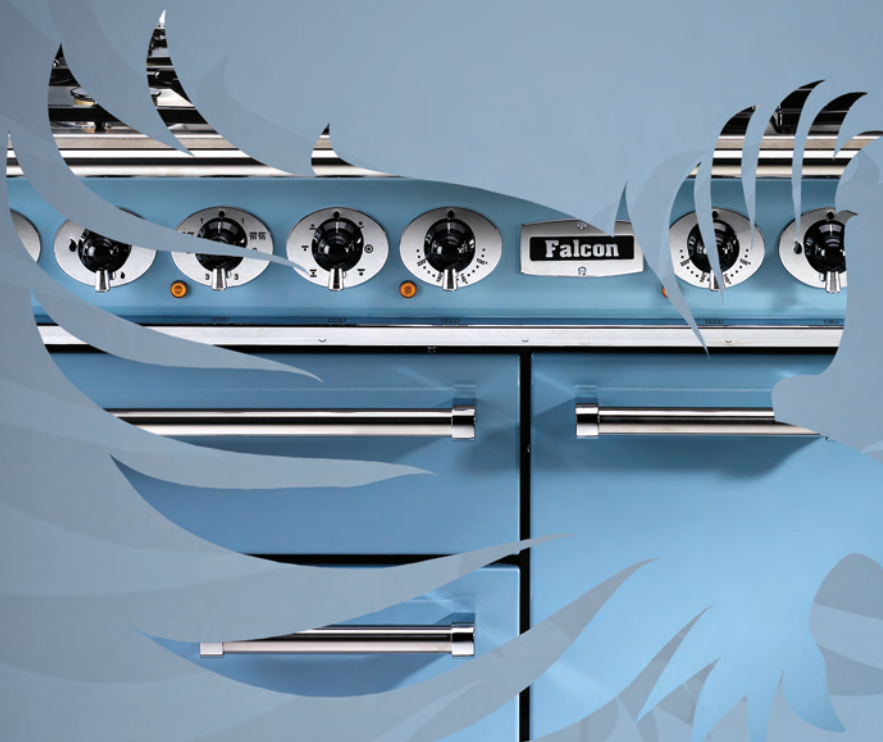




HANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

900 Deluxe Gas-Elektro model

U110417 - 10a

Inhoud

1. Voordat u Begint...	1	7. Problemen Oplossen	21
Persoonlijke Veiligheid	1	8. Installatie	23
Aansluiten op de Elektriciteit	1	Geachte Installateur	23
Indien u Gas Ruikt	3	Veiligheidseisen	23
Vreemde Geuren	3	Ventilatie	23
Ventilatie	3	Het Fornois Plaatsen	23
Onderhoud	3	Conversie	23
Verzorging van het Oven	4	Het Fornois Plaatsen	25
De Ovenrekken (afhankelijk van het model)	5	Het Fornois Verplaatsen	26
Grill/Een uitschuifbare grill	5	Het Verplaatsen	26
De koelventilator	6	De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren	27
Verzorging van het Fornois	6	Verplaatsen van Het Fornois na de Installatie	27
Reiniging	6	Waterpas Stellen	27
2. Overzicht Fornois	7	Aansluiten op het Gas	28
Kookplaatbranders	7	Aansluiten op de Elektriciteit	29
De Uitschuifbare Grill (Afb.2,11)	9	Eindcontroles	29
De Ovens	10	Klanten­zorg	29
Accessoires	13	9. Schakelschemas	30
3. De uitschuifgrill gebruiken™	14	10. Technische Gegevens	31
4. Tips Voor het Koken	15		
Bakken met een Multifunctionele Oven	15		
Algemene Tips Voor de Ovens	15		
5. Bakrichtlijnen	16		
6. Het Fornois Schoonmaken	17		
Belangrijke Informatie	17		
Dagelijks Onderhoud	17		
Reiniging van Gemorst Eten	17		
Kookplaatbranders	17		
Bovenzijde	18		
Uitschuifbare Grill	18		
Ovens	19		
De Grote Oven	19		
Reinigingstabel	20		

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.

Persoonlijke Veiligheid

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet voor andere doeleinden zoals bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte worden gebruikt. Als u het voor andere doeleinden gebruikt, kunnen claims op de garantie of aansprakelijkheid komen te vervallen. Afgezien daarvan is dit een brandstofverspilling en kan dit tot oververhitting van de bedieningsknoppen leiden.

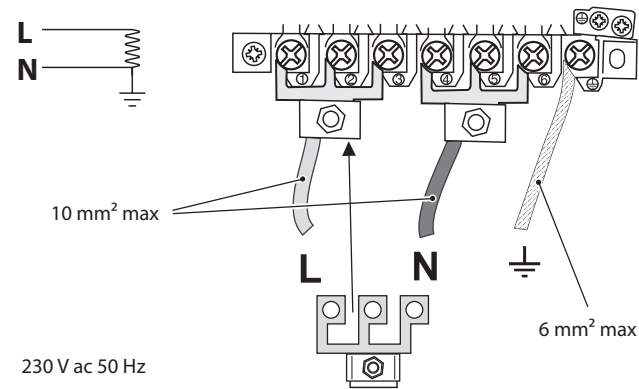
Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's begrijpen.
- **WAARSCHUWING:** Kinderen **jonger dan 8** dienen uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij zij continu onder toezicht staan. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Reinigen en onderhoud door kinderen mag alleen onder toezicht worden uitgevoerd.
- Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik thuis. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn.
- Voordat u de oven (en) gaat gebruiken, raadpleegt u de installatie op de ovenplank in het gedeelte Accessoires.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen.
- **LET OP:** Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.
- **WAARSCHUWING: BRANDGEVAAR: GEEN** voorwerpen op de kookplaten bewaren.
- Het kookstel **NIET** achter een sierdeur installeren om oververhitting te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** 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.
- **GEBRUIK GEEN** stoomreiniger om het fornuis te reinigen.
- **ZORG ERVOOR** dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.
- **GEBRUIK GEEN** spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

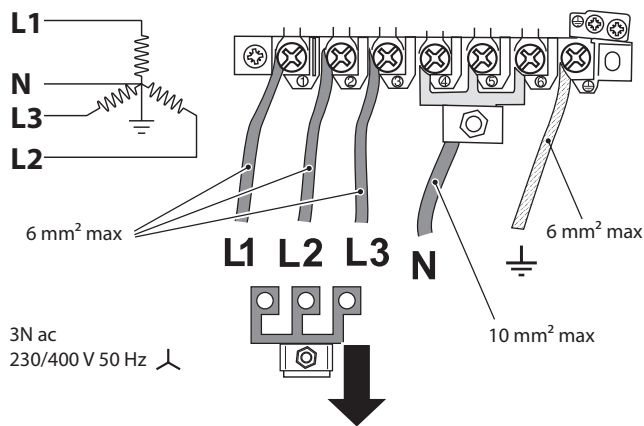
Aansluiten op de Elektriciteit

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

Afb.1.1



Afb.1.2



⚠ WARNING: Dit apparaat moet geaard zijn.

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.

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.1.1**) en (**Afb.1.2**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Minimale temperatuurbeoordeling T105

Lees eerst de instructies, voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.

Gasaansluiting Veiligheid

- Dit fornuis is een apparaat van Klasse 2 Onderklasse 1.
- Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort.
- Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.
- Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.
- Sluit het fornuis vóór onderhoud van de elektriciteitstoevoer af
- Bij het repareren of vervangen van gasvoerende onderdelen dient u allereerst de gastoevoer af te sluiten en na afloop te controleren of het apparaat gasdicht is.
- Zorg ervoor dat de gasvoeding en de stroomvoeding aangesloten en ingeschakeld zijn (het fornuis gebruikt stroom).

- Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren.
- Een fornuis dat geschikt is voor LPG mag NIET worden geïnstalleerd in een kamer of interne ruimte onder grondniveau, zoals bijvoorbeeld een kelder.

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.

Vreemde Geuren

Wanneer u uw fornuis voor het eerst gebruikt kan het een geur afgeven. Dit zal na gebruik stoppen.

Voordat u uw fornuis voor de eerste keer gebruikt, zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen verwijderd zijn en dan, om productiegeuren te verdrijven, draait u alle ovens op 200°C en laat ze minstens een uur aan staan.

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 fornuis komt er warmte en vocht vrij in de ruimte waarin het fornuis is geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd bestaande ventilatiegaten open of installeer een aangedreven afzuigkap die de dampen naar buiten toe afvoert.

Onderhoud

- Gebruik **GEEN** pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.
- Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp zijn afgekoeld.
- 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.
- 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.
- Bedien het fornuis **NOOIT** met natte handen.
- 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.
- **GEBRUIK GEEN** kookplaatbeschermers, folie of kookplaatafdekkers. Deze kunnen van invloed zijn op het veilige gebruik van uw kookplaatbranders en zijn een potentieel gevaar voor de gezondheid.
- Verwarm in **GEEN** geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

Nederlands

- 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.

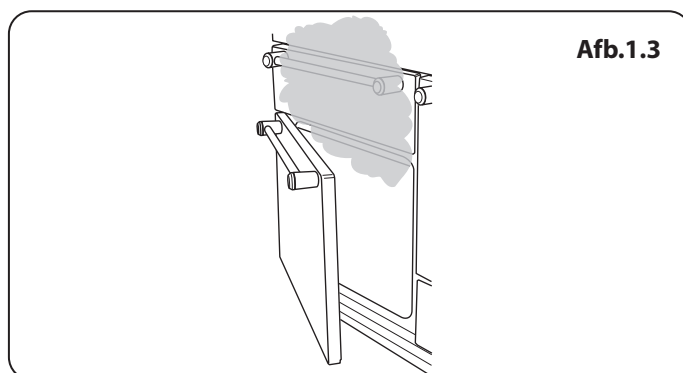
WAARSCHUWING: Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.

- Laat frituurpannen **NOOIT** zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten.
- Laat frituurpannen **NOOIT** zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.
- Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen.
- U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.
- Probeer vetbranden niet met water te doven en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en toen doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.
- Dit toestel **NIET** aanpassen. Het apparaat is niet bedoeld om als externe timer of afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.
- Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.

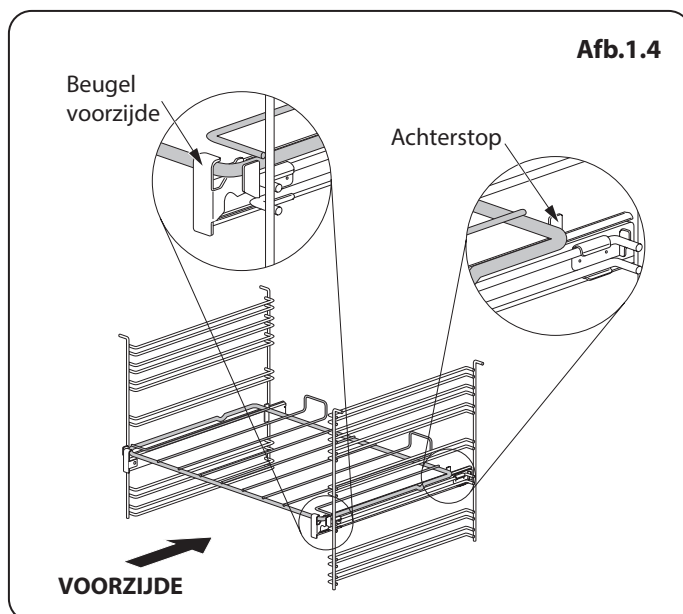
Verzorging van het Oven

- Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.
- Gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden.
- 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 (**Afb.1.3**).
- De binnenste wand van de deur is vervaardigd van gehard veiligheidsglas. Zorg ervoor dat u de oppervlakte niet krast bij het plaatsen van kookgerei op het glaspaneel.
- Bijkomende schade kan het breken van het glaspaneel van de deur tot gevolg hebben.
- Dek de luchtkokers van de oven niet af.
- 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.

- Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven **NIET** af met aluminiumfolie.
- Zet de deur **NIET** langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.
- Gebruik de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.
- 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.
- 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.



Afb.1.3



Afb.1.4

De Ovenrekken *(afhankelijk van het model)*

Om het uittrekbare rooster te plaatsen, haakt u de voorzijde van het rooster op de rails zoals is aangegeven (**Afb.1.4**). De achterzijde van het rooster dient op de rails te rusten, voor de achterstop (**Afb.1.4**).

Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanlagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven.

Grill/Een uitschuifbare grill

⚠ WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht onder de grill kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- Wanneer u de grill gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst en helemaal naar binnen is geduwd, anders kunnen de

Nederlands

bedieningsknoppen erg heet worden.

- Laat de grill NOOIT langer dan enkele momenten aan zonder dat de grillpan eronder staat, anders kunnen de knoppen heet worden.
- Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.
- Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn als de grill in gebruik is. Houd jonge kinderen uit de buurt.

De koelventilator

Dit apparaat beschikt over een koelventilator. Als een van de ovens of de grill in gebruik is, draait de ventilator om het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen af te koelen.

Verzorging van het Fornuis

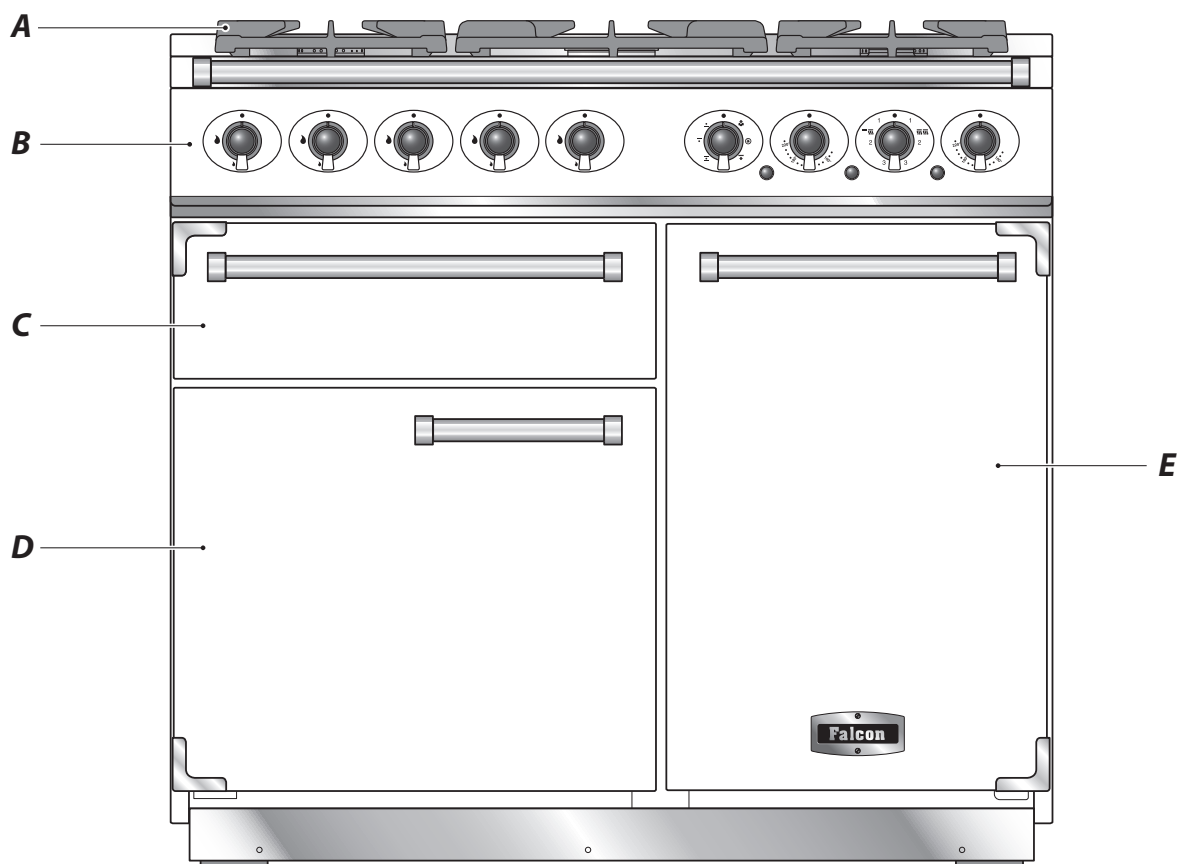
Daar stoom kan condenseren in waterdruppeltjes op het koele buitenoppervlak van de oven, is het tijdens het koken wellicht noodzakelijk om het vocht af te nemen met een zachte doek. Dit helpt tevens om te voorkomen dat de oppervlakken vervuilen of verkleuren door de kookdampen.

Reiniging

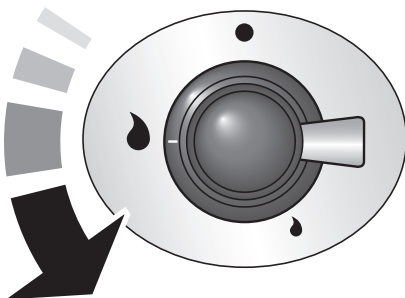
- Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.
- Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.
- Maak uitsluitend de in deze handleiding 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.
- 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.
- Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.
- Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik ovenwanten.
- Plaats de zijrails **NIET** in de vaatwasser.
- Stop de branderkoppen niet in de vaatwasser
- Gebruik in geen geval bijt- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.
- 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.
- Plaats geen explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.
- Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.
- 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.

2. Overzicht Fornuis

Afb.2,1



Afb.2,2



Het fornuismodel 900 met dubbele brandstofaansluiting (Afb.2,1) heeft de volgende eigenschappen:

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

Kookplaatbranders

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

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

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

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

Nederlands

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

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

U kunt de hoogte van de vlam met behulp van de knop afregelen (**Afb.2,3**). Op dit fornuis komt de lage stand na de hoge, niet tussen hoog en uit. De afbeelding van de kleine vlam is de laagste stand.

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

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

Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

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

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

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

De minimum aanbevolen diameter voor pannen is 160 mm. De maximum toegestane diameter voor pannen is 260 mm.

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

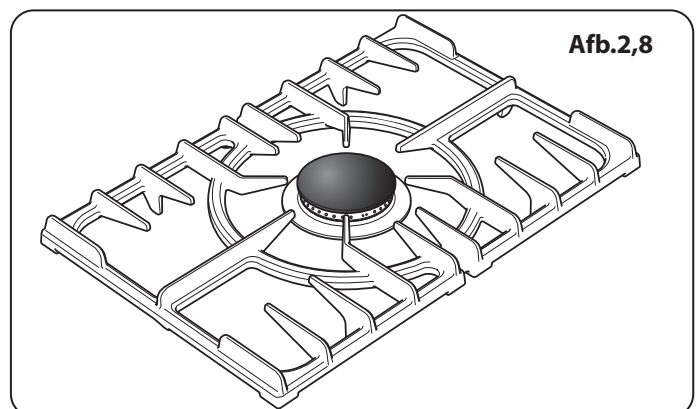
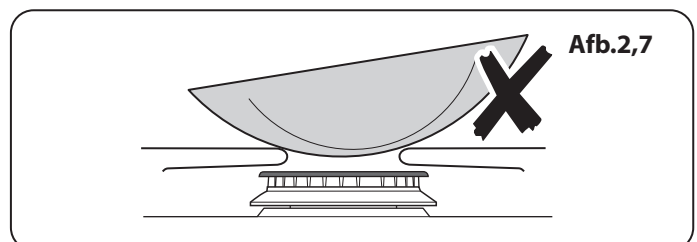
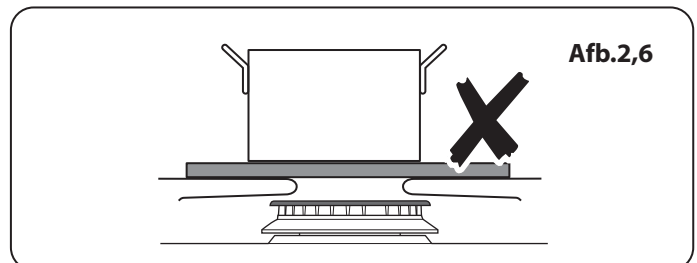
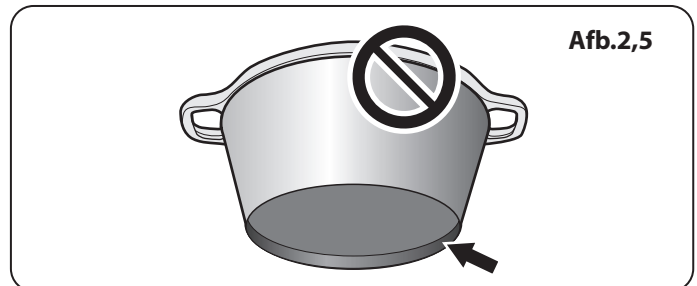
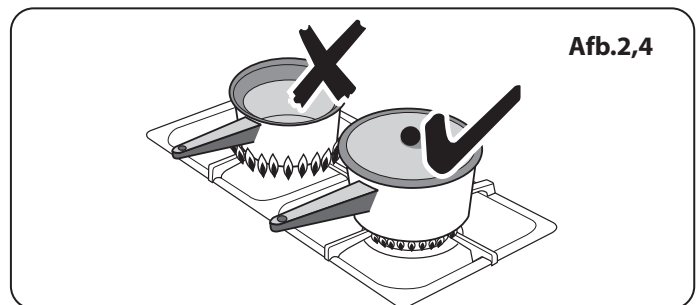
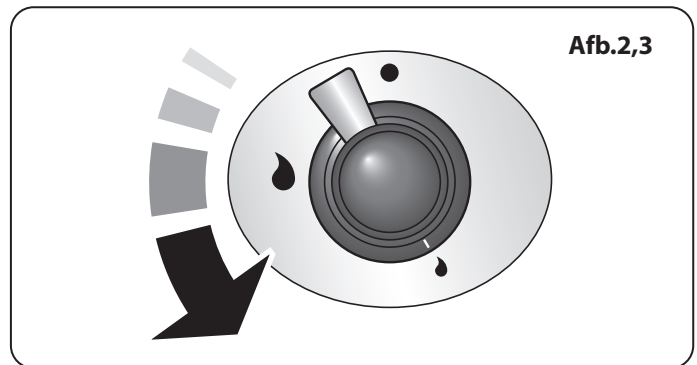
Wokbrander

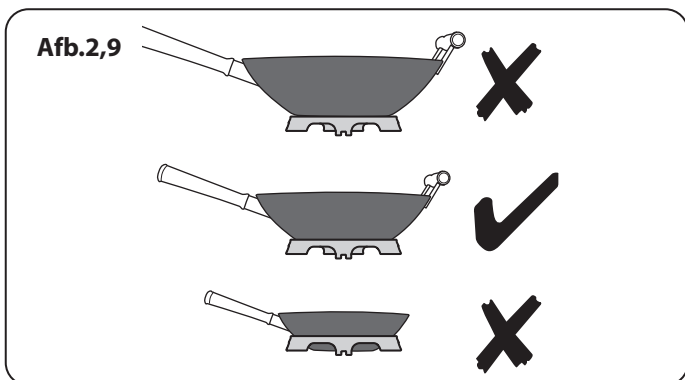
De wokbrander is zo gemaakt dat deze een gelijkmatige hitte over een groot gebied verspreidt. Deze brander is ideaal voor grote pannen en roerbakken (**Afb.2,8**).

