

# MERCURY

## **1082 Dual Fuel** **(Twee soorten brandstof)**



# **Gebruikshandleiding**

&

Instructies voor Installatie



U110242 - 02

# Inhoud

---

<b>1. Voordat u Begint...</b>	<b>1</b>	<b>6. Problemen Oplossen</b>	<b>16</b>
Belangrijk!	1	<b>7. Installatie</b>	<b>18</b>
Installatie en Onderhoud	1	Geachte Installateur	18
Vreemde Geuren	1	Veiligheidseisen	18
Indien u Gas Ruikt	1	Ventilatie	18
Ventilatie	1	Het Fornuis Plaatsen	18
Persoonlijke Veiligheid	1	Conversion	18
Verzorging van het Fornuis	2	De onderdelen controleren:	19
Reiniging	2	Het Fornuis Plaatsen	20
<b>2. Overzicht Fornuis</b>	<b>3</b>	Het Fornuis Verplaatsen	20
Kookplaatbranders	3	Het Monteren van het Rook- en Tochtkanaal	21
Wokbrander	4	Ombouwing voor een Ander Gas	21
De Wokstelling	4	De Zijpanelen Aanbrengen	22
De Bakplaat ( <i>Optie</i> )	5	De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren	24
De Uitschuifbare Grill	5	Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie	24
De Ovens	6	Waterpas Stellen	24
Accessoires	8	Aansluiten op het Gas	25
<b>3. Tips Voor het Koken</b>	<b>10</b>	Aansluiten op de Elektriciteit	26
Bakken met een Multifunctionele Oven	10	Eindcontroles	26
Algemene Tips Voor de Ovens	10	De Montage Voltooien	26
<b>4. Bakrichtlijnen</b>	<b>11</b>	Klantenzorg	26
<b>5. Het Fornuis Schoonmaken</b>	<b>12</b>	<b>8. Schakelschemas</b>	<b>27</b>
Belangrijke Informatie	12	<b>9. Technische Gegevens</b>	<b>28</b>
Dagelijks Onderhoud	12		
Reiniging van Gemorst Eten	12		
Kookplaatbranders	12		
Bovenzijde	12		
De Bakplaat	13		
Uitschuifbare Grill	13		
Bedieningspaneel en Deuren	14		
Ovens	14		
De Grote Oven	14		
Reinigingstabel	15		

# 1. Voordat u Begint...

Dank u voor de aanschaf van dit fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken. Het is belangrijk dat u dit hoofdstuk leest voordat u begint, vooral als u niet eerder een fornuis met twee soorten brandstof gebruikt hebt.

## Belangrijk!

**⚠ Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig. In het bijzonder dient de oven NIET te worden gebruikt om de keuken te verwarmen. Dit maakt niet alleen claims ongeldig, maar is bovendien een verspilling van het gas en kan tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.**

**⚠ Dit fornuis is een apparaat van Klasse 1.**

## Installatie en Onderhoud

Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven.

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

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

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

## Vreemde Geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Voordat u het fornuis voor het eerst gebruikt, dient u al het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben. Zet de ovens op 200 °C en houd deze een uur aan om eventuele productiegeuren te verdrijven.

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 15 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

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

## Indien u Gas Ruikt

- NIET de elektrische schakelaars aan of uit zetten
- NIET roken
- GEEN open vuur gebruiken
- WEL het gas uitzetten bij de meter of cilinder
- WEL deuren en ramen open zetten om het gas te laten ontsnappen
- WEL mensen uit de buurt van het betrokken gebied houden
- Bel het gasbedrijf

## Ventilatie

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

## Persoonlijke Veiligheid

**⚠ Dit toestel NIET aanpassen.**

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

**⚠ Kinderen en geestelijk mindervaliden moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.**

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

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

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

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

## Nederlands

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

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

- ⚠ Zet de deur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.**
- ⚠ Wanneer u de grill gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst en helemaal naar binnen is geduwd, anders kunnen de bedieningsknoppen erg heet worden.**
- ⚠ Dit apparaat beschikt over een koelventilator. Als een van de ovens of de grill in gebruik is, draait de ventilator om het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen af te koelen.**

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

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

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

- ⚠ Bedien het fornuis NOOIT met natte handen.**
- ⚠ Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven NIET af met aluminiumfolie.**
- ⚠ Verwarm in GEEN geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.**
- ⚠ Gebruik GEEN onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.**
- ⚠ Gebruik GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.**

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

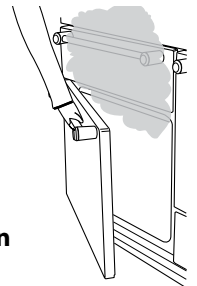
- ⚠ WAARSCHUWING! Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.**

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

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

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

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



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

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

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

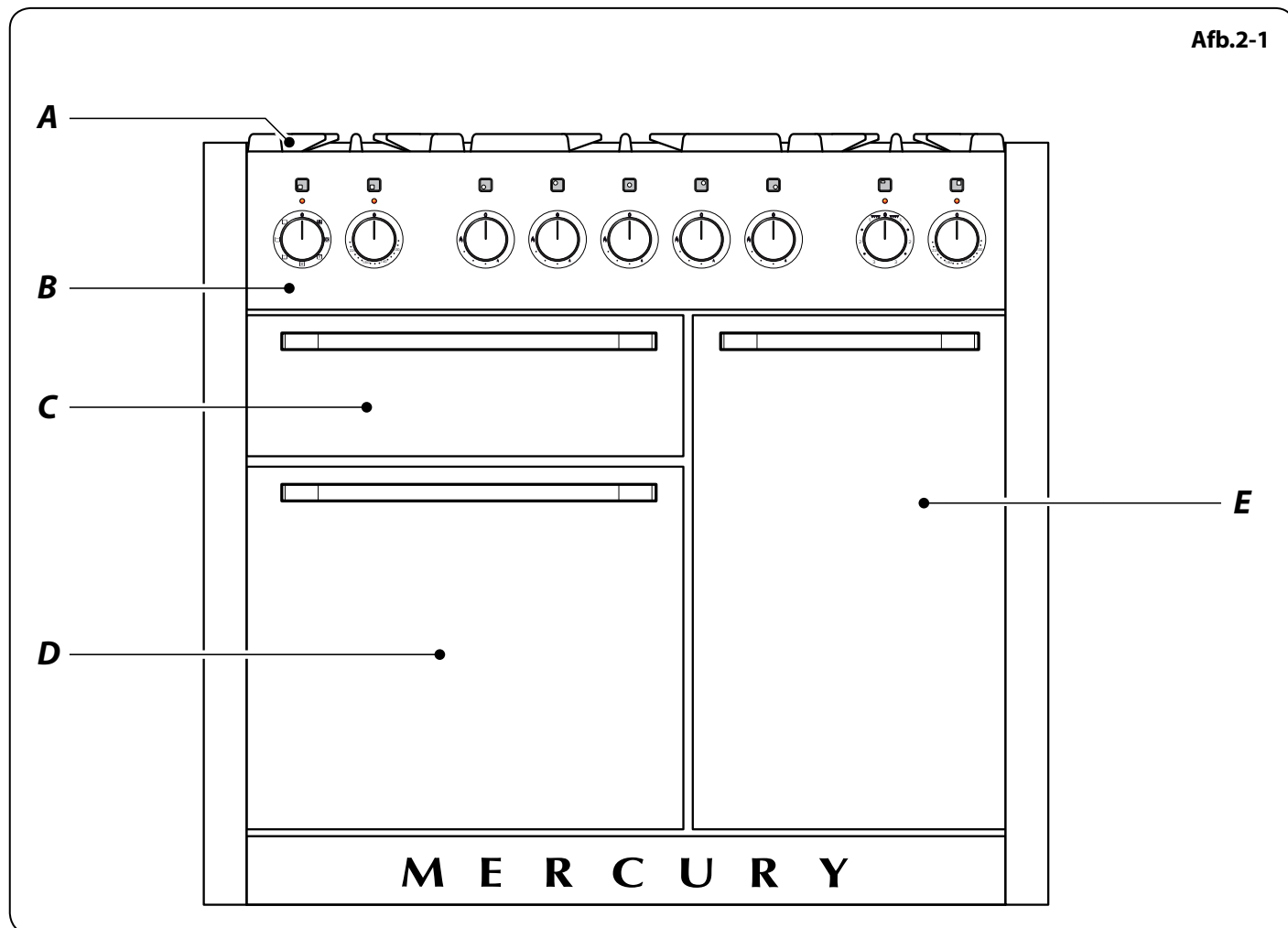
## Verzorging van het Fornuis

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

## Reiniging

Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten. Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon. Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

## 2. Overzicht Fornuis



Het fornuismodel 1082 met dubbele brandstoftaansluiting (Afb.2-1) heeft de volgende eigenschappen:

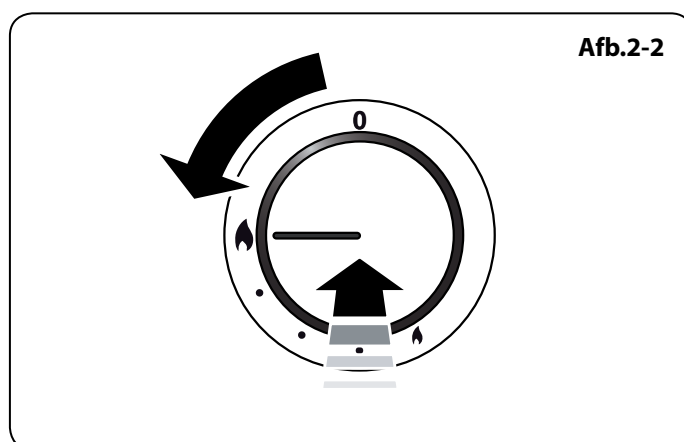
- A. 5 kookplaatbranders inclusief 1 wokbrander
- B. Een bedieningspaneel
- C. Een uitschuifbare grill
- D. Een hoofd multifunctionele oven
- E. De grote heteluchtoven

### Kookplaatbranders

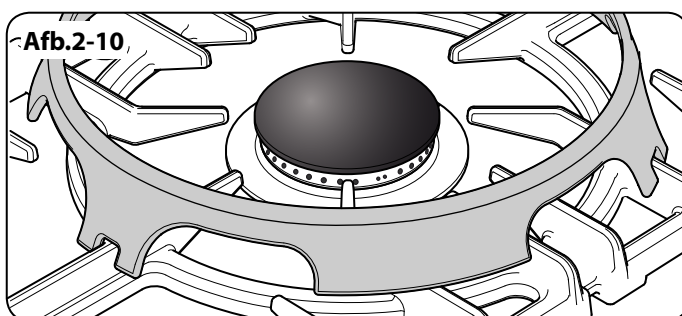
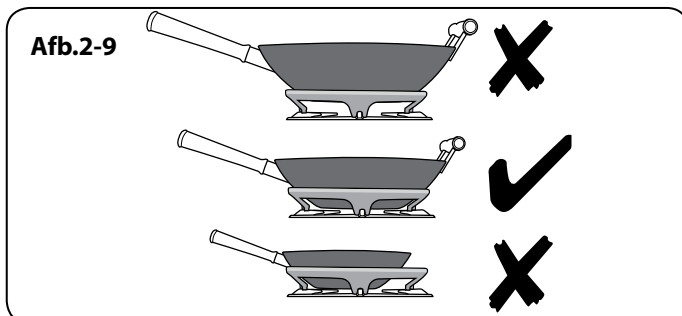
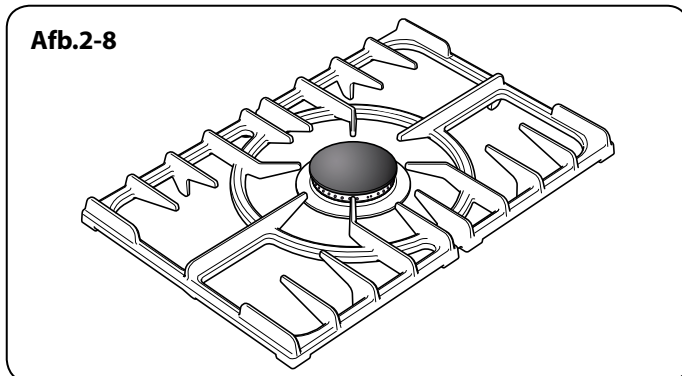
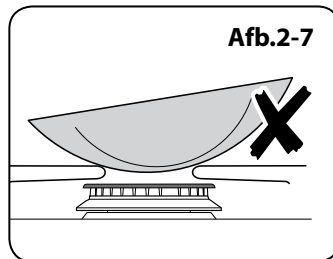
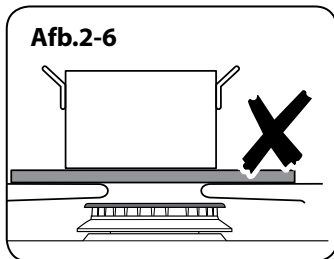
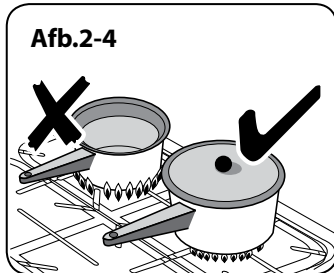
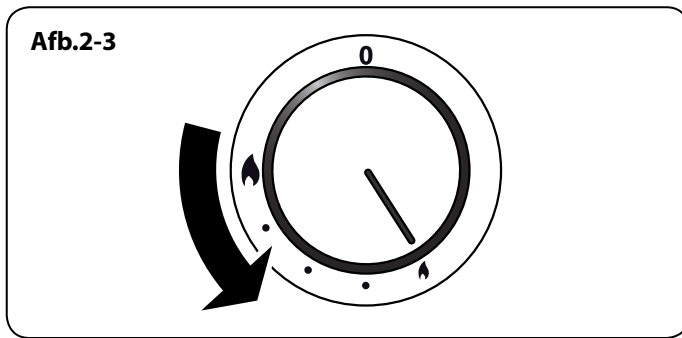
De tekeningen bij elk van de middelste knoppen geven aan welke brander deze bedienen. Elke brander is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat.

