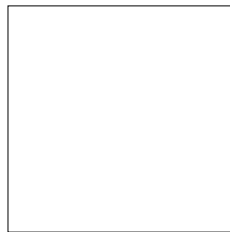


Professional + FXP

**90 Dual Fuel (twee
soorten brandstof)**



Gebruikshandleiding

&

instructies voor installatie en onderhoud



U110064 - 01

Inhoud

1. Voordat u begint...	1	7. Installatie	22
Installatie en onderhoud	1	Geachte installateur	22
Vreemde geuren	1	Veiligheidsvoorschriften	22
Indien u gas ruikt:	1	Ventilatie	22
Ventilatie	1	Het fornuis plaatsen	22
Persoonlijke veiligheid	1	Ombouwen	22
2. Overzicht	3	Het fornuis plaatsen	24
Kookplaatbranders	3	Het fornuis verplaatsen	24
Wokbrander	4	De verplaatsing afwerken	25
De wokstelling	5	Waterpas stellen	25
De bakplaat	5	Een stabiliteitsklem aanbrengen	25
De multifunctionele oven	6	Aansluiten op het gas	26
De Klok	9	Beproeven op druk	26
Accessoires	11	Aansluiten op de elektriciteit	27
Ovenlicht	11	De montage voltooien	28
Opslag	12	Klantenzorg	28
3. Tips voor het koken	13	8. Schakelschema	29
Bakken met een multifunctionele oven	13	9. Technische gegevens	30
Tips voor het koken met de timer	13		
Algemene tips voor de ovens	13		
3. Tips voor het koken	14		
Bakken met een multifunctionele oven	14		
Tips voor het koken met de timer	14		
Algemene tips voor de ovens	14		
5. Problemen oplossen	15		
6. Het fornuis schoonmaken	17		
Dagelijks onderhoud	17		
Reiniging van gemorst eten	17		
Kookplaatbranders	17		
De bakplaat	18		
De woksteun	18		
Bovenzijde	18		
Bedieningspaneel en deuren	18		
Zelfreinigende oven	19		
Reinigingstabel	21		

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.

⚠ 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

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).

Stel de klok in om ervoor te zorgen dat alle ovens werken – zie het betreffende onderdeel in deze 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, 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.

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

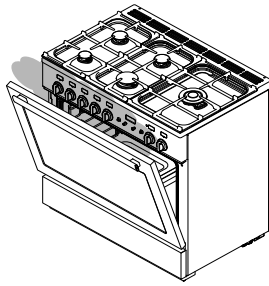
Bij het gebruik van een gasfornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert. Indien u gedurende lange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

Persoonlijke veiligheid

- ⚠ **Dit toestel NIET aanpassen.**
- ⚠ **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.**
- ⚠ **Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of personen met een functiebeperking, tenzij ze voldoende begeleid worden door een verantwoordelijke persoon zodat ze het apparaat op een veilige wijze kunnen gebruiken.**
- ⚠ **Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.**
- ⚠ **Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en kinderen uit de buurt van het fornuis en draag bij het gebruik van het toestel nooit losse of lohangende kleding.**
- ⚠ **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.**

Nederland

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.



- ⚠ Geen voorwerpen op het deurvenster laten vallen of rusten. Hoewel het glas zeer sterk is, kan een heftige klap of een vallend voorwerp het glazen oppervlak doen barsten of breken.**
- ⚠ Gebruik GEEN schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken en het glas zou kunnen breken.**
- ⚠ Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.**
- ⚠ GEEN brandbare materialen opslaan in de opberglade of in de buurt van dit toestel.**
- ⚠ 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.**

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

Alleen schalen van bepaalde soorten glas, glaskeramik, aardewerk en andere verglaasde schalen of kommen zijn geschikt voor gebruik op de kookplaat; andere soorten kunnen breken als gevolg van de plotselinge temperatuurverandering.

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

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



Afb.2-1

Het fornuis met enkele ovenruimte (twee soorten brandstof) (Afb.2-1) heeft de volgende kenmerken:

- A. 5 kookplaatbranders inclusief een wokbrander
- B. Een bedieningspaneel met een timer
- C. Een multifunctionele oven
- D. Een opberglade

Kookplaatbranders

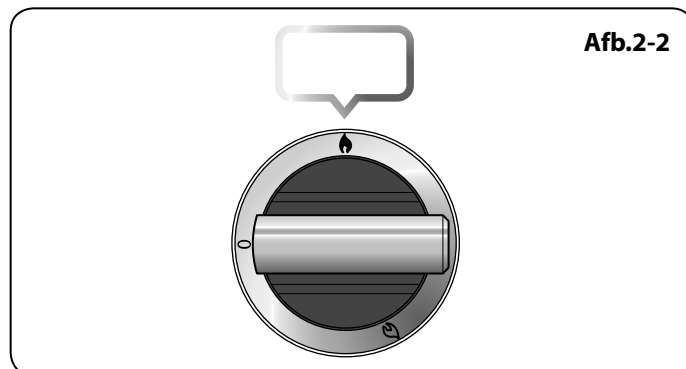
De tekeningen bij elk van de middelste knoppen geven aan welke brander deze bedienen.

Elke brander is voorzien van een veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat.

Wanneer de ontstekingsknop wordt ingedrukt worden er bij elke brander vonken gemaakt – 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.

Drup op de ontstekingsknop om een brander aan te steken en zet de betreffende bedieningsknop in de hoogste stand, aangegeven door het teken met de grote vlam (🔥) (Afb.2-2).

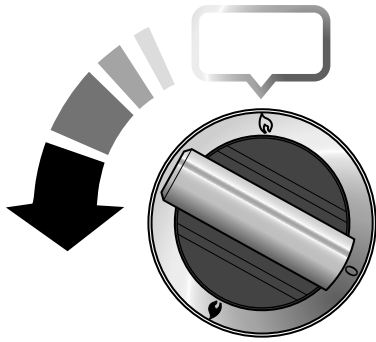
De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken. Houd de knop ingedrukt zodat het gas ongeveer tien seconden door de brander kan stromen.



Afb.2-2

Nederland

Afb.2-3



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 regelen door de knop rechtsom te draaien (Afb.2-3).

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).

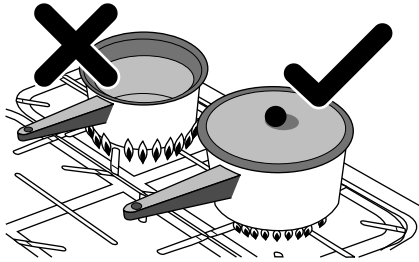
Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt AFGERADEN (Afb.2-6). Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

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).

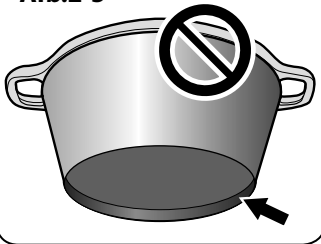
De minimum aanbevolen diameter voor pannen is 120 mm. De maximum toegestane diameter voor pannen is 250 mm.

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

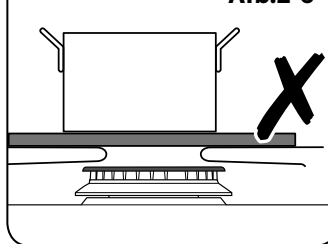
Afb.2-4



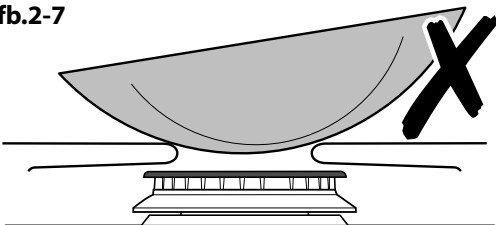
Afb.2-5



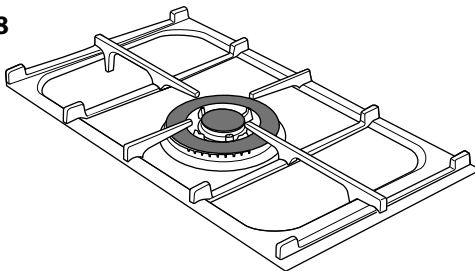
Afb.2-6



Afb.2-7



Afb.2-8



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 kunt de onderdelen van de branderkop verwijderen voor reiniging; zie 'Het fornuis schoonmaken'.

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 wokstellage

De wokstellage is gemaakt voor een professionele wok van 35 cm.

Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellage past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenkooster staat – als de wok echter te klein is, kan de stellage deze niet goed steunen (**Afb.2-9**).

De stellage moet alleen op de drierings wokbrander gebruikt worden. Let er bij het plaatsen van de stellage op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannenkooster (**Afb.2-10**).

Zorg dat de stellage stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt.

De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

De bakplaat

De bakplaat past in de linker ruimte, van voor naar achter (**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 andere brander plaatsen. Hij past niet in de andere uitsparingen.**

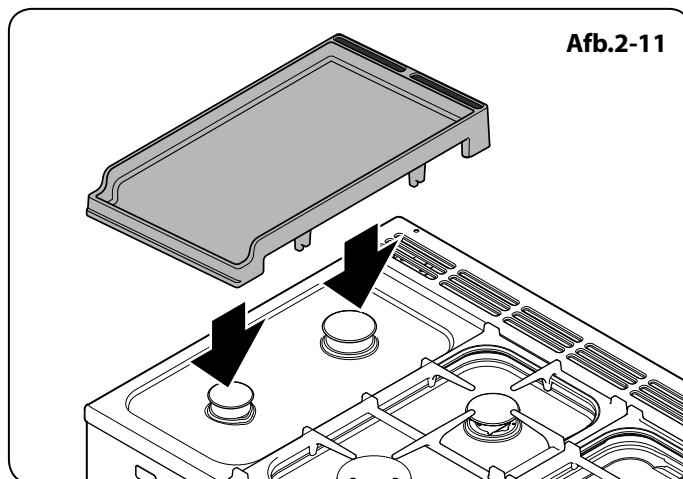
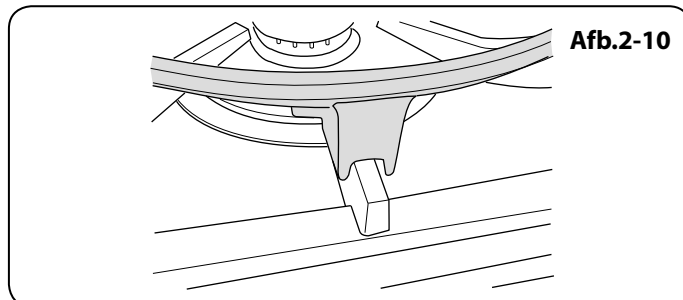
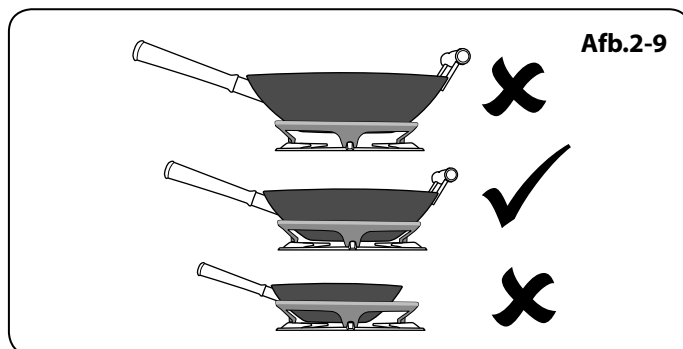
Verwijder de linker panster. Plaats de bakplaat op de uitsparing. Controleer of hij er goed in zit.

