

900S Inductie

Gebbruikershandleiding

Installatie- en Onderhoudsinstructies



U110000-03

Inhoud

1.	Voordat u begint...	1
2.	Overzicht fornuis	4
3.	Bakgids voor de multifunctionele oven	13
4.	Problemen oplossen	15
5.	Het fornuis schoonmaken	17
6.	Installatie	19
7.	Onderhoud en onderdelen	24
8.	Schakelschemas	25
9.	Technische Gegevens	27

1. Voordat u begint...

Dank u voor uw aankoop van een Falcon fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken. Het is dus belangrijk dat u dit hoofdstuk leest voordat u begint, vooral als u niet eerder een inductiefornuis gebruikt hebt.

⚠ 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.

Installatie en onderhoud

De elektrische installatie dient aan de BS 7671, of relevante landelijke en plaatselijke voorschriften te voldoen.

Zorg ervoor dat het fornuis is aangesloten en aan staat.

Het controlescherm van de kookplaat licht ongeveer twee seconden lang op tijdens de eerste activering – dit is normaal.

Zorg ervoor dat het fornuis is aangesloten en aan staat. Stel de klok in om te zorgen dat alle ovens werken – raadpleeg het relevante hoofdstuk in de handleiding.

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.

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 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

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

Ventilatie

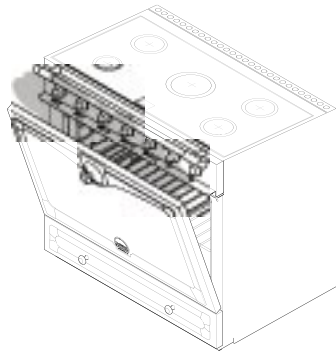
Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange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

Persoonlijke veiligheid

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

- ⚠ Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderende fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder supervisie staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.**
- ⚠ Kinderen moeten onder supervisie staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.**
- ⚠ Gebruik GEEN stoomreiniger om dit fornuis schoon te maken.**
- ⚠ Houd magnetische voorwerpen, zoals creditcards en bankpassen, computerdiskettes, rekenmachines e.d. uit de buurt terwijl het fornuis aanstaat.**
- ⚠ Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en jonge kinderen uit de buurt van het fornuis om te voorkomen dat ze zich verbranden. Draag nooit loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis.**
- ⚠ Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.**
- ⚠ Wees voorzichtig bij het aanraken van de aangegeven kookgebieden van het fornuis.**
- ⚠ Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.**

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



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

- ⚠ **Gebruik GEEN krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen krassen achterlaten op het oppervlak, wat tot gevolg kan hebben dat het glas breekt.**
- ⚠ **Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.**
- ⚠ **Gebruik indien nodig 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 niet 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 pannen met een vlakke bodem die groot genoeg zijn om het hele verhittingsgebied te bedekken. Als u te kleine pannen gebruikt, kan een deel van het oppervlak aangeraakt worden. Ook kan kleding zo in brand raken.**

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.

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

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

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

Verzorging van de kookplaat

- ⚠ **Gebruik de kookplaat nooit als werkoppervlak.** Laat kookgerei, voedsel of brandbare spullen (zoals theedoeken of frituurpannen met olie erin) nooit op het fornuis achter als u dit niet in gebruik heeft).
- ⚠ **Plaats nooit vershoud- of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.**
- ⚠ **Laat de kookplaatgebieden nooit aan als u deze niet gebruikt om op te koken.**
- ⚠ **Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.** Zet geen zware voorwerpen op het fornuis. Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijvoorbeeld een zoutvaatje) kan het oppervlak barsten.
- ⚠ **Indien u een barst in het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis onmiddellijk los te koppelen en te laten repareren.**

Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met pannen schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken. Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijdert.

Plaats nooit iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookplaat (zoals een warmhoudplaatje, aluminiumfolie, wokstandaard).

Zorg dat er geen water in het apparaat kan sijpelen.

Uitsluitend bepaalde soorten roestvrijstalen, geëmailleerd stalen of gietijzeren pannen met een geëmailleerde onderkant zijn geschikt voor gebruik op een inductiefornuis.

Het keramische oppervlak moet gereinigd worden na gebruik, zodat het niet vuil wordt of kan krassen. *Maak de kookplaat echter voorzichtig schoon daar sommige schoonmaakmiddelen schadelijke dampen veroorzaken wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.*

Gebruik geen schuurmiddelen of -sponsjes, ovenreinigers of -sponsjes, of vlekkenverwijderaars op het oppervlak.

We raden u aan de oppervlakgebieden pas af te nemen als deze afgekoeld zijn en het waarschuwinglampje uitgegaan is. Voor gemorste suiker maakt u een uitzondering (zie 'Het fornuis schoonmaken'). Na reiniging gebruikt u een droge doek of stuk keukenrol om het overgebleven reinigingsmiddel te verwijderen.

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.

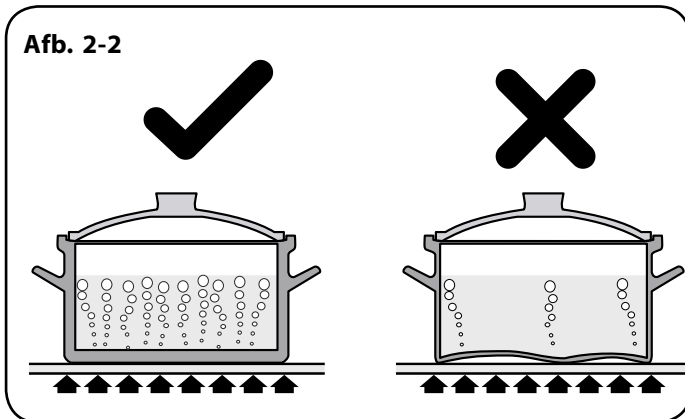
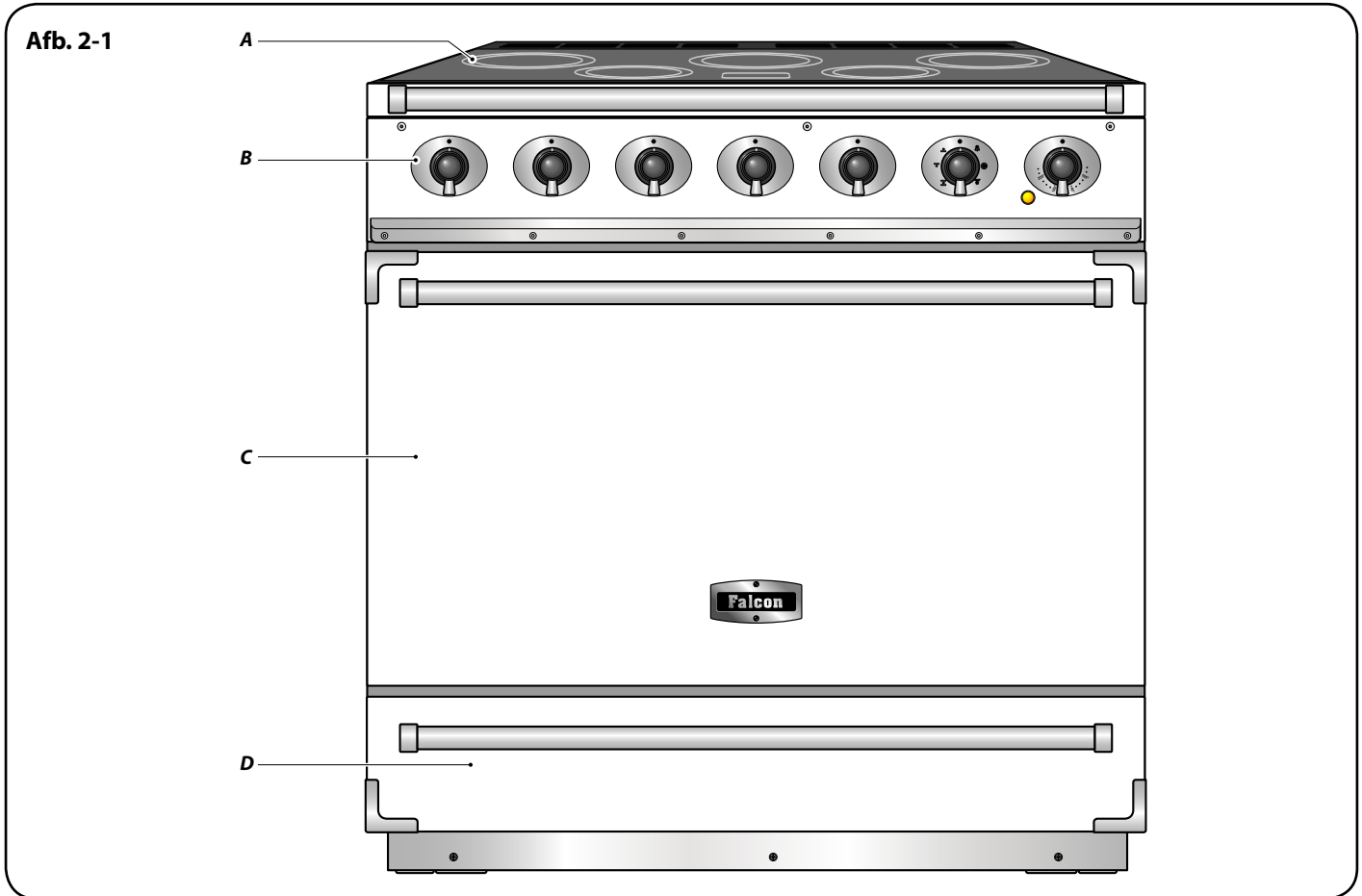
Reiniging

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 inductiefornuis Albertine (**Afb. 2-1**) heeft de volgende kenmerken:

- A.** 5 inductiekookzones
- B.** Een bedieningspaneel
- C.** Een conventionele oven
- D.** Een opberglade

De kookplaat

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

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

De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben (**Afb. 2-2**). Daarmee wordt voor een optimale hitteoverbrenging van kookplaat naar de pan gezorgd, zodat het koken snel en energiezuinig is. Gebruik nooit een wok met ronde bodem, ook niet met een standaard.