**Als de bedieningsknop voor de kookplaat ingedrukt wordt, worden er vonken afgegeven bij elke kookplaat. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken rond een brander terwijl er een andere brander brandt, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.**

Als u een brander wilt ontsteken, duwt u de bijbehorende bedieningsknop in en draait u deze naar de hoge stand die wordt aangegeven met het symbool van de hoge vlam (🔥), (Afb.2-2).



## Nederlands



De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Houd de knop ingedrukt zodat het gas ongeveer tien seconden door de brander kan stromen.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, dan is het veiligheidsmechanisme te vroeg geactiveerd. Zet de bedieningsknop in de UIT-stand en wacht een minuut voordat u het opnieuw probeert. Houd de bedieningsknop deze keer even langer ingedrukt.

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen (**Afb.2-3**). De afbeelding van de kleine vlam is de laagste stand.

**Draai de regelknop uit wanneer een brandervlam uitgaat en wacht een minuut alvorens u hem weer aansteekt.**

Zorg ervoor dat de vlammen niet onder de pan uitsteken. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht (**Afb.2-4**).

Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand (**Afb.2-5**).

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN (**Afb.2-6**). Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

Vermijd tevens het gebruik van onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van een ei (**Afb.2-7**).

De minimum aanbevolen diameter voor pannen is 120 mm. De maximum toegestane diameter voor pannen is 260 mm.

Gebruik GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.

### Wokbrander

De wokbrander is zo gemaakt dat deze een gelijkmatige hitte over een groot gebied verspreidt. Deze brander is ideaal voor grote pannen en roerbakken (**Afb.2-8**).

Voor het verwarmen van kleinere pannen zijn de bovengenoemde kleinere branders beter geschikt.

U dient het emailoppervlak van de bovenkant van het fornuis rond de kookplaatbranders zo snel mogelijk schoon te maken nadat er gemorst is. Probeer het te verwijderen terwijl het email nog warm is.

**Opmerking:** Het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.

### De Wokstellige

De wokstellige is gemaakt voor een wok van 35 cm. Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellige past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenrooster staat - als de wok echter te klein is, kan de stellige deze niet goed steunen (**Afb.2-9**).

Let er bij het plaatsen van de stelling op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannerooster (Afb.2-10).

Zorg dat de stelling stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt. De stelling wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

### De Bakplaat (Optie)

De bakplaat past op één linker pannerooster, van voor naar achteren (Afb.2-11). U kunt er rechtstreeks op koken. Zet er GEEN pannen op. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigt deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

**⚠ NIET dwars plaatsen, want dan past hij niet en is hij wankel.**

**⚠ NIET op een van de andere branders plaatsen – de pan past niet op een van de andere pansteunen.**

Plaats de bakplaat op het pannerooster boven de kookplaatbranders (Afb.2-12). Controleer of hij er goed in zit.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat **niet langer dan 5 minuten** opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht, kan de plaat beschadigen. Zet de regelknop in de laatste stand, aangeduid met het kleine vlammetje, om het vuur lager te zetten.

**⚠ Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen.**

**⚠ Zet in geen geval twee bakplaten naast elkaar.**

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

### De Uitschuifbare Grill

Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel (Afb.2-13).

De grill heeft twee elementen waarmee het hele gebied van de pan verhit kan worden of alleen de rechterkant.

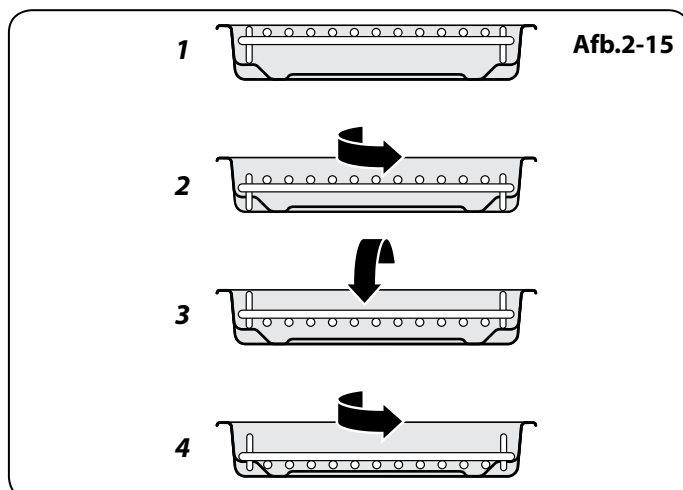
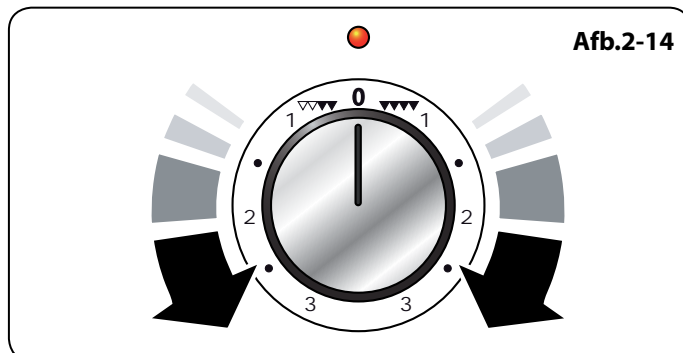
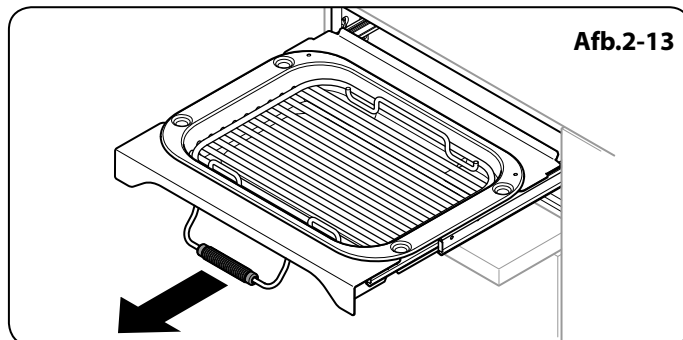
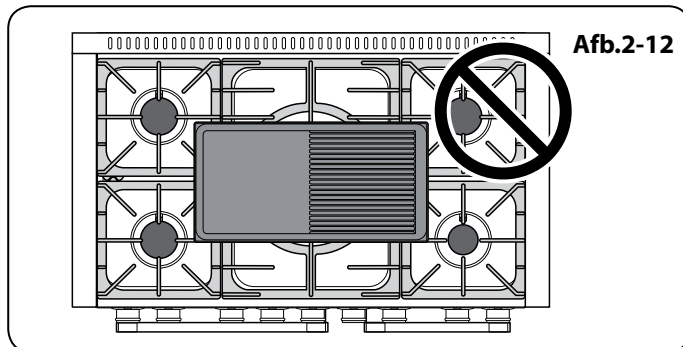
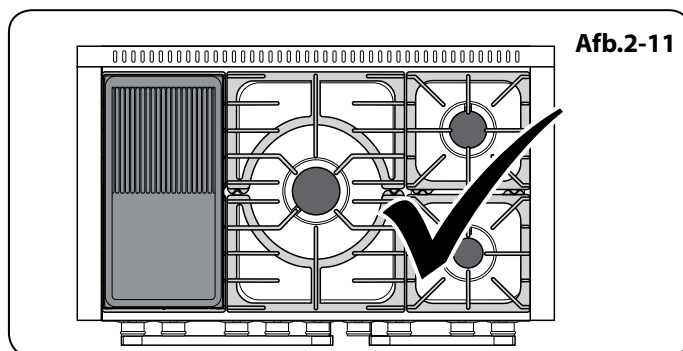
Pas de hitte aan door aan de knop te draaien. Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen (Afb.2-14).

Draai hem naar links om de rechterkant te verwarmen. Het neon waarschuwingslampje bij de grillbediening gaat aan.

Voor de beste resultaten dient u het draagstel terug te schuiven in de grill en de nodige delen van de grill twee minuten lang voorverwarmen. The grillonderzetter kan worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

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

Als de grill eenmaal op temperatuur is, dient u het draagstel er weer uit te schuiven. Nadat u het eten op de grillonderzetter hebt geplaatst, schuift u het draagstel terug de grillkamer in. Zorg ervoor dat hij er helemaal in geschoven is.



## Nederlands

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

Het grillpanrooster kan op vier verschillende grillhoogten worden ingesteld door voor- en achterzijde en boven- en onderzijde te verwisselen (Afb.2-15).

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

## De Ovens

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

De linkeroven is een multifunctionele oven; de rechteroven is een heteluchtoven.

### De Linkeroven Multifunctionele Oven

Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en het andere onder de ovenbodem. Pas op dat u de bovinelementen en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijder.

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

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

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

**Tabel 2-1** toont een overzicht van de multifunctionele standen.

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

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

### Multifunctionele Ovenstanden

#### Ontdooien



Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

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

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is. Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen. Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven eraan heet is. Controleer of het zuivelproduct, het vlees of het gevogelte helemaal ontdooid is voordat u het bakt.

#### Heteluchtoven



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

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

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

#### Heteluchtgrillen



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

De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart. U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Deze functie dient voorverwarmd te worden.

#### Heteluchtcombinatieoven



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

Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin. Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

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




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

Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster,




want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'Heteluchtcombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

**Bruiningselement**

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

**Onderhitte**

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

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

**De Rechter Heteluchtoven**

De ventilator in de rechteroven zorgt voor voortdurende luchtcirculering, voor sneller en gelijkmatiger bakken.

De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

**Opmerking:** Denk eraan dat elk fornuis verschillend is – het is mogelijk dat de temperaturen van uw nieuwe ovens afwijken van die van uw vorige fornuis.

**Het in Werking Stellen van de Ovens**

**De Multifunctionele Oven aan de Linkerzijde Bedienen**

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (Afb.2-16).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. **Afb.2-17** Dit is de instelling voor de convectieoven

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (Afb.2-17).