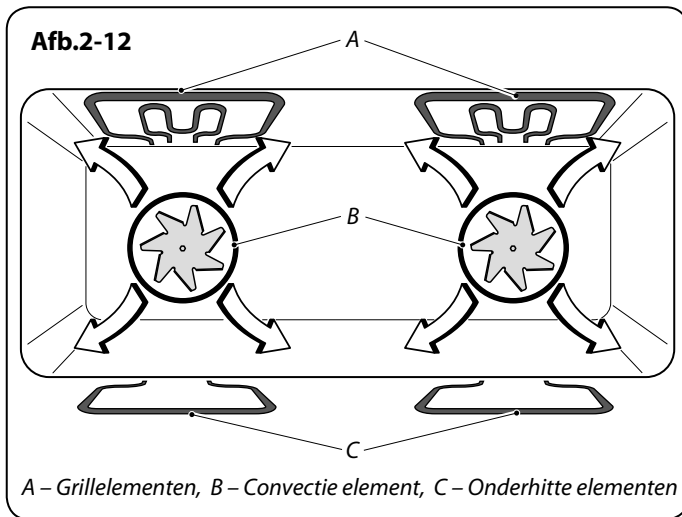
U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

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.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.





De multifunctionele oven

De oven is een multifunctionele oven. (Afb.2-12). 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 verwijdert.

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.

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 braden
Conventionele oven	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

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.

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

Multifunctionele ovenstanden (Afb.2-13)

Ontdooien



Met deze functie wordt er door de ventilator(en) 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.

Controleer of het zuivelproduct, het vlees of het gevogelte helemaal ontdooid is voordat u het bakt.

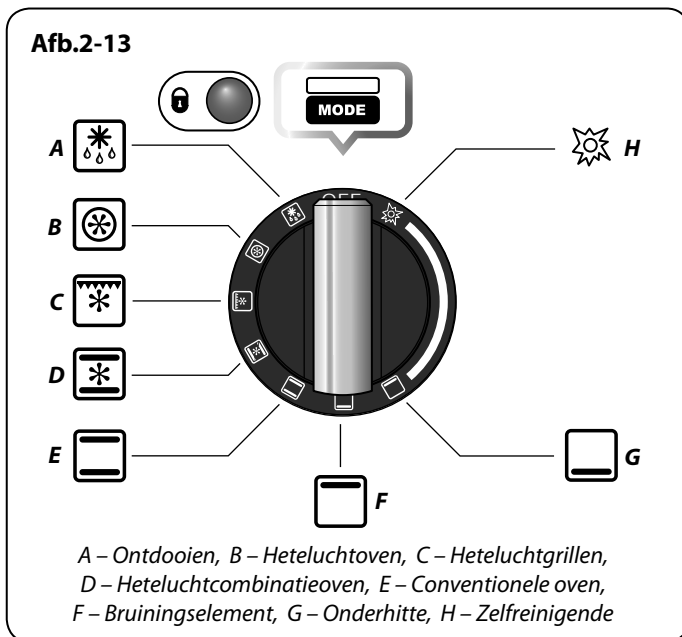
Heteluchtoven



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.

Tabel 2-1



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

Hoteluchtgrillen



Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement 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.

Opmerking: Als u over de hele breedte grilt, raden wij aan om het grillpanrek op de op één na bovenste stand te zetten, om er beter bij te kunnen.

Hoteluchtcombinatieoven



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.

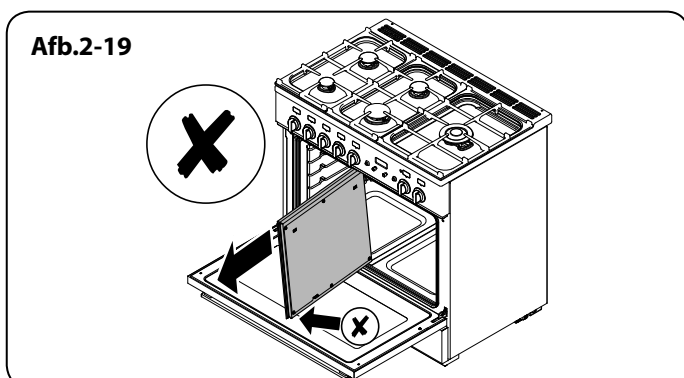
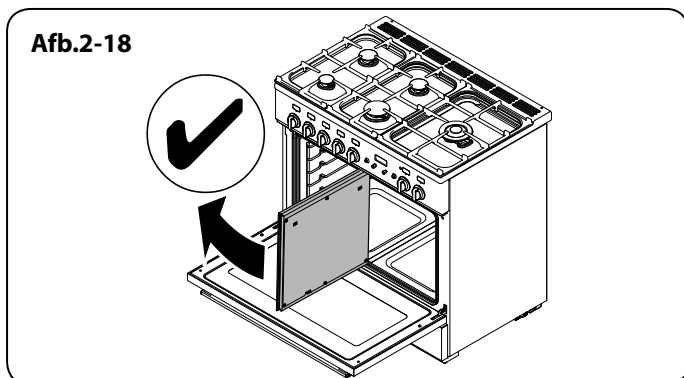
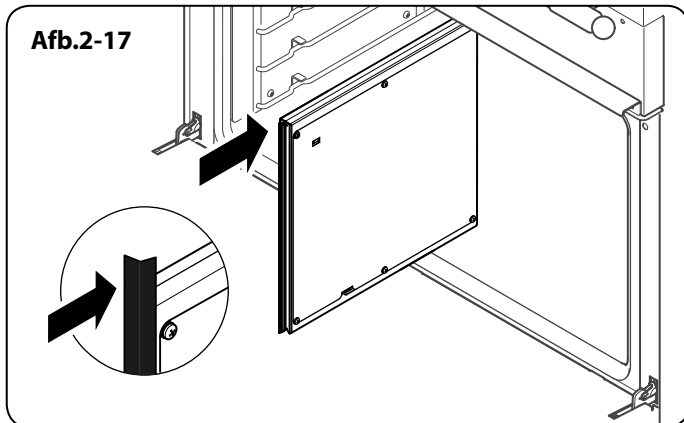
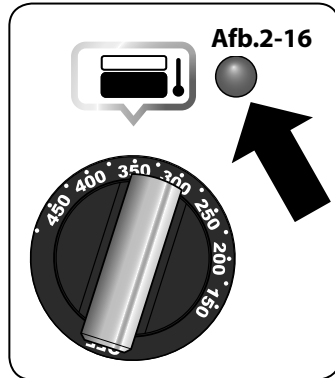
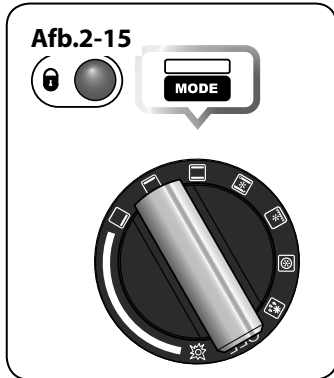
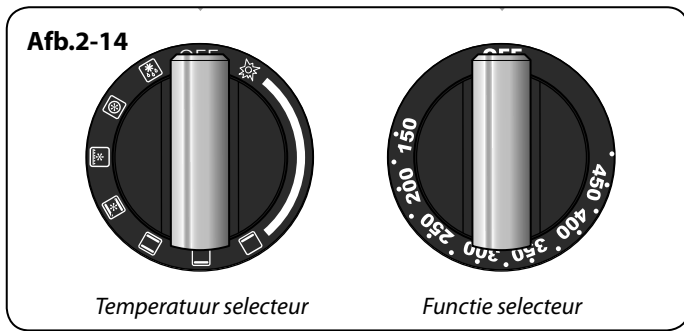
De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.

Zelfreinigende functie



De oven heeft een zelfreinigende functie. De oven zal met een hoge temperatuurscyclus werken om eventuele kookresten te verbranden. De as hiervan kunt u vervolgens eenvoudig verwijderen met een vochtige doek. Uit veiligheidsoverwegingen wordt de oven vergrendeld tijdens de schoonmaakcyclus.

Raadpleeg het gedeelte 'Schoonmaken' voor meer informatie over de zelfreinigende functie.



De oven bedienen

De multifunctionele oven heeft twee bedieningsknoppen: een functieschakelaar en een temperatuurknop (**Afb.2-14**).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. (**Afb.2-15**) toont de instelling voor het bakken in de conventionele oven.

Draai de temperatuurknop voor de oven richting 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.2-16**).

Energiebesparing

De oven is uitgerust met een verdeler (**Afb.2-17**). 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

⚠ Zorg ervoor dat 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.2-18** en **Afb.2-19**).

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.

De Klok

U kunt de klok gebruiken om de oven aan en uit te zetten (**Afb.2-20**). De oven werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld.

De tijd instellen

Druk en houdt de [A] en [B] knopen (**Afb.2-21**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft. Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

Opmerking: Bij het gebruik van een multifunctionele oven moet eerst de klok naar wens worden ingesteld, voordat de temperatuur wordt ingesteld en de ovenfunctie wordt geselecteerd.

De baktijd bijhouden van een gerecht (minutenteller)

Druk [A] in en houd het ingedrukt (**Afb.2-22**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste kooktijd aangeeft (**Afb.2-23**).

U kunt op [A] drukken om te kijken hoeveel tijd nog resteert en u kunt op [A] drukken om de pieper te annuleren.

- De 'bakperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.
- De 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

De oven automatisch uitschakelen

Druk en houdt de [C] knop (**Afb.2-24**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft (**Afb.2-25**). Get schermpje geeft AUTO weer.

Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. Draai de ovenknop eerst naar de 0 en druk vervolgens eenmaal op [D] om de pieper uit te schakelen en nogmaals op [D] om op handmatig koken over te schakelen.

De automatisch in- en uitschakelen

Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken.

