



GEBRUIKSHANDLEIDING & INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE

Professional+ FXP 90 Dual Fuel
(twee soorten brandstof)

Inhoud

1. Voordat u begint...	1	7. Problemen oplossen	22
Persoonlijke veiligheid	1	8. Installatie	24
Aansluiten op de Elektriciteit	1	Conversie	24
Indien u gas ruikt	2	Het fornuis plaatsen	26
Vreemde geuren	2	Het fornuis verplaatsen	27
Ventilatie	2	Breng de twee wielletjes aan de achterkant omlaag	27
Onderhoud	3	Het verplaatsen	27
Verzorging van het oven	3	De Stabiliteitsbeugel of -ketting Installeren	28
Verzorging van de kookplaat	5	Verplaatsen van het Fornuis na de Installatie	28
De koelventilator	5	Waterpas stellen	28
Verzorging van het fornuis	5	Aansluiten op het gas	29
Reiniging	5	Aansluiten op de elektriciteit	30
2. Overzicht	6	9. Eindcontroles	31
Kookplaatbranders	6	Opberglade inzetten	32
Wokbrander	7	Opberglade verwijderen	32
De wokstelling	8	10. Schakelschema	33
De bakplaat	8	11. Technische Gegevens	34
De multifunctionele oven	9		
Energiebesparing	11		
Accessoires	12		
3. Klok met 6 knoppen	13		
4. Tips voor het koken	15		
5. Bakrichtlijnen	16		
6. Het fornuis schoonmaken	17		

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 alsook door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies kregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke risico's inzien. Het apparaat is geen speelgoed voor kinderen. Schoonmaken onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Het fornuis dient niet te worden geïnstalleerd op een voetstuk.
- Dit fornuis is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien het voor andere doeleinden wordt gebruikt, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig.
- Voordat u de oven (en) gaat gebruiken,

raadpleegt u de installatie op de ovenplank in het gedeelte Accessoires.

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en vermijd aanraking met verwarmingselementen. Kinderen jonger dan 8 moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Een langdurig kookproces moet regelmatig in de gaten gehouden worden. Een kort durend kookproces moet continu in de gaten gehouden worden.
- Brandgevaar: **GEEN** voorwerpen op de kookplaten bewaren.
- Het kookstel **NIET** achter een sierdeur installeren om oververhitting te voorkomen.
- Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en kinderen uit de buurt van het fornuis en draag bij het gebruik van het toestel nooit losse of lohangende kleding.
- Gebruik **GEEN** stoomreiniger om het fornuis te reinigen.
- Zorg ervoor dat de knoppen altijd in de uitstand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.
- Gebruik **GEEN** spuitbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Aansluiten op de Elektriciteit

Het apparaat dient alleen te worden door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus en er dienen alleen goedgekeurde reserveonderdelen te worden gebruikt. Het is aanbevolen dit apparaat jaarlijks te laten onderhouden.

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 moet geaard zijn.**

- Dit fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.
- Het fornuis mag in een keuken of open keuken worden geïnstalleerd, maar NIET in kamers met een bad of douche.
- Het apparaat dient te worden geaard.
- Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.
- Stel de klok in om ervoor te zorgen dat alle ovens werken – zie het betreffende onderdeel in deze handleiding.
- Dit apparaat dient in overeenstemming met de geldende voorschriften en uitsluitend in een goed geventileerde ruimte te worden geïnstalleerd.
- Indien het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, maakt dit eventuele garantie- of aansprakelijkheidsclaims wellicht ongeldig, en kunt u vervolgd worden.
- Probeer nooit het fornuis te verplaatsen terwijl het nog op de voeding aangesloten is.
- Schakel de stroom uit voordat u aan het onderhoud begint. Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.

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.
- 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.
- Gebruik **GEEN** onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.
- Laat de kookplaat nooit zonder toezicht aanstaan op een hoge temperatuur. Overkokende pannen kunnen rook veroorzaken en gemorst vet kan vlam vatten. Gebruik een frituurthermometer, indien mogelijk, om te voorkomen dat het vet boven het rookpunt wordt verhit.
- Zonder toezicht met vet of olie op een kookplaat koken kan brandgevaarlijk zijn.
- Laat frituurpannen **NOOIT** zonder toezicht aanstaan. Verwarm vet altijd langzaam en

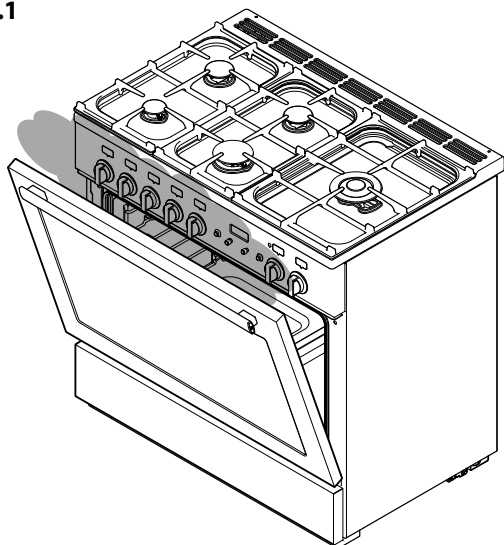
onder toezicht. Frituurpannen dienen slechts voor een derde vol vet te zitten.

- 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 uitstand staan wanneer de oven niet in gebruik is en alvorens het fornuis te reinigen.

Afb.1.1



- 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 oven deur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom wegtrekken (**Afb.1.1**).
- 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 oven deur 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.

Verzorging van de kookplaat

- Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.
- Die Oberfläche nicht als Schneidbrett benutzen.
- Laat kookgerei, voedsel of brandbare spullen nooit op het fornuis achter als u dit niet in gebruik hebt (zoals theedoeken of frituurpannen met olie erin).
- Plaats nooit vershoud of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.
- Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijderd.
- Verwarm geen lege pannen. Dit kan het fornuis en de pan beschadigen.

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.

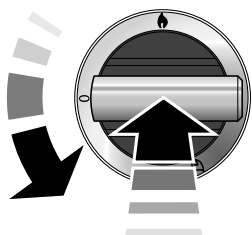
- Gebruik in geen geval verfabijtmiddelen, soda, bijtmiddelen, biologische poeders, bleek, bleekmiddelen met chloor, ruwe schuurmiddelen of zout.
- Meng geen verschillende schoonmaakmiddelen door elkaar – dit leidt wellicht tot gevaarlijke reacties.
- Alle delen van het fornuis kunnen met warm zeepwater 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

Afb.2.1



Afb.2.2



Het fornuis met enkele ovenruimte (twee soorten brandstof) (Afb.2.1) heeft de volgende kenmerken:

- A. 5 kookplaatbranders inclusief een wokbrander
- B. Een bedieningspaneel met een timer
- C. Een multifunctionele oven
- D. Een opberglade

Kookplaatbranders

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

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

Wanneer de ontstekingsknop wordt ingedrukt worden er bij elke brander vonken gemaakt – **dit is normaal**. Probeer niet een brander te demonteren of schoon te maken rond een brander terwijl er een andere brander brandt, omdat dit elektrische schokken kan veroorzaken.

Drup op de ontstekingsknop om een brander aan te steken en zet de betreffende bedieningsknop in de hoogste stand, aangegeven door het teken met de grote vlam (🔥) (Afb.2.2).

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

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

U kunt de hoogte van de vlam regelen door de knop rechtsom te draaien (**Afb.2.3**).

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

Zorg ervoor dat de vlammen niet onder de pan uitsteken. Met een deksel op de pan wordt de inhoud sneller aan de kook gebracht (**Afb.2.4**).

Grote pannen moeten ruim van elkaar neergezet worden.

Gebruik geen pannen of ketels met een holle onderkant of met een uitstekende onderrand (**Afb.2.5**).

Het gebruik van sudderhulpmiddelen zoals matten van asbest of maas wordt **AFGERADEN** (**Afb.2.6**). Dergelijke hulpmiddelen belemmeren de werking van de brander en tasten wellicht de pannenroosters aan.

Vermijd tevens het gebruik van onstabiele en vervormde pannen die makkelijk kunnen kantelen, en gebruik geen pannen met een heel kleine diameter, zoals melkpannetjes, of pannetjes voor het pocheren van een ei (**Afb.2.7**).

De minimum aanbevolen diameter voor pannen is 120 mm. De maximum toegestane diameter voor pannen is 260 mm.

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

Wokbrander

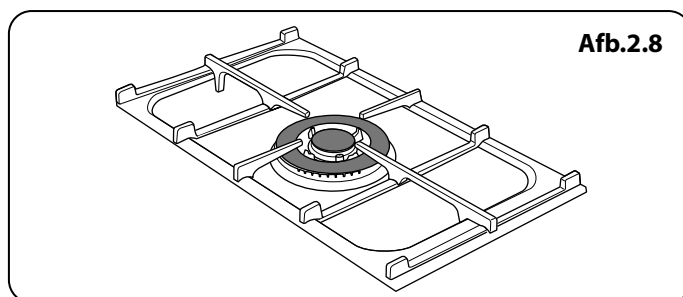
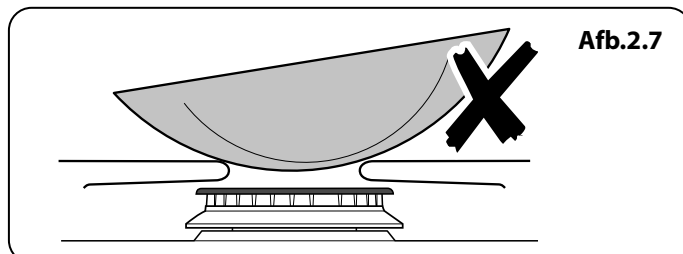
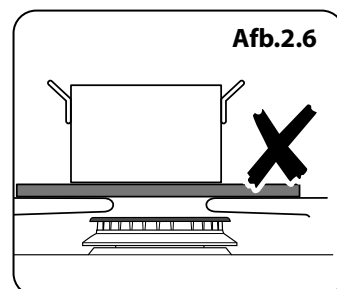
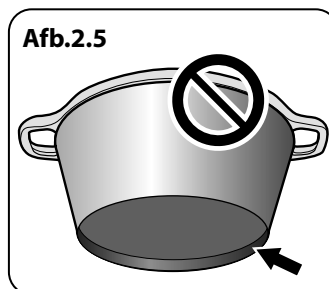
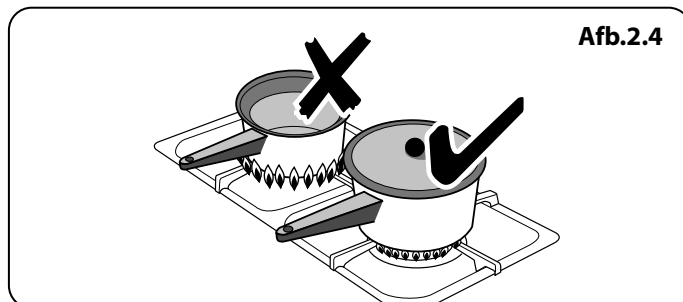
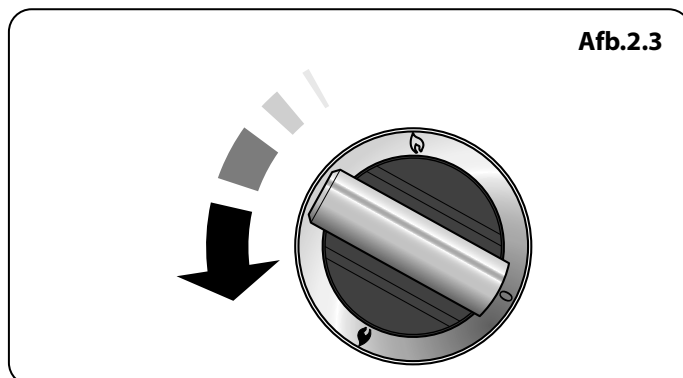
De wokbrander is zo gemaakt dat deze een gelijkmatige hitte over een groot gebied verspreidt. Deze brander is ideaal voor grote pannen en roerbakken (**Afb.2.8**).

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

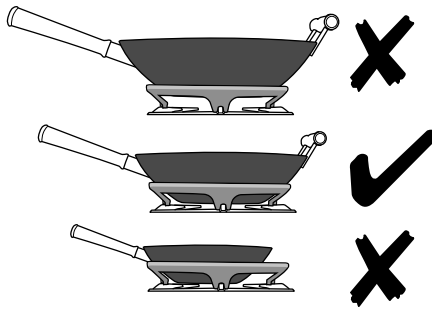
U kunt de onderdelen van de branderkop verwijderen voor reiniging; zie 'Het fornuis schoonmaken'.

