

Handleiding

Manual | Notice d'utilisation | Anleitung

NF925
NF930



Pelgrim

Novecento

Nederlands	1 - 20
English21 - 38
Français39 - 56
Deutsch57 - 74

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.

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

De gasgeventileerde oven NF930

In dit fornuis met gasverwarmde heteluchtoven wordt de oven verwarmd met een gasbrander. Dit garandeert een zeer snelle opwarming van de oven, het allerhoogste rendement en een optimaal bak- en braadresultaat.

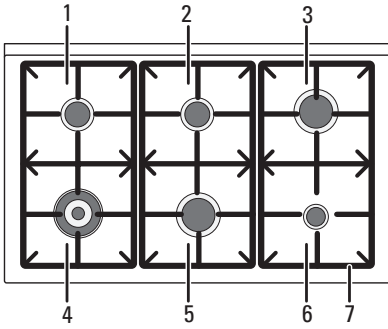
Naast het extra vermogen van de gasbrander in de oven levert de brander vocht, waardoor uitdrogen van een gerecht of ingrediënt vrijwel onmogelijk is. Gerechten zoals Surinaamse kip en Turks brood zijn dan ook perfect te bereiden in dit type ovenstelsel.

Veel kookplezier!

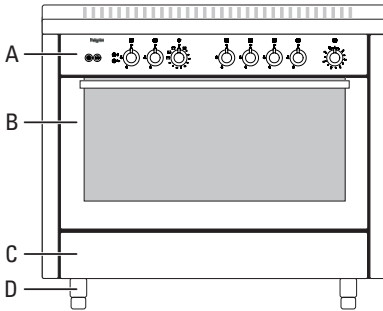
Inhoud

■ Introductie	3
■ Toestelinformatie	4
■ Veiligheid	6 - 7
Waar u op moet letten	6
■ Ingebruikname	8
Vóór het eerste gebruik	8
Uitschakeltimer	8
■ Bediening	9 - 11
Ontsteking kookgedeelte	9
Pannen	9
Inschakelen van de oven	10
■ Toepassing	12 - 14
Bak-, braad- en grilltips	12
Grilltidentabel	13
Baktidentabel	14
■ Onderhoud	15
Oven reinigen	15
Deur verwijderen	16
■ Installatie	17 - 19
■ Afvoeren verpakking en toestel	20

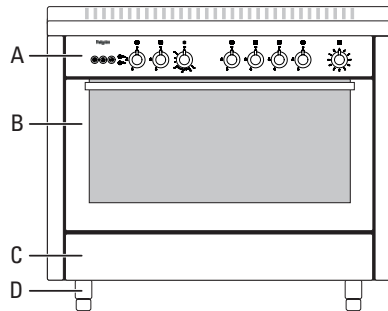
Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.



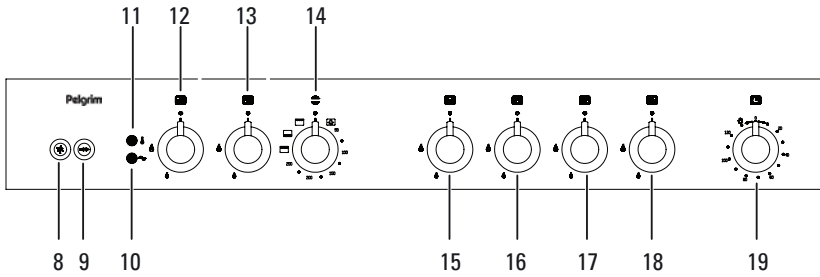
NF925 / NF930



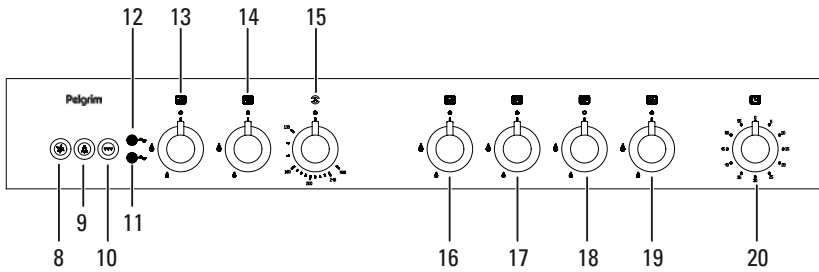
NF925



NF930



NF925



NF930

Toestelinformatie

Type NF925

kookgedeelte

- 1 – normaalbrander
- 2 – normaalbrander
- 3 – sterkbrander
- 4 – wokbrander (drievoudige vlam)
- 5 – sterkbrander
- 6 – sudderbrander
- 7 – pandragers gietijzer

fornuis

- A – bedieningspaneel
- B – meersystemen oven
- C – opbergvak
- D – stelvoeten

bedieningspaneel

- 8 – knop vonkontsteking
- 9 – knop draaispittfunctie
- 10 – signaallamp aan/uit
- 11 – signaallamp themostaat
- 12 – bedieningsknop normaalbrander **1**
- 13 – bedieningsknop wokbrander **4**
- 14 – functieknop oven
- 15 – bedieningsknop normaalbrander **2**
- 16 – bedieningsknop sterkbrander **5**
- 17 – bedieningsknop sudderbrander **6**
- 18 – bedieningsknop sterkbrander **3**
- 19 – uitschakeltimer

Type NF930

kookgedeelte

- 1 – normaalbrander
- 2 – normaalbrander
- 3 – sterkbrander
- 4 – wokbrander (drievoudige vlam)
- 5 – sterkbrander
- 6 – sudderbrander
- 7 – pandragers gietijzer

fornuis

- A – bedieningspaneel
- B – meersystemen oven
- C – opbergvak
- D – stelvoeten

bedieningspaneel

- 8 – knop vonkontsteking
- 9 – knop ovenverlichting
- 10 – knop grillfunctie
- 11 – signaallamp aan/uit
- 12 – signaallamp themostaat
- 13 – bedieningsknop normaalbrander **1**
- 14 – bedieningsknop wokbrander **4**
- 15 – functieknop oven
- 16 – bedieningsknop normaalbrander **2**
- 17 – bedieningsknop sterkbrander **5**
- 18 – bedieningsknop sudderbrander **6**
- 19 – bedieningsknop sterkbrander **3**
- 20 – kookwekker

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag niet (zonder toezicht) gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met een geestelijke of lichamelijke beperking of beperkte kennis en ervaring met het gebruik van het toestel.
- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- De met het apparaat in contact staande meubels moeten bestand zijn tegen temperaturen van 90 °C.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Gebruik het toestel niet, indien het beschadigd is.
- Het toestel is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik en voor de in deze handleiding aangegeven doeleinden, namelijk het bereiden van eetwaren. Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.
- Bij koken en braden worden de branders heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- 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.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer.
- Bij het gebruik van gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatie-openingen open of installeer een mechanische ventilator (wasemkap). Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (wasemkap).
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens gebruik van de oven wordt het toestel heet. Let erop dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

- Bij gebruik van de gasoven (NF 930) kan de ontluchtingsopening aan de achterzijde heet worden door de verbrandingsgassen van de oven.
- Gebruik geen schuurmiddelen of glaszrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen. Door de krassen kan de ovenruit barsten.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders.
- De binnenzijde van het opbergvak wordt heet tijdens gebruik van de oven. Gebruik het opbergvak niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
- Plaats geen brandbare materialen in de oven.
- Giet nooit water direct in de hete oven. Hierdoor kan het emaille beschadigen.
- Ga nooit op de geopende ovendeur zitten of staan.
- Reinig de oven niet met een hogedruk- of stoomreiniger. Hierdoor kan sluiting in de elektrische bedrading ontstaan.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het roestvrijstaal aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.
- Gebruik het toestel niet als speeltoestel.

Vóór het eerste gebruik

Kookplaat

Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

Branderdeksels

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderingen juist op de branderkeuken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.

Oven

Gebruiksklaar maken van de oven

- Verwijder bij roestvrijstalen deuren de blauwe beschermfolie.
- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig deze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Opmerking:

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

Uitschakeltimer (NF 925)

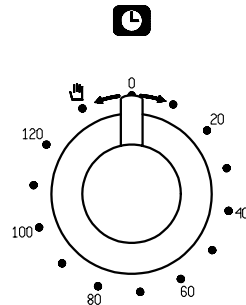



fig. 1

Gebruik zonder uitschakeltimer

- Draai de timerknop linksom op .

De oven is nu te gebruiken zonder uitschakelfunctie.

Automatisch uitschakelen met de uitschakeltimer

De oven schakelt na het verstrijken van de baktijd automatisch uit.

- Kies een ovenfunctie of temperatuur door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Draai de timerknop rechtsom helemaal op 120 minuten. Hiermee spant u de veer.
- Draai de timerknop terug (linksom) tot aan de gewenste tijd.


De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit.

Ontsteking kookgedeelte

Elektrische vonkontsteking



fig. 2

Draai de branderknop linksom tot volstand (zie fig. 3) en druk gelijktijdig op de vonkontstekingsknop . Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Hierna kan de vlam traploos ingesteld worden tussen groot en klein. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op zijn plaats ligt.

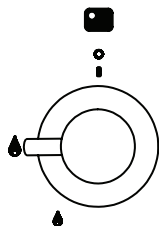


fig. 3

Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- voor de wokbrander minimaal 28-34 cm;
- voor de sterkbrander minimaal 22-26 cm;
- voor de normaalbrander minimaal 16-20 cm;
- voor de sudderbrander minimaal 12-14 cm.

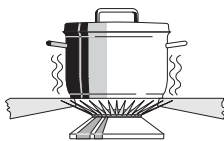


fig. 4

Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

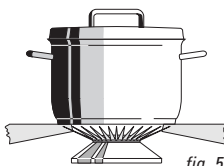


fig. 5

Goed:

De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

Tip

Bij het koken zonder deksel of met een verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild. Schone pannen nemen beter warmte op.

Kookwekker (NF 930)

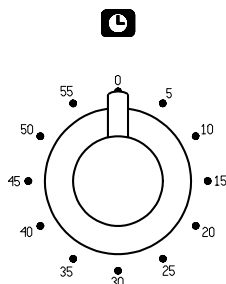


fig. 6

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd.

- Draai de timerknop rechtsom helemaal op 55 minuten. Hiermee spant u de veer.
- Draai de timerknop terug (linksom) tot aan de gewenste tijd.

Inschakelen van de oven

Controlelampje

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

Type NF925

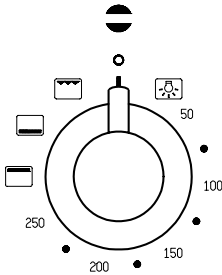


fig. 7 - NF925

Met de ovenknop stelt u de temperatuur in of kiest u een stand. De oventemperatuur is traploos regelbaar. Indien u een temperatuur kiest geeft de oven onder- en bovenwarmte.

Symbol	Functie-omschrijving
	ovenlamp
	onderwarmte
	bovenwarmte
	grill

Verwijder alles uit de oven wat u niet gebruikt voor het bereiden van het gerecht.

Schuif het gerecht in de bakoven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verhitten. Enkele aanwijzingen hiervoor vindt u in de overzichtstabel.

Ovenlamp

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

Onderwarmte

Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vóór het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.

Bovenwarmte

Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc. Aan het einde van het bakproces draait u de functieknop op bovenwarmte.

Grill

De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grillelement. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrilld worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

Grilleren met de grillset

Door op de knop  te drukken, kunt u grillen met gebruik van het draaispit. De gerechten worden verwarmd door de stralingswarmte van het gecombineerde grill-/bakelement. De thermostaat regelt ook de grill. Het element zal daarom niet continu maar van tijd tot tijd rood oplichten. De gerechten krijgen een knapperig bruin korstje.

Plaatsen van de grillset

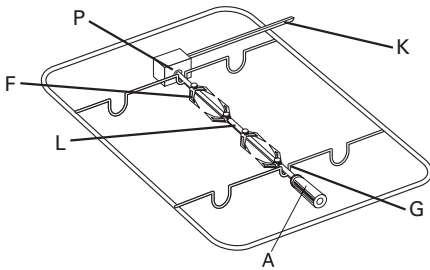


fig. 8 - NF925

- Steek het gerecht aan de spit (L) en zet het stevig en goed uitgebalanceerd vast met de haken (F). Zie fig. 8.
- Duw de draaispit in opening (P) van de koppeling en leg hem aan de voorzijde in haak (G). Verwijder handgreep (A).
- Schuif het rooster met grillspit in de oven. Zorg dat de aandrijfas (K) in de opening van de grillmotor valt.
- Plaats een bakplaat met een beetje water onder het draaispit.

Type NF930

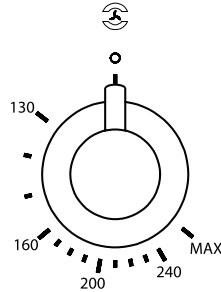



fig.9 - NF930


Met de ovenknop stelt u de temperatuur in of kiest u een stand. De oventemperatuur is traploos regelbaar.

Druk op de ovenverlichtingsknop . De ovenverlichting gaat branden.

Gasoven

De lucht in de oven wordt verwarmd door de gasbrander. De temperatuur is traploos regelbaar.

Ontsteken van de ovenbrander

Draai de ovenknop linksom tot volstand (zie fig. 9) en druk gelijktijdig op de vonkontstekingsknop . Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Hierna kan de temperatuur traploos ingesteld worden.

Grilleren

Door op de knop  te drukken, schakelt u het grillelement in.

Grill altijd met gesloten deur.