De allerbeste pannen hebben een bodem die enigszins naar

binnen gebogen is als de pan koud is (**Afb. 2-3**). Als u een liniaal langs de onderkant houdt, ziet u een kleine opening in het midden. Bij verhitting zet het metaal uit en komt het plat op het kookoppervlak te liggen.

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

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

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

De inductiekookplaat bestaat uit vijf kookzones met inductie-elementen van verschillende sterktes en groottes (**Afb. 2-4**). Elke zone heeft een pandetector, een indicator voor restwarmte, en een controlescherm.

Het controlescherm van de kookplaat (**Afb. 2-5**) geeft u informatie over de functies van de inductiekookplaat:

- ☞ Pandetector
- H Indicator resthitte
- L Kinderslot
- U Détection de récipient de cuisson
- P - Power Boost (extra kracht) stand

- Pandetector

BELANGRIJK: Zet na gebruik de kookplaat uit met de bedieningsknop en **VERTROUW NIET** op de pandetector.

Indien een kookzone wordt aangezet en er staat geen pan op of de pan is te klein voor de kookzone, dan wordt er geen warmte gegenereerd. Het symbool [☞] wordt getoond op het controlescherm van de kookplaat; dit wordt het "geen pan symbool" genoemd". U hoeft alleen maar een pan van de juiste omvang op de kookzone te plaatsen en het [☞] symbool verdwijnt en u kunt beginnen te koken. Indien er na 10 minuten nog geen pan waargenomen is, schakelt de kookzone automatisch uit.

Tabel 2-1 toont de aanbevolen minimumdiameter voor pannen op elke kookzone.

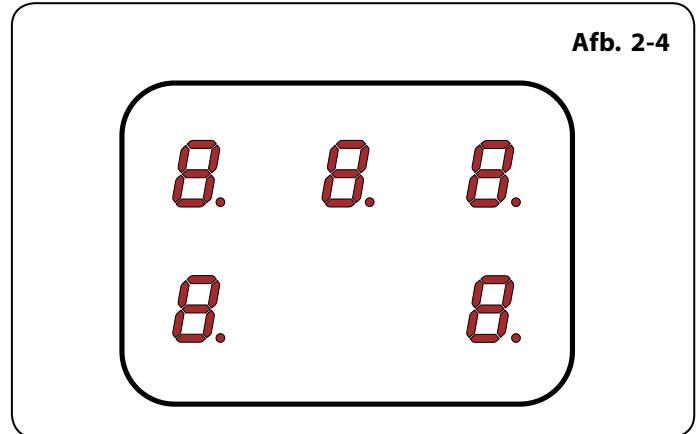
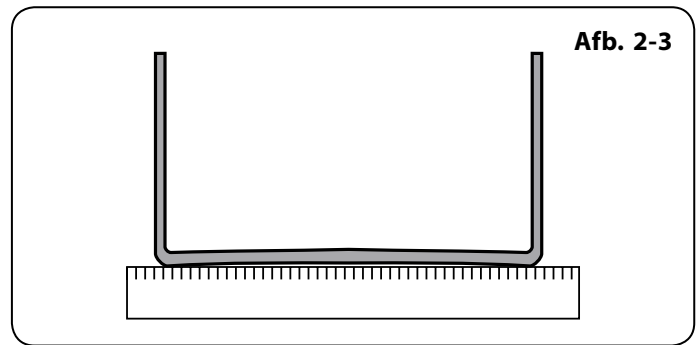
Opmerking: Bij gebruik van pannen met een kleinere diameter dan aanbevolen neemt de stroomvoeding af.

H - Indicator resthitte

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

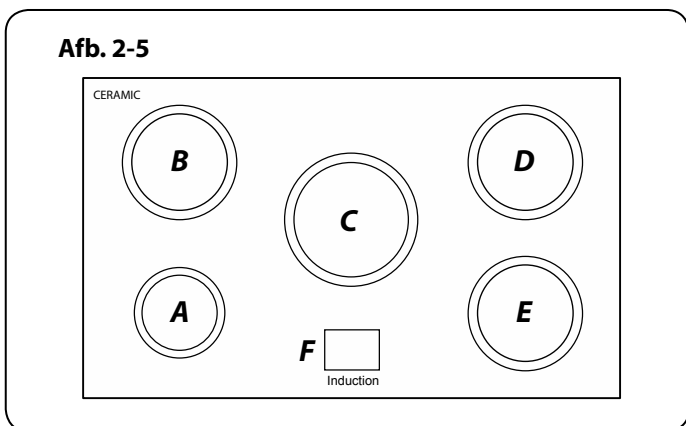
L - Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen gebruik maken van de kookplaat kunt u het kinderslot instellen. **BELANGRIJK:** Dit kan alleen worden ingeschakeld wanneer alle kookzones uit zijn.



Het Koken Streek	Aanbevolen Minimumdiameter (Pan basis) mm
Voor Linkerzijde	140
Achter Linkerzijde	180
Centrum	180
Achter Recht	180
Voor Recht	140

Tabel 2-1



Om de kookplaat te vergrendelen, draait u eerst een van de inductieknoppen aan en weer uit – dit activeert het scherm – dan draait u tegelijkertijd beide achterste buitenste inductieknoppen linksom (**Afb. 2-6**) totdat [L] op het controlescherm verschijnt voor alle kookzones.

Dit heeft geen effect op de ovens of de grill, deze kunnen nog steeds gebruikt worden.

Om de kookplaat te ontgrendelen, draait u beide achterste buitenste inductieknoppen tegelijk linksom totdat het [L]-symbool verdwijnt.

U - Lage temperatuur stand

Elke kookzone heeft een lage temperatuur-stand. Draai de bedieningsknop rechtsom richting tussen de 0 en de 1, totdat U verschijnt. Hierdoor blijft de zone op een temperatuur van rond de 65°C. Hiermee kunt u voedsel warm houden of water zachtjes aan de kook houden om groenten te koken. Ook is deze stand handig om boter te smelten zonder dit te laten verbranden.

Deze stand kan voor maximaal 2 uur worden ingesteld.

P - Power Boost (extra kracht) stand

Alle inductiekookzones hebben de beschikking over Power Boost. Dit wordt geactiveerd door de bedieningsknop rechtsom te draaien totdat P verschijnt op het controlescherm van de kookplaat.

Met Power Boost krijgt u extra kracht voor alle kookzones. Dit is handig om een grote pan water snel aan de kook te brengen.

De Power Boost-functie werkt maximaal 10 minuten voor elke zone. Hierna wordt de kracht automatisch teruggebracht tot stand 9.

Wanneer u de Power Boost-functie gebruikt, worden de kookzones gekoppeld.

In onderstaande tabel ziet u de gebieden die gekoppeld worden. Gebieden A en B worden gekoppeld, evenals gebieden D en E.

Het middelste gebied, C, werkt onafhankelijk van het gebruik van de andere kookzones.

Dit betekent dat wanneer u gebied A gebruikt met Power Boost en vervolgens ook gebied B op Power Boost zet, gebied A iets minder krachtig is. Het gebied waar als laatste van het paar Power Boost wordt ingeschakeld, krijgt voorrang. De gebieden D en E werken op dezelfde manier (**Afb2-5**).

Dit is een ingebouwd veiligheidsmechanisme.

De Power Boost-functie kan worden uitgeschakeld door de bedieningsknop naar een lagere stand te zetten.

De multifunctionele oven

De oven is een multifunctionele oven (**Afb.2-6**). Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittelementen, 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.

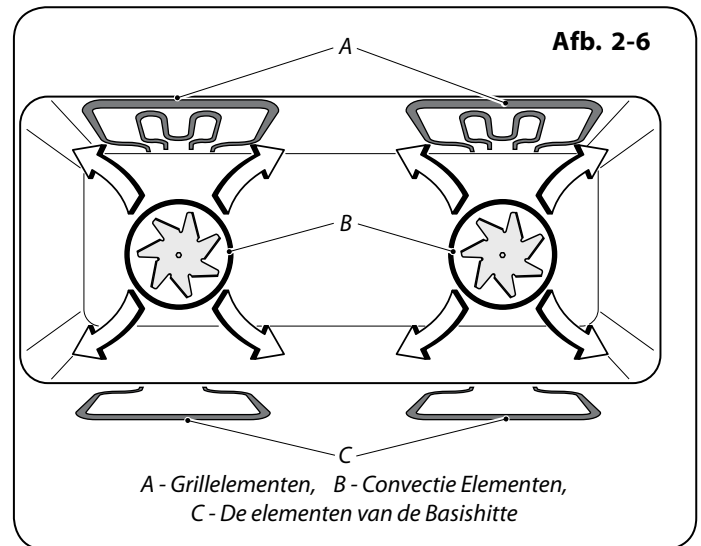
De multifunctionele oven heeft drie belangrijke bakfuncties, **hete lucht, met ondersteuning van hete lucht en conventioneel bakken**. Met deze functies kunt de meeste bereidingen uitvoeren.

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 2-3 toont een overzicht van de multifunctionele standen.

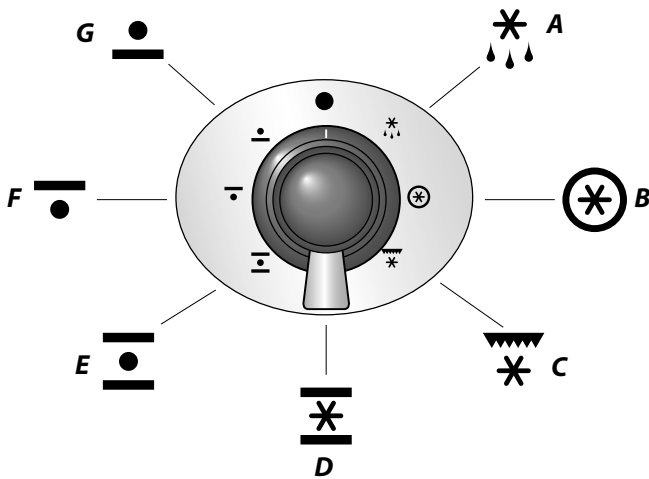
Opmerking: De multifunctionele oven kan op vele manieren gebruikt worden. We raden u aan het bakproces goed in de gaten te houden totdat u vertrouwd bent met elke functie (**afb.2-7**). Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel.



