



GEBRUIKSHANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

Nexus
110 Gas-Elektro model / Stoom

U111248-05a

Inhoud

1. Voordat u Begint...	1	6. Uw fornuis schoonmaken	28
Persoonlijke Veiligheid	1	Essentiële informatie	28
Aansluiten op de Elektriciteit	1	Branders	28
Indien u Gas Ruikt	3	Keramische kookplaat	29
Vreemde Geuren	3	De grillplaat	29
Ventilatie	3	Grillen	30
Onderhoud	3	Multifunctionele oven	31
Verzorging van het Oven	4	Stoomoven	32
De Ovenrekken (<i>afhankelijk van het model</i>)	5	Schoonmaaktafel	33
Verwarmgebied	6	7. Problemen oplossen	34
Grill/Een uitschuifbare grill	6	8. Installatie	37
De koelventilator	7	Geachte Installateur	37
Verzorging van het Fornuis	7	Veiligheidseisen	37
Reiniging	7	Ventilatie	37
2. Overzicht fornuis	8	Het Fornuis Plaatsen	37
Branders	8	Conversie	37
Wokbrander	9	Het Fornuis Locatie	39
De woksteun	9	Het Fornuis Verplaatsen	39
De keramische kookplaat	10	De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren	40
De grillplaat	11	Verplaatsen van Het Fornuis na de Installatie	40
De Uitschuifbare Grill (Afb.2.21)	12	Waterpas Stellen	41
Rijslade voor brood	13	Aansluiten op Het Gas	41
Schoonmaken	14	Beproeven op Druk	41
Telescopische plaat - linker (hoofd)oven	14	Aansluiten op de Elektriciteit	42
3. De uitschuifgrill gebruiken™	15	Eindcontroles	42
4. De multifunctionele oven	16	De Montage Voltooien	42
De multifunctionele oven bedienen	16	Klanten zorg	42
Accessoires	18	9. Schakelschema	43
Bereidingstabel	22	Stroomprintplaat	44
5. De stoomholte	23	10. Technische Gegevens	45
De stoomholte bedienen	24		
De stoomgrill gebruiken	25		
Programmastanden	26		
De klok/timer	27		

1. Voordat u Begint...

Dank u voor de aanschaf van dit fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken.

Persoonlijke Veiligheid

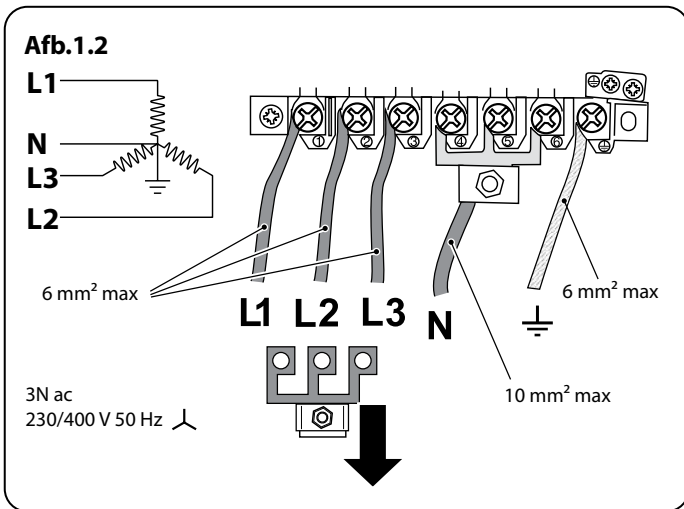
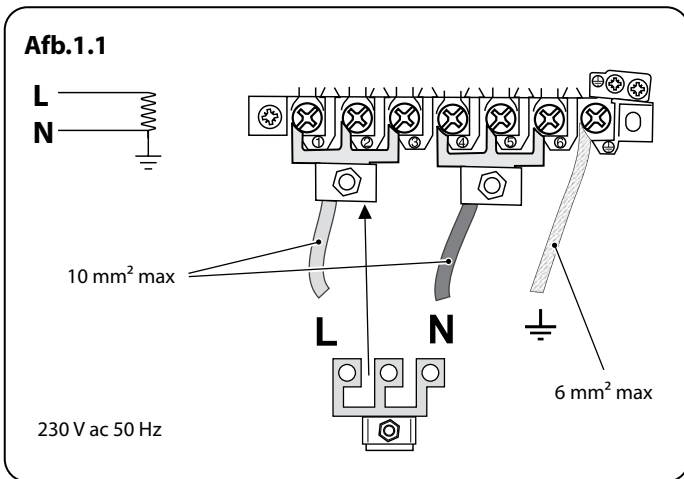
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om mee te koken. Het mag niet voor andere doeleinden zoals bijvoorbeeld het verwarmen van de ruimte worden gebruikt. Als u het voor andere doeleinden gebruikt, kunnen claims op de garantie of aansprakelijkheid komen te vervallen. Afgezien daarvan is dit een brandstofverspilling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

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

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

Aansluiten op de Elektriciteit

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



⚠ WARNING: Dit apparaat moet geaard zijn.

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

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (**Afb.1.1**) en (**Afb.1.2**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Minimale temperatuurbeoordeling T105

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

Gasaansluiting Veiligheid

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

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

Indien u Gas Ruikt

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

Vreemde Geuren

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

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

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

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

Ventilatie

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

Onderhoud

- Gebruik **GEEN** pannen op de kookplaat die over de randen uitsteken.
- Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp zijn afgekoeld.
- Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten, tenzij deze handleiding iets anders aangeeft.
- Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken rond een brander terwijl er een andere brander brandt, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.
- Bedien het fornuis **NOOIT** met natte handen.
- Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.
- **GEBRUIK GEEN** kookplaatbeschermers, folie of kookplaatafdekkers. Deze kunnen van invloed zijn op het veilige gebruik van uw kookplaatbranders en zijn een potentieel gevaar voor de gezondheid.
- Verwarm in **GEEN** geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.

Nederlands

- Gebruik **GEEN** onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.
- Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.

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

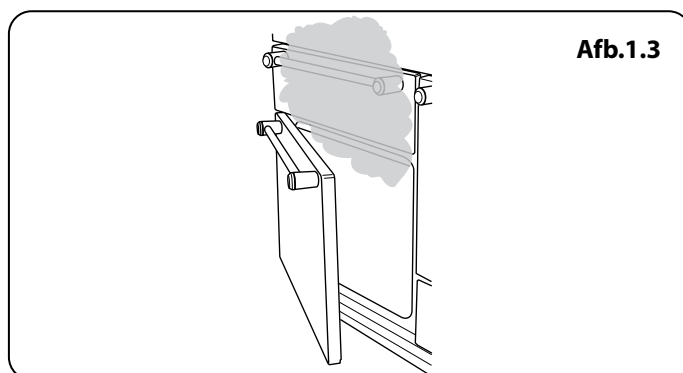
- Laat frituurpannen **NOOIT** zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten.
- Laat frituurpannen **NOOIT** zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten. Indien u te veel vet in de pan doet, kan de pan overstromen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het frituren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.
- Het voedsel dat u gaat frituren dient zo droog mogelijk te zijn. De rijp op diepvriesproducten of het vocht op verse voedselproducten kunnen het hete vet doen bruisen en overstromen. Wanneer u op hoge of gemiddelde temperaturen frituurt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstromt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen.
- U mag de bovenkant van het rookkanaal (de sleuf aan de achterkant van het fornuis) niet gebruiken om borden of schalen op te warmen, theedoeken te drogen of boter zacht te maken.

- Probeer vetbranden niet met water te doven en pak brandende pannen nooit op. Draai de bedieningsknoppen uit en toen doof de vlammen door de pan volledig af te dekken met een deksel van de juiste maat of met een bakplaat. Gebruik een universeel poeder- of schuimblusapparaat, indien beschikbaar.
- Dit toestel **NIET** aanpassen. Het apparaat is niet bedoeld om als externe timer of afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.
- Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.

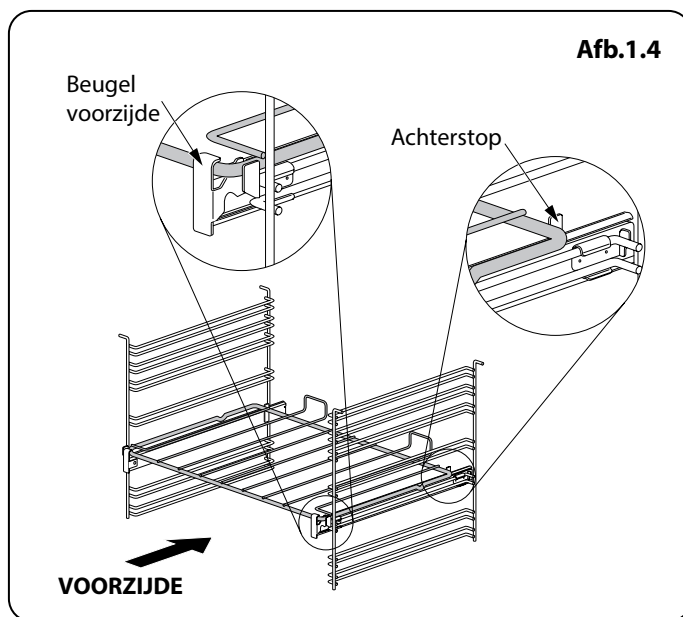
Verzorging van het Oven

- Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uit-stand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.
- Gebruik een ovenhandschoen om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden.
- Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken (**Afb.1.3**).
- De binnenste wand van de deur is vervaardigd van gehard veiligheidsglas. Zorg ervoor dat u de oppervlakte niet krast bij het plaatsen van kookgerei op het glaspaneel.
- Bijkomende schade kan het breken van het glaspaneel van de deur tot gevolg hebben.
- Dek de luchtkokers van de oven niet af.
- Gebruik **GEEN** schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen kunnen veroorzaken en het glas zou kunnen breken.

- Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven **NIET** af met aluminiumfolie.
- Zet de deur **NIET** langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.
- Gebruik de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.
- Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.
- Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.
- Gebruik indien mogelijk droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.



Afb.1.3

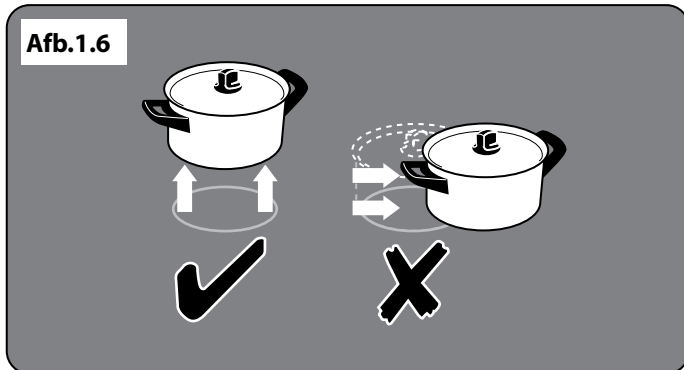
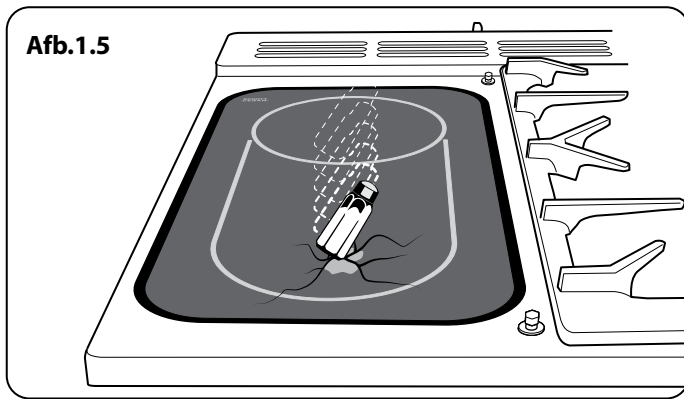


Afb.1.4

De Ovenrekken (afhankelijk van het model)

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

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



Verwarmgebied

- Probeer **NOOIT** op het warmtegebied te koken.
- Gebruik het oppervlak van de warmtegebieden **NIET** als een snijplank.
- Leg **GEEN** plastic of aluminiumfolie of plastic doosjes op het warmtegebied.
- Laat het warmtegebied **NIET** aan staan, tenzij het voor verwarming gebruikt wordt.
- Vermijd het opwarmen van lege pannen. Dit kan het warmtegebied en de pan schade toebrengen.

Zet **GEEN** zware voorwerpen op het warmtegebied. Hoewel het keramische oppervlak heel sterk is, kan een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bv een zoutvaatje) barsten of breuken in het oppervlak veroorzaken (**Afb. 1.5**).

⚠ WAARSCHUWING: als het oppervlak van het fornuis is gebarsten, zet u het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te vermijden.

TIL pannen altijd van het warmtegebied. Schuivende pannen kunnen vlekken en krassen veroorzaken (**Afb. 1.6**). Zet de bediening altijd in de "UIT" posities voordat u een pan weghaalt.

Grill/Een uitschuifbare grill

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

- Wanneer u de grill gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat de grillpan op de juiste manier is geplaatst en helemaal naar binnen is geduwd, anders kunnen de bedieningsknoppen erg heet worden.
- Laat de grill **NOOIT** langer dan enkele momenten aan zonder dat de grillpan eronder staat, anders kunnen de knoppen heet worden.
- Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

- Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn als de grill in gebruik is. Houd jonge kinderen uit de buurt.

De koelventilator

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

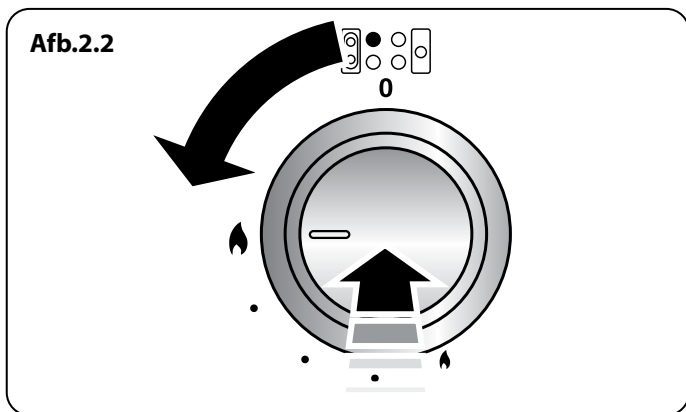
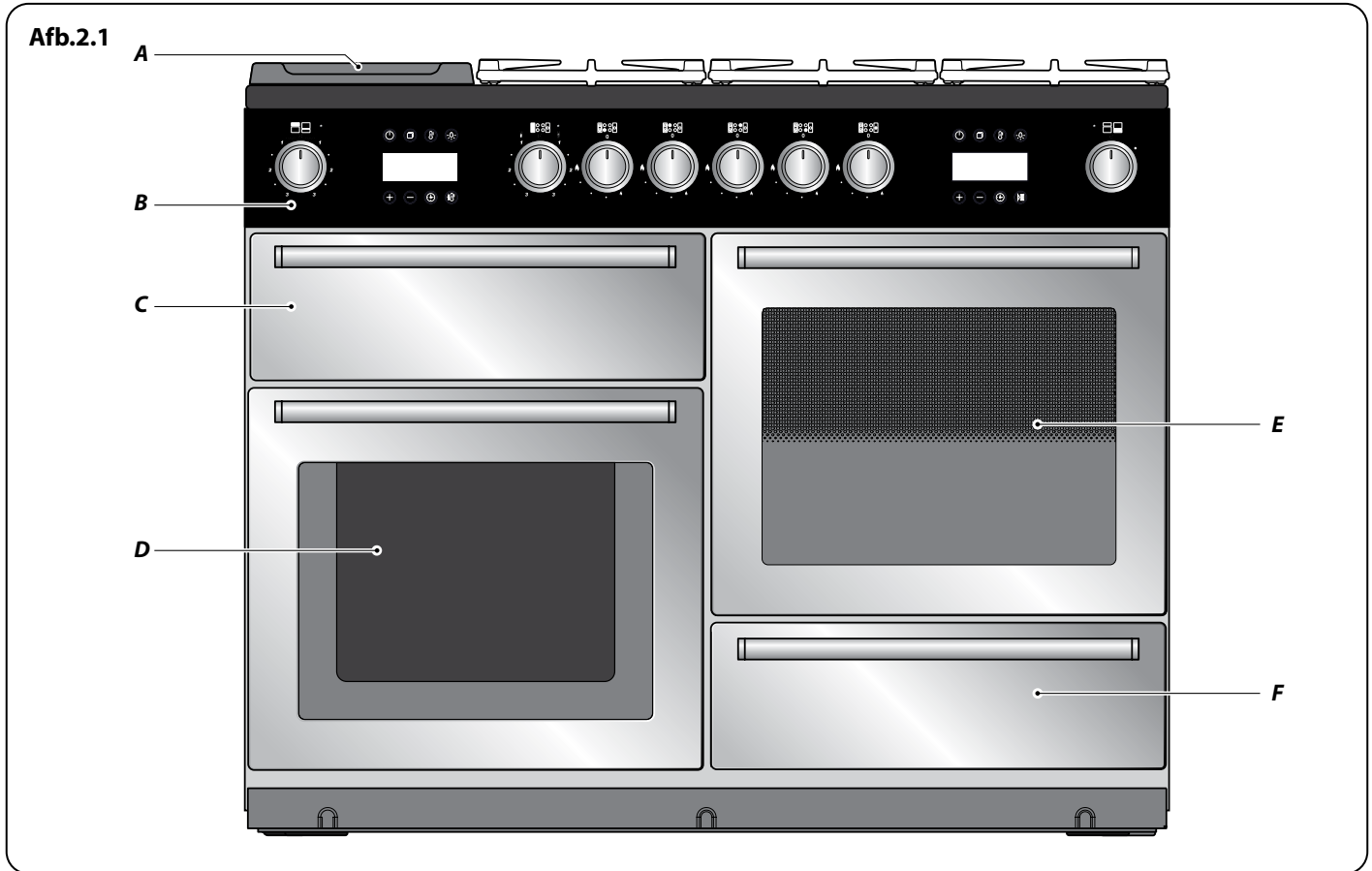
Verzorging van het Fornuis

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

Reiniging

- Sluit altijd eerst de stroom af voordat u het fornuis grondig schoonmaakt. Laat vervolgens het fornuis afkoelen.
- Omwille van de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.
- Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.
- Gebruik in geen geval 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.
- Pas op dat er geen water bij het fornuis naar binnen sijpelt.
- Voordat u bepaalde onderdelen van de grill verwijderd voor schoonmaken moet u ervoor zorgen dat ze afgekoeld zijn, of gebruik ovenwanten.
- Plaats de zijrails **NIET** in de vaatwasser.
- Stop de branderkoppen niet in de vaatwasser
- Gebruik in geen geval bijt- of schuurmiddelen aangezien deze het oppervlak kunnen aantasten.
- Berg geen ontvlambare materialen op in de lade. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen. Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.
- Plaats geen explosieve stoffen zoals spuitbussen op of bij het apparaat.
- Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.
- Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken rond een brander terwijl er een andere brander brandt, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.

2. Overzicht fornuis



Het 110-fornuis met twee brandstoffen (**Afb.2.1**) heeft de volgende eigenschappen:

- A. 4 branders, een wokbrander en een keramische kookplaat met meerdere zones
- B. Bedieningspaneel
- C. Glide-out Grill™ met onderzetter met 4 standen
- D. Multifunctionele oven
- E. Stoomoven
- F. Broodrijs-/bewaarlade

Branders

De labels naast elk van de bedieningsknoppen geven aan welk gebied de knoppen regelen.

Elke brander heeft een vlambeveiliging (FSD) die de gasstroom afsluit als de vlam uitgaat.

Wanneer een branderknop wordt ingedrukt, worden vonken geproduceerd bij elke brander vonken. Dit is normaal. Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken terwijl een andere brander aan is, anders kan een elektrische schok het gevolg zijn.

Om een brander aan te steken, drukt u de overeenkomstige bedieningsknop in en draait u deze naar de hoge stand, zoals wordt aangegeven door het grote vlamsymbool (🔥), (**Afb.2.2**).

De ontsteking vonkt en ontsteekt het gas. Blijf de knop ingedrukt houden om gedurende ongeveer tien seconden gas door de brander te laten stromen.

Als u de bedieningsknop loslaat of de brander gaat uit, dan is de FSD niet gedeactiveerd. Draai de bedieningsknop naar de UIT-stand en wacht een minuut voordat u het opnieuw probeert. Deze keer moet u de bedieningsknop iets langer ingedrukt houden.

Pas de vlamhoogte aan door de knop linksom te draaien (**Afb.2.3**). Op dit fornuis is de lage stand voorbij de hoge, **NIET** tussen hoog en uit.

Als een brandervlam uitgaat, schakelt u de bedieningsknop uit en wacht u één minuut voordat u deze opnieuw aansteekt.

Zorg dat de vlammen zich onder de pannen bevinden. Door een deksel te gebruiken, kookt de inhoud sneller (**Afb.2.4**).

Grote pannen dienen voldoende tussenruimte te hebben.

Pannen en ketels met bolle bodems of omlaag gekeerde bodemranden dienen niet te worden gebruikt (**Afb.2.5**).

Het gebruik van sudderhulpen zoals asbest- of gaasmatten wordt **NIET** aanbevolen (**Afb.2.6**). Deze verlagen de branderprestaties en kunnen de pandragers beschadigen.

U dient ook geen onstabiele en misvormde pannen te gebruiken die makkelijk kunnen kantelen, of pannen met een zeer kleine diameter, zoals melkpannen of eierpocheerders (**Afb.2.7**).

De minimale aanbevolen pandiameter is 120 mm. De maximaal toegestane pandiameter is 260 mm.

Gebruik GEEN kookgerei op de kookplaat dat over de randen steekt.

Wokbrander

De wokbrander is ontworpen om een gelijkmatige hitte af te geven over een groot oppervlak. Deze is ideaal voor grote pannen en roerbakken (**Afb.2.8**).

