

# Gebruikshandleiding & Installatiehandboek



Belling  
Kookstel Elektrische Inductie NL

**belling**<sup>®</sup>  
think of everything

Onderdeelnr. 083222801 Datum 04-04-2012

# INHOUDSOPGAVE & INLEIDING

---

## INHOUDSOPGAVE

- VEILIGHEID
- HET PRODUCT GEBRUIKEN
- REINIGING
- INSTALLATIE INSTRUCTIES
- TECHNISCHE GEGEVENS
- KLANTENDIENST

## INLEIDING

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

Deze handleiding is ontworpen om u door elke stap te begeleiden van uw nieuw fornuis, vanaf installatie tot gebruik. Lees het a.u.b. zorgvuldig door voordat u het product in gebruik neemt. Wij hebben ons uiterste best gedaan zoveel mogelijk vragen te beantwoorden en u zoveel mogelijk ondersteuning te verstrekken.

Als er echter iets ontbreekt of niet wordt beschreven, neem dan a.u.b. contact op met onze Klantendienst. Dit nummer is te vinden op de achterpagina van deze documentatie.

Voor klanten buiten het Verenigd Koninkrijk en Noord-Ierland, neem a.u.b. contact op met uw plaatselijke leverancier.

Algemene informatie, service-informatie en reserveonderdelen zijn ook beschikbaar op onze website. Dit adres is te vinden op de achterpagina van deze documentatie.

## GARANTIE

Bezoek a.u.b. de website voor de volledige voorwaarden & condities van de garantie van de fabrikant, het adres staat op de achterpagina van deze documentatie.

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.

# VEILIGHEID

---

## VÓÓR INGEBRIJKNAME

Zorg ervoor alle verpakkingsmaterialen te verwijderen. Sommige onderdelen binnenin dit apparaat zijn mogelijk apart verpakt.

Het is raadzaam de ovens en/of grill een tijdje te laten werken. Hierdoor zullen eventuele resten achtergelaten tijdens fabricage worden weggebrand. Tijdens dit proces kan er een luchtje worden afgegeven – dit is echter normaal en onschadelijk.

Wij raden aan de ovenplaten, bakplaat, grillpan en onderzetter vóór het eerste gebruik in een sopje af te wassen. Dit zal het beschermende laagje olie verwijderen.

**Opgelet:** Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor kookdoeleinden. Gebruik voor andere doeleinden, bijvoorbeeld als kamerverwarming, is niet toegestaan.

**WAARSCHUWING:-** 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 geassocieerde gevaren. Laat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken. Laat kinderen het apparaat zonder toezicht niet reinigen of onderhouden.

**WAARSCHUWING:-** Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel.

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.

## OVEN/GRILL

### Doen

- Ben altijd voorzichtig wanneer u voedsel uit de oven haalt, omdat de onderdelen rondom het ovencompartiment heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten wanneer u enig keukengerei hanteert dat in de oven is geweest, omdat het heet zal zijn.
- Controleer altijd of de ovenplaten in de juiste positie op de geleiders rusten. Plaats de ovenplaten niet bovenop de hoogste geleider, omdat dit onstabiel is en tot morsen of letsels kan leiden.
- Gebruik altijd het Minuutalarm (indien aanwezig) als u de oven onbeheerd achterlaat – dit verlaagt het risico op aangebrand voedsel.

### Niet Doen

- Plaats geen voorwerpen op het deurtje wanneer het is geopend.
- Wikkel de ovenplaten niet in folie of laat folie het rookkanaal blokkeren.
- Houd theedoeken uit de buurt van de oven wanneer werkzaam; dit vormt namelijk een brandgevaar.
- Trek zware etenswaren, zoals kalkoen of grote stukken vlees, niet via de plaat uit de oven, omdat hierdoor het evenwicht verloren kan raken.
- Gebruik dit apparaat niet om iets anders dan etenswaren te

# VEILIGHEID

---

verwarmen en gebruik het niet als kamerverwarming.

- Gebruik geen spuitbussen in de directe omgeving van dit apparaat terwijl het werkzaam is.
- Bewaar of gebruik geen ontvlambare vloeistoffen of voorwerpen in de buurt van dit apparaat.
- Modificeer dit apparaat op geen enkele wijze.

## ELEKTRISCHE INDUCTIEKOOKPLAAT

**WAARSCHUWING:-** Onbeheerd koken op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden. Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en bedek de vlammen vervolgens met bijvoorbeeld een deksel van branddeken.

Brandgevaar: geen voorwerpen op het kookplaat opbergen.

Mocht het oppervlak zijn gebarsten, gebroken of verbrijzeld, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met een elektromonteur.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksel op het oppervlak van de kookplaat omdat ze erg heet kunnen worden.

Zorg ervoor na het koken de juiste kookzone individueel of via de centrale aan/uittoets uit te schakelen, vertrouw niet volkomen op de automatische pandetectie om het apparaat "uit" te schakelen.

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. De pacemaker moet in overeenstemming met de betreffende regelgevingen zijn ontworpen

## ALGEMEEN

### Doen

- Zorg er altijd voor dat de basis van pannen droog en vlak is voordat u het op de kookplaat gebruikt.
- Plaats pannen altijd in het midden van de hittezone en houd hendels in een veilige stand waarin ze niet per ongeluk gestoten of gegrepen kunnen worden.
- Gebruik altijd pannen die niet kleiner zijn dan 100mm (4"), of niet groter dan 250mm (10").
- Gebruik pannen van een bepaalde grootte altijd op een hittezone van een passende afmeting – gebruik grote pannen niet op kleine zones of vice versa.
- Til pannen altijd op om ze op de kookplaat te zetten of te verwijderen i.p.v. de pannen over het oppervlak te schuiven, om vlekken en krassen te voorkomen.
- Als het apparaat solide plaatelementen heeft, dient u het oppervlak vóór het eerste gebruik voor te breiden en in te vetten – zie de sectie Onderhoud & Reiniging.

### Niet Doen

- Als het apparaat een glazen kookplaat heeft, dient u pannen nooit over het keramische oppervlak te schuiven omdat dit tot krassen en beschadiging zal leiden.

# VEILIGHEID

---

- Gebruik nooit dubbele pannen, randgebaseerde pannen, oude of vervormde pannen, of pannen die onstabiel zijn op een vlak oppervlak.
- Laat kokend vet of olie nooit onbeheerd achter.
- Gebruik geen commerciële producten om het sudderen te bevorderen, of hittediffusors, omdat hierdoor teveel hitte wordt gecreëerd waardoor het oppervlak van de kookplaat beschadigd kan raken.
- Gebruik de kookplaat voor geen enkel doeleinde anders dan het koken van voedsel.
- Plastic keukengerei kan smelten wanneer in contact met een warme kookplaat. Laat dergelijke voorwerpen niet achter in de buurt van of op de kookplaat.
- Laat geen enkele kookzone ingeschakeld zonder een pan erop, omdat dit een risico op brand vormt.
- Gebruik het oppervlak van de kookplaat nooit als snijplank of zone voor voedselbereiding, omdat het hierdoor beschadigd kan raken.
- Plaats geen metalen kookgerei, bestek, messen of andere metalen voorwerpen op de kookplaat. Deze voorwerpen kunnen heet raken wanneer in de buurt van een ingeschakelde kookzone.
- Mocht het apparaat solide plaalementen hebben, laat pandeksel of decoratieve covers dan nooit op de elementen liggen, omdat opbouw van vocht tot roest kan leiden.
- Als het apparaat een glazen kookplaat heeft, dient u de kookplaat niet te gebruiken wanneer het gebarsten, gebroken of verbrijzeld is. Dit vormt een groot risico op letsel. Schakel de elektrische voeding uit en neem contact op met een elektromonteur.
- Staar nooit naar de halogeenelementen (indien voorzien). U kunt hierdoor oogbeschadiging oplopen.
- Laat geen aluminiumfolie op de kookplaat liggen, omdat dan hitte terug in het element reflecteert wat tot beschadiging leidt.
- Verwarm nooit voedsel in een verzegelde container op de kookplaat om het risico op ontploffing te voorkomen.
- Laat pannen nooit uitsteken over de rand van de kookplaat. Het oppervlak van de kookplaat is glad. Als pannen worden gestoten, kunnen ze over de kookplaat bewegen. Gebruik altijd pannen die niet kleiner zijn dan 100mm (4”), of niet groter dan 250mm (10”).
- Gebruik pannen van een bepaalde grootte altijd op een hittezone van een passende afmeting – gebruik grote pannen niet op kleine zones of vice versa.
- Til pannen altijd op om ze op de kookplaat te zetten of te verwijderen i.p.v. de pannen over het oppervlak te schuiven, om vlekken en krassen te voorkomen.
- Laat geen plastic kookgerei dicht in de buurt van of op de kookplaat liggen, omdat ze kunnen smelten wegens de warme plaat.
- Laat geen enkele kookzone ingeschakeld zonder een pan erop, omdat dit een risico op brand vormt.

# VEILIGHEID

---

## **BRANDVEILIGHEID ADVIES**

De meeste keukenbranden gebeuren wanneer mensen afgeleid zijn of dingen onbeheerd achterlaten, vergeet dus niet het volgende:

Indien u het fornuis moet verlaten – wegens de telefoon of iemand aan de deur – haal of de pannen van de hitte of schakel uw kookplaat uit.

Raak tijdens het koken niet afgeleid.

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

### **Indien een pan in brand vliegt:**

- Verplaats de pan niet – het is waarschijnlijk extreem heet.
- Schakel de pit uit als dit veilig lijkt – maar leun nooit over een pan om de bedieningen te bereiken.
- Gooi een branddeken over de pan als u er eentje bezit.
- Nadat u de brand hebt weten te blussen, laat de pan volledig afkoelen.

### **Frituurpannen zijn gevaarlijk in uw keuken.**

- Vul een frituurpan (of een dergelijke pan) nooit meer dan een derde met olie.
- Gebruik geen brandblusser op een pan met olie – de kracht van de brandblusser kan het vuur verspreiden en een vuurbal creëren.

### **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.
- Niet vergeten: gebruik nooit water op een elektrische brand of brandende kookolie.

# VEILIGHEID

---

## VÓÓR INGEBRUIKNAME

- Zorg ervoor alle verpakkingsmaterialen te verwijderen. Sommige onderdelen binnenin dit apparaat zijn mogelijk apart verpakt.
- Het is raadzaam de ovens en/ of grill een tijdje te laten werken. Hierdoor zullen eventuele resten achtergelaten tijdens fabricage worden weggebrand. Tijdens dit proces kan er een luchtje worden afgegeven – dit is echter normaal en onschadelijk.
- Wij raden aan de ovenplaten, bakplaat, grillpan en onderzetter vóór het eerste gebruik in een sopje af te wassen. Dit zal het beschermende laagje olie verwijderen.

**Opgelet:** Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor kookdoeleinden. Gebruik voor andere doeleinden, bijvoorbeeld als kamerverwarming, is niet toegestaan.

## ALGEMEEN

### OVEN/GRILL

#### Doen

- Ben altijd voorzichtig wanneer u voedsel uit de oven haalt, omdat de onderdelen rondom het ovencompartiment heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten wanneer u enig keukengerei hanteert dat in de oven is geweest, omdat het heet zal zijn.
- Controleer altijd of de ovenplaten in de juiste positie op de geleiders rusten. Plaats de ovenplaten niet bovenop de hoogste geleider, omdat

dit onstabiel is en tot morsen of letsel kan leiden.

- Gebruik altijd het Minuutalarm (indien aanwezig) als u de oven onbeheerd achterlaat – dit verlaagt het risico op aangebrand voedsel.

#### Niet Doen

- Plaats geen voorwerpen op het deurtje wanneer het is geopend.
- Wikkel de ovenplaten niet in folie of laat folie het rookkanaal blokkeren.
- Houd theedoeken uit de buurt van de oven wanneer werkzaam; dit vormt namelijk een brandgevaar.
- Trek zware etenswaren, zoals kalkoen of grote stukken vlees, niet via de plaat uit de oven, omdat hierdoor het evenwicht verloren kan raken.
- Gebruik dit apparaat niet om iets anders dan etenswaren te verwarmen en gebruik het niet als kamerverwarming.

# VEILIGHEID

---

## INDUCTIEKOOKPLAAT

Onderdelen van het apparaat kunnen tijdens gebruik heet worden. Houd kinderen altijd onder toezicht wanneer ze in de buurt van het apparaat zijn.

Plaats pannen altijd in het midden van de kookzone, en draai de hendels naar een veilige positie zodat ze niet per ongeluk gestoten of vastgepakt kunnen worden.

Laat geen pannen op de kookplaat staan wanneer u niet in de buurt bent – haal ze van de kookzone af als u de keuken verlaat, zelfs als u denkt dat het slechts een moment zal duren, zoals wanneer u de deur of telefoon beantwoordt.

Als u een grillplaat gebruikt, dient u te controleren of de plaat volledig is afgekoeld voordat u het van de kookplaat probeert te halen, omdat resterende hitte tot brandwonden kan leiden. Gebruik altijd ovenwanten om uw handen te beschadigen.

Als het apparaat een glazen kookplaat heeft, dient u pannen nooit over het keramische oppervlak te schuiven omdat dit tot krassen en beschadiging zal leiden.

Gebruik het oppervlak van de kookplaat nooit als snijplank of zone voor voedselbereiding, omdat het hierdoor beschadigd kan raken.

**WAARSCHUWING:** - Gebruik de kookplaat nooit wanneer het glas is gebarsten, omdat het apparaat elektrische onderdelen direct onder het glas bevat. Schakel de elektrische voeding bij het stopcontact uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen en neem contact op met een elektromonteur.

Het glazen keramiek kan tijdens het koken heet worden; zelfs al genereert de kookzone zelf geen hitte. De gegenereerde hitte worden teruggeleid vanuit de hete pannen.

Zorg ervoor dat elektrische kabels niet over of nabij de kookplaat zijn gearrangeerd.