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

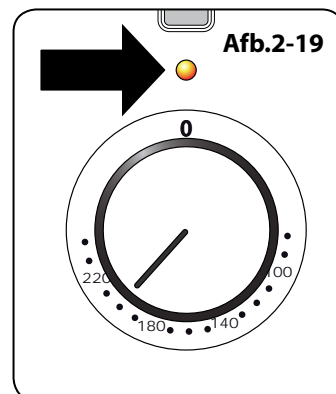
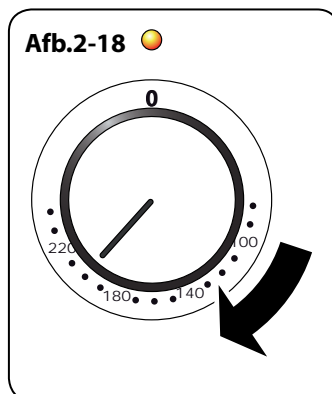
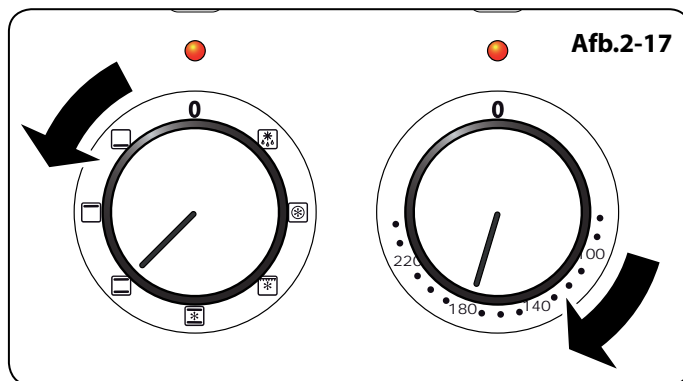
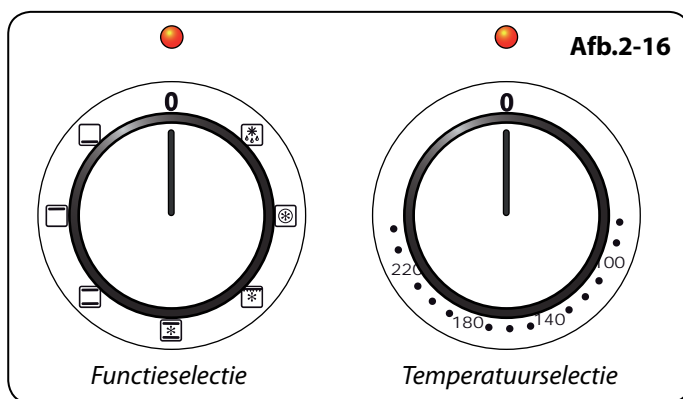
**De Geventileerde Oven aan de Rechterzijde Bedienen**

Draai de oven knop naar de gewenste temperatuur (Afb.2-18).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken (Afb.2-19).

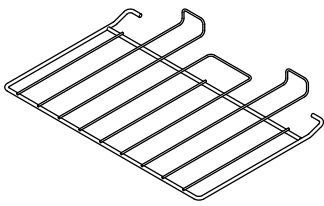
Functie	Gebruik
<b>Ontdooien</b>	Om kleine hoeveelheden in de oven te ontdooien zonder hitte
<b>Heteluchtoven</b>	Een complete bakfunctie, overal gelijkmatige warmte; geweldig voor bakken
<b>Heteluchtgrillen</b>	Voor het grillen van vlees en vis met gesloten deur
<b>Met ondersteuning van hete lucht</b>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

Tabel 2-1

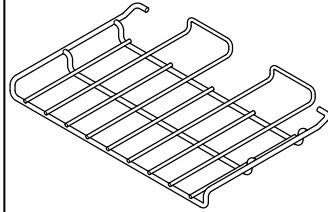


## Nederlands

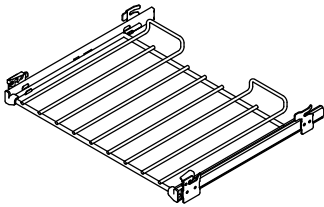
Afb.2-20



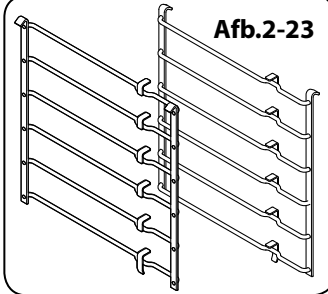
Afb.2-21



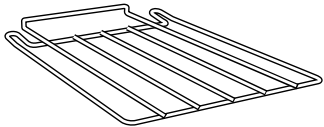
Afb.2-22



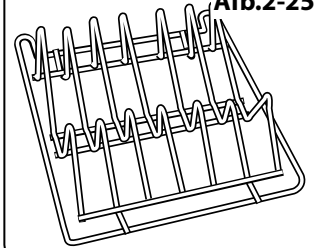
Afb.2-23



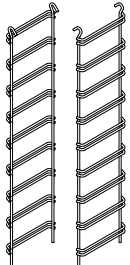
Afb.2-24



Afb.2-25



Afb.2-26



## Accessoires

### De Ovenrekken

Het fornuis wordt geleverd met het volgende:

#### De Linkeroven

- 1 standaard plaat (Afb.2-20)
- 1 rek met verlaagd niveau (Afb.2-21)
- 1 telescopische plaat met geleiders (Afb.2-22)
- 1 set zijsteunen (Afb.2-23)

#### De Rechteroven

- 4 vlakke planken (Afb.2-24)
- 1 plaat-aarde plat (Afb.2-25)
- 1 set zijsteunen (Afb.2-26)

### Telescopische Ovengeleiders Monteren

Zet de rolgeleider in gesloten positie en plaats vervolgens de opening van achterste sleuf bovenin op de zijsteun (Afb.2-27). Laat het voor het moment hier even bij.

Til de voorkant van de rolgeleider op en plaats de voorste sleuf tegen de zijsteun (Afb.2-27).

Duw de rolgeleider naar de achterkant van de oven. De sluiting aan de voorkant komt omhoog en valt, zodat de rolgeleider vast op zijn plaats zit (Afb.2-27).

### Bakplaat op de Telescopische Ovengeleiders Plaatsen

Schuif de telescopische geleiders zover mogelijk naar voren. Houd de plaat boven de geleiders, kantel de voorkant naar beneden en plaats hem op de voorkant van de geleiders. Leg de plaat plat. Druk op de achterkant van de plaat, zodat hij vast op zijn plaats zit.

### Bakplaat van Telescopische Ovengeleiders Verwijderen

Schuif het rooster uit op de geleiders. Terwijl u een van de geleiders goed vasthoudt, tilt u de achterzijde van het rooster voorzichtig op: het rooster komt vrij van de klem in het midden. Herhaal dit voor de andere zijde van het rooster.

**Opmerking:** om de plaat soepeler te verwijderen kunt u een geschikt plat gereedschap als hefboom gebruiken in de opening in de zijkant van de geleiders (Afb.2-28).

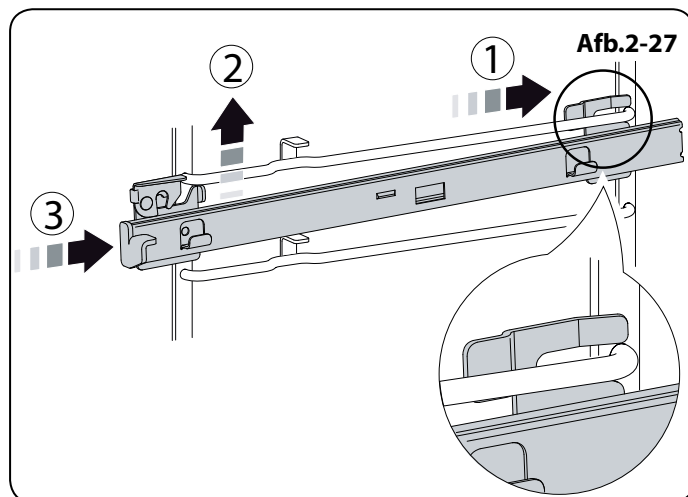
Duw de voorzijde van het rooster omlaag en til het vervolgens van de geleiders (Afb.2-29).

**De Telescopische Ovengeleiders Verwijderen**

Verwijder eerst de plaat (zie "Bakplaat van de Telescopisch Ovengeleiders Verwijderen").

Plaats een vinger onder de telescopische ovengeleider en til hem op.

Open de sluiting bovenop de rolgeleider en trek deze naar voren en naar beneden om hem te verwijderen.



**Bakplaat Verwijderen en op de Zijsteunen Plaatsen**

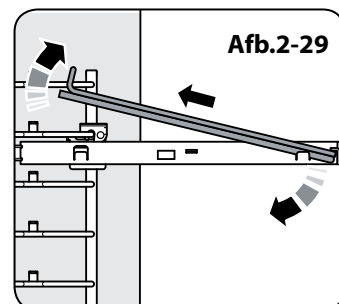
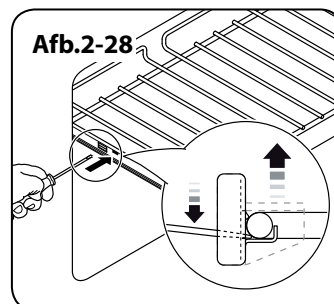
Het rooster heeft een kleine knik aan elke zijde (Afb.2-30). Als u het rooster wilt uitnemen, brengt u deze op dezelfde hoogte als de stops in de roostersteun (Afb.2-31). Til de achterkant van de plaat op, tot over de plaatpin, en trek hem vervolgens naar voren (Afb.2-32).

Plaats de plaat in omgekeerde volgorde en let daarbij op dat hij volledig naar achteren wordt geduwd.

**De Ladderroostersteunen Verwijderen en weer Aanbrengen**

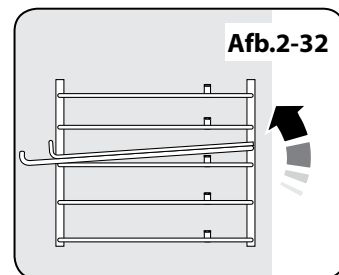
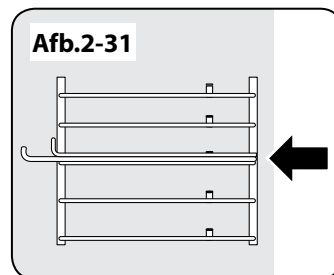
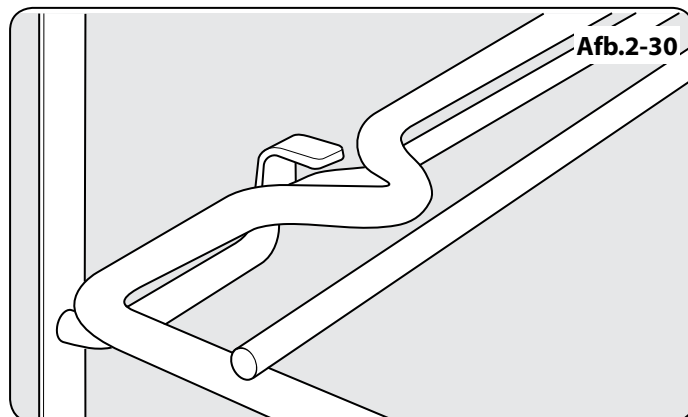
Til de laddersteunhaken uit de twee bevestigingsgaten in de zijde van de oven (of verdeler) voordat u de steun uit de onderste ladderklem tilt.

Breng de steunen weer aan door de onderzijde van de ladder aan te brengen in de klem en vervolgens de haken in de gaten te bevestigen.



**De Ovenrekken – Rechteroven**

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



### 3. Tips Voor het Koken

---

#### **Bakken met een Multifunctionele Oven**

Denk eraan: niet alle standen zijn geschikt voor alle soorten voedsel. De gegeven kookperiodes zijn slechts als richtlijn bedoeld.

#### **Algemene Tips Voor de Ovens**

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

Voor gelijkmatig bruinen wordt een maximale maat bakplaat aanbevolen van 340 mm bij 340 mm voor de linker (hoofd) oven en 232 mm bij 321 mm voor de rechter (grote) oven.

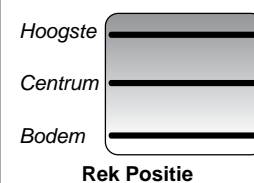
**Zet de ovendeur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.**

- Laat altijd ongeveer een vingerbreedte ruimte vrij tussen verschillende gerechten op hetzelfde rek. Zo kan de hitte goed circuleren rond de gerechten.
- Indien u groenten aan het hete vet van een braadstuk gaat toevoegen, moet u de groente goed drogen of van een dunne laag bakolie voorzien om spetters te voorkomen.
- Als gerechten tijdens het bakken kunnen gaan koken en druppen, plaats deze dan op een bakplaat.
- Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om borden te verwarmen in de grill.
- Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.