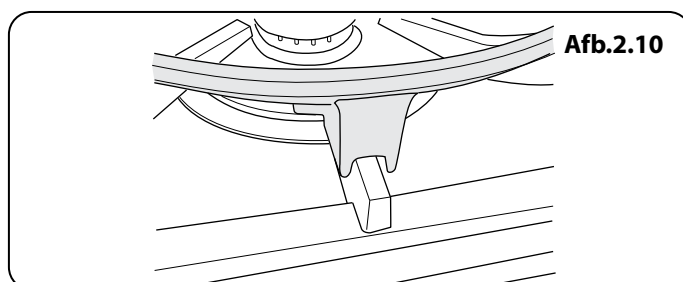
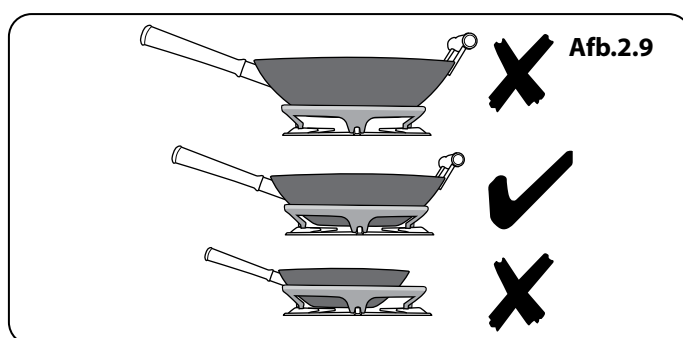
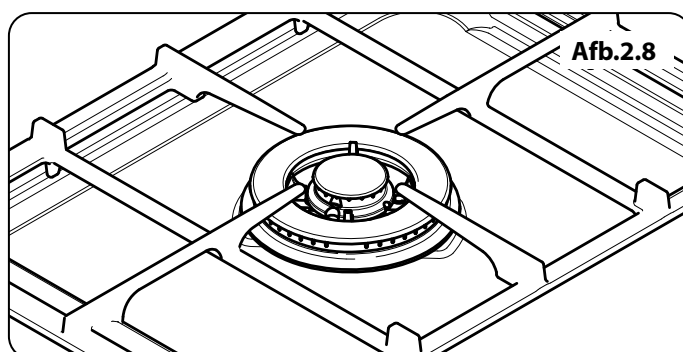
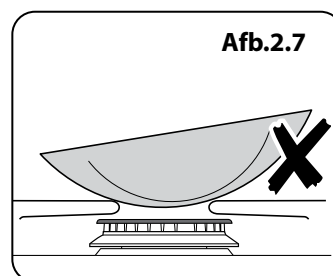
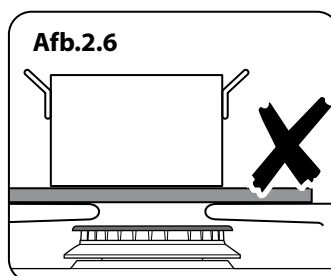
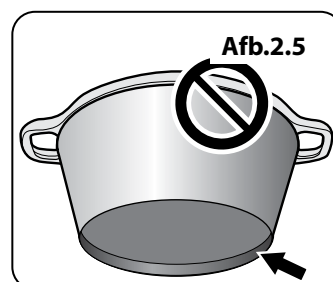
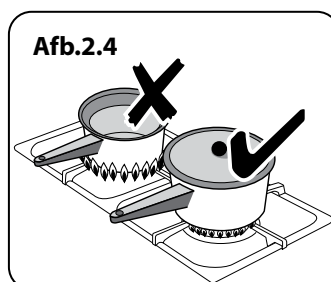
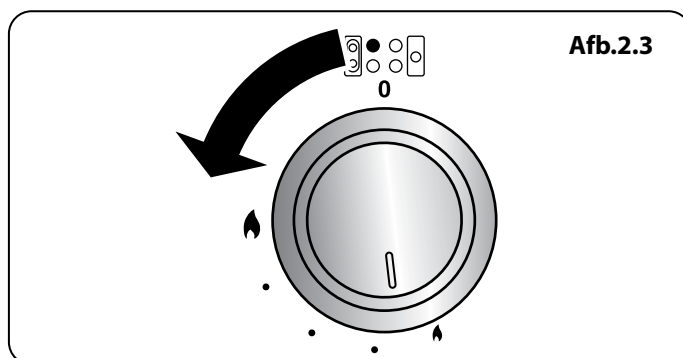
Voor het verhitten van kleinere pannen kunnen de genoemde kookplaatbranders efficiënter zijn.

Veeg het emailoppervlak van het fornuis rondom de branders zo snel mogelijk af wanneer wordt gemorst. Probeer het af te vegen wanneer het email nog warm is.

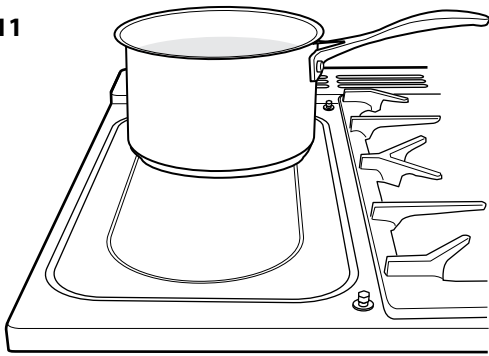
OPMERKING: het gebruik van aluminium pannen kan metaalstrepen op de pannendragers veroorzaken. Deze hebben geen invloed op de duurzaamheid van het email en kunnen worden schoongemaakt met een geschikte metaalreiniger.

De woksteun

De wokring is is ontworpen voor een wok van 35 cm. Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze op de ring past. Woks variëren sterk in grootte en vorm. Het is belangrijk dat de wok op de ring staat. Als de wok te klein is, wordt deze niet goed ondersteund door de ring. (**Afb.2.9**).



Afb.2.11



De ring mag alleen op de wokbranders worden gebruikt. Wanneer u de ring plaatst, zorg dan dat deze goed op een pannendrager staat en dat de wok vlak op de ring staat (**Afb.2.10**).

De ring wordt zeer heet tijdens gebruik. Wacht voldoende tijd om de ring af te laten koelen voordat u deze beetpakt.

De keramische kookplaat

Het linker gedeelte van de kookplaat heeft een tweeledig doel. Het kan worden gebruikt als keramische kookplaat om een pan op de gebruikelijke manier te verhitten (**Afb.2.11**) of het kan worden gebruikt om de grillplaat te verhitten.

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

Er zijn twee elementen die het mogelijk maken om het hele gebied te verhitten of alleen de achterste helft.

Om het hele gebied te verhitten, draait u de kookplaatknop rechtsom (**Afb.2.12**).

Om alleen de achterste ring te gebruiken, draait u de kookplaatknop linksom (**Afb.2.13**).

Het indicatielampje boven de bedieningsknop brandt wanneer de kookplaatbediening wordt ingeschakeld en blijft branden zolang het oppervlak afkoelt.

U kunt ook een grote vispan over beide verwarmingszones plaatsen.

Wees altijd voorzichtig voordat u het oppervlak aanraakt, ook wanneer het is uitgeschakeld. Het kan warmer zijn dan u denkt.

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor keramische kookplaten.

Wij raden roestvrijstalen en geëmailleerde stalen pannen aan, omdat potten en pannen met een koperen of aluminium bodem sporen achterlaten op de kookplaat die moeilijk te verwijderen zijn.

Potten en pannen moeten een dikke, gladde, vlakke bodem hebben (**Afb.2.14**). Dit zorgt voor een maximale warmteoverdracht van de kookplaat naar de pan, waardoor er snel en energiezuinig gekookt kan worden. Gebruik nooit een wok met ronde bodem, ook niet met een standaard.

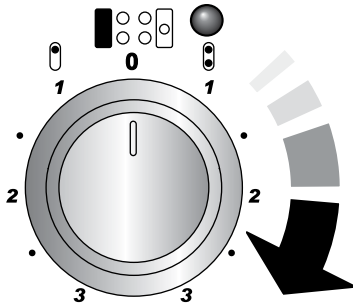
De allerbeste pannen hebben een bodem die zeer licht gebogen is wanneer ze koud zijn. Als u een lijnaal langs de bodem houdt, ziet u een kleine spleet in het midden (**Afb.2.15**). Als ze warm worden, zet het metaal uit en ligt de bodem plat op het kookoppervlak.

Zorg dat de bodem van de pan schoon en droog is om te voorkomen dat er residu's achterblijven op de kookplaat. Dit helpt ook krassen en afzettingen te voorkomen.

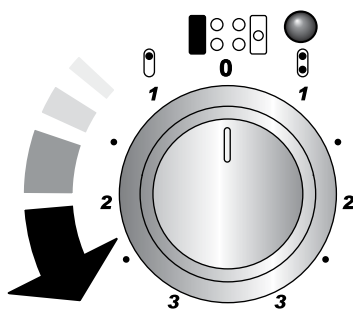
Gebruik altijd pannen die even groot zijn (of iets groter dan) het op de kookplaat gemarkeerde gebied (**Afb.2.16**). Door kleinere pannen te gebruiken wordt warmte verspild en brandt gemorst voedsel aan. Door een deksel te gebruiken, kookt de inhoud sneller.

Til pannen altijd van de kookplaat. Schuivende pannen

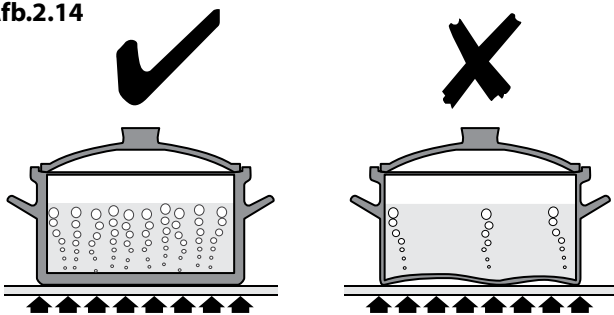
Afb.2.12



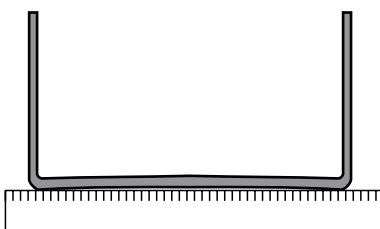
Afb.2.13



Afb.2.14



Afb.2.15



kunnen vlekken en krassen veroorzaken. Zet de knop altijd in de 'UIT'-stand voordat u een pan weghaalt.

Bij het koken op de kookplaat ziet u mogelijk het kookveld dat u gebruikt in- en uitschakelen. Dit wordt veroorzaakt door een veiligheidsvoorziening die de temperatuur van de kookplaat beperkt. Dit is heel normaal, vooral bij koken op hoge temperaturen. Als het veel gebeurt bij een bepaalde pan, kan het echter betekenen dat de pan niet geschikt is. Misschien is de pan te klein of te ongelijk voor een keramische kookplaat.

Verwarm voor het beste resultaat een afgedekte serveerschaal 10 minuten voor, voordat er voedsel in wordt gedaan.

Gebruik alleen hittebestendige schalen.

De grillplaat

De grillplaat (Afb.2.17) is zo ontworpen dat deze goed op de fixeerpennen boven het keramische verwarmingsgebied past (Afb.2.18). **NIET** Proberen deze op een van de gasbranders te gebruiken. De plaat wordt daar niet goed vastgehouden en u kunt de anti-aanbaklaag beschadigen.

Om het hele gebied te verhitten, draait u de kookplaatknop rechtsom (Afb.2.19).

Het indicatielampje boven de bedieningsknop brandt wanneer de kookplaatbediening wordt ingeschakeld en blijft branden zolang het oppervlak afkoelt.

De plaat is ontworpen om rechtstreeks voedsel op te bereiden. **GEBRUIK GEEN** pannen van welke aard dan ook erop. Het oppervlak van de grillplaat heeft een anti-aanbaklaag en metalen kookgerei (zoals spatels) beschadigen het oppervlak. Gebruik hittebestendig plastic of houten kookgerei.

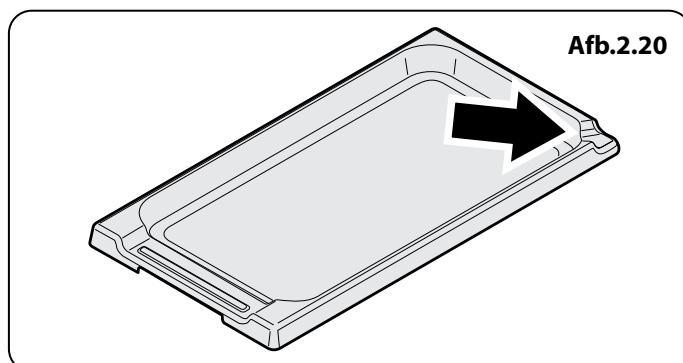
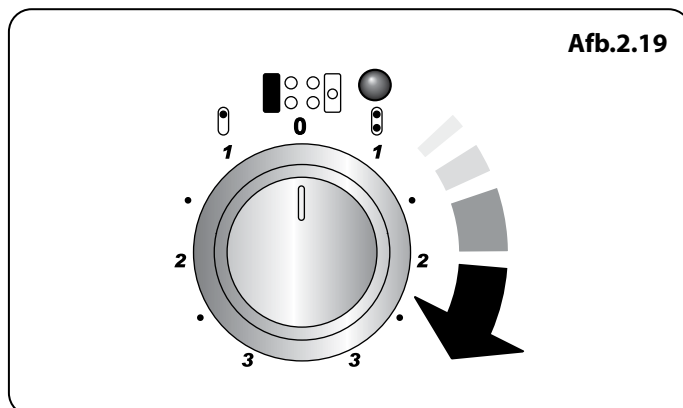
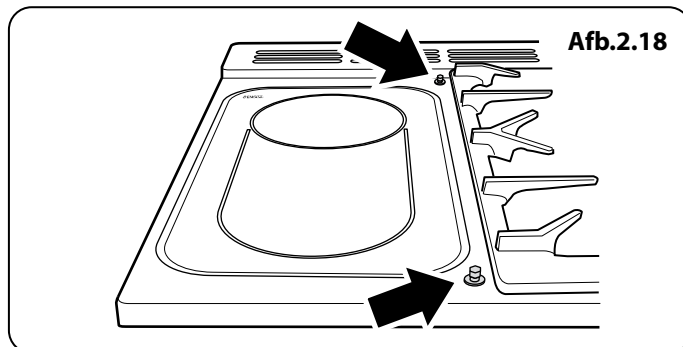
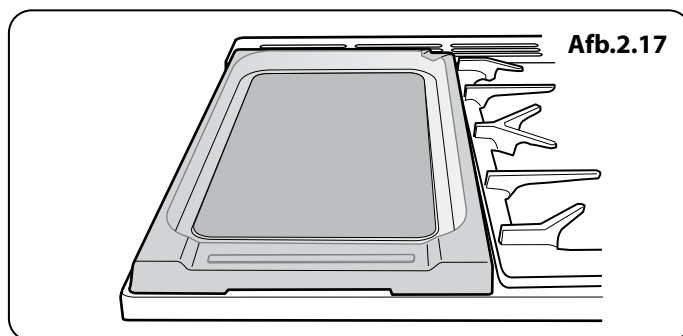
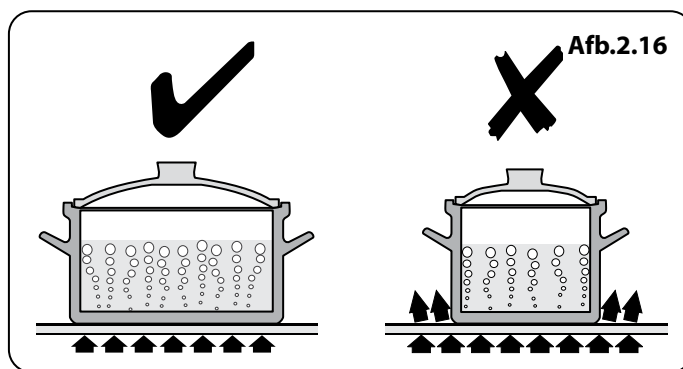
De grillplaat kan voor gebruik licht worden bestreken met bakolie.

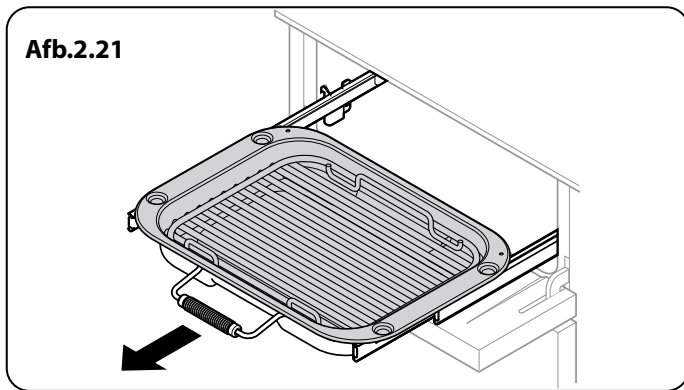
Verwarm de grillplaat maximaal **5 minuten voor** alvorens voedsel toe te voegen. Langer voorverwarmen kan schade veroorzaken.

Er is een opening rechtsachter in de grillplaat (Afb.2.20), zodat u na het koken overtollig vet kunt afgieten.

⚠ Wees voorzichtig, het kan erg heet zijn.

Laat de grillplaat na de bereiding afkoelen voordat u deze schoonmaakt.





De Uitschuifbare Grill (Afb.2.21)

- ⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg, nadat de onderzetter van de grillpan is gehaald, dat grillpan en rooster volledig in de grillruimte liggen. De grilldeur **MOET** open blijven staan.
- ⚠ Tijdens gebruik van de grill worden sommige van de onderdelen die binnen bereik zijn wellicht heet. Houd jonge kinderen uit de buurt.
- ⚠ Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

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

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

Rijslade voor brood

De broodrijslade bevindt zich rechtsonder in het fornuis (Afb.2.22). In de broodrijslade bevinden zich sleuven in de bodem, zodat warme lucht van het onderliggende element de lade in kan stromen.

De broodrijslade is ideaal voor het rijzen van allerlei soorten gistdeeg, van zoet tot hartig en glutenvrij tot zuurdesem, deeg gemaakt van verse en gedroogde gist, broodmixen en recepten uit het Rangemaster-kookboek.

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

Draai de knop rechtsom (Afb.2.23). Het is niet nodig om de temperatuur in te stellen, deze is al ingesteld.

In de broodrijslade is ruimte voor:

- Bakplaten, niet groter dan 340 mm x 340 mm, voor het rijzen van broodjes; deze kunnen na het rijzen direct in een voorverwarmde oven worden geplaatst.
- Om 2 platen tegelijk te rijzen in de lade, gebruikt u een koelrek of onderzetter bovenop de ene plaat met de andere erbovenop. Vergeet niet om het deeg de ruimte te geven om uit te zetten tijdens het rijzen.
- Kom van 3 liter vol deeg
- 3 x broodvorm van 900 gram
- 4 x broodvorm van 450 gram

De voor het rijzen benodigde tijd is afhankelijk van het soort deeg en de hoeveelheid. Raadpleeg het recept voor richtlijnen en controleer het deeg tijdens het rijzen.

Als een grote bakplaat wordt gebruikt, plaats dan een koelrek op de bodem van de lade en plaats de bakplaat erop, zodat de warme lucht het deeg kan bereiken.

Als u grotere hoeveelheden gistdeeg met 500 g of meer meel bereidt, verdeel het deeg dan in 2 kommen of bakken, dit maakt het rijzen in de lade gemakkelijker.

Houd het deeg in de gaten terwijl het rijst; verse gist kan snel werken, vooral als het een eerste fermentatiefase heeft gehad (soms ook wel voordeeg genoemd). Voordeeg kan helpen om een iets lichter brood te produceren.

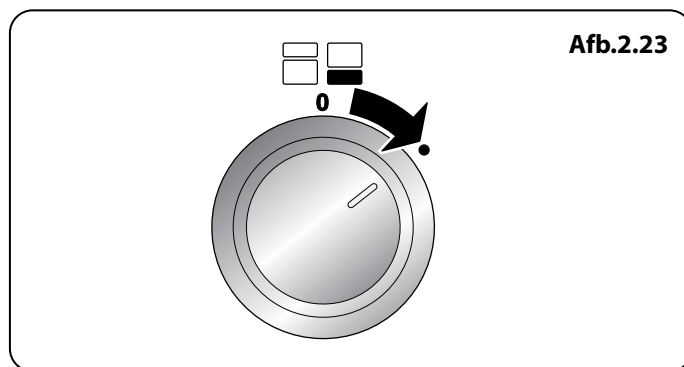
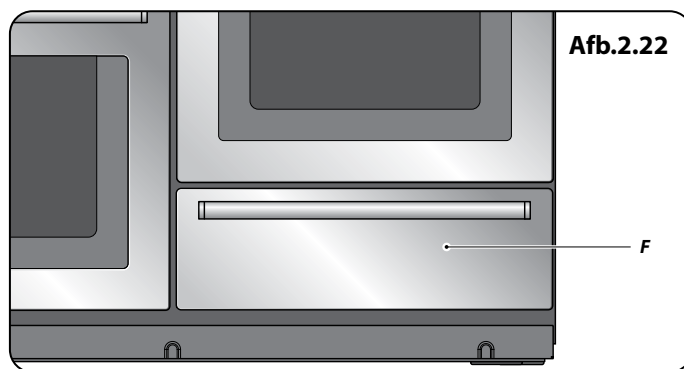
TOPTIPS

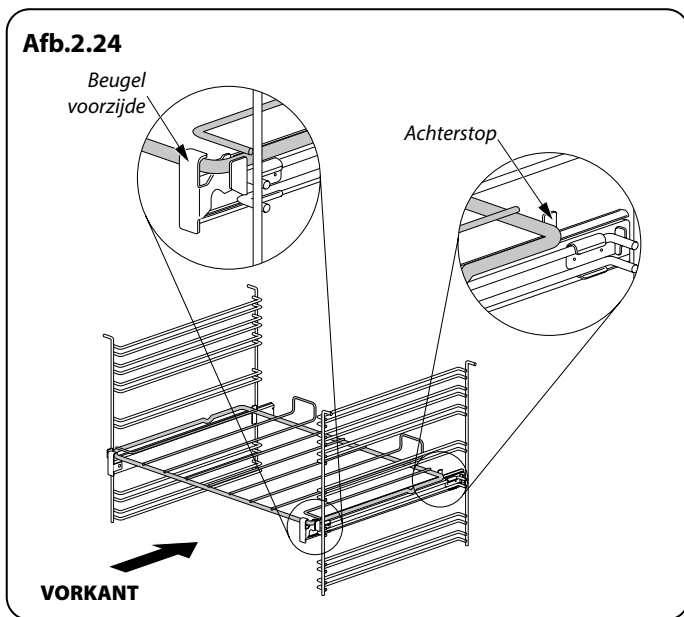
Niet zeker van de capaciteit van uw broodvormen?

- Een vorm van 450 gram kan 800 ml water bevatten
- Een broodvorm van 900 gram kan 1,5 liter water bevatten.
- Dek het deeg tijdens het rijzen af met ingevette huishoudfolie. Zorg dat de huishoudfolie niet te strak wordt vastgezet, zodat het deeg kan rijzen.

De broodrijslade kan worden gebruikt om spullen in op te bergen. Als u de broodrijslade heeft gebruikt, schakelt u deze uit en wacht u tot de lade is afgekoeld voordat u spullen erin opbergt.

OPMERKING: De broodrijslade verwarmt geen platen.





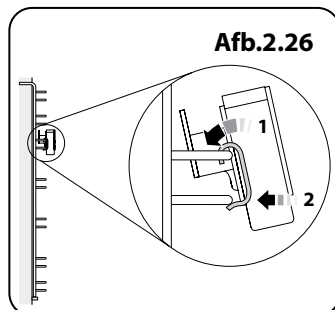
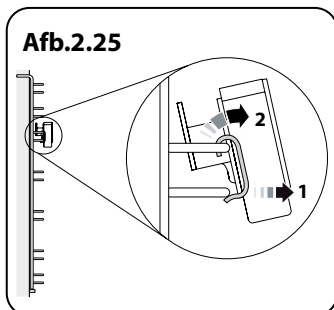
Schoonmaken

Reinig de binnenkant van de lade met heet zeepwater en een zachte doek. Vervolgens afspelen en drogen.

