
Geachte koper



Hartelijk dank voor uw aankoop. Overtuig u zelf, op onze producten kunt u vertrouwen. Om het gebruik van ons product te vergemakkelijken, hebben wij een uitvoerige gebruiksaanwijzing bijgevoegd. Met behulp hiervan zult u snel vertrouwd zijn met uw nieuwe apparaat. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u het apparaat gaat gebruiken.

De veiligheidsvoorschriften vindt u op blz. 4 en 5. Controleer in ieder geval direct of u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Neem direct contact op met uw winkelier als u transportschade vaststelt.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe fornuis!

Aansluitinstructies

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Belangrijke aanwijzingen hieromtrent staan vermeld in het hoofdstuk »Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten«.

Typeplaatje

Het typeplaatje met aansluitgegevens bevindt zich achter de ovendeur.

Veiligheidsvoorschriften.....	4
Beschrijving van het apparaat	6
Beschrijving van de gaskookplaat.....	8
Werking van de gasbranders	9
De oven.....	10
Het bereiden van gerechten	20
Reiniging en onderhoud	28
Het verhelpen van kleine storingen	34
Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten.....	36
Technische gegevens	39

Veiligheidsvoorschriften

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Belangrijke aanwijzingen hieromtrent staan vermeld in het hoofdstuk »Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten«.
- Reparaties mogen alleen door een geautoriseerd vakman worden verricht. Onvakkundige ingrepen en reparaties kunnen explosies, elektrische schokken of kortsluiting veroorzaken met als gevolg lichamelijk letsel en beschadigingen van het fornuis.
- Controleer voordat u het fornuis gaat opstellen en aansluiten of de plaatselijke condities (gassoort, gasdruk en elektrische gegevens) overeenkomen met die van het apparaat. De technische gegevens van het apparaat staan op het typeplaatje vermeld.
- Dit apparaat wordt niet op een schoorsteen of luchtkoker aangesloten. Het fornuis moet overeenkomstig de lokaal geldende voorschriften worden opgesteld en aangesloten. Speciale aandacht moet worden besteed aan de eisen met betrekking tot ventilatie.
- Bij het gebruik van de gasbranders komt in de ruimte extra warmte en vocht vrij. Zorg daarom voor voldoende ventilatie van de ruimte bijvoorbeeld door het openen van een raam of deur. Wanneer u het fornuis intensief en langdurig gebruikt, moet u de ruimte intensiever ventileren of de afzuigkap inschakelen.
- Bij het braden of bakken kan oververhit vet of olie dat op de brander komt snel vlam vatten. Dit kan brandwonden en brand veroorzaken. Blijf dus tijdens het braden of bakken altijd bij het fornuis.
- Het reinigen van de oven met stoom- of met hogedrukreinigers kan kortsluiting veroorzaken. Het gebruik van dergelijke apparaten is daarom niet toegestaan voor het reinigen van de oven en gasbranders.
- Voor het reinigen van het fornuis en reparaties moet altijd eerst de stekker uit het stopcontact getrokken worden.
- Tijdens het gebruik van de oven kan de deur heet worden. Daarom is de deur voorzien van een derde ruit. Deze extra ruit verlaagt de temperatuur van het oppervlak.
- Bewaar geen brandbare of explosieve voorwerpen en voorwerpen die niet hittebestendig zijn in de ovenlade (bijvoorbeeld papier, pannenlappen, plastic zakjes, reinigingssprays en -middelen). Tijdens het gebruik van de oven zou brand kunnen ontstaan. Gebruik de ovenlade alleen voor het opbergen van de toebehoren (de bakplaat, het ovenrooster, etc.)
- Houd elektrische snoeren van andere apparaten voldoende van het fornuis verwijderd. Elektrische snoeren die in de buurt van het fornuis hangen kunnen met de hete delen in aanraking komen of tussen de ovendeur klemmen. Hierdoor kan kortsluiting ontstaan.
- Gebruik de branders en de oven niet om de ruimte te verwarmen. Zet geen lege pannen op de gasbranders.
- Let op dat de delen van de gasbrander nauwkeurig op hun plaats zitten.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakblikken en andere schalen of pannen op de bodem van de oven. Het afdekken van de bodem kan het emaille beschadigen, bovendien duurt het bakken langer.
- Waarschuwing: Vooral kleine kinderen zijn zich niet bewust van risico's. Ze kunnen zich branden aan hete delen, kokend water of hete stoom. Houd kleine kinderen daarom altijd op veilige afstand van het fornuis en laat grotere kinderen het fornuis alleen onder toezicht gebruiken.

- De branders en ovendeur worden heet tijdens het gebruik. Ook de binnenkant van de oven, de verwarmingselementen en de ventilatieopeningen worden heet. Houd kleine kinderen daarom altijd op veilige afstand van het fornuis.
- Waarschuwing: De verwarmingselementen, de oven en de toebehoren worden tijdens het gebruik zeer warm. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten en wees voorzichtig met de pannen om brandwonden te voorkomen.
- De ovendeurscharnieren kunnen door overbelasting met zware voorwerpen beschadigen. U mag daarom nooit op de open ovendeur gaan zitten of er zware voorwerpen op zetten.
- Het typeplaatje met de technische gegevens van het apparaat en de sticker waarop de gassoort is vermeld waarvoor het fornuis geschikt is bevinden zich op de rand van de oven en zijn zichtbaar wanneer u de ovendeur opent.
- Het apparaat behoort tot klasse I2. Bij opstelling in een rij mag het apparaat aan beide zijden in aanraking komen met de ernaast staande meubelelementen. Aan één zijde mag op een afstand van minstens 30 cm een meubelelement, dat hoger dan het apparaat is, worden geplaatst.
- De afstand tussen het apparaat en de afzuigkap moet 650 mm of minstens zoveel bedragen, als in de instructies voor de inbouw van de afzuigkap is vermeld.
- Het apparaat is bedoeld voor installatie op de vloer, zonder gebruik te maken van steunpunten.
- Het apparaat is geproduceerd volgens de meest recente richtlijnen voor veiligheid. Desondanks wordt geadviseerd het apparaat door personen met psychische of motorische handicap, een mentale achterstand of zwakbegaafdheid alleen onder toezicht te laten bedienen. Hetzelfde geldt voor kinderen.



Dit symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet behoort tot huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het product voor recycling ingeleverd worden bij een kringloopbedrijf of bij uw gemeente. Wanneer u het product correct inlevert, voorkomt u schade aan het milieu. Voor meer gedetailleerde informatie over recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw plaatselijk kringloopbedrijf of de winkel waar u dit product gekocht heeft.

Doelmatig gebruik

Als u een storing in de gasleiding ontdekt of gas ruikt!

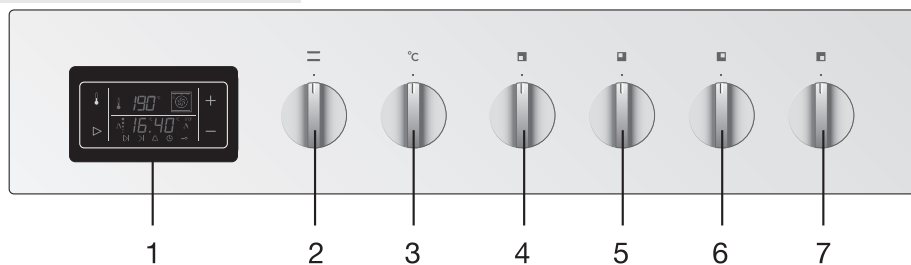
Dit fornuis is uitsluitend bestemd voor het bereiden van gerechten voor huishoudelijke omstandigheden en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. De gebruiksmogelijkheden zijn uitvoerig in deze gebruiksaanwijzing beschreven.

- Sluit direct de gastoevoer.
- Doof sigaretten en open vuur.
- Schakelen geen elektrische apparaten in (ook geen licht aan doen!).
- Ventileer de ruimte- zet de ramen open!
- Bel direct de servicedienst of uw gasleverancier.

Beschrijving van het apparaat



1. Glazen sierdeksel
2. Ventilatie-openingen
3. Vangschaal
4. Bedieningspaneel
5. Handgreep van de ovendeur/ovenlade
6. Ovendeur
7. Ovenlade



1. Automatische schakelklok
2. Functieknop
3. Thermostaatknop
4. Bedieningsknop - brander links voor
5. Bedieningsknop - brander links achter
6. Bedieningsknop - brander rechts achter
7. Bedieningsknop - brander rechts voor

Elektrische ontsteking

U kunt de branders met behulp van de elektrische vonkontsteking aansteken. De vonkontsteking werkt alleen wanneer de stekker van de aansluitkabel in het stopcontact zit. Wanneer de elektrische ontsteking wegens stroomuitval of een vochtige bougie niet werkt, kunt u de brander ook met een lucifer of een gasaansteker aansteken.

Glazen sierdeksel

Voordat u het sierdeksel opent, moet u er zeker van zijn dat het deksel schoon is en er geen vloeistof op ligt. Het sierdeksel van het fornuis is van glas. Sluit het pas wanneer het kookgedeelte volledig is afgekoeld.

Beschrijving van de gaskookplaat

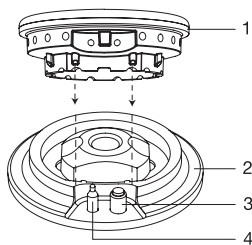
Gasbranders

Vóór het ingebruiknemen van de gasbranders

Voor het eerste gebruik van de gasbranders heeft u geen speciale maatregelen te treffen.

