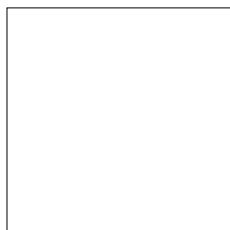


CLASSIC

**90 Inductie /
90 Induktion**



Gebruikershandleiding

&

Instructies voor installatie en onderhoud

Gebrauchsanleitung

&

Installations- und Wartungsanleitung



U109978 - 01

Inhoud

1.	Voordat u begint...	1
2.	Overzicht fornuis	3
3.	Tips voor het koken	11
4.	Het fornuis schoonmaken	12
5.	Problemen oplossen	15
6.	Installatie	17
7.	Onderhoud	22
8.	Schakelschemas	26
9.	Technische Gegevens	28

1. Voordat u begint...

Dank u voor uw aankoop van een Falcon fornuis. Mits het op de juiste manier geïnstalleerd en gebruikt wordt, moet u er jarenlang zonder problemen op kunnen koken. Het is dus belangrijk dat u dit hoofdstuk leest voordat u begint, vooral als u niet eerder een inductiefornuis gebruikt hebt.

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

Installatie en onderhoud

De elektrische installatie dient aan de BS 7671, of relevante landelijke en plaatselijke voorschriften te voldoen.

Zorg ervoor dat het fornuis is aangesloten en aan staat.

Het controlescherm van de kookplaat licht ongeveer twee seconden lang op tijdens de eerste activering – dit is normaal.

Zorg ervoor dat het fornuis is aangesloten en aan staat. Stel de klok in om te zorgen dat alle ovens werken – raadpleeg het relevante hoofdstuk in de handleiding.

Het fornuis mag uitsluitend worden gerepareerd door een bevoegd onderhoudstechnicus en er mogen uitsluitend goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.

Voordat er met schoonmaken of onderhoudswerk wordt begonnen, dient u het fornuis altijd eerst te laten afkoelen en de stroom af te sluiten.

Vreemde geuren

De eerste keer dat u het fornuis gebruikt, geeft het wellicht een lichte geur af. Dit verdwijnt na korte tijd.

Voordat u het fornuis voor het eerst gebruikt, dient u al het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben. Zet de ovens op 200°C en houd deze een uur aan om eventuele productiegeuren te verdrijven.

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

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

Ventilatie

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

Persoonlijke veiligheid

Belangrijke informatie voor gebruikers met een pacemaker of een geïmplanteerde insulinepomp: De functies van de kookplaat zijn conform de betreffende Europese standaards voor elektromagnetische interferentie. Indien u een pacemaker hebt of een geïmplanteerde insulinepomp en u maakt zich zorgen, neem dan contact op met uw dokter voor medisch advies.

⚠ Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderende fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder supervisie staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

⚠ Kinderen moeten onder supervisie staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

⚠ Gebruik GEEN stoomreiniger om dit fornuis schoon te maken.

⚠ Houd magnetische voorwerpen, zoals creditcards en bankpassen, computerdiskettes, rekenmachines e.d. uit de buurt terwijl het fornuis aanstaat.

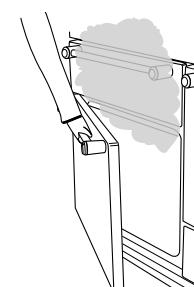
⚠ Toegankelijke delen worden bij gebruik heet en blijven na het koken een tijd heet. Houd baby's en jonge kinderen uit de buurt van het fornuis om te voorkomen dat ze zich verbranden. Draag nooit loszittende of -hangende kleding tijdens gebruik van het fornuis.

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

⚠ Wees voorzichtig bij het aanraken van de aangegeven kookgebieden van het fornuis.

⚠ Zet de deur niet langer open dan noodzakelijk is als de oven aanstaat, anders worden de knoppen wellicht heet.

Bij het bereiden van gerechten met een hoog vochtgehalte komt soms veel stoom vrij als u de ovendeur opentrekt. Ga niet te dicht bij de oven staan als u de deur opentrekt en laat de stoom weg trekken.



Zorg ervoor dat het fornuis op een veilige afstand van brandbare wandbekleding, spullen of gordijnen en dergelijke staat.

⚠ Gebruik GEEN krassende schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken. Deze kunnen krassen achterlaten op het oppervlak, wat tot gevolg kan hebben dat het glas breekt.

⚠ Gebruik geen sputbussen in de buurt van het fornuis terwijl het fornuis aanstaat.

Nederland

- ⚠ Gebruik indien nodig droge ovenwanten. Bij gebruik van vochtige wanten kunt u zich aan de stoom branden als u een heet oppervlak aanraakt. Gebruik geen handdoeken of andere dikke doeken in plaats van een ovenwant. Dergelijke doeken kunnen vlam vatten indien ze met een heet oppervlak in aanraking komen.**
 - ⚠ Bedien het fornuis niet met natte handen.**
 - ⚠ Dek de rekken, de bekleding en het bovenpaneel van de oven niet af met aluminiumfolie.**
 - ⚠ Verwarm in geen geval ongeopende voedselverpakkingen. De drukopbouw kan de verpakking doen stukbarsten, hetgeen letsel kan veroorzaken.**
 - ⚠ Gebruik geen onstabiele steelpannen. Laat de steel nooit aan de voorkant van de kookplaat uitsteken.**
 - ⚠ Gebruik pannen met een vlakke bodem die groot genoeg zijn om het hele verhittingsgebied te bedekken. Als u te kleine pannen gebruikt, kan een deel van het oppervlak aangeraakt worden. Ook kan kleding zo in brand raken.**
- 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.
- ⚠ 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 overstroomen wanneer u er eten bij doet. Indien u verschillende soorten olie of vet combineert bij het friuteren, dient u de olie te vermengen voordat u het verhit, of, in het geval van vet, terwijl het smelt.**
- Het voedsel dat u gaat friuteren 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 friuturt, dient u het vet goed in de gaten te houden zodat het niet overstroomt of oververhit. Probeer nooit om pannen met heet vet te verplaatsen, vooral geen frituurpannen. Wacht tot het vet is afgekoeld.
- 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 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 fornuis is zwaar, wees voorzichtig bij het verplaatsen.**
- ### Verzorging van de kookplaat
- ⚠ Gebruik de kookplaat nooit als werkoppervlak.**
- Laat kookgerei, voedsel of brandbare spullen (zoals theedoeken of frituurpannen met olie erin) nooit op het fornuis achter als u dit niet in gebruik heeft.
- ⚠ Plaats nooit verschoud- of aluminiumfolie of kunststof bakjes op de kookplaat.**
 - ⚠ Laat de kookplaatgebieden nooit aan als u deze niet gebruikt om op te koken.**
 - ⚠ Laat niemand op het fornuis klimmen of erop staan.**
- Zet geen zware voorwerpen op het fornuis. Het keramische oppervlak mag dan zeer sterk zijn, door een harde klap of een vallend scherp voorwerp (bijvoorbeeld een zoutvaatje) kan het oppervlak barsten.
- ⚠ Indien u een barst in het oppervlak ontdekt, dient u het fornuis onmiddellijk los te koppelen en te laten repareren.**
- Til de pannen altijd van de kookplaat. Als u met pannen schuift, kan dit plekken en krassen veroorzaken. Zet altijd de knop op de uit-stand voordat u een pan verwijdert.
- Plaats nooit** iets tussen de onderkant van de pan en het oppervlak van de kookplaat (zoals een warmhoudblaatje, aluminiumfolie, wokstandaard).
- Zorg dat er geen water in het apparaat kan sijpelen.
- Uitsluitend bepaalde soorten roestvrijstalen, geëmailleerd stalen of gietijzeren pannen met een geëmailleerde onderkant zijn geschikt voor gebruik op een inductiefornuis.
- Het keramische oppervlak moet gereinigd worden na gebruik, zodat het niet vuil wordt of kan krassen. *Maak de kookplaat echter voorzichtig schoon daar sommige schoonmaakmiddelen schadelijke dampen veroorzaken wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.*
- Gebruik geen schuurmiddelen of -sponsjes, ovenreinigers of -sponsjes, of vlekkenverwijderaars op het oppervlak.**
- We raden u aan de oppervlakgebieden pas af te nemen als deze afgekoeld zijn en het waarschuwingslampje uitgegaan is. Voor gemorste suiker maakt u een uitzondering (zie 'Het fornuis schoonmaken'). Na reiniging gebruikt u een droge doek of stuk keukenrol om het overgebleven reinigingsmiddel te verwijderen.
- ### 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
- Om de hygiëne en de veiligheid dient het fornuis te allen tijde schoon te worden gehouden, aangezien vet en andere resten vlam kunnen vatten.
- Maak uitsluitend de in deze handleiding vermelde onderdelen schoon. Wees voorzichtig bij het schoonmaken. Indien u een natte spons of doek gebruikt om gemorste resten van een heet oppervlak af te vegen, dient u op te passen dat u zich niet aan de stoom brandt. Sommige schoonmaakmiddelen veroorzaken schadelijke dampen wanneer ze met hete oppervlakken in aanraking komen.

2. Overzicht fornuis

Fig.2-1



Het inductiefornuis 90 (Fig. 2-1) heeft de volgende kenmerken:

- 5 inductiekookzones
- Een bedieningspaneel
- Een uitschuifbare grill
- Hoofdheteluchtoven
- Grote heteluchtoven

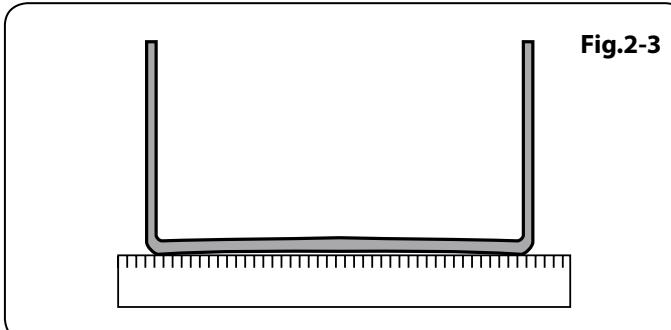
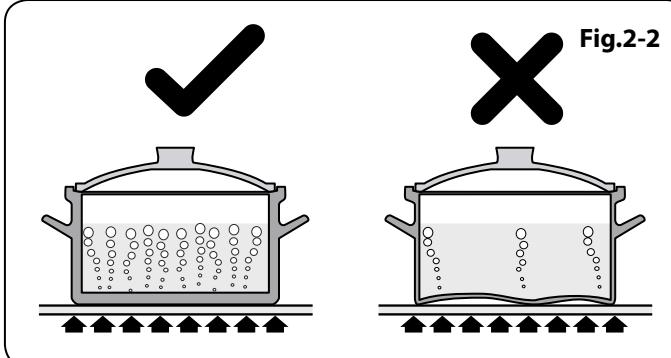
De kookplaat

Gebruik alleen pannen die geschikt zijn voor een inductiekookplaat. Wij bevelen roestvrij staal, geëmailleerd staal of gietijzeren pannen met een geëmailleerde onderkant aan. Sommige roestvrijstalen pannen zijn niet geschikt voor gebruik op een inductiefornuis dus controleer goed voordat u kookgerei koopt.

Pannen van koper, aluminium of keramiek zijn niet geschikt voor inductie. *De vereiste stand hangt af van het soort pan dat u gebruikt en de hoeveelheid voedsel. U heeft een hogere stand nodig voor grotere hoeveelheden voedsel.*

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

De allerbeste pannen hebben een bodem die enigszins naar binnen gebogen is als de pan koud is (Fig. 2-3). Als u een liniaal langs de onderkant houdt, ziet u een kleine opening in



Nederland

Fig.2-4

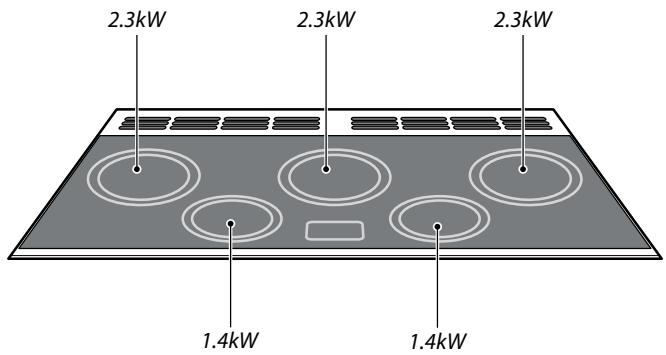
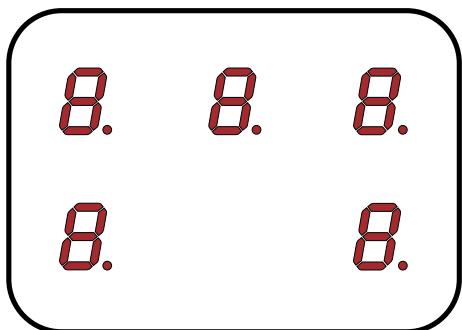


Fig.2-5



het midden. Bij verhitting zet het metaal uit en komt het plat op het kookoppervlak te liggen.

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

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

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

De inductiekookplaat bestaat uit vijf kookzones met inductie-elementen van verschillende sterktes en groottes (**Fig. 2-4**). Elke zone heeft een pandetector, een indicator voor restwarmte, en een controlescherm.

Het controlescherm van de kookplaat (**Fig. 2-5**) geeft u informatie over de functies van de inductiekookplaat:

- U Pandetector
- H Indicator resthitte
- R Automatische opwarming
- L Kinderslot

Pandetector, U

BELANGRIJK: Zet na gebruik de kookplaat uit met de bedieningsknop en VERTROUW NIET op de pandetector.

Indien een kookzone wordt aangezet en er staat geen pan op of de pan is te klein voor de kookzone, dan wordt er geen warmte gegenereerd. Het symbool [U] wordt getoond op het controlescherm van de kookplaat; dit wordt het "geen pan symbool" genoemd. U hoeft alleen maar een pan van de juiste omvang op de kookzone te plaatsen en het [U] symbool verdwijnt en u kunt beginnen te koken. Indien er na 10 minuten nog geen pan waargenomen is, schakelt de kookzone automatisch uit.

Tabel 2-1 toont de aanbevolen minimumdiameter voor pannen op elke kookzone.

Opmerking: Bij gebruik van pannen met een kleinere diameter dan aanbevolen neemt de stroomvoeding af.

Indicator resthitte, H

Een kookzone blijft na gebruik enige tijd heet terwijl hij afkoelt. Wanneer een kookzone uit wordt gezet verschijnt het symbool van de indicator resthitte, [H], op het scherm. Dat betekent dat de kookzone een temperatuur van boven 60°C heeft en brandwonden kan veroorzaken. Als de temperatuur eenmaal onder 60°C is gedaald, gaat [H] uit.

Automatische opwarming, R

Deze functie is beschikbaar voor alle kookzones. Hiermee kan het element snel worden opgewarmd om de geselecteerde kookzone op temperatuur te brengen. Als de zone eenmaal op de gewenste kooktemperatuur is, daalt de kracht automatisch tot de ingestelde stand.

U kiest deze functie door de bedieningsknop kort linksom te draaien totdat het symbool [R] verschijnt op het controlescherm van de kookplaat. Zodra de [R] verschijnt, draait u de bedieningsknop naar de stand van uw keuze

(1 t/m 9). De pan wordt gedurende een gespecificeerde tijd op 100% kracht opgewarmd voordat de kracht naar de ingestelde stand daalt.

Wanneer de functie automatische opwarming geactiveerd is, ziet u het controlescherm van de kookplaat afwisselend heen en weer flitsen tussen de [A]-stand en de gekozen stand.

Zodra de tijd van de automatische opwarming voorbij is stopt het controlescherm van de kookplaat met flitsen en toont het de gekozen stand.

U kunt de functie automatische opwarming stopzetten door de bedieningsknop terug te draaien naar de "0"-stand of door de bedieningsknop naar de "9"-stand te draaien.

Tabel 2-2 laat de tijd zien waarop 100% kracht beschikbaar is voor elke stand die gekozen wordt met de functie automatische opwarming.

Kinderslot, L

Om te voorkomen dat kinderen gebruik maken van de kookplaat kunt u het kinderslot instellen.

BELANGRIJK: Dit kan alleen worden ingeschakeld wanneer alle kookzones uit zijn.

Om de kookplaat te vergrendelen, draait u eerst een van de inductieknoppen aan en weer uit – dit activeert het scherm – dan draait u tegelijkertijd beide achterste buitenste inductieknoppen linksom (**Fig. 2-6**) totdat [L] op het controlescherm verschijnt voor alle kookzones.

Dit heeft geen effect op de ovens of de grill, deze kunnen nog steeds gebruikt worden.

Om de kookplaat te ontgrendelen, draait u beide achterste buitenste inductieknoppen tegelijk linksom totdat het [L]-symbool verdwijnt.

Droogkookfunctie

Deze functie controleert of de temperatuur van de pan snel oploopt en zorgt er dan voor dat de pan op een veilig niveau blijft. De functie heeft geen effect als er normaal wordt gekookt.

⚠ Denk eraan de kookplaat niet onbeheerd achter te laten. Zorg ervoor uw kookgerei niet droog te laten koken.

De grill

Open de grilldeur en haal het grillpandraagstel naar voren met de hendel (**Fig.2-7**).

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

Pas de hitte aan door aan de knop te draaien. Draai de knop naar rechts om de hele grill te verwarmen (**Fig.2-8**).

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

De grillpan kan worden omgekeerd voor een tweede grillstand (**Fig.2-9**).

Voor de beste resultaten dient u het draagstel terug te schuiven in de grill en de nodige delen van de grill twee minuten lang voorverwarmen. The grillonderzetter kan

Het niveau van de macht	Automatische opwarmingstijd bij 100% (min:secs)
1	0:48
2	2:24
3	3:48
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	0:10

Tabel 2-2

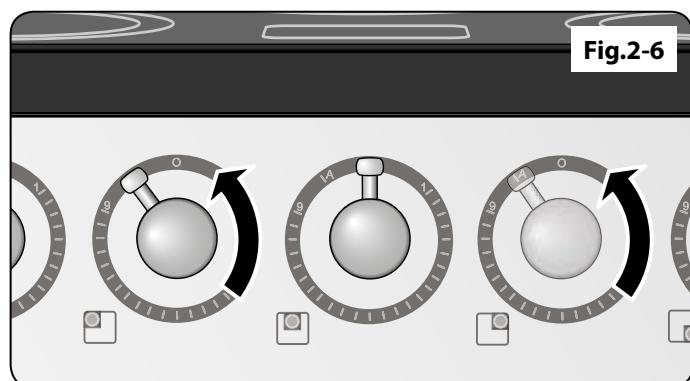


Fig.2-6

Nederland

Fig.2-7

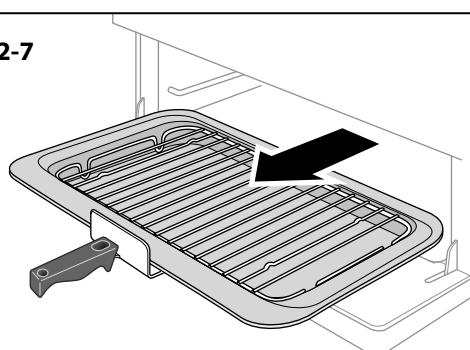


Fig.2-8

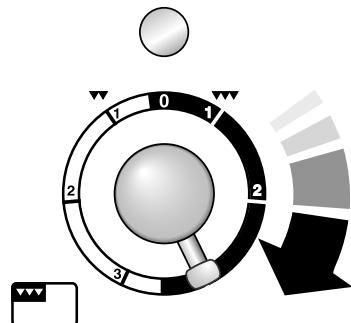


Fig.2-9

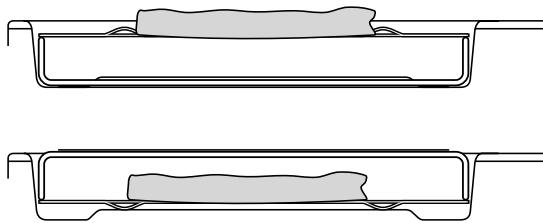


Fig.2-10

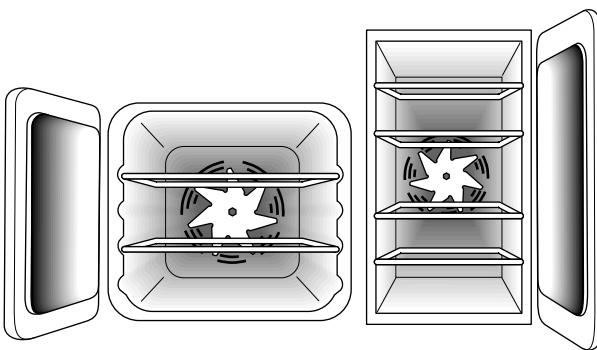


Fig.2-11

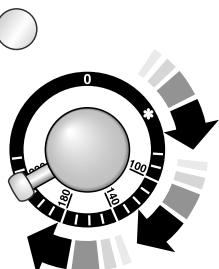
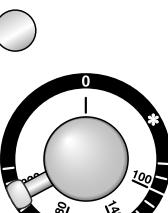


Fig.2-12



worden verwijderd en het voedsel kan erop worden geplaatst terwijl u wacht tot de grill op temperatuur is.

Als de grill eenmaal op temperatuur is, dient u het draagstel er weer uit te schuiven. Nadat u het eten op de grillonderzetter hebt geplaatst, schuift u het draagstel terug de grillkamer in. Zorg ervoor dat hij er helemaal in geschoven is.

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

Laat de grill niet langer dan enkele seconden branden zonder dat de grillpan eronder staat.

! Doe in geen geval de grilldeur dicht terwijl de grill aanstaat.

De ovens

! De hoofdoven (linker oven, met timer) werkt alleen indien de klok op de juiste tijd is ingesteld. Raadpleeg het gedeelte 'De klok' hieronder voor instructies voor de tijdsinstelling.

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

Beide ovens zijn heteluchtovens (**Fig. 2-10**) die continu hete lucht laten circuleren, zodat het bakken sneller en gelijkmatiger verloopt.

Draai de betreffende ovenknop naar de gewenste temperatuur (**Fig. 2-11**).

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 (**Fig. 2-12**).

Bij het bereiden van gerechten met een hoog watergehalte verschijnt wellicht een kleine hoeveelheid stoom bij de opening aan de achterkant van de kookplaat. Dit is heel normaal.

De klok

De klok wordt binnen getoond (**Fig. 2-13**). Als de klok voor het eerst aangaat, knipperen (0.00) en (:) om de beurt op het display.

De tijd instellen

Houd de knoppen [A] en [B] ingedrukt zoals getoond in **Fig. 2-14**. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de juiste tijd aangeeft. Denk eraan dat het een 24-uursklok is. Als u een fout maakt of de verkeerde knop indrukt, sluit de stroom dan even af en begin opnieuw.

Minutenteller instellen

Druk (A) in en houd het ingedrukt (**Fig. 2-15**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste kooktijd aangeeft (**Fig. 2-16**).

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

De linkeroven automatisch uitschakelen

Druk en houdt de [C] knop (**Fig. 2-17**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft. Get schermpje geeft AUTO weer.

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

De linkeroven automatisch in- en uitschakelen

Voordat u de timer instelt, moet u aan twee tijden denken.

De 'kookperiode', ofwel hoe lang u de oven aan wilt hebben.

De 'stoptijd', ofwel wanneer u de oven wilt laten uitschakelen.

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

Druk en houdt de [C] knop. Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'kookperiode' aangeeft (**Fig. 2-18**).

Druk en houdt de [C] knop (**Fig. 2-19**). Druk tegelijkertijd op (-) of (+) tot de klok de gewenste 'stoptijd' aangeeft.

Get schermpje geeft AUTO weer.

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

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf.

Als u thuis komt, draai de ovenknop eerst naar 0 en druk vervolgens tweemaal op (D) om op handmatig koken over te schakelen.

Als u niet thuis bent stopt de pieper na enige tijd vanzelf. Als u thuiskomt, draait u de ovenknop eerst naar 0 en drukt u vervolgens tweemaal op (D) om op handmatig koken over te schakelen.

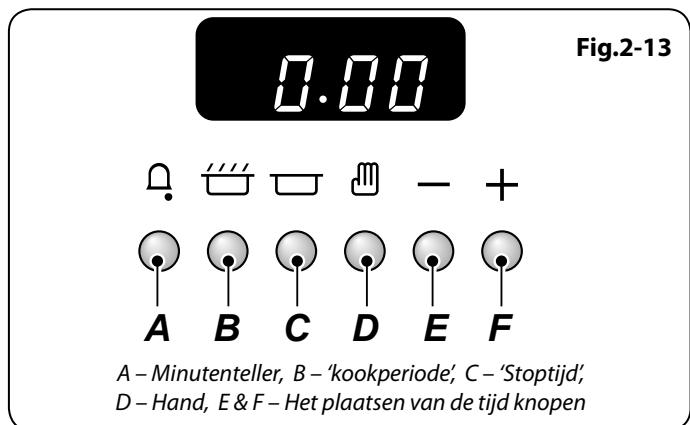


Fig.2-13

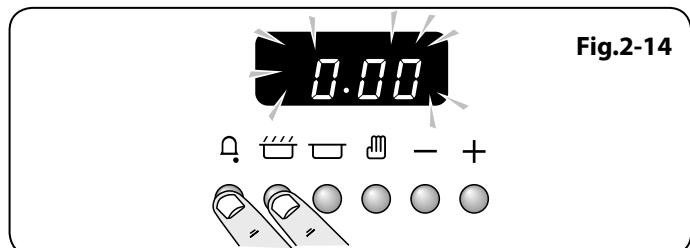


Fig.2-14

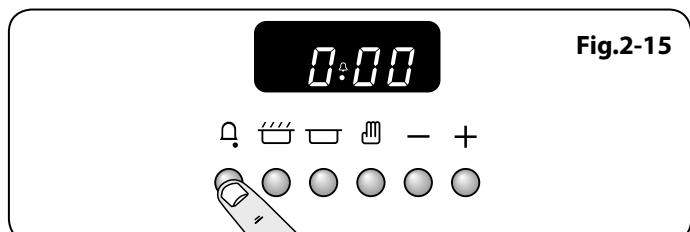


Fig.2-15

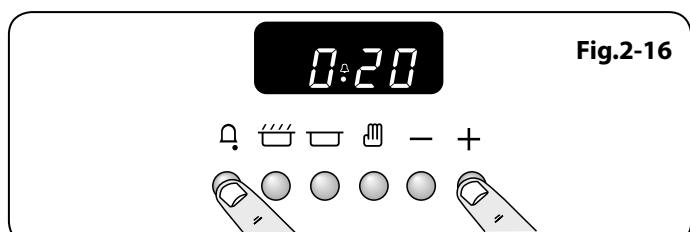


Fig.2-16

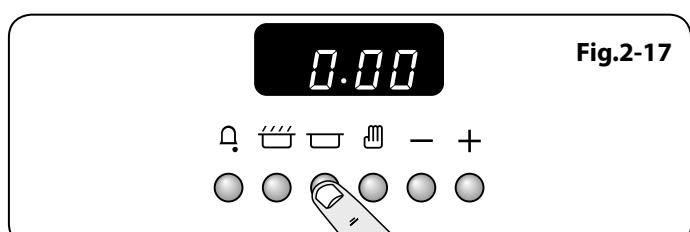


Fig.2-17



Fig.2-18



Fig.2-19

Nederland

Fig.2-20

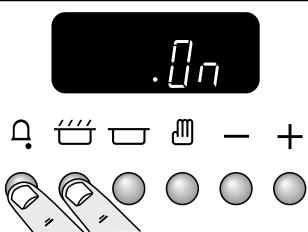


Fig.2-21

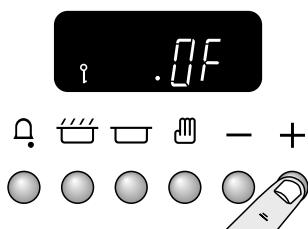


Fig.2-22

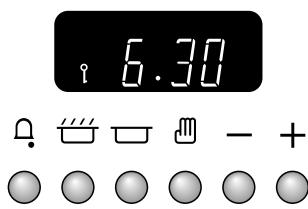


Fig.2-23

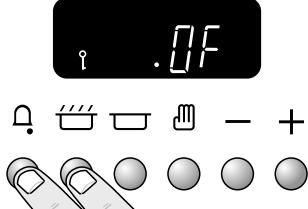


Fig.2-24

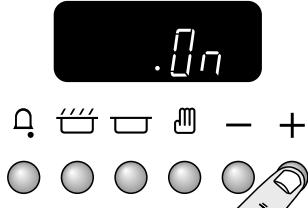
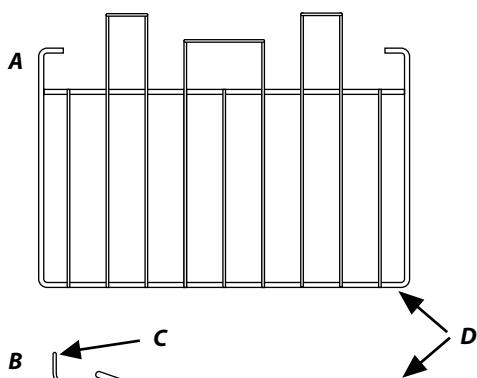


Fig.2-25



A - Bovenaanzicht, B - Zijaanzicht, C - Rekbescherming, D - Voorkant
De rekbescherming moet altijd opstaand aan de achterkant zitten

Het schermpje geeft AUTO weer, u wilt handmatig koken

Indien u een automatische instelling wilt annuleren, dient u eerst op (⌚) te drukken om de ingestelde kooktijd(en) terug te stellen op (0.00) voordat u op handmatig koken kunt overschakelen.

