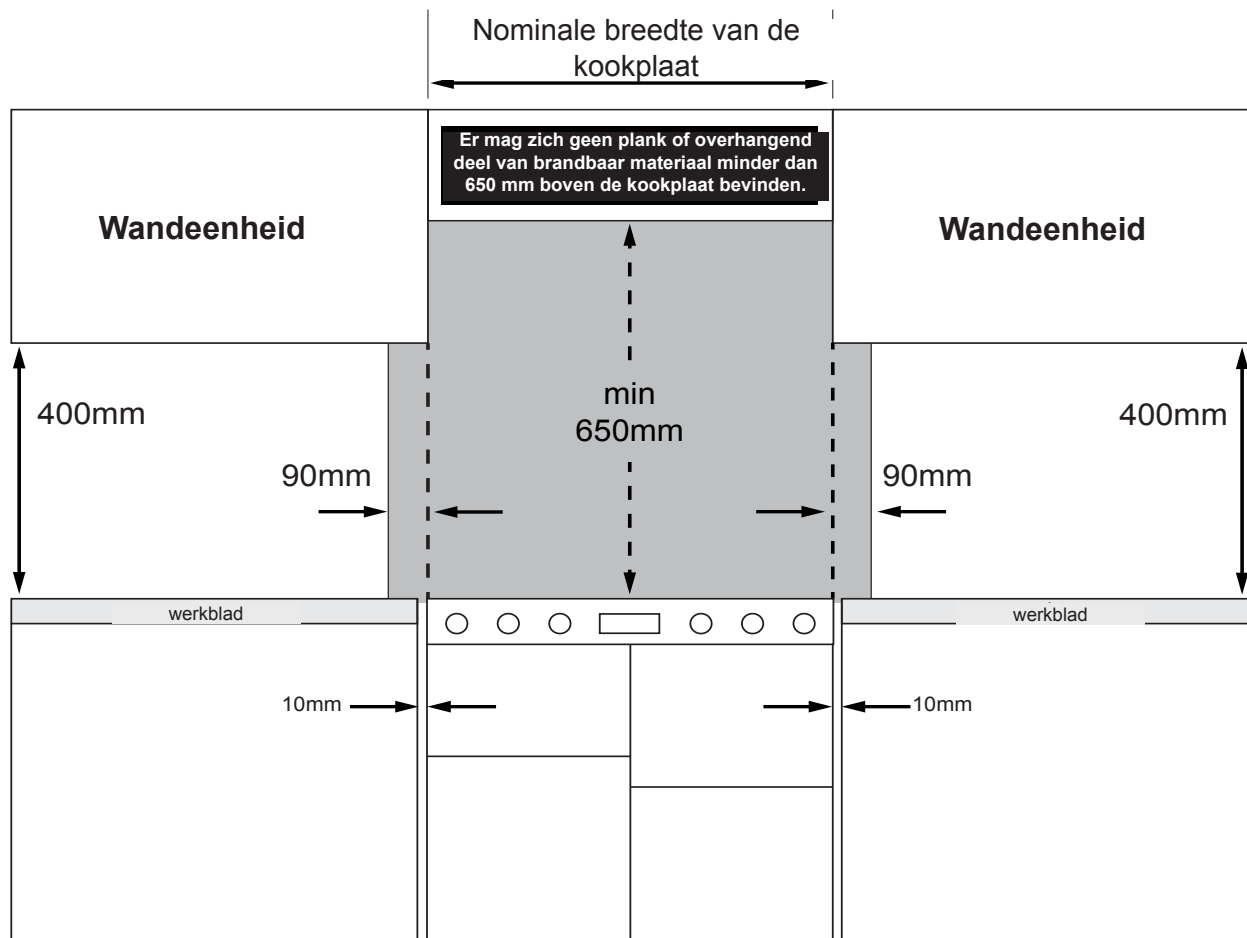
## De handdoekhouder bevestigen (indien van toepassing)

- Er zitten twee gaten bovenop (A) en onderop (B) de handdoekhouder, deze gaten corresponderen met de gaten op beide zijden van het paneel.
- De 2x langere schroeven zijn ontworpen voor het bovenste gat (A), terwijl de resterende schroef alleen door het onderste gat (B) past. Beide schroeven zijn M6 schroeven. Gebruik de meegeleverde Allen sleutel en draai de schroeven vast zodat de handdoekhouder gelijk zit met het paneel, maar draai niet te vast aan.