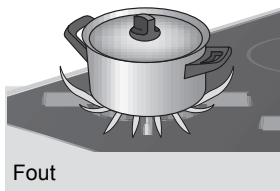
Belangrijke waarschuwingen

- Als u een gerecht met een krokante korst wilt maken, stel dan eerst een hoge stand van de gasbrander in en laat het gerecht doorkoken op een lage stand.
- De gasbranders zijn thermo-elektrisch beveiligd. Indien de vlam van de brander ongecontroleerd dooft (overgekookt eten, tocht e.d.), wordt de gastoevoer automatisch afgesloten. Er kan geen gas vrijkomen in de keuken.
- Plaats de branderkop altijd nauwkeurig op de branderkerk. Zorg ervoor dat de openingen van in de branderkop altijd vrij zijn.

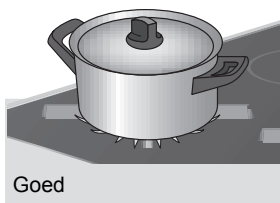


1. Branderkop
2. Branderkerk
3. Bougie
4. Thermo-elektrische beveiliging

Pannen



Fout



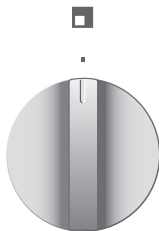
Goed

- Het gebruik van de juiste pannen verzekert een optimale kooktijd en optimaal gasverbruik. Het belangrijkste is de doorsnede van de pan.
- Vlammen die over de rand van een te kleine pan reiken, kunnen de grepen van de pan beschadigen. Ook is dan het gasverbruik hoger.
- Gas heeft zuurstof nodig om te verbranden. Bij een te grote pan is het verbrandingsrendement geringer.

Brander	Doorsnede van de pan
Sterkbrander (4.0 kW)	220-300 mm
Normaalbrander (2.0 kW)	180-220 mm
Sudderbrander (1.0 kW)	120-180 mm

Werking van de gasbranders

Knop van de kookplaat



○	De gaskraan is dicht
▼	Volstand
	Kleinstand

Aansteken en werking van de gasbranders

- Bij iedere knop staat met een symbool aangegeven welke brander wordt bediend. Op de knop is de volstand en de kleinstand aangegeven.
- Draai de knop via de volstand terug naar de kleinstand. Elke brander kan traploos worden geregeld tussen de vol- en kleinstand.
- U kunt de gasbranders aansteken met behulp van de elektrische vonkontsteking.



Druk de knop in voordat u deze naar de volstand draait.

Aansteken met één hand

- Als u de gasbrander aan wilt steken, druk dan de knop van de gewenste gasbrander in en draai hem op de hoogste stand. De elektrische vonkontsteking wordt geactiveerd en ontsteekt de brander.
- Als de elektrische ontsteking niet werkt door stroomuitval of doordat de bougie vochtig is, kunt u de brander ook met een lucifer of een gasaansteker aansteken.



Wanneer de brander niet binnen 15 seconden ontsteekt eerst een minuut wachten voordat u het opnieuw probeert.



Als de brander om welke reden dan ook dooft eerst een minuut wachten voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

- Draai de bedieningsknop op ○ om de vlam te doven.

De oven

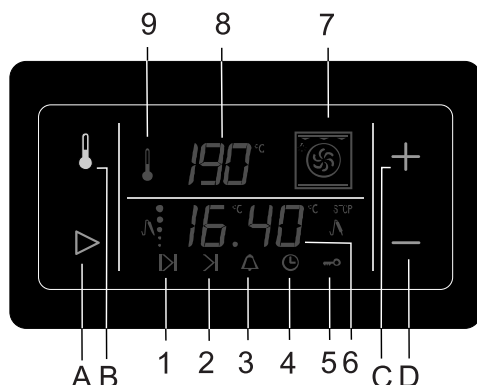
Voor ingebruikname van de oven

- Neem al het toebehoren uit de oven en reinig de oven met warm water en een gewoon schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen!
- Wanneer u de oven voor de eerste keer verwarmt komt er een typische reuk van »nieuwheid« vrij. De ruimte daarom goed ventileren.

Belangrijke waarschuwingen

- Gebruik geëmailleerde braadsleden of bakplaten. Deze nemen de warmte van de oven goed op.
- Verwarm de oven alleen voor wanneer dit in het recept of de tabellen wordt aangegeven.
- Het voorverwarmen van een lege oven kost energie. Er kan energie bespaard worden door de gerechten tijdens het opwarmen van de oven al in de oven te plaatsen.
- Zet de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van het bakproces uit. Hierdoor bespaart u energie en maakt u effectief gebruik van de nawarmte van het bakproces.

Elektronische schakelklok

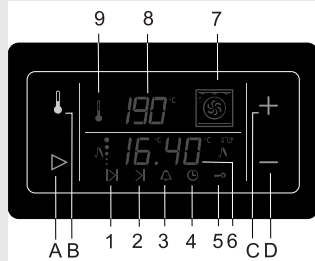


Functieomschrijving van de toetsen:

- A Functie selecteren en bevestigen
- B Temperatuur selecteren
- C Verhogen (+)
- D Verlagen (-)

Display:

- 1. Bereidingstijd (kookduur)
- 2. Einde bereidingstijd
- 3. Kookwekker
- 4. Dagtijd
- 5. Kinderslot
- 6. Tijd/temperatuursensor (optioneel)
- 7. Gekozen ovenfunctie
- 8. Ingestelde oventemperatuur
- 9. Thermostaatsymbool; dit verschijnt als de oven opwarmt.



- Wanneer u de stekker van het fornuis in het stopcontact steekt of na een stroomonderbreking, staat er kort 'META' of 'GLAS' in het display. Hierna knippert het display een aantal keer. Stel met de toetsen C en D de dagtijd in. Dit is van belang voor een juiste werking van de oven.
- Een geluidssignaal klinkt als bevestiging van de bediening van een toets.
- Selecteer met de toets A de gewenste functie. Het symbool van de gekozen functie knippert snel. Het knipperen geeft aan dat u de functie nu kunt bevestigen of wijzigen. Na 5 seconden gaat het symbool minder snel knipperen en verschijnt de tijd in de display (6). De meest recente keuze is op het display te zien.
- Het instellen van de waarde verloopt sneller of trager al naargelang u meer of minder druk op de »-«-toets D en »+«-toets C uitoefent.
- Bij een stroomuitval van minder dan twee minuten, blijven alle gekozen instellingen actief.



De tiptoetsen werken het beste wanneer u deze met een groot oppervlak van uw vinger aanraakt.

- Een aantal instellingen kunnen door middel van de draaiknop aangepast worden ('+' voor verhogen, '-' voor verlagen).

Instellen dagtijd (klok)

- Druk op toets A. Kies daarna het de functie 'dagtijd' (4).
- Gebruik de toetsen C en D om de tijd aan te passen.
- Bevestig de ingestelde tijd door nogmaals op toets A te drukken. Als toets A niet wordt aangeraakt wordt de tijd na 5 seconden automatisch bevestigd.

Instellen kookwekker

De elektronische schakelklok kan ook gebruikt worden om een kookwekker (3) in te stellen. Zowel de temperatuur als de kooktijd kunnen zichtbaar zijn in hetzelfde display. Het gewenste display kiest u met de toetsen A en B.

De automatische schakelklok kan gebruikt worden om de oven op drie manieren te laten in en uitschakelen:

- **Instellen bereidingstijd** – de oven start direct; na de ingestelde bereidingstijd schakelt de oven automatisch uit.
- **Instellen eindtijd** – het tijdstip waarop de uit moet schakelen kan worden ingesteld.
- **Instellen voorgeprogrammeerde bereidingstijd** – de oven start en eindigt automatisch op aangegeven tijden.

°C

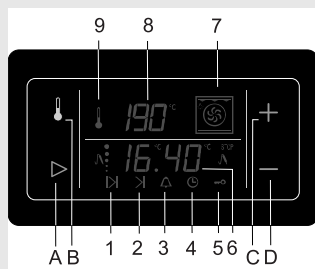


Instellen bereidingstijd

Met dit programma kunt u de bereidingstijd van de oven instellen. De maximale bereidingstijd is 10 uur.

- Druk op toets A en vervolgens op symbool 1 om de bereidingstijd te selecteren. Gebruik toetsen C en D om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
- Zet de oven aan (stel de gewenste ovenfunctie en de temperatuur in). Nadat de aangegeven bereidingstijd is bereikt, gaat de oven automatisch uit. Ook klinkt er een geluidssignaal. U kunt het signaal stoppen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal zal na één minuut automatisch stoppen.
- Op het display gaan symbool 1 en de bereidingstijd '0:00' knipperen.

Als u door wil gaan met bakken/braden kunt u opnieuw een bereidingstijd instellen.



Instellen eindtijd

Met dit programma kunt u het tijdstip instellen waarop de oven moet uitschakelen. De maximale bereidingstijd is 10 uur.

- Controleer of de dagtijd goed is ingesteld.
- Druk op toets A en vervolgens op toets 2. De dagtijd verschijnt op het display. Gebruik toetsen C en D om de eindtijd in te stellen.
- Zet de oven aan (stel de gewenste ovenfunctie en de temperatuur in). Nadat de aangegeven eindtijd is bereikt, gaat de oven automatisch uit. Ook klinkt er een geluidssignaal dat u kunt stoppen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal zal na één minuut automatisch stoppen.
- Op het display gaan symbool 1 en de bereidingstijd '0:00' knipperen.

Als u door wil gaan met bakken/braden kunt u opnieuw een bereidingstijd instellen.

