



HANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

Classic | Classic Deluxe
110 Keramiek

U110900-02b

Inhoud

1. Voordat u Begint...	1	8. Het Fornuis Schoonmaken	22
Persoonlijke Veiligheid	1	9. Problemen oplossen	26
Aansluiten op de Elektriciteit	1	10. Installatie	28
Vreemde Geuren	2	Geachte installateur	28
Ventilatie	2	Veiligheidseisen	28
Onderhoud	2	Ventilatie	28
Zorg voor keramische kookplaat	3	Het fornuis plaats	28
Verzorging van het Oven	4	Het fornuis plaatsen	29
Kookplaatzorg	5	Het fornuis verplaatsen	29
Grill/uitschuifbare grill	5	Breng de twee wielletjes aan de achterkant omlaag	30
Koelventilator	5	Het verplaatsen	30
Verzorging van het Fornuis	5	Verplaatsen van het fornuis na de installatie	30
Reiniging	5	Het fornuis nivelleren	30
2. Overzicht Fornuis	7	Aansluiten op de elektriciteit	31
De Kookplaat	7	Eindcontroles	31
Overzicht knoppen dual purpose kookplaat/ verwarmingsgedeelte	9	De montage voltooien	32
De uitschuifbare grill	10	Klantenzorg	32
Rijslade voor brood (<i>Classic Deluxe</i>)	10	11. Schakelschemas	33
Accessoires	12	12. Technische Gegevens	37
3. De Ovens	13		
4. Klok met 3 knoppen	16		
5. Klok met 6 knoppen	18		
6. Tips Voor het Koken	20		
7. Bakrichtlijnen	21		

1. Voordat u Begint...

Mits fornuis 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

Persoonlijke Veiligheid

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals bijvoorbeeld het verwarmen van een ruimte. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn. Behalve dat het claims ongeldig maakt, verspilt het brandstof en kunnen de knoppen oververhit raken.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's begrijpen.
- Kinderen **jonger dan 8** dienen uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij zij continu onder toezicht staan. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Reinigen en onderhoud door kinderen mag alleen onder toezicht worden uitgevoerd.
- Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik thuis. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn.
- Voordat u de oven (en) gaat gebruiken, raadpleegt u de installatie op de ovenplank in het gedeelte Accessoires.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen.
- 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.
- Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en kinderen uit de buurt van het fornuis en draag bij het gebruik van het toestel nooit losse of loshangende kleding.
- **GEBRUIK GEEN** stoomreiniger om het fornuis te reinigen.
- **ZORG ERVOOR** dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.

- **GEBRUIK GEEN** spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Aansluiten op de Elektriciteit

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

⚠ WAARSCHUWING: dit apparaat moet geaard zijn.

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

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

- Dit apparaat is zwaar, dus pas op bij het verplaatsen ervan.
- Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar **NIET** in kamers met een bad of douche.
- Dit apparaat **MOET** geaard zijn.
- Het fornuis mag **NIET OP** een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.
- Het is normaal dat het display van de kookplaat ongeveer 2 seconden knippert bij de eerste keer instellen van de stroom.
- Stel de klok in, om ervoor te zorgen dat de oven werkt – zie het desbetreffende hoofdstuk in deze handleiding.
- Het apparaat **MOET** volgens de geldende voorschriften worden geïnstalleerd en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.
- Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.
- Installeer het apparaat **NIET** op een platform.
- Verplaats het fornuis **NIET** terwijl het op de stroomtoevoer is aangesloten.
- Controleer voordat u het apparaat opnieuw aansluit de elektrische veiligheid van de stroomtoevoer.

Nederlands

Vreemde Geuren

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

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

Voordat u de grill voor het eerst gebruikt, dient u de grill 30 minuten te laten lopen met de grillpan helemaal naar achteren op zijn plaats geduwd en de grilldeur open.

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

Ventilatie

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

Aanhoudend intensief gebruik van het apparaat vraagt mogelijk om extra ventilatie, bijvoorbeeld een raam openen of nog effectievere ventilatie, bijvoorbeeld een hoger niveau van mechanische ventilatie, indien die aanwezig is.

Onderhoud

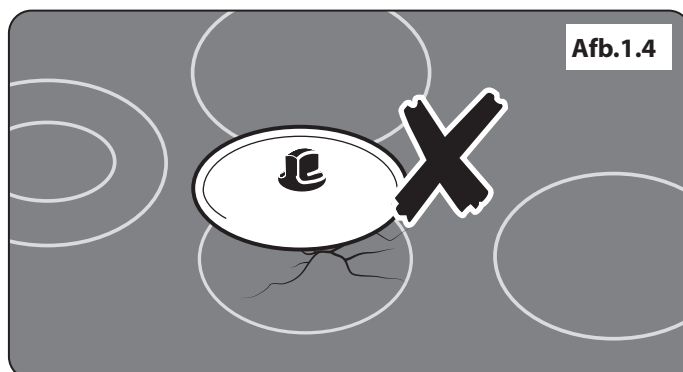
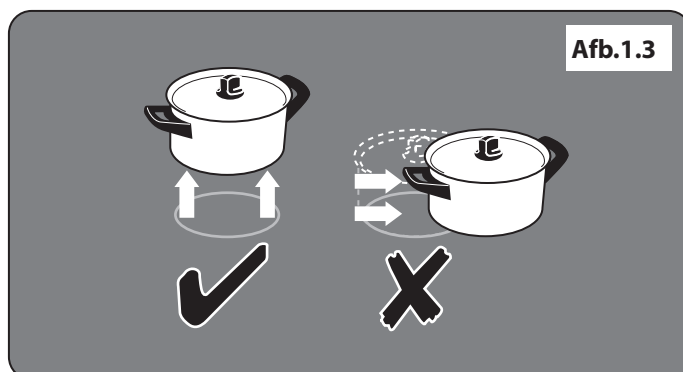
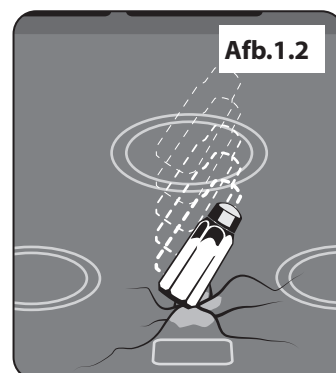
- Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt. Het is aanbevolen dit apparaat jaarlijks te laten onderhouden.
- Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp zijn afgekoeld.
- **GEBRUIK GEEN** pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.
- 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.
- Gebruik **NIET** de bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.
- Bedien het fornuis **NOOIT** met natte handen.
- **GEBRUIK GEEN** handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.
- **GEBRUIK GEEN** kookplaatbeschermers, folie of kookplaatafdekkers. Deze kunnen van invloed zijn op het veilige gebruik van uw kookplaatbranders en zijn

een potentieel gevaar voor de gezondheid.

- Verwarm in **GEEN** geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.
- **GEBRUIK GEEN** onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.
- Laat de kookplaat **NOOIT** zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.
- Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.
- Laat **NOOIT** een frituurpan onbeheerd achter. Verhit vet altijd langzaam en houd het in de gaten terwijl het wordt verhit. Frituurpannen mogen slechts voor een derde gevuld zijn met vet.
- Probeer **NOOIT** om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.
- Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstromt of oververhit
- Gebruik de bovenkant van de afvoer (de sleuven langs de achterkant van het fornuis) niet voor het opwarmen van borden, schalen, het drogen van theedoeken of het zacht maken van boter.
- Probeer vetbranden **NIET** met water te doven en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en toen doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.
- Dit toestel **NIET** aanpassen. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Als brandbare materialen worden bewaard in de lade, oven(s) of grill(s), kan het apparaat ontploffen, wat brand of schade aan eigendommen kan veroorzaken.

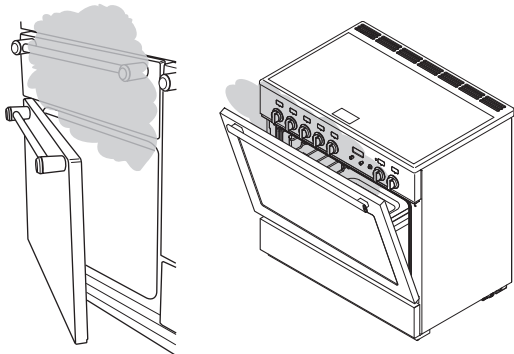
Zorg voor keramische kookplaat

- Wees voorzichtig bij het aanraken van de aangegeven kookgebieden van het fornuis.
- Gebruik de goede panmaat. Kies pannen met een vlakke bodem die groot genoeg zijn om het hele verhittingsgebied te bedekken. Door gebruik van te kleine pannen wordt een deel van de kookpit blootgesteld aan rechtstreeks contact, wat kleding kan doen ontbranden.
- Slechts bepaalde soorten glas, glas-keramiek, aardewerk of ander geglaazuurde containers zijn geschikt voor gebruik op het **warmtegebied**; anderen zouden door de plotselinge temperatuurverandering kunnen breken.
- 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. Leg voedsel **NOOIT** rechtstreeks op het kookoppervlak (**Afb.1.1**).
- Slechts enkele soorten roestvrij stalen, geëmailleerde stalen pannen of gietijzeren pannen met geëmailleerde bodem zijn geschikt voor het koken op een inductiekookplaat.
- Zorg ervoor dat u de oppervlakte **NIET** krast bij het plaatsen van kookgerei op het glaspaneel.
- 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 zoutvatje) 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**).
- Zorg ervoor dat u **GEEN WARM DEKSELS** op de kookplaat plaatst (**Afb.1.4**). Dekfels die gebruikt werden om een warme pan af te dekken, "kleven vast" of zorgen voor een "vacuümeffect" op de glasplaat. Indien dit zich zou voordoen, probeer het deksel dan **NIET** op te tillen van de glasplaat, dit kan het glas beschadigen. Schuif het deksel naar de kant van de kookplaat en verwijder voorzichtig zodat u geen krassen maakt op de kookplaat. U kunt ook wachten tot het deksel is afgekoeld op kamertemperatuur, het vacuüm is weggetrokken en vervolgens kunt u het deksel verwijderen door het op te tillen van het kookelement.
- Plaats **NOOIT** iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van het fornuis (zoals asbestplaatjes, aluminiumfolie of een wokstand).

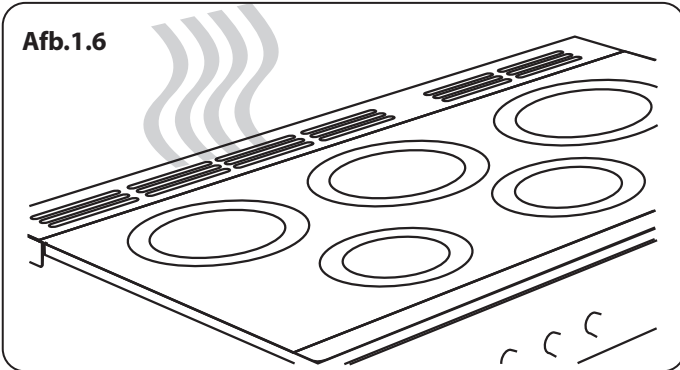


Nederlands

Afb.1.5



Afb.1.6



- Pas op dat u **GEEN** metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op het fornuis legt omdat ze warm kunnen worden.
- We raden u aan de oppervlakgebieden pas af te nemen als deze afgekoeld zijn en het waarschuwinglampje uitgegaan is. Voor gemorste suiker maakt u een uitzondering (zie 'Het fornuis schoonmaken'). Na reiniging gebruikt u een droge doek of stuk keukenrol om het overgebleven reinigingsmiddel te verwijderen.
- Het keramische oppervlak moet gereinigd worden na gebruik, zodat het niet vuil wordt of kan krassen. Maak de kookplaat echter voorzichtig schoon daar sommige schoonmaakmiddelen schadelijke dampen veroorzaken wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Laat de kookplaat **NIET** onbewaakt. Pas op dat pannen niet droogkoken. Hierdoor worden uw pannen en de inductiekookplaat beschadigd.
- Schakel de kookplaat na gebruik uit met de knop. Vertrouw **NIET** op de pandetector.

Verzorging van het Oven

- Controleer als de oven niet in gebruik is en voor het schoonmaken van het apparaat altijd dat de knoppen op **UIT** staan.
- Gebruik ovenwanten om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden.
- Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de oven deur opentrekt (**Afb.1.5**). Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken.
- De binnenste wand van de deur is vervaardigd van gehard veiligheidsglas. Zorg dat het oppervlak **NIET** wordt bekrast bij het schoonmaken van de glasplaat.
- Bijkomende schade kan het breken van het glaspaneel van de deur tot gevolg hebben.
- Houd de ventilatieopeningen van de oven vrij.
- **GEBRUIK GEEN** schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven deur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken en het glas zou kunnen breken.
- Zorg dat de rekken goed tegen de achterkant van de oven zitten. Sluit de deur **NIET** tegen de ovenrekken.
- Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven **NIET** af met aluminiumfolie.
- Laat de oven deur **NIET** langer open dan nodig als de oven aan staat, anders kunnen de knoppen erg heet worden.
- **GEBRUIK** de oven **NIET** met de timer indien de oven ernaast warm is.

- Plaats **GEEN** warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.
- **GEBRUIK** de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.
- **GEBRUIK** indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt.

Kookplaatszorg

- Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.
- **GEBRUIK HET** oppervlak niet als snijplank.
- Laat kookgerei, voedsel of brandbare spullen **NOOIT** op het fornuis achter als u dit niet in gebruik hebt (zoals theedoeken of frituurpannen met olie erin).
- Plaats **NOOIT** vershoud of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.
- Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijdert.
- Verwarm geen lege pannen. Dit kan het fornuis en de pan beschadigen.

