

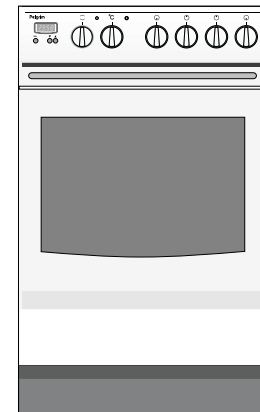
## Handleiding   Fornuis

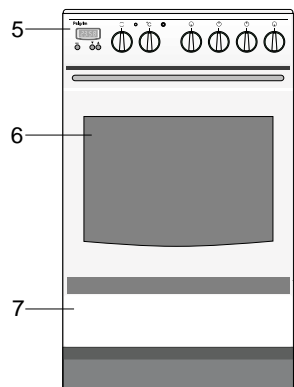
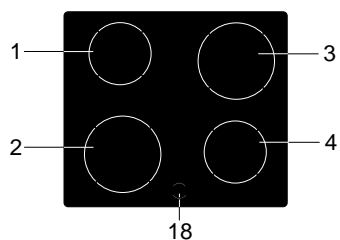
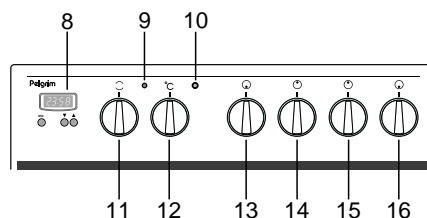
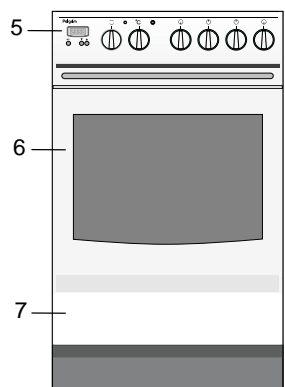
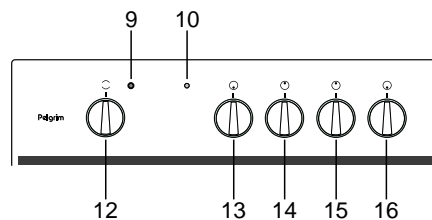
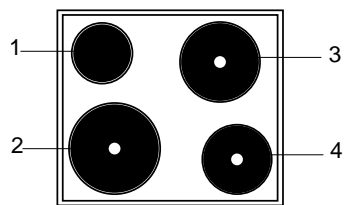
PE 53

PF 52

PF 64

PF 64 RVS





## Toestelinformatie

### elektrokookplaat

- 1 - normaalkookplaat ø 14,5 cm
- 2 - snelkookplaat ø 18 cm
- 3 - snelkookplaat ø 18 cm
- 4 - snelkookplaat ø 14,5 cm

### keramische kookplaat

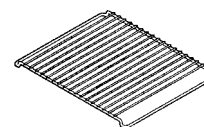
- 1 - kookzone Cook-light ø 14,5 cm (1200 W)
- 2 - kookzone Cook-light ø 18 cm (1800 W)
- 3 - kookzone Cook-light ø 18 cm (1800 W)
- 4 - kookzone Cook-light ø 14,5 cm (1200 W)

- 5 - bedieningspaneel
- 6 - oven
- 7 - opberglade

- 8 - elektronische klok
- 9 - aan/uit controlelampje
- 10 - thermostaatlampje
- 11 - functieknop oven
- 12 - thermostaatknop
- 13 - bedieningsknop kookplaat/-zone linksvoor
- 14 - bedieningsknop kookplaat/-zone linksachter
- 15 - bedieningsknop kookplaat/-zone rechtsachter
- 16 - bedieningsknop kookplaat/-zone rechtsvoor

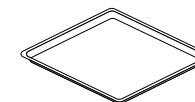
## Accessoires

### Vlak rooster



Geschikt voor grillen en voor bakken met bakvormen. Het rooster is omkeerbaar. Zo kunt u het gerecht nog beter ten opzichte van de elementen positioneren.

### Bakplaat



Geschikt voor het bakken van deeg zonder vorm (koekjes, plaatgebak).

## Voorwoord

U heeft gekozen voor een fornuis van Pelgrim: een toestel dat volledig voldoet aan de wensen van de kookliefhebber.

Door de snelheid van de kookplaat en de uitgebreide gebruiksmogelijkheden van de elektrische oven heeft u de lekkerste gerechten in een handomdraai op tafel staan.

De Cook-light elementen (indien van toepassing) in de kookplaat zorgen voor een snelle, gelijkmatige opwarming.

De kookzones zijn binnen drie seconden op temperatuur.