Instellen voorgeprogrammeerde bereidingstijd

Voor dit programma stelt u twee tijden in; de bereidingstijd en de eindtijd (de tijd waarop u het gerecht gaar wilt hebben).

De eindtijd van de oven kan maximaal 24 uur vooruit liggen.

- Controleer of de dagtijd goed is ingesteld.
- Stel eerst de bereidingstijd in. Druk op toets A en vervolgens op symbool 1. Gebruik toetsen C en D om de bereidingstijd in te stellen.
- Stel hierna de eindtijd in. Druk op toets A en vervolgens op toets 2. De dagtijd verschijnt op het display. Gebruik toetsen C en D om de eindtijd in te stellen.
- De schakelklok staat nu in pauze. De symbolen 1 en 2 lichten op.
- Zet de oven aan (stel de gewenste ovenfunctie en de gewenste temperatuur in). De oven start en eindigt automatisch op de ingestelde tijden. Nadat de aangegeven eindtijd is bereikt, gaat de oven automatisch uit. Ook klinkt er een geluidssignaal dat

u kunt stoppen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal zal na één minuut automatisch stoppen.

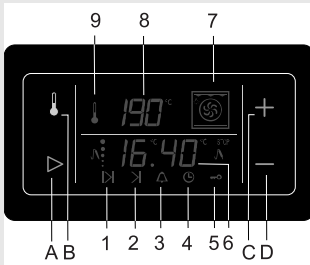
Instellen van de kookwekker

De kookwekker kan ook afzonderlijk van de oven worden ingesteld.

- Druk op toets A aan en vervolgens op symbool 3. Gebruik toetsen C en D om de kookwekker in te stellen. De maximaal instelbare tijd bedraagt 10 uur.
- Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal. U kunt het geluidssignaal stoppen door een willekeurige toets aan te raken. Het geluidssignaal zal na één minuut automatisch stoppen. Het kooksymbool (3) zal doven.



Bij de kookwekker wordt de laatste minuut op het display in seconden weergegeven.



Instellen van het volume van het geluidssignaal

Het volume van het geluidssignaal kan worden ingesteld. Dit kan alleen wanneer er geen andere functie is ingesteld. (Alleen de dagtijd staat in het display)

- Druk op toets D en houd deze toets drie seconden ingedrukt; het volumescherm verschijnt en u hoort een voorbeeldsignaal.
 - '0000' geeft het maximale signaalvolume aan en
 - '0' geeft het minimale signaalvolume aan.Gebruik toets D om het gewenste volume in te stellen.
- Bevestig het geselecteerde volume door toets A in te drukken. Als toets A niet wordt ingedrukt, wordt het volume na een paar seconden automatisch bevestigd.

Instellen van het kinderslot

Inschakelen: Druk op toets A en vervolgens op symbool 5. Gebruik de toetsen C en D om het kinderslot te activeren. Op het display verschijnt de tekst 'ON'. Bevestig uw keuze met de toets A.

Uitschakelen: Gebruik de toetsen C en D om het kinderslot uit te schakelen. Op het display verschijnt de tekst 'OFF'. Bevestig uw keuze door op toets A te drukken.

- Als het kinderslot geactiveerd is, zal de oven niet werken en kunnen er geen veranderingen in de instellingen plaatsvinden.
- Als het kinderslot geactiveerd is nadat er een programma geselecteerd is, zal de oven gewoon werken maar zijn er geen veranderingen in de instellingen mogelijk.

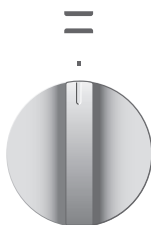
Displaydimmer

Tussen middernacht en 6.00 uur in de morgen zal de lichtsterkte van het display automatisch dimmen. Dit gebeurt niet wanneer er een programma actief is.

Het verwijderen van de timerinstellingen

- Alle instellingen kunt u wissen door toets C en D tegelijkertijd drie seconden ingedrukt te houden. De ingestelde programma's worden onderbroken, op het display verschijnt de dagtijd.
- Een instelling kunt u ook op de volgende manier verwijderen:
 - selecteer de ingestelde functie met toets A;
 - druk vervolgens toets C en D tegelijkertijd in.
- De laatste manier om een instelling ongedaan te maken is de timerinstellingen op '0:00' te zetten.

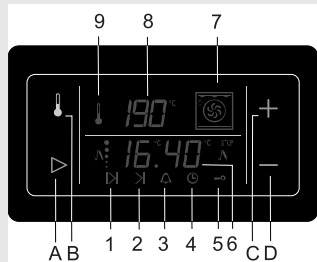
Bedienen van de oven



U kunt de oven instellen met de functieknop en de elektronische schakelklok.

Kies met de functieknop de gewenste ovenfunctie en stel met de tempermostaatknop de gewenste temperatuur in. De oven start. De gekozen ovenfunctie en de ingestelde temperatuur worden op het display weergegeven.

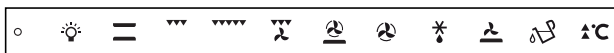
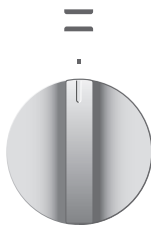
Oventemperatuur instellen



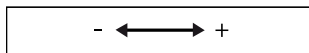
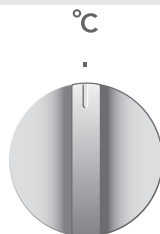
Gebruik de elektronisch schakelklok om de gewenste temperatuur in te stellen.

- Nadat de gewenste ovenfunctie is gekozen, verschijnt deze in het display. Het symbool '°C' knippert een paar seconden.
- Zolang het symbool '°C' knippert, kunt u met de toetsen C en D de gewenste temperatuur instellen. Per keer dat u de toets indrukt verspringt de temperatuur 5 °C. Als u de toetsen langer indrukt verspringt de temperatuur sneller.
- De temperatuur wordt in intervallen van 5 °C weergegeven op het display. Wanneer de temperatuur onder de 30 °C blijft, zal er '---' in het display verschijnen. Symbool 9 licht op. Dit geeft aan dat de oven opwarmt.
- Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, zal het symbool 9 doven.
- Tijdens het bereiden van gerechten zorgt de thermostaat ervoor dat de temperatuur gehandhaafd blijft. Wanneer de verwarmingselementen opnieuw worden ingeschakeld, verschijnt het symbool 9 in het display.
- U kunt de temperatuur altijd aanpassen met toets B. Het symbool '°C' zal dan weer gaan knipperen. Wanneer dit symbool knippert kan de temperatuur worden bijgesteld met de toetsen C en D.

Ovenknoppen



Met de functieknop kunt u de oven in- en uitschakelen en de gewenste ovenfunctie instellen.



Met de thermostaatknop kunt u de temperatuur verhogen of verlagen ('+' voor verhogen, '-' voor verlagen).

De verschillende ovenfuncties

Ovenverlichting

De oven wordt verlicht door 1 lamp: linksachter aan de bovenkant. U kunt de ovenverlichting inschakelen, zonder daarbij een andere functie te selecteren. Dit is vooral handig bij het reinigen van de oven of, aan het einde van het bakproces, bij het benutten van de nawarmte. Bij alle andere ovenfuncties schakelt de ovenverlichting automatisch in.

Boven- en onderwarmte

De verwarmingselementen boven en onder in de oven geven gelijkmatig warmte af. Bakken van gebak of braden van vlees is maar op één niveau mogelijk.



Grill

Het grill-element dat bovenin de oven is bevestigd, straalt warmte uit. Grillen is vooral geschikt voor het braden van kleine stukken vlees zoals biefstukken, worstjes, schnitzels, karbonades enz.



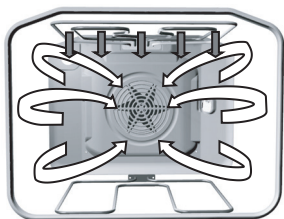
Maxi grill

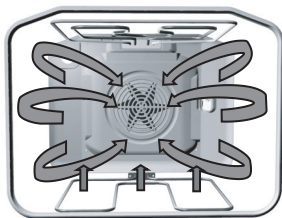
Het grill-element wordt gelijktijdig met het bovenste ovenelement ingeschakeld. Het grill-element straalt direct op het gerecht. Om het verwarmingsproces te optimaliseren wordt het bovenelement ook ingeschakeld. Deze verwarmingsmethode is ideaal voor het bereiden van kleine stukken vlees zoals steaks, biefstukken, worstjes en karbonades.



Hetelucht grill

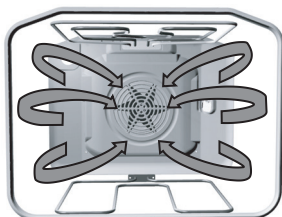
Het grill-element en de ventilator werken tegelijkertijd. Deze verwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor het grillen van vlees en het braden van grote stukken vlees of gevogelte op één niveau van de oven. Het is ook geschikt voor het gratineren. De hetelucht grill zorgt voor een knapperig korstje.





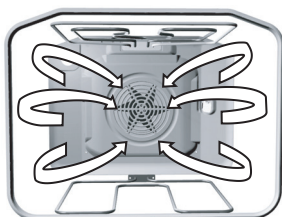
Hetelucht en onderwarmte

Bij deze verwarmingsmethode werken het onderelement en de hetelucht ventilator tegelijkertijd. Deze methode is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's. Bij vochtig of zwaar gebak op 2 niveaus, zoals vruchtentaart of plaatkoekdeeg en kaassoufflés, geeft deze ovenfunctie het beste resultaat.