Bak-, braad- en grilltips

Inzethoogten

Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

Bakvormen zijn belangrijk

Vooraf voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik, of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

Zo stelt u vast of de taart gaar is

Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

De taart zakt in

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw recept staan aangegeven.

De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt

De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

De taart wordt aan de bovenkant te donker

De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

De taart wordt aan de onderkant te donker

Het gebak op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de volgende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast

Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Bakhoogten

Bij kleinere hoeveelheden de braadslede bovenin de oven plaatsen (richel 4). Gerechten die een langere griltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere oppervlakken.

Donker vlees, zoals rundvlees, wild en schapenvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees, zoals kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte. Licht vlees en visfilet worden aan de buitenkant minder bruin, al zijn ze van binnen gaar en sappig.

Rookontwikkeling

Het grillen van vlees, direct op het rooster, gaat vaak gepaard met rookontwikkeling, doordat vetspetters inbranden op de bodem. U kunt de rookontwikkeling beperken door de braadslede te vullen met water en hem onder het grillrooster te schuiven. Er treedt dan wel meer condensvorming op.

Grilltijdentabel

Gerecht	Temp. °C	Richel hoogte*	Temp. °C	Richel hoogte*	Grilltijd in min.
vlakke grillgerechten					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelet	180 - 200	4			12 - 16
Gehaktbal	180 - 200	3			14 - 18
Braadworst	180 - 200	3			16 - 20
Visfilet	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast, belegd	180 - 200	3			2 - 4
Sjaslik	180 - 200	4			6 - 10
Hogere grillgerechten					
Haantjes, ca 1 kg			200	3	50 - 60
Rollade, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

* richelhoogte van onderen.

Baktijdentabel Conventioneel NF925 / Gasoven NF930

Gerecht	temperatuur in °C	richel hoogte*	tijd in min.
Roerdeeg			
Cake	160 - 180	2	65 - 70
Kruidkoek	160 - 180	2	70 - 80
Notentaart	160 - 180	2	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	170 - 180	2, 3	35 - 45
Vruchtentaart bakvorm	160 - 180	3	45 - 55
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 30
Klein gebak	180 - 200	3	15 - 25
Bisquitdeeg			
Taartbodem	180 - 200	3	25 - 35
Biscuitgebak	190 - 210	3	25 - 30
Kneeddeeg			
Kaas-/kwarkgebak	180 - 200	2	70 - 80
Koekjes	175 - 200	3	15 - 20
Kruimelgebak	180 - 200	3	40 - 50
Taartbodem	180 - 200	3	20 - 25
Gistdeeg			
Vruchtentaart bakblik	190 - 210	3	40 - 50
Kruimelgebak	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 30
Soezendeeg	190 - 210	3	20 - 30
Bladerdeeg	200 - 220	3	15 - 25
Appelflappen	200 - 220	3	20 - 25

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Voer het bakken met hetelucht de temperatuur ± 20 °C lager instellen.

* richelhoogte van onderen.

Oven reinigen

Let op:

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal

Verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Altijd met de structuur van de kookplaat meebewegen om glansplekken te voorkomen. Nabehandelen met een roestvrijstaal glans-/onderhoudsmiddel.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van de oven met een warm sopje. Nabehandelen met schoon water.

Glas

Reinig de ovenruit met een sopje. Gebruik geen schuurmiddelen of glasschrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen. Door de krassen kan de ovenruit barsten.

Zie ook www.HPS.nl voor meer schoonmaakadvies en reinigingsmiddelen.

Ovenlamp vervangen

- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Draai de beschermkap (A), tegen de klok in, los.
- Vervang de lamp door een nieuwe (230 V-50 Hz -300°C) met eenzelfde wattage. Draai de beschermkap, met de klok mee, weer vast.

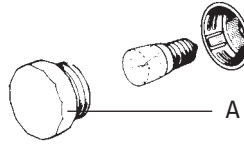


fig. 10

Deur verwijderen

Om de oven makkelijker schoon te maken kan de deur verwijderd worden. Verwijderen: open de deur geheel. Draai de beugels (B) die zich op scharniergeedeelte (A) bevinden, op de nokjes van scharniergeedeelte C. De scharnieren zijn nu geblokkeerd.

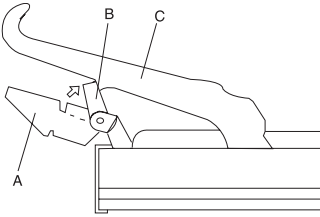


fig. 11

Pak de deur aan weerszijden, in de buurt van de scharnieren vast. Til de deur iets omhoog en trek hem vervolgens recht naar voren uit de oven. Plaats de deur in omgekeerde volgorde terug. Zorg er daarbij voor dat u eerst de scharnieren in de daarvoor bestemde sleuven plaatst.

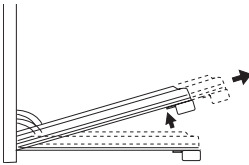


fig. 12

Tip

Door de oven regelmatig schoon te maken, voorkomt u hardnekkige verontreinigingen. Wilt u de oven grondig reinigen, dan kunt u de richels verwijderen door de richels omhoog te duwen en uit de haak te lichten.

Installatie

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.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Het toestel moet altijd geaard zijn.

Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm², met 3 aders, afhankelijk van de voorschriften.

Met de volgende kleurcode:

bruin = fase L
 blauw = N
 groen/geel = aarde (⌚)

De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A. Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

De kabel mag niet in aanraking komen met hete delen (>70 °C),

Vervanging van de kabel

Vervang de kabel bij beschadigingen als volgt:

- Open het aansluitkastje (zie fig. 13).
- Draai schroef "A" van de trekcontasting los.
- Draai de schroeven van de aansluitklemmen los en verwijder de kabel.
- Plaats een nieuwe kabel van hetzelfde type en lengte. Zie voor de aansluiting de kleurcode bij "Elektrische aansluiting".
- Zet de kabel vast met schroef "A" van de trekcontasting en sluit het aansluitkastje.

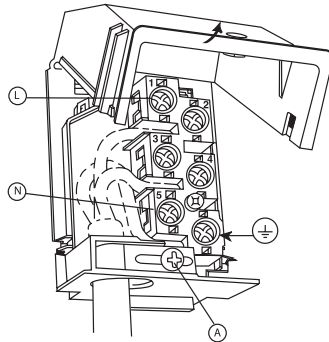


fig.13

Gasaansluiting: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gasaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). Deze bepalen onder andere dat:
 - uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

De gasaansluiting kan aan de achterzijde naar keuze links of rechts boven gemaakt worden. Dit kan door de gasaansluiting en de afsluitdop om te wisselen.

Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

In de fabriek is het toestel ingeregeld voor G25 (aardgas) met een druk van 25 mbar.

Toestelcategorie klasse 2 subklasse 1.

- Sluit het fornuis aan met een vaste leiding. Dit in verband met de hoge temperaturen die de oven kan bereiken. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan. Monteer deze slang terzijde van het fornuis om aanraking met hete fornuisdelen te voorkomen. In alle gevallen moet er voor het toestel een gaskraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

Tabel:

	G25/25mBar
Brandertype	(kW)
sudderbrander	1,00
normaalbrander	1,75
sterkbrander	3,00
wokbrander	3,60
oven (NF930)	3,80

Inbouwmaten

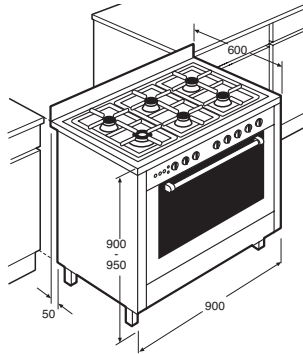


fig. 13

Gasgeventileerde oven NF930

Voor een goede en veilige werking heeft de gasoven voldoende luchttoevoer nodig. Indien een plint onder het fornuis wordt toegepast moet daarin een opening van minimaal 100 cm² gemaakt worden.

Montage stelvoetjes

Het fornuis is uitgerust met 4 stelvoetjes waarmee de hoogte kan worden ingesteld. Til het fornuis op en schroef de voetjes in de speciale openingen in de hoeken (zie fig. 14).

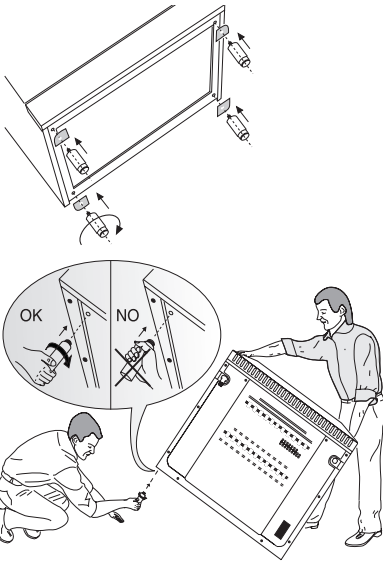


fig. 14

Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden zoals aangegeven in fig. 15.

Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.

Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 16).

Let op:

Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

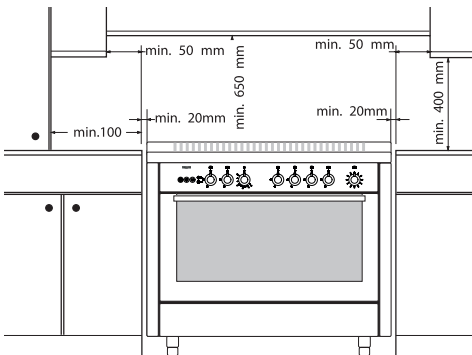


fig. 15

Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.



fig. 16

Afvoeren verpakking en toestel

Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Voor de verpakking kunnen gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

Op het typeplaatje is het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht:



Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd, maar naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente moet worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat zoals deze kookplaat, voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

The fan-assisted gas oven NF930

In this cooker with a fan-assisted gas oven, the oven is heated using a gas burner. This guarantees a very fast warming up of the oven, which results in the highest performance and optimal baking and roasting.

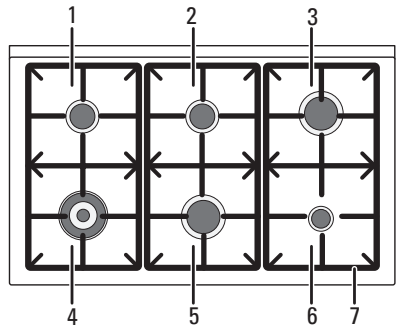
In addition to the extra power of the gas burner in the oven, the burner produces moisture which means that dishes or ingredients cannot possibly dry-out. Dishes such as Surinamese chicken and Turkish bread can be prepared in this type of oven system perfectly.

Enjoy your cooking!

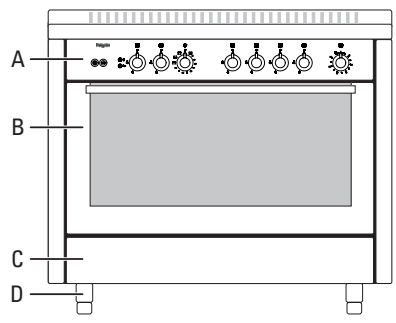
Table of contents

■ Introduction	21
■ Appliance description	22
■ Safety	24 - 25
Things to watch for	24
■ Preparations	26
Before using your appliance	26
Timer clock	26
■ Use	27 - 29
Lighting the burners	27
Saucepans	27
Switching on the oven	28
■ Application	30 - 32
Baking-, roasting- and grilling tips	30
Table for grilling	31
Table for baking	32
■ Maintenance	33
Oven cleaning	33
Removing the door	34
■ Installation	35 - 37
■ Packaging and appliances	38

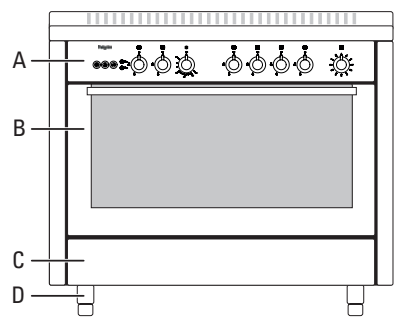
This appliance complies with the CE directives.