**WAARSCHUWING:-** Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels dienen niet op de kookplaat worden gelegd, omdat ze erg heet kunnen worden.

**WAARSCHUWING:-** Zorg ervoor na het koken de juiste kookzone individueel of via de centrale aan/uittoets uit te schakelen, vertrouw niet volkomen op de automatische pandetectie om het apparaat "uit" te schakelen.

De voeding tot het apparaat mag tijdens gebruik nooit worden onderbroken omdat dit de veiligheid en prestatie ernstig zal aantasten, dit kan voornamelijk tot hete oppervlaktetemperaturen en inefficiënt werkende onderdelen leiden. De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om door te werken nadat het apparaat is uitgeschakeld.

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. De pacemaker moet in overeenstemming met de betreffende regelgevingen zijn ontworpen.



# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN – INDUCTIE

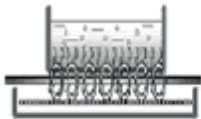
## OVER DE INDUCTIEKOOKPLAAT

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 genereerd in de keuken.

## Automatische Vermogenafstemming

Inductiekookplaten hebben unieke afstemsystemen voor het vermogen waardoor het vermogen afgestemd wordt op de grootte van de panbasis, dit garandeert onnodig verbruik van energie.



Kleine pan



Grote pan

## Kookbaar voor inductiekookplaten

Kookbaar voor inductiekookzones moet vervaardigd zijn van metaal met magnetische eigenschappen en de basis ervan moet de juiste diameter hebben.

**Geschikt kookbaar** voor inductiekookplaten is o.a.

- Geëmailleerde stalen potten met een dikke basis
- 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'

**Ongeschikt kookbaar** voor inductiekookplaten is o.a.

- Potten gemaakt van koper, roestvrij staal, aluminium, ovenbestendig glas, hout, keramiek en terracotta.

**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.

## De kookplaat AAN/UIT schakelen

De kookplaat schakelt automatisch uit als u binnen de eerste 20 seconden niet begint met koken.

## Algemene Kookplaatfuncties

De kookplaat inschakelen.

### 1) Schakel de kookplaat in,

via de aan/uittoets. De bedieningen zullen vervolgens oplichten.

### Een kookzone activeren.


Selecteer een zone via de schuifbediening door uw vinger over de afbeelding te schuiven of de afbeelding op het gewenste vermogenniveau (0-9) aan te raken.

### De vermogeninstelling tijdens het koken wijzigen

### Individuele kookzones uitschakelen.

1) Verlaag de vermogeninstelling 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 – INDUCTIE

Eigenschappen	Symbol	Beschrijving
Eco Vermogen		Inductievermogen is de meest energie-efficiënte manier om voedsel te koken op een kookplaat, met snelle opwarm- en kooktijden.
Schuifbediening		Schuif uw vinger over de afbeelding of raak de afbeelding slechts aan op het gewenste vermogenniveau
Digitale Display		Verborgen tot "opgelicht" kookplaatdisplay
Nr. van Vermogenniveaus	<b>9</b>	Nauwkeurige en herhaalbare regelinstellingen
Centrale Aan/Uitschakelaar		U kunt de centrale aan/uitschakelaar gebruiken om alle kookzones gelijktijdig uit te schakelen
Vermogenboost	<b>P</b>	Het vermogen op een kookzone tijdelijk een boost geven met een indrukwekkende 60%
Pauze	<b>  </b>	Een enkele druk op deze toets pauzeert het koken (voedingsonderbreking)
Minuutherinnering	<b>Yes</b>	Koken met timer
Automatische Uitschakeltimer (4 zones)	<b>Yes</b>	Alle vier kookzones kunnen gelijktijdig via een timer automatisch worden uitgeschakeld
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>Yes</b>	Helpt te voorkomen dat kookwaar oververhit raakt en biedt dus een extra veiligheidsfunctie die andere types kookplaten niet beschikbaar stellen
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>Yes</b>	Geen bediening vereist – de kookplaat schakelt zichzelf uit wanneer niet in gebruik

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN – INDUCTIE

---

## Algemene Kookplaatfuncties

- Raak de AAN/UIT toets aan om de kookplaat in te schakelen (de kookplaat schakelt automatisch uit als er binnen 20 seconden geen kookzone wordt geselecteerd).
- Selecteer de gewenste kookzone en vermogeninstelling (0 tot 9). Tussen de instellingen 0 en 1 kan eventueel 'U' worden geselecteerd voor een geleidelijke, lage temperatuurinstelling. Als u de vermogeninstelling tijdens het koken wilt wijzigen, kunt u de kookzone weer selecteren en de vermogeninstelling aanpassen (indien voorzien).
- Selecteer de gewenste kookzone en verlaag de vermogeninstelling tot 0 om de kookzone uit te schakelen (zolang het oppervlak van de kookzone nog te heet is om aan te raken, zal H de 0 op de display vervangen).

## Speciale Kookplaatfuncties

### AAN/UIT schakelaar

U kunt de AAN/UIT schakelaar gebruiken om alle kookzones gelijktijd uit te schakelen.

- Raak de AAN/UIT toets voor minstens 1 seconde aan om alle kookzones uit te schakelen. 'H' zal binnen een willekeurige kookzonedisplay verschijnen als het nog te heet is om aan te raken (zie KOOKPLAAT HEET lampje voor een beschrijving van deze functie).

### Lage Temperatuurinstelling (Warm Houden – indien voorzien)

De Lage Temperatuurinstelling biedt een zeer lage en constante hitte, die ideaal is om voedsel warm te houden, voedsel te ontdooien of chocolade te smelten. Ga als volgt te werk:

- Schakel de kookplaat in, selecteer de gewenste kookzone en selecteer vermogeninstelling U (geplaatst tussen 0 en 1).

## Pauzetoets

De Pauzetoets dient te worden gebruikt om het vermogen van de kookzones tijdelijk af te sluiten in het geval van onverwachte onderbrekingen of als u geen toezicht kunt houden op het koken op de inductiekookplaat.

- Druk op de Pauzetoets (alle kookzonefuncties zullen pauzeren en er zal geen vermogen zijn)
- Druk op de pauzetoets en raak een willekeurige plek op de schuifbediening aan om het koken te vervolgen. Alle kookzones hervatten hun vorige instelling.

## Herroepen

Als u de kookplaat per ongeluk uitschakelt, dan kunt u de onlangs gebruikte kookplaatinstelling herroepen. Ga als volgt te werk:

- Schakel de kookplaat weer in
- Raak de pauzetoets en een willekeurige plek op de schuifbediening aan. Alle kookzones zullen hun vorige instelling hervatten.

## 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".

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

De kookplaat wordt in "twee gepaarde delen" gesplitst.

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN – INDUCTIE

Kookzone	Normaal Max Vermogen (9) kW	Boostvermogen kW	Maximum Toegestane Instelling op Gepaarde Zone
LV	1,4	-	9 (LA)
LA	1,4	2,00	8 (LA)
RV	1,9	2,3	8 (RA)
RA	1,4	-	6 (RV)

**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.

## Minuutherinnering

De minuutherinnering piept wanneer de ingestelde tijd is verlopen, maar schakelt geen zones uit. Ga als volgt te werk:

- Schakel de kookplaat in via de aan/ uittoets.
- Selecteer de timer "CL" (geen kookzones activeren).
- Stel het rechter cijfer in op tot 9 minuten (Enkele Minuuteenheden) en wacht enkele seconden.
- De display zal u nu verzoeken het linker cijfer in te stellen, tot op 90 minuten (10 Minuuteenheden).
- De timer is nu ingesteld en begint met aftellen (er dient geen zone-indicatielampje ingesteld te zijn).
- U kunt de kookplaat nu op de gebruikelijke manier gebruiken.

## Wanneer de tijd is verstreken.

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

## Automatische Uitschakeltimer

De timer kan worden ingesteld om een kookzone automatisch uit te schakelen.

Alle vier kookzones kunnen via de timer gelijktijd automatisch worden uitgeschakeld.

Kookzones kunnen worden ingesteld op een tijd van maximaal 99 minuten.

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN – INDUCTIE

---

## WAARSCHUWING:

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

- Selecteer voor welke kookzone u de timer wilt instellen en zorg ervoor dat het vermogenniveau al is ingesteld voordat u de timer selecteert.
- Selecteer de timer, de knipperende indicator op de timerdisplay geeft aan dat de timer gereed is om ingesteld te worden voor de geselecteerde zone.
- Stel het rechter cijfer in op tot 9 minuten (Enkele Minuuteenheden) en wacht enkele seconden.
- De display verzoekt u nu het linker cijfer in te stellen, tot op 90 minuten (10 Minuuteenheden), en wacht enkele seconden. Sla deze stap over als u de tijd op minder dan 10 minuten wilt instellen, geef de timer enkele seconden de tijd om zichzelf automatisch in te stellen en de aftelling te starten.
- De timerindicator in de timerdisplay stopt met knipperen en blijft opgelicht, de timer is nu ingesteld en begint met aftellen.

## Wanneer de tijd is verlopen

- De corresponderende indicator op de timerdisplay zal knipperen, de timer zal piepen, en de kookzone wordt automatisch uitgeschakeld (de kookzone zal H aangeven zolang het oppervlak heet is).
- Raak een willekeurige bediening aan om het piepen te stoppen.

## 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.

## Pandetectie

Wanneer een zone is geactiveerd, maar echter zonder pan op de kookzone geplaatst, dit betekent dat de kookplaat alleen vermogen gebruikt wanneer een geschikte pan op de zone staat waardoor het energieverbruik tijdens het kookproces wordt verlaagd, d.w.z. wanneer u de pan van de zone oppakt, reduceert de kookplaat automatisch het vermogen en schakelt pas weer in wanneer u de pan terugplaatst.

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

# DE KOOKPLAAT GEBRUIKEN – INDUCTIE

---

## Pangroottes

nauwkeurigheid van de temperatuurregeling wordt aangetast.

Kookzone	Kleinste Aanbevolen Pandiameter
LV	145 mm
LA	145 mm
RV	180 mm
RA	145 mm

## Resterende Hitte indicators **H**

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).

**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 luchtspleten creëren tussen het glas en de pan, waardoor de

# DE GRILL GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

## 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 grillbedieningsknop naar de gewenste hitte.
- Draai, alleen op Richmond en Gourmet modellen, de selectieknop naar de grillstand en vervolgens om de gewenste hitte-instelling te selecteren.
- 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.

Als uw grill een dubbele grill is:

- 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 wordt geleverd met een grillpan, grillpanhendel en rooster.

Het hendel van de grillpan is afneembaar zodat u het kunt verwijderen terwijl de pan in gebruik is, hierdoor raakt het hendel niet heet.

## Het hendel bevestigen:

Plaats het hendel over de nauwere rand van de grillpan en schuif het naar het midden, zoals afgebeeld in de diagrammen.

## 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

Vaste hitte grill: heeft als instelling volledig 'aan' en 'uit'.

Variabele hitte grill: Heeft afstelbare hitte-instellingen 1 (laag) tot 8 (hoog) of 5 (hoog) – afhankelijk van het model.

Enkele grill: heeft één grillelement.

De onderzetter van de grillpan MOET omgekeerd worden wanneer u de enkele grillfunctie gebruikt.

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



Voor de beste resultaten:

De enkele grill 5 minuten voorverwarmen en de dubbele grill 3 minuten voorverwarmen.

# DE GRILL GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

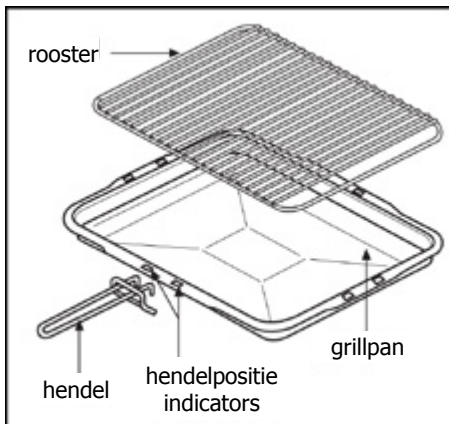


Alle tijden zoals met alle kookrichtlijnen slechts benaderingen en kunnen naar eigen smaak worden aangepast.



Opgelet a.u.b.: Het hendel van de grillpan is ontworpen om de grillpan in en uit het grillcompartiment te schuiven. Het dient niet te worden gebruikt om de pan op te tillen.

Voedseltype	Tijd Ca. (min)
<b>Speklampjes</b>	8-15
<b>Worstjes</b>	12 - 15
<b>Karbonade</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lamsvlees</li><li>• Varkensvlees</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>• Koffiecake</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>• filets</li></ul>	10 - 15
<b>Kip</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• filets</li></ul>	20 - 30
<b>Biefstuk</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• niet doorbakken</li><li>• medium</li><li>• goed doorbakken</li></ul>	7 - 10 10 - 15 15 - 20
<b>Achterhamlapjes</b>	12 - 15





# DE TOPOVEN GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (indien voorzien)

---

## **Houd kinderen tijdens het koken altijd op een veilige afstand van de oven.**

**Opgelet:** Het topelement raakt tijdens gebruik extreem heet, let dus goed op en raak het niet aan.

De topoven is een conventionele oven.

Opmerking: De topoven wordt niet geregeld door de programmering.

## **De topoven inschakelen**

Draai de temperatuurknop totdat de gewenste temperatuur is bereikt.

De rode thermostaatindicator zal oplichten totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en vervolgens uitschakelen; het zal af en toe in- en uitschakelen naargelang de thermostaat werkzaam is om de geselecteerde temperatuur te behouden.

Draai de bedieningsknop van de topoven naar stand "uit" om de oven uit te schakelen.

**Belangrijk:** Plaats niets direct op de basis van de oven, of bedek de ovenbasis met folie, omdat het element hierdoor oververhit kan raken. Plaats voorwerpen altijd op de schap.

## **De koelventilator**

Zodra u de topoven inschakelt, zult u de koelventilator horen activeren – hierdoor blijven het paneel en de bedieningsknoppen koel tijdens het koken. De ventilator kan nog even blijven werken nadat u de ovenbediening hebt uitgeschakeld.