Grill/uitschuifbare grill

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

Koelventilator

Dit apparaat kan een koelventilator hebben. Als de grill of oven wordt gebruikt, draait de ventilator om het voorpaneel en de knoppen te koelen.

Verzorging van het Fornuis

Daar stoom kan condenseren in waterdruppeltjes op het koele buitenoppervlak van de oven, is het tijdens het koken wellicht noodzakelijk om het vocht af te nemen met een zachte doek. Dit helpt tevens om te voorkomen dat de oppervlakken vervuilen of verkleuren door de kookdampen (**Afb.1.6**).

Reiniging

- Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.
- Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.
- Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.
- **GEBRUIK** in **GEEN** geval 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 op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.

Nederlands

- Zorg voordat u onderdelen van de grill verwijdert om ze schoon te maken dat deze koel zijn of gebruik ovenwanten.
- **GEBRUIK GEEN** schuurmiddelen op de grill en onderdelen daarvan.
- Plaats de zijrails **NIET** in de vaatwasser.
- Stop de branderkoppen niet in de vaatwasser
- **GEBRUIK IN GEEN** geval bijt- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.
- **GEBRUIK GEEN** staalwol, schuursponzen of andere materialen die het oppervlak bekrassen.
- Bewaar **NOOIT** ontvlambare materialen in de lade. Hieronder vallen papier, plastic en doeken, zoals kookboeken, plastic gerei en handdoeken en ontvlambare vloeistoffen.
- Plaats **GEEN** explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.
- **GEBRUIK GEEN** staalwol, schuursponzen of andere materialen die het oppervlak bekrassen.
- Probeer **NIET** een brander te demonteren of schoon te maken rond een brander terwijl er een andere brander brandt, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.

2. Overzicht Fornuis



De 110 keramisch fornuis (**Afb.2.1**) heeft de volgende kenmerken:

- A. Een keramische kookplaat.
- B. Een bedieningspaneel.
- C. Een uitschuifbare grill
- D.

Gezonde oven

Classic

Multifunctionele Oven

Classic Deluxe timed oven

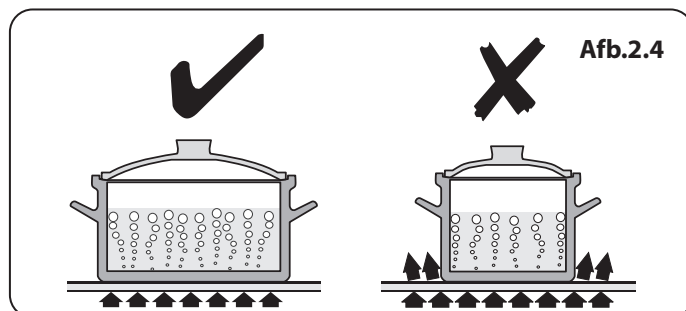
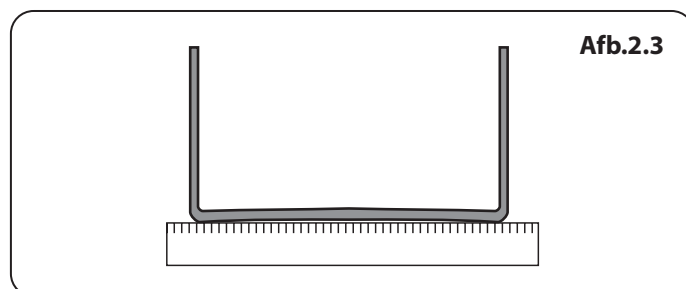
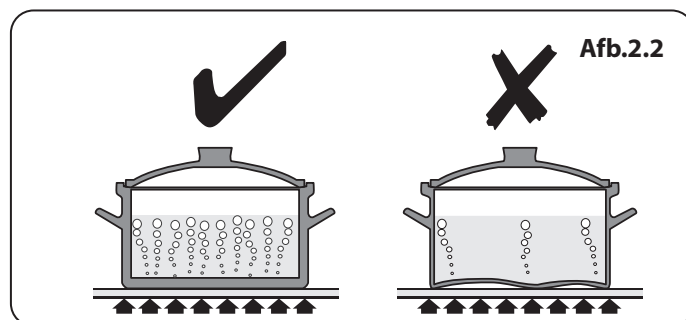
- E. De heteluchtoven.
- F. Een opberglade.

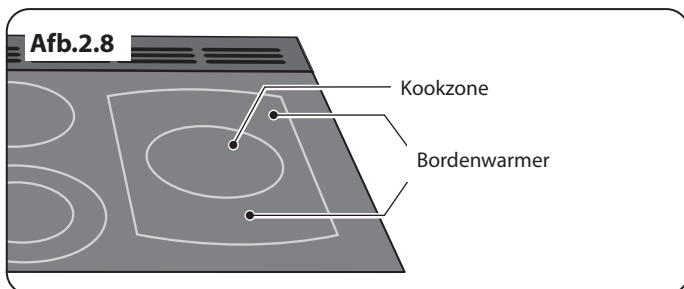
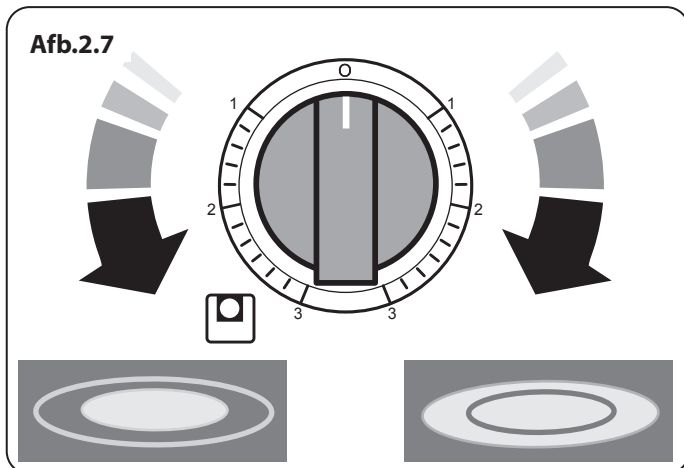
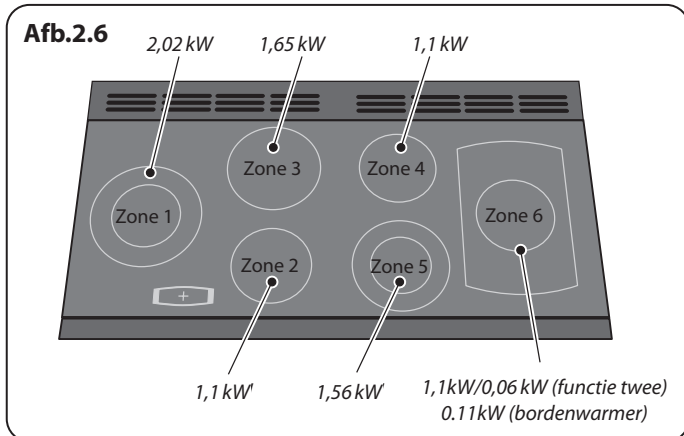
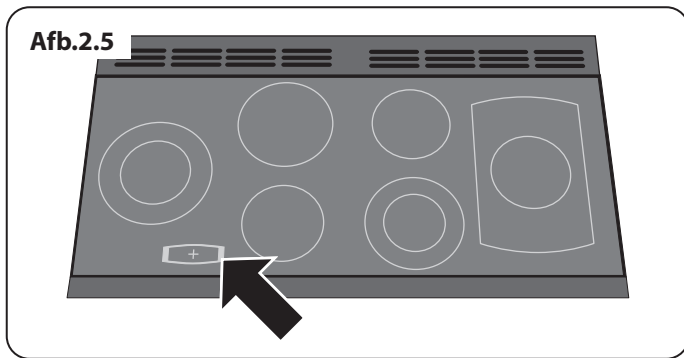
De Kookplaat

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een keramische kookplaat. Wij bevelen roestvrijstalen en emailen pannen aan, want pannen met een koperen of aluminium onderkant kunnen plekken achterlaten op de kookplaat die moeilijk te verwijderen zijn.

De vereiste stand hangt af van het soort pan dat u gebruikt en de hoeveelheid voedsel. U heeft een hogere stand nodig voor grotere hoeveelheden voedsel.

De pannen moeten een dikke, gladde en platte bodem hebben (**Afb.2.2**). Daarmee wordt voor een optimale hitteoverbrenging van kookplaat naar de pan gezorgd, zodat het koken snel en energiezuinig is. Gebruik nooit een wok





met ronde bodem, ook niet met een standaard.

De allerbeste pannen hebben een bodem die enigszins naar binnen gebogen is als de pan koud is (**Afb.2.3**). Als u een liniaal langs de onderkant houdt, ziet u een kleine opening in het midden. Bij verhitting zet het metaal uit en komt het plat op het kookoppervlak te liggen.

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

Gebruik altijd pannen die even groot zijn als (of iets groter dan) het aangegeven gebied op de kookplaat (**Afb.2.4**). Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht.

Er zijn waarschuwinglampjes voor alle kookgebieden (**Afb.2.5**). Deze gaan aan als een kookplaatknop aangezet wordt en ze blijven branden als het oppervlak nog aan het afkoelen is.

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

Het bereik van het kookgebied ziet u in (**Afb.2.6**).

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.

Dubbele element kookplaat

De gebieden met twee concentrische ringen hebben een binnenste en buitenste element. Draai de bedieningsknop rechtsom om het hele gebied voor grote pannen te verwarmen. Draai de knop de andere kant op om alleen het binnenste deel te verwarmen voor kleinere pannen (**Afb.2.7**).

Twee doelen dienende kookplaten/ bordenwarmer

Links van de kookplaat bevindt zich een gebied voor tweeledig gebruik. De binnenste ring is een kookgebied van 1,2 kW (**Afb.2.8**). De buitenste ring geeft de omvang van de bordenwarmer aan. U kunt de bordenwarmer gebruiken om eten warm te houden terwijl u de laatste hand legt aan de rest van de maaltijd.

1. Zet de knop op de eerste (bordenwarmer) stand om het hele gebied tot lage temperatuur te verwarmen.
2. Draai de knop verder om de binnenste ring als normale kookplaat te gebruiken.

Overzicht knoppen dual purpose kookplaat/verwarmingsgedeelte

Afb.2.9

Kookzone

230 V Vermogen: 1100 (Watts)
 Omschrijving: Zeer hoog vuur
 Gloed: Ja
 Gebruik: Koken, enz...

230 V Vermogen: 780 (Watts)
 Omschrijving: Hoog vuur
 Gloed: Ja
 Gebruik: Geschikt voor het koken van voedsel met zetmeel, enz...

230 V Vermogen: 460 (Watt)
 Omschrijving: Middelhoog vuur
 Gloed: Ja
 Gebruik: Suddereren, enz...

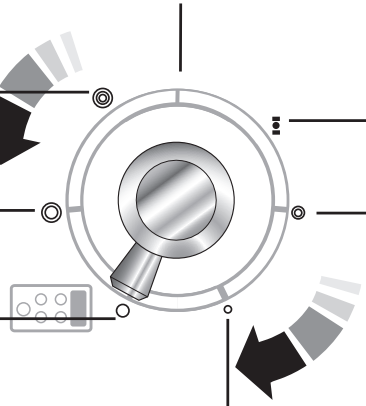
230 V Vermogen: 320 (Watt)
 Omschrijving: Middelhoog vuur
 Gloed: Ja
 Gebruik: Boter smelten, enz...

230 V Vermogen: 0 (Watts)
 Omschrijving: Uit

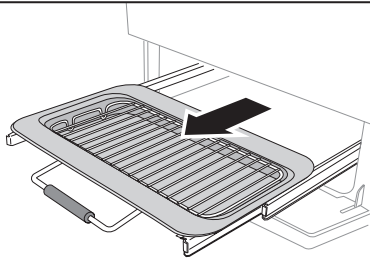
Verwarmgebied

230 V Vermogen: 180 (Watts)
 Omschrijving: Laag vuur, volledige dekking
 Gloed: Geen
 Gebruik: Voorverwarmen van serveerschotels, enz...

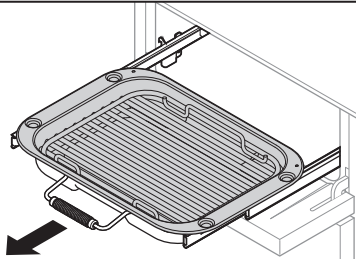
230 V Vermogen: 190 (Watts)
 Omschrijving: Laag vuur
 Gloed: Geen
 Utilisation : Warmhouden van koffiepoten, enz...



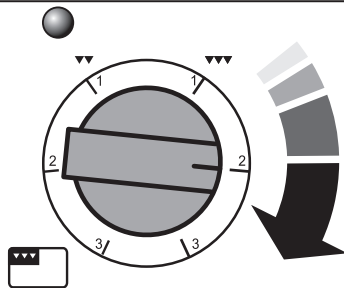
Afb.2.10



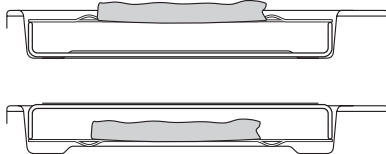
Afb.2.11



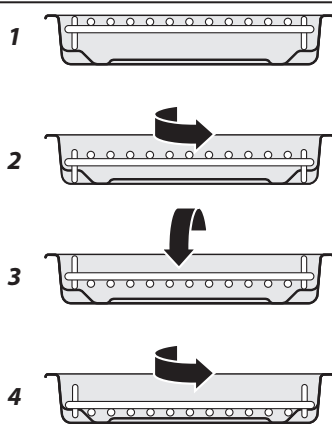
Afb.2.12



Afb.2.13



Afb.2.14



De uitschuifbare grill

Open de deur en trek de grillslede (Afb.2.10 en Afb.2.11) naar voren met het handvat.