De broodrijslade is ideaal voor het opbergen van bakplaten en ander kookgerei.

De lade kan warm worden, dus bewaar er niets in dat kan smelten of vlam kan vatten.

- ⚠ Bewaar nooit brandbare materialen in de lade. Hiertoe behoren papieren, plastic en stoffen voorwerpen, zoals kookboeken, plastic voorwerpen en handdoeken, maar ook ontvlambare vloeistoffen.**
- ⚠ Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of in de buurt van het apparaat.**
- ⚠ Brandbare materialen kunnen exploderen en brand veroorzaken of materiële schade.**

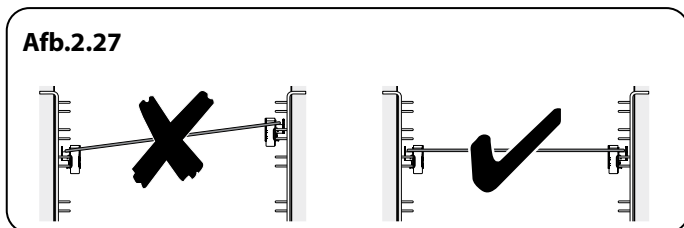


Telescopische plaat - linker (hoofd)oven

Net als bij standaard roosters, heeft de linker oven een set rails voor een uittrekbaar rooster.

Om het uittrekbare rooster te plaatsen, haakt u de voorzijde van het rooster op de rails zoals is aangegeven (**Afb.2.24**). De achterzijde van het rooster dient op de rails te rusten, voor de achterstop (**Afb.2.24**).

Het uittrekbare rooster en de rails kunnen eenvoudig worden verwijderd of verplaatst.



Verwijderen van het uittrekbare rooster:

Til de achterzijde van het rooster op, zodat deze over de achterstops heen gaat. Haak het rooster vervolgens van de voorste beugel.

Verwijderen van de rails:

Draai de rail om de onderzijde los te maken van de roostersteunen. Haak de rail vervolgens af van de bovenzijde van de roostersteun en verwijder de rail (**Afb.2.25**).

Terugplaatsen van de rails:

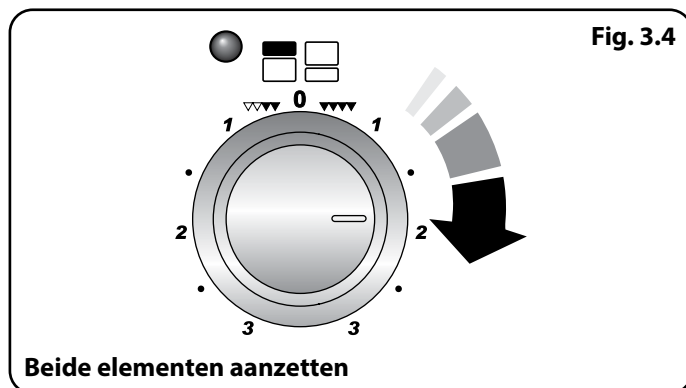
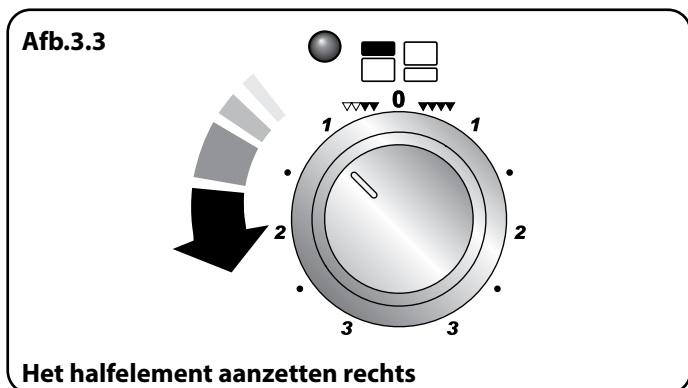
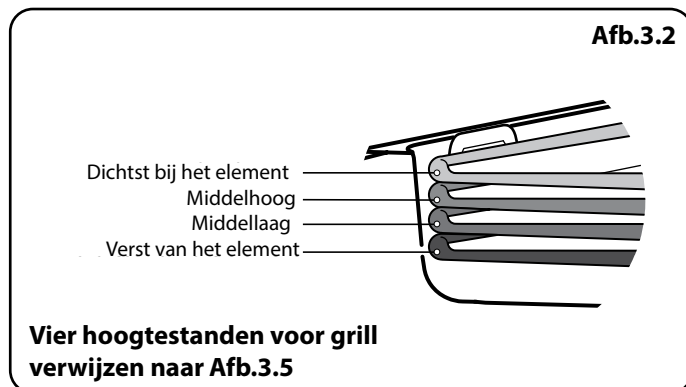
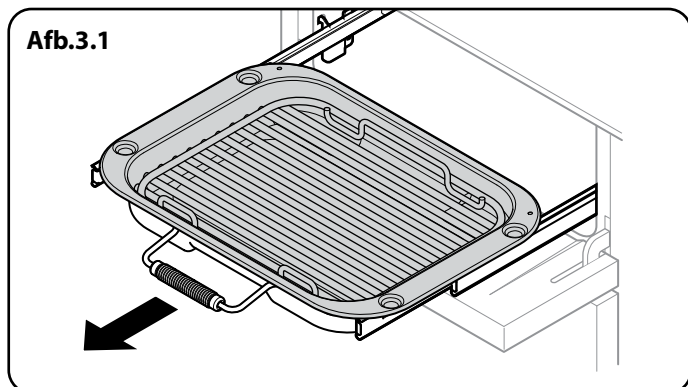
Haak de achterzijde van de rail over de bovenzijde van een roostersteun. Haak de voorzijde van de rail ook over dezelfde roostersteun. Druk om de rail op de onderzijde te klemmen (**Afb.2.26**).

Zorg dat de rails op dezelfde hoogte zitten aan beide zijden (**Afb.2.27**).

De voorzijde van de rails kan worden herkend aan de beugel (**Afb.2.24**).

- ⚠ Plaats de rails NIET in de vaatwasser.**

3. De uitschuifgrill gebruiken™



Vier hoogtestanden voor grill **Afb.3.5**

Dichtst bij het element	Middelhoog	Verst van het element	Middellaag
	↻ 180°	↻ 180°	↻ 180°
	↻ 180°		

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

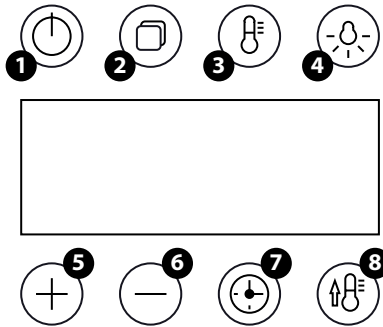
LET OP: het kookproces moet worden bewaakt. Een kort kookproces moet continu worden bewaakt.

4. De multifunctionele oven

Symbol	Functie	Gebruik
	Ventilator	Een volledige bereidingsfunctie, overal gelijkmatige warmte, ideaal voor bakken
	Duo	Rustige vorm van verhitten met onderwarmte en ventilator. Geschikt voor bakwaren, taarten en open taarten, bijvoorbeeld quiches
	Conventioneel	Een volledige bereidingsfunctie voor bakken en braden in de onderste helft van de oven
	Onderwarmte	Om de onderzijde van quiches, pizza's of bakwaren knapperig te maken
	Grill	Deze functie straalt warmte uit van het grillelement
	Grillen met ventilator	Grillen van vlees en vis met gesloten deur
	Ventilatorondersteuning	Een volledige bereidingsfunctie geschikt voor bakken en braden
	Delicaat	Om delicate voedingsmiddelen te bereiden, zoals crème brûlée, voorbakken, au bain-marie
ECO	ECO-stand	Op tijd gebaseerde bereidingsfunctie die gebruikmaakt van restwarmte.
	Ontdooien	Voor het ontdooien van kleine artikelen in de oven zonder warmte

Tabel 4.1

Afb.4.1



1	Stand-by / aan	5	Verhogen
2	Functie	6	Verlagen
3	Temperatuur	7	Timer / minute minder
4	Ovenlamp	8	Snelle voorverwarming, alleen te gebruiken bij bereiding met ventilator

Voordat de oven kan werken, moet u de tijd en de dag van de klok instellen. Zie het hoofdstuk 'De klok' voor instructies voor het instellen van de juiste tijd.

Verwijzingen naar de 'linker' en 'rechter' oven gelden vanaf de voorzijde van het apparaat.

De linker oven is een multifunctionele oven, de rechter oven is een stoomoven.

De multifunctionele oven (links)

Naast de ovenventilator en het ventilatorelement, zijn multifunctionele ovens voorzien van twee extra verwarmingselementen, één zichtbaar bovenin de oven en de tweede onder de ovenbodem. Zorg dat u bij het plaatsen of verwijderen van voorwerpen in/uit de ovens het bovenste element en het scherm van het element niet aanraakt.

Tabel 4.1 Biedt een overzicht van de multifunctionele standen.

De multifunctionele oven heeft veel verschillende toepassingen. Wij raden u aan om uw bereidingen goed in de gaten te houden tot u vertrouwd bent met elke functie. Vergeet niet dat niet alle functies geschikt zullen zijn voor alle soorten voedsel.

De multifunctionele oven bedienen

Afb.4.1 toont het aanraakgevoelige bedieningspaneel voor de multifunctionele oven aan de linkerszijde.

Een bereidingsfunctie selecteren

Houd de stand-bytoets ingedrukt (1). Het scherm toont de ventilatorovenstand en een temperatuurinstelling van 180 graden. °C. De oven begint in deze stand na 5 seconden met de bereiding.

De ovenlamp gaat 2 minuten aan en gaat vervolgens uit. De ovenlamp kan op elk moment worden uitgeschakeld door te tikken op de toets (4).

Om de bereidingsfunctie te wijzigen, houdt u de standtoets (2) ingedrukt tot het bereidingssymbool begint te knipperen.

Wijzig de bereidingsfunctie met de toetsen [+] en [-] (5 on 6). De oven begint na 5 seconden met de bereiding.

De bereidingstemperatuur regelen

Houd de temperatuurtoets (3) ingedrukt tot het scherm begint te knipperen.

Selecteer de gewenste temperatuur met de toetsen [+] en [-] (5 on 6). De oven begint na 5 seconden met de bereiding op de nieuwe temperatuur.

Opmerking: Als een lagere bereidingstemperatuur wordt gekozen, heeft de oven tijd nodig om af te koelen tot de lagere temperatuur.

Opmerking: Tik tijdens de bereiding op de temperatuurtoets om de actuele temperatuur van de oven weer te geven.

De multifunctionele oven uitschakelen

De multifunctionele oven wordt uitgeschakeld door te tikken op de stand-by/aan-toets (1).

ECO-stand

De ECO-stand is een op tijd gebaseerde bereidingsfunctie die gebruikmaakt van de restwarmte van de oven om het bereidingsproces te voltooien. De ECO-stand is geoptimaliseerd voor bereiding op twee roosters zonder voorverwarmen.

De volgende soorten voedsel worden aanbevolen voor de ECO-stand:

- Kant-en-klaarmaaltijden - maaltijden moeten een maximale tijd van 45 minuten hebben en mogen niet bevroren zijn.
- Bevroren ovenfriet, vissticks, pizza en soortgelijke diepvriesproducten.
- Koekjes, brownies en soortgelijke zonder gist gebakken levensmiddelen.

Wij raden altijd aan om alle voedsel te controleren om zeker te zijn dat het geheel gaar is. Neem extra tijd als u twijfelt.

Snel voorverwarmen

Met de stand 'Snel voorverwarmen' (8) kunt u de oven sneller voorverwarmen dan normaal. Hierbij wordt gebruikgemaakt van het ventilatorovenelement met extra warmte van een van de elementen bovenin de oven.

Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, klinkt er een alarm, wordt de snelle voorverwarming beëindigd en wordt de geselecteerde bereidingsstand geactiveerd.


Snelle voorverwarming kan alleen worden geactiveerd wanneer de ventilatorfunctie is geselecteerd.

Ovenlamp

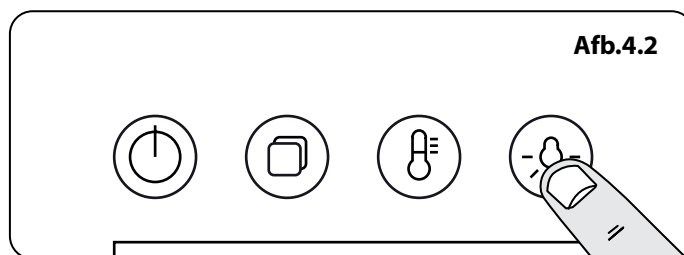
Tik op de toets om de ovenlamp in te schakelen. (Afb.4.2).

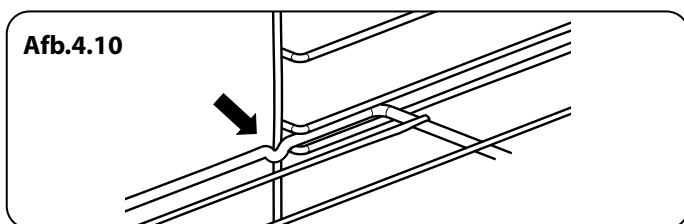
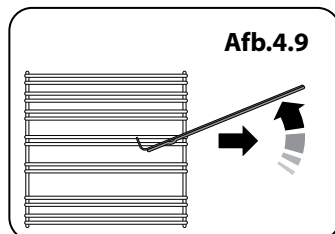
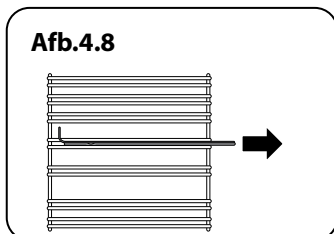
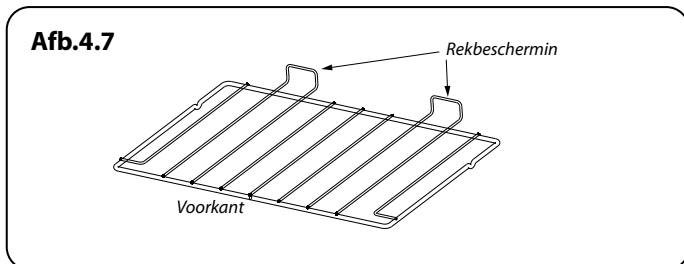
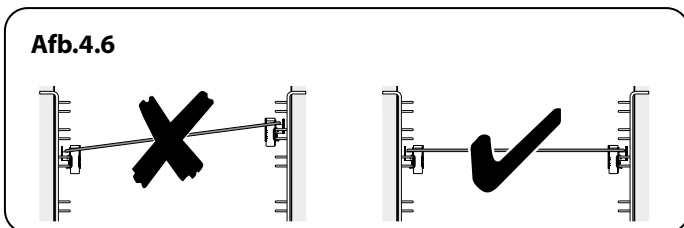
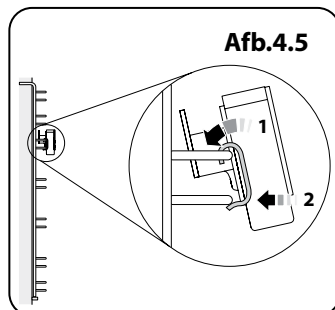
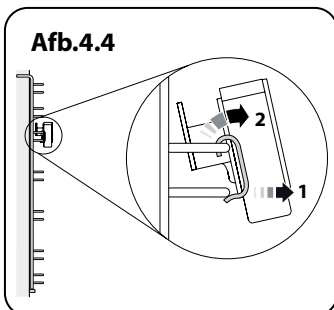
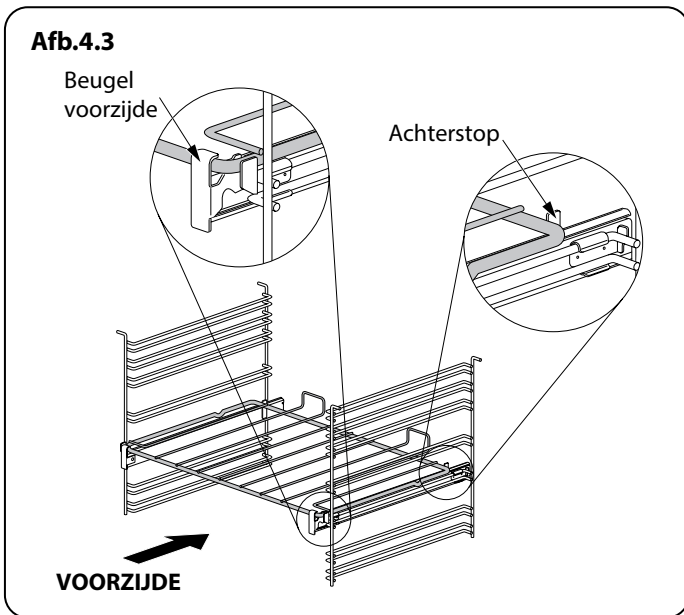
Als de ovenlamp defect is, schakel dan de stroomtoevoer uit voordat u de lamp vervangt. Zie het hoofdstuk 'Problemen oplossen' voor informatie over het vervangen van de lamp.

Schermsgrendeling

Om het scherm te vergrendelen, houdt u de toetsen [+] en [-] gelijktijdig ingedrukt. Hierdoor kunnen de toetsen niet worden gebruikt. Het slotsymbool [] wordt weergegeven.

Om het scherm te ontgrendelen, houdt u de toetsen [+] en [-] opnieuw ingedrukt. Het slotsymbool verdwijnt.





Accessoires

Uittrekbare ovenroosters

De linker oven wordt geleverd met 2 uittrekbare ovenroosters.

Om het uittrekbare rooster te plaatsen, haakt u de voorzijde van het rooster op de rails zoals is aangegeven (**Afb.4.3**). De achterzijde van het rooster dient op de rails te rusten, voor de achterstop (**Afb.4.3**).

Het uittrekbare rooster en de rails kunnen eenvoudig worden verwijderd of verplaatst.

Verwijderen van het uittrekbare rooster:

Til de achterzijde van het rooster op, zodat deze over de achterstops heen gaat. Haak het rooster vervolgens van de voorste beugel.

Verwijderen van de rails:

Draai de rail om de onderzijde los te maken van de roostersteunen. Haak de rail vervolgens af van de bovenzijde van de roostersteun en verwijder de rail (**Afb.4.4**).

Terugplaatsen van de rails:

Haak de achterzijde van de rail over de bovenzijde van een roostersteun. Haak de voorzijde van de rail ook over dezelfde roostersteun. Druk om de rail op de onderzijde te klemmen (**Afb.4.5**).

Zorg dat de rails op dezelfde hoogte zitten aan beide zijden (**Afb.4.6**).

De voorzijde van de rails kan worden herkend aan de beugel (**Afb.4.3**).

⚠ Plaats de rails NIET in de vaatwasser.

Roosters van de stoomoven

De roosters van de stoomoven (**Afb.4.7**) blijven vastzitten wanneer ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd en opnieuw worden bevestigd.

Trek het rooster naar voren tot de achterzijde van het rooster wordt tegengehouden door de stops aan de zijkanten van de oven (**Afb.4.8**).

Til de voorzijde van het rooster op, zodat de achterzijde van het rooster onder de roosterstop doorgaat en trek het rooster vervolgens naar voren (**Afb.4.9**).

Om het rooster terug te plaatsen, lijnt u het rooster uit met een groef in de ovenladders en duwt u het rooster terug tot de uiteinden de roosterstop raken. Til de voorzijde op zodat de uiteinden van het rooster langs de roosterstops gaan en laat de voorzijde vervolgens zakken zodat het rooster vlak ligt en druk het volledig naar achteren (**Afb.4.10**).

Het Handyrack (optionele extra)

Het Handyrack (**Afb.4.11**) past alleen op de linker ovendeur. Eten erop bereiden is eenvoudig, omdat het rooster toegankelijk is wanneer de deur open is.

Het maximale gewicht dat het Handyrack kan dragen is 5,5 kg (12 lb). Het mag alleen worden gebruikt met de meegeleverde braadslede, welke is ontworpen om op het Handyrack te passen. Elke andere houder kan instabiel zijn.

Het kan op twee verschillende hoogtes worden bevestigd. Een van de ovenroosters moet worden verwijderd en het andere moet op de juiste hoogte worden geplaatst.

Wanneer het Handyrack in de hoogste stand wordt gebruikt, kunnen andere gerechten worden bereid op de onderste roosterpositie of de bodem van de oven.

Wanneer het Handyrack in de onderste stand wordt gebruikt, kunnen andere gerechten worden bereid op de tweede roosterpositie of de bodem van de oven.

Om het Handyrack te bevestigen, plaatst u één zijde ervan op de deurbeugel (**Afb.4.12**).

Buig vervolgens de andere zijde naar buiten om deze op de andere beugel te klemmen (**Afb.4.13**).

De klok/timer

Voordat de ovens kunnen werken, moet het juiste tijdstip worden ingesteld voor de klok..

De klok instellen

1. Wanneer het fornuis is aangesloten en ingeschakeld, gaan de uren op het scherm knipperen (**Afb.4.14**).
2. Tik terwijl de uren knipperen op de toetsen [+] en [-] om het uur in te stellen.
3. Tik op de timertoets, de minuten gaan knipperen. Gebruik de toetsen [+] en [-] om de minuten in te stellen (**Afb.4.15**).

Om de tijd opnieuw in te stellen, houdt u de timertoets ingedrukt tot de uren beginnen te knipperen. Herhaal volgens de hierboven beschreven procedure met behulp van de toetsen [+] en [-].