## **Voorverwarmen**

De oven moet worden voorverwarmd wanneer u bevroren of gekoeld voedsel kookt. Voorverwarming is ook aanbevolen voor gismengsels, deeggerechten, soufflé en geklopte schuimcakes.

Verwarm de oven voor 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, moeten de kooktijden in de volgende tabel mogelijk worden verlengd, omdat ze gebaseerd zijn op een voorverwarmde oven.

## **Schappositie**

Er zijn 2 schapposities, geteld vanaf de onderzijde van de oven naar boven toe, d.w.z. schappositie 1 is de laagste.

Wanneer u bevroren of gekoeld voedsel kookt, dient u de hoogst mogelijke schappositie te gebruiken, terwijl u wat vrije ruimte behoudt tussen het gerecht en het topelement.

De ovenschap moet met de opstaande kant achter in de oven en omhoog gericht worden geplaatst. Plaats bak- en braadplaten altijd op het midden van de schappen, en laat één schappositie vrij tussen schappen zodat de hitte kan circuleren.

## **Tijdens gebruik van de topoven**

Als deel van het kookproces, wordt hete lucht uit een ventilatieopening bovenop de oven(s) geblazen. Wanneer u de oven deurt open, dient u erop te letten geen contact te maken met mogelijk hete lucht, omdat dit voornamelijk voor mensen met gevoelige huid vervelend kan zijn. Wij raden u aan de onderzijde van het hendel van de oven deurt vast te pakken.

# DE TOPOVEN GEBRUIKEN – ELEKTRISCH (indien voorzien)

## TOPOVEN BAKINSTRUCTIES

### Kooktijden

Deze tijden zijn gebaseerd op het 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 gerecht invloed hebben op de kooktijd.

### Schappositie

Wanneer u bevroren of gekoeld voedsel kookt, dient u gewoonlijk de hoogst mogelijke schappositie te gebruiken terwijl u wat ruimte vrij laat tussen het gerecht en het topelement. Volg de instructies op de verpakking.

### Kooktemperaturen

De temperatuurinstellingen en tijd aanbevolen in de Bakinstructies zijn gebaseerd op gerechten met blokmargarine. Als u zachte margarine gebruikt, moet de temperatuurinstelling worden verlaagd. Als een recept een andere temperatuur aangeeft dat de bakinstructies, dan dient u de temperatuur van het recept te volgen.

Omdat de topoven meer compact is, dient u de kooktemperaturen gespecificeerd in recepten mogelijk met tot op 20°C te verlagen.

Gebruik de bakinstructies als een referentie om de te gebruiken temperaturen te bepalen.

Gerecht	Temperatuur °C	Schappositie	Benaderde kooktijd
Kleine cakes	180	1	15 - 20 min
Victoria sandwich (2 x 180mm / 7")	160	1	20 - 25 min
Zweeds broodje	200	1	8 - 12 min
Halfrijke fruitcake (180mm x 7")	140	1	2¼ - 2¾ uur
Cakejes	215	1	10 - 15 min
Schuimgebak	90 - 100	1	2 - 3 uur
Bladerdeeg	200 - 210	1	Afhankelijk van grootte & type van te koken gerecht & tevens de vulling
Pasteideeg	200 - 210	1	
Choux gebak	200 - 210	1	
Koekjes	160 - 200	2	10 - 20 min
Schuimpudding	150	1	30 - 45 min
Melkpudding	140	1	2 - 2½ uur

# DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

---

**Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens gebruik van de oven. Houd jonge kinderen uit de buurt.**

## De oven inschakelen

Draai de ovenbedieningsknop(pen) naar de gewenste instelling.

De rode thermostaatindicator (indien voorzien) zal oplichten totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en vervolgens uitschakelen; het zal af en toe in- en uitschakelen naargelang de thermostaat werkzaam is om de geselecteerde temperatuur te behouden.

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

## Tijdens gebruik van de oven

Als deel van het kookproces wordt hete lucht via een ventilatieopening uit de oven geblazen. Wanneer u de ovendeur opent, dient u voorzichtig te zijn en eventueel contact met mogelijk hete lucht te voorkomen, omdat dit voor mensen met gevoelige huid vervelend kan zijn. Wij raden u aan de onderzijde van het hendel op de ovendeur vast te houden.

## VOORVERWARMEN

### Geventileerde oven

Wanneer u gevoelig voedsel kookt zoals soufflé en Yorkshire pudding of, wanneer u brood bakt, raden wij u aan de oven voor te verwarmen totdat het lampje voor de eerste keer uitschakelt. Deze voorverwarming hoeft voor andere kooktypes misschien niet nodig te zijn.

### Conventionele oven

Voorverwarming is altijd vereist

## Handmatige Bediening (alleen geventileerd)

De programmering moet altijd op handmatige bediening worden ingesteld voordat u de hoofdoven kunt gebruiken. Als de programmeringdisplay A (Auto) toont, dient u de oven terug op handmatig in te stellen door gelijktijdig op de toetsen omhoog en omlaag te drukken. Eerder ingestelde programmeringen worden geannuleerd.

## De koelventilator

De koelventilator kan inschakelen wanneer de hoofdoven werkzaam is en kan nadat de oven is uitgeschakeld nog een tijdje door blijven werken.

## OVENACCESSOIRES

### Ovenschappen

Het ovenrek moet met het opstaande stuk achter in de oven en naar boven gericht worden geplaatst.

Plaats de bak- en braadplaten op het midden van de schappen, en laat één schappositie vrij tussen de schappen zodat de hitte kan circuleren.

### Bak- en braadplaten

Voor de beste kookresultaten en gelijkverdeelde bruining, dient u bak- en braadplaten te gebruiken van de volgende afmetingen;

Bakplaat 350mm x 250mm

U kunt op een bakplaat van deze afmeting 12 kleine cakes plaatsen.

Braadplaat 370mm x 320mm

Wij raden u aan kookwaar van goede kwaliteit te gebruiken. Platen van lage kwaliteit kunnen vervormen wegens de hitte, wat tot ongelijk verdeelde bakresultaten leidt.

# DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

---

## Traag koken (S) Instelling of 100°C)

- Zorg ervoor bevroren voedsel volledig te laten ontdooien alvorens te koken.
- Traag koken is niet geschikt voor stukken vlees of gevogelte zwaarder dan 2¼kg/4½lb.
- Verwarm de oven voor tot 170°C en kook voor 30 minuten, stel de ovenbediening vervolgens in op (S) of 100°C (trage kookinstelling) voor de rest van de kooktijd.
- Traag koken duurt gewoonlijk 3 keer langer dan conventionele kooktijden.
- De oven deur niet onnodig openen tijdens het traag koken, omdat dit tot verlies van hitte op lage temperaturen leidt.
- Altijd kookwaar gebruiken met nauw sluitende deksels. U kunt voor slecht sluitende deksels folie over het gerecht en onder het deksel plaatsen.

## Aluminiumfolie

Gebruik folie alleen om voedsel of kookwaar te bedekken en niet voor de schappen of ovenbasis om brandgevaar te vermijden.

## Koken met een geventileerde oven

**Deze oven is uiterst efficiënt, er kan dus stoom uit de oven ontsnappen wanneer de deur wordt geopend. Open de deur dus a.u.b. erg voorzichtig.**

Als u gewend bent te koken met een conventionele oven, zult u een aantal verschillen opmerken wanneer u met een geventileerde oven kookt. Dit vereist dus een andere aanpak:

Er zijn geen hittezones in een geventileerde oven, omdat de convectieventilator achter in de oven ervoor zorgt dat de temperatuur gelijkverdeeld blijft in het interieur.

Dit maakt het ideaal voor het bakken van grote hoeveelheden – bijv.: wanneer u een feestje organiseert en alle gerechten binnen dezelfde tijd gekookt moeten worden.

Gerechten zijn gaar op een lagere temperatuur dan in een conventionele oven, dus de aanbevolen temperatuur in conventionele recepten moet worden verlaagd. Raadpleeg hiervoor a.u.b. de conversietabel.

Voorverwarming is gewoonlijk niet nodig, omdat een geventileerde oven snel opwarmt.

Er is geen smaakoverdracht in een geventileerde oven, waardoor u dus gerechten met een krachtige geur zoals vis gelijktijdig kunt koken met milde gerechten – bijv.; melkpudding.

Wanneer u grotere hoeveelheden bakt die tijdens het koken zullen rijzen – bijv.; brood – zorg dan voor voldoende vrije ruimte tussen de schappen om het gerecht te laten rijzen.

## Opmerkingen:

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

Omdat de 2 ovenschappen breder zijn dan in de meeste ovens, kunt u per schap 2 gerechten koken – bijv.; 2 Victoria sandwiches of 2 stoofschotels.

Houd altijd rekening met het punt 'Help de lucht vrij te circuleren' en ben verstandig wanneer u kookwaar selecteert, u kunt op deze manier een volledige maaltijd op hetzelfde moment koken in de oven, met misschien nog iets voor in de vrieskist.

Wanneer u vlees braadt, zult u zien dat er veel minder vet spettert, deels dankzij de lagere oventemperaturen. Dit helpt ook het reinigen van de oven tot op een minimum te beperken.

U hoeft de aanbevolen schappositaties in de baktabel niet te volgen, omdat de temperatuur in een geventileerde oven gelijkverdeeld is.

# DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

---

U hoeft de gerechten tijdens het koken niet van schap te verwisselen zoals in een conventionele oven.

## Help de lucht vrij te circuleren

Plaats de schappen gelijkverdeeld in de oven en behoud een vrije ruimte vanaf de bovenzijde en basis van het interieur.

Als u meer dan één kookpot of bakplaat gebruikt, dient u een speling van minstens 25mm te behouden tussen de voorwerpen zelf en het oveninterieur.

## Ontdooien en koelen in de hoofdoven

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.

Draai de hoofdovenbediening naar de ontdooi-stand en open de deur om gerechten te koelen voordat u ze in de koelkast of vriezer plaatst.

## 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.

## 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. Plaats vlees en gevogelte op een driepoot in een braadplaat.

## HOOFDOVEN KOOKINSTRUCTIES

### Kooktijden & temperaturen

De temperatuurinstellingen en tijden aanbevolen in de kookinstructies zijn gebaseerd op gerechten met blokmargarine. Als u zachte margarine gebruikt, moet de temperatuurinstelling misschien worden verlaagd.

Zorg voor voldoende vrije ruimte tussen schappen voor voedsel dat tijdens het koken zal rijzen.



Plaats niets op de ovenbasis, omdat hierdoor de lucht niet vrij kan circuleren.

# DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

Opmerking: deze oven is uiterst efficiënt, daarom moeten conventionele kooktijden worden aangepast. De tabel hieronder toont conventionele kooktemperaturen, 'A' efficiënte temperaturen en gasmarkeringen. Conventionele temperaturen moeten voor optimale resultaten omgezet worden in 'A' efficiënte temperaturen.

Een gerecht dat bijvoorbeeld gewoonlijk gekookt wordt op een conventionele temperatuur van 180 °C, zal nu worden gekookt op de 'A' efficiënte temperatuur van 160°C.

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

Voedseltype	Temperatuurinstelling °C		Tijd Ongeveer	Schappositie
<b>Cakes</b>	<b>Conv</b> 	<b>Geventileerd</b> 		
<b>Kleine cakes</b>	190	160	15 - 25	2 - 4
<b>Victoria sandwich</b>	180	160	20 - 30	3
<b>halfrijke fruitcake</b>	150	125	2,5uur – 3uur	2
<b>Kerstcake</b>	150	125	2,5uur – 3uur	2
pudding				
Brood- en boterpudding	170	150	45 – 1uur	3
Fruិតkruimel	200	175	40 – 1uur	3
Overige				
Yorkshire pudding:				
groot	220	200	40 - 48	4 - 5
klein	220	200	15 - 20	4 - 5
Bladerdeeg	200	180	Afhankelijk van vulling	4 - 5

# DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

---

## Traditionele fruitcakes

Vergeet niet dat ovens met verloop van tijd kunnen variëren, waardoor dus ook kooktijden kunnen variëren. Dit maakt het moeilijk om nauwkeurig te zijn wanneer u fruitcakes bakt.

Het is daarom noodzakelijk de cake te testen voordat u het uit de oven haalt. Steek een fijne, warme spies in het midden in de cake, als de spies er schoon uitkomt, dan is de cake gaar.

- Volg de temperaturen aanbevolen in het recept en pas ze vervolgens aan via de conversietabel.
- Probeer geen kerstcake te maken groter dan de ovencapaciteit. Behoud minstens 25mm (1 inch) vrij ruimte tussen de ovenwanden en bakplaat.
- Volg altijd de temperaturen aanbevolen in het recept.
- Om zeer rijke fruitcake tijdens het koken te beschermen, kunt u 2 laagjes bakpapier om de bakplaat wikkelen.
- Wij raden aan de bakplaat niet op laagjes bakpapier te plaatsen, omdat de lucht hierdoor niet effectief kan circuleren.
- Gebruik geen zachte margarine voor rijke fruitcake, tenzij het recept dit specifiek aangeeft.
- Gebruik altijd een bakplaat van de juiste afmeting en vorm op basis van de recepthoeveelheden.

## Gebraden kalkoen

Er worden twee verschillende soorten vlees gekookt om een kalkoen te braden – hete tere en lichte borstvlees, 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 borstvlees afdekken zodra het mooi bruin is.

- Controleer altijd of de kalkoen volledig is ontdooid en de inwendige organen zijn verwijderd voordat u begint met koken.
- Kalkoen dient te worden gebraden op 160°C - 180°C (geventileerd) of 180°C - 200°C (conventioneel) voor 20 minuten per lb, plus 20 minuten, tenzij de verpakking anders adviseert.
- De kalkoen kan open worden gebraden, met de borst omlaag, voor de heft van de kooktijd en vervolgens worden omgedraaid voor de resterende kooktijd.
- Tel in het geval van een gevulde kalkoen 5 minuten per lb op bij de kooktijd.
- Als u een kalkoen afgedekt met folie braadt, dient u 5 minuten per 1lb bij de kooktijd op te tellen.

