



# Gebruikshandleiding & Instructies voor Installatie

Classic Deluxe 110 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

|                                   |           |                                             |           |
|-----------------------------------|-----------|---------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Voordat u Begint...</b>     | <b>1</b>  | <b>6. Problemen Oplossen</b>                | <b>21</b> |
| Belangrijk!                       | 1         | <b>7. Installatie</b>                       | <b>23</b> |
| Installatie en Onderhoud          | 1         | Geachte Installateur                        | 23        |
| Vreemde Geuren                    | 1         | Veiligheidseisen                            | 23        |
| Indien u Gas Ruikt                | 1         | Ventilatie                                  | 23        |
| Ventilatie                        | 1         | Het Fornois Plaatsen                        | 23        |
| Persoonlijke Veiligheid           | 1         | Ombouwen                                    | 23        |
| Keramische Kookplaat Onderhoud    | 3         | Het Fornois Plaatsen                        | 25        |
| Verzorging van het Fornois        | 3         | Het Fornois Verplaatsen                     | 25        |
| Reiniging                         | 3         | Het Verplaatsen                             | 26        |
| <b>2. Overzicht Fornois</b>       | <b>4</b>  | De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren | 26        |
| Kookplaatbranders                 | 4         | Ombouwing voor een Ander Gas                | 26        |
| Wokbrander                        | 5         | Bevestiging van de Handvatten               | 26        |
| De Wokstelling                    | 5         | Waterpas Stellen                            | 27        |
| Keramische Kookplaat              | 6         | Aansluiten op Het Gas                       | 27        |
| De Bakplaat                       | 7         | Aansluiten op de Elektriciteit              | 27        |
| De Uitschuifbare Grill            | 8         | Eindcontroles                               | 28        |
| De Ovens                          | 8         | De Montage Voltooien                        | 28        |
| De Klok                           | 11        | Klantenzorg                                 | 28        |
| Accessoires                       | 12        | <b>8. Schakelschemas</b>                    | <b>29</b> |
| Ovenlicht                         | 13        | <b>9. Technische Gegevens</b>               | <b>30</b> |
| Opslag                            | 13        |                                             |           |
| <b>3. Tips Voor het Koken</b>     | <b>14</b> |                                             |           |
| Tips Voor Het Koken Met de Timer  | 14        |                                             |           |
| Algemene Tips voor de Ovens       | 14        |                                             |           |
| <b>4. Bakrichtlijnen</b>          | <b>15</b> |                                             |           |
| <b>5. Het Fornois Schoonmaken</b> | <b>16</b> |                                             |           |
| Belangrijke Informatie            | 16        |                                             |           |
| Kookplaatbranders                 | 16        |                                             |           |
| De Woksteun                       | 16        |                                             |           |
| Keramische Kookplaat              | 17        |                                             |           |
| De Bakplaat                       | 17        |                                             |           |
| Uitschuifbare Grill               | 18        |                                             |           |
| Bedieningspaneel en Deuren        | 18        |                                             |           |
| Ovens                             | 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.

## Belangrijk!

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

## 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.

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.

## Indien u Gas Ruikt

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

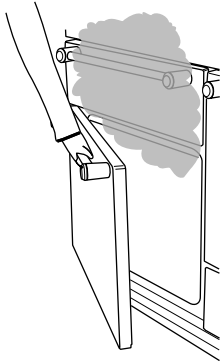
## Ventilatie

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

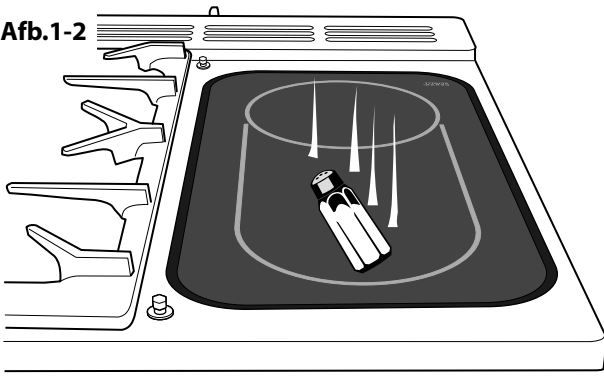
## Persoonlijke Veiligheid

- ⚠ Dit toestel NIET aanpassen.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ Gebruik GEEN stoomreiniger om het fornuis te reinigen.**
- ⚠ 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.**
- ⚠ LET OP: Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.**
- ⚠ Brandgevaar: GEEN voorwerpen op de kookplaten bewaren.**
- ⚠ Het kookstel NIET achter een sierdeur installeren om oververhitting te voorkomen.**

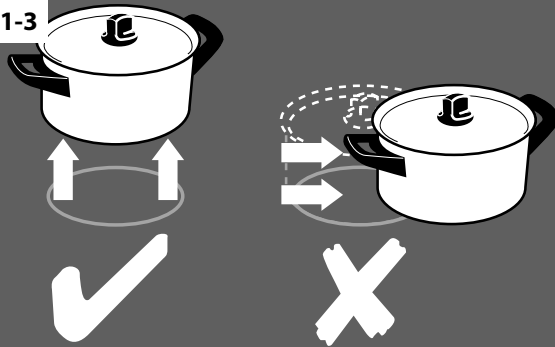
Afb.1-1



Afb.1-2



Afb.1-3



- ⚠ Gebruik GEEN ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen krabbers om het glazen deksel mee te reinigen. Deze kunnen krassen maken op de plaat, waardoor het glas zou kunnen breken.**

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

- ⚠ Zet de deur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.**
- ⚠ Wanneer u de grill gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst en helemaal naar binnen is geduwd, anders kunnen de bedieningsknoppen erg heet worden.**
- ⚠ 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.

- ⚠ 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 kookplaatafdekkingen. 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.**
- ⚠ Gebruik GEEN onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.**
- ⚠ Gebruik GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.**

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

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

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

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

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

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

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de oven deur opentrekt (Afb.1-1). Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.

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

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

## Keramische Kookplaat Onderhoud

- ⚠ **Leg voedsel nooit rechtstreeks op het kookoppervlak.**

- ⚠ **Gebruik het oppervlak niet als snijplank.**

Laat kookgerei, voedsel of brandbare spullen nooit op het fornuis achter als u dit niet in gebruik heeft (zoals theedoeken of frituurpannen met olie erin).

- ⚠ **Plaats nooit vershoud of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.**

- ⚠ **Laat de kookplaatgebieden nooit aan als u deze niet gebruikt om op te koken.**

Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijvoorbeeld een zoutvaatje) kan het oppervlak barsten (Afb.1-2).

- ⚠ **Indien u een barst in het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis los te koppelen en te laten repareren.**

Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met pannen schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken (Afb.1-3). Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijderd.

- ⚠ **Wees voorzichtig wanneer u hete deksels op de kookplaat plaatst. Deksls die kokend of heet eten hebben bedekt, kunnen aan het keramisch glas blijven 'kleven'. Mocht dit gebeuren, probeer het deksel dan NIET van de hete plaat op te tillen: dit kan de kookplaat beschadigen. Schuif in plaats hiervan het deksel over de rand van de kookplaat om het te verwijderen.**

- ⚠ **Voorwerpen zoals pannendecksls en artikelen met een dunne bodem zoals ketels kunnen aan het keramische oppervlak blijven plakken. In het onwaarschijnlijke geval dat dit gebeurt, probeer dan NIET het artikel op te tillen om hem te verwijderen. Dit kan namelijk schade toebrengen aan het artikel én aan het keramische oppervlak. Verwijder voorwerpen door ze voorzichtig in de richting van de fornuisperimeter te schuiven. Schade die veroorzaakt is door onjuiste verwijdering wordt onder deze garantievoorwaarden niet gedekt.**

Plaats nooit iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van het fornuis (zoals asbestplaatjes, aluminiumfolie of een wokstand).

- ⚠ **Verwarm geen lege pannen. Dit kan het fornuis en de pan beschadigen.**

- ⚠ **Het apparaat is niet bedoeld om als externe timer of afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.**

- ⚠ **Pas op dat u GEEN metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het fornuis legt omdat ze warm kunnen worden.**

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.

## 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

Omwillen van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.

Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.

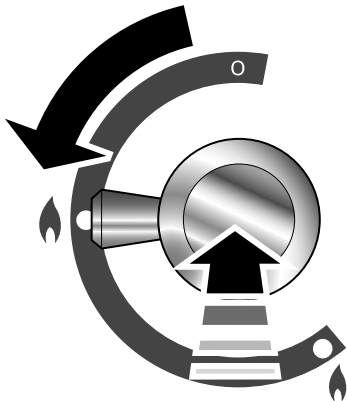
Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

## 2. Overzicht Fornuis

Afb.2-1



Afb.2-2



Het fornuismodel 110 met dubbele brandstofaansluiting (Afb.2-1) heeft de volgende eigenschappen:

- A.** Vier kookplaatbranders met een wokbrander en een keramische multi-zone kookplaat
- B.** Een bedieningspaneel
- C.** Een uitschuifbare grill
- D.** Een multifunctionele oven
- E.** Een heteluchtoven
- F.** 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.**

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).

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 regelen door de knop linksom te draaien (Afb.2-3). Op dit fornuis komt de lage stand na de hoge, niet tussen hoog en uit.

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

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

Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

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

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

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

De minimum aanbevolen diameter voor pannen is 120 mm. De maximum toegestane diameter voor pannen is 260 mm. Gebruik GEEN pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.

## Wokbrander

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

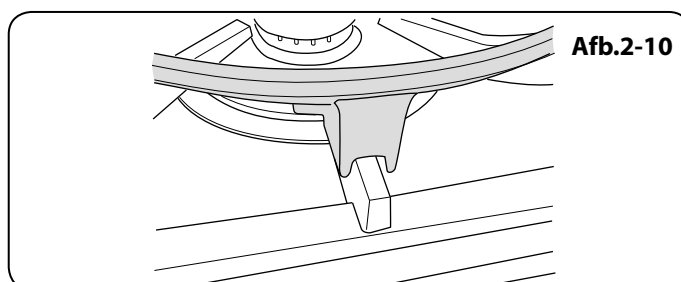
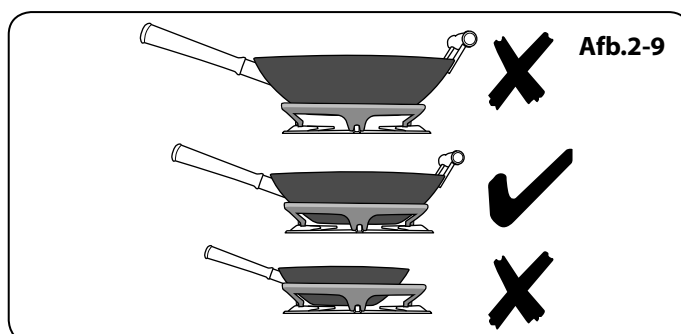
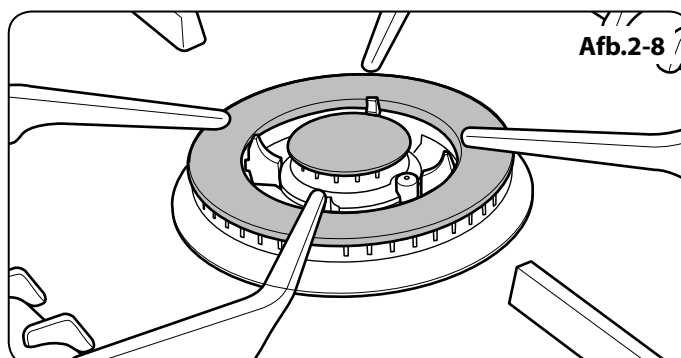
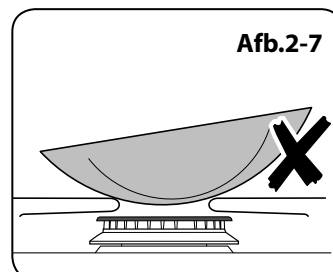
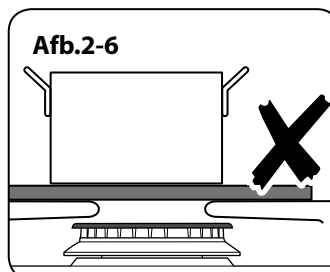
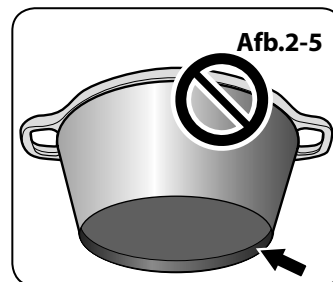
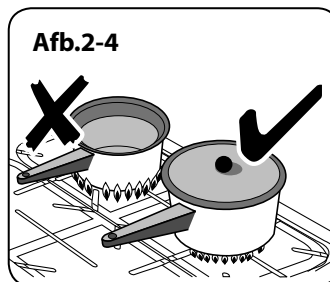
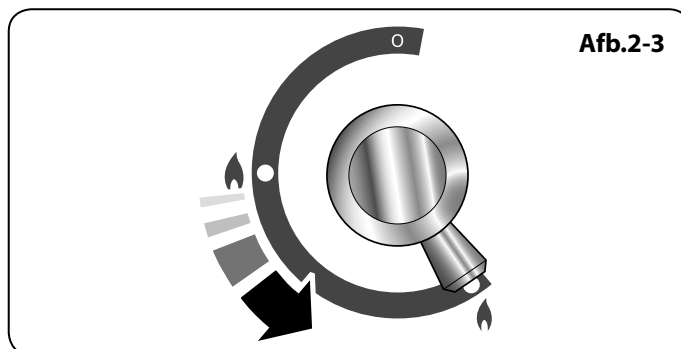
Voor het verwarmen van kleinere pannen zijn de bovengenoemde kleinere branders beter geschikt. U kunt de onderdelen van de branderkop verwijderen voor reiniging; zie 'Het Fornuis Schoonmaken'.

