



Gebruikshandleiding & Instructies voor Installatie

Professional+ FX 90 Dual Fuel
(twee soorten brandstof)

SPINAZIE EN ZALMTAART



INGREDIËNTEN (Porties: 6)

- Voor het deeg:
 - 250 gr witte bloem
 - 125 gr boter, in blokjes
 - een snufje zout
 - 1 eetlepel water
- Voor de vulling:
 - 200 gr verse spinazie
 - 150 gr zalmfilet
 - zout en peper naar smaak
 - 500 ml crème fraîche
 - 50 gr Comte kaas, geraspt
 - 2 eieren

BEREIDINGSWIJZE

1. Giet de bloem in een grote kom, voeg dan de boter, zout en water toe. Meng alles tussen je vingers tot je grove kruimels krijgt. Rol het vervolgens tot een bal en zet opzij.
2. Roerbak de spinazie en laat goed uitlekken (haal door een zeef indien nodig). Bak de zalm met een theelepel boter op een matig vuur gedurende 10 minuten. Verwarm de oven voor op 200 ° C / gasoven stand 6.
3. Klop de eieren, voeg de crème fraîche toe en meng goed. Rasp de Comte kaas en voeg toe aan het mengsel. Verkruiemel de zalm in kleine stukjes en snijd de spinazie. Zet opzij.
4. Rol het bladerdeeg uit met een deegroller op een met bloem bestoven werkvlak en bekleed er een ingevette taartvorm mee. Giet het zalmmengsel erover. Bak in de oven gedurende 25 minuten.

CHOCOLADEBABKA



INGREDIËNTEN (Porties: 14)

- 250 gr witte bloem
- 5 eetlepels cacaopoeder
- 1 1/2 theelepel bakpoeder
- 3/4 theelepel baksoda
- 1 theelepel kaneelpoeder
- 1/2 theelepel zout
- 225 gr boter
- 250 gr suiker
- 1 theelepel vanille-extract
- 3 eieren
- 225 gr zure room
- De bovenlaag:
 - 275 gr pure chocolate chips
 - 125 gr gehakte pecannoten
 - 4 eetlepels suiker
 - 1 theelepel kaneelpoeder

SÅ HÄR LAGAR DU KÖTTBULLAR I TOMATSÅS:

1. De oven voorverwarmen op 180°C/gasstand 4. Een cakevorm van 25 cm invetten. Bloem, cacaopoeder, bakpoeder, baksoda, 1 theelepel kaneel en zout in een kom zeven en apart zetten.
2. In een middelgrote kom boter en 250 gr suiker met een elektrische mixer op hoge stand licht en luchtig opkloppen. De mixerstand op medium zetten en de vanille erdoor roeren. De eieren er 1 voor 1 door kloppen. De mixer op de lage stand zetten en afwisselend bloemmengsel en zure room erdoor kloppen, beginnend en eindigend met het bloemmengsel. Kloppen tot de ingrediënten grof gemengd zijn.
3. Voor de bovenlaag: in een kommetje chocolate chips, pecannoten, 4 eetlepels suiker en 1 theelepel kaneel tot een kruimeldeeg kneden. De helft van het beslag over de bodem van de cakevorm verdelen, bestrooi dit met de helft van het kruimeldeeg, daarover het resterende beslag en vervolgens het resterende kruimeldeeg. De bovenste laag lichtjes in het beslag drukken. Met een snelle, maar voorzichtige beweging met een mes door beslag en kruimeldeeg op en neer slaan. De cakevorm eenmaal tegen een hard oppervlak tikken zodat er geen luchtballen in het beslag zitten.
4. 40 minuten in de voorverwarmde oven bakken. De bovenkant van de cakevorm met aluminiumfolie afdekken en verder bakken tot een vleespen schoon uit het midden verwijderd kan worden (ong. 20 minuten langer). Laat de cakevorm 30 minuten op een rooster afkoelen, snijd vervolgens met een bot mes voorzichtig de randen los en laat de babka uit de cakevorm volledig afkoelen.

Inhoud

1. Voordat u Begint...	1	7. Installatie	21
Installatie en onderhoud	1	Geachte installateur	21
Vreemde geuren	1	Veiligheidsvoorschriften	21
Indien u gas ruikt	1	Ventilatie	21
Ventilatie	1	Het fornuis plaatsen	21
Ventilatie	1	Ombouwen	21
Reiniging	2	Het fornuis plaatsen	23
2. Overzicht	3	Het fornuis verplaatsen	23
Kookplaatbranders	3	De verplaatsing afwerken	24
Wokbrander	4	Waterpas stellen	24
De wokstelling	5	De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren	25
De bakplaat	5	Aansluiten op het gas	25
De multifunctionele oven	5	Beproeven op druk	25
LCD-klok met 2 knoppen	9	Aansluiten op de elektriciteit	26
Accessoires	12	De plint monteren	27
Ovenlicht	12	Zet de lade weer terug	27
Opslag	13	Opnieuw aanbrengen van de ovendeur	27
3. Tips bij het bakken	14	Klanten zorg	27
Bakken met een multifunctionele oven	14	8. Ombouwen voor LP Gassoort	28
Algemene tips voor de oven	14	Injectors	28
4. Bakrichtlijnen	15	Kraanafstelling	28
5. Problemen Oplossen	16	Afstelling Bypass-schroef	28
6. Het Fornuis Schoonmaken	18	Lay-outs Kookplaat	29
Dagelijks Onderhoud	18	Injectoridentificatie	29
Reiniging van Gemorst Eten	18	Label Opplakken	30
Kookplaatbranders	18	9. Schakelschema	31
Bakplaat	19	10. Technische Gegevens	32
De Wokstelling	19	Aansluitingen	32
Oven en Verdeler	19	Verbruikklasse	32
Bedieningspaneel en Ovendeuren	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. 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

LET OP: 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.

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.

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

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

⚠ Draag nooit losse of loshangende kleding bij het gebruik van het toestel.

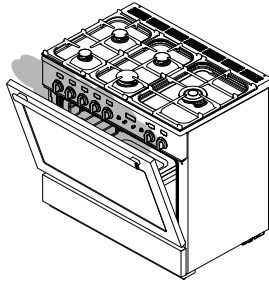
⚠ LET OP: Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.

⚠ Brandgevaar: GEEN voorwerpen op de kookplaten bewaren.

Nederlands

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

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.



- ⚠ **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.**
- ⚠ **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 letsels 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.

- ⚠ **WAARSCHUWING! Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.**
- ⚠ **Het apparaat is niet bedoeld om als externe timer of afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.**

- ⚠ **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. 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, glaskeramiek, 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

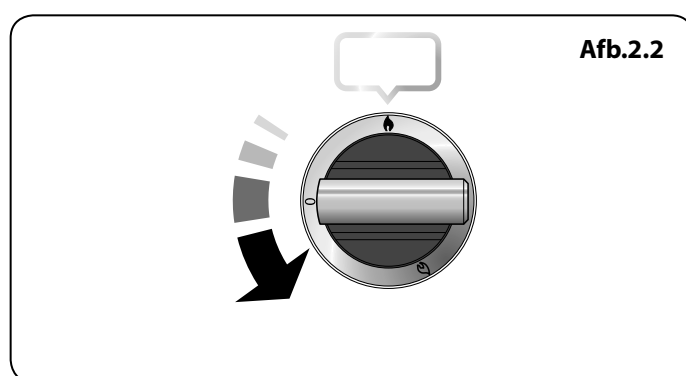
De tekeningen bij elk van de middelste knoppen geven aan welke brander deze bedienen.

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.

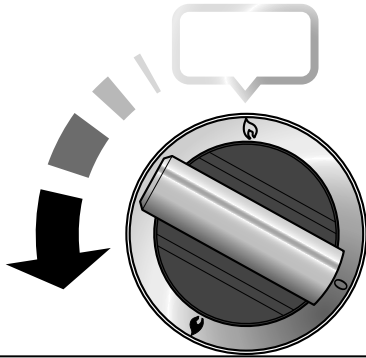
Drup op de ontstekingsknop om een brander aan te steken en zet de betreffende bedieningsknop in de hoogste stand, aangegeven door het teken met de grote vlam (🔥) (Afb.2-2).

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.

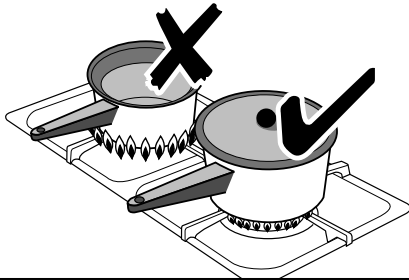


Afb.2.2

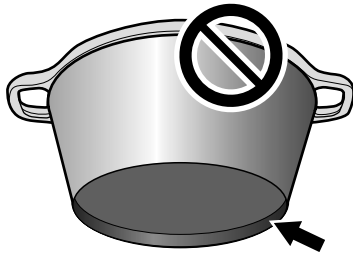
Afb.2.3



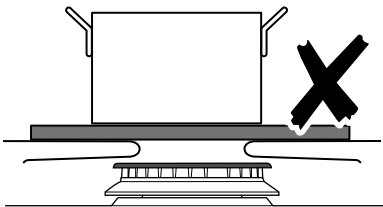
Afb.2.4



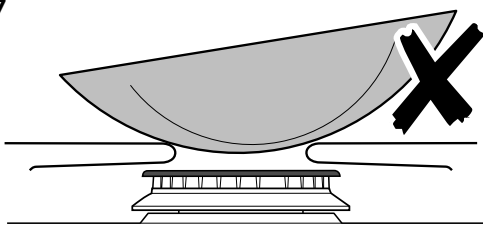
Afb.2.5



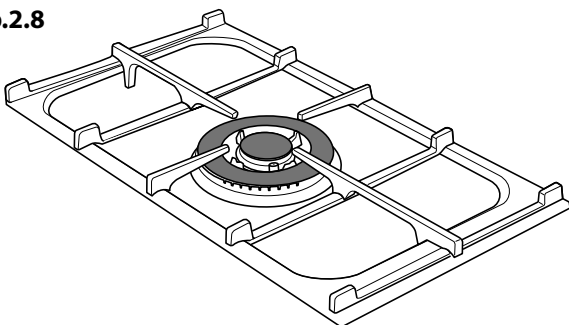
Afb.2.6



Afb.2.7



Afb.2.8



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 120mm. 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 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 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.