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

Tabel 2-2

Afb. 2-7



A - Ontdooien, B - Heteluchtoven, C - Heteluchtgrill,
D - Heteluchtcombinatieoven, E - Conventionele oven,
F - Bruiningselement, G - Onderhitte

Functies van de multifunctionele oven (Afb.2-7)

Ontdooien



In deze stand doet de ventilator alleen koude lucht circuleren. Het straalement gaat niet aan. Deze stand leent zich uitstekend voor het ontdooien van toetjes, slagroomgebak en vlees, vis en gevogelte.

Op deze manier ontdooit het voedsel sneller en kunnen er geen vliegen bij. Leg het vlees, het gevogelte of de vis op een rek en zet er een druipplaat onder. Maak de rek en plaat na afloop goed schoon.

Doe de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Hele kippen en grote stukken vlees dient u niet op deze wijze te ontdooien. U kunt ze beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast in gebruik of nog warm is.

Vlees, gevogelte en zuivelproducten moeten volledig ontdooid zijn voordat u ze kookt.

Heteluchtoven



In deze kookstand gaan de ventilator en het straalement eromheen aan. De warmte wordt gelijkmatig door de oven verspreid, zodat u grote hoeveelheden tegelijk kunt gaarkoken.

Deze kookstand is bijzonder geschikt voor het op meerdere rekken tegelijk bakken en is een goede kookstand over de hele lijn. Bij gerechten die u voorheen in een traditionele oven bereid hebt, dient u de heteluchtoven wellicht 10°C lager in te stellen.

Om de oven voor te verwarmen dient u te wachten tot het lampje uit is voordat u het eten in de oven zet.

Heteluchtgrill



In deze kookstand gaan de ventilator en het grillelement aan. De warmte wordt gelijkmatiger verspreid en is minder fel dan bij een traditionele grill. Het beste resultaat kan verkregen worden door het voedsel op een rooster te leggen boven een kleiner bakblik dan een traditionele grillpan. Zo kan de lucht beter circuleren. Deze grillwijze leent zich uitstekend voor dikke lappen vlees of vis, aangezien de luchtcirculering voor een minder felle hitte zorgt. Doe de ovendeur dicht tijdens het grillen, voor zuiniger energieverbruik. U zult tevens merken dat u het eten bij deze grillwijze minder nauw in de gaten hoeft te houden en minder vaak hoeft om te keren. Deze kookstand dient u voor te verwarmen.

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 'convectiecombinatieoven'. 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

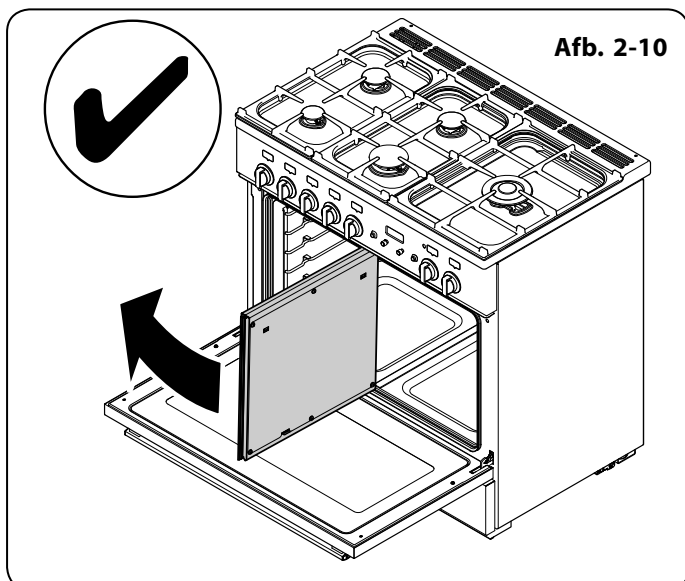
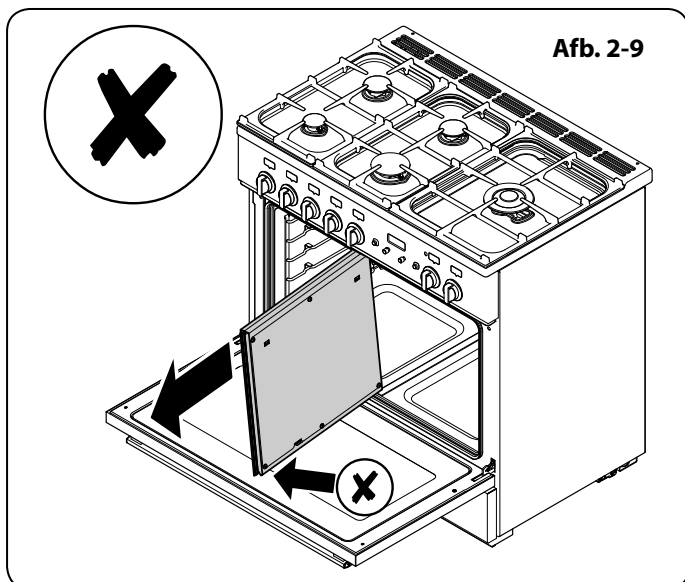
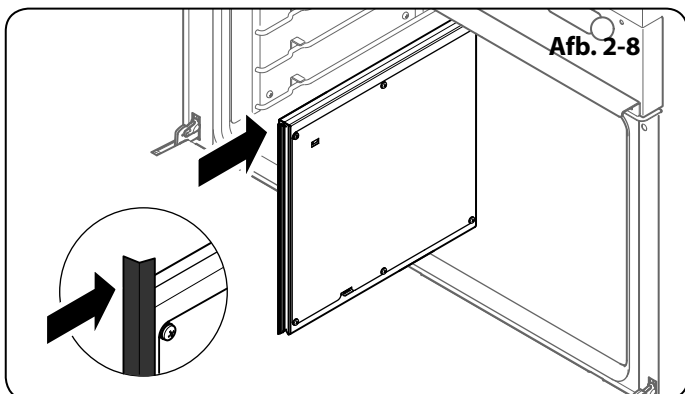


Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteikorst afbakken op een lager ovenrek. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven,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

⚠ WAARSCHUWING! ⚠

Pas goed op dat het glas aan de binnenkant van de deur NIET wordt beschadigd bij het verwijderen van de verdeler. Krassen in het glas kunnen spanning veroorzaken waardoor de deur niet goed werkt



Energiebesparing

De oven is uitgerust met een verdeler (**afb.2-8**). Als de verdeler is aangebracht, wordt slechts de helft van de oven verwarmd en worden enkel de elementen aan de rechterkant gebruikt. Dit bespaart energie en is ideaal voor de meeste gerechten. Bij het gebruik van de verdeler kan er condensatie verschijnen in de linker oven - dit is normaal.

Voor zeer grote gerechten, bijvoorbeeld voor speciale gelegenheden, kan de verdeler verwijderd worden. Dan worden zowel de elementen aan de linkerkant als die aan de rechterkant ingeschakeld wanneer u een functie selecteert.

Alle ovenfuncties werken zowel voor de volledige oven als met verdeler en er zijn rekken voorzien voor gebruik in beide vormen.

Waarschuwing

⚠ **Pas goed op dat het glas aan de binnenkant van de deur NIET wordt beschadigd bij het verwijderen van de verdeler. Krassen in het glas kunnen spanning veroorzaken waardoor de deur niet goed werkt.**

De scheidingswand verwijderen

⚠ **Het kooktoestel moet afgekoeld zijn voordat u de scheidingswand verwijdert.**

Maak de deur helemaal open en verwijder de roosters. Wanneer u de scheidingswand verwijdert, moet u deze iets schuin omhoog tillen en de onderkant vasthouden om te voorkomen dat de metalen rand het glas in de deur raakt (**Afb. 2-9** en **Afb. 2-10**).

Het is raadzaam een theedoek of iets dergelijks op het glas van de deur te leggen voordat u de scheidingswand verwijdert. Dit voorkomt krassen op de binnenkant van de deur.

Plaats of schuif GEEN metalen voorwerpen, inclusief kookgerei, op het glas van de deur. Dit zou krassen kunnen veroorzaken, waardoor de oven niet goed meer werkt.

Het in werking stellen van de ovens

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (**afb.2-11**)

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Dit is de instelling voor de convectionoven (**afb.2-12**).

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur.

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt (**afb.2-13**).

Uw oven is zeer veelzijdig. We raden u aan goed op te letten tijdens het koken, totdat u bekend bent met elke functie.

Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor alle voedselsoorten.

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

Accessoires

Ovenrekken

Elke oven wordt geleverd met:

Een volledig rek (**Afb. 2-14**)

Twee energiebesparende rekken (**Afb. 2-15**)

Een volledig rek met grilldienblad (**Afb. 2-16**)

Een bakvorm (**Afb. 2-17**)

Een verdeler (**Afb. 2-18**)

Alle rekken kunnen op alle posities geplaatst worden. De ovenrekken worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig verwijderd en weer geplaatst worden.

