

Vrijstaand elektrisch fornuis

Geachte kopers,

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

Waarschuwingen die op de veiligheid betrekking hebben, vindt u op blz. 4.
Één ding moet u in elk geval direct controleren: of u een onbeschadigd apparaat heeft ontvangen. Als u één of andere transportschade vaststelt, neem dan contact op met de verkoper van de zaak waar u het apparaat gekocht heeft of met het regionale magazijn, waardoor het geleverd is. Het telefoonnummer vindt u op de rekening of op het afleveringsbewijs.
Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe vrijstaande fornuis!

Inhoud

Aanwijzingen voor de veiligheid.....	4	
Belangrijke waarschuwingen		
Doelmatig gebruik		
Verzonken knoppen		
Koelventilator		
Beschrijving van het apparaat.....	6	
Voor de ingebruikname	7	
Keramische kookoppervlakte		
Oven		
Programmeerklok		
Aanbevelingen voor energiebesparing		
Raadgevingen voor de aankoop van pannen		
Raadgevingen voor het gebruik		
Raadgevingen voor het gebruik van de oven		
Kookzones	9	
Belangrijke waarschuwingen		
Speciale waarschuwing in verband met de keramische kookplaat		
Bediening van de kookzones		
Kookvelden		
Hilicht kookzones		
Oven	11	
Belangrijke waarschuwingen		
Bediening		
Verwarmingsmethoden		
Bakniveaus		
Oventoebehoren		
Het bakken van gebak		
		Waarschuwingen bij de tabel voor het bakken van gebak:
		Het braden van vlees
		Grilleren en bruinen
		Wecken
		Ontdooien
		Reiniging en onderhoud.....
		21
		Keramische kookplaat
		Oven
		Ovenlade
		Wat te doen bij problemen?
		24
		Neem het volgende in acht!
		Belangrijk
		Vervangen van onderdelen van het apparaat
		25
		Overig toebehoren
		Ovenlampje
		Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten
		26
		Veiligheids waarschuwingen voor de installatie
		Het fornuis en de extra sokkel op de juiste hoogte brengen
		Elektrische aansluiting.....
		27
		Technische gegevens.....
		28
		Servicedienst
		28
		Reparaties
		Typeplaatje

Aanwijzingen voor de veiligheid

- Onvakkundige aansluiting van het fornuis op het elektriciteitsnet is gevaarlijk. Om het gevaar van een elektrische schok te vermijden, mag het fornuis uitsluitend door de servicedienst of een erkend vakman worden aangesloten.
- Bij onvakkundige ingrepen en reparaties van het apparaat bestaat gevaar van een elektrische schok en kortsluiting. Voer deze dus niet uit en voorkom lichamelijke verwondingen en beschadigingen aan het apparaat. Zulke werkzaamheden mogen alleen een erkend vakman of de servicedienst verrichten.
- Bij het koken of bakken kunnen oververhit vet of olie op de kookplaat snel vlam vatten. Dit kan brandwonden en brand veroorzaken. Blijf dus altijd bij het fornuis als u aan het bakken bent.
- Waarschuwing: vooral bij kleine kinderen, die zich niet van gevaar bewust zijn, is het gevaar van brandwonden groot. Ze kunnen zich door de hete olie of stoom verbranden. Zorg er daarom voor dat kleine kinderen altijd op een veilige afstand van het fornuis blijven en laat oudere kinderen het fornuis alleen onder toezicht gebruiken.
- De oppervlakte van de kookplaten en de deur van de oven worden warm tijdens het gebruik. De binnenkant van de oven, de verwarmingselementen en de openingen voor de damp worden ook warm. Houdt kleine kinderen daarom altijd uit de buurt van het fornuis.
- Waarschuwing: brandwondengevaar. De verwarmingselementen, de oven en het toebehoren worden tijdens het gebruik zeer warm. Gebruik daarom altijd pannenlappen of ovenwanten en wees voorzichtig met de pan om brandwonden te vermijden.
- Snoeren van apparaten, die in de buurt van het fornuis zijn, kunnen met de hete kookplaten in aanraking komen of u kunt ze beschadigen door ze tussen de ovendeur te klemmen, waardoor kortsluiting kan optreden. Houdt daarom elektrische snoeren van andere apparaten voldoende van het fornuis verwijderd.
- Het reinigen van de oven met apparaten op hete stoom of met hoogdrukreinigers kan kortsluiting veroorzaken. Gebruik daarom dergelijke apparaten niet voor het reinigen van de oven.
- Tijdens de werking van de oven wordt de deur van de oven heet. Daarom is als extra beveiliging een derde glasplaat ingebouwd (slechts bij enkele modellen), die de temperatuur van de oppervlakte van de glazen ruit in de ovendeur verlaagt.
- Bewaar geen brandbare of explosieve voorwerpen en voorwerpen, die niet hittebestendig zijn in de ovenlade (bijvoorbeeld papier, pannenlappen, plastic zakjes, reinigingssprays en -middelen), omdat dan tijdens het gebruik van de oven brand zou kunnen ontstaan. Gebruik de ovenlade alleen voor het opbergen van het toebehoren (het lage bakblik, de plaat voor het opvangen van druipend vet, het vetfilter enz.).
- Wanneer de keramische kookplaat zichtbare barsten vertoont, mag u de kookzones niet gebruiken omdat er gevaar voor stroomschokken bestaat. Schakel in dit geval direct alle kookzones uit en verwijder de zekering of schakel de hoofdzekering uit, zodat het fornuis volledig van het elektriciteitsnet is uitgeschakeld. Bel de servicedienst.