## 4. Bakrichtlijnen

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

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

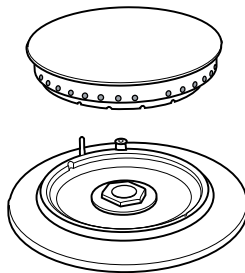


H - Hoogste, C - Centrum, B - Bodem

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

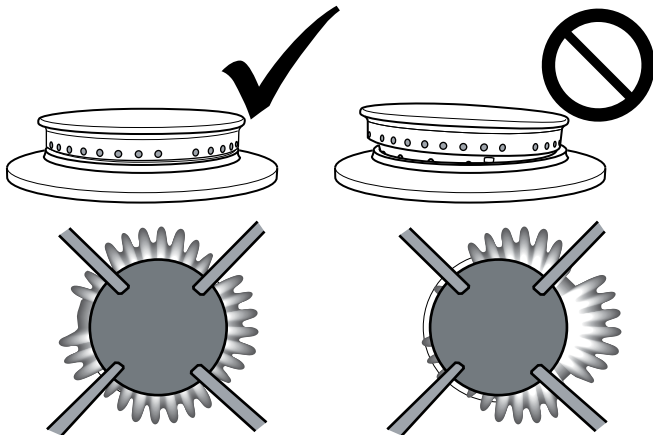
## 5. Het Fornuis Schoonmaken

Afb.5-1

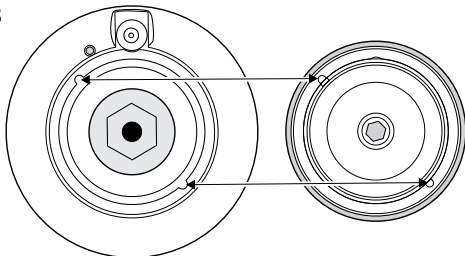


A – Kap, B – Basis

Afb.5-2



Afb.5-3



### Belangrijke Informatie

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

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

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

Denk eraan de voeding in te schakelen voordat u het fornuis opnieuw gebruikt.

### Dagelijks Onderhoud

Het fornuis reinigen is geen aangenaam karwei, maar het moet worden gedaan voor een goede werking en een fraai uiterlijk van het fornuis. Verwijder gemorste etenswaren direct als ze ontstaan. Hierdoor voorkomt u dat ze aanbranden en later moeilijker te verwijderen zijn.

- ⚠ **Zorg ervoor dat de vlam en ventilatie niet worden belemmerd – bijvoorbeeld door opgehoopt vet.**

### Reiniging van Gemorst Eten

Als u tijdens het koken most of gerechten laat overkoken, zet dan zo snel mogelijk de brander uit en laat deze afkoelen. Maak de zone pas schoon als deze volledig is afgekoeld. Veeg gemorste etenswaren zo snel mogelijk op.

Laat geen water bij het fornuis naar binnen sijpelen.

### Kookplaatbranders

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt (**Afb.5-1**).

Controleer of de brandergaten niet zijn geblokkeerd. Als er een blokkering is, moet u de vastzittende stukjes verwijderen met een staalraad.

Als u een branderkop vervangt, zorg dan dat deze correct in de basis wordt aangebracht (**Afb.5-2**). Onderop de branderkop ziet u twee pitten; deze passen in de twee inkepingen in de brandervoet (**Afb.5-3**).

### Bovenzijde

Haal potten of pannen van de bovenzijde af. Verwijder de pansteunen uit het gedeelte waar u gemorst hebt en plaats ze voorzichtig in een gootsteen met een warm sopje.

Veeg losse resten af van de bovenzijde. Gebruik geen schuurmiddelen op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor het beste resultaat een vloeibaar reinigingsmiddel. Afspoelen met koud water en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg dat alle delen goed droog zijn voordat u alle onderdelen weer aanbrengt.

### De Bakplaat (Optie)

Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

**Opmerking:** Als de grillplaat wordt gewassen in een afwasmachine, kan er wat afwaswater achterblijven op de achterzijde. Dit is normaal en zal de prestaties van uw grillplaat niet beïnvloeden.

### Uitschuifbare Grill

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

De grillpan en het grillpandraagstel kunnen gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging.

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen.

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

U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

Als u de grillpan wilt verwijderen, trekt u het ladegedeelte naar voren (**Afb.5-4**) en vervolgens tilt u de grillpan op van de grill-lade (**Afb.5-5**).

Duw de grill-lade uit veiligheidsoverwegingen terug in de grillruimte.

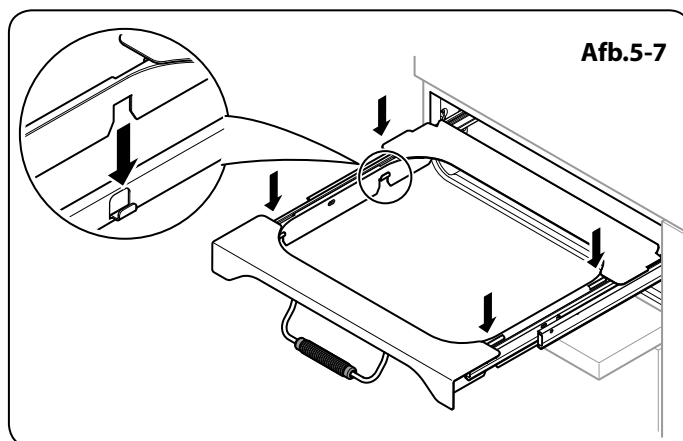
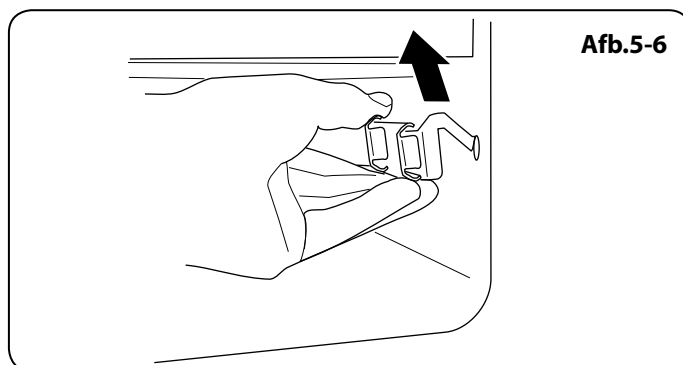
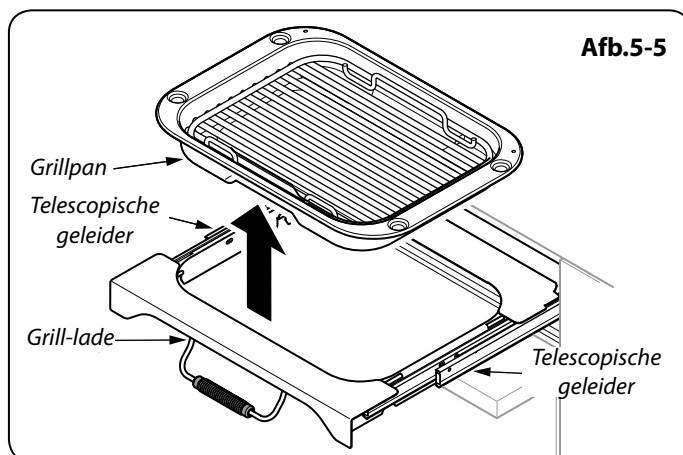
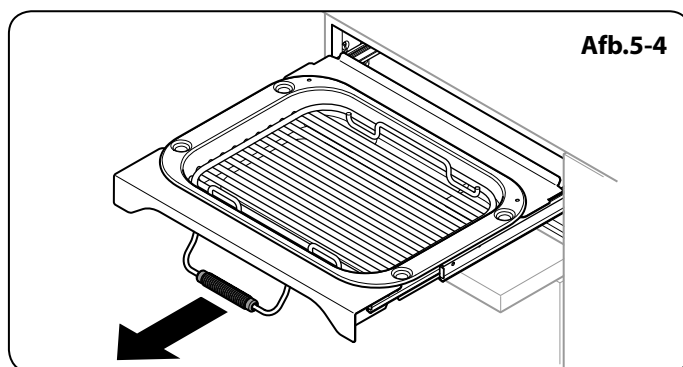
Als u de telescopische geleiders wilt verwijderen om de grillruimte schoon te maken, verwijdert u eerst de grill-lade en vervolgens kunt de geleiders uit de zijden van de grillruimte halen (**Afb.5-6**).

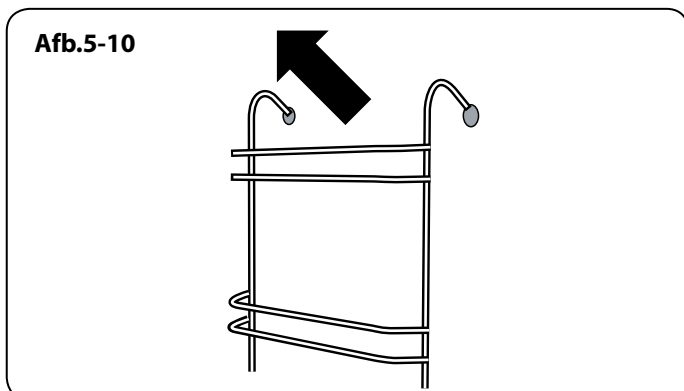
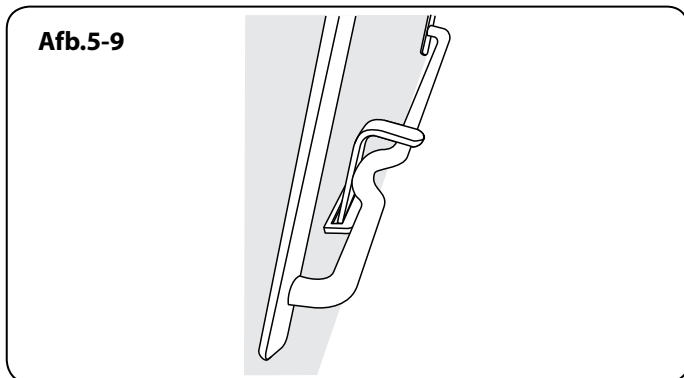
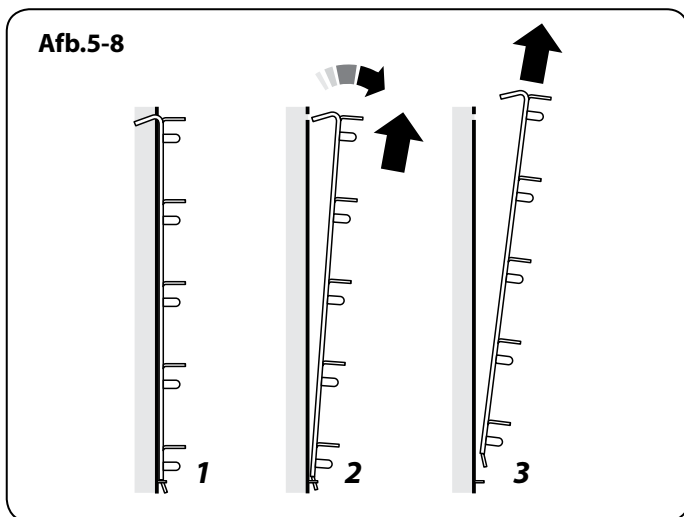
Veeg de zijkanten schoon met een zachte doek en mild schoonmaakmiddel.

### Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.

Zodra u klaar bent, brengt u de zijrails weer aan in de zijden van de ruimte. Trek de telescopische geleiders uit en breng de grill-lade weer aan op de geleiders. Zorg er hierbij voor dat de inkepingen zich boven de bijbehorende gedeelten van de geleiders bevinden (**Afb.5-7**).

Plaats de grillpan terug.





### Bedieningspaneel en Deuren

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

Het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen mogen alleen schoongemaakt worden met een zachte doek die uitgewrongen is in warm water en zeep – maar let erop dat er geen overtollig water in het apparaat sijpelt. Veeg met een schone vochtige doek en poets daarna met een droge doek.

De ovendeuren mogen alleen gereinigd worden met een zachte doek die uitgewrongen is in warm water en zeep.

### Ovens

#### 'Cook & Clean' Panelen

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

De 'Cook & Clean' panelen werken het beste boven 200 °C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven vervolgens in op 200 °C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de panelen goed blijven werken.

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

**⚠ Gebruik geen ovenreinigingssponsjes.**

#### De Ovenplaatsteunen

De plaatsteunen aan de zijden van de oven kunnen worden verwijderd om ze schoon te maken.

#### De Ovenplaatsteunen Verwijderen

Verwijder de ovenplaten. Trek de bovenzijde van de plaatsteun omhoog en weg van de ovenzijde en til vervolgens de steun op van de steunbeugel aan de onderzijde van de ovenzijde (**Afb.5-8**).

#### De Ovenplaatsteunen Weer Aanbrengen

De zijsteunen weer aanbrengen. Plaats de markering aan de onderzijde van de steun in de opening in de steunbeugel in de ovenzijde (**Afb.5-9**). Plaats nu de bovenzijden van de zijarmen in de openingen aan de bovenzijde en druk ze voorzichtig omlaag.

#### De Grote Oven

Om de zijkanten van de oven schoon te maken, dient u eerst de inschuifrichels los te haken en te verwijderen (**Afb.5-10**).



## Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (Tabel 5-1).