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 aanbevolen tijden in de braadinstructies zijn slechts benaderingen, omdat de grootte en leeftijd van het gevogelte invloed heeft op de kooktijden, net zoals de vorm en bottenproportie.

Bevroren vlees moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. Het is raadzaam grotere stukken vlees een nachtje te laten ontdoien.

Bevroren gevogelte moet vóór het koken volledig zijn 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 een driepoot met een braadplaat om vetspetters te verminderen en het oveninterieur schoner te houden. U kunt ook helpen de vetspetters te voorkomen door aardappelen of andere groente rondom het vlees/gevogelte te plaatsen.

## Opmerkingen:

- Wanneer u gevuld vlees of gevogelte kookt, dient u de kooktijd te berekenen van het totale gewicht van het vlees plus de vulling.
- Voor stukken vlees in folie of afgedekte braadpotten, en voor stoofpotten met deksel, dient u 5 minuten per 450g (1lb) toe te voegen aan de berekende kooktijd.
- Kleinere stukken vlees met een gewicht van lager dan 1,25kg (2½lb) hebben mogelijk 5 minuten per 450g (1lb) extra kooktijd nodig.
- Plaats de ovenschap zodanig dat het vlees of gevogelte in het midden van de oven is.
- Het is raadzaam het apparaat te reinigen na het open braden.

<b>In de hoofdoven koken op: 160°C - 180°C (geventileerd) 180°C - 200°C (conventioneel)</b>		<b>Benaderde Kooktijd (voorverwarmde oven)</b>
<b>Biefstuk</b>	Niet doorbakken 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>Lamsvlees</b>	Medium Goed doorbakken	25 minuten per 450g (1lb), plus 25 minuten 30 minuten per 450g (1lb), plus 30 minuten
<b>Varkensvlees</b>		35 minuten per 450g (1lb), plus 35 minuten.
<b>Gevogelte</b>		20 minuten per 450g (1lb), plus 20 minuten.



# DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

---

## MULTIFUNCTIONELE OVEN (INDIEN VOORZIEN)

De multifunctionele oven kan worden bediend via de programmering (zie De Programmering/Klok voor meer informatie).

De programmering, indien bevestigd, moet op handmatige modus worden ingesteld voordat u het kunt gebruiken of programmeren.

### 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 '•' stand te draaien.
- De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.

## GEVENTILEERDE OVEN (INDIEN VOORZIEN)

### De geventileerde oven inschakelen

- Gebruik de hoofdoovenbediening om uw oven in te schakelen en selecteer 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 '•' 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 hoofdooven, 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 werken na gebruik van de conventionele of geventileerde modus. De basishitte kan worden gebruikt om pizza's, taarten of quiche extra te bruinen. Gebruik deze functie pas aan het einde van het kookproces.
	Alleen Tophitte	Deze hitte is ideaal om de bovenlaag van voedsel te bruinen na gebruik van de conventionele of geventileerde modus omdat het 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.
	Intensief Bakken	Geschikt voor voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals quiche, brood en kwarktaart. Het elimineert tevens de noodzaak bijvoorbeeld pasteitjes blind te bakken.
	Geventileerde Grill	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.
	Ventilatoroven	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.
	Basishitte met Ventilator	Gebruikt om open taarten te koken (zoals gehakttaarten). Het basiselement zorgt ervoor dat het voedsel wordt gekookt, terwijl de ventilator de lucht rondom de vulling laat circuleren – zonder te intensief te koken.
	Alleen Verlichting	Gebruik deze functie wanneer de oven koud en uitgeschakeld is om de ovenruimte gemakkelijker te kunnen reinigen.

# 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 GRILL (INDIEN VOORZIEN)

- Deze grillfunctie moet met gesloten deur worden gebruikt.
- Draai de selectieknop naar de gewenste grillinstelling (conventioneel of geventileerd).
- Draai de temperatuurselectie naar de gewenste hitte-instelling op dezelfde manier als het selecteren van de oventemperatuur.
- Opmerking: Stel de temperatuur niet hoger in dan 220°C.

## DUBBELE/ENKELE GRILL (INDIEN VOORZIEN)

- Deze grillfunctie kan met geopende en gesloten deur worden gebruikt.
- Draai de selectieknop naar de gewenste grillinstelling.
- Draai de grillbediening naar of de dubbele of enkele grillinstelling en selecteer vervolgens de hitte-instelling.

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.



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



### Grilltypes

Vaste hitte grill: heeft als instelling volledig 'aan' en 'uit'.

Variabele hitte grill: Heeft afstelbare hitte-instellingen 1 (laag) tot 8 (hoog) of 5 (hoog) – afhankelijk van het model.

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

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



Voor de beste resultaten:

De enkele grill 5 minuten voorverwarmen en de dubbele grill 4 minuten voorverwarmen.

## Als uw grill een dubbele grill is:

- 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.
- Wanneer u met gesloten deur grilt, wordt alleen het binnenste gedeelte van uw grill gebruikt.

## Het grilllampje

Wanneer u met gesloten deur grilt, zal het lampje herhaald in- en uitschakelen naargelang de interne temperatuur wordt behouden. Zolang de deur open is, zal het niet in- en uitschakelen.

# DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

## Instructies voor geventileerde oven

- Sommige instellingen dienen te worden gemaakt wat betreft conventionele kooktemperaturen.
- De tabel hieronder toont conventionele kooktemperaturen, ventilatietemperaturen en gasmarkeringen. Om een optimaal resultaat te krijgen wanneer u de geventileerde oveninstelling gebruikt, dienen conventionele temperaturen te worden omgezet in temperaturen voor de geventileerde oven.
- Bijvoorbeeld een gerecht dat op 180°C zou koken, kookt in een geventileerde oven op een temperatuur van 160°C.
- Dit is een oven met een hoog rendement, er kan dus stoom worden afgegeven wanneer de deur wordt geopend.
- Wanneer u gekoeld of bevroren voedsel kookt, dient u de aanbevolen kooktijden 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 geventileerde oven gebruikt – hierdoor kunt u dus een grote verscheidenheid aan gerechten samen koken.
- Als u op meer dan één schap kookt, dient u de kooktijd eventueel ietwat te verlengen.
- Zorg er altijd voor dat er voldoende ruimte is tussen gerechten zodat het voedsel kan 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

Wij raden voor de beste ovenresultaten aan uw oven voor te verwarmen voor ongeveer 5 tot 15 minuten voordat u het te koken gerecht in de oven plaatst. Dit is voornamelijk belangrijk voor gerechten die gekoeld, bevroren, deeggebaseerd, gistgebaseerd of geklopte schuimcakes zijn.

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

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

### Oven- en bakwaren

Gebruik voor het koken 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.

## OVENACCESSOIRES

### Ovenschappen

Het ovenrek moet met het opstaande stuk achter in de oven en naar boven gericht worden geplaatst.

Plaats de bak- en braadplaten op het midden van de schappen, en laat één schappositie vrij tussen de schappen zodat de hitte kan circuleren.

### Bak- en braadplaten




Voor de beste kookresultaten en gelijkverdeelde bruining, dient u bak- en braadplaten te gebruiken van de volgende afmetingen;

Bakplaat 350mm x 250mm

U kunt op een bakplaat van deze afmeting 12 kleine cakes plaatsen.

Braadplaat 370mm x 320mm

Wij raden u aan kookwaar van goede kwaliteit te gebruiken. Platen van lage kwaliteit kunnen vervormen wegens de hitte, wat tot ongelijk verdeelde bakresultaten leidt.

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

- Bevroren vlees moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. Het is raadzaam grotere stukken vlees een nachtje te laten ontdooiden.
- Bevroren gevogelte moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. De vereiste tijd hangt af van de grootte van het gevogelte – bijv.: het kan voor een grote kalkoen 48 uur duren om te ontdooiden.
- 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.
- 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.

# DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

---

## Braad instructies

### Gebraden kalkoen

- Er worden twee verschillende soorten vlees gekookt om een kalkoen te braden – hete tere en lichte borst vlees, 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 borst vlees afdekken zodra het mooi bruin is.
- Kalkoen dient te worden gebraden op 180°C - 190°C Conventioneel / 160°C - 180°C Geventileerd voor 20 minuten per 1lb, plus 20 minuten.
- De kalkoen kan open worden gebraden, met de borst omlaag, voor de helft van de kooktijd en vervolgens worden omgedraaid voor de resterende kooktijd.
- Tel in het geval van een gevulde kalkoen 5 minuten per 1lb op bij de kooktijd.
- Als u een kalkoen afgedekt met folie braadt, dient u 5 minuten per 1lb bij de kooktijd op te tellen.
- 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. Controleer altijd of de kalkoen goed gaar is voordat u het 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.  
of  
20 minuten per 1lb, plus 20 minuten.

De maximale grootte van een kalkoen voor dit apparaat is: 20lbs, 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 voordat de cake steviger wordt en het fruit dus zakt, 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 afschuiming.
Cake kruimelt bij het snijden	Onvoldoende vloeistof. Te lang gebakken. Onvoldoende suiker. Teveel rijsmiddel.
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.

## 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.
- Plaats vlees en gevogelte op een driepoot in een vleescontainer om het sap tijdens het ontdooien op te vangen.

# HET BORDENREK GEBRUIKEN (INDIEN MEEGELEVERD)

---

## Het bordenrek bevestigen:

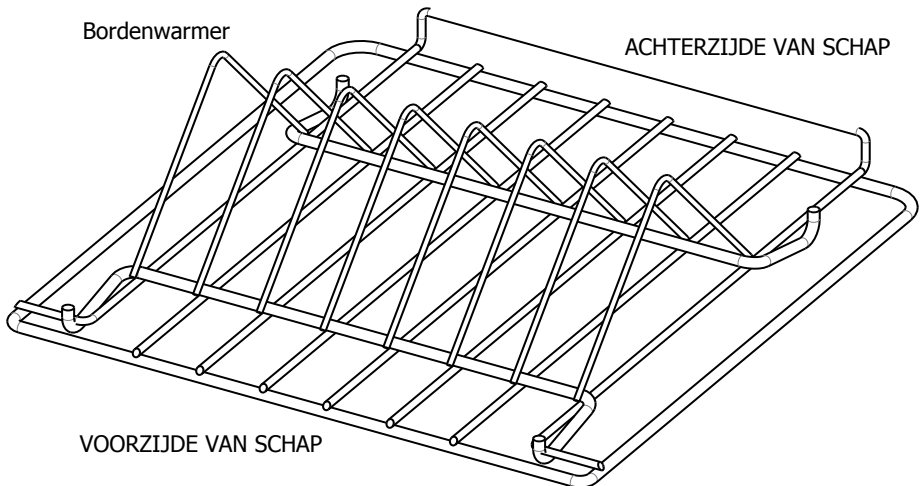
- Trek de schap uit het interieur.
- Til de bordenwarmer naar u toe en zorg ervoor dat het onder de schaphouders op de voorzijde haakt.
- Laat de bordenwarmer voorzichtig op zijn plek zakken.

De bordenwarmer zit nu goed vast en u kunt uw borden erop plaatsen.

Gebruik altijd ovenwanten als u de bordenwarmer in een hete of onlangs gebruikte oven plaatst om brandwonden te voorkomen.

Controleer altijd of uw borden geschikt zijn om te worden verwarmd – sommige borden kunnen barsten of verbrijzelen wanneer blootgesteld aan hitte.

Wij raden aan dat u de oven tot 70°C of lager verwarmt om uw borden op te warmen.



# DE OVEN GEBRUIKEN - TRAAGKOKER (INDIEN VOORZIEN)

---

## Introductie

Eén van uw ovencompartimenten is een elektrische oven die een geleidelijke hitte verstrekt, ideaal om traag te koken of voedsel warm te houden. De oven wordt bediend via een toet op de rechterzijde van de fascia, en een rood neonlampje zal oplichten om aan te geven dat de oven ingeschakeld is. Controleer a.u.b. aan welke zijde de traagkoker-oven zit door de specificaties te lezen voorop deze handleiding.

Het traagkoker-element zit in de basis van het lagere compartiment – zorg er altijd voor dat de voorbereide kookpot centraal op de basis van dit compartiment is geplaatst.

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

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

## Kooktijden

De kooktijden hangen af van het te koken voedseltype, en ervaring zal bepalen hoe lang etenswaren gekookt dienen te worden, afhankelijk van uw eigen smaak en voorkeur.

Voedsel dient gewoonlijk minstens 5 uur te worden gekookt, en kan eventueel 8-10 uur rusten zonder te bederven wanneer afgedekt. Voedsel gekookt met de traagkoker-oven vereist gewoonlijk een kooktijd die driemaal langer is dan wanneer een conventionele oven wordt gebruikt.

## Kookwaar

Al ovenbestendig kookwaar kan worden gebruikt voor de traagkoker, vooropgesteld dat ze een nauwsluitend deksel hebben.

Een slecht sluitend deksel kan worden verholpen met een stuk kookfolie over het gerecht en onder het deksel geplaatst.

Het nuttigste kookwaar voor de traagkoker is van het vlamvaste type. Dit soort is handig, makkelijker af te wassen, kan op directe hitte en in de oven worden gebruikt, en ziet er aantrekkelijk genoeg uit om op tafel te serveren.

## Voedsel warm houden

Schakel de oven in en laat het 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 pot 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.