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.2.12).

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

Schuif voor het best resultaat de slede terug in de grillruimte. Het grillrooster kan worden verwijderd en u kunt, terwijl de grill op temperatuur komt, het eten op het rooster leggen.

⚠ 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 in Afb.2.10, kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand (Afb.2.13).

De grillpan Afb.2.11 kan worden omgekeerd voor een 4 grillstand (Afb.2.14).

⚠ DOE IN GEEN geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

Rijslade voor brood (Classic Deluxe)

De rijslade voor brood vindt u rechts aan de onderzijde van het fornuis (Afb.2.15). In de rijslade voor brood zitten onderin sleuven, zodat verwarmde lucht de lade in kan stromen vanuit het element eronder.

De temperatuur in de rijslade voor brood is ideaal voor het laten rijzen van allerlei soorten deeg, van zoet tot hartig, glutenvrij tot zuurdeeg, deeg gemaakt met vers of gedroogd gist, broodmengsels en recepten uit het Rangemaster Good Housekeeping Cookery boek.

Verwarm de lade voor zodat hij warm en klaar is voor uw deeg.

Deze wordt met een drukknop bediend (Afb.2.16). U hoeft geen temperatuur in te stellen, dit is al gedaan.

In de rijslade voor brood is ruimte voor:

- Bakplaten, niet groter dan 340 mm x 340 mm, om broodjes te laten rijzen; deze kunnen meteen na het rijzen in een voorverwarmde oven worden geplaatst.
- Om 2 platen tegelijk in een lade te laten rijzen gebruikt u een koelrek of een onderzetter boven een van de platen met de ander erboven. Denk eraan dat u genoeg

ruimte tussen de platen laat, zodat het deeg tijdens de rijstijd kan uitzetten.

- 3-literschaal vol met deeg
- 3 blikken met broden van 2 pond
- 4 blikken met broden van 1 pond

De tijd die nodig is om het deeg te laten rijzen is afhankelijk van het deegtype en de hoeveelheid. Raadpleeg het recept en controleer het deeg tijdens de rijstijd.

Plaats bij gebruik van een grote bakplaat een koelrek op de onderzijde van de lade en zet de plaat er bovenop. Zo kan de verwarmde lucht bij het deeg komen.

Wanneer u grotere hoeveelheden gistdeeg bereidt, met meer dan 500 g bloem, verdeel het deeg dan over 2 kommen. Hierdoor kan het deeg gemakkelijker in de lade rijzen.

Let tijdens het rijzen op het deeg; vers gist kan een snelle werking hebben, vooral na een eerste fermentatiefase (ook wel sponsen genoemd). Door sponsen kan het brood ietsje lichter worden.

TOPTIPS

Niet helemaal zeker wat de capaciteit van uw broodblikken is?

- In een broodblik van één pond gaat 800 ml water
- In een broodblik van twee pond gaat 1,5 liter water
- Dek het deeg tijdens het rijzen af met ingevet huishoudfolie. Pas op dat u het niet te strak aanbrengt om te voorkomen dat het deeg niet kan rijzen. De rijslade voor brode kan als opslagplaats worden gebruikt. Als u de rijslade voor brood gebruikt hebt, zet hem dan uit en wacht totdat hij is afgekoeld voordat u er voorwerpen in bewaart.

OPMERKING: de rijslade voor brood verwarmt geen borden

Reiniging

Maak de binnenkant van de lade met warm, zeepachtig water en een zachte doek schoon, spoel en droog hem vervolgens af.

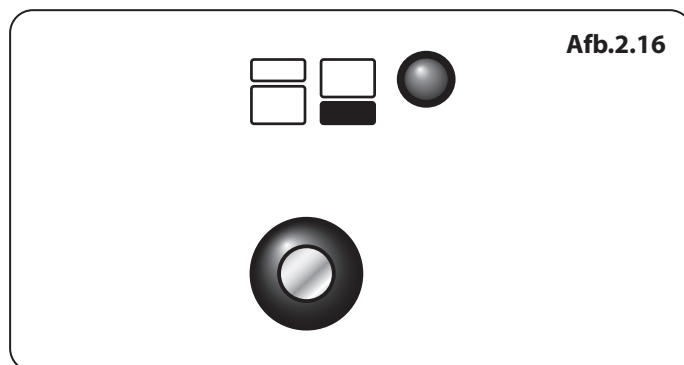
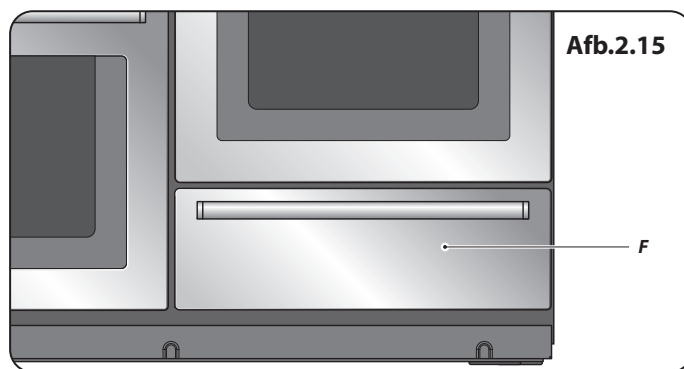
De rijslade voor brood is ideaal om bakplaten en ander kookgerei in te bewaren.

Hij kan warm worden; bewaar er dus geen voorwerpen in die kunnen smelten of vlam kunnen vatten.

Bewaar nooit ontvlambare materialen in de lade. Hieronder vallen papier, plastic en doeken, zoals kookboeken, plastic gerei en handdoeken en ontvlambare vloeistoffen.

Plaats geen explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.

Ontvlambare materialen kunnen ontploffen en brand of schade aan eigendom veroorzaken.



Nederlands

Accessoires

De ovenrekken

De ovenplaten (**Afb.2.17**) worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd en weer worden aangebracht.

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels (**Afb.2.18**).

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.2.19**).

Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven (**Afb.2.20**).

Het Handyrack (hoofdoven)

Het 'Handyrack' (**Afb.2.21**) 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.2.22**).

Trek de andere kant uit en klem het vast aan de andere deurhaak (**Afb.2.23**).

Ovenlicht

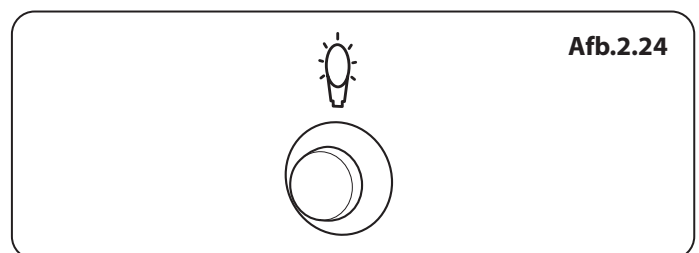
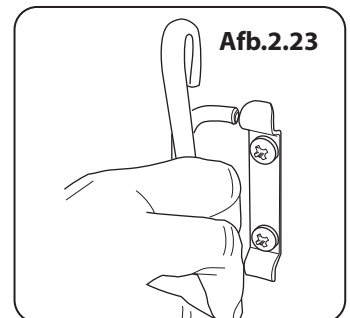
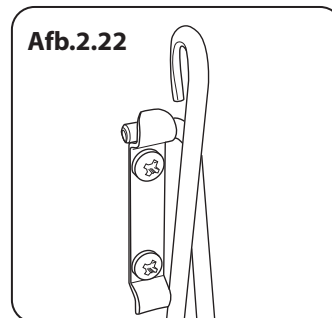
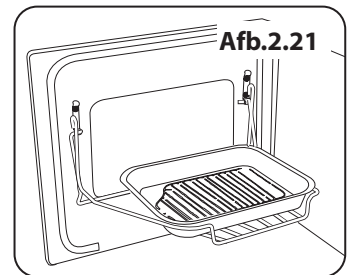
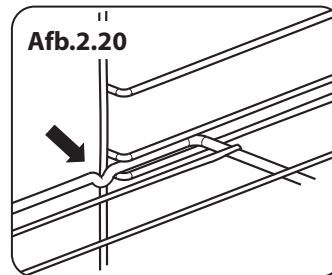
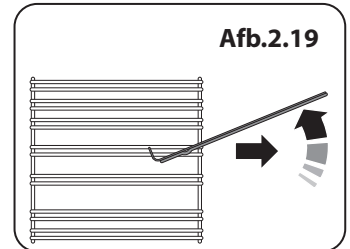
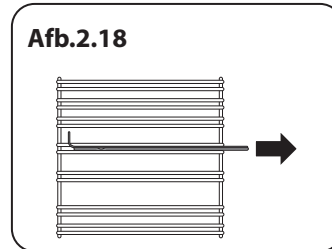
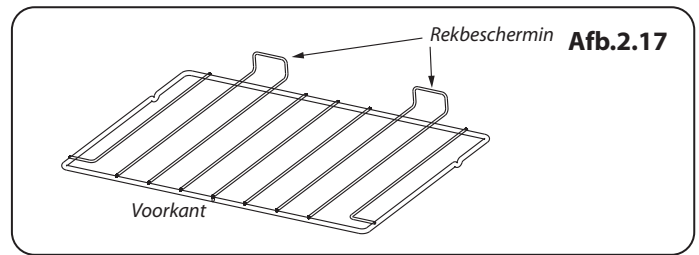
Druk op de knop om het licht aan te doen (**Afb.2.24**).

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.

3. De Ovens

De hoofdoven (hoofdoven, met timer) werkt 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 programmeerbare ventilatoroven
- een multifunctionele oven

De rechteroven is een heteluchtoven.

Heteluchtovens

Heteluchtovens laten continu hete lucht circuleren, zodat het bakken sneller en gelijkmatiger verloopt. De aanbevolen baktemperatuur voor een heteluchtoven is over het algemeen lager dan voor een conventionele oven.

De multifunctionele ovens

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

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

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

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

Tabel 3.1 toont een overzicht van de multifunctionele standen.

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

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

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

Tabel 3.1

Nederlands

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 verhittingselement eromheen gebruikt. Er wordt een gelijkmatige hitte geleverd door de hele oven, zodat u grote hoeveelheden snel kunt bakken.

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

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

Heteluchtgrillen



Bij deze functie wordt de ventilator gebruikt met het bovenelement aan. Zo wordt een meer gelijkmatige, minder intense hitte geleverd dan in een conventionele grill. Voor het beste resultaat plaatst u het te grillen voedsel op de bijgeleverde pan. Deze manier is ideaal voor het grillen van dikke stukken vlees of vis, omdat de circulerende lucht de intensiteit van de hitte in de grill vermindert.

De ovendeur moet gesloten blijven tijdens het grillen, zodat u energie bespaart.

U zult ook merken dat u het voedsel niet zo erg in de gaten hoeft te houden en minder hoeft te draaien dan bij het normale grillen. Deze functie dient voorverwarmd te worden.

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

Heteluchtcombinatieoven



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

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

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

Conventionele oven (hitte van boven en onder)



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

Het 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.

Gelijksoortige 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(en) alleen koude lucht gecirculeerd. Zorg ervoor dat de temperatuurregeling op 0° staat en dat geen warmte wordt toegepast. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

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

Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien.

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

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

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

Het in werking stellen van de ovens

Heteluchtovens

Draai de oven knop naar de gewenste temperatuur (**Afb.3.1**).

Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken.

Multifunctionele oven

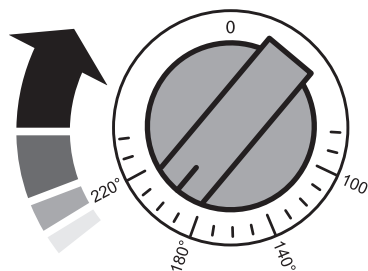
De multifunctionele oven heeft twee bedieningen: een kookstandknop en een temperatuurknop (**Afb.3.2**).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie. Draai de temperatuurknop naar de gewenste temperatuur (**Afb.3.1**).

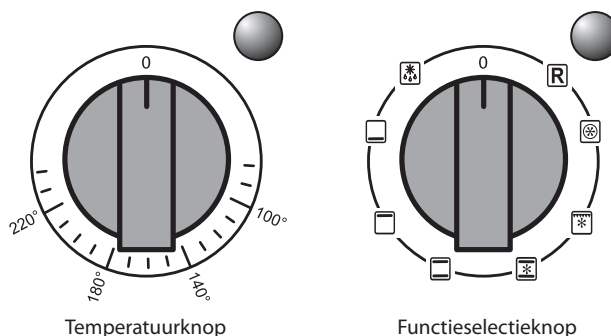
Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken.

Bij het koken van voedselproducten met een hoog watergehalte (bijv. ovenfriet) komt er wat stoom uit de opening aan de achterkant van de kookplaat.

