



uw partner in keukenapparatuur

Handleiding

1507HWIT

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

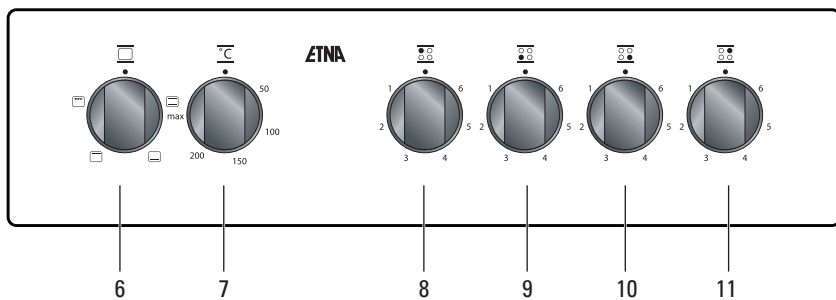
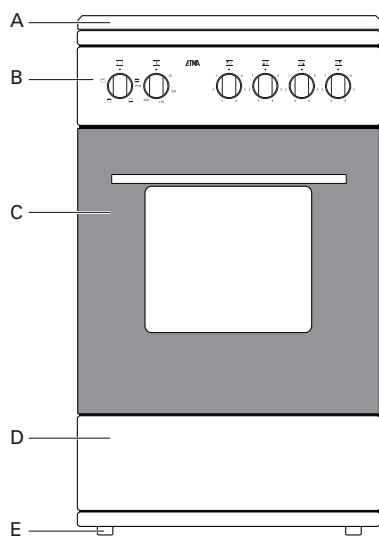
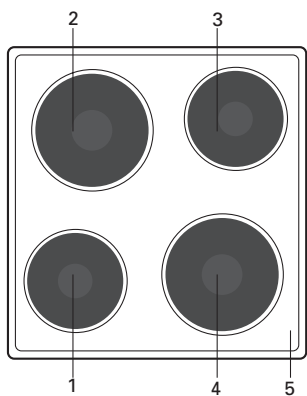
Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Inhoud

■ Introductie	3
■ Toestelinformatie	4 - 5
■ Veiligheid	6 - 7
Waar u op moet letten	6 - 7
■ Ingebruikname	8
Vóór het eerste gebruik	8
■ Bediening	9
De 7-standen schakelaar	9
Pannens	9
Inschakelen van de oven	10
■ Toepassing	11 - 13
Bak- braad- en grilltips	11
Grilltidentabel	12
Baktidentabel	13
■ Onderhoud	14
Kookgedeelte reinigen	14
Oven reinigen	14
■ Installatie	15 - 16
■ Afvoeren verpakking en toestel	17

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.



Toestelinformatie

kookgedeelte

- 1 – kookplaat 1450 W
- 2 – kookplaat 1800 W
- 3 – kookplaat 1450 W
- 4 – kookplaat 1800 W
- 5 – vangschaal

fornuis

- A – sierdeksel
- B – bedieningspaneel
- C – oven
- D – opbergvak
- E – stelvoeten

bedieningspaneel

- 6 – functieknop oven
- 7 – thermostaatknop oven
- 8 – bedieningsknop kookplaat 2
- 9 – bedieningsknop kookplaat 1
- 10 – bedieningsknop kookplaat 4
- 11 – bedieningsknop kookplaat 3

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- De met het apparaat in contact staande meubels moeten bestand zijn tegen temperaturen van 90 °C.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- Gebruik het toestel niet, indien het beschadigd is.
- Het toestel is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor de in deze handleiding aangegeven doeleinden, namelijk het bereiden van eetwaren. Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.
- Bij koken en braden worden de kookplaten heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailleschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Aanraakbare delen, en makkelijk bereikbare delen kunnen heet worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Gebruik het toestel niet als speeltoestel.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders.
- De binnenzijde van het opbergvak wordt heet tijdens gebruik van de oven. Gebruik het opbergvak niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.

- Plaats geen brandbare materialen in de oven.
- Giet nooit water direct in de hete oven. Hierdoor kan het emaille beschadigen.
- Ga nooit op de geopende ovendeur zitten of staan.
- Reinig de oven niet met een hogedrukreiniger of een stoomreiniger. Anders kan kortsluiting of verstopping ontstaan.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het roestvrijstaal aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

Vóór het eerste gebruik

Kookplaat inschakelen

- Voordat u de kookplaat definitief in gebruik gaat nemen dient elk element gedurende 3 à 4 minuten op de hoogste stand te worden ingeschakeld zonder dat er een pan op wordt geplaatst. Elk kookelement is door de fabrikant voorzien van een speciale roestwerende laag. Als de kookplaat voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een schroeilucht waarnemen. Dit is normaal.

Oven

Gebruiksklaar maken van de oven

- Verwijder de sticker van de ovenruit.
- Verwijder bij roestvrijstalen deuren de blauwe beschermfolie.
- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Opmerking:

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een “nieuwigheidsluchtje” ruiken. Dit is normaal.

