



90x60 SEMI-PROFESSIONEEL VRIJSTAAND GAS-EN ELEKTRISCH FORNUIS GEBRUIKERSHANDLEIDING

Beste gebruiker,

Het is onze grote wens dat u met ons product, dat aan strenge controles werd onderworpen en in een moderne productiefaciliteit is vervaardigd, de allerbeste resultaten bereikt.

We bevelen u daarom aan de volledige gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen voordat u het product in gebruik neemt en deze voor naslag te bewaren.

LET OP!

**DIT APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD CONFORM DE VAN TOEPASSING ZIJNDE
REGELGEVING EN MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT IN EEN GOED GEVENTILEERDE
RUIMTE. LEES DE AANWIJZINGEN ZORGVULDIG VOORDAT U HET APPARAAT INSTALLEERT
OF GEBRUIKT.**

1 INHOUDSOPGAVE

- Deel 1 Inhoudsopgave
- Deel 2 Installatie van het
fornuis
- Deel 3 Montage van de stelpoten
- Deel 4 Technische gegevens van
het fornuis
- Deel 5 Vervangen van de
sproeiërs
- Deel 6 Belangrijke
waarschuwingen
- Deel 7 Omschrijving van het
bedieningspaneel
- Deel 8 Omschrijving van het
apparaat
- Deel 9 Gebruik van de brander
groepen
- Deel 10 Gebruik van het
ovengedeelte

- Deel 11 Onderhoud en reiniging



2 INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

Elektrische aansluiting en beveiliging

1. Het fornuis is geschikt voor netvoeding van 230 Volt en 16 Ampère.
2. Wanneer de netvoeding afwijkt van deze waarden moet u contact opnemen met de bevoegde servicedienst.
3. De elektrische aansluiting van het fornuis mag alleen plaatsvinden via gearde stopcontacten en conform de regelgeving. Wanneer er op de plek waar u het fornuis wilt plaatsen geen geschikt geaard stopcontact aanwezig is, moet u onmiddellijk contact op nemen met een erkend elektra-installatiebedrijf. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gehouden voor schade die voortvloeit uit het aansluiten van het apparaat op een niet-geaard systeem.
4. Het aansluitsnoer mag niet in aanraking komen met de hete delen van het apparaat.
5. Bepaalde modellen worden geleverd zonder aansluitsnoer. Gebruik in dat geval een flexibele kabel die geschikt is voor aansluiting op een fase: H05 VV-F 3 G 4 mm².

Gasaansluiting en beveiliging

1. Controleer, voordat u het apparaat aansluit op de gasleiding, of de categorie van het gas en de drukspecificaties die op het typeplaatje (achterzijde) staan vermeld overeenkomen met die van het gasnet.
2. Neem indien nodig contact op met de bevoegde servicedienst om het apparaat aan te passen aan de categorie van het gasnet.
3. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd conform de van toepassing zijnde regelgeving en mag alleen worden gebruikt in een goed eventileerde ruimte. Lees de aanwijzingen voordat u het apparaat installeert of gebruikt. In het belang van de veiligheid moet dit apparaat worden geïnstalleerd en onderhouden door een competente persoon zoals dit wordt vermeld in de meest actuele versie van de toepasselijke regelgeving voor de veiligheid met betrekking tot gas.
4. Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd in een ruimte zonder venster of zonder regelbare opening. Wanneer het wordt geïnstalleerd in een ruimte zonder deur die direct naar een buitenruimte opent, is een andere permanente opening vereist. De luchtcirculatie moet 2 m³/u per kW aan branders bedragen.
5. De gasaansluiting kan aan de linkerzijde of aan de rechterzijde worden gemaakt.
6. Gebruik een goed gekeurde flexibele slang voor de gasaansluiting op het gasnet.
7. Wanneer u de verbinding uitvoert met een flexibele metalen slang, moet u een afdichting aanbrenen tussen de slang en de hoofdgasbuis.
8. De binnendiameter van een flexibele slang waarin een slangpilaar voor LPG-, butaan- of propaan gas wordt bevestigd, moet 6 mm zijn voor slangen voor huishoudelijk gas.
9. De slang moet worden vervangen voor de uiterste vervaldatum.
10. Let op! Bij het aansluiten van de gasinlaat van het fornuis op de gasleiding moet de slang zo kort mogelijk worden gehouden om lekkages uit te sluiten. Om veiligheidsredenen mag de slang niet langer zijn dan 125 cm.