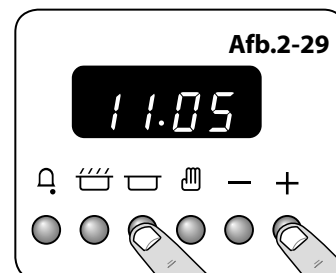
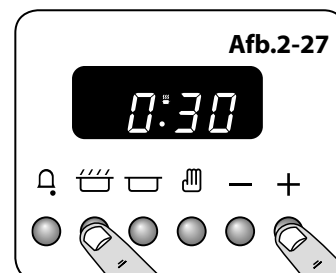
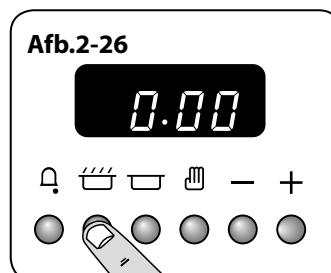
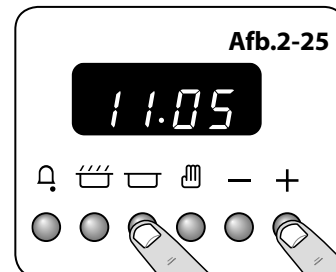
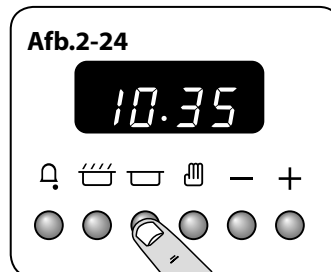
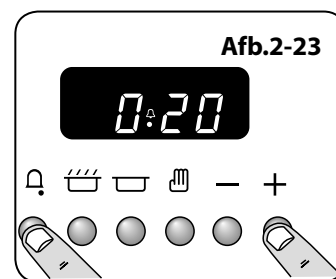
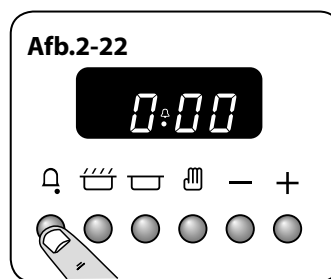
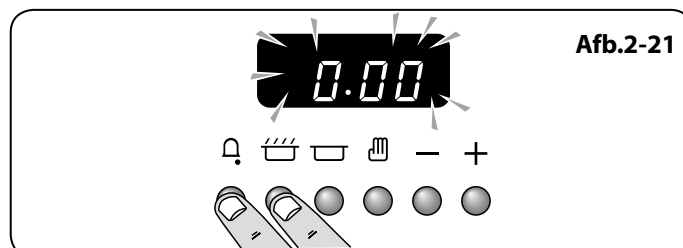
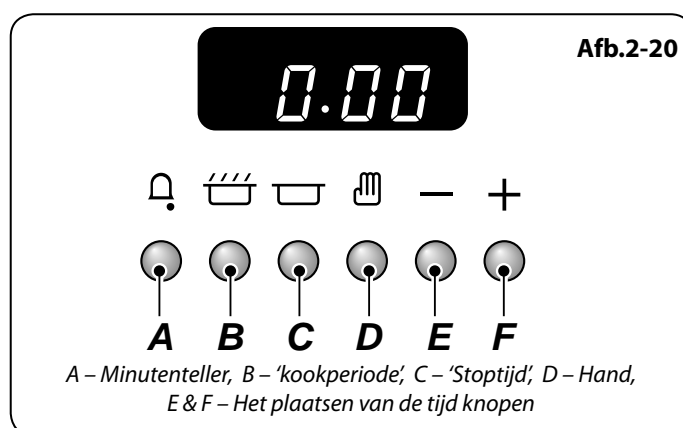
Opmerking: U kunt geen starttijd instellen – deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde 'kookperiode' en 'stoptijd'.

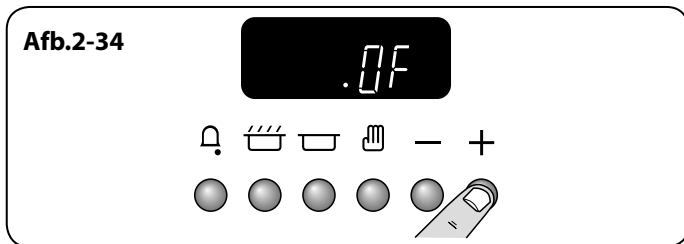
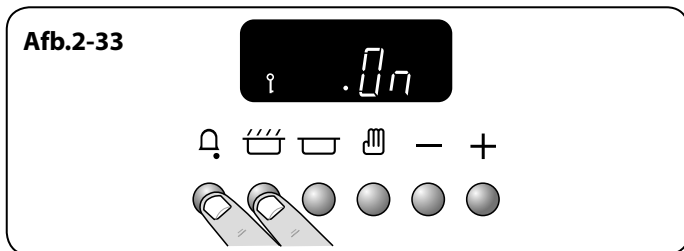
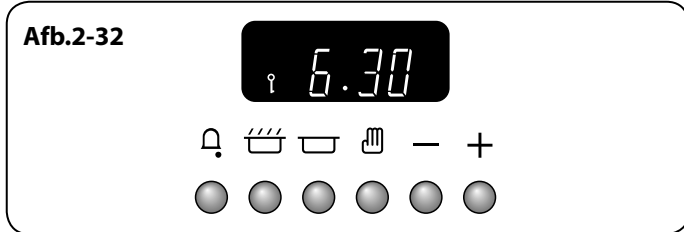
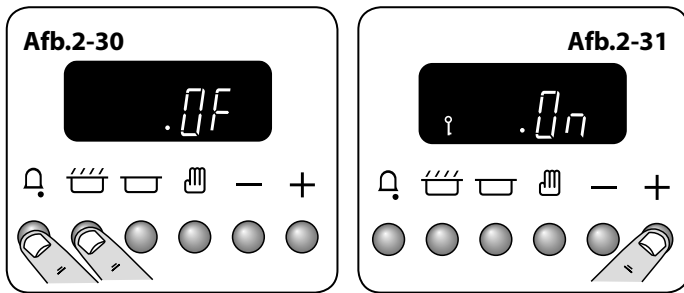
Druk en houdt de [B] knop (**Afb.2-26**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft (**Afb.2-27**).

Druk en houdt de [C] knop (**Afb.2-28**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft (**Afb.2-29**). Het schermpje geeft AUTO weer.

Stel de oven in op de gewenste temperatuur. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. Draai de ovenknop eerst naar de uit-stand en druk vervolgens eenmaal op [D] om de pieper uit te schakelen en nogmaals op [D] om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuis komt, draai de ovenknop eerst naar 0 en druk vervolgens tweemaal op [D] om op handmatig koken over te schakelen.





Het schermje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken

Om naar handmatig bakken over te gaan vanuit een automatische stand moet de 'bakperiode' worden geannuleerd. Houd de [] knop ingedrukt en druk dan op de [-] knop tot er (0.00) op het scherm verschijnt.

Druk op de [] knop om terug te keren naar handmatig bakken.

Sleutelvergrendeling

Wanneer de sleutelvergrendeling is ingesteld, is de oven vergrendeld en zal deze niet aan gaan.

Activeren van de sleutelvergrendeling

Zorg ervoor dat de klok op de handmatige stand staat en annuleer eventuele actieve programma's.

Houd de minutenteller () en baktijdknoppen () ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'OF' verschijnt op het display (Afb.2-30). Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool () en 'On' verschijnen op het display (Afb.2-31). Laat de knoppen los.

De oven zijn nu vergrendeld. Na een paar seconden is op het display weer de actuele tijd te zien, evenals het sleutelsymbool [] (Afb.2-32).

Afzetten van de sleutelvergrendeling

Houd de minutenteller [] en baktijdknoppen [] ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'On' verschijnt op het display (Afb.2-33).

Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool [] gaat uit en 'OF' verschijnt op het display (Afb.2-34). Laat de knoppen los.

Na een paar seconden is de actuele tijd op het display te zien.

De oven kan nu weer gewoon gebruikt worden.

Accessoires

Ovenrekken

Elke oven wordt geleverd met:

Twee volledige rekken (**Afb.2-35**)

Grilpanrooster (**Afb.2-36**)

Twee grilpannen met treeften (**Afb.2-37**)

Drie energiebesparende rekken (**Afb.2-38**)

Vier ladderroosters (**Afb.2-39**)

En een verdeler (**Afb.2-40**)

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.

Het demonteren en opnieuw monteren van de ladderroosters

Til de haken van het ladderrooster uit de twee uitsparingen aan de kant van de oven (of verdeler) en til het rooster vervolgens over de stop aan de onderkant.

Breng hem weer aan door de onderkant van de ladder in de geleider te zetten waarna de haken weer in de uitsparingen moeten worden aangebracht.

Het demonteren en opnieuw monteren van de rekken

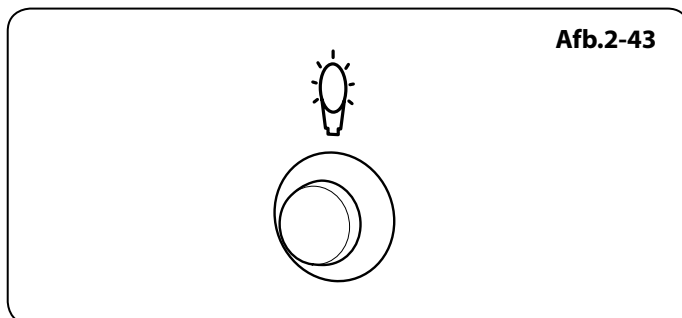
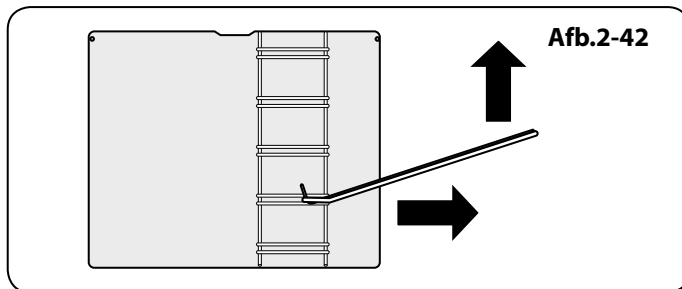
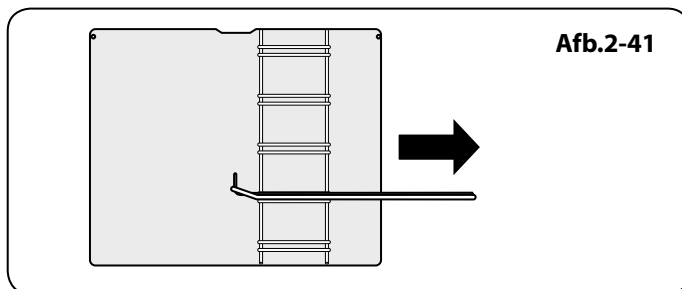
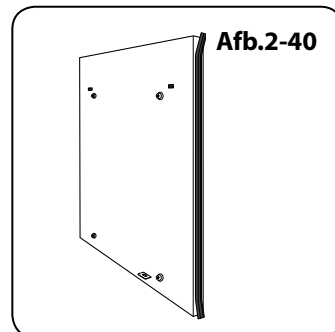
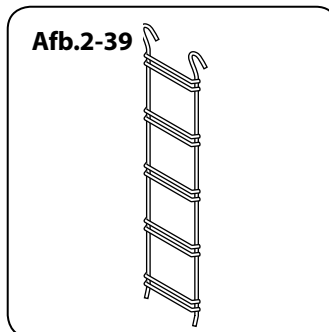
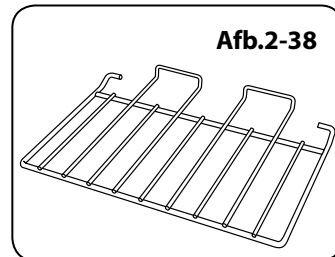
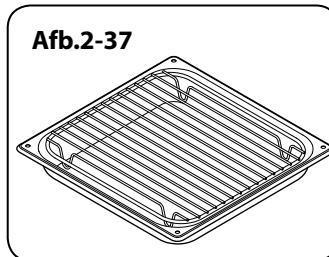
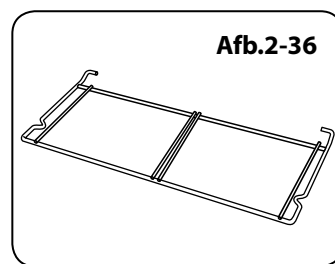
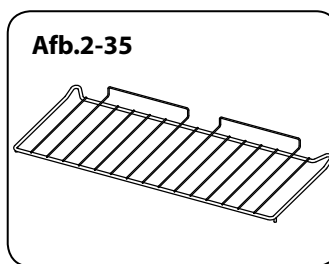
Trek het rek naar voren totdat deze aan de achterkant door de geleider wordt tegengehouden (**Afb.2-41**). Til de voorkant van het rek op zodat hij aan de achterkant tussen de geleiders doorgaat en trek hem er vervolgens uit (**Afb.2-42**).