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 Wokstallage

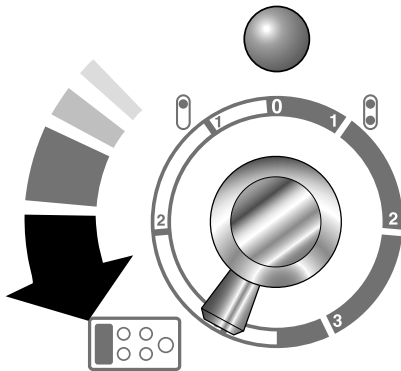
De wokstallage is gemaakt voor een professionele wok van 35 cm. Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stallage past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het



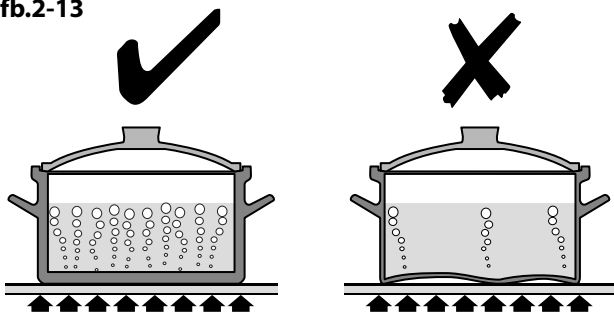
Afb.2-11



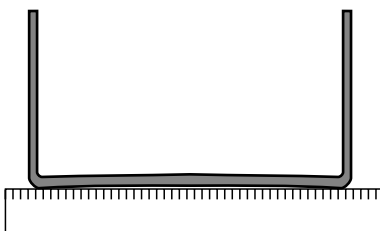
Afb.2-12



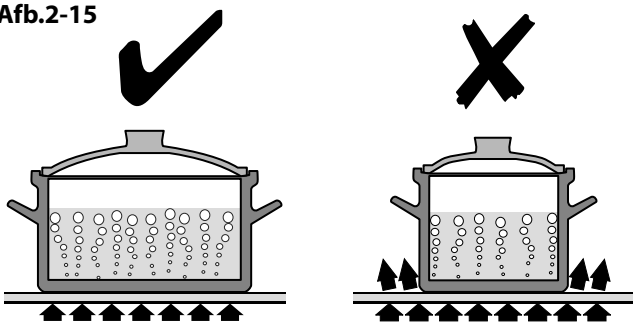
Afb.2-13



Afb.2-14



Afb.2-15



pannenrooster staat - als de wok echter te klein is, kan de stellage deze niet goed steunen (**Afb.2-9**).

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 pannerooster. Zorg dat de stellage stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt (**Afb.2-10**). De stellage wordt erg heet tijdens gebruik, laat deze lang afkoelen voordat u hem oppakt.

## Keramische Kookplaat

Het kookplaat gedeelte aan de linkerkant is voor tweevoudig gebruik. Het kan gebruikt worden als een keramische kookplaat om een pan op de normale manier te verwarmen (**Afb.2-11**) of het kan gebruikt worden om de meegeleverde grillplaat te verwarmen.

Het achterste gedeelte, gemarkeerd met een ring is voor het koken met een pan.

Er zijn twee elementen die hetzij de gehele te verwarmen of alleen de achterste helft. Aan de achterste ring gebruikt moet u de bedieningsknop linksom (**Afb.2-12**).

De neon indicatielampje boven de knop gaat branden als er een kookplaat controle is ingeschakeld en blijven branden terwijl het oppervlak afkoelt.

U kunt ook een grote vis ketel over beide kookzones. Om de hele ruimte te verwarmen, draait u de knop rechtsom.

Wees altijd voorzichtig voordat u het oppervlak, zelfs wanneer deze is uitgeschakeld - het kan heter zijn dan je denkt.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor keramische kookplaten zijn.

Wij raden roestvrij staal en geëmailleerde stalen pannen omdat potten en pannen met een koperen of aluminium bases sporen achterlaten op de kookplaat die moeilijk te verwijderen zijn.

De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben (**Afb.2-13**). Daarmee wordt voor een optimale hitteoverbrenging van kookplaat naar de pan gezorgd, zodat het koken snel en energiezuinig is. Gebruik nooit een wok met ronde bodem, ook niet met een standaard.

De allerbeste pannen hebben een bodem die enigszins naar binnen gebogen is als de pan koud is (**Afb.2-14**). Als u een liniaal langs de onderkant houdt, ziet u een kleine opening in het midden. Bij verhitting zet het metaal uit en komt het plat op het kookoppervlak te liggen.

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

Gebruik altijd pannen die even groot zijn als (of iets groter dan) het aangegeven gebied op de kookplaat (**Afb.2-15**). Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

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

Als u op het fornuis kookt, kan het u opvallen dat het kookplaatgebied dat u gebruikt aan- en uitschakelt. Dit is een veiligheidsmechanisme waardoor de temperatuur van het fornuis begrensd wordt. Het is heel normaal, vooral bij het koken op hoge temperaturen. Als het echter vaak voorkomt bij een speciale pan, dan kan het zijn dat die pan niet geschikt is. Misschien is deze te klein of te oneffen voor een keramische kookplaat.

Voor het beste resultaat verwarmt u een bedekt serveerbord ongeveer 10 minuten voor, voordat u er eten op doet.

Gebruik alleen hittebestendige borden.

## De Bakplaat

De grillplaat (**Afb.2-16**) is zo ontworpen dat het stevig op de richtpennen past over het keramische verwarmingsgedeelte (**Afb.2-17**). Probeer niet om het over een van de gasbranders te gebruiken. Het zal niet stevig op zijn plaats blijven en u kunt de antiaanbaklaag beschadigen.

Er zijn twee elementen die hetzij de gehele te verwarmen of alleen de achterste helft.

Om de hele ruimte te verwarmen, draait u de knop rechtsom (**Afb.2-18**).

Aan de achterste ring verwarmen alleen, draai hem tegen de klok in (**Afb.2-19**).

Het neon indicatielampje boven de knop zal gaan branden wanneer een kookplaat wordt aangezet en zal blijven branden terwijl de oppervlakte afkoelt.

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.

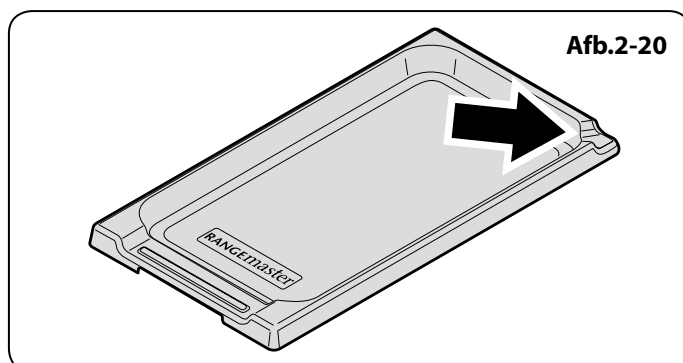
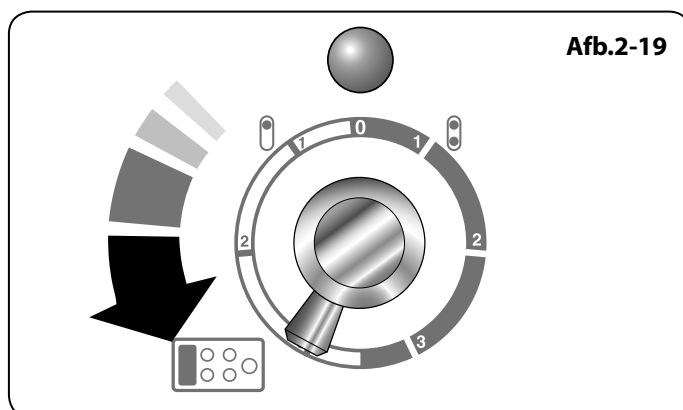
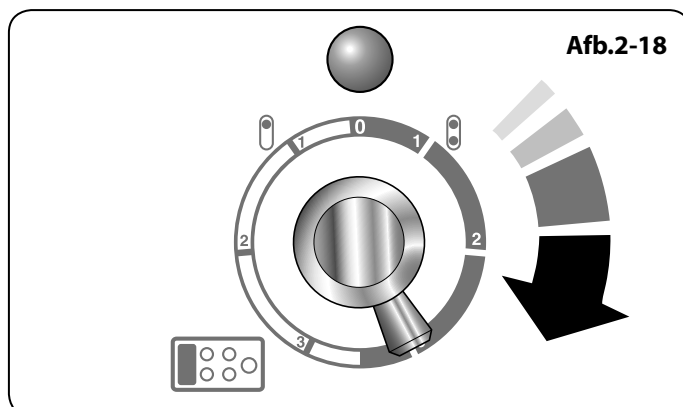
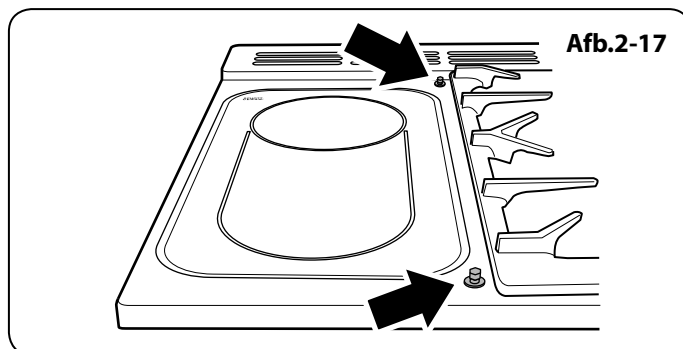
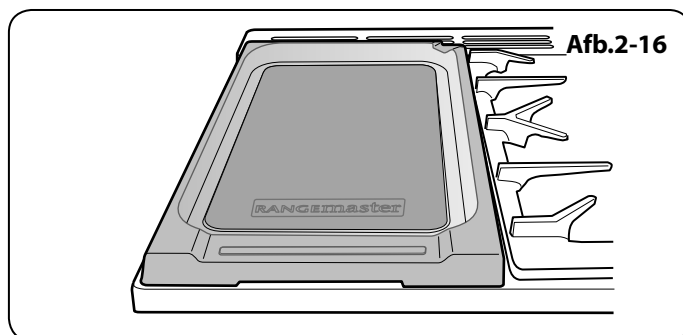
U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan **5 minuten opwarmen** voordat u er eten op doet.