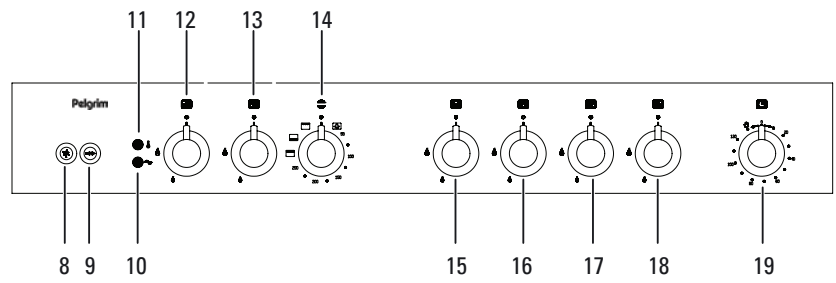
NF925 / NF930



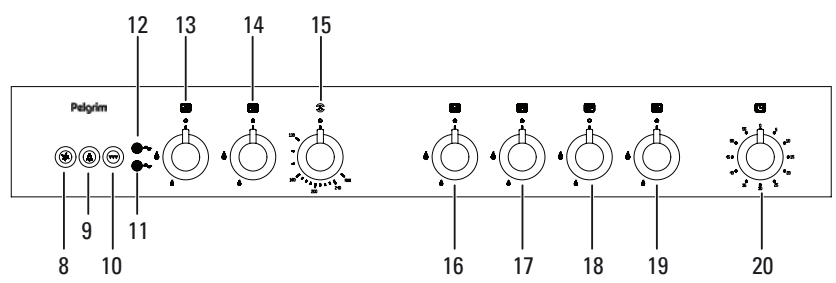
NF925



NF930



NF925



NF930

Appliance description

Type NF925

hotplate

- 1 – semi-rapid burner
- 2 – semi-rapid burner
- 3 – rapid burner
- 4 – wok burner (triple flame)
- 5 – rapid burner
- 6 – simmer burner
- 7 – cast iron saucepan supports

cooker

- A – control panel
- B – multisystem oven
- C – storage space
- D – adjustable feet

control panel

- 8 – knob spark ignition
- 9 – knob grill spit function
- 10 – indicator light on/off
- 11 – indicator light oven temperature
- 12 – control knob for semi-rapid burner **1**
- 13 – control knob for wok burner **4**
- 14 – control knob for oven functions
- 15 – control knob for semi-rapid burner **2**
- 16 – control knob for rapid burner **5**
- 17 – control knob for simmer burner **6**
- 18 – control knob for rapid burner **3**
- 19 – timer clock

Type NF930

hotplate

- 1 – semi-rapid burner
- 2 – semi-rapid burner
- 3 – rapid burner
- 4 – wok burner (triple flame)
- 5 – rapid burner
- 6 – simmer burner
- 7 – cast iron saucepan supports

cooker

- A – control panel
- B – multisystem oven
- C – storage space
- D – adjustable feet

control panel

- 8 – knob spark ignition
- 9 – knob oven lighting
- 10 – knob grill spit
- 11 – indicator light on/off
- 12 – indicator light oven temperature
- 13 – control knob for semi-rapid burner **1**
- 14 – control knob for wok burner **4**
- 15 – control knob for oven functions
- 16 – control knob for semi-rapid burner **2**
- 17 – control knob for rapid burner **5**
- 18 – control knob for simmer burner **6**
- 19 – control knob for rapid burner **3**
- 20 – kitchen timer

Things to watch for

- This appliance may not be used (without supervision) by persons (including children) with a mental or physical handicap or by persons who have limited knowledge and experience in its use.
- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- The furniture that is in contact with the appliance must be heat resistant (T 90 °C).
- During repair and cleaning the appliance needs to be disconnected from the power supply (electricity and gas). Remove the plug from the wall socket or turn the switch in the metre cupboard to zero. Turn off the gas tap in the feeder pipe.
- Do not use the appliance if it is damaged.
- This appliance must only be used for the purpose for which it is designed, i.e. the preparation of food. Use for any other purpose should be considered to be improper and dangerous. We accept no responsibility whatsoever for damage caused by incorrect, improper or irrational use of the appliance.
- When boiling and frying the hob gets hot. Please pay close attention to small children.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the appliance when preparing dishes.
- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.
- Do not use the appliance to heat the kitchen. This will produce a damp atmosphere.
- When a gas cooking appliance is being used heat and moisture is produced in the area where the appliance is situated. Make sure that the area is sufficiently ventilated: open natural ventilation openings or fit a mechanical ventilator (extractor). When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window or a higher setting on the ventilator (extractor).
- The glass oven door can heat up when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.
- During use the oven will become hot. Make sure you do not touch the oven elements by accident.

- When the gas oven (NF 930) is in use, the ventilation opening on the rear side may become hot from the combustion in the oven.
- Do not use any abrasive agents or glass scrapers to clean the window of the oven door. Scratches can cause the oven window to crack.
- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- The inside of the storage compartment becomes hot when the oven is used. Do not use the storage space for inflammable or slightly ductile materials.
- Do not place any flammable materials in the oven.
- Never pour water directly in the hot oven, as it can damage the enamel.
- Never sit or stand on the open oven door.
- Do not clean the oven with a high-pressure or steam cleaner. This could cause a short circuit in the electric wiring.
- Always cool the oven with a closed oven door.
- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the enamel or on stainless steel.
- Do not use the unit as a toy.

Before using your appliance

Gashob

Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. In time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.

Burner caps

- Check regularly whether the caps of the burners are properly in position on the burner depressions. Improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps.

Oven

Prepare for use

- Remove the blue protective foil of the stainless steel door.
- Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dish-washing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

Please note:

When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a "new appliance" odour. This is to be expected.

Timer clock (NF 925)

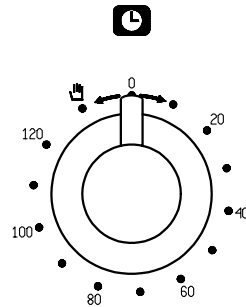



fig. 1

Use without timer clock

- Turn the timer clock to .

The oven can be used without timer clock function.

Automatic switch off with the timer clock function

The oven switches off automatically when the cooking time has elapsed.

- Select the temperature or setting require by turning the knob to the right symbol.
- Turn the timer knob clockwise all the way to 120 minutes. This way you tighten the spring.
- Turn the timer knob back (anti-clockwise) to the desired time.


The oven has been switched on and it gives a signal when the cooking time has elapsed. The oven then switches off automatically.

Lighting the burners

Electrical spark ignition



fig. 2

Turn the control knob anti-clockwise to maximum (see fig. 3) and press the ignition knob  at the same time. Sparks appear around the burner which then ignites. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

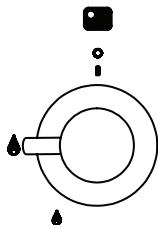


fig. 3

Saucepans

The recommended pan sizes are:

- For the wok burner minimal 28-34 cm;
- For the rapid burner minimal 22-26 cm;
- For the semi-rapid burner minimal 16-20 cm;
- For the simmer burner minimal 12-14 cm.

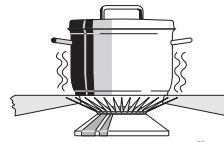


fig. 4

Wrong :

A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.

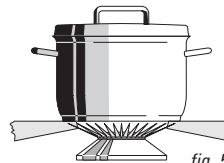


fig. 5

Right :

The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

Tip

When cooking without a lid, energie is wasted.

Clean saucepans absorb heat more efficiently.

Cooking timer (NF 930)

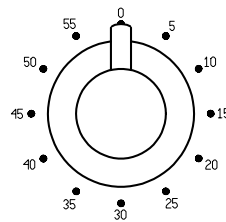


fig. 6

The timer only gives a signal when the time has elapsed.

- Turn the timer knob clockwise all the way to 55 minutes. This way you tighten the spring.
- Turn the timer knob back (anti-clockwise) to the desired time.

Switching on the oven

Indicator light

The indicator light comes on while the oven is warming up. Once the set temperature has been reached, the light goes out.

Type NF925

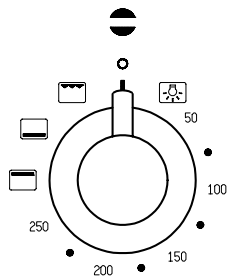


fig. 7 - NF925

You use the function control knob to set the temperature or settings. The temperature range is continuous.

Symbol	Description
	oven lighting
	bottom heat
	upper heat
	grill

Remove from the oven everything which you are not using to prepare the dish.

Slide the dish into the oven if it is not necessary to pre-warm the oven. See the temperature table to determine the height of the ledge.

Oven lighting

The oven lighting will switch on. This is the best setting for cleaning the oven.

Bottom heat

This function is advised for dishes of which the bottom need good cooking. The bottom of the dishes are thoroughly cooked.

Before the end of the cooking process is reached (when there is still a quarter of the cooking time left), turn the function knob to bottom heat. Turn the temperature knob to its maximum setting. The dish will then be heated mainly by the bottom element, but will continue to brown on top.

Upper heat

This setting is suitable for giving a short extra burst of heat to soufflés, meringues, etc., to thoroughly cook them. At the end of the cooking process, turn the function knob to the top-heat setting.

Grill

The dishes are heated by the radiation heat of the combined grillelement. Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

Grilling with the spit or kebab set

By pressing the ☺ button you can grill using the roasting spit. Dishes are warmed using radiant heat from the combined grill and baking element. The thermostat also regulates the grill. Consequently the element should light up red from time to time but not continuously. Dishes get a crunchy brown crust.

Placing the grill set

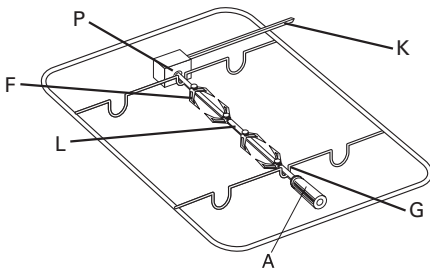


fig. 8 - NF925

- Put the food on the spit (L) and secure it so that it is firmly attached and evenly distributed using the hooks (F). See fig. 8.
- Push the rotary spit into the opening (P) of the coupling and lay it at the front in the hook (G).
- Slide the rack with grill spit into the oven. Ensure that the drive shaft (K) falls into the opening of the grill motor.
- Place a baking plate with a little bit of water under the rotary spit.

Type NF930

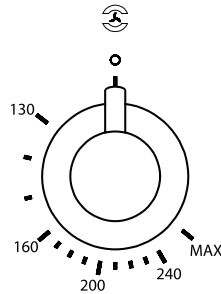


fig. 9 - NF930

You use the function control knob to set the temperature or settings. The temperature range is continuous.

Press the oven lighting knob ☺. The oven light comes on.

☺ The gas oven

The air in the oven is heated by the gas burner. The temperature can be continuously adjusted.

Igniting the oven burner

Turn the oven knob anti-clockwise to maximum (see fig. 9) and press the ignition knob ☺ at the same time. Sparks will appear above the burner which will now self-ignite. After this happens the temperature can be continuously adjusted.

Grilling

By pressing ☺ knob, you switch on the grill element.

Always grill with a closed oven door.

Baking-, roasting- and grilling tips

Oven levels

Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the second or third level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

Tins are important

In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

How to test whether or not a cake is cooked:

Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

The cake has not risen properly

Use less liquid next time or set the oven to a temperature 10 °C lower. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

The cake has sunk in the middle

The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle. Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

The cake is too dark on the top

Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

The cake is too dark on the bottom

Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

The soufflé is much too dark on top

Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

The biscuits stick to the baking sheet

Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

The cake will not turn out of the tin.

Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.

Oven levels

When grilling smaller quantities, place the roasting tin at the top of the oven (shelf 4). Dishes which require a longer cooking time should be placed lower in the oven (shelf 3). This also applies when grilling dishes with larger surface areas.

Dark meat such as beef, game and mutton will brown more quickly than light meat, such as veal, pork and poultry. Light meat and fish filets will not be as brown on the outside, even when they are done to juicy perfection on the inside.

Smoke

Smoke caused by burning grease will often develop when meat is grilled directly on the rack. The smoke development can be minimised by filling the roasting sheet with water and placing it underneath the grill rack. This will, of course, result in increased condensation.

Table for grilling

Grill meat	Temp. °C	Ridge level*	Temp. °C	Ridge level*	Time in min.
Thin items to be grilled					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/chops	180 - 200	4			12 - 16
Meatballs	180 - 200	3			14 - 18
Bratwurst	180 - 200	3			16 - 20
Fillet of fish	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast sandwich	180 - 200	3			2 - 4
Kebab	180 - 200	4			6 - 10
Thicker items to be grilled					
Chicken, approx.1 kg			200	3	50 - 60
Rolled meat, approx. 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

The figures in this table are guidelines.

* shelf height from the bottom

Table for baking

☐ Conventional NF925 / Gas oven NF930

Dish	Temp in °C	Ridge level*	Time in Min.
Stir dough			
Shortbread	160 - 180	2	50 - 70
Fruit-cake	160 - 180	2	70 - 80
Cake with nuts	160 - 180	2	60 - 70
Fruit pie baking tin	180 - 200	2, 3	35 - 45
Fruit-cake cake tin	160 - 180	3	45 - 55
Pie base	180 - 200	3	20 - 30
Small pastries	180 - 200	3	15 - 25
Sponges			
Pie base	180 - 200	3	25 - 25
Sponges	190 - 210	3	15 - 30
Kneading dough			
Cheesecake	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Crumble	180 - 200	3	40 - 50
Pie base	180 - 200	3	15 - 25
Dough with yeast			
Fruit pie baking tin	190 - 210	3	40 - 50
Crumble	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Choux pastry	190 - 210	3	20 - 30
Puff pastry	200 - 220	3	15 - 25
Apple pastry	200 - 220	3	20 - 25

The figures in this table are guidelines.

When baking with hot air set the oven to a temperature about 20 °C lower.

*shelf height from the bottom

Oven cleaning

Please note:

Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

Enamelled parts

The inside of the oven door, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent (Jif); rinse well with clean water.

Stubborn stains on stainless steel

Remove with a special stainless steel cleaning agent. Always work with the structure of the cooking ring to prevent shiny spots. Follow up with a stainless steel brightening agent or a maintenance product.

Outside

Clean the outside of the oven with warm soapy water or liquid soap. Rinse with clean water.

Glass

Clean the glass in the oven door with soapy water. Do not use any abrasive agents or glass scrapers to clean the window of the oven door. Scratches can cause the oven window to crack.

Replacing the oven light bulb

- Remove the plug out of the socket.
 - Unscrew the protective cover (A) in an anticlockwise direction.
 - Replace the bulb with a new one (230 V-50 Hz -300°C) of the same wattage.
- Screw the protective cover back on, in a clockwise direction.