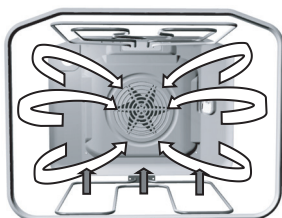
Hetelucht

De ventilator in de achterwand van de oven zorgt voor een voortdurende circulatie van hetelucht rond het te braden vlees of gebak. Deze ovenfunctie is met name geschikt voor het braden van vlees en gebak op meerdere niveaus.



Ontdooien

Bij deze ovenfunctie circuleert de lucht in de oven zonder dat de verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van bevroren levensmiddelen.



Onderwarmte met ventilator

Bij deze ovenfunctie zijn de ventilator en het onderelement tegelijkertijd ingeschakeld. Deze methode is vooral bruikbaar voor het bakken van dun gebak.

Gebruik de 1e richel van onder af en niet te hoge bakvormen, zodat de warme lucht ook over de bovenkant van het gerecht kan circuleren.



Aqua Clean

Gebruik deze ovenfunctie voor het reinigen van de oven. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 50 °C. Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.

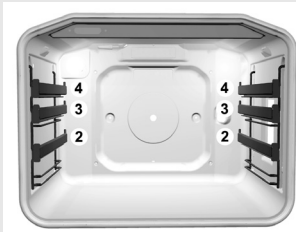
De richtlijnen voor het voorverwarmen, de niveaukeuze en de bak/braadtijd vindt u in de tabel voor de ovenfunctie met het boven- en onderwarmte. Stel de thermostaatknop in op de gewenste temperatuur. De oven is voorverwarmd, wanneer het rode lampje uitgaat.

⚠️ Snel voorverwarmen

Gebruik deze functie als u de oven snel wilt voorverwarmen. Deze functie is niet geschikt voor het bereiden van voedsel.

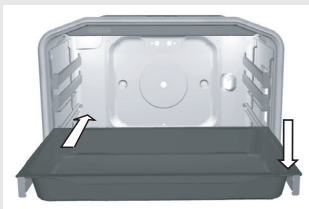
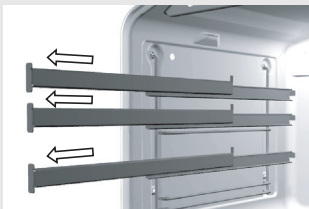
- Selecteer de juiste functie met de functieknop.
- Het voorverwarmen begint.
- Indien nodig kunt u de temperatuur aanpassen.
- Wanneer de oven de ingestelde temperatuur heeft bereikt, stopt het voorverwarmen. Dit wordt aangegeven door een geluidssignaal. U stopt het signaal door een willekeurige toets aan te raken of door aan de functieknop te draaien. Het geluidssignaal zal anders na één minuut automatisch stoppen.
- De oven is klaar met voorverwarmen en u kunt nu een gerecht gaan bereiden in de oven.

Bakniveaus



- Het toebehoren, rooster en bakblik, kunt u op vier niveaus in de oven schuiven.
- In de bak/braadtabellen zijn de afzonderlijke niveaus aangegeven. Houdt er rekening mee, dat de bakniveaus altijd van beneden naar boven worden zijn aangegeven.

Uittrekbare telescopische geleiders



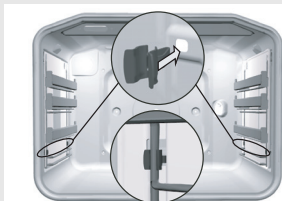
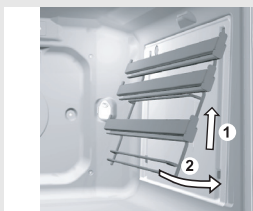
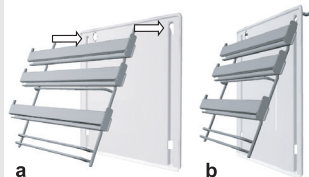
- De richels 2, 3 en 4 hebben telescopisch uittrekbare geleiders.



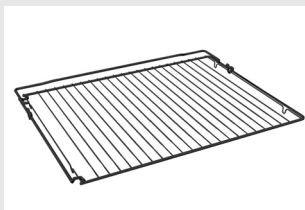
Waarschuwing: de uittrekbare telescopische geleiders en andere delen van het toebehoren worden warm! Gebruik daarom altijd ovenwanten!

- Voor het plaatsen van het rooster en het bakblik, altijd eerst de telescopische geleiders van één niveau uittrekken.
- Het rooster of het bakblik op de uitgetrokken geleiders plaatsen en deze dan met de hand zover mogelijk terugduwen. Sluit de ovendeur altijd pas wanneer de telescopische geleiders volledig zijn ingeschoven.

Easy Clean inzetstuk



Oventoebehoren



Het Easy Clean inzetstuk voorkomt afzetting van vetspatten op de zijkanten in de oven.

Het Easy Clean inzetstuk is als volgt te installeren:

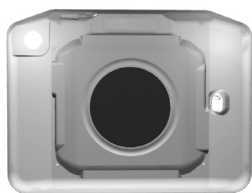
- Demonteer het rekje met de uittrekbare telescopisch geleiders (zie het hoofdstuk 'Demonteren van het rekje met de uittrekbare telescopische geleiders').
- Trek de gemakkelijk te reinigen inzetstukken op de geleider, laat ze samen in de hiervoor bestemde openingen hangen en trek ze omhoog.

Gebruik bij het installeren van de uittrekbare telescopische geleiders en het Easy Clean inzetstuk de vier bijgeleverde klemmetjes. Plaats deze in het laagste gaatje in de binnenwand van de oven. Plaats de geleiders in deze klemmetjes. De klemmetjes zijn bedoeld om de geleiders te beschermen.

Het ovenrooster is geschikt om er ovenschotels en bakvormen op te plaatsen. Uiteraard kunt u ook gerechten rechtsreeks plaatsen.

Bakblik voor het bakken van plaatgebak en koekjes en voor het opvangen van vet.

Vetfilter



Het vetfilter in de achterwand van de oven beschermt de ventilator en het hetelucht element tegen ongewenst vet. Plaats het vetfilter altijd in de oven wanneer u vlees braadt of grilt.

Verwijder het vetfilter altijd wanneer u gebak bakt! Het vetfilter kan bij het bakken slechte resultaten geven.

Het bereiden van gerechten

Bakken van gebak

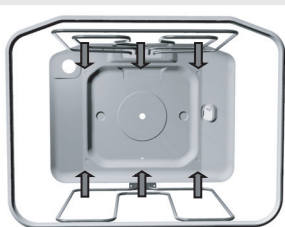
- Voor het bakken van gebak kunt u boven- en onderwarmte , hetelucht  of hetelucht + onderwarmte  gebruiken.
- Verwijder altijd het vetfilter uit de oven bij het bakken!

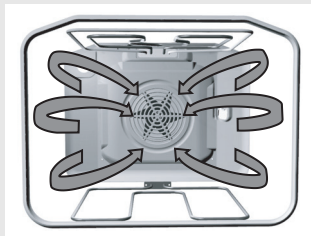
Aanwijzingen

- Houd bij het bakken van gebak altijd rekening met de keuze van de richel, de temperatuur en baktijd uit de tabel voor gebak. De waarden in de tabel voor het bakken van gebak zijn speciaal voor deze oven vastgesteld en gecontroleerd.
- Wanneer u in de tabel voor het bakken een bepaald soort gebak niet aantreft, kies dan de gegevens voor een soortgelijk gebak.

Het bakken van gebak met boven- en onderwarmte

- Gebruik slechts één bakniveau.
- Boven- en onderwarmte is bijzonder geschikt voor het bakken van droog gebak, brood en biscuit.
- Gebruik donkere bakblikken. In lichte bakblikken kleurt het gebak minder goed omdat deze warmte weerkaatsen.
- Plaats bakvormen altijd op het rooster. Wanneer u het bijgeleverde bakblik gebruikt, moet u het rooster verwijderen.
- Voorverwarmen verkort de baktijd. Plaats het gebak pas in de oven wanneer de gekozen temperatuur bereikt is.





Bakken van gebak met hetelucht

Het bakken van gebak met hetelucht is bijzonder geschikt voor het bakken op meerdere niveaus, voor vochtig gebak en vruchtentaarten. U kunt ook lichte bakvormen gebruiken.

- De temperatuur is gewoonlijk lager dan bij het bakken met boven- en onderwarmte (zie ook de tabel voor het bakken van gebak).
- Bij het bakken van vochtig gebak in een bakvorm (vruchtentaart) kunt u vanwege het grote vochtigheidsgehalte maar op hoogstens twee niveaus bakken.
- U kunt verschillende soorten gebak samen bakken, wanneer de vereiste temperatuur ongeveer gelijk is.
- De baktijd kan bij het gebruik van meerdere bakblikken tegelijk verschillen. Misschien zult u het ene bakblik eerder uit de oven moeten halen dan het andere.
- Zorg ervoor dat koekjes ongeveer dezelfde dikte hebben. Ongelijkmatig gebak zal ongelijkmatig bruin worden!
- Wanneer u meer gebak tegelijkertijd bakt, zal er meer damp in de oven ontstaan die op de ovendeur condens kan veroorzaken.

Raadgevingen voor het bakken van gebak

Is het gebak door en door gaar?

Prik met een houten stokje in het hoogste gedeelte. Wanneer er geen deeg op het stokje achterblijft, is het gebak gaar. U kunt de oven uitschakelen en de nawarmte benutten.

Het gebak is ingezakt

Controleer het recept. Gebruik minder vloeistof de volgende keer. Neem de tijd voor het mixen in acht, vooral bij het gebruik van keukenmachines.