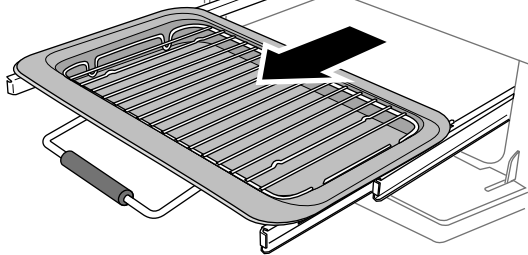
Er is een opening bij de rechter achterhoek van de grillplaat (**Afb.2-20**) zodat u overvloedig vet kunt afgieten na het koken.

**⚠ Wees voorzichtig – het kan heel heet zijn.**

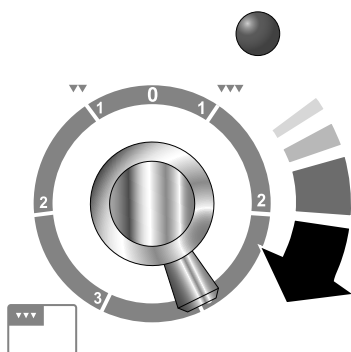
Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.



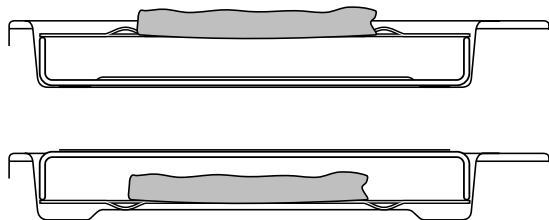
Afb.2-21



Afb.2-22



Afb.2-23



## De Uitschuifbare Grill

Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel (Afb.2-21).

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

Pas de hitte aan door aan de knop te draaien. Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen (Afb.2-22).

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

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

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

Zodra de grill is voorverwarmd, neemt u de grillpan er weer uit en plaats u het rooster weer terug met het voedsel erop. Schuif de grillpan of grillslede terug in de grillkamer. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achteraanslag aan zit.

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

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand (Afb.2-23).

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

## De Ovens

**De progsrmmeerbaar ovens werken alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte 'De Klok' hieronder voor instructies voor de tijdsinstelling.**

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

De linker oven is een multifunctionele oven, terwijl de rechter oven is een heteluchtoven.

### Linker Multifunctionele Oven

Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en het andere onder de ovenbodem. Pas op dat u de bovenelementen 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.

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

Tabel 2-1

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

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

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

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

## Multifunctionele Ovenstanden

### Snelle Reactie



Met de snelle-reactiestand kunt u de oven sneller voorverwarmen dan normaal. Het element van de heteluchtoven wordt gebruikt, met extra hitte van een van de elementen boven in de oven.

De heteluchtovens worden snel opgewarmd; maar met het snelle-reactiekenmerk gaat het nog sneller zodat u sneller kunt gaan bakken. U gebruikt het snelle-reactiekenmerk door de functiebedieningsknop naar **R** te draaien en de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje naast het **R**-symbool op het bedieningspaneel gaat branden.

Wanneer de gewenste temperatuur bereikt is, gaat het bovenelement uit, evenals het lichtje. De oven blijft vervolgens op temperatuur door het heteluchtovenelement en de ventilator.

Wilt u het gerecht in de koude oven zetten voordat u gaat bakken met de snelle-reactiefunctie, zorg dan dat cakes, enz. niet te hoog in de oven geplaatst worden.

### Heteluchtoven



Bij deze functie wordt de ventilator en het verhittelement 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 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. Gelijksortige gerechten die tegelijk worden gebakken moet u omwisselen om ze gelijkmatig te bakken.

### 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



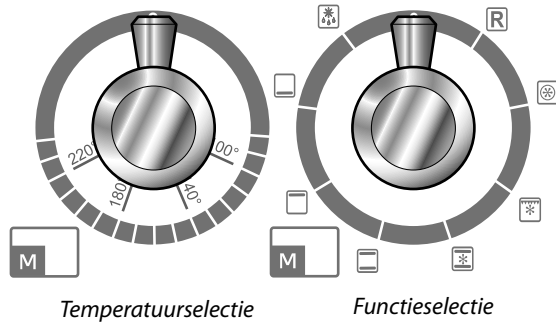
Bij deze functie wordt alleen het onderste element gebruikt. In deze kookstand kunt u pizza- of quichebodems een krokant korstje geven of de bodem van een pasteikorst afbakken op een lager ovenrek. Het is ook een gematigde warmte, ideaal voor langzaam bakken van stoofschotels in het midden van de oven,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

### 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.

Afb.2-24



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.

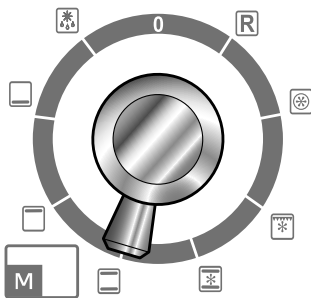
Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

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 eraast heet is.

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

Afb.2-25



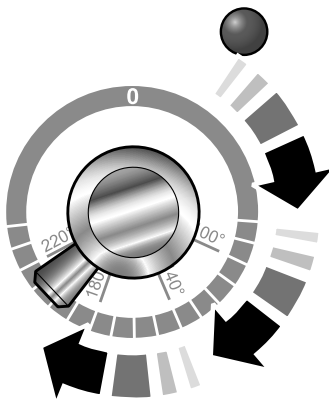
## De Heteluchtoven

De rechteroven is een 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 ovens afwijken van die van uw vorige fornuis.

Afb.2-26



## Het in Werking Stellen van de Ovens

### Bediening van de Linkse Multifunctionele Oven

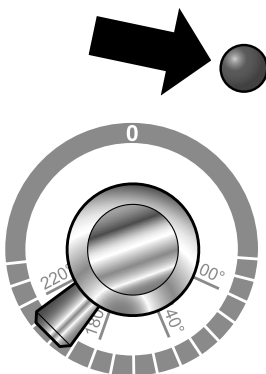
De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (**Afb.2-24**).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. **Afb.2-25** Dit is de instelling voor de convectieoven.

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2-26**).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft (**Afb.2-27**). Vervolgens begint het in- en uitschakelen tijdens het koken als de oven op de ingestelde temperatuur blijft.

Afb.2-27



### Bediening van de Rechter Ventilator Oven

Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.2-26**).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft (**Afb.2-27**). Vervolgens begint het in- en uitschakelen tijdens het koken als de oven op de ingestelde temperatuur blijft.

## De Klok

U kunt de timer gebruiken om de linker multifunctionele oven en uit te schakelen. De klok moet worden ingesteld op het moment van de dag voor de ovens zal werken.

### De Tijd Instellen

De klok wordt binnen getoond (**Afb.2-28**). Als de klok voor het eerst aangaat, knipperen (0.00) en ( ) om de beurt op het display.

Druk en houdt de [A] en [B] knopen (**Afb.2-29**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft.

Denk eraan dat het een 24-uursklok is.

Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

### Minutenteller

Druk [A] in en houd het ingedrukt (**Afb.2-30**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste kooktijd aangeeft (**Afb.2-31**).

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

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

### De Linkeroven Automatisch Uitschakelen

Druk en houdt de [C] knop (**Afb.2-32**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft (**Afb.2-33**). Get schermpje geeft AUTO weer.

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

### De Linkeroven Automatisch in- en Uitschakelen

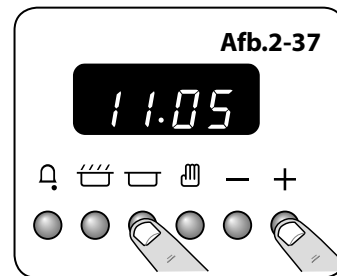
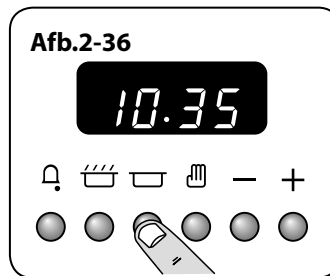
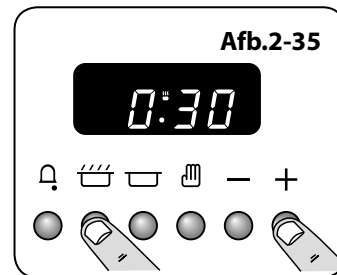
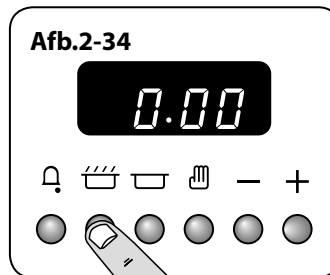
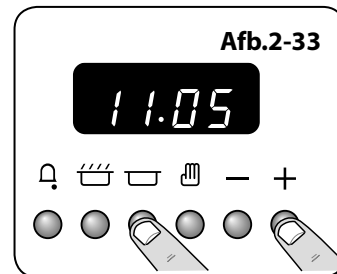
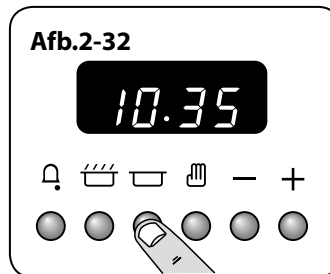
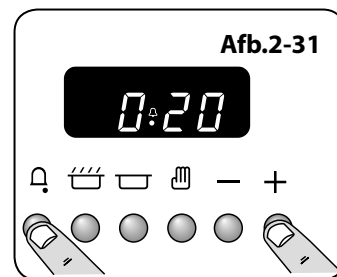
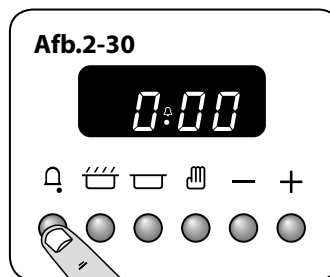
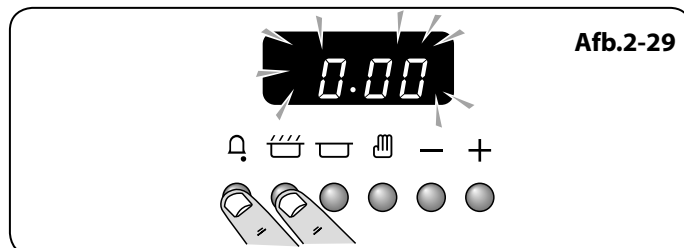
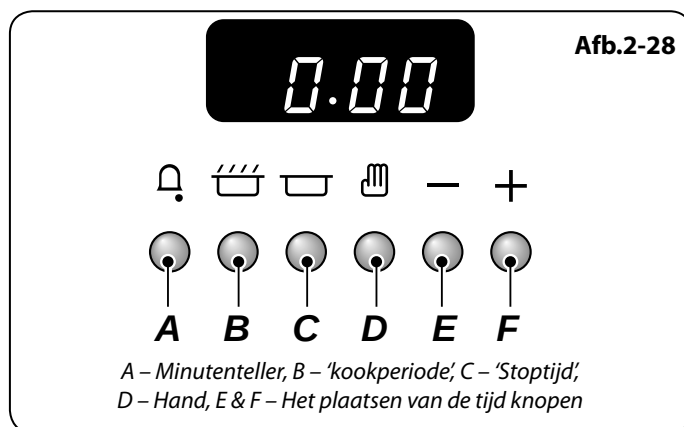
Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken: de 'kookperiode' en de 'stoptijd'.