Ovenlamp vervangen

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Draai de beschermkap, tegen de klok in, los.
- Vervang de lamp door een nieuwe (230 V - 50 Hz - 300 °C) met eenzelfde wattage. Draai de beschermkap, met de klok mee, weer vast.

De 7-standen schakelaar

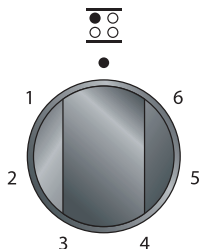


fig. 1

Stand 6

Aan de kook brengen van alle gerechten.
Slinken van bladgroenten. Aanbraden van
vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

Stand 5

Bakken van flensjes. Wentelfeefjes, frituren.

Stand 4

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

Stand 3

Doorbakken van vis en klein vlees.
Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

Stand 2

Doorkoken van gerechten met een kooktijd
van meer 10 minuten. Smoren van groenten.
Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

Stand 1

Vlees stoven, warmhouden van gerechten,
doorkoken van kleine hoeveelheden.

Stand 0

Op deze stand is het element uitgeschakeld.
Doorkoken van gerechten met een kooktijd
korter dan 10 minuten, nadat het gerecht eerst
op een hogere stand aan de kook is gebracht.

Pannen zijn belangrijk

De beste bodemdikte is:

Bij roestvrijstalen pannen

4 - 6 mm.

Bij staal-emaille pannen

2 - 3 mm.

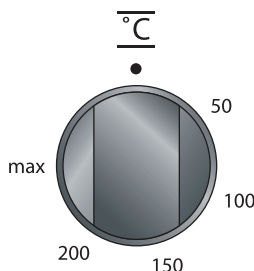
- De diameter van de panbodem moet de kookplaat volledig afdekken.
- De bodem van de koude pan moet enigszins naar binnen getrokken zijn, want bij verhitting van de pan volgt uitzetting van de bodem en sluit de pan goed aan op de kookplaat. Op deze wijze wordt de warmte optimaal doorgegeven.

Pannen waarmee reeds eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor elektrisch koken. Zorg dat de panbodem én kookplaat droog zijn. Gebruik altijd een deksel tijdens het koken i.v.m. energieverlies.

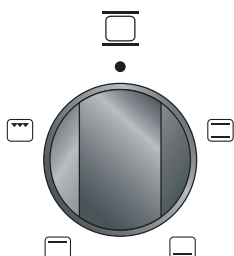
Inschakelen van de oven

Thermostaatknop

Met de thermostaatknop stelt u de temperatuur in. De temperatuur is traploos instelbaar.



Funcatieknop



Symbol	Funcatie-omschrijving
	conventioneel
	grill
	onderwarmte
	bovenwarmte

Verwijder alles uit de oven wat u niet gebruikt voor het bereiden van het gerecht.

Schuif het gerecht in de bakoven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verhitten.

Conventioneel

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Kijk in de tabel voor de richelhoogten. Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

Bovenwarmte

Bij deze verwarmingsmethode werkt alleen het bovenste verwarmingselement. Deze methode is geschikt voor het braden van vlees en gebak, behalve voor gebak met vruchtenvulling. Informatie over het voorverwarmen, de niveaukeuze en de bak/braadtijd vindt u in de tabel voor de verwarmingsmethode conventioneel.

Onderwarmte

Alleen het verwarmingselement dat onder in de oven is geplaatst, geeft warmte af. Deze methode is vooral bruikbaar voor het bakken van laag gebak en het wekken van fruit en groente. Gebruik de 1^e richel van onder af en niet te hoge bakvormen, zodat de warme lucht ook over de bovenkant van het gerecht kan circuleren.

Grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

fig. 6

fig. 7

Bak-, braad- en grilltips

Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

Bakvormen zijn belangrijk

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik, of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw recept staan aangegeven.

De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Bakhoogten

Bij kleinere hoeveelheden de braadslede bovenin de oven plaatsen (richel 4). Gerechten die een langere griltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere oppervlakken.

Grilltidentabel

Gerecht	Temp. °C	Richel hoogte*	Temp. °C	Richel hoogte*	Grilltijd in min.
vlakke grillgerechten					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelet	180 - 200	4			12 - 16
Gehaktbal	180 - 200	3			14 - 18
Braadworst	180 - 200	3			16 - 20
Visfilet	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast, belegd	180 - 200	3			2 - 4
Sjaslik	180 - 200	4			6 - 10
Hogere grillgerechten					
Haantjes, ca 1 kg			200	3	50 - 60
Rollade, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

* richelhoogte van onderen.

