

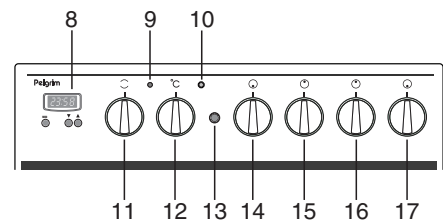
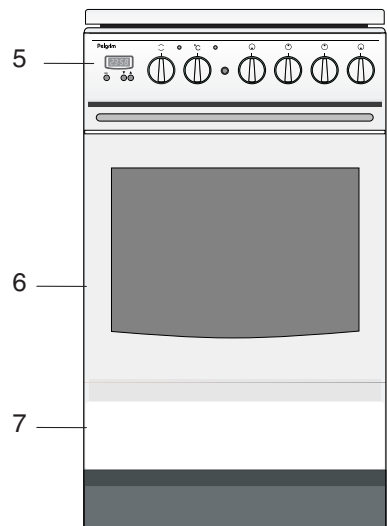
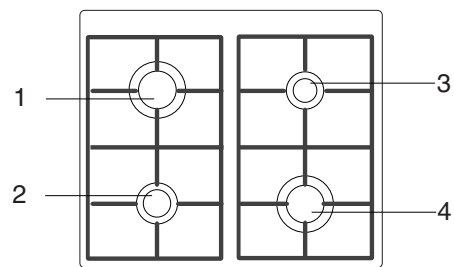
Handleiding

Fornuis

PF 630
PF 634
PF 664

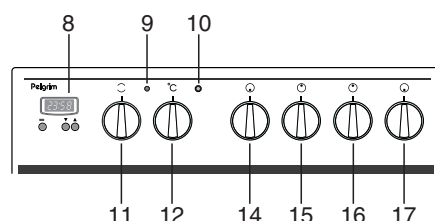
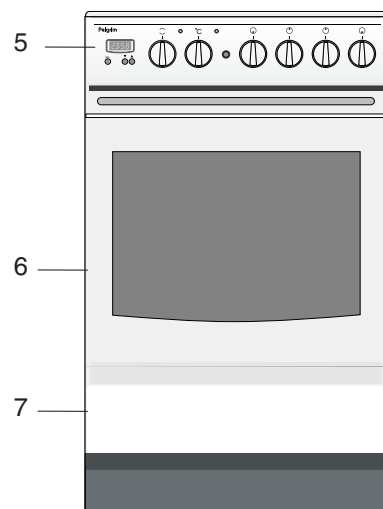
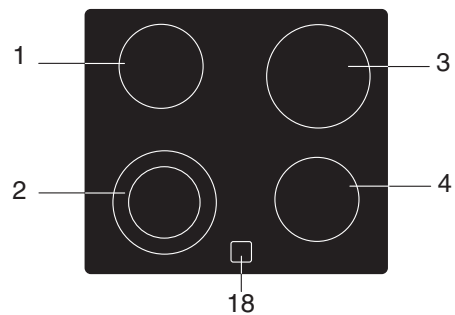


PF630 / PF634



PF 630/PF 634

PF664



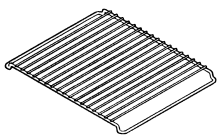
PF 664

Toestelbeschrijving PF 630 / PF 634

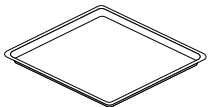
- 1 – sterkbrander
- 2 – normaalbrander
- 3 – sudderbrander
- 4 – sterkbrander
- 5 – bedieningspaneel
- 6 – oven
- 7 – opberglade
- 8 – elektronische klok
- 9 – aan/uit controlelampje
- 10 – thermostaatlampje
- 11 – functieknop oven
- 12 – thermostaatknop
- 13 – knop vonkontsteking
- 14 – bedieningsknop normaalbrander linksvoor
- 15 – bedieningsknop sterkbrander linksachter
- 16 – bedieningsknop sudderbrander rechtsachter
- 17 – bedieningsknop sterkbrander rechtsvoor