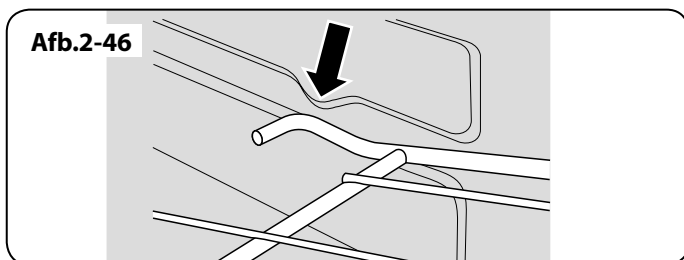
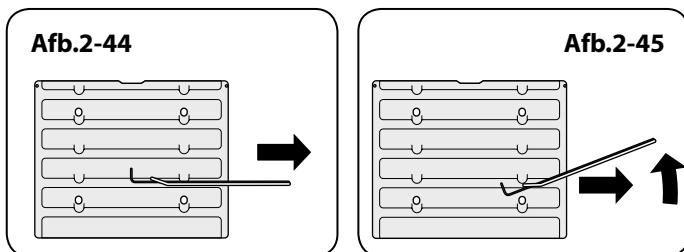
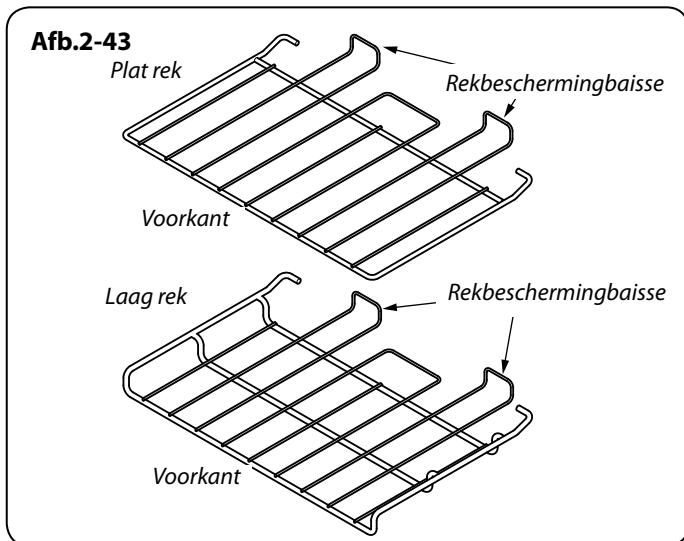
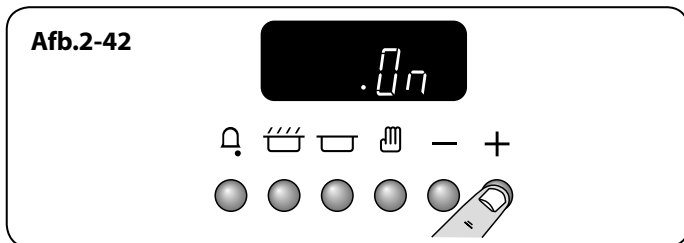
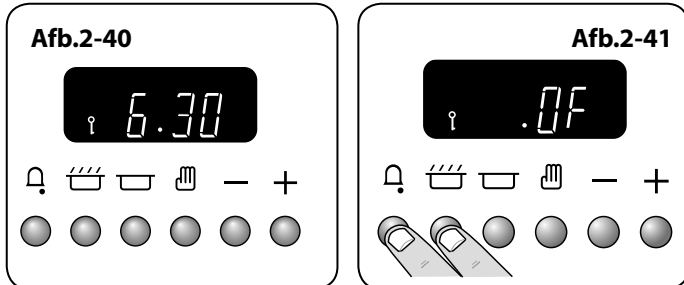
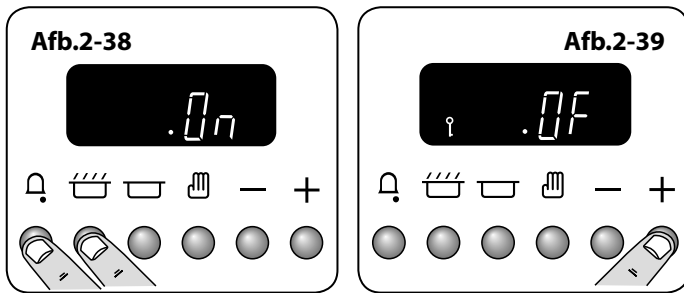
**Opmerking:** U kunt geen starttijd instellen – deze wordt automatisch bepaald aan de hand van de ingestelde 'kookperiode' en 'stoptijd'.

Druk en houdt de [C] knop (**Afb.2-34**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft (**Afb.2-35**).

Druk en houdt de [C] knop (**Afb.2-36**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft (**Afb.2-37**).

Het schermpje geeft AUTO weer.





Stel de oven in op de gewenste temperatuur. Als de kookperiode om is, gaat de pieper af. Draai de ovenknop eerst naar de uit-stand en druk vervolgens eenmaal op [0] om de pieper uit te schakelen en nogmaals op [0] om op handmatig koken over te schakelen.

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

## Het schermje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken

Om naar handmatig bakken over te gaan vanuit een automatische stand moet de 'bakperiode' worden geannuleerd. Houd de [0] knop ingedrukt en druk dan op de [-] knop tot er (0.00) op het scherm verschijnt.

Druk op de [0] knop om terug te keren naar handmatig bakken.

## Sleutelvergrendeling

Als de sleutelvergrendeling geactiveerd is, kan men de rechteroven op de gewone manier bedienen, maar is de linkeroven vergrendeld en gaat deze niet aan.

## Activeren van de Sleutelvergrendeling

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

Houd de minutenteller [0] en baktijdknoppen [0] ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'On' verschijnt op het display (**Afb.2-38**). Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool [0] en 'OF' verschijnen op het display (**Afb.2-39**). Laat de knoppen los.

De linkeroven zijn nu vergrendeld. Na een paar seconden is op het display weer de actuele tijd te zien, evenals het sleutelsymbool (**Afb.2-40**).

## Afzetten van de Sleutelvergrendeling

Houd de minutenteller [0] en baktijdknoppen [0] ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'OF' verschijnt op het display (**Afb.2-41**). Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool [0] gaat uit en 'On' verschijnt op het display (**Afb.2-42**). Laat de knoppen los.

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

De oven kan nu weer gewoon gebruikt worden.

## Accessoires

### De Ovenrekken

Behalve platte rekken hebben sommige modellen ook een rek met verlaagd niveau (**Afb.2-43**), wat meer mogelijkheden geeft voor indeling van de oven.

De ovenrekken zijn makkelijk in en uit de oven te schuiven.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels (**Afb.2-44**).

Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit (**Afb.2-45**).

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 achter aanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achter aanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven (**Afb.2-46**).

### Het Handyrack (hoofdoven)

Het 'Handyrack' (**Afb.2-47**) past op de deur van de linker hoofdoven. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt.

Het 'Handyrack' heeft een maximumcapaciteit van 5,5 kg. Het 'Handyrack' dient uitsluitend te worden gebruikt in combinatie met de bijgeleverde braadslee die op het 'Handyrack' past. Andere blikken zijn wellicht onstabiel.

Hij kan op twee verschillende hoogtes geplaatst worden. Een van de ovenrekken moet worden verwijderd en het andere moet op de juiste hoogte worden gezet.

Terwijl het 'Handyrack' op het hoogste rek staat, kunt u andere gerechten bereiden door ze op het onderste rek van de oven of op een ovenrek helemaal onderin de oven te plaatsen.

Terwijl het 'Handyrack' op het laagste rek staat, kunt u de tweede rekstand van de oven gebruiken om andere gerechten te bereiden.

U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen (**Afb.2-48**).

Trek de andere kant uit en klem het vast aan de andere deurhaak (**Afb.2-49**).

### Ovenlicht

Druk op de knop om het licht aan te doen (**Afb.2-50**).

Als het ovenlicht 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.

### Opslag

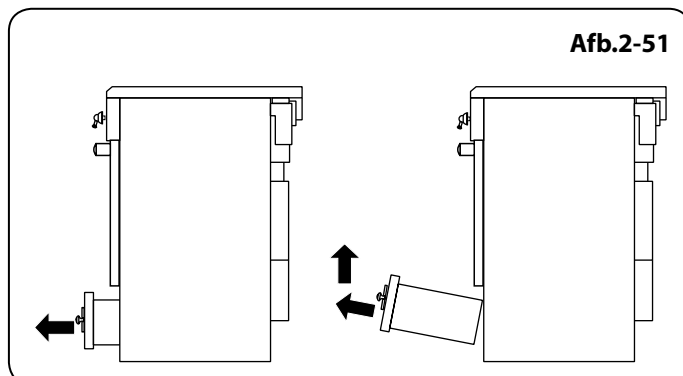
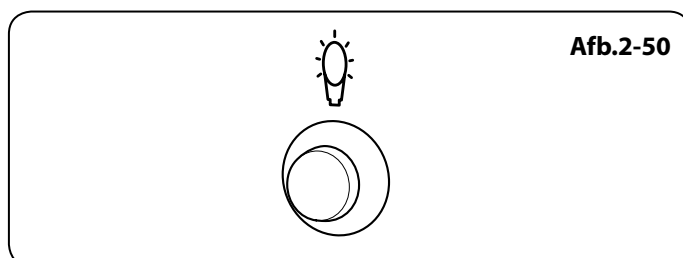
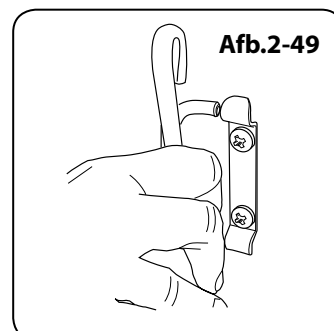
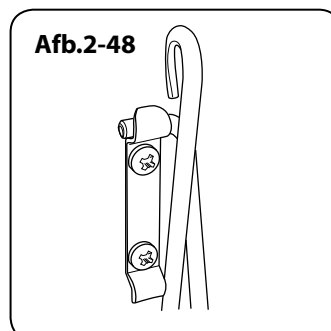
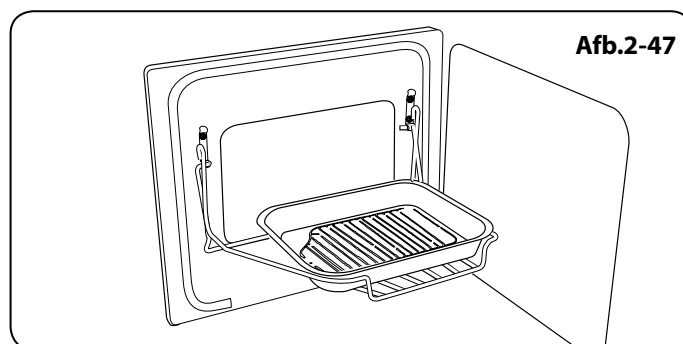
In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan.

Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er geen artikelen in op te slaan die mogelijk smelten of vuur 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 door hem naar voren en naar boven te trekken (**Afb.2-51**).