Breng hem in omgekeerde volgorde weer aan, en duw hem helemaal naar achteren.

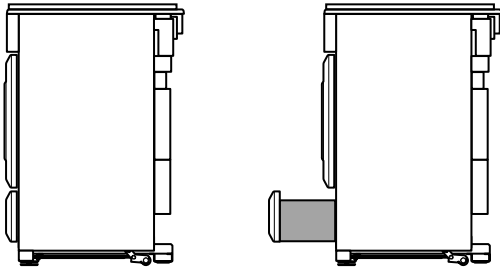
Ovenlicht

Druk op de knop om de ovenlichten aan te doen.

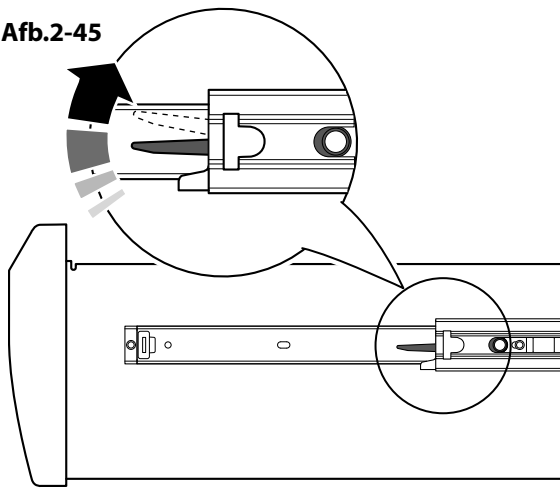
Als een van de ovenlichten stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt (**Afb.2-43**).



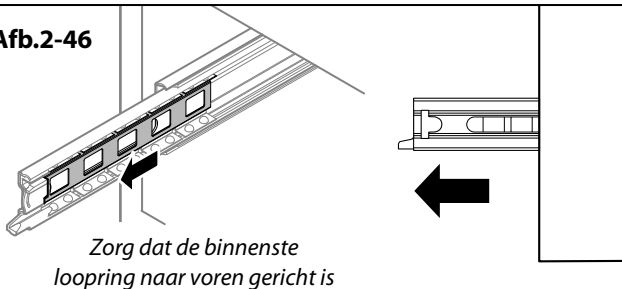
Afb.2-44



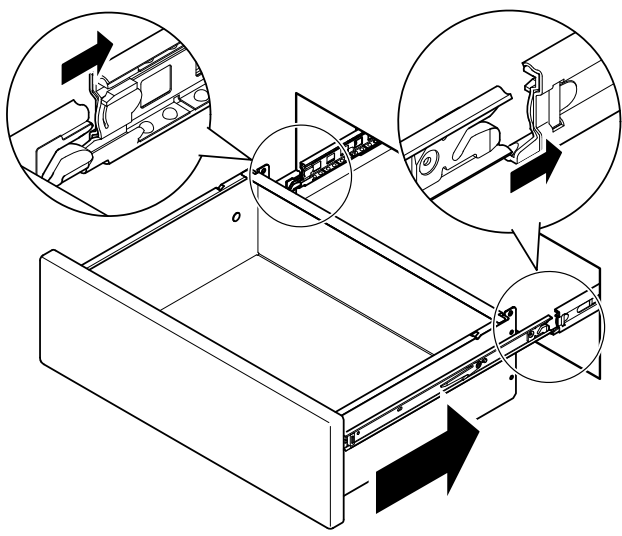
Afb.2-45



Afb.2-46



Afb.2-47



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.

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

Verwijderen van de lade

Trek de lade er helemaal uit (**Afb.2-44**).

Duw op de uiteinden van de plastic clips – omlaag aan de linker zijde, omhoog aan de rechter zijde – om de klemmetjes te ontgrendelen waarmee de lade is bevestigd op de zijrails (**Afb.2-45**). Trek tegelijkertijd de lade naar voren en van de zijrails af.

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.2-46**).

Plaats de lade voorzichtig weer tussen de rails en laat hem op de zijrails rusten (**Afb.2-47**).

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.

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.

Tips voor het koken met de timer

Indien u meerdere gerechten wilt bereiden, dient u gerechten te kiezen die ongeveer even lang duren. U kunt de kooktijd voor een bepaald gerecht echter verlengen door een kleine container te gebruiken en deze in aluminiumfolie te wikkelen, of juist verkorten door een kleinere hoeveelheid te bereiden of een grotere container te gebruiken.

Indien het lang duurt voordat de automatische bakperiode aanvangt, dienen snel bedervende voedselproducten zoals varkensvlees of vis te worden vermeden, vooral bij warm weer.

⚠ Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.

⚠ Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.

Bij het bakken van heel gevogelte dient u het gevogelte volledig te ontdooien voordat u het in de oven plaatst. Controleer of het vlees of het gevogelte helemaal gaar is voordat u het opdiend.

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.

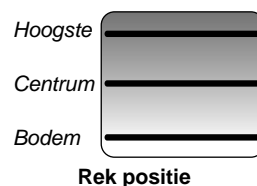
Zet de ovendeur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

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

5. Problemen oplossen

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten?

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

Zijn de branderkoppen goed aangebracht? Raadpleeg het onderdeel 'Reiniging'.

De branders zijn elk voorzien van een speciaal veiligheidsmechanisme dat de gasstroom afsluit indien de vlam uitgaat. Bij het aansteken van een brander moet het veiligheidsmechanisme worden opgeheven door de bedieningsknop ingedrukt te houden zodat het gas kan stromen. Zodoende kan de vlamsensor opwarmen en het veiligheidsmechanisme activeren. Houd de knop ingedrukt zodat het gas een paar seconden door de brander kan stromen. De ontsteker moet dan gaan vonken en het gas aansteken.

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

Als slechts één of alle kookplaatbranders niet aan willen, controleer dan of ze weer correct geplaatst zijn 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.

Geven de branders vonken af als u de bedieningsknop indrukt? Zo nee, controleer dan of de stroomtoevoer in orde is.

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.

⚠ 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.

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

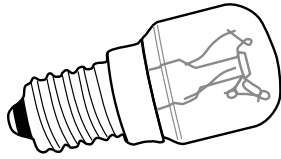
Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

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

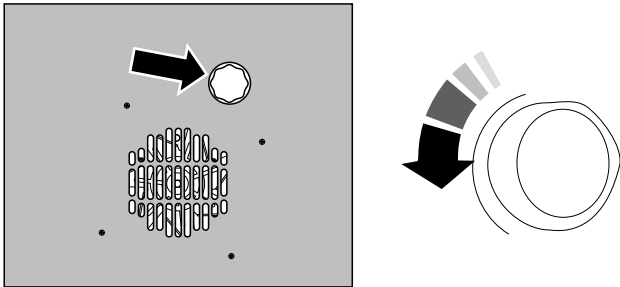
Hebt u een kookfunctie ingesteld?

Nederland

Afb.5-1



Afb.5-2



De oven met timer gaat niet aan als ik hem handmatig aanzet

Is de stroom aangesloten?

Brandt het klokje?

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

Is de tijd ingesteld?

Is het sleutelsymbool (?) zichtbaar op het display om aan te geven dat het oven vergrendeld is? Zie het onderdeel 'De klok' in de handleiding voor meer informatie over de sleutelvergrendeling van de klok.

De oven met timer gaat niet aan bij het automatisch koken

Is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan?

Is de oven vergrendeld (zie boven)?

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, 230 V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300 °C (**Afb.5-1**).

Sluit de stroom af bij de stroombreker.

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

Draai de lampafscherming linksom om deze eraf te draaien. Deze kan stijf vastzitten (**Afb.5-2**).

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.

De oven deur is slecht gealigneerd

Het fornuis is niet goed geëgaliseerd. Om het fornuis waterpas te zetten, verstelt u de voeten en achterste rollers. Gebruik een waterpas om te kijken of het fornuis waterpas staat – aan de voorkant en beide zijden – in de oven.

Indien het fornuis niet waterpas staat, zorg er dan voor dat uw leverancier hem voor u waterpas zet.

6. Het fornuis schoonmaken

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

Gebruik in geen geval verfbijtmiddelen, 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 dat u de stroom na afloop weer aansluit en de klok weer instelt voordat u het fornuis weer 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 morst 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.

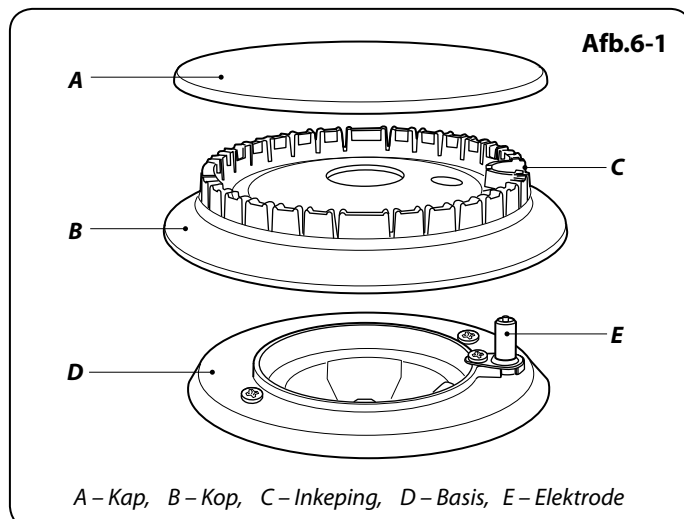
Laat geen water bij het fornuis naar binnen sijpelen.