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

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

<b>Kookplaat</b>		
<b>Onderdeel</b>	<b>Afwerking</b>	<b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>
Bovenkant van kookplaat	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Elektrisch verzegelde kookplaat	Gietijzer	Verwijder roest en voedselresten met een goed ingezeept staalwolsponsje, met de draad mee. Naspoeien en laten drogen. Breng een bedrijfseigen herstelmiddel voor verzegelde kookplaten aan (verkoper van elektrische toestellen) om de kleur te herstellen en de plaat te beschermen.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.
Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
<b>Buitenkant van Fornuis</b>		
<b>Onderdeel</b>	<b>Afwerking</b>	<b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	Microfibre plus All Purpose Cloth (Alle doel doek) (supermarkt).
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek.
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handvatten en randen	Kunststof/chroom en rood koper	Warm zeepwater, zachte doek.
	Geelkoper	Koperpoetsmiddel.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
<b>Oven en Grill</b>		
<b>Onderdeel</b>	<b>Afwerking</b>	<b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>
Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email. VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De ovens' in 'Het Fornuis Schoonmaken').
Ovenrekken, Handyrack, grill-treeft, Handygrill-rek	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmach.
Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 5-1

## 6. Problemen Oplossen

### De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Zit er vuil op de ontstekingselektrode of de sleuven van de branders?

Zijn de branderringen en -kappen goed aangebracht (zie 'Het Fornuis Schoonmaken')?

Denk eraan dat elke fornuisbrander een speciale vlambeveiliging (FSD) heeft, die de gastoevoer stopt zodra de vlam uitgaat. Als u een brander wilt ontsteken, moet u de veiligheidsfunctie opheffen door de bedieningsknop ingedrukt te houden zodat het gas kan stromen. Hierdoor kan de vlamsensor opwarmen en de veiligheidsinrichting aansturen. Houd de knop ingedrukt om het gas gedurende enkele seconden door te laten naar de brander. De ontsteker moet een vonk afgeven en het gas ontsteken.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Draai de knop naar de uitstand en wacht een minuut. Probeer het dan nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

### Kookplaatbranders gaan niet aan

Controleer of de onderdelen van de brander correct zijn teruggezet na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of de gastoevoer in orde is. U kunt dit doen door te controleren of uw andere gasapparaten goed werken.

Gaan de branders branden als u de knop indrukt? Zo niet, controleer dan de voeding door te kijken of het klokje brandt.

### Er komt stoom uit de oven

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet), komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant. Wees voorzichtig als u de oven deur opentrekt, aangezien er soms veel stoom vrijkomt. Ga niet te dicht bij de oven staan en laat de stoom wegtrekken.

### Een ovenventilator maakt geluid

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

### Welke reinigingsmaterialen worden aanbevolen voor het fornuis?

Zie het onderdeel 'Reiniging' voor een complete lijst aanbevolen reinigingsmaterialen.

### Gebruik in geen geval bij- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de oven deur dicht.

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

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

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

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

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

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

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

Controleer of de deurafdichting beschadigd is.

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

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

### De oven gaat niet aan

Is de stroom aangesloten?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de stroombreker?

Hebt u een kookfunctie ingesteld?

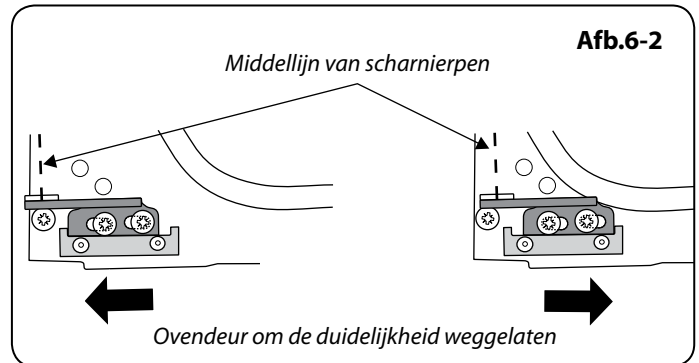
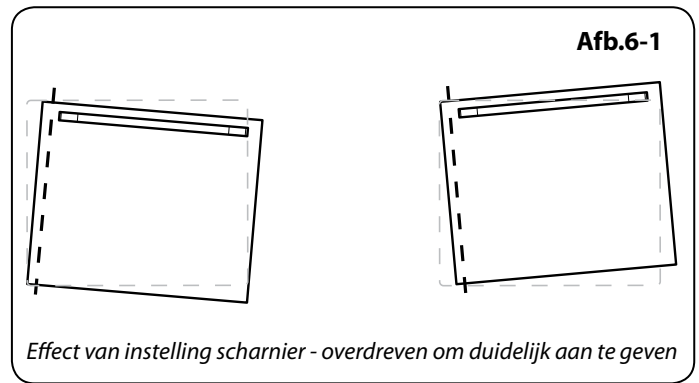
**De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert**

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. Sluit de stroom af bij de stroombreker.

**De ovendeur is slecht gealigneerd**

Met het onderste scharnier van beide ovendeuren kunt u de hoek van de deur afstellen (**Afb.6-1**). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (**Afb.6-2**).

Draai de scharnierschroeven weer aan.





## 7. Installatie

### Geachte Installateur

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

<b>Naam Installateur</b>
<b>Bedrijf Installateur</b>
<b>Telefoonnummer Installateur</b>
<b>Het Serienummer van het Toestel</b>

### Veiligheidseisen

-  Dit fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven.
-  Dit fornuis is een apparaat van Klasse 1.
-  Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.
-  Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.
-  Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
-  Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.
-  Dit apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort.

### Ventilatie

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

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

### Het Fornuis Plaatsen

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

**Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.**

**Opmerking:** Een fornuis dat geschikt is voor LPG mag NIET worden geïnstalleerd in een kamer of interne ruimte onder grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.

### Conversion

Dit fornuis is categorie:

- Cat II<sub>2</sub>H3+
- Cat II<sub>2</sub>E+3+
- Cat II<sub>2</sub>L3B/P
- Cat II<sub>2</sub>E3B/P
- Cat II<sub>2</sub>H3B/P
- Cat II<sub>2</sub>ELL3B/P

Dit apparaat is bij levering ingesteld voor groep H Aardgas (G20 aardgas op 20 millibar). Met het fornuis wordt een ombouwset voor een andere gassoort bijgeleverd.

Indien het fornuis dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Zie de instructies bij de ombouwset.

Na ombouwing van het fornuis moet u de gasombouwsticker op de juiste plek op het gegevensplaatje plakken. Zo wordt aangegeven op welk soort gas het fornuis nu ingesteld is.

## INSTALLATIE

**Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.**

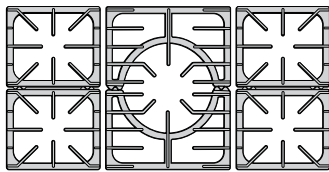
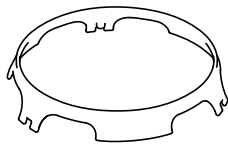
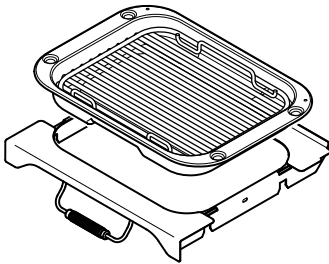
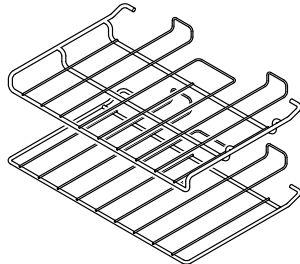
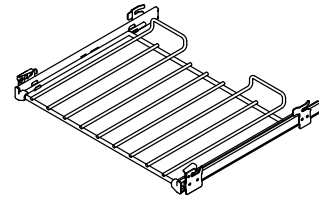

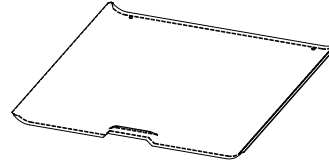
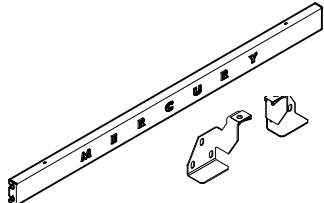
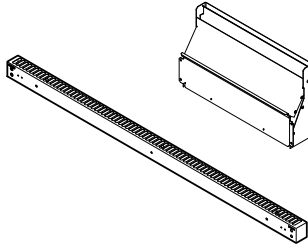
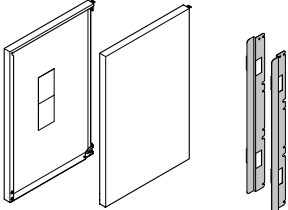
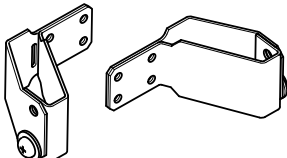
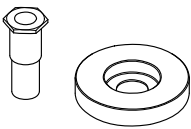
**Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:**

- Stabiliteitsklem: Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht.  
**Deze worden niet bij het fornuis geleverd maar zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.**
- Gasdrukmeter/manometer.
- Buigzame gaslang: Dient aan de relevante normen te voldoen.
- Multimeter: Voor elektrische controle.

**Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:**

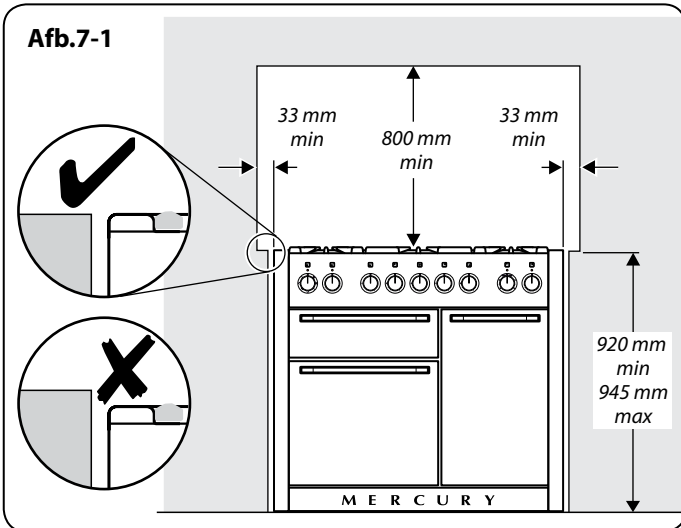
1. Elektrische boor
2. Steenboortje (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
3. Muurpluggen (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Luchtbelwaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel
10. Schroeven om de stabiliteitsbeugel vast te zetten
11. 3 mm Inbussleutel
12. 13 mm moersleutel of steeksleutel

**De Onderdelen Controleren:**

5 Panneroosters	Wokstellige
	
Grillpan en treef & Grillpanhouder	1 vlakke ovenrekken en 1 rek met verlaging
	
1 telescopische rekken	Ovenrekken en inschuifrichels voor de grote oven
	
Oven voor bodemplaat	Paneel aan de onderzijde & Montagehaken voor het paneel aan de onderzijde
	
Afvoerrichel & ontluchting	Zijpanelen & afdekkappen aanbrengen
	
Montagehaken van de zijpanelen	Ombouwset
	

## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.



### Het Fornois Plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornois en de aangrenzende oppervlakken aangegeven (**Afb.7-1**).

Het fornois dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

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

Aan alle kanten van het fornois moet een ruimte van 33 mm vrij worden gelaten **BOVEN** de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is deze opening niet nodig.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 800 mm te worden gelaten.