### 3. Tips Voor het Koken

#### Tips Voor Het Koken Met de Timer

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

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

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

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

**⚠ Gebruik de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.**

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

| Temperatuur (Gasinstelling) | Temperatuur (°C / °F) |
|-----------------------------|-----------------------|
| 1                           | 140 / 275             |
| 2                           | 150 / 300             |
| 3                           | 160 / 325             |
| 4                           | 175 / 350             |
| 5                           | 190 / 375             |
| 6                           | 205 / 400             |
| 7                           | 220 / 425             |
| 8                           | 230 / 450             |

**Tabel 3-1** Conversietabel temperatuur

#### 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.

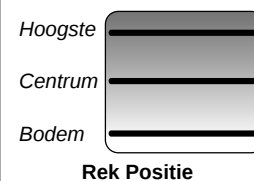
**Zet de ovendeur NIET langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.**

- 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.
- De 'Cook & Clean' bekledingspanelen (zie 'Het Fornuis Schoonmaken') werken beter als vetspetters vermeden worden. Bij het braden van vlees dient u het vlees af te dekken.
- Er komt voldoende hitte uit de oven tijdens het bakken om borden te verwarmen in de grill.
- Als u de onderkant van een hartige taart wilt bruinen, verwarm dan een bakplaat 15 minuten voor voordat u het gerecht in het midden van de plaat plaatst.

## 4. Bakrichtlijnen

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

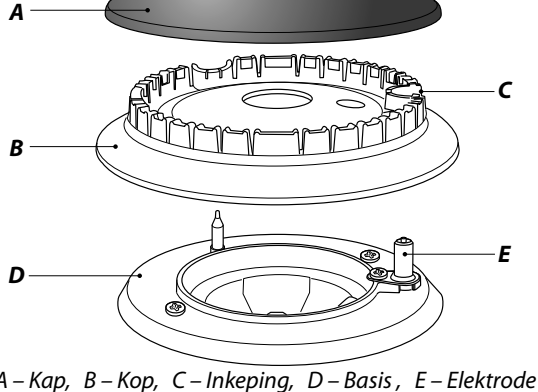
Voedsel wordt in een heteluchtoven bij een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Bij gebruik van recepten dient de temperatuur van de heteluchtoven met 10 °C en de kooktijd met 5-10 minuten verlaagd te worden. De temperatuur in een heteluchtoven is overal in de oven gelijk – u kunt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



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

## 5. Het Fornuis Schoonmaken

Afb.5-1



### Belangrijke Informatie

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

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

**⚠ MENG GEEN verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.**

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

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

### 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.5-1).

### Wokbrander

De wokbrander is wat ingewikkelder maar ook hij kan gedemonteerd worden voor reiniging.

Bij het monteren van de wokbrander (Afb.5-2), de grote basisring omkeren en het 'D' - vormige gebied zoeken (Afb.5-3). De kop draaien tot de 'D' die van de branderbasis heeft gevonden. De kop omdraaien en op de branderbasis plaatsen.

Om de kleine binnenbrander te monteren, de grotere elektrode-inkeping in de branderrand zoeken. Breng deze in lijn met de grote ontstekingselektrode en plaats de binnenbrander op de grote basisring (Afb.5-4).

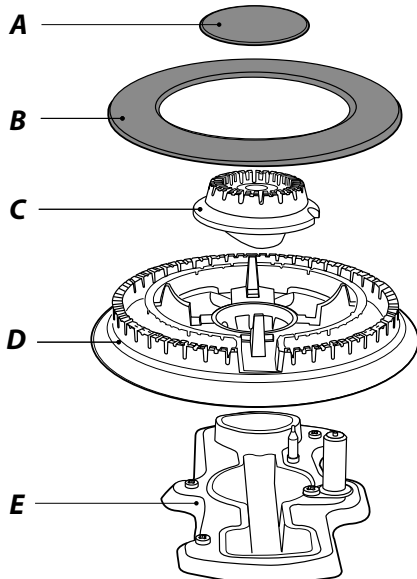
Monteer nu de twee branderdoppen en let op dat zij goed zijn geplaatst.

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

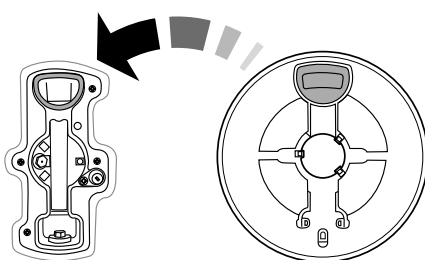
### De Woksteun

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

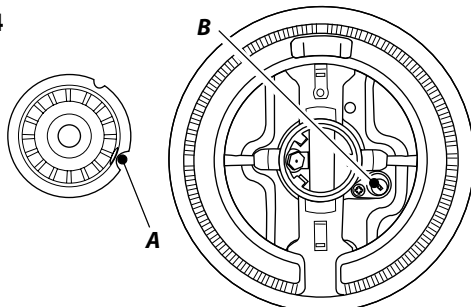
Afb.5-2



Afb.5-3



Afb.5-4



## Keramische Kookplaat

### Dagelijks Onderhoud

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

### Reiniging van Gemorst Eten

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

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

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

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

### Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten

Zorg ervoor dat de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtollig aangebrande resten met een schrapertje. Houd de schraper in een hoek van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf (**Afb.5-5**).

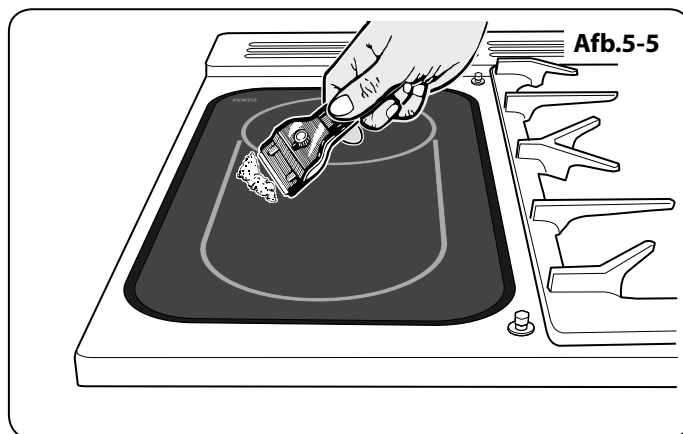
Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met het schrapertje, reinigt u de plek volgens de hierboven beschreven procedure voor dagelijks onderhoud.

### Het Verwijderen van Metalen Slijtplekken

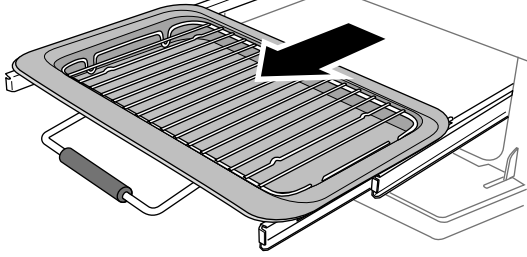
Als u met pannen over het fornuis schuift, vooral als deze een aluminium of koperen bodem hebben, dan kan dit plekken op het oppervlak achterlaten. Deze plekken zien er vaak uit als krassen, maar ze zijn eenvoudig te verwijderen via de hierboven beschreven methode voor het reinigen van gemorst eten. Als de slijtplekken hardnekkig zijn, gebruikt u een reinigingsmiddel met een schrapertje, op de manier zoals hierboven beschreven.

### De Bakplaat

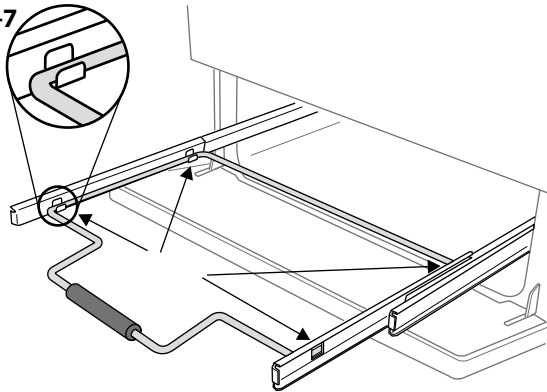
Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijderd. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.



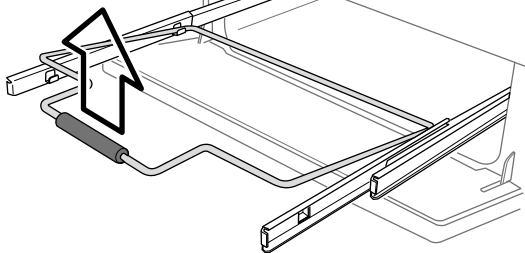
Afb.5-6



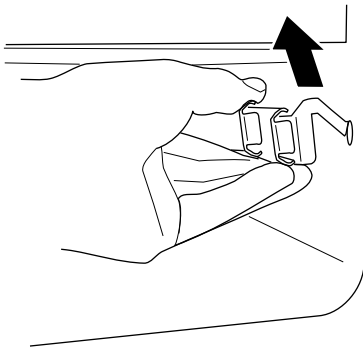
Afb.5-7



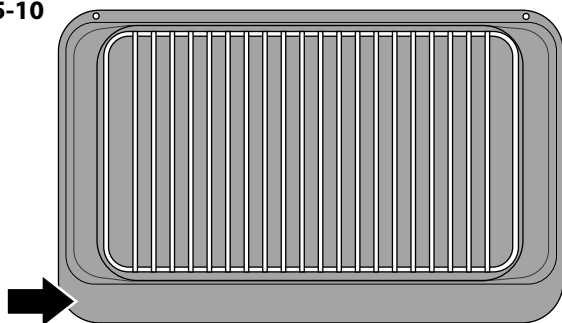
Afb.5-8



Afb.5-9



Afb.5-10



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

### Uitschuifbare Grill

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

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

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

U kunt de grillpan ook in de vaatwasser reinigen.

De grillpan kan gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging. Verwijder de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken (**Afb.5-6**). Til de grillpan uit de steun. De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant (**Afb.5-7**).

Voor beide kanten ondersteunt u de zijrail met uw ene hand en tilt u de steun met uw andere hand van de zijklemmen af (**Afb.5-8**).

Voor de veiligheid duwt u de zijrails weer terug in de grill.

Als u de telescopische geleiders wilt verwijderen om de grillruimte schoon te maken, verwijdert u eerst de grilllade en vervolgens kunt de geleiders uit de zijden van de grillruimte halen (**Afb.5-9**). 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. Wanneer u de grillpan terugzet, zorg ervoor dat de brede rand aan de voorkant zit (**Afb.5-10**).

### 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.

### Deurpanelen met Glazen Front

Het voorpaneel van elke ovendeur kan verwijderd worden zodat u de glaspanelen kunt reinigen. Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt (zie 'Het Fornuis Verplaatsen' onder 'Installatie').

Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur, twee aan elke kant (**Afb.5-11**).

Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op. De binnenkant van de glaspanelen kan nu gereinigd worden. Pas op dat u de deurafdichting niet verschuift of nat maakt.

**Opmerking:** Als de deur driedubbel glas heeft, zijn de binnenste twee panelen samengevoegd. Deze kunnen niet gescheiden worden.

Na reiniging plaatst u het buitenste deurpaneel weer voorzichtig terug en draait u de bevestigingsschroeven aan de zijkant weer vast.