11. INSPECTEER DE GASAANSLUITING OPNIEUW.
12. Wanneer u het fornuis plaatst, moet u ervoor zorgen dat dit waterpas staat. Stel indien nodig het fornuis waterpas door de pootjes aan te passen.

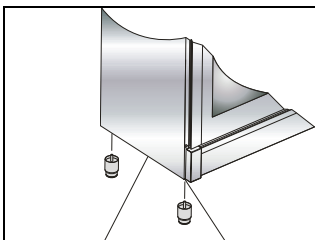
LEIDT DE GASSLANG EN HET ELEKTRISCHE AANSLUIJSNOER VAN HET FORNUIS NIET DOOR OF LANGS DE HETE DELEN EN MET NAME NIET LANGS DE ACHTERKANT VAN HET FORNUIS. VERPLAATS EEN OP HET GASNET AANGESLOTEN FORNUIS NIET MEER. DOOR FORCEREN KAN DE SLAG LOS KOMEN TE ZITTEN EN KUNNEN LEKKAGES ONTSTAAN.

3

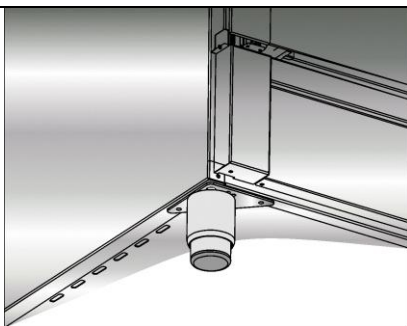
3 MONTAGE VAN DE STELPOTEN

Voor het monteren van de stelpoten:

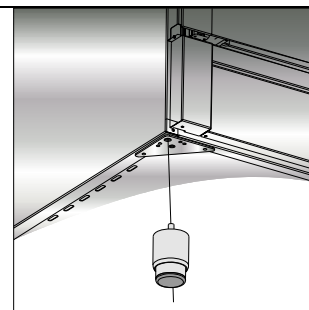
1. De bevestigingshoekstukken voor montage van de stelpoten zijn aan de onderzijde van het fornuis bevestigd. (afbeelding 3)
2. Monteer de stelpoten door deze in de moeren te schroeven (afbeelding 4).
3. U kunt het fornuis waterpas stellen door de pootjes linksom of rechtsom te draaien, afhankelijk van het vloeroppervlak.



Afbeelding 1
Afbeelding 2



Afbeelding 3



Afbeelding 4

4 TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET FORNUIS

Voordat u het apparaat aansluit:

Lees voordat u het apparaat in gebruik neemt de gebruiksaanwijzing aandachtig door. In de gebruiksaanwijzing is belangrijke informatie opgenomen over de veiligheid van uzelf en onze klanten, over het gebruik en over het onderhoud. De conversie van LPG-, propaan- of butaangas naar aardgas wordt uitgevoerd door de sproeier die op het fornuis is geïnstalleerd en in de gebruiksaanwijzing wordt vermeld te vervangen door een gelijkwaardige sproeier die wordt meegeleverd met het fornuis. De instelling van de laagste stand van de fornuisknoppen wordt uitgevoerd, volgens de vlamhoogte volgens onderstaande specificaties, door de stelschroeven van de schacht van de knop linksom of rechtsom te draaien.