Verwijderen van rekken

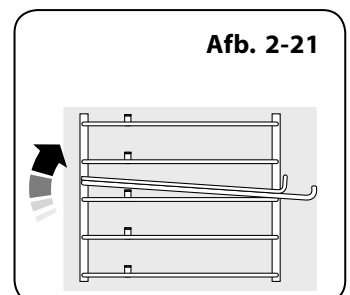
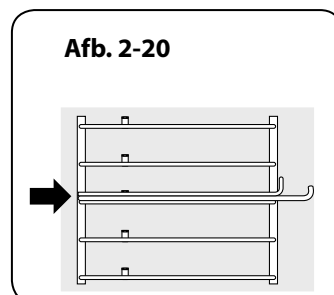
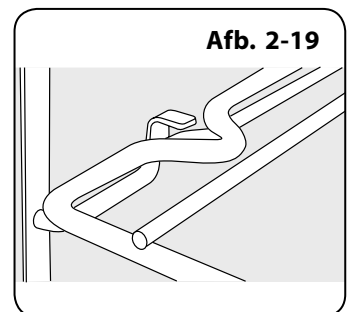
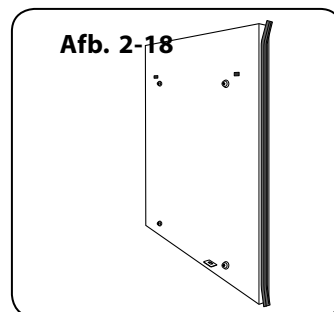
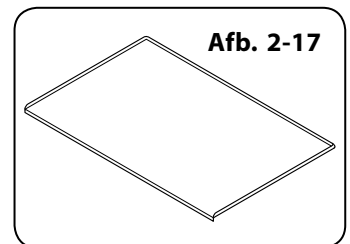
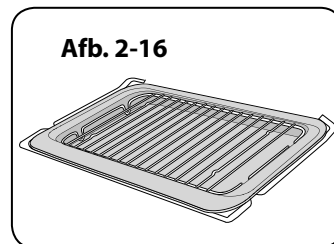
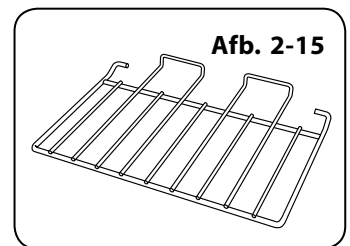
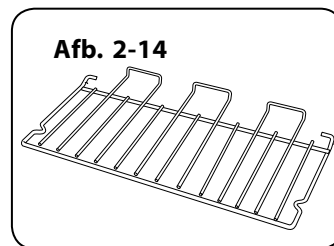
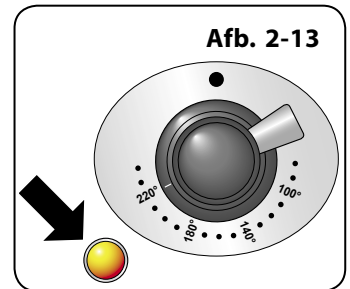
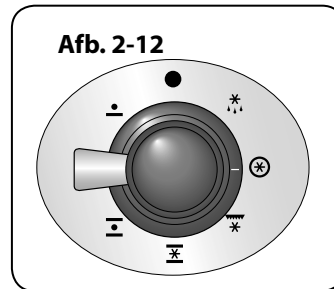
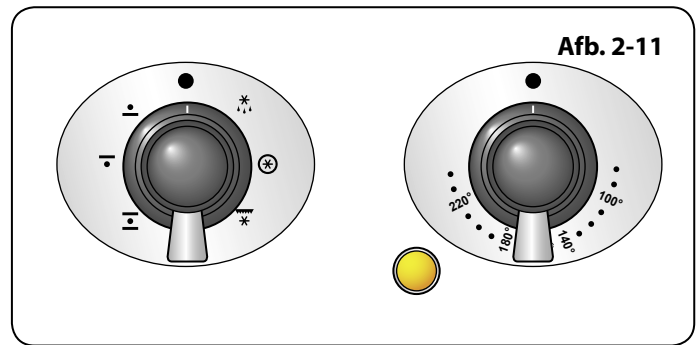
Elk rek heeft aan weerszijden een kleine holte. Om het rek te verwijderen moeten deze holtes op één lijn zitten met de beugels van de rekken (**Afb. 2-19**). Til het rek op en trek het naar voren (**Afb. 2-20**).

Opnieuw aanbrengen van rekken

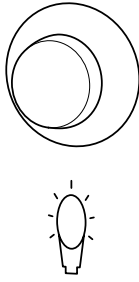
Om het rek weer aan te brengen (**Afb. 2-21**).

Plaats het rek tussen twee inschuifrichelels op de gewenste hoogte. Schuif het rek naar achteren in de oven tot het niet verder kan.

De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten.



Afb. 2-22

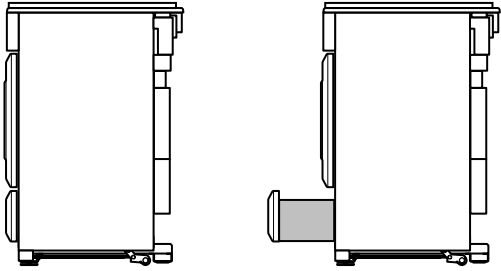


Ovenlicht

Druk op de knop om de ovenlichten aan te doen.

Als een van de ovenlichten stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt (Afb. 2-22).

Afb. 2-23



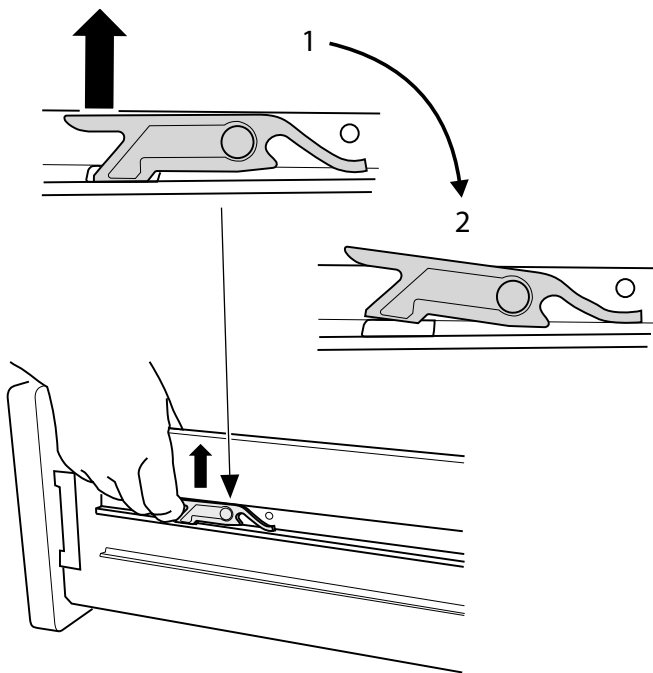
Opslag

In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan.

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er niets in op te slaan dat mogelijk smelt of vlam kan vatten. Berg geen ontvlambare materialen op in de lade. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen. Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.

Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.

Afb. 2-24



U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze bijv. schoon te maken.

Verwijderen van de lade

Trek de lade helemaal uit (Afb. 2-23).

Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails (Afb. 2-24).

Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg.

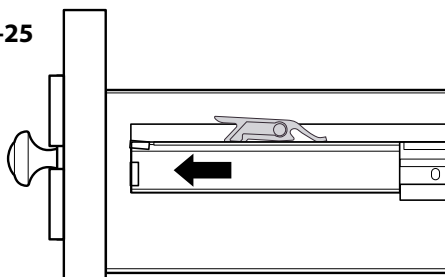
Plaats de opberglade terug

U plaatst de lade weer in het fornuis door de zijrails helemaal uit te trekken (Afb. 2-25).

Plaats de lade voorzichtig weer tussen de rails en laat hem op de zijrails rusten.

Aan beide kanten houdt u de voorkant van de lade vast en trekt u de zijrail naar voren zodat de klemmetjes in hun positie klikken en de lade vastzit in de zijrails.

Afb. 2-25

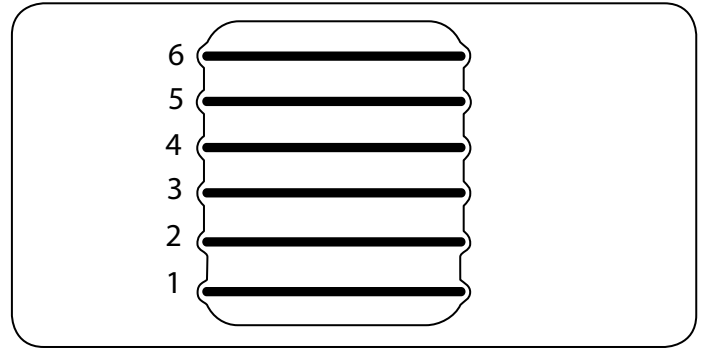


3. Bakgids voor de multifunctionele oven

Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zijn voor elk soort voedsel. De bedieningsinstellingen voor de oven en de baktijden 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 met 10 °C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een convectieoven is overal in de oven gelijk voor gelijkmatige resultaten.

De rekken mogen niet direct boven elkaar worden aangebracht. Bij het bakken op meer dan één rek moet altijd minstens één glijder worden vrijgelaten. Plaats bakplaten, cakevormen of ovenschotels altijd midden op het ovenrek. Voor de beste resultaten de oven voorverwarmen tot het indicatielichtje van de oven uitgaat.



Bakschema - heteluchtcombinatieoven

(Tabel 3-1).

Voor het braden van vlees en kip kunt u de gids voor de heteluchtoven raadplegen - verminder de baktijd enigszins.

Controleer of het vlees en de kip helemaal gaar is voordat u het opdient.

* Ontdooi bevroren grote stukken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.
* Om op drie niveaus te bakken, gebruik ovenrekken.



Temperatuur
conventionele
oven ° C

Positie rek



Temperatuur
Heteluchtoven °C

Baktijd (bij benadering)

Vlees

	Temperatuur conventionele oven ° C	Positie rek	Temperatuur Heteluchtoven °C	Baktijd (bij benadering)
Rundvlees	160	2-3	150	30-35 minuten per 500g + 30-35 minuten .
	200	2-3	190	20-25 minuten per 500g + 20-25 minuten .
Lamsvlees	180	2-3	170	30-35 minuten per 500g + 30-35 minuten .
	200	2-3	190	20-25 minuten per 500g + 20-25 minuten .
Varkensvlees	180	2-3	170	35-40 minuten per 500g + 35-40 minuten .
	200	2-3	190	25-30 minuten per 500g + 25-30 minuten .

Gevogelte

Kip (2.3 kg)	180	3-4	170	20-25 minuten per 500g + 20-25 minuten .
	200	3-4	190	15-20 minuten per 500g + 15-20 minuten .
Kip (4.5 kg)	180	3-4	170	25-30 minuten per 500g + 25-30 minuten .
	200	3-4	190	20 minuten per 500g + 20 minuten .
Kalkoen (over 4.5 kg)	180	4	170	20 minuten per 500g + 20 minuten .
	200	4	190	15 minuten per 500g + 15 minuten .
Eend	180	4	170	20 minuten per 500g.