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

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

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



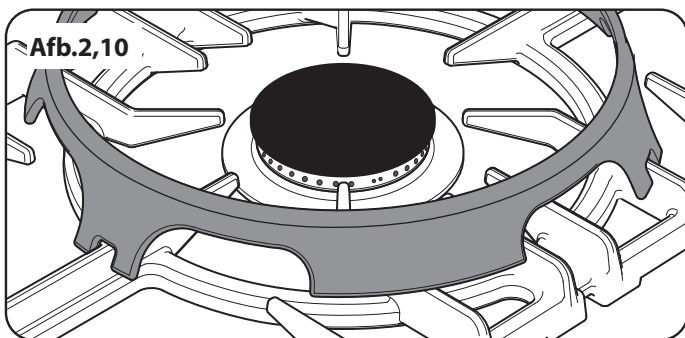


De Wokstelling

De stellage moet alleen op de wokbrander gebruikt worden.

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).

Als u de ring plaatst, controleer dan of deze goed geplaatst is op de steunvingers van het pannenkooster (Afb.2,10). Zorg dat de ring stabiel staat en dat de wok niet scheef op de ring staat.



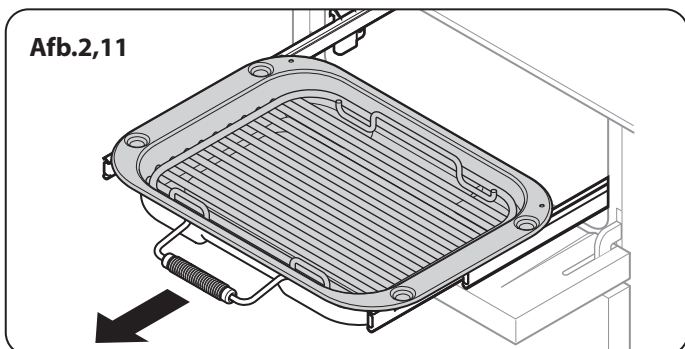
De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

De Uitschuifbare Grill (Afb.2,11)

⚠ WAARSCHUWING: Zorg, nadat de onderzetter van de grillpan is gehaald, dat grillpan en rooster volledig in de grillruimte liggen. De grilldeur **MOET** open blijven staan.

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

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



1. Schuif voor het best resultaat de slede terug in de grillruimte. Het grillrooster kan worden verwijderd en u kunt, terwijl de grill op temperatuur komt, het eten op het rooster leggen.
2. Laat de grill **NOOIT** langer dan enkele momenten aan zonder dat de grillpan eronder staat, anders kunnen de knoppen heet worden.
3. Als de grill eenmaal op temperatuur is, dient u het draagstel er weer uit te schuiven. Nadat u het eten op de grillonderzetter hebt geplaatst, schuift u het draagstel terug de grillkamer in. Zorg ervoor dat hij er helemaal in geschoven is.

Het grillpanrooster kan op vier verschillende grillhoogten worden ingesteld door voor- en achterzijde en boven- en onderzijde te verwisselen. Vier hoogtestanden voor grill verwijzen naar **De uitschuifgrill gebruiken™**.

Nederlands

De Ovens

De linker oven is een multifunctionele oven; de grote rechteroven is een heteluchtoven.

Multifunctionele Ovens

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

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

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

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

Tabel 2.1 toont een overzicht van de multifunctionele standen.

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

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

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

Tabel 2.1

Multifunctionele Ovenstanden

Ontdooien



Met deze functie wordt er door de ventilator alleen koude lucht gecirculeerd. Zorg ervoor dat de temperatuurregeling op 0° staat en dat geen warmte wordt toegepast. Er komt geen hitte aan te pas. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

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

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is. Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is of als de oven ernaast heet is.

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

Heteluchtoven



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

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

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

Heteluchtgrillen



Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het 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.

Voor de beste resultaten bevelen wij aan dat u de grillpan niet op het bovenste rek zet.

Heteluchtcombinatieoven



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

Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

Dit is een snelle, intensieve manier van bakken; houd het bakproces goed in de gaten tot u vertrouwd bent met deze functie.

Conventionele Oven (Hitte van Boven en Onder)



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

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

Het blootliggende bovenelement kan ertoe leiden dat sommige gerechten te snel bakken, daarom raden wij aan dergelijke gerechten in de onderste helft van de oven te plaatsen. Het kan ook zijn dat de oventemperatuur lager gezet moet worden.

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.

Nederlands

De Heteluchtoven

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

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

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

Het in Werking Stellen van de Ovens

De Multifunctionele Oven

De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (**Afb.2,12**).

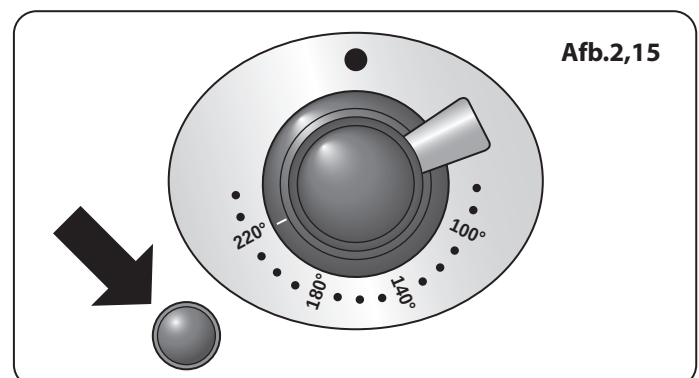
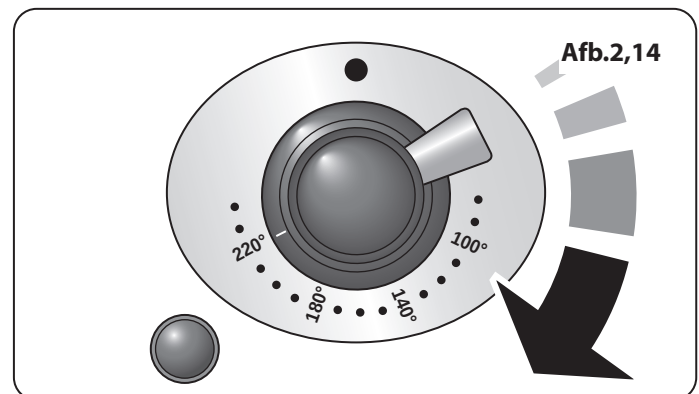
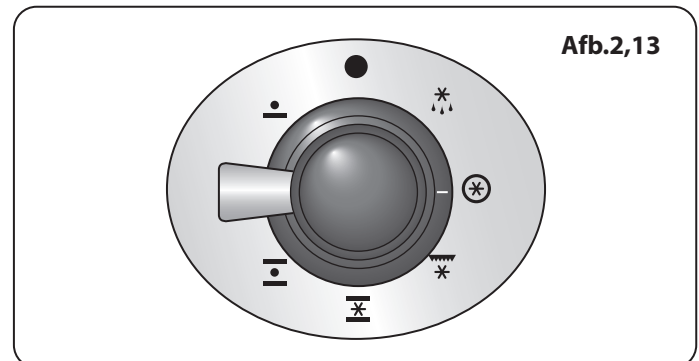
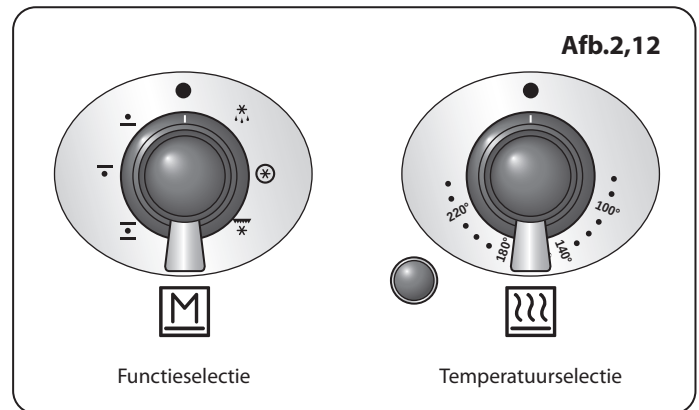
Draai de functieselectieknop richting bakfunctie (**Afb.2,13**).
Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2,14**).

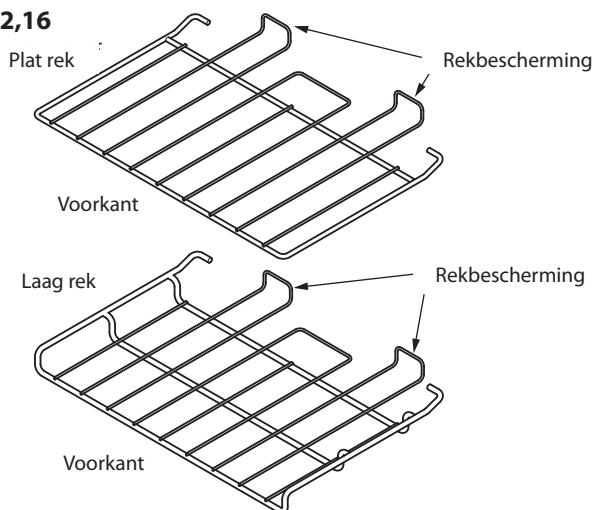
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft (**Afb.2-17**). Vervolgens begint het in- en uitschakelen tijdens het koken als de oven op de ingestelde temperatuur blijft.

De Heteluchtoven

Draai de oven knop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2,14**).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken (**Afb.2,15**).



Afb.2,16

Accessoires

De Ovenrekken – Linkeroven

Naast de vlakke roosters is uw fornuis ook met een hangrooster uitgerust (**Afb.2,16**), wat meer mogelijkheden geeft voor indeling van de oven.

Met uitzondering van de bovenste positie, waar alleen het lage rek in past, kunnen alle rekken op alle posities geplaatst worden (**Afb.2,17**). De ovenplaten worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd en weer worden aangebracht.

Het Demonteren en Opnieuw Monteren van de Rekken

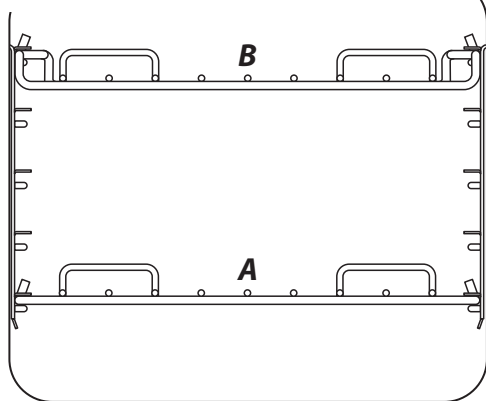
Het rooster heeft een kleine knik aan elke zijde (**Afb.2,18**). Als u het rooster wilt uitnemen, brengt u deze op dezelfde hoogte als de stops in de roostersteun (**Afb.2,19**). Til het rooster op zodat het boven de roosterstop komt (**Afb.2,20**) en trek het vervolgens naar voren (**Afb.2,21**).

Breng het rooster weer aan in de omgekeerde volgorde. Zorg er hierbij voor dat u het volledig terugduwt.