## Traagkoker

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

# DE OVEN GEBRUIKEN - TRAAGKOKER (INDIEN VOORZIEN)

---

## Traag koken heeft de volgende voordelen:

- Voedsel kan voor enkele uren onbeheerd worden gekookt en zal voor enkele uren heet blijven wanneer afgedekt gelaten, zonder bederf voor nogeens 2-3 uur. U kunt gerechten dus laten koken terwijl u uit bent voor de dag, of gewoon 's nachts.
- Goedkopere stukken vlees worden heerlijk mals wanneer traag gekookt.
- Traag koken produceert tevens vochtige, malse "rooststukken" met minimaal krimpen van het vlees en minder morsen in het oveninterieur.
- Gerechten zoals soepen, groente, pudding en geconverseerd voedsel zijn ook geschikt voor traag koken.
- Geen behoefte aan het bijvullen van stoompotten, geen stoomgevulde keukens of constant controleren.

## De traagkoker-oven gebruiken

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

- De maximum capaciteit van ovenbestendig kookwaar dient niet meer te zijn dan 2,5 liter (4,5 pint).
- Opgelet a.u.b.: Hoe meer u het kookwaar vult, hoe langer de kooktijd zal zijn.
- Kooktijden zullen variëren per grootte en vorm van vlees of gevogelte.
- Breng soepen, stoofvleesgerechten en vloeistoffen altijd op temperatuur voordat u ze in een voorverwarmde oven plaatst. Bak vlees en gevogelte tot een bruine kleur 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 2-3 minuten te sauteren alvorens in de traagkoker te plaatsen.
- Zorg ervoor dat wortelgroentes altijd op de bodem van de pan te plaatsen waar ze ingedompeld zijn in de kookvloeistof.
- Gebruik een vleesthermometer wanneer u braadstukken en gevogelte kookt. De interne temperatuur van het voedsel dient 88°C te bereiken.
- Gevuld vlees of gevogelte zijn ongeschikt voor de traagkoker. Kook 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 ALTERNATIEVE PROGRAMMERINGEN

Deze sectie beschrijft twee programmingtypes – drukknop & aanraakregeling. Beide programmeringen gebruiken dezelfde symboolvarianten & functies maar kunnen wat betreft bediening verschillen.

### De drukknop programmering

Symbol	Symbol	Wat is dit?
∨	-	<p><b>Omlaag/Minus</b></p> <p>Gebruikt om de kook/eindtijd te verlagen, minuten af te trekken van het minuutalarm en de tijd van de dag aan te passen. Ook voor het horen en instellen van de alarmtoon.</p>
∧	+	<p><b>Omhoog/Plus</b></p> <p>Gebruikt om de kook/eindtijd te verhogen, minuten op te tellen bij het minuutalarm en de tijd van de dag aan te passen.</p>
<p><b>FUNCTIE</b> of</p> 	<b>MODUS</b>	<p><b>Functietoets</b></p> <p>Gebruikt om de functies beschikbaar op deze timer te gebruiken.</p> <p>Eenmaal aanraken voor: Minuutalarm.</p> <p>Tweemaal aanraken voor: Kooktijd</p> <p>Driemaal aanraken voor: Eindtijd.</p> <p>Later is deze sectie wordt uitgelegd hoe u deze functies kunt gebruiken.</p>

Het 'functie' icoontje in het midden wordt gebruikt om het minuutalarm en het automatisch koken in te stellen zie hieronder voor meer informatie.

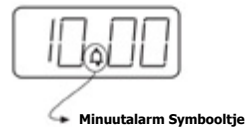


### Symbolen op de LED display.

Dit 'A' symbooltje verschijnt wanneer of een halfautomatisch of volautomatisch programma is geselecteerd. Dit symbooltje zal knipperen wanneer een programmering wordt ingesteld.



Het symbooltje zal oplichten zodra een programmering is ingesteld en opgelicht blijven totdat het alarm klinkt of het programma wordt geannuleerd.



Dit 'Bel' symbooltje verschijnt wanneer het Minuutalarm is geselecteerd.

Het 'Bel' symbooltje knippert terwijl het Minuutalarm wordt ingesteld. Zodra de tijdsduur is ingesteld, blijft het 'Bel' symbooltje branden totdat de tijd is afgelopen of de functie wordt geannuleerd.

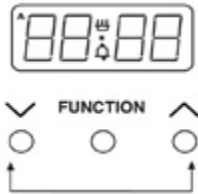


Deze melding en het 'A' symbooltje verschijnen wanneer u gevraagd wordt de vereiste automatische kooktijd voor de oven in te stellen. Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om naar wens in te stellen.



Deze melding en het 'A' symbooltje verschijnen wanneer u gevraagd wordt de eindtijd in te stellen, of wanneer u wilt dat de oven zichzelf uitschakelt.

## Tijd van de dag instellen



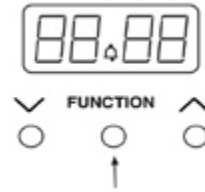
- Houd de 'Omlaag' en 'Omhoog' toetsen gelijktijdig enkele seconden ingedrukt en laat weer los.
- De '•' tussen de cijfers op de LED Display zal beginnen te knipperen.
- U kunt de tijd aanpassen met de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen terwijl de '•' knippert. Zodra de tijd eenmaal is ingesteld, dient u ca. 30 seconden te wachten voordat u een andere timerfunctie gebruikt. Dit zorgt ervoor dat de tijd correct blijft.

## Een alarmtoon selecteren

U kunt uit drie alarmtonen kiezen.

- Houd de 'Omlaag' toets ingedrukt om naar de eerste toon te luisteren.
- Laat de 'Omlaag' toets los en druk nog een keer in om naar de tweede toon te luisteren enz.
- De toon die als laatste heeft geklonken wordt automatisch geselecteerd wanneer u de 'Omlaag' toets loslaat.

## Het minuutalarm instellen



- Druk eenmaal op de 'Functie' toets om het Minuutalarm in te stellen. Het 'Bel' symbooltje zal verschijnen en beginnen te knipperen. Het knipperen duurt slechts 5 seconden en u dient de tijd binnen dit tijdsframe in te stellen.
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de gewenste tijdsduur in te stellen. Het Minuutalarm is hierna ingesteld.
- Het alarm zal klinken zodra de ingestelde tijd is afgelopen.
- Druk op een willekeurige toets om de toon te annuleren.
- Druk gelijktijdig op de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om het Minuutalarm op elk gewenst moment te annuleren.

### **Halfautomatisch koken**

Dit apparaat stelt twee halfautomatische kooktypes beschikbaar.

De oven moet ingeschakeld en in gebruik zijn om deze functies succesvol te kunnen gebruiken.

U kunt met de 'Tijdsduur' methode de oven instellen voor een specifieke tijdsduur. Als u bijvoorbeeld een gerecht 2 uur wilt koken, dan kunt u de oven instellen om 2 uur later uit te schakelen. Op deze manier zorgt u ervoor dat uw gerecht voor een ingestelde tijdsduur wordt gekookt en niet langer.

U kunt met de 'Eindtijd' methode een specifieke tijd instellen waarop u wilt dat de oven uitschakelt. Indien u de oven onbeheerd wilt achterlaten, hoeft u zich geen zorgen te maken, omdat de oven zichzelf op de ingestelde tijd uitschakelt.

Zodra de programmering echter is ingesteld, kunt u het niet meer aanpassen. Extra tijd kan niet worden toegevoegd, noch kan de eindtijd worden verlengd.

Druk gelijktijdig op de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de halfautomatische programmeringen te annuleren. Dit kan op elk gewenst moment tijdens het kookproces worden gedaan. U kunt vervolgens eventueel een nieuwe programmering instellen.

Zie a.u.b. de volgende pagina voor instructies in het gebruik van deze functies.

### **Volautomatisch koken**

Deze functie bestaat uit beide een tijdsduur en een eindtijd en dient te worden gebruikt wanneer u de starttijd wilt uitstellen.

Wij raden aan dat u in de buurt blijft wanneer u deze functie de eerste paar keer gebruikt, op deze manier leert u uw oven beter kennen en voorkomt u dat uw gerechten te lang of te kort worden gekookt.

Let goed op voor welke etenswaren u deze functie gebruikt, het is afgeraden bepaalde etenswaren te gebruiken die kunnen bederven of gevoelig zijn wanneer achtergelaten.

Het is raadzaam de eindtijd zo dicht mogelijk in te stellen op de tijd waarop u terugkeert, zodat het gerecht niet te lang blijft staan.

## HALFAUTOMATISCH KOKEN

### De 'Tijdsduur' methode

- Druk tweemaal op de 'Functie' toets, (1) zodat het Minuutalarm wordt overgeslagen.
- Het woord 'dur' zal op de LED display knipperen, (2) en de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display.
- Gebruik de Omhoog- en Omlaagtoetsen om de gewenste kooktijd in te stellen.(3) Dit moet binnen 5 seconden worden uitgevoerd, anders zal de tijd van de dag weer worden weergegeven.

Zodra alles is ingesteld, zal de oven automatisch uitschakelen wanneer de tijd is verstreken en gaat het alarm af.

Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen. U kunt de resterende tijd zien door tweemaal op de 'Functie' toets te drukken.

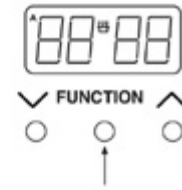
### De 'Eindtijd' methode

- Druk driemaal op de 'Functie' toets om het Minuutalarm en de 'Tijdsduur' programmering over te slaan. (4)
- Het woord 'End' zal op de LED display knipperen en de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display. (5)
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de tijd in te stellen waarop de oven moet uitschakelen. (6)

Zodra alles is ingesteld, zal de oven automatisch op de geselecteerde tijd uitschakelen.

Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

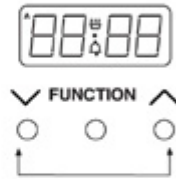
### 1. De 'Tijdsduur' methode



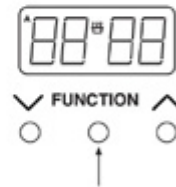
### 2.



### 3.



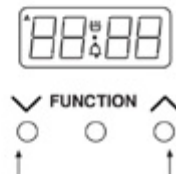
### 4. De 'Eindtijd' methode



### 5.



### 6.





## VOLAUTOMATISCH KOKEN (VOORBEELD)

Deze programmeringmethode is ideaal wanneer een uitgestelde starttijd is gewenst. In tegenstelling tot de halfautomatische methoden, vereist deze methode invoer van beide de tijdsduur en eindtijd. De timer zal zelf de starttijd uitwerken en beginnen met koken.

- Druk tweemaal op de 'Functie' toets om de tijdsduur te selecteren voor het type gerecht. (7)
- De 'A' aan de linkerzijde zal knipperen en de melding 'dur' zal oplichten. (8)
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de gewenste tijd in te stellen, dit moet binnen de 5 seconden van de 'dur' melding gebeuren. (9)
- Druk driemaal op de 'Functie' toets totdat de 'A' weer knippert en de melding 'End' verschijnt. (10) & (11)
- Gebruik de 'Omhoog' en 'Omlaag' toetsen om de tijd in te stellen waarop de oven moet uitschakelen. (12)
- Stel de oventemperatuur in en plaats het gerecht in de oven.

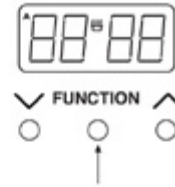
De letter 'A' zal, samen met de tijd, constant blijven branden terwijl de automatische functie in gebruik is.

Probeer de eindtijd zo dicht mogelijk in de buurt houden van de tijd waarop u terugkeert, zodat het gekookte gerecht niet te lang in een warme oven blijft staan.

De timer zal de geschikte starttijd berekenen.

Druk op een willekeurige toets om het alarm uit te schakelen.

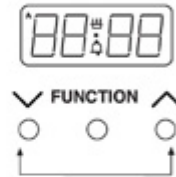
7



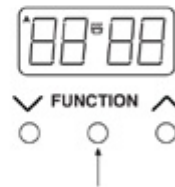
8



9



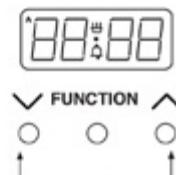
10



11



12

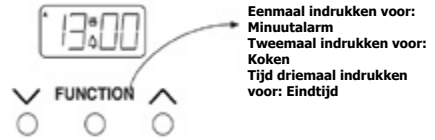


**De ‘aanraakbediening’ programmering**

Deze timer is voorzien van drie ‘aanraakbediening’ icoontjes – de tabel hieronder laat zien hoe de symbooltjes er uitzien, afhankelijk van het modeltype, & hun functies.

Opmerking – voor sommige functies dient u een icoontje ‘ingedrukt te houden’, terwijl u voor andere het icoontje slechts moet ‘aanraken’ zonder het ingedrukt te houden.

Het ‘functie’ icoontje in het midden wordt gebruikt voor instelling van het minuutalarm & het automatisch koken – zie hieronder meer informatie.



**Symbolen op de LED display.**

Dit ‘A’ symbooltje verschijnt wanneer of een halfautomatisch of volautomatisch programma is geselecteerd. Dit symbooltje zal knipperen wanneer een programmering wordt ingesteld.

Het symbooltje zal oplichten zodra een programmering is ingesteld en opgelicht blijven totdat het alarm klinkt of het programma wordt geannuleerd.

Dit ‘Bel’ symbooltje verschijnt wanneer het Minuutalarm is geselecteerd.

Het ‘Bel’ symbooltje knippert terwijl het Minuutalarm wordt ingesteld. Zodra de tijdsduur is ingesteld, blijft het ‘Bel’ symbooltje branden totdat de tijd is afgelopen of de functie wordt geannuleerd.

Deze melding en het ‘A’ symbooltje verschijnen wanneer u gevraagd wordt de vereiste automatische kooktijd voor de oven in te stellen. Gebruik de ‘Omhoog’ en ‘Omlaag’ icoontjes om naar wens in te stellen.

Deze melding en het ‘A’ symbooltje verschijnen wanneer u gevraagd wordt de eindtijd in te stellen, of wanneer u wilt dat de oven zichzelf uitschakelt.