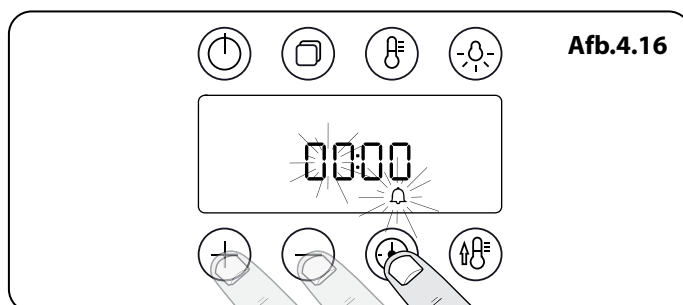
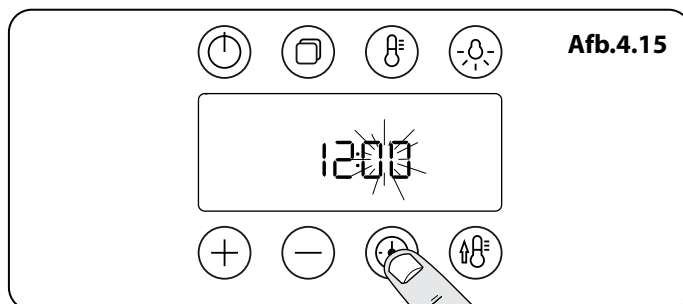
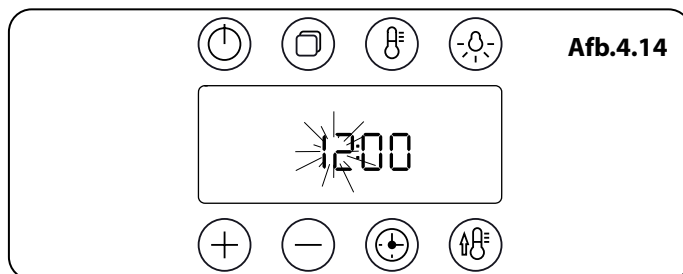
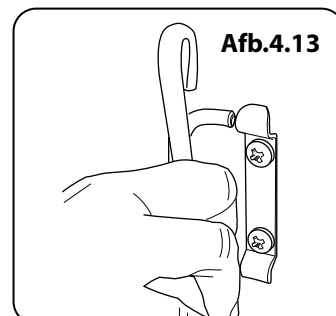
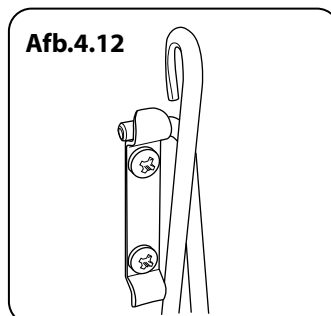
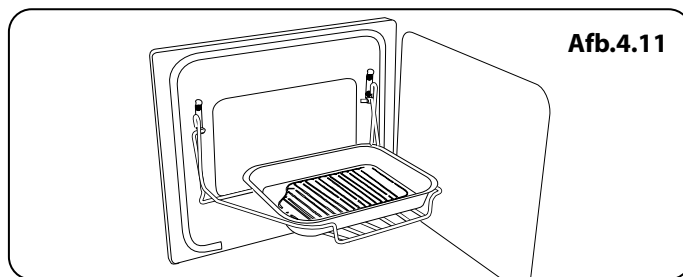
Opmerking: Als niet op een toets wordt getikt, slaat de klok na 5 seconden de huidige tijd op.

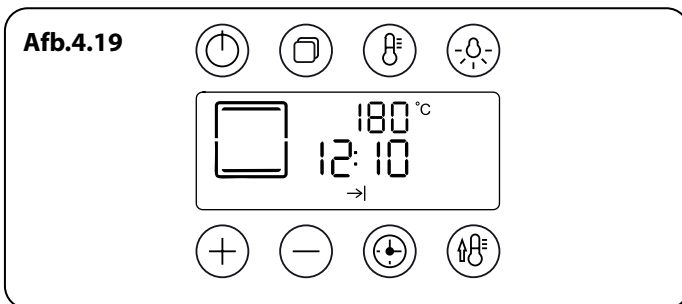
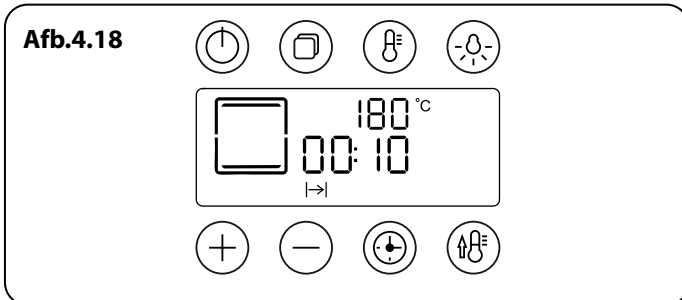
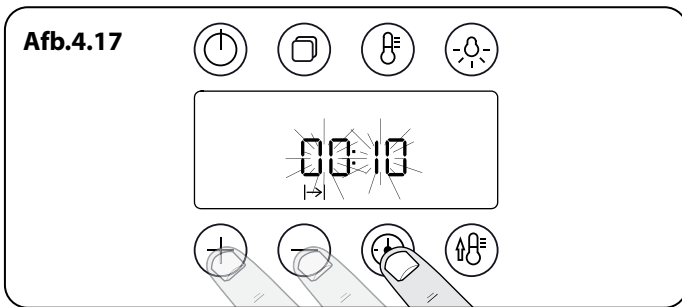
De minute minder instellen

De minute minder kan worden ingesteld als geheugensteuntje wanneer de hoofdoven aan of uit is.

De minute minder biedt de mogelijkheid om een aftelling in te stellen van 00:01 u tot 23:59 u, aan het einde waarvan een alarm zal klinken. De timer toont *uur: minuten*.

1. Druk nogmaals op de timertoets om de minute minder in te stellen (**Afb.4.16**).
2. De uren beginnen te knipperen. Stel de uren in met de toetsen [+] en [-] (**Afb.4.16**).





3. Tik nogmaals op de timertoets, de minuten gaan knipperen. Stel de minuten in met de toetsen [+] en [-]. Het aftellen begint automatisch en het symbool [⏰] wordt weergegeven op het scherm.
4. Nadat de ingestelde tijd verstreken is, klinkt er een alarm. Het stopt automatisch na 10 seconden.
5. Om de minute minder te annuleren en een nieuwe tijd in te stellen, tikt u op de kloktoets terwijl het symbool [⏰] actief is.

De multifunctionele oven op een bepaald tijdstip laten stoppen

1. Stel de bereidingsfunctie en temperatuur in (zie 'De multifunctionele oven bedienen' op page 16).
2. Houd de timertoets ingedrukt tot het bereidingstijdsymbool [⏰] wordt weergegeven (**Afb.4.17**). Stel de uren in met de toetsen [+] en [-].
3. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-]. De bereiding start automatisch na 5 seconden en de resterende bereidingstijd wordt weergegeven.
4. Aan het einde van de bereidingstijd klinkt er een alarm en stopt de oven met bereiden. 'End' wordt weergegeven op het scherm. Verwijder het bereide voedsel uit de oven en sluit de ovendeur.
5. Als het alarm niet wordt gestopt, wordt het tweemaal herhaald, waarna het automatisch stopt.

De multifunctionele oven starten en vervolgens laten stoppen

Stel de multifunctionele oven zo in dat deze automatisch start en stopt met behulp van een combinatie van de bereidingstijd en stoptijd.

U kunt niet direct een starttijd instellen, deze wordt automatisch ingesteld door een combinatie van de bereidingstijd en stoptijd..

1. Stel de bereidingsfunctie en temperatuur in (zie 'De multifunctionele oven bedienen' op page 16).
2. Houd de timertoets ingedrukt tot het bereidingstijdsymbool [⏰] wordt weergegeven. Stel de uren in met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-] (**Afb.4.17**).
3. Tik op de timertoets om de stoptijd [→] te selecteren. Stel de tijd in waarop u de bereiding wilt stoppen met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-].
4. De oven gaat na 3 seconden in de stand-bystand, het scherm toont de bereidingstijd (**Afb.4.18**) en de stoptijd (**Afb.4.19**). Als u de bereidingsfunctie wijzigt, wordt de selectie gewist.
5. Wanneer de stoptijd wordt bereikt, klinkt er een alarm en stopt de oven met bereiden. 'End' wordt weergegeven op het scherm. Verwijder het bereide voedsel uit de oven en sluit de ovendeur.

6. Als het alarm niet wordt gestopt, wordt het tweemaal herhaald, waarna het automatisch stopt.




Opmerking: Afb.4.18 en Afb.4.19 geven de conventionele verwarmingsfunctie weer ter illustratie. Alle andere standen zijn beschikbaar.

Bereidingstips

Tips voor bereiden met de timer

Als u meer dan één gerecht wilt bereiden, kies dan gerechten die ongeveer dezelfde bereidingstijd vereisen. De gerechten kunnen echter enigszins worden 'vertraagd' door kleine containers te gebruiken en deze met aluminiumfolie te bedekken, of 'versneld' door kleinere hoeveelheden te bereiden of ze in grotere containers te plaatsen.

Zeer bederfelijk voedsel zoals varkensvlees of vis dient te worden vermeden als een lange vertragingstijd is gepland, met name bij warm weer.

-  **NIET warm voedsel in een oven met timer plaatsen.**
-  **NIET een oven met timer gebruiken die al warm is.**
-  **NIET een oven met timer gebruiken als de andere oven al warm is.**

Volledig gevogelte moet grondig worden ontdooid voordat het in de oven wordt geplaatst. Controleer of vlees en gevogelte volledig gaar is voordat het wordt opgediend.

Algemene oventips

De roosters moeten altijd stevig tegen de achterkant van de oven worden gedrukt.

Bakplaten met voedsel dat erop wordt bereid moet aan de voorzijde van de ovenroosters worden geplaatst. Andere containers moeten centraal worden geplaatst. Houd alle platen en containers weg van de achterkant van de oven, omdat het voedsel anders overbruin kan raken.

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

- Diepte: 340 mm (13 3/8") en breedte: 340 mm (13 3/8") in de hoofdoven

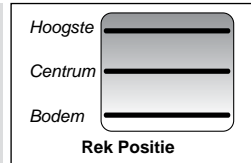
Als de oven aan is, laat de deur dan NIET langer open dan nodig, anders kunnen de knoppen zeer heet worden.

- Laat altijd een 'vingerbreedte' ruimte tussen gerechten op hetzelfde rooster. Hierdoor kan de warmte vrij om eromheen circuleren.
- Om vetspatten te verminderen wanneer u groenten toevoegt aan heet vet rond een braadstuk, droogt u ze goed af of bestrijkt u ze licht met bakolie.
- Als gerechten tijdens de bereiding kunnen overkoken, plaats ze dan op een bakplaat.
- De 'Cook & Clean' ovenmatten (zie 'Uw fornuis reinigen') werken beter als vetspatten worden vermeden. Dek vlees af tijdens de bereiding.
- Tijdens de bereiding stijgt er voldoende warmte uit de oven op om borden op te warmen in het grillcompartiment.
- Als u de onderzijde van bakwaren wilt laten bruinen, verwarm de bakplaat dan voor gedurende 15 minuten voordat u het gerecht in het midden van de bakplaat plaatst.

Bereidingstabel

De oveninstellingen en bereidingstijden in de onderstaande tabel zijn slechts bedoeld als **richtlijn**. Individuele smaak kan een aanpassing van de temperatuur vergen om een bepaald resultaat te verkrijgen.

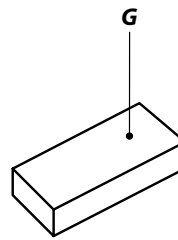
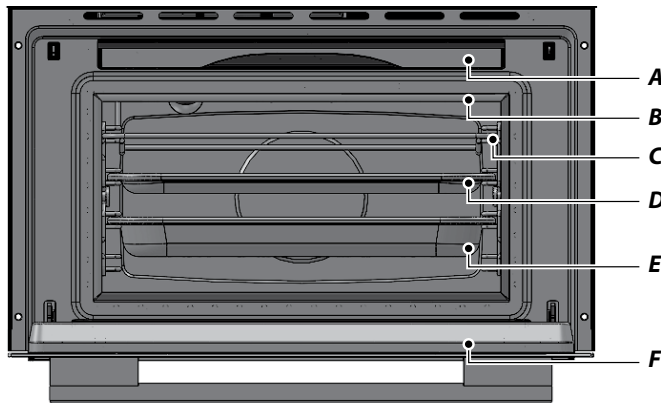
Voedsel wordt in een ventilatoroven op een lagere temperatuur bereid dan in een conventionele oven. Verlaag bij recepten de temperatuur van de ventilatoroven met 10 °C en de bereidingstijd met 5-10 minuten. De temperatuur in de ventilatoroven varieert niet naar gelang de hoogte in de oven, zodat u elk rooster kunt gebruiken.



Voedsel	Temperatuur conventionele oven (roosterpositie)	Temperatuur ventilatoroven	Geschatte bereidingstijd	
Vlees				Ontdooi bevroren braadstukken grondig voorafgaand aan de bereiding. Vlees kan worden gebraden op 220 °C (210 °C voor de ventilatoroven) en de bereidingstijd kan dienovereenkomstig worden aangepast. Voor gevuld en opgerold vlees ongeveer 10 minuten per 500 g toevoegen, of bereiden op 200 °C (190 °C) gedurende 20 minuten en 160 °C (150 °C) gedurende de rest van de tijd.
Rund (zonder bot)	160 (C) 200 (C)	150 °C 190 °C	30-35 minuten per 500 g + 30-35 minuten. 20-25 minuten per 500 g + 20-25 minuten.	
Lam	160 (C) 200 (C)	150 °C 190 °C	30-35 minuten per 500 g + 30-35 minuten. 25-30 minuten per 500 g + 25-30 minuten.	
Varken	160 (C) 200 (C)	150 °C 190 °C	35-40 minuten per 500 g + 35-40 minuten. 25-30 minuten per 500 g + 25-30 minuten.	
Gevogelte	160 (C)	150 °C	20-25 minuten per 500 g + 20-25 minuten.	Gevuld gevogelte kunt u 20 minuten bereiden op 200 °C (190 °C) en vervolgens op 160 °C (150 °C) gedurende de rest van de tijd. Vergeet niet het gewicht van de vulling mee te tellen.
Kip	200 (C)	190 °C	15-20 minuten per 500 g + 15-20 minuten.	
Kalkoen	160 (C)	150 °C	20 minuten per 500 g + 20 minuten.	
	200 (C)	190 °C	15 minuten per 500 g + 15 minuten.	
Eend	160 (C)	150 °C	25-30 minuten per 500 g.	Volg voor vers of bevroren voorverpakt gevogelte de instructies op de verpakking. Ontdooi bevroren gevogelte grondig voorafgaand aan de bereiding.
	200 (C)	190 °C	20 minuten per 500 g.	
Stoofschotel	140-150 °C	130-140 °C	2-4 uur volgens recept.	
Yorkshire pudding	220 (C)	210 °C	Grote vormen 30-35 minuten; individueel 10-20 minuten.	
Taart				
Zeer rijk fruit - kerst, huwelijk, enz.	140 (C/B)	130 °C	45-50 minuten per 500 g mengsel.	Bij gebruik van de conventionele oven: bij gebruik van twee roosters minimaal één richel ruimte tussen de roosters laten.
Fruit 180 mm vorm	150 (C/B)	140 °C	2-2½ uur.	
Fruit 230 mm vorm	150 (C/B)	140 °C	Tot 3½ uur.	
Madeira 180 mm	160 (C/B)	150 °C	80-90 minuten.	
Cupcakes	190 (C/B)	180 °C	15-25 minuten.	Plaats de bakplaat met de voorzijde langs de voorzijde van het ovenrooster.
Scones	220 (C/B)	210 °C	10-15 minuten.	
Sponstaart				
180 mm vorm	180 (C/B)	170 °C	20-30 minuten.	Er kunnen maximaal drie lagen tegelijk worden bereid in een ventilatoroven, maar zorg dat er tussen elk rooster minimaal één richel ruimte is.
210 mm vorm	180 (C/B)	170 °C	30-40 minuten.	
Nagerechten				
Kruimeldeegtaartjes	200 (C/B)	190 °C	20-30 minuten op een voorverwarmde plaat.	
Fruittaartjes	200 (C/B)	190 °C	35-45 minuten.	
Taartjes	200 (C/B)	190 °C	10-20 uur naar gelang de grootte..	
Bladerdeeg	210 (C/B)	200 °C	20-40 uur naar gelang de grootte..	
Meringues	100 (C/B)	90 °C	2-3 uur.	Er kunnen maximaal drie lagen tegelijk worden bereid in een ventilatoroven, maar zorg dat er tussen elk rooster minimaal één richel ruimte is.
Gebakken eiercustard	160 (C/B)	150 °C	45-60 minuten.	
Gebakken sponspudding	180 (C/B)	170 °C	40-45 minuten.	
Melkpudding	140-150 (C/B)	130-140 °C	2-3 uur.	
Brood	210 (C)	200 °C	20-30 minuten.	
Vis	Grillen met ventilator			
Filet	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minuten	
Geheel	190 (C/B)	190 °C (C/B)	15-20 minuten per 500 g.	
Moot	190 (C/B)	190 °C (C/B)	Moten naar gelang de dikte.	

5. De stoomholte

Afb.5.1



Sleutel	
A	Waterreservoir
B	Deurafdichting
C	1 x rek
D	1 x braadslee
E	1 x geperforeerde braadslee
F	Deur
G	Spons

De stoomholte (rechts)

De stoomholte wordt afgebeeld in Afb.5.1.

Afb.5.2 toont het aanraakgevoelige bedieningspaneel voor de stoomholte.

Waterpeil

Om het waterreservoir te vullen of het waterpeil te controleren, tilt en trekt u het waterreservoir uit de oven (Afb.5.1).

Til het deksel op en vul voorzichtig uit de kraan of een kannaatje tot aan de maximummarkering (Afb.5.3). Schoonvegen als het water overloopt.


De klok, op de linker oven, moet worden ingesteld op de juiste tijd voordat de oven kan werken. Zie het hoofdstuk 'De klok/timer' voor instructies voor het instellen van de juiste tijd.

Verwijzingen naar de 'linker' en 'rechter' oven gelden vanaf de voorzijde van het apparaat.

De linker oven is een multifunctionele oven, de rechter oven is een stoomholte.

Opmerking: De tijd wordt niet aangegeven op het bedieningspaneel van de stoomholte.

Schermvergrendeling

Om het scherm te vergrendelen, houdt u de toetsen [+] en [-] gelijktijdig ingedrukt. Hierdoor kunnen de toetsen niet worden gebruikt. Het slotsymbool  wordt weergegeven.

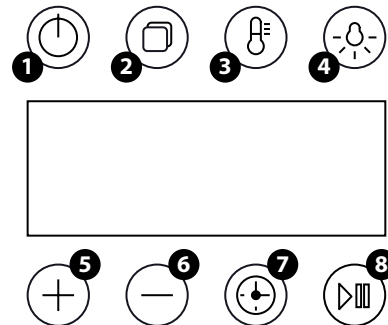
Om het scherm te ontgrendelen, houdt u de toetsen [+] en [-] opnieuw ingedrukt.

Hygiëne

Denk eraan:

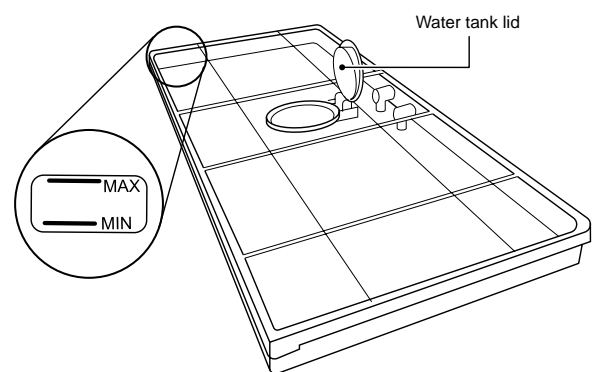
- Vervang het water in het reservoir voor gebruik. Het scherm zal u eraan herinneren (Afb.5.9).
- Reinig de stoomholte na elke bereidingscyclus.

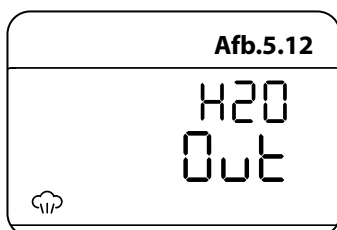
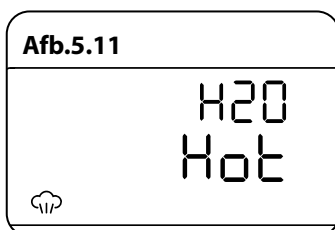
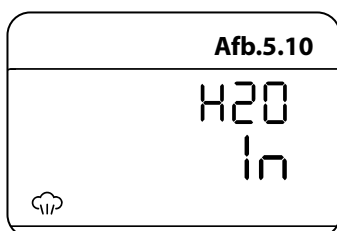
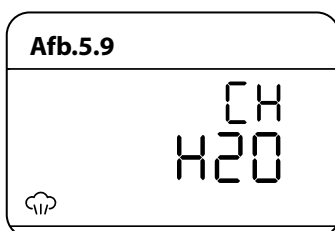
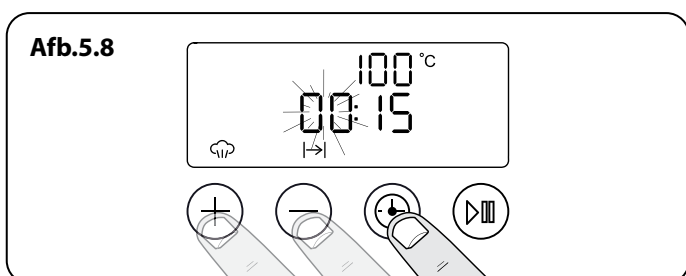
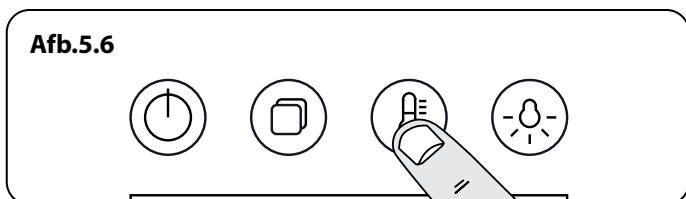
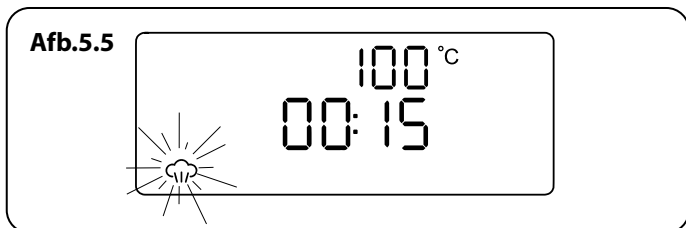
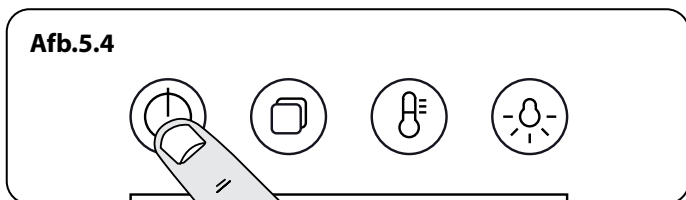
Afb.5.2



1	Stand-by / aan	5	Verhogen
2	Functie	6	Verlagen
3	Temperatuur	7	Timer
4	Ovenlamp	8	Start / pauze

Afb.5.3





⚠ De onderzijde van de stoomholte blijft HEET na gebruik. Wees extra voorzichtig bij het schoonmaken.

- Let op het ontkalkingsinterval.

De stoomholte bedienen

Opmerking: De stoomholte kan een pompcyclus starten (**Afb.5.12**) wanneer deze voor het eerst wordt ingeschakeld. Dit is normaal en dient te worden voltooid. De cyclus duurt ongeveer 2 minuten.