Toestelbeschrijving PF 664

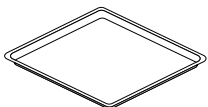
- 1 – kookzone Cook-light ø 14,5 cm (1200 W)
- 2 – kookzone Cook-light ø 13-22 cm (1000-2200 W)
- 3 – kookzone Cook-light ø 18 cm (1800 W)
- 4 – kookzone Cook-light ø 14,5 cm (1200 W)
- 5 – bedieningspaneel
- 6 – oven
- 7 – opberglade
- 9 – aan/uit controlelampje
- 10 – thermostaatlampje
- 11 – functieknop oven
- 12 – thermostaatknop
- 14 – bedieningsknop kookplaat/-zone linksvoor
- 15 – bedieningsknop kookplaat/-zone linksachter
- 16 – bedieningsknop kookplaat/-zone rechtsachter
- 17 – bedieningsknop kookplaat/-zone rechtsvoor

Accessoires (afhankelijk van het type)**Vlak rooster**

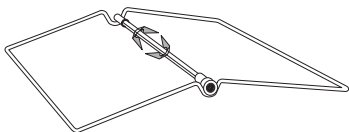
Geschikt voor grillen en voor bakken met bakvormen.

Aluminium bakplaat

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

Bakplaat

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

Draaispit

Voor het grillen van grote stukken vlees, wild en gevogelte.

Voorwoord

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

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

Bij de keramische kookplaat zorgen de Cooklight elementen voor een snelle, gelijkmatige opwarming.

De kookzones zijn binnen drie seconden op temperatuur.

Introductie

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

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

Veel kookplezier!

Inhoud

■ Introductie	1
■ Veiligheid	2 – 4
Waar u op moet letten	2
■ Algemeen	4
Algemene informatie	4
■ Ingebruikname	5
Voor het eerste gebruik	5
■ Bediening	6 – 13
Gaskookplaat	6
Keramische kookplaat	8
Inschakelen van de kookplaat	9
De 6-standen bedieningsknop	10
De 12-standen bedieningsknop	10
Functies conventionele oven	11
Functies multifunctionele oven	11 - 12
Elektronische klok	13
■ Overzichtstabellen	14 – 17
Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel bakken	14
Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel braden	15
Multifunctionele oven – overzichtstabel bakken	16
Multifunctionele oven – overzichtstabel braden	17
■ Onderhoud	18 – 21
Afneembare ovendeur	18
Opberglade	19
Draaispit	19
Kookgedeelte	20
Ovengedeelte	20
Glazen sierdeksel	21
■ Storingen	22
Storingen zelf verhelpen	22
■ Installatie	23 – 26
Algemeen	23
Aansluitschema's	23
Gasaansluiting	24
Opstelling	25
Waterpas stellen	25
Technische gegevens	26

Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. Schade ontstaan door verkeerd aansluiten valt niet onder de garantie.
 - Volg voor de aansluiting altijd de plaatselijk geldende voorschriften op.
 - Controleer voordat u het toestel aansluit, of de aanduiding van het voltage van het toestel overeenkomt met de netspanning in uw woning.
 - Het toestel mag niet met een verlengkabel op de netspanning worden aangesloten. Dit kan leiden tot onveilige situaties (oververhitting).
 - Reparaties mogen alleen door een bevoegd servicemonteur worden uitgevoerd.
 - Open nooit de behuizing van het toestel en verander de mechanische en/of elektrische opbouw van het toestel niet. Dit kan leiden tot gevaarlijke situaties (aanraken van spanningvoerende onderdelen) en storingen.
 - Gebruik het toestel niet als het beschadigd is.
 - Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom (en indien van toepassing) van gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
 - In verband met de elektrische veiligheid mag het toestel niet met hogedrukreinigers of stoomreinigers schoongemaakt worden.
 - Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders/kookzones.
 - Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het alleen voor het bereiden van gerechten.
 - Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken.
 - Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is, hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen, als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.
 - Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.
 - Zet de afdekplaat altijd omhoog bij gebruik van de kookplaat. Alvorens de afdekplaat omhoog te zetten, moet u er voor zorgen dat deze droog is.
 - Laat het toestel afkoelen voordat u de afdekplaat sluit.
 - Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
 - Controleer altijd of het sierdeksel remt wanneer u het opnieuw geplaatst hebt.
 - Wees voorzichtig met licht ontvlambare materialen in de omgeving van het toestel; denk bijvoorbeeld aan kleding.
- Gaskookplaat**
- Bij koken en braden worden de branders heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
 - 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 ventilatieopeningen open. Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam.
- Keramische kookplaat**
- Tijdens en na het gebruik is het kookvlak warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het toestel komen.
 - Het glaskeramische kookvlak is zeer sterk, maar niet onbreekbaar. Wees voorzichtig wanneer u boven het kookvlak aarde-werken, glazen of metalen voorwerpen hanteert. Door – bijvoorbeeld – een vallend kruidenpotje kan een barst ontstaan.
 - Wanneer een barst in het kookvlak zichtbaar wordt, moet u het toestel stroomloos maken. Gebruik het toestel niet meer en neem contact op met de servicedienst.
 - Bij het inschakelen van de kookzones (indien van toepassing) kunt u gedurende korte tijd een zoemtoon horen. Dit is normaal.
 - Gebruik het kookvlak niet als werkvlak.
- Oven**
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijvoorbeeld bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
 - Nooit op een geopende deur zitten of staan. De deur kan ontzet raken of het fornuis kan naar voren kantelen.
 - Gebruik de oven en de opberglade niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.