Stoofschotel

180 2-3 170 2-4 uur volgens recept.

Vis

190 3 180 Filet 15-20 minuten . Geheel 15-20 minuten per 500g.
190 3 180 Geheel 10 minuten per 500g + 10 minuten .
190 3 180 Steaks afhankelijk van dikte.

Taart

Zware vruchtencake	160	2	150	45-50 minutes per 500g van mengsel/beslag.
Fruit 180mm	160	4	150	2-2.5 uur .
Fruit 230mm	160	2 & 4 or 3	150	3.5 uur .
Madeira 180mm	190	2 & 4 or 3	180	80-90 minuten .

Toetjes

Kruimeltaart	200	2-3	190	30-40 minuten .
Vruchtentaarten	190	2-3-4	180	30-40 minuten omwisselen na 25 minuten.
Taartjes	190	2-3-4	180	15-20 minuten .
Bladerdeeg	220	3	210	20-40 afhankelijk van de omvang.
Schuimgebak	230	3	220	2-2.5 afhankelijk van de omvang.

Brood

220 210 20-30 minuten .

Tabel 3-1

4. Problemen oplossen

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

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

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

Foutcode E2 wordt getoond

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

Foutcode U400 wordt getoond.

De kookplaat/het fornuis is niet correct aangesloten. De bediening zal na ongeveer 1 seconde uitschakelen en de foutcode zal permanent getoond worden.

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

Foutcode ERxx of Ex wordt getoond

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

De zekering springt vaak of de aardlekschakelaar slaat vaak om

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

De kookplaat gaat niet aan

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

Is de kookplaat correct verbonden met de elektriciteitstoevoer?

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

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 aanbevolen reinigingsmaterialen.

⚠ We raden niet aan corrosieve of bijtende reinigingsmiddelen te gebruiken, omdat deze het fornuis kunnen beschadigen.

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven opstijgt. Laat de oven deur niet open staan.

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.

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.

Aardlekschakelaar met stroomsturing

Indien het fornuis is voorzien van een aardlekschakelaar (RCD) met een gevoeligheid van 30 milliampère, is het mogelijk dat de schakelaar omslaat wanneer het fornuis gelijktijdig met andere huishoudelijke apparaten wordt gebruikt.

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 niet beschadigd is.

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient het 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. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

Een ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 125 - 230 V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300°C (**Fig. 4-1**).

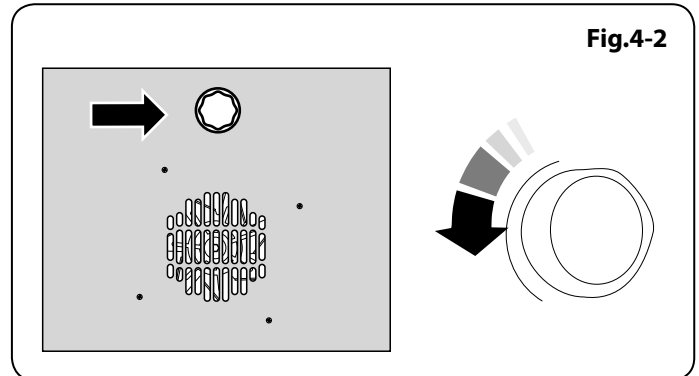
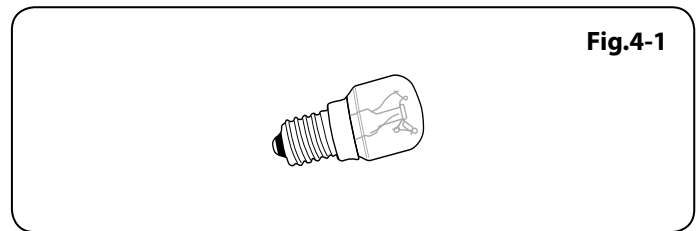
Sluit de stroom af bij de stroombreker.

Controleer of de oven koel is. Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

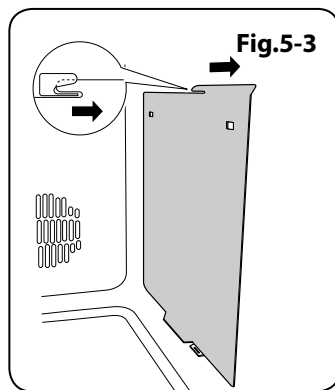
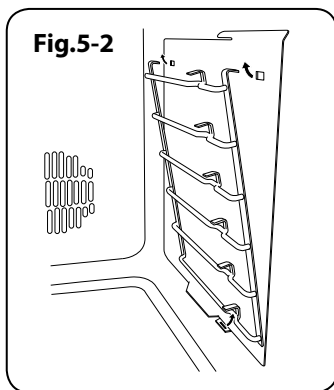
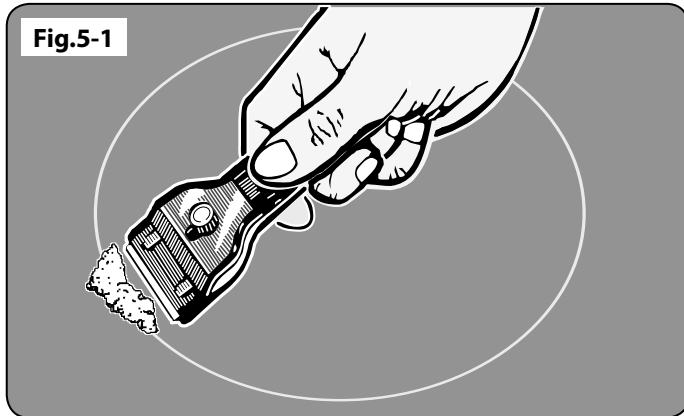
Draai de lampafscherming linksom om deze eraf te draaien. Deze kan stijf vastzitten (**Fig. 4-2**).

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

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



5. Het fornuis schoonmaken



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

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

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

Wij hebben een reeks schoonmaakmiddelen ontwikkeld die goede resultaten bieden zonder het email en de gevelde oppervlakken aan te tasten, bijvoorbeeld de reinigingsset met schraper voor keramische kookplaten. U vindt meer informatie in de brochure van de Cook Shop-collectie die bij uw fornuis ingesloten werd geleverd, of op onze website, www.rangemastercookshop.co.uk.

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

Kookplaat

Dagelijks onderhoud

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

Reiniging van gemorst eten

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

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

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

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

Reiniging van aangebrand gemorst eten

Zorg ervoor dat de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtollig aangebrande resten met een schrapertje. Houd de schraper in een hoek

van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf (Fig.5-1).

Bedieningspaneel en ovendeur

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte en uitgewrongen doek. Pas daarbij wel op dat het water niet bij het fornuis naar binnen sijpelt. Neem het oppervlak af met een schone, vochtige doek en poets het droog met een droge doek. Maak de ovendeuren alleen schoon met een zachte, in warm zeepwater gedrenkte en uitgewrongen doek.

Reiniging van koperen onderdelen (alleen bij sommige modellen)

Als onderdeel van de authentieke afwerking is op sommige modellen ongecoat koper gebruikt, en dit kan na verloop van tijd dof worden. Om ze weer glanzend te maken kunnen deze delen met een speciaal reinigingsmiddel voor metalen worden gereinigd. Pas op dat het reinigingsmiddel niet de andere oppervlakken aantast.

Ovens

De zijpanelen zijn demonteerbaar zodat u de panelen en achter de panelen kunt schoonmaken.

De ovenbekleding verwijderen

Verwijder eerst de rekken. Om de inschuifrichels te verwijderen, trek ze op van de twee montagegaten en naar buiten (Fig.5-2).

Let op: er zijn specifieke richels voor links en rechts.

Om de zijpanelen te verwijderen, trek het paneel op en schuif het naar voren.

De ovenbekleding weer aanbrengen

Om de bekleding weer aan te brengen moet het gat aan de bovenkant zitten. Schuif de bekleding naar de achterkant van de oven. Hierna kunnen de inschuifrichels weer worden aangebracht. Om dit te doen, steek eerst de bodem van de richel door het gat en dan de twee haken bovenaan (Fig.5-3).

Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
Brandervoet	Aluminium	Mild schurend reinigingsmiddel zoals Cif en een nylon schuurpons. Vaatwasmachine.
Bovenkant kookplaat	Roestvrij staal	Warm zeepwater, niet-schurend reinigingsmiddel, zachte doek.
Zijkanten, punter	Geverfd email	Warm zeepwater, zachte doe.
Bedieningspaneel	Porseleinemail Roestvrij staal	Niet-schurend reinigingsmiddel, zachte doek.
Binnenkant oven	Porseleinemail	De messing hendels kunnen met een mild metaalreinigingsmiddel schoongemaakt worden.
Deurhendels	Messing of plaatmessing/ kunststof	Niet-schurend reinigingsmiddel, Warm zeepwater, zachte doek. mild metaalreinigingsmiddel schoongemaakt worden.
Ovenrekken en inschuifrichels	Chroom	Vaatwasmachine. Warm zeepwater, nylon schuurpons.
Binnenkant deur	Porseleinemail	Mild schurend reinigingsmiddel zoals Cif, zachte doek.
Buitenkant deur en lade	Porseleinemail Roestvrij staal	Niet-schurend reinigingsmiddel zachte doek.
Messing of plaatmessing	Messing	Niet-schurend reinigingsmiddel, Warm zeepwater, zachte doek. Mild metaalreinigingsmiddel.
Koperranden	Koper	Warm zeepwater, zachte doek.
Ovenbekleding	Porseleinemail	Mild schurend reinigingsmiddel zoals Cif, zachte doek.

6. Installatie

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

Veiligheidsvoorschriften / vereisten

Het apparaat dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante voorschriften alsmede de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

Controleer voor de installatie of het fornuis geschikt is voor uw voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.

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

Multimeter (voor elektrische controle)

Stalen meetlint

Kruiskopschroevendraaier

Luchtbelwaterpas

Nivelleerwerktuig fornuis (in pakket)

Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven (**Fig. 6-1 en 6-2**).