Het gebak is te licht aan de onderkant

Gebruik de volgende keer een donkere bakvorm voor het bakken en plaats het gebak één richel lager of schakel tegen het einde van het bakken de onderverwarming aan.

Gebak met een vochtige vulling, bijvoorbeeld kwarktaart, is niet helemaal gaar.

Verlaag de volgende keer de temperatuur en verleng de baktijd.

Waarschuwingen bij de tabel voor het bakken van gebak:

- Bij de temperatuur is een minimum en een maximum aangegeven. Stel eerst de lage temperatuur in. Als het gebak niet bruin genoeg wordt verhoogt u de temperatuur de volgende keer.
- De baktijden zijn bij benadering aangegeven en kunnen onder verschillende omstandigheden afwijken.

- De vetgedrukte gegevens vermelden de beste verwarm-methode voor het soort gebak.
- Het * (sterretje) betekent dat u de oven moet voorverwarmen.
- Als u gebruik maakt van bakpapier, wees er dan zeker van dat dit geschikt is voor hoge temperaturen.

Tabel voor bakken van gebak met boven- en onderwarmte en de heteluchtoven

Soort gebak	Richel (van onderaf)	Temperatuur (in °C) =	Richel (van onderaf)	Temperatuur (in °C) 	Baktijd (in min.)
Zoet gebak					
Marmercake, tulband	1	160-170	1	150-160	50-70
Rechthoekige cake	1	160-170	1	150-160	55-70
Cake in springvorm	1	160-170	2	150-160	45-60
Kwarkgebak in springvorm	1	170-180	2	150-160	65-85
Vruchtentaart, zandtaartdeeg	1	180-190	2	160-170	50-70
Vruchtentaart met garnering	1	170-180	2	160-170	60-70
Biscuittaart*	1	170-180	2	150-160	30-40
Taart met suikerglazuur	2	180-190	2	160-170	25-35
Vruchtentaart, roerbeslag	2	170-180	2	150-160	45-65
Kersencake	2	180-200	2	150-160	35-60
Biscuitrollade*	2	180-190	2	160-170	15-25
Gebak van roerbeslag	2	160-170	2	150-160	25-35
Broodvlecht, krans	2	180-200	2	160-170	35-50
Kerststol	2	170-180	2	150-160	45-70
Appeltaart	2	180-200	2	170-180	40-60
Donuts	1	170-180	2	150-160	40-55
Hartig gebak					
Quiche	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Brood	2	190-210	2	170-180	50-60
Broodjes*	2	200-220	2	180-190	30-40
Klein gebak en koekjes					
Koekjes van zandtaartdeeg*	2	160-170	2	150-160	15-25
Spritskoekjes*	2	160-170	2	150-160	15-28
Koekjes van gistdeeg	2	180-190	2	170-180	20-35
Koekjes van bladerdeeg	2	190-200	2	170-180	20-30
Soesjes	2	180-190	2	180-190	25-45
Soufflés					
Rijstsoufflé	1	190-200	2	180-190	35-50
Kaassoufflé	1	190-200	2	180-190	40-50
Diepvriesgebak					
Appel- en kwarktaart	2	180-200	2	170-180	50-70
Kwarktaart	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Ovenfrites*	2	200-220	2	170-180	20-35
Ovenkroketten	2	200-220	2	170-180	20-35

Let op: Het nummer in de kolom 'Richel' geeft de inschuifhoogte van het bakblik aan.

Tabel voor het bakken van deegwaren met onderwarmte en heteluchtoven

Soort gebak	Richel (van onderaf)	Temperatuur (in °C) 	Baktijd (in min.)
Kwarktaart, kleine taarten	2	150-160	65-80
Pizza*, gistdeeg	2	200-210	15-20
Quiche Loraine, koekjes	2	180-200	35-40
Appeltaart met suikerglazuur, koekjes van gistdeeg	2	150-160	35-40
Vruchtentaart van roerbeslag	2	150-160	45-55
Appeltaart, gevulde taarten	2	170-180	45-65

Braden van vlees

- Voor het braden van vlees kunt u de boven- en onderwarmte gebruiken  of de hetelucht functie  gebruiken.
- De meest geschikt ovenfunctie voor een bepaalde gerecht is vetgedrukt in de tabel voor het braden van vlees aangegeven.
- Plaats het vetfilter alleen voor het braden van vlees!

Raadgevingen in verband met het serviesgoed

- U kunt een servies van email, vuurvast glas, aardewerk of gietijzer gebruiken.
- Roestvrijstalen bakblikken zijn niet geschikt omdat ze zeer sterk warmte weerkaatsen.
- Wanneer u het vlees afdekt, blijft het sappiger en blijft de oven schoon.
- In een niet afgedekte schaal wordt het vlees sneller bruin. Braadt grote stukken vlees op het rooster en plaats het bakblik er onder om het druipende vet op te vangen.

Waarschuwingen voor het braden van vlees

- In de tabel voor het braden van vlees vindt u gegevens omtrent de temperatuur, de ovenfunctie en de baktijd. Omdat de baktijden sterk afhangen van het soort, het gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- Het braden van vlees, gevogelte en vis is in de oven pas economisch bij hoeveelheden van meer dan 1 kg.
- Bij het bakken moet zoveel vocht worden toegevoegd, dat het vet en het sap van het vlees niet verbranden. Dit betekent dat bij langere braadtijden het vlees meerdere malen moet worden gecontroleerd en er vocht moet worden toegevoegd.
- Na het verstrijken van de helft van de braadtijd moet u het vlees keren, vooral bij braden in de braadslede. Het is daarom het beste het vlees eerst met de bovenkant naar beneden te braden.
- Bij het braden van grote stukken vlees kan veel damp ontstaan. Dit zal op de ovendeur condenseren. Dit is een natuurlijk verschijnsel en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het braden de deur en de glazen ruit droog.

- Wanneer u op het rooster braadt, plaats er dan het bakblik onder om het sap uit het vlees op te vangen. Plaats het rooster op de telescopische geleiders en schuif het bakblik op de onderste richel.
- Laat gerechten niet in een gesloten oven afkoelen. Zo vermijdt u condens.

Tabel voor het braden met boven- en onderwarmte en de heteluchtoven

Soort vlees	Gewicht (in g)	Richel (van onderaf)	Tempera- tuur (°C) =	Richel (van onderaf)	Tempera- tuur (°C) 🌀	Braadtijd (in min.)
Rundvlees						
Gebraden rundvlees	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Gebraden rundvlees	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Rosbief, rosé	1000	2	220-230	2	180-200	30-50
Rosbief, doorbakken	1000	2	220-230	2	180-200	40-60
Varkensvlees						
Speklappen	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Buikstuk	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Buikstuk	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Schouderstuk	1500	2	200-210	2	160-170	120-140
Varkensrollade	1500	2	200-210	2	160-170	120-140
Casselerrib	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Gehakt	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
Kalfsvlees						
Kalfsrollade	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Kalfsschenkel	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Lamsvlees						
Lamsrug	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Hamelbout	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Wildbraad						
Hazenrug	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Reebout	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Wild zwijnbout	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Gevogelte						
Hele kip	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Slachtkuiken	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Eend	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Gans	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Kalkoen	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Vis						
Hele vis	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Vissoufflé	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Let op: Het nummer in de kolom 'Richel' geeft de inschuifhoogte van het bakblik aan.

- Wees extra voorzichtig bij het grillen. Door de hoge temperatuur van de grill worden het rooster en de overige toebehoren van de oven zeer heet. Gebruik daarom ovenwanten en een speciale vleestang!
- Uit het vlees waarin u prikt kan heet vet spuiten (bijvoorbeeld uit worstjes). Gebruik een vleestang om brandwonden te voorkomen.
- Houd voortdurend toezicht bij het grillen. Het vlees kan snel verbranden door de hoge temperatuur!
- Laat kinderen niet te dicht bij de grill komen.
- De grill is geschikt voor het bereiden van knapperige worstjes, in stukken gesneden vlees en vismoten (biefstuk, schnitzel, zalmmoten...) of om toast te bereiden of gerechten te gratineren.

Tips voor het grillen

- Tijdens het grillen moet de ovendeur altijd gesloten zijn.
- In de tabel vindt u gegevens over de temperatuur, de stand en de grilleertijd. Omdat de grilleertijd sterk afhankelijk is van het soort, gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- Plaats bij het grillen van vlees altijd het vetfilter in de oven.
- Verwarm de grill ongeveer 5 minuten voor.
- Vet het rooster even in zodat het vlees er niet aan vastbakt.
- Leg dunne stukken vlees op het rooster. Plaats het bakblik onder het rooster om het druipende vet en vleessap op te vangen. Plaats het rooster op de telescopische geleiders en schuif het bakblik op de onderste richel.
- Keer het vlees dat u grilleert na het verstrijken van de helft van de tijd. Keer dunne stukken maar één maal, grotere meerdere malen. Gebruik bij het keren geen vork, maar een vleestang, zodat er niet te veel vleessap uit het stuk loopt.
- Donkere vleessoorten worden beter en sneller bruin dan lichte zoals varkens- of kalfsvlees.
- Reinig de oven en het toebehoren na elk gebruik, zodat het vet de volgende keer niet kan inbranden.