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

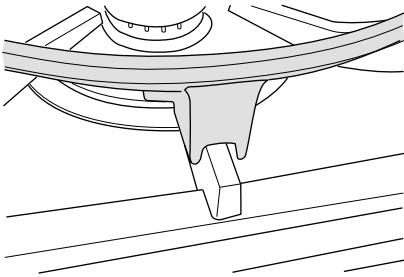
Opmerking: Het gebruik van aluminium pannen kan metalen markeringen op het pannenrooster tot gevolg hebben. Dit heeft geen gevolgen voor de duurzaamheid van het email en u kunt het reinigen met een geschikt metaalpoetsmiddel.



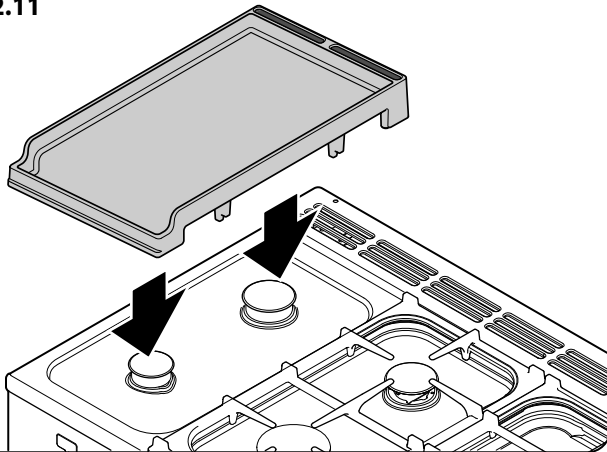
Afb.2.9



Afb.2.10



Afb.2.11



De wokstelling

De wokstelling is gemaakt voor een wok van 35 cm.

Als u een andere wok gebruikt, zorg dan dat deze goed in de stellage past. Wokken zijn er in een groot aantal vormen en maten. Het is belangrijk dat de wok goed op het pannenkooster staat – als de wok echter te klein is, kan de stellage deze niet goed steunen (**Afb.2.9**).

De stellage moet alleen op de drierings wokbrander gebruikt worden. Let er bij het plaatsen van de stellage op dat de wok goed geplaatst wordt op de voor- en achterpootjes en dat hij goed steunt op een pannenkooster (**Afb.2.10**).

Zorg dat de stellage stabiel is en dat de wok recht in de ring geplaatst wordt.

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

De bakplaat

De bakplaat past in de linker ruimte, van voor naar achter (**Afb.2.11**). U kunt er rechtstreeks op koken. Zet er **GEEN** pannen op. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigt deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.

- ⚠ NIET dwars plaatsen, want dan past hij niet en is hij wankel.**
- ⚠ NIET op een andere brander plaatsen. Hij past niet in de andere uitsparingen.**

Verwijder de linker panster. Plaats de bakplaat op de uitsparing. Controleer of hij er goed in zit.

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

Laat de bakplaat **niet langer dan 5** minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht, kan de plaat beschadigen. Zet de regelknop in de laatste stand, aangeduid met het kleine vlammetje, om het vuur lager te zetten.

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

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

De multifunctionele oven

De oven is een multifunctionele oven. (Afb.2.12). Naast de ovenventilator en het ventilatorelement is de oven uitgerust met twee extra verhittingselementen, eentje zichtbaar bovenin de oven en het andere onder de ovenbodem. Pas op dat u de bovinelementen en de elementdeflector niet aanraakt als u etenswaar in de oven zet of uit de oven verwijdert.

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

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

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

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

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

Multifunctionele ovenstanden (Afb.2.13)

Ontdooien

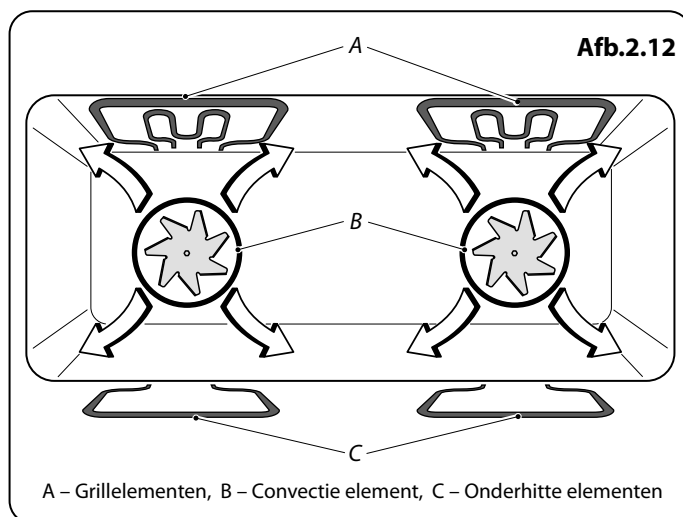


Met deze functie wordt er door de ventilator(en) alleen koude lucht gecirculeerd. Zorg ervoor dat de temperatuurregeling op 0° staat en dat geen warmte wordt toegepast. Hierdoor kunnen kleine gerechten als toetjes, taarten en stukken vlees, vis en gevogelte ontdooid worden.

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

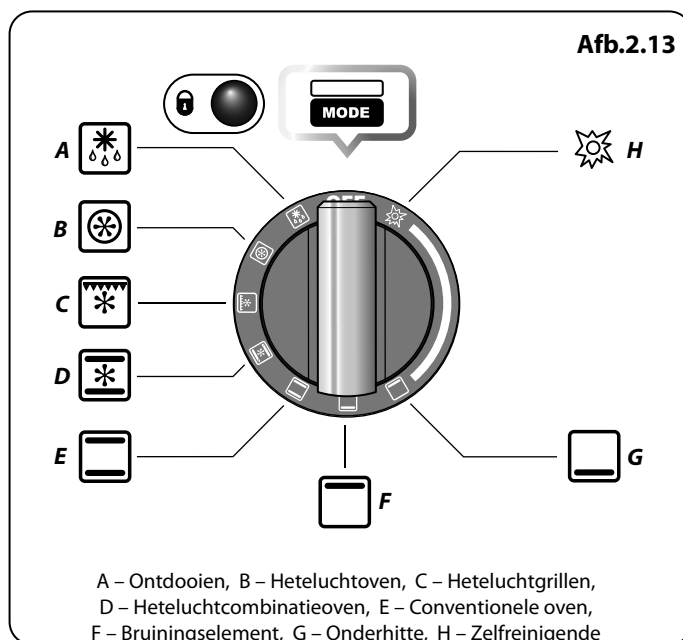
Houd de ovendeur dicht tijdens het ontdooien. Gebruik de oven niet om voedsel te ontdooien als de oven warm is. Hele kippen of grote stukken vlees dienen niet op deze manier ontdooid te worden. Dit kunt u beter in de koelkast doen.

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



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

Tabel 2-1



Nederlands

Heteluchtoven



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

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

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

Heteluchtgrillen



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

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

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

Opmerking: Als u over de hele breedte grilt, raden wij aan om het grillpanrek op de op één na bovenste stand te zetten, om er beter bij te kunnen.

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

Heteluchtcombinatieoven



Bij deze functie wordt er door de ventilator lucht gecirculeerd die verhit wordt door de elementen boven en onder in de oven. Door de combinatie van hete lucht en conventioneel bakken (hitte van onder en boven) is deze functie ideaal voor het bakken van grote gerechten die goed gaar moeten worden, zoals grote stukken vlees. Het is ook mogelijk om op twee roosters tegelijkertijd te bakken. Dan moeten de twee gerechten omgewisseld worden tijdens het bakken, want bij deze functie is het bovenin heter dan onderin.

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

Conventionele oven (hitte van boven en onder)



Bij deze functie wordt de hitte van de bovenste en onderste elementen gecombineerd. Deze functie is vooral geschikt voor het bakken van vlees en deeggerechten, cakes en koekjes. Het op het bovenste rooster gebakken voedsel zal sneller bruinen en krokant worden dan op het onderste rooster, want het is boven in de oven heter dan onderin, net als bij de functie 'convectiecombinatieoven'. Zo moet u ook de te bakken gerechten omwisselen voor gelijkmatig bakken. Dit betekent dat u voedsel waar verschillende temperaturen voor nodig zijn, tegelijkertijd kunt bakken, omdat u een koeler gebied onder in de oven hebt en een heter gebied bovenin.

Bruiningselement



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

Onderhitte



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

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

Zelfreinigende functie



De oven heeft een zelfreinigende functie. De oven zal met een hoge temperatuurscyclus werken om eventuele kookresten te verbranden. De as hiervan kunt u vervolgens eenvoudig verwijderen met een vochtige doek. Uit veiligheidsoverwegingen wordt de oven vergrendeld tijdens de schoonmaakcyclus.

Raadpleeg het gedeelte 'Schoonmaken' voor meer informatie over de zelfreinigende functie.

De oven bedienen

De multifunctionele oven heeft twee bedieningsknoppen: een functieschakelaar en een temperatuurknop (Afb.2.14).

Draai de functieselectieknop richting bakfunctie.(Afb.2.15) toont de instelling voor het bakken in de conventionele oven.

Draai de temperatuurknop voor de oven richting de gewenste temperatuur. Het ovenlampje gaat branden en dooft pas als de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft. Vervolgens gaat het lampje tijdens het bakken aan en uit als de oventhermostaat de ingestelde temperatuur in stand houdt (Afb.2.16).

Energiebesparing

De oven is uitgerust met een verdeler (Afb.2.17). Als de verdeler is aangebracht, wordt slechts de helft van de oven verwarmd en worden enkel de elementen aan de rechterkant gebruikt. Dit bespaart energie en is ideaal voor de meeste gerechten. Bij het gebruik van de verdeler kan er condensatie verschijnen in de linker oven – dit is normaal.

Voor zeer grote gerechten, bijvoorbeeld voor speciale gelegenheden, kan de verdeler verwijderd worden. Dan worden zowel de elementen aan de linkerkant als die aan de rechterkant ingeschakeld wanneer u een functie selecteert.

Alle ovenfuncties werken zowel voor de volledige oven als met verdeler en er zijn rekken voorzien voor gebruik in beide vormen.

⚠ WAARSCHUWING!
Pas goed op dat het glas aan de binnenkant van de deur niet wordt beschadigd bij het verwijderen van de verdeler. Krassen in het glas kunnen spanning veroorzaken waardoor de deur niet goed werkt.

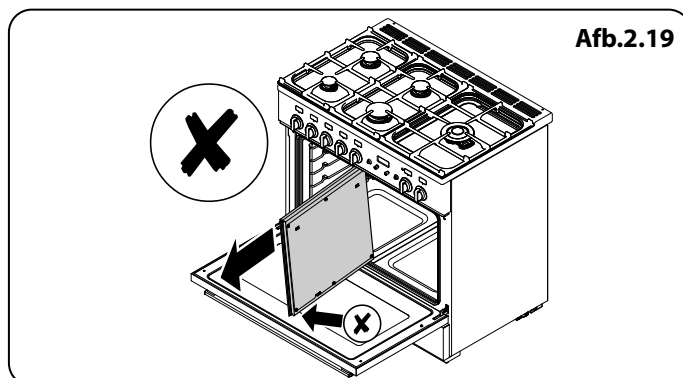
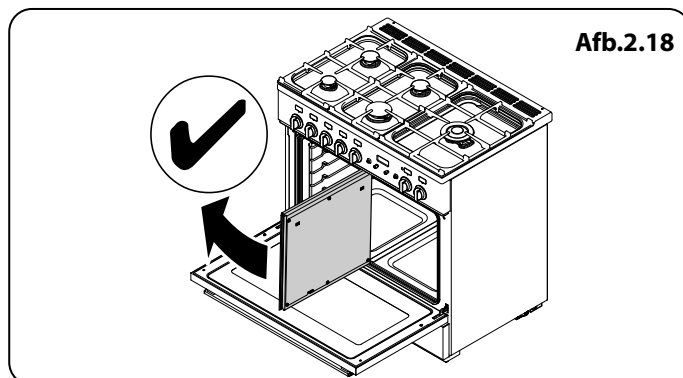
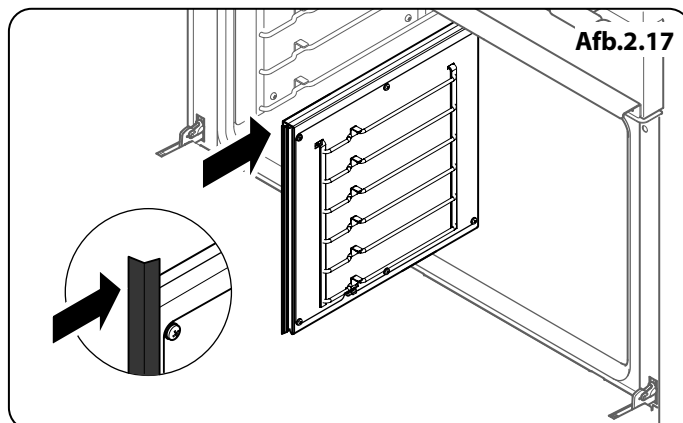
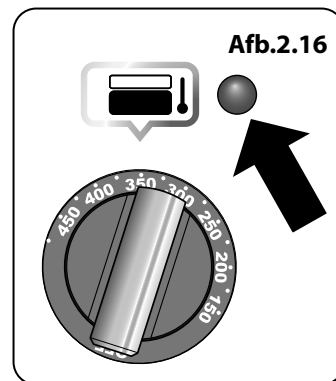
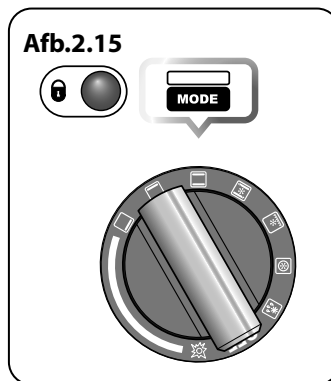
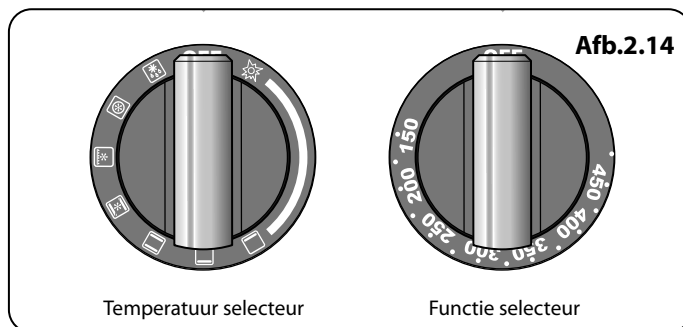
De scheidingswand verwijderen

⚠ Zorg ervoor dat het kooktoestel moet afgekoeld zijn voordat u de scheidingswand verwijdert.