Sleutelvergrendeling

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

Activeren van de sleutelvergrendeling

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

Houd de minutenteller (⌚) en baktijdknoppen (⌚) ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'On' verschijnt op het display (Fig. 2-20).

Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool (⌚) en 'Of' verschijnen op het display (Fig. 2-21). Laat de knoppen los.

De linkeroven zijn nu vergrendeld. Na een paar seconden is op het display weer de actuele tijd te zien, evenals het sleutelsymbool (Fig. 2-22).

Afzetten van de sleutelvergrendeling

Houd de minutenteller (⌚) en baktijdknoppen (⌚) ongeveer 8 seconden ingedrukt. 'Of' verschijnt op het display (Fig. 2-23).

Druk eenmaal op de '+' knop. Het sleutelsymbool (⌚) gaat uit en 'On' verschijnt op het display (Fig. 2-24). Laat de knoppen los.

Na een paar seconden is de actuele tijd op het display te zien. De oven kan nu weer gewoon gebruikt worden.

Onderdelen

Ovenrekken – linkeroven (hoofdoven)

Behalve platte rekken (**Fig. 2-25**) hebben sommige modellen ook een rek met verlaagd niveau (**Fig. 2-26**), wat meer mogelijkheden geeft voor indeling van de oven.

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

Trek aan het rek tot de achterkant van het rek wordt tegengehouden door de aanslagen van de inschuifrichels (**Fig. 2-27**).

Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de aanslag door te halen. Trek het rek er vervolgens uit (**Fig. 2-28**).

Om een rek in de oven te schuiven, kiest u een inschuifrichel en duwt u tegen het rek tot de achterkant van het rek tegen de achteraanslag aan zit. Til de voorkant van het rek op om de achterkant van het rek onder de achteraanslagen door te halen. Duw het rek vervolgens helemaal in de oven (**Fig. 2-29**).

Ovenrekken – rechteroven (grote oven)

De grote oven is voorzien van vier normale ovenrekken (**Fig. 2-30**) en een bordenwarmer (**Fig. 2-31**).

In de grote oven kunt u alle vier rekken tegelijk gebruiken; maar zorg wel dat er voldoende ruimte tussen zit zodat de warme lucht goed kan circuleren.

Het Handyrack (hoofdoven)

Het 'Handyrack' (**Fig. 2-32**) past op de deur van de linker hoofdoven. Het is eenvoudig om er voedsel op te bereiden want u kunt erbij als de deur geopend wordt.

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

Extra braadblikken zijn verkrijgbaar uit onze verzameling kookgerei (productcode RM027).

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

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

Terwijl het 'Handyrack' op het laagste rek staat, kunt u andere gerechten bereiden door ze helemaal onderin de oven te plaatsen.

U kunt het 'Handyrack' aanbrengen door een kant ervan op de deurhaak te plaatsen (**Fig. 2-33**).

Trek de andere kant uit en klem het vast aan de andere deurhaak (**Fig. 2-34**).

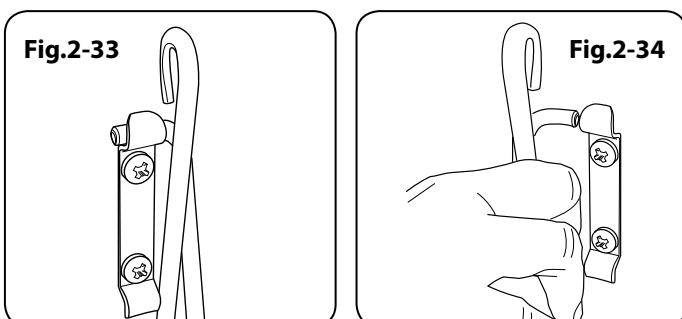
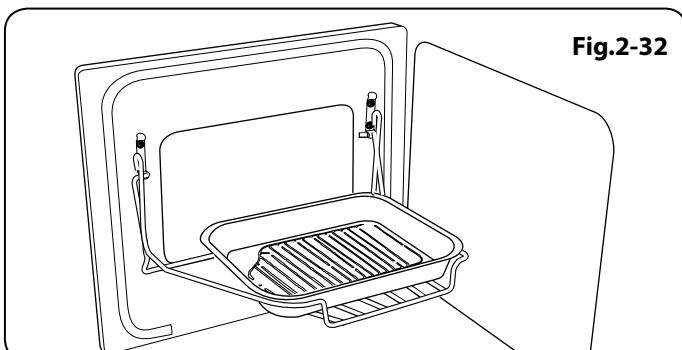
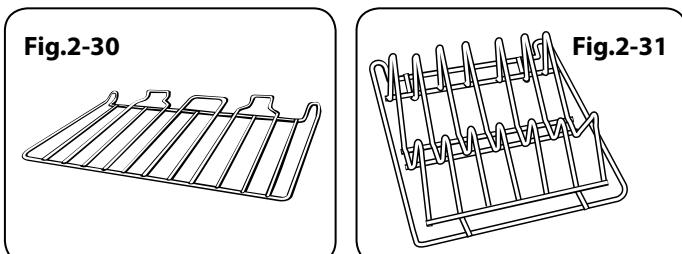
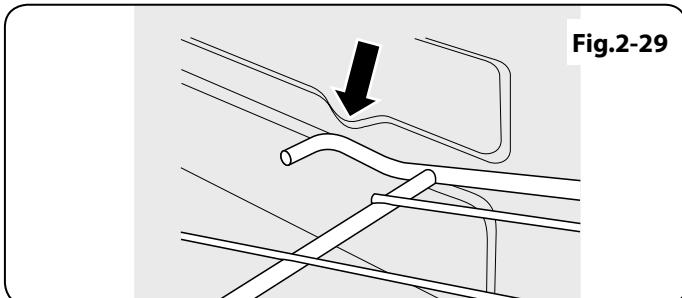
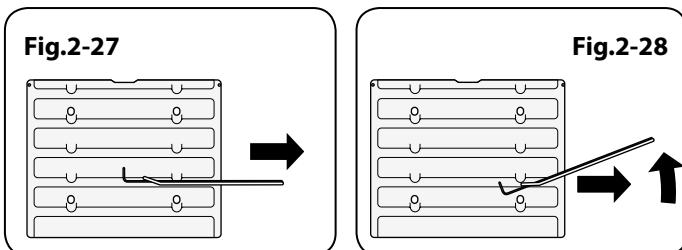
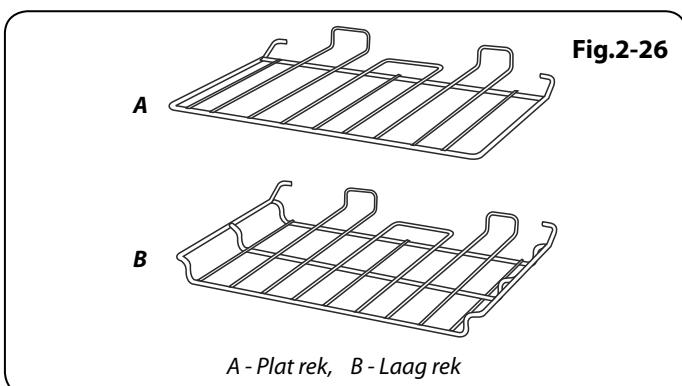
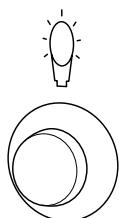


Fig.2-35



Ovenlicht

Druk op de knop om het licht aan te doen (**Fig. 2-35**).

Als het ovenlicht stuk is, moet u eerst de stroom afsluiten voordat u het lampje vervangt. Zie het deel 'Problemen oplossen' voor informatie over hoe u het ovenlicht vervangt.

3. Tips voor het koken

Tips voor het koken met de timer

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

- A Plaats geen warm eten in de oven als u de timer gaat gebruiken.**
- A Gebruik de oven niet met de timer indien deze reeds warm is.**
- A Gebruik de oven niet met de timer indien de oven ernaast warm is.**

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

Algemene tips voor de ovens

Duw de rekken altijd helemaal tot achterin de oven.

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

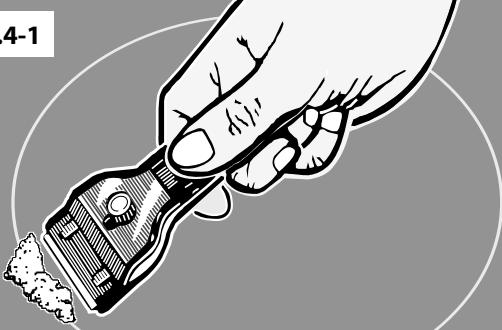
De aanbevolen maximumafmeting voor een bakplaat is 325mm bij 305mm, zodat het gerecht gelijkmatig bruint.

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

4. Het fornuis schoonmaken

Fig.4-1



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

Gebruik in geen geval verfafbijtmiddelen, 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.**

Wij hebben een reeks schoonmaakmiddelen ontwikkeld die goede resultaten bieden zonder het email en de geverfde oppervlakken aan te tasten, bijvoorbeeld de reinigingsset met schrapers voor keramische kookplaten. U vindt meer informatie in de brochure van de Cook Shop-collectie die bij uw fornuis ingesloten werd geleverd, of op onze website, www.rangemastercookshop.co.uk.

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

Kookplaat

Dagelijks onderhoud

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

Reiniging van gemorst eten

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

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

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

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

Reiniging van aangebrand gemorst eten

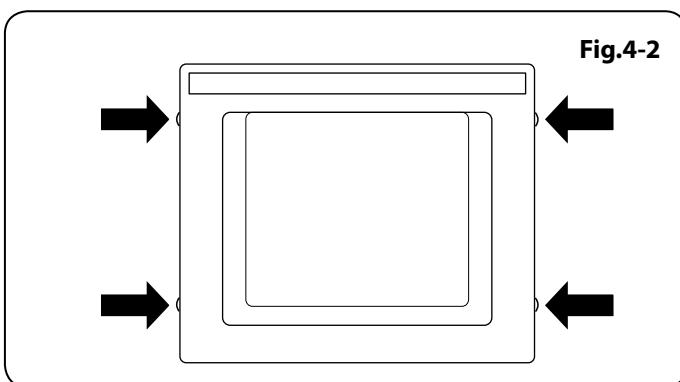
Zorg ervoor dat de hittewaarschuwingslampjes uit zijn en dat het fornuis afgekoeld is. Verwijder overtuigend aangebrachte resten met een schrapertje. Houd de schraper in een hoek van ongeveer 30° tegen het oppervlak en schraap het aangebrachte materiaal eraf (**Fig. 4-1**).

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

Grill

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

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



Bedieningspaneel en deuren

Vermijd het gebruik van schuurmiddelen, waaronder schuimreinigers, op oppervlakken van geborsteld roestvrij staal. Gebruik voor de beste resultaten een vloeibaar reinigingsmiddel of onze allesreiniger.

Dezelfde reiniger kan ook op de deuren gebruikt worden. Anders kunt u een zachte, in warm zeepwater gedrenkte en uitgewrongen doek gebruiken. U kunt het bedieningspaneel en de knoppen op dezelfde manier schoonmaken (hoewel wij ook een speciaal reinigingsmiddel voor het bedieningspaneel leveren). Poets ze dan droog met een droge doek.

Ovens

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

Deurpaneel

Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur (twee aan elke kant), (**Fig. 4-2**).

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

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

Fig.4-3

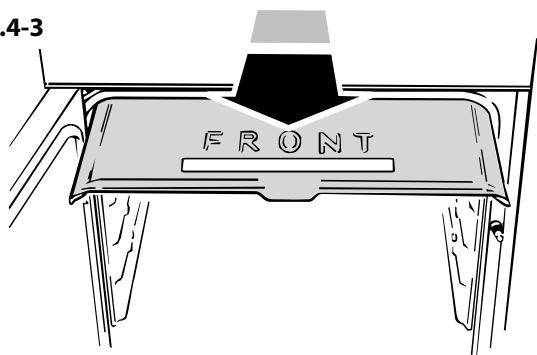


Fig.4-4

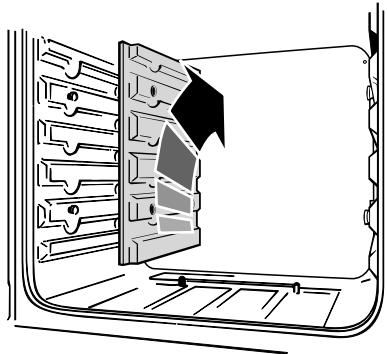
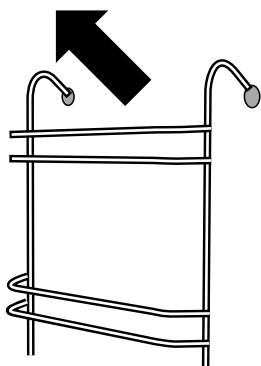


Fig.4-5



'Cook & Clean' panelen

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

De 'Cook & Clean' panelen werken het beste boven 200°C. Indien u de oven meestal op een lagere temperatuur gebruikt, dient u zo af en toe de panelen te verwijderen en met een pluisvrije doek en warm zeepwater af te nemen. Droog de panelen vervolgens af en breng ze weer aan. Stel de oven vervolgens in op 200 °C en laat hem een uur aanstaan. Zo zorgt u ervoor dat de panelen goed blijven werken.

Verwijderen van de panelen om het email aan de binnenkant van de oven schoon te maken

Als u de binnenkant van de oven wilt schoonmaken, moet u eerst de rekken en dan de 'Cook & Clean'-panelen verwijderen.

De hoofd-heteluchtoven heeft een demonteerbaar bovenpaneel. Schuif het bovenste bekledingspaneel naar voren en verwijder het (**Fig. 4-3**).

De zijpanelen van de oven zitten vast met vier bevestigingsschroeven. U hoeft de schroeven niet te verwijderen om de ovenpanelen te kunnen verwijderen. Til de zijpanelen op en schuif ze van de schroeven af. Trek ze dan naar voren (**Fig. 4-4**).

Als u de bekleding heeft verwijderd, kunt u het email aan de binnenkant van de oven schoonmaken.

Gebruik geen staalwol of ander materiaal dat wellicht krassen op het oppervlak maakt.

De grote oven

Om de zijkanten van de oven schoon te maken, dient u eerst de inschuifrichels los te haken en te verwijderen (**Fig. 4-5**).

5. Problemen oplossen

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

Opmerking: De inductiekookplaat is in staat een aantal problemen zelf vast te stellen en kan deze informatie laten zien aan de gebruiker via het controlescherm van de kookplaat. Er kunnen foutcodes getoond worden als er een fout is opgetreden bij uw kookplaat.

Indien uw fornuis een fout rapporteert of niet werkt, dan kunt u misschien de fout herstellen door deze gebruiksinstructies te raadplegen.

Foutcode E2 wordt getoond

De elektronische eenheid is te heet. Controleer de installatie van het fornuis, zorg ervoor dat er voldoende ventilatie is. In uitzonderlijke gevallen kan deze code ook getoond worden indien u kookgerei droog heeft laten koken. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

Geen weergave

Te veel spanning of spanningsonderbreking naar het fornuis. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur indien u twijfelt.

Foutcode ERxx of Ex wordt getoond

Er is een interne technische fout opgetreden in uw apparaat die niet door de gebruiker kan worden hersteld. Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

De zekering springt vaak of de aardlekschakelaar slaat vaak om

Raadpleeg uw installateur of een gekwalificeerde reparateur.

De kookplaat gaat niet aan

Heeft het bedradingssysteem in de behuizing een zekering doen springen of een aardlekschakelaar doen omslaan?

Is de kookplaat correct verbonden met de elektriciteitstoever?

Is het kinderslot ingeschakeld? Zie het deel over het kinderslot voor informatie over deze functie.

De inductiekookplaat maakt lawaai

Tijdens gebruik van de inductiekookplaat kan de pan wat geluiden maken. Dit is normaal en kan duidelijker zijn op hoge kookstanden of bij gebruik van 5 pannen tegelijk. Het soort pan dat wordt gebruikt kan ook meespelen.

Er zit een barst in het oppervlak van de kookplaat

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

Er zitten krassen op de kookplaat

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

Afzetting van mineralen kunnen verwijderd worden met het reinigingsmiddel. Kleine krasjes zijn niet te verwijderen maar door reiniging worden deze op den duur minder zichtbaar.

De ovenventilator maakt geluid

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

De grill werkt niet goed

Gebruikt u de met het fornuis meegeleverde pan en treet? Zet u de pan neer op de inschuifrichels, en niet op de onderkant van de grillruimte? Zit de grillplaat helemaal achterin, tegen de aanslag aan?

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

Ja, de knoppen worden heet door de hitte die uit de oven of de grill opstijgt. Doe de ovendeur dicht. Plaats de grillpan tijdens gebruik helemaal achterin zodat hij tegen de achteraanslag aan zit. Laat de deur van de grill altijd open staan wanneer u de grill gebruikt.

Het eten kookt te langzaam, te snel of brandt aan.

De kooktijden van deze oven wijken wellicht af van uw vorige oven. U kunt de temperatuur naar eigen smaak aanpassen om de gewenste resultaten te bereiken. Probeer het eens op een hogere of lagere temperatuur.

Indien er een probleem is met de installatie, en de oorspronkelijke installateur kan het niet komen repareren, wie betaalt de kosten dan?

U betaalt de kosten. Onderhoudsbedrijven rekenen voor het repareren van het werk van de oorspronkelijke installateur. Het is dus in uw voordeel om de contactgegevens van de oorspronkelijke installateur te bewaren zodat u hem kunt inschakelen indien nodig.

Stroomstoring

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

Het eten bakt te langzaam, te snel of brandt aan

De baktijden van deze oven wijken wellicht af van die van uw vorige oven. Pas de instellingen dan naar wens aan.

Nederland

Het eten wordt niet gelijkmatig gaar in de oven

Gebruik geen bakplaten die groter zijn dan de in het onderdeel 'Algemene tips voor de ovens' vermelde afmetingen.

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

Indien u twee rekken gebruikt, dient u voor voldoende tussenruimte te zorgen zodat de warmte goed kan circuleren. Plaats de bakplaat altijd op het midden van het ovenrek.

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

Indien u een kom met water op het ovenrek plaatst, dient deze waterpas te staan. (Indien het bijvoorbeeld achteraan dieper is, dient u de achterkant van het fornuis omhoog te brengen of de voorkant te laten zakken.) Indien het fornuis niet waterpas staat, dient u de leverancier te raadplegen om het te laten bijstellen.

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

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

Is de tijd ingesteld?

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

De oven met timer gaat niet aan bij het automatisch koken

Is de ovenknop per ongeluk uit blijven staan? Is de oven vergrendeld (zie boven)?

De oven temperatuur stijgt naarmate het fornuis veroudert

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

Het ovenlicht werkt niet

Het lampje is wellicht doorgebrand. Lampjes (vallen niet onder de garantie) zijn verkrijgbaar bij de betere elektrische winkel. Vraag om een lampje van 15 W, 240 V, met edisonfitting, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot aan 300°C. Zie de brochure HELP voor per post te bestellen reserveonderdelen.

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

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

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

Draai het nieuwe lampje rechtsom om hem erin te draaien, en breng dan de lampafscherming weer aan. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

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

6. Installatie

Geachte installateur

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

Naam installateur
Bedrijf installateur

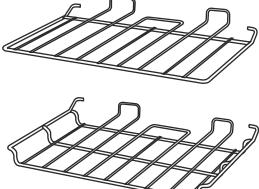
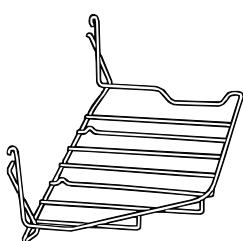
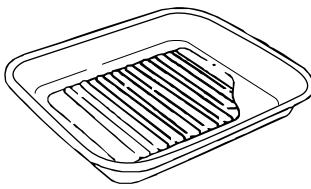
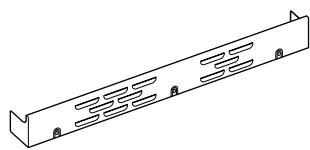
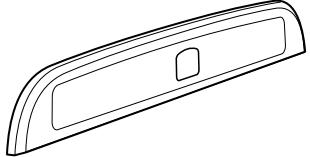
Telefoonnummer installateur

Het serienummer van het toestel

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. Keilbouten (alleen nodig indien het fornuis op een stenen of betonnen vloer wordt geplaatst)
4. Stalen meetlint
5. Kruiskopschroevendraaier
6. Platkopschroevendraaier
7. Luchtbelwaterpas
8. Potlood
9. Engelse sleutel

De onderdelen controleren:

<i>Nivelleerwerktuig fornuis met inbussleutels</i>	<i>Grillpan en treet</i>
	
<i>1 vlakke ovenrekken en 1 rek met verlaging</i>	<i>Handyrack</i>
	
<i>Braadslee</i>	<i>Plint</i>
	
<i>Ovenrekken en inschuifrichels voor de grote oven</i>	<i>Spatplaat</i>
	

Veiligheidseisen

Het fornuis dient in een goed geventileerde ruimte en in overeenstemming met de voorschriften in 'Aansluiten op de elektriciteit' te worden geïnstalleerd.

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

Veiligheidseisen

Het fornuis dient in een goed geventileerde ruimte en in overeenstemming met de voorschriften in 'Aansluiten op de elektriciteit' te worden geïnstalleerd.

Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

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.

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

- Multimeter (voor elektrische controle)
- Nivelleerwerktuig fornuis met inbussleutels (in pakket)

INSTALLATIE

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

Fig.6-1

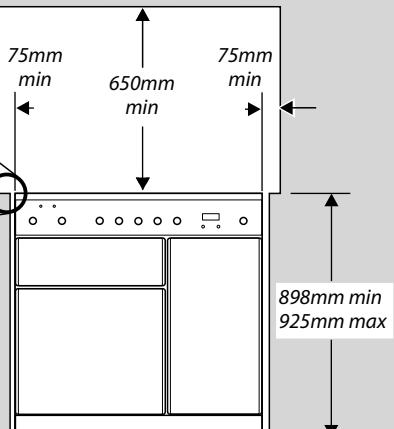
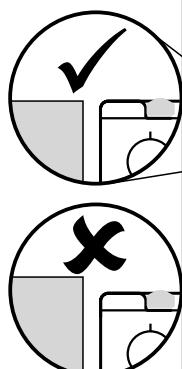


Fig.6-2

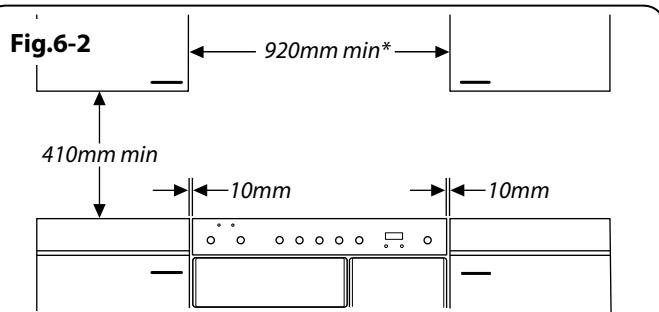


Fig.6-3

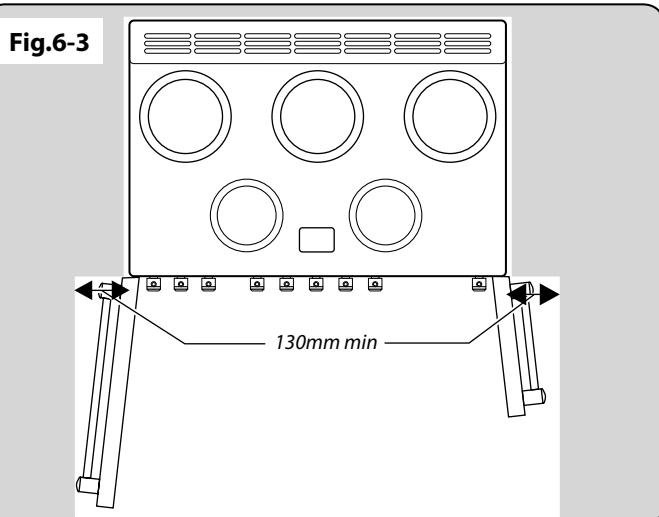
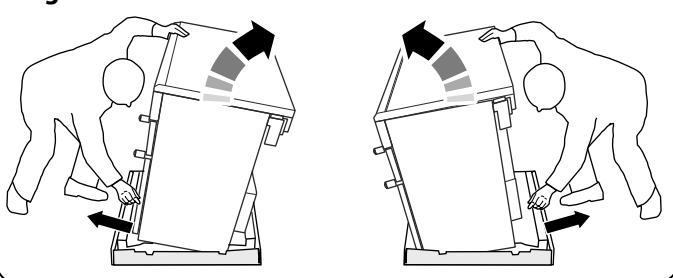


Fig.6-4



Het fornuis plaatsen

Fig. 6-1 toont de vereiste minimumafstanden tussen het fornuis en de aangrenzende oppervlakken.

De rand van de kookplaat dient op gelijke hoogte of boven eventuele naastgelegen werkbladen te zitten. Boven het niveau van de kookplaat moet er aan elke kant een ruimte van 75 mm zijn tussen het fornuis **BOVEN** de kookplaat en het aangrenzende verticale oppervlak.

Bij niet-brandbare oppervlakken (bijvoorbeeld ongeverfd metaal of keramische tegels) is de minimumafstand 25 mm.

Er moet een ruimte van minimaal 650 mm zitten tussen de top van de kookplaat en een horizontaal brandbaar oppervlak.

Fig. 6-2 toont de aangeraden tussenruimtes boven het fornuis.

*Alle afzuigkappen dienen geïnstalleerd te worden in overeenstemming met de instructies van de afzuigkapfabrikant.

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 910 mm te laten zodat u het fornuis kunt verplaatsen. Bouw het fornuis niet helemaal in; het moet mogelijk blijven het fornuis te verwijderen voor reiniging en onderhoud.

Indien het fornuis dicht bij een hoek van de keuken staat, is minimaal 130 mm ruimte vereist zodat de ovendeuren open kunnen (**Fig. 6-3**). Er is voor het daadwerkelijke openen van de deuren minder ruimte nodig maar dit is ter bescherming van uw handen als u de deur opent.

Het fornuis uitpakken

Verwijder de verpakking van het fornuis pas wanneer het vlak voor de plaats staat waar het wordt geïnstalleerd (tenzij het met de verpakking niet door de deur past).

Snijd de bevestigingsstroken door en til de kartonnen doos van het fornuis, zodat het fornuis op de onderverpakking blijft staan. Raadpleeg het losse blad voor nadere uitpakinstructies.

Het fornuis verplaatsen

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

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

We raden aan het apparaat 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.

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

We raden aan het apparaat 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.

Verwijder de polystyreen basisverpakking. Kantel het fornuis vanaf de voorkant naar achteren en verwijder de voorste helft van de polystyreen onderverpakking (**Fig. 6-4**). Herhaal dit vanaf de achterkant en verwijder de achterste helft van de polystyreen verpakking.

Breng de twee wieltjes aan de achterkant omlaag

Leg eerst de waterpas de manier op zeshoekige stelmoer (**Fig. 6-5**).