Belangrijke waarschuwingen

- Indien u de keramische kookplaat als plaats om iets neer te zetten gebruikt, kunnen beschadigingen of krassen ontstaan. Wegens smelt- of brandgevaar en gevaar van beschadiging van de kookplaat mag u er in geen geval gerechten in aluminium folie of kunststofschaalen op opwarmen.
- De scharnieren van de deur van de oven kunnen beschadigen wanneer u de deur van de oven met zware voorwerpen overbelast. Daarom mag u niet op de deur van de oven gaan zitten of er zware voorwerpen op plaatsen.

Doelmatig gebruik

Het elektrische fornuis is bestemd voor het klaarmaken van gerechten in het huishouden en mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt. De individuele mogelijkheden van het gebruik van het fornuis zijn uitvoerig in deze gebruiksaanwijzing beschreven.

Verzonken knoppen

(alleen bij enkele modellen)

De knop eerst zacht indrukken, zodat hij naar buiten springt. Daarna kunt u de verwarming van de kookplaten of de functie en de juiste temperatuur in de oven kiezen en instellen.

Wanneer één van de kookplaten of de oven aan staat, brandt het getal boven de bijbehorende bedieningsknop. Schakel na elk gebruik de bedieningsknop. Schakel na elk gebruik de bedieningsknop uit en druk hem weer in de verzonken stand.

WAARSCHUWING!

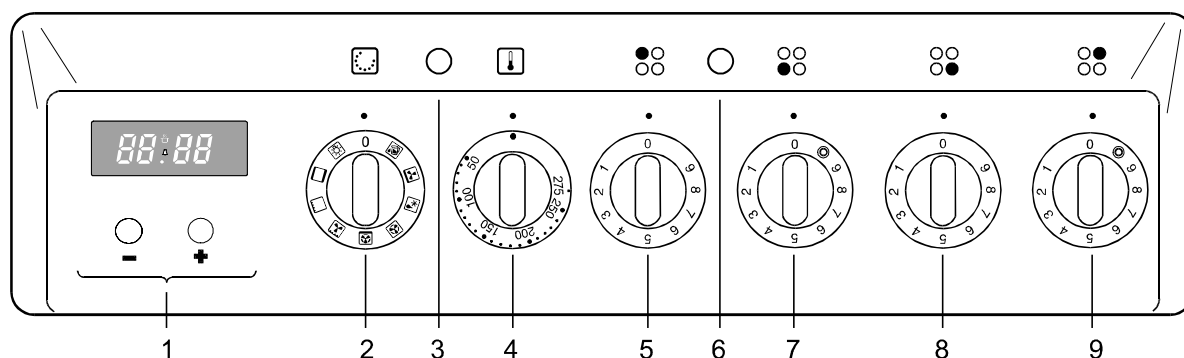
Alleen in de uitgeschakelde stand kan de verzonken bedieningsknop uitspringen of kunt u hem in het bedieningspaneel drukken.

Koelventilator

(alleen bij enkele modellen)

Het apparaat heeft een ingebouwde koelventilator, die het omhulsel en het bedieningspaneel van het apparaat koelt. De koelventilator werkt als een ovenfunctie is ingesteld. Bij sommige modellen werkt hij ook nog korte tijd na het uitschakelen van de oven.

Beschrijving van het apparaat



- | | |
|--|--|
| <p>1 Programmeerklok</p> <p>2 Knop voor het in- en uitschakelen en de keuze van de wijze van werking van de oven</p> <p>3 Controlelampje van de oven. Brandt zolang de oven verwarmt en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur is bereikt.</p> <p>4 Knop voor het instellen van de oventemperatuur</p> | <p>5 Knop van de kookzone links achter</p> <p>6 Controlelampje van de werking. Laat zien dat de oven of de kookzone is ingeschakeld.</p> <p>7 Knop van de kookzone links voor</p> <p>8 Knop van de kookzone rechts voor</p> <p>9 Knop van de kookzone rechts achter</p> |
|--|--|

Voor de ingebruikname

Keramische kookoppervlakte

(alleen bij sommige modellen)

Reinig de keramische kookoppervlakte met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen, zoals schurende schoonmaakmiddelen die krassen veroorzaken, pannensponsjes, roest- of vlekkenverwijderingsmiddelen.