Symbol	Symbol	Wat is dit?
∨	-	<p><b>Omlaag/Minus</b></p> <p>Gebruikt om de kook/eindtijd te verlagen, minuten af te trekken van het minuutalarm en de tijd van de dag aan te passen. Ook voor het horen en instellen van de alarmtoon.</p>
∧	+	<p><b>Omhoog/Plus</b></p> <p>Gebruikt om de kook/eindtijd te verhogen, minuten op te tellen bij het minuutalarm en de tijd van de dag aan te passen.</p>
<b>FUNCTION</b>	<b>MODUS</b>	<p><b>Functie-Icoontje</b></p> <p>Gebruikt om de functies beschikbaar op deze timer te gebruiken.</p> <p>Eenmaal aanraken voor: Minuutalarm.</p> <p>Tweemaal aanraken voor: Kooktijd</p> <p>Driemaal aanraken voor: Eindtijd.</p> <p>Later is deze sectie wordt uitgelegd hoe u deze functies kunt gebruiken.</p>

## Tijd van de dag instellen

Houd het middelste (functie) icoontje enkele seconden ingedrukt totdat het '•' symbooltje tussen de cijfers op de LED display begint te knipperen.

U kunt de tijd van de dag instellen terwijl het '•' knippert door de 'Plus' & 'Minus' icoontjes aan te raken. Opgelet a.u.b.: de uren & minuten wisselen snel.

Belangrijk - zodra de tijd eenmaal is ingesteld, dient u ca. 30 seconden te wachten voordat u een andere timerfunctie gebruikt. Dit zorgt ervoor dat de tijd correct blijft.

## Een alarmtoon instellen

Houd de 'Plus' & 'Minus' icoontjes gelijktijdig ingedrukt totdat het '•' symbooltje knippert en er een pieptoon klinkt – raak vervolgens het middelste (Functie) icoontje aan.

Raak het 'Minus' icoontje aan om de toon te selecteren.

U kunt de toon achtereenvolgens veranderen door het 'Minus' icoontje aan te raken – u hebt een keuze uit drie tonen.

## Het minuutalarm instellen

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt totdat het 'Bel' symbooltje verschijnt en begint te knipperen om het minuutalarm in te stellen. Belangrijk - Het knipperen duurt ongeveer vijf seconden en u dient de tijd binnen dit tijdsframe in te stellen.

Raak de 'Plus' & 'Minus' icoontjes aan om de gewenste tijdsduur in te stellen. Het minuutalarm is hierna ingesteld.

Het alarm zal klinken zodra de ingestelde tijd is afgelopen. Houd een willekeurig icoontje ingedrukt om de alarmtoon te annuleren.

Houd gelijktijdig de 'Plus' & 'Minus' icoontjes ingedrukt om het minuutalarm op elk gewenst moment te annuleren.

## Halfautomatisch koken

### Methode 1 - tijdsduur (uitschakelen na ingestelde tijdsduur):

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt; de 'bel' zal knipperen en er klinkt een pieptoon. Raak het middelste (Functie) icoontje nogmaals aan om de minuutalarmfunctie over te slaan.

Het woord 'dur' zal op de LED display knipperen & de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display.

Gebruik de 'Plus' & 'Minus' icoontjes om de gewenste kooktijd in te stellen. Het knipperen duurt ongeveer vijf seconden en u dient de tijd binnen dit tijdsframe in te stellen, anders wordt de huidige tijd weer getoond.

Zodra de tijdsduur is ingesteld, zal de oven automatisch op uitschakelen. Het alarm klinkt wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Raak een willekeurig icoontje aan om het alarm uit te schakelen.

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt & raak nogmaals aan om de resterende tijd weer te geven.

U kunt het halfautomatische programma op elk gewenst annuleren door de 'Plus' & 'Minus' icoontjes gelijktijdig aan te raken.

### Methode 2 - eindtijd (uitschakelen op een ingestelde eindtijd):

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt; de 'bel' zal knipperen en er klinkt een pieptoon. Raak het middelste (Functie) icoontje nogmaals – tweemaal - aan om de minuutalarmfunctie en 'tijdsduur' methode over te slaan.

Het woord 'End zal op de LED display knipperen & de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display.

Gebruik de 'Plus' & 'Minus' icoontjes om de gewenste tijd in te stellen waarop de oven moet uitschakelen.

Nadat de tijd is ingesteld, zal de oven zichzelf automatisch uitschakelen op de vooringestelde tijd. Raak een willekeurig icoontje aan om het alarm uit te schakelen.

U kunt het halfautomatische programma op elk gewenst annuleren door de 'Plus' & 'Minus' icoontjes gelijktijd aan te raken.

### **Volautomatisch koken**

U kunt met deze functie het koken automatisch laten in –en uitschakelen. Voor deze methode moeten beide de tijdsduur & eindtijd worden ingevoerd. De timer zal de starttijd automatisch uitwerken en het koken starten.

Houd het middelste (Functie) icoontje ingedrukt; de 'bel' zal knippen en er klinkt een piepton. Raak het middelste (Functie) icoontje nogmaals aan om de minuutalarmpuntie over te slaan.

Het woord 'dur' zal op de LED display knippen & de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display.

Gebruik de 'Plus' & 'Minus' icoontjes om de gewenste kooktijd in te stellen. Het knippen duurt ongeveer vijf seconden en u dient de tijd binnen dit tijdsframe in te stellen, anders wordt de huidige tijd weer getoond.

Raak het middelste (Functie) icoontje nogmaals aan om de minuutalarmpuntie en 'tijdsduur' methode over te slaan.

Het woord 'End zal op de LED display knippen & de letter 'A' knippert aan de linkerzijde van de display.

Gebruik de 'Plus' & 'Minus' icoontjes om de gewenste tijd in te stellen waarop de oven moet uitschakelen.

Stel de oventemperatuur in & plaats het gerecht in de oven. De timer zal zelf de starttijd berekenen.

Wanneer dit is uitgevoerd, zal de oven zichzelf uitschakelen op de door u

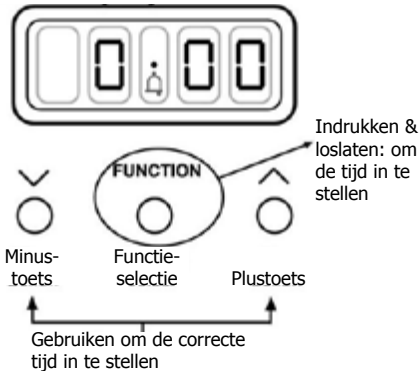
geselecteerde tijd. Raak een willekeurig icoontje aan om het alarm te annuleren.

U kunt het automatische programma op elk gewenst annuleren door de 'Plus' & 'Minus' icoontjes gelijktijd aan te raken.

# HET MINUUTALARM GEBRUIKEN (INDIEN VOORZIEN)

## ELECTRONIC MINUTE MINDER

### Aanvankelijke display



U kunt de digitale timer gebruiken om de tijd van de dag (24-uurs klok) en het minuutalarm in te stellen.

### De "Tijd van de Dag" instellen

- Schakel de elektrische voeding naar het apparaat aan.
- De display zal knipperen.
- Druk op de "tijd van de dag" toets en laat los.
- Stel de tijd van de dag in met de plus- en minustoetsen.
- De tijd wordt 7 seconden na de laatste druk op de plus of minus ingesteld.

### Alarmtonen

U kunt na instelling van de tijd van de dag een van de drie alarmtonen selecteren.

Druk op de minustoets om naar de eerste toon te luisteren, laat de minustoets vervolgens los en druk nogmaals in om naar de tweede toon te luisteren, enz.

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

## Het minuutalarm instellen

- Druk op de plustoets en laat weer los om de display van klok naar minuutalarm te veranderen – het belymboutje zal oplichten.
- Gebruik de plus- en minustoetsen om de tijdsduur in te stellen voordat de alarmtoon moet klinken. De display zal met eenheden van 10 seconden verhogen/verlagen tot op 99 minuten 50 seconden, en in eenheden van 1 minuut vanaf 1 uur en minuten. De maximaal instelbare periode is 10 uur.

Het displayformaat zal na 99 minuten en 50 seconden veranderen in 1 uur en 40 minuten.

Het minuutalarm heeft tijdens het aftellen prioriteit op de display, welke de resterende tijd zal aangeven (in minuten : seconden, of uren : minuten).

Zodra de aftelling is voltooid, zal de toon voor 7 minuten klinken, of u kunt het via een willekeurige toets terugstellen.

U kunt het minuutalarm op elk gewenst moment annuleren door de ingestelde tijd af te laten lopen via de minustoets.

De display zal weer terugkeren naar weergave van de tijd van de dag.

## MECHANISCH MINUUTALARM

Draai de bedieningsknop van het minuutalarm volledig naar de maximale instelling en vervolgens terug naar de gewenste instelling.

Zodra de afstelling is voltooid, zal de timer een akoestisch signaal laten horen en na enkele seconden stoppen.

# REINIGING

---

## Algemeen

- Het is belangrijk het product regelmatig te reinigen, omdat ophoping van vet de prestatie kan aantasten of het apparaat kan beschadigen, waardoor uw garantie kan komen te vervallen.
- Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u delen ervan begint schoon te maken.
- Gebruik geen onverdund bleekmiddel, chloorhoudende producten, staalwol of schurende reinigingsmiddelen op aluminium, roestvrij staal, of plastic / geverfde onderdelen omdat het apparaat hierdoor beschadigd kan raken. Nylon sponsjes kunnen ook ongeschikt zijn.
- Ben extra voorzichtig wanneer u de symbooltjes op het bedieningspaneel schoonmaakt. Teveel reinigen kan de symbooltjes laten vervagen.
- Als uw product voorzien is van met roestvrij staal bedekte strips, is er mogelijk wat witte residu zichtbaar op de buitenranden. U kunt dit verwijderen met een niet-schurend sponsje.

## Geverfde & Plastic onderdelen

- Gebruik uitsluitend een schoon doekje, uitgewrongen in een heet sopje.
- Gebruik geen schurende reinigingsproducten, draadwol of nylon sponsjes op deze onderdelen.

## Roestvrij stalen & Aluminium oppervlaktes

- Gebruik uitsluitend een schoon doekje, uitgewrongen in een heet sopje en droog af met een schone doek.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Dit kan worden aangeschaft bij een Klantendienst.
- Scherpe voorwerpen kunnen roestvrij stalen oppervlaktes markeren, maar dit wordt met verloop van tijd minder zichtbaar.

- Veeg gemorst voedsel onmiddellijk af, zorg er hierbij voor geen brandwonden op te lopen
- Bepaalde etenswaren zijn corrosief, bijv. azijn, fruitsappen en voornamelijk zout – deze kunnen het metaal beschadigen of vlekken achterlaten wanneer te lang op het oppervlak gelaten.
- Babyolie kan worden gebruikt om de roestvrij stalen afwerking te herstellen – gebruik echter slechts enkele druppeltjes. Gebruik geen keukenolie omdat zit zout bevat waardoor het metaal beschadigd kan raken.
- Gebruik geen stoomreinigers.

## Geëmailleerde oppervlaktes & onderdelen

- Reinig met warm zeepwater en een schoon doekje.
- Moeilijk te verwijderen en grotere vetspetters kunnen met een mild, dikvloeibaar reinigingsmiddel worden verwijderd. Hardnekkige vlekken kunnen met een zeepgevuuld sponsje worden verwijderd.
- Spoel goed af en droog met een zachte theedoek.
- Gebruik geen stoomreinigers.

## Glazen onderdelen

**WAARSCHUWING:-** Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsproducten of scherpe metalen krabbers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat het oppervlak bekrast kan raken, waardoor het glas kan barsten.

- Gebruik uitsluitend een schoon doekje uitgewrongen in een heet sopje, of een speciale glasreiniger.

Spoel resten van reinigingsmiddelen af en droog met een zachte doek.

## Verchromde onderdelen

- Gebruik een vochtig, zeepgevuuld sponsje of plaats het in de afwasmachine

# REINIGING

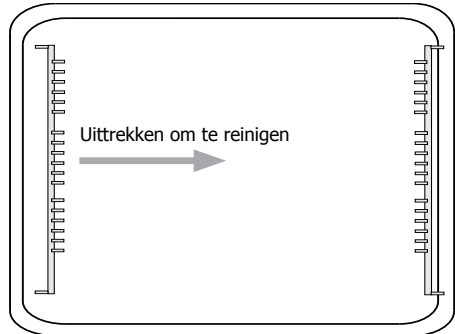
## OVENONDERDELEN VERWIJDEREN VOOR REINIGING

### Interne Deurglas

- Het interne deurglaspaneel kan worden verwijderd om schoon te maken, maar moet met juiste zijde omhoog worden teruggeplaatst. Als er iets is geschreven op het glas, moet u het duidelijk kunnen lezen wanneer de ovendeuren zijn geopend.
- Zorg ervoor dat het glas altijd volledig in de Stoppositie is geduwd.
- U kunt het glaspaneel verwijderen door de deur wijd open te houden en de boven- en onderranden er uit te schuiven.
- Waarschuwing: Gebruik het apparaat niet zonder het glaspaneel correct bevestigd.
- Glazen deurpanelen zijn voor uw eigen veiligheid vervaardigd van verhard glas. In het onwaarschijnlijke geval dat een paneel breekt, zal het glas hierdoor niet in kleine stukjes breken en het risico op letsel dus minimaliseren. Ben a.u.b. voorzichtig wanneer u glaspanelen hanteert, gebruikt of reinigt, omdat beschadiging van het oppervlak op een later moment zonder waarschuwing of ogenschijnlijke reden tot een glasbreuk kan leiden. Mocht een glaspaneel zijn beschadigd, dan raden wij aan het onmiddellijk te laten vervangen.

### Plaatgeleiders

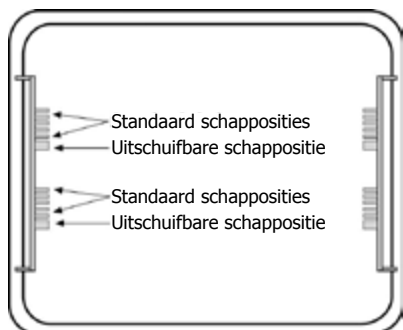
- Plaatgeleiders zijn uitneembaar, zodat ze grondig kunnen worden gereinigd. Controleer of ze afgekoeld zijn, houd de geleiders vast en schuif ze uit hun houders.