**Pelgrim**  
Doelmatig en Stijlvol

## Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

## Inhoud

■ <b>Introductie</b> .....	1
■ <b>Veiligheid</b> .....	2 – 3
Waar u op moet letten .....	2
■ <b>Algemeen</b> .....	4
Algemene informatie .....	4
■ <b>Ingebruikname</b> .....	5
Voor het eerste gebruik .....	5
■ <b>Bediening</b> .....	6 – 13
Elektrokookplaat .....	6
Inschakelen van de kookplaat .....	6
Keramische kookplaat .....	7
Inschakelen van de kookplaat .....	8
De 6-standen bedieningsknop .....	9
De 12-standen bedieningsknop .....	9
Funcities conventionele oven .....	10
Funcities multifunctionele oven .....	10
Oven gereed maken voor grillen .....	12
Inschakelen van de oven .....	12
Uitschakelen van de oven .....	12
Kookwekker .....	13
Elektronische klok .....	13
■ <b>Overzichtstabellen</b> .....	14 – 18
Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel bakken .....	14
Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel braden .....	15
Multifunctionele oven – overzichtstabel bakken .....	16
Multifunctionele oven – overzichtstabel braden .....	17
■ <b>Uitrusting</b> .....	18 – 19
Afneembare ovendeur .....	18
Opberglade .....	19
■ <b>Reinigen</b> .....	20 – 21
Kookgedeelte .....	20
Ovengedeelte .....	21
■ <b>Storingen</b> .....	22
Storingen zelf verhelpen .....	22
■ <b>Installatie</b> .....	23 – 24
Algemeen .....	23
Elektrische aansluiting .....	23
Aansluitschema's .....	23
Opstelling .....	24
Waterpas stellen .....	24
Technische gegevens .....	24

## Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten valt niet onder de garantie.
- Volg voor de aansluiting altijd de plaatselijk geldende voorschriften op.
- Controleer voordat u het toestel aansluit, of de aanduiding van de voltage van het toestel overeenkomt met de netspanning in uw woning.
- Het toestel mag niet met een verlengkabel op de netspanning worden aangesloten. Dit kan leiden tot onveilige situaties (oververhitting).
- Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.
- Open nooit de behuizing van het toestel en verander de mechanische en/of elektrische opbouw van het toestel niet. Dit kan leiden tot gevaarlijke situaties (aanraken van spanningvoerende onderdelen) en storingen.
- Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel spanningsloos gemaakt worden. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete kookzones.
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen, als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.
- Gebruik nooit kunststof of aluminiumfolie (bijvoorbeeld de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Door de hoge temperatuur kunnen ze smelten.
- Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.

## Waar u op moet letten

- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.
- Giet nooit water in de hete oven. Hierdoor kan emailschade ontstaan.
- Bereid diepvriesproducten zoals pizza's bij voorkeur op het rooster, bedekt met bakpapier. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door het grote temperatuurverschil.
- Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten, kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als hij in aanraking komt met een heet ovenelement.
- Zet de afdekplaat altijd omhoog bij gebruik van de kookplaat. Alvorens de afdekplaat omhoog te zetten, moet u er voor zorgen dat deze droog is.
- Laat het toestel afkoelen voordat u de afdekplaat sluit.
- Wees voorzichtig met licht ontvlambare materialen in de omgeving van het toestel; denk bijvoorbeeld aan kleding.
- Tijdens en na het gebruik is het kookvlak warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het toestel komen.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Het glaskeramische kookvlak (indien van toepassing) is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wees voorzichtig wanneer u boven het kookvlak aardewerken, glazen of metalen voorwerpen hanteert. Door – bijvoorbeeld – een vallend kruidenpotje kan een barst ontstaan.
- Wanneer een barst in het kookvlak zichtbaar wordt, moet u het toestel stroomloos maken. Gebruik het toestel niet meer en neem contact op met de servicedienst.
- Bij het inschakelen van de kookzones (indien van toepassing) kunt u gedurende korte tijd een zoemtoon horen. Dit is normaal.
- Gebruik het kookvlak (indien van toepassing) niet als werkvlak.
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Nooit op een geopende deur zitten of staan. De deur kan ontzet raken of het fornuis kan naar voren kantelen.
- Gebruik de oven en de opberglade niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.

## Algemene informatie

### Over temperaturen bij het gebruik van een fornuis

Elektrofornuizen behoren tot de categorie verwarmingsapparatuur. Vanwege natuurkundige principes is een warmte-overdracht tussen oven of kookplaat en de omgeving onvermijdelijk. Deze overdracht kan door isolatie beïnvloed, maar niet verhinderd worden.

Bij het gebruik van de oven wordt de ovendeur warm. Hoe warm de ovendeur wordt, hangt af van de ingestelde oventemperatuur en de bereidingstijd.

De meeste recepten gebruiken oventemperaturen beneden de 200 °C. In sommige gevallen is een temperatuur van 250 °C (kort braden) nodig. Bij deze hoge temperaturen kunnen de kookplaat, het bedieningspaneel en de handgreep relatief warm worden, afhankelijk van de tijdsduur.

Deze verhoging van de temperatuur valt binnen de door de norm toegestane waarde, hetgeen blijkt uit het keurmerk (zie typeplaatje).

## Voor het eerste gebruik

### Afvoeren verpakking en toestel

Tijdens productie en transport worden beschermingsmaterialen gebruikt om het fornuis tegen beschadigingen te beschermen. Daarbij wordt uit milieu-overwegingen alleen het hoogst noodzakelijke materiaal gebruikt.

Voer de gebruikte beschermingsmaterialen en de verpakking op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af.

**Let op:** Verwijder bij het RVS fornuis de blauwe beschermfolie

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten. Maak het afgedankte toestel onbruikbaar door de stekker uit de contactdoos te halen en het aansluitsnoer door te knippen.

Alle gebruikte materialen zijn recyclebaar en dus milieuvriendelijk. Door hergebruik van deze materialen zijn minder grondstoffen nodig en wordt de hoeveelheid afval verminderd.

### Oven gebruiksklaar maken

Verwijder de bakplaat en het rooster uit de oven en reinig ze met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger.