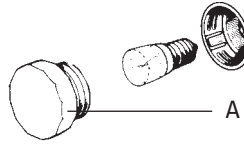


fig. 10

Removing the door

To facilitate cleaning of the oven, the door can be removed. Removal: open the door as far as it will go. Turn the brackets (B), which are attached to the hinged plate A, on the ridges of the hinged plate C. The hinges are now blocked.

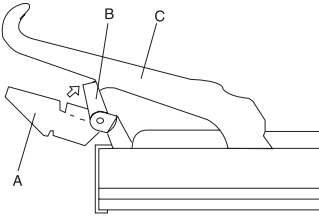


fig. 11

Hold the door on both sides close to the hinges. Lift up the door slightly and pull it towards you away from the oven.

Replace the door in reverse order, first ensuring that the hinges are inserted in the slots intended for that purpose.

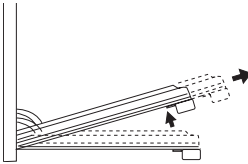


fig. 12

Tip

By cleaning the oven regularly, you will prevent stubborn stains. If you want to thoroughly clean the oven, the ledges can be removed by pushing the edges upwards and lift them from the hook.

Installation

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter. The appliance is not connected to the flue gas outlet channel.

Electrical connection 230 V - 50 Hz.

- The electrical connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the NEN 1010 amongst other standards.
- Wall socket and plug must be accessible at all times.

The appliance should always be earthed. Use good quality cable for connecting e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm², with 3 cores, depending on the regulations.

With following colour code:

brown = phase L

blue = N

green/yellow = earth (↓)

The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.

If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

The cable must not touch any hot parts (>70 °C),

Replacing the cable

If the cable becomes damaged, replace it as follows:

- Open the junction box (see fig. 13).
- Unscrew screw "A" from the pull relief.
- Unscrew the screws from the terminals and remove the cable.
- Place a new cable of the same type and length. To connect the cable, see the colour code for "Electrical connection".
- Secure the cable with screw "A" of the pull relief and close the junction box.

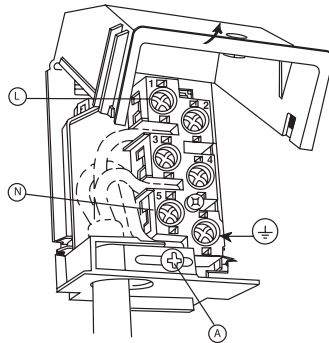


fig.13

Gasconnection: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. Amongst other things these regulations instruct that:
 - only approved materials are to be used.

Connecting the gas can be done at the rear side either at the top left or right-hand corner. This can be done by swapping over the gas connection and the cap.

Please note:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate.

The appliance is set in the factory for G25 (natural gas) with a pressure of 25 mbar. Appliance category 2 sub category 1.

- Connect the oven directly to the mains. This is because the oven can reach high temperatures. It can also be connected with a specially designed gas hose. Attach this hose at the side of the oven to prevent it touching any hot parts. A gas tap, which is easily accessible, should always be used for the appliance.

Table :

	G25/25mBar
Burner type	(kW)
simmerburner	1,00
semi rapid burner	1,75
rapid burner	3,00
wok burner	3,60
oven (NF930)	3,80

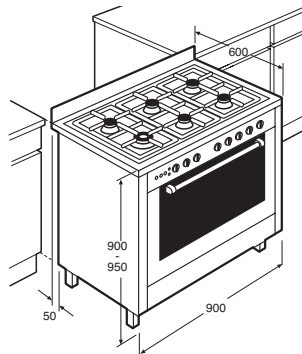
Built-in dimensions

fig. 13

Fan-assisted gas oven NF930

The gas oven needs an adequate air supply to ensure good and safe functioning. If skirting is to be placed underneath the cooker, a gap of at least 100 cm² must be observed.

Fitting the adjustable feet

The oven is equipped with 4 adjustable feet that can be used to adjust the height of the oven. Lift the oven up and screw the feet into the special openings in the corners (see fig. 14).

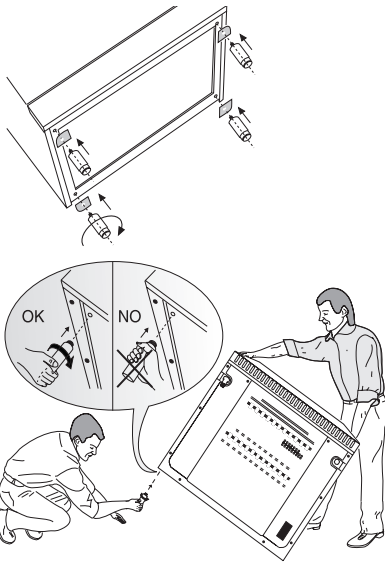


fig. 14

If the oven is installed in a kitchen unit, the minimum space must be observed as indicated in fig. 15.

If the oven is to be installed between kitchen units, the panelling of the adjacent kitchen units must be able to withstand temperatures of at least 90 °C.

Levelling

The height of the oven can be adjusted with the adjustable feet (see figure 16).

If you want to place the oven on a raised surface, ensure that the unit cannot slide off.

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly. The gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.

Please note:

When the oven is placed next to a high cupboard or another wall made of flammable material the minimum distance between the cooker and walls should be at least 50 mm. The minimum distance between the hotplate and a cooker hood installed above it should be at least 650 mm.

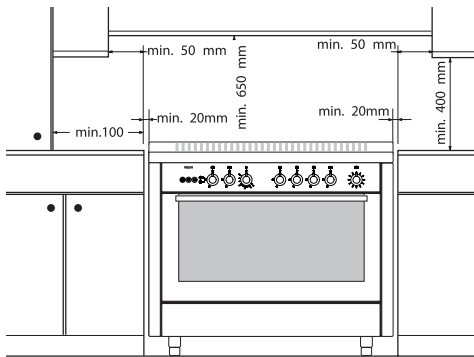


fig. 15



fig. 16

Disposal of packaging and appliances

In the manufacturing of this appliance use has been made of durable materials. The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam);

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.

On the data plate is put the symbol of a crossed-out wheeled dustbin.



This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Le four ventilé au gaz NF930

Dans cette gazinière avec four à air pulsé, le four est chauffé à l'aide d'un brûleur à gaz. Ceci garantit un chauffage très rapide du four, le meilleur rendement et un résultat de cuisson et de rôti optimal.

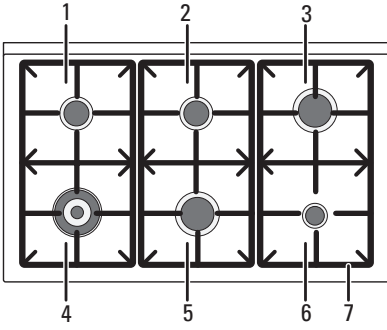
Outre la puissance supplémentaire du brûleur à gaz dans le four, le brûleur fournit également de l'humidité, rendant quasiment impossible le dessèchement d'un plat ou d'un ingrédient. Les plats comme le poulet surinamien et le pain turc peuvent aussi parfaitement être préparés dans ce type de système de four.

Bon cuisson!

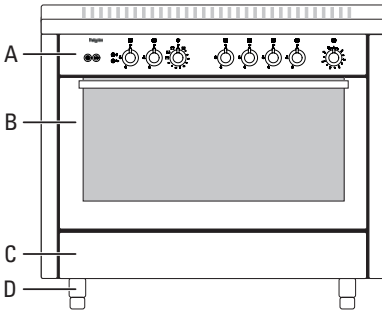
Table des matières

■ Introduction	39
■ Description de l'appareil	40
■ Sécurité	42 - 43
Précautions à prendre	42
■ Avant d'utiliser	44
Avant d'utiliser appareil	44
Minuterie d'arrêt	44
■ Commande	45 - 47
Allumage de brûleur	45
Casseroles	45
Allumage du four	46
■ Application	48 - 50
Conseils de faire cuire et de griller	48
Tableau de grillades	49
Tableau pour la cuisson	50
■ Entretien	51
Nettoyage	51
Enlever la porte	52
■ Installation	53 - 55
■ L'emballage	56

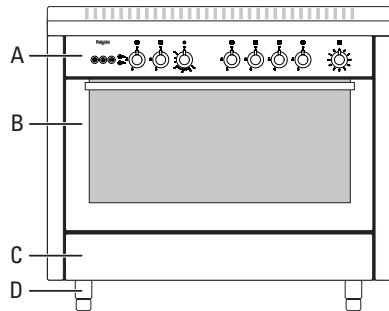
Cet appareil répond aux directives CE.



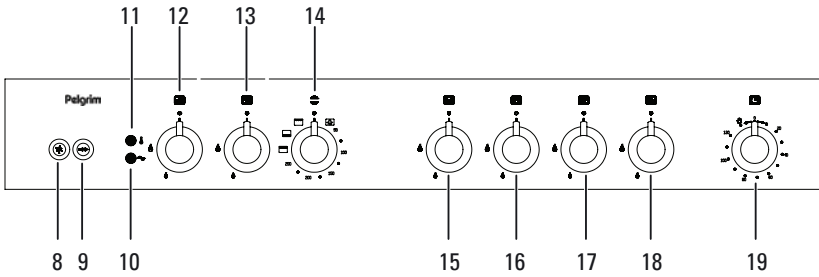
NF925 / NF930



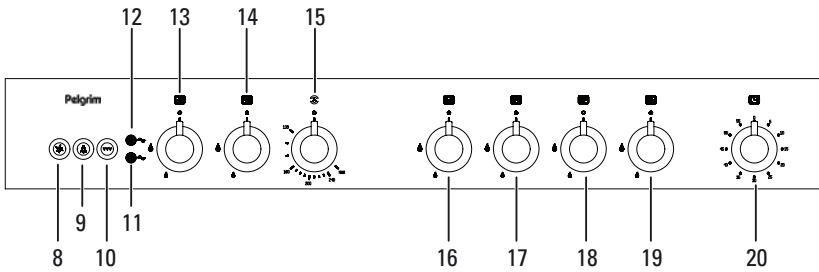
NF925



NF930



NF925



NF930

Description de l'appareil

Type NF925

plan de cuisson

- 1 – brûleur semi-rapide
- 2 – brûleur semi-rapide
- 3 – brûleur rapide
- 4 – brûleur wok (triple flamme)
- 5 – brûleur rapide
- 6 – brûleur auxiliair
- 7 – supports pour casseroles fonte

Cuisinière

- A – tableau de commande
- B – four multifonctions
- C – compartiment de rangement
- D – pieds réglables

tableau de commande

- 8 – bouton d'allumage piézo-électrique
- 9 – bouton tournebroche
- 10 – témoin marche /arrêt
- 11 – témoin de température
- 12 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **1**
- 13 – bouton de commande pour brûleur wok **4**
- 14 – bouton fonction du four
- 15 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **2**
- 16 – bouton de commande pour brûleur rapide **5**
- 17 – bouton de commande pour brûleur auxiliair **6**
- 18 – bouton de commande pour brûleur rapide **3**
- 19 – minuteur coupe-circuit

Type NF930

plan de cuisson

- 1 – brûleur semi-rapide
- 2 – brûleur semi-rapide
- 3 – brûleur rapide
- 4 – brûleur wok (triple flamme)
- 5 – brûleur rapide
- 6 – brûleur auxiliair
- 7 – supports pour casseroles fonte

Cuisinière

- A – tableau de commande
- B – four multifonctions
- C – compartiment de rangement
- D – pieds réglables

tableau de commande

- 8 – bouton d'allumage piézo-électrique
- 9 – bouton éclairage du four
- 10 – bouton fonction grill
- 11 – témoin marche /arrêt
- 12 – témoin de température
- 13 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **1**
- 14 – bouton de commande pour brûleur wok **4**
- 15 – bouton de commande fonctions four
- 16 – bouton de commande pour brûleur semi-rapide **2**
- 17 – bouton de commande pour brûleur rapide **5**
- 18 – bouton de commande pour brûleur auxiliair **6**
- 19 – bouton de commande pour brûleur rapide **3**
- 20 – minuterie

Précautions à prendre

- Cet appareil ne doit pas être utilisé (sans surveillance) par des personnes (y compris des enfants) avec une déficience intellectuelle ou physique ou des connaissances et expériences limitées concernant l'utilisation de ce dernier.
- Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.
- Les meubles en contact avec l'appareil doivent résister à la chaleur (T 90 °C).
- Lors d'une réparation ou d'un nettoyage, l'alimentation électrique et en gaz de l'appareil doivent être coupées. Ôtez la fiche de la prise ou placez le commutateur du compteur électrique dans la position zéro. Fermez le robinet de gaz de la conduite d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est abîmé.
- Cet appareil est exclusivement réservé aux fins pour lesquels il a été conçu, à savoir, la cuisson alimentaire. Toute autre utilisation doit être considérée comme mal à propos et dangereuse. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts causés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de la cuisinière.
- Lors de la cuisson, la plaque devient chaude. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut résulter en dégâts de l'émail parce que toute chaleur est fermée sous la couverture.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine. L'atmosphère deviendra humide.
- Lors de leur utilisation, les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la pièce est suffisamment ventilée: maintenir ouverts les orifices naturels de ventilation ou installer un ventilateur (hotte aspirante). En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire: ouvrir par exemple une fenêtre ou régler le ventilateur (hotte aspirante) à une vitesse supérieure.
- La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haute température (par exemple des grillades), atteindre une température haute. Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- L'appareil devient brûlant pendant l'utilisation du four. Faites bien attention à ne pas toucher les éléments de chauffage qui se trouvent dans le four.