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

Boven het niveau van de kookplaat dient tussen de zijkanten van het fornuis en eventuele naastgelegen verticale oppervlakken een tussenruimte van ten minste 75 mm te worden gelaten.

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

Aangrenzende werkoppervlakken dienen op dezelfde hoogte te zijn met de kookplaat of daaronder, niet met of onder het pannenrooster.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 905 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Indien het fornuis tegen de keukenkastjes aan wordt ingebouwd, dient u het fornuis aan de ene kant tegen de kast aan te plaatsen en aan te sluiten en dan pas de kast aan de andere kant op zijn plaats aan te brengen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

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

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

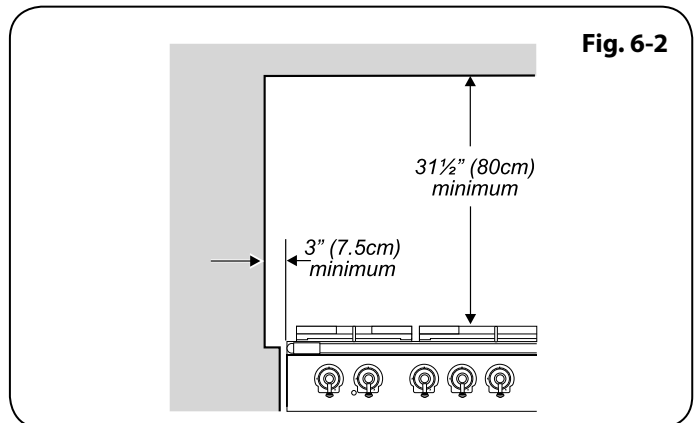
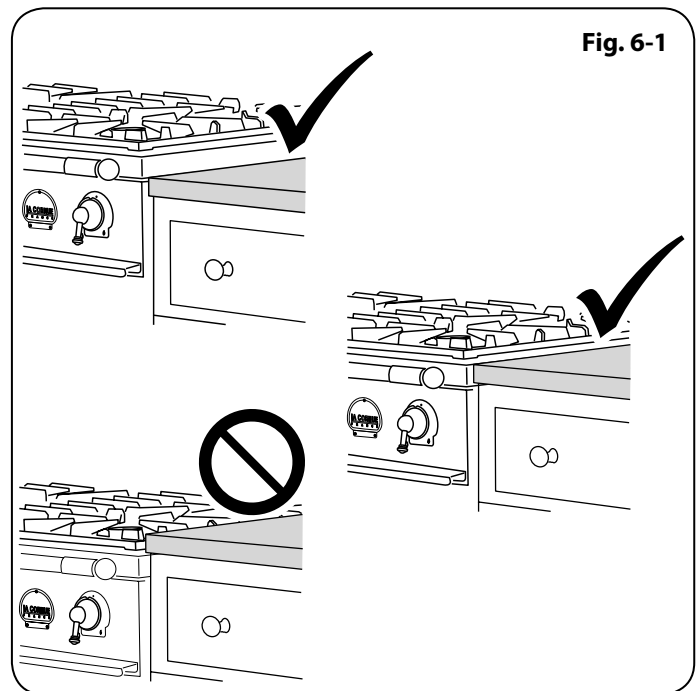


Fig. 6-3

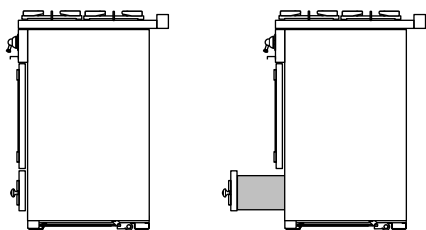


Fig. 6-4

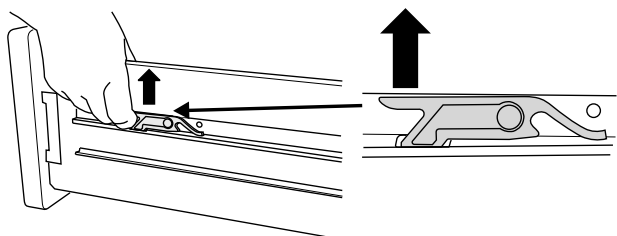


Fig. 6-5

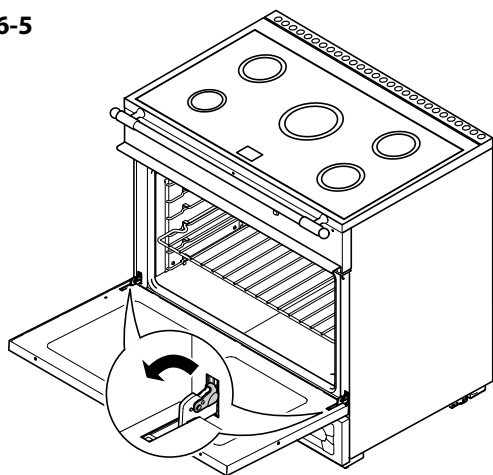


Fig. 6-6

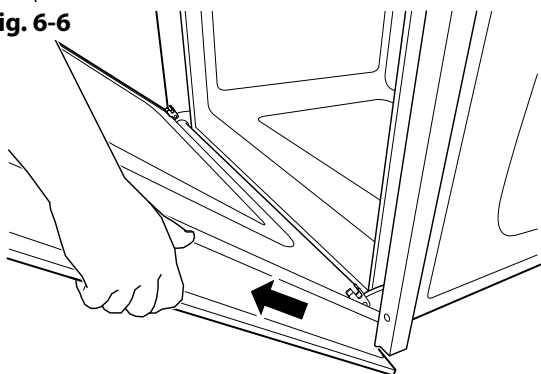
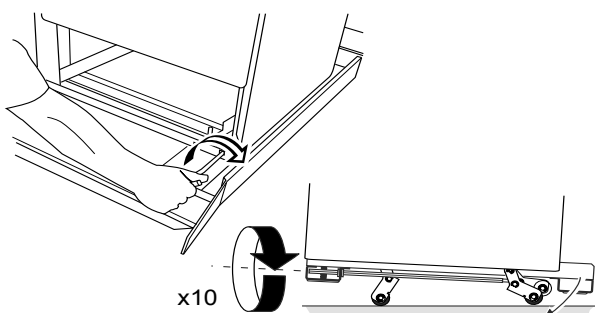


Fig. 6-7



Omwille van de veiligheid mag direct achter het fornuis geen gordijn worden opgehangen.

Als het fornuis niet tussen keukenkastjes wordt geïnstalleerd, dan is een uitbreiding van het zijpaneel als extra verkrijgbaar voor het afdichten van het gat naar de muur aan de achterkant.

Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak voor de plaats staat waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

Trek de lade zo ver mogelijk uit (**Fig. 6-3**).

Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails (**Fig. 6-4**).

Druk voor de veiligheid de looprails van de lade uit de weg. Leg de lade veilig weg en plaats deze pas weer als de installatie afgerond is.

De ovendeur verwijderen

U verwijdert de deur door deze volledig open te zetten. Draai de U-vormige borgklemmen naar voren in de vergrendelde stand (**Fig. 6-5**). U verwijdert de ovendeur door de zijkanten van de deur vast te houden, op te tillen, en de deur naar voren te schuiven (**Fig. 6-6**).

Ga na het verwijderen van de deur als volgt verder:

Laat nu de twee achterste wieltjes zakken.

Gebruik eerst het nivelleerwerkzeug om de zeshoekige stelmoer te draaien, zoals hieronder afgebeeld is.

Draai 10 volledige (360°) slagen naar rechts. (Dit betekent het nivelleerwerkzeug 20 keer draaien en verwijderen) (**Fig. 6-7**).

Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wiel, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

Let op: de wieltjes zijn uitsluitend bedoeld om te helpen bij de installatie; na het installeren dient het fornuis niet verplaatst te worden.

Duw het fornuis tot vlak bij de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen (Fig. 6-8).

Het fornuis kan opgetild/verplaatst worden door de bovenkant van de ovenruimte vast te pakken wanneer de deur verwijderd is.

Plaats de opberglade nog niet terug.

BELANGRIJK!

Verwijder alle plakband en verpakkingsmaterialen. Controleer of de branderkoppen stevig en vlak aangebracht zijn. Haal de accessoireset uit de oven. Controleer of er geen onderdelen onderweg los zijn geraakt.

Het rookkanaalrooster monteren

Het rookkanaalrooster is apart verpakt (Fig. 6-9).

De grotere gaten aan de zijkanten dienen voor toegang met een schroevendraaier en moeten naar achteren zitten. Gebruik de bijgeleverde bouten en moeren om de grill te bevestigen (Fig. 6-10).

Klem de buigbare verlengstukken van de rookkanalen aan het rookkanaalrooster vast met behulp van de klemmen in het rookkanaalrooster.

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 van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerkzeug. Om de voetjes hoger of lager in te stellen, draait u enkel aan de schijven op de voetjes.

Een stabiliteitsklem aanbrengen

Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht (niet bijgeleverd).

Volg voor het aanbrengen van een stabiliteitsklem zowel deze instructies als het bij de klem geleverde foldertje.

1. Zet het fornuis op de bestemde plaats neer en stel het fornuis waterpas.
2. Trek met een potlood 100 mm vanaf de voorste rand van de stelvoeten een streep (Fig. 6-11).
3. Markeer 550 mm vanaf de linker zijkant van het fornuis de middellijn voor de klem.
4. Breng het voorste wieltje omlaag en trek het fornuis naar voren.