Maak de deur helemaal open en verwijder de roosters. Wanneer u de scheidingswand verwijdert, moet u deze iets schuin omhoog tillen en de onderkant vasthouden om te voorkomen dat de metalen rand het glas in de deur raakt (Afb.2.18 en Afb.2.19).

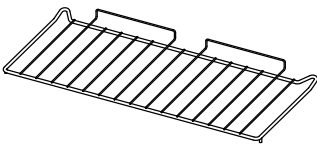
Het is raadzaam een theedoek of iets dergelijks op het glas van de deur te leggen voordat u de scheidingswand verwijdert. Dit voorkomt krassen op de binnenkant van de deur.

Plaats of schuif **GEEN** metalen voorwerpen, inclusief kookgerei, op het glas van de deur. Dit zou krassen kunnen veroorzaken, waardoor de oven niet goed meer werkt.

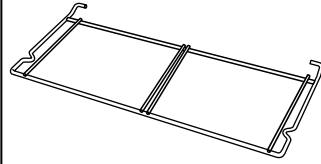


Nederlands

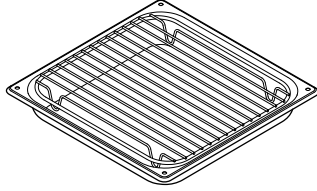
Afb.2.20



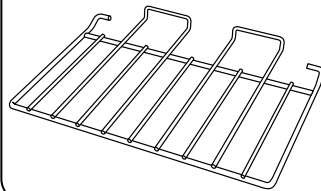
Afb.2.21



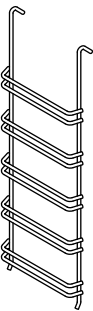
Afb.2.22



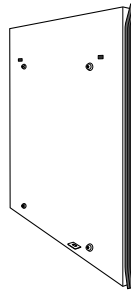
Afb.2.23



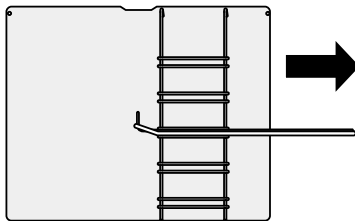
Afb.2.24



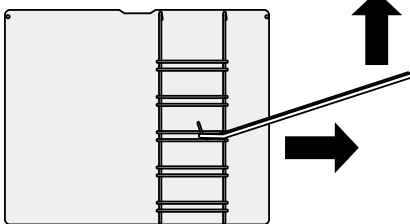
Afb.2.25



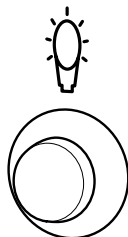
Afb.2.26



Afb.2.27



Afb.2.28



Accessoires

Ovenrekken

Elke oven wordt geleverd met:

- Twee volledige rekken (Afb.2.20)
- Grilpanrooster (Afb.2.21)
- Twee grilpannen met treeften (Afb.2.22)
- Drie energiebesparende rekken (Afb.2.23)
- Vier ladderroosters (Afb.2.24)
- En een verdeler (Afb.2.25)

Alle rekken kunnen op alle posities geplaatst worden. De ovenrekken worden tegengehouden als ze naar voren worden getrokken, maar kunnen eenvoudig verwijderd en weer geplaatst worden.

Het demonteren en opnieuw monteren van de ladderroosters

Til de haken van het ladderrooster uit de twee uitsparingen aan de kant van de oven (of verdeler) en til het rooster vervolgens over de stop aan de onderkant.

Breng hem weer aan door de onderkant van de ladder in de geleider te zetten waarna de haken weer in de uitsparingen moeten worden aangebracht.

Het demonteren en opnieuw monteren van de rekken

Trek het rek naar voren totdat deze aan de achterkant door de geleider wordt tegengehouden (Afb.2.26). Til de voorkant van het rek op zodat hij aan de achterkant tussen de geleiders doorgaat en trek hem er vervolgens uit (Afb.2.27).

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

Ovenlicht

Druk op de knop om de ovenlichten aan te doen.

Als een van de ovenlichten stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt (Afb.2.28).

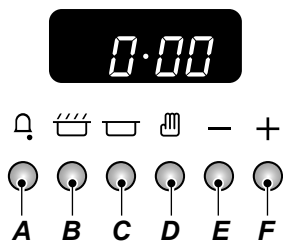
Opslag

In de lade onderin kunt u ovenplaten en ander kookgerei opslaan. U kunt de lade in zijn geheel verwijderen om deze bijv. schoon te maken.

- ⚠ **Daar de lade soms zeer warm wordt, dient u er geen artikelen in op te slaan die mogelijk smelten of vuur vatten.**
- ⚠ **Berg geen ontvlambare materialen op in de lade. Dit houdt in onderdelen van papier, plastic of textiel, zoals kookboeken, kunststof keukengerei of handdoeken, alsook ontvlambare vloeistoffen.**
- ⚠ **Bewaar geen explosieven, zoals spuitbussen, op of dicht bij het fornuis.**
- ⚠ **Ontvlambare vloeistoffen kunnen ontploffen en brand of schade veroorzaken.**

3. Klok met 6 knoppen

Fig. 3.1




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

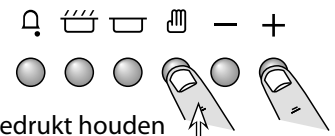
Symbol	Functie	Opmerkingen
[🔔]	Minute Minder is actief	
[🍳]	De oven(s) kunnen worden gebruikt	Als het 'kook' [🍳]-symbool niet wordt weergegeven is het programma ofwel: beëindigd en de oven(s) werk(t) (en)niet word(t)en de oven(s) bediend door een automatisch programma dat niet is gestart
[AUTO]	De oven(s)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

Table 3.1 overzicht van de functies


De tijd instellen

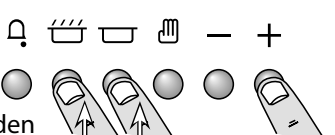
Voordat de oven kan werken, moet u de tijd en de dag van de klok instellen. De tijd kan op twee manieren worden ingesteld:

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



ingedrukt houden

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



ingedrukt houden

VERGEET NIET dat het een 24-uurs klok is.


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

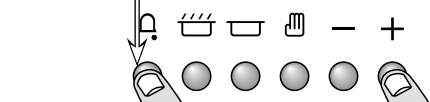
Automatisch dimmen

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


Minute Minder

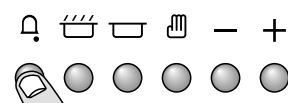
Step. 1 Houd de [🔔] knop ingedrukt

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





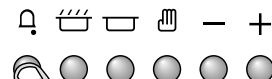
Step. 2

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


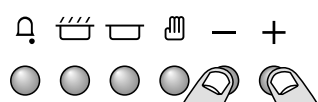


Step. 3

  Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.



Stel de Minute Minder en automatische programma's opnieuw in

Aanpassing van de pieptoon.

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




Nederlands

Een bereidingstijd instellen *(alleen hoofdoven)*

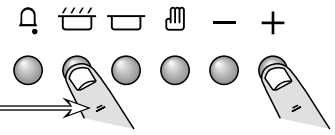
U hebt de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch stopt.

Step. 1



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

ingedrukt houden



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



Beep
Beep
Beep



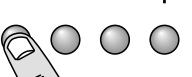

⚠ ONTHOUD Draai de bedieningsknop van de oven naar 0.

Een eindtijd van bereiding instellen *(alleen hoofdoven)*



(alleen hoofdoven)

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


Step. 1



Step. 2

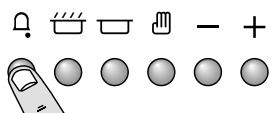


Step. 3 Druk op een willekeurige knop om het alarm te stoppen.



Beep
Beep
Beep


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



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

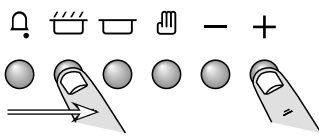
U hebt de gewenste temperatuur en functiestand ingesteld en u wilt dat de oven automatisch stopt.

Step. 1




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

ingedrukt houden

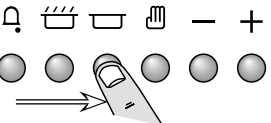


Step. 2



Op het display wordt de huidige tijd weergegeven.

ingedrukt houden



Step. 3




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

ingedrukt houden

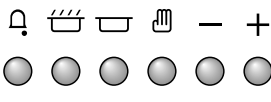


Ontgrendelknoppen.


Step. 4



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



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



Beep
Beep
Beep

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



4. Tips voor het koken

Bakken met een multifunctionele oven

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

Tips voor het koken met de Timer

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

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

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

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

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

Algemene tips voor de ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

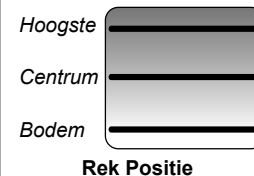
Zet de ovendeur **NIET** langer open dan noodzakelijk is als de oven aan staat, anders worden de knoppen erg heet.

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

5. Bakrichtlijnen

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

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



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

6. Het fornuis schoonmaken

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

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

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

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

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

Dagelijks onderhoud

Het fornuis reinigen is geen aangenaam karwei, maar het moet worden gedaan voor een goede werking en een fraai uiterlijk van het fornuis. Verwijder gemorste etenswaren direct als ze ontstaan. Hierdoor voorkomt u dat ze aanbranden en later moeilijker te verwijderen zijn.

⚠ Zorg ervoor dat de vlam en ventilatie niet worden belemmerd – bijvoorbeeld door opgehoopt vet.

Reiniging van gemorst eten

Als u tijdens het koken morst of gerechten laat overkoken, zet dan zo snel mogelijk de brander uit en laat deze afkoelen. Maak de zone pas schoon als deze volledig is afgekoeld. Veeg gemorste etenswaren zo snel mogelijk op.

Laat geen water bij het fornuis naar binnen sijpelen.

Kookplaatbranders

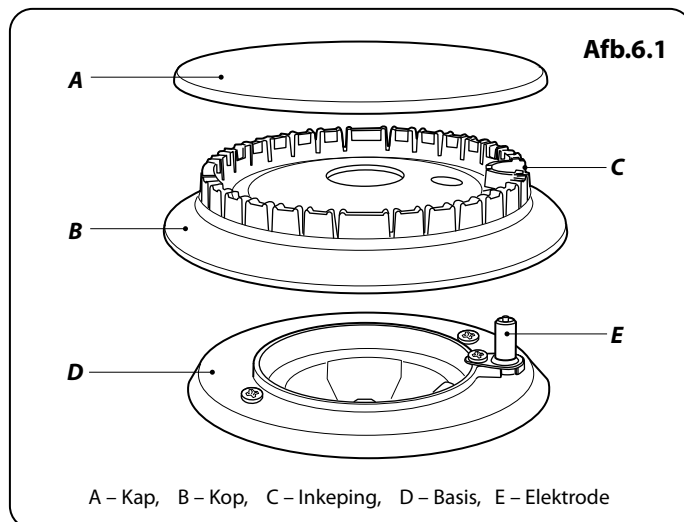
U kunt de branderkoppen en -kappen verwijderen om ze schoon te maken.

⚠ Stop de branderkoppen niet in de vaatwasser.