Afb.3.1

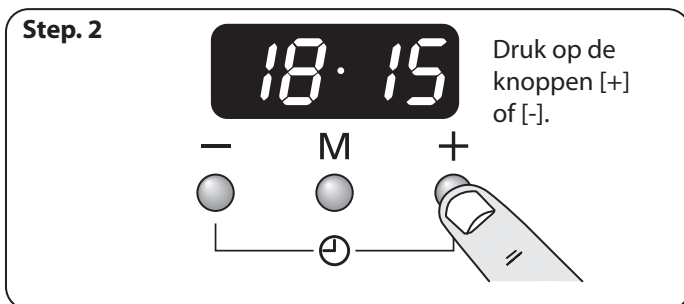
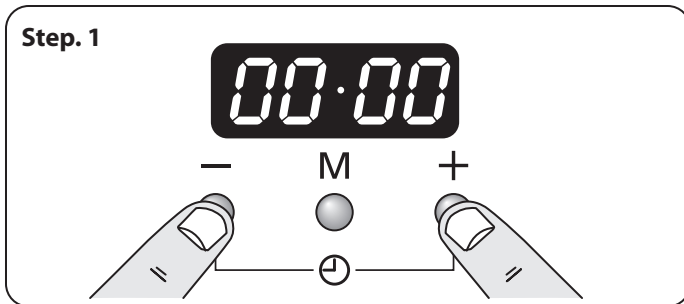


Afb.3.2

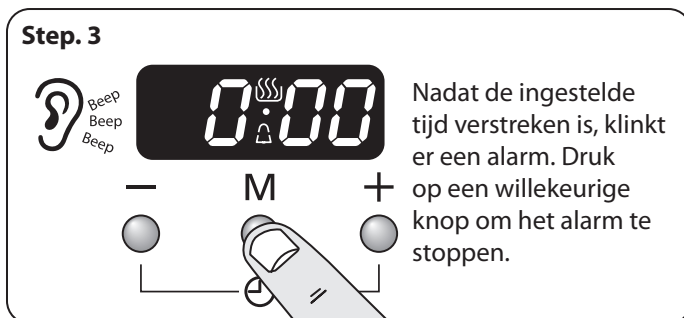
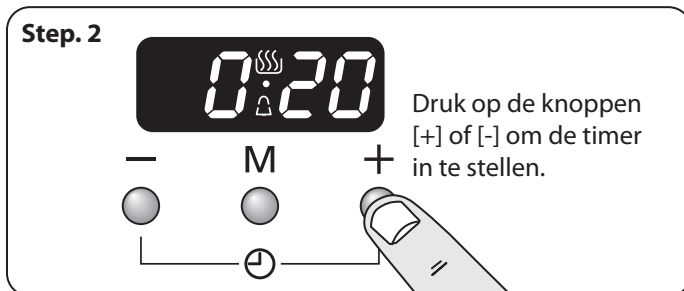
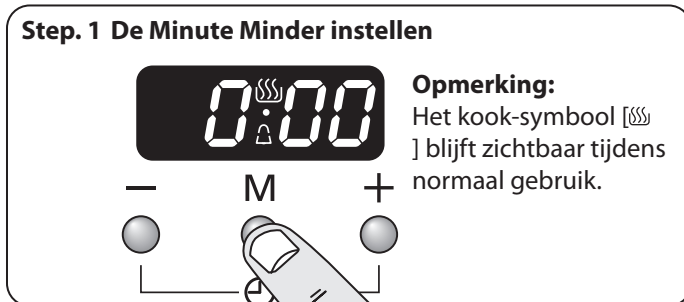


4. Klok met 3 knoppen

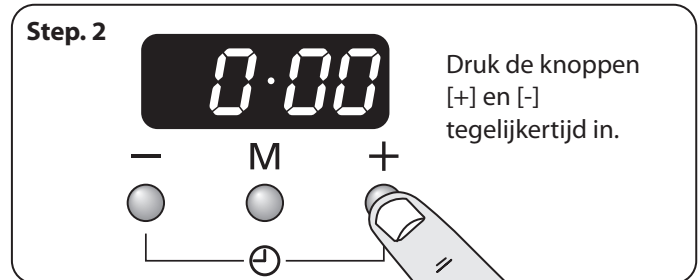
De tijd instellen Voordat de oven kan werken, moet het juiste tijdstip worden ingesteld voor de klok



Minute Minder

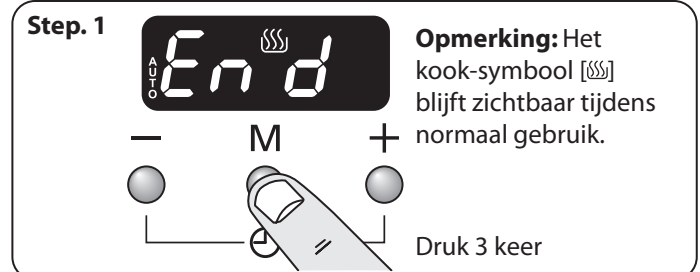


De Minute Minder opnieuw instellen



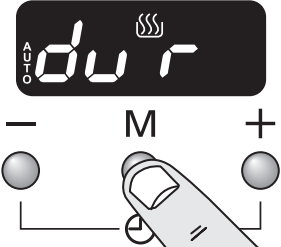
De oven op een bepaald tijdstip laten stoppen

stoppen (alleen hoofdoven) U hebt de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch stopt.



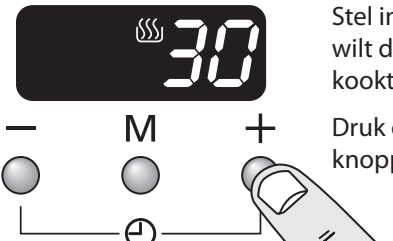
De oven automatisch starten en stoppen *(alleen hoofdoven)*

Step. 1



Druk nogmaals op de knop [M] totdat de huidige tijd wordt weergegeven.

Step. 2



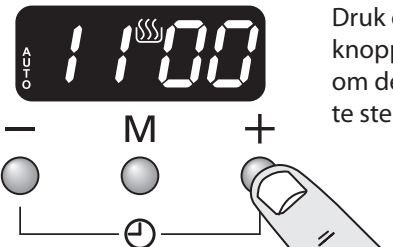
Stel in hoelang u wilt dat de oven kookt.
Druk op de knoppen [+] of [-]

Step. 3



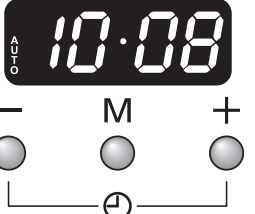
Stel in hoelang u wilt dat de oven kookt.
Druk nogmaals op de knop [M] totdat de huidige tijd wordt weergegeven.

Step. 4



Druk op de knoppen [+] of [-] om de 'stoptijd' in te stellen.

Step. 5 Het huidige tijdstip wordt weergegeven samen met het woord 'AUTO'. Stel de oven in op de vereiste bereidingstemperatuur en functie.



In dit voorbeeld wordt de oven automatisch ingeschakeld om 10.30 en uitgeschakeld om 11.00.

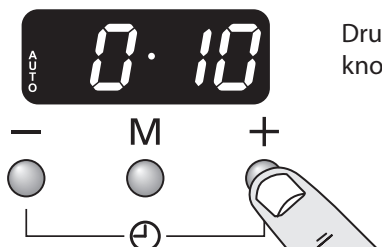
Step. 6 Het alarm gaat af als het koken is voltooid. Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.



ONTHOUD Draai de bedieningsknop(pen) van de oven naar 0.

Als het alarm niet wordt stopgezet, zal het na ongeveer 7 minuten automatisch stoppen.

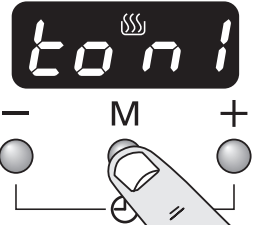
AUTO wordt weergegeven, maar u wilt terugkeren naar handmatig koken *(alleen hoofdoven)*



Druk op de knoppen [+] of [-]

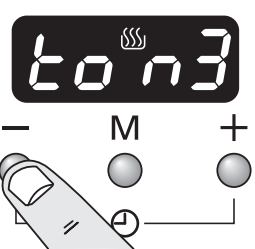
De frequentie van het alarm wijzigen

Step. 1



Druk nogmaals op de knop [M] totdat de huidige tijd wordt weergegeven.

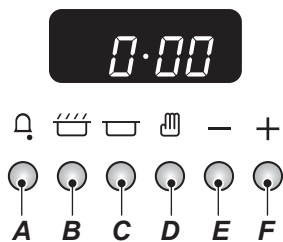
Step. 2



Druk op de knoppen [+] of [-]

5. Klok met 6 knoppen

Fig. 5.1



A – Minute Minder, B – 'kook'-tijd, C – 'stop'-tijd, D – handmatig, E & F – knoppen voor het instellen van de tijd

Symbol	Functie	Opmerkingen
[🔔]	Minute Minder is actief	
[👨🍳]	De oven(s) kunnen worden gebruikt	Als het 'kook' [👨🍳]-symbool niet wordt weergegeven is het programma ofwel: beëindigd en de oven(s) werk(t) (en)niet word(t)en de oven(s) bediend door een automatisch programma dat niet is gestart
[AUTO]	De oven(s) word(t) (en) in de semi-automatische of automatische modus bediend	
[P]	Zelfreinigende (pyrolytisch) modus is ingeschakeld	Het kan zijn dat uw fornuis deze pyrolytische functie niet heeft
[stip]	Knippert tijdens het instellen van de tijd	

Table 5.1 overzicht van de functies

De tijd instellen

Voordat de oven kan werken, moet u de tijd en de dag van de klok instellen. De tijd kan op twee manieren worden ingesteld:

1. Druk op de knoppen [+] of [-].

ingedrukt houden

2. Druk op de knoppen [+] of [-]

ingedrukt houden

VERGEET NIET dat het een 24-uurs klok is.

Als u de klok/het fornuis opnieuw moet instellen, schakelt u de stroom uit en wacht u enkele minuten. Start vervolgens opnieuw.

Automatisch dimmen

Als er geen automatische programma's zijn ingesteld en de Minute Minder niet actief is, wordt uw klok automatisch gedimd tussen 22:00 en 06:00 uur.

Minute Minder

Step. 1 Houd de [🔔] knop ingedrukt

ingedrukt houden Druk op de knoppen [+] of [-]

Step. 2

Druk op de [🔔] knop om te controleren hoe lang het nog duurt

Step. 3

Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.


Stel de Minute Minder en automatische programma's opnieuw in

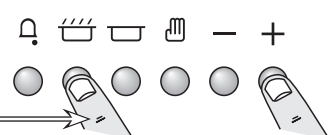
Aanpassing van de pieptoon.

ingedrukt houden Laat de [-] knop los en druk meteen weer op de knop. Hierdoor wordt de toon een balkje lager gezet.

Een bereidingstijd instellen *(alleen hoofdoven)*

U hebt de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch stopt.

Step. 1  Druk op de knoppen [+] of [-].

ingedrukt houden 

Step. 2 Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.




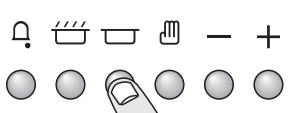
⚠ ONTHOUD Draai de bedieningsknop van de oven naar 0.


Een eindtijd van bereiding instellen *(alleen hoofdoven)*

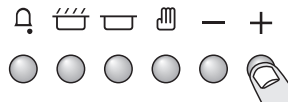
(alleen hoofdoven)

U hebt de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch stopt.


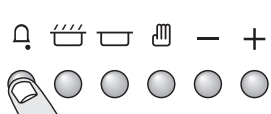
Step. 1 



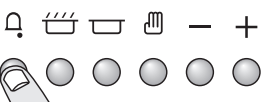
Step. 2 



Step. 3 Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.


 

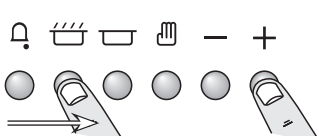
⚠ ONTHOUD Draai de bedieningsknop(pen) van de oven naar 0.




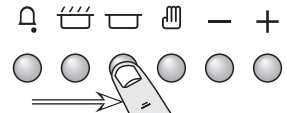
De ovens automatisch starten en stoppen *(alleen hoofdoven)*


U hebt de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch stopt.

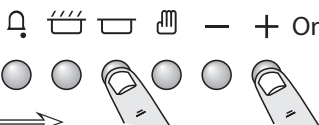
Step. 1  Druk op de knoppen [+] of [-] om de bereidingstijd in te stellen.


ingedrukt houden 

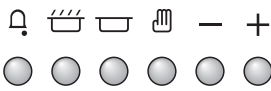
Step. 2  Op het display wordt de huidige tijd weergegeven.

ingedrukt houden 

Step. 3  Druk op de knoppen [+] of [-] om de stoptijd in te stellen.

 Ontgrendelknoppen.

Step. 4  De huidige tijd en het symbool AUTO worden op het display weergegeven.



Step. 5 Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.

⚠ ONTHOUD Draai de bedieningsknop(pen) van de oven naar 0.



6. 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.

 **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.

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. Zet de platen en schotels niet tegen de zijkanten van de oven aan, anders kan het gerecht te hard bruinen.

Voor gelijkmatig bruinen is de maximaal aanbevolen grootte van een ovenschaal:

- diepte: 340 mm (13 3/8") bij breedte: 340 mm (13 3/8") in de hoofdoven.