Schakel de oven 90 minuten lang in op de hoogste stand. Zie hiervoor ook pagina 12.

### Opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een "nieuwigheidsluchtje" ruiken. Dit is normaal.

Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

### Instellen dagtijd (indien van toepassing)

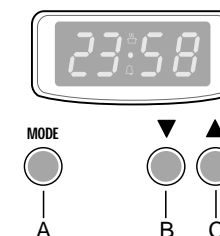



fig. 1: Elektronische klok

- Druk op toets A.
- Stel de juiste tijd in met toets B of toets C. Zeven seconden na de laatste handeling wordt de functie geactiveerd. Het -symbool licht op.

## Elektrokookplaat

### Pannen

Gebruik alleen pannen met een stevige, egale, liefst dikke bodem. Pannen met een aluminium of koperen bodem geleiden de warmte beter en besparen energie. Door met een deksel op de pan te koken kunt u ook energie besparen.

Pannen waarmee reeds eerder op een gaskookplaat is gekookt, zijn niet meer geschikt voor elektrisch koken. Zorg dat de panbodem én kookplaat droog zijn. Gebruik altijd een deksel tijdens het koken in verband met energieverlies.

De bodem van de koude pan moet enigszins naar binnen getrokken zijn, want bij verhitting van de pan volgt uitzetting van de bodem en sluit de pan goed aan op de kookplaat. Op deze wijze wordt de warmte optimaal doorgegeven.

De diameter van de panbodem moet de kookzone volledig afdekken. Een te kleine pan veroorzaakt een onregelmatige warmteverdeling in de kookplaat. Hierdoor kan de kookplaat krom trekken of zelfs barsten. Bovendien zal bij een te kleine pan overgekookt voedsel op de kookplaat komen.

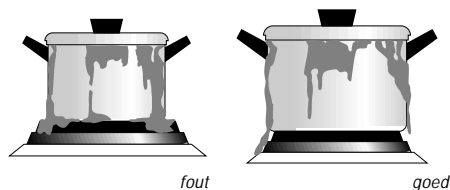


fig. 2: Plaatsen van pannen

### Positie van de kookplaten

Een symbool boven de bedieningsknop geeft aan welke kookplaat wordt bediend.

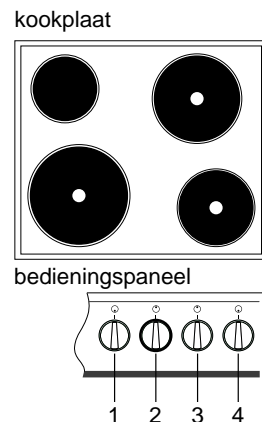


fig. 3: Positie van de kookplaten

- 1 bedieningsknop kookplaat linksvoor
- 2 bedieningsknop kookplaat linksachter
- 3 bedieningsknop kookplaat rechtsachter
- 4 bedieningsknop kookplaat rechtsvoor

### Inschakelen van de kookplaat

U kunt de bedieningsknop zowel links- als rechtsom draaien. De kookplaten zijn in 6 standen instelbaar (zie pag. 9).

### Rode controlelamp

De rode controlelamp op het bedieningspaneel geeft aan dat er een kookzone is ingeschakeld (of dat de oven in werking is).

## Keramische kookplaat

### Pannen

Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten, wordt de pan zeer heet en bestaat de kans dat deze beschadigd raakt.

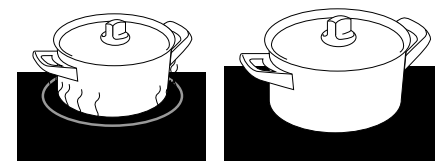


fig. 4: Gebruik pannen met de juiste grootte

Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terecht komen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.

Gebruik alleen pannen met een dikke, vlakke bodem, die geschikt zijn voor keramisch koken. Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op de kookzone. Kalk of andere moeilijk te verwijderen vlekken kunt u hiermee voorkomen.

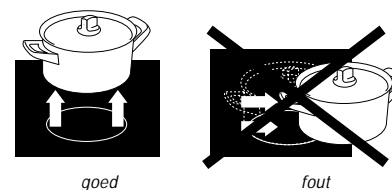


fig. 5: Plaatsen van de pannen.

Een zandkorreltje kan al een krasje veroorzaken dat niet meer te verwijderen is. Schuif niet met de pannen over het kookvlak en maak er geen groente op schoon.

Tip: schuif de panbodem over een vochtige doek, voordat u de pan op het kookvlak zet. Dit voorkomt dat er zandkorreltjes en dergelijke op het kookvlak terechtkomen.

### Positie van de kookzones

Een symbool boven de bedieningsknop geeft aan welke kookzone wordt bediend.

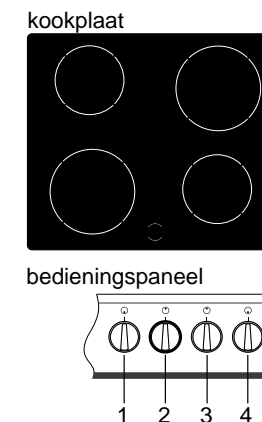


fig. 6: Positie van de kookzones

- 1 bedieningsknop kookzone linksvoor
- 2 bedieningsknop kookzone linksachter
- 3 bedieningsknop kookzone rechtsachter
- 4 bedieningsknop kookzone rechtsvoor

## Inschakelen van de kookplaat

U mag de bedieningsknop zowel links- als rechtsom draaien. De achterste kookzones zijn in 6 standen instelbaar, de voorste in 12 standen (zie pag. 9).