- L'utilisation du four à gaz (NF 930) permet le chauffage de l'ouverture de ventilation à l'arrière par les gaz de combustion du four.
- N'utilisez aucun abrasif ou gratte-vitre pour nettoyer la vitre de la porte du four. La vitre du four peut se fissurer si des rayures se présentent.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud ou traîner sur la plan de cuisson.
- L'intérieur du compartiment de rangement devient brûlant pendant l'utilisation du four. Ne pas se servir du tiroir pour le rangement de produits inflammables ou légèrement déformables.
- Ne pas placer de matériel inflammable dans le four.
- Ne jamais verser de l'eau directement dans le four chaud, sous peine de faire éclater l'émail.
- Ne jamais s'asseoir ou se mettre debout sur la porte ouverte du four.
- Ne nettoyez pas le four avec un nettoyeur haute pression ou avec un nettoyeur à vapeur.
- Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.
- Éliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'émail ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.
- Ne pas utiliser l'appareil comme jouet.

Avant d'utiliser l'appareil

Table de cuisson

Email brûlé

- Le support pour casseroles est fortement chauffé par les brûleurs à gaz. Après un certain temps, l'émail du support peut brûler. Cela est impossible à éviter et n'est donc pas couvert par la garantie.

Capuchons de brûleur

- Contrôlez régulièrement la position exacte des capuchons de brûleur sur les réceptacles des brûleurs: une position incorrecte peut engendrer un mauvais allumage, une combustion nuisible ou des dégâts aux capuchons.

Le four

Préparer pour l'utilisation

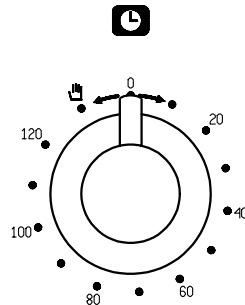
- Retirez le film protecteur bleu des portes en acier inoxydable.
- Sorter tous les accessoires du four et nettoyer soigneusement avec un produit vaisselle. Fermer le four vide et régler à la température maximum pendant une demi-heure environ. Mettre ensuite le gril en marche pendant 15 minutes. Après refroidissement nettoyer le four à l'eau chaude.

Remarque


Après une première utilisation à température élevée, une "odeur de neuf" peut provenir du four. Ceci est tout à fait normal.

Minuterie d'arrêt (NF 925)

fig. 1



Utilisation sans minuterie d'arrêt

- Tournez le bouton de la minuterie vers la gauche .

L'appareil est réglé sur commande manuelle.

Arrêt automatique avec la minuterie

Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

- Choisissez une fonction de four ou température en tournant le symbole désiré.
- Tournez tout à fait le bouton de la minuterie vers la droite sur 120 minutes. De cette façon, vous tendez le ressort.
- Tournez le bouton de la minuterie dans le sens opposé (vers la gauche) jusqu'au temps désiré.


Le four est en marche et émet un signal une fois le temps de cuisson écoulé. Le four s'éteint alors automatiquement.

Allumage

Allumage du brûleur



fig. 2

Tournez le bouton de commande vers la gauche (voir fig. 2) et appuyez en même temps sur le bouton d'allumage  par étincelles. Des étincelles jaillissent sur le brûleur qui s'allume de lui-même. Ensuite, la température peut être réglée en continu. Si après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, contrôlez la position correcte du capuchon du brûleur.

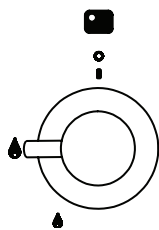


fig. 3

Casseroles

Diamètres de casserole recommandés:

- pour le brûleur wok, 28-34 cm au minimum;
- pour le brûleur rapide, 22-26 cm au minimum;
- pour le brûleur semi-rapide, 16-20 cm au minimum;
- pour auxiliaire, 12-14 cm au minimum.

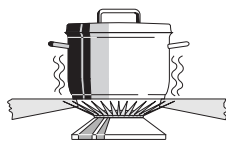


fig. 4

Incorrect :

Une grande quantité de chaleur se dégage le long de la casserole.

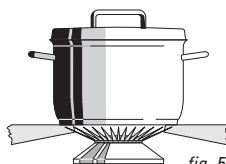


fig. 5

Correct :

La chaleur est répartie de manière régulière sur la surface inférieure de la casserole.

Conseil

Une cuisson sans couvercle ou avec couvercle déplacé provoque un gaspillage d'énergie inutile. Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

Minuterie (NF 930)

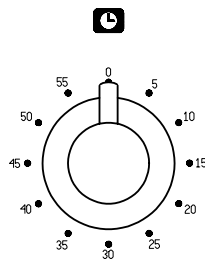


fig. 6

Le minuteur n'émet un signal qu'en fin de cycle.

- Tournez tout à fait le bouton de la minuterie vers la droite sur 55 minutes. De cette façon, vous tendez le ressort.
- Tournez le bouton de la minuterie dans le sens opposé (vers la gauche) jusqu'au temps désiré.

Allumage du four

Témoin lumineux

Pendant la phase de chauffe, le témoin lumineux est allumé. Il s'éteint lorsque la température programmée est atteinte.

Type NF925

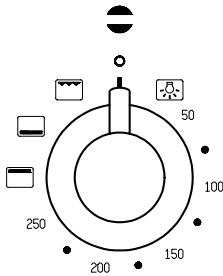


fig. 7 - NF925

Le bouton du fonction four vous permet de programmer la température et fonction. Les températures se règlent progressivement.

Symbole	Description
	éclairage du four
	chaleur par le bas
	chaleur par le haut
	gril

Sortir du four tout ce qui ne sert pas à la préparation du plat.

S'il n'est pas nécessaire de préchauffer, on pourra glisser le plat au four sans plus attendre. Pour les instructions concernant la hauteur à choisir, se reporter au tableau indicatif.

Éclairage du four

L'éclairage du four s'allume. Cette position est facile pour le nettoyage du four.

Chaleur par le bas

Fonction spécialement conçue pour les préparations dont le fond soit cuit à cur. Le fond de vos préparations est bien cuit. Avant la fin du temps de cuisson, vous tournez le bouton de commande sur chaleur par le bas. A la fin de la cuisson, tournez le bouton de fonction sur le réglage de chauffage du haut. La préparation est chauffée par le bas.

Chaleur par le haut

Ce réglage est adéquat pour donner un court apport de chaleur supplémentaire pour les soufflés, meringues, etc. afin de les cuire correctement. A la fin de la cuisson, tournez le bouton de fonction sur le réglage de chauffage du haut.

Gril

Les préparations sont chauffées par la chaleur des éléments combinés gril. Des morceaux de viande, de poulet ou autre volaille se présentant sous une forme plate peuvent être directement grillés sur la grille. Cette position du gril est aussi appropriée pour faire griller du pain.

Griller avec l'ensemble grill

En réglant le bouton du four sur la position ☺, vous pouvez griller à l'aide du tournebroche. Les plats sont chauffés par la chaleur rayonnante de l'élément grill/cuisson combiné. Le thermostat régule également le grill. L'élément ne chauffe dès lors pas en continu mais de temps en temps. Une croûte brune croustillante se forme sur les plats.

Mise en place de l'ensemble grill

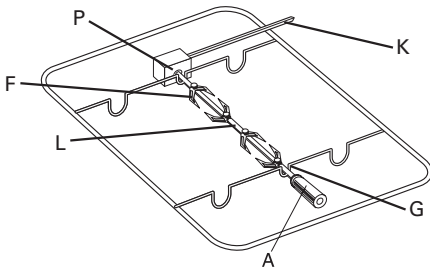


fig. 8 - NF925

- Embrochez les aliments (L) et fixez-les solidement avec les crochets (F) de façon bien équilibrée. Voir fig. 8.
- Enfoncez le tournebroche dans l'ouverture (P) du raccord et posez-le dans le crochet sur la face avant (G). Enlevez la poignée (A).
- Glissez la grille avec broche pour grill dans le four. Faites en sorte que l'axe d'entraînement (K) tombe dans l'orifice du moteur de grill.
- Placez une plaque de cuisson avec un peu d'eau sous le tournebroche.

Type NF930

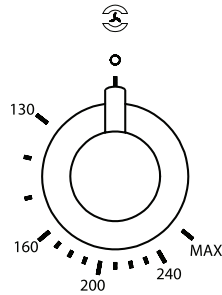


fig.9 - NF930

Le bouton du fonction four vous permet de programmer la température et fonction. Les températures se règlent progressivement.

Appuyez sur la touche ☺. L'éclairage du four s'allume.

☺ Four au gaz

L'air du four est chauffé par le brûleur à gaz. La température est réglable en continu.

Allumage du brûleur du four

Tournez le bouton du four à fond vers la gauche (voir fig. 9) et appuyez en même temps sur le bouton ☺ d'allumage par étincelles. Des étincelles jaillissent sur le brûleur qui s'allume de lui-même. Ensuite, la température peut être réglée en continu.

Griller

En enfonceant le bouton ☺, vous mettez en marche la fonction grill.

Fermez toujours la porte quand vous allez griller.

Conseils de faire cuire et de griller

Position des plaques/grilles

Selon la hauteur de la tarte ou des gâteaux, faire glisser la plaque dans les deuxièmes ou troisièmes glissières du dessous. Placer les moules sur la grille et faire glisser celle-ci dans les premières ou deuxièmes glissières du dessous.

Le choix des moules

Le matériel de fabrication de vos moules est très important, surtout pour l'utilisation du four à chaleur par le haut ou par le bas. Les meilleurs moules sont en métal noir ou matière plastique spéciale; ils prennent la chaleur plus rapidement et diminuent les temps de cuisson.

Pour vous assurer que votre tarte/gâteau est cuit(e)

Piquer dans la partie la plus épaisse à l'aide d'une fourchette dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Si votre fourchette reste sèche et que la pâte ne colle pas sur la fourchette, vous pouvez éteindre votre four et laissez votre tarte/gâteau dans le four éteint pour terminer la cuisson.

Le gâteau retombe

La prochaine fois, faire une pâte moins liquide, ou faire cuire à température moins élevée (10 °C en moins). Observez scrupuleusement les temps de cuisson indiqués dans votre livre de cuisson.

Le gâteau est retombé

Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

Le dessus de la tarte est trop cuit

Placer la tarte plus bas, baisser la température de cuisson et laisser cuire la tarte plus longtemps. Utiliser éventuellement un moule en fer noir.

Le dessous de la tarte est trop cuit

Placer la tarte sur un gradin plus élevé et baisser la température de cuisson.

Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

Enlever la croûte noircie. Sélectionner la position gril pour obtenir une croûte dorée. Ne pas utiliser de parmesan; ce fromage brunît trop rapidement ce qui lui donne un goût amer. La prochaine fois, placer le moule plus bas dans le four et sélectionner une température plus basse (10 °C de moins).

Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

Remettre la plaque dans le four pendant quelques minutes puis enlever aussitôt les biscuits.

Le cake est difficile à démouler

Détacher le cake du moule à l'aide d'un couteau. Retourner de nouveau le moule et le recouvrir plusieurs fois d'un torchon mouillé et froid. La prochaine fois, bien beurrer le moule et utiliser un peu de chapelure.

Position des plaques/grilles

En cas de quantités plus petites, placez la lèchefrite dans la partie supérieure du four (rebord 4). Placez à un niveau plus bas les plats qui exigent un temps plus long sous le gril (rebord 3). Ceci vaut également si vous devez mettre sous le gril des plats occupant une plus grande surface.

Les viandes rouges, boeuf, gibier et agneau, sont saisies plus rapidement que les viandes blanches, veau, porc et volailles. La viande blanche et les filets de poissons ont une croûte moins dorée, tout en étant cuit à point.

Formation de fumée

La cuisson des grillades, posées à même la grille, provoque souvent une formation de fumée, provenant de la graisse tombée sur le fond du four. Remplir le lèchefrite d'eau et le glisser en dessous de la grille peut diminuer la fumée, mais augmente par contre la formation de buée.

Tableau de grillades

plat	temp. en °C	hauteur*	temp. en °C	hauteur*	durée en min.
Grillades "plates"/ en tranche					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Escalope/côtelette	180 - 200	4			12 - 16
Boulette de viande	180 - 200	3			14 - 18
Saucisse	180 - 200	3			16 - 20
Filet de poisson	180 - 200	4			14 - 16
Pain grillé	180 - 200	4			2 - 4
Croque Monsieur	180 - 200	3			2 - 4
Brochettes	180 - 200	4			6 - 10
Grillades "hautes"					
Poulets, 1 kg environ			200	3	35 - 40
Rôti, 1 kg environ			200	2	50 - 60
Côte de porc salé de Cassel			200	2	60 - 70

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

* Hauteur du rebord à partir du bas.

Tableau pour la cuisson

☐ Conventionnelle NF925 / Four gaz NF930

Plat	temp en °C	hauteur*	durée en min.
Pâte tournée			
Pâte sablée	160 - 180	2	50 - 60
Pain d'épices	160 - 180	2	70 - 80
Gâteau aux noix	160 - 180	2	60 - 70
Tarte aux fruits sur plaque à pâtisserie	180 - 200	2, 3	35 - 45
Petit gâteau	160 - 180	3	45 - 55
Fond de tarte	180 - 200	3	20 - 30
Tarte aux fruits en moule	180 - 200	3	15 - 25
Pâte à biscuit			
Fond de tarte	180 - 200	3	25 - 25
Gênoise	190 - 210	3	15 - 20
Pâte pétrie			
Gâteau au fromage/ fromage blanc			
	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Gâteau brisé	180 - 200	3	40 - 50
Fond de tarte	180 - 200	3	15 - 25
Pâte à levure			
Tarte aux fruits en moule	190 - 210	3	40 - 50
Gâteau brisé	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Pâte à chou			
	190 - 210	3	20 - 30
Pâte feuilletée			
	200 - 220	3	15 - 25
Chaussons aux pommes			
	200 - 220	3	20 - 25

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Pour faire cuire à l'air chaud sélectionner une température environ 20 °C plus basse.