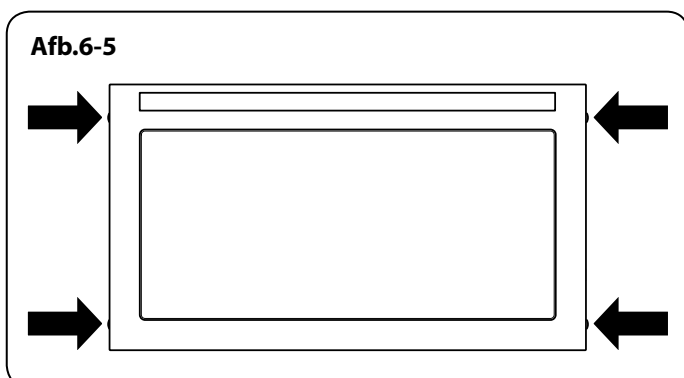
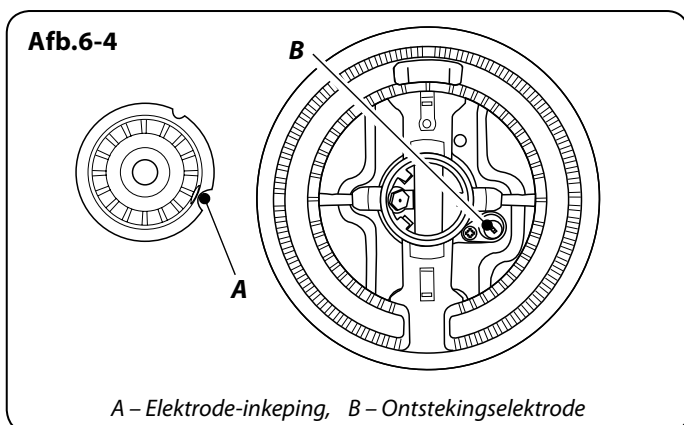
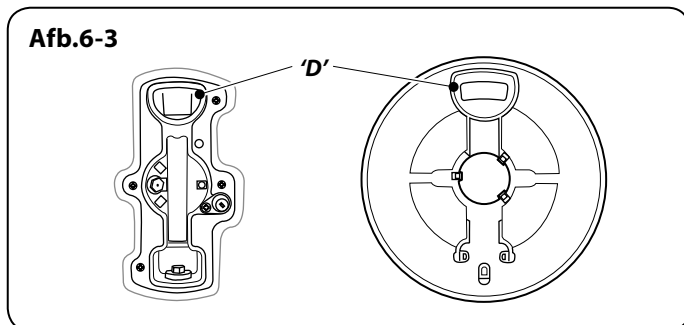
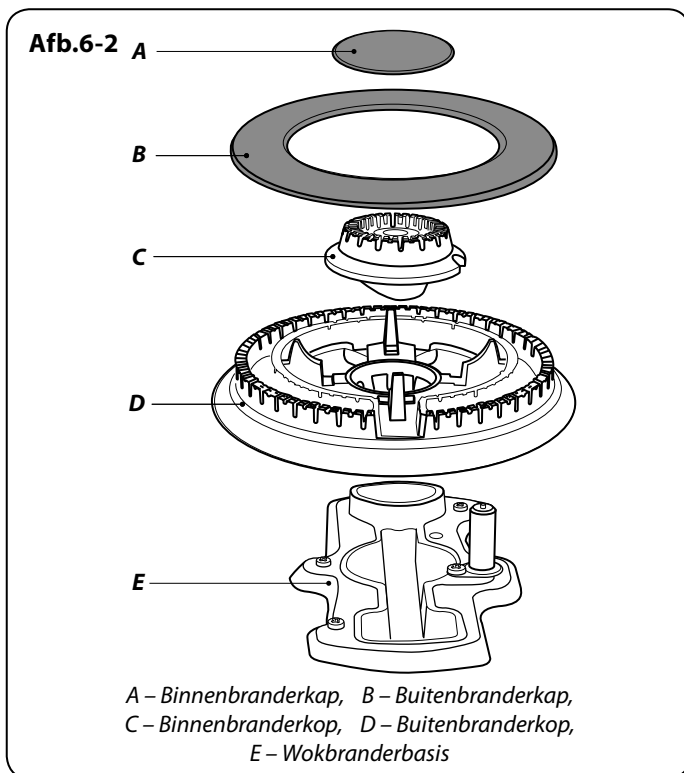
Kookplaatbranders

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

De branders met enkele ring

Let bij het monteren van de branderkop op dat de lijnen van de inkeping in lijn zijn met de elektrode of opening in de basis. Controleer of de branderkop vlak is en of de kap centraal op de branderkop is aangebracht (**Afb.6-1**).





Wokbrander

Bij het monteren van de wokbrander (**Afb.6-2**), de grote basisring omkeren en het 'D' – vormige gebied zoeken (**Afb.6-3**). De kop draaien tot de 'D' die van de branderbasis heeft gevonden. De kop omdraaien en op de branderbasis plaatsen.

Om de kleine binnenbrander te monteren, de grotere elektrode-inkeping in de branderrand zoeken. Breng deze in lijn met de grote ontstekingselektrode en plaats de binnenbrander op de grote basisring (**Afb.6-4**).

Monteer nu de twee branderdoppen en let op dat zij goed zijn geplaatst.

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

De bakplaat

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.

De woksteun

Aanbevolen reinigingsmaterialen zijn een sopje met heet water, een vochtig zeepsponsje, een crèmig reinigingsmiddel of een nylon sponsje.

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.

⚠ Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal.

⚠ Gebruik in geen geval bijt- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.

Bedieningspaneel en deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, waaronder 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. Poets ze dan droog met een droge doek.

Buitenste paneel van de oven deur verwijderen

Het buitenste deurpaneel kan worden verwijderd, zodat de binnenkant van het glas gereinigd kan worden. Maak de vier schroeven (2 per zijde) in de deur los (Afb.6-5). Open de deur voorzichtig met behulp van het handvat, til de buitenste deur voorzichtig omhoog.

Monteer in omgekeerde volgorde.

Zelfreinigende oven

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Verwijder alle kookbenodigdheden, platen en plaatsteunen uit de oven voordat u de zelfreinigende functie gebruikt. Als de platen en de steunen in de oven achterblijven, zullen ze verkleuren en ruw worden.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Verwijder de verdeler voordat u de zelfreinigende functie gebruikt. Zie pagina 8, 'De verdeler verwijderen'.
- ⚠ De deurdichting NIET reinigen: de deurdichting is essentieel voor een goede afsluiting. De dichting niet afwrijven, beschadigen of verplaatsen.
- ⚠ Gebruik GEEN ovenreinigingsmiddelen: vermijd het gebruik van ovenreinigers of beschermende coatings van welk soort ook die in de handel verkrijgbaar zijn.
- ⚠ Reinig alleen de onderdelen die zijn opgesomd in deze gebruiksaanwijzing.
- ⚠ Gebruik de ovenverlichting NIET tijdens de zelfreinigende modus.

Voordat u de zelfreinigende functie gebruikt

Reinig eerst de gedeelten die niet worden bereikt door de zelfreinigende functie, zoals de buitenranden van de oven deur. Veeg overtollig vet of overtollige vloeistoffen op.

Gebruik voordat u de zelfreinigende functie gebruikt, heet water en schoonmaakmiddel of een papje van water en baksoda om moeilijke plekken te verwijderen. Spoel alle resten af met azijnwater. Dit voorkomt dat het vuil wordt aangebakken door de hoge hitte van de zelfreinigende cyclus.

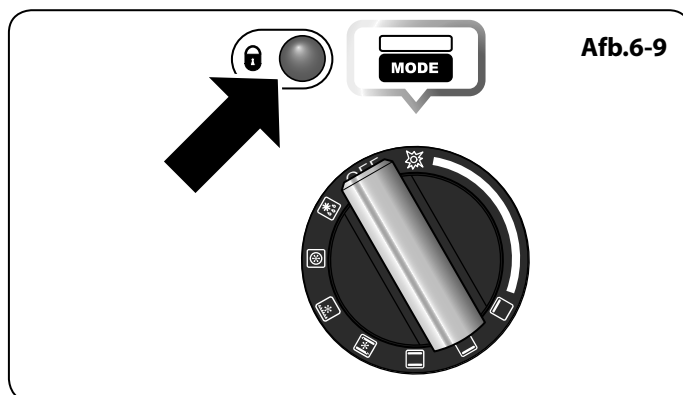
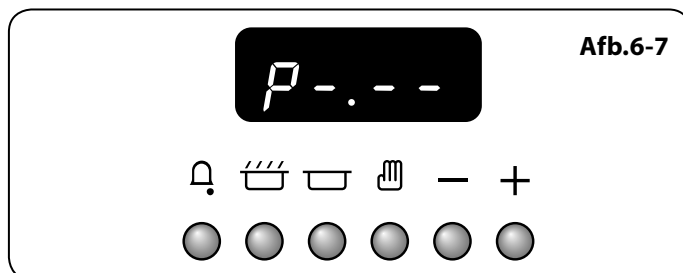
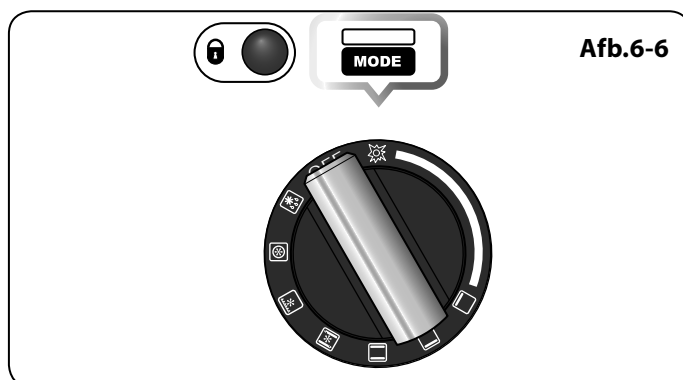
Zelfreinigende modus

Zet de ovenfunctie op zelfreinigend (Afb.6-6). De timerdisplay zal nu een 'P' weergeven (Afb.6-7).

Druk eenmaal op de knop [👉] (Afb.6-8) om de standaard tijd voor reiniging in te stellen (3 uur). Als u de duur van de reinigingscyclus wilt aanpassen, houdt u knop [👉] ingedrukt en drukt u op knop [-] of [+] om de tijd naar wens in te stellen, zie Tabel 6-1.

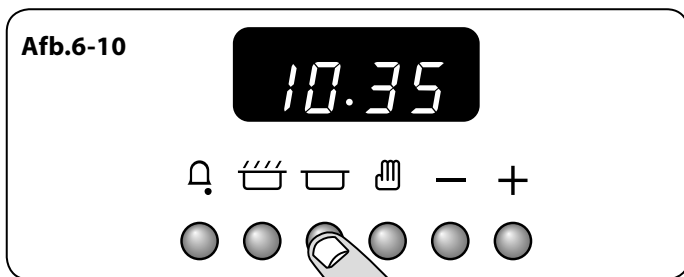
De maximale tijd voor de zelfreinigingscyclus is 4 uur.

De koelventilator schakelt over naar hoge snelheid en zodra een bepaalde temperatuur is bereikt, wordt de oven deur vergrendeld zoals weergegeven door de verlichte neon (Afb.6-9).



Uren	Vervuiling
2 uur	Normaal schoonmaken
3 uur	Zware vervuiling
4 uur	Zeer zware vervuiling

Tabel 6-1



Opmerking: Vanwege de hoge temperatuur die wordt ontwikkeld tijdens de zelfreinigende cyclus, wordt de deur nog enige tijd vergrendeld gehouden nadat de reinigingscyclus is beëindigd. Als de temperatuur van de oven voldoende gezakt is, gaat de neon uit en wordt de deur ontgrendeld.