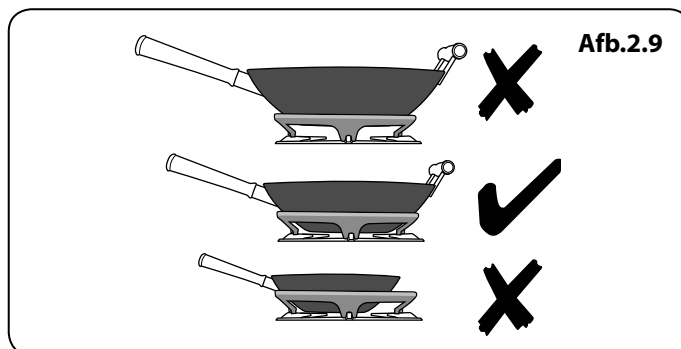
Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

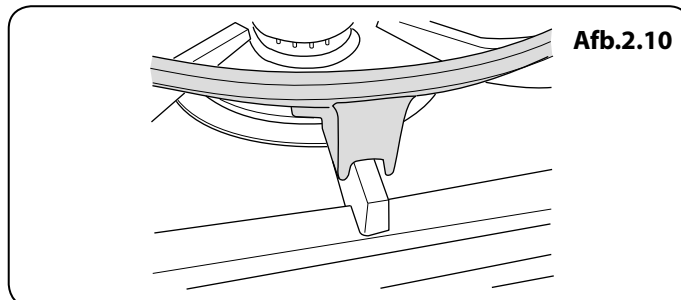
De multifunctionele oven

De oven is een multifunctionele oven. (**Afb.2-12**). Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingsselementen, 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 verwijderd.

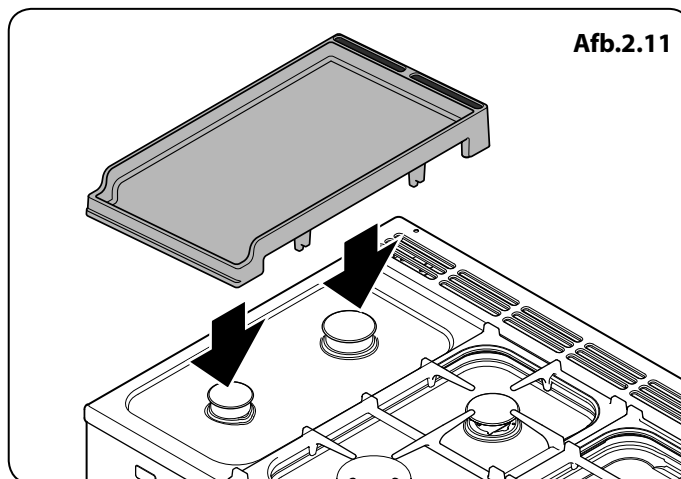
Vergeet niet dat alle fornuizen anders zijn. De temperaturen in uw nieuwe ovens kunnen afwijken van die van uw vorige fornuis.



Afb.2.9

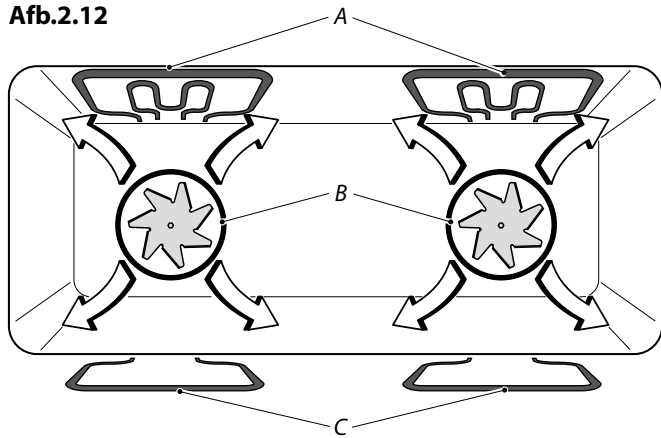


Afb.2.10



Afb.2.11

Afb.2.12



A - Grillelementen, B - Convection element, C - Onderhitte elementen

Multifunctionele ovenstanden (Afb.2-13)

Ontdooien



Met deze functie wordt er door de ventilator(en) alleen koude lucht gecirculeerd. Zorg ervoor dat de temperatuurregeling op 0° staat en dat geen warmte wordt toegepast. 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.

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.

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.

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 '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



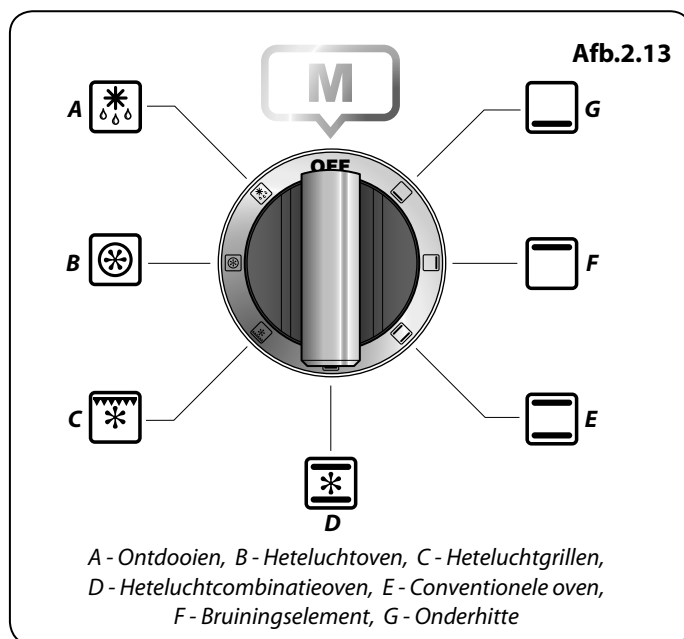
Bij deze functie wordt alleen het element boven in de oven gebruikt. Het is een handige functie voor het bruinen of afwerken van pastagerechten, groenten in saus en lasagne, omdat het te bruinen gerecht al heet is voordat overgeschakeld wordt naar het bovenelement.

Onderhitte

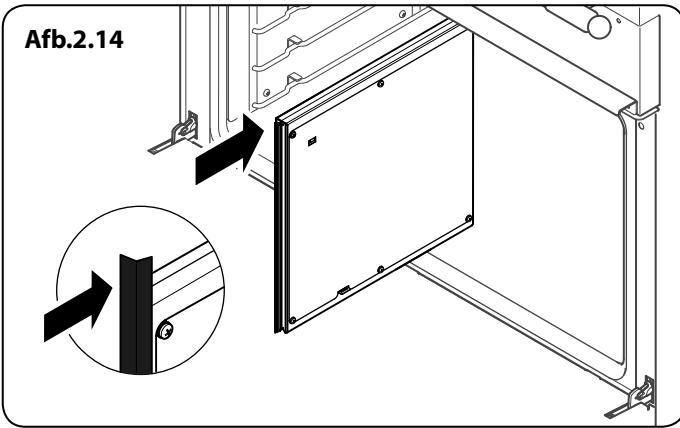


Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteikorst afbakken op een lager ovenrek. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven,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

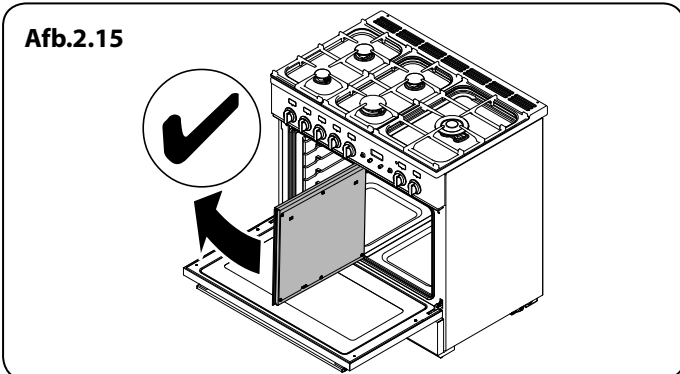
De functies voor het bruinen en de onderhitte zijn handige extra's in uw oven, waarmee u de flexibiliteit krijgt om uw gerechten perfect af te werken. In het gebruik zult u snel merken hoe u deze functies kunt combineren om uw kookvaardigheid te vergroten.



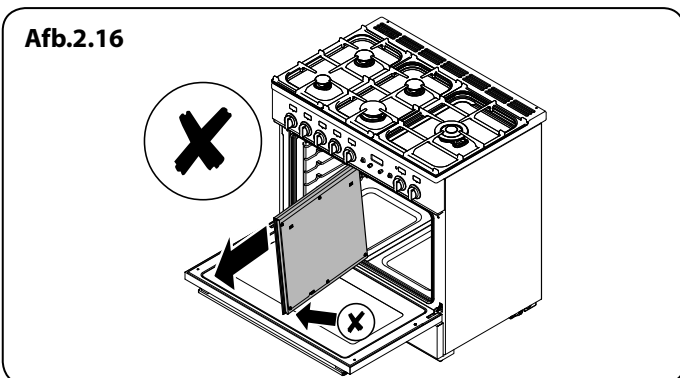
Afb.2.14



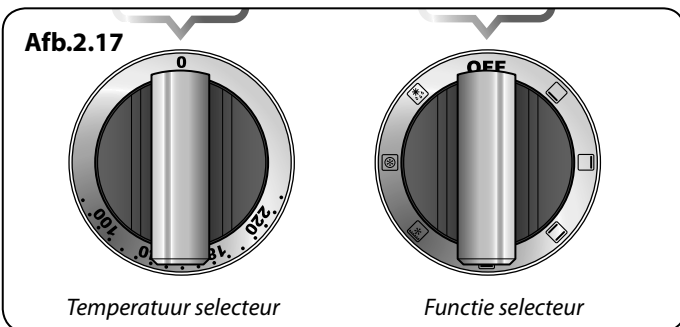
Afb.2.15



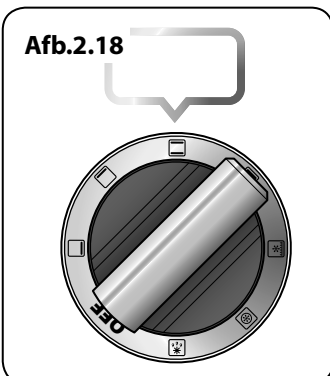
Afb.2.16



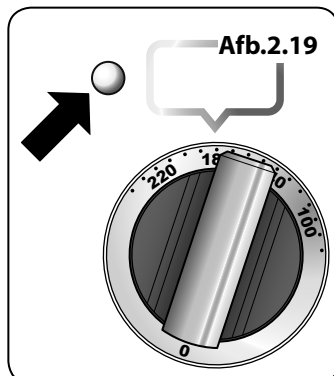
Afb.2.17



Afb.2.18



Afb.2.19



Energiebesparing

De oven is uitgerust met een verdeler (**Afb.2-14**). 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

⚠ Et kooktoestel moet afgekoeld zijn voordat u de scheidingswand verwijderd.