Waar u op moet letten

- Bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten, kan de alcohol door de hoge temperaturen verdampen. De damp kan vlam vatten als hij in aanraking komt met een heet ovenelement.
- 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 nooit kunststof of aluminiumfolie (bijvoorbeeld de bakjes van kant-en-klaar gerechten) om gerechten in te bereiden. Door de hoge temperatuur kunnen ze smelten.
- Giet nooit water in de hete oven. Hierdoor kan emailschade ontstaan.
- Bereid diepvriesproducten zoals pizza's bij voorkeur op het rooster, bedekt met bakpapier. Bij gebruik van de bakplaat kan deze vervormen door het grote temperatuurverschil.

Algemene informatie

Over temperaturen bij het gebruik van een fornuis

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

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

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

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

Bij het gebruik van een brander van de gaskookplaat worden de vangschaal en de andere branders warm, dit is normaal.

Voor het eerste gebruik

Afvoeren verpakking en toestel

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

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

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

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

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

Oven gebruiksklaar maken

Verwijder het toebehoren uit de oven en reinig het met een sopje van een afwasmiddel of allesreiniger.

Schakel de oven 90 minuten lang in op de hoogste stand. Zie hiervoor ook pagina 11.

Opmerking

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

Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Instellen dagtijd

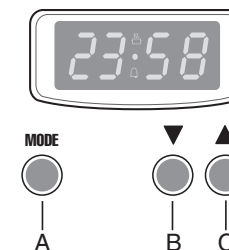


fig. 1: Elektronische klok

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

Gaskookplaat

Algemeen

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

Plaats eerst de pan op de kookplaat en schakel daarna de brander in. Zo benut u de afgegeven warmte optimaal.

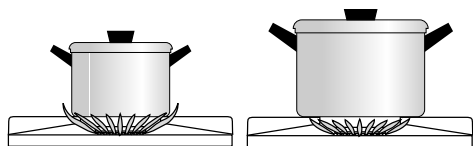


fig. 2: Plaatsen van de pannen

Gebruik pannen met een voldoende grote diameter. Let op dat de vlampunten niet om de pan heen spelen. De vlampunten zijn namelijk het heetst. Als vlammen om de pan heen spelen gaat er veel warmte verloren.

In de tabel hieronder staan de aanbevolen pandiameters voor de verschillende branders:

Brander	Aanbevolen pandiameter
Sterk	24,0 tot 26,0 cm
Normaal	20,0 tot 22,0 cm
Sudder	12,0 tot 16,0 cm

Positie van de branders

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

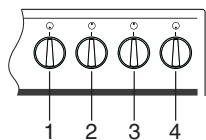
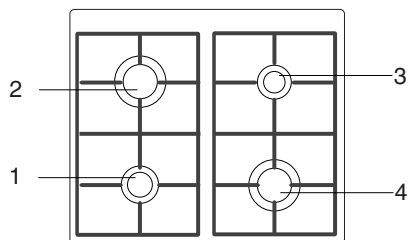



fig. 3: Positie van de branders

- 1 bedieningsknop normaalbrander linksvoor
- 2 bedieningsknop sterkbrander linksachter
- 3 bedieningsknop sudderbrander rechtsachter
- 4 bedieningsknop sterkbrander rechtsvoor

Vonkontsteking

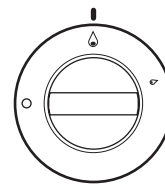
Druk de knop van de brander in en draai hem open.

Druk tegelijkertijd op de ontsteekknop . Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt.