### Rode controlelamp

De rode controlelamp op het bedieningspaneel geeft aan dat er een kookzone is ingeschakeld.

### Restwarmtesignalering

Nadat er een kookzone is ingeschakeld en een temperatuur heeft bereikt van ca. 60 °C, gaat er op het kookvlak een lampje branden. Het lampje dooft vanzelf nadat het kookvlak voldoende is afgekoeld.

## De 6-standen bedieningsknop

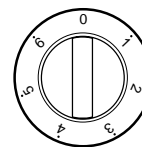


fig. 7: De 6-standen bedieningsknop

### Stand 6

Aan de kook brengen van alle gerechten. Slinken van bladgroenten. Aanbraden van vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

### Stand 5

Bakken van flensjes, wentelteefjes en frituren.

### Stand 4

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

### Stand 3

Doorbakken van vis en klein vlees. Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

### Stand 2

Doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer dan 10 minuten. Smoren van groenten. Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

### Stand 1

Vlees stoven, warmhouden van gerechten, doorkoken van kleine hoeveelheden.

### Stand 0 - restwarmte

Op deze stand is het element uitgeschakeld. Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 minuten, nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht.

## De 12-standen bedieningsknop

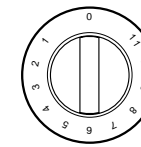


fig. 8: De 12-standen bedieningsknop

### Stand 12

Aan de kook brengen van alle gerechten. Slinken van bladgroenten. Aanbraden van vlees. Bakken van biefstuk, vis en aardappelen.

### Stand 11 - 9

Bakken van flensjes, wentelteefjes en frituren.

### Stand 8 - 7

Bakken van pannenkoeken, drie in de pan.

### Stand 6 - 5

Doorbakken van klein vlees. Doorbraden van groot vlees, uien fruiten.

### Stand 4 - 3

Doorkoken van gerechten met een kooktijd van meer dan 10 minuten. Smoren van groenten. Ontdooien van diepgevroren bladgroenten.

### Stand 2 - 1

Trekken van bouillon, vlees stoven, warmhouden van gerechten, doorkoken van kleine hoeveelheden.

### Stand 0 - restwarmte

Doorkoken van gerechten met een kooktijd korter dan 10 minuten, nadat het gerecht eerst op een hogere stand aan de kook is gebracht. Het gerecht gaart na op de restwarmte van de kookplaat.

## Funcies conventionele oven

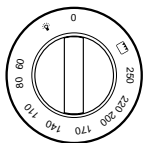


fig. 9: Ovenknop

### Ovenknop

Met de ovenknop kiest u de functie en de oventemperatuur.

### Gele controlelamp

Gedurende het opwarmen brandt het gele controlelampje. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.

### Ovenverlichting

De ovenverlichting gaat branden. Deze stand is makkelijk voor het reinigen van de oven.

### Boven- en onderwarmte

Als u met de ovenknop een temperatuur kiest, wordt de boven-en onderwarmte functie ingeschakeld. Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven voor het op de traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

### Grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De standaard grill gebruikt u wanneer alleen in het midden van de oven een gerecht staat.

De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten.

**Voordat u gaat grillen moet u de ovendeur eerst in de grillpositie zetten (zie pag. 12).**

## Funcies multifunctionele oven

### Funcatieknop + thermostaatknop

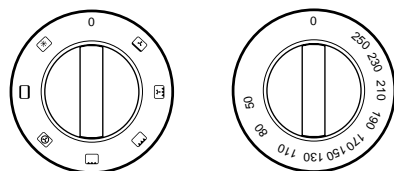


fig. 10: Funcatieknop + thermostaatknop

### Funcatieknop

Met de funcatieknop kiest u de gewenste ovenfunctie.

### Thermostaatknop

Met de thermostaatknop stelt u de gewenste temperatuur in. De temperaturen zijn traploos instelbaar.

### Gele controlelamp

Gedurende het opwarmen brandt het gele controlelampje. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.

### Rode controlelamp

De rode controlelamp geeft aan dat de oven (en/of kookplaat) in werking is.

## Funcies multifunctionele oven

### Ontdooien

U kunt ontdooien met de ventilator van de heteluchtoven. De ventilator blaast lucht door de oven waardoor de gerechten sneller ontdooien.

### Hetelucht

De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen.

### Boven- en onderwarmte

Door de ovenknop op boven- en onderwarmte en de thermostaatknop een temperatuur in te stellen wordt de boven- en onderwarmte-functie ingeschakeld. Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven voor het op de traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

### Grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De standaard grill gebruikt u wanneer alleen in het midden van de oven een gerecht staat of bij gebruik van het draaispits. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten.

### Plus-grill

Gebruik de grote grill voor grote porties, bijvoorbeeld een volledig bedekt rooster. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten.

### Plus-grill + ventilator

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. De ventilator in de achterwand blaast de hete lucht in de oven. Gerechten krijgen hierdoor rondom een knapperig korstje. Deze stand is vooral geschikt voor gevogelte en grote stukken vlees. U kunt ook meerdere stukken vlees tegelijk grillen.

**Voordat u gaat grillen moet u de ovendeur eerst in de grillpositie zetten (zie pag. 12).**

### Onderwarmte + ventilator

Alleen de onderwarmte is ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van taart- en pizzabodems.