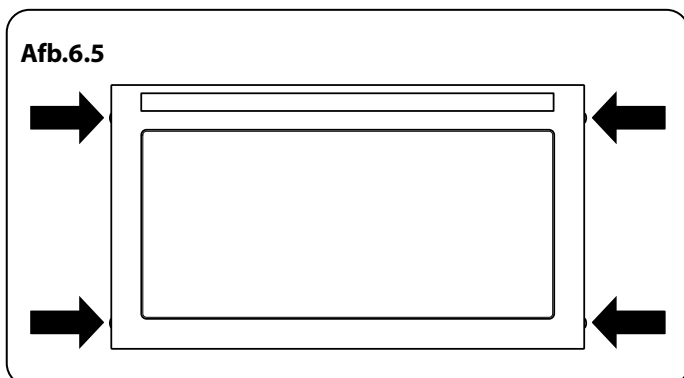
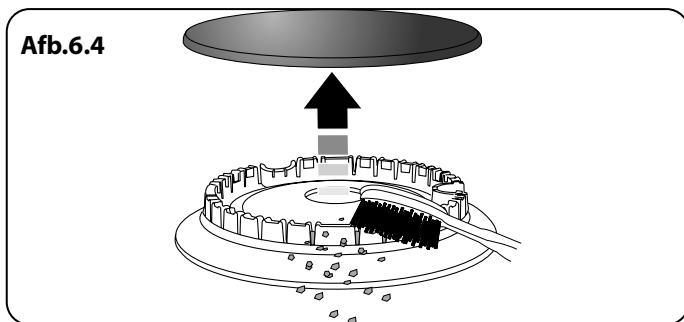
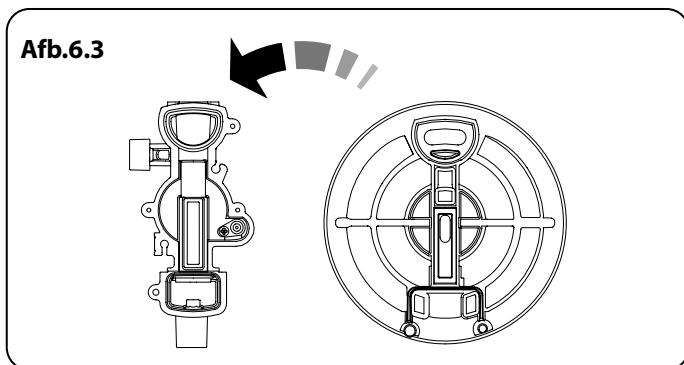
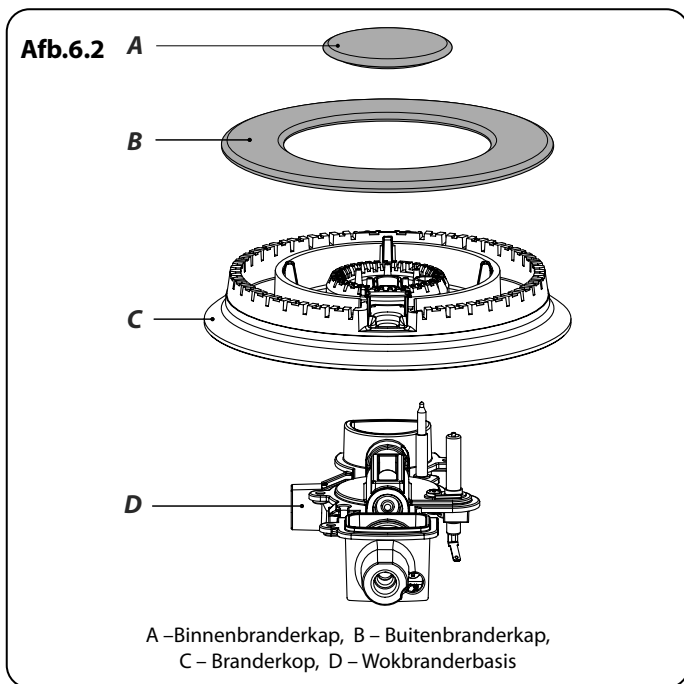
Zorg ervoor dat ze goed droog zijn voordat u ze weer aanbrengt.

De branders met enkele ring

Let bij het monteren van de branderkop op dat de lijnen van de inkeping in lijn zijn met de elektrode of opening in de basis. Controleer of de branderkop vlak is en of de kap centraal op de branderkop is aangebracht (**Afb.6.1**).



Nederlands



Wokbrander

Bij het monteren van de wokbrander (**Afb.6.2**), de grote basisring omkeren en het 'D' - vormige gebied zoeken (**Afb.6.3**). De kop draaien tot de 'D' die van de branderbasis heeft gevonden. De kop omdraaien en op de branderbasis plaatsen.

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

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

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

De Bakplaat

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

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

De Woksteun

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

Bovenzijde

Haal potten of pannen van de bovenzijde af. Verwijder de pansteunen uit het gedeelte waar u gemorst hebt en plaats ze voorzichtig in een gootsteen met een warm sopje.

Veeg losse resten af van de bovenzijde. Gebruik geen schuurmiddelen op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor het beste resultaat een vloeibaar reinigingsmiddel. Afspoelen met koud water en grondig drogen met een schone, zachte doek. Zorg dat alle delen goed droog zijn voordat u alle onderdelen weer aanbrengt.

⚠ Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, onder andere schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal.

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

Bedieningspaneel en deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, waaronder schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik voor het schoonmaken van het bedieningspaneel en de bedieningsknoppen een zachte, in warm zeepwater gedrenkte, en uitgewrongen doek. Poets ze dan droog met een droge doek.

Buitenste Paneel van de Ovendeur Verwijderen

Het buitenste deurpaneel kan worden verwijderd, zodat de binnenkant van het glas gereinigd kan worden. Maak de vier schroeven (2 per zijde) in de deur los (Afb.6.5). Open de deur voorzichtig met behulp van het handvat, til de buitenste deur voorzichtig omhoog.

Monteer in omgekeerde volgorde.

Zelfreinigende ven

- ⚠ WAARSCHUWING!**Verwijder alle kookbenodigdheden, platen en plaatsteunen uit de oven voordat u de zelfreinigende functie gebruikt. Als de platen en de steunen in de oven achterblijven, zullen ze verkleuren en ruw worden.
- ⚠ WAARSCHUWING!**Verwijder de verdeler voordat u de zelfreinigende functie gebruikt. Zie pagina 8, 'De verdeler verwijderen'.
- ⚠ De deurdichting NIET reinigen: de deurdichting is essentieel voor een goede afsluiting. De dichting niet afwrijven, beschadigen of verplaatsen.**
- ⚠ Gebruik GEEN ovenreinigingsmiddelen: vermijd het gebruik van ovenreinigers of beschermende coatings van welk soort ook die in de handel verkrijgbaar zijn.**
- ⚠ Reinig alleen de onderdelen die zijn opgesomd in deze gebruiksaanwijzing.**
- ⚠ Gebruik de ovenverlichting NIET tijdens de zelfreinigende modus.**

Voordat u de Zelfreinigende Functie Gebruikt

Reinig eerst de gedeelten die niet worden bereikt door de zelfreinigende functie, zoals de buitenranden van de ovendeur. Veeg overtollig vet of overtollige vloeistoffen op.

Gebruik voordat u de zelfreinigende functie gebruikt, heet water en schoonmaakmiddel of een papje van water en baksoda om moeilijke plekken te verwijderen. Spoel alle resten af met azijnwater. Dit voorkomt dat het vuil wordt aangebakken door de hoge hitte van de zelfreinigende cyclus.

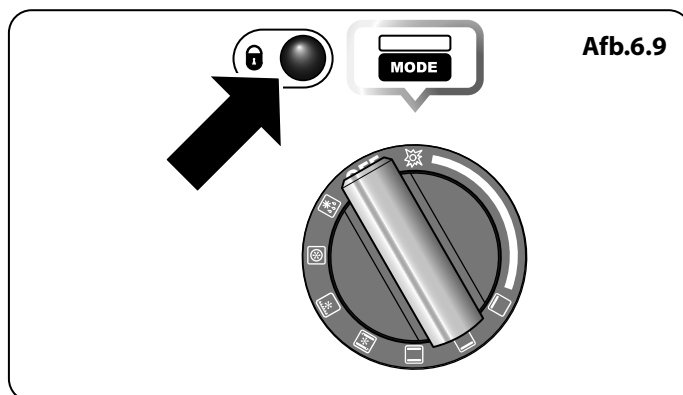
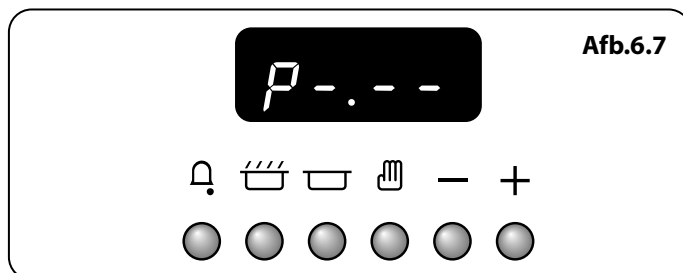
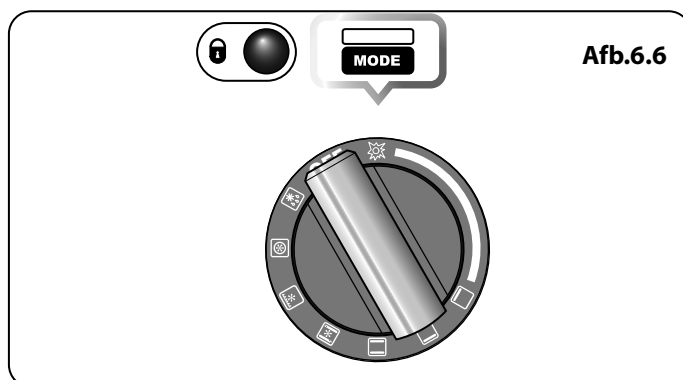
Zelfreinigende Modus

Zet de ovenfunctie op zelfreinigend (Afb.6.6). De timerdisplay zal nu een 'P' weergeven (Afb.6.7).

Druk eenmaal op de knop [☰] (Afb.6.8) om de standaard tijd voor reiniging in te stellen (3 uur). Als u de duur van de reinigingscyclus wilt aanpassen, houdt u knop [☰] ingedrukt en drukt u op knop [-] of [+] om de tijd naar wens in te stellen, zie Tabel 6.1.

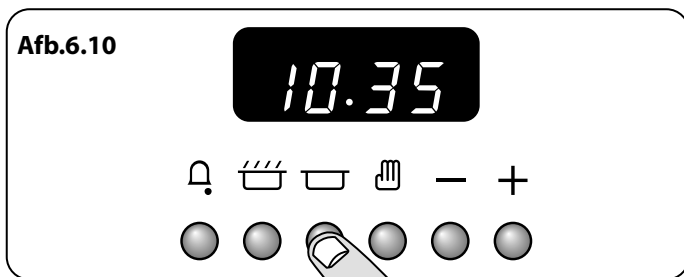
De maximale tijd voor de zelfreinigingscyclus is 4 uur.

De koelventilator schakelt over naar hoge snelheid en zodra een bepaalde temperatuur is bereikt, wordt de ovendeur vergrendeld zoals weergegeven door de verlichte neon (Afb.6.9).



Uren	Vervuiling
2 uur	Normaal schoonmaken
3 uur	Zware vervuiling
4 uur	Zeer zware vervuiling

Tabel 6.1



Opmerking: Vanwege de hoge temperatuur die wordt ontwikkeld tijdens de zelfreinigende cyclus, wordt de deur nog enige tijd vergrendeld gehouden nadat de reinigingscyclus is beëindigd. Als de temperatuur van de oven voldoende gezakt is, gaat de neon uit en wordt de deur ontgrendeld.

⚠ WAARSCHUWING! De oven is nog steeds heet!

Als de ovendeur ontgrendeld is, schakelt u de ovenbediening naar UIT.

Als de deur ontgrendeld en de oven afgekoeld is, gebruikt u een vochtige doek om brokstukken en as te verwijderen.

De Zelfreinigende Cyclus Afbreken

Als u de zelfreinigende functie wilt afbreken, houdt u knop [☐] ingedrukt en drukt u op knop [-] om de timer terug naar (0.00) te zetten. Het verwarmen van de cyclus stopt en het koelen wordt gestart. Als de temperatuur van de oven voldoende gezakt is, gaat de neon uit en wordt de deur ontgrendeld.

Als de ovendeur ontgrendeld is, schakelt u de ovenbediening naar UIT.

⚠ WAARSCHUWING! Probeer NIET de zelfreinigende functie te stoppen door de ovenbediening naar UIT te schakelen. Omdat dit het verwarmen van de reinigingscyclus stopt, worden ook de ventilatoren gestopt en wordt de thermostaat van de oven geactiveerd.