Oven

Neem al het toebehoren uit de oven en was het af met warm water en een gewoon schoonmaakmiddel. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen!

Wanneer de oven voor het eerst verwarmt komt er een typische reuk van "nieuwheid" vrij. Lucht de ruimte daarom goed.

Programmeerklok

(alleen bij sommige modellen)

Stel de juiste dagtijd in zoals in de aparte gebruiksaanwijzing voor de programmeerklok is beschreven. Het instellen van de tijd is noodzakelijk voor het gebruik van het apparaat, omdat de oven pas na het instellen van de tijd kan werken.

Aanbevelingen voor energiebesparing

De bodem van de pan is te dun en gaat bol staan bij het verwarmen. Het gevolg hiervan is een toename van het energieverbruik en een ongelijkmatige warmteverdeling.



nicht geschikt

De pan is te groot of te klein. Een te kleine pan of een deksel dat niet goed op de pan zit is oneconomisch bij het energieverbruik.



nicht geschikt

Goede pan
Onderstaand vindt u enkele belangrijke aanbevelingen voor energiezuinig koken en effectief koken met uw nieuwe fornuis en uw pan.



optimaal

Raadgevingen voor de aankoop van pannen

- Een goede pan herkent u aan de vlakke en dikke bodem. Een kromme bodem van een pan veroorzaakt een hoog energieverbruik en een langere kooktijd.
- Let bij de aankoop van pannen op dat meestal de bovenste doorsnede van de pan vermeld is. Deze is gewoonlijk groter dan de doorsnede van de bodem van de pan.
- Snelkookpannen maken door de gesloten kookruimte en de overdruk een speciale besparing aan tijd en energie mogelijk. Door de korte kooktijden blijven ook de vitamines behouden.
- Wanneer u op de keramische kookplaat in een pan met een sterk weerkaatsende (lichte metalen oppervlakte) of dikke bodem kookt, kan de tijd voor het aan de kook brengen van het gerecht enkele minuten (tot 10 minuten) langer zijn. Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.

Raadgevingen voor het gebruik

- De kookplaten mogen niet zonder pannen aan staan.
- De warmteoverdracht is het beste wanneer de bodem van de pan en de kookzone gelijk van doorsnede zijn en de pan op het midden van de kookzone is geplaatst.
- De kook- en braadpannen mogen wel een grotere doorsnede hebben dan de kookzone maar geen kleinere omdat dit energieverlies veroorzaakt en de keramische kookplaat wegens onjuiste warmteafvoer kan beschadigen.
- De kook- en braadpannen indien mogelijk altijd met een passend deksel afdekken.
- Voor elke hoeveelheid voedsel moet een pan van de juiste maat worden gebruikt. Een grotere, maar gedeeltelijk volle pan verbruikt veel energie.
- Stel bij het koken de kookzone tijdig in op een lagere stand en schakel aan het einde van het koken de kookzone enkele minuten eerder uit, om de nawarmte te benutten.
- Pas altijd op, dat er genoeg vocht in de snelkookpan zit. Door verdampen van het vocht en oververhitten kunnen de pan en het fornuis beschadigen.
- Een vuurvaste schaal met een speciaal geslepen bodem is geschikt voor gebruik op keramische kookplaten, wanneer hij overeenkomt met de doorsnede van de kookzone.
- Volg bij het gebruik van speciale pannen de aanwijzingen van de fabrikant op.

Raadgevingen voor het gebruik van de oven

- Gebruik indien mogelijk donkere, zwart gelakte bakblikken, bakblikken met een siliconenlaagje of geëmailleerde bakblikken, omdat deze goed warmtegeleidend zijn.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.
- Bij het verwarmen van een lege oven wordt veel energie verbruikt, daarom wordt bij het opeenvolgend bakken van vele soorten gebak of pizza's veel energie bespaard, omdat de oven al warm is.
- Tegen het einde van een langere baktijd kunt u de oven ongeveer 10 minuten voor het einde van het bakken uitschakelen. Zo bespaart u energie omdat de nawarmte benut wordt.