**Afb.7-2** toont de aanbevolen vrije ruimte boven het fornois.

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

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

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 1100 mm te laten zodat u het fornois kunt verplaatsen. Bouw het fornois niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornois te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornois dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 90 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (**Afb.7-3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

### Het Fornois Verplaatsen

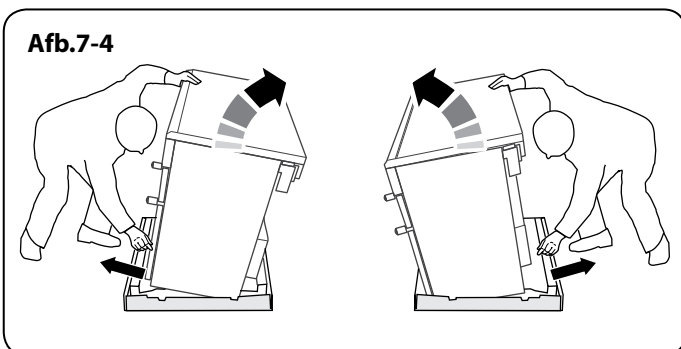
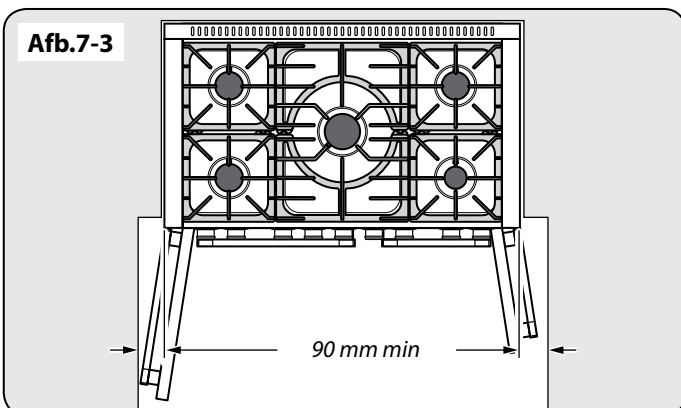
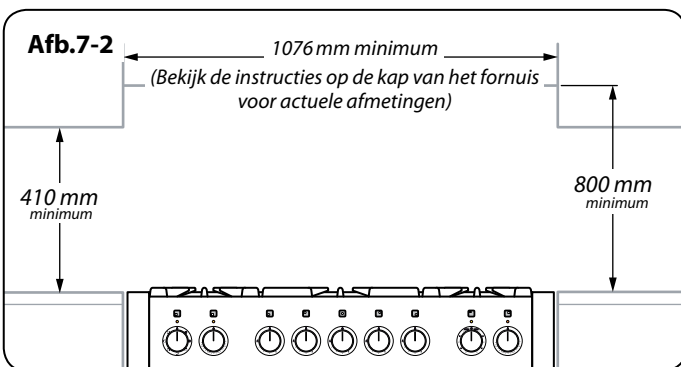
**⚠ Probeer nooit het fornois te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.**

**⚠ Het fornois is zeer zwaar dus wees voorzichtig.**

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

Het fornois is voorzien van twee nivelleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornois vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Afb.7-4**).



## INSTALLATIE

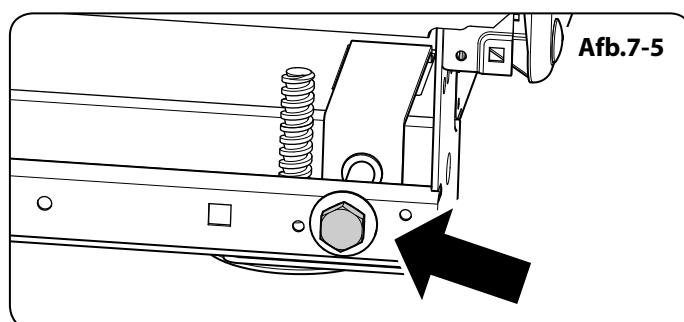
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

### Breng de Twee Wieltjes aan de Achterkant Omlaag

Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroefsleutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer (Afb.7-5). Draai de moer – rechtsom om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen.

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

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



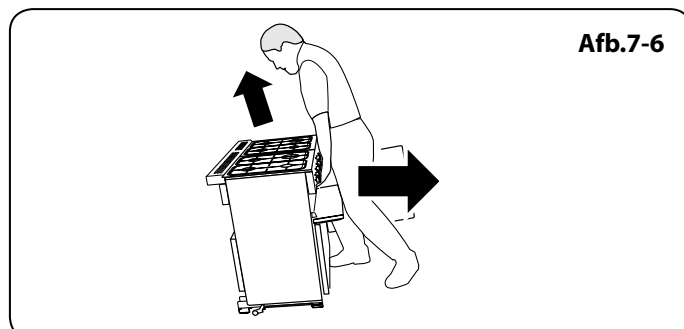
### Het Verplaatsen

Vouw de achterrand van de bodemverpakking open. Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst (Afb.7-6).

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

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

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

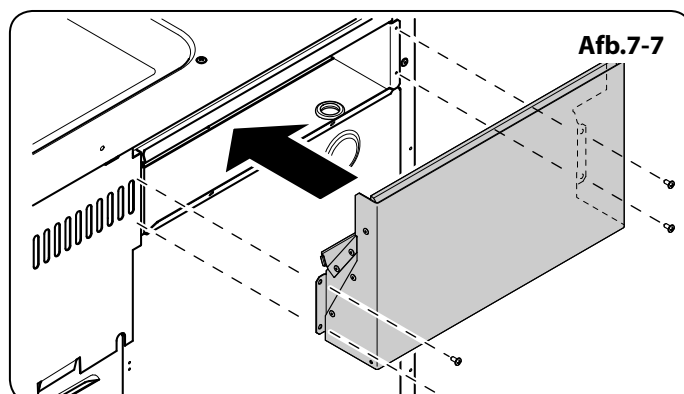


### Het Monteren van het Rook- en Tochtkanaal

#### Het Monteren de Afvoerontluchting

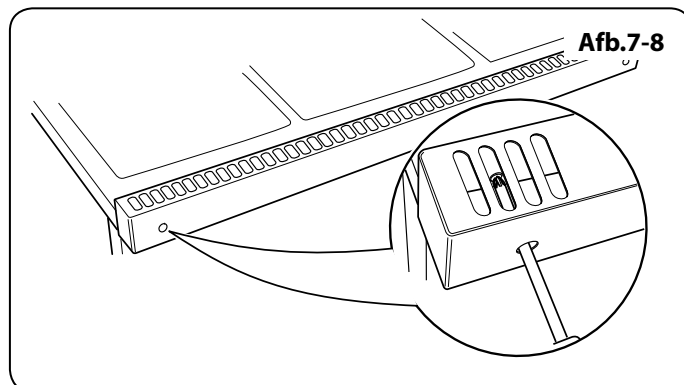
Verwijder de vier schroeven van de afvoeropening van de grill.

Breng de verwijderbare afvoer naar de afvoeropening van de grill. Zorg dat de onderste flens van de verwijderbare afvoer in de vaste afvoer past, zet het geheel vast met de vier schroeven (Afb.7-7).



#### Het Monteren van het Rookkanaal

De grotere gaten aan de zijden zijn voor het gebruik van een schroevendraaier. Deze gaten dienen naar achteren te zijn gericht (Afb.7-8). Gebruik de meegeleverde schroeven en moeren om de ontluchting op de plaats te houden.

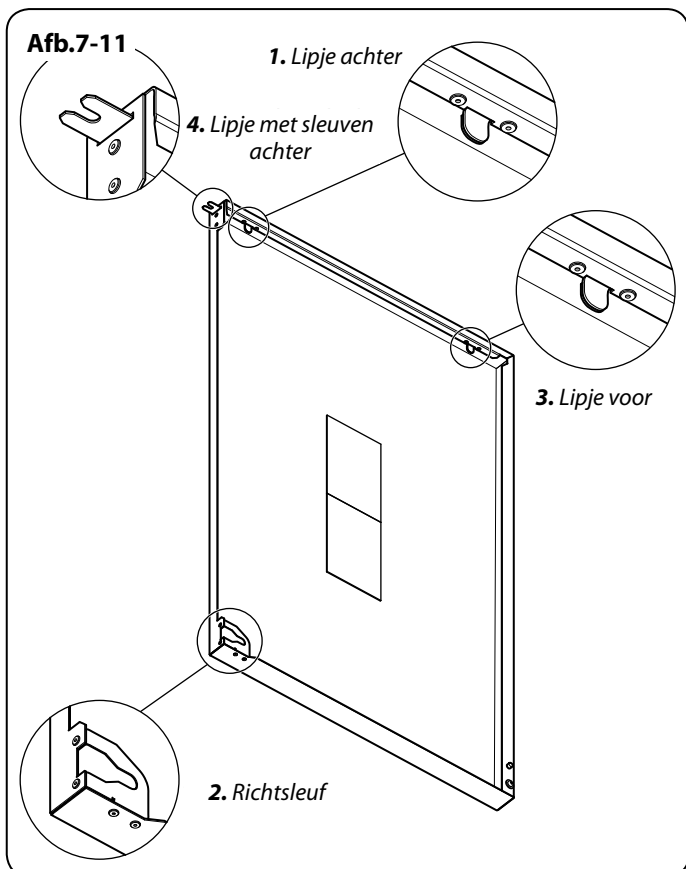
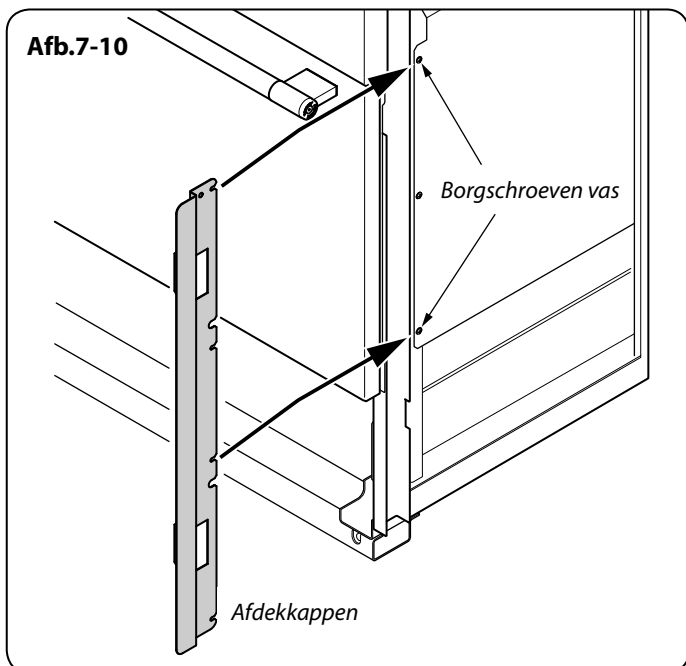
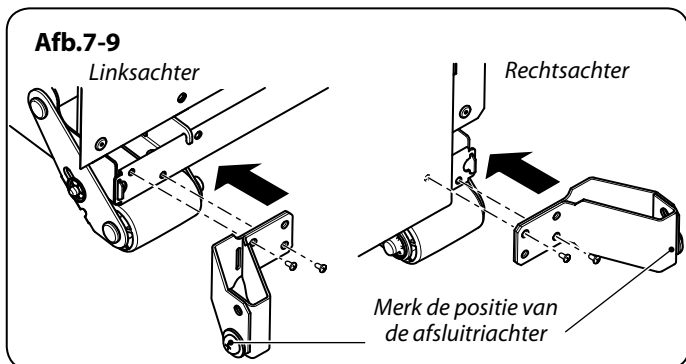


### Ombouwing voor een Ander Gas

Indien het apparaat dient te worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort, raden we aan dit vóór de installatie te doen. Raadpleeg het gedeelte 'Ombouwen' van de handleiding voor meer informatie.

## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.