⚠ WAARSCHUWING! De oven is nog steeds heet!

Als de ovendeur ontgrendeld is, schakelt u de ovenbediening naar UIT.

Als de deur ontgrendeld en de oven afgekoeld is, gebruikt u een vochtige doek om brokstukken en as te verwijderen.

De zelfreinigende cyclus afbreken

Als u de zelfreinigende functie wilt afbreken, houdt u knop [☞] ingedrukt en drukt u op knop [-] om de timer terug naar (0.00) te zetten. Het verwarmen van de cyclus stopt en het koelen wordt gestart. Als de temperatuur van de oven voldoende gezakt is, gaat de neon uit en wordt de deur ontgrendeld.

Als de ovendeur ontgrendeld is, schakelt u de ovenbediening naar UIT.

⚠ WAARSCHUWING!

Probeer NIET de zelfreinigende functie te stoppen door de ovenbediening naar UIT te schakelen. Omdat dit het verwarmen van de reinigingscyclus stopt, worden ook de ventilatoren gestopt en wordt de thermostaat van de oven geactiveerd.

De zelfreinigende cyclus automatisch starten

Via de timer kunt u de zelfreinigende cyclus zo instellen dat deze automatisch wordt in- en uitgeschakeld.

Opmerking: U kunt de timer niet direct starten – deze wordt automatisch ingeschakeld als u de ‘Reinigingsperiode’ en de ‘Stoptijd’ inschakelt.

Zet de ovenfunctie op zelfreinigend (**Afb.6-6**). Druk eenmaal op de knop [☞] om de standaard tijd voor reiniging in te stellen (**Afb.6-8**). Als u de duur van de reinigingscyclus wilt aanpassen, houdt u knop [☞] ingedrukt en drukt u op knop [-] of [+] om de tijd naar wens in te stellen.

Druk nu eenmaal op knop [☐] om de minimale ‘Stoptijd’ (**Afb.6-10**) op het display te krijgen. Houd knop [☐] ingedrukt en druk vervolgens op knop [+] totdat de gewenste ‘Stoptijd’ wordt weergegeven (**Afb.6-11**). Laat de knoppen los.

De zelfreinigende cyclus wordt nu automatisch gestart.

De automatische zelfreinigende cyclus afbreken

Als u wilt terugkeren naar handmatige bediening, moet de ‘Reinigingsperiode’ worden afgebroken. Houd knop [☐] ingedrukt en druk vervolgens op knop [-] totdat de timer (0.00) weergeeft.

Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (**Tabel 6-2**).

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.

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
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. Naspoelen en laten drogen. Breng een bedrijfseigen herstellmiddel 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.
Buitenkant van fornuis		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
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 (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.
Oven en grill		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen reinigingsmethode
binnenkant van de oven	Geëmailleerde	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
bekledingspanelen	Geëmailleerde	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
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.
Ovenrekken, Handyrack, grill-treeft, Handygrill-rek	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.
Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 6-2

7. Installatie

Geachte installateur

Wilt u 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

Naam installateur
Bedrijf installateur
Telefoonnummer installateur
Het serienummer van het toestel

Veiligheidsvoorschriften

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

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.

Het 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.

Het fornuis plaatsen

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

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

Ombouwen

Dit toestel is in de fabriek ingesteld op:

G20 20 mbar

Cat II₂H3+

Cat II₂E3+

Cat II₂E3B/P

Cat II₂H3B/P

Cat II₂L3B/P

Cat II₂ELL3B/P

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.

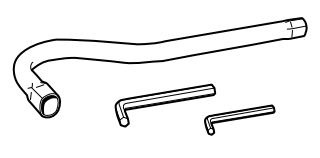
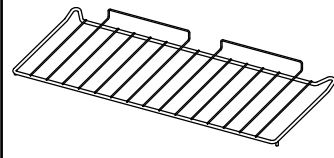
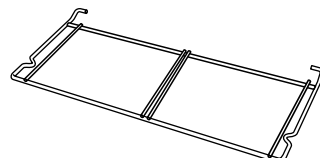
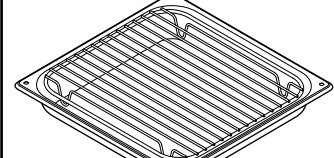
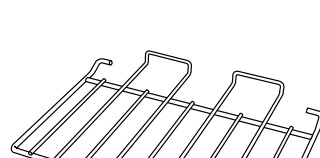
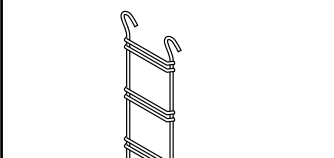
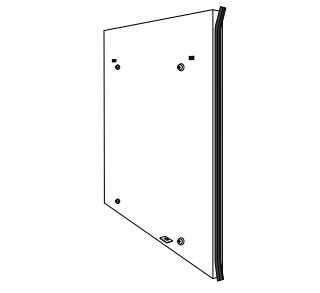
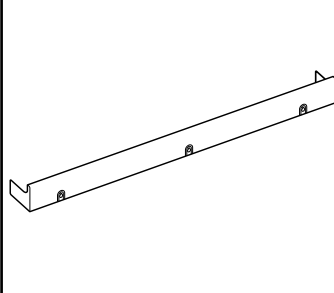
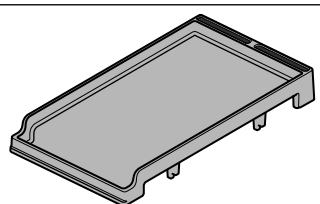
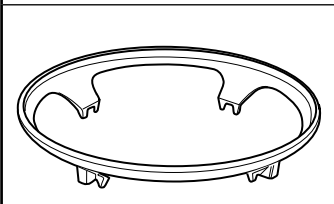
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- 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 gasslang: Dient aan de relevante normen te voldoen.
- Multimeter: Voor elektrische controle

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

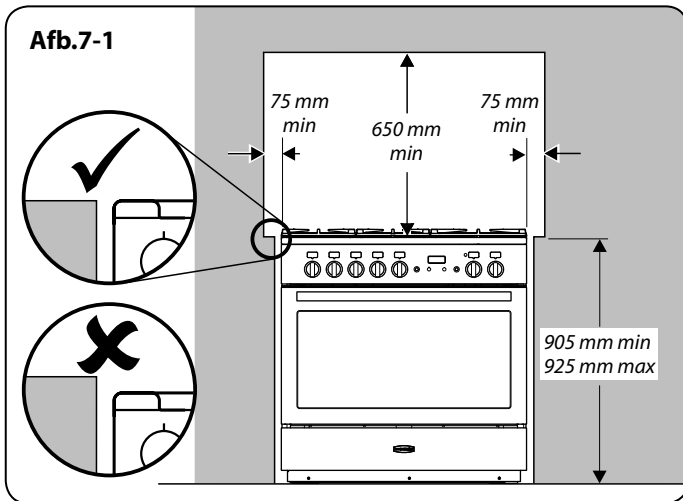
1. Elektrische boor
2. Steenboortje (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
3. Muurpluggen (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Inbussleutels,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

De onderdelen controleren:

<i>Waterpas en inbussleutels</i>	<i>2 Volledige rekken</i>
	
<i>Grilpanrooster</i>	<i>2 grilpannen met treeften</i>
	
<i>3 energiebesparende rekken</i>	<i>4 ladderroosters</i>
	
<i>Verdeler</i>	<i>Plint</i>
	
<i>Bakplaat</i>	<i>Woksteun</i>
	

INSTALLATIE

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



Het fornuis plaatsen

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

Het fornuis 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 fornuis moet een ruimte van 75 mm vrij worden gelaten **BOVEN** de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken.

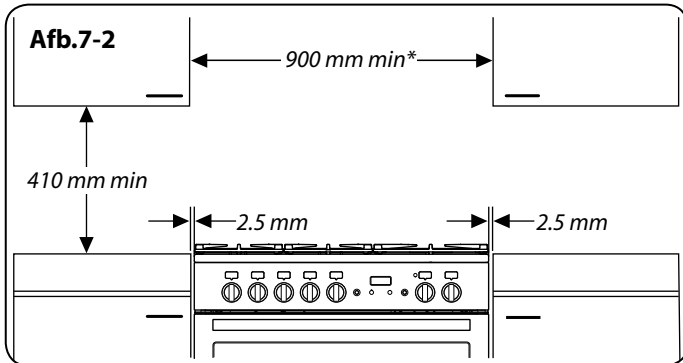
Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.

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

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

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 905 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

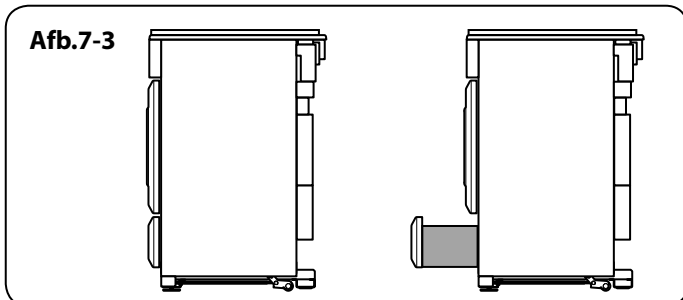


Het fornuis verplaatsen

⚠ Het fornuis mag op geen voorwaarde worden verplaatst terwijl het op het lichtnet is aangesloten.

⚠ Het fornuis is erg zwaar dus wees voorzichtig.

We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt. Als hulpmiddel is het fornuis voorzien van twee nivelleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant. U zult het nivelleerwerktool nodig hebben.

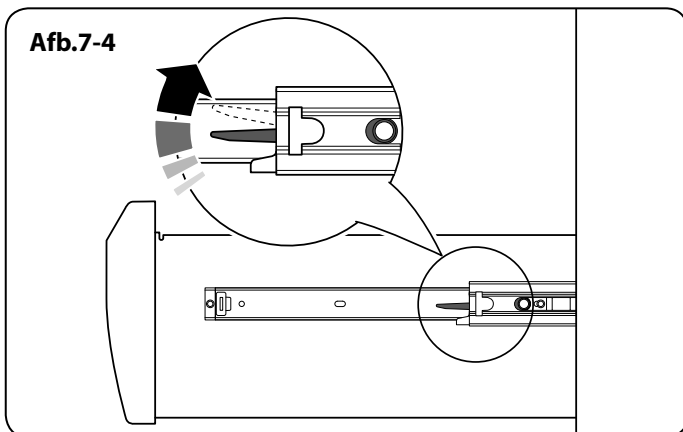


Het verwijderen van de opberglade

Trek de lade zo ver mogelijk uit (**Afb.7-3**).

Druk op de uiteinden van de plastic clips – omlaag aan de linker zijde, omhoog aan de rechter zijde – om de klemmetjes te ontgrendelen waarmee de lade is bevestigd op de zijrails (**Afb.7-4**). Trek tegelijkertijd de lade naar voren en van de zijrails af.

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.



INSTALLATIE

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

De ovendeur verwijderen

U verwijdert de ovendeur door deze volledig open te zetten. Draai de U-vormige borgklemmen naar voren in de vergrendelde stand (Afb.7-5). Pak de zijkanten van de deur beet, til hem op, en schuif de deur dan naar voren (Afb.7-6).