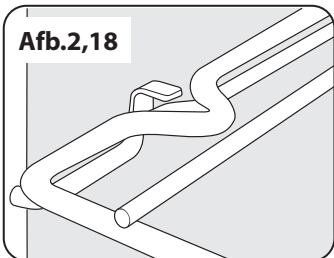
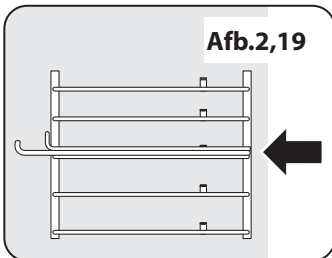
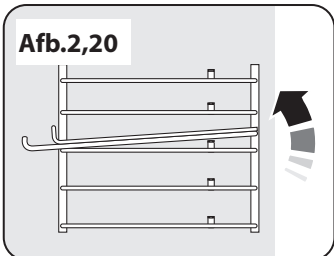
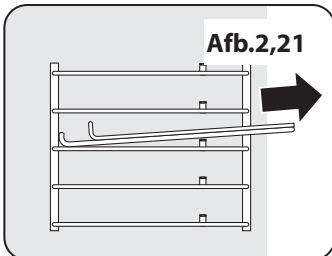
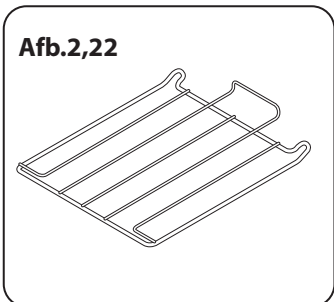
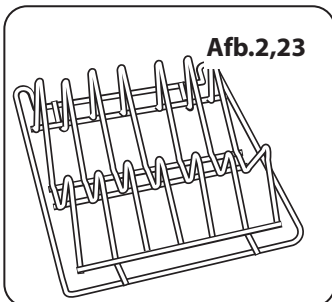
De Ovenrekken – Rechteroven

De grote oven is voorzien van vier normale ovenrekken (**Afb.2,22**) en een bordenwarmer (**Afb.2,23**).

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

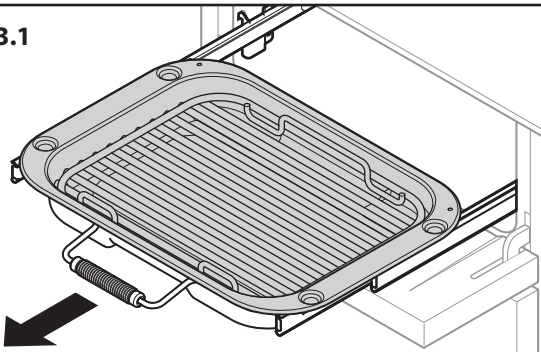
Afb.2,17

A – Plat rek, B – Laag rek

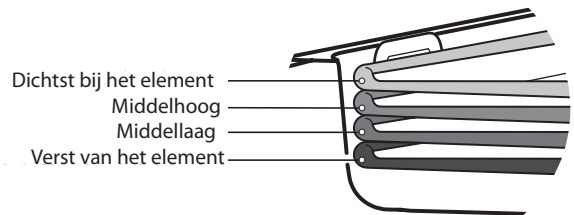
Afb.2,18**Afb.2,19****Afb.2,20****Afb.2,21****Afb.2,22****Afb.2,23**

3. De uitschuifgrill gebruiken™

Afb.3.1

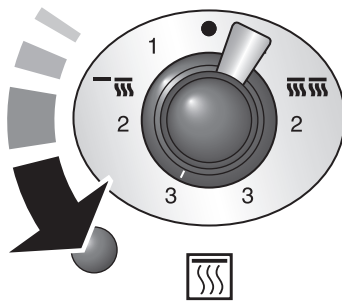


Afb.3.2



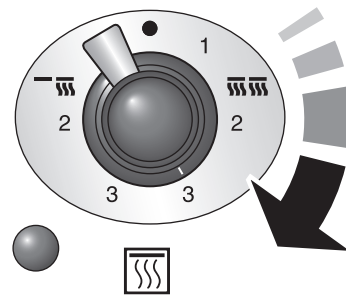
Vier hoogtestanden voor grill
verwijzen naar Afb.3.5

Afb.3.3



Het halfelement aanzetten rechts

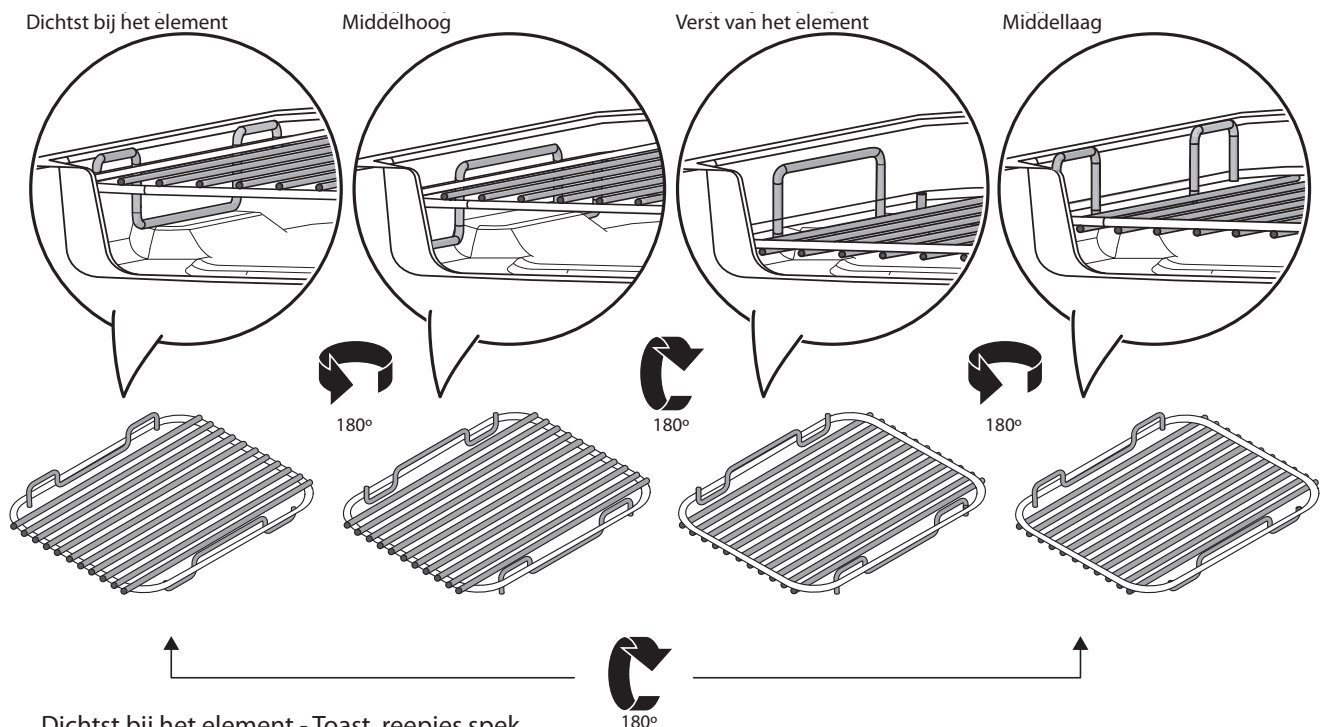
Fig. 3.4



Beide elementen aanzetten

Vier hoogtestanden voor grill

Afb.3.5



1. Dichtst bij het element - Toast, reepjes spek
2. Middelhoog - kaas op toast, welsh rarebit, courgettereepjes, spek van het achterstuk.
3. Middellaag - visfilet, groentespies.
4. Verst van het element - hele vis, dikke varkenskoteletjes, kipfilet, kip- of vleesspies

LET OP: het kookproces moet worden bewaakt. Een kort kookproces moet continu worden bewaakt.

4. Tips Voor het Koken

Bakken met een Multifunctionele Oven

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

Algemene Tips Voor de Ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

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

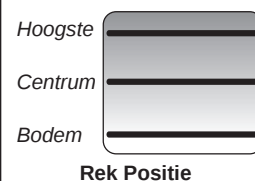
Zet de ovendeur **NIET** langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

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

5. 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.

Speisen werden in einem Umluftofen mit niedrigeren Temperaturen gebacken oder gebraten als in einem konventionellen Backofen. Wenn Sie nach Rezepten kochen, senken Sie die Temperatur um 10 °C und die Garzeit um 5-10 Minuten. Die Temperatur im Umluftofen ändert sich nicht mit der Höhe im Ofen - Sie können daher jede Einschubleiste benutzen.

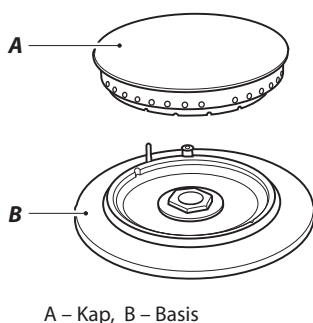


H - Hoogste, C - Centrum, B - Bodem

					H - Hoogste, C - Centrum, B - Bodem
	Links ovenventilator functie	Rek positie	Rechts oven conventionele functie	Baktijd (bij benadering)	
Voedsel	temperatuur °C		temperatuur °C		
Gebraden Vlees					
Rundvlees met bot	150	C	160	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	Gevuld en opgerold - Voeg ongeveer 10 minuten per 500 gr toe aan bovenstaande baktijden of bak op 200°C gedurende 20 minuten en op 160°C gedurende de resterende tijd.
	190	C	200	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.	
Rundvlees zonder bot	150	C	160	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.	
	190	C	200	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	
Lamvlees	150	C	160	30-35 minuten per 500g +30-35 minuten.	
	190	C	200	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
Varkensvlees	150	C	160	35-40 minuten per 500g +35-40 minuten.	
	190	C	200	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
Gevogelte					
Kip (2,3 kg)	150	C	160	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd. Voorverpakt (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak. Ontdooi bevroren grote stuijen vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.
	190	C	200	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.	
Kalkoen (4,5 kg)	150	C	160	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.	
	190	C	200	20 minuten per 500g +20 minuten.	
Kalkoen (over 4,5 kg)	150	C	160	20 minuten per 500g +20 minuten.	
	190	C	200	15 minuten per 500g +15 minuten.	
Eend / Eendje	150	C	160	25-30 minuten per 500g.	
Stoofschotel	130-140	C	140-150	2-4 uren volgens recept.	
Vis	180	C/B	190	Filets 15-20 minuten.	
	180	C/B	190	Hele vis 10 minuten per 500g +10 minuten.	
	180	C/B	190	Steaks afhankelijk van dikte.	
Cake					
Met zeer veel vruchten	130	C/B	140	45-50 minuten per mengsel van 500g.	
Met veel vruchten	140	C/B	150	2½ aan 3 uren.	
Licht cake	160	C	170	20-30 minuten.	
Deeggerechten					
Vruchtentaart	190	C	200	35-40 minuten.	
Taartjes	190	C	200	10-20 minuten afhankelijk ven de omvang.	
Bladerdeeg	220	C	230	20-40 minuten afhankelijk ven de omvang.	
Brood	210	C/H	220	20-30 minuten.	
Schuimgebak	90	C	100	2-3 uren.	