Tabel voor de maxi grill

Soort gerecht	Gewicht (g)	Richel (van onderaf)	Temperatuur (°C)	Temperatuur (°C)	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes					
4 Runderfiletschnitzels, rood	180 g/stuk	4	240	-	14-16
4 Runderfiletschnitzels, rosé	"	4	240	-	16-20
4 Runderfiletschnitzels, doorbakken	"	4	240	-	18-21
4 Varkensschnitzels - nekstuk	"	4	240	-	19-23
4 Karbonades	"	4	240	-	20-24
4 Kalfsschnitzels	"	4	240	-	19-22
6 Lamskarbonades	100 g/stuk	4	240	-	15-19
8 Grillworstjes	100 g/stuk	4	240	-	11-14
3 Stukken leverkaas	200 g/stuk	4	240	-	9-15
Halve haan	600 g	2	-	180-190	25 (1 ^e kant) 20 (2 ^e kant)
Vis					
Zalmmoten	600	3	240	-	19-22
4 Forellen	200 g/stuk	2	-	170-180	45-50
Toast					
6 Witte boterhammen	/	4	240	-	1,5-3
4 Bruine boterhammen	/	4	240	-	2-3
Belegde broodjes	/	4	240	-	3,5-7
Vlees/gevogelte					
Eend	2000	2	210	150-170	80-100
Kip	1500	2	210-220	160-170	60-85
Gebraden varkensvlees	1500	2	-	150-160	90-120
Varkensschouder	1500	2	-	150-160	120-160
Varkensschenkel	1000	2	-	150-160	120-140
Rosbief/biefstuk	1500	2	-	170-180	40-80
Groente					
Bloemkool, boerenkool	750	2	-	210-230	15-25
Asperges	750	2	-	210-230	15-25

Let op: Het nummer in de kolom 'Richel' geeft de inschuifhoogte van het rooster aan.

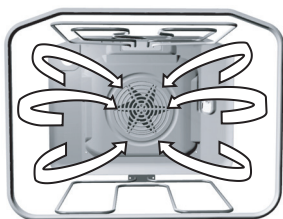
Wanneer u vlees braadt in een braadslede, zorg er dan voor dat er genoeg water in de braadslede aanwezig is. Dit is om aanbranden te voorkomen. Keer het vlees halverwege het braadproces om.

Plaats een bakblik in de eerste of tweede richel bij het grillen van vlees op het rooster. Deze zal het afdruppend vet opvangen zodat dit niet op de bodem van de oven komt en daar kan inbranden.

Tabel voor de grill

Soort gerecht	Gewicht (in g)	Richel (van onderaf)	Temperatuur (°C) ▼▼▼	Temperatuur (°C) ▼▼▼ ↺	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes					
2 Runderfiletschnitzels, doorbakken	180 g/stuk	4	240	-	180-21
2 Karbonades		4	240	-	20-22
2 Varkensschnitzels - nekstuk	180 g/stuk	4	240		18-22
4 Grillworstjes	100 g/stuk	4	240	-	11-14
4 Getoaste broodjes		4	240	-	5-7
Toast – gebruind		4	240		3-4
3 Forellen	200 g/stuk	2	-	160-170	40-50
Haantje	1500 g	2	-	160-170	60-80
Varkensschouder	1500 g	2	-	150-160	120-160

Ontdooien



- De luchtcirculatie in de oven versnelt het ontdooien van bevroren levensmiddelen. Stel hiervoor de oven in op »Ontdooien« .
- Slagroom en crèmegebak, koekjes en ander gebak, brood en broodjes, vruchten enz. zijn geschikt om te ontdooien.
- Uit hygiënisch oogpunt is het beter vlees en gevogelte niet in de oven te ontdooien.
- Indien mogelijk de levensmiddelen meerdere malen keren of doorroeren, zodat ze gelijkmatig ontdooien.

U mag het fornuis niet reinigen met een stoom- of hogedrukstoomreiniger. Voor het reinigen het fornuis altijd uitschakelen en af laten koelen.

Voorzijde van het fornuis

Voor het schoonmaken en het onderhoud van de voorkant van het fornuis gebruikt u een huishoud reinigingsmiddel, waarbij u de aanwijzingen van de fabrikant in acht neemt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of sponsjes met een schuurlaag. Deze kunnen krassen veroorzaken.

Aluminium oppervlakten

Voor het reinigen van aluminium delen gebruikt u een reinigingsmiddel dat bedoeld is voor aluminium. Doe het reinigingsmiddel op een doek, verwijder het vuil en spoel af met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op de oppervlakten aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of sponsjes met een schuurlaag. Deze kunnen krassen veroorzaken. De aluminium delen mogen niet rechtstreeks in contact komen met reinigingssprays voor ovens.

Roestvrijstalen voorkant van het fornuis (FG6011E)

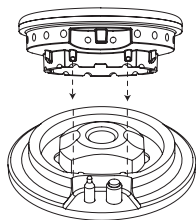
Reinig de oppervlakte alleen met een zacht reinigingsmiddel (sopje) en een zacht sponsje dat geen krassen kan veroorzaken. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen, die een oplosmiddel bevatten. Door het niet opvolgen van de aanwijzingen kan de buitenkant van het fornuis beschadigen.

Gelakte oppervlakten en kunststofdelen

Reinig de knoppen en de handgreep van de ovendeur met een zachte doek en een vloeibaar reinigingsmiddel voor gelakte oppervlakten.

LET OP: De hierboven genoemde oppervlakten mogen nooit in contact komen met reinigingssprays voor ovens. Deze sprays kunnen het oppervlak aantasten.

Onderhoud



Uw fornuis is gemaakt van de beste materialen, die makkelijk schoon te houden zijn.

- De delen van de brander mogen niet in de vaatwasmachine. Reinigingsmiddelen voor vaatwassers kunnen de brander aantasten.
- Gebruik niet te veel vocht; dit kan in de brander en de ventilatie-openingen lopen.
- Maak de bougie schoon met een doek. Doe dit voorzichtig. Als er tijdens het schoonmaken te veel druk op de bougie komt, kan deze uit positie raken. Hierdoor kan de brander minder snel of helemaal niet meer ontsteken. De bougie functioneert alleen in een droge omgeving. Wanneer de bougie erg vuil is, kunt u deze schoonmaken met een klein borsteltje.
- Plaats na het schoonmaken de kookroosters recht naar beneden, zonder te schuiven op de vangschaal.
- Let op de juiste positie van de nokken bij het in elkaar zetten van de branderdelen.

Algemeen

- Maak de branders en de vangschaal direct na gebruik schoon. Wanneer gemorste etensresten lang blijven zitten, zijn ze moeilijk te verwijderen. Gebruik een mild reinigingsmiddel.
- Maak de bedieningsknoppen, branders en kookroosters eerst schoon en pas daarna de vangschaal.

Hardnekkige vlekken op het email

Verwijder deze met een niet-schurend reinigingsmiddel. Gebruik nooit een schuurmiddel, schuursponsjes, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Hardnekkige vlekken op roestvrij staal (vangschaal)

Het morsen van zuur en suikerhoudende voedingsmiddelen zoals rode bieten, sojasaus, appelmoes en rabarber kan ervoor zorgen dat de vangschaal of het bakblik verkleurt. Hardnekkige vlekken op roestvrij staal zijn het best te verwijderen met een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal. Wrijf altijd met de richting van de structuur van het staal mee. Zo voorkomt u glanzende plekken (deze schade valt niet onder de garantie). Wanneer het niet lukt om de vlekken op de bovenstaande manier te verwijderen kunt u ook HG oven en grillreiniger gebruiken. Vergeet niet om de gehele vangschaal of bakblik te reinigen. Zo voorkomt u verkleuring op enkele plekken. De vangschaal zal door de jaren heen licht verkleuren.

Het schoonmaken van de afneembare delen van de brander

De afneembare delen van de brander zijn het best schoon te maken met een mild reinigingsmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de delen van de brander laten weken in heet water. Gebruik nooit schuurmiddel, schuursponsjes, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

De branderkop

De deksels op de branderkop zijn zwart geëmailleerd. Door de hoge temperaturen kunnen kleurveranderingen ontstaan. Dit heeft echter geen invloed op de werking van de branders.

Keradur® branderkeiken

De branderkeiken zijn voorzien van een unieke Keradur® topklaag. De speciale vuilafstotende lak is voorzien van een keramische vulling die het schoonmaken vergemakkelijkt en de duurzaamheid van de branders sterk verbetert. De branderkeiken kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek.

ATAG Shine

Atag heeft een serie schoonmaakmiddelen samengesteld onder de naam ATAG Shine. Deze zijn te verkrijgen via de website www.atagservice.nl. Hier vindt u ook diverse schoonmaak- en gebruikerstips.

Oven

- U kunt de oven reinigen zoals u gewend bent (eventueel met reinigingsmiddelen of ovenspray). Gebruik alleen oversprays wanneer de oven erg vuil is en wanneer de vlekken hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig (na elk gebruik) te reinigen bevelen wij de volgende procedure aan: Draai de keuzeknop van de afgekoelde oven in de stand  (Aqua Clean). Stel de temperatuurkeuzeknop in op 70 °C. Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.

Tips tegen hardnekkige vervuiling:

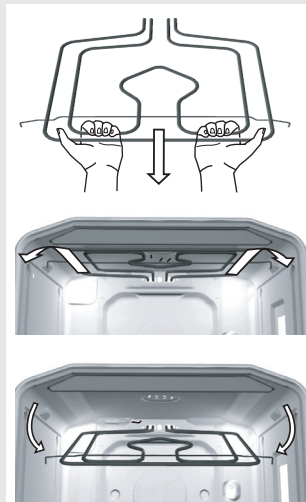
De oven moet voor iedere reiniging afgekoeld zijn.