Ga na het verwijderen van de deur als volgt verder:

Breng eerst het nivelleerwerktuig aan op de zeshoekige stelmoer (Afb.7-7).

Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee (Afb.7-7). Dit betekent het nivelleerwerktuig 20 keer draaien en verwijderen.

De verplaatsing afwerken

Vouw de achterrand van het basisplateau van de verpakking om. Pak het bedieningspaneel beet en til het fornuis aan de voorkant een beetje op (Afb.7-8).

Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de onderverpakking af. Verwijder de onderverpakking. Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

⚠ Gebruik GEEN deurhendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.

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 nivelleerwerktuig. 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.

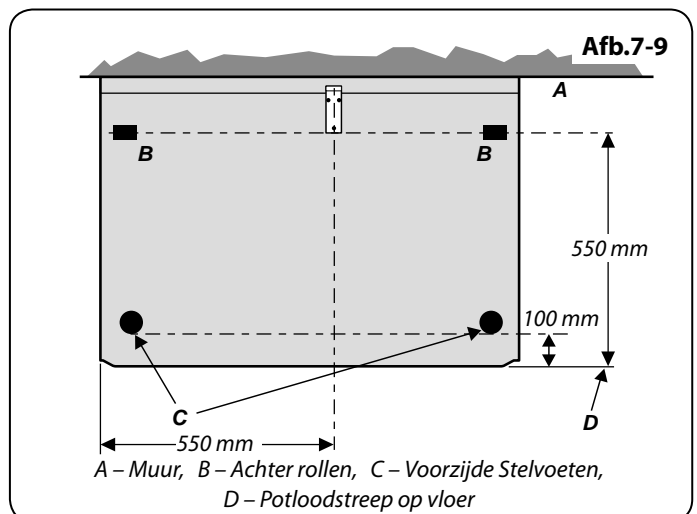
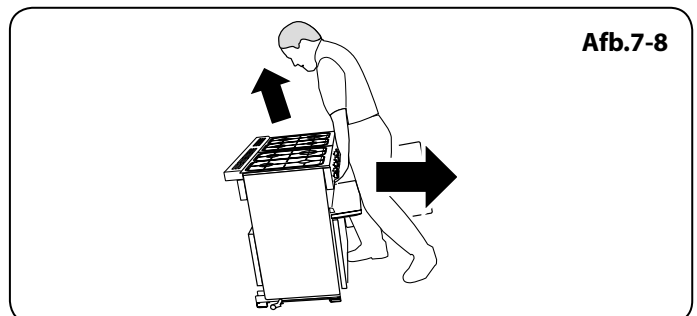
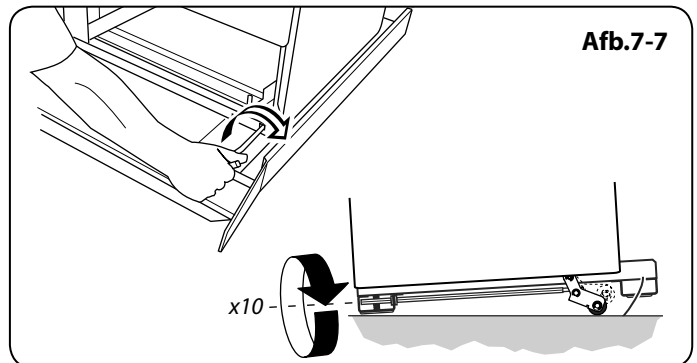
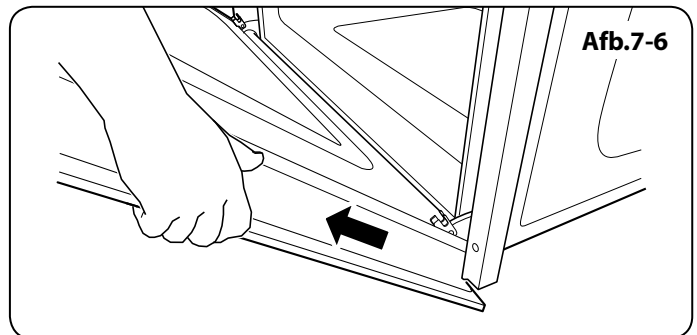
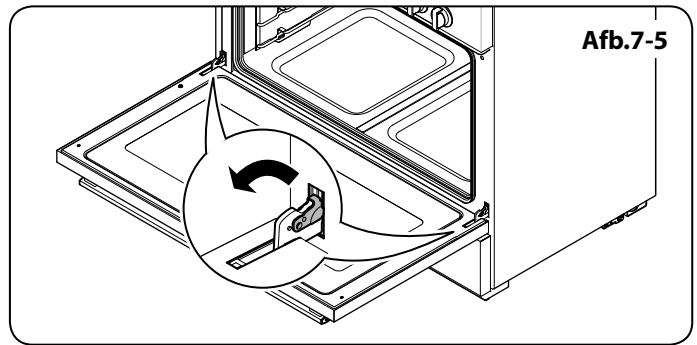
Laat het nivelleerwerktuig in de opslaglade liggen, zodat de klant het kan gebruiken mocht hij/zij het fornuis willen verplaatsen.

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.

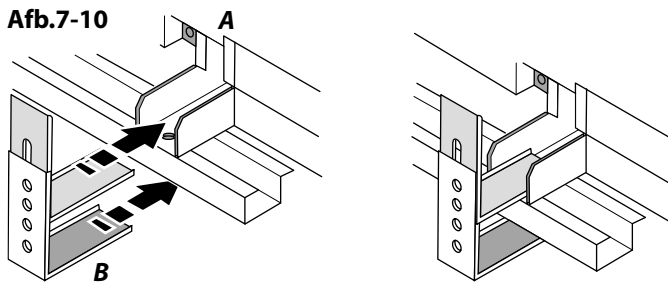
1. Zet het fornuis op de bestemde plaats neer en stel het fornuis waterpas.
2. Trek met een potlood 70 mm vanaf de voorste rand van de stelvoeten een streep (Afb.7-9).



INSTALLATIE

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

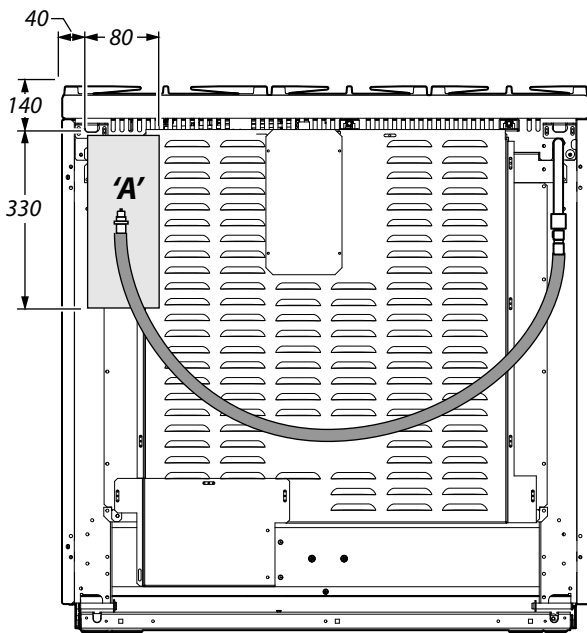
Afb.7-10



A – Achterkant van het fornuis, B – Stabiliteitsklem

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.
5. Meet 550 mm vanaf de potloodstreep naar achteren om de voorste rand van de beugel te bepalen (Afb.7-9). 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 de vloer tot aan de onderkant van het bovendeel) en zorg ervoor dat de klem niet tegen de ovenbrander zit (Afb.7-10).

Afb.7-11



Alle afmetingen in mm

Aansluiten op het gas

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.

Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat zowel de in- als de uitlaataansluiting verticaal is, zodat de slang in de vorm van een U naar beneden hangt. De eindaansluiting dient idealiter in het gearceerde gedeelte 'A' te vallen (Afb.7-11).

Opmerking: Als de ruimte achter het fornuis beperkt is, breng dan de meegeleverde afstandhouder aan om voor meer ruimte te zorgen (afb.7-12).

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.

Draai het draadeinde van de slang vast in de gasaansluiting.

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

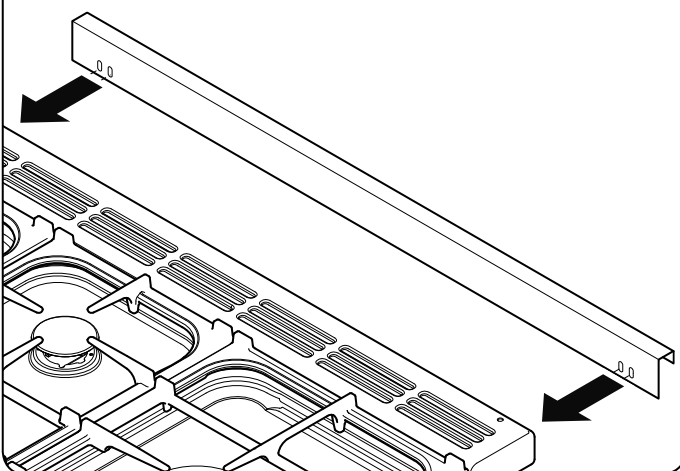
Beproeven op druk

U kunt de gasdruk meten bij een van de gasbekken van de linkerkookplaat. Verwijder een branderkop en sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de kookplaatbrander aan en draai een andere kookplaatbrander aan en steek deze aan.

Zie het gegevensplaatje van het toestel voor proefdrukken.

Breng de branderkop weer aan en zorg ervoor dat hij goed op de brander zit.

Afb.7-12



INSTALLATIE

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

Aansluiten op de elektriciteit

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

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.

⚠ WAARSCHUWING: HET FORNUIS DIENT 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 (**Afb.7-12**) en (**Afb.7-13**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Kookplaatcontrole

Controleer de branders één voor één. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme (FSD) 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.

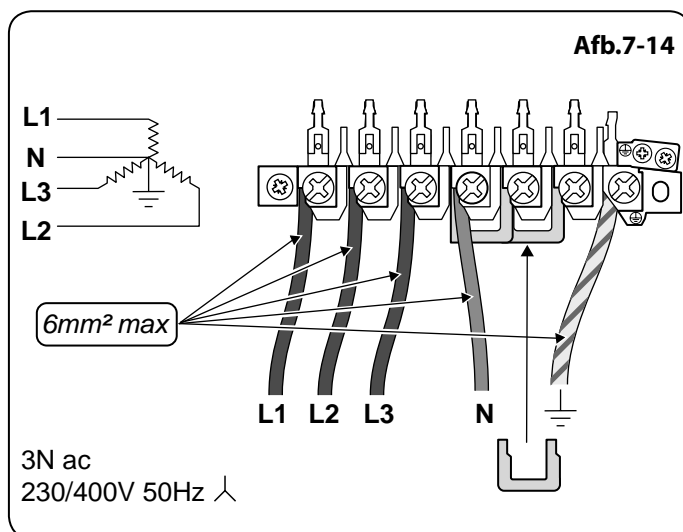
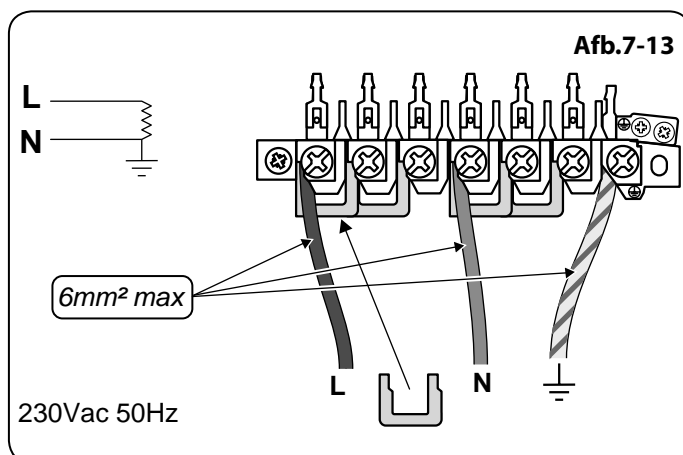
Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Ovencontrole

Zet de oven aan en controleer of deze warm wordt. Controleer of de ovenlichten werken.