# REINIGING

## UITSCHUIFBAAR SCHAPPENSYSTEEM (indien voorzien)

- Naast de traditionele rekken geplaatst in uw apparaat, kan ook het uitschuifbare schappensysteem op de meest gebruikte locatie in het interieur worden geplaatst.
- De rekken kunnen met het uitschuifbare systeem eenvoudiger worden uitgetrokken dan met traditionele rekken, waardoor de ovendeur een korte tijd geopend hoeft te worden. De soepele actie reduceert tevens de kans op gemorst vet of voedsel, en biedt extra veiligheid.
- U hoeft de uitschuifbare rekken niet altijd te gebruiken. U kunt de rekken op de traditionele posities plaatsen als u meer keuze wilt hebben.
- De uitschuifbare rekken kunnen eenvoudig van de geleider worden verwijderd om opnieuw te plaatsen of te reinigen. Wij raden u echter aan uw rekken vóór het koken te plaatsen en ze pas voor reiniging te verwijderen wanneer de rekken koud zijn, zodat u geen brandwonden oploopt.



## De uitschuifbare rekken verwijderen

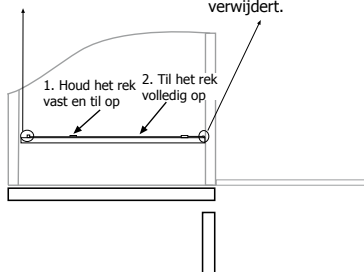
- Controleer of het rek koud genoeg is om aan te kunnen raken.
- Druk het ovenrek het interieur in totdat het de stopstand raakt.
- Houd het rek the in het midden vast en til de achterzijde van het rek van de stopstand af.
- U kunt vervolgens de voorzijde van het rek van de houders aftillen.

## De uitschuifbare rekken plaatsen

- Zorg ervoor dat de ovengeleiders volledig naar achteren in het interieur zijn gedrukt.
- Kantel het rek en zorg ervoor dat de voorzijde van het rek tegen de stopstand rust.
- Plaats het rek voorzichtig terug op de geleider en klik het stevig vast.
- Zorg ervoor dat de achterzijde van het rek binnenin de houders zit en schuif het in en uit de oven om te controleren of het correct werkt.

Zorg ervoor dat het rek stevig tegen de stopstand achterin het oveninterieur is gedrukt

Opmerking: Zorg ervoor dat het rek uit de houders is geklikt voordat u het verwijdert.





# REINIGING

---

## ELEKTRISCHE KOOKPLAAT

### Keramische kookplaten

- De keramische kookplaat kan worden gereinigd met een schoon, vochtig doekje of keukenrol. Gebruik geen gebruikte droogdoek of spons, omdat hierdoor een laagje afwasmiddel op het oppervlak kan worden achtergelaten wat tot verkleuring kan leiden. Controleer a.u.b. of de elementen volledig zijn afgekoeld om brandwonden te voorkomen.
- U kunt een specifieke keramiekreiniger gebruiken om het oppervlak te herstellen, maar gebruik niet teveel anders raakt de laag op de kookplaat te dik. Teveel dikvloeibaar reinigingsmiddel zal tot verkleuring leiden. Gebruik een droog, schoon doekje om het oppervlak te poetsen.
- U kunt voor hardnekkige vlekken een speciale kookplaatkrabber gebruiken.
- Gebruik geen stoomreinigers of hoogdruk reinigingsapparatuur.
- Regelmatige reiniging voorkomt ophoping van zout of mineralen op uw kookplaat en verkleuring van het glas.
- Veeg eventueel gemorst voedsel zo snel mogelijk af.
- Maak de kookplaat zo regelmatig mogelijk schoon om vetopbouw en dus brandgevaar te voorkomen.

### Solide kookplaten

- Voorbereiden en Invetten – dit helpt de afwerking van de elementen te behouden.
- Gebruik een vochtig, schoon doekje om de solide plaat af te vegen, zorg er hierbij voor de cirkelvormige grieven te volgen en de rode punten niet te beschadigen. Laat de

kookgedeeltes vóór gebruik drogen door de elementen op een lage hitte in te schakelen.

- U kunt de kookgedeeltes herstellen door een reiniger voor solide platen te gebruiken, maar zorg ervoor geen contact te maken met de rode punten op de elementen.
- Voorbereiden: Schakel elk element achtereenvolgens eventjes in (zonder pan geplaatst) op een middelhoge instelling. Hierdoor zal de afdeklaag verhard en afbranden.
- Invetten: Verwarm het element voor 30 seconden op een medium instelling en schakel vervolgens uit. Gebruik een minimale hoeveelheid ongezoute plantaardige olie op een droog doekje of stukje keukenrol en smeer een dun laagje olie op het elementoppervlak. Veeg het teveel aan olie weg en verwarm het element voor één minuut.

# INSTALLATIE-INSTRUCTIONS ELEKTRISCH FORNUIS

---

## Het fornuis verplaatsen

Ben a.u.b. voorzichtig als het apparaat tijdens de installatie opgetild moet worden – gebruik altijd een geschikte ophefmethode.

Probeer het fornuis niet te verplaatsen door aan de deuren of hendels te trekken. Open de deur en houd het frame van het fornuis vast. Zorg ervoor dat uw vingers niet tussen de deur knel komen te zitten.

Zorg ervoor dat zachte of oneven vloerbedekkingen niet beschadigd raken wanneer u het apparaat verplaatst. Sommige vinyl vloerbedekkingen zijn mogelijk niet ontworpen bestand te zijn tegen schuivende apparatuur zonder markeringen of beschadiging op te lopen.

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

# INSTALLATIE-INSTRUCTIONS ELEKTRISCH FORNUIS

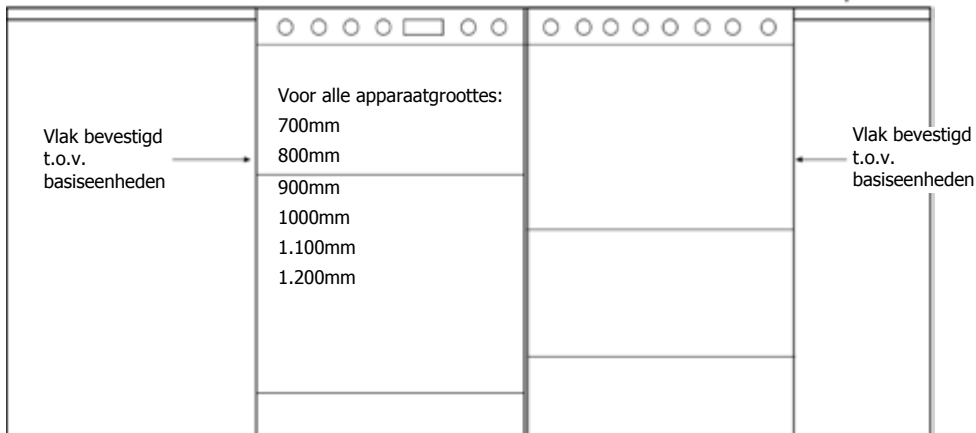
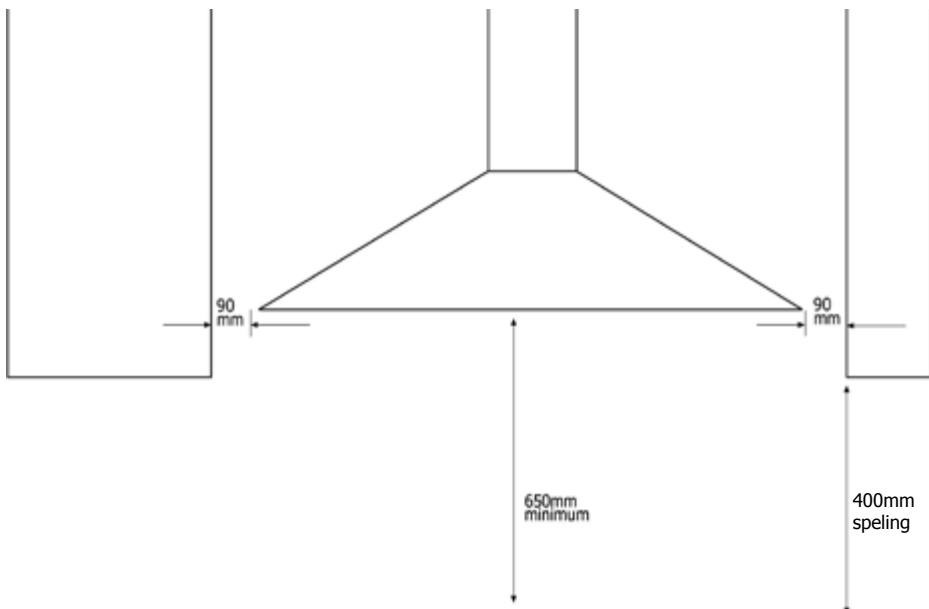
## Spelingen

Dit fornuis moet vlak worden bevestigd t.o.v. van de basiseenheden van uw keuken.

- Er dient geen schap, overhang, kastje of fornuiskap minder dan 650mm boven de kookpittop zijn bevestigd, maar controleer dit a.u.b. even in de instructies van de afzuigkapfabrikant.

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

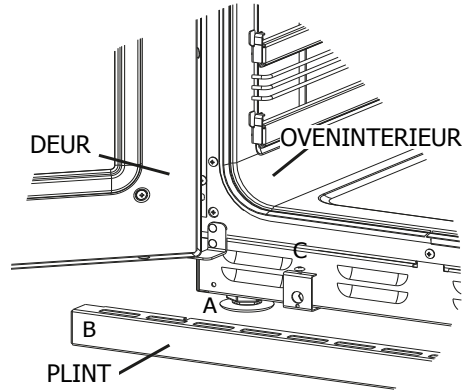
De belangrijke afmetingen zijn die rondom het apparaat.



# INSTALLATIE-INSTRUCTIONS ELEKTRISCH FORNUIS

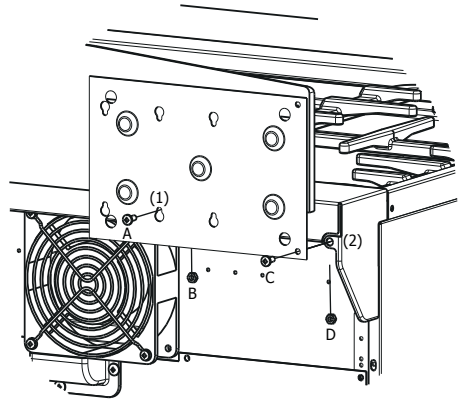
## De plint bevestigen (indien van toepassing)

- Zorg ervoor dat het apparaat is opgeheven tot op een hoogte van 915mm of hoger m.b.v. de afstelbare voetstukken (A) voordat u van start gaat.
- Open de apparaatdeuren en draai de schroef (C) los, verwijder de schroef niet helemaal. Als uw apparaat een opbergruimte heeft op de onderzijde, dan hebt u toegang tot de schroeven via de gaten in de basis van de lade nadat u de mat optilt.
- Bevestig de plint (B) en zet het vast met de schroef (C).



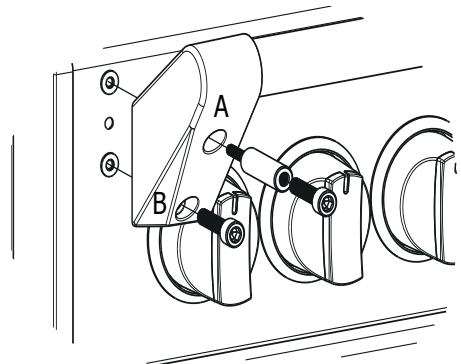
## Het spatpaneel bevestigen (indien van toepassing)

- Draai schroef A en moer B in gat 1 aan beide einden van het achteroppervlak van het apparaat.
- Steek de bevestigde schroef A door de openingen in beide platen van het spatpaneel.
- Draai schroef A en moer B vast.
- Steek nu schroef C en moer D door het gat (2) aan beide einden van het achteroppervlak van het apparaat en draai vast. Zorg ervoor dat het spatpaneel stevig is bevestigd, maar draai niet te vast aan.



## 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 schroef voor het bovenste gat (A) moet in de meegeleverde adapter worden geschroefd, terwijl de andere schroef gewoon door het onderste gat (B) gaat. 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.



# INSTALLATIE-INSTRUCTIONS ELEKTRISCH FORNUIS

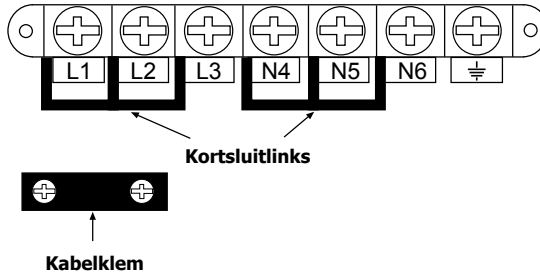
## DE ELEKTRISCHE VOEDING AANSLUITEN - KLEMMENSTROOK

**Het apparaat dient te worden aangesloten door een ervaren en gekwalificeerde persoon.**

- Het apparaat dient te worden voorzien van een schakelaar waarmee alle polen ontkoppeld kunnen worden, met een minimum contactscheiding van 3mm
- U hebt toegang tot de voedingsklem door de afdekking van de klemmenstrook achterop het apparaat te verwijderen.
- Breng de aansluiting tot stand met een geschikte, flexibele kabel.
- 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.

Zorg er a.u.b. deze kopie van de handleiding aan de gebruiker te geven en dat het apparaat goed op zijn plek staat.