Maak de deur helemaal open en verwijder de roosters. Wanneer u de scheidingswand verwijderd, 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.2-15** en **Afb.2-16**).

Het is raadzaam een theedoek of iets dergelijks op het glas van de deur te leggen voordat u de scheidingswand verwijderd. 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 oven bedienen

De multifunctionele oven heeft twee bedieningsknoppen: een functieschakelaar en een temperatuurknop (**Afb.2-17**).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie (**Afb.2-18**) 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.2-19**).

LCD-klok met 2 knoppen

Voordat de oven kan werken, moet u de tijd en de dag van de klok instellen.

1. Wanneer het fornuis is aangesloten en aangezet, gaat de display knipperen.
2. Om de tijd in te stellen draait u aan de **timerknop (A)** en houdt u hem op de **klokinstelling (C)** en tegelijkertijd draait u aan de **afstelknop (B)** links dan wel rechtsom (**Afb.2.20**).
3. Laat nadat u de tijd hebt ingesteld de **timerknop (A)** los.

De minute minder instellen

Een **minute minder (E)** is een functie die voor een aantal minuten kan worden ingesteld en een alarm gaat af wanneer de aangegeven tijd is verstreken.

1. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling voor de **minute minder (E)** (**Afb.2.21**).
2. Draai de **afstelknop (B)** naar de gewenste tijd die u wilt instellen, bv 20 seconden (**Afb.2.22**).
3. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling **Handmatig (D)** om de huidige tijd en het "Bel" symbool op de display weer te geven (**Afb.2.23**).

Annuleren timerknop alarm

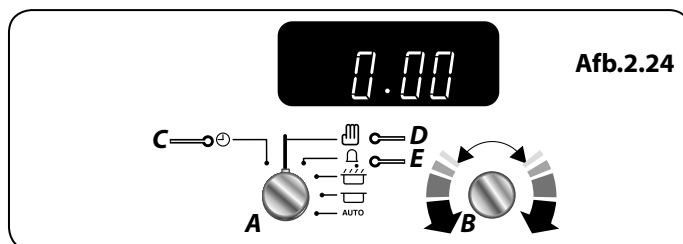
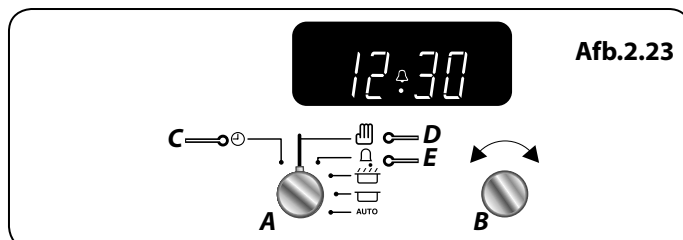
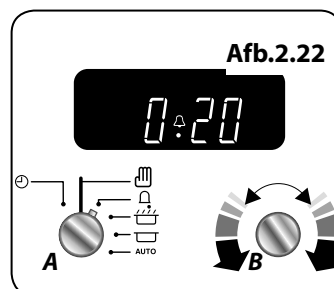
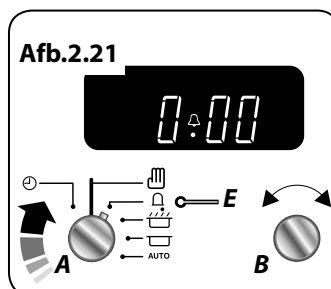
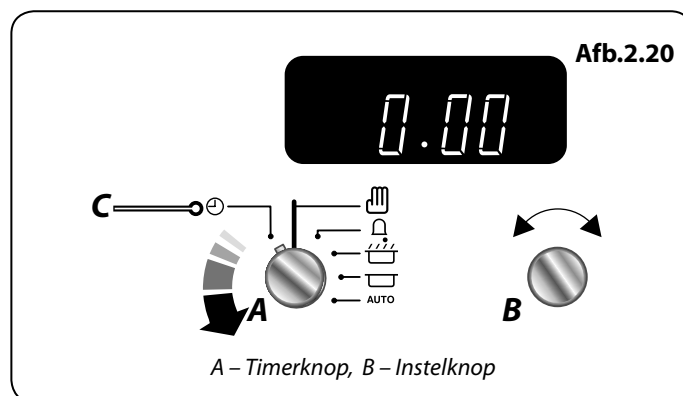
Nadat de aangegeven tijd is verstreken, gaat een alarm af. U kunt het alarm op twee manieren uitzetten:

1. Draai de **afstelknop (B)** links- of rechtsom (**Afb.2.24**).
2. Draai de **timerknop (A)** naar de **klokinstelling (C)** of **minute minder (E)**. Ga terug naar **Handmatig (D)** voor de normale kookstand (**Afb.2.24**).

OPMERKING

Als het alarm niet met de hand wordt stopgezet, zal het na ongeveer 2 minuten stoppen.

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



Nederlands

De multifunctionele oven op een bepaald moment van de dag laten stoppen

U hebt de gewenste temperatuur en functiestand voor de multifunctionele oven en u wilt dat deze automatisch stopt.

TOPTIP

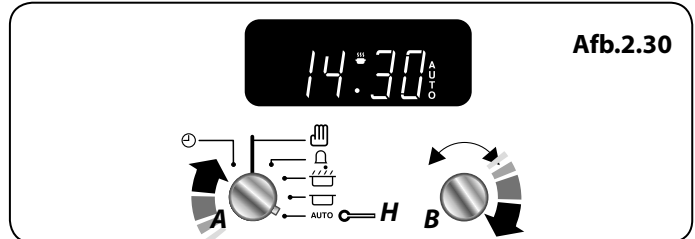
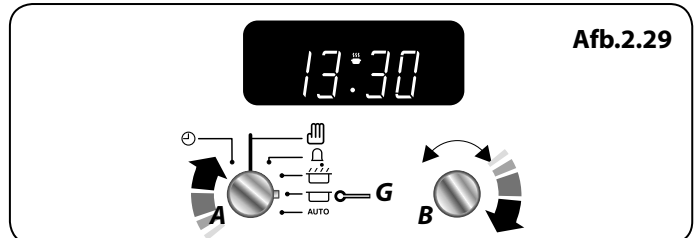
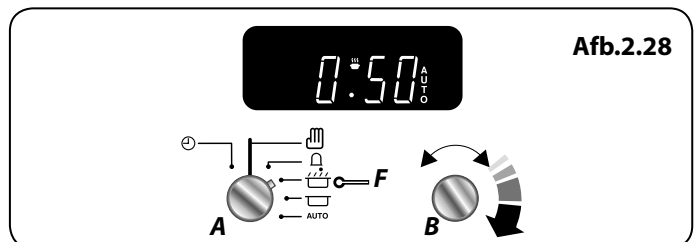
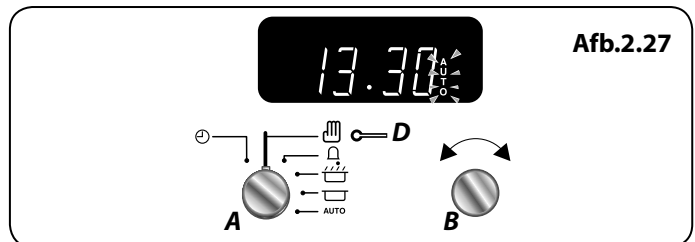
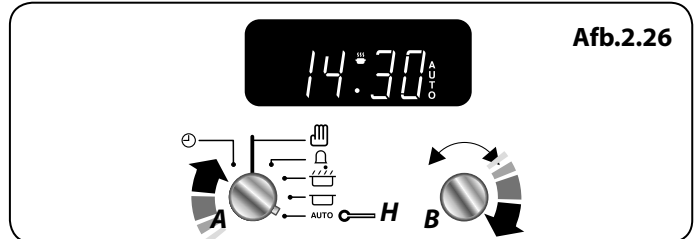
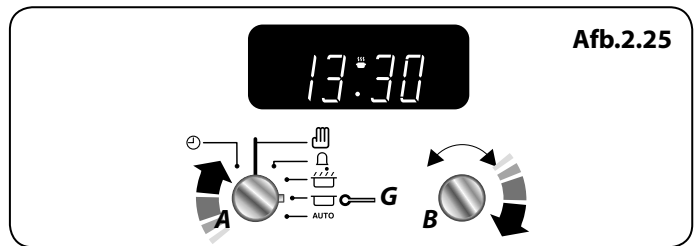
Maak een aantekening van de huidige tijd zodat u dit niet vergeet.