Opmerking: De garantie dekt het ovenlampje niet.

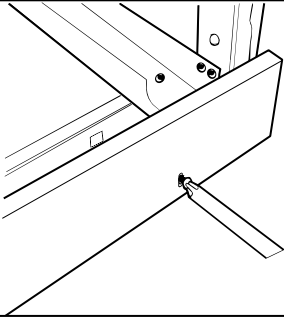
Zet de oven uit.



INSTALLATIE

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

Afb.7-15



De montage voltooien

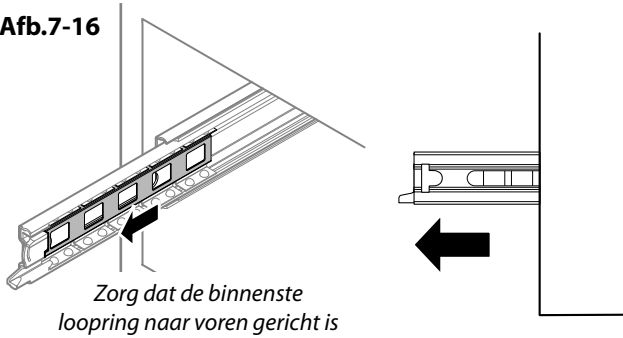
De plint monteren

Verwijder de 3 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant (**Afb.7-15**). 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

U plaatst de lade weer in het fornuis door de zijrails helemaal uit te trekken (**Afb.7-16**). Zorg dat de binnenste loopring naar voren gericht is.

Afb.7-16



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 (**Afb.7-17**).

Opnieuw aanbrengen van de ovendeur

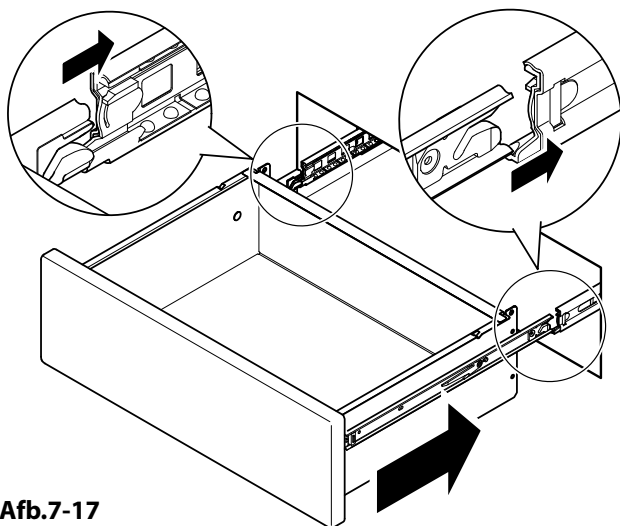
U brengt de deur weer aan door de scharnieren terug te schuiven in hun gleuven. Draai de U-vormige borgklemmen terug op de scharnieren.

Klantenzorg

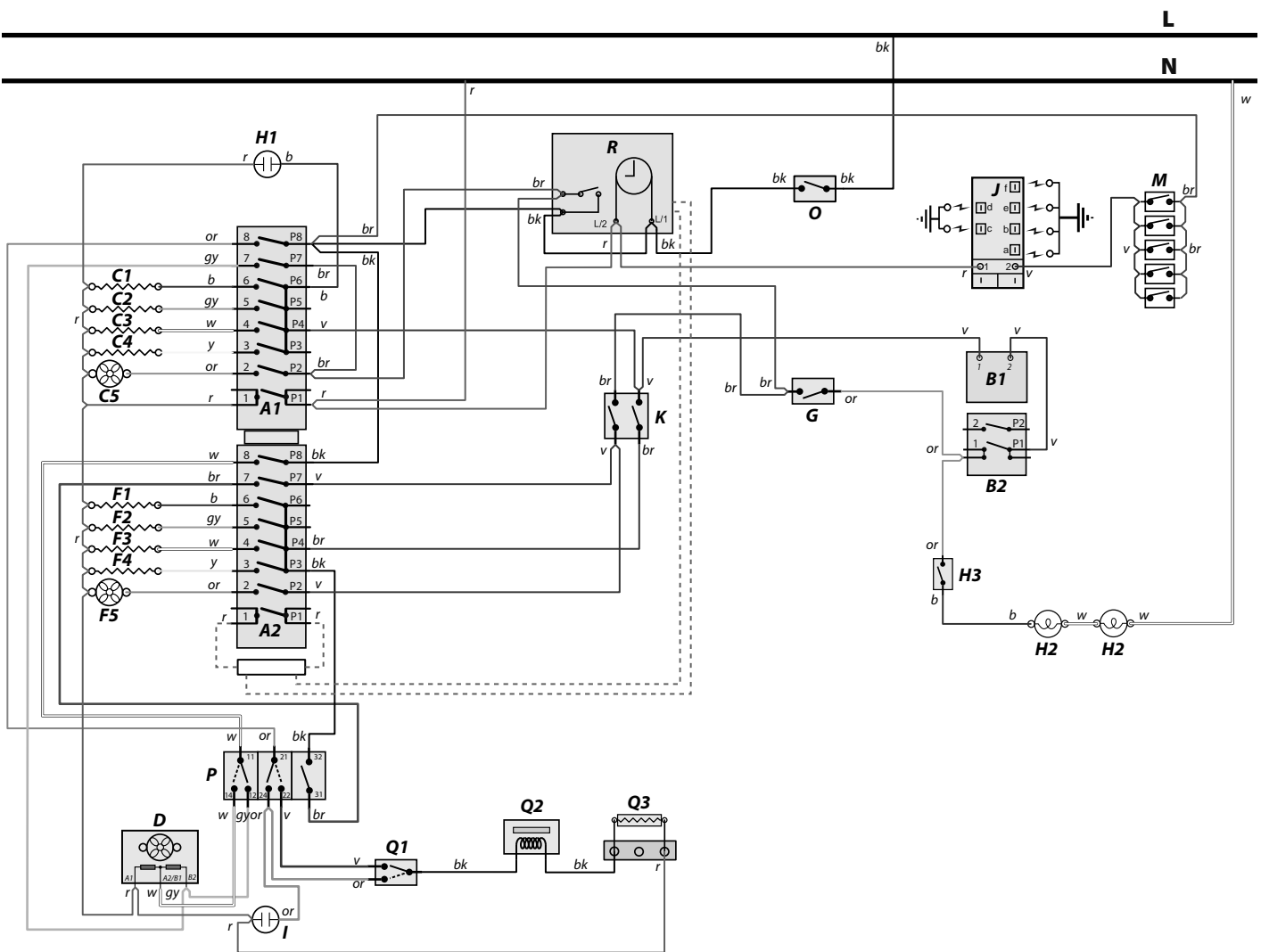
Installateur: Vul de gegevens in deze handleiding in, leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u

Afb.7-17



8. Schakelschema



Code	Beschrijving
A1	Hoofdschakelaar oven
A2	Secundaire schakelaar oven
B1	Thermostaat oven
B2	Voorschakelaar oven
C1	Basiselement rechter oven
C2	Bovenste buitenste element rechter oven
C3	Bovenste binnenste element rechter oven
C4	Ventilatorelement rechter oven
C5	Ventilator rechteroven
D	Afkoelventilator (2 snelheden)
F1	Basiselement linker oven
F2	Bovenste buitenste element linker oven
F3	Bovenste binnenste element linker oven
F4	Ventilatorelement linker oven
F5	Ventilator linker oven

Code	Beschrijving
G	Veiligheidsthermostaat oven
H1	Oven neon
H2	Ovenlampje
H3	Schakelaar ovenlampje
I	Vergrendeling neon
J	Vonkgenerator
K	Schakelaar (In) ovenverdeler
M	Ontstekingschakelaars
O	Zekering koelventilator
P	Pyrolytische thermostaat
Q1	Nokschakelaar vergrendeling
Q2	Vergrendeling motor
Q3	Weerstand vergrendeling motor
R	Klok

Kleur Code	
bl	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Orangje
r	Rood
v	Violet
w	Wit
y	Geel
g/y	Groen/geel
gr	Grijs

9. Technische gegevens

Dit apparaat is bij levering ingesteld voor G20 aardgas op 20 millibar

Cat II_{2H3+}; Cat II_{2E3+}; Cat II_{2E3B/P}; Cat II_{2H3B/P}; Cat II_{2L3B/P}; Cat II_{2ELL3B/P}

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep H. Een ombouwset voor autogas wordt met het fornuis meegeleverd.

Installateur: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Binnenin basislade van ruimte.

LAND VAN BESTEMMING: GB/IE/FR/NL/BE/DE/SE

Aansluitingen

Gas		Elektrisch
Aardgas	20 mbar	220-240 V 50 Hz
Butaan	29 mbar	
Propaan	37 mbar	

(Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken)

Afmetingen

Algehele hoogte	minimaal 905 mm	maximaal 925 mm
Algehele breedte	900 mm; zie 'Het fornuis plaatsen'.	
Algehele diepte	650 mm	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm	

Nominale waarden

Oven	Volledig	Verdeeld
Ventilatorelement	3,31 kW	1,65 kW
Bovenelement	3,49 kW	1,75 kW
Bruiningselement	2,11 kW	1,06 kW
Onderste element	1,38 kW	0,69 kW

Kookplaat	Aardgas		L.P. Gas	
		Injector		Injector
Wokbrander	3,5 kW	intern 80	3,5 kW (246 g/h)	intern 54
		extern 129		extern 77
Grote brander	3,0 kW	134	3,0 kW (210 g/h)	87
Middelgrote branders	1,7 kW	109	1,7 kW (119 g/h)	68
Kleine brander	1,0 kW	75	1,0 kW (70 g/h)	51

Verbruikklasse

Energieverbruiksklasse op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	A
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	0,99 kWh
Bruikbaar volume (liters)	108
Omvang	Large
Tijd om standaard lading te bakken	44 mins
Oppervlakte van het rooster	2400 cm ²

Maximale elektrische lading 230 V = 3,6 kW (inclusief ventilatoren, lichten enz.)

AGA RANGEmaster

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