* Hauteur du rebord à partir du bas.

Nettoyage

Attention!

Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.

Parties émaillées

L'intérieur de la porte du four, la sole et la plaque à pâtisserie sont en émail. Nous vous conseillons de les nettoyer dans une eau savonneuse chaude et de les rincer à l'eau claire.

Taches rebelles sur l'acier inoxydable

Les enlever avec un détergent spécial pour acier inoxydable. Toujours faire des mouvements dans le sens de la structure de la plaque de cuisson afin d'éviter des taches brillantes. Traiter ensuite avec un produit d'entretien / lustrant pour acier inoxydable.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur du four avec une eau savonneuse chaude. Traitez ensuite avec de l'eau propre.

Verre

Nettoyez la vitre du four avec de l'eau savonneuse. N'utilisez aucun abrasif ou gratte-vitre pour nettoyer la vitre de la porte du four. La vitre du four peut se fissurer si des rayures se présentent.

Remplacez l'ampoule du four

- Débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjon.
- Dévissez la coiffe de protection (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une nouvelle ayant la même consommation en watt (230 V-50 Hz -300°C). Vissez de nouveau la coiffe de protection dans le sens des aiguilles d'une montre.

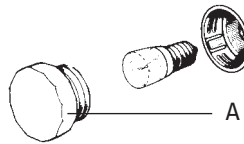


fig. 10

Méthode à suivre pour enlever la porte

La porte est amovible pour un nettoyage plus facile du four.

Pour retirer la porte: l'ouvrir complètement.
Tourner les étriers (B) situés sur la partie de la charnière C. Les charnières sont ainsi bloquées.

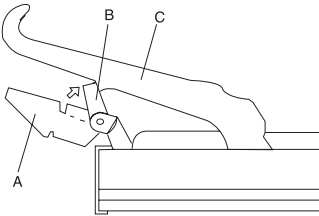


fig. 11

Saisir la porte par les côtés au niveau des charnières. Lever légèrement la porte et la tirer en avant pour l'extraire du four.

Pour la remise de la porte, procéder dans le sens inverse, en veillant d'abord à ce que les charnières soient remises dans les fentes qui leur sont destinées.

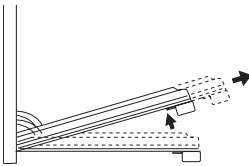


fig. 12

Conseil

En effectuant un nettoyage fréquent du four, vous éviterez aux salissures de s'incruster.

Pour nettoyer le four à fond, enlever les glissières en poussant les par la haute et en sortant les du crochet.

Installation

Generalites

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

L'appareil n'est pas branché à un canal d'évacuation pour gaz de fumée.

Branchement électrique 230 V - 50 Hz.

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

L'appareil doit être mis à terre. Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le. H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm², comme le stipulent les prescriptions, avec 3 conducteurs.

Code-couleurs:

brun = phase L

bleu = N

vert/jaune = terre (⌚)

Le câble doit être équipé d'une fiche convenant à une puissance nominale minimale de 15 A. Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

Le câble ne doit pas entrer en contact avec les éléments brûlants (>70 °C),

Remplacement du câble

En cas de détérioration, remplacez le câble comme suit :

- Ouvrez le boîtier de raccordement (voir fig. 13).
- Dévissez la vis "A" de la bride de retenue.
- Dévissez les vis des bornes et retirez le câble.
- Placez un nouveau câble du même type et de la même longueur. Voir pour le raccordement le code couleur à "Branchement Electrique".
- Fixez le câble avec la vis "A" de la bride de retenue et fermez le boîtier de raccordement.

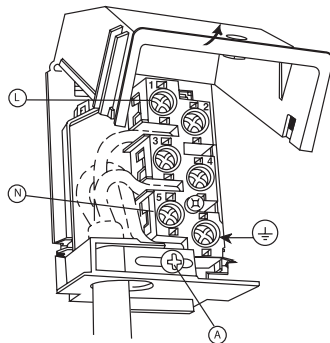


fig.13

Raccordement du gaz : RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Elles stipulent notamment que :
 - seuls les appareils agréés peuvent être utilisés.

Le raccordement de gaz peut se faire à l'arrière au choix dans le coin supérieur gauche ou droit. Ceci est possible en échangeant le raccordement de gaz et le bouchon de fermeture.

Conseil

Le type de gaz distribué dans le pays auquel l'appareil est destiné figure sur la plaque d'identité.

L'appareil est réglé en usine pour le gaz G25 (gaz naturel) sous une pression de 25 mbar. Appareil de catégorie 2.

Catégorie sub 1.

- Utiliser une conduite fixe pour l'embranchement de la cuisinière, à cause des températures élevées qui peuvent être atteintes dans le four. L'installation au moyen d'un tuyau de sécurité spécial est aussi autorisé. Monter ce tuyau sur le côté de la cuisinière pour éviter tout contact avec des parties brûlantes de l'appareil. Dans tous les cas, un robinet de gaz destiné à la cuisinière devra être placé à un endroit d'accès aisé.

Tableau :

	G25/25mBar
Type brûleur	(kW)
auxiliaire	1,00
brûleur semi-rapide	1,75
brûleur rapide	3,00
brûleur wok	3,60
four (NF930)	3,80

Dimensions hors

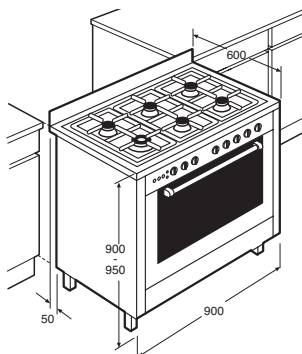


fig. 13

Four ventilé au gaz NF930

Le four au gaz à besoin d'une arrivée d'air suffisante pour un fonctionnement performant et sûr. Si une plinthe est appliquée sous la cuisinière, il convient d'y réaliser une ouverture d'au minimum 100 cm².

Montage des pieds réglables

La cuisinière est équipée de 4 pieds réglables avec lesquels vous pouvez régler la hauteur. Soulevez la cuisinière et fixez les pieds dans les orifices prévus à cet effet se trouvant dans les coins (voir fig. 14).

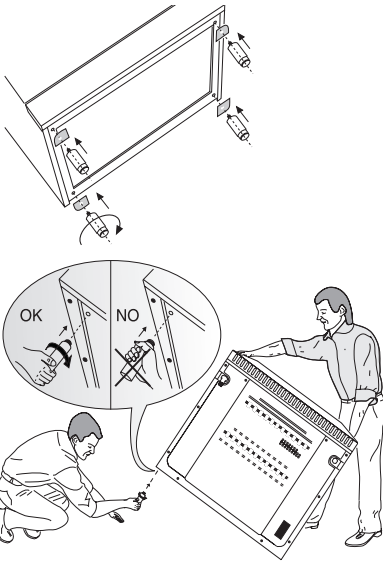


fig. 14

Lorsque la cuisinière est placée dans un meuble de cuisine, un espace minimum doit être conservé comme mentionné sur la fig. 15.

Lorsque la cuisinière est encastrée entre des placards de cuisine, le revêtement du meuble doit alors pouvoir résister à des températures de 90 °C minimum.

Nivellement

Les pieds réglables permettent d'égaliser le four dans la hauteur (voir fig. 16).

Si vous souhaitez placer la cuisinière en hauteur, faites alors en sorte qu'elle ne puisse pas glisser.

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Après l'installation de l'appareil, contrôlez le bon fonctionnement des brûleurs. La flamme doit être régulière et stable en position maximale, tandis que les brûleurs ne peuvent s'éteindre en position minimale.

Attention :

Si la cuisinière doit être placée à côté d'une armoire haute ou de toute autre paroi de matériel inflammable, il faudra prévoir un vide de 50 mm au moins entre la cuisinière et la paroi. Prévoir aussi une distance de 650 mm entre le plan de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration au-dessus du même plan.

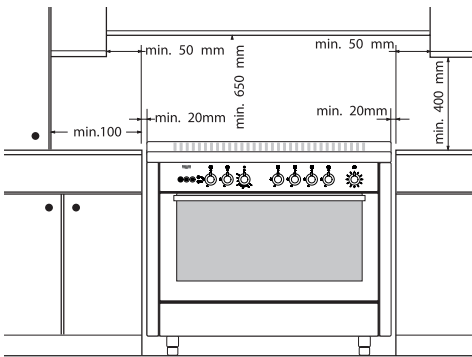


fig. 15



fig. 16

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé
L'emballage de l'appareil est recyclable.

Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le feuil de polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (polystyrène-PS).

Evacuez ces matériaux en bonne et due forme et conformément aux dispositions légales.

Sur la plaque signalétique porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Der Gasumluftbackofen NF930

In diesem Herd mit gasbeheiztem Umluftbackofen wird der Backofen mit Hilfe eines Gasbrenners erhitzt. Dies garantiert eine sehr schnelle Erhitzung des Backofens, optimale Wirtschaftlichkeit und ein optimales Back- und Bratergebnis.

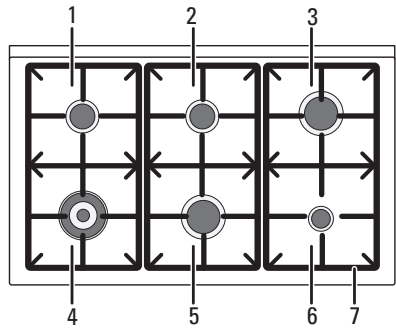
Neben der zusätzlichen Leistungsfähigkeit des Gasbrenners im Backofen, gibt der Brenner auch Feuchtigkeit ab, wodurch ein Austrocknen von Gerichten oder Zutaten nahezu unmöglich ist. So können z.B. Hähnchengerichte oder türkisches Brot in dieser Art Backofensystem perfekt zubereitet werden.

Viel Spaß beim Kochen!

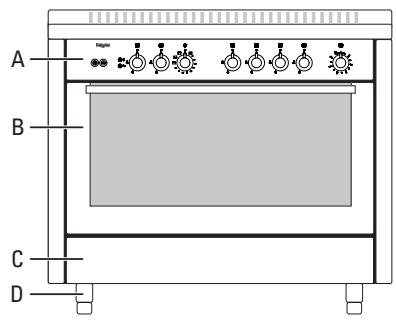
Inhaltsangabe

■ Einleitung	57
■ Gerätebeschreibung	58
■ Sicherheit	60 - 61
Worauf Sie achten müssen	60
■ Ingebrauchnahme	62
Vor dem ersten Gebrauch	62
Ausschalt-Timer	62
■ Bedienung	63 - 65
Anzündung Kochmulde	63
Töpfe	63
Einschalten des Ofens	64
■ Gebrauch	66 - 68
Tips für das Backen, Braten und Grillen	66
Übersichtstabelle Grillen	67
Backtabelle	68
■ Pflege	69
Ofen reinigen	69
Tür entfernen	70
■ Installation	71 - 73
■ Verpackung	74

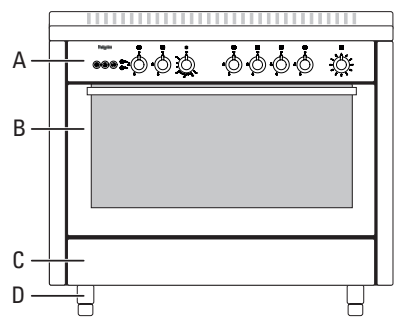
Diese Gerät erfüllt die derzeit gültigen EG-Richtlinien.