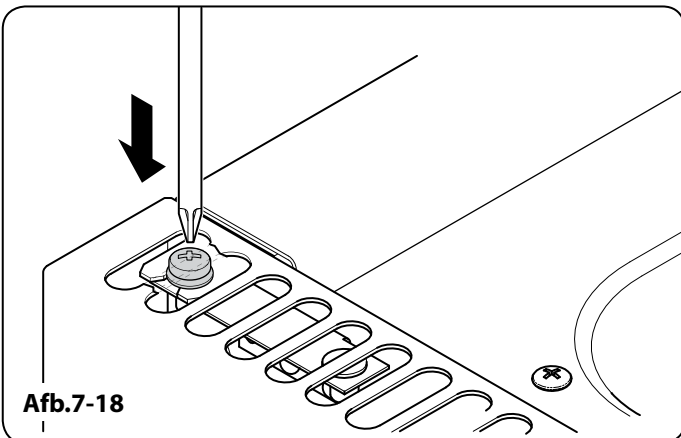
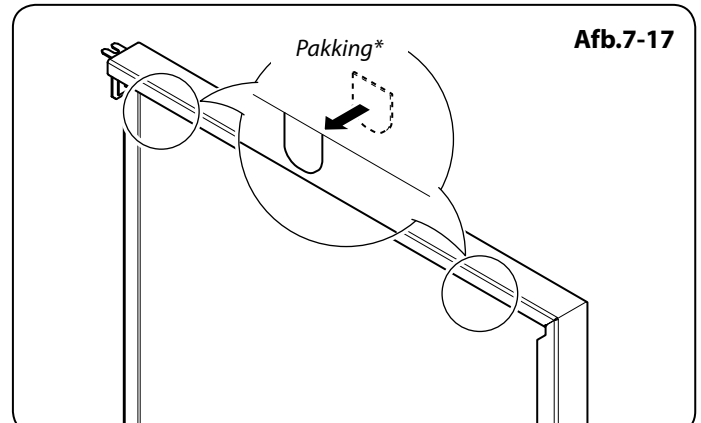
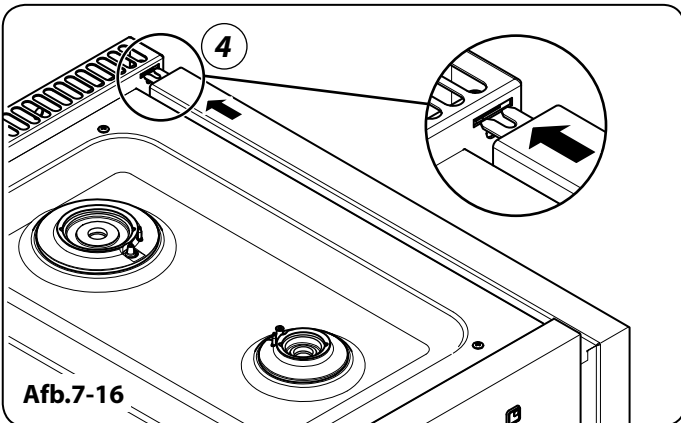
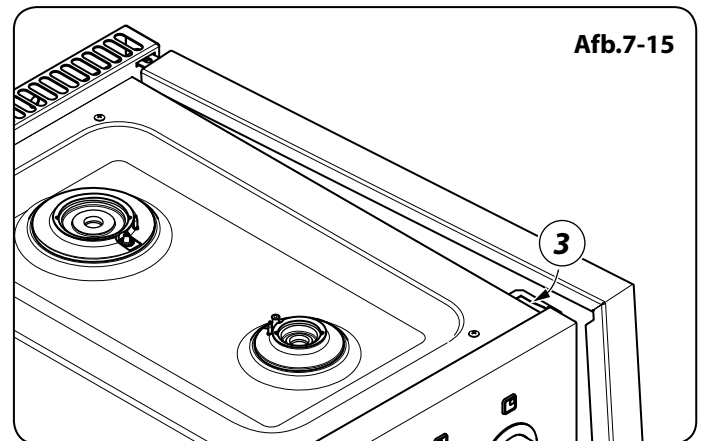
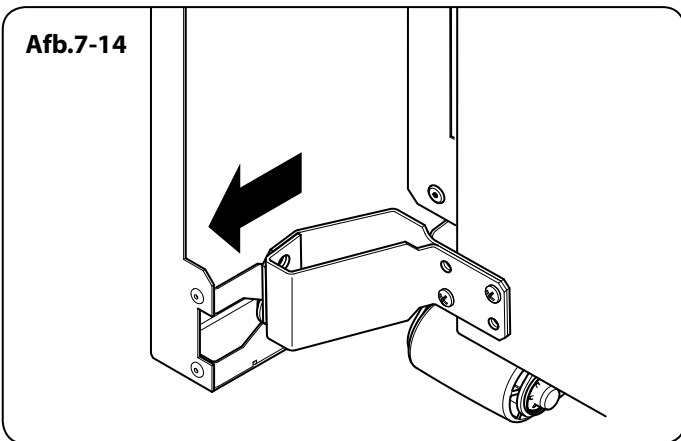
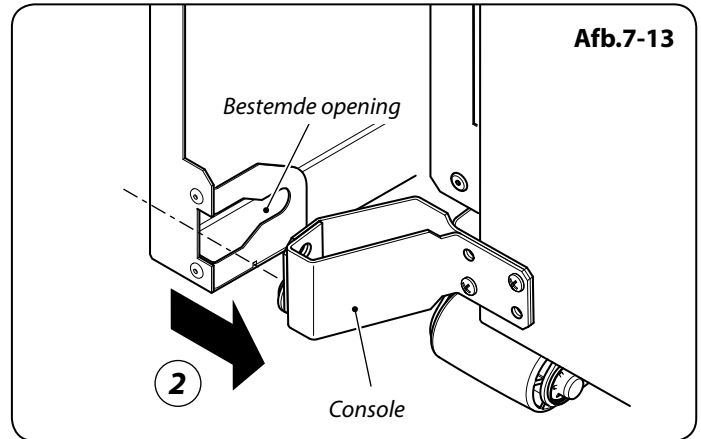
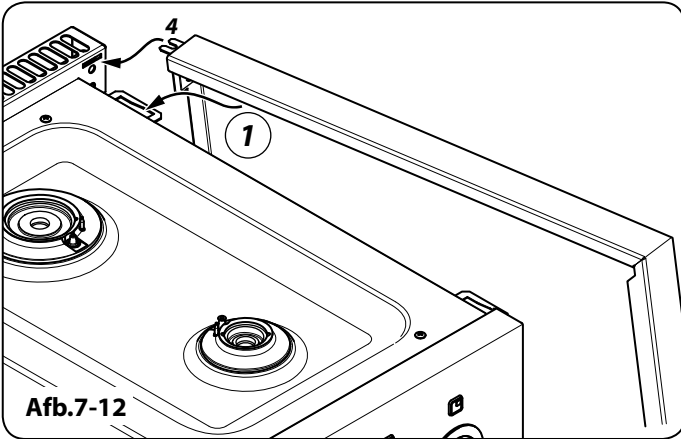
## De Zijpanelen Aanbrengen

1. Plaats de achterste twee paneelbeugels op de achterkant van het fornuis en bevestig ze (**Afb.7-9**). Let op dat de beugels correct gericht zijn.
2. Bij de voorkant van iedere zijde van het fornuis bevinden zich drie schroeven – verwijder de bovenste en de onderste schroef (**Afb.7-10**). Schuif de verborgen rand over de schroeven en draai ze vast.
3. Zijpaneel aanbrengen (volg de volgende stappen) (**Afb.7-11**):
  - A. Het fornuis is aan beide zijden voorzien van twee richtsleuven. Bevestig het lipje van het achterste zijpaneel (**1**) op de sleuf van de achterste kookplaat en lijn het lipje (**4**) uit met de ventilatiesleuf.
  - B. Schuif de onderste richtsleuf van het zijpaneel (**2**) op de beugelring (**Afb.7-13**) en duw hem terug (**Afb.7-14**).
  - C. Plaats het zijlipje van het frontpaneel (**3**) op de voorste sleuf van de kookplaat (**Afb.7-15**).
  - D. Let op dat lipje achter (**4**) goed aansluit op de sleuf in het ventilatiekanaal (**Afb.7-16**).
  - E. Met bevestigingspunten (**1**) en (**4**) op hun plaats, duw het zijpaneel naar achteren, tot aan het achterste ventilatiekanaal.  
**Opmerking:** Wanneer er sprake is van een loszittend zijpaneel, installeer een van de extra pakkingen aan de binnenkant van de afstellipjes van de frontbeugel (**Afb.7-17**) en monteer het geheel opnieuw.
4. Gebruik een voor de taak een geschikte schroevendraaier en bevestig de schroef in het ventilatiegat voor de montage van het zijpaneel (**Afb.7-18**).
5. Herhaal deze handeling voor het andere zijpaneel.



## INSTALLATIE

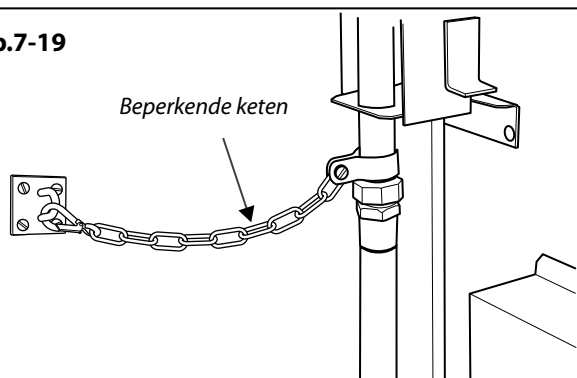
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.



## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

Afb.7-19



### De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren

Tenzij anders aangegeven, moet een fornuis dat een buigzame gasconnector gebruikt, vastgezet worden met een geschikt stabiliteitsmiddel.

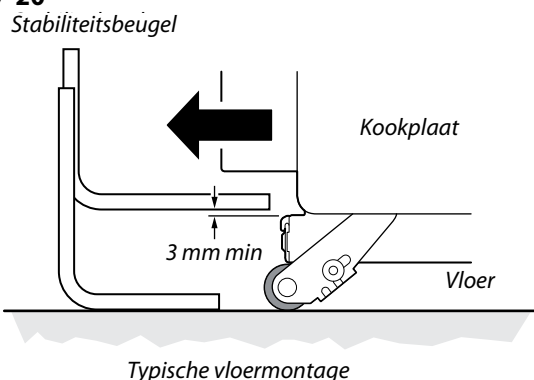
Geschikte stabiliteitsmiddelen worden getoond in **Afb.7-19**, **Afb.7-20** en **Afb.7-21**.

Als u een stabiliteitketting gebruikt (**Afb.7-19**) dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

Als u een stabiliteitsteun gebruikt (**Afb.7-20** en **Afb.7-21**) dient de steun zo aangepast te worden dat er zo weinig mogelijk tussenruimte is tussen de steun en de inschakelinggleuf aan de achterkant van het fornuis.

Plaats de steun zodanig dat hij zo ver mogelijk over het chassis van het fornuis past.

Afb.7-20



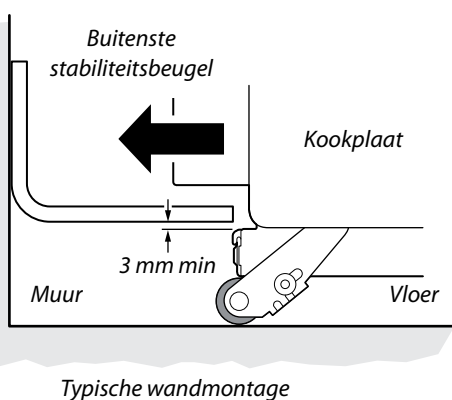
### Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker eruit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (**Afb.7-22**). Controleer dan achter het fornuis of de gasslang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gasslang voldoende speling hebben om het fornuis te kunnen verplaatsen.

Indien het fornuis van een stabiliteitsketting voorzien is, dient u deze los te koppelen terwijl u het fornuis er voorzichtig uit trekt.

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

Afb.7-21



### Waterpas Stellen

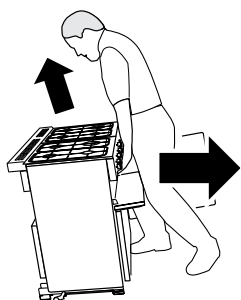
Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

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

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

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

Afb.7-22



## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

### Aansluiten op het Gas

Dit dient aan de relevante normen te voldoen.

De buigzame slang (niet bijgeleverd) MOET aan de relevante normen voldoen. Slangen zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.

De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht.

De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven.

Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1250 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis.

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat de in- en uitlaataansluitingen verticaal zijn, zodat de slang naar beneden hangt. De eindaansluiting dient idealiter in het gearceerde gedeelte 'A' te vallen (**Afb.7-23**).

Schroef het slanguiteinde met schroefdraad in de gasinlaat.

Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is.

### Beproeven op Druk

U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de middelste kookplaatbranders meten (niet de wokbrander).

U kunt de gasdruk meten bij de injector van een van de linker kookplaatbranders.

Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan. Druk de bedieningsknop van de brander met de drukmeter in zodat er gas doorgelaten wordt.

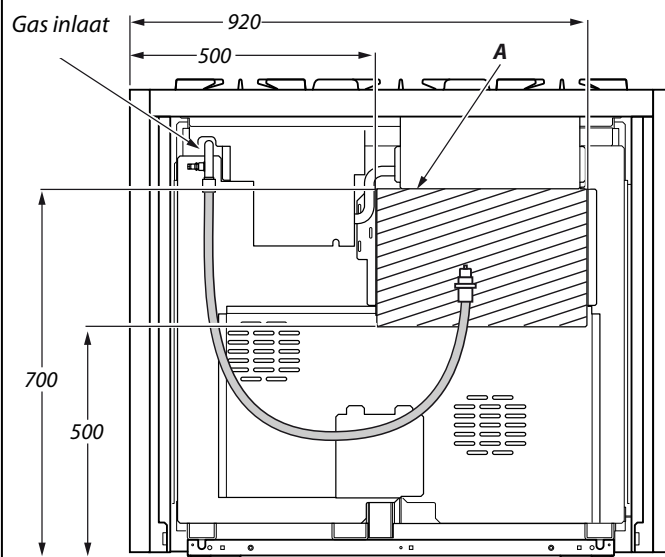
### Zie de gegevenssticker voor testdruk.

Zet de branders uit en verwijderen de drukmeter aan.