- Reinig de oven en het toebehoren na elk gebruik, zodat het vuil niet inbrandt.
- Vet kunt u het gemakkelijkste met een sopje verwijderen terwijl de oven nog wat warm is.
- Gebruik bij hardnekkige of sterke vervuiling een ovenreiniger. Neem de oven daarna grondig af met schoon water, zodat u alle resten van het reinigingsmiddel verwijderd.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuurmiddelen, sponsjes met een schuurlaag, roest- en vlekken-verwijderingsmiddelen en dergelijke.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakten of aluminiumdelen mogen niet met de ovenspray in aanraking komen. Dit om het aantasten van het oppervlak en kleurveranderingen te voorkomen. Hetzelfde geldt voor het verwarmingselement boven in het fornuis.
- Let op de dosering van de reinigingsmiddelen. Denk aan het milieu en volg de aanwijzingen van de fabrikant op.

Praktische tips

- Grote stukken vlees kunt u het best in aluminiumfolie of een ovenzak plaatsen. Dit voorkomt vetspetters aan de binnenzijde van de oven.
- Plaats het bakblik onder het rooster om het druipende vet en vleessap op te vangen.



Het schoonmaken van het plafond van de oven

- Om het schoonmaken van het plafond van de oven te vergemakkelijken, beschikt de oven over een gedeeltelijk demonteerbaar bovinelement.
- Voordat het bovinelement wordt gedemonteerd, moet de stekker van de oven uit het stopcontact getrokken worden of de zekering in de meterkast uitgeschakeld worden.
- Het verwarmingselement moet zijn afgekoeld; anders bestaat het risico dat u zich brandt.
- Schakel de oven niet in zonder bovinelement!

Verwijder het bakblik, het ovenrooster en de geleiders voordat u de oven schoonmaakt. Trek daarna het bovinelement naar u toe. Trek met beide handen aan het bovinelement totdat deze los raakt uit de linker- en rechterklemmen (zie afbeelding). Monteer het bovinelement na het schoonmaken volgens dezelfde procedure. Het element moet weer in de klemmen terug geplaatst worden.

Toebehoren

Was het toebehoren, zoals bijvoorbeeld bakblikken, roosters en dergelijke, af met heet water en een afwasmiddel.

Vetfilter

Aanbevolen wordt, het vetfilter na elk gebruik met een zacht borsteltje in heet water met wat afwasmiddel schoon te maken. U kunt het vetfilter ook in de afwasmachine doen.

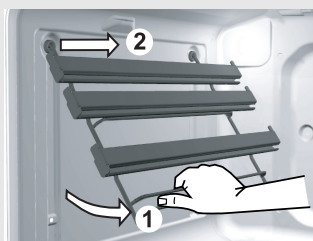
Easy Clean inzetstuk

Maak na elk gebruik de Easy Clean inzetstukken schoon in water met reinigingsmiddel. Gebruik hiervoor een zachte borstel. De inzetstukken kunt u ook in de afwasmachine reinigen.

Speciaal email

De oven, de binnenkant van de ovendeur en de bakblikken zijn voorzien van een speciale emailaag, waarvan de oppervlakte glad en bestendig is. Deze speciale laag vereenvoudigt het schoonmaken ervan.

Onderhoud



Demonteren van het rekje met de telescopisch uittrekbare geleiders

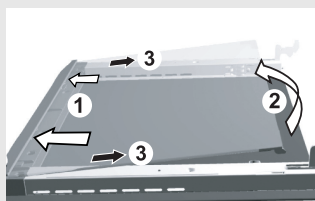
Om de zijwanden van de oven beter te reinigen, kunt u het rekje met de uittrekbare telescopisch geleiders demonteren.

- Draai de rekjes aan de onderkant naar binnen en trek ze boven uit de openingen.
- Reinig de rekjes met een mild reinigingsmiddel.
- U mag de uittrekbare telescopisch geleiders niet in de afwasmachine reinigen.



De uittrekbare telescopisch geleiders niet invetten.

U kunt de geleiders daarna gewoon in de daarvoor bestemde openingen terug hangen en naar beneden trekken.

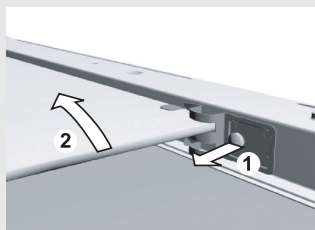


afbeelding 1

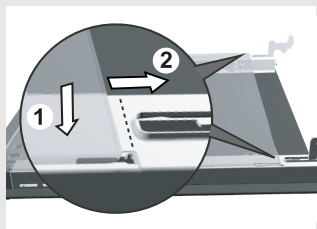
Demonteer het glas aan de binnenzijde van de oven

Het glas aan de binnenzijde van de ovendeur kan alleen worden schoongemaakt wanneer deze uit de ovendeur is genomen.

- Demonteer de ovendeur (zie de volgende pagina).
- Hou het glas van de deur bij de hoeken aan de onderkant vast. Trek het voorzichtig naar u toe en til het op (tot een hoek van ongeveer 10 graden) tot de hoeken van het glas vrijkomen uit de opening (afbeelding 1).
- Verwijder het glas (in de richting van pijl 3) en verwijder de beschermhoekjes.
- Verwijder het binnenste derde glas door de schroefjes in de klemmetjes te verwijderen. Til hierna het glas op (afbeelding 2). Verwijder de klemmetjes voor het schoonmaken.



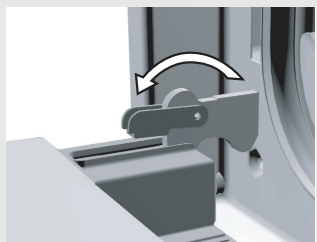
afbeelding 2



afbeelding 3

- Monteer de deur in omgekeerde volgorde.

Let op: Zet het glas met de beschermhoekjes in de opening en druk deze aan (afbeelding 3).

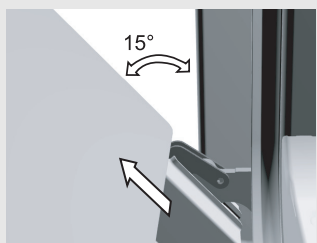


afbeelding 1

Verwijderen en plaatsen van de ovendeur

Open de ovendeur volledig en draai de pallen tot het einde terug (afbeelding 1).

- Sluit de deur dan langzaam, zodat de pallen in de houder zitten. Bij ongeveer 15° (ten aanzien van een gesloten positie van de deur) tilt u de deur enigszins op en tilt u hem uit beide scharnierhouders (afbeelding 2).
- Het monteren kan in omgekeerde volgorde. Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharnieren aan de voorkant van het apparaat en schuif de deur naar voren en naar beneden, zodat de scharnieren in de inkepingen vallen. Controleer of de inkepingen van de scharnieren goed op hun plaats zitten.
- Open de deur daarna volledig en draai de pallen weer in de beginpositie. Sluit de deur langzaam en controleer of hij goed sluit. Als de deur niet goed open of dicht gaat, controleer dan of de inkepingen van de scharnieren goed in de scharnierhouders geplaatst zijn.



afbeelding 2

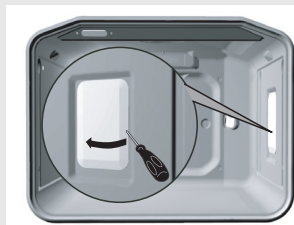
Let op!

Controleer of de ringetjes van de deurscharnieren goed vastzitten bij het monteren van de deur. De ringetjes van de deurscharnieren mogen er nooit uitspringen. Door de sterke veerkracht kunnen er beschadigingen optreden.

Ovenlade

- De ovenlade is tegen ongewenst openen beveiligd. Wanneer u hem wilt openen, moet u deze aan de voorzijde een beetje optillen. Als u hem uit het fornuis wilt verwijderen, trek hem dan eerst zo ver mogelijk uit, til hem dan nogmaals op en trek hem uit.
- Bewaar geen brandbare, explosieve en niet temperatuurbestendige voorwerpen in de ovenlade.
- Plaats de lade door de wieltjes in de geleiders te plaatsen en de lade dicht te schuiven.

Vervangen van het ovenlampje



De fitting van het ovenlampje staat onder spanning. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!

Ovenlampje

Schakel voor het vervangen van de ovenlamp het fornuis volledig uit door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de zekering in de meterkast uit te schakelen.

Het lampje is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie. Voor het vervangen heeft u een ovenlampje met de volgende specificatie nodig: fitting E 14, 230 V, 25W, 300 °C.

- Schroef het glazen kapje tegen de wijzers van de klok in los en vang het ovenlampje. Draai dan het glazen kapje weer vast.

Het verhelpen van kleine storingen

Reparaties mogen alleen door een geautoriseerd vakman worden verricht. Onvakkundige reparaties kunnen ernstig gevaar voor de gebruiker opleveren.

Alvorens aan een reparatie te beginnen moet u altijd de stekker uit het stopcontact trekken en de zekering in de meterkast uitschakelen.

Onvakkundige ingrepen en reparaties kunnen een elektrische schok of kortsluiting veroorzaken. Laat daarom zulke werkzaamheden alleen aan een geautoriseerd vakman of de servicedienst over.

Controleer, in geval van storingen, met behulp van deze gebruiksaanwijzing of u de oorzaken zelf kunt verhelpen.

Belangrijk

Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis wanneer bij deze controle blijkt dat het apparaat niet goed werkt door onjuiste behandeling.

Bewaar de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Geef deze gebruiksaanwijzing aan een volgende gebruiker wanneer u het apparaat van de hand doet.