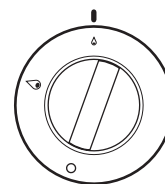
De brander moet gelijkmatig branden.

Bij stroomuitval kunt u de branders ook met een lucifer of een aansteker ontsteken.

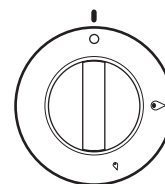
Gaskookplaat



vol-open



kleinstand



uitgeschakeld

fig. 4: Instellen van de branders

Bijzonderheden

Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de brander schoon en droog is;
- de branderdeksel goed op de branderkerk ligt.

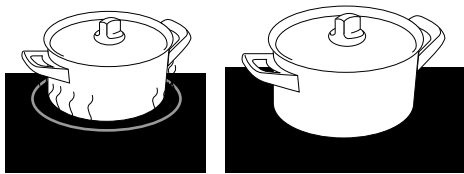
Let op:

- Als de brander niet binnen 5 seconden ontsteekt, draai dan de brander uit en wacht even alvorens opnieuw te ontsteken.
- Wees voorzichtig met licht ontvlambare materialen in de omgeving van het toestel; denk bijvoorbeeld aan kleding.

Keramische kookplaat

Pannen

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



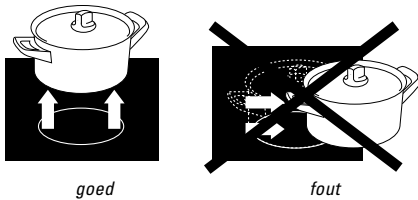
fout

goed

fig. 5: Gebruik pannen met de juiste grootte

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

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



goed

fout

fig. 6: Plaatsen van de pannen.

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

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

Positie van de kookzones

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

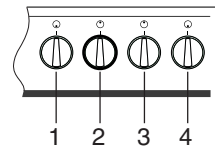
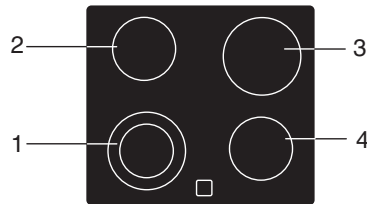



fig. 7: Positie van de kookzones

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

Inschakelen van de kookplaat

U mag de bedieningsknop zowel links- als rechtsom draaien. De achterste kookzones zijn in 6 standen instelbaar, de voorste in 12 standen (zie pag. 10).

Dubbele kookzone

Als u de dubbele zone in wilt schakelen dan moet u de bedieningsknop eerst tot de stand  (maximaal) draaien en dan een stand kiezen. De buitenste ring kan niet apart ingeschakeld worden.

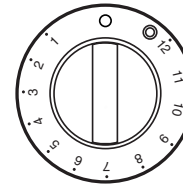


fig. 8: Bedieningsknop dubbele kookzone

Rode controlelamp

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

Restwarmtesignalering

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

De 6-standen bedieningsknop

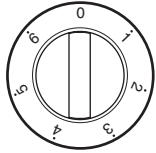


fig. 9: De 6-standen bedieningsknop

Stand 6

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

Stand 5

Bakken van flensjes, wentelteefjes en frituren.

Stand 4

Bakken van pannenkoeken; drie-in-de-pan.

Stand 3

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

Stand 2

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

Stand 1

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

Stand 0 - restwarmte

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

De 12-standen bedieningsknop

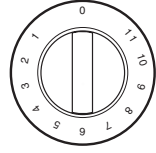


fig. 10: De 12-standen bedieningsknop

Stand 12

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

Stand 11 - 9

Bakken van flensjes, wentelteefjes en frituren.

Stand 8 - 7

Bakken van pannenkoeken, drie-in-de-pan.

Stand 6 - 5

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

Stand 4 - 3

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

Stand 2 - 1

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

Stand 0 - restwarmte

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

Functies conventionele oven

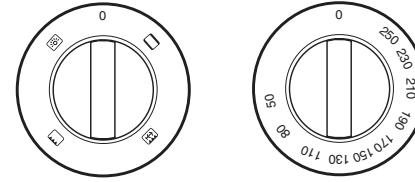


fig. 11: Functieknop + thermostaatknop

Functieknop

Met de functieknop kiest u de gewenste ovenfunctie.

Thermostaatknop

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

Gele controlelamp

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

Boven- en onderwarmte

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

Grill met draaispit

Voor het grillen van grote stukken vlees, wild en gevogelte met het draaispit.