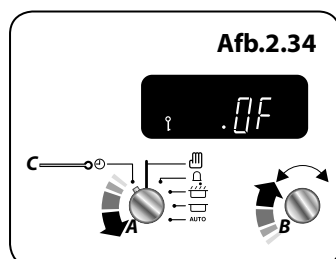
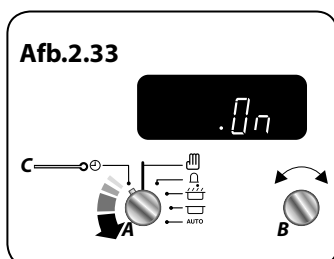
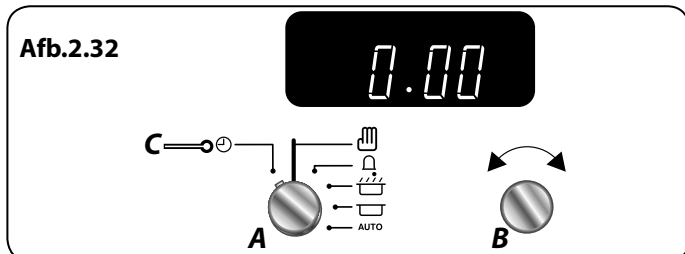
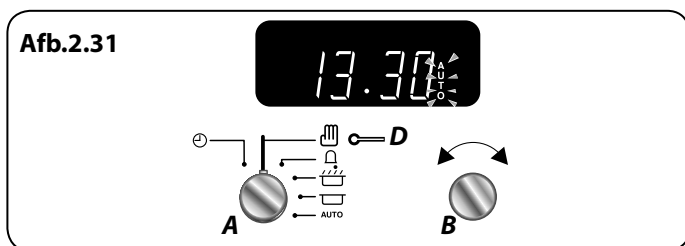
1. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling voor de **stoptijd (G)** (Afb.2.25).
2. Draai de **afstelknop (B)** rechtsom. De display laat de tijd van de dag zien (Afb.2.25).
3. Blijf aan de **afstelknop (B)** draaien totdat de gewenste tijd is bereikt, bv. 1 minuut. De display laat nu de huidige tijd zien en de gewenste tijdsduur die u hebt ingesteld (Afb.2.26).
4. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling **Auto (H)**. De display laat de huidige tijd zien, het kooksymbool en het woord "AUTO" (Afb.2.26).
5. Nadat de opgegeven tijd verstreken is, gaat een alarm af en stopt de multifunctionele oven. Het "Kook" symbool verdwijnt van de display en het woord "AUTO" gaat knipperen (Afb.2.27).
6. Draai wanneer u terugkomt de **timerknop (A)** naar de instelling **handmatig (D)** om terug te gaan naar handmatig koken en de standen van de multifunctionele oven te resetten wanneer het koken gereed is (Afb.2.27).
7. Nadat de aangegeven tijd is verstreken, gaat een alarm af. U kunt het alarm op twee manieren uitzetten raadpleeg **Annuleren timerknop alarm pagina 9**

De multifunctionele oven starten en stoppen

Aan de hand van een combinatie van duur van de kooktijd en de stoptijd kunt u de multifunctionele oven automatisch laten starten en stoppen. Dit geeft u de flexibiliteit stoofschotels e.d. te bereiden terwijl u er niet bent. U kunt niet de eigenlijke starttijd instellen.

1. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling voor de **kooktijd (F)**. Draai de **afstelknop (B)** rechtsom om de gewenste kooktijd in te stellen, bv. 50 seconden (Afb.2.28).
2. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling voor de **stoptijd (G)** (Afb.2.29). De display laat nu de huidige tijd van de dag zien en de gewenste «kooktijd» die u zojuist hebt ingesteld.
3. Blijf aan de **afstelknop (B)** draaien totdat de gewenste tijd is bereikt, bv. 1 minuut (Afb.2.30).
4. Stel de multifunctionele oven op de gewenste kooktemperatuur en functiestand in.





5. Draai de **timerknop (A)** naar de instelling **Auto (H)** (**Afb.2.31**). Als de display de huidige tijd en het woord **"AUTO"** laat zien, dan is de multifunctionele oven ingesteld om aan en uit te gaan.
6. Wanneer het programma de multifunctionele oven start, verschijnt het **"Kook"** symbool op de display. Nadat de opgegeven tijd verstreken is, gaat een alarm af en stopt de multifunctionele oven. Het **"Kook"** symbool verdwijnt van de display en het woord **"AUTO"** gaat knipperen (**Afb.2.31**).
7. Nadat de aangegeven tijd is verstreken, gaat een alarm af. U kunt het alarm op twee manieren uitzetten raadpleeg **Annuleren timerknop alarm pagina 9**

Resetten naar handmatig koken

Voor de annulering van automatische instellingen draait u de **timerknop (A)** naar de **klokinstelling (C)** en laat u hem los (**Afb.2.32**).

Sleutelvergrendeling

De sleutelvergrendeling activeert en deactiveert de. De rechteroven kan normaal worden bediend.

1. Alle actieve programma's annuleren. Raadpleeg **Annuleren timerknop alarm pagina 9**
2. Draai de **timerknop (A)** naar de **klokinstelling (C)** en houd hem ca. 8 seconden vast. De display laat nu **"ON"** zien (**Afb.2.33**).
3. Houd de **timerknop (A)** op de **klokinstelling (C)**, draai de **afstelknop (B)** rechtsom, **"OF"** en het symbool **"Sleutel"** worden getoond. De is nu vergrendeld (**Afb.2.34**).
4. Om hem weer te activeren herhaalt u stappen 1 en 2 en houd u de **timerknop (A)** op de **klokinstelling (C)**. Vervolgens draait u de afstelknop (B) rechtsom naar **"ON"**, het symbool **"Sleutel"** verschijnt en de is nu geactiveerd.

Nederlands

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**).

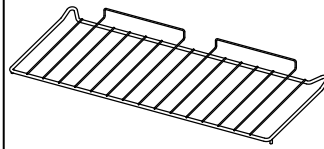
Breng hem in omgekeerde volgorde weer aan, en duw hem helemaal naar achteren.

Ovenlicht

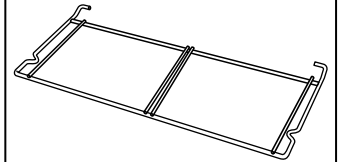
Druk op de knop om de ovenlichten aan te doen.

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**).

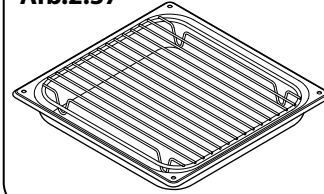
Afb.2.35



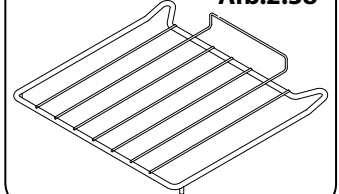
Afb.2.36



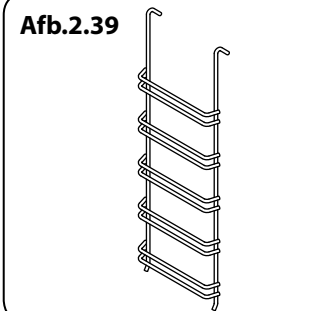
Afb.2.37



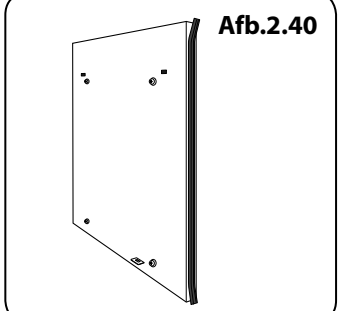
Afb.2.38



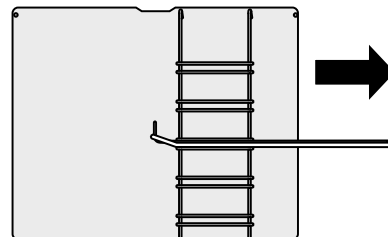
Afb.2.39



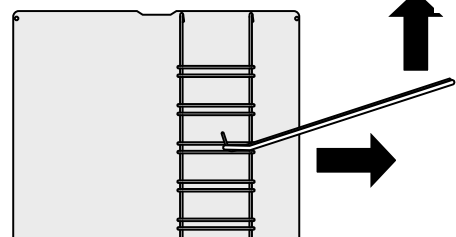
Afb.2.40



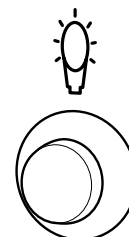
Afb.2.41



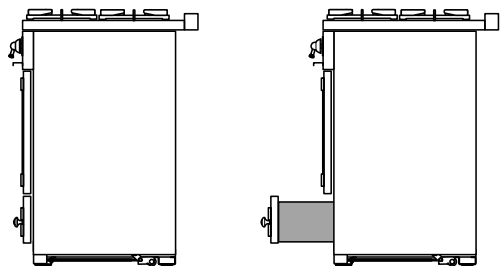
Afb.2.42



Afb.2.43



Afb.2.44



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).

Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails (Afb.2.45).

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

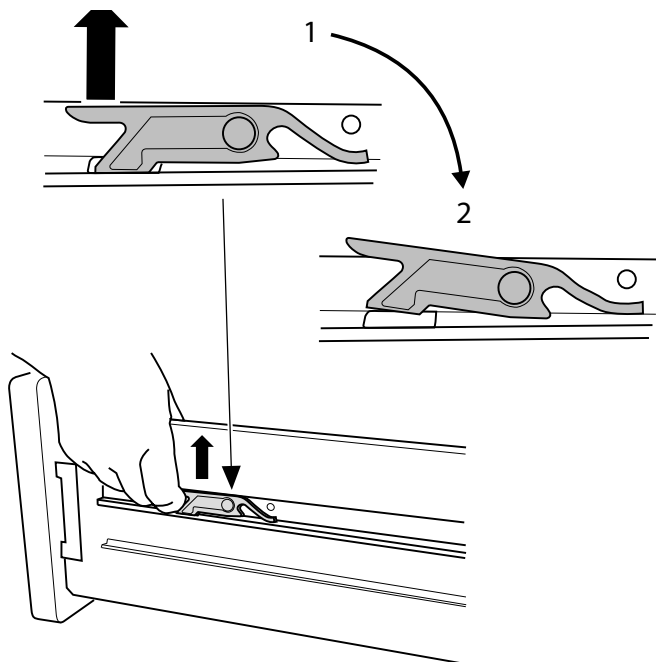
Plaats de opberglade terug

U plaatst de lade weer in het fornuis door de zijrails helemaal uit te trekken.

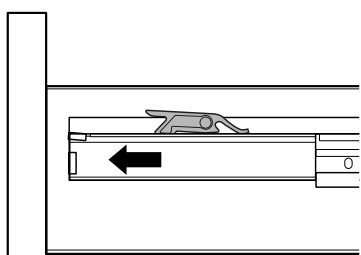
Plaats de lade voorzichtig weer tussen de rails en laat hem op de zijrails rusten (Afb.2.46).

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

Afb.2.45



Afb.2.46



3. Tips bij het bakken

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 oven

Duw de ovenrekken altijd helemaal tot achterin de oven.