Baktijdentabel

☐ Conventioneel

Gerecht	Temp in °C	richel hoogte*	tijd in Min.
Roerdeeg			
Cake	160 - 180	2	65 - 70
Kruidkoek	160 - 180	2	70 - 80
Notentaart	160 - 180	2	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	170 - 180	2, 3	35 - 45
Vruchtentaart bakvorm	160 - 180	3	45 - 55
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	3	15 - 25
Bisquitdeeg			
Taartbodem	180 - 200	3	25 - 35
Biscuitgebak	190 - 210	3	25 - 30
Kneeddeeg			
Kaas-/kwarkgebak	180 - 200	2	70 - 80
Koekjes	175 - 200	3	15 - 20
Kruimelgebak	180 - 200	3	40 - 50
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 25
Gistdeeg			
Vruchtentaart bakblik	190 - 210	3	40 - 50
Kruimelgebak	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 30
Soezendeeg	190 - 210	3	20 - 30
Bladerdeeg	200 - 220	3	15 - 25
Appelflappen	200 - 220	3	20 - 25

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

* richelhoogte van onderen.

Kookgedeelte reinigen

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd op de vangschaal kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.

Dagelijks

Reinig het toestel met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger.

Kookplaten

De kookplaten reinigen kunt u het beste met een vochtige doek of keukenpapier. Verwijder overkooksel zo snel mogelijk. Vooral rode kool, rabarber en appelmoes werken in op emaille of roestvrijstaal.

Hardnekkige resten kan men behandelen met b.v. Vim, Ata, Scotch Brite, wel goed afnemen met schoon water.

De roestvrijstalen rand kunt u reinigen met een vloeibaar schuurmiddel. Na het schoonmaken de zeepresten verwijderen, vooral tussen rand en kookplaat.

Na het reinigen de kookplaten even inschakelen om het vocht te laten verdampen.

Onderhoud van de kookplaten. Van tijd tot tijd de platen inwrijven met zuurvrije olie (naaimachine olie) of met een onderhoudsmiddel.

Oven reinigen

Let op:

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de ovenbodem, de sierdeksel en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje. Zie ook www.HPS.nl voor ons compleet assortiment ATAG Shine schoonmaakproducten.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van de oven met een warm sopje of vloeibare zeep. Nabehandelen met schoon water.

Glas

Reinig de ovenruit en (indien aanwezig) de glazen sierdeksel met een sopje of met Glassex.

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden. Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

Elektrische aansluiting 230 V - 50 Hz.

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Het toestel moet altijd geaard zijn.

Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften.

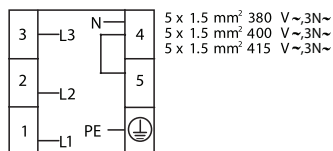
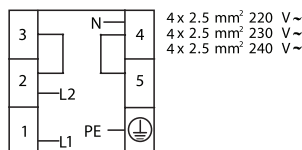
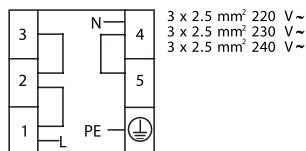
Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L
 blauw = N
 groen/geel = aarde (↓)
 zwart = nul of fase

U kunt, afhankelijk van het aansluitschema, de zwarte aders als nul- of fasedraad gebruiken. De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A. Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Aansluitschema's

- Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's (Fig. 8).

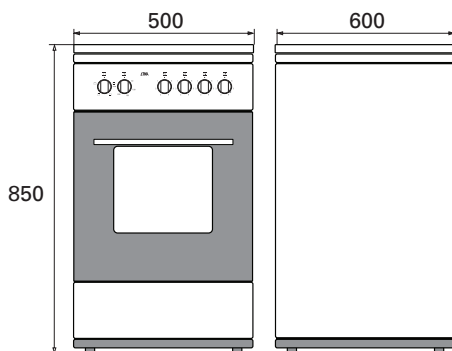


* Dit toestel moet geaard worden.

* Voor deze verbinding moet er een kabel met type H05W-F gebruikt worden.

fig. 8

Inbouwmaten



vooraanzicht

zijaanzicht

fig. 9

Let op:

Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden zoals aangegeven in fig. 10.

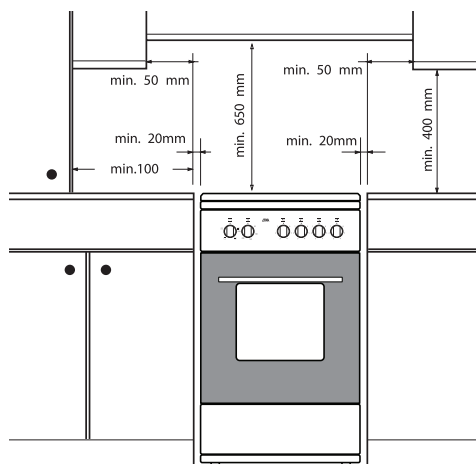


fig. 10

Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.

Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 11).

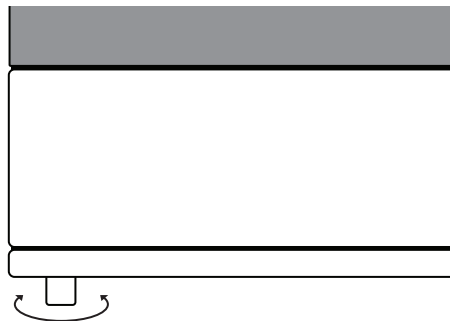


fig. 11

Afvoeren verpakking en toestel

Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.