6. Het Fornuis Schoonmaken

Afb.6,1

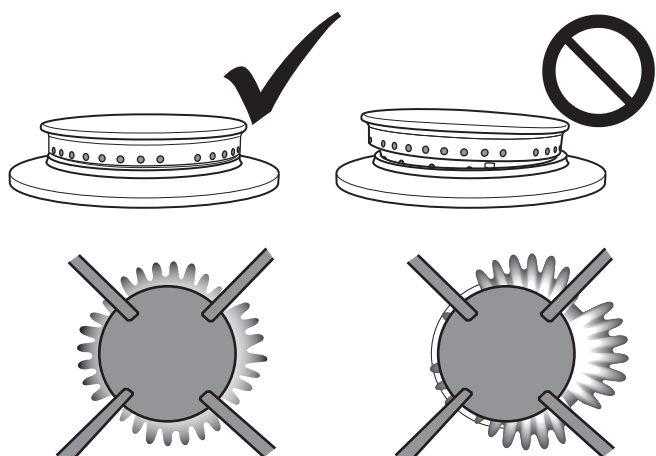


Belangrijke Informatie

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

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

Afb.6,2



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

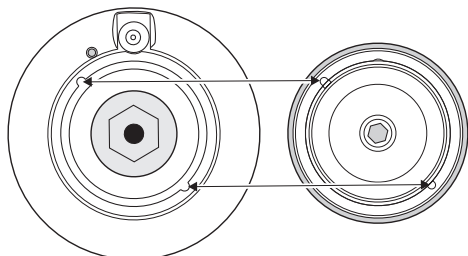
Denk eraan dat u het na afloop weer aansluit.

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.**

Afb.6,3



Reiniging van Gemorst Eten

Als er eten wordt gemorst of overkookt, dient u de brander direct uit te zetten en te laten afkoelen. Maak het fornuis pas schoon wanneer het volledig afgekoeld is. Veeg gemorst eten zo snel mogelijk weg.

Laat geen water bij het fornuis naar binnen sijpelen.

Kookplaatbranders

U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken. Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt (Afb.6,1).

Als u de branderkop plaatst, zorg dan dat deze goed in zijn voet zit (Afb.6,2). Onderop de branderkop ziet u twee pitten; deze passen in de twee inkepingen in de brandervoet (Afb.6,3).

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

De Woksteun

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

Nederlands

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.

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

Uitschuifbare Grill

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

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

De grillpan dient met warm zeepwater te worden afgewassen.

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

U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

Als u de grillpan wilt verwijderen, trekt u het ladegedeelte naar voren (**Afb.6,4**) vervolgens tilt u de grillpan op van de grill-lade (**Afb.6,5**).

De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant (**Afb.6,6**). Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af.

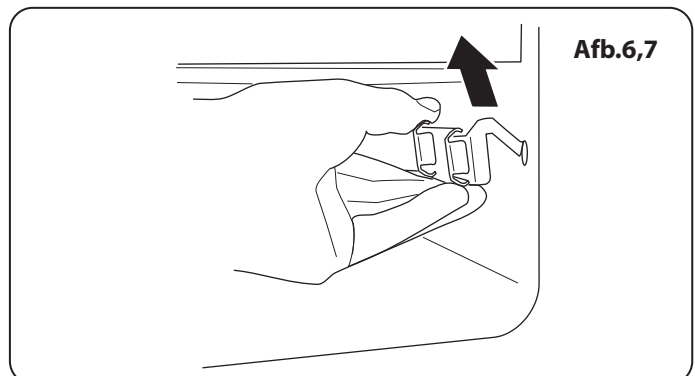
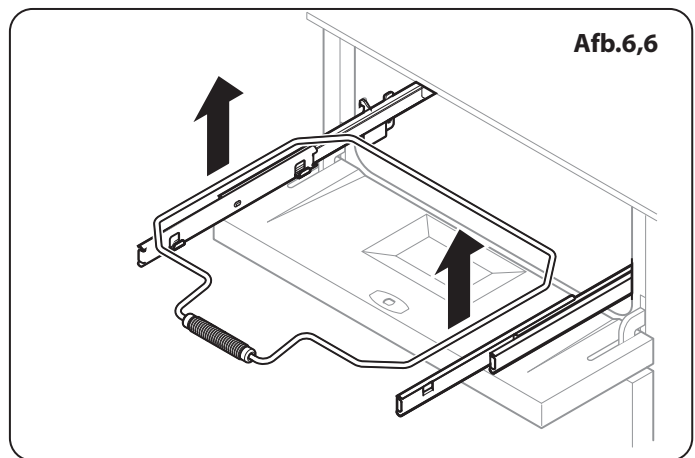
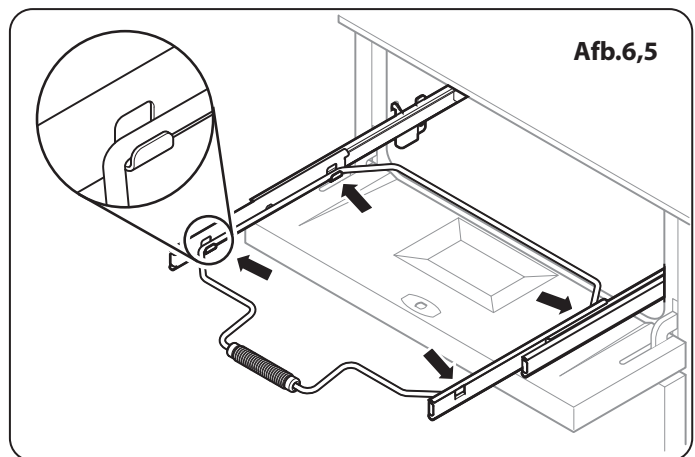
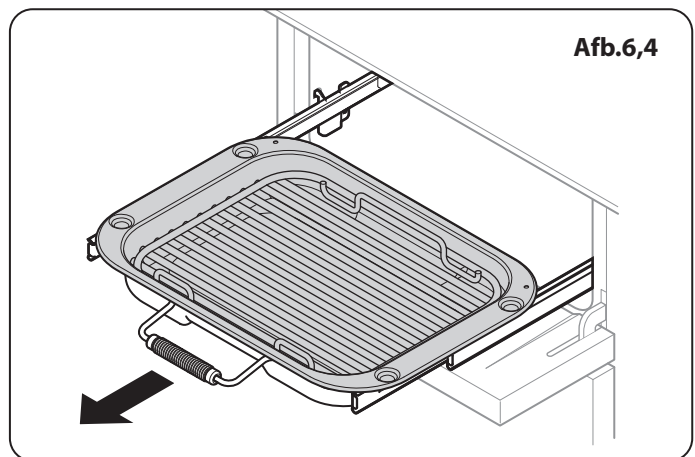
Als u de telescopische geleiders wilt verwijderen om de grillruimte schoon te maken, verwijdert u eerst de grill-lade en vervolgens kunt de geleiders uit de zijden van de grillruimte halen (**Afb.6,7**).

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

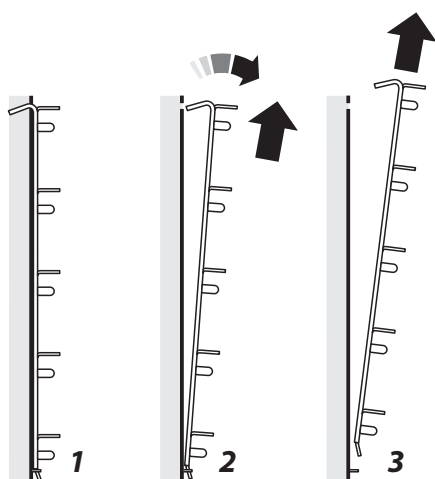
Plaats de zijrails **NIET** in de vaatwasser.

Als u klaar bent, haakt u de zijrails weer aan de zijkanten van de grill. U plaatst de steun terug door de zijrails naar voren te trekken en de steun weer met elke kant erop te laten rusten waarna u de steun in de zijrails drukt.

Zet de grillpan terug.



Afb.6,8



Bedieningspaneel en Deuren

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

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

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

Ovens

‘Cook & Clean’ Panelen

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

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

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

De Ovenplaatsteunen

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

De Ovenplaatsteunen Verwijderen

Verwijder de ovenplaten Trek de bovenzijde van de plaatsteun omhoog en weg van de ovenzijde en til vervolgens de steun op van de steunbeugel aan de onderzijde van de ovenzijde (Afb.6,8).

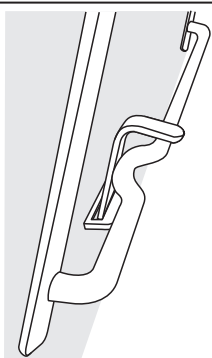
De Ovenplaatsteunen weer Aanbrengen

De zijsteunen weer aanbrengen. Plaats de markering aan de onderzijde van de steun in de opening in de steunbeugel in de ovenzijde (Afb.6,9). Plaats nu de bovenzijden van de zijarmen in de openingen aan de bovenzijde en druk ze voorzichtig omlaag.

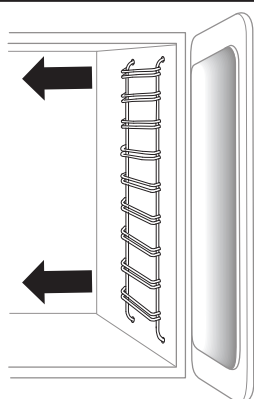
De Grote Oven

Om de zijanten van de oven schoon te maken, dient u eerst de inschuifrichels los te haken en te verwijderen (Afb.6,10).

Afb.6,9



Afb.6,10



Nederlands

Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (**Tabel 6.1**).

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

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

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.
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 Fornois		
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.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas.	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Oven en Gril		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email.	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email.VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email.	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De Ovens' in 'Het Fornois Schoonmaken').
Ovenrekken, Handyrack, gril-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 6.1

7. Problemen Oplossen

De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

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

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

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

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

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

Kookplaatbranders gaan niet aan

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

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

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

Er komt stoom uit de oven

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

Een ovenventilator maakt geluid

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

Welke reinigingsmaterialen worden aanbevolen voor het fornuis?

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

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

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

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

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

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

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

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

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

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

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

Controleer of de deurafdichting beschadigd is.

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

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

De oven gaat niet aan

Is de stroom aangesloten?

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

Hebt u een kookfunctie ingesteld?

Nederlands

De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

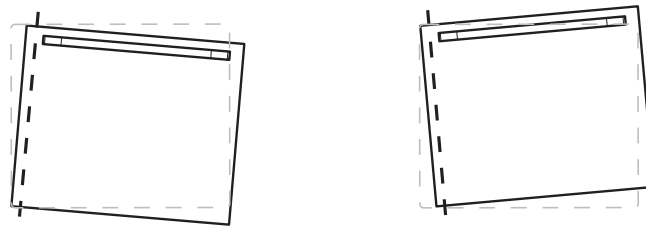
Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. Sluit de stroom af bij de stroombreker.

De ovendeur is slecht gealigneerd

Het onderste scharnier van de linker ovendeur kan worden aangepast aan de hoek van de deur veranderen (**Afb.7.1**). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (**Afb.7.2**).

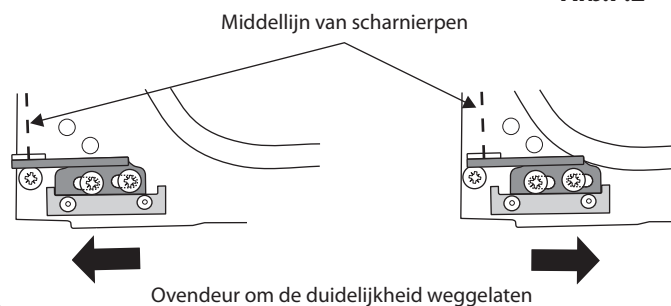
Draai de scharnierschroeven weer aan.

Afb.7.1



Effect van instelling scharnier - overdreven om duidelijk aan te geven

Afb.7.2



8. Installatie

Geachte Installateur

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

Naam Installateur
Bedrijf Installateur
Telefoonnummer Installateur
Het Serienummer van het Toestel

Veiligheidseisen

- ⚠ **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.**
- ⚠ **Als het apparaat in Zwitserland geïnstalleerd moet worden, moet met de volgende regelgeving en richtlijnen rekening worden gehouden:**
 - SVGW - Gasprincipes G1: Gasinstallatie.
 - EKAS - Form. 1942: Richtlijn vloeibaar gas, deel 2.
 - Bepalingen van kantonale instanties (bv. regelgevers voor brandveiligheid).
- ⚠ **Dit fornuis is een apparaat van Klasse 2 Onderklasse1.**
- ⚠ **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. Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam.