Bakplaten waar op wordt gebakken moeten gelijkvallen met de voorkant van de rekken van de oven. Schotels en dergelijke moeten in het midden worden geplaatst. Zet de platen en schotels niet tegen de achterkant van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

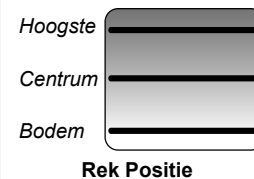
Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

- 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 de groente goed droog zijn of van een dunne laag bakolie zijn voorzien om spetters te vermijden.
- 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 bodem van een deeggerecht wilt bruinen, warm dan de bakvorm 15 minuten voor, voordat u het gerecht op het midden van het rooster 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.



Voedsel	Links ovenventilator functie	Rek positie	Rechts oven conventionele functie temperatuur °C	Baktijd (bij benadering)
Gebraden Vlees				
Rundvlees met bot	150	C	160	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.
	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.
	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 van de omvang.
Bladerdeeg	220	C	230	20-40 minuten afhankelijk van de omvang.
Brood	210	C/H	220	20-30 minuten.
Schuimgebak	90	C	100	2-3 uren.

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.

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.

5. Problemen Oplossen

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.

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 ovendeur 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.

Aardlekschakelaar met stroomsturing

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

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

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

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

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

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

Controleer of de deurafdichting niet beschadigd is.

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

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

De oven gaat niet aan

Is de stroom aangesloten?

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

Hebt u een kookfunctie ingesteld?

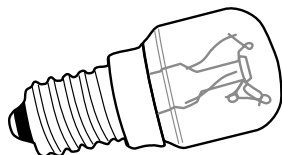
De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. Deze dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd (zie het onderdeel 'Onderhoud en onderdelen')

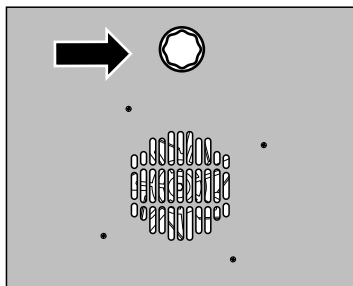
De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

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.

Afb.5-1



Afb.5-2



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 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.

6. Het Fornuis Schoonmaken

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

⚠ Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.

⚠ Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar - dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.

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

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

Dagelijks Onderhoud

Het schoonmaken van het fornuis is geen aangename taak, maar het moet gedaan worden om de efficiëntie en het uiterlijk van het fornuis goed te houden. Denk eraan dat het beter is om gemorst eten onmiddellijk weg te vegen. Anders bakt het aan en is het later moeilijker te verwijderen.

⚠ Zorg ervoor dat de verbrandings- en ventilatielucht vrij kan stromen naar het fornuis en niet wordt versperd door, bijvoorbeeld, opgebouwd vet.

Met aardgas moeten de brandervlammen een blauwachtige kleur hebben, hooguit met een licht geelachtige rand.

Met LPG kunnen de vlammen 'zachter' zijn. De brandervlammen bovenop het fornuis kunnen een licht geelachtige punt hebben.

Als de vlam een lange witte punt heeft, dient u de onderhoudsafdeling te bellen.

Reiniging van Gemorst Eten

Als er bij het koken iets overkookt of wordt gemorst, zet de brander dan zo snel mogelijk uit en laat hem 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

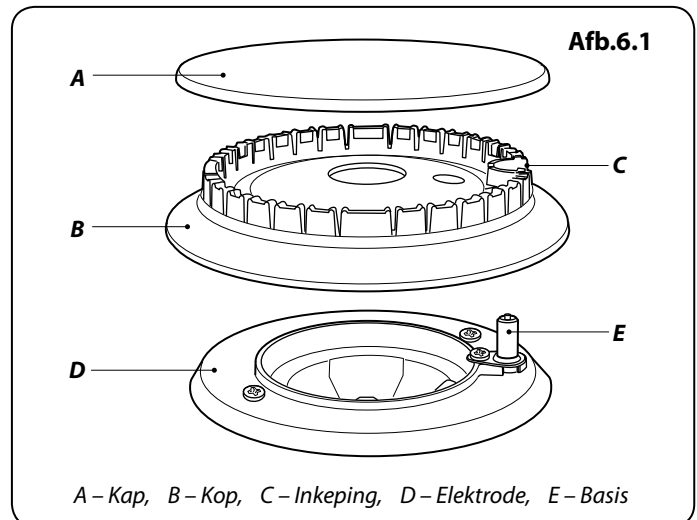
U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken.

⚠ Stop de branderkoppen niet in de vaatwasser.

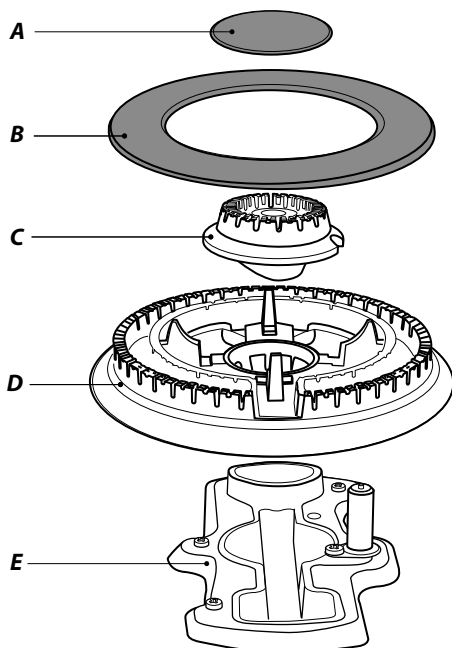
Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

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**).

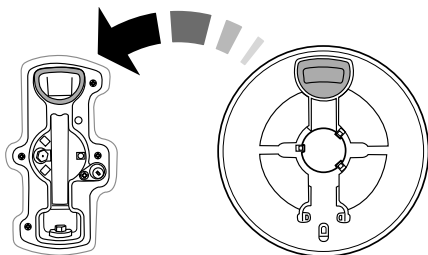


Afb.6.2

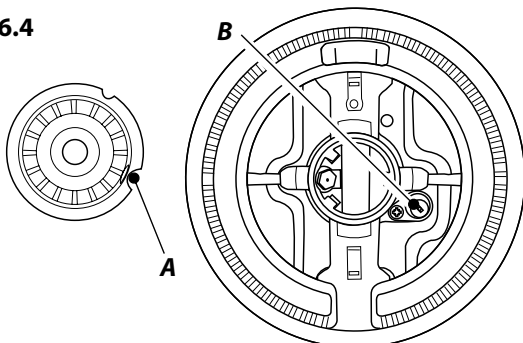


A - Binnenbranderkop, B - Buitenbranderkop, C - Binnenbranderkop,
D - Buitenbranderkop, E - Wokbranderbasis

Afb.6.3



Afb.6.4



A - Elektrode-inkeping, B - Ontstekingselektrode

De 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. Keer de brander nogmaals om en plaats hem in de branderbasis.

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 branderkappen en zorg ervoor dat ze goed op hun plaats zitten.

Controleer dat de branderpoorten niet zijn geblokkeerd. Als deze verstopt zijn, kunnen hardnekkige deeltjes met een stukje zekeringdraad worden verwijderd.

Bakplaat

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

De Wokstallage

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

Oven en Verdeler

Reinig de oven en verdeler met een bedrijfseigen ovenreinigingsvloeistof, geschikt voor email.

BELANGRIJK: Voordat de verdeler wordt gereinigd moet de silicone dichtingsstrook van de voorste rand worden verwijderd. Sommige ovenreinigers kunnen de dichtingsstrook beschadigen. Verwijder de strook door hem aan beide uiteinden voorzichtig los te trekken van de haakjes waarmee hij op zijn plaats wordt gehouden.

Bedieningspaneel en Ovendeuren

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

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

Nederlands

Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten. 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.

Om uw oven schoon te houden bedekt u het vlees tijdens het bakken met folie of gebruikt u een braadzak. Bestrijk groente met wat vet voordat u deze bij het vlees legt.

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Bovenkant van kookplaat (Inclusief branderkoppen en branderkappen)	Email, roestvrij staal, aluminium	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.

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.**
-  **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.

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 **G25 25 mbar**

- Cat II_{2H3+}
- Cat II_{2E+3+}
- Cat II_{2L3B/P}
- Cat II_{2E3B/P}
- Cat II_{2H3B/P}
- Cat II_{2ELL3B/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.

Na ombouw 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.

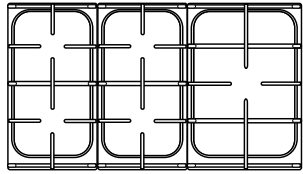
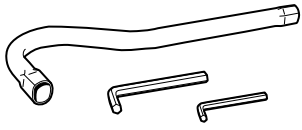
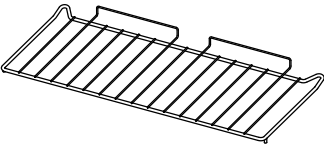
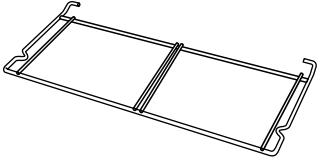
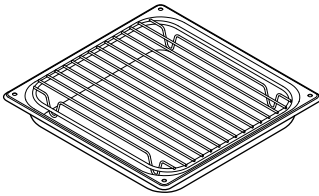
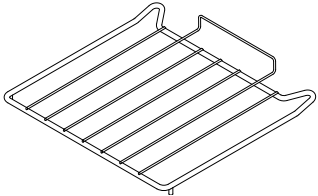
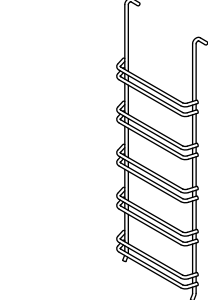
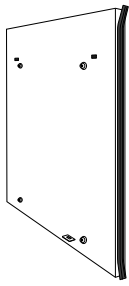
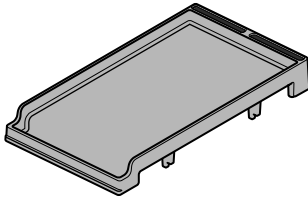
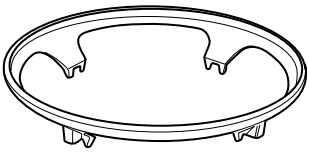
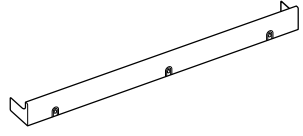
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- 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

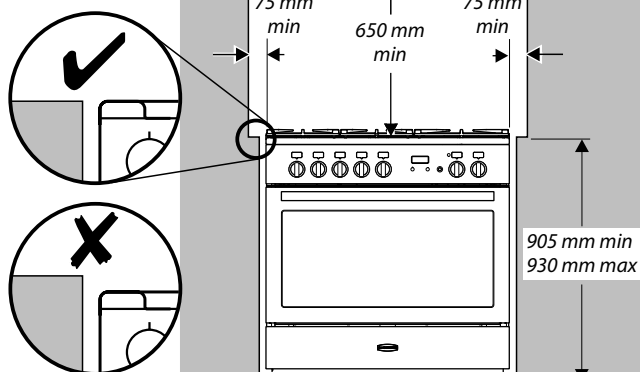
De onderdelen controleren:

3 Pannenroosters 	Waterpas en inbussleutels 
2 Volledige rekken 	Grilpanrooster 
2 grilpannen met treeften 	3 energiebesparende rekken 
4 ladderroosters 	Verdelers 
Bakplaat 	Woksteun 
Plint 	Ombouwset een andere gassen 

INSTALLATIE

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

Afb.7.1



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.