1. Houd de stand-bytoets ingedrukt om de stoomholte in te schakelen (**Afb.5.4**). Het scherm geeft de maximumtemperatuur van 100 °C aan, een bereidingstijd van 15 minuten en het stoompictogram knippert (**Afb.5.5**).
2. Om de temperatuur in te stellen, houdt u de temperatuurtoets (**Afb.5.6**) ingedrukt en gebruikt u de toetsen [+] en [-] om de temperatuur aan te passen (**Afb.5.7**).
3. Om de bereidingstijd in te stellen, drukt u eenmaal op de timertoets om de uren in te stellen met de toetsen [+] en [-] (**Afb.5.8**). Tik nogmaals op de timertoets om de minuten aan te passen.
4. Tik op de start/pauze-toets. U wordt geadviseerd om het water in het reservoir te verversen (**Afb.5.9**). Zie 'Waterpeil' on page 23. Als u al vers water gebruikt, tik dan op Start of wacht om verder te gaan.

Het toestel begint water uit het waterreservoir in de waterkoker te pompen (**Afb.5.10**).

5. De oven begint op te warmen tot de door u ingestelde temperatuur. U kunt de huidige temperatuur in de oven controleren door te tikken op de temperatuurtoets (**Afb.5.6**).

Wanneer de oven de vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt, begint de bereidingscyclus en knipperen de decimalen van de timer.

Zodra de bereiding is voltooid, wordt [END] weergegeven en klinken 10 piepjes. Dit wordt tweemaal herhaald. Ook gaat de ovenlamp aan en loopt de ventilator 2 minuten.

6. Aan het einde van de bereidingscyclus toont het scherm **H2O HOT** (**Afb.5.11**), wat aangeeft dat het water in de waterkoker heet is en terug in het waterreservoir wordt gepompt zodra het een vooraf ingestelde temperatuur heeft bereikt. Wanneer het water wordt weggepompt, wordt **H2O OUT** (**Afb.5.12**) weergegeven.

Laat de cyclus voltooien.

7. U kunt uw stoomholte direct opnieuw gebruiken door te tikken op de toetsen [+] en [-].
8. De bereidingscyclus kan op elk moment worden onderbroken door op de pauzetoets te tikken.

Opmerking: Het is normaal dat er stoom uit de stoomholte komt. Dit is niet schadelijk.

Funcies van de stoomholte

De stoomholte heeft drie belangrijke functies:

stomen 

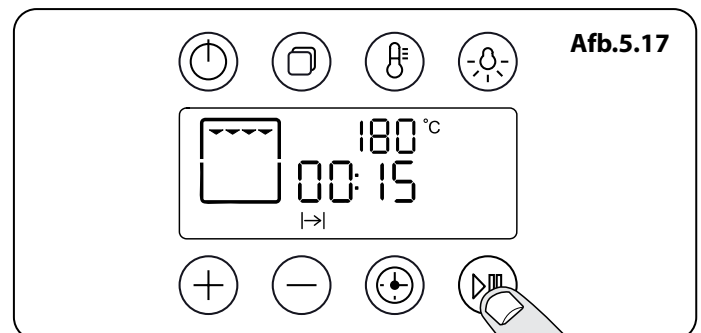
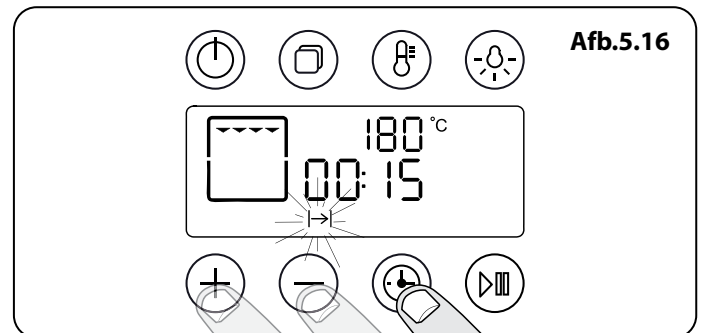
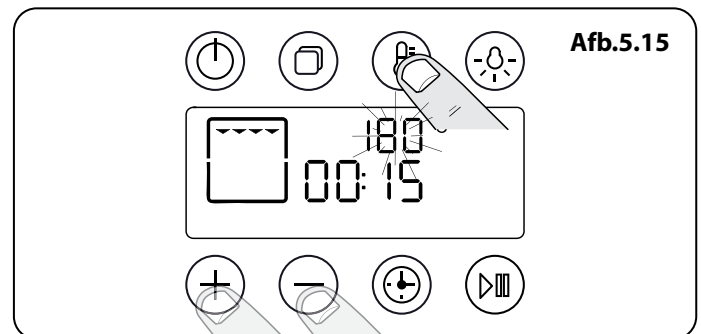
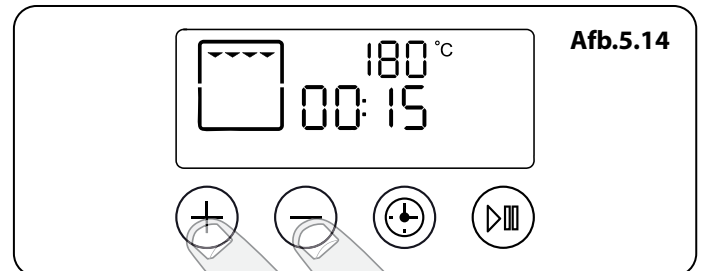
grillen 

ontkalken 

Schakel de oven in en tik op de toetsen [+] en [-] om door deze functies te bladeren.

De stoomgrill gebruiken

1. Houdt u de stand-bytoets ingedrukt om de stoomholte in te schakelen (**Afb.5.13**) en gebruik vervolgens de toetsen [+] en [-] om door de grillfuncties te bladeren (**Afb.5.14**).
2. De standaardtemperatuur is 180°C. Om de temperatuur aan te passen, drukt u op de temperatuurknop en vervolgens op de knoppen [+] en [-] om de temperatuur aan te passen (**Afb.5.15**). U hoort een pieptoon wanneer de grill op temperatuur is. De maximumtemperatuur is 200°C en de minimumtemperatuur is 40°C.
3. Om de bereidingstijd in te stellen, drukt u eenmaal op de timertoets om de uren in te stellen met de toetsen [+] en [-] (**Afb.5.16**). Tik nogmaals op de timertoets om de minuten aan te passen. Het bereidingstijdsymbool [I→] gaat knipperen tijdens deze procedure.
4. U hoort een pieptoon wanneer de grill de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
5. Tik op de start/pauze-toets om met grillen te beginnen (**Afb.5.17**).



Programmastanden

De stoomholte heeft voorgeprogrammeerde standen voor verschillende soorten voedsel.

Om deze standen te gebruiken, houdt u de stand-bytoets ingedrukt om de stoomholte in te schakelen.

Houd de programmatoets ingedrukt (**Afb.5.13**). [**A1**] wordt weergegeven op het scherm. Blader door de programma's met de toetsen [+] en [-].

Tik opnieuw op de programmatoets om naar de volgende set programma's voor vis te gaan. [**B1**] wordt weergegeven.

Houd de programmatoets een derde keer ingedrukt om naar de programma's voor vlees te gaan. [**C1**] wordt weergegeven.

Zie **Tabel 5.1** voor een overzicht van de programmafuncties.

Groenten					
Programma	Soort groenten	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Container	Niveau
A1	Middelgrote broccoliroosjes	100	8	Geperforeerd	2
A2	Gesneden wortel	100	8	Geperforeerd	2
A3	Nieuwe aardappelen	100	18	Geperforeerd	2
A4	Sperziebonen	100	6	Geperforeerd	2
A5	Asperges	100	4	Geperforeerd	2

Vis					
Programma	Soort vis	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Container	Niveau
B1	120 g zalmfilet	90	4	Geperforeerd	2
B2	Rauwe tijgergarnalen	90	5	Geperforeerd	2
B3	Kippers	100	6	Geperforeerd	2
B4	Kabeljauw-/schelvisfilets	100	8	Geperforeerd	2
B5	Mosselen	90	8	Geperforeerd	1/2

Vlees					
Programma	Soort vlees	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)	Container	Niveau
C1	Gehaktballen	100	8	Vast	2
C2	Kalkoenschntzel en kipfilet	100	10	Vast	2
C3	Braadworst / hotdogs	100	10	Geperforeerd	2
C4	Grote, zacht gekookte eieren (op kamertemperatuur)	100	6	Geperforeerd	2
C5	Grote, hard gekookte eieren (op kamertemperatuur)	100	10	Geperforeerd	2

Het te bereiden voedsel dient gelijkmatig over de bakplaten te worden verspreid.

Tabel 5.1

De klok/timer

Voordat de multifunctionele oven of de stoomholte kunnen werken, moet u de tijd van de klok boven de multifunctionele oven instellen.

Zie 'De klok instellen' page 18.

Opmerking: De stoomholtebediening geeft de tijd niet aan. Deze wordt automatisch ingesteld door de bediening van de multifunctionele oven.

Het scherm blijft leeg tot de stoomholte wordt ingeschakeld.

De stoomholte op een bepaald tijdstip laten stoppen

1. Schakel de holte in en stel de temperatuur in (zie 'De stoomholte bedienen' on page 24).
2. Tik op de timertoets om de uren van de bereidingstijd in te stellen met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-] (**Afb.5.18**).
3. Tik op de start/pauze-toets.

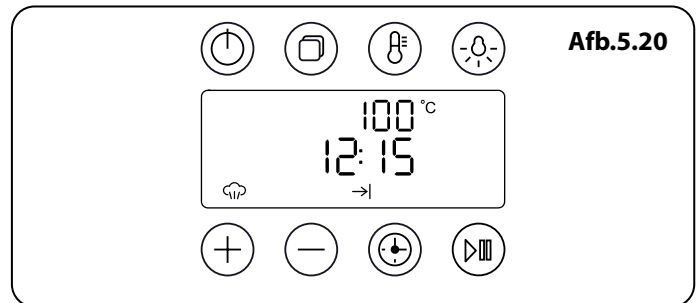
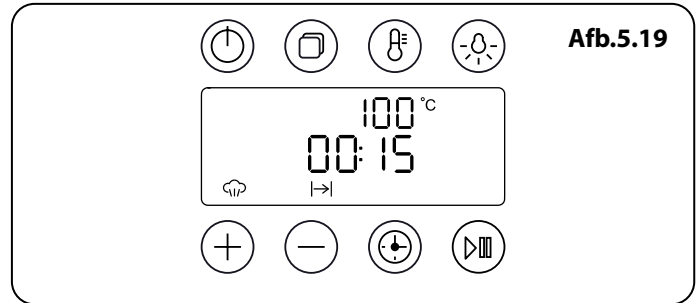
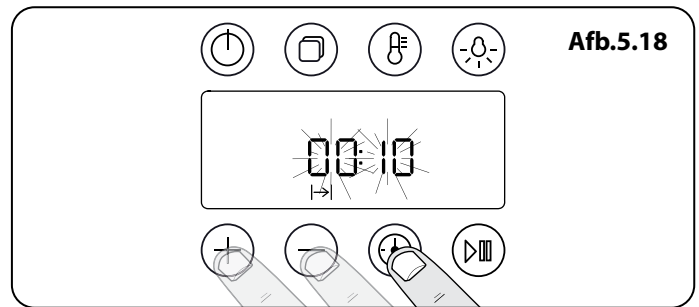
De stoomholte starten en vervolgens laten stoppen

Stel de stoomholte zo in dat deze automatisch start en stopt met behulp van een combinatie van de bereidingstijd en stoptijd.

U kunt niet direct een starttijd instellen, deze wordt automatisch ingesteld door een combinatie van de bereidingstijd en stoptijd.

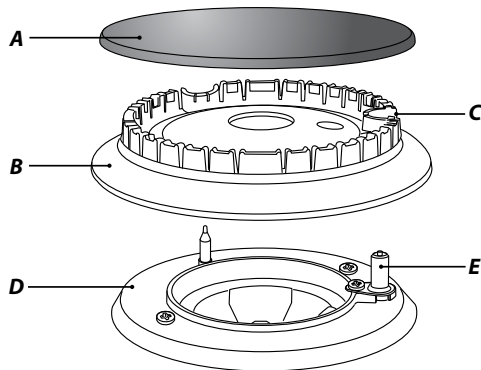
1. Schakel de oven in en stel de temperatuur in (zie 'De stoomholte bedienen' on page 24).
2. Tik op de timertoets, het bereidingstijdsymbool [▶] wordt weergegeven. Stel de uren in met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-].
3. Tik op de timertoets om de stoptijd [→] te selecteren. Stel de tijd in waarop u de bereiding wilt stoppen met de toetsen [+] en [-]. Tik nogmaals op de timertoets om de minuten in te stellen met de toetsen [+] en [-].
4. Tik op de start/pauze-toets. Het scherm toont de bereidingstijd (**Afb.5.19**) en de stoptijd (**Afb.5.20**).
5. Wanneer de stoptijd wordt bereikt, klinkt er een alarm en stopt de oven met bereiden. 'End' wordt weergegeven op het scherm.

Tik tijdens de bereidingscyclus op de temperatuurtoets om de actuele oventemperatuur weer te geven.



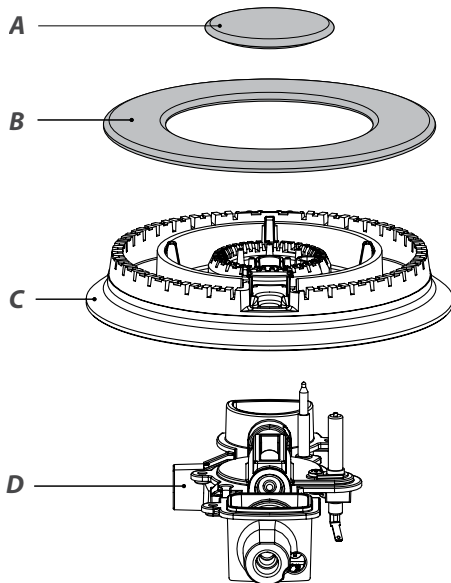
6. Uw fornuis schoonmaken

Afb.6.1



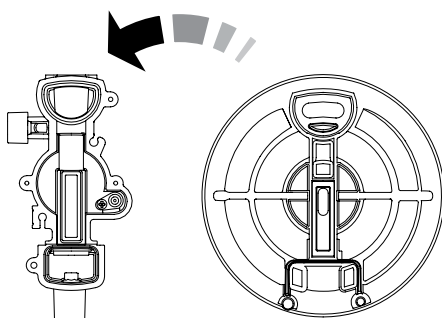
A – kap, B – kop, C – inkeping, D – voet, E – elektrode

Afb.6.2

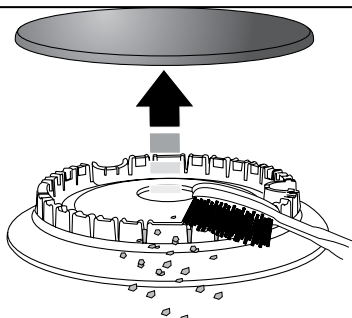


A – Binnenbranderkap, B – Buitenbranderkap,
C – Branderkop, D – Wokbranderbasis

Afb.6.3



Afb.6.4



Essentiële informatie

Schakel de stroomtoevoer uit voordat u een grondige schoonmaak uitvoert. Laat het fornuis afkoelen.

- ⚠ **Gebruik nooit verfoplosmiddelen, soda, bijtende schoonmaakmiddelen, biologische poeders, bleek, chloorhoudende bleekmiddelen, grove schuurmiddelen of zout.**
- ⚠ **Meng verschillende schoonmaakmiddelen niet, deze kunnen reageren met gevaarlijke resultaten.**

Alle onderdelen van het fornuis kunnen worden schoongemaakt met warm zeepwater. **Zorg echter dat er geen overtollig water in het apparaat sijpelt..**

Vergeet niet de stroomtoevoer in te schakelen en de klok opnieuw in te stellen voordat u het fornuis opnieuw gebruikt.

Branders

De branderkoppen en -kappen kunnen worden verwijderd voor het schoonmaken.

- ⚠ **Plaats de branderkoppen NIET in de vaatwasser.** Zorg dat ze geheel droog zijn voordat u ze terugplaatst.

Branders met één ring

Let bij het terugplaatsen van de branderkop erop dat de inkeping op is uitgelijnd met de elektrode of opening in de voet. Controleer of de branderkop vlak is en of de kap midden op de branderkop is geplaatst (Afb.6.1).

De wokbrander

De wokbrander kan ook worden gedemonteerd voor het schoonmaken.

Bij de hermontage van de wokbrander (Afb.6.2) draai de grote voetring om en zoek het D-vormige deel (Afb.6.3). Draai de kop tot de 'D' overeenkomt met die op de brandervoet. Keer de brander nogmaals om en plaats deze op de brandervoet.

Controleer of de brandersleuven niet verstopt zijn. Als deze verstopt zijn, verwijder hardnekkige deeltjes dan met behulp van een tandenborstel (Afb.6.4).

Plaats nu de twee branderkappen en zorg dat deze goed zitten.

Controleer of de branderopeningen niet verstopt zijn. Als deze verstopt zijn, verwijder hardnekkige deeltjes dan met behulp van een stuk staaldraad.

De wokring

Aanbevolen schoonmaakmiddelen zijn warm zeepwater, een met zeepwater bevochtigde spons, een crèmereiniger of een nylon schuurspons.

Keramische kookplaat

Dagelijkse verzorging

Zorg eerst dat het warmte-indicatielampje uit is en dat het kookoppervlak koud is.

Doe een kleine beetje crème voor keramische oppervlakken in het midden van het schoon te maken gebied. Wrijf de crème met schoon keukenpapier uit over het kookoppervlak. Veeg het kookoppervlak ten slotte met schoon, droog keukenpapier af.

Morsingen schoonmaken

Bij morsen en overkoken tijdens het koken, schakelt u het apparaat uit en veegt u het gebied rondom de hete zone af met schoon keukenpapier. Als er op de warmtezone is gemorst (anders dan suikerhoudende stoffen), maak dan pas schoon wanneer het apparaat volledig is afgekoeld en volg dan de instructies hieronder, 'Schoonmaken van aangebrande resten'.

Als u per ongeluk iets smelt op het oppervlak of als u voedsel met een hoog suikergehalte (conserven, tomatensaus, vruchtensap, enz.) morst, verwijder het gemorste voedsel dan ONMIDDELLIJK met een schraper terwijl het apparaat nog warm is.

BELANGRIJK: gebruik ovenwanten om uw handen te beschermen tegen mogelijke brandwonden.

Schraap de grote vlek of het gesmolten materiaal van de kookzone en schuif het naar een koud deel. Zet het apparaat vervolgens 'UIT' en laat het afkoelen voordat u verder gaat met schoonmaken. Volg nadat het kookoppervlak is afgekoeld en de warmte-indicatielampjes uit zijn de bovenstaande procedure voor 'Dagelijkse verzorging'.

Schoonmaken van aangebrande resten

Controleer of de warmte-indicatielampjes uit zijn en de kookplaat koel is. Verwijder het aangebrande materiaal met een enkelzijdige schraper. Houd de schraper onder een hoek van ongeveer 30° t.o.v. het oppervlak en schraap het aangebrande materiaal eraf (**Afb.6.5**).

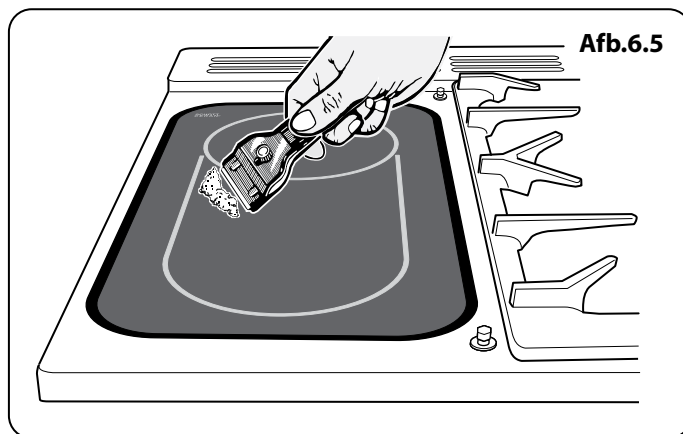
Nadat u zoveel mogelijk heeft verwijderd met de schraper, volgt u de hierboven beschreven procedure voor 'Dagelijkse verzorging'.

Metaalstrepen verwijderen

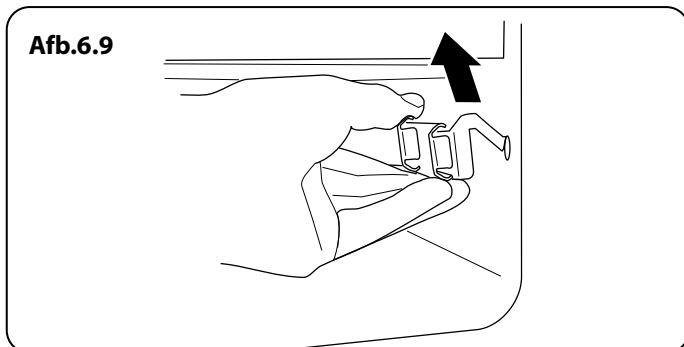
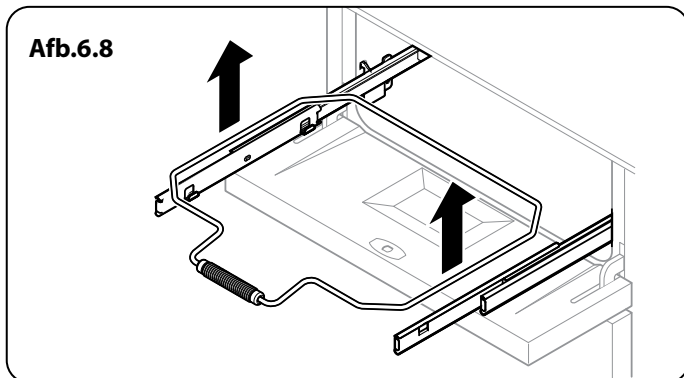
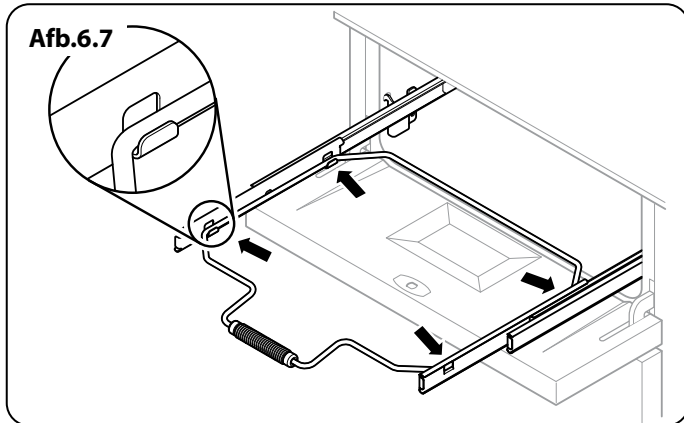
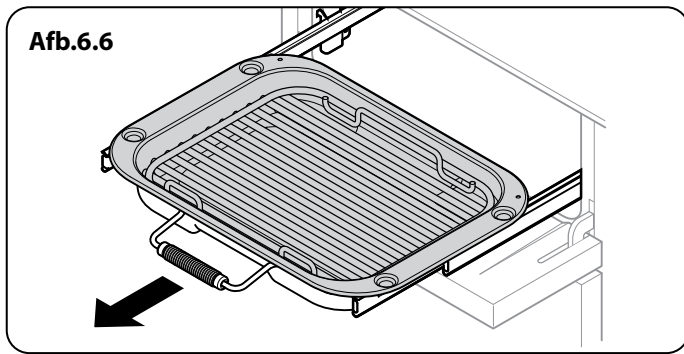
Het schuiven van pannen op de kookplaat – met name aluminium of koperen pannen – kan strepen achterlaten op het keramische oppervlak. Deze strepen lijken vaak op krassen, maar kunnen eenvoudig worden verwijderd (zie 'Morsingen schoonmaken'). Als de strepen bijzonder hardnekkig zijn, gebruik dan schoonmaakcrème samen met het scheermes.