4

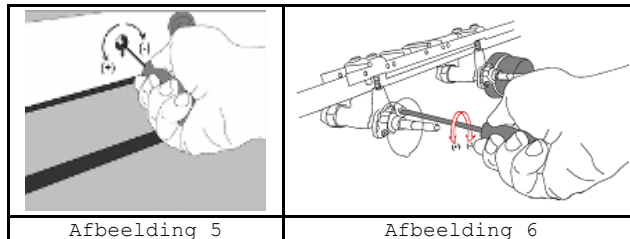
Specificaties	90x60 fornuis
Breedte uitwendig	950 mm
Diepte uitwendig	635 mm
Hoogte uitwendig	880 mm
Breedte inwendig	765 mm
Diepte inwendig	410 mm
Hoogte inwendig	355 mm
Volume oven	110 liter
Vermogen oven lamp	15 W
Vermogen draaispit	4 W
Bovenste verwarmingselement	1500 W
Onderste verwarmingselement	2000 W
Turbo-verwarmingselement	2 x 1250 W
Grill-verwarmingselement	2500 W
Netspanning/frequentie	220 - 400V; 50 - 60 Hz
Kookplaat 145 mm (opt.)	1000 W
Kookplaat 180 mm (opt.)	1500 W

			Aardgas	LPG
			G 20-20	G 30-30
Wok brander	Sproeier	mm	1,30	0,96
	Vermogen	kW	3,35	3,60
Snel brander	Sproeier	mm	1,15	0,85
	Vermogen	kW	2,77	3,00
Semi-snelle brander	Sproeier	mm	0,97	0,65
	Vermogen	kW	1,78	1,78
Hulp brander	Sproeier	mm	0,72	0,50
	Vermogen	kW	1,00	0,88
Oven brander	Sproeier	mm	1,45	1,00
	Vermogen	kW	4,00	4,00
Grill brander	Sproeier	mm	1,20	0,85
	Vermogen	kW	2,60	2,90

Instelling laagste stand fornuisknoppen:

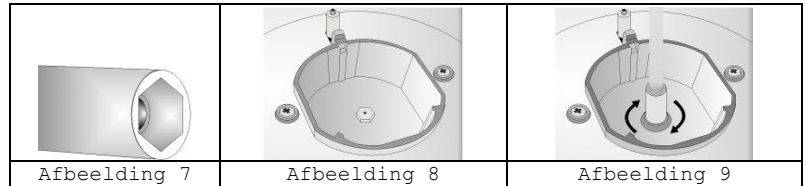
U kunt het fornuis aanpassen aan het type gas door de laagste stand van de gasvlam in te stellen. U doet dit door met een kleine schroevendraaier de schroef in het centrum van de gas knop voorzichtig te draaien (afbeeldingen 5 en 6) en door het plaatsen van andere sproeiers.

	Van LPG naar aardgas	Van aardgas naar LPG
Snel brander	3 slagen linksom	3 slagen rechtsom
Semi-snelle brander	2,5 slagen linksom	2,5 slagen rechtsom
Hulp brander	2 slagen linksom	2 slagen rechtsom
Wok brander	4 slagen linksom	4 slagen rechtsom
Oven brander	4,5 slagen linksom	4,5 slagen rechtsom
Grill brander	4 slagen linksom	4 slagen rechtsom