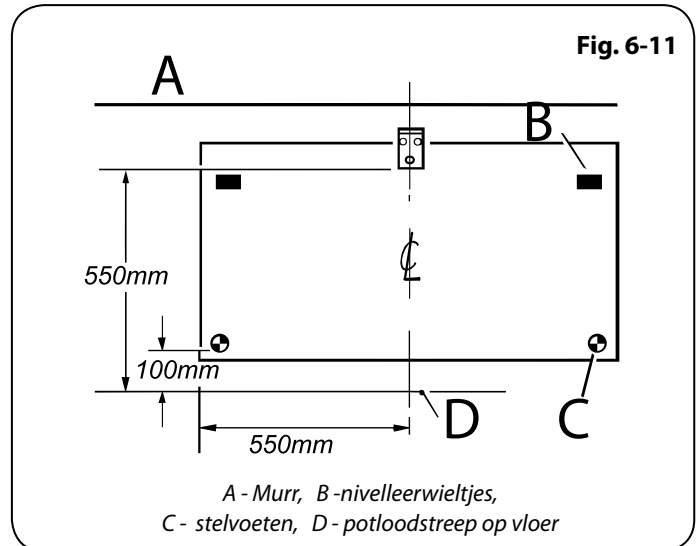
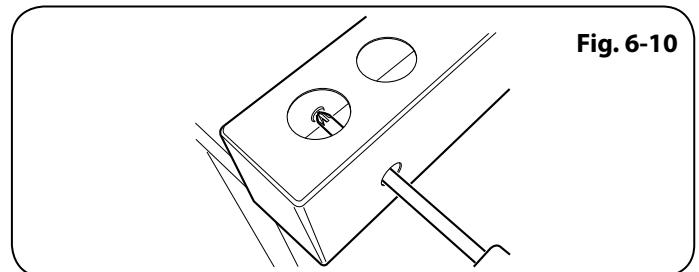
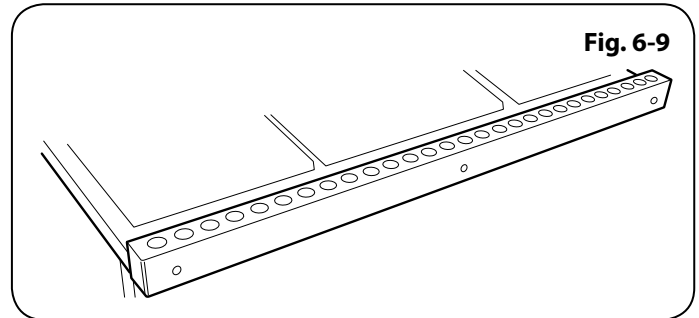
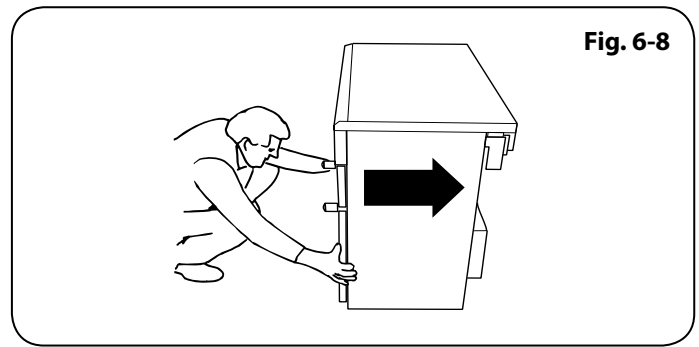
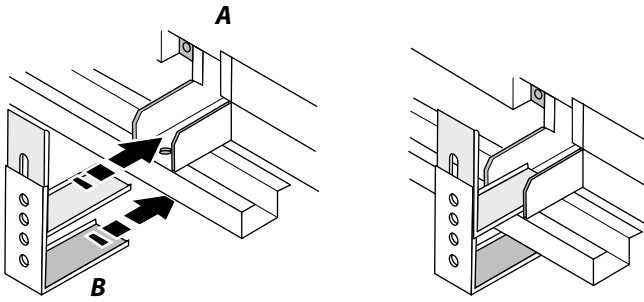


Fig. 6-12



A - achterkant fornuis, B - stabiliteitsklem

5. Meet 550 mm vanaf de potloodstreep naar achteren om de voorste rand van de beugel te bepalen. Bevestig de klem op de vloer.
6. Meet de hoogte vanaf het vloerniveau tot de contactrand aan de achterkant van het fornuis. Tel 3 mm hierbij op en monteer de stabiliteitsklem op deze hoogte (d.w.z. vanaf het vloerniveau tot de onderkant van het bovenarm) en controleer dat de klem de ovenbrander niet beklemt (Fig. 6-12).

Aansluiten op de elektriciteit

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

⚠ WAARSCHUWING: HET FORNUIS DIEN'T TE WORDEN GEAARD

Opmerking

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

De totale elektrische belasting van het fornuis bedraagt ongeveer 3,6 kW. De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

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 voor de betreffende soort stroomvoeding (Fig. 6-13). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

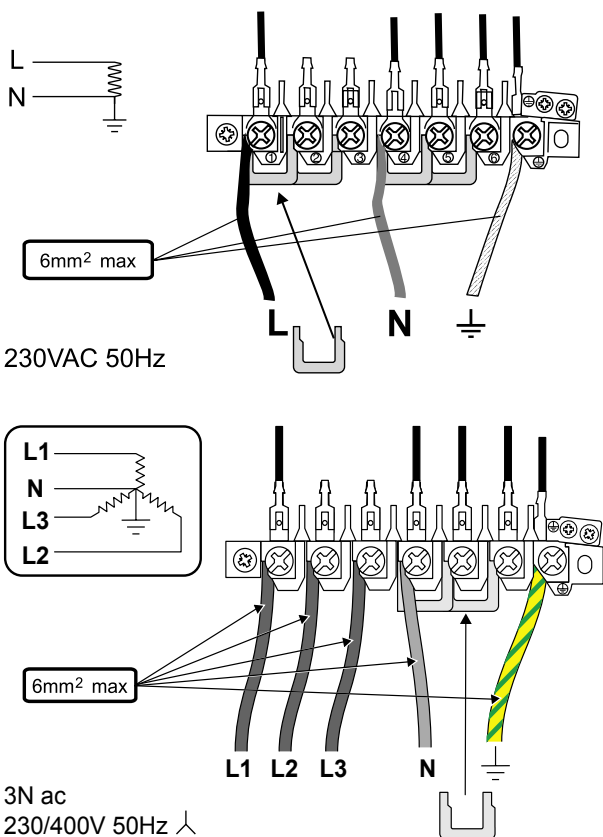
Deze fornuizen zijn van het type X wat betreft de bescherming tegen oververhitting van de omliggende oppervlakken.

Kookplaat

Controleer de branders één voor één. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen om de beurt naar het symbool van de dichte vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Fig. 6-13



Ovencontrole

Zet de oven aan en controleer of deze warm wordt.

Controleer of de ovenlichten werken. Opmerking: De garantie dekt het ovenlampje niet.

Zet de oven uit.

De losse onderdelen monteren

De handrail monteren

De handrail wordt geleverd als twee eindstukken met stifttappen, 2 plastic frictieschijfjes en de railstang (**Fig. 6-14**).

Pak een frictieschijf vast aan de lipjes en houd het bij één uiteinde van de stang. Breng een eindstuk aan en druk het over de frictieschijf op de stang (**Fig. 6-15**).

Draai de stang om en breng de tweede frictieschijf en het andere eindstuk aan. Pas op dat het andere uiteinde niet beschadigt en dat de twee eindstukken in één lijn zitten.

Breng de gemonteerde handrail aan op de uitstekende montagebouten op het bedieningspaneel. Draai de stifttappen vast. De stifttappen moeten onder zitten.

De handvaten aan de deuren monteren

Monteer de deurknoppen aan de houders en schroef ze op de betreffende plaats op de ovendeuren. Draai ze met de hand aan - gebruik geen gereedschap (**Fig. 6-16**).

De plint monteren

Verwijder de 3 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant (**Fig. 6-17**). Zet de plint met behulp van deze schroeven vast (in de verpakking met losse onderdelen zitten schroeven in andere kleuren).

Zet de lade weer terug.

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden (**Fig. 6-18**).

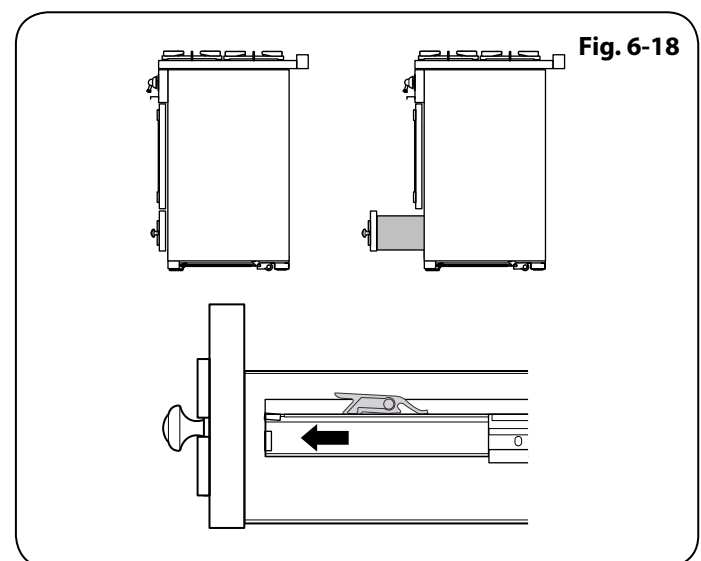
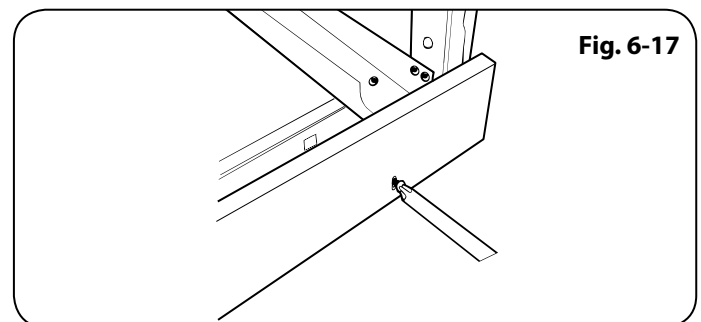
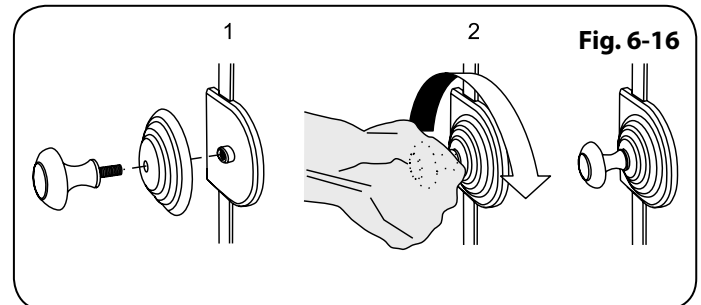
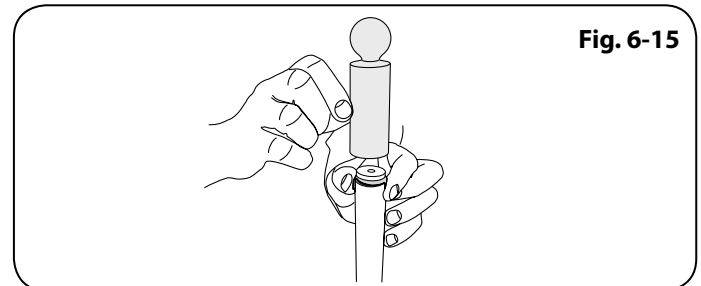
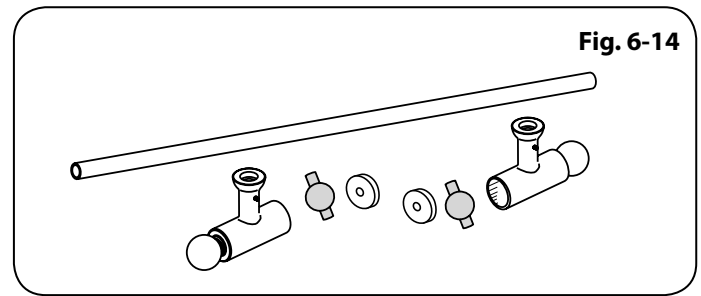
Opnieuw aanbrengen van de ovendeur