De grillplaat

Maak de grillplaat altijd schoon na gebruik. Laat de plaat afkoelen alvorens deze te verwijderen. Dompel de grillplaat onder in heet zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor



Afb.6.5



hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

Opmerking: Als de grillplaat in de vaatwasser wordt afgewassen, kunnen er aan de achterkant wat restanten van vaatwasmiddel achterblijven. Dit is normaal en heeft geen invloed op de prestaties van uw grillplaat.

Grillen

De grillpan en onderzetter moeten worden afgewassen in heet zeepwater. Als alternatief kan de grillpan ook in de vaatwasser worden afgewassen.

Na het grillen van vlees of ander voedsel dat vuil achterlaat de grillpan onmiddellijk na gebruik enkele minuten laten weken. Hardnekkige deeltjes kunnen met een nylon borstel van de onderzetter worden verwijderd.

⚠ Zorg voordat u onderdelen van de grill verwijdert om ze schoon te maken dat deze koel zijn of gebruik ovenwanten.

⚠ Gebruik GEEN schurende middelen.

De uitschuifgrill schoonmaken

De grillpan kan eenvoudig worden verwijderd als volgt om deze schoon te maken. Verwijder het draagframe van de grillpan door de grillpan naar voren te trekken. **(Afb.6.6)**.

Til de grillpan van het draagframe.

Het draagframe wordt vastgehouden op de rails door twee klemmen aan beide zijden. **(Afb.6.7)**.

Ondersteun de zijrail met één hand en til met de andere hand het frame omhoog en uit de zijklemmen. Doe dit aan beide zijden **(Afb.6.8)**.

Duw omwille van de veiligheid de zijrails terug in het grillcompartiment.

Als u de zijrails moet verwijderen om het grillcompartiment schoon te maken, kunt u ze losmaken van de zijkanten van het grillcompartiment **(Afb.6.9)** en de zijkanten schoonvegen met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel.

⚠ Plaats de zijrails NIET in de vaatwasser.

Als u klaar bent, haakt u de zijrails terug op de zijkanten van het grillcompartiment. Om het frame terug te plaatsen, trekt u de zijrails naar voren en ondersteunt u voor elke zijde de zijrail en duwt u het frame omlaag op de zijrail.

Bedieningspaneel en deuren

Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen, inclusief crèmereinigers. Gebruik een vloeibaar schoonmaakmiddel voor het beste resultaat.

Hetzelfde schoonmaakmiddel kan ook worden gebruikt op de deuren. U kunt ook een zachte, uitgewrongen doek gebruiken met schoon, heet zeepwater. U kunt dezelfde methode gebruiken voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de knoppen. Na het schoonmaken opwrijven met een droge doek.

Glazen deurpanelen

De panelen van de ovendeur kunnen worden verwijderd, zodat de glazen panelen kunnen worden schoongemaakt. Verplaats het fornuis naar voren om bij de zijkanten te kunnen (zie het hoofdstuk 'Het fornuis verplaatsen' onder 'Installatie').

Open de ovendeur enigszins en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel aan de zijkanten van de deur, twee aan elke kant (**Afb.6.10**).

Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op. De binnenzijde van de glazen panelen kan nu worden schoongemaakt. Zorg dat de deurisolatie niet wordt verstoord of natgemaakt.

Opmerking:

Als de deur is voorzien van driedubbel glas, dan zijn de twee binnenste panelen aan elkaar bevestigd en mogen niet worden losgemaakt. Plaats na het schoonmaken het deurpaneel voorzichtig terug en plaats de bevestigingsschroeven terug.

⚠ Gebruik GEEN agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, omdat deze het oppervlak kunnen bekrassen, wat het glas kan doen barsten.

Multifunctionele oven

'Cook & Clean'-panelen

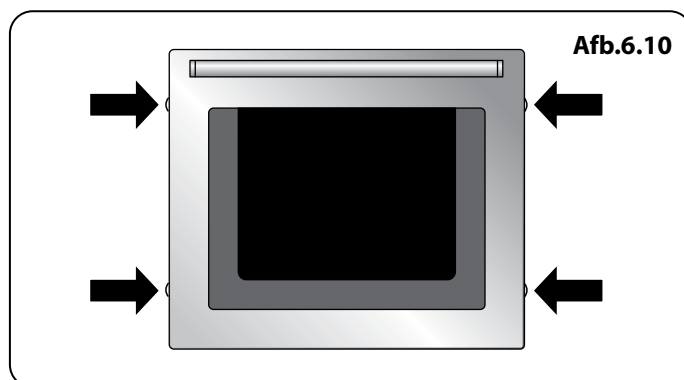
De ovens zijn aan de zijkant voorzien van 'Cook & Clean'-panelen met een speciale emaillelaag die zichzelf deels reinigt. Dit voorkomt niet alle vlekken op de bekleding, maar helpt om het handmatig schoonmaken te verminderen.

Deze panelen werken beter boven de 200 °C. Als u het grootste deel van uw bereidingen onder deze temperatuur uitvoert, verwijder dan af en toe de panelen en veeg ze af met een niet-pluizende doek en heet zeepwater. De panelen moeten vervolgens worden gedroogd en teruggeplaatst en de oven moet gedurende ongeveer een uur op 200 °C worden verwarmd. Dit zorgt ervoor dat de panelen effectief werken.

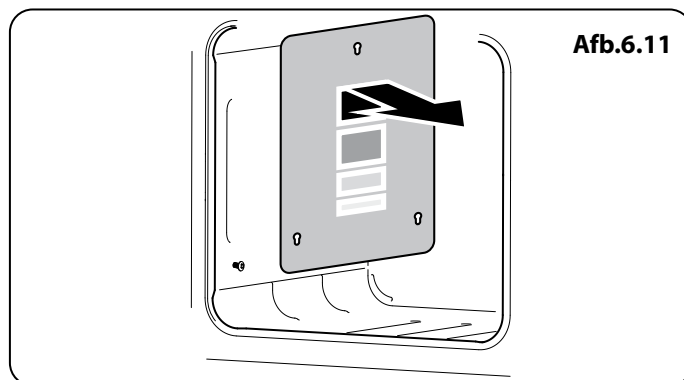
Panelen verwijderen om de emailen binnenkant schoon te maken

Een deel van de bekledingspanelen kan worden verwijderd om schoon te maken.

Als u de emailen binnenkant van de oven wilt schoonmaken,

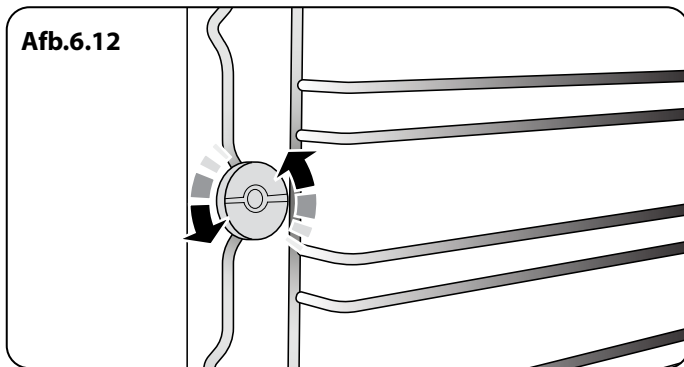


Afb.6.10

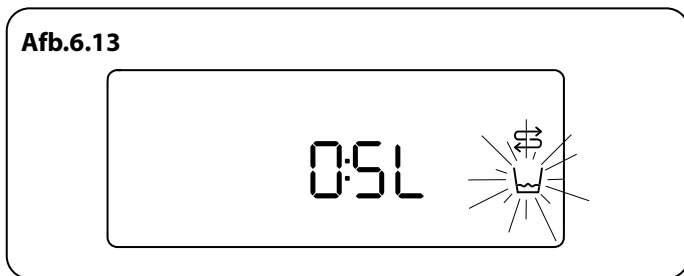


Afb.6.11

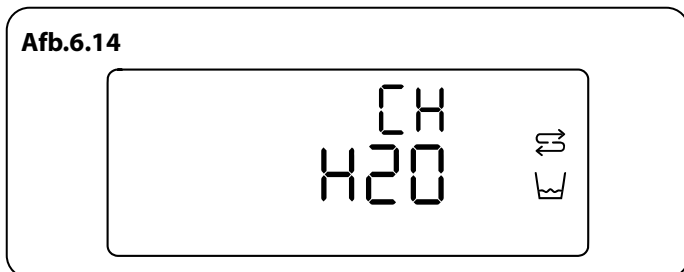
Nederlands



Afb.6.12

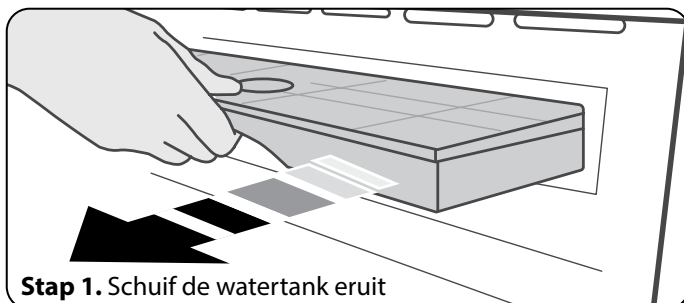


Afb.6.13

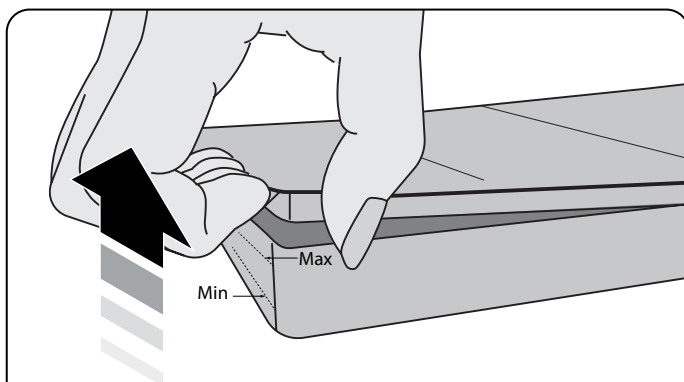


Afb.6.14

De watertank reinigen



Stap 1. Schuif de watertank eruit



Stap 2. Pak de rand van het deksel en hef dit voorzichtig op

Stap 3. Vul het water tot het maximumniveau

Stap 4. Volg de omgekeerde procedure om terug te plaatsen

moet u voor dat u de bekleding verwijdert de 'Cook & Clean'-panelen eruit halen. Om de zijpanelen te verwijderen, tilt u het paneel eenvoudigweg op en schuift u het naar voren (Afb.6.11).

Nadat de panelen zijn verwijderd, kan de emailen binnenkant worden schoongemaakt.

⚠ Gebruik GEEN staalwol, schuursponzen of andere materialen die het oppervlak bekrassen.

In omgekeerde volgorde monteren.

Stoomoven

⚠ Voordat u uw oven schoonmaakt of onderhoud uitvoert, dient u de stroomtoevoer uit te schakelen. Om de levensduur van de stoomoven te verlengen, dient u de volgende punten in acht te nemen:

De geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen moeten met lauw water worden gewassen zonder gebruik te maken van schurende poeders of bijtende stoffen die krassen, vlekken en schade aan de oven kunnen veroorzaken. Na het schoonmaken is het raadzaam om grondig af te spoelen en te drogen.

De binnenkant van de oven moet bij voorkeur onmiddellijk na gebruik, wanneer deze nog warm is, met heet water en zeep worden schoongemaakt. Na het schoonmaken is het raadzaam om grondig af te spoelen en te drogen.

Om de ladders te verwijderen, draait u de bevestigingsschroeven los (Afb.6.12).

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen (zoals schoonmaakpoeders, enz.) en schuursponzen voor vaatwerk of zuren (zoals kalkverwijderaar, enz.), omdat deze het email kunnen beschadigen. Als vetvlekken en vuil bijzonder moeilijk te verwijderen zijn, gebruik dan een speciale ovenreiniger, volgens de instructies op de verpakking.

Gebruik nooit een stoomreiniger om in de oven schoon te maken.

Gebruik een ontkalkingsmiddel dat geschikt is voor het ontkalken van koffiezetapparaten. Gebruik geen schuimreiniger.

Vermijd het gebruik van schurende middelen zoals een wasmat, staalwol, enz., omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

⚠ Belangrijk: maak het waterreservoir niet schoon in de vaatwasser.

Ontkalken (handmatig)

Opmerking: Nadat de ontkalkingscyclus is gestart, kan deze niet worden gestopt en moet deze worden voltooid (ongeveer 30 minuten).

Tik op de stand-bytoets om het scherm in te schakelen en gebruik de toetsen [+] en [-] om de ontkalkingsfunctie te selecteren [☰].

Tik op de start/pauze-toets om de ontkalkingscyclus te starten.

Vul het waterreservoir met 0,5 liter ontkalkingsoplossing (**Afb.6.13**). Zodra het waterreservoir terug is geplaatst, wordt de cyclus gestart

De cyclus duurt 30 minuten, aan het waarvan u wordt gevraagd om het water tweemaal te verversen (**Afb.6.14**) terwijl het door de waterkoker wordt gepompt om de ontkalkingsoplossing te verwijderen.

Na afloop piept de oven en geeft het scherm [End] weer.

Ontkalken (automatisch)

Na 48 uur gebruik van de waterkoker zal uw stoomoven vragen om ontkalking. Volg de instructies hierboven onder 'Ontkalken (handmatig)'.

Schoonmaaktafel

De vermelde schoonmaakmiddelen (**Tabel 6.1**) zijn verkrijgbaar bij supermarkten of elektro-zaken, zoals is aangegeven.

Gebruik voor geëmailleerde oppervlakken een schoonmaakmiddel dat is goedgekeurd voor gebruik op glasemail.

Regelmatig schoonmaken wordt aanbevolen. Veeg gemorste materialen onmiddellijk op om het schoonmaken te vergemakkelijken.

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Kookplaat (inclusief branderkoppen en -kappen)	Email, roestvrij staal, aluminium	Heet zeepwater, zachte doek. Hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Heet zeepwater, crèmereiniger/schuurmiddel indien nodig.
Grillplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laten afkoelen. Afwassen in heet zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/schuursponzen. Vaatwasser.
Verwarmingszone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Heet zeepwater, crèmereiniger/schuurmiddel indien nodig.
Buitenkant van het fornuis		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Buitenzijde van de deur, deurrand en opberglade	Email of lak	Heet zeepwater, zachte doek. Hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	E-cloth (elektrozaken) of universele microvezeldoek (supermarkt).
Zijkanten en plint	Gelakt oppervlak	Heet zeepwater, zachte doek.
Spatplaat/achterste grill	Email of roestvrij staal	Heet zeepwater, zachte doek. Crèmereiniger, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Lak, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handgrepen en sierlijsten	Kunststof/chroom, koper of gelakt messing	Warm zeepwater, zachte doek.
	Messing	Messingpoetsmiddel.
Ovendeurglas/glazen deksel (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Heet zeepwater, crèmereiniger/schuurmiddel indien nodig.
Oven en grill		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen schoonmaakmethode
Zijkanten, bodem en dak van de oven, NIET COOK & CLEAN-PANELEN (zie hieronder)	Email	Elke ovenreiniger geschikt voor email. LET OP: CORROSIEVE/BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT. Laat ovenreinigers niet in contact komen met de ovenelementen.
Cook & Clean-ovenpanelen (alleen bij sommige modellen)	Speciaal email dat zichzelf deels reinigt	Dit oppervlak reinigt zichzelf bij 200 °C en hoger, of de panelen kunnen worden verwijderd en afgewassen met heet zeepwater en een nylon borstel.
Ovenroosters, Handyrack, grillonderzetter, Handygrill-rek (alleen bij sommige modellen)	Chroom	Een ovenreiniger geschikt voor chroom. Spons met zeepwater. Vaatwasser.
Grillpan/braadslee (alleen bij sommige modellen)	Email	Heet zeepwater. Spons met zeepwater. Vaatwasser.

Tabel 6.1

7. Problemen oplossen

Kookplaat, ontsteking of branders defect

Is de stroom ingeschakeld? Is de klok verlicht?

Zo niet, dan is er mogelijk iets mis met de stroomtoevoer.

Zijn de vonkengenerator (ontstekingselektrode) of brandersleuven verstopt door vuil? Zie (Afb.7,1 en Afb.7,2).

Zijn de branderringen en -kappen juist geplaatst? Zie het hoofdstuk 'Schoonmaken'.

De kookplaat/branders gaan niet aan

Controleer of de branderonderdelen juist terug zijn geplaatst na het afvegen of verwijderen voor reiniging.

Controleer of er geen probleem is met uw gastoevoer. Dit kunt u doen door te controleren dat andere gastoeuvelen die u heeft wel werken.

Geven de branders een vonk wanneer u op de knop drukt?

Zo niet, controleer dan of de stroom is ingeschakeld door te zien of de klok verlicht is.

Er komt stoom uit de oven

Bij het bereiden van voedsel met een hoog watergehalte (zoals ovenfriet) kan er enige stoom zichtbaar zijn bij de achterste grill.

Let op bij het openen van de oven deur, omdat er een korte stoomwolk kan zijn wanneer de deur wordt geopend. Ga voldoende achteruit staan en laat eventuele stoom zich verspreiden.

Welke schoonmaakmiddelen worden aanbevolen voor het fornuis?

Zie het hoofdstuk 'Schoonmaken' voor aanbevolen schoonmaakmiddelen.

⚠ Gebruik nooit bijtende of schurende schoonmaakmiddelen, omdat deze het oppervlak beschadigen.

Een ovenventilator maakt lawaai

De toon van de ovenventilator kan veranderen naarmate de oven warmer wordt, dit is volkomen normaal.

Als er een installatieprobleem is en ik mijn originele installateur niet terug laat komen om het op te lossen, wie betaalt er dan?

Dat doet u. Servicebedrijven brengen hun bezoeken in rekening als ze het werk van de oorspronkelijke installateur corrigeren. Het is in uw belang om de oorspronkelijke installateur op te sporen.

Stroomuitval

Bij een storing in de stroomtoevoer, moet u de klok opnieuw instellen om zeker te zijn dat de oven met timer blijft werken.

Voedsel wordt te langzaam of te snel bereidt of brandt aan

Bereidingstijden kunnen afwijken van uw vorige oven.

Controleer of u de aanbevolen temperaturen en roosterposities gebruikt. Zie hiervoor de ovenhandleiding. De oveninstellingen en de bereidingstijden zijn slechts bedoeld als richtlijn.

Individuele smaak kan een aanpassing van de temperatuur vergen om de resultaat te krijgen die u wilt.

De oven bereidt niet gelijkmatig

VERGEET NIET een bakplaat gebruiken met afmetingen groter dan die in het hoofdstuk 'Algemene oventips' zijn aangegeven.

Als u een groot artikel bereidt, wees dan voorbereid om het tijdens het bereiden te draaien.

Als twee roosters worden gebruikt, controleer dan of er nog ruimte is voor de warmte om te circuleren. Wanneer een bakplaat in de oven wordt geplaatst, zorg dan dat deze midden op het rooster wordt geplaatst.

Controleer of de deurafdichting niet beschadigd is en of de deurvergrendeling zodanig is afgesteld dat de deur stevig tegen de afdichting wordt gehouden.

Een schaal met water op het rooster moet overal dezelfde diepte hebben. (Als het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dan moet de achterkant van het fornuis omhoog of de voorkant omlaag worden gebracht.) Als het fornuis niet vlak staat, zorg dan dat uw leverancier het vlak stelt.

Oven gaat niet aan

Is de stroom ingeschakeld? Is de klok verlicht? Zo niet, dan is er mogelijk iets mis met de stroomtoevoer.

Is de hoofdschakelaar van de stroomtoevoer van het fornuis ingeschakeld?

Is de tijd ingesteld?

Oventemperatuur wordt hoger naarmate het fornuis ouder wordt

Als het verlagen van de temperatuur met behulp van de ovenknop niet of slechts kort heeft gewerkt, dan heeft u mogelijk een nieuwe thermostaat nodig. Deze moet worden gemonteerd door een gekwalificeerde servicemonteur.

Het voorpaneel wordt heet als ik de oven of grill gebruik

Het fornuis wordt gekoeld door een ventilator. Als het voorpaneel te heet wordt tijdens gebruik van het fornuis, dan is de koelventilator mogelijk uitgevallen. Neem in dat geval contact op met uw installateur, een gekwalificeerde reparateur of de klantenservice om de reparatie te regelen.

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

Ja, dit wordt veroorzaakt door hitte die uit de oven of de grill opstijgt, waardoor de knoppen heet worden. **VERGEET NIET** de oven deur open laten.

Zorg dat de grillpan tegen de 'achterstop' is geduwd tijdens het grillen.

Grill altijd met de deur van het grillcompartiment open.

De lamp van de multifunctionele oven werkt niet

De lamp is waarschijnlijk doorgebrand. U kunt een vervangende lamp (die niet onder de garantie valt) kopen bij een goede elektrozaak. Vraag naar een **40 W, 230 V** halogeenlamp (G9) (**Afb.7,3**).

Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp zijn afgekoeld. Open de oven deur en verwijder de ovenroosters.

Verwijder de kap van de lamp door deze een kwartslag linksom te draaien. Dit kan behoorlijk zwaar gaan (**Afb.7,4**).

Trek aan de bestaande lamp om deze te verwijderen. Zorg dat u bij het hanteren van de nieuwe lamp het glas niet aanraakt met uw vingers, omdat olieën van uw handen voortijdig falen kunnen veroorzaken. Druk en klik de nieuwe lamp op zijn plaats.

Plaats de kap terug door deze een kwartslag rechtsom te draaien. Schakel de stroomonderbreker in en controleer of de lamp nu brandt.

De linker oven deur is niet goed uitgelijnd

Het onderste scharnier van de linker oven deur kan worden versteld om de hoek aan te passen (**Afb.7,5**).

Draai de schroeven van het onderste scharnier los en gebruik een platte schroevendraaier in de inkeping om de positie van het scharnier te verstellen (**Afb.7,6**).

Draai de scharnierschroeven weer vast.

De lamp van de stoomholte werkt niet

De lamp is waarschijnlijk doorgebrand. U kunt een vervangende lamp (die niet onder de garantie valt) kopen bij een goede elektrozaak. Vraag naar een **25W, 230 V** halogeenlamp (G9) (**Afb.7,3**).

WAARSCHUWING: Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp zijn afgekoeld. Open de oven deur en verwijder de ovenroosters.