Kookzones

Belangrijke waarschuwingen

- De kookzones niet zonder pannen inschakelen en nooit voor het verwarmen van de ruimte gebruiken!
- Zorg ervoor dat de kookzones en de bodem van de pan schoon en droog zijn, zodat een goede warmtegeleiding mogelijk is en de kookzones niet beschadigd worden.
- **Op de kookzones kunnen oververhit vet en olie snel vlamvatten. Maak daarom gerechten met vet of olie (bijvoorbeeld gebakken aardappelen) voorzichtig en onder voortdurend toezicht klaar.**

Speciale waarschuwing in verband met de keramische kookplaat

- De keramische kookplaat is zeer bestendig, maar niet onbreekbaar. Hij kan beschadigen door scherpe en harde voorwerpen die op de oppervlakte vallen.
- Wanneer de oppervlakte van de keramische kookplaat barsten vertoont, mag u de kookzones niet gebruiken omdat er gevaar voor stroomschokken bestaat. Schakel in dit geval direct alle kookzones uit en verwijder de zekering of schakel de hoofdzekering uit, zodat het fornuis volledig van het elektriciteitsnet is uitgeschakeld. Bel de servicedienst.
- Een zandkorrel of ruwe gietijzeren pannen kunnen krassen op het patroon en de oppervlakte van de keramische kookplaat veroorzaken.
- Indien u de keramische kookplaat als plaats om iets neer te zetten gebruikt, kunnen beschadigingen of krassen ontstaan. Wegens smelt- of brandgevaar en gevaar van beschadiging van de kookplaat mag u er in geen geval gerechten in aluminium folie of kunststofschaalen op opwarmen.
- De roodgloeiende kookzone kan afhankelijk van de gezichtshoek ook over de aangeduide plaats zichtbaar zijn.

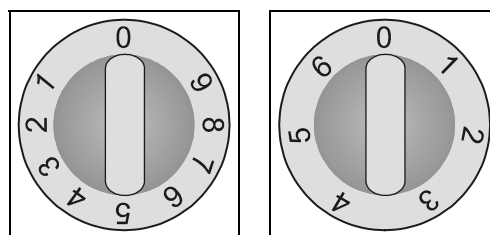
Bediening van de kookzones

Schakel de kookzones in met de knoppen op het bedieningspaneel.

De symbolen naast de knoppen laten zien bij welke kookzone ze horen.

Het verwarmingsvermogen van de kookzones kan continu (1-9) of trapsgewijze (1-6) ingesteld worden.

Het is zinvol de kookzone 3 - 5 minuten voor het einde van het koken uit te schakelen en zo de nawarmte te benutten en energie te besparen. In de tabel vindt u voorbeelden voor het gebruik van de afzonderlijke vermogensfazen.



Fase		Geschikt voor
E	S	
0	0	stand UIT, benutting van de nawarmte
1-2	1	op temperatuur houden, het voortzetten van het koken van kleine hoeveelheden (laagste vermogen)
3	2	het aan de kook houden
4-5	3	het aan de kook houden van grotere hoeveelheden, het voortzetten van het bakken/braden van grotere stukken
6	4	bakken, klaarmaken van bloemsaas
7-8	5	bakken/braden
9	6	het aan de kook brengen van het gerecht, het bruinen en braden (hoogste vermogen)

Kookvelden

De bediening van de kookzone met drie ringen

(alleen bij sommige modellen)

Bij de kookzone met drie ringen kan de verwarmingsoppervlakte aan bepaalde afmetingen en vormen van de pannen worden aangepast.

U schakelt het kookveld in en uit met de bijbehorende knop.

- Het middelste kookveld schakelt u in door de knop van de bijbehorende kookzone op het symbool voor de dubbele verwarmingsring ☉ te draaien. Daarna stelt u de gewenste stand in.
- De grote, derde, verwarmingsring schakelt u aan door de knop van de bijbehorende kookzone tot het einde te draaien (zie symbool ☉; u hoort "klik". Daarna stelt u de gewenste stand in.
- Alle verwarmingszones worden uitgeschakeld door de knop in de "0" stand (Uit) te draaien.

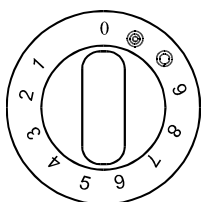
Kookzones

(alleen bij sommige modellen)

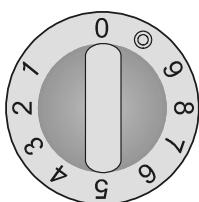
Bediening van de dubbele kookzone en de kookzone voor braadslede

Bij de kookzone met dubbele ring en de kookzone voor braadslede kan de kookoppervlakte aan een bepaalde grootte en vorm van de pan worden aangepast.

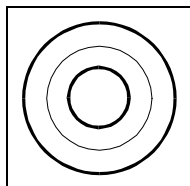
- Een grotere kookzone stelt u in door de knop van de bijbehorende kookzone zover mogelijk te draaien (zie symbool; u hoort ☉ "klik"). Daarna stelt u de gewenste vermogensfase in.
- Alle kookzones schakelt u uit door de knop op de stand "0" (Uit) te draaien.