Maak tien complete (360°) draaien met de richting van de wijzers van de klok mee (**Fig. 6-6**). (Dit betekent het nivelleerwerktuig 20 keer draaien en verwijderen).

Let op dat u **BEIDE WIELTJES AAN DE ACHTERKANT** laat zakken. Er zijn twee stelmoeren, één voor elk wieltje, aan beide hoeken aan de voorkant van de onderkant van het fornuis.

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.

Pak het fornuis beet onder de afdekrand en til de voorkant van het fornuis op (**Fig. 6-7**).

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.

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 (**Fig. 6-8**). Controleer dan achter het fornuis of de gasslang niet is blijven haken. Zorg tijdens het verplaatsen telkens dat kabel voldoende speling heeft 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. Vergeet niet om de ketting na afloop weer aan te brengen.

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

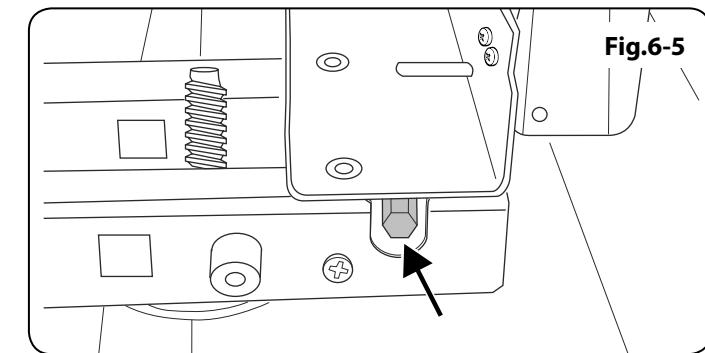


Fig.6-5

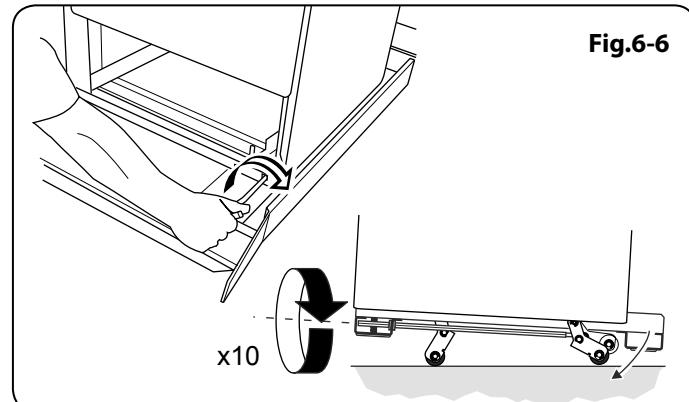


Fig.6-6

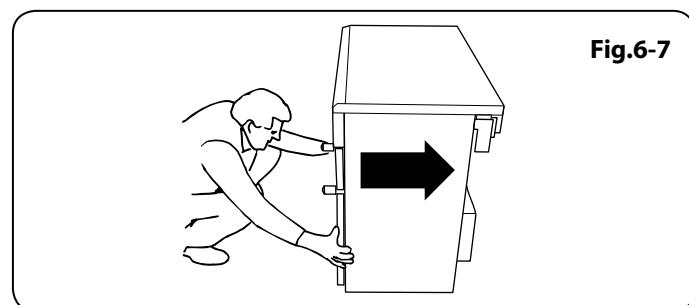


Fig.6-7

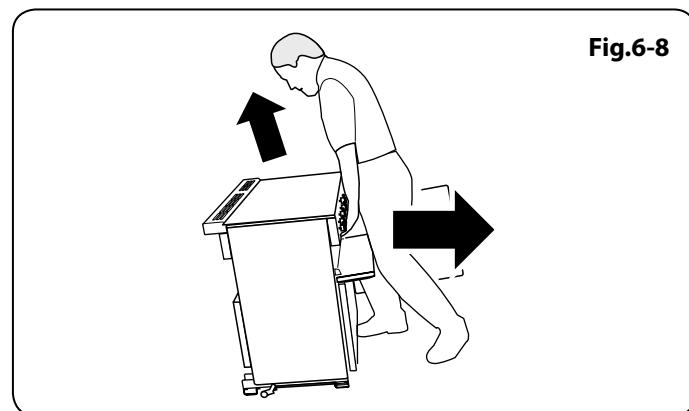


Fig.6-8

INSTALLATIE

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

Fig.6-9

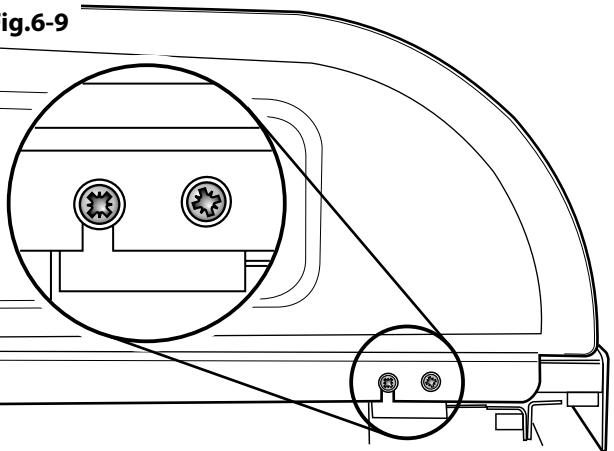


Fig.6-10

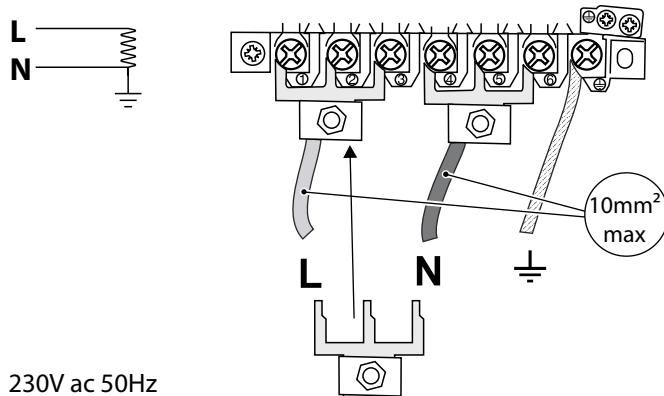
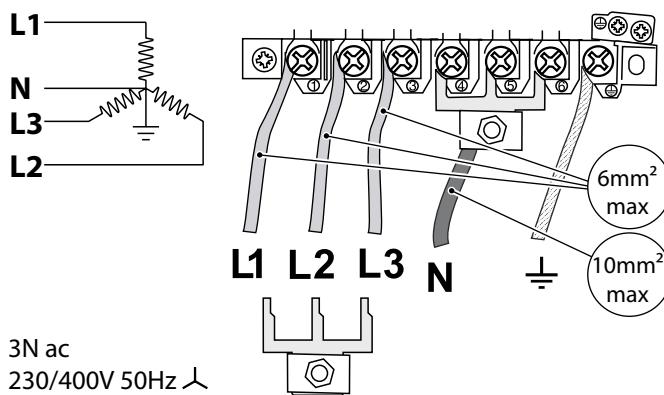


Fig.6-11



Waterpas stellen

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

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

De voeten aan de voorkant en de wieltjes aan de achterkant kunnen worden afgesteld om het fornuis waterpas te stellen. Om het fornuis aan de achterkant in de hoogte te verstellen, dient u de stelmoeren aan de voorste hoeken aan de onderkant van het fornuis af te stellen met behulp van het bijgeleverde nivelleerwerktuig. Om de voetjes hoger of lager in te stellen, draait u enkel aan de schijven op de voetjes.

Bevestiging van de spatplaat (optioneel)

Verwijder de twee bevestigingsschroeven (inbuskop van 3 mm) die door de bovenkant van de opening aan de achterkant heen passen, en de bijbehorende moeren.

Houd de spatplaat vast op zijn plaats. Steek de twee bevestigingsschroeven er aan de achterkant weer in en breng de moeren weer aan (**Fig. 6-9**).

Bevestiging van de handvatten

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

De handvatten dienen boven de bevestigingsmiddelen te komen.

Verwijder de inbusschroeven van 4 mm aan de bovenste hoeken van het bedieningspaneel en bevestig de handrail aan de voorkant.

Aansluiten op de elektriciteit

Het fornuis dient door een bevoegd elektricien te worden geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante Britse standaarden / praktijkcodes (met name BS 7671) of met de relevante landelijke en plaatselijke voorschriften.

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 voor de betreffende soort stroomvoeding (**Fig. 6-10** en **Fig. 6-11**). Controleer of de aansluitingen en de schroeven van de aansluitpunten goed vastzitten. Zet de elektriciteitskabel vast met de kabelklem.

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

Kookplaatcontrole

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

Grillcontrole

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

Ovencontrole

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

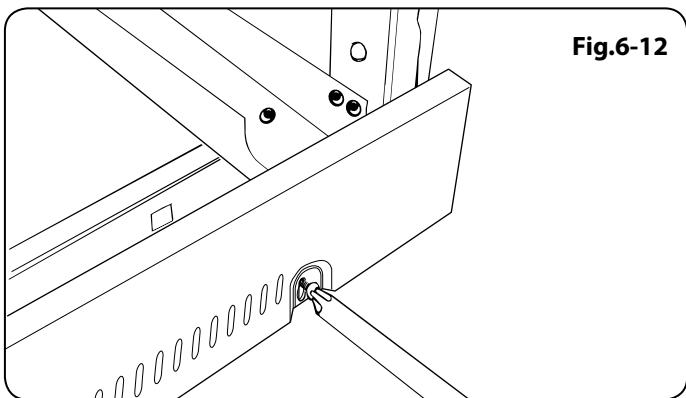


Fig.6-12

De plint monteren

Draai de drie schroeven in de onderrand van het fornuis los. Haak het middelste spiegat vast over de middelste schroef. Trek en positioneer de andere spiegaten boven de andere schroeven. Draai de bevestigingsschroeven vast (**Fig. 6-12**).

Vul de contactgegevens in op de voorkant van dit onderdeel. Leg aan de gebruiker uit hoe het fornuis werkt en geef hem/haar deze gebruiksaanwijzing.

Dank u.

7. Onderhoud

Fig.7-1

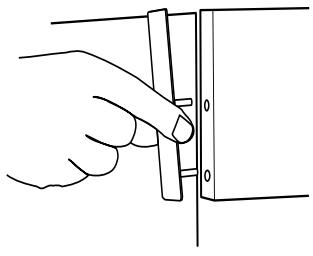


Fig.7-2

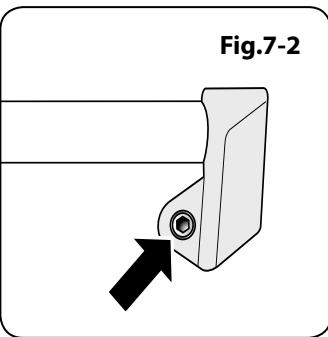


Fig.7-3

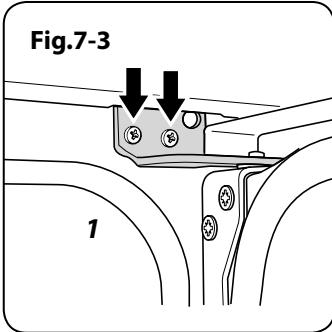


Fig.7-4

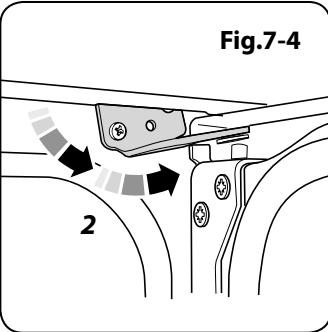
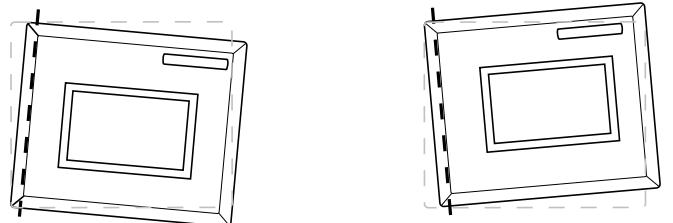
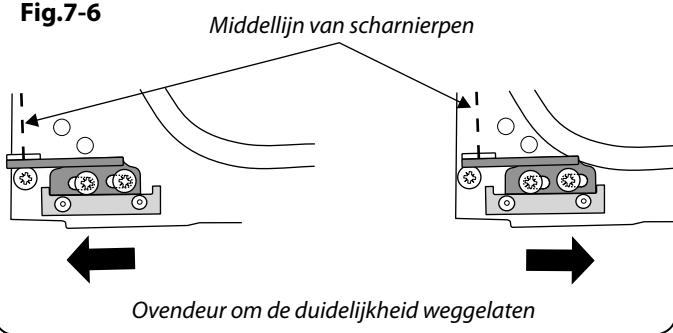


Fig.7-5



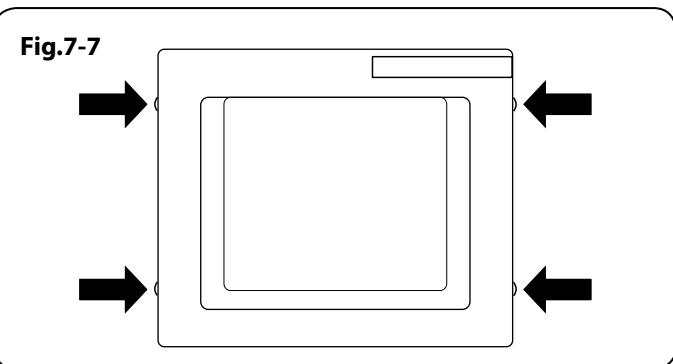
Effect van instelling scharnier - overdreven om duidelijk aan te geven

Fig.7-6



Ovendeur om de duidelijkheid weggelaten

Fig.7-7



A Schakel de stroom van het fornuis uit voordat u aan het onderhoud begint, vooral als u een van de volgende onderdelen verwijdert: bedieningspaneel, zijpanelen, keramische kookplaat of elektrische onderdelen of beschermkappen.

A Voordat u de elektriciteit weer aansluit, moet u controleren of het fornuis elektrisch veilig is.

1. Verwijderen van een zijpaneel

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren. Trek de eindkapjes aan elke kant van het bedieningspaneel van het paneel af (**Fig. 7-1**). Verwijder de bevestigingsschroeven onder de eindkapjes. Verwijder de borgschroeven van elk paneel (één aan de voorkant, twee aan de achterkant en één aan elke onderste hoek aan de voorkant van de zijpanelen).

2. Optillen van de keramische kookplaat

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren. Draai de twee schroeven aan de achterkant aan elke kant van het fornuis los.

Verwijder de zijpanelen (zie 1) zodat u bij de bevestigingsschroeven van de kookplaat kunt (1 aan elke kant) aan de bovenkant van de opstaande zijkanten. Verwijder deze schroeven.

Til de keramische kookplaat op aan de voorkant en houd deze op zijn plaats met een niet-metalen steun.

3. Verwijderen van het bedieningspaneel

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder de handrail door de twee bevestigingsschroeven in de eindklemmen te verwijderen (**Fig. 7-2**).

Til de voorkant van de keramische kookplaat op (zie 2). Verwijder de schroeven aan de bovenkant van het bedieningspaneel. Trek de bedieningsknoppen eraf.

Doe de grill en de rechterovendeur open en verwijder de bevestigingsschroeven onder het bedieningspaneel. De schroeven direct onder de klok zijn van de bevestigingsbeugel van de klok, dus die moet u nu nog niet verwijderen.

Til het bedieningspaneel op, trek het naar voren en maak de bedrading los aan de achterkant.

4. Vervangen van een kookplaatelement

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Optillen van de keramische kookplaat (zie 3). De induc tieverhittingselementen liggen nu bloot. Onthoud de draadverbindingen en de oriëntatie van de elementen voor hermontage. Maak de twee draden los en verwijder de elementeenheid en de veren. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

Opmerking: Het induc tieverhittingselement moet in bedrijf gesteld worden na het hermonteren van de kookplaat.

5. Vervangen van de lichtschakelaar

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1).

Opmerking: De oude schakelaar kan vernield worden

Controleer na afloop of het fornuis veilig is.

tijdens het verwijderen. Verwijder de oude schakelaar uit de instrumentenring door de schakelaar achter het bedieningspaneel vast te pakken en stevig te draaien. De instrumentenring van de schakelaar kan dan verwijderd worden door de sluitvleugeltjes terug te vouwen en deze naar voren te duwen. Bevestig de nieuwe instrumentenring op het bedieningspaneel door de opgerichte spie op de ring in lijn te brengen met het gat in het bedieningspaneel en de ring er dan van voren af in te duwen.

Bevestig de nieuwe schakelaar op de instrumentenring door deze in lijn te brengen met de gaten en vast te drukken. Druk de nieuwe knop er vanaf de voorkant op.

Zet het bedieningspaneel in omgekeerde volgorde weer terug en controleer of het goed werkt.

6. Verwijderen van de elektronische timer

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1). Trek de bedieningsknop(pen) van de timer eraf.

Verwijder de timer/montagebeugel van het bedieningspaneel door de bevestigingsschroeven te verwijderen.

Verwijder de timer van de montagebeugel door de kunststof lipjes op de timerkast in te drukken terwijl u tegelijkertijd de eenheid naar voren trekt.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Wanneer u de bedrading vervangt, dient u het bedradingsschema in deze handleiding te raadplegen. Controleer of de timer goed werkt.

7. Vervangen van een thermostaat

Schakel de stroom naar het fornuis uit.

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1) en til de kookplaat op (zie 3). Open de ovendeur. Verwijder de ovenaccessoires en schuif het bovenpaneel van de oven uit indien aanwezig.

Voor de rechteroven verwijdert u de thermostaatampul bescherming (twee schroeven). Haal de thermostaatampul uit de klemmetjes in het achterpaneel van de oven.

Voor de linkeroven trekt u het fornuis naar voren zodat u beter bij de beschermkap aan de achterkant van het fornuis kunt. Verwijder de vier schroeven waarmee de kap vastzit en til deze op.

Haal de thermostaatampul uit de oven. Maak de bedrading los van de thermostaat. Verwijder de twee schroeven waarmee de thermostaat vastzit aan het montagepaneel. Bevestig de nieuwe thermostaat en monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde. Zorg ervoor dat de ampul aan de achterkant van de oven midden tussen de klemmetjes vastgeklemd zit.

Controleer of de thermostaat goed werkt.

8. Vervangen van de grillregelaar

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder het bedieningspaneel en til de kookplaat op (zie 1 en 3). Maak de bedrading los van de regelaar. Verwijder de twee schroeven waarmee de regelaar vastzit aan het montagepaneel. Bevestig de nieuwe regelaar en zet alles in omgekeerde volgorde weer in elkaar. Controleer of alles goed werkt.

9. Verwijderen van grilldeur

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1). Verwijder het

linker zijpaneel (zie 2). Verwijder de middelste afdekstrip (5 schroeven, 2 boven, 2 onder, 1 in het midden). Verwijder de verzonken schroeven (1 aan elke kant) waarmee de grillscharnierarmen aan de voorkant van de grillkamer zitten.

OPMERKING: De armen hebben springveren. Verwijder de grilldeur voorzichtig. Bewaar de pakkingen.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de pakking tussen de scharnierarm en voorkant van de grillkamer zit.

10. Verwijderen van grillelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Haal de grillpan uit het grillcompartiment, verwijder de emaillen voorplaat van het grilid door de 2 schroeven en sluitringen los te draaien.

Verwijder de twee schroeven en sluitringen waarmee de voorsteun van het grillelement vastzit. Verwijder de schroeven uit het grillelement.

Til het element er voorzichtig uit en maak de bedrading van de aansluitklemmen van het element los. Onthoud goed hoe deze zaten. Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap is vastgezet op de achterplaat, verwijder de beschermkap en maak de aansluitklemmen los van de achterkant.

Bevestig het nieuwe element en zet alles in omgekeerde volgorde weer in elkaar. Controleer of de grill goed werkt.

11. Vervangen van een ovendeur

Open de ovendeur. Ondersteun de deur en verwijder de twee schroeven waarmee het bovenste scharnier en de pakking aan de voorkant van het fornuis vastzitten (**Fig. 7-3**). Verwijder de deur van het onderste scharnier door deze een beetje op te tillen en naar buiten te bewegen (**Fig. 7-4**).

De deur is zwaar, dus wees voorzichtig.

Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.

12. Instellen van de hoek van een ovendeur

Met het onderste scharnier van beide ovendeuren kunt u de hoek van de deur instellen (**Fig. 7-5**). Maak de bevestigingsschroeven van het onderste scharnier van de deur los en verplaats het scharnier naar de juiste positie met behulp van de inkeping en een platte schroevendraaier (**Fig. 7-6**).

Draai de scharnierschroeven weer aan.

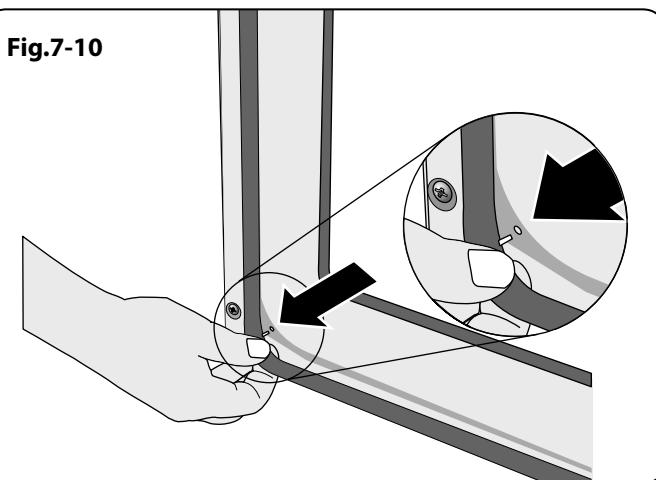
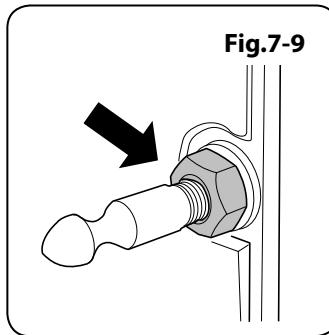
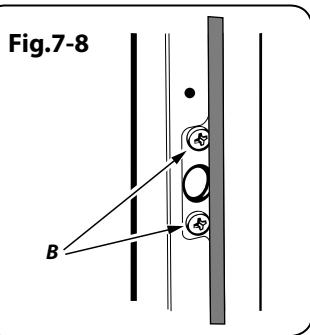
13. Vervangen van het buitenpaneel van de deur van de hoofdoven

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de zijkanten kunt.

Doe de ovendeur een beetje open en verwijder de bevestigingsschroeven van het voorpaneel uit de zijkanten van de deur (twee aan elke kant), (**Fig. 7-7**). Til het buitenste deurpaneel voorzichtig op.

Verwijder de deurgreep van het paneel door de twee bevestigingsschroeven los te schroeven. Bevestig de deurgreep aan het nieuwe paneel.

Bevestig het paneel aan de deur. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde.



14. Het buitenste deurpaneel van de grote oven vervangen

Verwijder de ovendeur (zie 11). Leg de deur met voorkant naar beneden op een geschikt oppervlak en verwijder de twee schroeven van de onderrand van de deur en de twee schroeven van de binnenste voorkant van de deur.

Verwijder het buitenste deurpaneel. Verwijder de deurhendel door de twee schroeven los te schroeven.

Verwijder de twee kruiskopschroeven waarmee bevestigingsbeugel van deurhendel vastzit aan deurpaneel. Bevestig de beugel van deurhendel en deurhendel zelf aan het nieuwe paneel.

Bevestig het paneel aan de deur en hermonter in omgekeerde volgorde.

15. Vervangen van de deurvergrendeling van de hoofdoven

Verwijder het buitenste deurpaneel (zie 13). Verwijder de schroeven 'B', waarmee de vergrendeling vastzit aan het binnenste deurpaneel (**Fig. 7-8**). Bevestig de nieuwe vergrendeling en zet alles in omgekeerde volgorde weer in elkaar.

Controleer of de deur goed werkt.

16. Afstellen van de grenzelhouder van de ovendeur

Open de ovendeur en draai de borgmoer onder aan de houder los (**Fig. 7-9**).

Schroef naar behoefte los of vast tot de gewenste bevestiging bereikt is. Zet de borgmoer weer vast.

17. Vervangen van de magnetische deurklink van de grote oven

Verwijder het bedieningspaneel (zie 1). Verwijder de plint (drie schroeven) en de centrale verticale afdekking (vijf schroeven). Breek de borgklem van de magnetische eenheid af.

Bevestig de nieuwe eenheid en de borgklem en hermonter in omgekeerde volgorde. Controleer of de deur goed open en dicht gaat.

18. Vervangen van de afdichting van een ovendeur

Open de ovendeur. Met de kleine haakjes wordt de afdichting op zijn plaats gehouden. Deze worden in de gaatjes gehaakt die zich bij de hoofdoven aan de achterkant van de deur bevinden en bij de grote oven aan de voorkant van de oven. Trek vanuit de hoek de afdichting diagonaal weg van het midden van de deur tot de haak los is (**Fig. 7-10**). Laat de volgende haak op dezelfde manier loskomen, en ga zo door.

Gebruik kracht als de haken stijf zijn, want de oude afdichting wordt toch weggegooid.

Verwijder de binnenste achterkant voorzichtig. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de vier schroeven en sluitringen weer goed vast zitten.

19. Verwijderen van een thermische afslag voor een ovenelement

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u bij de beschermkap kunt. Verwijder de schroeven van de beschermkap en til de kap op. De afslag zit op de aardplaat naast de verbindingen met het ovenelement. Maak de bedrading van de afslag los. Maak de bevestigingen los waarmee de afslag op de aardplaat zit en

verwijder hem. Bevestig de nieuwe bediening en plaats alles in omgekeerde volgorde weer terug.

20. Verwijderen van binnenste achterwand van oven

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Open de deur en verwijder de rekken. Verwijder de schroeven en sluitringen die de binnenste achterwand van de oven op zijn plaats houden (**Fig. 7-11**).

Verwijder de binnenste achterwand voorzichtig. Monteer de onderdelen in omgekeerde volgorde en zorg ervoor dat de schroeven en sluitringen weer goed vast zitten.

21. Verwijderen van het element in een heteluchtoven

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 21).

Verwijder de twee schroeven van de bovenkant van het element en de schroef van de onderkant van het element in de oven (**Fig. 7-12**).

Til het element er voorzichtig uit, maak de aan het element bevestigde aansluitklemmen los en onthoud goed hoe deze zaten. Wanneer de draden niet op deze manier losgemaakt kunnen worden, trek het fornuis dan naar voren om bij de achterkant te kunnen komen, verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap is vastgezet op de achterplaat, verwijder de beschermkap en maak de aansluitklemmen los van de achterkant.

Bevestig het nieuwe element en zet alles in omgekeerde volgorde weer in elkaar. Controleer of de oven goed werkt.

22. Verwijderen van de ovenventilator

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Trek het fornuis naar voren zodat u beter bij de achterkant kunt. Verwijder de schroeven waarmee de elektrische beschermkap vastzit aan de achterplaat en verwijder de beschermkap. Maak de drie aansluitklemmen los die verbonden zijn met de ventilator en onthoud goed hoe deze zaten. Verwijder de binnenste achterwand van de oven (zie 20). Houd de ventilatorschoep vast en verwijder de middelste moer (linksdraaiend) los, alsmede twee koperen sluitringetjes, de ventilatorschoep en de veerring. Schroef de borgschroeven en sluitringen van de ventilator los (drie van elk) en haal de ventilator van de achterkant van het fornuis. Bevestig het nieuwe element en zet alles in omgekeerde volgorde weer in elkaar. Controleer of de oven goed werkt.

23. Vervangen van het ovenlampje

Schakel de stroom naar het apparaat uit.

Controleer of de oven koel is. Open de ovendeur en verwijder de ovenrekken. Verwijder de grillpan en -steun uit de grillkamer.

Draai de lampafscherming linksom om deze eraf te draaien. Deze kan stijf vastzitten (**Fig. 7-13**).

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

Zet er een lampje van 15W, 240V, met edisonfitting in, VOOR OVENS. Het moet een speciaal lampje zijn, dat hittebestendig is tot 300°C (**Fig. 7-14**).

Draai het nieuwe lampje erin, en draai de lampafscherming weer terug. Sluit de stroom aan en controleer of het lampje gaat branden.