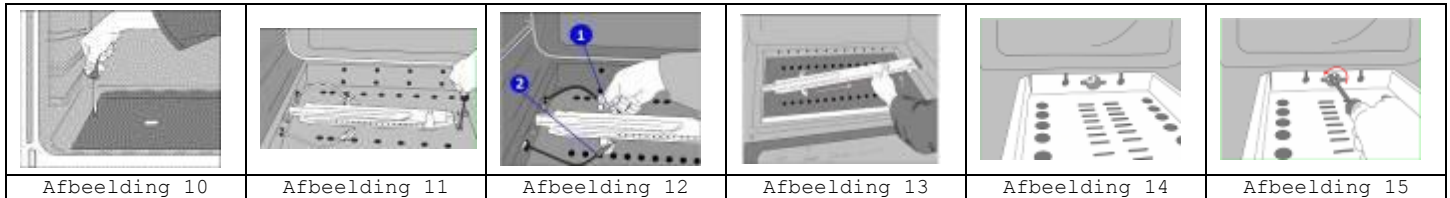
5 VERVANGEN VAN DE SPROEIERS

1. Gebruik voor het verwijderen en monteren van de sproeiers een sleutel met speciale kop; zie afbeelding 7.
2. Verwijder de sproeier met de speciale sleutel (afbeelding 8) en monteer de nieuwe sproeier (afbeelding 9).



Vervangen van de sproeier van de ovenbrander (alleen noodzakelijk bij gas ovens):





























1. Verwijder de met schroeven op de bodem bevestigde afdekplaat van de ovenbrander (afbeelding 10).
2. Draai de schroef waarmee de brander aan de bodem is bevestigd los. De brander is nu los van de bodem (afbeelding 11).
3. De ontstekingselektrode en het thermokoppel zijn bevestigd met een klem. Maak beide voorzichtig los van de klem en maak de brander los van de verbindingen, zoals aangegeven in afbeelding 12.
4. Na het losmaken van de ontstekingselektrode en het thermokoppel is de brander niet meer verbonden. Verwijder de brander door deze iets omhoog te tillen en naar rechts te trekken (afbeelding 13).
5. Na het verwijderen van de ovenbrander kunt u gemakkelijk bij de sproeier. (afbeelding 14).
6. Gebruik een 7 mm steeksleutel om de sproeier te vervangen (afbeelding 15).
7. De grillbrander heeft geen afdekplaat. De brander is met schroeven aan de bodem bevestigd, die u met een kruiskopschroevendraaier los kunt draaien.



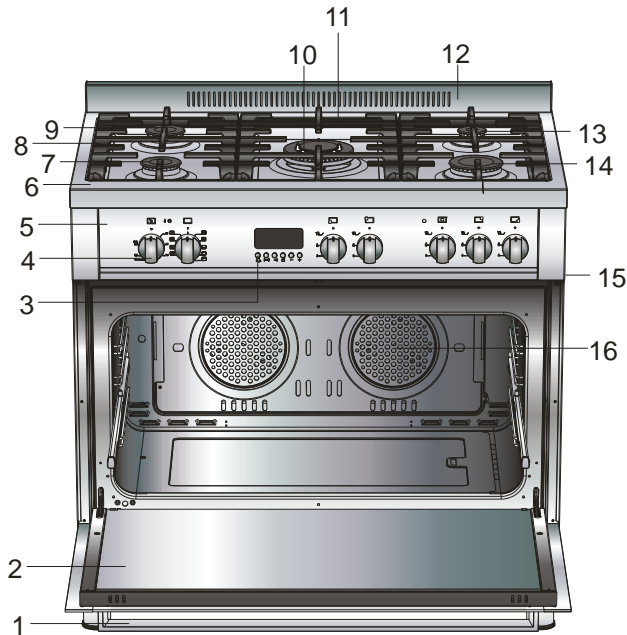
6 BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