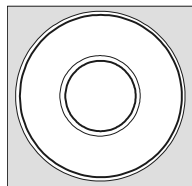
Knop van de kookplaat met extra zones



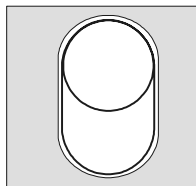
Knop van de kookplaat met extra zone



Kookzone met drie ringen



Kookzone met twee ringen



Bankblikzone

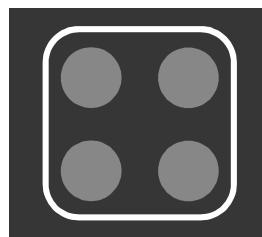
Hilight kookzones

De kookzones met hilight verwarmingselementen (zie "Technische gegevens") verschillen van gewone kookzones door hun zeer korte verwarmingstijd, daarom begint het kookproces heel snel.

Nawarmte-indicatie

Elke zone heeft een signaallampje, dat aangaat als de kookzone heet is. Wanneer de kookzone afgekoeld is, gaat het lampje uit.

De nawarmte-indicator gaat ook aan, wanneer u een warme pan op een kookzone, die u niet heeft gebruikt, plaatst.



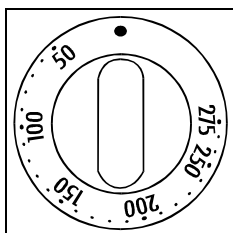
Oven

Belangrijke waarschuwingen

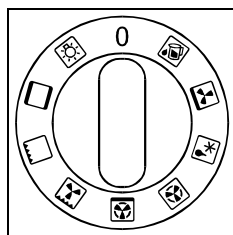
- Bekleedt de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakblikken en andere pannen op de bodem van de oven, omdat door de warmtecollectie het email van de oven kan beschadigen.
- Vruchtensappen die uit het bakblik druipen, kunnen vlekken op het email veroorzaken die niet meer verwijderd kunnen worden.

Bediening

De knop voor "aan/uit" en voor de keuze van de verwarmingsmethode van de oven en de knop voor de temperatuurinstelling dienen voor de bediening van de oven.



De knop voor de temperatuurinstelling



De knop voor "aan/uit" en voor de keuze van de verwarmingsmethode van de oven

Verwarmingsmethoden

U kunt voor de oven uit de volgende verwarmingsmethoden kiezen:

Ovenverlichting



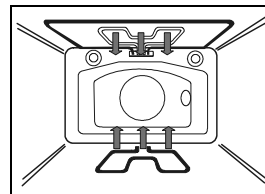
Sommige modellen hebben twee lampjes voor de ovenverlichting: het ene lampje is boven aan de achterwand gemonteerd en het andere, extra zijlampje bevindt zich midden aan de rechter zijwand.

U kunt de ovenverlichting afzonderlijk instellen, zonder gebruik van een andere functie. Praktisch gebruik: bij het reinigen van de oven of om de nawarmte aan het einde van het bakproces te benutten. Bij alle andere verwarmingsmethoden gaat de ovenverlichting automatisch aan bij het instellen.

Boven / onderwarmte



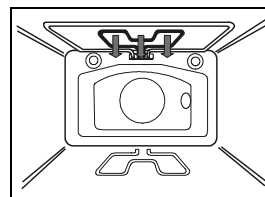
De verwarmingselementen boven en onder in de oven stralen gelijkmatig warmte uit. Het bakken van gebak of braden van vlees is maar op één niveau mogelijk.



Grill



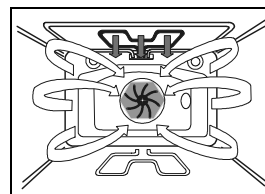
Het infragrill-element dat aan de bovenwand van de oven is bevestigd, straalt direct warmte uit. Deze verwarmingsmethode is vooral geschikt voor het braden van kleine stukken vlees zoals biefstukken, worstjes, schnitzels, karbonades enz.



Ventilator-grill



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

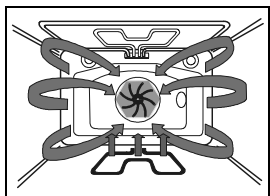


Hetelucht en onderwarmte



Bij deze verwarmingsmethode werken de onderverwarming en de hetelucht ventilator tegelijkertijd. Deze methode is bijzonder geschikt voor het bakken van pizza's.

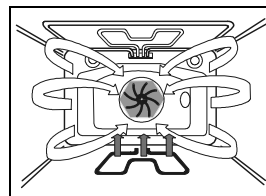
Deze verwarmingsmethode geeft de beste resultaten bij vochtig of zwaar gebak op 2 niveau's, vruchtentaart van gist of plaatkoekdeeg en kaassoufflé's.



Onderwarmte met ventilator



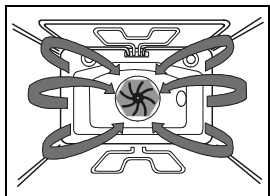
Bij deze verwarmingsmethode werken de onderverwarming en de ventilator tegelijkertijd. Deze methode is vooral bruikbaar voor het bakken van laag gebak en het wekken van fruit en groente. Gebruik de 1e richel van onder af en niet te hoge bakvormen, zodat de warme lucht ook over de bovenkant van het gerecht kan circuleren.