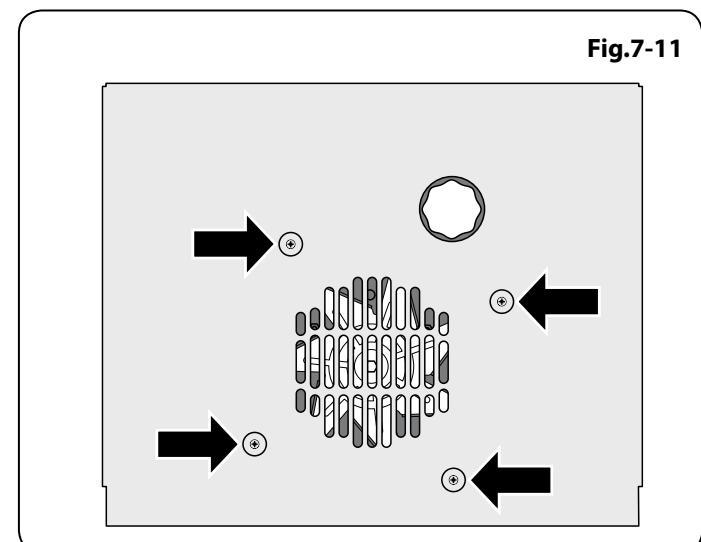


Fig.7-11

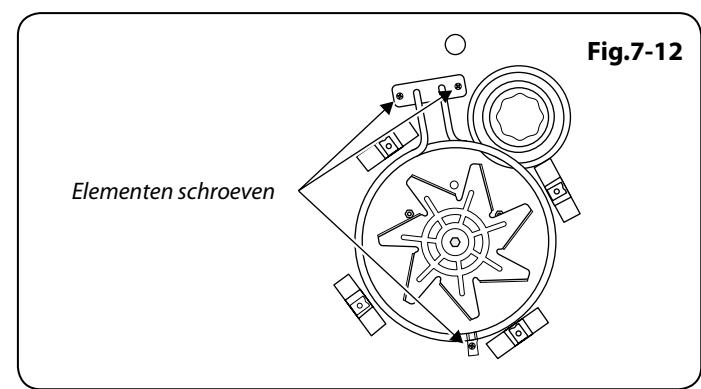


Fig.7-12

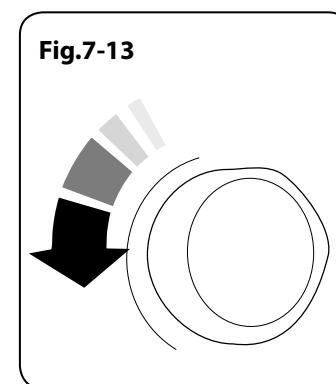


Fig.7-13

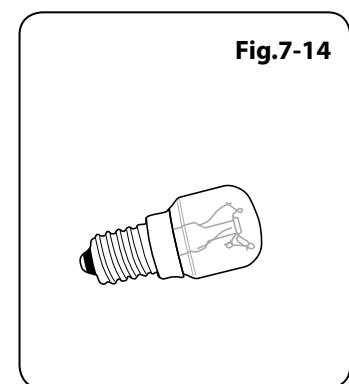
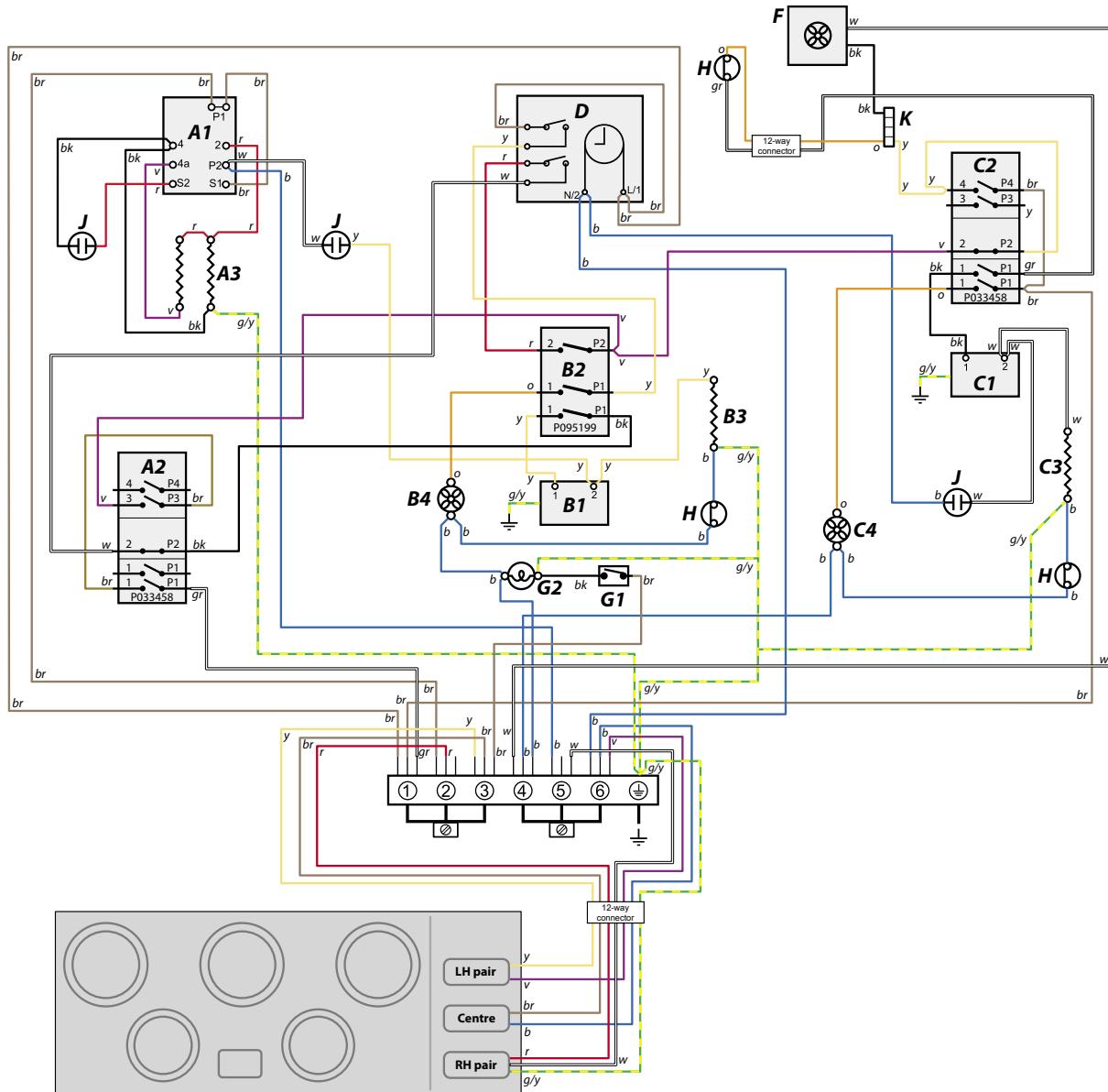


Fig.7-14

8. Schakelschema: Ovens



Legenda

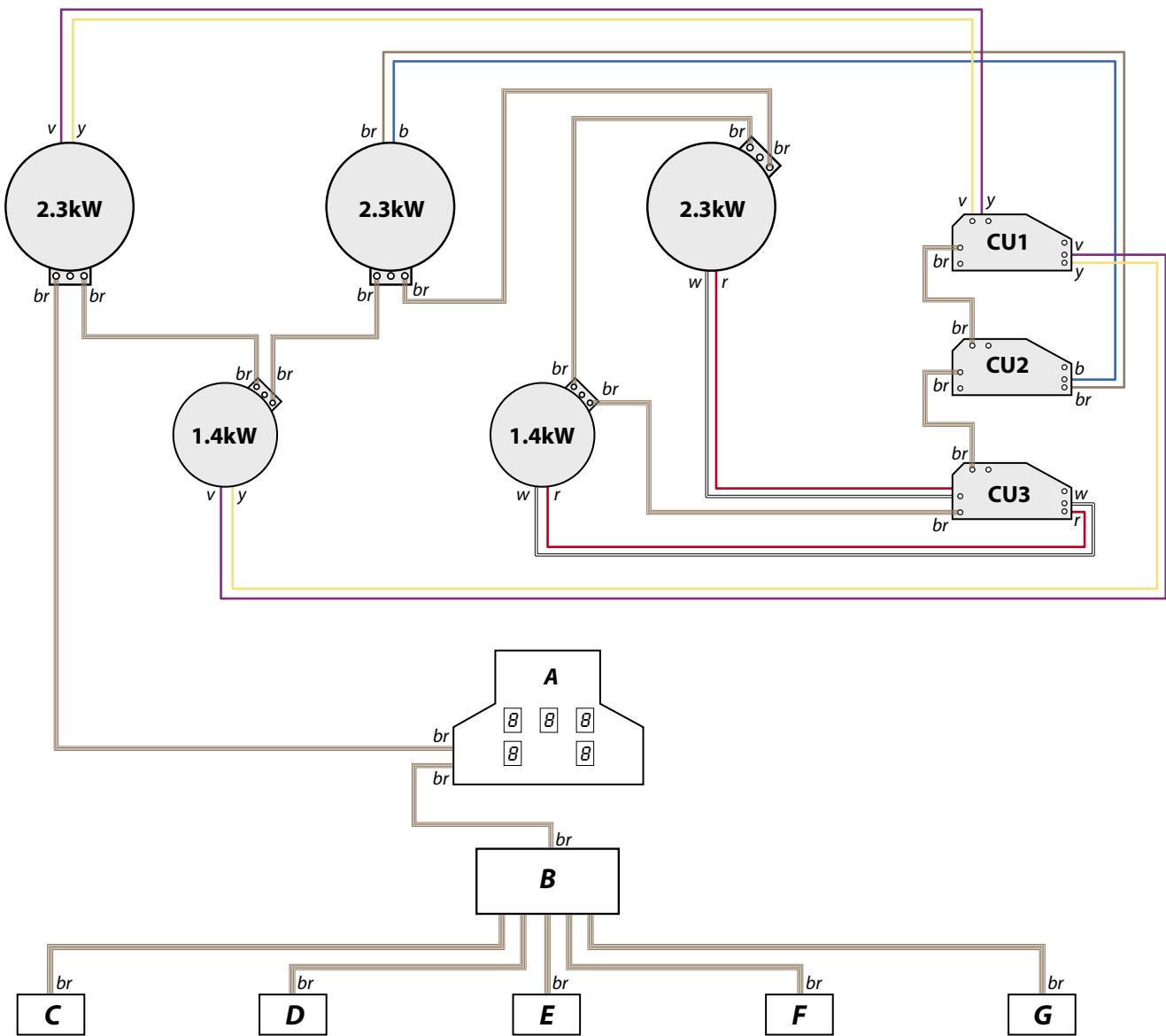
De getoonde verbindingen zijn voor eenfase. Nominale waarden zijn van toepassing op 230 V 50 Hz.

Code	Beschrijving
A1	Energieregelaar grill
A2	Voorschakelaar grill
A3	Grillelementen
B1	Thermostaat gezoneerde linkeroven
B2	Voorschakelaar thermostaat gezoneerde linkeroven
B3	Ventilatorelement linkeroven
B4	Ventilator linkeroven
C1	Thermostaat rechteroven
C2	Voorschakelaar thermostaat rechteroven

Code	Beschrijving
C3	Ventilatorelement rechteroven
C4	Ventilator rechteroven
D	Klok
F	Koelventilator
G1	Schakelaar ovenlampje
G2	Ovenlampje
H	Thermische afslag
J	Neon
K	Het blok van de verbinding

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

Schakelschema: Kookplaat



Code	Beschrijving
A	Touchlite-paneel
B	Verdeelplaat
C	Bedieningsknop linksvoor
D	Bedieningsknop linksachter
E	Bedieningsknop midden
F	Bedieningsknop rechtsachter
G	Bedieningsknop rechtsvoor
CU1	(Slave) controle-eenheid linkerpaar
CU2	(Slave) controle-eenheid midden
CU3	(Master) controle-eenheid rechterpaar

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

9. Technische Gegevens

INSTALLATEUR: Laat deze gebruiksaanwijzing achter bij de gebruiker.

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

Raccordments

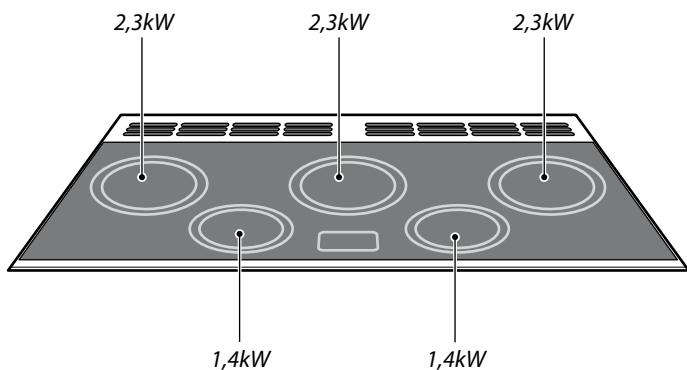
Elektrisch	220 - 240V 50 Hz
------------	------------------

Dimensions

Algehele hoogte	minimaal 902 mm	maximaal 927 mm
Algehele breedte		900 mm
Algehele diepte		650 mm

Zie 'Het fornuis plaatsen'.

Nominale waarden



Ovens	Hoofdoven	Grote oven
	Gestuwdeluchtconvectie	Gestuwdeluchtconvectie
	2,5 kW	2,5 kW
Energieverbruiksklasse: op een schaal van A (zeer efficiënt) tot G (minder efficiënt)	A	B
Energieverbruik gebaseerd op standaard lading	0,85 kWh	0,95 kWh
Bruikbaar volume (liters)	67	53
Omvang	Groot	Gemiddeld
Tijd om standaard lading te bakken	38 minuten	49 minuten
Oppervlakte van het rooster	1400 cm ²	790 cm ²

Grill	2,3 kW
-------	--------

Totale belasting Bij 230 V 50 Hz 17,4 kW (totaal bij benadering inclusief ovenlichten, ovenventilator, etc.)

Inhaltsverzeichnis

1. Vor der Inbetriebnahme...	1
2. Der Herd im Überblick	3
3. Hinweise zum Kochen	11
4. Reinigen Ihres Herdes	12
5. Problembeseitigung	15
6. Installation	17
7. Reparatur und Wartung	22
8. Schaltplan	26
9. Technische Daten	28

1. Vor der Inbetriebnahme...

Danke, dass Sie sich für einen Falcon Herd entschieden haben. Bei richtiger Installation und Bedienung bietet er Ihnen viele Jahre unbeschwertes Kochen. Es ist wichtig, dass Sie diesen Abschnitt vor der Inbetriebnahme lesen. Dies gilt vor allem, wenn Sie noch nie zuvor einen Induktionsherd benutzt haben.

⚠ Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Die Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen. Vor allem sollte der Backofen NICHT zum Heizen der Küche benutzt werden – neben dem Verfall der Garantie ist dies Energieverschwendungen und die Regler können sich überhitzen.

Installation und Wartung

Die elektrische Installation ist gemäß BS 7671 oder den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften auszuführen.

Stellen Sie sicher, dass der Herd angeschlossen und eingeschaltet ist.

Die Kochfeld-Bedienanzeige blinkt etwa 2 Sekunden nach dem ersten Einschalten. Dies ist ganz normal.

Stellen Sie die Uhr ein, um sicherzustellen, dass alle Öfen funktionieren – siehe dazu den entsprechenden Abschnitt in diesem Handbuch.

Der Herd sollte ausschließlich von einem qualifizierten Wartungstechniker repariert und nur geprüfte Ersatzteile verwendet werden.

Lassen Sie den Herd stets abkühlen und schalten Sie ihn dann an der Netzversorgung aus. Dies gilt auch vor der Reinigung oder vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, wenn in dieser Anleitung nicht anders angegeben.

Seltsame Gerüche

Beim ersten Gebrauch des Herdes kann ein leichter „Neugeruch“ auftreten. Dieser sollte nach einiger Zeit des Gebrauchs aufhören.

Vor dem ersten Gebrauch des Herds zuerst sicherstellen, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt worden sind und danach die Backöfen auf 200 °C einstellen und eine Stunde lang heizen, um den Neugeruch zu beseitigen.

Vor dem ersten Gebrauch des Grills sollten Sie auch den Grill einschalten und 30 Minuten laufen lassen. Dabei muss die Grillpfanne eingesetzt sein, ganz nach hinten geschoben werden und die Grilltür geöffnet sein.

Der Raum muss gut zur Außenluft belüftbar sein (siehe „Belüftung“). Personen mit Atmungsschwierigkeiten oder Allergien sollten den Bereich für diesen kurzen Zeitraum verlassen.

Belüftung

Die Verwendung eines Kochgerätes führt zu Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellraum. Achten Sie deshalb auf eine gute Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Belüftungsöffnungen offen oder sehen Sie eine elektrische Lüftungseinrichtung (z. B. eine Dunstabzugshaube) vor, die nach außen entlüftet. Wenn Sie mehrere Kochplatten eingeschaltet haben oder den Herd eine lange Zeit benutzen, öffnen Sie ein Fenster oder schalten Sie das Abzugsgebläse ein.

Persönliche Sicherheit

Wichtige Informationen für Personen mit Herzschrittmachern und implantierten Insulinpumpen: Die Funktionen dieses Kochfelds entsprechen den einschlägigen europäischen Normen zur elektromagnetischen Störaussendung. Falls Sie einen Herzschrittmacher oder eine implantierte Insulinpumpe haben und besorgt sind, befragen Sie Ihren Arzt zu entsprechenden medizinischen Ratschlägen.

⚠ Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen bestimmt, sofern diese nicht Aufsicht oder Unterweisung hinsichtlich des Gebrauchs des Geräts durch eine Person erhalten haben, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

⚠ Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

⚠ Verwenden Sie zur Reinigung des Herds KEINEN Dampfreiniger.

⚠ Wenn das Kochfeld in Gebrauch ist, magnetische Gegenstände, wie Kredit- und Debitkarten, Disketten, Taschenrechner usw. fern halten.

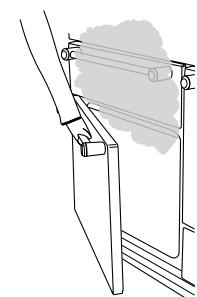
⚠ Zugängliche Teile werden beim Gebrauch heiß und bleiben auch nach dem Kochen noch eine Zeit lang heiß. Babys und Kinder vom Herd fern halten und niemals lose oder hängende Kleidung während der Benutzung des Gerätes tragen.

⚠ Immer sicherstellen, dass die Regler in der AUS-Stellung sind, wenn der Ofen nicht benutzt wird und bevor Sie versuchen, den Herd zu reinigen.

⚠ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die markierten Kochzonen des Kochfelds berühren.

⚠ Wenn der Ofen eingeschaltet ist, die Ofentür nicht länger als notwendig geöffnet lassen, die Regler können sonst sehr heiß werden.

Beim Zubereiten von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann ein „Dampfstoß“ auftreten, wenn die Backofentür geöffnet wird. Beim Öffnen des Backofens zurückstehen und eventuellen Dampf austreten lassen.



Brennbare Materialien wie etwa Vorhänge und entzündliche Flüssigkeiten sollten im sicheren Abstand zu Ihrem Herd angebracht oder aufgestellt sein.

⚠ Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer zum Reinigen der Ofentürscheibe, da sie die Glasoberfläche verkratzen können, was wiederum zu Zerbrechen des Glases führen kann.

⚠ Versprühen Sie KEINE Aerosole in der Nähe des Herdes, während er eingeschaltet ist.

- ⚠️ Verwenden Sie trockene Ofenhandschuhe. Feuchte Handschuhe können zu Dampfverbrennungen beim Berühren einer heißen Oberfläche führen. Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes großes Tuch statt eines Handschuhs – es kann Feuer fangen, wenn es in Kontakt mit einer heißen Oberfläche kommt.**
- ⚠️ Betreiben Sie den Herd NIEMALS mit nassen Händen.**
- ⚠️ Verwenden Sie KEINE Aluminiumfolie zum Abdecken von Rosten, Auskleidungen oder Ofendach.**
- ⚠️ Erwärmten Sie NIEMALS ungeöffnete Speisebehälter. Druckaufstauung kann zum Platzen der Behälter und damit Verletzungen führen.**
- ⚠️ Benutzen Sie KEINE unstabilen Töpfe. Versichern Sie sich immer, dass die Griffe vom Rand der Kochstelle entfernt sind.**
- ⚠️ Benutzen Sie Töpfe ausreichender Größe mit ebenen Böden, die groß genug sind, um die Fläche der Kochfeldheizzone zu bedecken. Werden zu kleine Töpfe verwendet, liegt ein Teil der Kochzone für direkten Kontakt frei und kann dazu führen, dass Kleidung Feuer fängt.**
- Lassen Sie die Kochstelle niemals unbeaufsichtigt auf einer hohen Einstellung. Überkochende Töpfe können zu Rauch führen und Fettspritzer können Feuer fangen. Benutzen Sie, wenn möglich, ein Frittierthermometer, um das Überhitzen von Fett über den Rauchpunkt hinaus zu verhindern.**
- ⚠️ Lassen Sie eine Fritteuse NIEMALS unbeaufsichtigt. Erwärmten Sie Fett immer langsam und beobachten Sie es, während es sich erhitzt. Frittierpfannen sollten nur zu einem Drittel mit Fett gefüllt sein. Füllen der Pfanne mit zu viel Fett kann zu Spritzern führen, wenn Nahrungsmittel hinzugegeben werden. Wenn Sie eine Kombination aus Ölen oder Fetten zum Braten verwenden, rühren Sie diese vor dem Erwärmen oder während das Fett schmilzt, zusammen.**
- Bratgut sollte so trocken wie möglich sein. Frost an Gefriergut oder Feuchtigkeit an frischen Lebensmitteln kann zu Überkochen von heißem Fett über den Rand der Pfanne führen. Achten Sie beim Braten mit hohen oder mittelhohen Temperaturen sorgfältig auf Spritzer oder Überhitzen von Nahrungsmitteln. Versuchen Sie niemals, eine Pfanne mit heißem Fett zu bewegen, vor allem eine Fritteuse. Warten Sie, bis das Fett abgekühlt ist.**
- Verwenden Sie nicht die Oberseite des Abzugs (der Schlitz entlang der Rückseite des Herdes) zum Vorwärmen von Platten, Tellern, Trocknen von Geschirrtüchern oder Erweichen von Butter.**
- ⚠️ Verwenden Sie bei Fettbränden KEIN Wasser und heben Sie niemals einen brennenden Topf hoch. Stellen Sie die Regler aus und ersticken Sie dann das Feuer in einem brennenden Topf auf einer Fläche durch vollständiges Abdecken mit einem gut passenden Deckel oder Backblech. Verwenden Sie einen Trockenchemikalien- oder Schaumfeuerlöscher, falls verfügbar.**
- ⚠️ Dieses Gerät ist schwer und beim Umsetzen sollte Vorsicht walten gelassen werden.**

Kochfeldpflege

⚠️ Die Kochfläche NICHT als Schneidebrett benutzen.
Lassen Sie Utensilien, Nahrungsmittel oder brennbare Gegenstände nicht auf dem Kochfeld liegen, wenn es nicht in Gebrauch ist (z. B. Trockentücher, Bratpfannen mit Öl).

- ⚠️ Legen Sie Plastik oder Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter NICHT auf das Kochfeld.**
- ⚠️ Lassen Sie die Kochzonen NUR eingeschaltet, wenn sie zum Kochen benutzt werden.**
- ⚠️ Lassen Sie NIEMANDEN auf das Kochfeld klettern oder darauf stehen.**

Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld ab. Obwohl die Keramikoberfläche sehr kräftig ist, kann ein heftiger Stoß oder ein scharfer, fallender Gegenstand (z. B. ein Salzstreuer) zu einem Riss oder Bruch der Oberfläche führen.

- ⚠️ Wenn Sie einen Riss in der Oberfläche sehen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und lassen Sie es reparieren.**

Töpfe immer vom Kochfeld ABHEBEN. Rutschende Töpfe können Flecken und Kratzer verursachen. Vor dem Abnehmen eines Topfes den Regler stets ausschalten.

Legen Sie NICHTS zwischen den Boden des Topfes und die Kochfläche (z. B. Asbestunterlagen, Aluminiumfolie).

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Nur bestimmte Arten von Töpfen aus Edelstahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emailliertem Boden sind für Kochen auf Induktionskochfeldern geeignet.

Die Glaskeramikoberfläche muss nach dem Gebrauch abgewischt werden, um zu verhindern, dass sie zerkratzt oder schmutzig wird. *Sie sollten das Kochfeld vorsichtig reinigen, da einige Reinigungsmittel bei der Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln können.*

Verwenden Sie KEINE scheuernden Reinigungsmittel, Scheuerkissen, Ofensprays oder FleckenentfernungsmitTEL auf der Oberfläche.

Wir empfehlen, dass Sie vermeiden, Kochzonen abzuwaschen, bis sie abgekühlt sind und die Leuchtanzeige erloschen ist. Eine Ausnahme hierzu bilden Zuckerspritzer (siehe „Reinigen Ihres Herdes“). Nach der Reinigung Reinigungsmittelreste mit einem trockenen Tuch oder Papiertuch entfernen.

Herdpflege

Da Dampf an der kühlen äußeren Ofenverkleidung zu Wassertropfen kondensieren kann, muss die Feuchtigkeit möglicherweise während des Kochens mit einem weichen Tuch weggewischt werden. Dies vermeidet ebenfalls Verschmutzungen und Verfärbungen am Äußeren des Ofens durch Kochdünste.

Reinigung

Im Interesse von Hygiene und Sicherheit sollte der Herd jederzeit sauber gehalten werden, da sich ansammelnde Fette oder andere Lebensmittelreste zu einem Feuer führen können.

Reinigen Sie nur die in dieser Anleitung aufgeführten Teile.

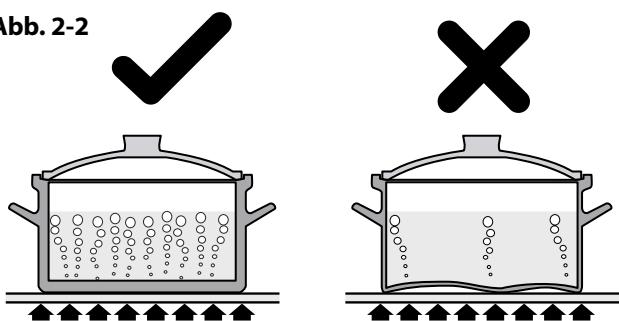
Lassen Sie beim Reinigen Vorsicht walten. Wenn ein nasser Schwamm oder ein nasses Tuch zum Aufwischen von Spritzern auf einer heißen Oberfläche verwendet wird, seien Sie vorsichtig, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Einige Reinigungsmittel können bei Anwendung auf einer heißen Oberfläche schädliche Dämpfe entwickeln.

2. Der Herd im Überblick

Abb. 2-1



Abb. 2-2



Der Induktionsherd 90 (Abb. 2-1) hat die folgenden Funktionsmerkmale:

- A. 5 Induktionskochfelder
- B. eine Bedienblende
- C. einen Grillauszug
- D. Hauptumluftofen
- E. Hoher Umluftofen

Das Kochfeld

Benutzen Sie nur Töpfe und Pfannen, die für Induktionskochfelder geeignet sind. Wir empfehlen Töpfe aus Edelstahl, emailliertem Stahl oder Gusseisen mit emaillierten Böden. Beachten Sie, dass einige Edelstahltöpfe nicht für die Verwendung mit einem Induktionskochfeld geeignet sind. Vergewissern Sie sich daher sorgfältig über seine Eignung, bevor Sie Kochgeschirr kaufen.

Töpfe aus Kupfer, Aluminium oder Keramik sind für die Verwendung auf einem Induktionskochfeld nicht geeignet. *Die Art des verwendeten Topfes und die Lebensmittelmenge beeinflusst die benötigte Einstellung. Für größere Mengen sind höhere Einstellungen erforderlich.*

Töpfe und Pfannen sollten starke, glatte und flache Böden haben (Abb. 2-2). Dies stellt maximale Wärmeübertragung vom Kochfeld zum Topf sicher und macht das Kochen schnell und energiesparend. Verwenden Sie niemals einen Wok mit rundem Boden, auch nicht mit einem Ständer.