**⚠ 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.**

## Ovens

### ‘Cook & Clean’ Panelen

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

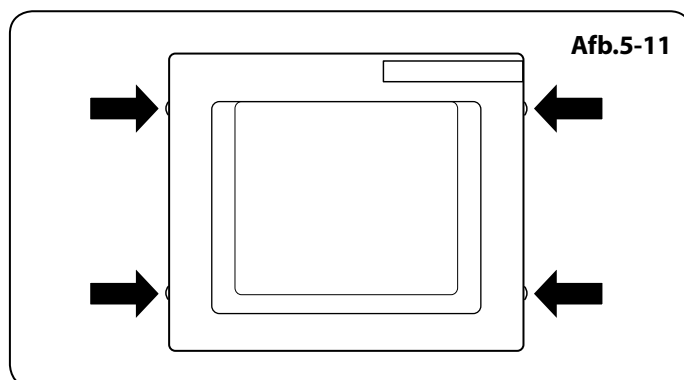
De ‘Cook & Clean’ panelen werken het beste boven 200 °C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven vervolgens in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

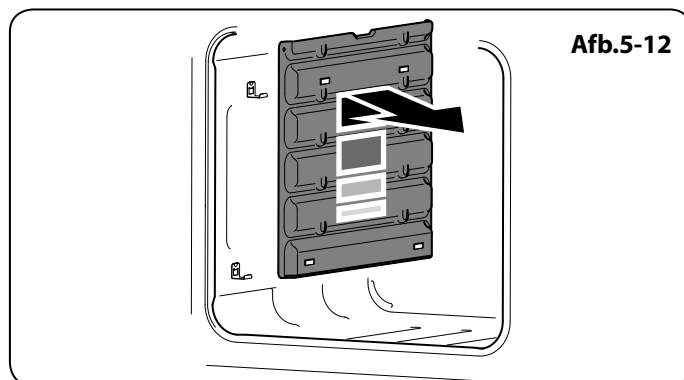
### Panelen Verwijderen om de Emailen Binnenkant te Reinigen

Als u de emailen binnenkant van de oven wilt schoonmaken, moet u voor dat u de bekleding verwijdert de rekken eruit halen. Voor verwijdering van de bekleding is het niet nodig de aansluitklemmen te verwijderen. Til iedere bekleding omhoog en schuif haar over de aansluitklemmen naar voren (**Afb.5-12**). Nadat de panelen eruit zijn gehaald, kan de emailen binnenkant worden gereinigd.

In omgekeerde volgorde monteren.



Afb.5-11



Afb.5-12

## Reinigingstabel

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

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

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

| <b>Kookplaat</b>                                                                                 |                                           |                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Onderdeel</b>                                                                                 | <b>Afwerking</b>                          | <b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>                                                                                                                                                             |
| Bovenkant van kookplaat (Inclusief branderkoppen en branderkappen)                               | 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.                                                                                                                               |
| <b>Buitenkant van Fornuis</b>                                                                    |                                           |                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Onderdeel</b>                                                                                 | <b>Afwerking</b>                          | <b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>                                                                                                                                                             |
| Buitenkant van deur, deurpost en opberglade                                                      | Email of verf                             | Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.                                                                          |
|                                                                                                  | Roestvrij staal                           | Microfibre plus All Purpose Cloth (Alle doel doek) (supermarkt).                                                                                                                                |
| Zijkanten en plint                                                                               | Geverfde oppervlakken                     | Warm zeepwater, zachte doek.                                                                                                                                                                    |
| Spatscherm/achterrooster                                                                         | Email of roestvrij staal                  | Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.                                                                                                                   |
| Bedieningspaneel                                                                                 | Verf, email of roestvrij staal            | Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.                                                                                                                                     |
| Bedieningsknoppen/handvatten en randen                                                           | Kunststof/chroom en rood koper            | Warm zeepwater, zachte doek.                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                  | Geelkoper                                 | Koperpoetsmiddel.                                                                                                                                                                               |
| Ovendeur glas/glazen deksel                                                                      | Gehard glas                               | Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.                                                                                                                               |
| <b>Oven en Gril</b>                                                                              |                                           |                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Onderdeel</b>                                                                                 | <b>Afwerking</b>                          | <b>Aanbevolen Reinigingsmethode</b>                                                                                                                                                             |
| Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder) | Email                                     | Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email.<br>VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP.<br>Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.        |
| 'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)                                             | Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email | Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De Ovens' in 'Het Fornuis Schoonmaken'). |
| Ovenrekken, Handyrack, gril-treeft, Handygrill-rek                                               | Chroom                                    | Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmach.                                                                                                             |
| Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)                                                     | Email                                     | Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.                                                                                                                                        |

**Tabel 5-1**

## 6. Problemen Oplossen

### De kookplaatontsteking of kookplaatbranders storen

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

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 branderingen en -kappen goed aangebracht (zie 'Het Fornuis Schoonmaken')?

### 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 bedieningsknoppen van het fornuis 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.

### Er zit een barst in het oppervlak van de kookplaat

Sluit de stroom onmiddellijk af en laat het fornuis repareren. Gebruik het fornuis pas wanneer het gerepareerd is.

### Er zitten krassen op de kookplaat

Pas altijd de in deze handleiding aanbevolen reinigingsmethoden toe, en zorg er altijd voor dat de bodems van de pannen schoon en glad zijn.

Plekken van aluminium en koperen pannen, en ook van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel.

### Metalen krassen op de kookplaat

Schuif niet met aluminium of koperen pannen over het oppervlak. Plekken van aluminium en koperen pannen, en ook van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel.

### 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.**

### Een ovenventilator maakt geluid

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

### 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.

Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin, zodat hij tegen de achter aanslag aan zit.

Laat de deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt.

### 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.

### Stroomstoring

In het geval van een stroomstoring, denk eraan dat u de klok weer instelt zodat de oven met timer goed blijft werken.

### 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

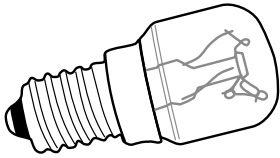
Gebruik geen bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene Tips Voor de Ovens' vermelde afmetingen.

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

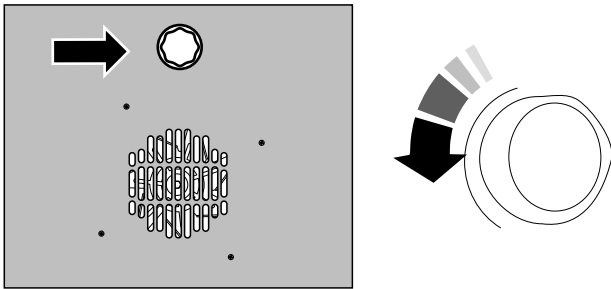
Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Indien u een bakplaat in de oven plaatst, zet deze dan altijd op het midden van het ovenrek.

Controleer of de deurafdichting beschadigd is en of de deurgrendel dusdanig is ingesteld dat de deur stevig tegen de afdichting aan wordt gehouden. 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.)

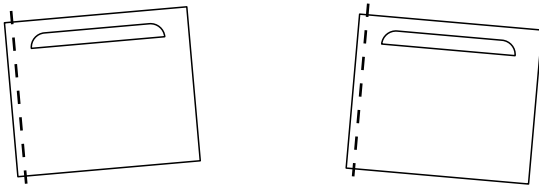
Afb.6-1



Afb.6-2



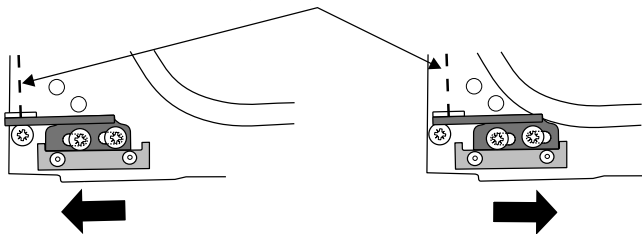
Afb.6-3



Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven

Afb.6-4

Middellijn van scharnierpen



Ovendeur om de duidelijkheid weggelaten

## Oven schakelt niet in

Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje?

Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding.

Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

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

## De oven met timer gaat niet aan bij het automatisch koken

Is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan?

Is de oven vergrendeld (zie boven)?

## De oventemperatuur stijgt naarmate het fornuis verouderd

Indien het niet helpt of slechts tijdelijk helpt als u de ovenknop lager zet, hebt u wellicht een nieuwe thermostaat nodig. De thermostaat dient door een onderhoudstechnicus te worden geïnstalleerd.

## Een ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15W, 230V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300 °C (Afb.6-1).

Sluit eerst de stroom af en wacht tot de oven koel is voordat u het lampje vervangt.

Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken.

Zoek de lampafscherming en draai deze linksom om hem eraf te draaien (hij kan stijf vastzitten) (Afb.6-2).

Draai de oude lamp los en bescherm uw vingers met een handschoen 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 ovendeur is slecht gealigneerd

Met het onderste scharnier van beide ovendeuren kunt u de hoek van de deur afstellen (Afb.6-3). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (Afb.6-4).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

## 7. Installatie

### Geachte Installateur

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

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

### 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.

### Ombouwen

Dit toestel is in de fabriek ingesteld op:

**G20 20 mbar**

Cat II<sub>2</sub>H<sub>3</sub>+

Met het fornuis wordt een ombouwset voor een andere gassoort bijgeleverd.

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

Na 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.

### 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.**
-  **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.**

## INSTALLATIE

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

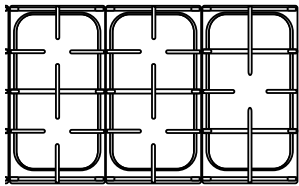
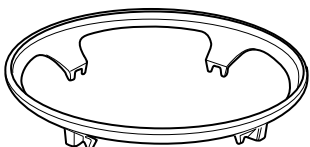
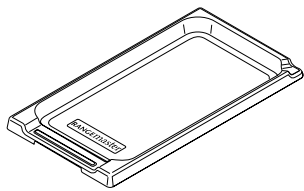
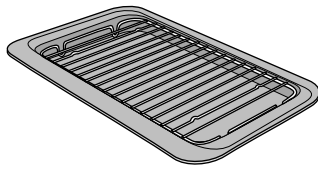
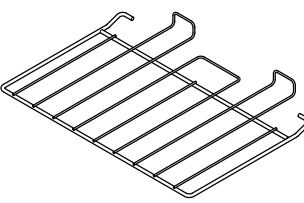
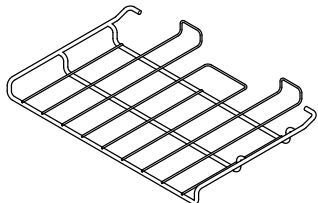
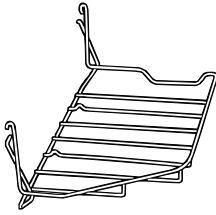
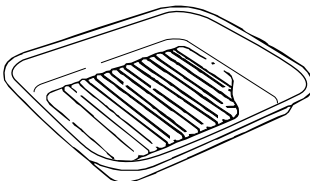
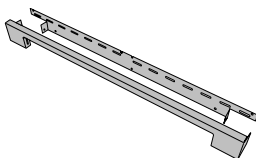
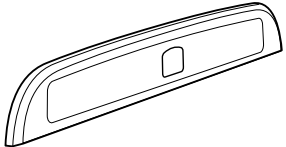
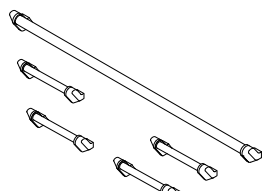
**Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:**

- 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. 13 mm moersleutel of steeksleutel

**De onderdelen controleren:**

| 3 pannenroosters                                                                     | Wokstellage                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|    |    |
| Bakplaat                                                                             | Grillpan en treef                                                                     |
|    |    |
| 3 plat rek                                                                           | 1 rek met verlaging                                                                   |
|    |    |
| Handyrack                                                                            | Braadslee                                                                             |
|  |  |
| 2-stuk plint                                                                         | Spatplaat                                                                             |
|  |  |
| 1 groot en 4 kleine handvatten                                                       |                                                                                       |
|  |                                                                                       |

## INSTALLATIE

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

### Het Fornuis Plaatsen

Op de afbeeldingen **Afb.7-1** en **Afb.7-2** 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.