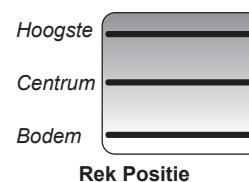
Zet de ovendeur **NIET** langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

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

7. 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		Heteluchtoven		Baktijd (Bij Benadering)	
	Temperatuur °C	Rek Positie	Temperatuur °C			
Gebraden Vlees						
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.		
	200	C	190	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.		
Gevogelte						
Kip (2,3 kg)	160	C	150	20-25 minuten per 500g +20-25 minuten.	Gevuld gevogelte - Bak op 200°C of op 200°C gedurende 20 min en op 160°C gedurende de resterende tijd.	
	200	C	190	15-20 minuten per 500g +15-20 minuten.		
Kalkoen (4,5 kg)	160	C	150	25-30 minuten per 500g +25-30 minuten.		
	200	C	190	20 minuten per 500g +20 minuten.		
Kalkoen (over 4,5 kg)	160	C	150	20 minuten per 500g +20 minuten.		
	200	C	190	15 minuten per 500g +15 minuten.		
Eend / Eendje	160	C	150	25-30 minuten per 500g.	Voorverpakt (vers of ingevroren), volg de baktijden op het pak. Ontdooi bevroren grote stukken vlees en gevogelte volledig voordat u ze bakt.	
Stoofschotel	140-150	C	130-140	2-4 uren volgens recept.		
Vis	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.		
Cake						
Met zeer veel vruchten	140	C/B	130	45-50 minuten per mengsel van 500g.	Plaats de baklade met de voorzijde tegen de voorzijde van de ovenplaat.	
Met veel vruchten	150	C/B	140	2½ aan 3 uren.		
Licht cake	170	C	160	20-30 minuten.		
Deeggerechten						
Vruchtentaart	200	C	190	35-40 minuten.	U kunt maximaal met drie platen tegelijk koken in een ventilatoroven, maar zorg ervoor dat er tussen elke kookplaat minimaal een open richel zit.	
Taartjes	200	C	190	10-20 minuten afhankelijk van de omvang.		
Bladerdeeg	230	C	220	20-40 minuten afhankelijk van de omvang.		
Brood	220	C/H	210	20-30 minuten.		
Schuimgebak	100	C	90	2-3 uren.		

8. Het Fornuis Schoonmaken

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

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

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

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

Kookplaat

Dagelijks Onderhoud

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

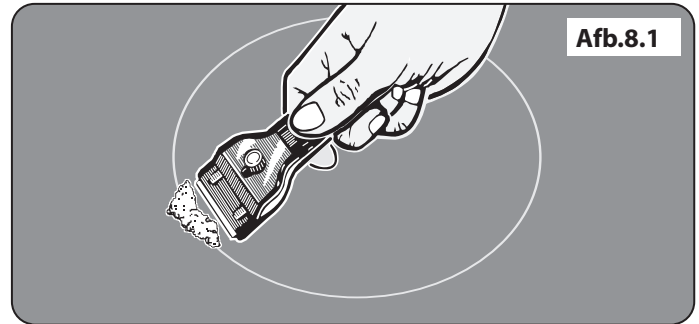
Reiniging van Gemorst Eten

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

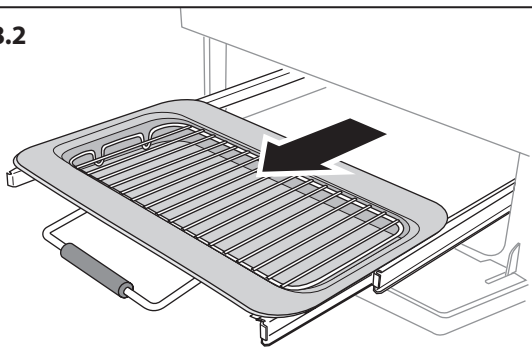
Als u per ongeluk iets laat smelten op de kookplaat of als u eten morst met een hoog suikergehalte (jam, tomatensaus, enz.), **VERWIJDER** het gemorste dan **ONMIDDELIJK** met een schrapertje als de eenheid nog heet is.

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.



Afb.8.2

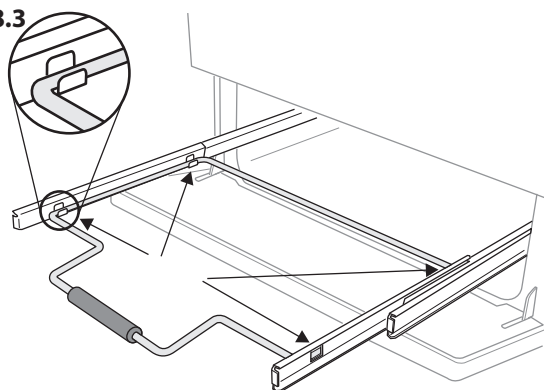


Reiniging van Aangebrand Gemorst Eten

Zorg ervoor dat de hittewaarschuwinglampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtollig aangebrande resten met een schrapertje. Houd de schrapper in een hoek van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf (Afb.8.1).

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

Afb.8.3



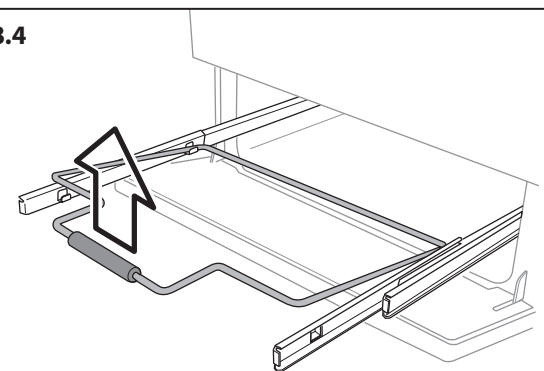
Het Verwijderen van Metalen Slijtplekken

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.

Afb.8.4



Grills

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

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 Uitschuifbare grill Verwijderen

De grillpan kan gemakkelijk verwijderd worden voor reiniging. Verwijder de steun voor de grillpan door deze naar voren te trekken (Afb.8.2).

Til de grillpan uit de steun. De steun zit aan de zijrails vast met twee klemmen aan elke kant (Afb.8.3).

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.8.4).

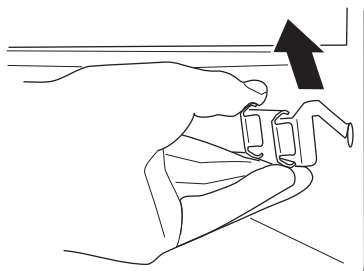
Voor de veiligheid duwt u de zijrails weer terug in de grill.

Indien u de zijrails wilt verwijderen zodat u de grill makkelijker kunt reinigen, dient u ze van de haken aan de zijkanten van de grillkamer (Afb.8.5) los te maken en de zijkanten reinigen met een zachte doek en een mild reinigingsmiddel.

Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.

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

Afb.8.5



Nederlands

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.

Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek.

Poets ze dan droog met een droge doek.

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.8.6**).

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.

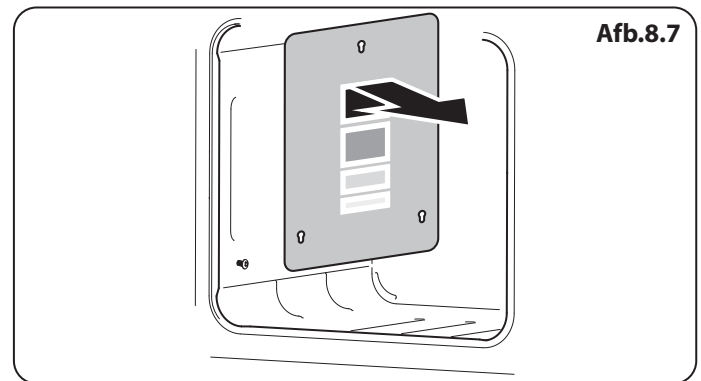
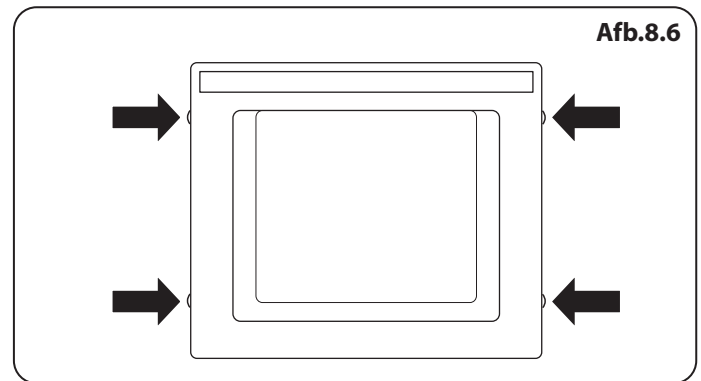
Ovens

De oven 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.

'Cook & Clean' panelen

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.8.7**). Nadat de panelen eruit zijn gehaald, kan de emailen binnenkant worden gereinigd.

In omgekeerde volgorde monteren.

Reinigingstabel Tabel 8.1

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten. Voor emailoppervlakken gebruikt u een reinigingsmiddel dat goedgekeurd is voor gebruik op email. Regelmatig reinigen wordt aanbevolen. Het reinigen is eenvoudiger als u het gemorste direct afveegt. Om uw oven schoon te houden bedekt u het vlees tijdens het bakken met folie of gebruikt u een braadzak. Bestrijk groente met wat vet voordat u deze bij het vlees legt.

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Bovenkant van kookplaat	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Elektrisch verzegelde kookplaat	Gietijzer	Verwijder roest en voedselresten met een goed ingezeept staalwolsponsje, met de draad mee. Naspoelen en laten drogen. Breng een bedrijfseigen herstellmiddel voor verzegelde kookplaten aan (verkoper van elektrische toestellen) om de kleur te herstellen en de plaat te beschermen.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.
Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Buitenkant van Fornuis		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	Microfibre plus All Purpose Cloth (supermarkt)
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handvatten en randen	Kunststof/chroom en rood koper	Warm zeepwater, zachte doek.
	Geelkoper	Koperpoetsmiddel.
Ovendeur glas/glazen deksel	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Oven en Gril		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email. VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
'Cook & Clean' ovenpanelen (alleen sommige modellen)	Speciaal gedeeltelijk zelfreinigend email	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met warm zeepwater en een nylon borstel (zie 'De Ovens' in 'Het Fornuis Schoonmaken').
Ovenrekken, Handyrack, gril-treetf, Handygrill-rek	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.
Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 8.1

9. Problemen oplossen

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

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.

Plekken van afzetting van mineralen, kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel.

Kleine krasjes zijn niet te verwijderen maar door reiniging worden deze op den duur minder zichtbaar.

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.

Een ovenventilator maakt geluid

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

De grill werkt niet goed

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

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

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

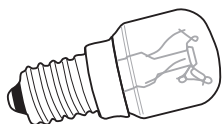
Is de stroom aangesloten? Brandt het klokje? Zo niet, dan is er wellicht iets mis met de stroomvoeding. Staat het fornuis aan bij de scheidingsschakelaar?

Is de tijd ingesteld?

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)?

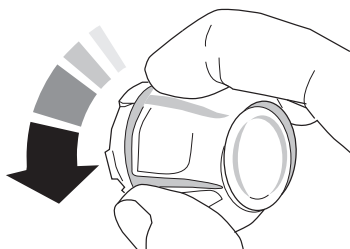
Afb.9.1



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.

Afb.9.2

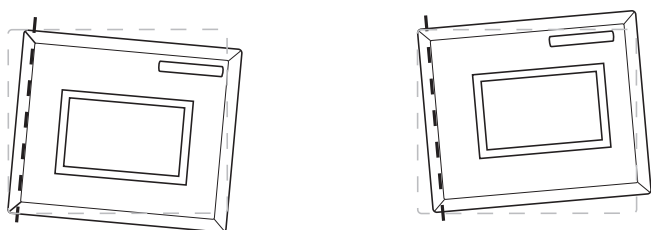


Een ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 230 V, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300°C (Afb.9.1).

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

Afb.9.3



Effect van instelling scharnier – overdreven om duidelijk aan te geven

Zoek de lampafscherming en draai deze linksom om hem eraf te draaien (hij kan stijf vastzitten) (Afb.9.2).

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

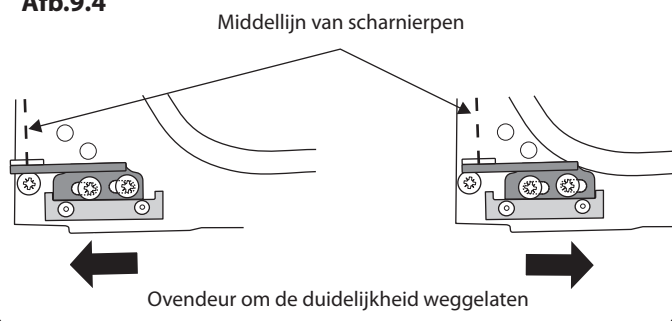
Draai het nieuwe lampje erin; draai de lampafscherming er weer op. Zet de stroombreker aan en controleer of het lampje gaat branden.

De oven deur is slecht gealigneerd

Met het onderste scharnier van beide ovendeuren kunt u de hoek van de deur afstellen (Afb.9.3). 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.9.4).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

Afb.9.4



INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

10. Installatie

Geachte installateur

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

Naam Installateur
Bedrijf Installateur
Telefoonnummer Installateur
Het Serienummer van het Toestel

Veiligheidseisen

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

Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

Het fornuis plaats

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.