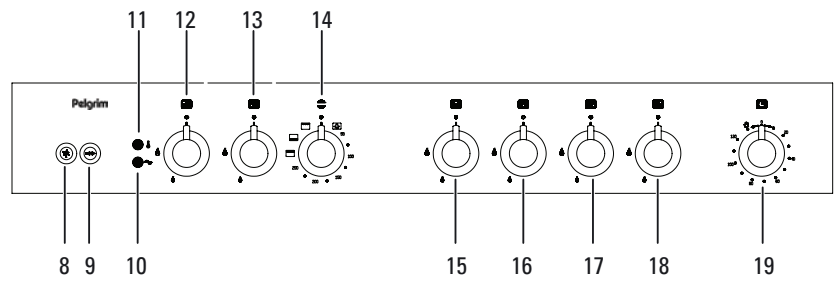
NF925 / NF930



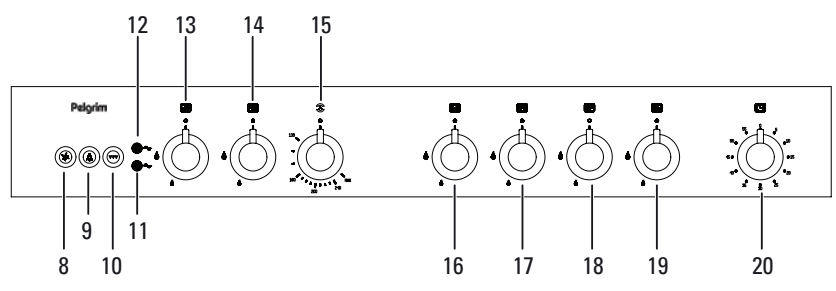
NF925



NF930



NF925



NF930

Gerätebeschreibung

Type NF925

Kochmulde

- 1 – Normalbrenner
- 2 – Normalbrenner
- 3 – Starkbrenner
- 4 – Wokbrenner (dreifache Flamme)
- 5 – Starkbrenner
- 6 – Hilfsbrenner
- 7 – Kochmulde Gusseisen

Herd

- A – Bedienblende
- B – Mehrsystemherd
- C – Geschirrwagen
- D – Verstellfüße

Bedienblende

- 8 – Knopf Funkenzündung
- 9 – Knopf Drehspießfunktion
- 10 – Kontrolleuchte ein/aus
- 11 – Kontrolleuchte Thermostat
- 12 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **1**
- 13 – Bedienungsknopf für Wokbrenner **4**
- 14 – Funktionsschalter Ofen
- 15 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **2**
- 16 – Bedienungsknopf für Starkbrenner **5**
- 17 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner **6**
- 18 – Bedienungsknopf für Starkbrenner **3**
- 19 – Ausschalt-Timer

Type NF930

Kochmulde

- 1 – Normalbrenner
- 2 – Normalbrenner
- 3 – Starkbrenner
- 4 – Wokbrenner (dreifache Flamme)
- 5 – Starkbrenner
- 6 – Hilfsbrenner
- 7 – Kochmulde Gusseisen

Herd

- A – Bedienblende
- B – Mehrsystemherd
- C – Geschirrwagen
- D – Verstellfüße

Bedienblende

- 8 – Knopf Funkenzündung
- 9 – Knopf Ofenbeleuchtung
- 10 – Knopf Drehspießfunktion
- 11 – Kontrolleuchte ein/aus
- 12 – Kontrolleuchte Thermostat
- 13 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **1**
- 14 – Bedienungsknopf für Wokbrenner **4**
- 15 – Funktionsschalter Ofen
- 16 – Bedienungsknopf für Normalbrenner **2**
- 17 – Bedienungsknopf für Starkbrenner **5**
- 18 – Bedienungsknopf für Hilfsbrenner **6**
- 19 – Bedienungsknopf für Starkbrenner **3**
- 20 – Küchenwecker

Worauf Sie achten müssen

- Dieses Gerät darf nicht (ohne Aufsicht) von Personen (einschließlich Kindern) mit geistiger oder körperlicher Behinderung bzw. beschränkter Kenntnis und Erfahrung im dem Umgang mit diesem Gerät benutzt werden.
- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur anschließen.
- Mit dem Gerät in Kontakt kommende Möbel müssen hitzefest sein (T 90 °C).
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus. Den Gashahn der Gasleitung zudrehen.
- Ist das Gerät beschädigt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck benutzt werden, für den es entworfen wurde, nämlich zur Zubereitung von Eßwaren. Jegliche andere Art der Verwendung ist als zweckwidrig und gefährlich zu betrachten. Wir übernehmen keinerlei Haftung bei Schäden durch unsachgemäße, falsche oder irrationale Verwendung des Gerätes.
- Während des Kochens und Bratens erhitzt sich die Kochplatte. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emailbeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflusst.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen der Küche. Dabei würde sich Feuchtigkeit im Raum bilden.
- Bei der Benutzung des Gas-Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Einbauplatz des Geräts. Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Platzes; halten Sie natürliche Ventilationslöcher offen oder installieren Sie einen mechanischen Ventilator (Abzugshaube). Bei langem Gebrauch der Kochmulde kan zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster oder ein höherer Stand des Ventilators (der Abzugshaube).
- Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.B. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.

- Wenn der Backofen an ist, wird das Gerät heiß. Vorsicht: Die Heizelemente des Backofens nicht berühren.
- Beim Betrieb des Gasbackofens (NF 930) kann die Entlüftungsöffnung auf der Rückseite durch die Verbrennungsgase des Backofens heiß werden.
- Keine Scheuermittel oder Glasschaber zum Reinigen der Backofenscheibe verwenden. Kratzer können die Backofenscheibe zerspringen lassen.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können in der Tür des heißen Ofens eingeklemmt werden oder auf heiße Kochfelder fallen.
- Die Innenseite der Lade wird heiß, wenn der Backofen an ist. Verwenden Sie den Lade nicht für feuergefährliche oder sich leicht verformende Materialien.
- Lagern Sie keine brennbaren Materialien im Backofen.
- Gießen Sie nie Wasser direkt in den heißen Backofen. Das Email kann dadurch Schaden nehmen.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf die geöffnete Backofentür.
- Um die elektrische Sicherheit des Gerätes nicht zu gefährden ist die Anwendung von Hochdruckreinigern bzw. Dampfstrahlreinigern nicht zulässig.
- Kühlen Sie die Backofen immer mit geschlossener Tür.
- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Rostfreistahl einwirken, kann das Verfärbungen zur Folge haben.
- Das Gerät nicht als Spielgerät verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Kochmulde

Einbrennen Email

- Die Rippenplatte wird durch die Flammen stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit das Email einbrennen kann. Das ist nicht zu vermeiden und fällt darum nicht unter die Garantie.

Brenner

- Kontrollieren Sie regelmäßig ob die Brennerdeckel noch gut auf den Brennkörpern liegen; eine falsche Lage kann schlechte Zündung, ungünstige Verbrennung oder Schäden an den Brennern zur Folge haben.

Ofen

Gebrauchsfertig machen

- Die blaue Schutzfolie von den Edelstahltür abziehen.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie sie gründlich mit einem Spülmittel. Stellen Sie den geschlossenen leeren Ofen etwa 30 Minuten lang auf die Höchsttemperatur ein. Schalten Sie anschließend 15 Minuten lang das Grillelement ein. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er mit warmem Wasser zu reinigen.

Anmerkung :

Wenn der Ofen zum ersten Mal hoch erhitzt wird, werden Sie einen Geruch bemerken, der die erste Inbetriebnahme des Ofens kennzeichnet und somit völlig normal ist.

Ausschalt-Timer (NF 925)

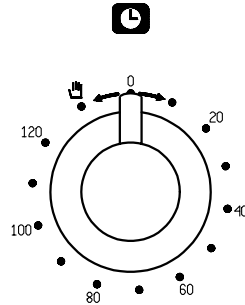


Abb. 1

Gebrauch ohne Ausschalt-Timer

- Drehe die Ausschalt-Timer nach links auf für Gebrauch ohne Ausschalt-timer.

Automatisch ausschalten mit den Ausschalt-Timer

Der Backofen schaltet sich nach Beendigung der Backzeit automatisch aus.


- Wählen Sie eine Backofenfunktion oder Temperatur, indem Sie den Schalter auf das gewünschte Symbol drehen.
- Drehen Sie den Zeitschaltknopf ganz nach rechts auf 120 Minuten. Dadurch wird die Feder gespannt.
- Drehen Sie den Zeitschaltknopf zurück (nach links), bis Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben.

Der Backofen ist eingeschaltet und bei Beendigung der Backzeit ertönt ein Signal. Der Backofen schaltet sich dann automatisch aus.

Anzündung Kochmulde

Elektrische Funkenzündung



Drehen Sie den Bedienungsknopf nach links bis zum Anschlag (siehe Abb. 3) und drücken Sie gleichzeitig auf den Zündknopf . Es springen Funken auf den Gasbrenner über, der daraufhin von selbst entzündet. Die Flamme kann stufenlos eingestellt werden, von groß nach klein. Sollte das nach wiederholtem Versuch nicht gelingen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt.

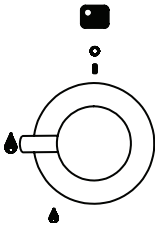


Abb. 2

Abb. 3

Töpfe

Empfohlene Durchmesser der Topfböden:

- Für den Wokbrenner min. 28-34 cm;
- Für den Starkbrenner min. 22-26 cm;
- Für den Normalbrenner min. 16-20 cm;
- Für den Hilfsbrenner mindestens 12-14 cm.

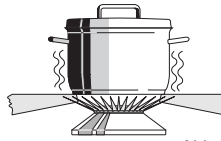


Abb. 4

Falsch :

Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.



Abb. 5

Gut :

Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Tip

Beim Kochen ohne Deckel oder mit verschobenem Deckel wird viel Energie verschwendet. Saubere Töpfe nehmen besser Wärme auf.

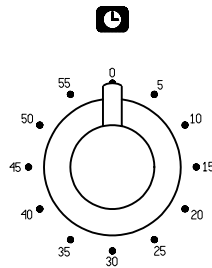


Abb. 6

Küchenwecker (NF 930)

Nach Beendigung der Backzeit ertönt nur ein Signal.

- Drehen Sie den Zeitschaltknopf ganz nach rechts auf 55 Minuten. Dadurch wird die Feder gespannt.
- Drehen Sie den Zeitschaltknopf zurück (nach links), bis Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben.

Einschalten des Ofens

Kontrollampe

In der Heizphase brennt die Kontrollampe. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Type NF925

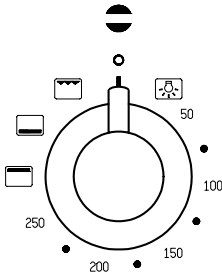


Abb. 7 - NF925

Mit den Ofenknopf wählen Sie eine Backofenfunktion oder Temperatur. Die Temperaturen sind stufenlos einstellbar.

Symbol	Umschreibung
	Ofenbeleuchtung
	Unterhitze
	Oberhitze
	Grill

Entfernen Sie alles aus dem Ofen, was Sie nicht zur Bereitung des Gerichts gebrauchen.

Schieben Sie das Gericht in den Ofen, wenn es nicht notwendig ist, den Ofen vorzuheizen. In der Übersichtstabelle finden Sie einige Hinweise für die Schienenhöhe.

Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet. Diese Betriebsart eignet sich zur Reinigung des Backofens.

Unterhitze

Diese Funktion ist speziell geeignet für das gezielte Backen von Böden. Vor Ablauf des Backverfahrens (ein Viertel der Restbackzeit) drehen Sie den Funktionsschalter auf Unterhitze. Mit dem Temperaturknebel die Höchststufe einstellen. Das Gericht wird dann vor allem durch das untere Heizelement erhitzt, bräunt aber noch an der Oberseite nach.

Oberhitze

Diese Stufe ist geeignet für Soufflés, Schaumgebäck usw., die noch etwas durchbacken müssen. Am Ende des Backvorgangs mit dem Funktionsknebel die Oberwärme einstellen.

Grill

Die Gerichte werden erhitzt durch die Wärme vom Grillheizkörper. Flache Stücken Fleisch, Huhn oder sonstiges Geflügel können direkt auf dem Rost gegrillt werden. Diese Grillstufe ist auch zum Toasten von Brot geeignet.

Grillen mit dem Grillset

Wenn Sie den Knopf auf ☺ stellen, können Sie mit dem Bratenspieß grillen. Die Gerichte werden durch die Strahlungswärme des kombinierten Grill-/Bakelements erhitzt. Der Thermostat regelt auch den Grill. Das Element ist deshalb nicht ständig gleich heiß, sondern leuchtet in regelmäßigen Abständen rot auf. Die Gerichte bekommen eine knusprige braune Kruste.

Den Grillset aufstellen

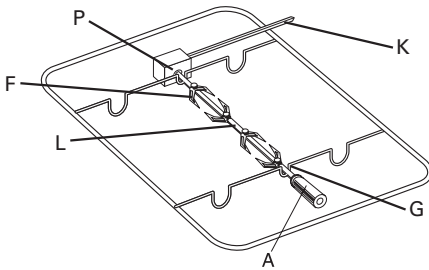


Abb. 8 - NF925

- Die Speise auf den Spieß stecken (L) und gut ausbalanciert fest am Haken (F) befestigen. Siehe Abb. 8.
- Den Drehspieß in die Öffnung (P) drücken und vorne auf den Haken (G) legen. Handgriff (A) entfernen.
- Den Rost mit Grillspieß in den Backofen schieben. Darauf achten, dass die Antriebsachse (K) in die Öffnung des Grillmotors fällt.
- Ein Backblech mit ein etwas Wasser unter den Drehspieß stellen.

Type NF930

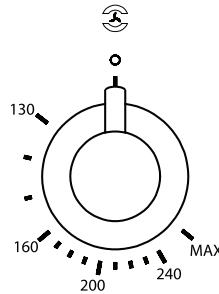


Abb.9 - NF930

Mit den Ofenknopf wählen Sie eine Backofenfunktion oder Temperatur. Die Temperaturen sind stufenlos einstellbar.

Drücken Sie die Taste ☺. Die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet.

☺ Gasbackofen

Die Luft im Backofen wird durch den Gasbrenner erhitzt. Die Temperatur ist stufenlos regelbar.

Anzünden des Backofenbrenners

Drehen Sie den Backofenknopf nach links bis zum Anschlag (siehe Abb. 9) und drücken Sie gleichzeitig auf den Zündknopf ☺. Es springen Funken auf den Gasbrenner über, der daraufhin von selbst entflammt. Anschließend kann die Temperatur stufenlos geregelt werden.

Grillen

Durch Drücken des Knopfes ☺ schalten Sie das Grillelement ein.

Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.

Tips für das Backen, Braten und Grillen

Backhöhen

Je nach Höhe des Gebäcks oder der Plätzchen legen Sie das Backblech in die zweite oder dritte Schiene von unten. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

Backformen

Insbesondere bei Öfen mit Ober- und Unterhitze spielt das Material der Backformen eine große Rolle. Die besten Backformen sind aus schwarzem Blech hergestellt oder mit einem speziellen Kunststoff beschichtet, da sie die Wärme am schnellsten aufnehmen und die Zubereitungszeiten verkürzen.