1. Het fornuis wordt geleverd met de instellingen voor de specificaties zoals die zijn aangegeven op het typeplaatje aan de achterkant van het fornuis. Op dit typeplaatje kunt u lezen op welke gas soort (LPG of NG/aardgas) het fornuis bij levering is ingesteld.
2. De voedingsspanning van het fornuis is 220 - 240 V, 50 - 60 Hz voor een fase
3. Wanneer de huidige zekering in uw elektrische installatie lager is dan 16 Ampère (voor een fase) moet u een erkend elektra-installatiebedrijf een zekering van 16 Ampère laten aanbrengen.
4. Meeste fornuizen zijn voorzien van een gearde stekker en u moet controleren of het stopcontact ook geard is. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade voortvloeiend uit het gebruik van niet-gearde elektrische installaties.
5. Houd de gasslang en het elektrische aansluitsnoer van het fornuis uit de buurt van hete delen en laat ze niet in aanraking komen met het apparaat. Houd de leidingen ook uit de buurt van scherpe kanten en warm geworden oppervlakken.
6. Wanneer het elektrische aansluitsnoer defect raakt, moet u dit zo snel laten vervangen door een erkend installateur.
7. Haal voordat u de oven lamp vervangt de stekker van het elektrische aansluitsnoer uit het stopcontact.
8. Controleer of het fornuis op de juiste wijze is ingesteld voor de plaatselijke vereisten (de sproeiers moeten bijvoorbeeld geschikt zijn voor de plaatselijke gas soort en gasdruk).
9. Sluit het fornuis op de kortst mogelijke wijze aan. Maximaal 125 cm.
10. Gebruik geen aanstekers, lucifers, brandende sigaretten of andere brandende voorwerpen wanneer u op gaslekken wilt controleren.
11. Tijdens het gebruik van het fornuis worden vocht en warmte in de ruimte geproduceerd. Zorg er daarom voor dat de keuken goed is geventileerd.
12. Onderhoud de niet-mechanische ventilatieopeningen goed.
13. Wanneer het fornuis in gebruik is, worden oppervlakken die binnen bereik zijn heet. Kinderen dienen uit de buurt van hete oppervlakken en onderdelen waar elektrische spanning op staat worden gehouden.
14. Ondanks de goede isolatie en de 3 lagen glas wordt de oven ruit heet. Houd hier rekening mee!
15. Breng voordat u begint met het gebruik van het fornuis alle gordijnen, vitrages, papier en andere ontvlambare voorwerpen uit de buurt van het apparaat. Plaats geen ontvlambare stoffen in of in de buurt van het apparaat.
16. De gasknoppen zijn beveiligd met een vergrendeling. Druk de knoppen eerst in voordat u ze draait.
17. Wanneer u voedsel bereidt in het gedeelte voor het roosteren van kip, plaatst u de bakplaat op de onderste steunhoogte en doet daar 200 ml water in.
18. Let er bij gebruik van het draaispit op dat het achterste trekgedeelte van het spit bevestigd is aan het V-vormige deel op de grill.

7 OMSCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

		Brander rechtsvoor (kleine brander)
		Brander rechtsachter (medium brander)
		Wok brander of kookplaat
		Elektrische kookplaat voor
		Elektrische kookplaat achter
		Brander linksachter (medium brander)
		Brander linksvoor (grote brander)
		Grillbrander of -verwarmingselement
		Ovenbrander (optioneel) of -verwarmingselement
		Kookwekker (optioneel)
		Thermostaat (optioneel)
		Draaispit
		Oven lamp
		Automatische ontsteking

8 OMSCHRIJVING VAN HET APPARAAT



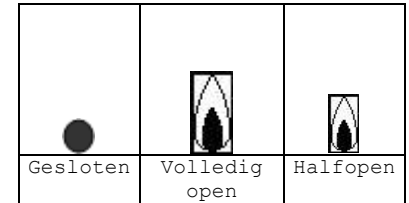
1 -	Deurhendel
2 -	Glazen ovendeur
3 -	Druktoetsen
4 -	Bedieningsknoppen
5 -	Bedieningspaneel
6 -	Bovenplaat fornuis
7 -	Semi-snelle brander
8 -	Pannensteun
9 -	Semi-snelle brander
10 -	Wokbrander
11 -	Pannensteun wokbrander
12 -	Opstaande rand
13 -	Hulpbrander
14 -	Snelbrander
15 -	Zijpaneel
16 -	Turboventilator (dubbel)