Hetelucht



De ventilator aan de achterwand van de oven zorgt voor een voortdurende circulatie van hetelucht rond het te braden vlees of gebak. Deze verwarmingsmethode is vooral geschikt voor het braden van vlees en gebak op meerdere niveau's.



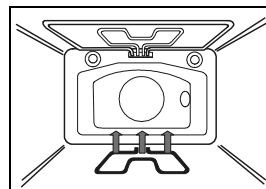
Bovenverwarming met ventilator/Aqua Clean



Bij deze verwarmingsmethode werken de bovenverwarming en de ventilator. Deze methode is geschikt voor het braden van vlees en gebak, behalve voor gebak met vruchtenvulling. De oriëntatiegegevens voor het voorverwarmen, de niveaukeuze en de bak/braadtijd vindt u in de tabel voor de verwarmingsmethode met het boven- en onderverwarming.

Stel de temperatuurkeuzeknop in op de gewenste temperatuur.

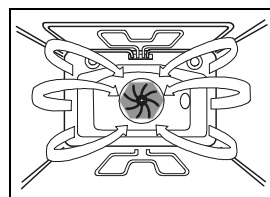
De oven is voorverwarmd, wanneer het rode lampje uitgaat.



Ontdooien

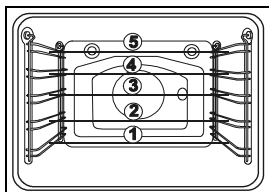


Bij deze verwarmingsmethode circuleert de lucht zonder dat de verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van bevroren levensmiddelen.



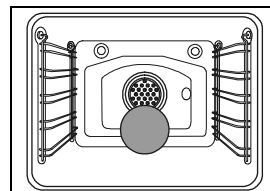
Bakniveaus

Het toebehoren (rooster, laag en diep bakblik) kunt u op 5 niveau's in de oven zetten. In de bak/braadtabellen hieronder zijn de afzonderlijke niveau's beschreven. Houdt er rekening mee, dat de bakniveau's altijd van beneden naar boven worden geteld. De geleiders zijn uittrekbare geleiders, rekjes of zijn telescopisch uittrekbaar (afhankelijk van het model van het apparaat). Bij de geleiders met een rekje moet u het rooster en de bakblikken altijd in de geleiders schuiven.



Vetfilter

Het vetfilter in de achterwand van de oven beschermt de ventilator, de verwarmingsring en de oven tegen ongewenst vet worden. Plaats het vetfilter altijd in de oven wanneer u vlees braadt of grilt. Verwijder het altijd wanneer u gebak bakt! Het vetfilter kan bij het bakken slechte resultaten geven.



Oventoebehoren

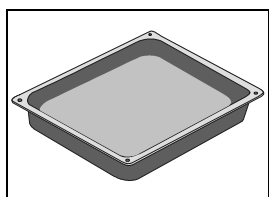
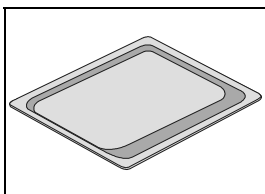
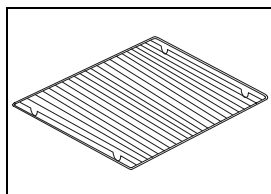
(afhankelijk van het model)

Rooster waarop u de schotel met het gerecht of het gerecht rechtsreeks plaatst.

Laag bakblik voor het bakken van gebak en koekjes.

Diep bakblik voor het bakken van vlees en vochtig gebak en voor het opvangen van druipend vet.

Waarschuwing: Het diepe bakblik voor het opvangen van druipend vet kan niet op de eerste, onderste richel worden geplaatst.



Het bakken van gebak

Voor het bakken van gebak kunt u boven/onderverwarming of hetelucht gebruiken. **Verwijder het vetfilter altijd uit de oven bij het bakken!**

Aanwijzingen

- Houdt bij het bakken van gebak altijd rekening met de keuze van de richel, temperatuur en baktijd uit de tabel voor gebak en vergeet uw eventuele oude ervaring, die u bij het gebruik van andere ovens heeft opgedaan. De waarden in de tabel voor het bakken van gebak zijn speciaal voor deze oven vastgesteld en gecontroleerd.
- Wanneer u in de tabel voor het bakken een bepaalde soort gebak niet aantreft, kies dan de gegevens voor een soortgelijk gebak.

Het bakken van gebak met boven/onderverwarming

- Gebruik slechts één bakniveau.
- De boven/onderverwarmingsmethode is bijzonder geschikt voor het bakken van droog gebak, brood en biscuit.
- Gebruik donkere bakblikken. In lichte bakblikken bakt (bruint) het gebak minder goed omdat deze warmte weerkaatsen.
- Plaats bakvormen altijd op het rooster. Wanneer u het bijgeleverde bakblik gebruikt, moet u het rooster verwijderen.
- Voorverwarmen verkort de baktijd. Plaats het gebak pas in de oven wanneer de gekozen temperatuur bereikt is, dat is wanneer het controlelampje van de oven voor het eerst uitgaat.