Die allerbesten Töpfe und Pfannen haben Böden, die im kalten Zustand leicht gewölbt sind (**Abb. 2-3**). Wenn Sie ein Lineal unter den Boden halten, sehen Sie eine kleine Lücke in der Mitte. Wenn sich die Töpfe erwärmen, dehnt sich das Metall und liegt flach auf der Kochfläche.

Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes sauber und trocken ist, um zu vermeiden, dass sich Überreste im Kochfeld festbrennen. Dies hilft ebenfalls, Kratzer und Ablagerungen zu vermeiden.

Verwenden Sie immer Töpfe und Pfannen der gleichen Größe wie (oder etwas größer als) die auf dem Kochfeld markierten Flächen. Aufsetzen eines Deckels hilft, den Inhalt schneller kochen zu lassen.

A Vor dem Berühren der Oberfläche immer aufpassen, selbst wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Sie kann heißer als gedacht sein!

Das Induktionskochfeld besteht aus fünf Kochzonen mit Induktionselementen verschiedener Nennleistungen und Durchmesser (**Abb. 2-4**). Jede hat einen Topfmelder und eine Restwärmeanzeige, das Kochfeld hat eine Bedienfeldanzeige.

Die Kochfeld-Bedienfeldanzeige (**Abb. 2-5**) informiert Sie über die folgenden Funktionen des Induktionskochfelds:

- U Topfmelder
- H Restwärmeanzeige
- R Automatisches Aufheizen
- L Kindersicherung

Topfmelder, U

WICHTIG: Nach dem Gebrauch das Kochfeldelement über seinen Regler ausschalten und NICHT allein auf den Topfmelder VERLASSEN.

Wenn eine Kochzone eingeschaltet ist und kein Topf darauf steht oder der Topf zu klein für die Kochzone ist, wird keine Wärme erzeugt. Das Symbol [U] erscheint in der Bedienfeldanzeige. Dies wird als „Topf fehlt“-Symbol bezeichnet. Stellen Sie einen Topf der richtigen Größe auf die Kochzone und das Symbol [U] wird ausgeblendet. Das Kochen kann beginnen. Wenn nach 10 Minuten immer noch kein Topf erfasst wird, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet.

Tabelle 2-1 zeigt die Mindesttopfgrößen, die für jede Kochzone empfohlen werden.

Hinweis: Bei Verwendung von Töpfen mit kleineren als den empfohlenen Bodendurchmessern führt zu Leistungsminderung.

Restwärmeanzeige, H

Nach dem Gebrauch bleibt eine Kochzone eine Weile lang heiß, während die Wärme abgeführt wird. Wenn eine Kochzone abgeschaltet wird, erscheint das Restwärmeanzeigesymbol [H] im Display. Dies zeigt, dass die Kochzonentemperatur über 60 °C liegt und noch immer Verbrennungen verursachen kann. Sobald die Temperatur unter 60 °C gesunken ist, erlischt das [H].

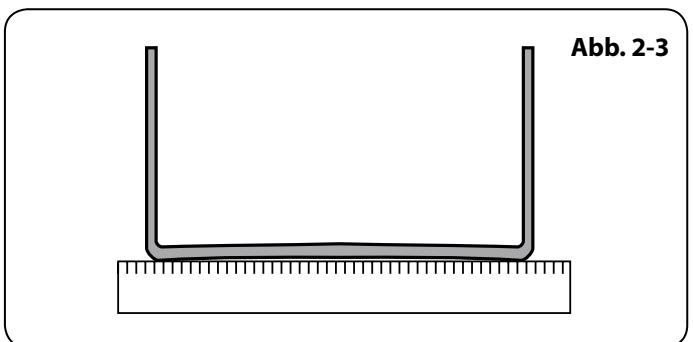


Abb. 2-3

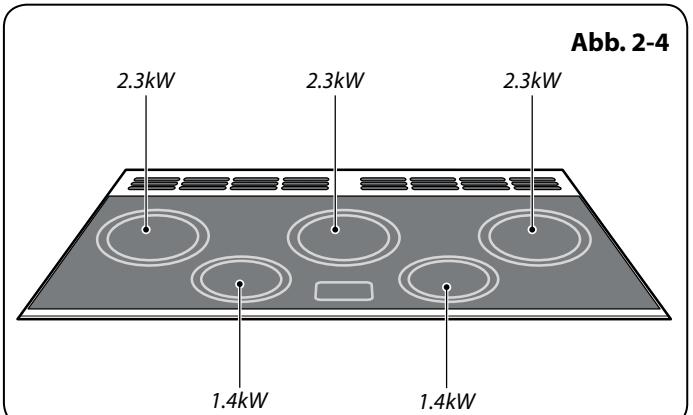


Abb. 2-4

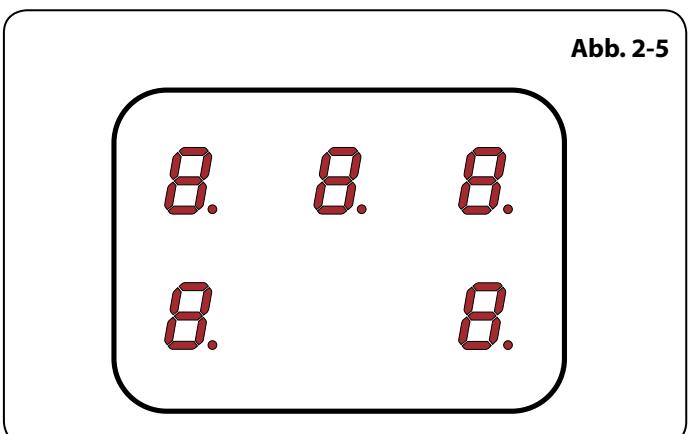


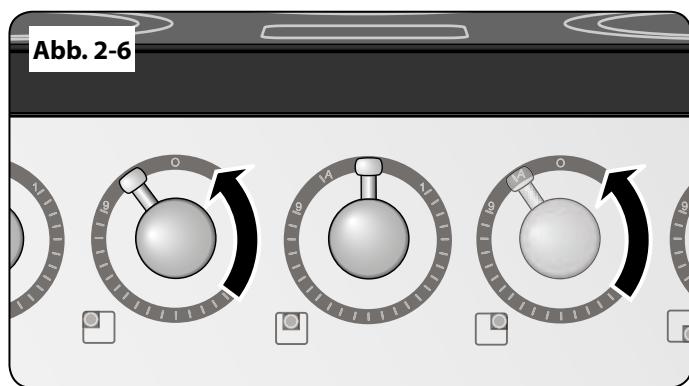
Abb. 2-5

Kochzonen	Minimaler Wannendurchmesser (Wannenunterseite) mm
Vorderes links	140
Vorderes recht	180
Mitte	180
Hinteres linkes	180
Hinteres recht	140

Tabelle 2-1

Energienniveau	Automatische Aufwärmzeit bei 100% (min:secs)
1	0:48
2	2:24
3	3:48
4	5:12
5	6:48
6	2:00
7	2:48
8	3:36
9	0:10

Tabelle 2-2



Automatisches Aufheizen, R

Diese Funktion steht für alle Kochzonen zur Verfügung. Sie ermöglicht schnelles Aufheizen des Elements, um die gewählte Kochzone auf Temperatur zu bringen. Sobald die Zone die erforderliche Kochtemperatur erreicht hat, wird die Energie automatisch auf den festgelegten Wert reduziert.

Die Funktion wird durch kurzes Drehen des Reglers gegen den Uhrzeigersinn, bis das Symbol [R] in der Bedienfeldanzeige angezeigt wird, ausgewählt. Sobald das [R] angezeigt wird, den Regler auf die gewünschte Stufe (1 bis 9) drehen. Der Topf wird für eine festgelegte Zeit mit 100 % Leistung aufgeheizt, bevor die Energie auf die gewählte Stufe reduziert wird.

Wenn die automatische Aufheizfunktion eingeschaltet ist, blinkt in der Bedienfeldanzeige abwechselnd die [R]-Einstellung und die gewählte Energiestufe.

Wenn die automatische Aufheizzeit beendet ist, hört die Bedienfeldanzeige zu blinken auf und zeigt die gewählte Energiestufe an.

Die automatische Aufheizfunktion kann gestoppt werden, indem entweder der Regler zurück auf die Energieeinstellung „0“ oder der Regler auf die Energieeinstellung „9“ gedreht wird.

Zur Orientierung zeigt **Tabelle 2-2** die verfügbare Zeit bei 100 % Energie, abhängig von der im automatischen Aufheizmodus gewählten Energiestufe.

Kindersicherung, L

Um die Benutzung des Kochfelds durch Kinder zu verhindern, kann es gesperrt werden.

WICHTIG: Dies kann nur eingeschaltet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Zum Sperren des Kochfelds zuerst einen der Kochfeldregler ein-, dann ausschalten. Dies aktiviert das Kochfelddisplay. Danach gleichzeitig die hinteren äußeren Induktionsregler gegen den Uhrzeigersinn drehen (**Abb. 2-6**), bis [L] in der Bedienfeldanzeige für alle Kochzonen angezeigt wird.

Dies wirkt NICHT für den Doppelofen oder Grill, sie können weiterhin benutzt werden.

Zum Aufheben der Sperre die beiden hinteren äußeren Induktionsregler gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Symbol [L] erlischt.

Verkochfunktion

Diese Funktion erkennt, wenn die Temperatur des Topfes schnell ansteigt und ihre Wirkung besteht darin, eine sichere Topftemperaturstufe aufrecht zu erhalten. Sie sollte die normale Kochfunktion auf keine Weise beeinträchtigen.

⚠ Bitte denken Sie daran, das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt zu lassen. Es sollte darauf geachtet werden, nicht das gesamte Wasser im Kochgeschirr verkochen zu lassen.

Der Grill

Nehmen Sie die Grillpfanne unten aus dem Grillfach (**Abb. 2-7**).

Der Grill hat zwei Elemente, mit denen entweder die gesamte Fläche der Grillpfanne oder nur die rechte Hälfte erhitzt werden kann.

Die Temperatur durch Drehen des Reglers passend einstellen. Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um den gesamten Grill zu heizen (**Abb. 2-8**).

Um die rechte Hälfte zu erhitzen, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn. Die Neonleuchte am Grillregler leuchtet auf.

Der Grillpfannenrost kann umgedreht werden, um zwei Grillstellungen zu erhalten (**Abb. 2-9**).

Für das beste Ergebnis den Grillauszug wieder in den Grillraum schieben und die entsprechenden Teile des Grills zwei Minuten vorheizen. Der Grillhalter kann herausgenommen und die Speisen darauf gelegt werden, während Sie auf das Vorheizen des Grills warten.

Ist der Grill einmal vorgeheizt, den Auszug wieder herausziehen. Ist der Grillhalter mit den darauf platzierten Speisen wieder in Position, die Grillpfanne auf die Seitenleisten schieben. Vergewissern Sie sich, dass die Grillpfanne ganz nach hinten geschoben ist und den Backanschlag berührt.

⚠️ Frei zugängliche Teile können heiß sein, wenn der Grill in Gebrauch ist. Von Kleinkindern fern halten.

Den Grill nicht mehr als ein paar Augenblicke ohne eine Grillpfanne darunter eingeschaltet lassen.

⚠️ Niemals die Grilltür schließen, während der Grill eingeschaltet ist.

Die Backöfen

⚠️ Die Uhr muss auf die Uhrzeit eingestellt werden, bevor der Hauptofen (links, Backofen mit Timer) funktioniert. Zu den Schritten zur Einstellung der Uhrzeit siehe folgenden Abschnitt „Die Uhr“.

Hinweise auf den linken und rechten Ofen beziehen sich auf die Frontansicht des Gerätes.

Sowohl der linke als auch der rechte Backofen sind Umluftöfen, in denen ständig heiße Luft zirkuliert und damit ein schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen erlaubt.

Beide Öfen sind Umluftöfen mit Gebläse (**Abb. 2-10**), die ständig heiße Luft zirkulieren, und damit schnelleres und gleichmäßigeres Braten und Backen erlauben.

Bei jedem Backofen den Backofenregler auf die gewünschte Temperatur drehen (**Abb. 2-11**).

Die Backofenkontrollleuchte leuchtet, bis der Ofen die gewählte Temperatur erreicht hat. Sie schaltet sich dann während des Kochens ein und aus (**Abb. 2-12**).

Beim Kochen von Speisen mit hohem Wassergehalt ist ggf. ein wenig Dampf am Gitter hinten an der Kochstelle zu sehen. Dies ist ganz normal.

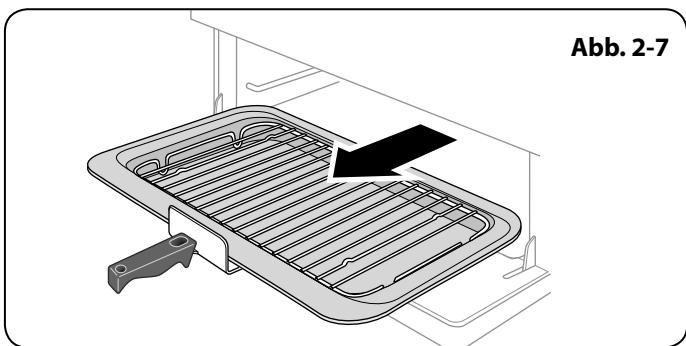


Abb. 2-7

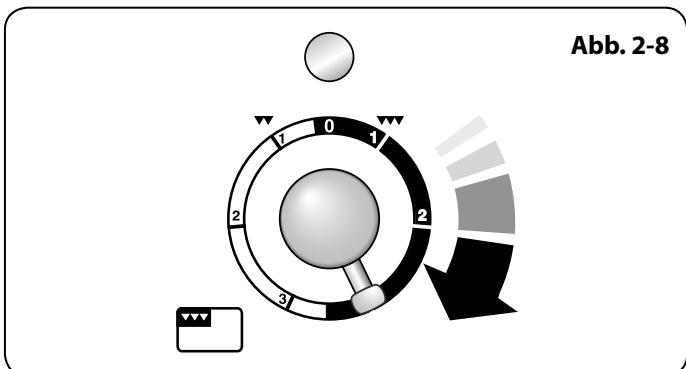


Abb. 2-8

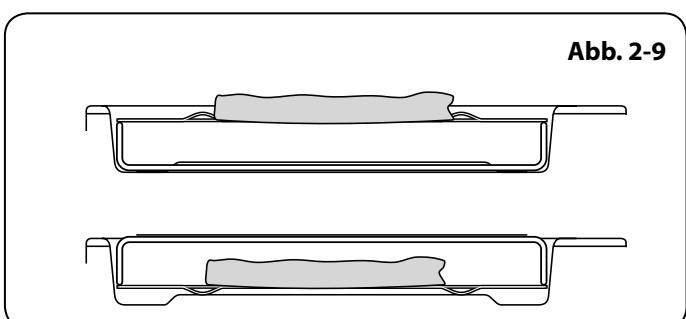


Abb. 2-9

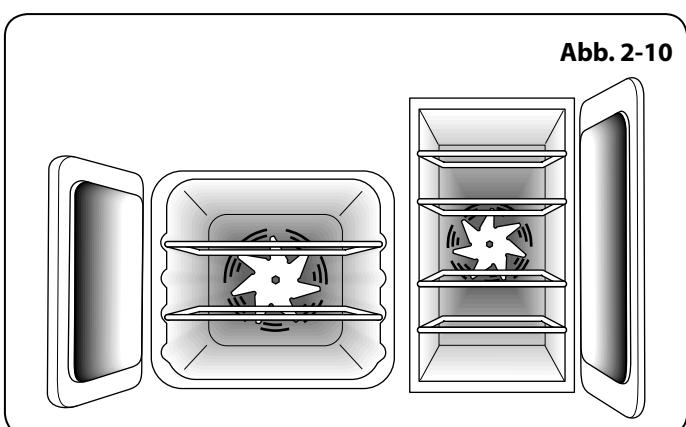


Abb. 2-10

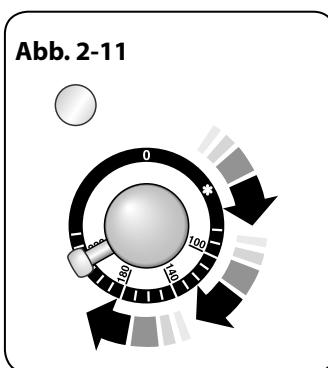


Abb. 2-11

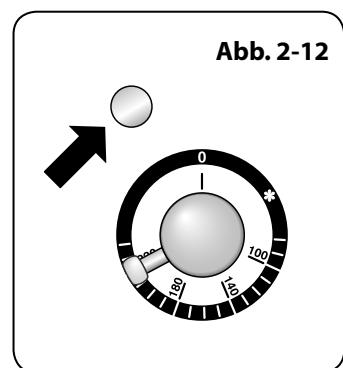


Abb. 2-12

Abb. 2-13

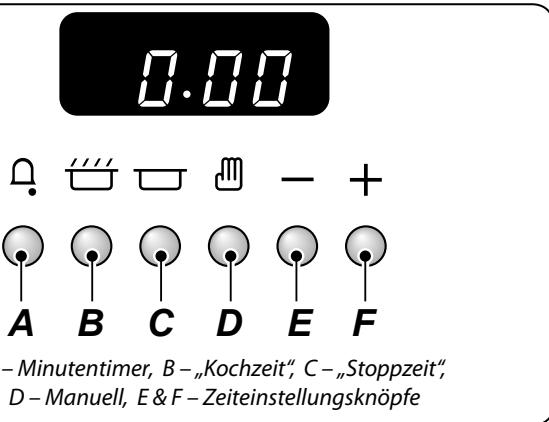


Abb. 2-14

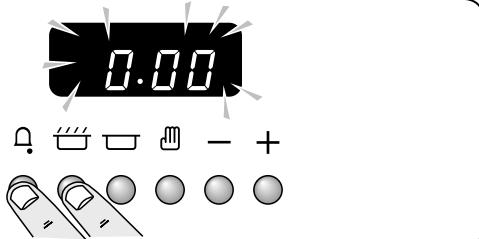


Abb. 2-15

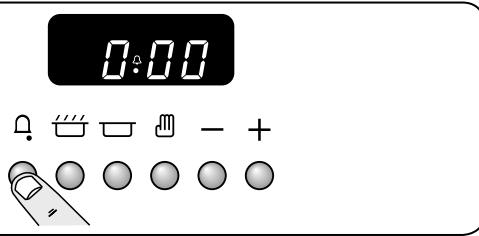


Abb. 2-16

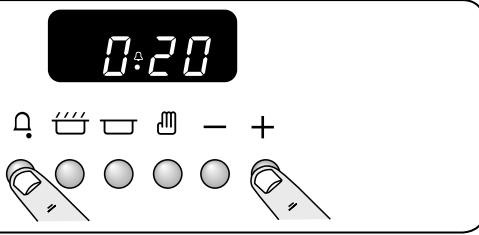


Abb. 2-17

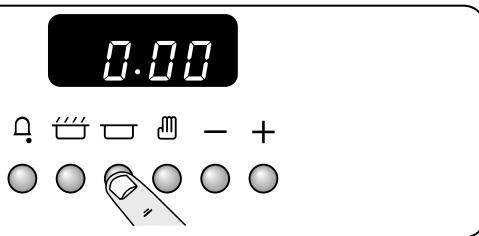


Abb. 2-18

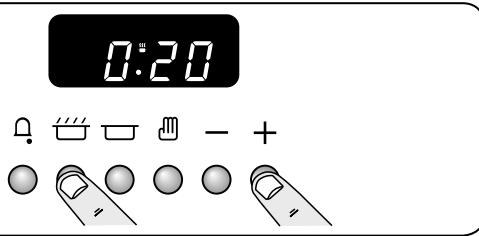
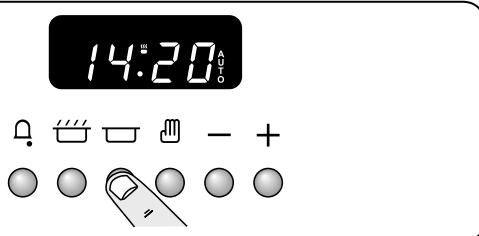


Abb. 2-19



Die Uhr

Einstellen der Uhrzeit

Der Uhr wird innen gezeigt (**Abbs. 2-13**). Wenn die Uhr zum ersten Mal angeschlossen wird, blinkt die Anzeige abwechselnd (0.00) und (—).

Drücken Sie die Knöpfe (A) und (B) wie gezeigt (**Abbs. 2-14**) und halten Sie sie gedrückt. Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis die korrekte Zeit zu sehen ist. Vergessen Sie nicht, dass es eine 24-Stunden-Uhr ist. Wenn Sie einen Fehler machen oder die falsche Taste drücken, die Stromversorgung eine oder zwei Minuten lang ausschalten und den Vorgang wiederholen.

Minutentimer

Halten Sie den Minutentimer (A) gedrückt (**Abbs. 2-15**). Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis die gewünschte Kochzeit gezeigt wird (**Abbs. 2-16**).

Über diese (A) Taste können Sie außerdem die verbleibende Zeit überprüfen und den Signalton abstellen.

Abstellen des linken Ofens zu einer bestimmten Uhrzeit

Dies ist möglich, wenn Sie den Ofen manuell gestartet haben. Halten Sie die Taste „Stoppzeit“ (C) gedrückt (**Abbs. 2-17**). Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Stoppzeit“ zu sehen ist. Die Anzeige zeigt AUTO.

Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. drehen sie zuerst den ofenregler auf 0, drücken Sie danach einmal auf (D), um den Warnton zu stoppen und drücken Sie erneut, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

Starten und Stoppen des linken Backofens mit dem Timer

Bevor Sie die Uhr einstellen, entscheiden Sie sich für die „Kochzeit“, den Zeitraum, über den das Gericht gekocht werden soll und die „Stoppzeit“, die Uhrzeit, zu der der Backofen stoppen soll.

Sie können die Startzeit nicht direkt einstellen – diese wird automatisch durch eine Kombination der „Kochzeit“ und „Stoppzeit“ eingestellt.

Halten Sie die Taste „Garzeit“ (B) gedrückt (**Abbs. 2-18**). Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Kochzeit“ zu sehen ist.

Halten Sie die Taste „Stoppzeit“ (C) gedrückt (**Abbs. 2-19**). Gleichzeitig (–) oder (+) drücken, bis Ihre gewünschte „Stoppzeit“ zu sehen ist. Die Anzeige zeigt AUTO.

Den Backofen auf die gewünschte Temperatur stellen. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Warnton. drehen sie zuerst den ofenregler auf 0 (AUS), drücken Sie danach einmal auf (D), um den Warnton zu stoppen und drücken Sie erneut, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

Wenn Sie aus dem Haus gehen, brauchen Sie sich keine Sorgen um den Warnton machen – er stoppt nach einer Weile. Wenn Sie zurückkehren, zuerst den ofenregler auf 0 drehen und dann zweimal (D) drücken, um zum manuellen Kochen zurückzukehren.

AUTO wird angezeigt. Sie wollen jedoch zum manuellen Garen zurückkehren

Wenn Sie eine automatische Einstellung abbrechen, muss jede eventuell bereits eingestellte Kochzeit auf (0:00) zurückgesetzt werden, bevor Sie zum manuellen Kochen zurückkehren können. Drücken Sie dazu die Taste ().

Schlüsselsperre

Bei aktiverter Schlüsselsperre kann der rechte Ofen wie üblich bedient werden, der linke Ofen ist jedoch blockiert und schaltet sich nicht ein.

Aktivieren der Schlüsselsperre

Vergewissern Sie sich, dass die Uhr im manuellen Betrieb ist und heben Sie alle aktiven Programme auf.

Halten Sie die Tasten für den Minutentimer () und die Kochzeit () etwa 8 Sekunden lang gedrückt. „On“ erscheint im Display (**Abb. 2-20**).

Drücken Sie einmal die Taste „+“. Das Schlüssel-Symbol () und „Of“ wird im Display gezeigt (**Abb. 2-21**). Lassen Sie die Tasten los.

Der linke Ofen ist jetzt blockiert. Dies wird durch die vom Display angegebene Uhrzeit neben dem Schlüssel-Symbol () bestätigt (**Abb. 2-22**).

Ausschalten der Schlüsselsperre

Halten Sie die Tasten für den Minutentimer () und die Kochzeit () etwa 8 Sekunden lang gedrückt. „Of“ erscheint im Display (**Abb. 2-23**).

Drücken Sie einmal die Taste „+“. Das Schlüssel-Symbol () erlischt und „On“ wird im Display gezeigt (**Abb. 2-24**). Lassen Sie die Tasten los.

Nach einigen Sekunden zeigt das Display wieder die Uhrzeit.

Der linke Ofen und die Uhrzeitfunktionen können nun ganz normal benutzt werden.

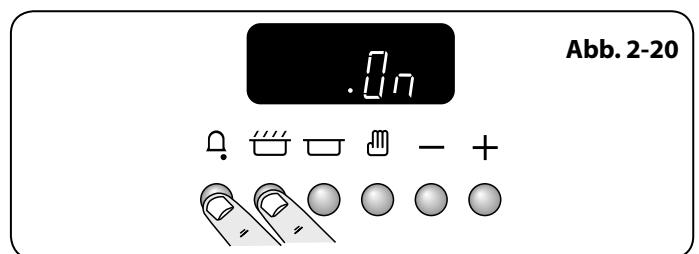


Abb. 2-20

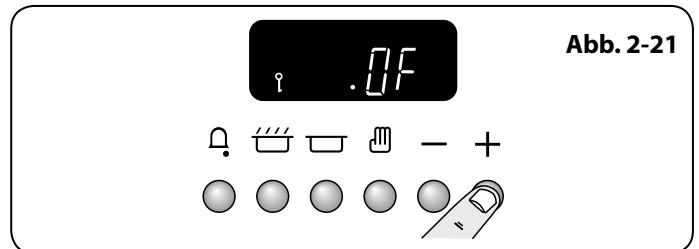


Abb. 2-21

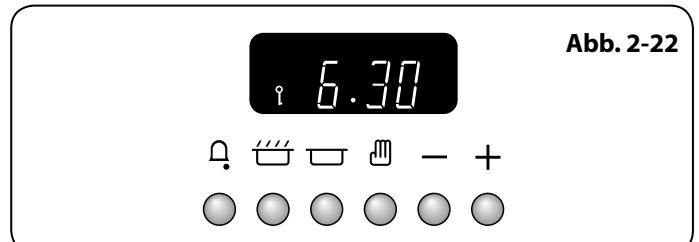


Abb. 2-22

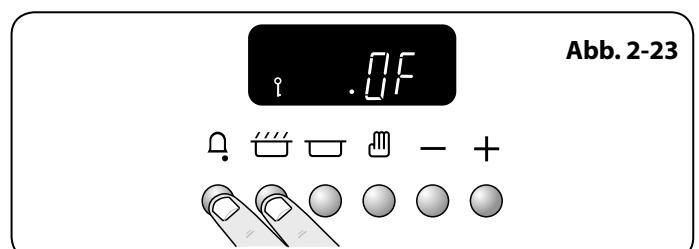


Abb. 2-23

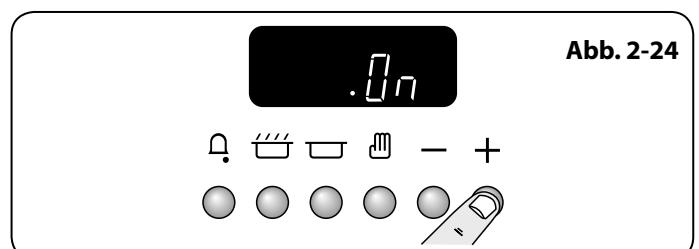
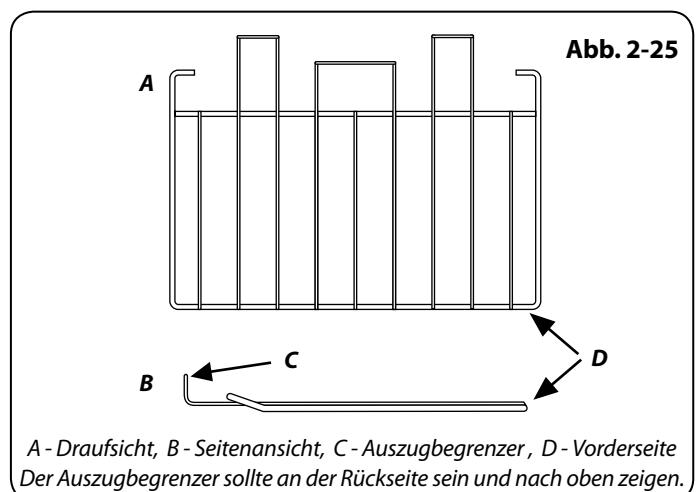
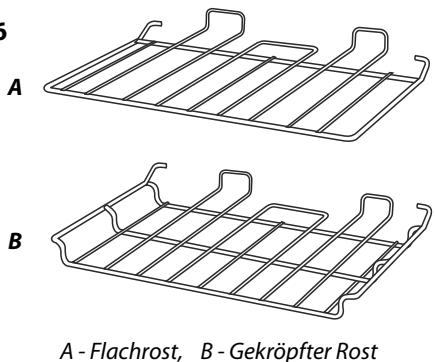


Abb. 2-24



A - Draufsicht, B - Seitenansicht, C - Auszugbegrenzer, D - Vorderseite
Der Auszugbegrenzer sollte an der Rückseite sein und nach oben zeigen.