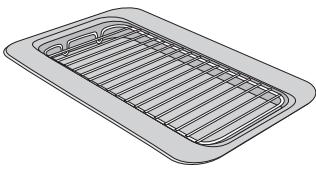
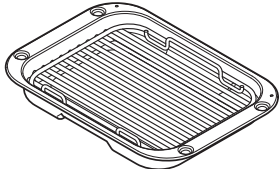
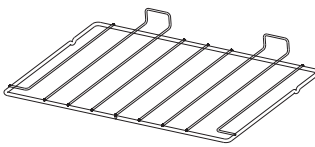
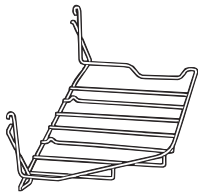
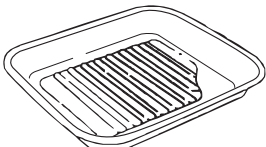
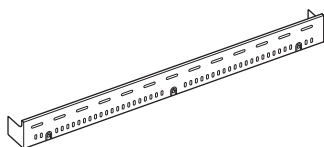
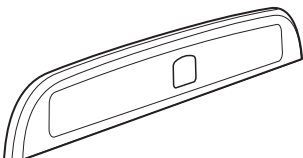

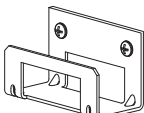
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Multimeter: Voor elektrische controle

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

1. Stalen meetlint
2. Kruiskopschroevendraaier
3. Platte schroevendraaier
4. Luchtbelwaterpas
5. Potlood
6. Engelse sleutel
7. Inbussleutels, 4 mm en 3 mm
8. 13 mm moersleutel of steeksleutel

De onderdelen controleren:

Grillpan en treef *Classic	Grillpan en treef *Classic Deluxe
	
Vlakke ovenrekken	Handyrack
	
Braadslee	Plint
	
Spatplaat (Classic en Classic Deluxe)	Inbussleutels
	
Stabiliteit locatie bracket	
	

*afbeeldingen kunnen afwijken op verschillende modellen

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Het fornuis plaatsen

Op de afbeeldingen zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven (**Afb.10.1**).

Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.

Afb.10.1 en **Afb.10.2** In uitsparing geïnstalleerd fornuis: Het fornuis een vrije ruimte hebben aan de zijkant **boven** de kookplaat van 75 mm tot een hoogte van 410 mm. Dit kan worden verminderd tot 25 mm als het oppervlak van de zijwand niet brandbaar is.

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 rookgasafvoerklap 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.

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.10.3**). 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

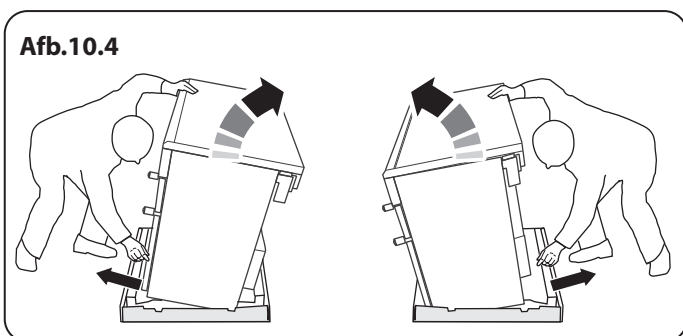
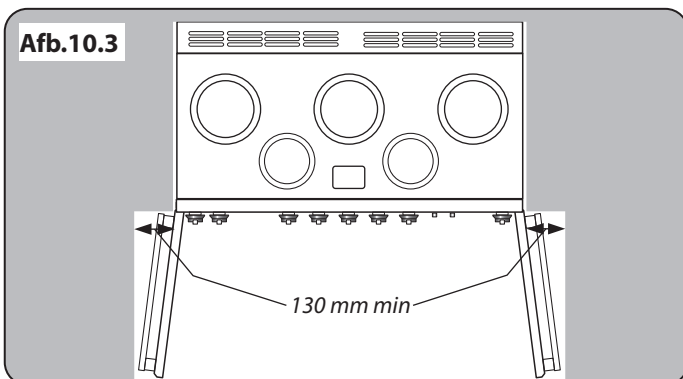
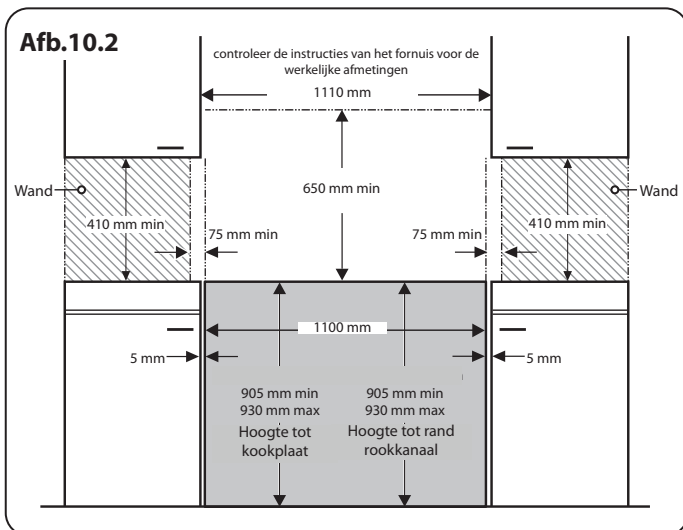
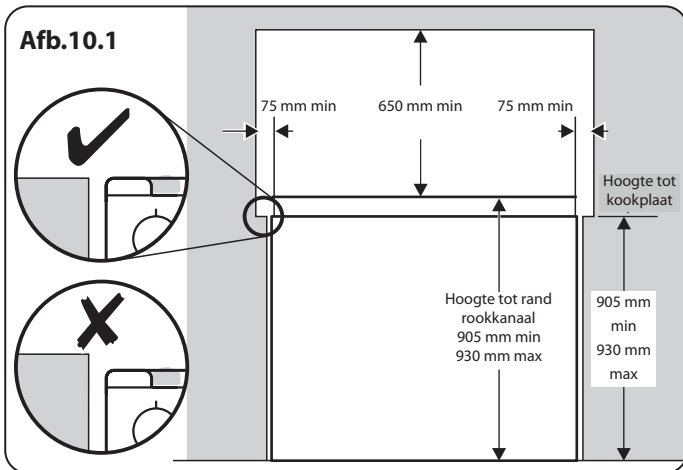
Probeer nooit het fornuis te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.

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 niveleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant.

U zult het niveleerwerktuig nodig hebben.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Afb.10.4**). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.



INSTALLATIE

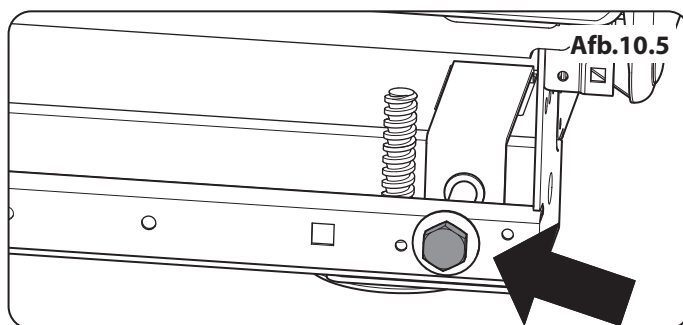
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

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.10.5).

Draai de moer – rechtsom 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.



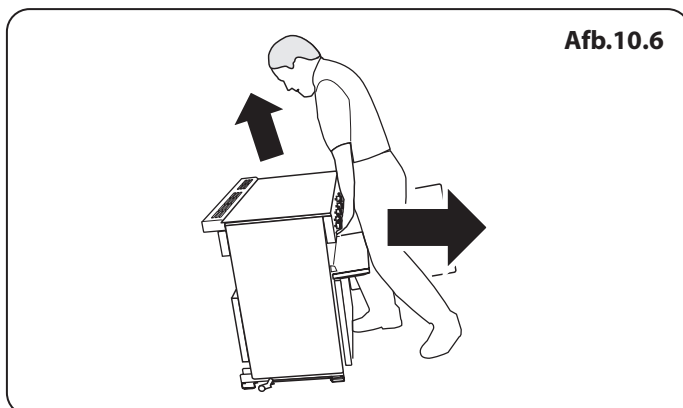
Het verplaatsen

Vouw de achterrand van de (karton) 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.10.6).

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 deurehendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.

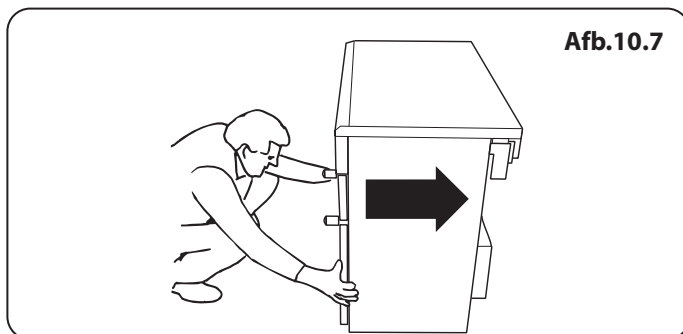


Verplaatsen van het fornuis na de installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker eruit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (Afb.10.7). Controleer dan achter het fornuis of de gas slang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gas slang voldoende speling hebben om het fornuis te kunnen verplaatsen.

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

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



Het fornuis nivelleren

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. Er bevinden zich twee voetjes met schroeven aan de voorzijde en twee stelwielletjes aan de achterzijde, die u kunt gebruiken om de hoogte en de helling van het fornuis

INSTALLATIE

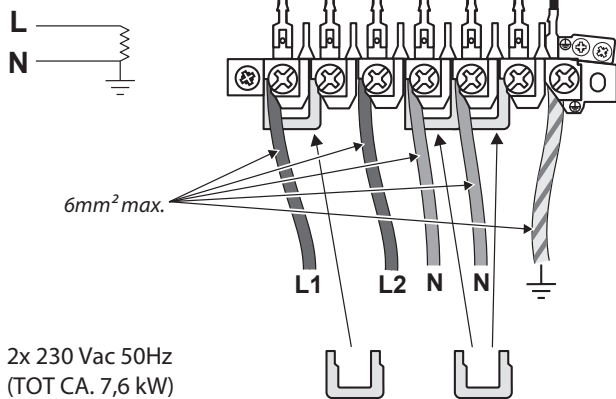
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

Aardlekschakelaars met stroomsturing

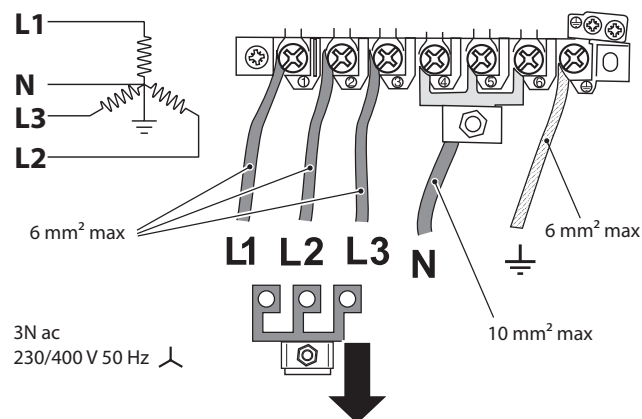
Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

Afb.10.8



Afb.10.9



aan te passen.

We raden u aan een waterpas te gebruiken op een plaat in een van de ovens om de helling te controleren.

Aansluiten op de elektriciteit

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

⚠ WAARSCHUWING: HET 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.

De elektriciteitskabel dient aan deze belasting en aan de plaatselijke vereisten te voldoen.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen.

Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (Afb.10.8 en Afb.10.9). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Eindcontroles

Kookplaatcontrole

Controleer de kookzones één voor één. Gebruik altijd pannen van het juiste formaat en materiaal.

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.

INSTALLATIE

Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig is.

De montage voltooien

Bevestiging van de handvatten (afhankelijk van het model)

Gebruik de inbussleutel om de inbusschroeven van 4 mm in de deuren te verwijderen (Afb.10.10). Breng de deurhandvatten met behulp van de schroeven aan.

⚠ De handvatten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.

Verwijder de inbusschroeven van 4 mm uit de hoeken van het bedieningspaneel (Afb.10.11). Plaats de handrail aan de voorkant en zet deze vast met de schroeven van 4 mm.

De plint monteren

Draai de drie schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegelgat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegelgaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast (Afb.10.12).

De plint monteren

Zet de binnenste plint met behulp van de 4 meegeleverde schroeven aan de voorkant aan de onderrand van het fornuis (Afb.10.13).

Monteer de buitenste plint (2 schroeven 1 aan weerskanten) op de binnenste plint. De hoogte van de buitenste plint kan worden veresteld door hem omhoog of omlaag te schuiven via de opening met sleuven (Afb.10.14).

Bevestiging van de spatplaat (optioneel)

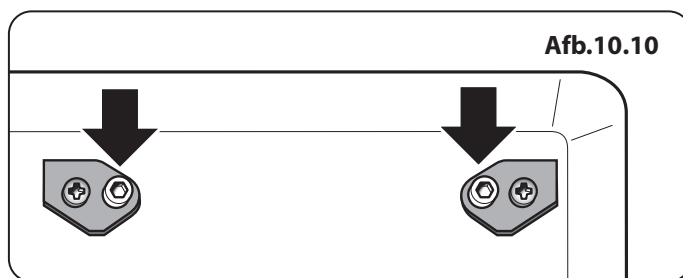
Plaats de spatplaat aan de achterkant van de kookplaat en zet deze vast met de meegeleverde schroeven.

⚠ WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de plint is verwijderd als u het fornuis verplaatst. Doet u dit niet dan kunnen de plint en de vloer beschadigd raken.

Klantenzorg

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

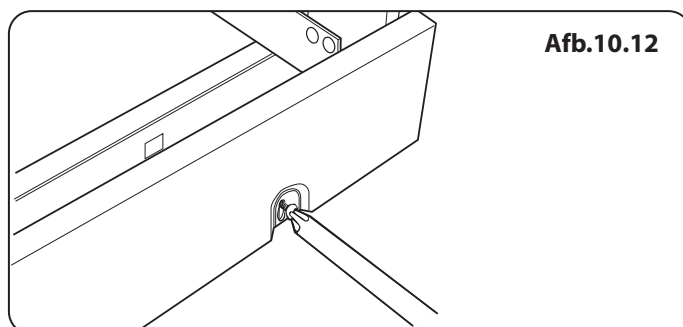
Dank u.