## Oven gereed maken voor grillen

- Open de ovendeur.
- Leg het gerecht op het rooster en schuif het rooster op de juiste richel (zie pagina 14-17 voor aanwijzingen over de juiste richelhoogte).
- Schuif de bakplaat op de onderste richel in de oven.
- Leg het gerecht op een afstand van minimaal 5 cm onder het grillelement. Een gerecht dat te dicht onder het grillelement wordt geplaatst verbrandt snel.

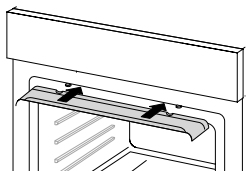


fig. 11: Beschermplaat

- Schuif de beschermplaat op de nokjes onder het bedieningspaneel bovenin de oven (zie fig. 11).
- Sluit de ovendeur totdat deze tegen de beschermplaat rust.

## Inschakelen van de oven

- 1 Schuif het gerecht in de oven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verwarmen. In de overzichtstabellen op pagina 15-19 vindt u aanwijzingen voor de richelhoogte.
- 2 Sluit de ovendeur en kies een temperatuur of een functie met de ovenknop.

De oven is nu ingeschakeld. De ovenlamp en de thermostaatlamp zijn aan.

## Uitschakelen van de oven

Controleer aan het einde van de bereidingstijd of het gerecht gaar is. De oven blijft na het uitschakelen nog geruime tijd warm. U kunt deze warmte benutten voor de laatste fase van het bakproces. Schakel de oven uit door de ovenknop op 0 te draaien. Het controlelampje gaat uit.

## Kookwekker (indien van toepassing)

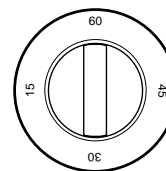


fig. 12: Kookwekker

Op de kookwekker kunt u een tijd van maximaal 60 minuten instellen. Na het verstrijken van de ingestelde tijd loopt de wekker af.

- Draai de knop van de wekker eerst helemaal naar rechts tot de aanslag, dan linksom draaien om de gewenste tijd in te stellen.

## Elektronische klok (indien van toepassing)

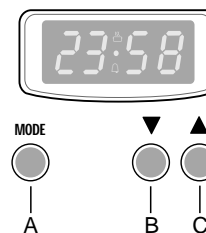


fig. 13: Elektronische klok

De elektronische klok heeft meerdere functies:

- weergave van de dagtijd (zie pag. 5);
- uitschakelen van de oven met timer.

### Instellen dagtijd

- Druk op toets A.
- Stel de juiste tijd in met toets B of toets C. Zeven seconden na de laatste handeling wordt de functie geactiveerd. Het -symbool licht op.

### Instellen zomer-/wintertijd

- Houd toets A vier seconden ingedrukt.
- De urenweergave gaat knipperen.
- Stel het juiste uur in met toets B of toets C.

### Instellen timer

- Druk op toets C om de timer te activeren. Druk nogmaals op toets C en houd deze ingedrukt totdat de juiste baktijd bereikt is (maximaal 99 minuten).
- De afteltijd is zichtbaar in het display. Het -symbool en -symbool lichten op.
- Druk op toets A en gedurende 6 seconden op worfde de actuele tijd weergegeven.

### Timer deactiveren

- Houd toets B ingedrukt.
- De timer telt terug en stopt automatisch bij 0.

### Geluidssignaal

- Het klok geeft, nadat de baktijd is afgelopen en de oven is uitgeschakeld, gedurende zeven minuten een signaal.
- Schakel het geluidssignaal uit met toets A.

### Signaal aanpassen

Indien er geen functie is geactiveerd kunt u met behulp van toets B het signaal aanpassen. U kunt uit drie verschillende signalen kiezen.

### Handbediening

- Druk op toets A om het toestel in te stellen op handbediening. Het -symbool licht op. In deze stand kan de oven altijd gebruikt worden.

## Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel bakken

Recept	Boven- en onderwarmte		Tijd min.
	Temperatuur °C	Richel	
<b>Roerdeeg</b>			
Cake	160 - 170	laag	65 - 70
Tulband	160 - 180	laag	70 - 80
Kruidkoek	160 - 170	laag	65 - 75
Vruchtentaart (bakplaat)	180 - 200	midden	35 - 45
Vruchtentaart (springvorm)	160 - 180	laag	45 - 55
Taartbodem	180 - 200	midden	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	midden	15 - 25
<b>Biscuitdeeg</b>			
Biscuitgebak	170 - 190	midden	40 - 50
Biscuitrol	180 - 200	midden	15 - 20
<b>Zandtaartdeeg</b>			
Appeltaart	180 - 200	laag	50 - 60
Kwarttaart	180 - 200	laag	70 - 80
Taartbodem	180 - 200	midden	15 - 25
Zandkoekjes	170 - 180	midden	15 - 18
<b>Gistdeeg</b>			
Vlaai	200 - 220	midden	30 - 40
Brood	220 - 230	laag	30 - 40
Pizza	210 - 230	midden	20 - 35
<b>Kookdeeg</b>			
Soezen	210 - 220	midden	20 - 30
<b>Bladerdeeg</b>	200 - 220	midden	15 - 25
<b>Ovenschotels/gratins</b>			
Rauwe ingrediënten	180 - 200	laag	60 - 80
Voorgekookte ingrediënten*	180 - 200	laag	30 - 40
Alleen gratineren	180 - 200	laag	20 - 30
Lasagne	190 - 210	laag	35 - 45

\* De ingrediënten zijn hier nog warm. Wanneer de ingrediënten wel voorgekookt zijn, maar inmiddels afgekoeld, dan zal de baktijd verlengd moeten worden.

## Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel braden

Recept Vlees (1,5 kg)	Boven- en onderwarmte		Tijd min.
	Temperatuur °C	Richel	
<b>Kalfsvlees</b>			
Kalfsfricandeau	170 - 180	laag/midden	55 - 65
Kalfsrollade	170 - 180	laag/midden	80 - 90
Gevulde kalfsborst	170 - 180	laag/midden	80 - 90
<b>Rundvlees</b>			
Ossehaas	220 - 230	laag/midden	20 - 25
Rosbief	220 - 240	laag/midden	30 - 35
Lenderollade	170 - 180	laag/midden	55 - 65
Ribrollade	170 - 180	laag/midden	85 - 95
Staartstuk	170 - 180	laag/midden	35 - 45
<b>Varkensvlees</b>			
Varkensfricandeau	170 - 180	laag/midden	80 - 90
Varkenslenderollade	170 - 180	laag/midden	80 - 90
Doorregen rollade	170 - 180	laag/midden	90 - 100
<b>Lamsvlees</b>			
Lamsbout roze	200	laag/midden	50 - 60
Lamsbout gaar	170 - 180	laag/midden	85 - 100
Lamsrollade	170 - 180	laag/midden	95 - 110
Lamsschouder	170 - 180	laag/midden	95 - 110
<b>Gevogelte 1 kg</b>			
Kip	170 - 180	laag	50 - 60
Babykalkoen (2 - 3 kg)	170 - 180	laag	120 - 180
Eend (wild)	170 - 180	laag/midden	50 - 60
<b>Wild</b>			
Haas	170 - 180	laag/midden	110 - 120
Konijn	170 - 180	laag/midden	90 - 120

Per 500 gram meer, 15 - 20 minuten langere braadtijd. Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten per kg minder braadtijd nodig, dan dikke of opgerolde stukken vlees.

## Multifunctionele oven – overzichtstabel bakken

Recept	Hetelucht		Tijd min.
	Temperatuur °C	Richel	
<b>Roerdeeg</b>			
Cake	140 - 150	laag	65 - 70
Tulband	140 - 160	laag	70 - 80
Kruidkoek	140 - 150	laag	65 - 75
Vruchtentaart (bakplaat)	150 - 170	midden	35 - 45
Vruchtentaart (springvorm)	150 - 170	laag	45 - 55
Taartbodem	150 - 170	midden	20 - 30
Klein gebak	150 - 170	midden	15 - 25
<b>Biscuitdeeg</b>			
Biscuitgebak	150 - 170	midden	40 - 50
Biscuitrol	160 - 180	midden	15 - 20
<b>Zandtaartdeeg</b>			
Appeltaart	165 - 175	laag	50 - 60
Kwarktaart	150 - 170	laag	70 - 80
Taartbodem	150 - 170	midden	15 - 25
Zandkoekjes	150 - 160	midden	15 - 18
<b>Gistdeeg</b>			
Vlaai	180 - 190	midden	30 - 40
Brood	200 - 210	laag	30 - 40
Pizza	190 - 210	midden	20 - 35
<b>Kookdeeg</b>			
Soezen	190 - 200	midden	20 - 30
<b>Bladerdeeg</b>	190 - 210	midden	15 - 25
<b>Ovenshotels/gratins</b>			
Rauwe ingrediënten	160 - 180	laag	60 - 80
Voorgekookte ingrediënten*	160 - 180	laag	30 - 40
Alleen gratinieren	180 - 200	laag	20 - 30
Lasagne	170 - 190	laag	35 - 45

\* De ingrediënten zijn hier nog warm. Wanneer de ingrediënten wel voorgekookt zijn, maar inmiddels afgekoeld, dan zal de baktijd verlengd moeten worden.

## Multifunctionele oven – overzichtstabel braden

Recept	Hetelucht		Tijd min.
	Temperatuur °C	Richel	
<b>Vlees (1,5 kg)</b>			
<b>Kalfsvlees</b>			
Kalfsfricandeau	150 - 160	laag/midden	55 - 65
Kalfsrollade	150 - 160	laag/midden	80 - 90
Gevulde kalfsborst	150 - 160	laag/midden	80 - 90
<b>Rundvlees</b>			
Ossehaas	200 - 210	laag/midden	20 - 25
Rosbief	200 - 220	laag/midden	30 - 35
Lenderollade	150 - 160	laag/midden	55 - 65
Ribrollade	150 - 160	laag/midden	85 - 95
Staartstuk	150 - 160	laag/midden	35 - 45
<b>Varkensvlees</b>			
Varkensfricandeau	150 - 160	laag/midden	80 - 90
Varkenslenderollade	150 - 160	laag/midden	80 - 90
Doorregen rollade	150 - 160	laag/midden	90 - 100
<b>Lamsvlees</b>			
Lamsbout roze	150 - 160	laag/midden	50 - 60
Lamsbout gaar	150 - 160	laag/midden	85 - 100
Lamsrollade	150 - 160	laag/midden	95 - 110
Lamsschouder	150 - 160	laag/midden	95 - 110
<b>Gevogelte 1 kg</b>			
Kip	160 - 170	laag	50 - 60
Babykalkoen (2 - 3 kg)	160 - 170	laag	120 - 180
Eend (wild)	160 - 170	laag/midden	50 - 60
<b>Wild</b>			
Haas	160 - 170	laag/midden	110 - 120
Konijn	160 - 170	laag/midden	90 - 120

Per 500 gram meer, 15 - 20 minuten langere braadtijd. Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten per kg minder braadtijd nodig, dan dikke of opgerolde stukken vlees.