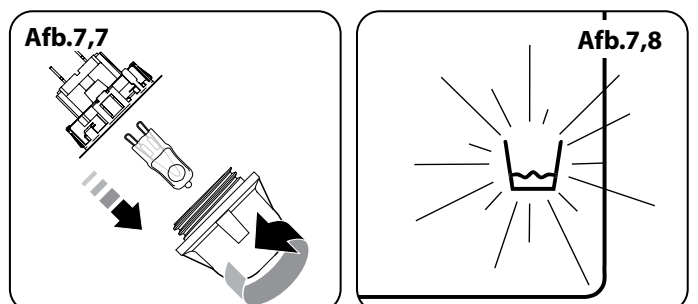
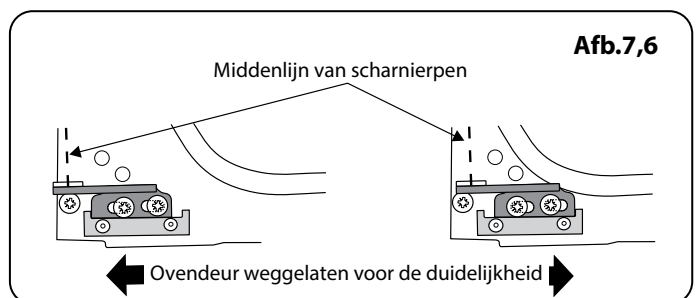
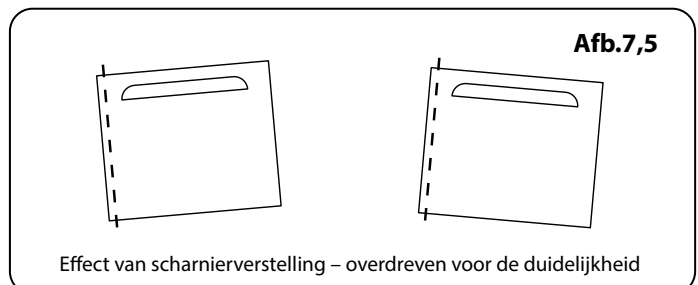
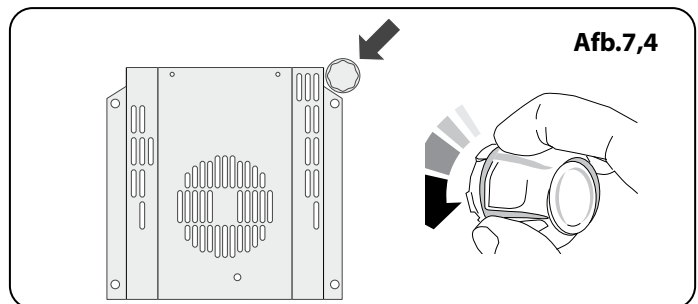
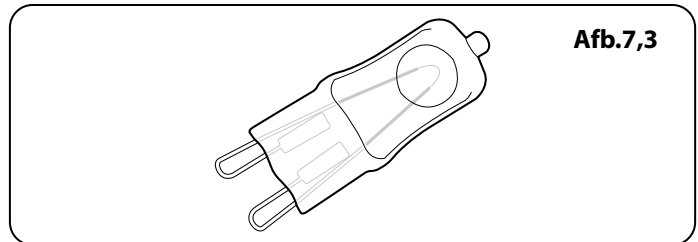
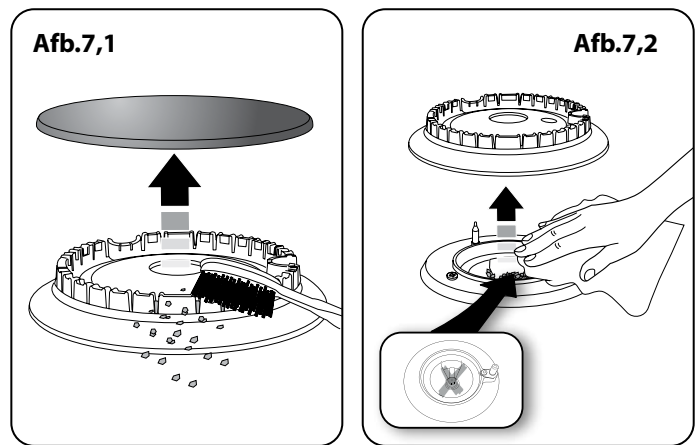
Verwijder de kap van de lamp door deze linksom te draaien. Dit kan behoorlijk zwaar gaan (**Afb.7,7**).

Trek aan de bestaande lamp om deze te verwijderen. Zorg dat u bij het hanteren van de nieuwe lamp het glas niet aanraakt met uw vingers, omdat olieën van uw handen voortijdig falen kunnen veroorzaken. Druk en klik de nieuwe lamp op zijn plaats.

Plaats de kap terug door deze rechtsom te draaien. Schakel de stroomonderbreker in en controleer of de lamp nu brandt.

Vocht zichtbaar op deur van stoomholte

Dat is normaal. Veeg overtollig vocht weg nadat de bereiding is voltooid.



De stoomoven piept en maakt een geluid, maar de start/pauze-toets knippert en er knippert nog een ander symbool (Afb.7,8).

Probleem: Laag waterpeil in de watertank of watertank is niet op zijn plaats. De stoomholte werkt niet.

Om dit te verhelpen plaatst u het waterreservoir in de juiste positie, waarbij u ervoor zorgt dat het waterreservoir goed vastzit en een klik hoorbaar is.

Foutcodes

Multifunctionele oven		
Foutcode	Foutbeschrijving	Opmerking
HE 1	Ovensensor NTC kortsluiting of circuit open	
HE 2	Vleessonde kortsluiting	Niet van toepassing
HE 3	Communicatieprobleem tussen UI en stroomprintplaat	

Stoomholte		
Foutcode	Foutbeschrijving	Opmerking
HE 1	Ovensensor NTC kortsluiting of circuit open	
HE 2	Waterkokersensor circuit open of kortsluiting	
HE 3	Schakelaar waterpeilsensor geschakeld - sensor hoog of laag	
HE 4	Na indrukken knop 8, kortsluiting in deurschakelaar	
HE 5	Waterreservoir leeg	
HE 6	Storing in deurschakelaar (kortsluiting)	

8. Installatie

Geachte Installateur

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

Naam Installateur
Bedrijf Installateur
Telefoonnummer Installateur
Het Serienummer van het Toestel

Veiligheidseisen

- ⚠ **Het fornuis moet worden geïnstalleerd conform de relevante instructies in dit boekje, de relevante voorschriften alsmede de vereisten van de plaatselijke gas- en energiebedrijven.**
- ⚠ **Controleer vóór de installatie of het fornuis geschikt is voor uw gassoort en voedingsspanning. Kijk op het gegevensplaatje.**
- ⚠ **Als het apparaat in Zwitserland geïnstalleerd moet worden, moet met de volgende regelgeving en richtlijnen rekening worden gehouden:**
 - SVGW - Gasprincipes G1: Gasinstallatie.
 - EKAS - Form. 1942: Richtlijn vloeibaar gas, deel 2.
 - Bepalingen van kantonale instanties (bv. regelgevers voor brandveiligheid).
- ⚠ **Dit fornuis is een apparaat van Klasse 2 Onderklasse1.**
- ⚠ **Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.**
- ⚠ **Lees de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.**

⚠ **Het is in uw eigen belang en in het belang van de veiligheid om alle gasapparaten door bevoegd personeel te laten installeren. Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.**

⚠ **Het apparaat kan worden omgebouwd voor gebruik met een andere gassoort.**

Ventilatie

Het fornuis is niet op een afvoerinrichting voor verbrandingsproducten aangesloten. Er dient met name aandacht te worden besteed aan de relevante voorschriften met betrekking tot de ventilatie. Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam.

Het Fornuis Plaatsen

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

Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor gebruik thuis. Bij gebruik voor enig ander doel kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig zijn.

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

Conversie

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

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

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

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

INSTALLATIE

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

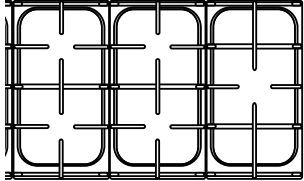
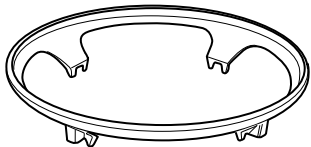
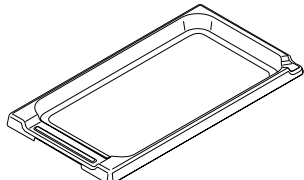
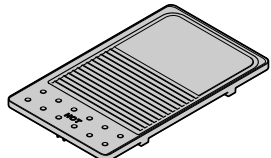
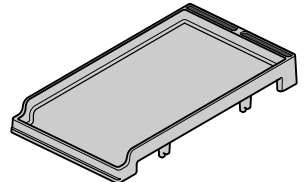
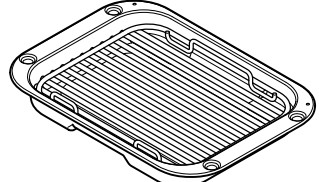
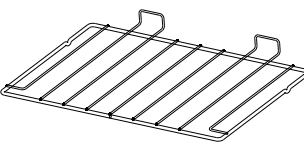
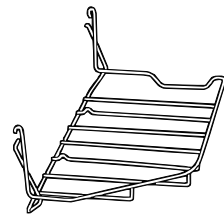
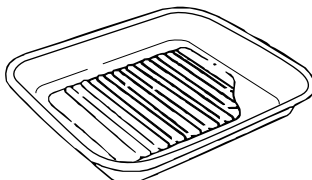
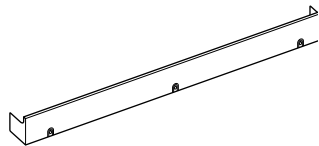
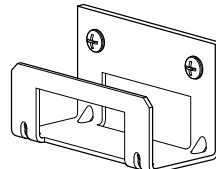
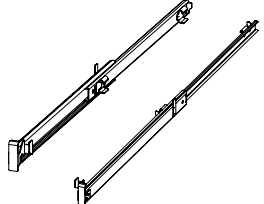
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- Stabiliteitsklem: Indien het fornuis op een flexibele gasleiding wordt aangesloten, dient een stabiliteitsklem of -ketting te worden aangebracht. **Deze worden niet bij het fornuis** geleverd maar zijn bij de meeste bouwmaterialenzaken verkrijgbaar.
- Gasdrukmeter/manometer.
- Buigzame gasslang: Dient aan de relevante normen te voldoen.
- Multimeter: Voor elektrische controle.

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

1. Elektrische boor
2. Steenboortje (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
3. Muurpluggen (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platte schroevendraaier
7. Luchtbelwaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel
10. Schroeven om de stabiliteitsbeugel vast te zetten
11. Inbussleutels, 4 mm en 3 mm
12. 13 mm moersleutel of steeksleutel

De onderdelen controleren:

3 pannenroosters	Wokstellage (Geleverde)
	
Bakplaat (Geleverde)	Bakplaat (Optioneel)
	
Teppanyaki (Optioneel)	Grillpan en treef
	
Grillpan en treef	Handyrack (Optioneel)
	
Braadslee	Plint
	
Stabiliteit locatie bracket	2 telescopische plaat (Geleverde)
	

INSTALLATIE

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

Het Fornuis Locatie

Op de afbeeldingen **Afb.8.1** en **Afb.8.2** zijn de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken aangegeven. Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk. De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten.

Afb.8.1 en **Afb.8.2** 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.

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

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

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

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

Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (**Afb.8.3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

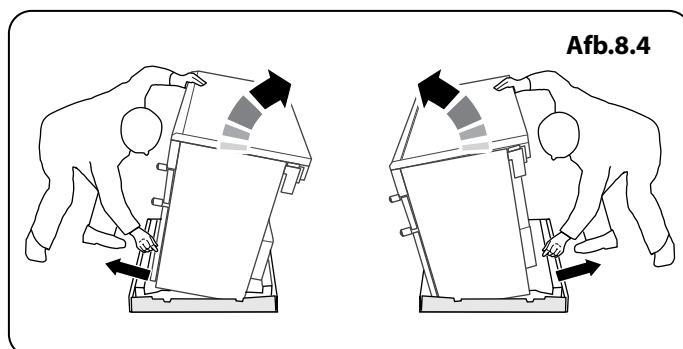
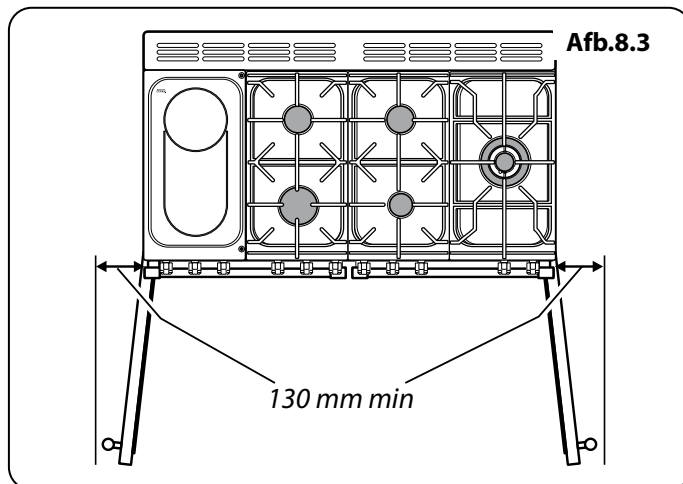
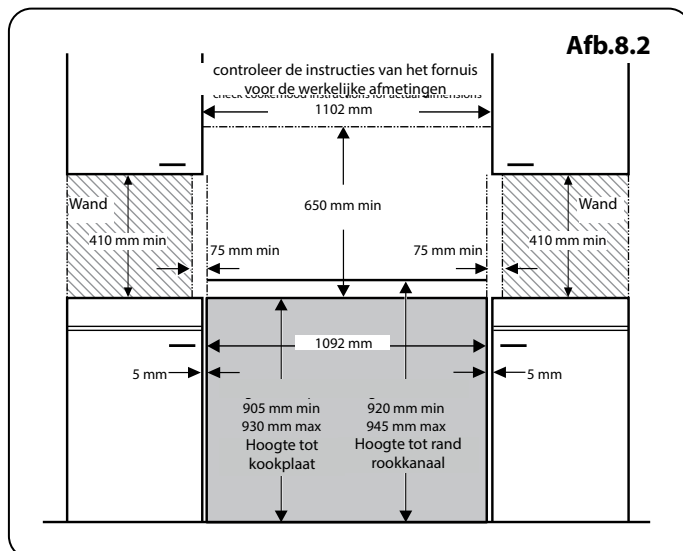
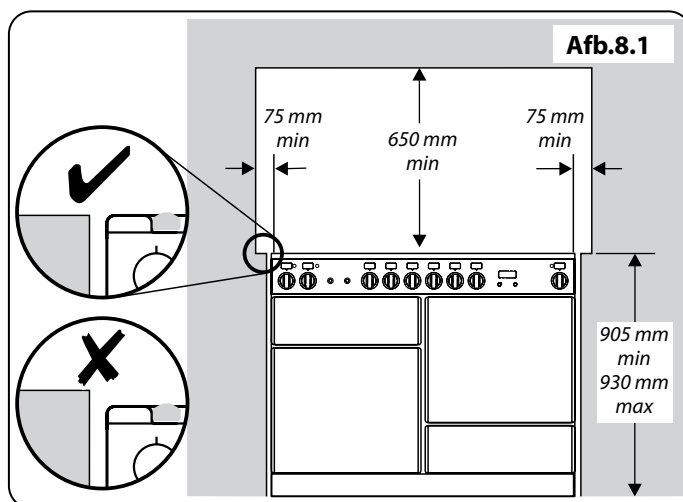
Het Fornuis Verplaatsen

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

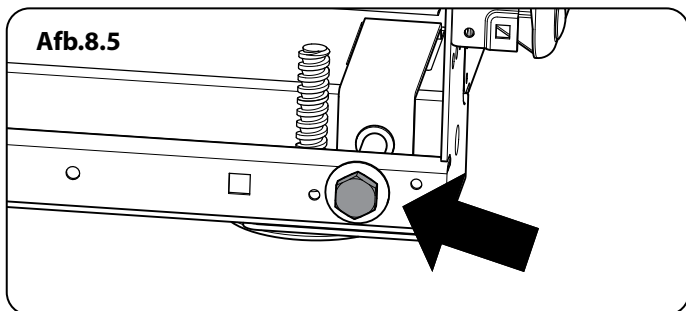
Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Afb.8.4**). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.



INSTALLATIE

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

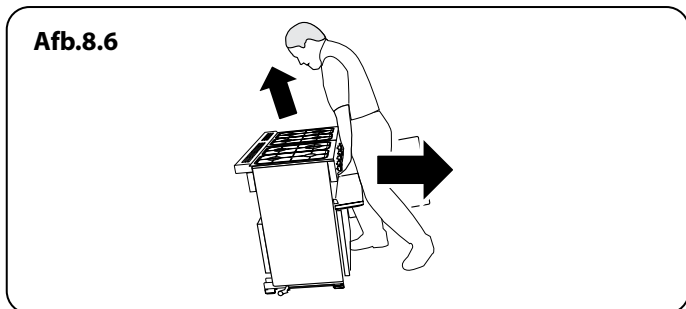
Afb.8.5



Breng de Twee Wieltjes aan de Achterkant Omlaag

Breng eerst een 13 mm schroefsleutel of een steeksleutel aan op de zeshoekige stelmoer. Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee (**Afb.8.5**). Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wieltje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

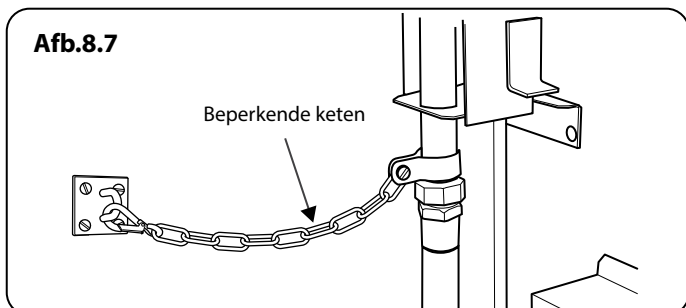
Afb.8.6



Het Verplaatsen

Vouw de achterrand van de kartonnen bodemverpakking open. Doe de deur van de grill en de rechteroven open zodat u goed kunt vasthouden aan de onderkant van het bedieningspaneel terwijl u de oven verplaatst (**Afb.8.6**). Duw het fornuis voorzichtig naar achteren van de onderverpakking af. Verwijder de onderbak. Plaats het fornuis op bijna de definitieve plaats, laat net voldoende ruimte over om erachter te kunnen komen.

Afb.8.7

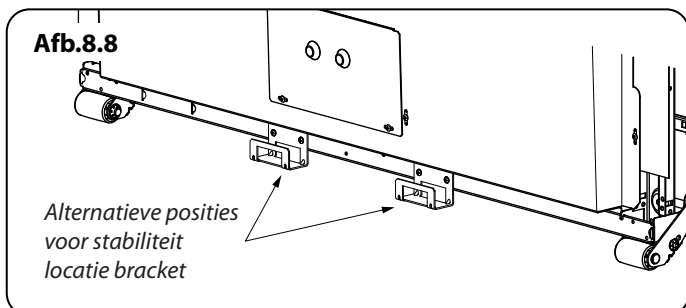


⚠ Gebruik niet de deurhendels of bedieningsknoppen om het fornuis te verplaatsen.

De Stabiliteitsteun of -ketting Installeren

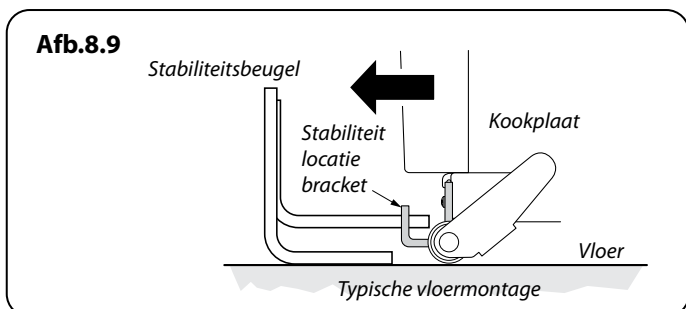
Tenzij anders aangegeven, moet een fornuis dat een buigzame gasconnector gebruikt, vastgezet worden met een geschikt stabiliteitsmiddel. Geschikte stabiliteitsmiddelen worden getoond in **Afb.8.7**, **Afb.8.8**, **Afb.8.9** en **Afb.8.10**. Als u een stabiliteitketting gebruikt (**Afb.8.7**) dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

Afb.8.8



Als u gebruik maakt van een stabiliteit beugel; Eerst de beugel apparaatlocatie bevestigen aan de achterkant van het fornuis (**Afb.8.8**). Stel vervolgens de beugel aan te gaan door de sleuf van de inrichting (**Afb.8.9** en **Afb.8.10**).

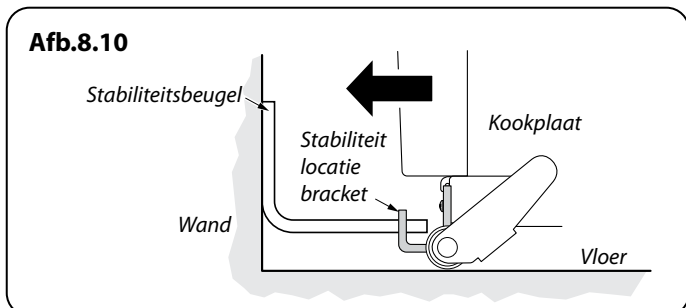
Afb.8.9



Verplaatsen van Het Fornuis na de Installatie

Als u het fornuis na de installatie moet verplaatsen, dient u de stekker eruit te trekken, de onderkant van het bedieningspaneel vast te houden en de voorkant van het fornuis op te tillen (**Afb.8.6**). Controleer dan achter het fornuis of de gaslang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat de stroomkabel en de gaslang voldoende speling hebben om het fornuis te kunnen verplaatsen.

Afb.8.10



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

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

INSTALLATIE

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

Waterpas Stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat. Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen. De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen.

Om de hoogte van de achterzijde van het fornuis aan te passen, gebruik dan een 13 mm sleutel of dopsleutel om de stelmoeren aan de voorzijde onderste hoeken van het fornuis te zetten. Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.

Aansluiten op Het Gas

Dit dient aan de relevante normen te voldoen.

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

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

De afschermkasten aan de achterkant beperken de positie van het toevoerpunt. Daar het fornuis in de hoogte verstelbaar is en elke aansluiting anders is, kunnen we geen nauwkeurige afmetingen geven. Hoewel een slang van 900 mm zal volstaan, biedt een slang van 1250 mm iets meer speling voor het plaatsen van de eindaansluiting en het verplaatsen van het fornuis.

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

De eindaansluiting dient idealiter in het gearceerde gedeelte 'A' (Afb.8.12).