Bevestig de voedingskabel voor multifase aansluitingen als volgt op het klemmenblok:

1. Verwijder de kortsluitlinks van faseklemmen L1, L2 & L3.
2. Laat de Neutrale kortsluitlinks aangesloten op klemmen N4, N5 & N6.
3. Bevestig een 3 fase voedingskabel naar keuze op L1, L2 of L3.
4. Bevestig de Neutrale kabel op N5 en zorg er hierbij voor dat de links bevestigd zijn op N4, N5 & N6.
5. Sluit de massakabel aan op  $\equiv$
6. Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
7. Zorg ervoor dat alle 7 schroeven volledig zijn vastgedraaid.
8. Bevestig de afdekking weer op de klemmenstrook.

# TECHNISCHE GEGEVENS

<b>Inductiekookplaat</b>	<b>Nominale kW Specificatie @ 240v</b>
Linksvoor Linksachter	1,4kW 1,4kW Boost tot 2,0kW
Rechtsvoor Rechtsachter	1,9kW Boost tot 2,3kW 1,4kW

<b>Apparaat</b>	<b>Afmeting</b>	<b>Max belasting @ 220V-240V ~ 50 Hz (DB4 of Classic)</b>
DB4 & Classic	900	14,03kW – 14,65kW

**Elektriciteittoevoer: 230V/400V 3N ~ 50Hz**

**Landen van bestemming**

**FR - Frankrijk NL - Nederland**

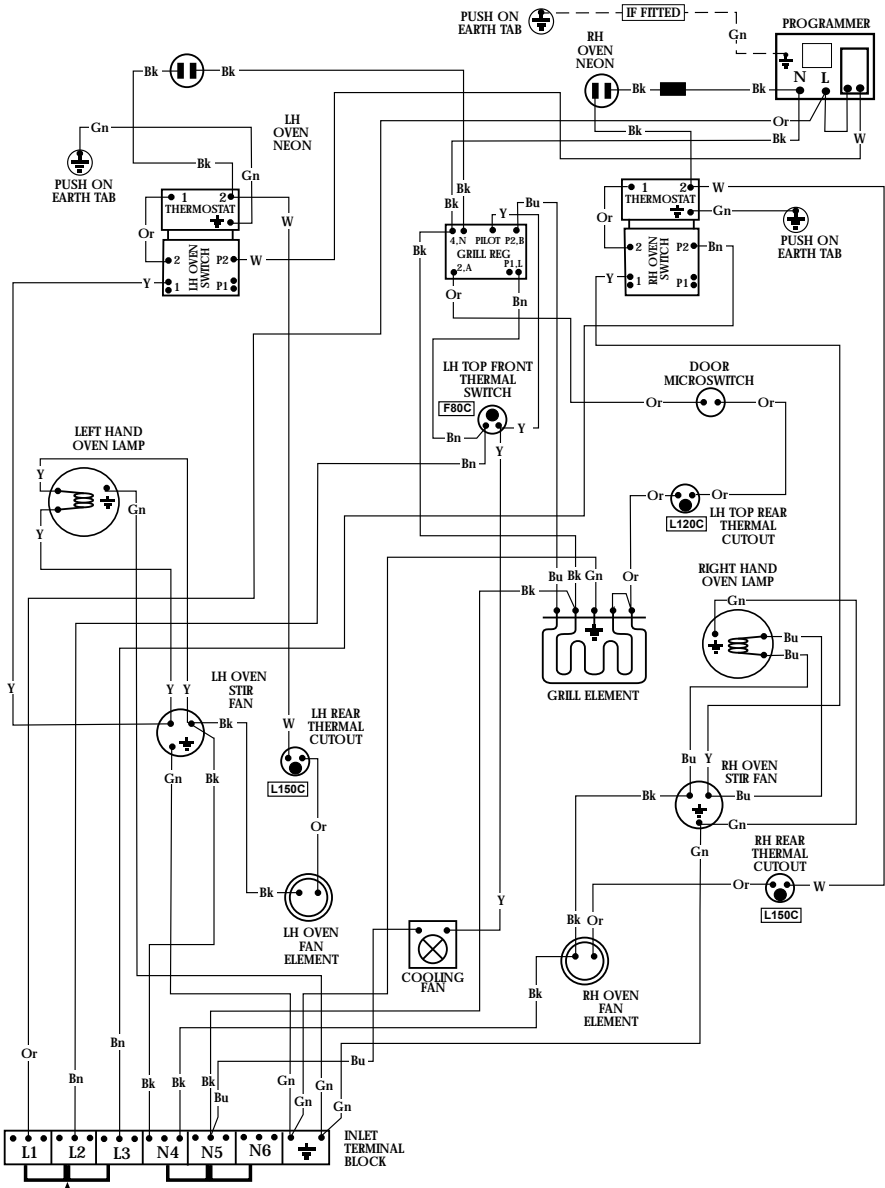
**DU - Duitsland PL - Polen**

**OS - Oostenrijk**

# TECHNISCHE GEGEVENS

Belling DB4 90Ei-EU / Professional-EU / Classic 900Ei-EU 3PHASE WIRING DIAGRAM WIRE SET IR 74-Page 1/2

Wiring colour code: Bk-Black, Bn-Brown, Bu-Blue, Gn-Green, Or-Orange, R-Red, W-White, Y-Yellow, Gy-Grey, V-Violet



Remove These Two Links for Multi-Phase Installations !

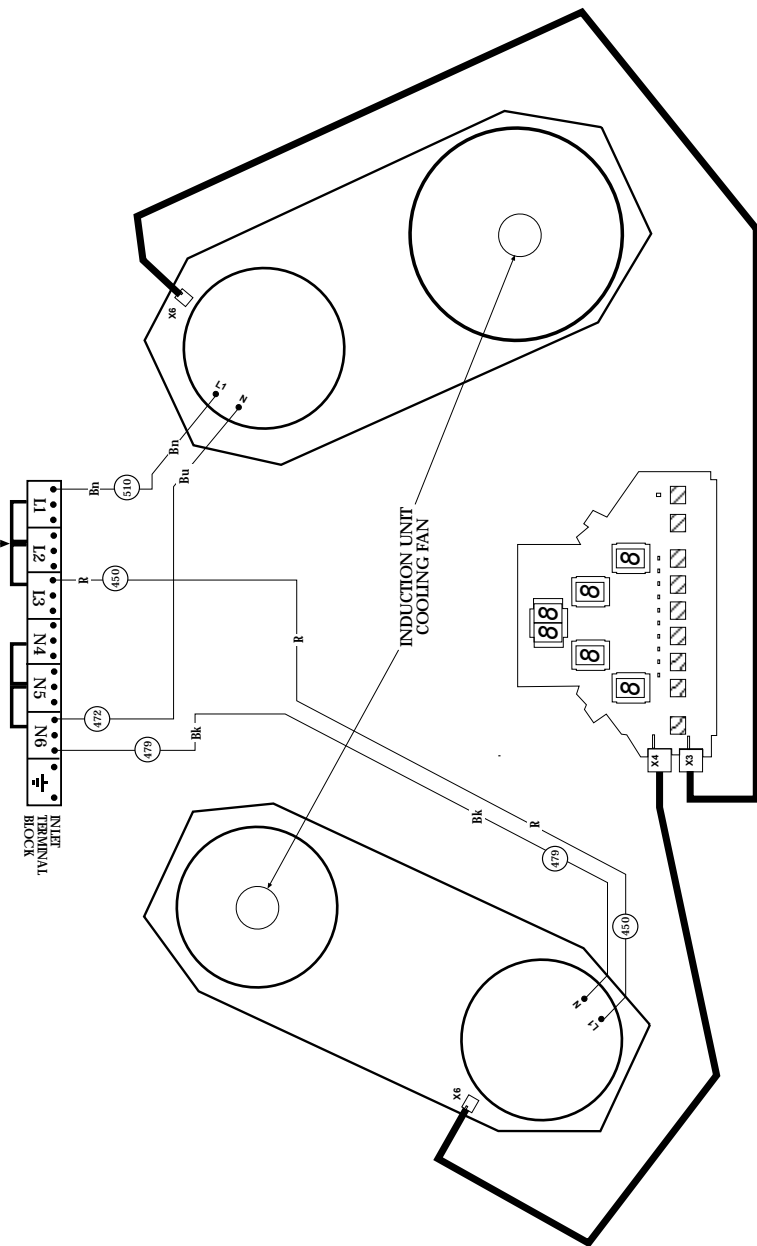
# TECHNISCHE GEGEVENS

## WIRING DIAGRAM

Belling DB4 90E i-EU / Professional-EU / Classic-900E i-EU 3PHASE

Wiring colour code: Bk - Black, Bn - Brown, Bu - Blue, Gt - Green, Or - Orange, R - Red, W - White, Y - Yellow, P - Pink.

Remove these links for Multi-Phase Installations





# KLANTDIENST CARE

---

## Veelgestelde Vragen

### Welke onderdelen van het apparaat zijn geschikt voor de afwasmachine?

- Alle geëmailleerde onderdelen, zoals de grillpan, kunnen in de afwasmachine worden gewassen, net zoals ovenplaten en plaatgeleiders.

### Welke onderdelen mogen NIET in de afwasmachine?

- Onderdelen zoals de kookpitkragen en doppen, bedieningsknoppen en alle gietijzere voorwerpen mogen niet in de afwasmachine worden gewassen, maar dienen echter te worden gereinigd met een heet sopje en een nylon borstel nadat ze zijn afgekoeld.

### Er was een stroomuitval en het product werkt niet meer.

- Schakel de elektrische voeding uit.
- Wanneer de stroom weer terugkomt, kunt u de elektrische voeding opnieuw inschakelen en programmeringen of de klok opnieuw instellen op de juiste huidige tijd.

### Mijn oven is een enkele gecombineerde oven en grill – kan ik beide functies gelijktijdig gebruiken?

- Nee. U kunt slechts de ene of andere gebruiken.

### Waarom zit er condensatie op de deuren?

- Condensatie wordt gevormd door hete, vochtige lucht die in contact komt met een koeler oppervlak (d.w.z. de ovendeur). U kunt dit niet altijd voorkomen, maar u kunt het als volgt beperkt houden wanneer het optreedt:
- Verwarm de oven voor op een hoge temperatuur voordat u voedsel in de oven plaatst, en bedek het voedsel

tijdens het koken wanneer dit mogelijk is.

- Kook natte etenswaren op hogere temperaturen wanneer mogelijk.
- Laat gerechten niet in de oven staan om af te koelen.
- Automatisch komen produceert gewoonlijk condensatie wanneer de oven afkoelt met het gerecht er nog in.

### Dient de koelventilator door te werken nadat het apparaat is uitgeschakeld?

- Ja. Hierdoor kunt u altijd de bedieningsknoppen aanraken om de temperatuur te wijzigen en uw apparaat uit te schakelen.

### Wat is een Multifunctionele oven?

- Een multifunctionele oven combineert verschillende functies, eerder uitgelegd in deze documentatie, wat meer flexibiliteit biedt tijdens het koken.

### De neon op mijn apparaat blijft uit – en inschakelen – klopt dit?

- Ja. In de meeste gevallen blijft de neon in –en uitschakelen om aan te geven dat de oven uw temperatuurkeuze behoudt.

### Neem in het volgende geval contact op met uw plaatselijke dealer:

- Het lijkt dat de oven heter raakt op een bepaalde temperatuur – de thermostaat is eventueel aan vervanging toe.
- De koelventilator niet werkt.

# KLANTDIENST CARE

---

## PEERTJES VERVANGEN

### (waar bevestigd)

Waarschuwing: U loopt een risico op elektrische schokken, zorg er dus altijd voor uw apparaat uit te schakelen en los te koppelen voordat u van start gaat. Laat het product altijd afkoelen voordat u een lampje vervangt.

Niet alle apparaten hebben hetzelfde type en aantal peertjes. Open de ovendeur voordat u een lampje vervangt om te controleren welk type u bezit. Raadpleeg vervolgens de tabel om het lampje correct te verwisselen.

Lampjes kunnen worden aangeschaft in hardwarezaken (neem altijd het oude lampje mee).

Vergeet a.u.b. niet dat lampjes niet onder de garantie vallen.

Aantal lampjes	Lamplocatie	Oventype	Instructies
2	Zijkant	Alle	Verwijder de ovenplaten. Houd de lenskap op de armatuur vast en trek het van de zijkant van de oven vandaan. Schroef het lampje los en plaats een nieuw lampje. Bevestig de lenskap weer.
1	Achterkant	Geventileerd/ Multifunctioneel (Elektrisch)	Verwijder de ovenplaten. Verwijder de losse achterwand van de oven door de 4 bevestigingsschroeven los te draaien (één in elke hoek). Schroef de lenskap los door het linksom te draaien. Verwissel het peertje. Installeer de lenskap en achterwand weer.
1	Achterkant	Conventioneel/ Geventileerd (Gas)	Verwijder de ovenplaten. Schroef de lenskap los door het linksom te draaien. Verwissel het peertje. Installeer de lenskap weer.



# KLANTENDIENST

---

Land	Contact Address	Contactdetails
Frankrijk	Glen Dimplex France ZI petite Montagne Sud 12 rue des Cévennes – Lisses 91017 EVRY cedex FRANKRIJK	Servicenummer: 01 69 11 11 85 Tel: 00 33 (0)1 69 11 11 91 Fax: 00 33 (0)1 60 86 28 37  direction@glendimplex-france.fr www.glendimplex-france.fr
Nederland/ België	Faber International BV Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tel: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501  info@stoves.nl www.stoves.nl
Duitsland/ Oostenrijk	Glen Dimplex Deutschland Am Goldenen Feld 18, 95326 Kulmbach. Germany	Tel: +49 (0) 9221 709-0 Fax: +49 (0) 9221 709-233  info@glendimplex.de http://www.glendimplex.de
Polen	Podegrodzie 302 33-386 Podegrodzie województwo małopolskie	+48 12 357 30 37  www.kuchniestoves.pl biuro@kuchniestove.pl
Israël	CARMEL HEATING LTD MOTA GUR St. A BUILDING PETACH-TIKVAH 49516	Tel: 03-6199877 Fax: 03-6198508 carmel-heating@bezeqint.net Website- www.carmel-heating.co.il  Service van Carmel heating Tel- 03-6199877—lijn 2