Abb. 2-26



A - Flachrost, B - Gekröpfter Rost

Abb. 2-27

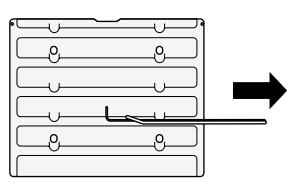


Abb. 2-28

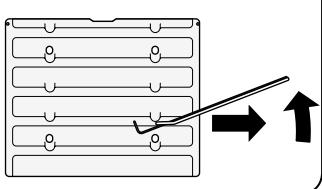


Abb. 2-29

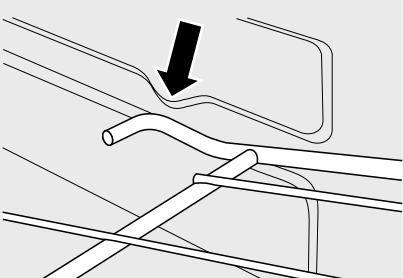


Abb. 2-30

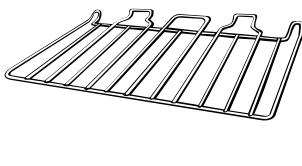


Abb. 2-31

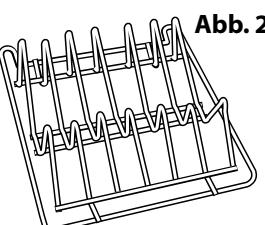


Abb. 2-32

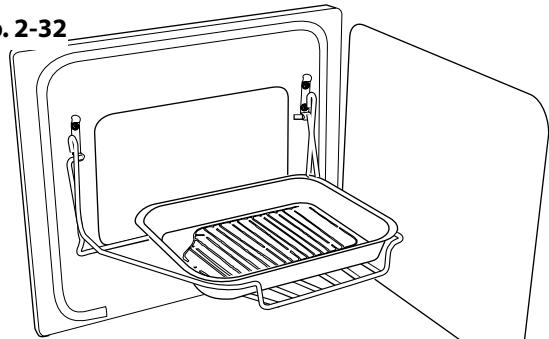


Abb. 2-33

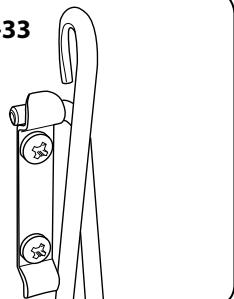
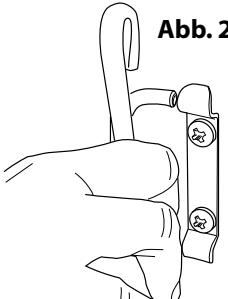


Abb. 2-34



Bestandteile

Ofeneinschübe – linker Backofen (Hauptofen)

Neben dem Flachrost (**Abb. 2-25**) steht ein gekröpfter Rost (**Abb. 2-26**) zu Verfügung, der mehr Möglichkeiten zum Einsetzen bietet.

Ein Rost kann wie folgt leicht entfernt und wieder eingesetzt werden.

Den Rost nach vorne ziehen, bis die Rückseite des Rostes durch die Einschubleistenanschläge in den Ofenseiten gestoppt wird (**Abb. 2-27**).

Die Vorderseite des Rostes anheben, sodass die Rückseite des Rostes unter dem Einschubleistenanschlag hindurchgeht, und dann den Rost nach vorne ziehen (**Abb. 2-28**).

Um den Rost wieder einzusetzen, den Rost mit einer Rille in der Ofenseite ausrichten und den Rost nach hinten schieben, bis das Ende an den Einschubleistenanschlag stößt. Heben Sie das Vorderteil an, so dass die Rostenden über die Schiebleistenanschläge gehen und senken Sie dann das Vorderteil ab, so dass der Rost waagerecht ist und schieben Sie ihn ganz nach hinten (**Abb. 2-29**).

Ofeneinschübe – rechter Backofen (hoher Ofen)

Der hohe Ofen besitzt vier flache Ofenroste (**Abb. 2-30**) und einen Geschirrvorwärmmeinschub (**Abb. 2-31**).

Bei Gebrauch des hohen Ofens können Sie auf allen vier Rosten gleichzeitig backen. Stellen Sie jedoch sicher, dass Sie genügend Abstand voneinander haben, damit die heiße Luft zirkulieren kann.

Das „Handyrack“ (Hauptofen)

Das „Handyrack“ (**Abb. 2-32**) passt in die linke Hauptofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da es sofort zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist.

Das Höchstgewicht, das vom Handyrack getragen werden kann, ist 5,5 kg. Es sollte nur zusammen mit der im Lieferumfang enthaltenen, genau passenden Bratform benutzt werden. Jedes andere Behältnis könnte instabil werden.

Zusätzliche Bratformen sind in unserer Kochgeschirrkollektion erhältlich – Teilenummer RM027.

Das „Handyrack“ passt in die linke Hauptofentür. Braten und Backen auf ihm ist einfach zu überwachen, da es sofort zugänglich ist, wenn die Tür geöffnet ist.

Es kann auf zwei verschiedenen Höhen angebracht werden. Einer der Ofenroste muss herausgenommen und der andere passend eingeschoben werden.

Wenn das Handyrack in seiner höheren Position verwendet wird, können andere Gerichte auf der unteren Einschubleiste oder mit direkt auf dem Boden des Ofens platziertem Blech gekocht werden.

Wenn das Handyrack in seiner niedrigeren Position verwendet wird, können andere Gerichte direkt auf dem Boden des Ofens gekocht werden.

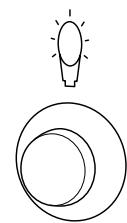
Zur Anbringung des Handyracks eine Seite in die Türhalterung einsetzen (**Abb. 2-33**). Danach die andere Seite herausbiegen und an die andere Halterung anklammern (**Abb. 2-34**).

Backofenleuchte

Drücken Sie den Schalter, um das Licht einzuschalten
(Abb. 2-35).

Bei Ausfall einer der Leuchten des Backofens vor dem Auswechseln der Glühlampe die Netzversorgung ausschalten. Genaueres zum Auswechseln der Glühlampe siehe Abschnitt „Problembeseitigung“.

Abb. 2-35



3. Hinweise zum Kochen

Hinweise zum Kochen mit dem Timer

Wenn Sie mehr als ein Gericht zubereiten wollen, wählen Sie Speisen, die etwa die gleiche Garzeit haben. Gerichte können jedoch ein wenig „verlangsamt“ werden, indem Sie kleine Behälter verwenden und diese mit Aluminiumfolie abdecken oder „beschleunigt“ werden, indem Sie kleinere Mengen zubereiten oder sie in größere Behälter setzen.

- ⚠ Keine warmen Speisen in den Ofen mit Timer stellen.**
- ⚠ Einen Ofen, der bereits warm ist, nicht mit Timer benutzen.**
- ⚠ Den Timer des Ofens nicht benutzen, wenn der Ofen daneben warm ist.**

Ganzes Geflügel muss gründlich aufgetaut werden, bevor es in den Backofen gestellt wird. Vor dem Servieren kontrollieren, ob Fleisch und Geflügel gar sind.

Allgemeine Hinweise zum Ofen

Die Drahtroste in einem Ofen sollten immer fest an die Rückseite des Backofens geschoben werden.

Backbleche, Bratformen usw. sollten waagerecht und mittig auf die Drahtroste des Backofens gesetzt werden. Halten Sie alle Schalen und Behälter von den Seiten des Backofens fern, da übermäßiges Bräunen der Speisen auftreten kann.

Für gleichmäßiges Bräunen ist die maximal empfohlene Größe eines Backblechs 325 mm mal 305 mm.

- Immer eine „Fingerbreite“ zwischen Gerichten auf dem gleichen Einschub lassen. Damit kann die heiße Luft frei um sie zirkulieren.
- Um Fettspritzer zu verringern, wenn Sie Gemüse in heißes Fett rund um einen Braten legen, das Gemüse gründlich abtrocknen oder es mit einer dünnen Schicht Öl bestreichen.
- Wenn Speisen während des Garens überkochen können, setzen Sie sie auf ein Backblech.
- Die Cook & Clean-Backofenverkleidungen (siehe „Reinigen Ihres Herdes“) funktionieren besser, wenn Fettspritzer vermieden werden. Fleisch beim Garen abdecken.
- Der Backofen gibt während des Bratens genügend Hitze ab, um Teller im Grillfach zu erwärmen.
- Wenn Sie den Boden eines Teiggerichts bräunen wollen, heizen Sie ein Backblech 15 Minuten lang vor, bevor Sie das Gericht in die Mitte des Bleches setzen.

4. Reinigen Ihres Herdes

Vor der Durchführung einer größeren Reinigung die Netzversorgung trennen. Dann den Herd abkühlen lassen.

Niemals Lösungsmittel, Bleichsoda, Ätzmittel, biologische Pulver, Bleichmittel, Bleichen auf Chlorbasis, grobe Scheuermittel oder Salz verwenden. Keine unterschiedlichen Reinigungsprodukte mischen. Sie können miteinander mit gesundheitsschädlichen Ergebnissen reagieren.

Alle Teile des Herdes können mit heißer Spülmittellauge gereinigt werden. **Achten Sie jedoch darauf, dass kein überschüssiges Wasser in das Gerät eindringt.**

Wir haben eine Vielzahl von Reinigungsprodukten entwickelt, die maximale Leistung gewährleisten, ohne dabei die Emaille und lackierte Oberflächen zu beschädigen, insbesondere ein Keramikkochfeld-Reinigungsset mit Schaber. Weitere Informationen sind über die im Lieferumfang Ihres Herds enthaltene Kochgeschirrkollektionsbroschüre oder über unsere Website www.rangemastercookshop.co.uk erhältlich.

Denken Sie daran, die Stromversorgung wieder einzuschalten und die Uhr zurückzustellen, bevor Sie den Herd benutzen.

Kochfeld

Tägliche Pflege

Vergewissern Sie sich zuerst, dass alle Leuchtanzeigen erloschen sind und die Herdoberfläche kühl ist. Tragen Sie einen kleinen Tropfen Glaskeramik-Reinigungsmittel auf der Mitte jeder zu reinigenden Fläche auf. Feuchten Sie ein sauberes Papiertuch an und verreiben Sie das Reinigungsmittel auf der Kochfläche. Wischen Sie zuletzt die Kochfläche mit einem sauberen, trockenen Papiertuch ab.

Reinigen von Spritzern

Für Spritzer oder Übergekochtes den Herd ausschalten und die Fläche rund um die Kochzone mit einem sauberen Papiertuch abwischen. Befindet sich ein Spritzer (außer einer zuckerhaltigen Substanz) auf der Kochzone, reinigen Sie diese erst, wenn sich der Herd vollkommen abgekühlt hat und folgen Sie den Schritten unten („Reinigen festgebrannter Spritzer“).

Wenn Sie versehentlich etwas auf der Oberfläche schmelzen oder Nahrungsmittel mit hohem Zuckergehalt (Marmeladen, Tomatensoße, Fruchtsaft, usw.) verschütten, entfernen Sie den Spritzer SOFORT mit einem Glasschaber, während die Kochfläche noch heiß ist.

⚠ WICHTIG: Schützen Sie Ihre Hand mit einem Ofenhandschuh vor möglichen Verbrennungen.

Schaben Sie das verschüttete oder geschmolzene Material von der Kochzone und schieben Sie es in einen kalten Bereich. Schalten Sie dann den Herd „AUS“ und lassen Sie ihn abkühlen, bevor Sie ihn weiter reinigen. Nachdem sich die Kochfläche abgekühlt hat und die Heizleuchtanzeigen erloschen sind, gehen Sie wie oben unter der täglichen Pflege beschrieben vor.

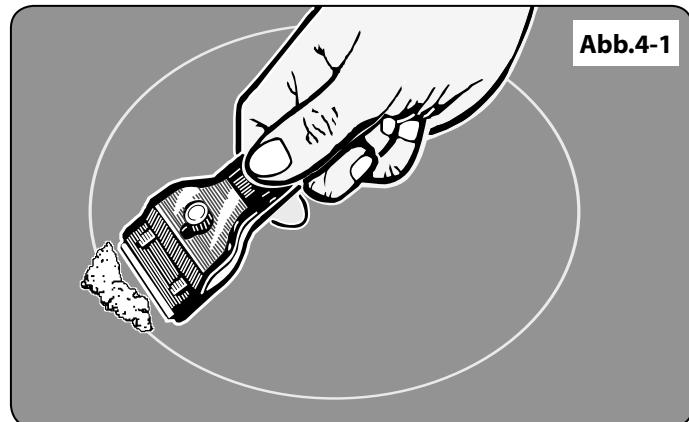
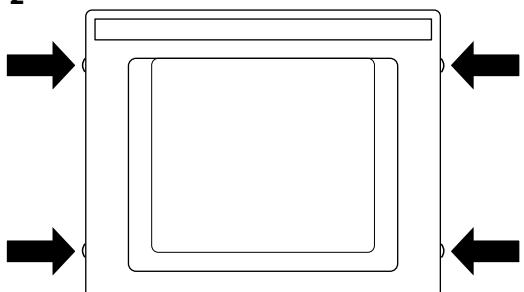


Abb.4-2



Reinigen festgebrannter Spritzer

Vergewissern Sie sich, dass die Heizleuchtanzeigen erloschen sind und das Kochfeld kalt ist. Entfernen Sie überschüssige, festgebrannte Substanz mit einem Einklingen-Glasschaber. Halten Sie den Schaber ungefähr in einem 30°-Winkel zur Oberfläche und schaben Sie die festgebrannte Substanz ab (**Abb. 4-1**).

Wenn Sie so viel wie möglich mit dem Schaber entfernt haben, reinigen Sie das Kochfeld wie unter der täglichen Pflege oben beschrieben.

Grill

Die Grillpfanne und der Rost sollten mit heißer Spülmittellauge abgespült werden. Nach dem Grillen von Fleisch oder Speisen, die den Grill verschmutzen, die Grillschale sofort nach dem Gebrauch einige Minuten einweichen lassen. Hartnäckiger Schmutz kann vom Rost mit einer Nylonbürste entfernt werden. Die Grillpfanne kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

⚠ Stellen Sie sicher, dass die Grillteile abgekühlt sind, bevor Sie diese zur Reinigung entfernen, oder benutzen Sie dazu Ofenhandschuhe.

⚠ Verwenden Sie keine scheuernden Mittel.

Bedienblende und Ofentüren

Die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln wie auch Reinigungsmilch auf polierten Edelstahlflächen vermeiden. Beste Ergebnisse erzielen Sie mit einem flüssigen Reinigungsmittel, wie z. B. unserem Mehrzweckreiniger.

Der gleiche Reiniger kann auch für die Türen verwendet werden. Alternativ ein weiches Tuch, das in sauberem und heißem Seifenwasser ausgewrungen wurde, benutzen. Auf die gleiche Weise können Bedienblende und Regler gereinigt werden (wir bieten jedoch auch einen speziellen Bedienblendenreiniger an). Nach dem Reinigen mit einem trockenen Tuch polieren.

Backöfen

Die Vorderverkleidungen der Ofentüren lassen sich abnehmen, sodass die Glasfelder gereinigt werden können. Bewegen Sie den Herd nach vorne, um Zugang zu den Seiten zu erhalten (siehe Abschnitt „Versetzen des Herdes“ unter „Installation“).

Türverkleidung

Öffnen Sie die Ofentür etwas und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Vorderabdeckung von den Türseiten (zwei pro Seite) (**Abb. 4-2**).

Heben Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab. Die Innenfläche der Glasscheiben kann nun gereinigt werden. Achten Sie darauf, die Türisolierung nicht zu stören oder nass zu machen.

Bringen Sie nach dem Reinigen die äußere Türverkleidung vorsichtig wieder an und setzen Sie die seitlichen Befestigungsschrauben wieder ein.

„Cook & Clean“-Verkleidungen

Der Hauptbackofen hat seitliche „Cook & Clean“-Verkleidungen, die mit spezieller Emaille beschichtet wurden, die sich teilweise selbst reinigt. Dies verhindert nicht alle Markierungen an der Auskleidung, hilft aber dabei, einen Großteil des erforderlichen Reinigens von Hand zu verringern.

Diese Verkleidungen funktionieren besser über 200 °C. Wenn Sie das meiste Braten und Backen unter dieser Temperatur ausführen, nehmen Sie gelegentlich die Verkleidungen heraus und wischen sie mit einem fuselfreien Tuch und heißer Spülmittellauge ab. Die Verkleidungen sollten dann getrocknet und wieder eingesetzt und der Ofen etwa 1 Stunde lang bei 200 °C geheizt werden. Dies stellt sicher, dass die Verkleidungen effektiv arbeiten.

Herausnehmen der Verkleidungen zum Reinigen der Emailleschicht im Innenraum

Wenn Sie die Emailleschicht im Innenraum des Backofens reinigen wollen, müssen Sie zuerst die Roste, dann die „Cook & Clean“-Verkleidungen entfernen.

Der Hauptgebläseofen hat ein herausnehmbares Ofendach. Die Dachauskleidung nach vorne schieben und herausnehmen (**Abb. 4-3**).

Jede Seite des Ofens ist mit vier Befestigungsschrauben befestigt. Um die Ofenverkleidungen zu entnehmen, müssen keine Schrauben entfernt werden – einfach jede Seitenabdeckung nach oben anheben und sie gleitet von den Schrauben. Die Seitenabdeckung dann nach vorne ziehen (**Abb. 4-4**).

Sobald die Verkleidungen entfernt sind, kann das Emailleinnere des Backofens gereinigt werden.

Keine Stahlwolle, Ofenreinigungsschwämme oder andere Materialien, die die Oberfläche verkratzen können, verwenden.

Der hohe Ofen

Schieben Sie zum Reinigen des hohen Ofens die Roste heraus, haken Sie die Leisten von den Ofenseiten ab und heben Sie sie heraus (**Abb. 4-5**).

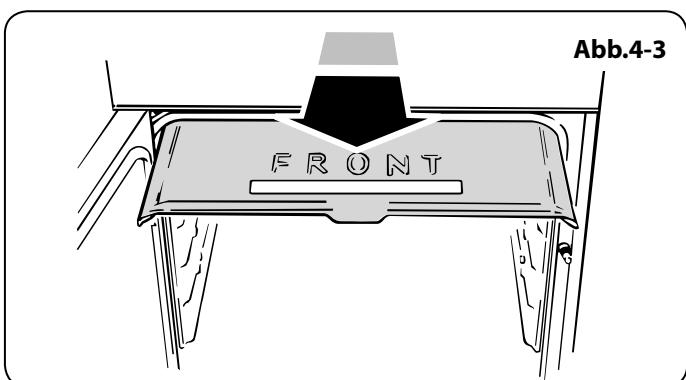


Abb.4-3

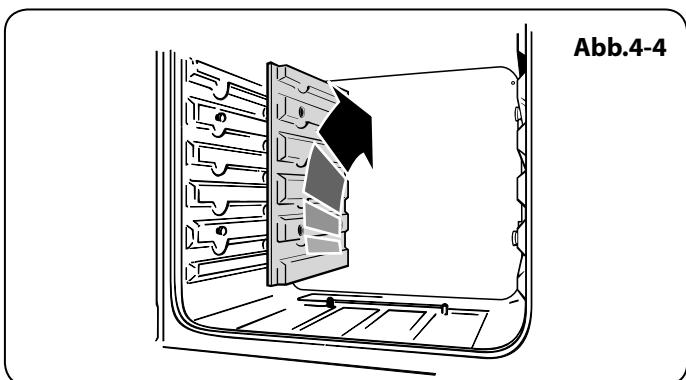


Abb.4-4

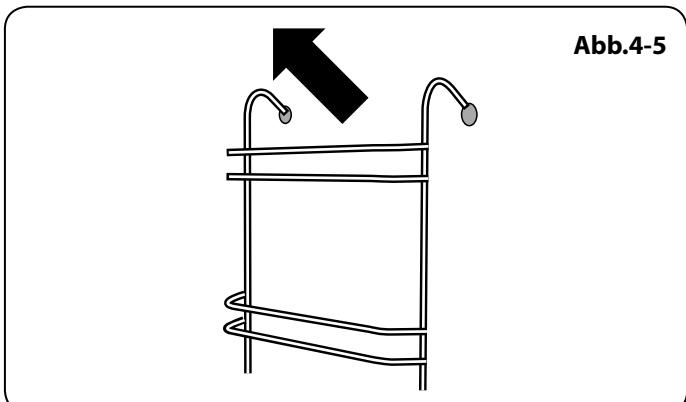


Abb.4-5

5. Problembehandlung

⚠ Eingriffe oder Reparaturen am Kochfeld DÜRFEN NICHT von unqualifizierten Laien vorgenommen werden. Versuchen Sie nicht, das Kochfeld selbst zu reparieren, da dies zu Verletzungen und Beschädigung am Kochfeld führen kann. Bitte lassen Sie die Reparatur von einer ausgebildeten Fachkraft durchführen.

Hinweis: Das Induktionskochfeld ist zur Eigendiagnose einer Reihe von Problemen fähig und kann diese Informationen dem Benutzer über die Bedienfeldanzeige anzeigen. Fehlercodes werden ggf. nicht angezeigt, wenn Ihr Kochfeld einen Defekt entwickelt hat.

Wenn Ihr Gerät einen Fehler meldet oder nicht funktioniert, können Sie den Fehler ggf. beheben, indem Sie den folgenden Text konsultieren.

Fehlercode E2 wird angezeigt

Die Elektronikeinheit ist zu heiß. Bitte überprüfen Sie die Installation des Herds und stellen Sie sicher, dass ausreichend Belüftung vorhanden ist. In extremen Fällen kann dieser Fehlercode ebenfalls angezeigt werden, wenn Leerkochen von Kochgeschirr zugelassen wurde. Ziehen Sie im Zweifelsfall Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Display funktioniert nicht

Überspannung oder Verlust der Versorgungsspannung zum Herd. Ziehen Sie im Zweifelsfall Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Fehlercode ERxx oder Ex wird angezeigt

Das Gerät hat einen internen technischen Defekt entwickelt, der vom Benutzer nicht behoben werden kann. Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Die Sicherung brennt durch oder der FI-Schalter löst ständig aus

Ziehen Sie bitte Ihren Installateur oder einen qualifizierten Reparaturtechniker zurate.

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten

Ist eine Sicherung im Sicherungskasten des Hauses durchgebrannt oder wurde ein FI-Schalter ausgelöst?

Wurde das Kochfeld richtig an die Netzversorgung angeschlossen?

Wurde die Kindersicherung aktiviert? Bitte lesen Sie nähere Informationen zu dieser Funktion im Abschnitt zur Kindersicherung nach.

Das Induktionskochfeld macht Geräusche

Bei Gebrauch des Induktionskochfelds können einige Geräusche vom Topf gemacht werden. Dies ist ganz normal und vielleicht am auffälligsten, wenn auf hohen Energiestufen gekocht wird oder fünf Töpfe gleichzeitig benutzt werden. Die Art des Topfes kann ebenfalls zu „Geräuschen“ vom Induktionskochfeld beitragen.

Ein Riss ist in der Kochfeldoberfläche zu sehen.

Den Herd sofort von der Stromversorgung trennen und seine Reparatur veranlassen. Den Herd erst wieder nach der Reparatur benutzen.

Mein Kochfeld ist verkratzt

Verwenden Sie immer die in dieser Anleitung empfohlenen Reinigungsverfahren und stellen Sie sicher, dass Topfböden glatt und sauber sind.

Spuren von Aluminium- und Kupfer töpfen sowie Mineralablagerungen von Wasser oder Nahrungsmitteln können mit einem Reinigungsmittel entfernt werden. Winzige Kratzer lassen sich nicht entfernen, werden jedoch mit der Zeit durch Reinigen weniger auffällig.

Das Backofengebläse ist laut

Der Ton des Gebläses kann sich ändern, während sich der Backofen aufheizt – dies ist ganz normal.

Grill bereitet nicht richtig zu

Verwenden Sie die mitgelieferte Pfanne und den Halter? Wird die Pfanne auf den Einschubleisten, nicht auf dem Boden des Grillfaches benutzt? Ist das Grillblech ganz bis an den Anschlag geschoben?

Die Regler werden heiß, wenn ich den Backofen oder Grill benutze. Kann ich dies vermeiden?

Ja, dies wird durch Hitze verursacht, die aus dem Ofen oder Grill steigt und sie aufheizt. Die Backofentür stets geschlossen lassen. Stellen Sie sicher, dass die Grillpfanne beim Grillen ganz nach hinten an den „Anschlag“ gedrückt ist.

Immer mit geöffneter Grillfach für grillen.

Wenn es ein Problem mit der Installation gibt und mein ursprünglicher Installateur nicht kommen kann, wer zahlt?

Sie zahlen. Kundendienste berechnen Gebühren, wenn sie Arbeiten korrigieren, die von Ihrem ursprünglichen Installateur ausgeführt wurden. Daher ist es in Ihrem Interesse, die Kontaktdata dieses Installateurs aufzubewahren, damit Sie ihn bei Bedarf hinzuziehen können.

Stromausfall

Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung denken Sie daran, die Uhr zurückzustellen, um sicherzustellen, dass der Timer des Ofens weiterhin funktioniert.

Speisen garen zu langsam, zu schnell oder verbrennen

Kochzeiten können anders als bei Ihrem vorherigen Herd sein. Je nach individuellem Geschmack kann die Temperatur geändert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Versuchen Sie, mit einer höheren Temperatureinstellung zu kochen.

Der Backofen backt oder brät nicht gleichmäßig

Verwenden Sie kein Backblech, das größere Dimensionen als die im Abschnitt „Allgemeine Hinweise zum Ofen“ aufgeführten Maße aufweist.

Wenn Sie größere Lebensmittel zubereiten, sollten Sie diese während der Zubereitung umdrehen.

Wenn zwei Einschubleisten verwendet werden, kontrollieren, ob genug Platz zwischen beiden gelassen wurde, damit die Hitze zirkulieren kann. Wenn ein Backblech in den Ofen gesetzt wird, vergewissern Sie sich, dass es mittig auf der Einschubleiste sitzt.

Kontrollieren Sie, ob die Türdichtung beschädigt und die Türverriegelung so eingestellt ist, dass die Tür fest an der Dichtung sitzt.

Eine Schale mit Wasser, die auf die Einschubleiste gesetzt wird, sollte überall die gleiche Tiefe haben. (Wenn sie zum Beispiel hinten tiefer ist, sollte der hintere Teil des Herdes angehoben oder die Vorderseite abgesenkt werden.) Wenn der Herd nicht waagerecht steht, lassen Sie Ihren Lieferanten den Herd für Sie waagerecht stellen.

Der Timer des Backofens geht beim manuellen Einschalten nicht an

Ist die Stromversorgung eingeschaltet? Ist die Uhr beleuchtet? Wenn nicht, kann ein Problem mit der Stromversorgung vorliegen. Ist die Sicherung für den Herd in Ordnung?

Haben Sie die Tageszeit eingestellt?

Wird das Schlüsselsymbol (⌚) im Display angezeigt, um zu signalisieren, dass der Ofen blockiert ist? Weitere Informationen zur Schlüsselperrfunktion der Uhr finden Sie im Abschnitt „Uhr“ in der Anleitung.

Der Timer des Backofens geht beim automatischen Backen und Braten nicht an

Steht der Ofenregler vielleicht versehentlich auf AUS? Ist der Ofen blockiert (siehe oben)?