De Zelfreinigende Cyclus Automatisch Starten

Via de timer kunt u de zelfreinigende cyclus zo instellen dat deze automatisch wordt in- en uitgeschakeld.

Opmerking: U kunt de timer niet direct starten – deze wordt automatisch ingeschakeld als u de 'Reinigingsperiode' en de 'Stoptijd' inschakelt.

Zet de ovenfunctie op zelfreinigend (Afb.6.6). Druk eenmaal op de knop [☐] om de standaard tijd voor reiniging in te stellen (Afb.6-8). Als u de duur van de reinigingscyclus wilt aanpassen, houdt u knop [☐] ingedrukt en drukt u op knop [-] of [+] om de tijd naar wens in te stellen.

Druk nu eenmaal op knop [☐] om de minimale 'Stoptijd' (Afb.6.10) op het display te krijgen. Houd knop [☐] ingedrukt en druk vervolgens op knop [+] totdat de gewenste 'Stoptijd' wordt weergegeven (Afb.6.11). Laat de knoppen los.

De zelfreinigende cyclus wordt nu automatisch gestart.

De Automatische Zelfreinigende Cyclus Afbreken

Als u wilt terugkeren naar handmatige bediening, moet de 'Reinigingsperiode' worden afgebroken. Houd knop [☐] ingedrukt en druk vervolgens op knop [-] totdat de timer (0.00) weergeeft.

Reinigingstabel

De genoemde reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar in de supermarkt of bij verkopers van elektrische apparaten (Tabel 6.2).

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

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

Kookplaat		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Bovenkant van kookplaat (Inclusief branderkoppen en branderkappen)	Email, roestvrij staal, aluminium	Warm zeepwater, zachte doek. Alle hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een nylon schuurspons.
Keramische/inductiekookplaat	Gehard glas	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Bakplaat (alleen bij sommige modellen)	Anti-aanbaklaag	Laat afkoelen. Afwassen in warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen/-sponzen. Vaatwasmachine.
Opwarmzone (alleen bij sommige modellen)	Gehard glas	Warm zeepwater, crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Buitenkant van Fornois		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Buitenkant van deur, deurpost en opberglade	Email of verf	Warm zeepwater, zachte doek. Eventuele hardnekkige vlekken voorzichtig verwijderen met een vloeibaar schoonmaakmiddel.
	Roestvrij staal	Microfibre plus All Purpose Cloth (supermarkt).
Zijkanten en plint	Geverfde oppervlakken	Warm zeepwater, zachte doek.
Spatscherm/achterrooster	Email of roestvrij staal	Warm zeepwater, zachte doek. Crèmig reinigingsmiddel, met zorg, indien nodig.
Bedieningspaneel	Verf, email of roestvrij staal	Warm zeepwater. Gebruik geen schuurmiddelen op belettering.
Bedieningsknoppen/handvatten en randen	Kunststof/chroom en rood koper	Warm zeepwater, zachte doek.
	Geelkoper	Koperpoetsmiddel.
Oven en Gril		
Onderdeel	Afwerking	Aanbevolen Reinigingsmethode
Binnenkant van de oven	Geëmailleerde	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Bekledingspanelen	Geëmailleerde	Warm zeepwater; Crèmig reinigingsmiddel/schuurspons indien nodig.
Zijkanten, onderkant, verdeler en bovenkant van oven GEEN 'COOK & CLEAN' OVENPANELEN (zie onder)	Email	Elk merkovenreinigingsmiddel dat geschikt is voor email. VOORZICHTIG: BIJTENDE OVENREINIGERS: VOLG INSTRUCTIES VAN FABRIKANT OP. Zorg dat er geen contact is met de ovenelementen.
Ovenrekken, Handyrack, gril-treeft, Handygrill-rek	Chroom	Een voor email geschikt ovenreinigingsmiddel. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.
Grilpan/Braadslede (alleen sommige modellen)	Email	Warm zeepwater. Met zeep gevuld sponsje. Vaatwasmachine.

Tabel 6.2

7. Problemen oplossen

Defecte ontsteking/branders van de kookplaat

Is de stroom ingeschakeld?

Zijn de ontsteker- (ontstekingselektrode) of branderopeningen door vuil geblokkeerd?

Zitten de branderkoppen op de goede plek? Zie het onderdeel getiteld 'Reiniging'.

Vergeet niet dat elke kookplaatbrander een speciale veiligheidsinrichting heeft die de gasstroom stopt als de vlam uitgaat. Als u een kookplaatbrander aansteekt, moet de veiligheidsinrichting worden geannuleerd door de bedieningsknop ingedrukt te houden, zodat het gas kan stromen. Zo kan de vlamsensor opwarmen en de veiligheidsinrichting bedienen. Houd de knop ingedrukt om het gas een aantal seconden door de brander te laten stromen. De ontsteker moet het gas ontsteken en aanzetten.

Als de brander uitgaat wanneer u de bedieningsknop los laat, is de veiligheidsinrichting niet ingetrokken. Draai de bediening in de OFF-stand en wacht één minuut. Probeer het dan opnieuw door de bedieningsknop iets langer ingedrukt te houden.

Kookplaatbranders gaan niet aan

Als een of alle kookplaatbranders niet aangaan, zorg er dan voor dat alle onderdelen goed zijn geplaatst na het afnemen of verwijderen voor reiniging.

Controleer dat er geen problemen zijn met de gastoevoer. Dit doet u door te kijken of andere apparaten wel werken die van gas gebruikmaken.

Vonken de branders als u de bedieningsknop indrukt? Zo niet, controleer dan of de stroom is ingeschakeld.

Er komt stoom uit de oven

Bij het bereiden van eten met een hoog watergehalte (bv. ovenfriet) kan er wat stoom zichtbaar zijn bij het achterste rooster. Wees voorzichtig als u de deur opent. Er kan namelijk een stoomwolk naar buiten komen. Ga flink naar achteren staan en laat de stoom zich verspreiden.

Een ovenventilator maakt lawaai

Het geluid van de ovenventilator kan veranderen naarmate de oven warmer wordt – dit is normaal.

Welke schoonmaakmaterialen worden voor het apparaat aanbevolen?

Zie het onderdeel 'Reiniging' voor een volledige lijst met aanbevolen schoonmaakmaterialen.

⚠ Wij RADEN geen schurende of bijtende schoonmaakmiddelen aan, omdat deze uw apparaat kunnen beschadigen.

De knoppen worden warm wanneer ik de oven gebruik. Kan ik dit voorkomen?

Ja, dit wordt veroorzaakt door warmte die uit de oven omhoog komt en de knoppen verwarmt. **LAAT** de ovendeur niet open.

Wie moet er betalen als er een probleem is met de installatie en mijn originele installateur komt niet terug om het probleem te verhelpen?

Dan moet u betalen. Onderhoudsbedrijven brengen kosten in rekening voor hun dienstverlening als zij werkzaamheden corrigeren die door uw originele installateur zijn gedaan. Het is in uw belang uw originele installateur op te sporen.

Stroomuitval

In het geval van een uitval van de stroom dient u de klok te resetten om ervoor te zorgen dat de oven met timer blijft werken.

Het eten wordt te langzaam of te snel bereid, of verbrandt

Kooktijden kunnen verschillen met die van uw vorige oven. Controleer of u de aanbevolen temperaturen en rekpositie gebruikt. Zie het instructieonderdeel over de kookgids ovens. De bedieningsinstellingen en kooktijden van de oven zijn uitsluitend bedoeld als een richtlijn. Voor individuele smaken kan het nodig zijn dat de temperatuur hoger of lager moet worden ingesteld om de door u gewenste resultaten te krijgen. Probeer de oven met een hogere temperatuurinstelling te gebruiken.

De oven bereidt het eten niet gelijkmatig

Als u grote etenswaren bereidt, zorg er dan voor dat deze tijdens de bereiding worden omgedraaid.

Als twee rekken worden gebruikt, controleer dan of er ruimte is vrijgelaten zodat de warmte kan circuleren. Als een bakblad in de oven is geplaatst, moet deze midden op het rek worden geplaatst.

Controleer de dichtingsstrook op beschadigingen.

Een schotel met water moet als deze op het rek wordt gezet overal de gelijke diepte hebben. (Als de schaal bijvoorbeeld dieper aan de achterzijde is, dan moet de achterzijde van het apparaat worden verhoogd of de voorzijde moet worden verlaagd.)

Als het apparaat niet waterpas is, vraag uw leverancier dan dit voor elkaar te maken.

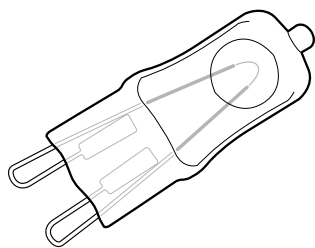
Oven gaat niet aan

Is de stroom ingeschakeld? Is de klok verlicht?

Is dit niet het geval, dan kan er iets fout zijn met de voeding. Is de apparaattoevoer aan bij de stroomonderbreker?

Hebt u een kookfunctie ingesteld?

Afb.7,1



De oven met timer gaat niet aan als deze met de hand wordt aangezet

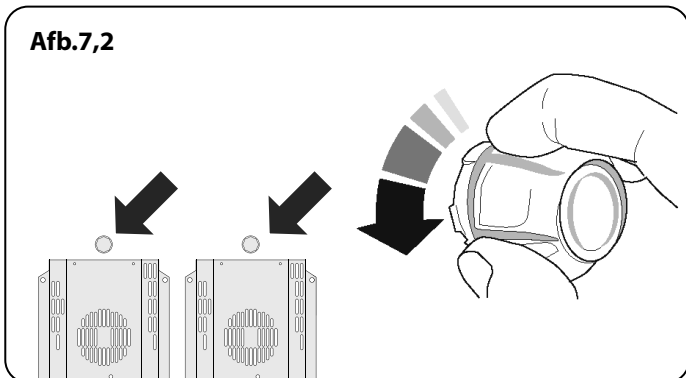
Is de stroom ingeschakeld? Is de klok verlicht?

Is dit niet het geval, dan kan er iets fout zijn met de voeding. Is de apparaattoevoer aan bij de stroomonderbreker?

Is de tijd van de dag ingesteld?

Is het sleutelsymbool [🔑] zichtbaar op het display wat aangeeft dat de oven is vergrendeld? Zie het onderdeel 'Klok' van de instructies voor meer informatie over deze sleutelvergrendelfunctie.

Afb.7,2



De oven met timer gaat niet aan tijdens automatisch koken

Is de ovenknop per ongeluk in de OFF-stand gelaten? Is de oven vergrendeld (zie hierboven)?

Oventemperatuur wordt hoger naarmate het apparaat ouder wordt

Als aan de knop omlaag draaien niet helpt, of slechts voor een korte tijd heeft geholpen, dan hebt u mogelijk een nieuwe thermostaat nodig. Deze moet door een onderhoudsmonteur worden geplaatst.

Ovenlamp werkt niet

Waarschijnlijk is de lamp opgebrand. U kunt bij een goede elektriciteitswinkel een vervangingslamp kopen (wat niet door de garantie is gedekt). Vraag om een 40 W, 230 V halogeenlamp (G9) (Afb.7,1).

Zet de stroom uit bij de stroomonderbreker.

Schakel voordat de bestaande lamp wordt verwijderd eerst de stroomtoevoer uit en zorg dat de oven en de lamp koel aanvoelen. 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.7,2).

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 oliën 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. Zet de stroomonderbreker aan en controleer of de lamp nu brandt.

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.

Name des Installateurs
Firma des Installateurs
Telefonnummer des Installateurs
Geräteseriennummer

Veiligheidseisen

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

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

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

Ventilatie

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

Alle kamers moeten voorzien zijn van een raam dat open kan of iets soortgelijks, en sommige kamers moeten tevens van een permanent ventilatiekanaal zijn voorzien, afgezien van het raam.

Het fornuis plaatsen

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

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

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

Conversie

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.