*\*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.*

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 1110 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.7-3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

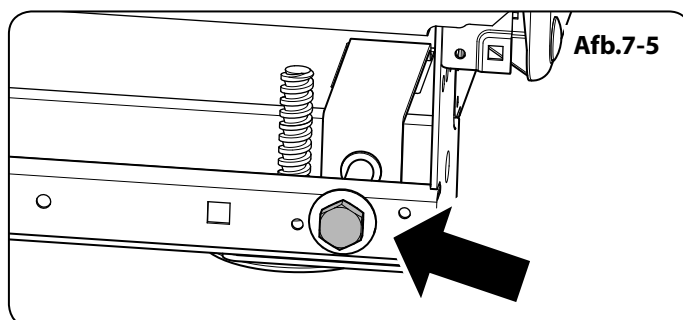
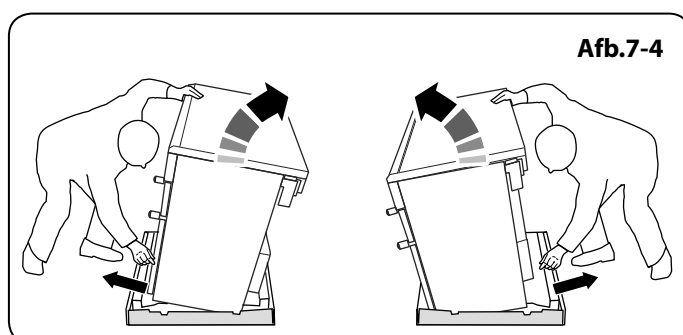
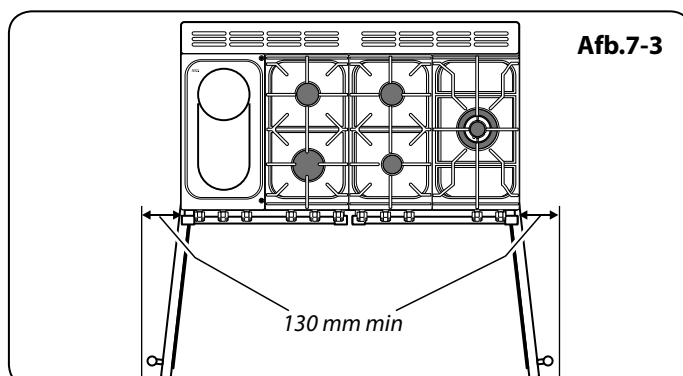
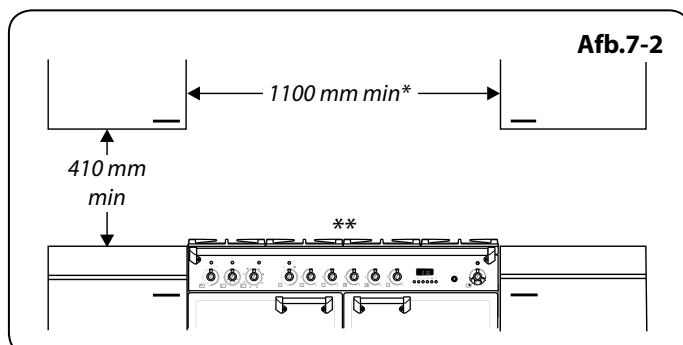
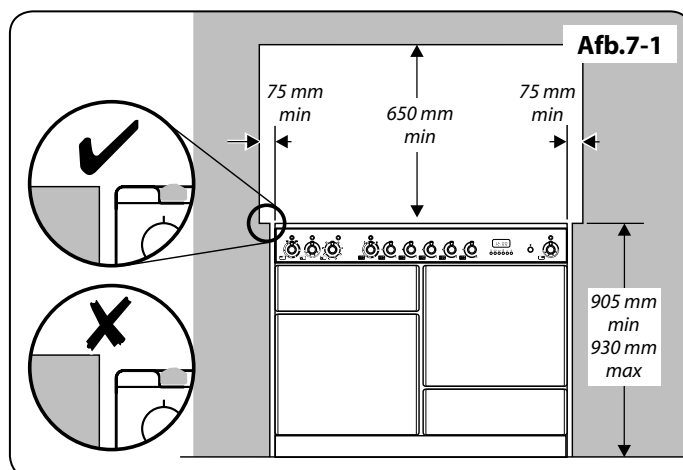
### Het Fornuis Verplaatsen

**⚠ 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 nivelleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

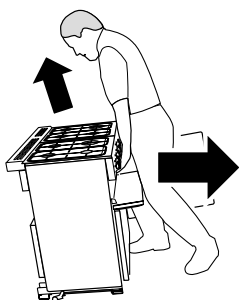
Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Afb.7-4**). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.



## INSTALLATIE

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

Afb.7-6



### Breng de Twee Wieltjes aan de Achterkant Omlaag

Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroefsleutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer (**Afb.7-5**). Draai de moer – rechtsonder om het fornuis te verhogen – linksom om het te verlagen. Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee. Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken.

### Het Verplaatsen

Vouw de achterrand van de 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.7-6**).

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

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

### 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.7-7**, **Afb.7-8** en **Afb.7-9**. Als u een stabiliteitketting gebruikt (**Afb.7-7**) 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.7-8** en **Afb.7-9**) 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.

### Ombouw voor een Ander Gas

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

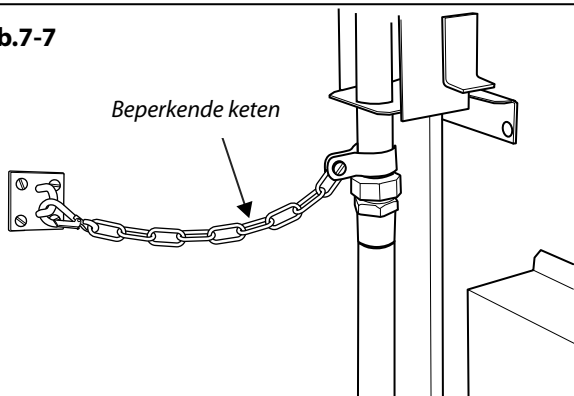
### Bevestiging van de Handvatten

Gebruik de inbussleutel om de inbusschroeven van 4 mm in de deuren te verwijderen (**Afb.7-10**). Breng de deurhandvatten met behulp van de schroeven aan (**Afb.7-11**).

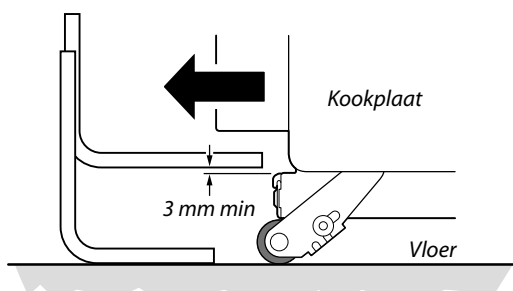
**⚠ De handvatten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.**

Verwijder de inbusschroeven van 4 mm uit de hoeken van het bedieningspaneel (**Afb.7-12**). Plaats de handrail aan de voorkant en zet deze vast met de schroeven van 4 mm.

Afb.7-7



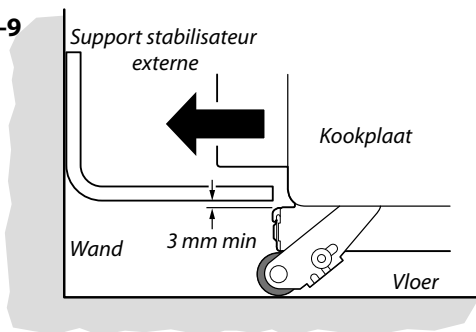
Stabiliteitsteun



Afb.7-8

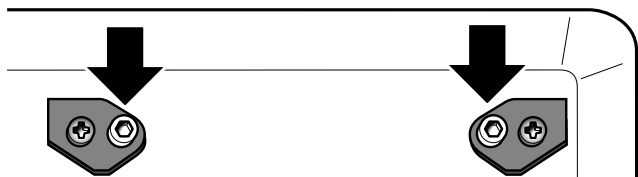
Typische vloermontage

Afb.7-9



Typische wandmontage

Afb.7-10



## INSTALLATIE

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

### 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 de hoogte van de achterzijde van het fornuis aan te passen, gebruik dan een 13 mm sleutel of dopsleutel om de stelmoeren aan de voorzijde onderste hoeken van het fornuis te zetten. 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.

### Aansluiten op Het Gas

Dit dient aan de relevante normen te voldoen. De buigzame slang (niet bijgeleverd) MOET aan de relevante normen voldoen. Slangen zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar. De eindaansluiting van de huishoudelijke gasvoeding dient naar beneden te zijn gericht. De aansluiting van het apparaat bevindt zich aan de achterkant van het fornuis, vlak onder het kookplaatniveau. Neem in geval van twijfel contact op met de leverancier.

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt. Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1250 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis. De slang dient dusdanig te worden aangesloten, dat de in- en uitlaataansluitingen verticaal zijn, zodat de slang naar beneden hangt.

De eindaansluiting dient idealiter in het gearceerde gedeelte 'A' (Afb.7-13). Schroef het slanguiteinde met schroefdraad in de gasinlaat. Controleer na het aansluiten van het gas aan de hand van een drukproef of het fornuis gasdicht is.

### Beproeven op Druk

U kunt de gaswaarde bij de gasbek van een van de middelste kookplaatbranders meten (niet de wokbrander). U kunt de gasdruk meten bij de injector van een van de linker kookplaatbranders. Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan. Druk de bedieningsknop van de brander met de drukmeter in zodat er gas doorgelaten wordt.

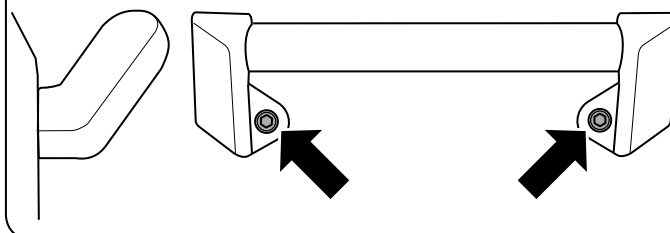
### Zie de gegevenssticker voor testdruk.

Zet de branders uit. Zet de brander op de juiste wijze weer in elkaar.

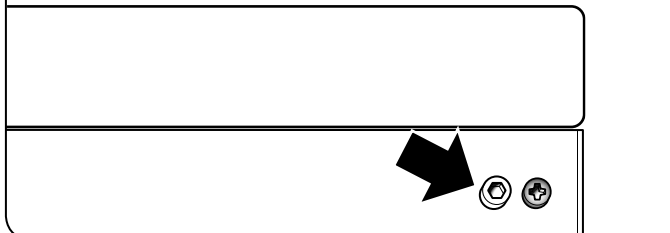
### Aansluiten op de Elektriciteit

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

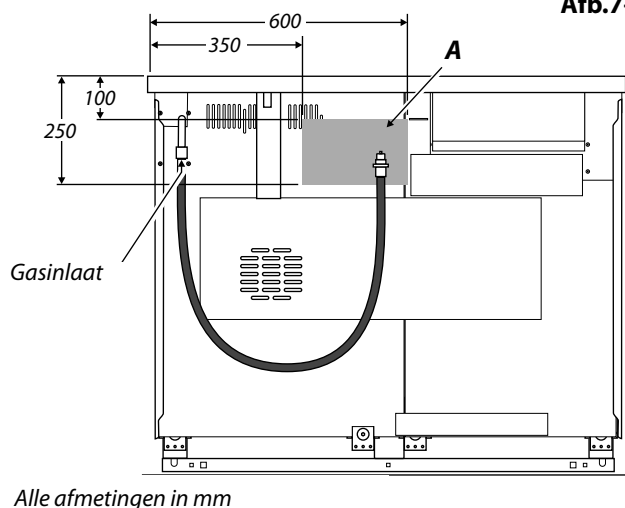
Afb.7-11



Afb.7-12



Afb.7-13



### Aardlekschakelaars Met Stroomsturing

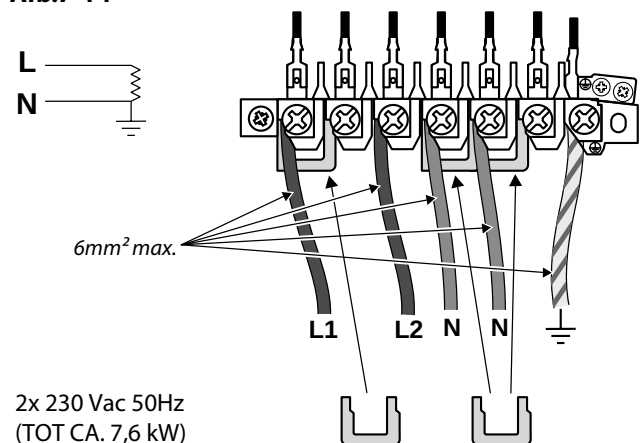
Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

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

## INSTALLATIE

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

Afb.7-14



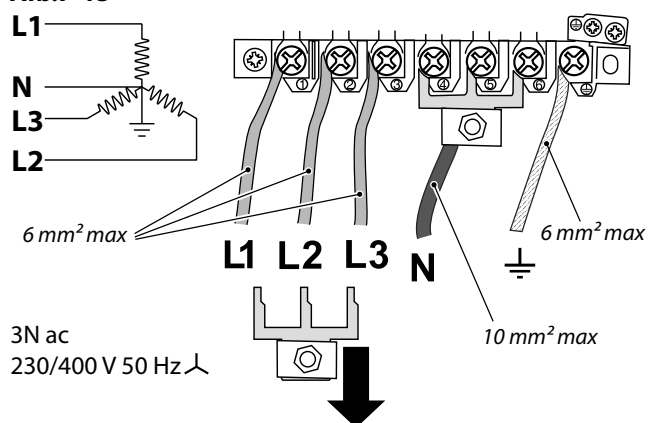
**⚠ WAARSCHUWING:** Het apparaat dient te worden geaard.