9 GEBRUIK VAN DE BRANDERGROEPEN

Gebruik van de gasbranders:

1. De knoppen voor de gasbranders hebben een beveiligingsmechanisme. Een brander aansteken:
2. Druk de knop in en draai deze linksom tot aan het ontstekingsymbool. Alle ontstekers treden in werking, maar alleen de brander die hoort bij de knop die u bedient, wordt ontstoken. Houdt de knop enige tijd ingedrukt, totdat de brander goed brandt.
3. Bij modellen met een vlambeveiliging wordt de gastoevoer automatisch afgesloten wanneer er geen vlam is. Om branders met vlambeveiliging te ontsteken, drukt u de knop in en draait deze linksom. Na de ontsteking (met optionele automatische ontsteking of handmatig) wacht u ongeveer 5 tot 10 seconden, totdat het beveiligingssysteem wordt ingeschakeld.
4. Probeer niet langer dan 15 seconden de brander te ontsteken. Wanneer de vlam van de brander om enige reden uitgaat, wordt het gasventiel gesloten en moet u 1 minuut wachten voordat u het weer kunt proberen.

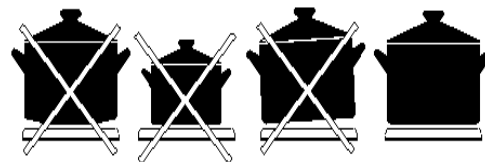
	NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3	NIVEAU 4	NIVEAU 5	NIVEAU 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	650 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145 mm snelbrander	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180 mm snelbrander	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W



Gebruik van de elektrische plaat (indien aanwezig)

1. De elektrische kookplaten hebben standaard 6 temperatuurniveaus (zoals bovenstaand omschreven).
2. Wanneer u de plaat voor het eerst gebruikt, moet u deze gedurende 5 minuten op stand 6 verwarmen. De op de plaat aangebrachte coating wordt hierdoor hard omdat deze gevoelig is voor hitte en verbrandt. Gebruik pannen die geschikt zijn voor elektrisch koken; deze hebben een volledig vlakke onderkant, waardoor maximaal contact met de plaat mogelijk is en u minder energie verbruikt.
3. Gebruik voor maximale energieopbrengst daarom altijd pannen met een vlakke onderkant en met afmetingen zoals onderstaand aangegeven.

Wokplaat	24 - 28 cm
Grote plaat	22 - 26 cm
Normale plaat	18 - 22 cm
Kleine plaat	12 - 18 cm



10 GEBRUIK VAN HET OVENGEDEELTE

1. Bij het eerste gebruik van de oven komt er een geur vrij, die afkomstig is van de verwarmingselementen. Verwarm de lege oven gedurende 45 minuten om deze geur kwijt te raken.
2. Het niveau van de bakplaat of het rooster en de bereidingstijd voor diverse soorten voedsel en de (optionele) thermostaatstand worden in de onderstaande kooktabel aangegeven. De in de tabel aangegeven waarden zijn algemene waarden en zijn verkregen uit de resultaten van de in onze laboratoria uitgevoerde testen. U kunt zelf, afhankelijk van uw smaak, de bereidingswijzen en -tijden aanpassen.
3. Wanneer u de oven gebruikt om te grillen opent u de ovendeur tot stand 1 en plaatst u het veiligheidsomhulsel. (dit geldt alleen wanneer u een gasoven heeft).
4. Wanneer uw oven een gesloten grillstelsel heeft (elektrische oven), laat u de ovendeur gesloten.
5. Bereidingstijden: De resultaten kunnen afwijken, afhankelijk van het voltage ter plaatse en bij voedingswaren met andere eigenschappen, hoeveelheden en temperaturen.
6. Tijdens de bereiding in de oven mag de ovendeur niet te vaak worden geopend. De circulatie van hete lucht wordt hierdoor verstoord en dit kan van invloed zijn op de resultaten.
7. Bij het bakken van cake kunt u voor een beter resultaat gebruik maken van een cakevorm.
8. De digitale timer moet u gebruiken om de oven in te schakelen en op de gewenste tijdsduur in te stellen.