**⚠ Controleer of het fornuis gasdicht is.**

**⚠ Controleer of alle branders goed werken.**

Afb.7-23



Alle afmetingen in millimeters

### Aardlekschakelaars met Stroomsturing

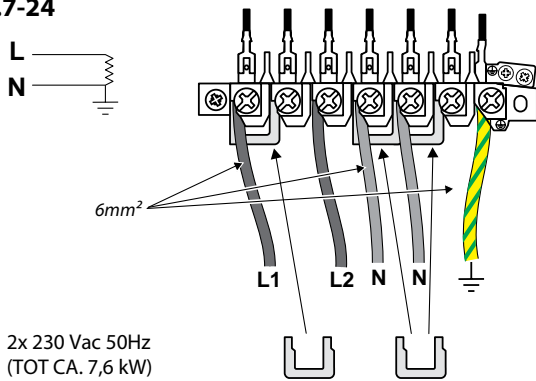
Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

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

## INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

Afb.7-24



### Aansluiten op de Elektriciteit

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

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

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (**Afb.7-24** en **Afb.7-25**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

### Eindcontroles

#### Kookplaatcontrole

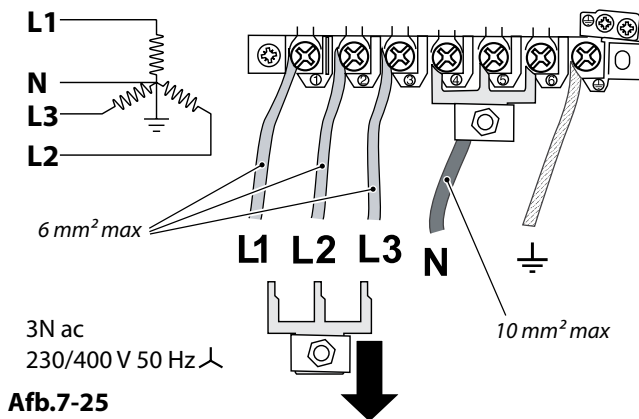
Controleer elke brander (zie 'Kookplaatbranders' aan het begin van de handleiding).

#### Grillcontrole

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

#### Ovencontrole

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



Afb.7-25

### De Montage Voltooiën

#### Het Paneel aan de Onderzijde Aanbrengen

Open de deur van de linker oven en zorg dat de opberglade is verwijderd.

Zorg uit veiligheidsoverwegingen dat de geleiders van de lade niet in de weg zitten.

Aan de voorzijde op de basis van het fornuis zitten twee montageplaten. Verwijder de drie bevestigingsschroeven van elke plaat. Breng de klemmen aan op de montageplaten en draai de schroeven weer aan (**Afb.7-26**). Op dit moment **NOG NIET** vastdraaien.

Kantel de onderzijde van het paneel enigszins om de onderste sleuven op de sluitringen te plaatsen (**Afb.7-27**). Draai het paneel nu om het over de pennen te plaatsen (**Afb.7-28**).

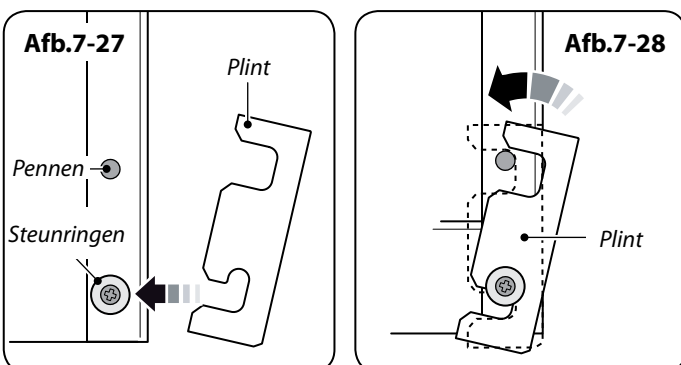
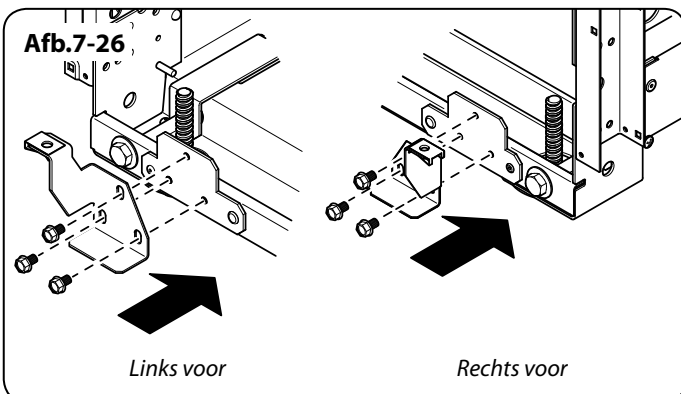
Met behulp van de twee meegeleverde schroeven brengt u het paneel aan de onderzijde aan op de klemmen. Op dit moment **NOG NIET** vastdraaien.

Lijn het onderste paneel uit met de deurpanelen. Als het paneel zich op de juiste plaats bevindt, gebruikt u een platte open steeksleutel om de klemschroeven en vervolgens de schroeven van het paneel aan de onderzijde vast te draaien.

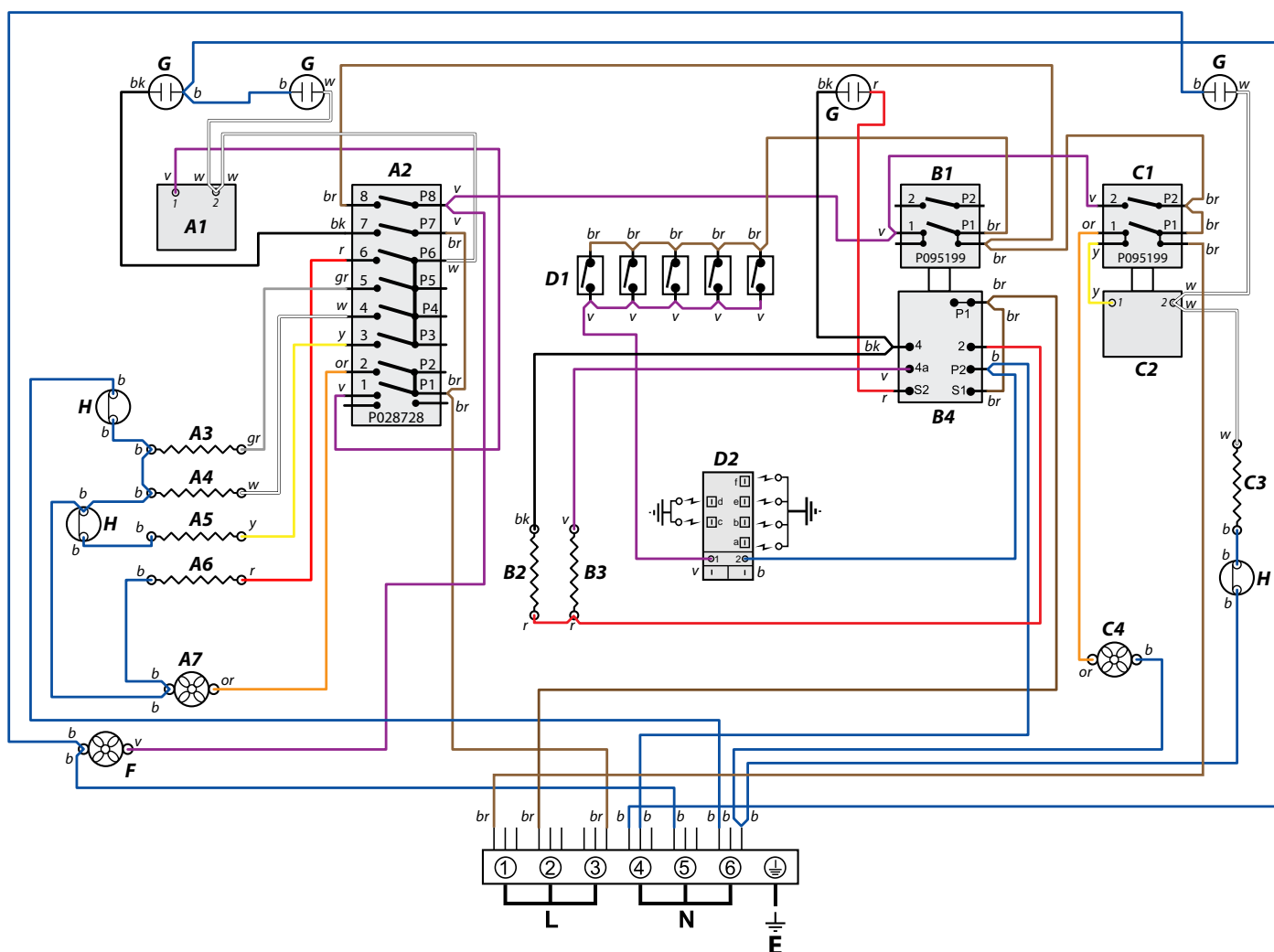
### Klantenzorg

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

**Dank U.**



## 8. Schakelschemas



### Legende

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

Code	Beschrijving
<b>A1</b>	Schakelaar linker multifunctionele oven
<b>A2</b>	Linker multifunctionele oven functieschakelaar
<b>A3</b>	Bovenelement multifunctionele linkeroven (buitenste paar)
<b>A4</b>	Bruiningselement multifunctionele linkeroven (binnenste paar)
<b>A5</b>	Ventilator multifunctionele linkeroven element
<b>A6</b>	Basiselement multifunctionele linkeroven
<b>A7</b>	Ventilator multifunctionele linkeroven
<b>B1</b>	Grillbediening
<b>B2</b>	Linker grillelement
<b>B3</b>	Rechter grillelement

Code	Beschrijving
<b>C1</b>	De bediening voor de rechtse grote oven
<b>C2</b>	Thermostaat rechter heteluchtoven
<b>C3</b>	Element rechter heteluchtoven
<b>C4</b>	Ventilator rechteroven
<b>D1</b>	Ontstekingschakelaars
<b>D2</b>	Ontsteking generator
<b>F</b>	Afkoelventilator
<b>G</b>	Neon
<b>H</b>	Thermische afslag

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

## 9. Technische Gegevens

**DIT FORNUIS IS CATEGORIE:** CatII<sub>2H3+</sub>; CatII<sub>2E+3+</sub>; CatII<sub>2L3B/P</sub>; CatII<sub>2E3B/P</sub>; CatII<sub>2ELL3B/P</sub>; CatII<sub>2H3B/P</sub>.

Dit apparaat is bij levering ingesteld voor groep H Aardgas (G20 aardgas op 20 millibar). Met het fornuis wordt een ombouwset bijgeleverd, zodat het kan worden omgebouwd voor gebruik met andere gassoorten.

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

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

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

### Aansluitingen

Gas (Rp ½ rechtsachter)		Elektrisch
Aardgas	20 mbar	230 / 400 V 50 Hz
Butaan	29 mbar	
Propaan	37 mbar	

Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken.

### Afmetingen

Hoogte (tot bovenzijde van zijpaneel)	Minimale 920 mm	Maximale 945 mm
Hoogte (tot bovenzijde van bedieningspaneel)	Minimale 920 mm	Maximale 945 mm
Algehele breedte	1082 mm	
Algehele diepte	638 mm tot voorzijde van bedieningspaneel; 700 mm over hendels	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm	

Zie "Het Fornuis Plaatsen"

### Nominale Waarden

Kookplaat	Bypass-Schroeven*	Aardgas 20 mb		L.P. (Vloeibaar Propaan) Gas	
			Injector		Injector
De wokbrander	57	5,0 kW	165	5,0 kW (357 g/h)	107
Grote brander	40	3,0 kW	120	3,0 kW (214 g/h)	82
Kleine brander	32	1,7 kW	95	1,7 kW (121 g/h)	64

\* De kleppen in dit fornuis zijn met afstelbare bypass-schroeven vastgemaakt. Het fornuis wordt met de bypass-schroeven geleverd en is ingesteld op aardgas. Voor gebruik met LPG moeten de bypass-schroeven helemaal naar beneden worden geschroefd.

### Oven Efficiëntie

Ovens	Linkeroven	Rechteroven
	Multifunctionele	Gestuwde-luchtconvectie
Maximale uitgang	2,5 kW	2,5 kW
Energieverbruiksklasse: op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	A	A
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	0,95 kWh	0,99 kWh
Bruikbaar volume (liters)	78	81
Omvang	Groot	Groot
Tijd om standaard lading te bakken	41 minuten	48 minuten
Bakgebied	1400 cm <sup>2</sup>	1056 cm <sup>2</sup>

Rooster	2,3 kW
---------	--------

**Maximum totale elektrische lading bij 230 V** (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.): 7,4 kW.