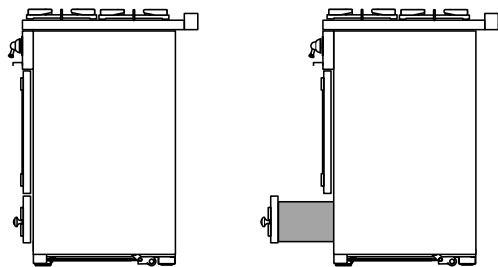
Afb.7.2 toont de aanbevolen vrije ruimte boven het fornuis.

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

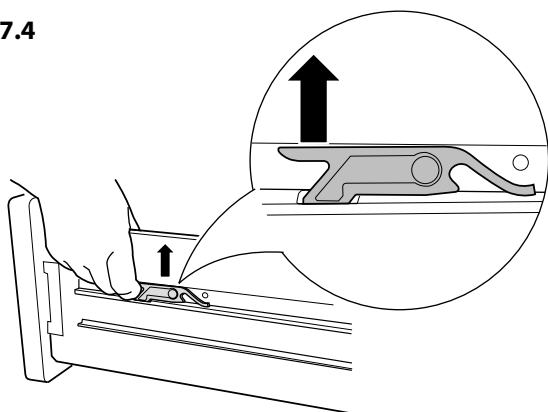
*** Een spatplaat moet in overeenstemming met de aanwijzingen van de fabrikant worden gemonteerd. Houd rekening met de extra hoogte van de rookgasafvoerlepel die aan het kookfornuis gemonteerd moet worden.*

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.

Afb.7.3



Afb.7.4



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 nivelleerwerkzeug nodig hebben.

Het verwijderen van de opberglade

Trek de lade zo ver mogelijk uit (**Afb.7.3**).

Licht de uiteinden van de plastic clipjes op (aan beide kanten) zodat de lade loskomt van de zijrails en trek tegelijkertijd de lade naar voren en weg van de zijrails (**Afb.7.4**).

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

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.

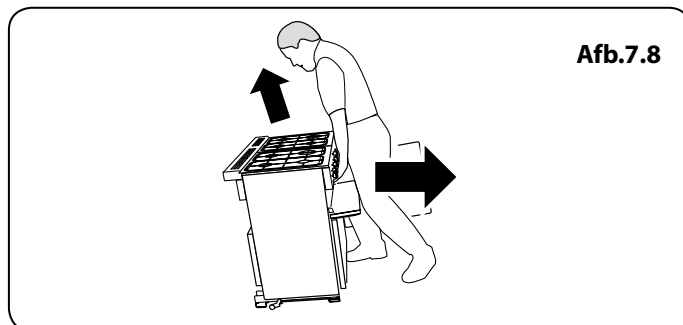
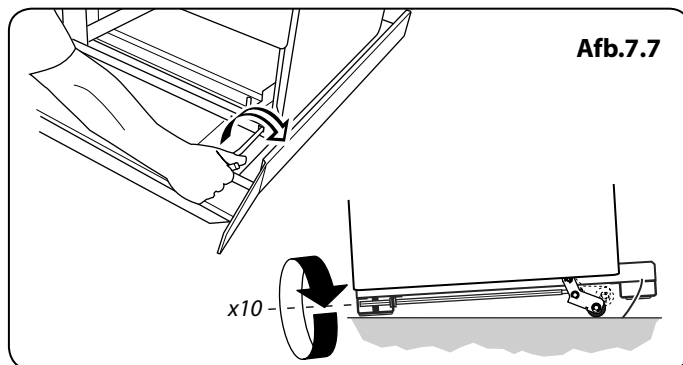
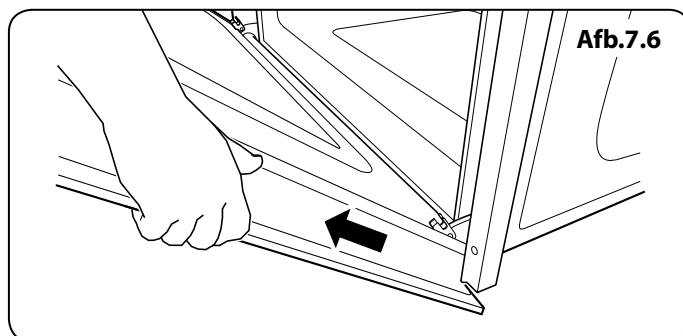
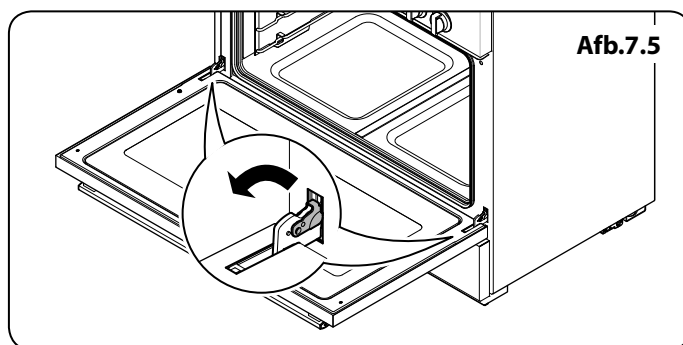
Waterpas stellen

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.

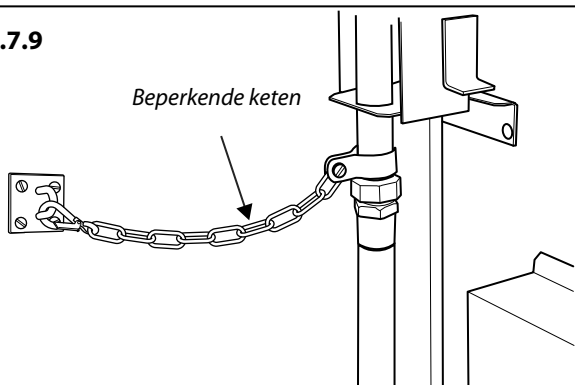
Laat het nivelleerwerktuig in de opslaglade liggen, zodat de klant het kan gebruiken mocht hij/zij het fornuis willen verplaatsen.



INSTALLATIE

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

Afb.7.9



De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren

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

Geschikte stabiliteitsmiddelen worden getoond in **Afb.7.9**, **Afb.7.10** en **Afb.7.11**.

Als u een stabiliteitketting gebruikt (**Afb.7.9**) dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

Als u een stabiliteitsteun gebruikt (**Afb.7.10** en **Afb.7.11**) 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.

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.

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.

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.7.12**).

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 te zijn en dragen een rode streep, band of label. 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

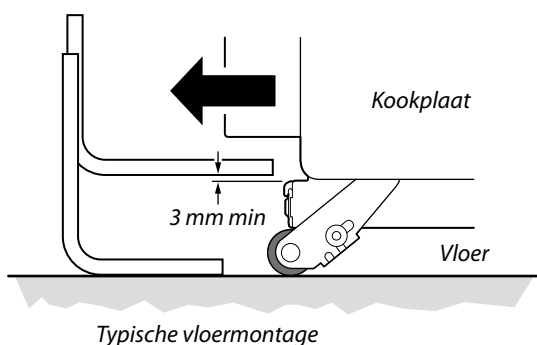
U kunt de gasdruk meten bij een van de gasbekken van de linkerkookplaat. Verwijder een branderkop en sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de kookplaatbrander aan en draai een andere kookplaatbrander aan en steek deze aan.

Zie het gegevensplaatje van het toestel voor proefdrukken.

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

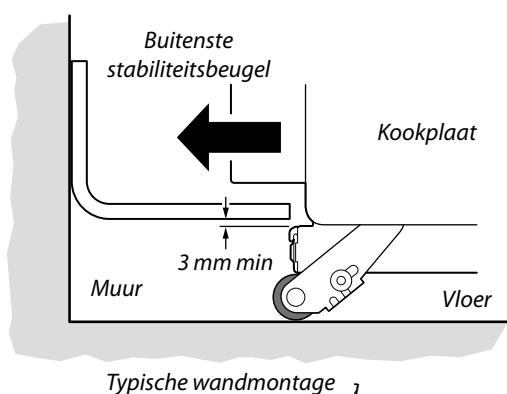
Afb.7.10

Stabiliteitsbeugel



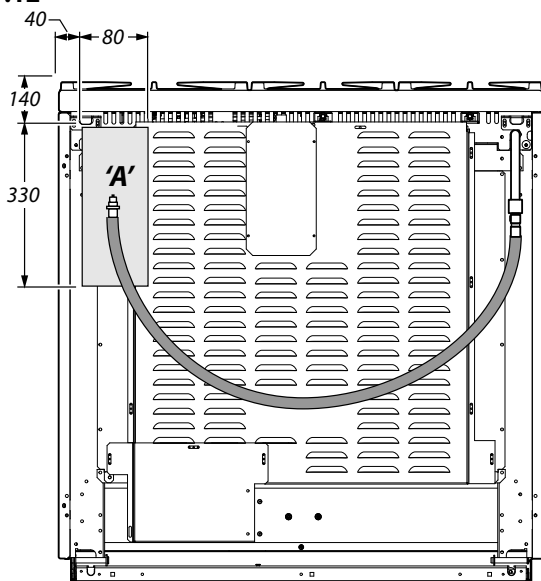
Typische vloermontage

Afb.7.11



Typische wandmontage

Afb.7.12



Alle afmetingen in mm

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.