Backofentemperatur wird heißer, wenn der Herd älter wird

Wenn das Herunterdrehen der Temperatur mit dem Ofenregler nicht funktioniert hat oder nur für eine kurze Zeit funktioniert hat, benötigen Sie eventuell ein neues Thermostat. Dies sollte von einem Kundendienstvertreter eingebaut werden.

Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht

Die Glühlampe ist wahrscheinlich durchgebrannt. Sie können eine Ersatzglühlampe (die nicht unter die Garantie fällt) in den meisten Elektrofachgeschäften kaufen. Sie benötigen eine 15 Watt, 240 V Glühlampe mit Edisongewinde FÜR BACKÖFEN. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist. In der Broschüre mit dem Titel „HILFE“ finden Sie Hinweise, wie Ersatzglühlampen per Postversand bestellt werden können.

Bevor Sie die alte Glühlampe entfernen, stellen Sie die Stromversorgung ab und stellen Sie sicher, dass der Backofen kühl ist. Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und -bleche herausnehmen.

Ist die Glühlampenabdeckung zugänglich, kann Sie durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn gelöst werden (sie ist ggf. schwergängig):

Jetzt die vorhandene Glühlampe gegen den Uhrzeigersinn lösen und Ihre Finger mit einem Handschuh schützen, falls die Glühlampe splittern sollte.

Die neue Glühlampe im Uhrzeigersinn einschrauben und dann die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

INSTALLATION
Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

6. Installation

Lieber Installateur

Bevor Sie die Installation beginnen, füllen Sie bitte die Informationen unten aus. Falls Ihr Kunde ein Problem mit der Installation hat, kann er einfach mit Ihnen in Kontakt treten.

Name des Installateurs	
Firma des Installateurs	
Telefonnummer des Installateurs	
Geräteseriennummer	

Sicherheitsanforderungen

Der Anschluss des Herdes darf nur in einem gut belüfteten Raum, gemäß dem folgenden Abschnitt „Elektrischer Anschluss“ vorgenommen werden.

Lesen Sie vor der Installation oder dem Gebrauch des Geräts diese Anleitung.

Belüftungsmaßnahmen

Dieses Gerät wird nicht an eine Abgasleitung angeschlossen. Besonders zu beachten sind deshalb geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Alle Räume benötigen ein Fenster, das geöffnet werden kann, oder Vergleichbares; für einige Räume ist zusätzlich zu einem Fenster ein permanenter Abzug erforderlich.

Aufstellung des Herdes

Der Herd kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer installiert werden, jedoch NICHT in einem Raum mit einer Badewanne oder Dusche.

⚠ Dieses Gerät ist nur zum Haushaltsgebrauch ausgelegt. Verwendung für einen anderen Zweck kann zum Verfall der Garantie oder der Haftungsansprüche führen.

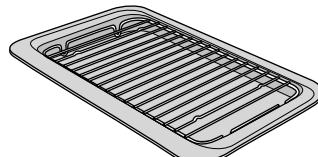
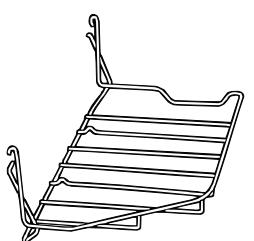
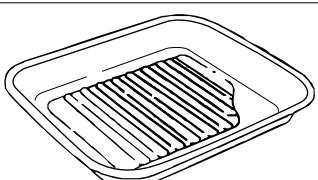
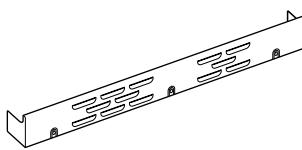
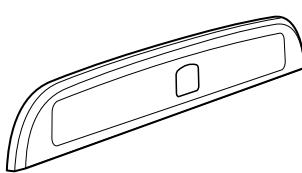
Zur zufrieden stellenden Installation des Herdes wird die folgende Ausrüstung benötigt:

- Vielfachmessgerät (für elektrische Prüfungen)
- Herdverstellwerkzeug mit Inbusschlüssel (im Lieferumfang enthalten)

Sie benötigen ebenfalls die folgenden Werkzeuge:

1. Elektrobohrer
2. Mauerbohrer (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
3. Dübel (nur benötigt, wenn der Herd auf einem Stein- oder Betonfußboden aufgestellt wird)
4. Stahlbandmaß
5. Kreuzschlitzschraubendreher
6. Schlitzschraubendreher
7. Wasserwaage
8. Bleistift
9. Verstellbarer Schraubenschlüssel

Überprüfung der Teile:

<i>Herdverstellwerkzeug mit Inbusschlüssel</i>	<i>Grillpfanne und Halter</i>
	
<i>1 Flachroste und 1 gekröpfter Rost</i>	<i>Handyrack</i>
	
<i>Fleischschale</i>	<i>Sockel</i>
	
<i>Hohe Ofenroste und Einschubleisten</i>	<i>Spritzschutz</i>
	

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

Aufstellen des Herdes

Abb. 6-1 zeigt den empfohlenen Mindestabstand des Herdes zu benachbarten Flächen.

Der Herd sollte nicht auf einen Sockel gestellt werden.

Die Kochstelleneinfassung sollte auf einer Ebene mit oder über jeder benachbarten Arbeitsfläche liegen. **ÜBER** der Kochstellenhöhe sollte eine Lücke von 75 mm an jeder Seite des Herdes und zu jeder benachbarten senkrechten Fläche gelassen werden.

Für nicht entzündliche Flächen (wie unlackiertes Metall oder Keramikfliesen) kann dies auf 25 mm verkleinert werden.

Ein Mindestraum von 650 mm ist zwischen der Oberseite des Kochfeldes und einer waagerechten, entzündlichen Fläche erforderlich.

Abb. 6-2 zeigt die empfohlenen Abstände über dem Herd.

*Jede Dunstabzugshaube sollte gemäß den Anweisungen des Dunstabzugshaubenherstellers installiert werden.

Möbel- und Wandflächen auf beiden Seiten und hinter dem Gerät sollten wärme-, spritz- und dampfbeständig sein. Bestimmte Arten von vinyl- oder laminatbeschichteten Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden und Verfärbungen. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden wie das Lösen von Laminatbeschichtungen oder Verfärbungen bei Temperaturen unter 65 °C über Raumtemperatur, die durch die normale Verwendung des Herdes verursacht werden.

Wir empfehlen eine Lücke von 920 mm zwischen Einheiten, um Bewegen des Herdes zu berücksichtigen. Den Herd nicht einklemmen. Es muss möglich sein, den Herd zur Reinigung und Wartung hereinzuziehen und herauszuziehen.

Ein Abstand von 130 mm ist erforderlich, wenn der Herd nahe einer Ecke der Küche steht, damit sich die Backofentüren öffnen lassen (**Abb. 6-3**). Die tatsächliche Öffnungsweite der Türen ist etwas geringer, doch dies schützt Ihre Hand beim Öffnen der Tür.

Auspicken des Herdes

Entfernen Sie keine Verpackung vom Herd, bis er sich direkt vor dem Aufstellort befindet (es sei denn, er passt in seiner Außenverpackung nicht durch eine Tür).

Durchtrennen Sie die Schnüre und heben Sie den Karton vom Herd ab. Lassen Sie den Herd auf der Bodenverpackung stehen. Siehe loses Auspackblatt.

Versetzen des Herdes

⚠ Versuchen Sie niemals den Herd zu bewegen, während er an die Stromversorgung angeschlossen ist.

⚠ Der Herd ist sehr schwer, also seien Sie sehr vorsichtig.

Wir empfehlen, dass zwei Personen den Herd bewegen. Sorgen Sie dafür, dass der Bodenbelag fest angebracht ist oder entfernt wurde, um Beschädigungen beim Bewegen des Herds zu vermeiden. Als Hilfestellung hat er zwei Verstellrollen an der Rückseite und eine Verstellrolle und zwei

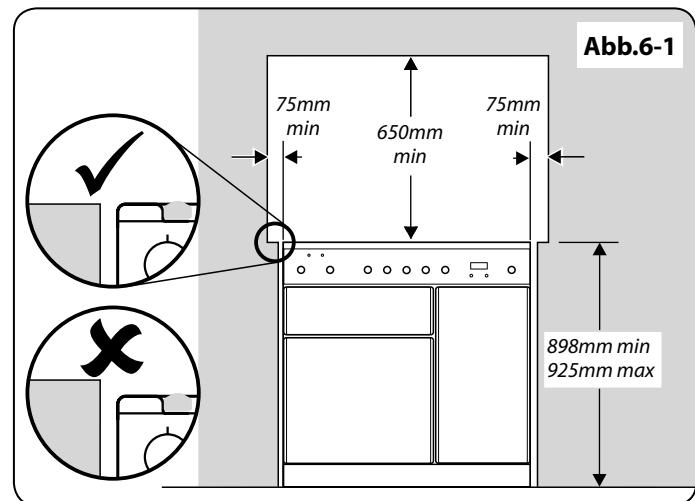


Abb.6-1

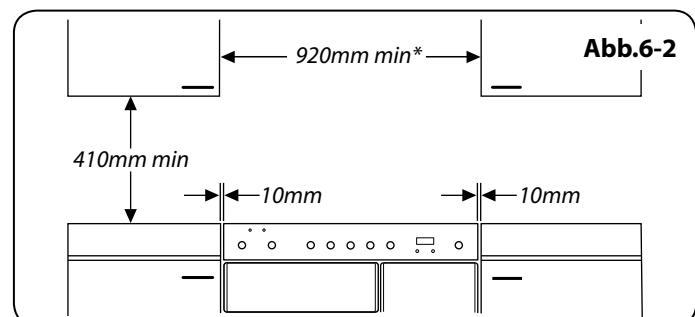


Abb.6-2

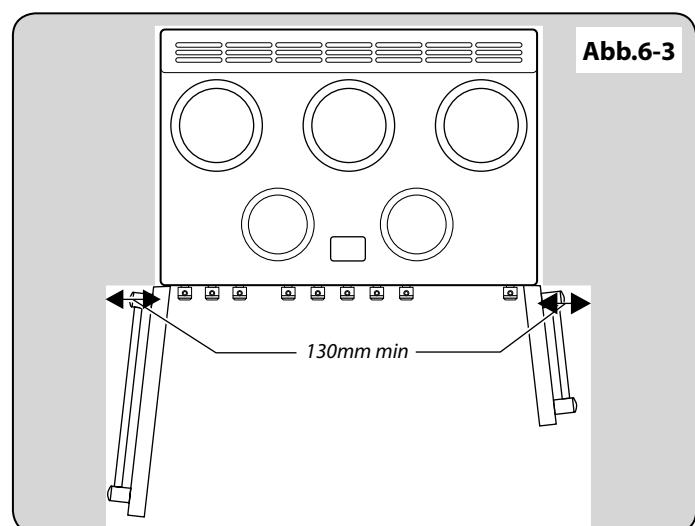
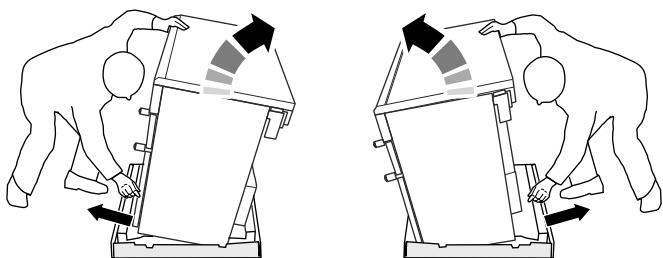


Abb.6-3

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

Abb.6-4



schraubbare Verstellfüße an der Vorderseite. Sie benötigen das Verstellwerkzeug.

Kippen Sie den Herd von der Rückseite nach vorne und entfernen Sie die hintere Hälfte der Polystyrol-Verpackung (**Abb. 6-4**). Wiederholen Sie dies an der Rückseite und entfernen Sie die hintere Hälfte des Verpackungsbodens.

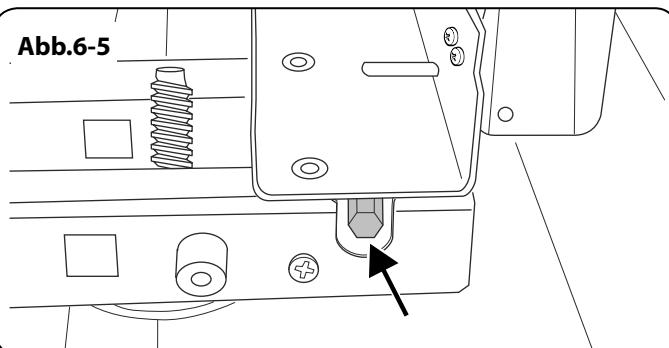
Absenken der zwei hinteren Rollen

Das Verstellwerkzeug wie unten abgebildet an die Stellmutter anlegen (**Abb. 6-5**).

10 vollständige (360°) Drehungen ausführen (**Abb. 6-6**). (Dazu müssen Sie das Verstellwerkzeug 20-mal drehen und neu ansetzen.)

Senken Sie unbedingt BEIDE HINTEREN ROLLEN AB. An den vorderen unteren Ecken des Herdes befinden sich zwei Stellmuttern – je eine pro Rolle.

Abb.6-5



Das versetzen abschießen

Klappen Sie den hinteren Rand des Verpackungsbodens auf. Schieben Sie den Herd vorsichtig rückwärts aus der Verpackung. Schieben Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können.

Greifen Sie unter die Bedienblende und heben Sie das Vorderteil des Herdes leicht an (**Abb. 6-7**).

Schieben Sie den Herd vorsichtig rückwärts vom Verpackungsboden ab. Entfernen Sie den Verpackungsboden. Setzen Sie den Herd nah an seine endgültige Position und lassen Sie nur genug Platz, um hinter ihn greifen zu können.

⚠ Benutzen Sie nicht die Türgriffe oder Regler zum Schieben des Herdes.

Abb.6-6

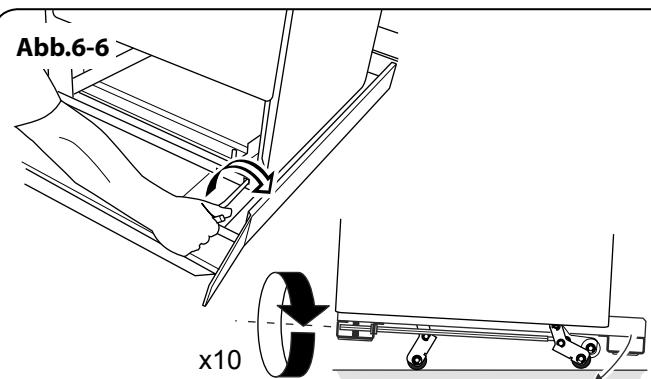
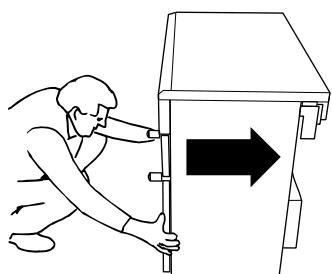


Abb.6-7



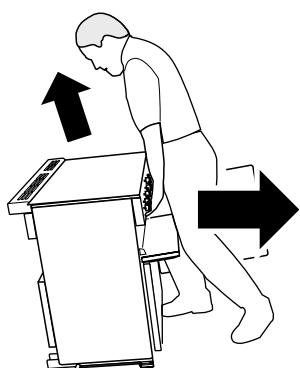
Ausrichten des Herdes nach dem Anschluss

Wenn Sie den Herd nach dem Anschluss bewegen müssen, trennen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass sich das Netzkabel nicht verfangen hat, indem Sie unter die Bedienblende greifen und das Vorderteil des Herdes (**Abb. 6-8**) leicht anheben. Stellen Sie beim weiteren Vorgehen sicher, dass das Netzkabel lang genug ist, um den Herd zu bewegen.

Wenn eine Stabilitätskette angebracht ist, diese lösen, während Sie den Herd vorsichtig herausziehen. Vergessen Sie nicht, sie nach dem Wiederanschieben des Herdes wieder anzubringen.

Beim Wiederanschieben des Herdes erneut dahinter kontrollieren, um sicherzustellen, dass das Stromkabel sich nicht verfangen hat.

Abb.6-8



Höheneinstellung

Es wird empfohlen, eine Wasserwaage auf einem Einschublech in einem der Backofen zu benutzen, um zu prüfen, ob er waagerecht steht.

Den Herd in seine gewünschte Position stellen und dabei darauf achten, ihn nicht in der Lücke zwischen Kücheneinheiten zu verdrehen, da dies den Herd oder die

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

Einheiten beschädigen könnte.

Die Vorderfüße und hinteren Rollen können eingestellt werden, um den Herd waagerecht zu stellen. Um die Höhe der Rückseite des Herdes einzustellen, das im Lieferumfang enthaltene Verstellwerkzeug benutzen, um die Stellmuttern der Rollen an den vorderen Ecken des Herdes zu drehen. Zum Heben oder Senken der Füße einfach die Scheiben an ihnen drehen.

Anbringen der Griffe

Die 4 mm Inbusschrauben mit dem Innensechskantschlüssel von den Türen entfernen. Die Türgriff e mit den Schrauben befestigen.

Die Griffe sollten über den Befestigungselementen sein.

Die 4 mm Inbusschrauben von den oberen Ecken der Bedienblende entfernen und den vorderen Handlauf anbringen.

Anbringen des Spritzschutzes (optional)

Die zwei Befestigungsschrauben (3 mm Innensechskantkopf) und die Muttern, die durch die Oberseite des hinteren Luftschlitzes gehen, entfernen. Die Spritzwand anhalten. Die 2 Befestigungsschrauben und Muttern von hinten anbringen (**Abb. 6-9**).

Elektrischer Anschluss

Der Anschluss des Herdes darf nur von einem qualifizierten Elektriker gemäß aller relevanten britischen Normen/Vorschriften (insbesondere BS 7671) oder den einschlägigen nationalen und lokalen Vorschriften entsprechend vorgenommen werden.

⚠ ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Hinweis: Der Herd muss über eine geeignete Herdsteuerung mit einem doppelpoligen Schalter mit einer Kontakt trennung von mindestens 3 mm an allen Polen an die korrekte Stromversorgung angeschlossen werden, wie auf dem Spannungsschild am Herd angegeben.

⚠ Der Herd darf nicht an eine normale Haushaltssteckdose angeschlossen werden.

Zugriff auf den Netzanschluss erhalten Sie durch Entfernen des elektrischen Klemmenanschlusskastens an der Rückwand. Das Netzkabel wie oben an die korrekten Anschlüsse für Ihre Stromversorgungsart anschließen (**Abb. 6-10** und **Abb. 6-11**). Kontrollieren, ob die Verbindungen korrekt angebracht und die Klemmschrauben fest angezogen sind. Das Netzkabel über die Kabelschelle befestigen.

Kochfeldprüfung

Alle Kochzonen nacheinander kontrollieren. Sicherstellen, dass Töpfe die richtige Größe haben und aus dem richtigen Material sind.

Grillkontrolle

Schalten Sie den Grillregler ein und kontrollieren Sie, ob sich der Grill erhitzt.

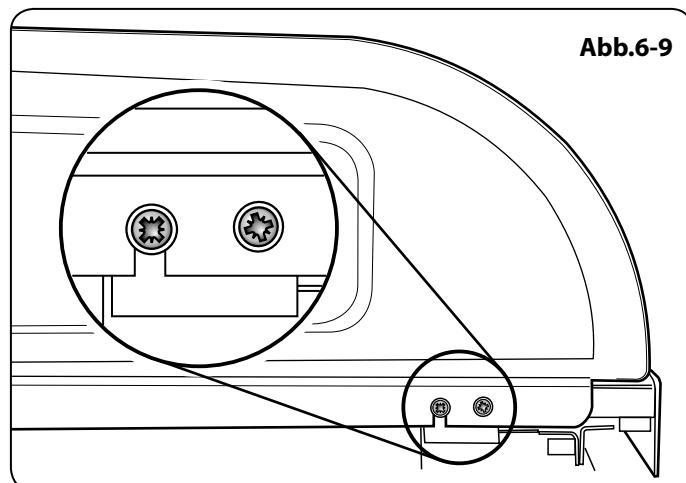


Abb.6-9

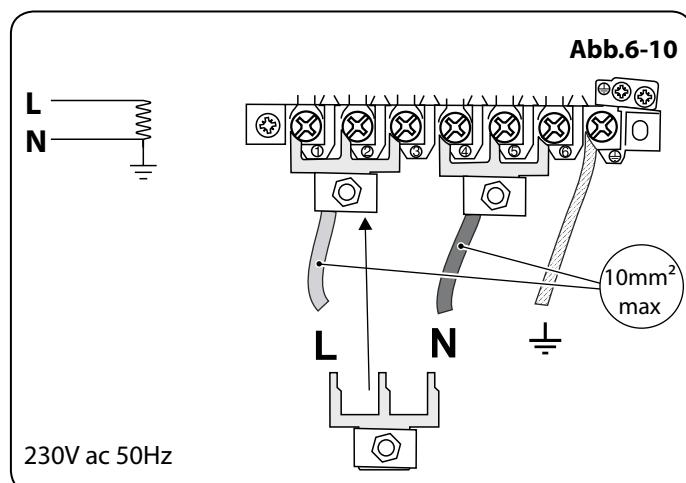


Abb.6-10

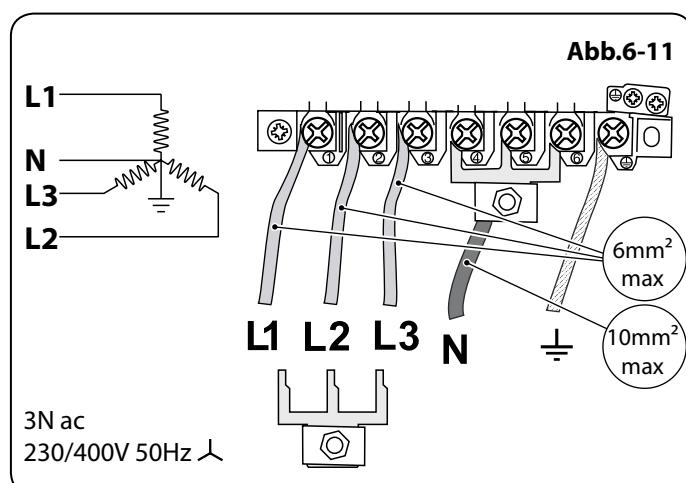
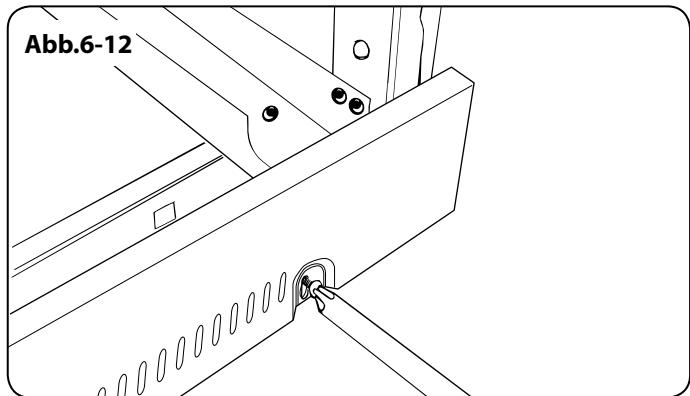


Abb.6-11

INSTALLATION

Nach Abschluss prüfen, ob das Gerät elektrisch sicher und gasdicht ist.

Abb.6-12



7. Reparatur und Wartung

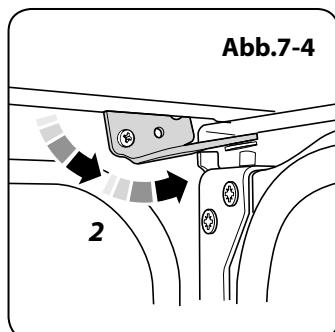
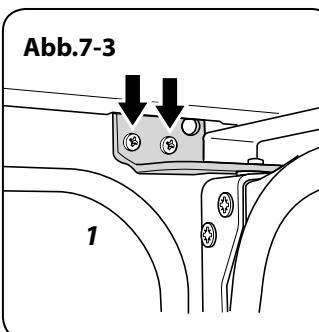
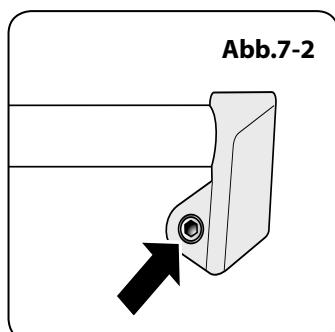
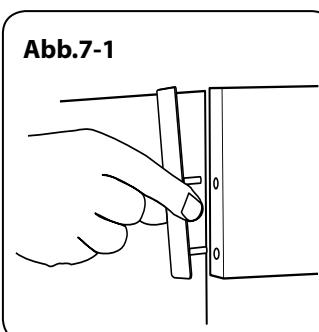
- ⚠ Vor Aufnahme der Reparatur den Herd von der Stromzufuhr trennen, vor allem bevor folgende Teile entfernt werden: Bedienblende, Seitenabdeckungen, Keramikkochfeld oder alle elektrischen Bauteile oder Abdeckkästen.**
- ⚠ Vor dem Wiederanschluss ist sicherzustellen, dass das Gerät elektrisch sicher ist.**

1. Seitenabdeckung entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Den Herd nach vorne ziehen. Die Bedienblendenabschlüsse an jedem Ende der Blende abziehen (**Abb. 7-1**). Die Befestigungsschrauben unter den Abschlüssen ausdrehen.

Die Sicherungsschrauben für jede Blende entfernen (eine vorne, zwei hinten und eine an jeder unteren Vorderecke der Seitenabdeckungen).



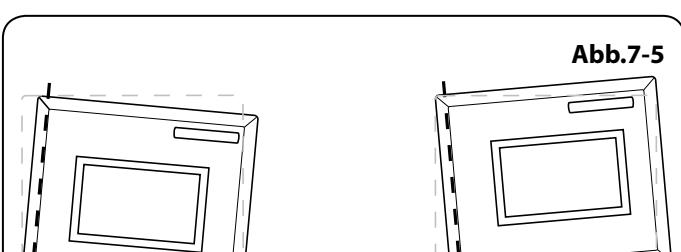
2. Keramikkochfeld abheben

Von der Stromversorgung trennen.

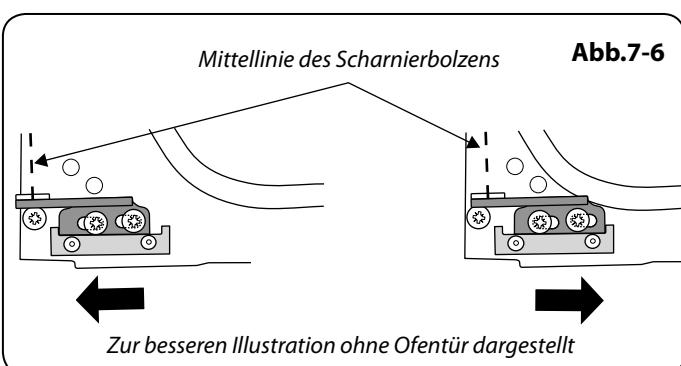
Den Herd nach vorne ziehen. Die zwei Schrauben lösen, die hinten auf jeder Seite des Herdes zu finden sind.

Die Seitenabdeckungen abnehmen (siehe 1), um Zugang zu den Kochfeldbefestigungsschrauben (1 pro Seite) oben an den Seitenleisten zu erhalten. Diese Schrauben entfernen.

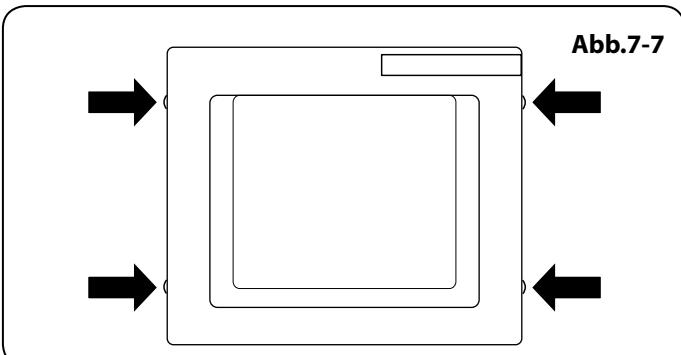
Das Keramikkochfeld vorne anheben und mit einer nichtmetallischen Stütze abstützen.