Onderstaand vindt u enkele tips in verband met het verhelpen van kleine storingen.

Het display reageert niet	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering uit. Sluit het fornuis dan weer aan en stel de juiste dagtijd in.
De zekering in de meterkast schakelt vaak uit	• Bel de servicedienst of een geautoriseerd vakman!
Ovenverlichting werkt niet	• Het vervangen van het lampje in de oven is beschreven op pagina 34.
De oven wordt niet warm	• Is de juiste temperatuur en ovenfunctie ingesteld? • Is de deur van de oven gesloten?
Gebak is niet gaar	• Heeft u het vetfilter verwijderd? • Heeft u de aanwijzingen en raadgevingen van het hoofdstuk »Bakken van gebak« opgevolgd? • Heeft u de aanwijzingen uit de baktabel nauwkeurig opgevolgd?
De automatische schakelklok geeft ongewone waarden aan of schakelt ongecontroleerd in of uit	• In het geval van foutieve werking van de schakelklok moet u de stekker van het fornuis enkele minuten uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen. Sluit het fornuis dan weer op het elektriciteitsnet aan en stel de juiste dagtijd in.
Display van de programmeerklok knippert	• De stroom is uitgevallen of het fornuis is zojuist op het elektriciteitsnet aangesloten. Alle ingestelde tijden zijn gewist. • Stel de juiste tijd in. • Nadat de schakelklok de oven heeft uitgeschakeld, wordt de tijd aangegeven en klinkt er een geluidssignaal. Neem het gerecht uit de oven en zet de functieknop en de thermostaatknop terug in de beginstand.
Branders branden niet gelijkmatig	Laat een gastechnisch installateur de gasafstelling controleren!
De vlam van de branders verandert plotseling	Zet de delen van de brander op de juiste wijze in elkaar!
De vlam gaat uit na het aansteken	• Houd de bedieningsknop langer ingedrukt. • Druk krachtig op de knop voordat u hem loslaat.
Het rooster is in de omgeving van de branders van kleur veranderd?	• Dit is een normaal verschijnsel door de hoge temperatuur; reinig het rooster met een onderhoudsmiddel voor metaal.
De elektrische ontsteking van de branders werkt niet meer	• Voorzichtig de opening tussen de bougie en de brander reinigen. • De branderkop reinigen met een middel voor onderhoud van metaal.

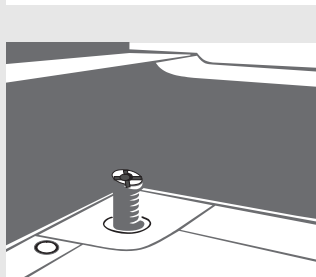
Als de problemen niet te verhelpen zijn met behulp van bovenstaande instructies, bel dan een geautoriseerd vakman.

Storingen die veroorzaakt zijn door onjuist gebruik van het fornuis vallen niet onder onze garantievoorwaarden. In deze gevallen zijn de kosten van de reparatie voor rekening van de gebruiker.

Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten

Belangrijke waarschuwingen

- De aansluiting mag uitsluitend door een gastechnisch installateur, een bevoegde servicedienst of een geautoriseerd vakman worden verricht. De opstelling en aansluiting van het fornuis moet overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften worden verricht. Voldoende ventilatie is van groot belang.
- De ruimte waarin het apparaat staat moet regelmatig worden geventileerd.
- De gassoort waarvoor het fornuis geschikt is, is op de sticker naast het typeplaatje van het fornuis vermeld.
- Overtuig u er voor de aansluiting van het apparaat van, dat de plaatselijke aansluitingseisen (gassoort en gasdruk) overeenkomen met die van het apparaat.
- Het apparaat mag niet op een installatie voor de afvoer van verbrandingsproducten (bijvoorbeeld een schoorsteen worden aangesloten). Het moet overeenkomstig de geldende voorschriften voor de inbouw en aansluiting geplaatst en aangesloten zijn. Speciale aandacht moet worden gewijd aan de ventilatie-eisen.
- De afstand tussen het apparaat en de afzuigkap moet minstens even groot zijn als in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap is beschreven.
- Het fornuis is geschikt voor inbouw tussen twee meubelementen (klasse 2/1). Aan de ene kant van het apparaat kunt u een meubelement plaatsen, dat hoger is dan het fornuis. De horizontale afstand tot de hoge kast of wand moet minstens 100 mm bedragen. Aan de andere kant mag alleen een meubelement van gelijke hoogte worden geplaatst. De hangende elementen moeten op een hoogte zijn gemonteerd, dat ze niet hinderen bij het gebruik van het fornuis. De minimale verticale afstand tot het apparaat moet minstens 650 mm bedragen.
- Alle ingrepen aan het fornuis, waarbij gebruik van gereedschap nodig is, mogen alleen door een geautoriseerd vakman worden verricht.
- De gebruiker mag alleen reparaties zonder het gebruik van gereedschap verrichten.
- Fineer, lijm of kunststof van meubels, naast het fornuis opgesteld, moeten temperatuurbestendig zijn (>90°C). Wanneer het fineer en de kunststofbekleding niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- De aansluitkabel aan de achterkant van het apparaat moet zo geleid worden, dat hij de achterwand van het fornuis niet raakt. Tijdens de werking van het fornuis wordt de achterwand warm.



Het fornuis op de juiste hoogte brengen

Aan de voor en achterzijde bevinden zich twee stelvoetjes. De voetjes zijn bereikbaar nadat u de ovenlade uittrekt. Naar wens kunt u ze in- of uitdraaien totdat het apparaat horizontaal staat. U kunt de verstelbare stelvoetjes makkelijker draaien wanneer u het fornuis een beetje laat hellen.

Fabrieksinstellingen

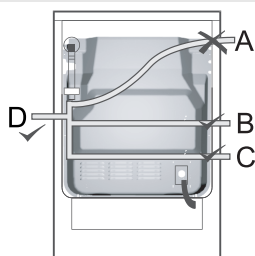
- De gasfornuizen zijn getest en zijn voorzien van het teken CE.
- De gasfornuizen worden verzegeld ingesteld op aardgas (25 mbar) of vloeibaar gas (30 mbar) geleverd. De gegevens zijn op het typeplaatje van het fornuis vermeld. De typeplaat is zichtbaar wanneer de oven deur opent.
- De belastingen en het gasverbruik van de individuele branders vindt u in de tabel.
- In het geval van reparaties of wanneer het zegel beschadigd is, moeten de functionele delen getest en opnieuw verzegeld worden overeenkomstig de aanwijzingen voor de installatie. De functionele delen zijn: het vaste spuitstuk voor de grote vlam en het instelbare spuitstuk voor de kleine vlam.

Gasaansluiting

- Het gasfornuis heeft aan de rechterkant een gasaansluiting met een buitenschroefdraad EN 10226-1 R 1/2, die met een niet-metalen platte dichting aan het apparaat is bevestigd.
- Bij sommige apparaten is een aansluiting voor vloeibaar gas met een dichting en een moer gevoegd.
- Bij het aansluiten moet de aansluiting R 1/2 worden vastgehouden, zodat hij niet draait.
- Voor het afdichten van de aansluitverbindingen worden metalen en niet-metalen dichtingen gebruikt. De dichtingen kunnen slechts één maal worden gebruikt.
- Bij een naad die met een niet-metalen dichting is afgedicht, mag de dikte niet meer dan 25% vervormen.
- Sluit het apparaat op de aansluiting voor vloeibaar gas aan met een goedgekeurde flexibele slang. De slang mag niet met de bodem van het apparaat of met de achterwand en de bovenwand van de oven in aanraking komen.
- Verricht de gasaansluiting van het apparaat volgens de voorschriften van de plaatselijke gasdistributeur.



Controleer na het aansluiten van het gasfornuis met zeepsop of de aansluitingen gasdicht zijn.



Aansluiting met een flexibele slang

- Wanneer u het apparaat aansluit met een flexibele slang, is de weg, aangeduid met A, niet toegestaan.
- Bij gebruik van een metalen aansluitbuis is ook de mogelijkheid A toegestaan.

Elektrische aansluiting

Eerste gebruik

Als u het apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken, doe dat dan volgens de gebruiksaanwijzing. Steek alle branders aan en controleer of de vlam stabiel is bij vol- en kleinstand. Het vlambeeld moet in het midden blauw/groen zijn..

230 V - 50 Hz - 3,3 kW

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Wandcontactdoos en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

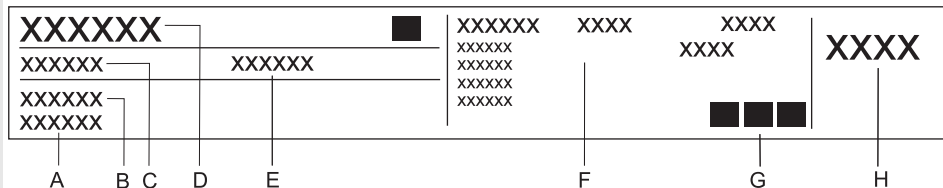
Let op

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceorganisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Technische gegevens

Type plaatje



- A** Serienummer
- B** Model
- C** Type
- D** Merk
- E** Codenummer
- F** Technische informatie
- G** Veiligheidssymbolen
- H** Gas-fabrieksinstellingen

WIJ BEHOUDEN ONS HET RECHT OM ZONDER
VOORAFGAANDE MEDEDELING WIJZIGINGEN DOOR TE
VOEREN AAN HET FORNUIS. DEZE WIJZIGINGEN HEBBEN
GEEN INVLOED WWOP DE WERKING VAN HET APPARAAT.