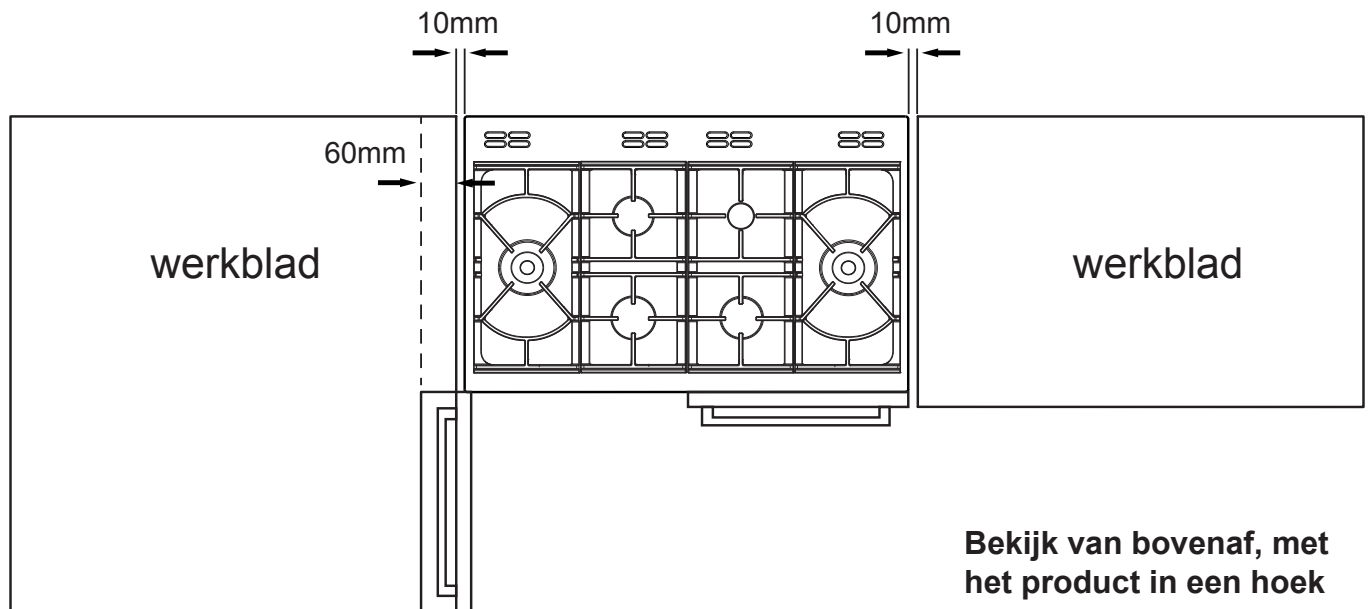


# AFMETINGEN EN SPELINGEN

## Vrije ruimte van kasten/afzuigkap



Uitzicht vanaf de voorkant



Bekijk van bovenaf, met het product in een hoek

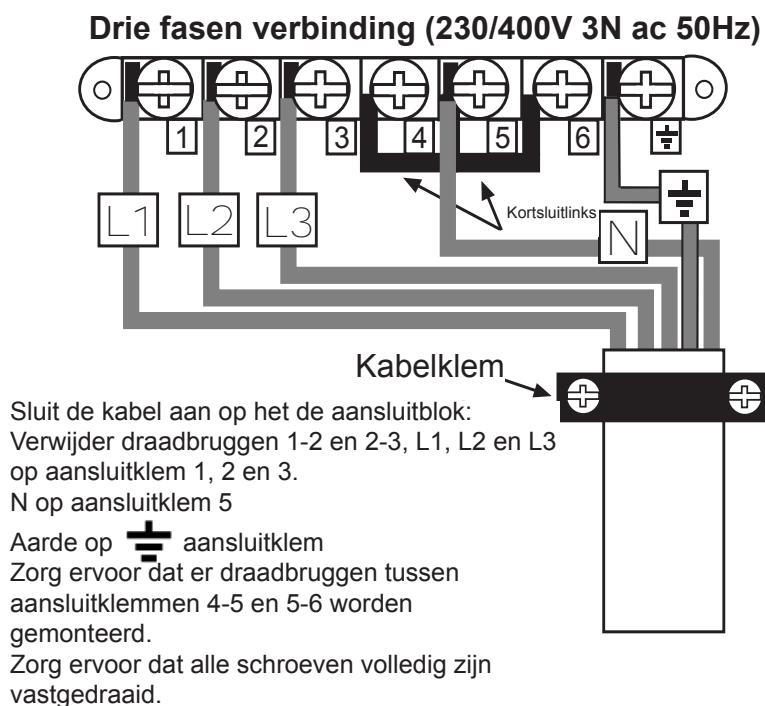
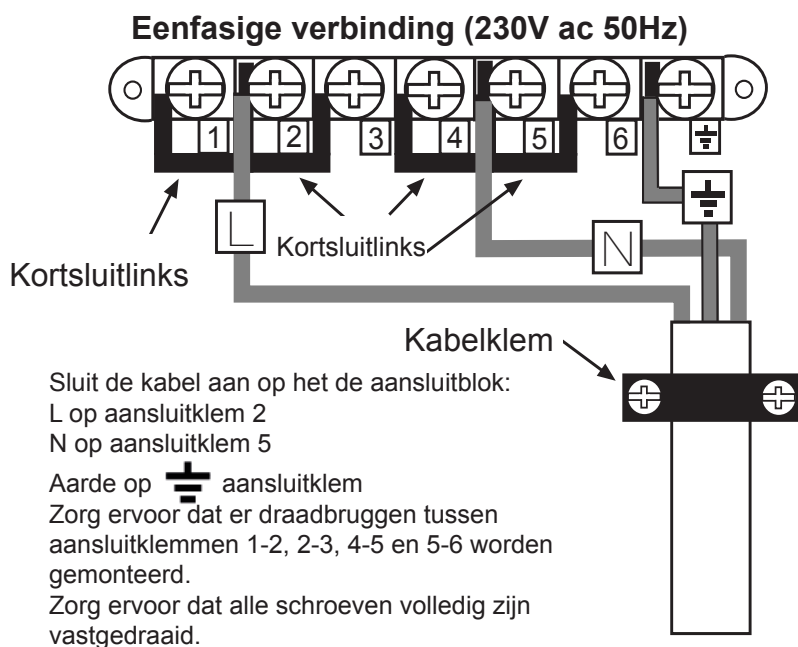
- Als uw apparaat een deur heeft die naar de zijkant opent, raden wij een zijspeling van 60mm aan zodat uw ovendeur geheel kan openen, als het product tegen een muur of een kast wordt geplaatst.
- Het fornuis moet een zijspeling hebben boven kookpithoogte van 90mm tot op een hoogte van 400mm.