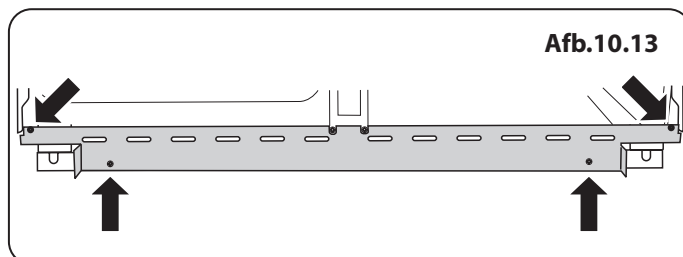
Afb.10.10



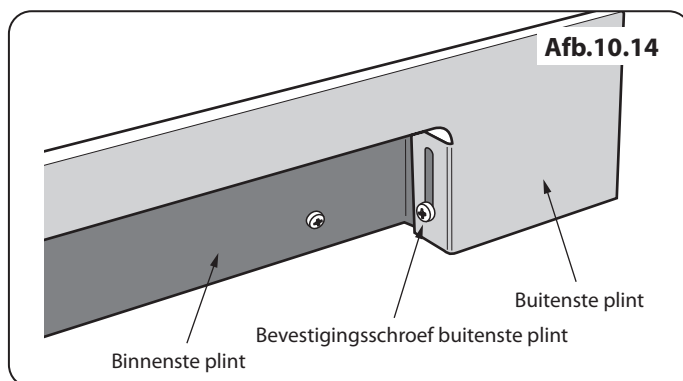
Afb.10.11



Afb.10.12



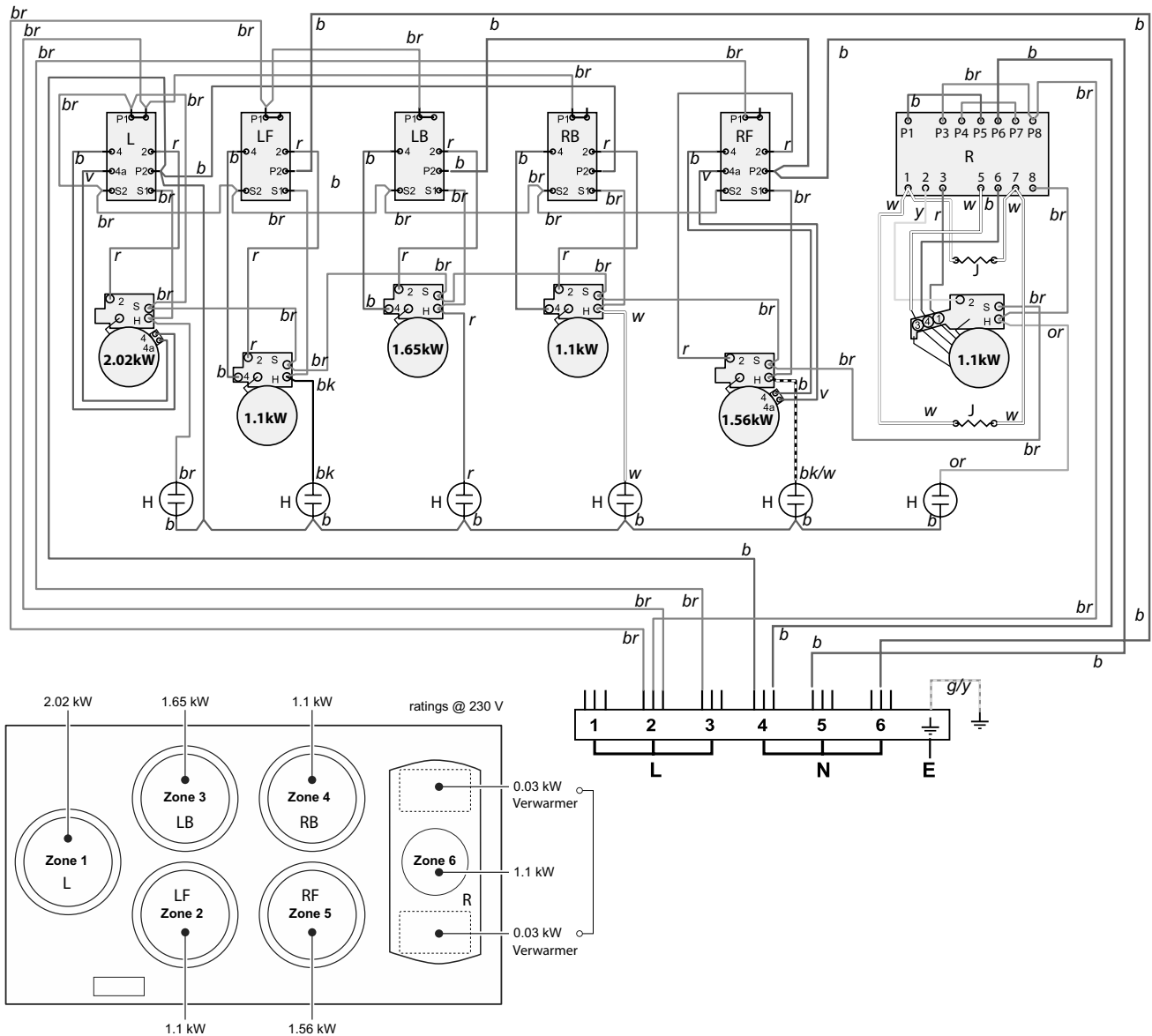
Afb.10.13



Afb.10.14

11. Schakelschemas

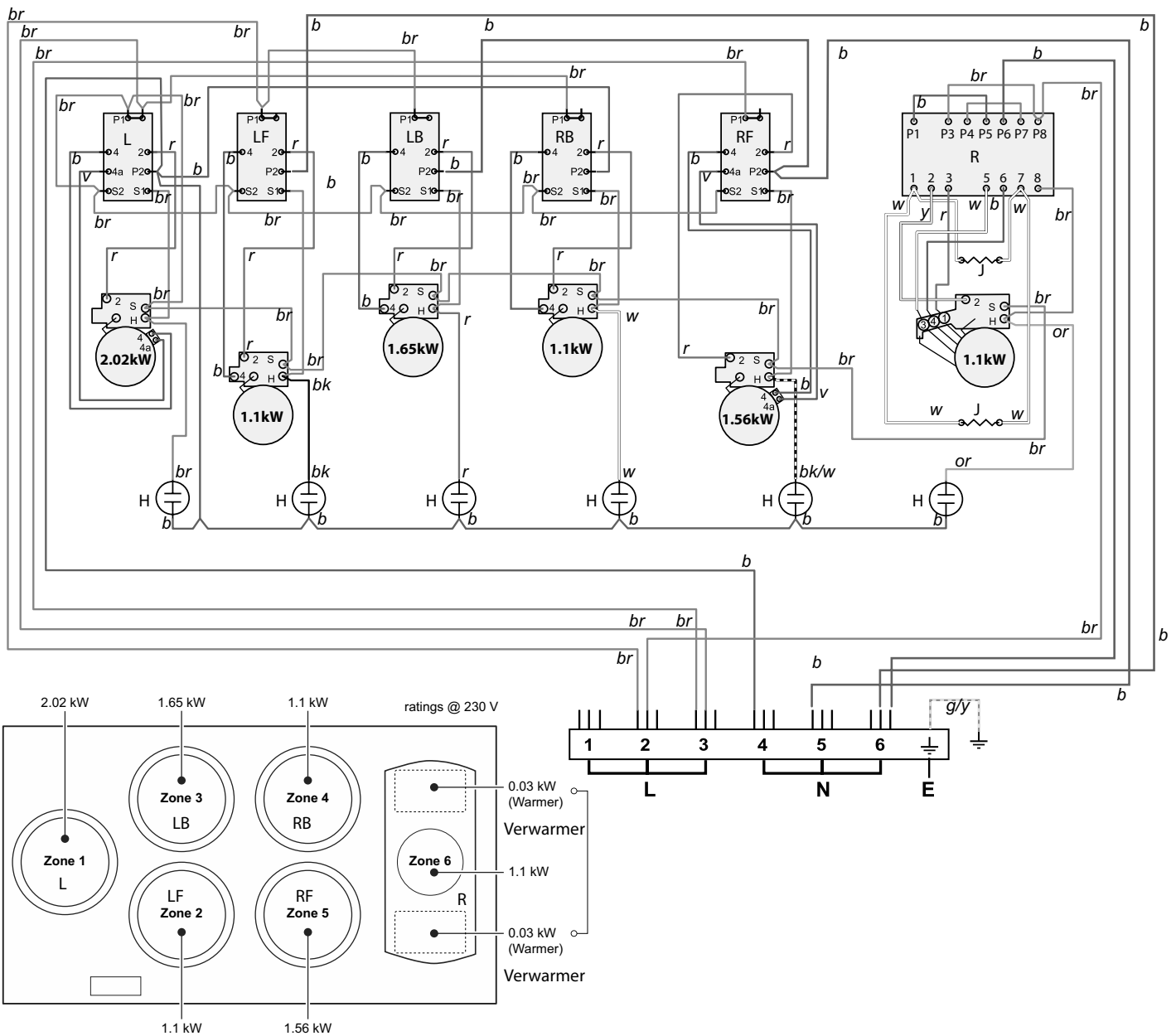
Kookplaat *Classic Deluxe*



De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
L	Bediening keramische zone links
LB	Bediening keramische zone linksachter
LF	Bediening keramische zone linksvoor
RB	Bediening keramische zone rechtsachter
RF	Bediening keramische zone rechtsvoor
R	Bediening keramische zone rechts
H	Neonindicator
J	Elementen warmtegebied

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

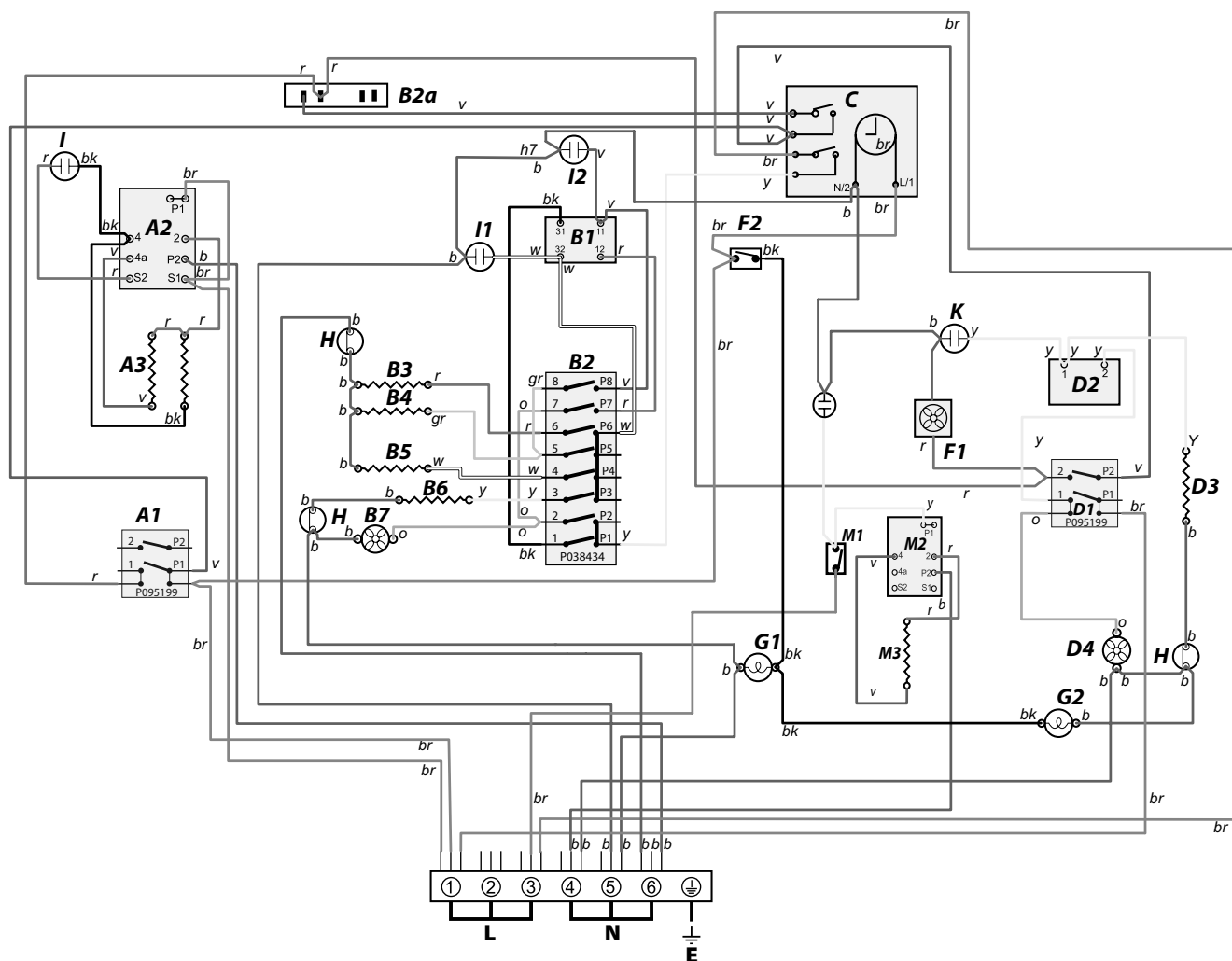


De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
L	Bediening keramische zone links
LB	Bediening keramische zone linksachter
LF	Bediening keramische zone linksvoor
RB	Bediening keramische zone rechtsachter
RF	Bediening keramische zone rechtsvoor
R	Bediening keramische zone rechts
H	Neonindicator
J	Elementen warmtegebied