⚠ 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.7.13** en **Afb.7.14**). 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.

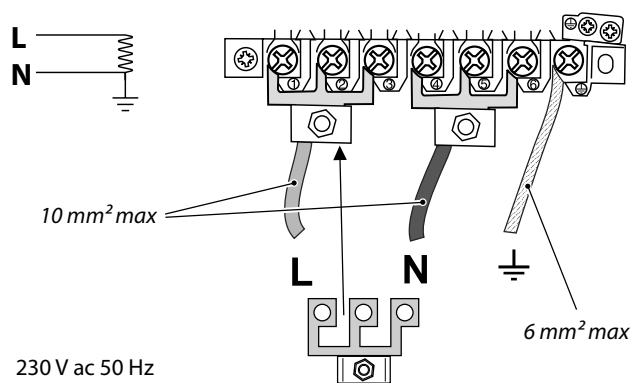
Ovencontrole

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

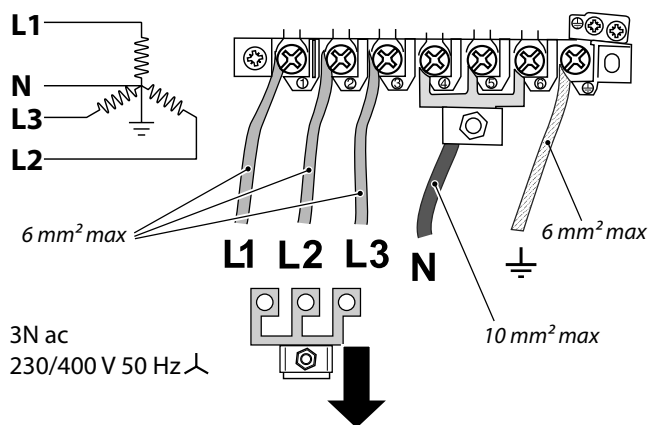
Opmerking: De garantie dekt het ovenlampje niet.

Zet de oven uit.

Afb.7.13



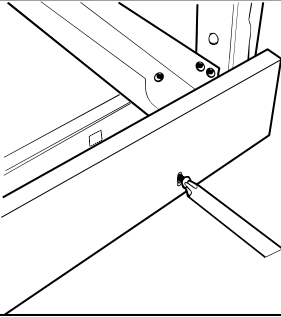
Afb.7.14



INSTALLATIE

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

Afb.7.15



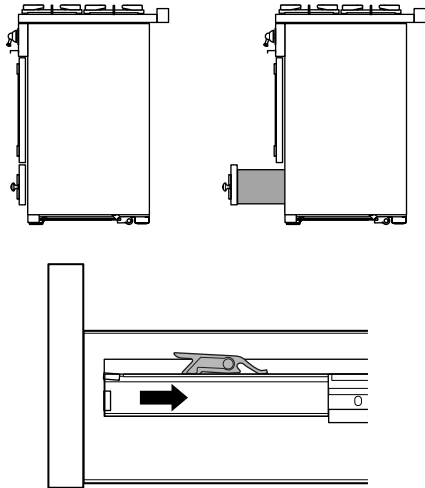
De plint monteren

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.

Zet de lade weer terug

Laat de lade steunen op de zijrails en druk deze terug. Zorg ervoor dat u de lade recht houdt. De clips moeten weer in hun positie vastklikken zodat ze de lade op de zijrails houden (**Afb.7.16**).

Afb.7.16



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.

8. Ombouwen voor LP Gassoort

Controleer in het gedeelte 'Technische Gegevens' achterin deze instructies of het fornuis kan worden omgebouwd voor de gewenste gassoort.

Deze ombouw moet worden uitgevoerd door een deskundige monteur, in overeenstemming met deze instructies en met de vereisten van het plaatselijke energiebedrijf. Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.

- ⚠ Indien het apparaat verkeerd wordt omgebouwd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ Gebruik geen opgeknapte of niet-goedgekeurde gasregelingsonderdelen.**
- ⚠ Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint. Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.**

Injectors

Verwijder de branderkappen en -koppen. Verwijder de oude bekken. Plaats de nieuwe bekken: zie het onderdeel 'Technische gegevens' voor de juiste bekken. Monteren in omgekeerde volgorde (Afb.8.1).

Kraanafstelling

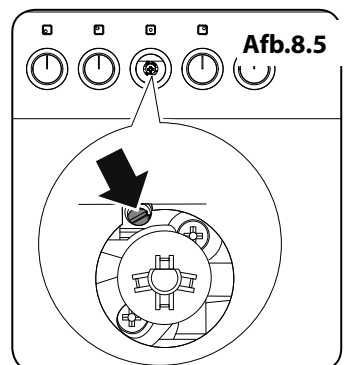
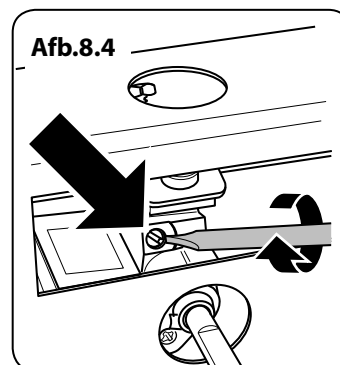
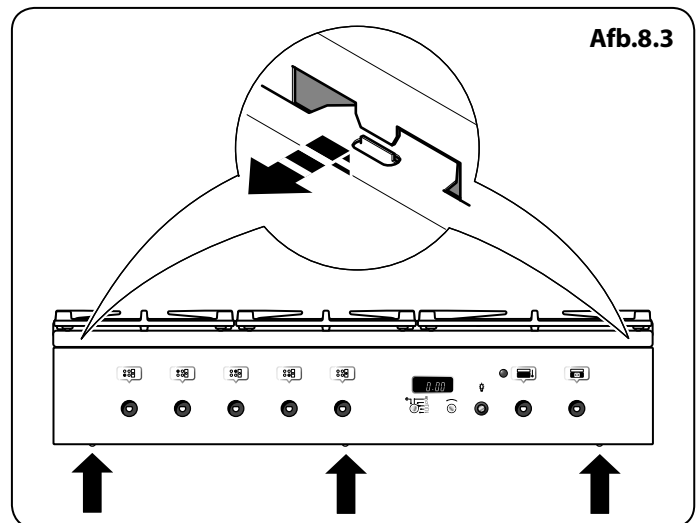
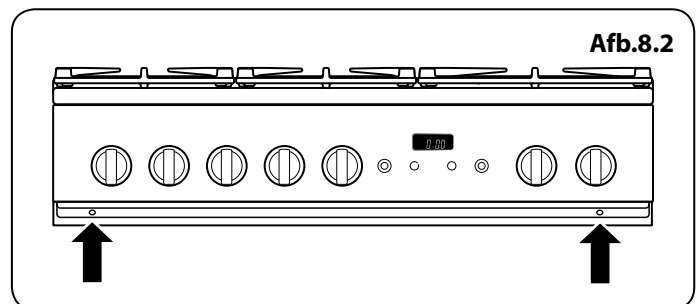
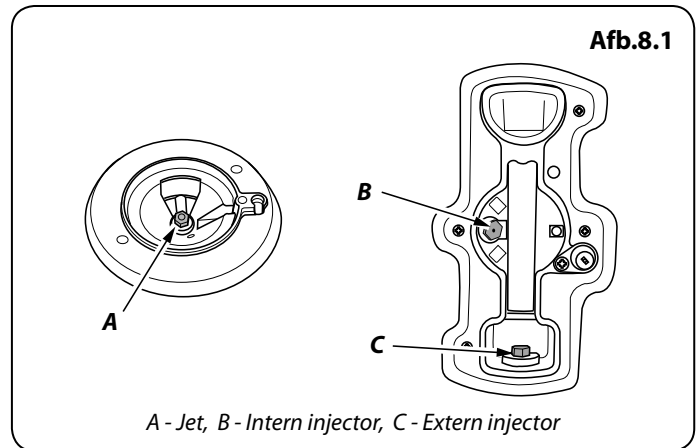
Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder alle bedieningsknoppen. Open de ovendeur. Draai de 2 schroeven op de snavel los (Afb.8.2). Verwijder de 3 schroeven uit de onderkant van de bediening. Het bedieningspaneel moet iets omlaag vallen. Deze wordt op zijn plaats gehouden door twee gaten in de bovenrand (Afb.8.3) die op stiftjes op het binnenpaneel aansluiten. Maak het bedieningspaneel vrij van de stiftjes en trek hem naar voren. Pas op dat u de bedrading niet beschadigt of belast.

Afstelling Bypass-schroef

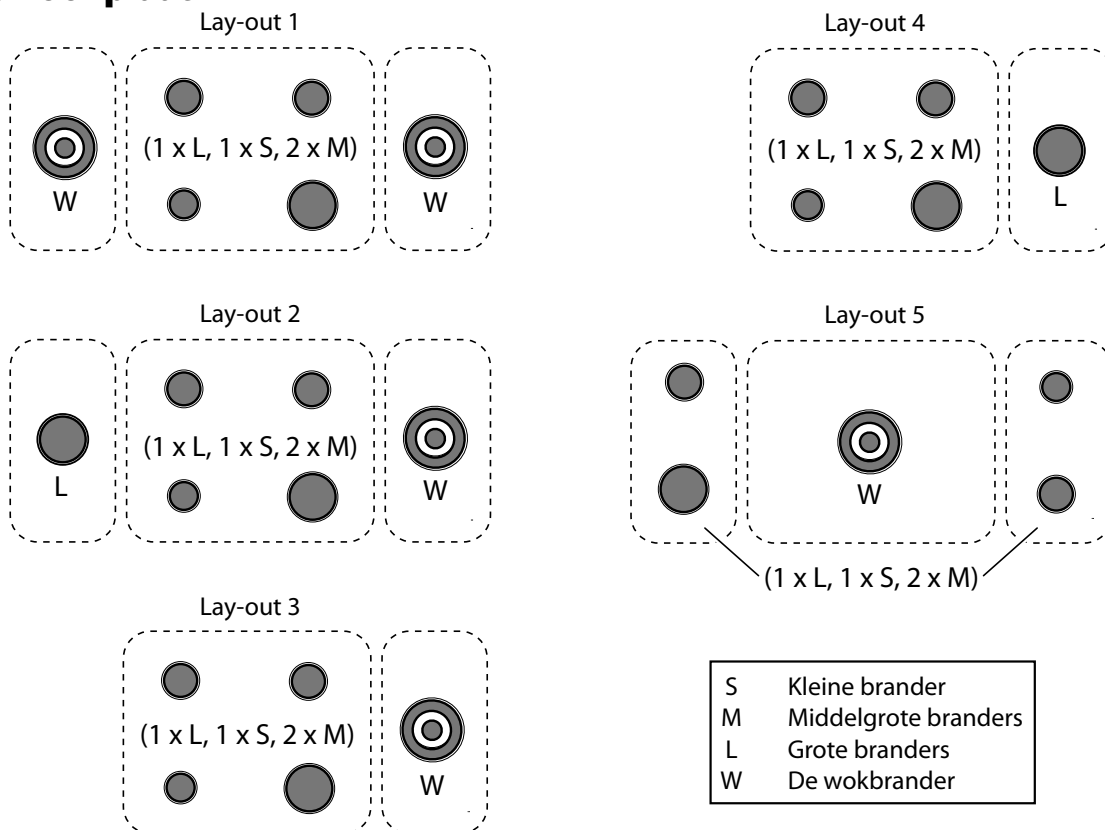
De kleppen in dit fornuis zijn met afstelbare bypass-schroeven vastgemaakt. Het fornuis wordt met de bypass-schroeven geleverd en is ingesteld op aardgas. Voor gebruik met LPG moeten de bypass-schroeven (Afb.8.4) helemaal naar beneden worden geschroef.