**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.**

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.7-14 en Afb.7-15). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten.

Afb.7-15



## 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

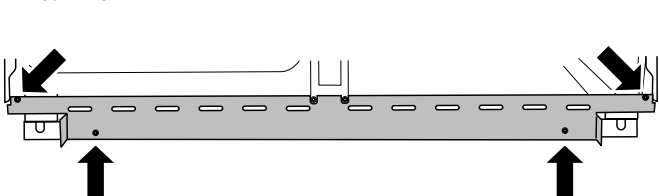
Stel de klok in zoals eerder beschreven werd en zet vervolgens de ovens aan. Controleer of de ovenventilators gaan draaien en of de ovens worden verwarmd.

## De Montage Voltooien

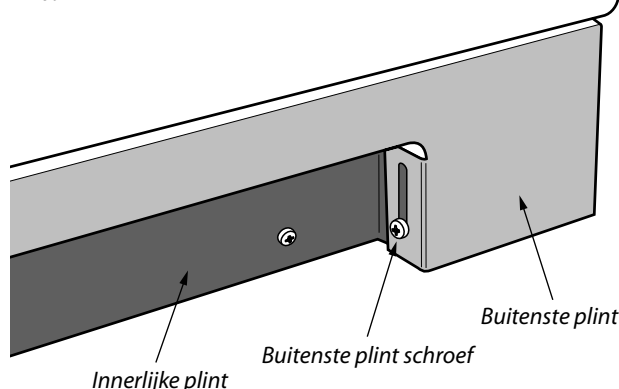
### De 2-stuk Plint Installeren

Draai de drie schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven (Afb.7-16). Draai en plaats alle eindopeningen op de juiste schroeven. Verwijder de 4 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant (Afb.7-17). Zet de plint met behulp van deze schroeven vast (in de verpakking met losse onderdelen zitten schroeven in andere kleuren).

Afb.7-16



Afb.7-17



### Bevestiging van de Spatplaat (optioneel)

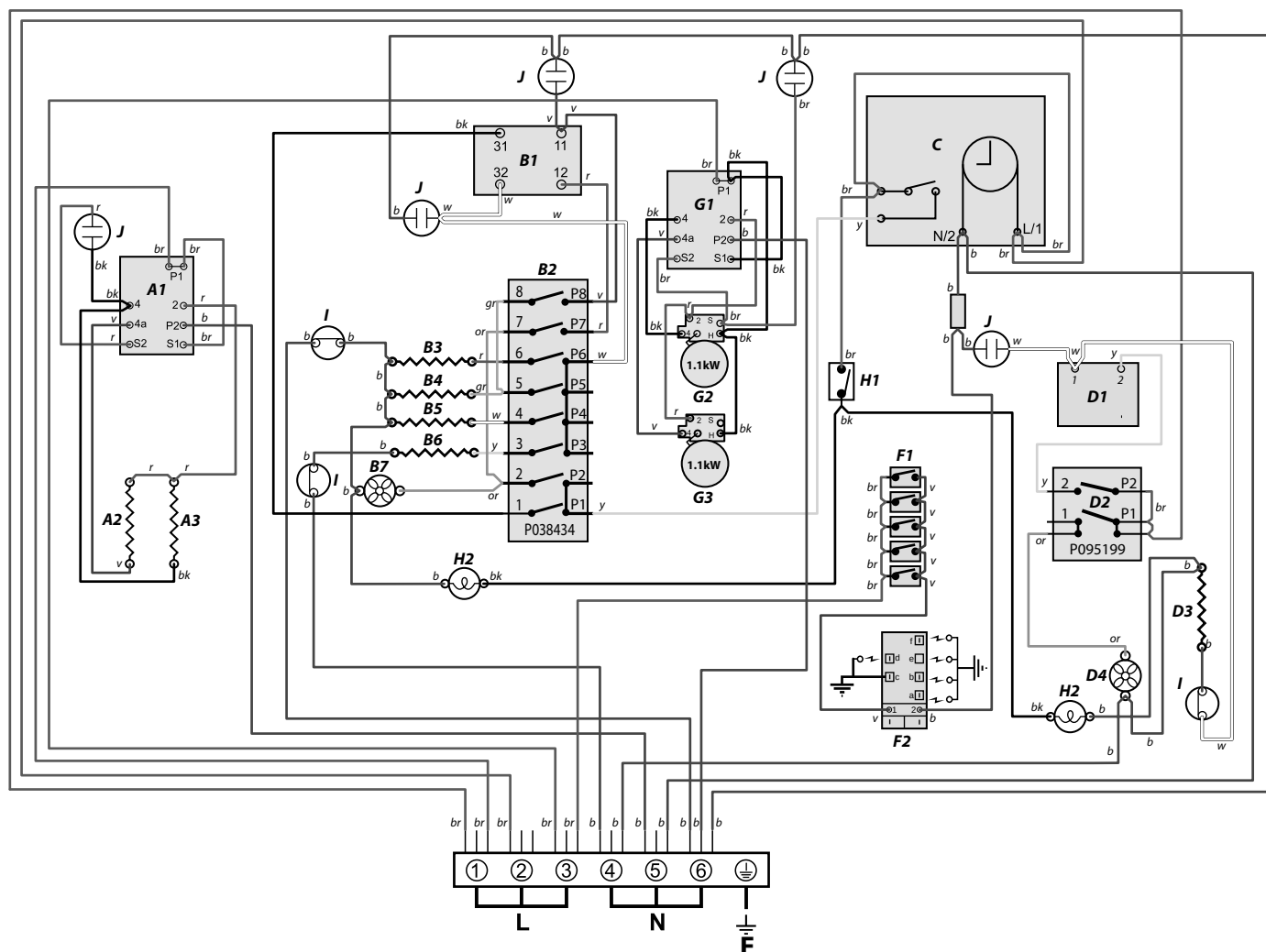
Plaats de spatplaat aan de achterkant van de kookplaat en zet deze vast met de meegeleverde schroeven.

## Klantenzorg

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

**Dank U.**

## 8. Schakelschemas



### Legende

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

| Code      | Beschrijving                                                       |
|-----------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>A1</b> | Grill energiebeheersing                                            |
| <b>A2</b> | Grillelement linkerkant                                            |
| <b>A3</b> | Grillelement rechterzijde                                          |
| <b>B1</b> | Linker multifunctionele oven thermostaat                           |
| <b>B2</b> | Linker multifunctionele oven controle                              |
| <b>B3</b> | Linker multifunctionele oven basiselement                          |
| <b>B4</b> | Linker multifunctionele oven bovenste element (buitenste paar)     |
| <b>B5</b> | Linker multifunctionele oven gratinerings-element (binnenste paar) |
| <b>B6</b> | Linker multifunctionele oven ovenventilator element                |
| <b>B7</b> | Linker multifunctionele oven ovenventilator                        |
| <b>C</b>  | Klok                                                               |

| Code      | Beschrijving                      |
|-----------|-----------------------------------|
| <b>D1</b> | Rechtse heteluchtoven thermostaat |
| <b>D2</b> | Rechtse heteluchtoven controle    |
| <b>D3</b> | Rechtse heteluchtoven element     |
| <b>D4</b> | Rechtse heteluchtoven fan         |
| <b>F1</b> | Ontstekingsschakelaar             |
| <b>F2</b> | Ontsteking generator              |
| <b>G1</b> | Kookplaat energie regulator       |
| <b>G2</b> | kookplaat element                 |
| <b>G3</b> | kookplaat element                 |
| <b>H1</b> | Schakelaar ovenlampje             |
| <b>H2</b> | Ovenlampje                        |
| <b>I</b>  | Thermische afslag                 |
| <b>J</b>  | Neon                              |

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

## 9. Technische Gegevens

**DIT FORNUIS IS CATEGORIE:** Cat II<sub>2</sub>H<sub>3</sub>+

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

**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, CH, AT, BE, LU.

### Aansluitingen

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

### Afmetingen

Zie "Het Fornuis Plaatsen".

|                                 |                                                                    |            |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------|
| Algehele hoogte                 | min 900 mm                                                         | max 925 mm |
| Algehele breedte                | 1100 mm                                                            |            |
| Algehele diepte                 | 600 mm (tot voorzijde van bedieningspaneel), 648 mm (over hendels) |            |
| Minimale ruimte boven kookplaat | 650 mm                                                             |            |

### Nominale Waarden

| Kookplaat            | Bypass-Schroef* | Aardgas 20 mb |                         | L.P. (Vloeibaar Propan) Gas |                        |
|----------------------|-----------------|---------------|-------------------------|-----------------------------|------------------------|
|                      |                 |               | Injector                |                             | Injector               |
| De wokbrander        | 57              | 3,5 kW        | Intern 78<br>Extern 126 | 3,5 kW (246 g/h)            | Intern 53<br>Extern 82 |
| Grote branders       | 40              | 3,0 kW        | 134                     | 3,0 kW (210 g/h)            | 87                     |
| Middelgrote branders | 32              | 1,7 kW        | 109                     | 1,7 kW (119 g/h)            | 68                     |
| Kleine brander       | 28              | 1,0 kW        | 75                      | 1,0 kW (70 g/h)             | 51                     |

| Keramische kookplaat | Voorste element | Achterste element |
|----------------------|-----------------|-------------------|
| Vermogen             | 1,1 kW          | 1,1 kW            |

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

### Oven Efficiëntie

| Ovens                                                                                 | Linker Oven          | Rechtse Oven            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|
|                                                                                       | Multifunctionele     | Gestuwde-luchtconvectie |
| Maximale uitgang @ 230V 50Hz                                                          | 3,7 kW               | 2,5 kW                  |
| Energieverbruiksklasse: Op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt) | A                    | A                       |
| Energieverbruik gebaseerd op standaard lading                                         | 0,95 kWh             | 0,90 kWh                |
| Bruikbaar volume (liters)                                                             | 69                   | 69                      |
| Omvang                                                                                | Groot                | Groot                   |
| Tijd om standaard lading te bakken                                                    | 41 minuten           | 41 minuten              |
| Bakgebied                                                                             | 1400 cm <sup>2</sup> | 1400 cm <sup>2</sup>    |

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

**Maximum totale elektrische lading bij 230V** (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.): 10,8 kW.