## Afneembare ovendeur

Om het schoonmaken van de ovendeur en het interieur van de oven makkelijker te maken kan de ovendeur verwijderd worden.

Bij het op onjuiste wijze verwijderen en plaatsen van de ovendeur kunnen de scharnieren plotseling in hun uitgangspositie terugschieten. Pak daarom altijd de ovendeur zo hoog mogelijk (dus zover mogelijk van de scharnieren) vast om verwondingsgevaar te voorkomen.

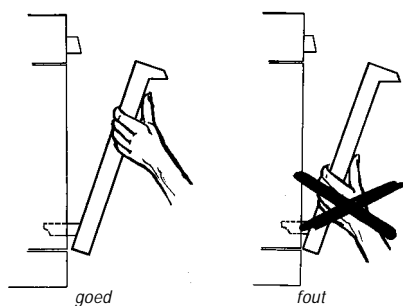


fig. 14: Vastpakken van de ovendeur bij het verwijderen en plaatsen

### Ovendeur verwijderen

- Open de ovendeur volledig en druk de metalen beugel van het onderste scharnier achter het haakje van van het bovenste scharnier (links en rechts), zie fig. 15.
- Doe de ovendeur half dicht en neem de deur uit de steunen. Ga voorzichtig met de ovendeur om en laat de scharnieren in positie.

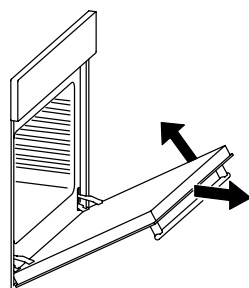


fig. 15: Ovendeur verwijderen

### Ovendeur plaatsen

- Schuif de scharnieren zodanig in de steunen, dat de inkeping aan de onderkant van het onderste scharnier op de rand van deze steunen rust (zie fig. 16).
- Open de ovendeur volledig en druk de metalen beugels van het onderste scharnier weer omhoog. Controleer of de ovendeur goed sluit.

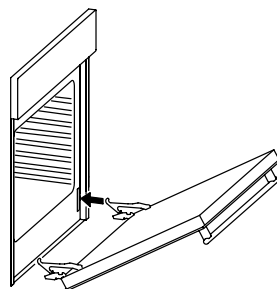


fig. 16: Ovendeur plaatsen

## Opberglade

Om de stelvoeten te kunnen instellen of het typeplaatje te lezen kunt u de opberglade verwijderen.

### Opberglade verwijderen

- Trek de opberglade tot aan de aanslag uit het fornuis in de richting 1 (zie fig. 17).

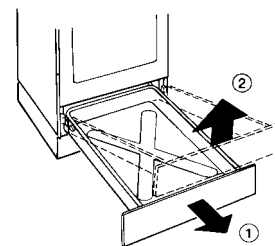


fig. 17: Opberglade verwijderen

- Til de opberglade in de richting 2 uit de geleidesleuven.

### Opberglade plaatsen

- Houd de lade iets schuin en plaats hem in de geleidesleuven.
- Schuif de lade in horizontale positie terug in het fornuis.

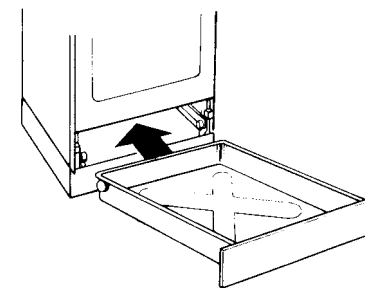


fig. 18: Opberglade plaatsen

## Kookgedeelte

Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd op de vangschaal kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.

### Dagelijks

Reinig het toestel met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger.

Reinig de glasplaat (indien van toepassing) steeds na gebruik. U kunt hiervoor bijvoorbeeld een sopje van een afwasmiddel gebruiken.

### Hardnekkige vlekken

Speciale onderhoudsmiddelen voor ceramische kookplaten, Zoals Collo Profi of Cerafix, geven de glasplaat een beschermende laag. Meestal is het voldoende deze laag éénmaal per week aan te brengen. Behandel de glasplaat ook met deze middelen nadat u hardnekkige vlekken hebt verwijderd. Hardnekkige vlekken op email verwijdert u met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje.

Aangekoekte vlekken, metaal- en kalkvlekken op de glasplaat kunt u verwijderen met speciale schoonmaakmiddelen zoals Cif, Collo Luneta of Staalfix.

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en schuursponsjes.

Beschadiging aan de beschrifting valt niet onder de garantie.

### Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal

Verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Altijd met de structuur van de kookplaat meebewegen om glansplekken te voorkomen.

Als de vlekken niet verdwijnen met een speciaal reinigingsmiddel, kunt u HG oven- en grillreiniger gebruiken. Nabehandelen met een roestvrijstaal glans-/onderhoudsmiddel.

## Ovengedeelte

Reinig de binnenzijde regelmatig. Gebruik een sopje van afwasmiddel.