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

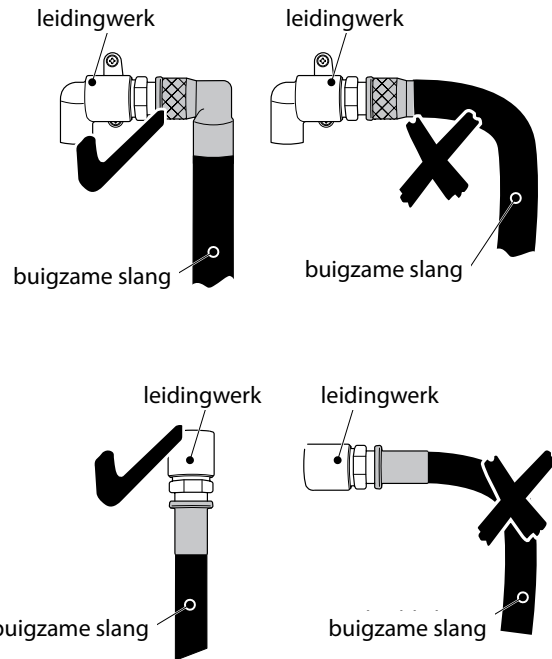
Beproeven op Druk

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

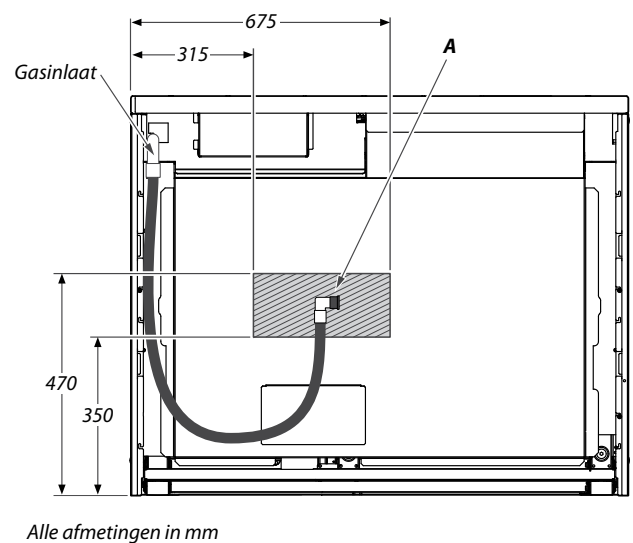
Zie de gegevenssticker voor testdruk.

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

Afb.8.11



Afb.8.12



INSTALLATIE

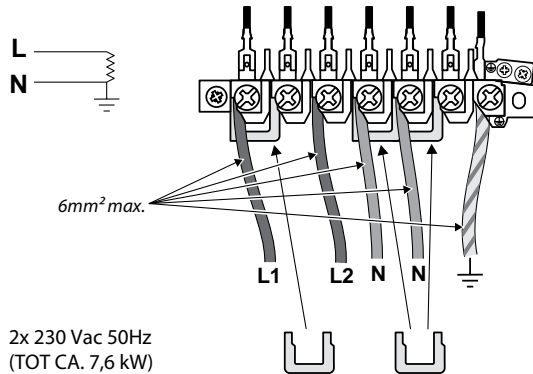
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

Aardlekschakelaars Met Stroomsturing

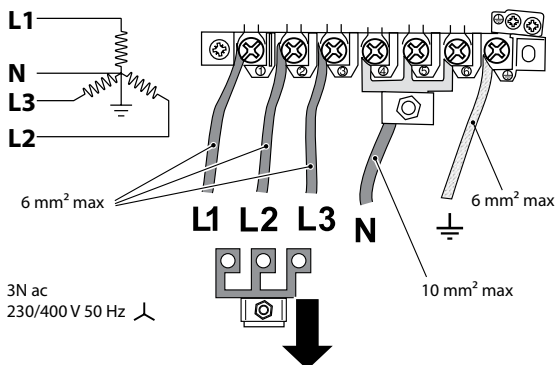
Gecombineerd gebruik van uw fornuis en andere huishoudelijke apparaten kan ertoe leiden dat de schakelaar omslaat. Daarom raden wij aan het fornuis te beveiligen met een aparte aardlekschakelaar met of zonder overbelastingsbeveiliging.

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

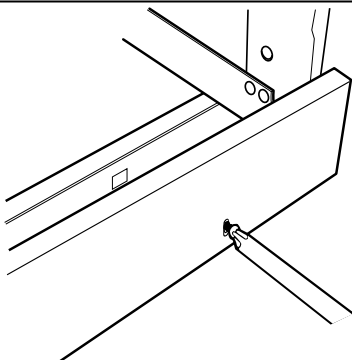
Afb.8.13



Afb.8.14



Afb.8.15



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.

U kunt de afschermkast van het aansluitpunt op het achterpaneel verwijderen om bij de netaansluiting te komen. Sluit de elektriciteitskabel aan op de juiste aansluitpunten (Afb.8.13 en Afb.8.14). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten.

Eindcontroles

Kookplaatcontrole

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

Grillcontrole

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

Ovencontrole

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

De Montage Voltooien

Draai de bevestigingsschroeven vast

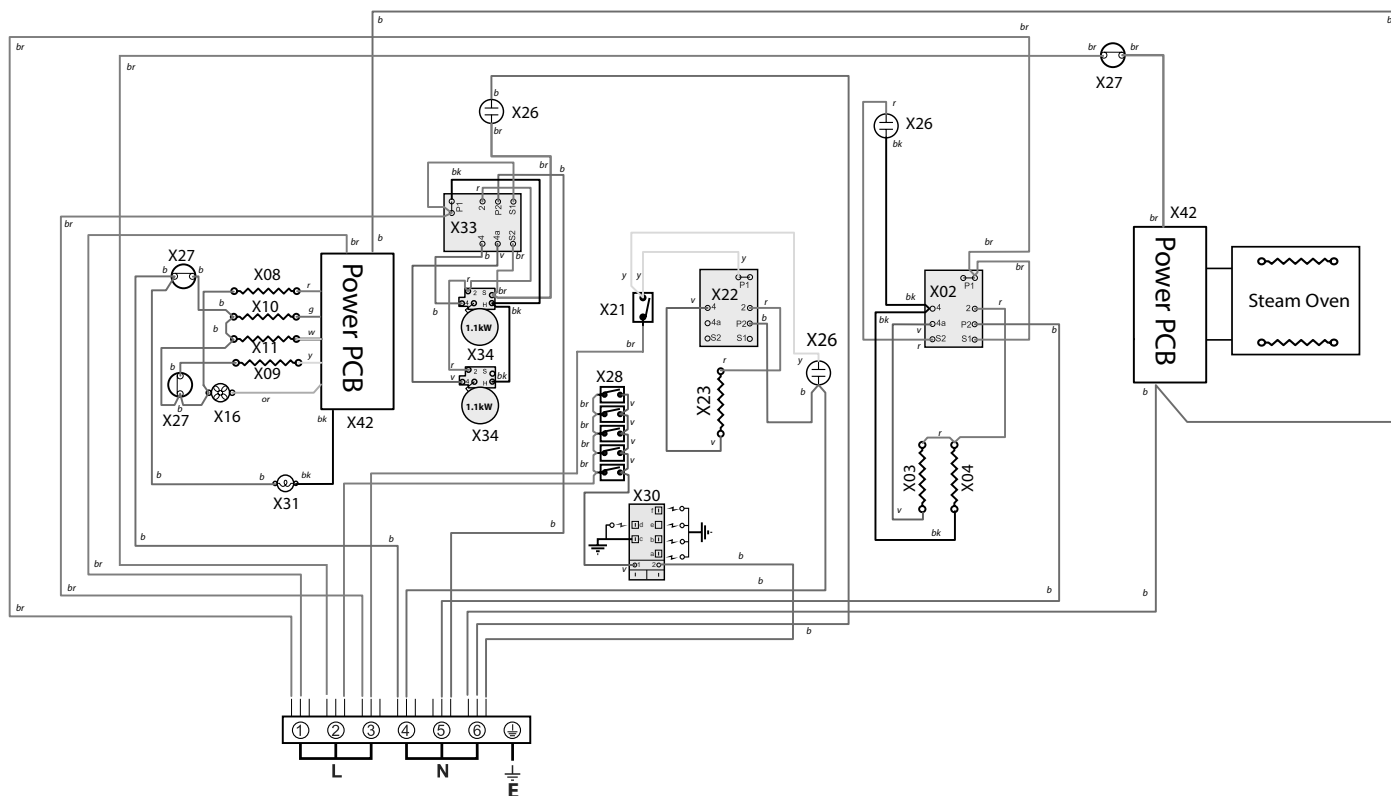
Verwijder de 3 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant. Zet de plint met behulp van deze schroeven vast (in de verpakking met losse onderdelen zitten schroeven in andere kleuren). (Afb.8.15).

Klantenzorg

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

Dank U.

9. Schakelschema



Sleutel

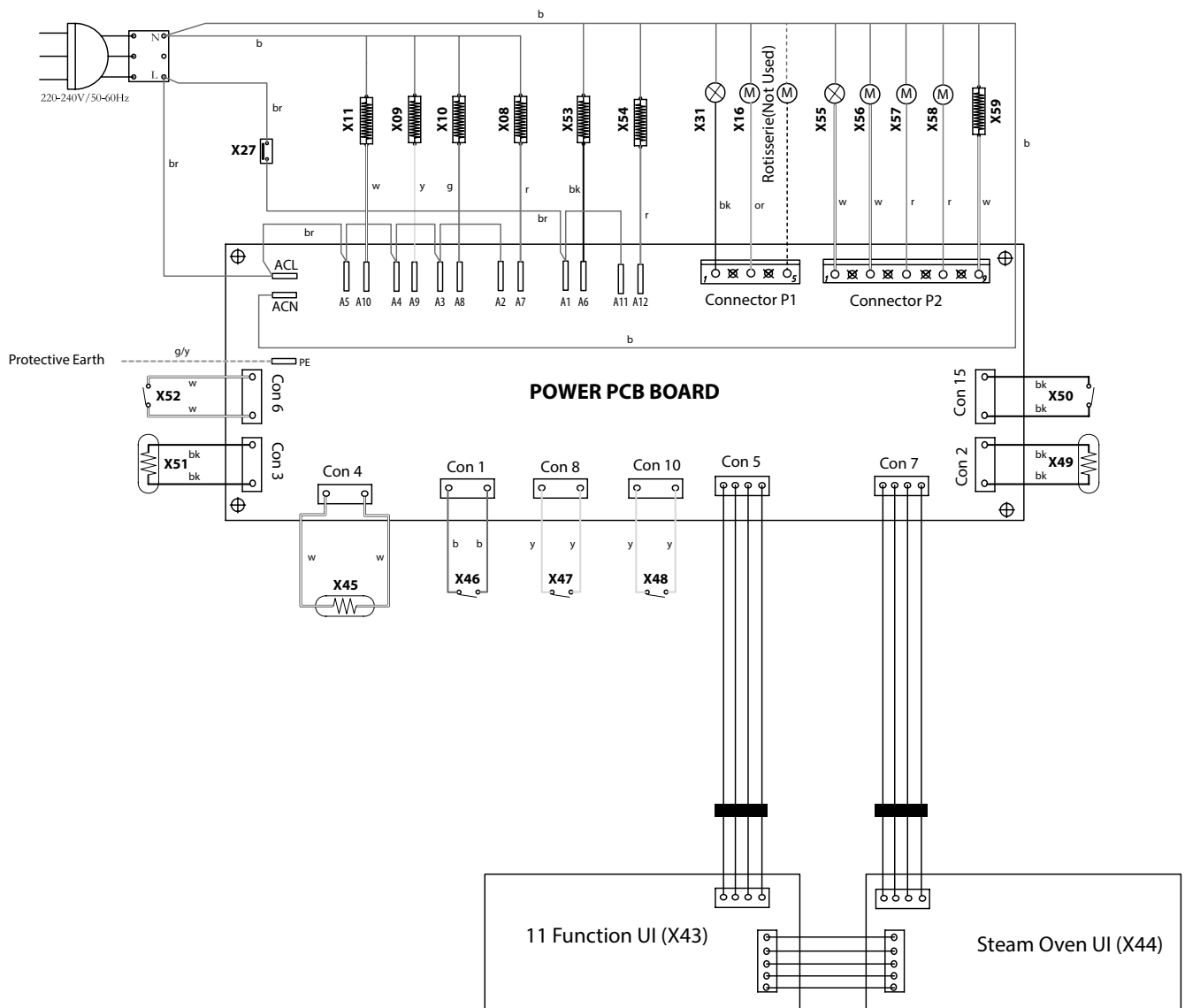
De in het schakelschema weergegeven aansluitingen zijn voor één fase. De nominale waarden zijn voor 230 V 50 Hz.

Code	Omschrijving
X02	Energierelaar grill
X03	Grillelement links
X04	Grillelement rechts
X08	Basiselement oven links
X09	Ventilatorelement oven links
X10	Buitenste element oven linksboven
X11	Binnenste element oven linksboven
X16	Ovenventilator
X21	Schakelaar rijslade
X22	Energierelaar rijslade
X23	Element rijslade

Code	Omschrijving
X26	Neonlamp
X27	Thermische beveiliging
X28	Ontstekingsschakelaars
X30	Vonkengenerator
X31	Ovenlamp
X33	Energierelaar kookplaat
X34	Kookplaattelement
X42	Stroomprintplaat (stoom en MF-oven)

Code	Kleur
b	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Oranje
o	Rood
v	Violet
w	Wit
y	Geel
g/y	Groen/geel
gr	Grijs

Stroomprintplaat



Sleutel

De in het schakelschema weergegeven aansluitingen zijn voor één fase. De nominale waarden zijn voor 230 V 50 Hz.

Code	Omschrijving
X43	Gebruikersinterface (UI) MF-oven
X44	Gebruikersinterface (UI) stoomoven
X45	Sensor waterkoker
X46	Schakelaar waterreservoir
X47	Watersensor (laag)
X48	Watersensor (hoog)
X49	Temperatuursensor MF-oven
X50	Deursensor MF-oven
X51	Temperatuursensor stoomoven
X52	Deursensor stoomoven

Code	Omschrijving
X53	Element waterkoker
X54	Bovenelement stoomoven
X55	Lamp stoomoven
X56	Waterpomp in
X57	Waterpomp uit
X58	Koelventilator stoomoven
X59	Basiselement stoomoven

Code	Kleur
b	Blauw
br	Bruin
bk	Zwart
or	Oranje
o	Rood
v	Violet
w	Wit
y	Geel
g/y	Groen/geel
gr	Grijs

10. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker. **PLAATS GEGEVENSPLAATJE:** Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening **LAND VAN BESTEMMING:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE.

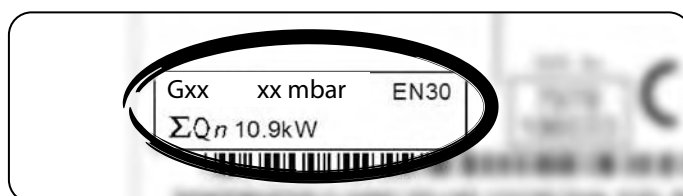
Gascategorie en drukinstellingen Dit apparaat wordt ingesteld geleverd voor een van de gascategorieën in onderstaande tabel, afhankelijk van het land van bestemming.

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

Nominale waarden

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

Volg de desbetreffende aanwijzingen op als een conversie nodig is.



Kookplaat	Bypass-schroeven*	Aardgas G20 20 mb		L.P. (Vloeibaar Propaan) Gas 29 / 37 mb	
			Injector		Injector
De wokbrander	62	4,0 kW	148	4,0 kW (291 g/h)	103
Snelle/Grote brander	40	3,0 kW	134	3,0 kW (218 g/h)	87
Halfsnelle / Middelgrote	32	1,7 kW	109	1,7 kW (124 g/h)	68
Extra / Kleine brander	28	1,0 kW	75	1,0 kW (73 g/h)	51
Kookplaat	Bypass-schroeven*	Aardgas G25 25 mb		L.P. (Vloeibaar Propaan) Gas 29 mb	
			Injector		Injector
De wokbrander	62	4,0 kW	152	4,0 kW (291 g/h)	103
Snelle/Grote brander	40	3,0 kW	135	3,0 kW (218 g/h)	87
Halfsnelle / Middelgrote	32	1,7 kW	105	1,7 kW (124 g/h)	68
Extra / Kleine brander	28	1,0 kW	76	1,0 kW (73 g/h)	51
Kookplaat	Bypass-schroeven*	Aardgas G25 20 mb		L.P. (Vloeibaar Propaan) Gas 50 mb	
			Injector		Injector
De wokbrander	62	4,0 kW	163	4,0 kW (291 g/h)	86
Snelle/Grote brander	40	3,0 kW	141	3,0 kW (218 g/h)	81
Halfsnelle / Middelgrote	32	1,7 kW	113	1,7 kW (124 g/h)	60
Extra / Kleine brander	28	1,0 kW	85	1,0 kW (73 g/h)	46

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

Nederlands

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

Aansluitingen

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

Afmetingen

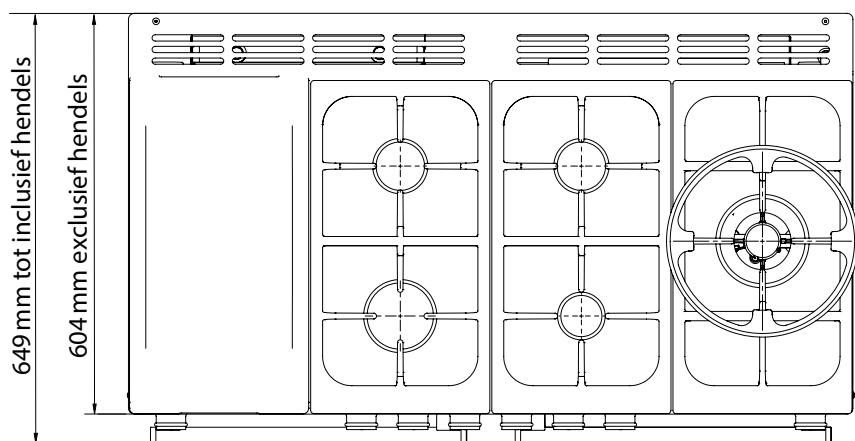
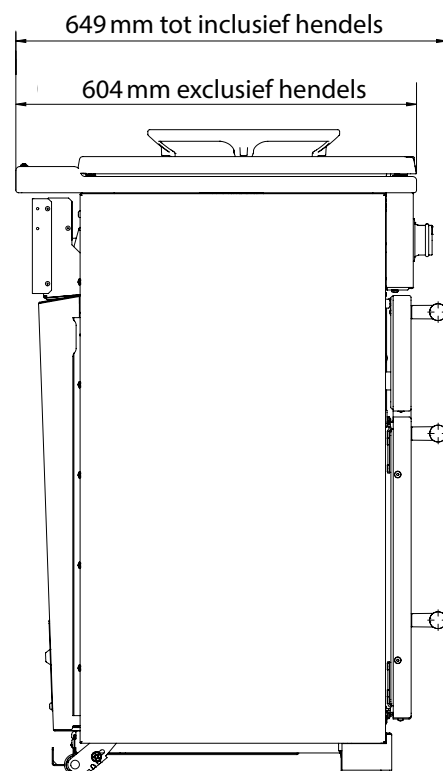
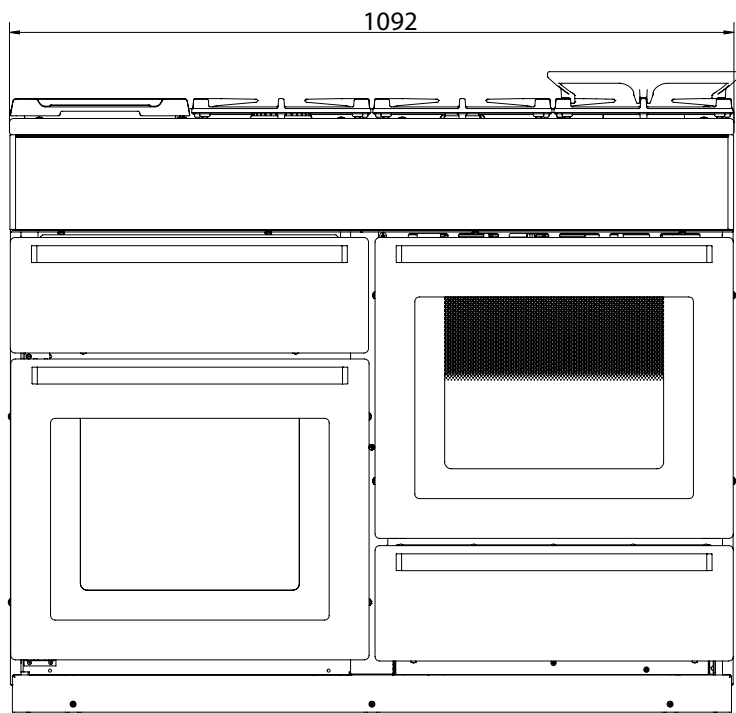
Model	NEXUS 110 Twee soorten brandstof / Stoom	
Algehele hoogte	minimum 905 mm	maximale 930 mm
Algehele breedte	1092 mm	
Algehele diepte	604 mm exclusief hendels, 649 mm tot inclusief hendels	
Minimale ruimte boven kookplaat	650 mm	

Kookplaat Tips voor energiebesparing

Gebruik kookgerei met een platte bodem.
Gebruik kookgerei met de juiste grootte.
Gebruik kookgerei met een deksel.
Beperk de hoeveelheid vloeistof en vet tot een minimum.
Zet de instellingen lager wanneer de vloeistof begint te koken.
Verbruik is gebaseerd op G30.

Oven tips voor energiebesparing

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



Nederlands

Efficiëntiegegevens kookplaat

Brand	Falcon
Model Identification	Nexus
Size	110
Type	Twee soorten brandstof / Stoom

Type kookplaat	Gas
Aantal gasbranders	5
Extra / Kleine brander (EE gasbrander)	-
Halfsnelle / Middelgrote brander (EE gasbrander)	58%
Halfsnelle / Middelgrote brander (EE gasbrander)	58%
Snelle/Grote brander (EE gasbrander)	56%
Snelle/Grote brander (EE gasbrander)	-
Wok (EE gasbrander)	54%
Wok (EE gasbrander)	-
Kookplaat EE gaskookplaat (*)	-

Type kookplaat	Straling
Aantal elektrische zones	2
Zone 1 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Zone 2 - Ø cm	14.5
Verwarmingstechnologie	
Energieverbruik (EC Elektrisch koken) - Wh/kg	180
Energieverbruik (EC Elektrische kookplaat) - Wh/kg (*)	-

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

Ovengegevens

Merk		Falcon
Modelaanduiding		Nexus
Type of oven		Elektrisch
Massa	kg	133
Aantal openingen		2
Efficiëntie linkeroven		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte		Multifunctie
Vermogen - Convectie		2.2
Vermogen - Geforceerde luchtconvectie		2.5
Volume	Litres	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
Energie-efficiëntie-index - ECO	kWh / cycle	87
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)		-
Geforceerde luchtconvectie		2.5 kW
Rooster		2.3 kW
Sudderoven		-
Rijslade voor brood		0.2 kW

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):	6.95 kW
--	---------

Opmerking

Opmerking

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