Grill

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

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

Ovenverlichting

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

Functies multifunctionele oven

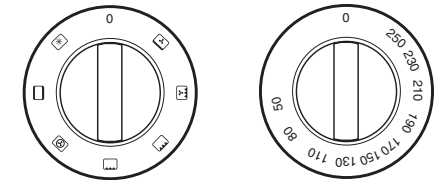


fig. 12: Functieknop + thermostaatknop

Functieknop

Met de functieknop kiest u de gewenste ovenfunctie.

Thermostaatknop

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

Gele controlelamp

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

Funcies multifunctionele oven

Ontdooien

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

Hetelucht

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

Boven- en onderwarmte

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

Grill

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

Plus-grill

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

Plus-grill + ventilator

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

Onderwarmte + ventilator

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

Elektronische klok

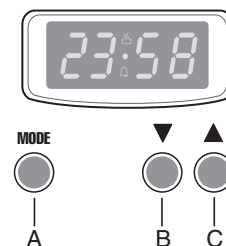



fig. 13: Elektronische klok

De elektronische klok heeft meerdere functies:

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



Instellen dagtijd

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

Instellen zomer-/wintertijd

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

Instellen timer

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

Timer deactiveren

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

Geluidssignaal


Het klok geeft, nadat de baktijd is afgelopen en de oven is uitgeschakeld, gedurende zeven minuten een signaal.

- Schakel het geluidssignaal uit met toets A.

Signaal aanpassen

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

Handbediening

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

Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel bakken

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

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

Conventionele en multifunctionele oven – overzichtstabel braden

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

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

Multifunctionele oven – overzichtstabel bakken

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

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

Multifunctionele oven – overzichtstabel braden

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

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

Afneembare ovendeur

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

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

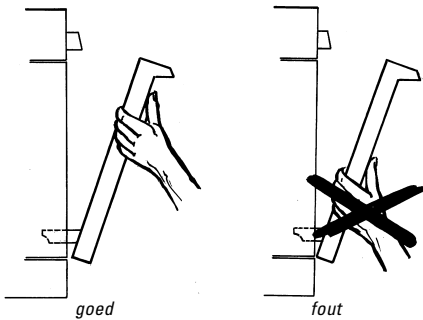


fig. 14: Vastpakken van de ovendeur bij het verwijderen en plaatsen

Ovendeur verwijderen

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

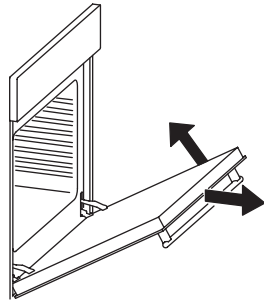


fig. 15: Ovendeur verwijderen

Ovendeur plaatsen

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

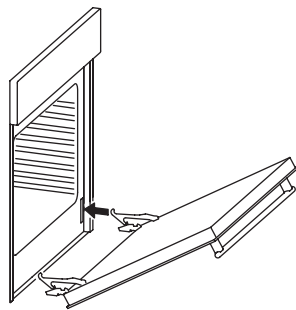


fig. 16: Ovendeur plaatsen

Opberglade

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

Opberglade verwijderen

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

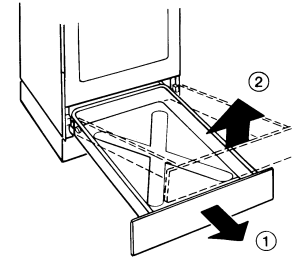


fig. 17: Opberglade verwijderen

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

Opberglade plaatsen

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

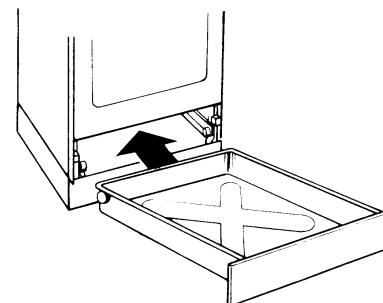


fig. 18: Opberglade plaatsen

Draaispit (indien van toepassing)

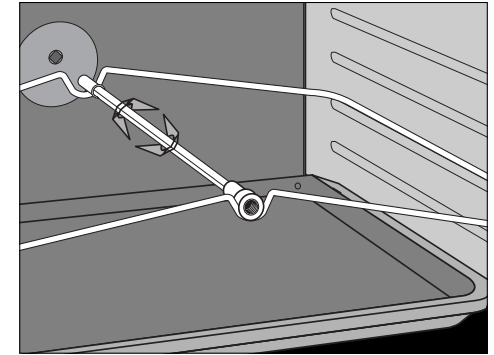


fig. 19: Draaispit

Voor het grillen van grote stukken vlees, wild en gevogelte.