Draai de bypass-schroef op iedere controle met de wijzers van de klok mee totdat hij stopt (Afb.8.5). Breng het bedieningspaneel weer aan.



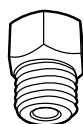
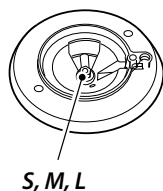
**WAARSCHUWING - ONDERHOUD MAG ALLEEN WORDEN UITGEVOERD DOOR EEN BEVOEGD
PERSOONKOPPEL DE ELEKTRICITEIT EN HET GAS LOS VOORDAT U MET ONDERHOUDSWERK BEGINT.
Controleer na afloop of het fornuis veilig is.**

Lay-outs Kookplaat

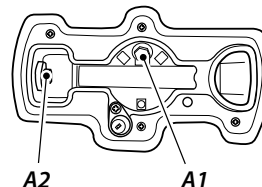


Injectoridentificatie

Brander met één ring



De wokbrander



	I _{2E} , I _{2E+} , I _{2H}	I _{2H}	I _{2ELL}	I _{2L}	I ₃₊		I _{3B/P}	I _{3B/P}	I _{3B/P}
	G20	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30/31	GPB
	20 mbar	25 mbar	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar	29 mbar / 37 mbar	36 mbar
A1	78	99	73	73	53		42	53	55
A2	126	116	131	127	82		69	82	64
kW	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5		3.5	3.5	3.5
L	134	124	141	135	87		81	87	83
kW	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0		3.0	3.0	3.0
M	109	96	113	105	68		60	68	65
kW	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7		1.7	1.7	1.7
S	75	70	85	76	51		46	51	49
kW	1.0	1.0	1.0	1.0	1.0		1.0	1.0	1.0

Label Opplakken

Plak het juiste label op het gegevensplaatje, dat aangeeft voor welke gassoort het fornuis nu is aangepast. Onderstaande tabel toont welk label u moet gebruiken.

Ombouwen voor Gebruik met een Andere Gassoort

Lay-outnummer	Gaslabelnummer									
	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2ELL	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P	I3B/P	I3B/P
	G20	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30/31	G30/31	GPB
	20 mbar	25 mbar	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar	29 mbar / 37 mbar	30 mbar	36 mbar
1	N/A				Q033042	Q033042	Q033044	Q033042		
2	N/A		Q061698		Q037849	Q037849	Q037850	Q037849		
3	N/A		Q030834	Q030835	Q030836	Q030836	Q030837	Q030836	Q048648	Q035442
4	N/A				Q027719	Q027719		Q027719		
5	N/A		Q030834	Q030835	Q030836	Q030836	Q030837	Q030836	Q048648	Q035442

LPG naar Natural Gas

Lay-outnummer	Gaslabelnummer									
	I2E, I2E+, I2H	I2H	I2ELL	I2L	I3+		I3B/P	I3B/P	I3B/P	I3B/P
	G20	G20	G25	G25	G30	G31	G30/31	G30/31	G30/31	GPB
	20 mbar	25 mbar	20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar	29 mbar / 37 mbar	30 mbar	36 mbar
1			Q033038	Q033040						
2			Q037833	Q037848						Q061699
3	Q051146		Q035441	Q051146						Q061697
4										
5	Q051146		Q035441	Q051146						Q061697

Beproeven op Druk

Sluit het apparaat aan op de gastoevoer.

Controleer of het fornuis gasdicht is.

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

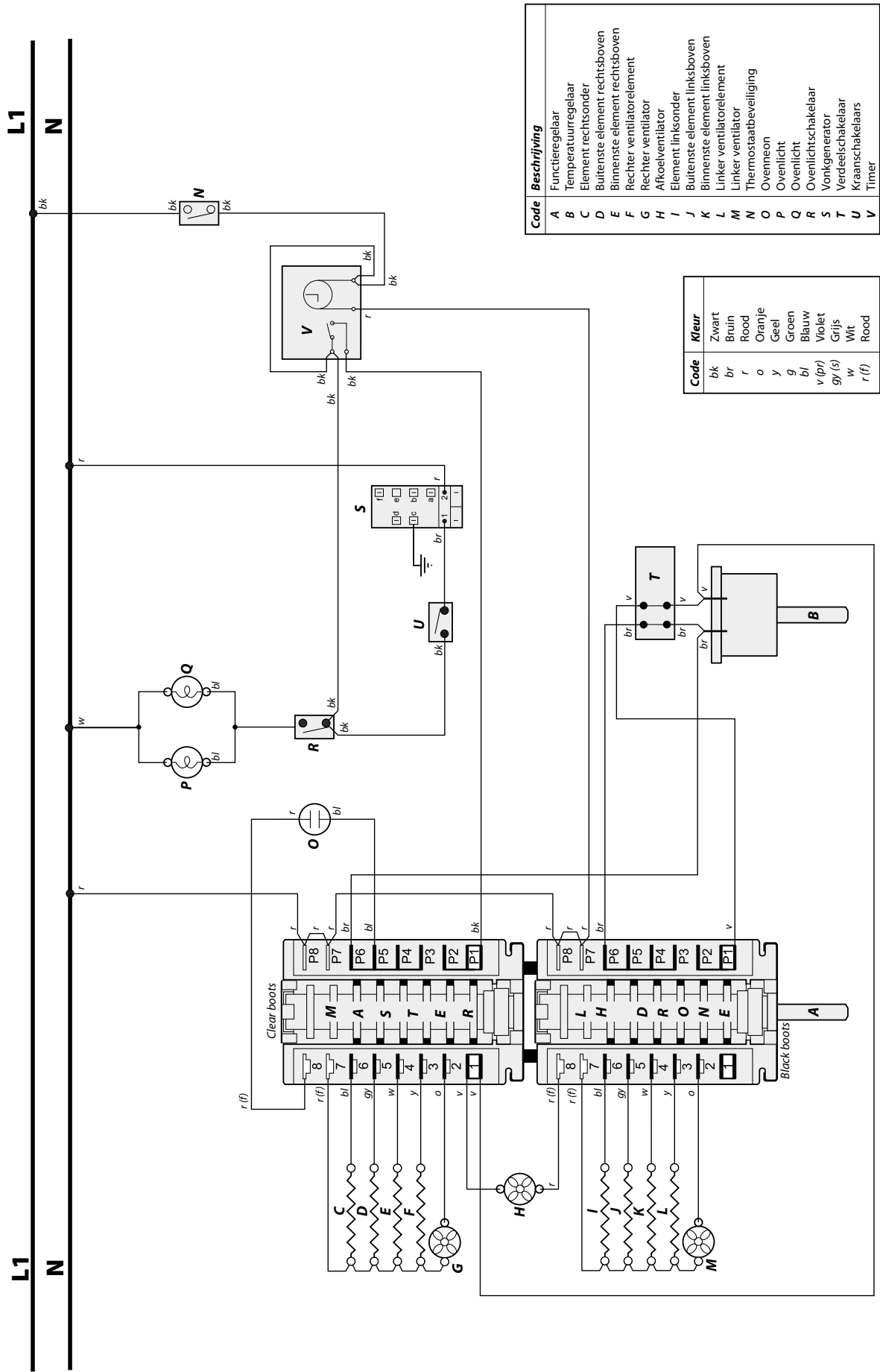
Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de mond. Draai de kookplaatbrander aan en draai een andere brander aan en steek deze aan.

Zie de gegevenssticker voor testdruk.

Raadpleeg Technische Gegevens achterin deze handleiding.

Draai na het controleren van de druk de kranen uit en zet de branderkop terug.

9. Schakelschema



10. Technische Gegevens

DIT FORNUIS IS CATEGORIE: Cat II₂L₃B/P.

Het is bij levering afgesteld op aardgas groep L. 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: NL

Aansluitingen

Gas		Elektrisch
Aardgas	25 mbar	230 / 400V 50 Hz
Butaan	29 mbar	
Propan	37 mbar	

Zie gegevensplaatje van toestel voor proefdrukken.

Afmetingen

Algehele hoogte	minimaal 905 mm	maximaal 930 mm
Algehele breedte	900 mm; zie 'Het Fornuis Plaatsen'.	
Algehele diepte	608 mm exclusief hendels, 645 mm inclusief hendels	
Minimale ruimte boven kookplaat	650 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	Bypass-schroef*	Aardgas 25 mb		L.P. Gas	
			Injector		Injector
Wokbrander	57	3,5 kW	Intern 73 Extern 127	3,5 kW (246 g/h)	Intern 53 Extern 82
Grote brander	40	3,0 kW	135	3,0 kW (210 g/h)	87
Middelgrote branders	32	1,7 kW	105	1,7 kW (119 g/h)	68
Kleine brander	28	1,0 kW	76	1,0 kW (70 g/h)	51

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

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)	115
Omvang	Large
Tijd om standaard lading te bakken	44 mins
Oppervlakte van het rooster	2400 cm ²

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



Opmerking

Opmerking

Opmerking

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