Het Fornuis Plaatsen

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

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

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

Conversie

Dit fornuis is categorie:

- Cat II₂H3+
- Cat II₂E+3+
- Cat II₂L3B/P
- Cat II₂E3B/P
- Cat II₂H3B/P
- Cat II₂ELL3B/P

Voor het fornuis is een conversiekit beschikbaar om op een ander gas over te schakelen.

Als het apparaat op een ander gas moet worden omgezet, raden wij aan dit vóór de installatie te doen.

⚠ **Wij raden aan in elke LPG-installatie een overdrukafsluiter of overdrukklep te gebruiken om te voorkomen dat nageschakelde fittingen/apparaten worden blootgesteld aan een te hoge druk (meer dan 75 mbar) in geval van een defect aan de drukregelaar.**

Plak na de conversie van het apparaat de gasconversiesticker op het daarvoor bestemde gedeelte van de gegevensbadge; deze geeft aan op welk gastype het apparaat nu is ingesteld.

INSTALLATIE

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

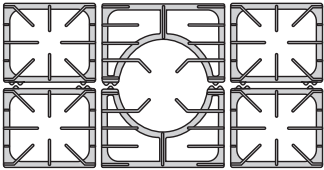
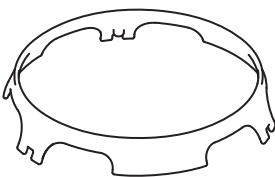
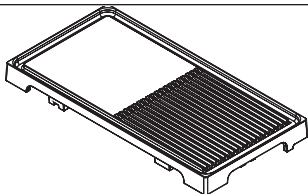
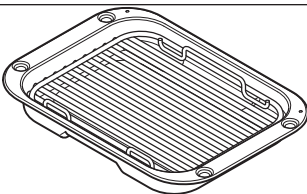
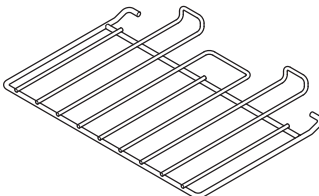
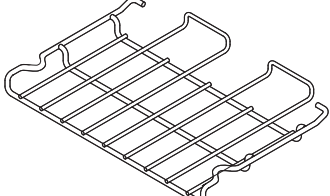
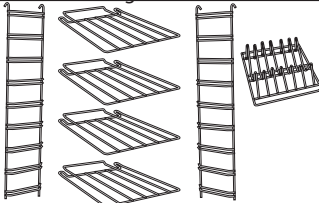
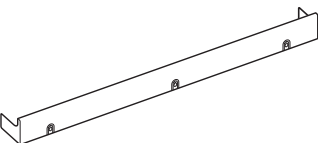
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- 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. Luchtbelwaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel
10. Schroeven om de stabiliteitsbeugel vast te zetten
11. Inbussleutels, 4 mm en 3 mm
12. 13 mm moersleutel of steeksleutel

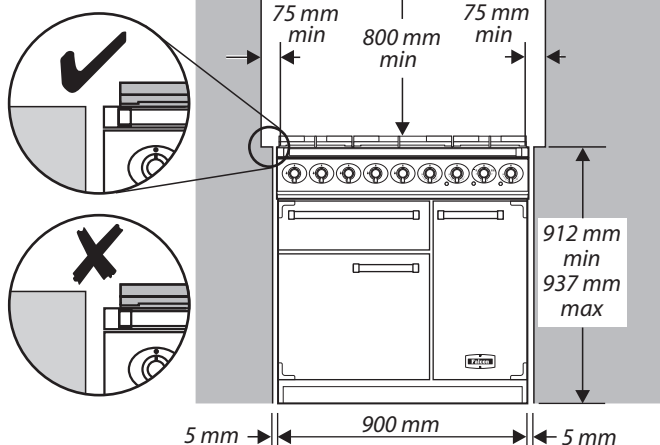
De Onderdelen Controleren:

Pannenkoosters	Wokstellage
	
Bakplaat (Optional)	Grillpan en treef
	
1 plat rek	1 rek met verlaging
	
Ovenrekken en inschuifrichels voor de grote ovens	1-stuk plint
	

INSTALLATIE

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

Afb.8,1



Het Fornois Plaatsen

Op de afbeeldingen **Afb.8,1** zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven.

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.

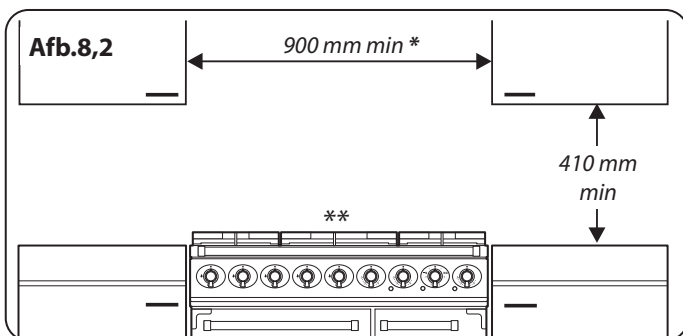
Tussen de bovenkant van de kookplaat en eventuele brandbare horizontale oppervlakken erboven dient een tussenruimte van ten minste 650 mm te worden gelaten.

Afb.8,2 toont de aanbevolen vrije ruimte boven het fornuis.

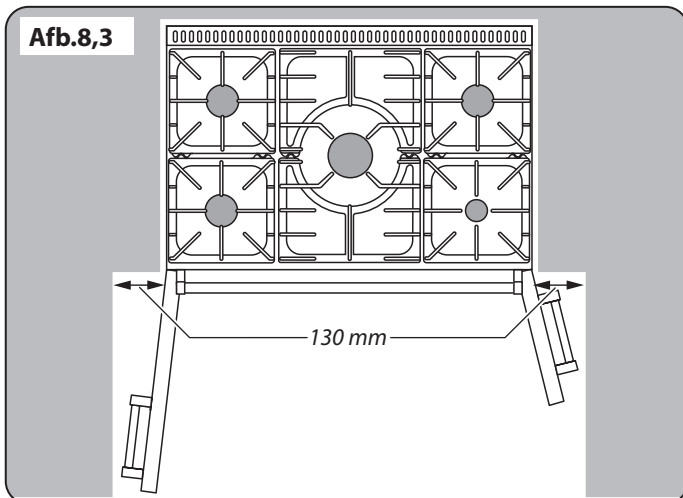
*Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

** Een spatplaat moet in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant worden gemonteerd. Houd rekening met de extra hoogte van de rookgasafvoerklap die aan het kookfornuis gemonteerd moet worden.

Afb.8,2



Afb.8,3



Oppervlakken van meubels en muren aan de zij- en achterkant van het fornuis moeten bestand zijn tegen hitte, spatten en stoom. Vooral bepaalde soorten keukenmeubels van vinyl of laminaat zijn slecht tegen hitte en verkleuring bestand.

Wij kunnen geen aansprakelijkheid aanvaarden voor schade die veroorzaakt wordt door normaal gebruik van het fornuis aan materiaal dat delamineert of verkleurt bij temperaturen van minder dan 65 °C boven de kamertemperatuur.

We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 910 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.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (**Afb.8,3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

INSTALLATIE

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

Het Fornuis Verplaatsen

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

⚠ Het fornuis is zeer 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. Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwieltjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (Afb.8,4). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

Breng de Twee Wieltjes aan de Achterkant Omlaag

Breng eerst een 13 mm schroef sleutel of een steeksleutel aan op de zeshoekige stelmoer. Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee (Afb.8,5).

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

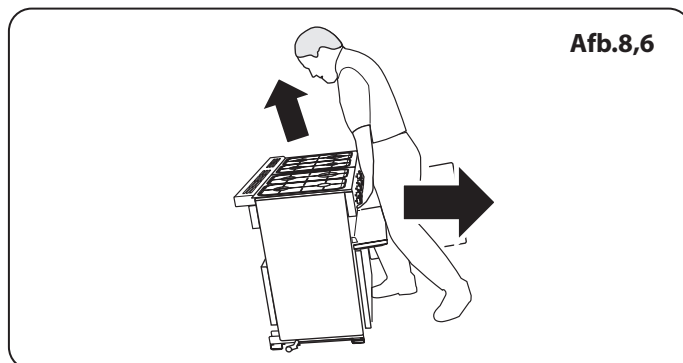
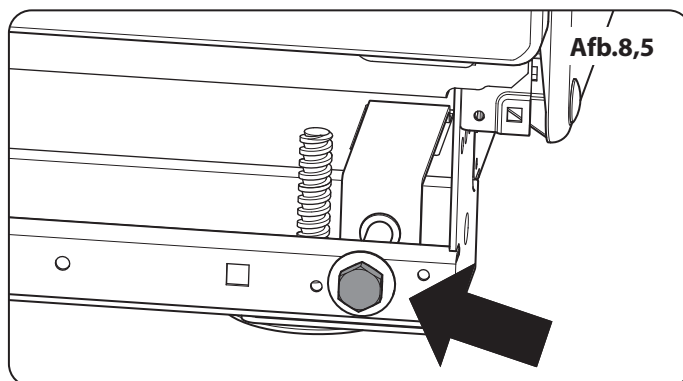
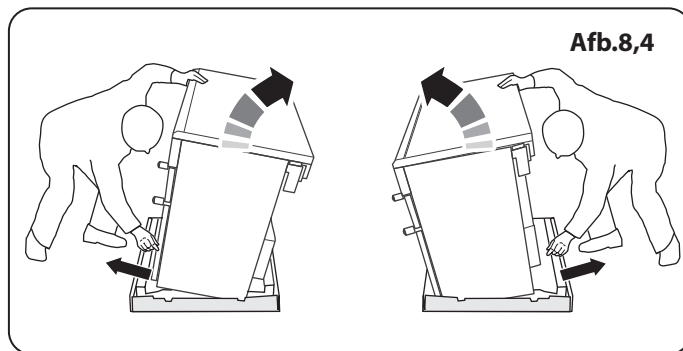
Het Verplaatsen

Vouw de achterrاند van de kartonnen bodemverpakking open. Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst (Afb.8,6).

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

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

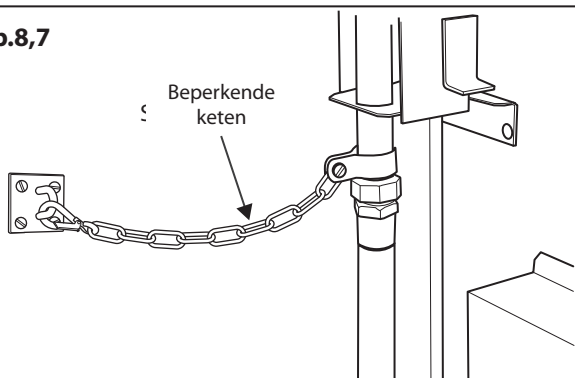
⚠ Gebruik niet de deurhendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.



INSTALLATIE

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

Afb.8,7



De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren

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

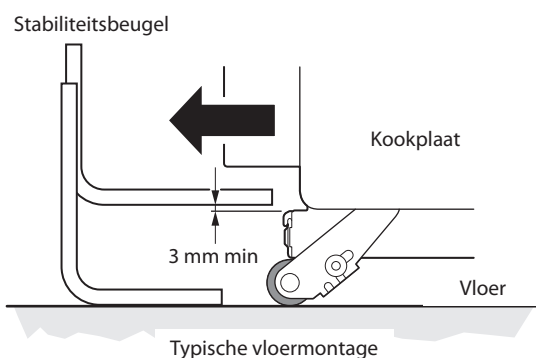
Geschikte stabiliteitsmiddelen worden getoond in **Afb.8,7**, **Afb.8,8** en **Afb.8,9**.