- Steek het spit in het midden van het vlees. Het gewicht is dan goed verdeeld en het spit draait gelijkmatig.
- Schuif de bakplaat op de onderste richel in de oven.
- Plaats de grillsteun op de juiste hoogte in de oven.
- Steek het spit in de opening van de grillmotor (zie fig. 19) en laat het draaispit op de grillsteun zakken.
- Schakel de grillfunctie in en controleer of het spit goed ronddraait.

Kookgedeelte

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

Dagelijks

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

Hardnekkige vlekken

Speciale onderhoudsmiddelen voor ceramische kookplaten, Zoals Collo Profi of Cerafix, geven de glasplaat een beschermende laag. Meestal is het voldoende deze laag éénmaal per week aan te brengen. Behandel de glasplaat ook met deze middelen nadat u hardnekkige vlekken hebt verwijderd. Hardnekkige vlekken op email verwijdert u met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje. Hardnekkige vlekken op roestvrijstaal verwijderen met een speciaal roestvrijstaal reinigingsmiddel. Altijd met de structuur van de kookplaat meebewegen om glansplekken te voorkomen.

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

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

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper. Gebruik nooit schuurpoeders, agressieve reinigingsmiddelen en schuursponsjes.

Beschadiging aan de beschrijving valt niet onder de garantie.

Branderdoppen

Hete branderdoppen nooit onderdompelen in koud water. Door de sterke afkoeling kan het email beschadigd raken. Deze schades vallen niet onder de garantie.

Ovengedeelte

Reinig de binnenzijde regelmatig. Gebruik een sopje van afwasmiddel.

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

Reinig het oventoebehoren regelmatig

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

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

Ovengedeelte

Reinig de buitenzijde regelmatig

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

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

Glazen sierdeksel (indien van toepassing)

Reinig het sierdeksel steeds na gebruik. Gebruik hiervoor een sopje van afwasmiddel. Bij sterke verontreiniging is het raadzaam het sierdeksel eerst enige tijd te weken in een sopje van wat afwasmiddel (bijvoorbeeld door een vochtige doek op het deksel te leggen). U kunt het sierdeksel verwijderen om het schoon te maken.

Sierdeksel verwijderen

Zet het sierdeksel omhoog. Til het sierdeksel voorzichtig uit de scharnierhouders.

Sierdeksel plaatsen

Na het reinigen voorzichtig het sierdeksel verticaal in de houders laten zakken (zie fig. 20). Het sierdeksel mag uitsluitend verticaal worden teruggeplaatst. Wanneer dit niet lukt, dan moet u de scharnieren omwisselen.

Verwissel de scharnieren **nooit** zomaar van plaats. Bij omgewisselde scharnieren wordt het deksel niet geremd. Het deksel zou kunnen dichtvallen.

Let op! Controleer altijd of het sierdeksel remt wanneer u het opnieuw geplaatst hebt.

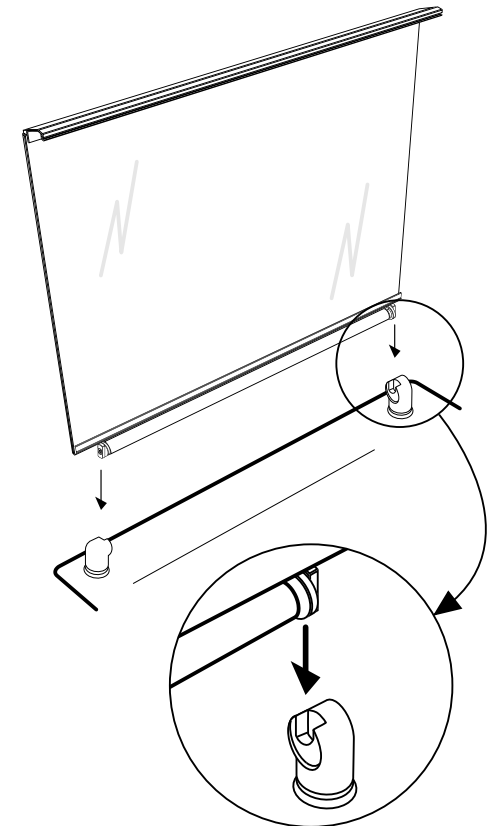


fig. 20: Plaatsen glazen sierdeksel

Storingen zelf verhelpen

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

Brander brandt niet goed (indien van toepassing)

- Brander vuil of vochtig.
- Brander schoon en/of droog maken.