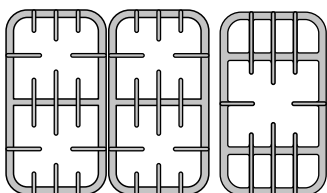
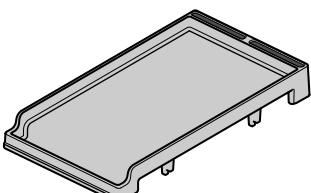
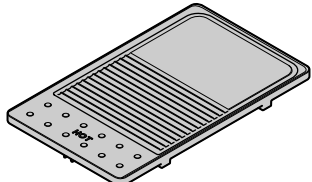
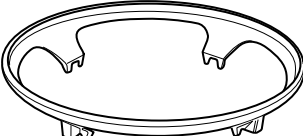
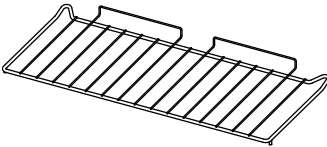
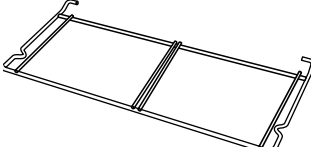
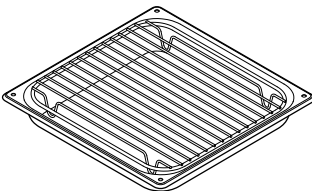
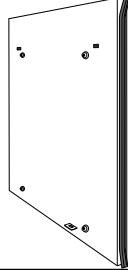
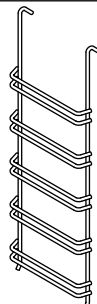
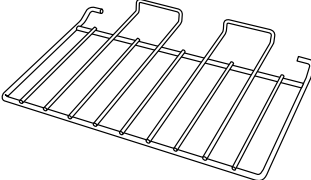
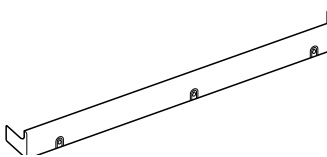
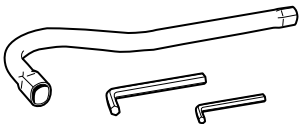
Om het fornuis correct te kunnen installeren is de volgende apparatuur noodzakelijk:

- 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 gaslang: Dient aan de relevante normen te voldoen.
- Multimeter: Voor elektrische controle.

Tevens is de volgende apparatuur noodzakelijk:

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

De onderdelen controleren:

3 Panneroosters	Teppanyaki (Geleverd)
	
Bakplaat (optioneel)	Woksteun
	
Volledige rekken	Grilpanrooster
	
2 grillpannen met treeften	Divider
	
4 ladderroosters	3 energiebesparende rekken
	
Plint	Waterpas en inbussleutels
	

INSTALLATIE

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

Het fornuis plaatsen

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

Aan alle kanten van het fornuis moet een ruimte van 75 mm vrij worden gelaten **BOVEN** de hoogte van de kookplaat en nevenliggende oppervlakken. Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

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

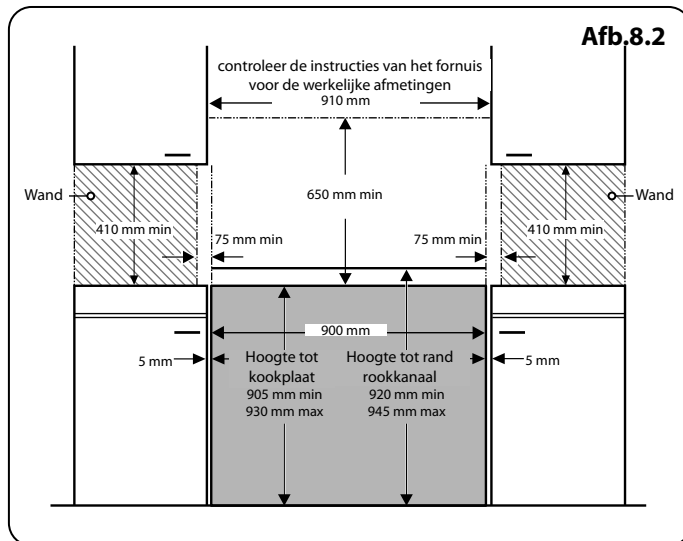
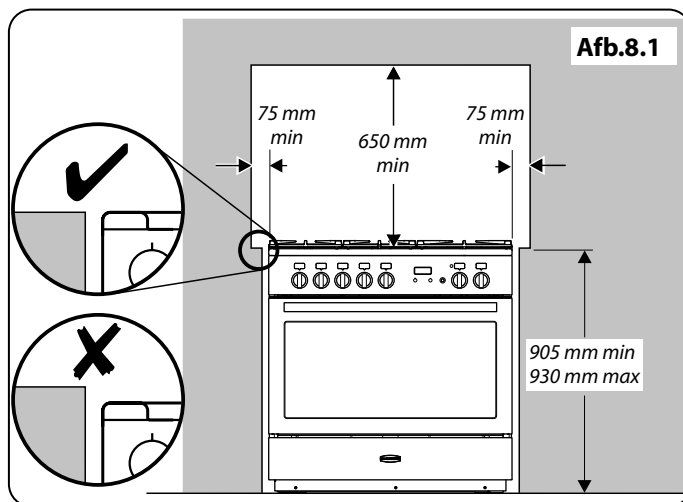
* Afzuigkappen dienen in overeenstemming met de aanwijzingen van de betreffende fabrikant te worden geïnstalleerd.

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

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

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

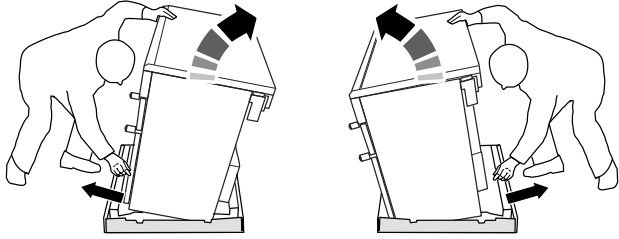
We bevelen aan tussen de kasten een tussenruimte van 905 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.



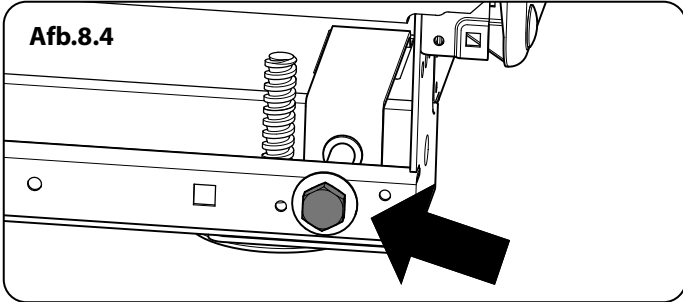
INSTALLATIE

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

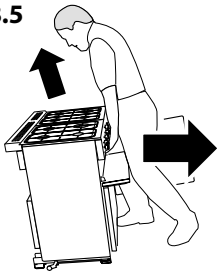
Afb.8.3



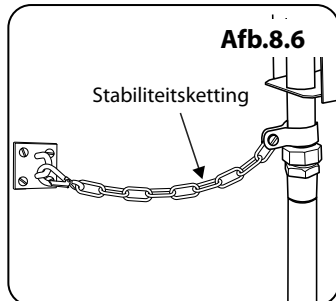
Afb.8.4



Afb.8.5



Afb.8.6



Het fornuis verplaatsen

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

⚠ Het fornuis is zeer zwaar dus wees voorzichtig.

We raden aan het fornuis door twee mensen te laten verschuiven. Zorg dat de vloerbedekking goed vast zit of verwijderd is, zodat deze niet verschuift als het fornuis verplaatst wordt.

Het fornuis is voorzien van twee nivelleerwielletjes aan de achterkant en twee stelvoeten die naar beneden kunnen worden gedraaid aan de voorkant. U zult het nivelleerwerkzeug nodig hebben.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (Afb.8.3). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

Breng de twee wielletjes aan de achterkant omlaag

Let op dat u **BEIDE WIELLETJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wielletje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis. Breng eerst het nivelleerwerkzeug aan op de zeshoekige stelmoer (Afb.8.4).

Draai 10 volledige (360°) slagen te draaien met de klok mee.

Dit betekent het nivelleerwerkzeug 20 keer draaien en verwijderen.

Het verplaatsen

Vouw de achterrand van de 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.8.5).

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

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

INSTALLATIE

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

De Stabiliteitsbeugel 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.8.6), (Afb.8.7) en (Afb.8.8).

Als u een stabiliteitketting gebruikt (Afb.8.6) dient de ketting zo kort mogelijk gehouden te worden en stevig bevestigd te worden aan de achterkant van het fornuis.

Als u een stabiliteitsbeugel gebruikt (Afb.8.7) en (Afb.8.8) dient de steun zo aangepast te worden dat er zo weinig mogelijk tussenruimte is tussen de steun en de inschakelingleuf aan de achterkant van het fornuis.

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

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.8.5). Controleer dan achter het fornuis of de gaslang niet is blijven haken.

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

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

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

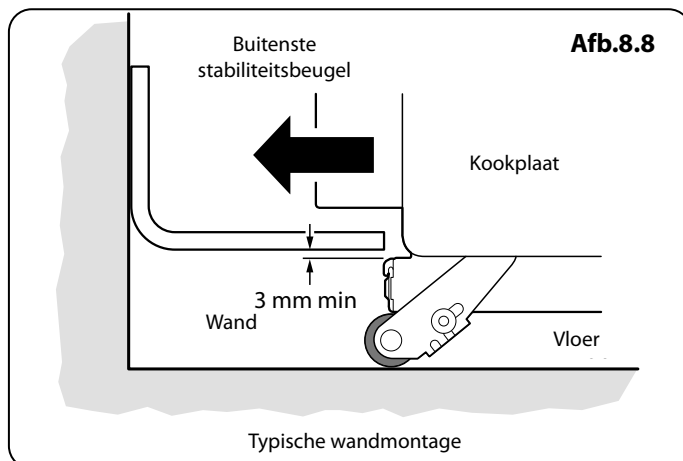
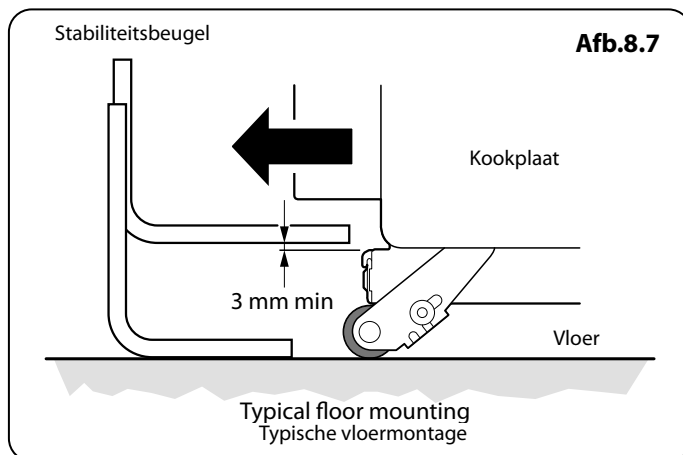
Waterpas stellen

Plaats een luchtbelwaterpas op een rek van één van de ovens om te controleren of het fornuis waterpas staat.

Zet het fornuis op de bestemde plaats neer. Pas daarbij op dat het niet wordt verdraaid in de ruimte tussen de keukenkasten, omdat dit het fornuis of de kasten kan beschadigen.

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

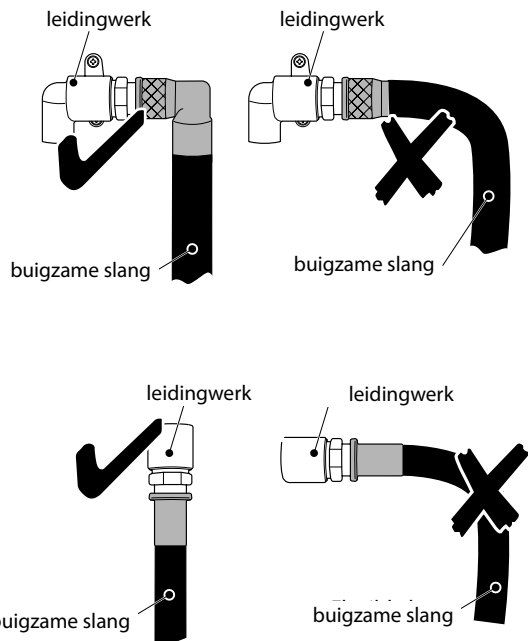
Als u de hoogte van de achterzijde van het fornuis wilt aanpassen, brengt u eerst een 13 mm schroefsleutel of een steeksleutel aan op de achthoekige stelmoer. Om de voeten aan de voorkant in te stellen dient u het fornuis met behulp van de wieltjes aan de achterkant op te tillen of te laten zakken.



INSTALLATIE

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

Afb.8.11



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' te vallen (**Afb.8.9**).

Opmerking: Als de ruimte achter het fornuis beperkt is, breng dan de meegeleverde afstandhouder aan om voor meer ruimte te zorgen (**Afb.8.10**).

Voor aardgas, moet de flexibele slang in overeenstemming met BS 669 of EN-14800. Voor LPG, moet het in staat van 50 mbar, 70 °C temperatuurstijging te zijn en dragen een rode streep, band of label. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

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

Beproeven op druk

U kunt de 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.