Als u een stabiliteitketting gebruikt (**Afb.8,7**) dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

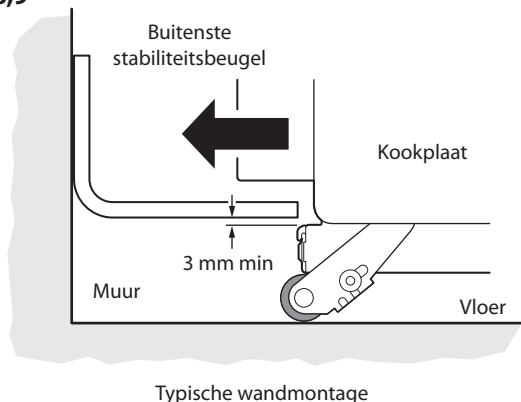
Als u een stabiliteitsteun gebruikt (**Afb.8,8** en **Afb.8,9**) dient de steun zo aangepast te worden dat er zo weinig mogelijk tussenruimte is tussen de steun en de inschakelinggleuf aan de achterkant van het fornuis.

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

Afb.8,8



Afb.8,9



Verplaatsen van Het Fornuis na de Installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker eruit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (**Afb.8,6**). Controleer dan achter het fornuis of de gaslang niet is blijven haken.

Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gaslang voldoende speling hebben om het fornuis te kunnen verplaatsen.

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

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

Waterpas Stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat. Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

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

Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant.

Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

INSTALLATIE

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

Aansluiten op het Gas

Dit dient aan de relevante normen te voldoen.

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

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

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

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

Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1100 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis.

De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat de in- en uitlaataansluitingen verticaal zijn, zodat de slang naar beneden hangt.

De eindaansluiting dient idealiter in het gearceerde gedeelte 'A' (Afb.8,11).

Voor aardgas, moet de flexibele slang in overeenstemming met BS 669 of EN-14800. Voor LPG, moet het in staat van 50 mbar, 70 ° C temperatuurstijging. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

Schroef het slanguiteinde met schroefdraad in de gasinlaat. Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is.

Beproeven op Druk

De gasdruk kan gemeten worden op het drukproefpunt op het gasaansluitblok.

Sluit de drukmeter aan. Zet een van de kookplaatbranders aan en steek deze aan.

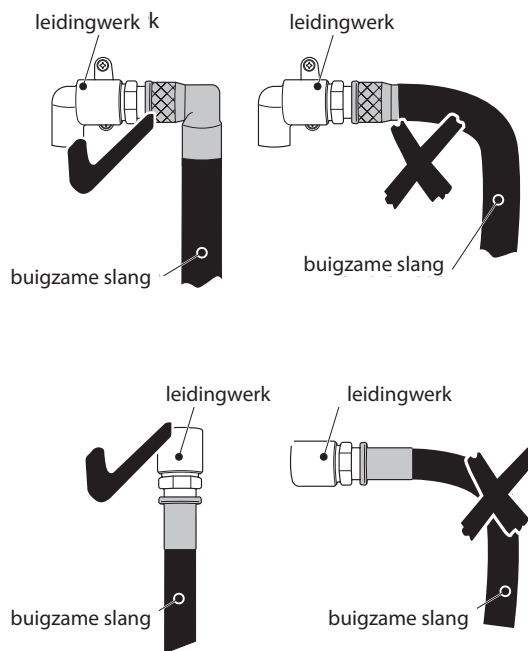
Zie de gegevenssticker voor testdruk.

Zet de branders uit en verwijderen de drukmeter aan.

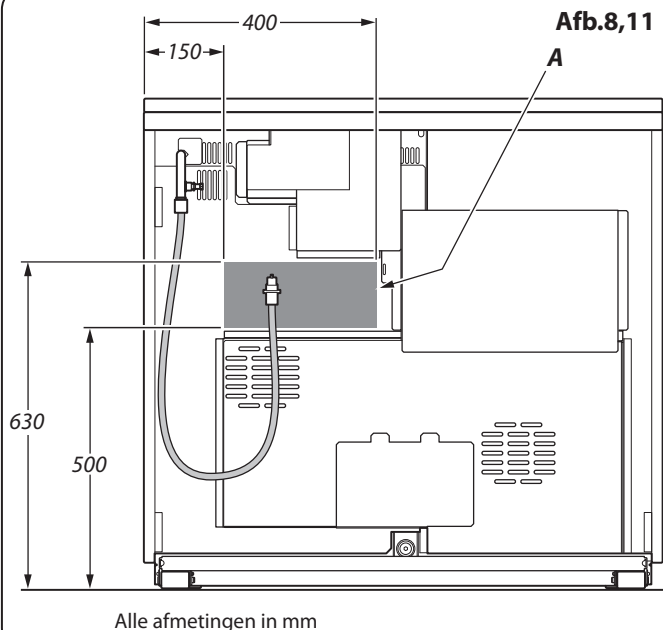
⚠ Controleer of het fornuis gasdicht is.

⚠ Controleer of alle branders goed werken.

Afb.8,10



Afb.8,11



INSTALLATIE

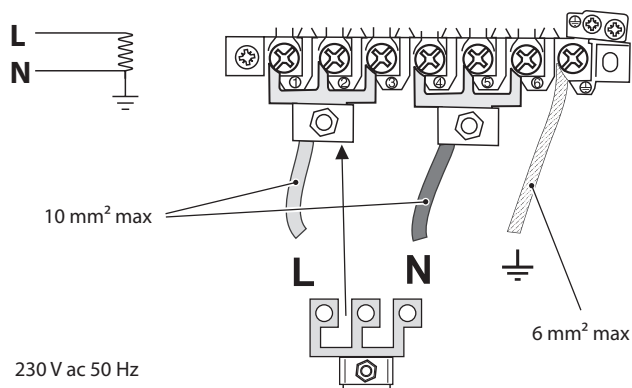
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

Aardlekschakelaars Met Stroomsturing

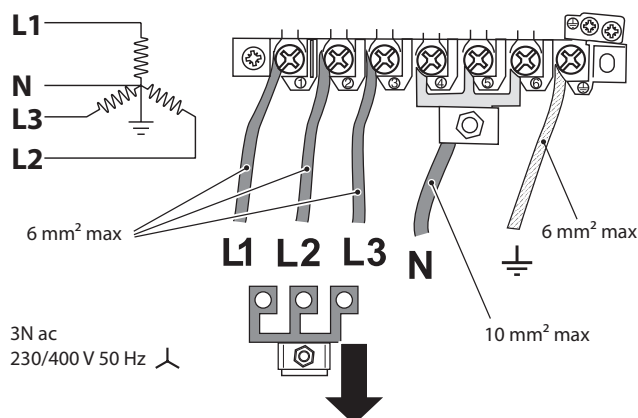
Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

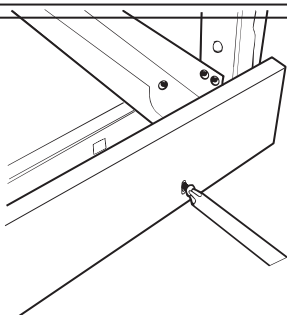
Afb.8,12



Afb.8,13



Afb.8,14



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.

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.

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.8,12 en Afb.8,13). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten.

Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Eindcontroles

Kookplaatcontrole

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

Grillcontrole

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

Ovencontrole

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

De Plint Monteren

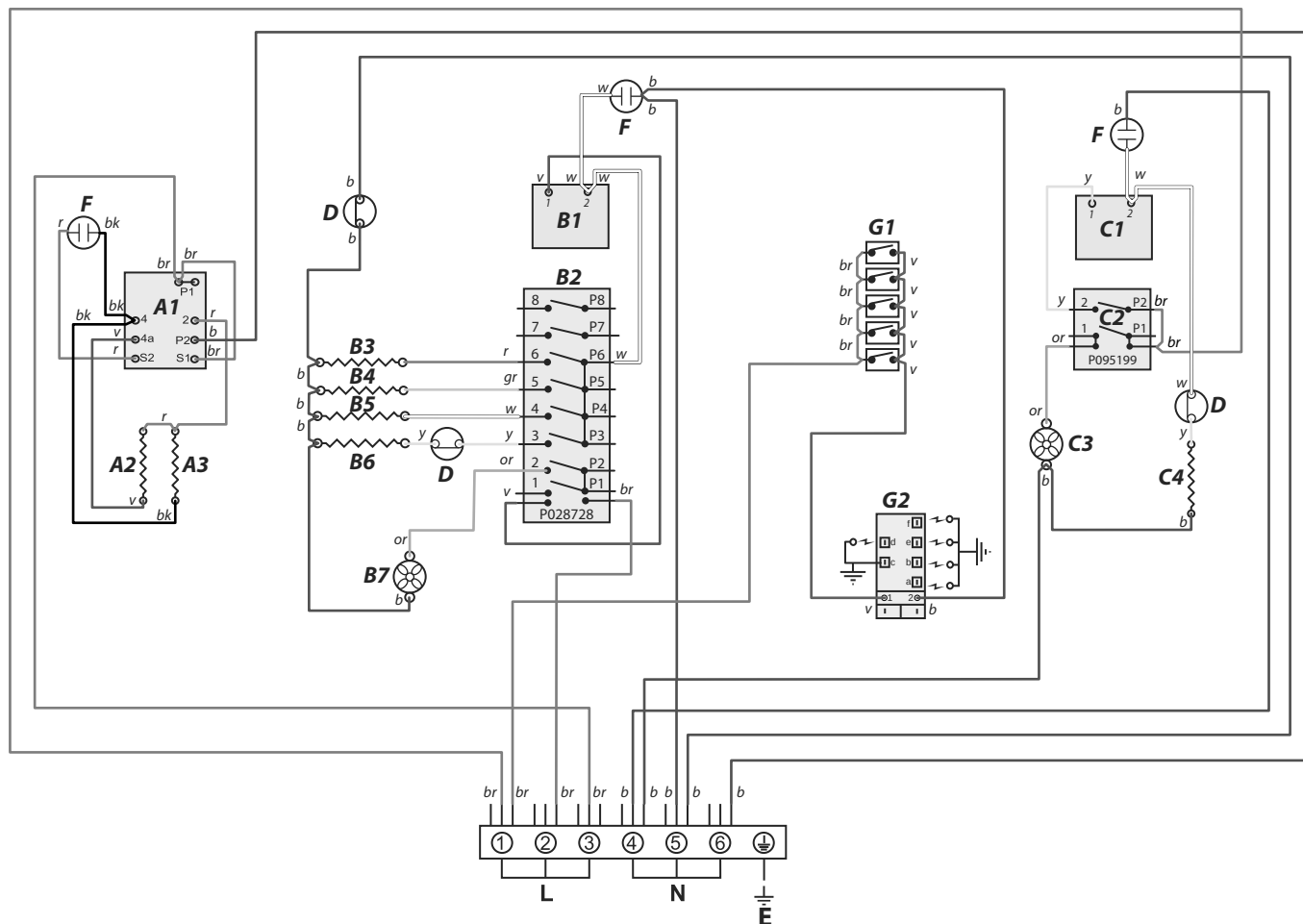
Verwijder de drie schroeven langs de onderkant vooraan van het fornuis. Houd de plint op zijn plek en bevestig de drie schroeven weer (Afb.8,14).

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.