Oven wordt niet warm

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

Klok werkt niet (indien van toepassing)

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

Oven of grill wordt niet warm

- Zekering in de meterkast defect.
- Vervang de zekering.
- Verkeerde temperatuur ingesteld.
- Stel de oventemperatuur opnieuw in.
- Thermostaat defect.
- Oven uit zetten en servicedienst bellen.

- Klok (indien van toepassing) niet goed ingesteld.
- Stel de klok op de juiste wijze in (zie pag. 13).

Ovenverlichting brandt niet

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

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

Schakel de zekering weer in.

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

Algemeen

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

Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

Elektrische aansluiting 230 V - 50 Hz

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

Het gegevensplaatje bevindt zich in de opbergglade.

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

Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

Aansluitschema's

3-fase-aansluiting met 0

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

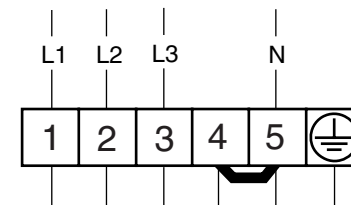


fig. 21: Aansluitschema

2-fase-aansluiting

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

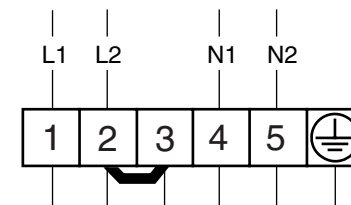


fig. 22: Aansluitschema

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.

Let op:

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

Het gegevensplaatje bevindt zich in de opberglade.

In de fabriek is het toestel ingeregeld voor G25 (aardgas) met een druk van 25 mbar. Toestelcategorie I 2L.

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.

Opstelling

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

De afstand tot een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal moet minimaal 100 mm bedragen (zie fig. 23). Aan de andere zijde van het fornuis mag dan alleen een meubel van gelijke hoogte worden toegepast.

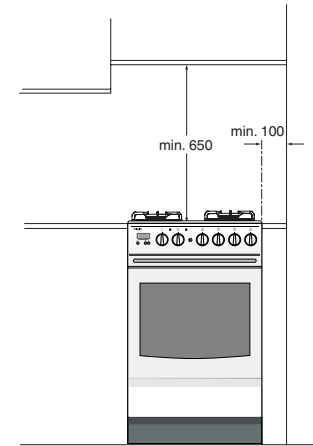


fig. 23: Opstelling

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

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

Waterpas stellen

Met de stelvoeten is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 24).

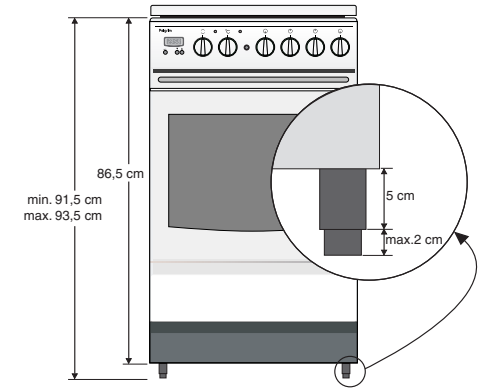


fig. 24: Stelvoeten

Technische gegevens

Fornaistype PF 630 PF 634 PF 664

Elektrisch:

Aansluiting 230 V 50Hz	■	■	■
Ovenverlichting W	15	15	15
Aansluitwaarde kW	2,2	2,2	8,6

Gas:

Aansluiting G1/2"	■	■	
Aansluitwaarde kW	8,5	8,5	

Nominale belasting

Sterkbrander kW	2,9	2,9	
Normaalbrander kW	1,65	1,65	
Sudderbrander kW	1,0	1,0	

Spuitstukboring

aardgas

Sterkbrander mm	1,29	1,29	
Normaalbrander mm	0,99	0,99	
Sudderbrander mm	0,78	0,78	