KOOKTABEL

Voedingsmiddel	Niveau bakplaat/rooster	Bereidingstijd (min.)
Roomtaart	2	30 - 35
Gebak	2	35 - 45
Biscuits	3	20 - 25
Koekjes	3	20 - 35
Cake	2	25 - 35
Gevlochten koekjes	2	30 - 40
Filodeeg	2	35 - 45
Hartige deegwaren	2	20 - 30
Lamsvlees	3	20 - 25
Kalfsvlees	3	30 - 40
Schapenvlees	3	30 - 40
Kip (in stukken)	3	30 - 40
Vis	3	20 - 30

Opmerking: de in de tabel aangegeven waarden zijn overeenkomstig de resultaten die zijn verkregen in onze laboratoria. U kunt zelf, afhankelijk van uw smaak, de bereidingswijzen en -tijden aanpassen. Voordat u begint met de bereiding moet u de oven 5 tot 10 min. voorverwarmen.

12 - ONDERHOUD EN REINIGING

1. Haal de stekker van het elektrische aansluitsnoer van het fornuis uit het stopcontact en sluit het gas af door de gaskraan dicht te draaien.
2. Gebruik geen hulpmiddelen zoals harde borstels, schuursponsjes of messen voor het reinigen van de delen binnenin de oven, de panelen, de ovendeur, de bakplaten en de roosters of overige onderdelen van het fornuis. Gebruik geen schurende of krassende stoffen of schoonmaakmiddelen.
3. Na het reinigen van de delen binnenin de oven met een doekje met zeep, veegt u na met water en droogt u alles vervolgens grondig af met een zachte doek.
4. Reinig het glas van de ovendeur met een speciaal reinigingsmiddel voor glas.
5. Was de kronen van de branders regelmatig af in afwaswater en maak de gastoevoerleidingen schoon met een borstel.
6. Gebruik geen ontvlambare stoffen zoals zuren, thinner of benzine voor het reinigen van het fornuis.
7. Reinig het fornuis niet met een stoomreiniger.
8. Stop geen enkel onderdeel van het fornuis in de vaatwasmachine.
9. Wanneer u de voorkant van de glazen ovendeur wilt reinigen, verwijdert u met een schroevendraaier de bevestigingsringen die het binnenste glas vasthouden; vervolgens reinigt u het glas en spoelt dit grondig na met water. Na het drogen van het glas plaatst u het afdichtingsprofiel op de juiste wijze terug en monteert u het glas.
10. Het fornuis wordt zeer heet tijdens gebruik en is dit ook een tijd na gebruik. Vermijd het aanraken van de verwarmingselementen.
11. Verwijder geknoeiide vloeistoffen van de bovenkant van het fornuis voordat u dit opent. Controleer voordat u de bovenkant dichtmaakt opnieuw of de kookplaten/branders niet heet zijn.

WANNEER DE OVEN NIET WERKT

1. Controleer de gas toevoer.
2. Controleer of de gasslang lekt of geknikt is.
3. Controleer de aansluiting van de gasslang op het fornuis.
4. Controleer of de gasdrukregelaar geschikt is voor uw fornuis.
5. Wanneer u het probleem niet kunt oplossen, neemt u contact op met de servicedienst van de fabrikant of distributeur of met een erkend gasinstallatiebedrijf.
6. Wij raden u aan elke 2 jaar de gasdrukregelaar te vervangen.
7. Controleer of de stekker van het elektrische aansluitsnoer goed in het stopcontact in de muur zit.
8. Controleer de stroomvoorziening van het stroomnet.
9. Controleer de zekering van het fornuis.
10. Controleer het elektrische aansluitsnoer op schade.