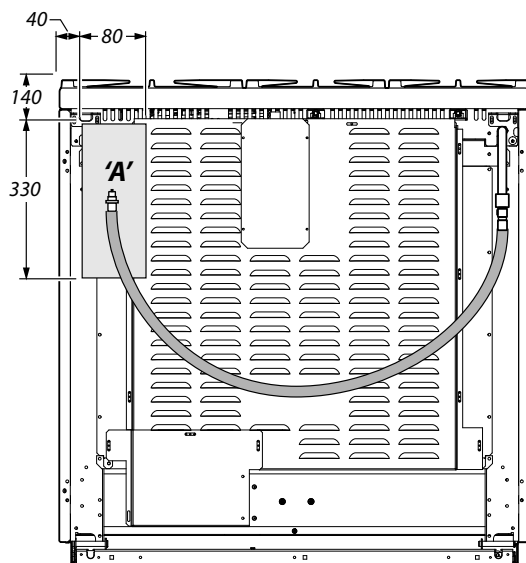
Verwijder een branderkop. Sluit de drukmeter aan op de gasbek. Draai de gasleiding open en steek een van de kookplaatbranders aan.

Druk de bedieningsknop van de brander met de drukmeter in zodat er gas doorgelaten wordt.

Zie de gegevenssticker voor testdruk.

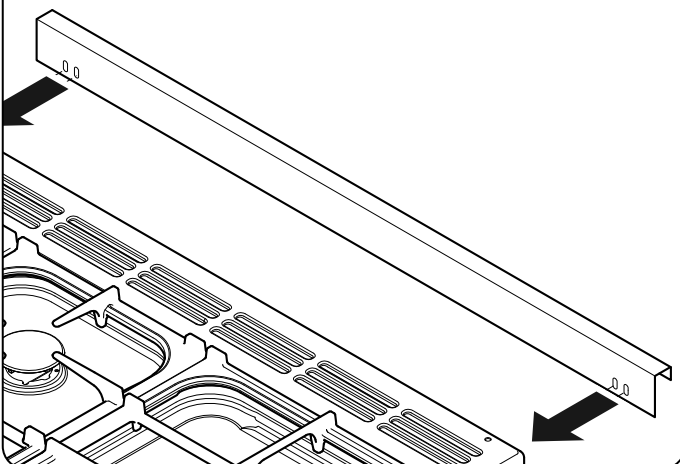
Zet de branders uit. Zet de brander op de juiste wijze weer in elkaar.

Afb.8.9



Alle afmetingen in mm

Afb.8.10



INSTALLATIE

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

Aansluiten op de elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden aangesloten in overeenstemming met de relevante 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.

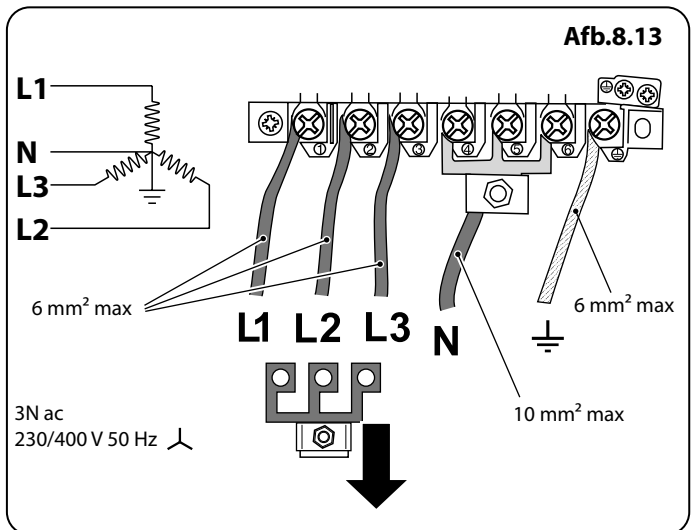
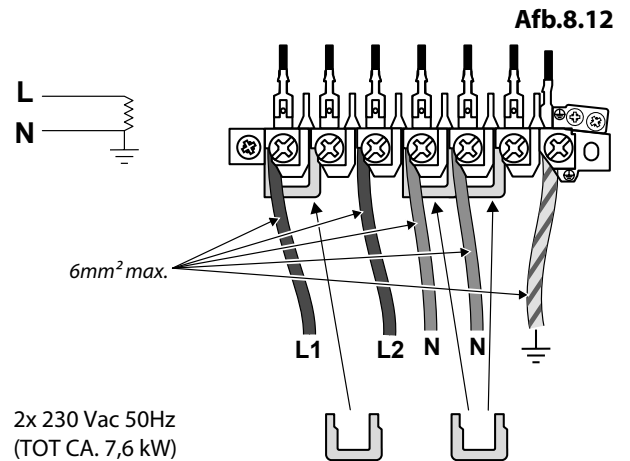
⚠ Het fornuis mag niet op een normaal, huishoudelijk stopcontact worden aangesloten.

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.8.12** en **Afb.8.13**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

Aardlekschakelaars met Stroomsturing

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

INDIEN U TWIJFELT, RAADPLEEG DAN EEN BEVOEGDE ELEKTRICIEN.

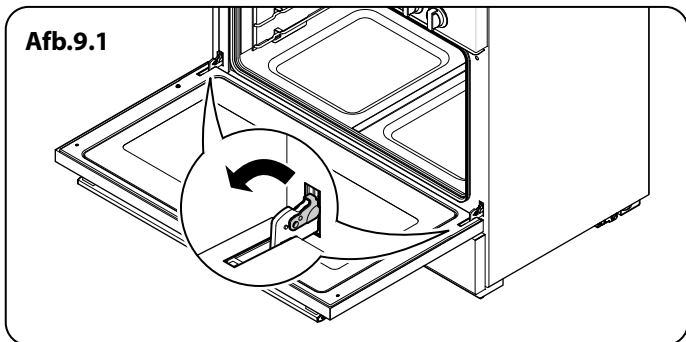


INSTALLATIE

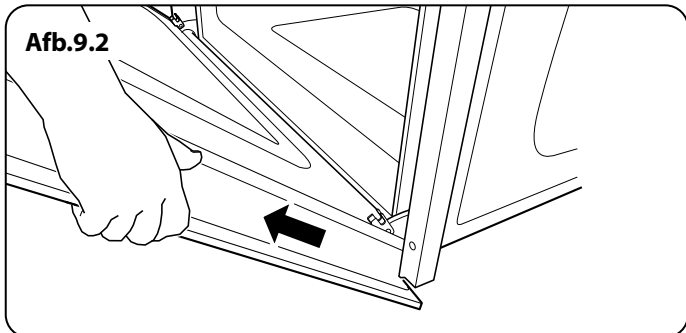
Controleer na afloop of het apparaat elektrisch veilig en gasdicht is.

9. Eindcontroles

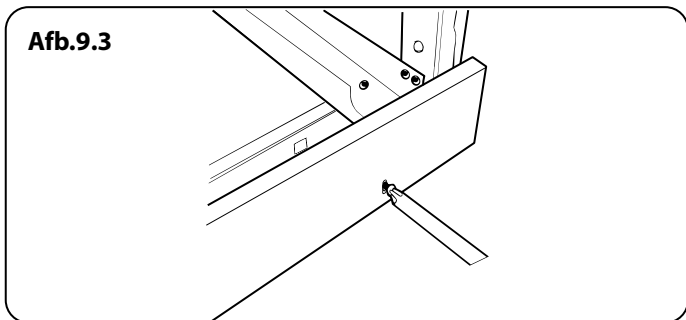
Afb.9.1



Afb.9.2



Afb.9.3



Kookplaatcontrole

Controleer de branders één voor één. Het fornuis is voorzien van een veiligheidsmechanisme (FSD) dat de gastoevoer naar de brander uitschakelt indien de vlam uitgaat. Draai de bedieningsknoppen om de beurt naar het symbool van de dichte vlam. Druk de bedieningsknop in. Er stroomt gas naar de brander. Blijf de knop ingedrukt houden en druk op de ontstekingsknop of steek de brander met een lucifer aan. Blijf de knop ongeveer 10 seconden ingedrukt houden.

Als de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat, hebt u niet lang genoeg gewacht. Wacht een minuut en probeer het nogmaals maar houd de knop deze keer iets langer ingedrukt.

Ovencontrole

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

Opmerking: De garantie dekt het ovenlampje niet.

De montage voltooien

De ovendeur verwijderen

U verwijdert de ovendeur door deze volledig open te zetten. Draai de U-vormige borgklemmen naar voren in de vergrendelde stand (**Afb.9.1**). Pak de zijkanten van de deur beet, til hem op, en schuif de deur dan naar voren (**Afb.9.2**).

Opnieuw aanbrengen van de ovendeur

U brengt de deur weer aan door de scharnieren terug te schuiven in hun gleuven. Draai de U-vormige borgklemmen terug op de scharnieren.

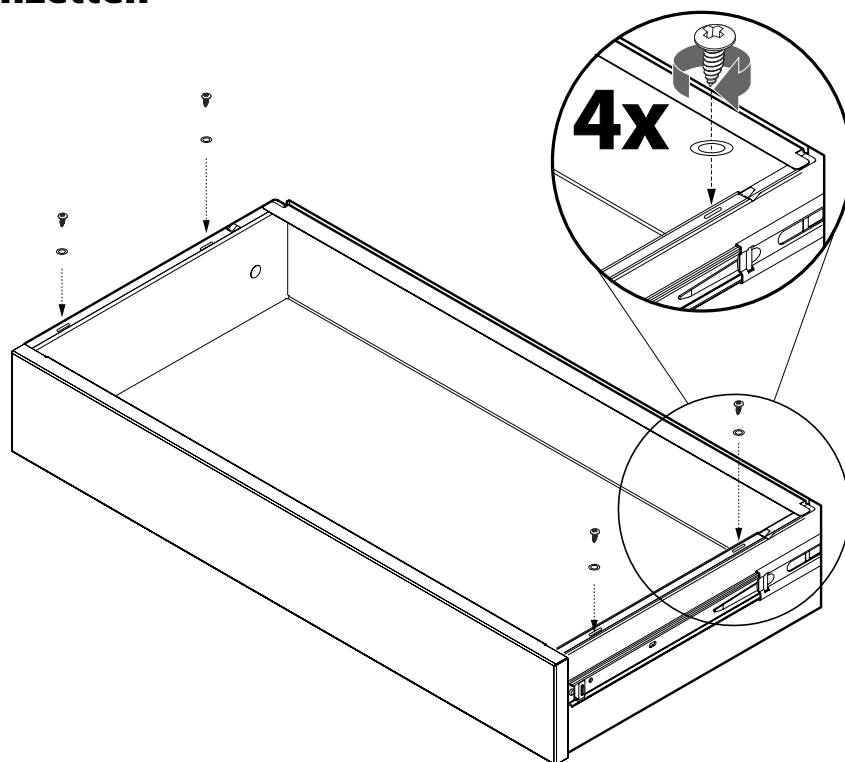
De plint monteren

Verwijder de 3 schroeven voor de plintmontages langs de onderste rand aan de voorkant (**Afb.9.3**). Zet de plint met behulp van deze schroeven vast.