So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist:

Stechen Sie 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit mit einem Hölzchen in die Torte und zwar dort, wo diese am höchsten ist. Wenn das Hölzchen trocken bleibt und kein Teig daran klebt, können Sie den Ofen ausschalten und die Nachwärme benutzen, um die Torte gut durchbacken zu lassen.

Die Torte fällt zusammen.

Benutzen Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein. Sie müssen sich genau an die im Backbuch angegebenen Rührzeiten halten.

Die Torte ist eingefallen

Die Torte hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen müssen Sie die Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel.

Die Torte auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und die Torte länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel.

Das Gebäck auf eine höhere Schiene schieben und die Temperatur niedriger einstellen.

Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel.

Entfernen Sie die Kruste und lassen Sie danach, indem Sie den Grill gebrauchen, eine braune Kruste auf den Auflauf kommen. Gebrauchen Sie keinen Parmesankäse: diese Käsesorte wird zu schnell braun und schmeckt dann bitter. Stellen Sie beim nächsten Mal die Form etwas niedriger in den Ofen und schalten Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

Die Plätzchen kleben am Backblech.

Schieben Sie das Backblech noch kurz in den Ofen und nehmen Sie danach die Plätzchen sofort vom Blech.

Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen.

Lösen Sie den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer. Drehen Sie die Form noch einmal um und bedecken Sie das Ganze ein paarmal mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächsten Mal die Form gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Backhöhen

Bei kleineren Mengen die Bratpfanne oben in den Backofen einschieben (Schiene 4).

Gerichte mit längerer Grillzeit auf Schiene 3 einschieben. Dies gilt auch beim Grillen von Gerichten mit größerer Oberfläche.

Dunkles Fleisch, wie zum Beispiel Rindfleisch, Wild und Hammelbraten, bräunt schneller als helles Fleisch, wie zum Beispiel Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. Leichtes Fleisch und Fischfilets werden von außen weniger braun, selbst wenn sie von innen bereits gar und saftig sind.

Rauchentwicklung

Beim Grillieren von Fleisch, das direkt auf dem Rost liegt, entwickelt sich Rauch, der durch in den Boden einbrennende Fettspritzer entsteht. Diese Rauchentwicklung können Sie einschränken, indem Sie die Bratpfanne mit Wasser füllen und unter den Grillrost schieben.

Selbstverständlich wird sich dann mehr Kondenswasser bilden.

Übersichtstabelle Grillen

Grillgericht	Temp. °C	Einschub- ebene*	Temp. °C	Einschub- ebene*	Grillzeit min.
Flaches Grillgut					
Steak	180 - 200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelett	180 - 200	4			12 - 16
Frikadelle	180 - 200	3			14 - 18
Bratwurst	180 - 200	3			16 - 20
Fischfilet	180 - 200	4			14 - 16
Toast	180 - 200	4			2 - 4
Toast, belegt	180 - 200	3			2 - 4
Schaschlik	180 - 200	4			6 - 10
Höheres Grillgut					
Hähnchen, ca 1 kg			200	3	50 - 60
Rollbraten, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Kassler			200	2	60 - 70

Die Angaben in dieser Tabelle sind Richtwerte.

* Schienenhöhe von unten

Konventionell NF925 / Gasofen NF930

Rezept	Temp °C	Einschub- ebene*	Zeit in Min.
Rührteig			
Sandkuchen	160 - 180	2	65 - 70
Napfkuchen	160 - 180	2	70 - 80
Nußkuchen	160 - 180	2	60 - 70
Obstkuchen (Blech)	180 - 200	2, 3	35 - 45
Obstkuchen (Form)	160 - 180	3	45 - 55
Tortenboden	180 - 200	3	20 - 30
Kleingebäck	180 - 200	3	15 - 25
Biskuitteig			
Tortenboden	180 - 200	3	25 - 25
Biskuitrolle	190 - 210	3	15 - 20
Knetteig			
Käse-/Quarkkuchen	180 - 200	2	70 - 80
Kleingebäck	180 - 200	3	15 - 20
Streuselkuchen	180 - 200	3	40 - 50
Tortenboden	180 - 200	3	15 - 25
Hefeteig			
Obstkuchen (Blech)	190 - 210	3	40 - 50
Streuselkuchen	190 - 210	3	35 - 45
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Brandteig			
	190 - 210	3	20 - 30
Blätterteig			
	200 - 220	3	15 - 25
Apfeltaschen	200 - 220	3	20 - 25

Die Angaben in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Wenn Sie Backen mit Heißluft stellen Sie die Temperatur ca. 20 °C niedriger.

* Schienenhöhe von unten.

Ofen reinigen

Achtung:

Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.

Emaillierte Teile

Die Innenseite der Ofentür, der Ofenboden und die Back- und Bratplatte sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit warmer Seifenlauge, reinigen und dann mit klarem Wasser nachbehandeln.

Hartnäckige Flecken auf rostfreiem Stahl

Hartnäckige Flecken auf Edelstahl mit einem Edelstahl-Spezialreiniger entfernen. Stets in Edelstahlstrukturrichtung polieren. Damit werden Glanzflecke vermieden.

Nachbehandlung mit Glanz- und Pflegemittel für Edelstahl.

Außenseite

Die Außenseite des Backofens mit warmer Seifenlauge reinigen. Mit sauberem Wasser nachwischen.

Glas

Die Backofenscheibe mit Seifenlauge reinigen. Keine Scheuermittel oder Glasschaber zum Reinigen der Backofenscheibe verwenden. Kratzer können die Backofenscheibe zerspringen lassen.

Backofenlampe austauschen

- Den Stecker aus der Wandsteckdose ziehen.
- Die Lampenabdeckung (A) durch Linksdrehen herausschrauben.
- Die Lampe durch eine neue Lampe des gleichen Lampentyps austauschen (230 V-50 Hz -300°C). Die Lampenabdeckung durch Rechtsdrehen wieder aufschrauben.

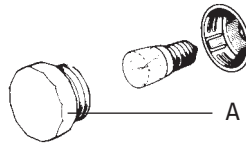


Abb. 10

Tür entfernen

Zwecks bequemerer Reinigung des Ofens kann die Tür abmontiert werden.

Tür abmontieren: die Tür ganz öffnen. Die Bügel (B), die sich auf dem Scharnierteil (A) befinden, auf die Ausstülpungen des Scharnierteils C drehen. Nun sind die Scharniere verriegelt.

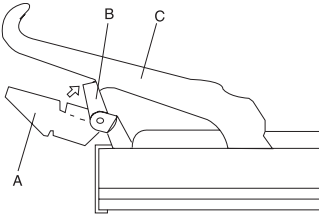


Abb. 11

Die Tür an beiden Seiten bei den Scharnieren festhalten. Die Tür ein wenig anheben und anschließend rechts nach vorne aus dem Ofen ziehen. Setzen Sie die Tür in umgekehrter Reihenfolge wieder ein. Achten Sie dabei darauf, daß Sie zuerst die Scharniere in die dafür vorgesehenen Rillen einlegen.

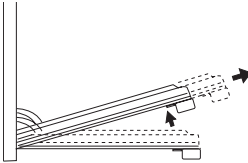


Abb. 12

Tip

Durch regelmäßige Reinigung des Backofens werden hartnäckige Verschmutzungen vermieden. Für die Grundreinigung des Backofens die Schienen entfernen, indem Sie diese nach oben drücken und aus dem Haken heben.

Installation

Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

Das Gerät wird nicht an einen Rauchgaskanal angeschlossen.

Stromversorgung 230 V - 50 Hz.

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

Das Gerät muß geerdet sein.

Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel H05RRF, 1,5 oder 2,5 mm², mit 3 Adern.

Dies sind die Farbcodes:

braun = Phase L

blau = N

grün/gelb = Erdung (↓)

Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestens 15 A geeignet ist. Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Das Kabel darf keinesfalls mit heißen Teilen (>70 °C) in Berührung kommen.

Kabel austauschen

Beschädigte Kabel sind wie folgt auszutauschen:

- Die Anschlussdose öffnen (siehe Abb. 13).
- Schraube "A" der Zugentlastung lösen.
- Die Schrauben an den Klemmen lösen und das Kabel entfernen.
- Durch ein neues Kabel desselben Typs und derselben Länge ersetzen. Beim Anschließen die Farbkodierungen für "Elektroanschlüsse" beachten.
- Das Kabel mit Schraube "A" der Zugentlastung festschrauben, die Anschlussdose schließen.

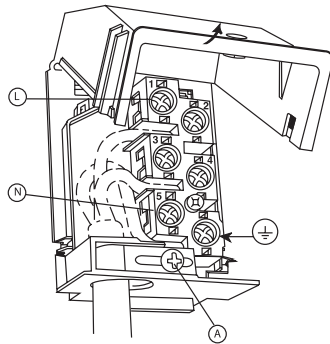


Abb.13

Gasanschluß : RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Diese besagen u.a., daß:
 - ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen.

Der Gasanschluss kann auf der Rückseite nach Wunsch links oder rechts oben angebracht werden, indem der Gasanschluss und der Verschluss ausgetauscht werden.

Achtung:

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.

Im Werk wurde das Gerät auf G25 (Erdgas) mit einem Druck von 25 mbar für die Gerätekategorie 2-Sub 1 abgestimmt.

- Schließen Sie den Herd an eine feste Leitung an. Dies ist aufgrund der hohen Temperaturen erforderlich, die der Ofen erreichen kann. Anschluß mittels eines speziell dafür bestimmten Sicherheitsschlauches ist ebenfalls zulässig. Montieren Sie diesen Schlauch an der Seite des Herds, um zu verhindern, daß dieser mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt. In beiden Fällen muß vor dem Gerät an einer leicht erreichbaren Stelle ein Gashahn eingesetzt werden.

Tabelle:

	G25/25mBar
Brennertyp	(kW)
Hilfsbrenner	1,00
Normalbrenner	1,75
Starkbrenner	3,00
Wokbrenner	3,60
Ofen (NF930)	3,80

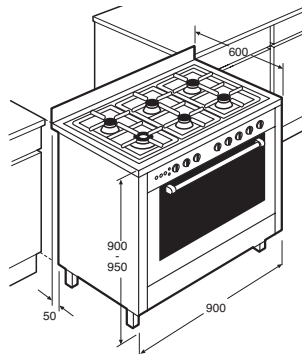
Einbaumaße

Abb. 13

Gasumluftbackofen NF930

Für eine gute und sichere Funktion benötigt der Gasbackofen ausreichende Luftzufuhr. Wenn unter dem Backofen eine Sichtblende angebracht wird, muss sich darin eine Öffnung von mindestens 100 cm² befinden.

Montage Stellfüße

Der Herd ist mit 4 Stellfüßen ausgestattet, mit denen die Höhe eingestellt werden kann. Den Herd anheben und die Stellfüße in die entsprechenden Öffnungen in den Ecken schrauben (siehe Abb. 14).

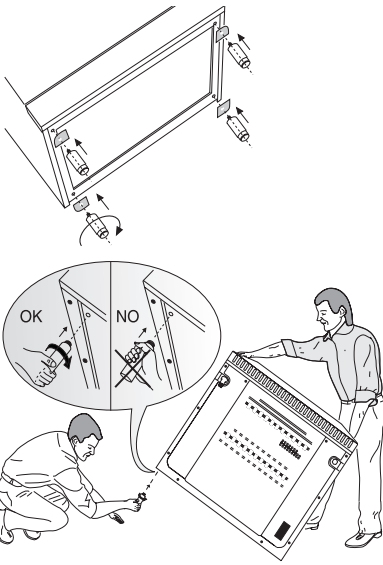


Abb. 14

Hinweis:

Wenn der Herd neben einem hohen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufgestellt wird, sollten Sie minimal einen Abstand von 50 mm zwischen dem Herd und dieser Wand einhalten. Halten Sie auch einen Abstand von minimal 650 mm zwischen Kochmulde und einer eventuell über der Kochmulde befestigten Dunstabzugshaube ein.

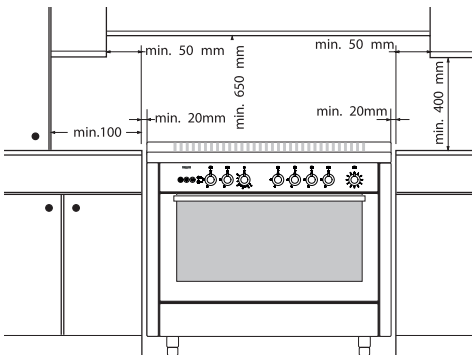


Abb. 15

Wenn der Herd zwischen Küchenschränken aufgestellt werden soll, muss ein Mindestabstand berücksichtigt werden, siehe dazu Abb. 15.

Wenn der Herd zwischen Küchenschränken eingebaut werden soll, muss die Beschichtung der Küchenmöbel eine Hitzebeständigkeit haben von mindestens 90 °C.

Waagrecht aufstellen

Mit Hilfe der Verstellfüße können Sie die Höhe des Herdes einstellen (siehe Abb. 16).

Wenn Sie den Herd auf einem Sockel aufstellen wollen, bitte darauf achten, dass er nicht abrutschen kann.

- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Prüfen Sie nach der Installation des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren: im Großstand muß die Flamme regelmäßig und stabil brennen, während die Brenner im Kleinstand nicht ausgehen dürfen.



Abb. 16

Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.



Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmässige Entsorgung bedingt sind.

Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.