Het bakken van gebak met hetelucht

- Het bakken van gebak met hetelucht is bijzonder geschikt voor het bakken op meerdere niveau's, voor vochtig gebak en vruchtentaarten.
- U kunt ook lichte bakvormen gebruiken.
- De temperatuur is gewoonlijk lager dan bij het bakken met boven/onderverwarming (zie ook de Tabel voor het bakken van gebak).
- Bij het bakken van vochtig gebak in een bakvorm (vruchtentaart) kunt u vanwege het grote vochtigheidsgehalte maar op hoogstens twee niveau's bakken.
- U kunt verschillende soorten gebak samen bakken, wanneer de vereiste temperatuur ongeveer gelijk is.
- De baktijd kan bij het gebruik van meerdere bakblikken tegelijk verschillen. Misschien zult u het ene bakblik eerder uit de oven moeten halen dan het andere.
- Zorg ervoor dat koekjes ongeveer dezelfde dikte hebben. Ongelijkmatig gebak zal ongelijkmatig bruin worden!

- Wanneer u meer gebak tegelijkertijd bakt, zal er meer damp in de oven ontstaan die op de ovendeur condens kan veroorzaken.

Raadgevingen voor het bakken van gebak

Is het gebak door en door gaar?

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

Het gebak is ingezakt

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

Het gebak is te licht aan de onderkant

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

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

Verlaag de volgende keer de temperatuur en verleng de baktijd.

Waarschuwingen bij de tabel voor het bakken van gebak:

- De temperatuur is in intervallen aangegeven. Stel eerst de lagere temperatuur in en als het gebak niet bruin genoeg wordt, verhoog de temperatuur dan de volgende keer.
- De baktijden zijn bij benadering aangegeven en kunnen onder verschillende omstandigheden afwijken.
- De vetgedrukte gegevens vermelden de beste verwarmingsmethode voor het soort gebak.
- Het sterretje * betekent dat u de oven moet voorverwarmen.

Tabel voor bakken van gebak

Soort gebak	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C) 	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C) 	Baktijd (in min.)
Zoet gebak					
Marmercake, tulband	2	160-170	2	150-160	55-70
Rechthoekige cake	2	160-170	2	150-160	60-70
Cake in springvorm	2	160-170	2	150-160	45-60
Kaastaart in springvorm	2	170-180	3	150-160	60-80
Vruchtentaart, zandtaartdeeg	2	180-190	3	160-170	50-70
Vruchtentaart met garnering	2	170-180	3	160-170	60-70
Biscuittaart*	2	170-180	2	150-160	30-40
Taart met strooisel	3	180-190	3	160-170	25-35
Vruchtentaart, roerbeslag	3	170-180	3	150-160	50-70
Pruimencake	3	180-200	3	150-160	30-50
Biscuitrollade*	3	180-190	3	160-170	15-25
Gebak van roerbeslag	3	160-170	3	150-160	25-35
Broodvlecht, krans	2	180-200	3	160-170	35-50
Kerststol	2	170-180	3	150-160	45-70
Appelstrudel	2	180-200	3	170-180	40-60
Gevulde bollen	2	170-180	3	150-160	40-60
Hartig gebak					
Quiche	2	180-190	3	170-180	45-60
Pizza*	2	210-230	3	190-210	30-45
Brood	2	190-210	3	170-180	50-60
Broodjes*	2	200-220	3	180-190	30-40
Klein gebak en koekjes					
Koekjes van zandtaartdeeg	3	170-180	3	150-160	15-25
Spritskoekjes	3	170-180	3	150-160	20-30
Koekjes van gistdeeg	3	180-200	3	170-180	20-35
Koekjes van bladerdeeg	3	190-200	3	170-180	20-30
Soesjes	3	180-190	3	180-190	25-45
Diepvriesgebak					
Appel-, kwarkstrudel	2	180-200	3	170-180	50-70
Kwarktaart	2	180-190	3	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	3	170-180	20-30
Ovenfrites *	2	200-220	3	170-180	20-35
Ovenkroketten	2	200-220	3	170-180	20-35

Het braden van vlees

Voor het braden van vlees kunt u de boven/onderverwarming of heteluchtverwarming gebruiken.

Welke verwarmingsmethode de beste is voor een bepaalde schaal is vetgedrukt in de tabel voor het braden van vlees aangegeven.

Verwijder het vetfilter altijd uit de oven bij het bakken!