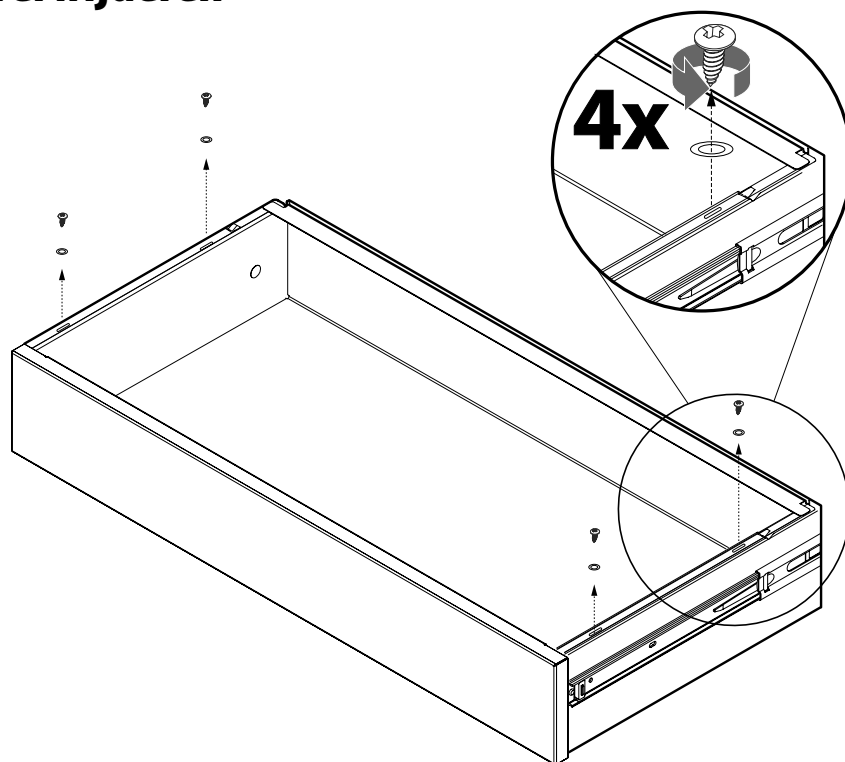
Klantenzorg

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

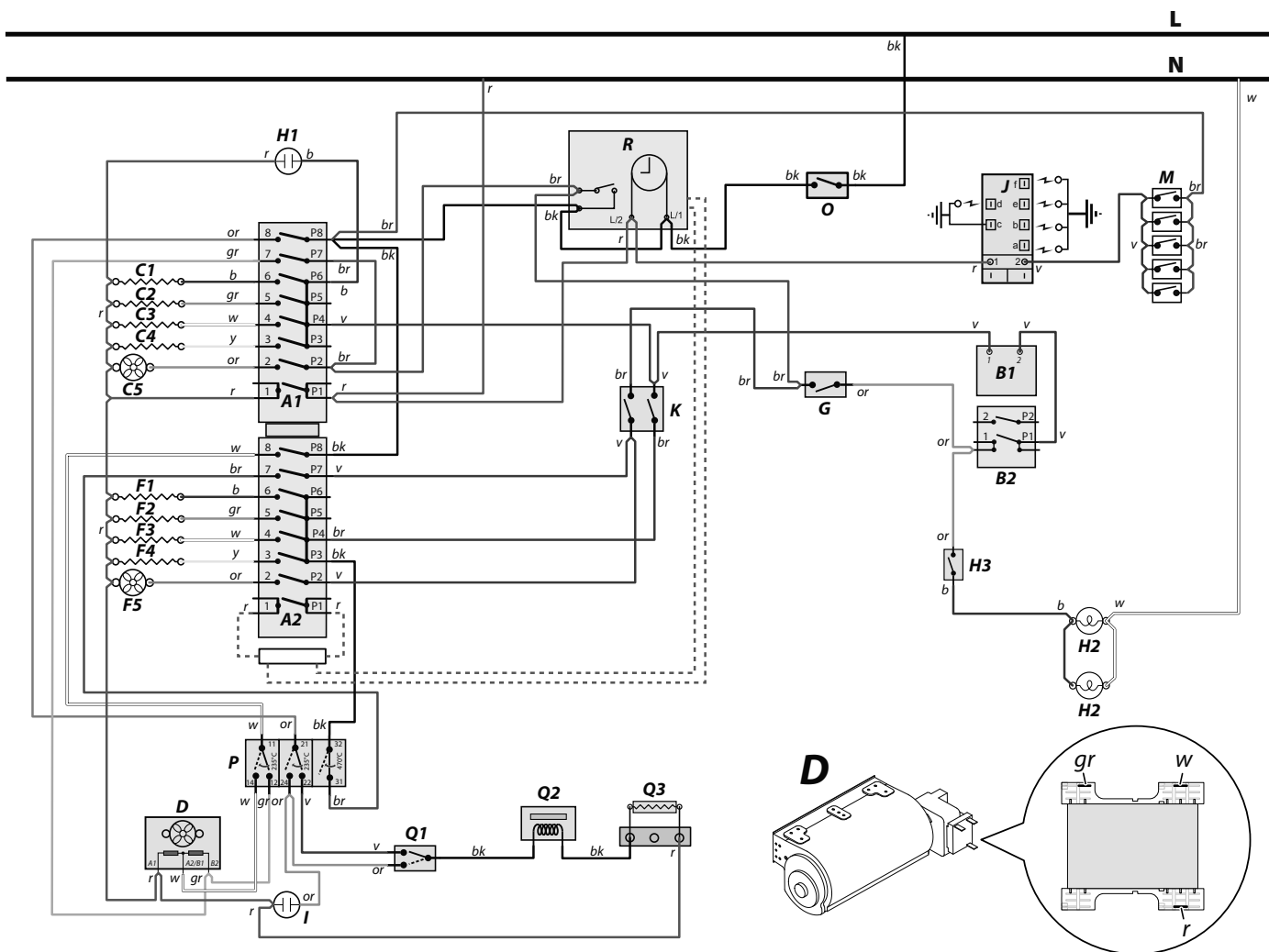
Opbergglade inzetten



Opbergglade verwijderen



10. Schakelschema



Code	Beschrijving
A1	Hoofdschakelaar oven
A2	Secundaire schakelaar oven
B1	Thermostaat oven
B2	Voorschakelaar oven
C1	Basiselement rechter oven
C2	Bovenste buitenste element rechter oven
C3	Bovenste binnenste element rechter oven
C4	Ventilatorelement rechter oven
C5	Ventilator rechteroven
D	Afkoelventilator (2 snelheden)
F1	Basiselement linker oven
F2	Bovenste buitenste element linker oven
F3	Bovenste binnenste element linker oven
F4	Ventilatorelement linker oven
F5	Ventilator linker oven

Code	Beschrijving
G	Veiligheidsthermostaat oven
H1	Oven neon
H2	Ovenlampje
H3	Schakelaar ovenlampje
I	Vergrendeling neon
J	Vonkgenerator
K	Schakelaar (In) ovenverdeler
M	Ontstekingschakelaars
O	Zekering koelventilator
P	Pyrolytische thermostaat
Q1	Nokschakelaar vergrendeling
Q2	Vergrendeling motor
Q3	Weerstand vergrendeling motor
R	Klok

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

11. Technische Gegevens

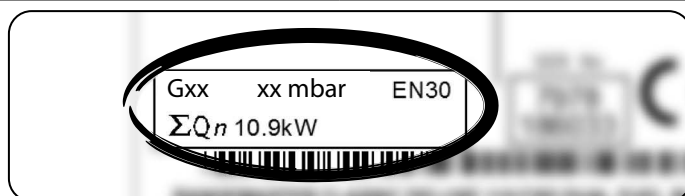
INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker. **PLAATS GEGEVENSPLAATJE:** Achterkant fornuis, herhalingsplaatje serienummer onder ovendeuropening. **LAND VAN BESTEMMING:** GB, IE, FR, NL, DE, SE, BE.

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, CH	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

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.



Nominale waarden

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.

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

Aansluitingen

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

Afmetingen

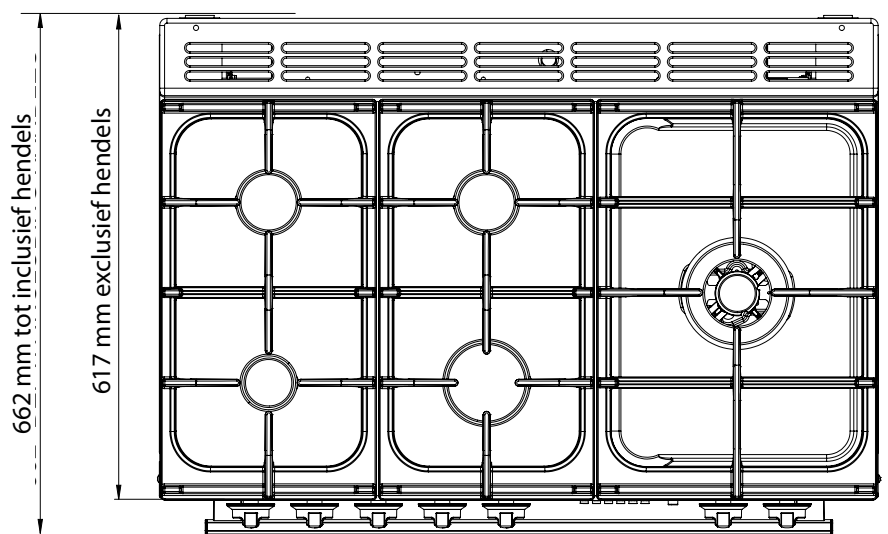
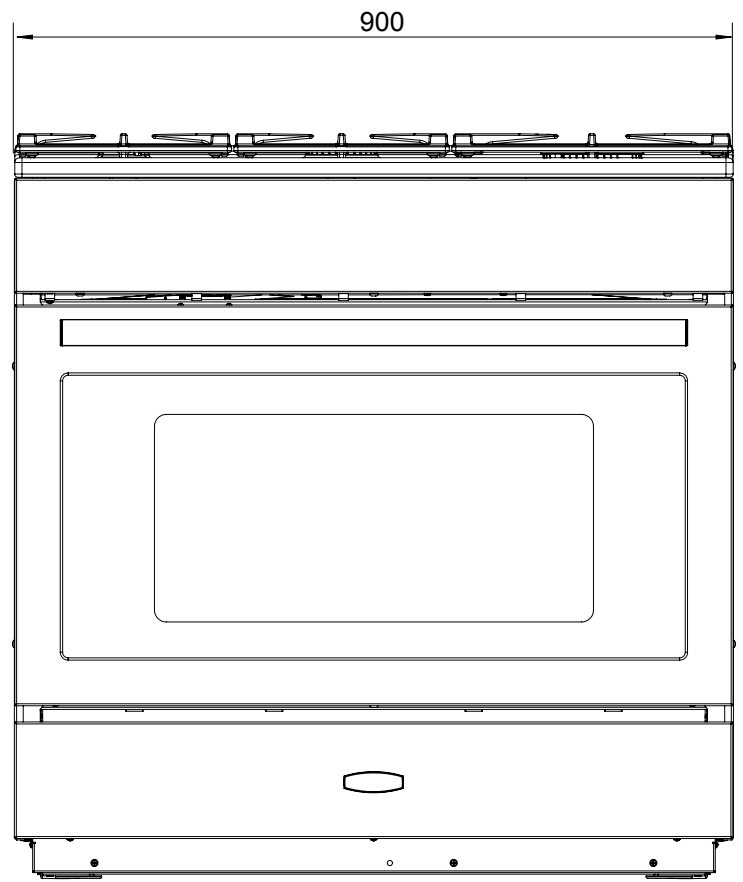
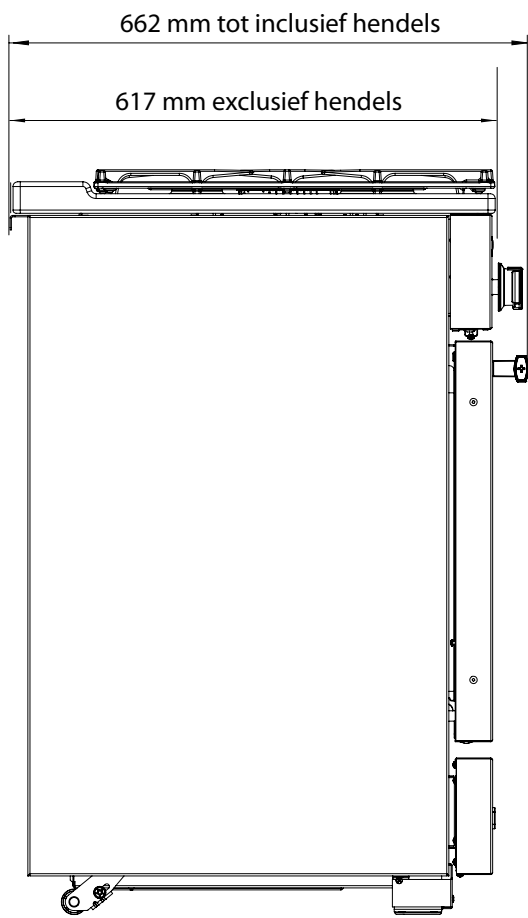
Model	Professional+ FXP 90 Twee soorten brandstof	
Algehele hoogte	minimum 905 mm	maximale 930 mm
Algehele breedte	900 mm	
Algehele diepte	617 mm over hendels, 662 mm tot voorzijde van bedieningspaneel	
Minimale ruimte boven kookplaat	650 mm	

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.



Efficiëntiegegevens kookplaat

Merk	Falcon
Modelaanduiding	Professional+ FXP
Grootte	90 Enkele Ovenruimte
Type	Twee soorten brandstof

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 (*)	56%

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

Nederlands

Ovengegevens

Merk		Falcon
Modelaanduiding		Professional+ FXP
Type		Elektrisch
Massa	kg	133
Aantal openingen		1
Enkele Ovenruimte		
Brandstoftype		Elektrisch
Soort holte * Neerklapbare deur		Multifunctie*
Vermogen - Convector		2.75
Vermogen - Geforceerde luchtconvector		3.3
Volume	Liters	114
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh / cycle	1.22
Energieverbruik (elektriciteit) - geforceerde luchtconvector	kWh / cycle	1.05
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		118.6
Energie-efficiëntie-index - geforceerde luchtconvector		102.1
Energieklasse		A

Aanvullende informatie		
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
Maximumvermogen @ 230 V 50 Hz	Volledig	Verdeeld
Ventilatorelement	3.31 kW	1.65 kW
Bovenelement	3.49 kW	1.75 kW
Bruiningselement	2.11 kW	1.06 kW
Onderste element	1.38 kW	0.69 kW

Maximale totale elektrische belasting bij 230 V (gemiddeld totaal inclusief ovenlampjes, ovenventilator, enz.):	3.6 kW
--	--------

Opmerking

Opmerking

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

CE
UK
FA