Hardnekkige vlekken kunt u verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel (bijv. Cif) of een ovenreiniger (bijv. K2R). Eventueel aangekoekt vuil in de ovenruimte kunt u verwijderen met een glasschraper.

### Reinig het oventoebehoren regelmatig

Gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel. Maak de toebehoren met een droge doek goed droog.

Eventueel aangekoekt vuil aan de grillset kunt u verwijderen met staalwol.

### Reinig de buitenzijde regelmatig

Gebruik een sopje van een afwasmiddel. Maak de oven met een droge doek goed droog. U kunt de knoppen verwijderen door deze naar u toe te trekken.

Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, omdat deze het email kunnen aantasten of krassen kunnen veroorzaken.

## Storingen zelf verhelpen

Mocht het toestel niet naar wens functioneren, controleer dan eerst of u de storing zelf kunt verhelpen met behulp van de onderstaande aanwijzingen. Vaak is maar een kleinigheid de oorzaak van de storing.

### Oven wordt niet warm

- Verkeerde temperatuur ingesteld.
- Stel de oventemperatuur opnieuw in.
- Thermostaat defect.
- Oven uitzetten en service dienst bellen.

### Klok werkt niet (indien van toepassing)

- Geen stroomtoevoer.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zekering in de meterkast defect.
- Vervang de zekering.

### Oven of grill wordt niet warm

- Zekering in de meterkast defect.
- Vervang de zekering.
- Verkeerde temperatuur ingesteld.
- Stel de oventemperatuur opnieuw in.
- Thermostaat defect.
- Oven uit zetten en servicedienst bellen.
- Klok (indien van toepassing) niet goed ingesteld.
- Stel de klok op de juiste wijze in (zie pag. 13).

### Ovenverlichting brandt niet

- Geen stroomtoevoer.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Lamp defect.
- Maak het toestel spanningsloos door de stekker uit het stopcontact te trekken of door de hoofdschakelaar in de meterkast om te draaien. Draai het glaskapje links achterin de oven los. Vervang het lampje.

Draai het glaskapje weer vast. Let op de juiste plaats van de afdichting.

Schakel de zekering weer in.

**Let op:** Gebruik alleen lampjes van 15 W, die tot 300 °C hittebestendig zijn.

## Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden.

Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

## Elektrische aansluiting 230 V - 50 Hz

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010. Zie ook gegevensplaatje en aansluitschema.

Het gegevensplaatje bevindt zich in de opberglade.

Zorg ervoor dat het aansluitsnoer niet met onderdelen die heet worden in aanraking kan komen.

Stopcontact en stekker moeten ten allen tijde bereikbaar blijven.

## Aansluitschema's

### 3-fase-aansluiting met 0

De aansluitkabel is aangesloten zoals op het onderstaande schema staat aangegeven (3 N ~ + 230 / 400 V).

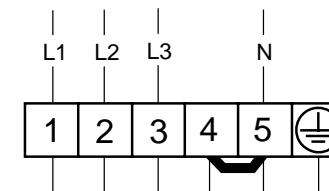


fig. 19: Aansluitschema

### 2-fase-aansluiting

Wanneer dat noodzakelijk is kunt u de aansluiting wijzigen in een zogenaamde 2-fase aansluiting (2 x 1 N ~ + 230 V), conform het onderstaande schema.

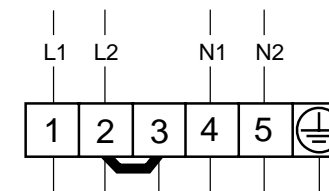


fig. 20: Aansluitschema

## Opstelling

Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst mogen aan beide zijden alleen keukenmeubels of toestellen met dezelfde hoogte geplaatst worden.

De afstand tot een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal moet minimaal 100 mm bedragen (zie fig. 21). Aan de andere zijde van het fornuis mag dan alleen een meubel van gelijke hoogte worden toegepast.

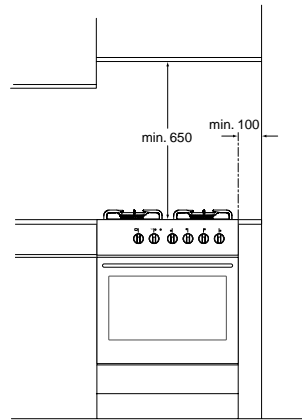


fig. 21: Opstelling

De afstand tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap moet minimaal 650 mm zijn.

Als het fornuis naast een koelkast wordt geplaatst is het aan te bevelen om een isolatie tussen koelkast en fornuis aan te brengen.

## Waterpas stellen

Met de stelvoeten is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 22).

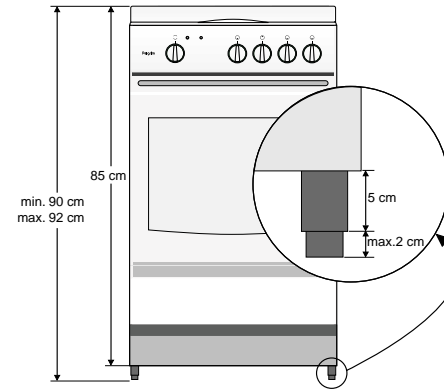


fig. 22: Stelvoeten

## Technische gegevens

Fornuistype PE53 PF52 PF64 (RVS)

### Elektrisch

Aansluiting 230 V 50Hz	■	■	■
Ovenverlichting W	15	15	15
Aansluitwaarde kW	8,7	9,2	8,7