Auswirkung der Scharnieranpassung - zur besseren Illustration übertrieben dargestellt



Zur besseren Illustration ohne Ofentür dargestellt



3. Bedienblende entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Den Handlauf durch Lösen der zwei Schrauben der Endhalterung abnehmen (**Abb. 7-2**).

Den vorderen Teil des Keramikkochfelds abheben (siehe 2). Die oberen Schrauben der Bedienblende ausdrehen. Alle Knebel abziehen.

Die Grill- und die rechte Backofentür öffnen und die Befestigungsschrauben unter der Bedienblende entfernen. Die Schrauben direkt unter der Uhr sind für die Uhrhalterung. Diese zu diesem Zeitpunkt also noch nicht entfernen.

Die Bedienblende anheben, nach vorne ziehen und die Verdrahtung von der Rückseite trennen.

4. Kochfeldelement austauschen

Von der Stromversorgung trennen.

Das Keramikkochfeld abheben (siehe 3). Die Induktionsheizelemente (IHE) liegen jetzt frei. Die Drahtanschlusspositionen und Elementausrichtung für den Zusammenbau notieren. Die Drähte abziehen und das Element und die Federn ausbauen. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

Hinweis: Das IHE muss nach Wiederaufsetzen des Kochfelds in Betrieb genommen werden.

ACHTUNG – WARTUNG IST NUR VON EINER AUTORISIERTEN FACHKRAFT AUSZUFÜHREN
Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen,
ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

5. Lichtschalter ersetzen

Von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende entfernen (siehe 1).

Anm. Der alte Schalter wird beim Entfernen ggf. zerstört. Den alten Schalter von seiner Einfassung entfernen. Dazu den Schalterkörper hinter der Bedienblende greifen und scharf drehen. Die Schalttereinfassung kann dann durch Zurückfalten seiner Sperrflügel und Drücken nach vorne entfernt werden. Die neue Einfassung an der Bedienblende anbringen. Dazu zunächst den erhabenen Keil an seinem Gehäuse mit dem Ausschnitt in der Bedienblende ausrichten und ihn von vorne eindrücken.

Den neuen Schalter an der Einfassung montieren. Dazu die Keilabschnitte ausrichten und eindrücken. Den neuen Knopf durch Eindrücken von vorne anbringen.

Die Bedienblende in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen und auf richtige Funktion überprüfen.

6. Elektronische Zeitschaltuhr entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Den/die Zeitschaltuhrkontrollregler abziehen.

Die Zeitschaltuhr mit Halterung durch Entfernen der Befestigungsschrauben von der Blende entfernen.

Die Zeitschaltuhr durch Eindrücken der Kunststoffflaschen am Zeitschaltuhrgehäuse von ihrer Halterung entfernen und gleichzeitig die Einheit nach vorne ziehen.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Beim Ersetzen von Leitungen bitte den Schaltplan in diesem Handbuch zurate ziehen. Funktion der Zeitschaltuhr kontrollieren.

7. Ein Thermostat ersetzen

Von der Stromversorgung trennen.

Bedienblende entfernen (siehe 1) und Kochfeld abheben (siehe 3). Die Ofentür öffnen. Ofenroste und -bleche entfernen und Dachauskleidung (falls vorhanden) herausziehen.

Die Thermostatkglasabdeckung des rechten Backofens entfernen (zwei Schrauben). Das Thermostatglas aus den Clips in der Ofenrückseite herausnehmen.

Für den linken Backofen den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten hinten am Herd zu erhalten. Die vier Schrauben der Abdeckung entfernen und diese abheben.

Die Thermostatkapillare aus dem Ofen herausführen.

Verdrahtung vom Thermostat trennen. Die zwei Schrauben, die das Thermostat an der Befestigung halten, entfernen.

Das neue Thermostat anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Sicherstellen, dass das Glas an der Ofenrückseite angeklemmt und mittig zwischen den Clips befestigt ist.

Funktion des Thermostats kontrollieren.

8. Grillregler austauschen

Von der Stromversorgung trennen.

Bedienblende entfernen und Kochfeld anheben (siehe 1 und 3). Verdrahtung des Reglers trennen. Die zwei Schrauben, die den Regler an der Befestigung halten, entfernen. Den neuen Regler anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Auf richtige Funktion überprüfen.

9. Grilltür entfernen

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Die linke Seitenabdeckung entfernen (siehe 2). Die mittlere Abdeckleiste entfernen (5 Schrauben, 2 oben, 2 unten, 1 in der Mitte). Die zwei Senkschrauben (1 pro Seite) entfernen, mit denen die Grillscharnierarme vorne am Grillraum befestigt sind.

Hinweis: Die Arme sind mit Federn vorgespannt. Die Grilltür vorsichtig entfernen. Die Dichtungen behalten.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen und dabei sicherstellen, dass die Dichtung zwischen dem Scharnierarm und der Vorderseite des Grillraums befestigt wird.

10. Entfernen des Grillelements

Von der Stromversorgung trennen.

Grillpfanne aus dem Innenraum des Grillfachs entfernen. Den emaillierten Frontschutz vom Grildach durch Lösen der zwei Schrauben und Unterlegscheiben entfernen.

Die zwei Schrauben und Unterlegscheiben, mit denen der Frontträger des Grillelements befestigt ist, entfernen. Die Schrauben vom Grillelement entfernen.

Das Element vorsichtig herausheben, die Leitungen von den Anschläßen am Element trennen (ihre Positionen notieren). Sollte es nicht möglich sein, die Leitungen auf diese Weise zu trennen, den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten. Dann die Schrauben, mit denen die Stromabdeckung am hinteren Blech befestigt ist, entfernen. Die Abdeckung abnehmen und die Anschlüsse von der Hinterseite trennen.

Das neue Element anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Grillfunktion kontrollieren.

11. Ofentür ersetzen

Die Ofentür öffnen. Die Tür abstützen und die beiden Schrauben, mit denen das obere Scharnier und die Dichtung an der Herdvorderseite befestigt sind, entfernen (**Abb. 7-3**). Die Tür vom unteren Scharnier entfernen, indem sie leicht angehoben und nach außen bewegt wird (**Abb. 7-4**).

⚠ Seien Sie vorsichtig, da die Tür recht schwer ist.

In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

12. Einstellen des Ofentürwinkels

Das Scharnier an der Unterseite jeder Ofentür kann eingestellt werden, um den Winkel der Tür zu ändern (**Abb. 7-5**). Die Befestigungsschrauben der Scharniere an der Unterseite lösen und mithilfe des Lochs und eines flachkantigen Schraubenziehers die Position des Scharniers versetzen (**Abb. 7-6**).

Die Scharnierschrauben wieder fest anziehen.

13. Außenverkleidung der Haupttür ersetzen

Den Herd vorschieben, um Zugriff auf die Seiten zu erhalten. Öffnen Sie die Ofentür etwas und entfernen Sie die Befestigungsschrauben der Vorderabdeckung von den Türseiten (zwei pro Seite) (**Abb. 7-7**).

Heben Sie die äußere Türverkleidung vorsichtig ab.

Türgriff von der Verkleidung entfernen. Dazu die zwei Befestigungsmuttern lösen. Türgriff an neuer Verkleidung anbringen.

ACHTUNG – WARTUNG IST NUR VON EINER AUTORISIERTEN FACHKRAFT AUSZUFÜHREN
Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen,
ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Verkleidung an Tür befestigen. In umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

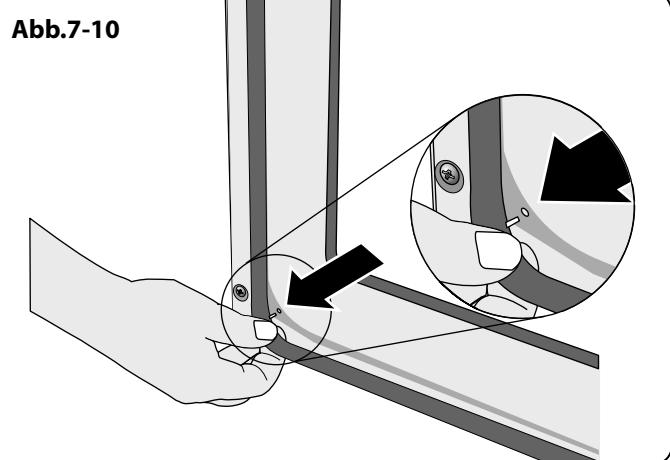
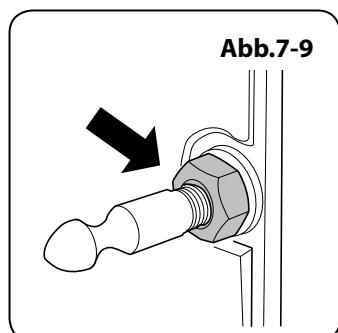
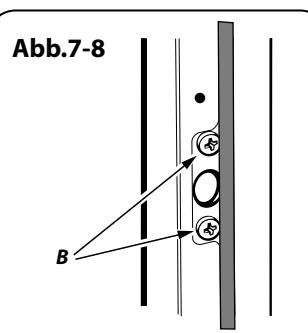
14. Außenverkleidung der hohen Ofentür austauschen

Die Ofentür entfernen (siehe 11). Die Tür nach unten auf eine geeignete Fläche legen und die zwei Schrauben vom unteren Rand der Tür und die zwei Schrauben von der Innenfläche der Tür entfernen.

Die äußere Türverkleidung entfernen. Den Türgriff durch Lösen von den zwei Schrauben entfernen.

Zwei Kreuzschlitzschrauben, mit denen die Türgriffhalterung an der Türverkleidung befestigt ist, entfernen. Die Türgriffhalterung und den Türgriff an der neuen Verkleidung anbringen.

Die Abdeckung an der Tür anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.



15. Ofentürriegel austauschen

Äußere Türverkleidung des Ofens entfernen (siehe 13). Die Schrauben „B“ entfernen, mit denen die Schließhakenvorrichtung an der inneren Türverkleidung befestigt ist (**Abb 7-8**). Den neuen Schnapper anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

Die Türfunktion kontrollieren.

16. Schließhaken der Ofentür verstellen

Die Ofentür öffnen und die Sicherungsmutter im unteren Bereich der Sperrlinke lösen (**Abb. 7-9**).

Nach Bedarf ein- oder ausschrauben, bis die richtige Passform erreicht ist. Die Kontermutter wieder anziehen.

17. Türriegel der hohen Ofentür ersetzen

Die Bedienblende entfernen (siehe 1). Die Sockel (drei Schrauben) und die mittlere senkrechte Abdeckung entfernen (fünf Schrauben). Die Halteklemme vom Magneten abheben.

Den neuen Türriegel und die Halteklemme anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen. Die Türfunktion prüfen.

18. Eine Ofentürdichtung ersetzen

Die Ofentür öffnen. Die Dichtung hat zwei kleine Häkchen, mit der sie fixiert wird, indem sie in Löchern in der hinteren Türfläche am Hauptofen und die Ofenvorderfläche am hohen Ofen eingreifen. Die Dichtung an der Ecke diagonal von der Türmitte abziehen, bis dieses Häkchen gelöst wurde (**Abb. 7-10**). Das nächste Häkchen ähnlich lösen und dies für alle Häkchen wiederholen.

Falls die Haken schwer zu lösen sind, kann Kraft angewendet werden, da die alte Dichtung weggeworfen wird.

Innere Rückwand vorsichtig abheben. In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Dabei darauf achten, dass die vier Schrauben und Unterlegscheiben fest angezogen sind.

19. Temperaturbegrenzer eines Ofenelements entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf den Abdeckkasten zu erhalten. Die Schrauben lösen und die Abdeckung abheben. Der Temperaturbegrenzer befindet sich auf dem Erdungsblech neben den Ofenelementanschlüssen. Die Temperaturbegrenzerverdra

ACHTUNG – WARTUNG IST NUR VON EINER AUTORISIERTEN FACHKRAFT AUSZUFÜHREN
Vor der Aufnahme der Arbeit von der Strom- und Gasversorgung trennen. Prüfen,
ob das Gerät nach Abschluss der Arbeiten sicher ist.

Abb.7-11

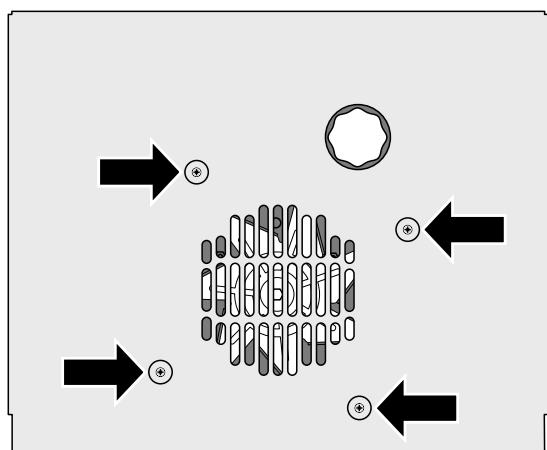


Abb.7-12

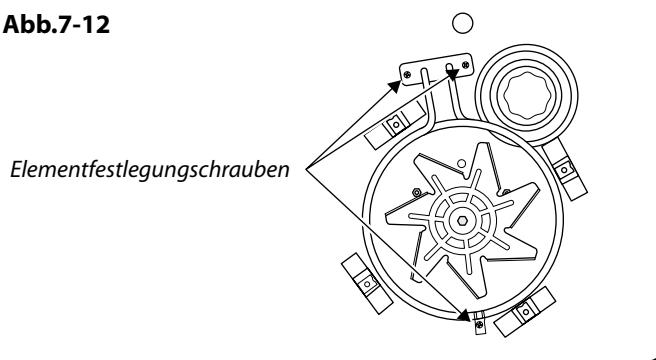
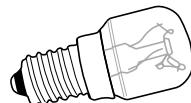


Abb.7-13



Abb.7-14



hung trennen. Die Befestigungselemente lösen, mit denen der Temperaturbegrenzer am Erdungsblech befestigt ist, und entfernen. Das Ersatzteil einsetzen und in umgekehrter Reihenfolge zusammenbauen.

20. Innere Ofenabdeckung entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Tür öffnen und Roste entfernen. Schrauben und Unterlegscheiben entfernen. Innere Rückwand vorsichtig abheben (**Abb. 7-11**). In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Dabei darauf achten, dass die Schrauben und Unterlegscheiben fest angezogen sind.

21. Element des Umluftofens entfernen

Von der Stromversorgung trennen.

Innere Ofenrückwand entfernen (siehe 20). Zwei Schrauben von der Oberseite und eine Schraube von der Unterseite des Elements im Ofen entfernen (**Abb. 7-12**).

Das Element vorsichtig herausheben, die Anschlüsse am Element trennen (ihre Positionen notieren). Sollte es nicht möglich sein, die Leitungen auf diese Weise zu trennen, den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten. Dann die Schrauben, mit denen die Stromabdeckung am hinteren Blech befestigt ist, entfernen. Die Abdeckung abnehmen und die Anschlüsse von der Hinterseite trennen.

Das neue Element anbringen und in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen. Funktion des Ofens kontrollieren.

22. Entfernen des Ofengebläses

Von der Stromversorgung trennen.

Den Herd nach vorne ziehen, um Zugriff auf die Rückseite zu erhalten. Befestigungsschrauben der Elektroabdeckung am Rückwandblech entfernen und Abdeckung abnehmen.

Die drei Klemmen, mit denen das Gebläse befestigt ist, trennen und ihre Position notieren. Innere Ofenrückwand entfernen (siehe 20). Die Gebläselamelle festhalten und die mittlere Mutter (Linksgewinde), zwei Messingunterlegscheiben, Gebläselamelle und Sprengring lösen. Gebläsesicherungsmuttern und Unterlegscheiben (jeweils drei Stück) ausschrauben und Gebläse von Rückwand des Herdes abheben. Das neue Gebläse einbauen und in umgekehrter Reihenfolge zusammensetzen. Funktion des Ofens kontrollieren.

23. Ofenglühlampe austauschen

Von der Stromversorgung trennen.

Vergewissern Sie sich, dass der Ofen kalt ist. Die Ofentür öffnen und die Ofenroste und -bleche herausnehmen. Die Grillwanne und den Träger aus dem Grillraum nehmen.

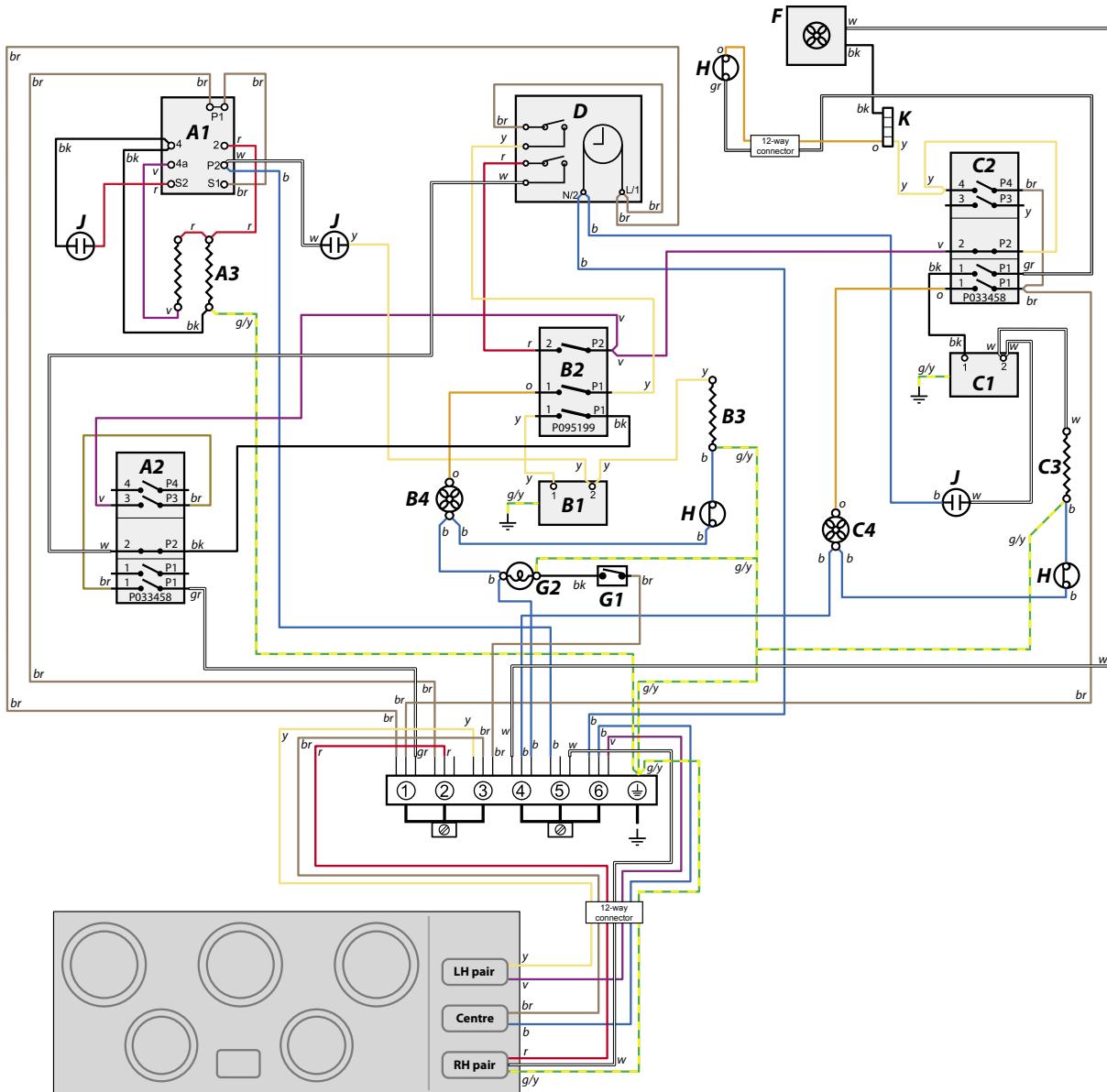
Die Lampenabdeckung durch Schrauben gegen den Uhrzeigersinn lösen. Sie ist ggf. Schwergängig (**Abb. 7-13**).

Schrauben Sie die alte Glühbirne heraus. Schützen Sie Ihre Finger für den Fall, dass die Glühbirne zerbricht.

Eine Glühlampe mit 15 W, 240 V und Schraubfassung, FÜR BACKÖFEN, einschrauben. Es muss eine spezielle Glühlampe sein, die bis 300 °C wärmebeständig ist (**Abb. 7-14**).

Die neue Glühlampe einschrauben, die Lampenabdeckung wieder aufschrauben. Die Stromversorgung einschalten und kontrollieren, ob die Glühlampe aufleuchtet.

8. Schaltplan: Ofens



Legende

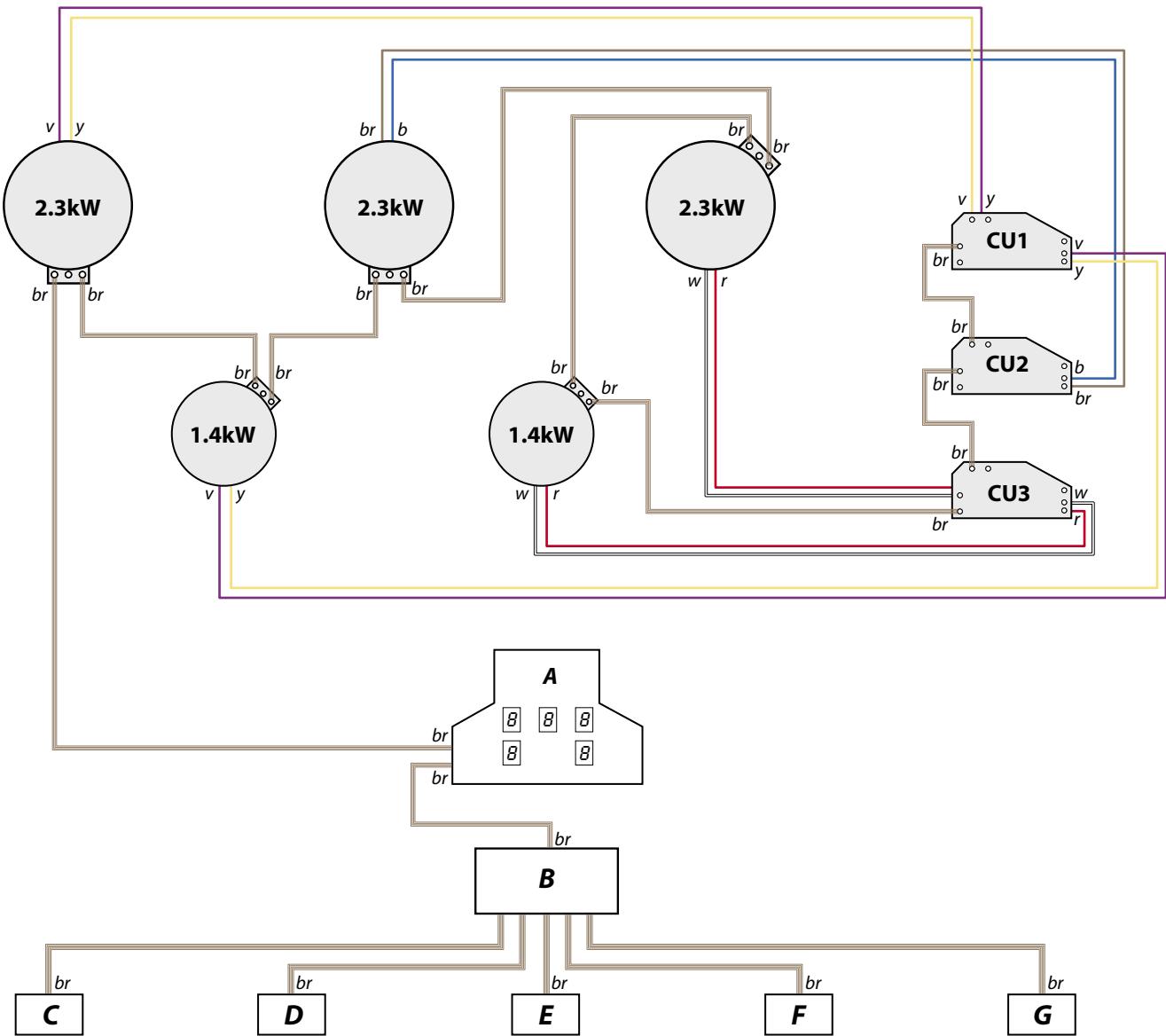
Der im Schaltplan gezeigte Anschluss gilt für eine Phase. Nennwerte sind für 230 V 50 Hz

Code	Bezeichnung
A1	Grillenergieregler
A2	Vorderer Grillschalter
A3	Grillelemente
B1	Thermostat Zonenofen links
B2	Zonenofenthermostatschalter links vorne
B3	Gebläseelement linker Backofen
B4	Ofengebläse links
C1	Thermostat Backofen rechts
C2	Ofenthermostatschalter vorne rechts

Code	Bezeichnung
C3	Gebläseelement rechter Backofen
C4	Ofengebläse rechts
D	Uhr
F	Kühlgebläse
G1	Ofenlichtschalter
G2	Backofenleuchte
H	Thermischer Auslöser
J	Neon
K	Anschlussblock

Code	Farbe
b	Blau
br	Braun
bk	Schwarz
or	Orange
r	Rot
v	Voilett
w	Weiß
y	Gold
g/y	Grün / gelb
gr	Grau

Schaltplan: Kochfeld



Code	Bezeichnung
A	Touchlite-Schaltfeld
B	Verteiler
C	Regler links vorne
D	Regler links hinten
E	Mittlerer Regler
F	Regler rechts hinten
G	Regler rechts vorne
CU1	Steuerung linkes Paar (Nehmer)
CU2	Steuerung Mitte (Nehmer)
CU3	Steuerung rechtes Paar (Geber)

Code	Farbe
<i>b</i>	Blau
<i>br</i>	Braun
<i>bk</i>	Schwarz
<i>or</i>	Orange
<i>r</i>	Rot
<i>v</i>	Violett
<i>w</i>	Weiß
<i>y</i>	Gelb
<i>g/y</i>	Grün / gelb
<i>gr</i>	Grau

9. Technische Daten

INSTALLATEUR: Bitte überlassen Sie diese Anleitung dem Benutzer.

DATENSCHILD BEFESTIGUNG: Herdrückseite, Seriennummernschild unter Backofentüröffnung.

Anschlüsse

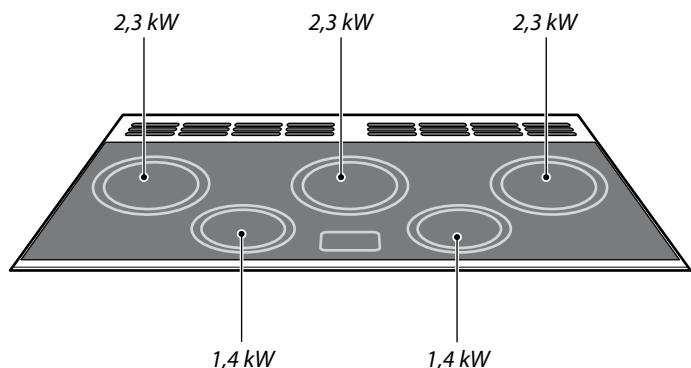
Strom	220 - 240 V 50 Hz
-------	-------------------

Abmessungen

Gesamthöhe	mindestens 902 mm	maximum 927 mm
Gesamtbreite		900 mm
Gesamttiefe		650 mm

Siehe „Aufstellen des Herdes“.

Nennwerte



Backöfen	Hauptbackofen	Hoher Ofen
	Umluft/Heißluft	Umluft/Heißluft
	2,5 kW	2,5 kW
Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (niedriger Verbrauch) bis G (hoher Verbrauch)	A	B
Energieverbrauch bei Standardbeladung	0,85 kWh	0,95 kWh
Nettvolumen (Liter)	67	53
Typ	Groß	Mittel
Kochzeit bei Standardbeladung	38 Minuten	49 Minuten
Oberfläche der Roste	1400 cm ²	790 cm ²

Grill	2,3 kW
-------	--------

Gesamtlast Bei 230 V, 50 Hz, 17,4 kW (ungefährer Gesamtwert inkl. Ofenbeleuchtung, Ofengebläse usw.)

AGA CONSUMER PRODUCTS

Clarence Street, Royal Leamington Spa,

Warwickshire, CV31 2AD, England.

Tel: +44 (0) 1926 457400 Fax: +44 (0) 1926 450526

E-mail: consumers @rangemaster.co.uk

CE