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

Multifunctionele Oven *Classic Deluxe*



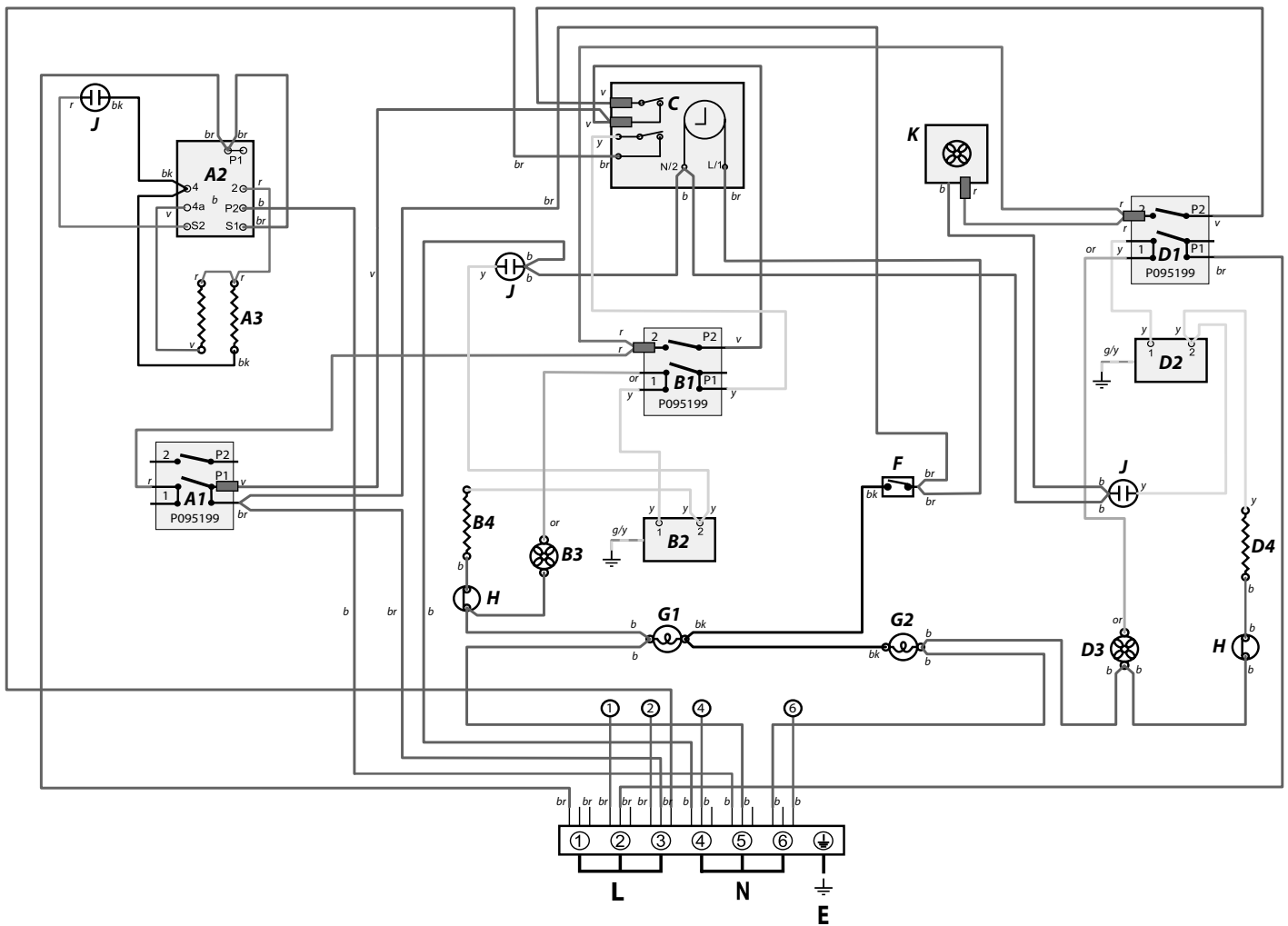
De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
A1	Energierelaar grill
A2	Grillelementen
A3	Schakelaar voorpaneel grill
B1	Thermostaat multifunctionele oven links
B2	Bediening multifunctionele oven links
B2a	Schakelaar voorzijde thermostaat multifunctionele oven links
B3	Basiselement multifunctionele oven links
B4	Bovenelement multifunctionele oven links (buitenste paar)
B5	Bovenelement multifunctionele oven links (binnenste paar)
B6	Ventilatorelement multifunctionele oven links
B7	Ventilator multifunctionele oven links
C	Klok
D1	Schakelaar voor oven rechts
D2	Schakelaar voor oven rechts

Code	Beschrijving
D3	Element oven rechts
D4	Ventilator oven rechts
F1	Ventilateur de refroidissement
F2	Schakelaar ovenlamp
G1	Lamp oven links
G2	Lamp oven rechts
H	Thermische beveiliging
I	Neonlamp grill
I1	Multifunctionele neonlamp
I2	Neonlamp snel verhitten
K	Neonlamp oven rechts
M1	Schakelaar rijslade
M2	Energierelaar rijslade
M3	Element rijslade

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

Conventional oven *Classic*



De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
A1	Schakelaar voorpaneel grill
A2	Energierегelaar grill
A3	Grillelementen
B1	Linker oven voor schakelaar
B2	Linker oven thermostaat
B3	Linkeroven Ventilator
B4	Ovenonderdeel links
C	Klok
D1	Schakelaar voor oven rechts
D2	Thermostaat oven rechts
D3	Ventilator oven rechts
D4	Element oven rechts

Code	Beschrijving
F	Schakelaar ovenlamp
G1	Lamp oven links
G2	Lamp oven rechts
H	Thermische beveiliging
J1	Neonlamp grill
J2	Neonlamp gezoneerde oven
J3	Neonlamp oven rechts
K	Koelventilator

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

12. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

PLAATS GEGEVENSPLAATJE: Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder opening ovendeur.

LAND VAN BESTEMMING: FR, NL, DE, SE, AT, LU, CH.

Raccordments

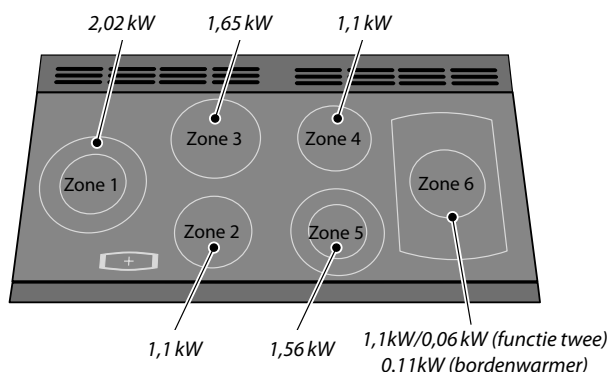
Electrisch	230 / 400V ~ 50 Hz 3N
------------	-----------------------

Dimensions

Algehele hoogte	Min 905 mm	Max 930 mm
Algehele breedte	1100 mm	
Algehele diepte: Classic	608 mm exclusief hendels, 670 mm inclusief hendels	
Algehele diepte: Classic Deluxe	608 mm exclusief hendels, 670 mm inclusief hendels	

Zie 'Het Fornuis Plaatsen'.

Nominale Waarden

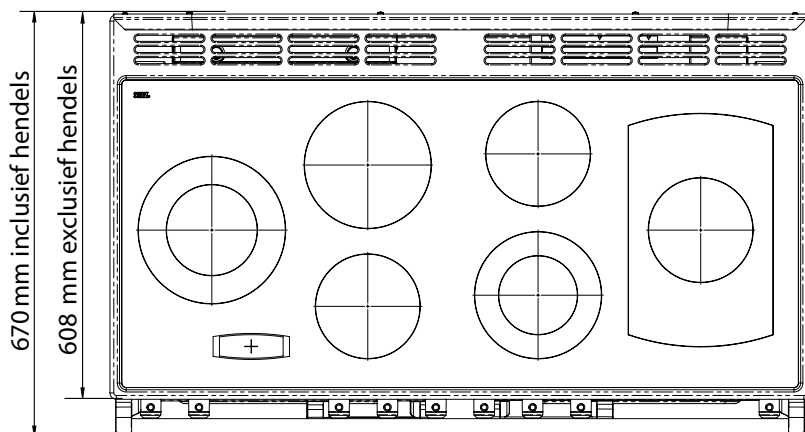
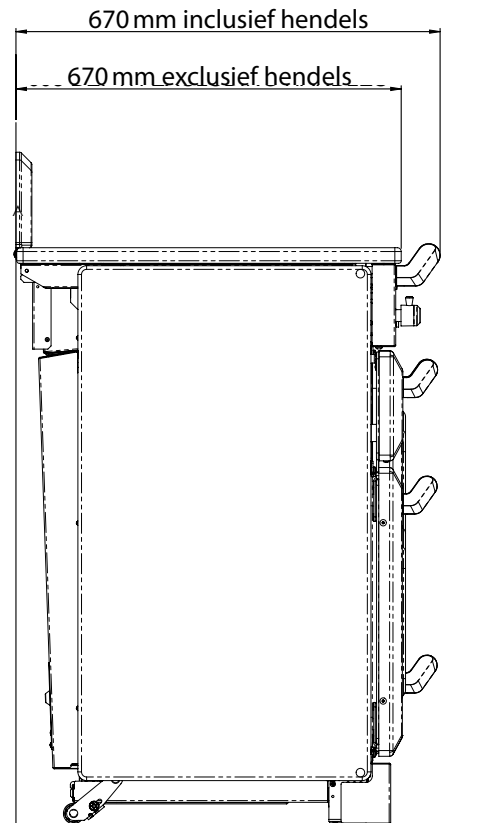
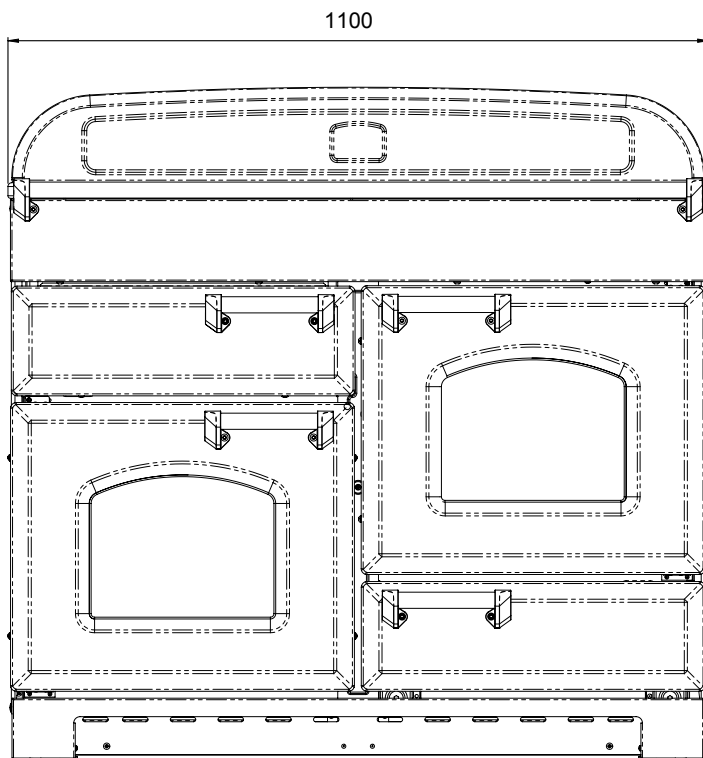


Tips voor energiebesparing

- Gebruik kookgerei met een platte bodem.
- Gebruik kookgerei met de juiste grootte..
- Gebruik kookgerei met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistof en vet tot een minimum.
- Zet de instellingen lager wanneer de vloeistof begint te koken.

Oven tips voor energiebesparing

- Bereid indien mogelijk maaltijden samen.
- Houd de tijd voor verwarmen kort.
- Verleng de kooktijd niet.
- Vergeet het apparaat na het koken niet uit te zetten.
- Doe de ovendeur tijdens de kookperiode niet open.



Efficiëntiegegevens kookplaat

Merk	Falcon
Modelaanduiding	Classic
	Classic Deluxe
Grootte	110
Type	Keramiek

Type kookplaat	Straling
Aantal elektrische zones	6
Zone 1 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	175
Zone 2 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Zone 3 - Ø cm	18.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	177
Zone 4 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Zone 5 - Ø cm	18.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	177
Zone 6 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	-
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Energieverbruik (EC Elektrische kookplaat) - Wh/kg (*)	178

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

Ovengegevens

Merk		Falcon
Modelaanduiding		Classic
Massa	kg	117
Type of oven		Elektrisch
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Aangewakkerd
Vermogen - Convection		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvection		2.5
Volume	Liters	79
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvection	kWh / cycle	0.83
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvection		94.4
Energieklasse		A
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Aangewakkerd
Vermogen - Convection		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvection		2.5
Volume	Liters	79
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvection	kWh / cycle	0.83
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvection		94.4
Energieklasse		A

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

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):	14.8 kW
--	---------

Ovengegevens

Merk		Falcon
Modelaanduiding		Classic Deluxe
Massa	kg	118
Type of oven		Elektrisch
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Multifunctie
Vermogen - Convectie		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Liters	79
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	1.01
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.88
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		114
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		100
Energieklasse		A
Efficiëntie rechteroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Aangewakkerd
Vermogen - Convectie		-
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Liters	79
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	-
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvectie	kWh / cycle	0.83
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		-
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvectie		94.4
Energieklasse		A

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

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):		
Classic Deluxe (Snelle Reactie)		17.4 kW

Opmerking

Opmerking

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

CE
UK
FA