9. Schakelschemas



Legende

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

Code	Beschrijving
A1	Commutateur avant du grill
A2	grillonderdelen links
A3	grillonderdelen rechts
B1	Linker oven thermostaat
B2	Bediening multifunctionele oven links
B3	Basiselement multifunctionele oven links
B4	Bovenelement multifunctionele oven links (buitenste paar)
B5	Bovenelement multifunctionele oven links (binnenste paar)
B6	Ventilatorelement multifunctionele oven links
B7	Ventilator multifunctionele oven links

Code	Beschrijving
C1	Thermostaat oven rechts
C2	Bedieningsknop rechtsvoor
C3	Ventilator oven rechts
C4	Onderdeel ventilatoroven rechts
D	Thermische beveiliging
E	Neonlamp
G1	Ontstekingsschakelaar
G2	Ontsteking generator

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

10. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening

LAND VAN BESTEMMING: GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE.

Gascategorie en drukinstellingen

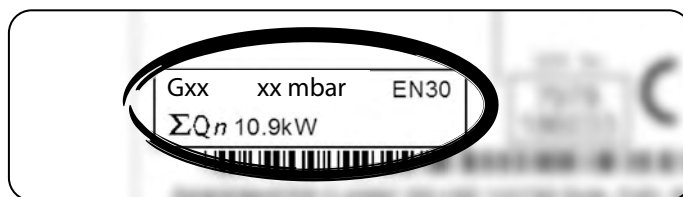
Dit apparaat wordt ingesteld geleverd voor een van de gascategorieën in onderstaande tabel, afhankelijk van het land van bestemming.

Categorie	Land van Bestemming	Aardgas	LPG
Cat II _{2H3+}	GB, IE, IT	G20 20mbar	G30 butaan 29mbar G31 propaan 37mbar
Cat II _{2E3B/P} Cat II _{2ELL3B/P}	DE	G20 20mbar G25 20mbar	G30 butaan 29mbar G31 propaan 29mbar G30 butaan 50mbar G31 propaan 50mbar
Cat II _{2E+3+}	FR, BE	G20 20/25mbar	G30 butaan 29mbar G31 propaan 37mbar
Cat II _{2H3B/P}	SE	G20 20mbar	G30 butaan 29mbar G31 propaan 29mbar
Cat II _{2L3B/P}	NL	G25 25mbar	G30 butaan 29mbar G31 propaan 29mbar

Nominale waarden

Zie de gegevensbadge voor informatie over het gas en de druk waarvoor het apparaat is ingesteld.

Volg de desbetreffende aanwijzingen op als een conversie nodig is.



Kookplaat	Bypass-schroeven*	Aardgas G20 20 mb		L.P. (Vloeibaar Propaan) Gas 29 / 37 mb	
			Injector		Injector
De wokbrander	57	5.0 kW	165	5.0 kW (364g/h)	107
Snelle/Grote brander	40	3.0 kW	120	3.0 kW (218g/h)	82
Halfsnelle / Middelgrote	32	1.70 kW	95	1.70 kW (124g/h)	64
Kookplaat	Bypass-schroeven*	Aardgas G25 25 mb		L.P. (Vloeibaar Propaan) Gas 29 mb	
			Injector		Injector
De wokbrander	57	5.0 kW	163	5.0 kW (364g/h)	107
Snelle/Grote brander	40	3.0 kW	123	3.0 kW (218g/h)	82
Halfsnelle / Middelgrote	32	1.70 kW	96	1.70 kW (124g/h)	64
Kookplaat	Bypass-schroeven*	Aardgas G25 20 mb		L.P. (Vloeibaar Propaan) Gas 50 mb	
			Injector		Injector
De wokbrander	57	5.0 kW	173	5.0 kW (364g/h)	92
Snelle/Grote brander	40	3.0 kW	130	3.0 kW (218g/h)	71
Halfsnelle / Middelgrote	32	1.70 kW	102	1.70 kW (124g/h)	53

Nederlands

* De kleppen in dit fornuis zijn met afstelbare bypass-schroeven uitgerust. Als het apparaat bij levering is ingesteld voor aardgas, dan zitten de bypass-schroeven losgeschroefd. Voor conversie naar lpg moeten de bypass-schroeven helemaal naar beneden zijn geschroefd.

Als het apparaat ingesteld voor lpg wordt geleverd, zijn de bypass-schroeven helemaal naar beneden geschroefd. Voor conversie naar aardgas moeten debypass-schroeven helemaal naar buiten zijn geschroefd, in overeenstemming met de aanwijzing in de meegeleverde conversiekit.

Aansluitingen

Elektrisch	230/400V 50 Hz
------------	----------------

Afmetingen

Model	Falcon Deluxe 900 Twee soorten brandstof	
Algehele hoogte	minimale 912 mm	maximum 937 mm
Algehele breedte	900 mm	
Algehele diepte	600 mm tot voorzijde van bedieningspaneel; 660 mm over hendels	
Minimale ruimte boven kookplaat	800 mm	

Kookplaat Tips voor energiebesparing

Gebruik kookgerei met een platte bodem.

Gebruik kookgerei met de juiste grootte.

Gebruik kookgerei met een deksel.

Beperk de hoeveelheid vloeistof en vet tot een minimum.

Zet de instellingen lager wanneer de vloeistof begint te koken.

Verbruik is gebaseerd op G30.

Oven tips voor energiebesparing

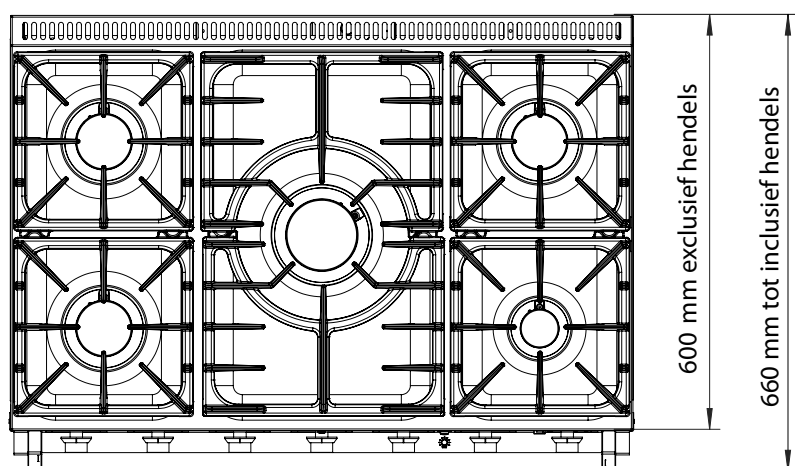
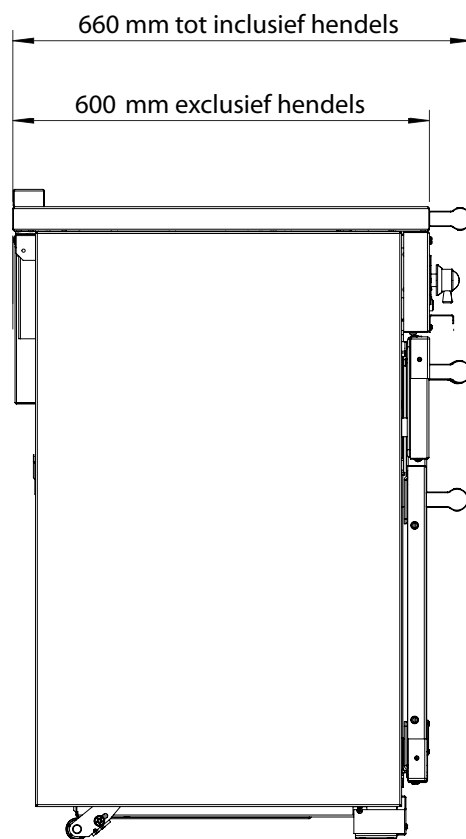
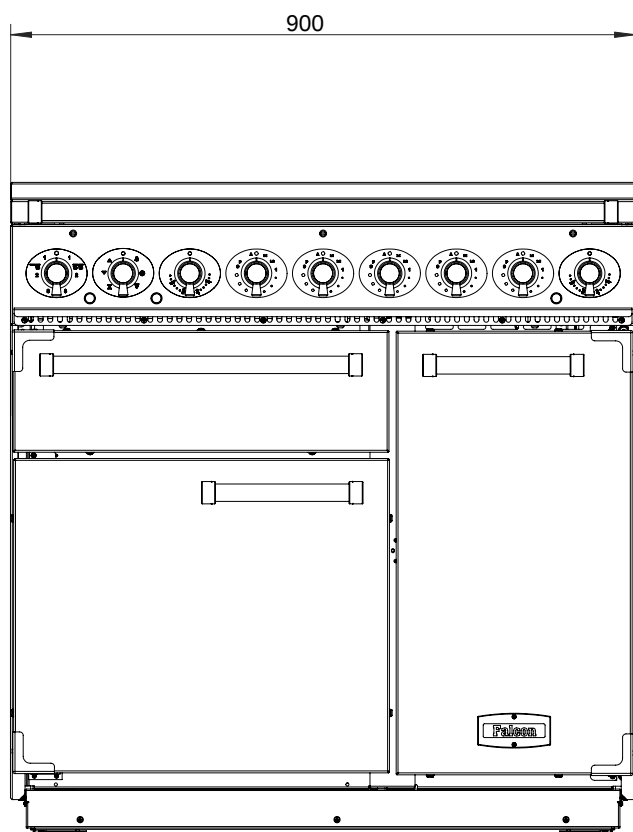
Bereid indien mogelijk maaltijden samen.

Houd de tijd voor verwarmen kort.

Verleng de kooktijd niet.

Doe de ovendeur tijdens de kookperiode niet open.

Vergeet het apparaat na het koken niet uit te zetten.



Efficiëntiegegevens kookplaat

Merk	Falcon
Modelaanduiding	Deluxe
Grootte	90
Type	Twee soorten brandstof

Type kookplaat	GAS
Aantal gasbranders	5
Extra / Kleine brander (EE gasbrander)	-
Halfsnelle / Middelgrote brander (EE gasbrander)	60.8%
Halfsnelle / Middelgrote brander (EE gasbrander)	-
Snelle/Grote brander (EE gasbrander)	58.5%
Snelle/Grote brander (EE gasbrander)	58.5%
Snelle/Grote brander (EE gasbrander)	58.5%
Ultra snelle/Grote brander (EE gasbrander)	55.4%
Wok (EE gasbrander)	-
Wok (EE gasbrander)	-
Kookplaat EE gaskookplaat (*)	58.3%

Met een (*) gemarkeerde informatie is dus niet verplicht voor fornuizen met gemengde brandstof

Ovengegevens

Merk	Falcon	
Modelaanduiding	900 Deluxe	
Type oven		Elektrisch
Massa	kg	131
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte *Neerklapbare deur		Multifunctie
Vermogen - Convector		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvector		2.5
Volume	Litres	79
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	0.96
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvector	kWh / cycle	0.84
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		109
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvector		94.9
Energieklasse		A
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte *Neerklapbare deur		Aangewakkerd
Vermogen - Convector		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvector		2.5
Volume	Litres	67
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvector	kWh / cycle	0.79
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvector		95.6
Energieklasse		A

Aanvullende informatie		
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Maximumvermogen @ 230 V 50 Hz		
Convector		2.2 kW
Multifuncti		2.5 kW
Multifuncti (Snelle Reactie)		3.7 kW
Geforceerde luchtconvector		2.5 kW
Rooster		2.3 kW
Sudderoven		-
Rijslade voor brood		-

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):	7.4 kW
--	--------

Clarence Street, Royal Leamington Spa,
Warwickshire, CV31 2AD, England.
www.falconworld.com