U brengt de deur weer aan door de scharnieren terug te schuiven in hun gleuven. Draai de U-vormige borgklemmen terug op de scharnieren.

Klantenzorg

Instrueer de gebruiker hoe het fornuis bediend moet worden. Plaats deze instructies in de gekleurde CornuFé folder in het instructiepakket en geef dit aan de gebruiker.

Dank u.



7. Onderhoud en onderdelen

Vul de onderstaande gegevens over het fornuis in en bewaar ze op een veilige plaats voor het geval u ze in de toekomst nodig hebt. Deze gegevens helpen ons om uw fornuis nauwkeurig te identificeren, zodat we u beter kunnen helpen. Als u de gegevens nu invult, scheelt dat tijd en ongemak mocht er zich later een probleem met het fornuis voordoen. Bovendien kan het nuttig zijn samen met deze folder de aankoopbon te bewaren. Het kan zijn dat u om de bon gevraagd wordt als er iemand langskomt in verband met de garantie.

Deze gegevens staan op het gegevensplaatje van het fornuis aangegeven. Dit plaatje vindt u onder in de laderuimte. Zie voor het uitnemen van de lade het onderdeel 'Opslag'.

In geval van problemen

In het onwaarschijnlijke geval dat er zich een probleem voordoet met het fornuis, dient u eerst de rest van dit boekje te raadplegen, met name het gedeelte 'Problemen oplossen', om te controleren of u het fornuis op de juiste manier gebruikt.

Indien u nog steeds problemen hebt, neem dan contact op met de winkel.

Let op

Indien de garantieperiode van het fornuis verstreken is, brengt onze onderhoudsleverancier u wellicht voorrijkosten in rekening.

Indien u een technicus oproept en de storing valt niet onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant, is onze onderhoudsleverancier gerechtigd u hiervoor te laten betalen.

Indien u er niet bent op de afgesproken tijd, kunt u daarvoor moeten betalen.

Buiten de garantie

Wij bevelen aan onze fornuizen gedurende de gebruiksduur regelmatig te onderhouden om de beste resultaten en efficiëntie te verkrijgen.

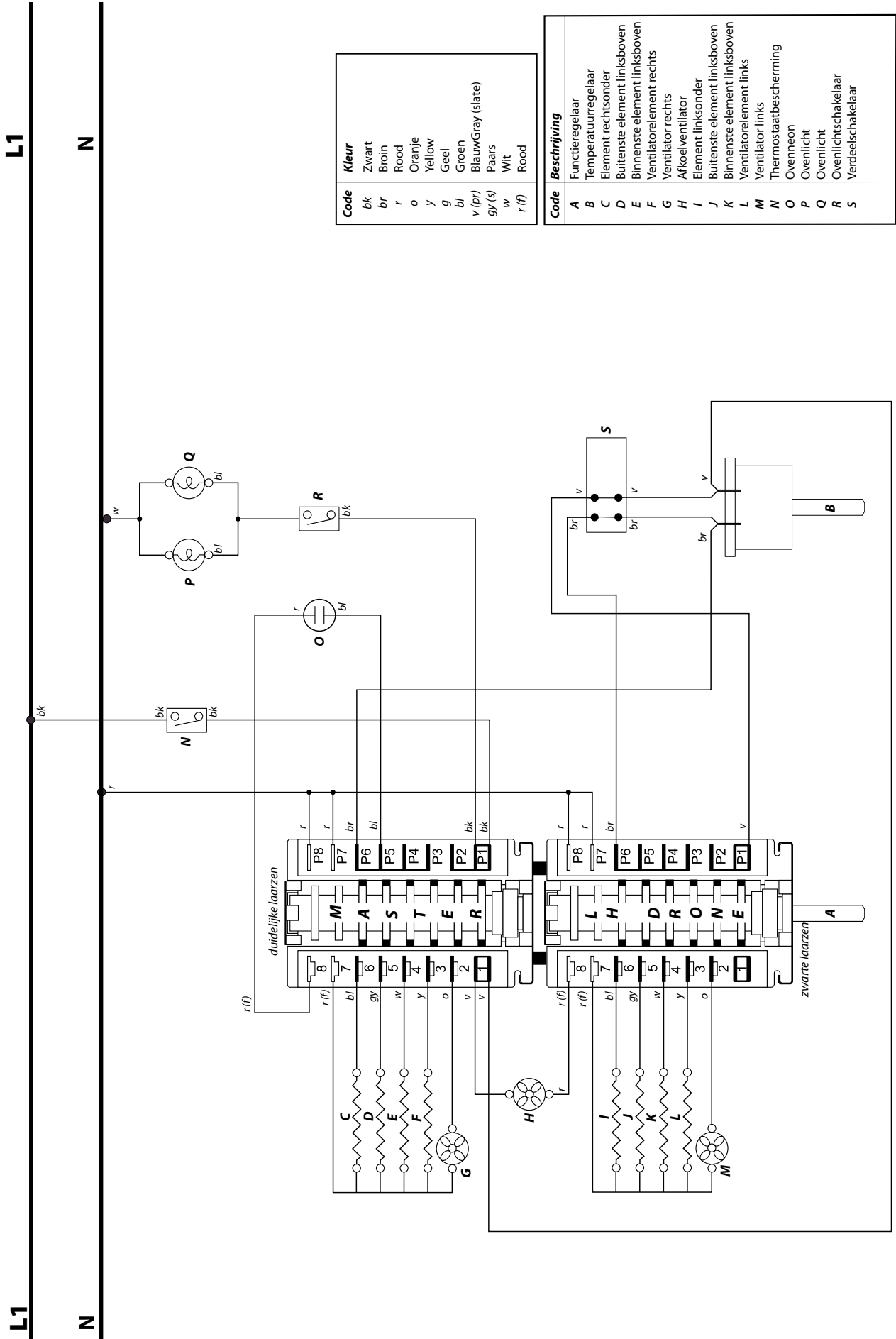
Het onderhoudswerk dient uitsluitend door technisch bedreven en daartoe bevoegd personeel te worden verricht.

Reserveonderdelen

Voor de beste resultaten en een veilige werking dienen uitsluitend originele reserveonderdelen te worden gebruikt. Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen. Raadpleeg de winkelier.

Brandstoftype
Naam van het fornuis
Kleur*
Serienummer fornuis
Naam en adres winkel
Aankoopdatum
Naam en adres installateur
Installatiedatum

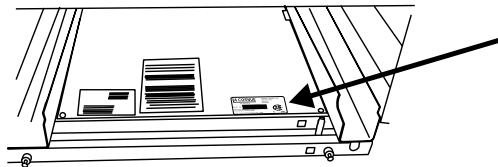
8. Schakelschemas



9. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Plaats deze instructies in de gekleurde folder in het instructiepakket en geef dit aan de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: In lade onderaan fornuis - lade uitnemen. Zie voor het uitnemen van de lade de aanwijzingen voor de installatie.



Land van bestemming: UK/FR/DE/NL/SWE

Elektrisch
230 - 240V 50Hz

Afmetingen

Algehele hoogte	minimaal 910 mm	maximaal 937 mm
Algehele breedte	900 mm, zie 'Het fornuis plaatsen'.	
Algehele diepte	720mm	
Ruimte voor bevestiging	zie 'Het fornuis plaatsen'.	
Minimale ruimte boven kookplaat	800mm	

Bakken Bruiksklasse

Bakken	
Energieverbruiksklasse:	A
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	0.90kWh
Bruikbaar volume (liters)	108
Omvang	Groot
Tijd om standaard lading te bakken	44 mins
Bakgebied	2400cm²

Aansluitingen

Elektrisch
Achter rechtse kant

Nominale waarden

Oven	Volledig	Verdeeld	De Haardplaat van de inductie	Niet Verhoging	Verhoging
Ventilatorelement	3.31kW	1.65kW	Linker Voorzijde	1.40kW	1.80kW
Bovenelement	3.49kW	1.75kW	Linker Rug	1.85kW	2.50kW
Bruiningselement	2.11kW	1.06kW	Centrum	2.30kW	3.20kW
Onderelement	1.38kW	0.69kW	Rechtse Voorzijde	1.80kW	2.50kW
			Rechts Achtergedeelte	1.80kW	2.50kW

Maximum totale elektrische lading bij 230 V = 14.2 kW (gemiddeld totaal incl. ovenventilatoren, enz.)

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526
E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