# SLUIT AAN OP DE STROOMVOORZIENING - AANSLUITBLOK

## WAARSCHUWING: Dit apparaat moet geaard worden.

- Het apparaat moet worden uitgerust met een schakelaar die voorziet in een loskoppeling van alle polen met een minimum contactscheiding van 3mm.
- U hebt toegang tot de voedingsklem door de afdekking van de klemmenstrook achterop het apparaat te verwijderen.
- Maak de verbinding met een geschikte flexibele kabel met een minimumtemperatuur van 70°C.
- Strip eerst de draden en druk de kabel vervolgens door de kabelklem.
- Sluit de kabel aan op de klemmenstrook en draai de schroeven van de kabelklem vast – zie schema.
- Bevestig de afdekking weer op de klemmenstrook.
- Gebruik een kabel die lang genoeg is om het fornuis uit te kunnen trekken, maar het mag niet op de vloer hangen waar het bekneld of verdraaid kan raken wanneer het fornuis terug wordt geschoven.

De schroeven en klemmen op het klemmenblok kunnen beschadigd raken door overmatig vast- en losdraaien. GEBRUIK GEEN ELEKTRISCH GEREEDSCHAP!



# INBEDRIJFSTELLING

---

## **Controleer de werking van elektrische componenten**


### **Klokprogrammering/Minuutherinnering**

Controleer de functies zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven.

### **Ovenlampje & Convectionventilator**

Open de hoofdovendeur. Draai de hoofdregelknop van de oven naar de ontdooi-instelling. Controleer of het ovenlampje en de convectionventilator aan gaan. Draai de bedieningsknop terug naar de stand uit.

### **Koelventilator**

Open de grilldeur. Draai de grillbedieningsknop naar de maximum vermogeninstelling . Controleer of de koelventilator begint te werken. Draai de bedieningsknop terug naar stand uit en controleer of de koelventilator onmiddellijk uitschakelt.

**Geef voordat u de installatie voltooid de gebruiksaanwijzing aan de klant**



# TECHNISCHE GEGEVENS

## Elektrisch bereik

### Bovenkant kookplaat

Elektrische voeding/belasting			
Elektrische voeding	Kookplaat	Zone	Afmetingen van het apparaat (cm)/vermogen kW
			<b>90 100 110</b>
240 V	Inductie	Linksvoor	1,60 boost tot 3,00
		Linksachter	1,60 boost tot 3,00
		Rechtsvoor	1,10 boost tot 2,20
		Rechtsachter	1,40 boost tot 3,00
		Middelmatig	2,30 boost tot 3,70

### Apparaat

Elektrische voeding/belasting				
Elektrische voeding	Oven	Afmetingen van het apparaat (cm)/vermogen kW		
		90	100	110
240 V	Multifunctioneel	3,1	3,1	3,1
	Geventileerd	2,0	2,0	2,0
	Met ventilator (90cm hoge oven)	2,5	N.V.T.	N.V.T.
	Geventileerd (90cm Deluxe oven)	1,7 / 3,0	N.V.T.	N.V.T.
	Dubbele variabele grill	1,7 / 2,7	1,7 / 2,7	1,7 / 2,7
	Conventionele top	1,4	1,4	1,4
	Langzaam koken	N.V.T.	0,17	0,17

Lampen/ventilators oven	
Lampen (90cm Deluxe rechter oven)	25W elk
Lampen	Elk 40W
Koelventilator	Elk 10W
Ovenventilator	Elk 30W

Elektrische voeding/belasting		
Afmetingen apparaat (cm)	Elektrische voeding	Maximaal vermogen kW
90	220 - 240v ~ 50 Hz	14,50 - 15,85
90 Deluxe		14,95 - 16,38
100/110		14,23 - 15,53