Raadgevingen in verband met het serviesgoed

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

Waarschuwingen voor het braden van vlees

- In de tabel voor het braden van vlees vindt u gegevens omtrent de temperatuur, de stand en de baktijd. Omdat de baktijden sterk afhangen van het soort, het gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- Het braden van vlees, gevogelte en vis is pas economisch bij hoeveelheden van meer dan 1 kg.
- Bij het bakken moet zoveel vocht worden toegevoegd, dat het vet en het sap van het vlees niet verbranden. Dit betekent dat bij langere braadtijden het vlees meerdere malen moet worden gecontroleerd en er vocht moet worden toegevoegd.
- Na verloop van de helft van de braadtijd moet u het vlees keren, vooral bij braden in de braadslede. Het is daarom het beste het vlees eerst met de bovenkant naar beneden te braden.
- Bij het braden van grote stukken vlees kan veel damp ontstaan en op de ovendeur condenseren. Dit is een natuurlijk verschijnsel en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het braden de deur en de glazen ruit droog.
- Wanneer u op het rooster braadt, plaats er dan het diepe bakblik onder om het sap uit het vlees op te vangen. U kunt het rooster en het bakblik op de telescopische geleiders plaatsen of in de richels van het rekje van de oven schuiven.
- Laat gerechten niet in een gesloten oven afkoelen. Zo vermijdt u condens.

Braadtabel

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

Grilleren en bruinen

- Wees extra voorzichtig bij het grillen. Door de hoge temperatuur van de infragrill zijn het rooster en de rest van het toebehoren van de oven zeer heet. Gebruik daarom ovenwanten en een speciale vleestang!
- Uit het vlees waarin u prikt kan heet vet spuiten (bijvoorbeeld uit worstjes). Gebruik een vleestang om brandwonden aan huid of ogen te vermijden.
- Houdt voortdurend toezicht op het grillen. Het vlees kan snel verbranden door de hoge temperatuur!
- Laat kinderen niet te dicht bij de grill komen. De oven met de infragrill is geschikt voor het klaarmaken van knapperige worstjes, in stukken gesneden vlees en vismoten (biefstuk, schnitzel, zalmmoten...) of voor toast en voor het bruinen.

Raadgevingen voor het grillen

- **Bij het grillen moet de ovendeur altijd dicht zijn.**
- In de grilleertabel vindt u gegevens over de temperatuur, de stand en de grilleertijd. Omdat de grilleertijd sterk afhankelijk is van het soort, gewicht en de kwaliteit van het vlees, kunnen afwijkingen optreden.
- **Plaats bij het grillen van vlees altijd het vetfilter in de oven.**
- Verwarm de infragrill ongeveer 3 minuten voor.
- Bij het bakken op het rooster dit invetten, zodat het vlees er niet aan vastbakt.
- Leg dunne stukken vlees op het rooster. Plaats het bakblik onder het rooster om het druipende vet en vleessap op te vangen. Plaats beide op de telescopische geleiders of schuif ze in het rekje van de oven.
- Keer het vlees dat u grilleert na afloop van de helft van de tijd. Keer dunne stukken maar één maal, grotere meerdere malen. Gebruik bij het keren een vleestang, zodat er niet te veel vleessap uit het stuk loopt.
- Donkere vleessoorten worden beter en sneller bruin dan licht varkens- of kalfsvlees.
- Reinig de oven en het toebehoren na elk gebruik, zodat het vet de volgende keer niet inbrandt.

Grilleertabel

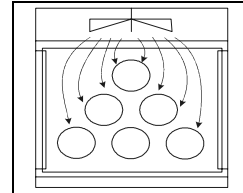
Soort gerecht	Gewicht (in g)	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C) 	Temp. (in °C) 	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes					
2 runderfiletschnitzels, rood	400	5	250	-	7-9
2 runderfiletschnitzels, rosé	400	5	250	-	10-14
2 runderfiletschnitzels, doorbakken	400	5	250	-	16-20
2 varkensschnitzels - nekstuk	350	5	240	-	18-20
2 karbonades	400	5	240	-	18-20
2 kalfsschnitzels	700	5	240	-	16-20
4 lamskarbonades	700	5	240	-	10-14
4 grillworstjes	400	5	240	-	8-10
2 stukken leverkaas	400	5	240	-	7-10
1 kip, door de helft gesneden	1400	3	-	210-220	28-33 (1 ekant) 23-28 (2 ekant)
Vis					
Zalmmoten	400	4	240	-	8-12
Vis in aluminiumfolie	500	4	-	220	10-13
Toast					
4 witte boterhammen	200	5	240	-	1-2
2 bruine boterhammen	200	5	240	-	1-2,5
Belegde broodjes	600	5	240	-	1,5-3
Vlees/gevogelte					
Eend	2000	1	-	150-170	80-100
Kip	1000	3	-	160-170	60-70
Gebraden varkensvlees	1500	3	-	140-160	90-120
Varkensschouder	1500	3	-	140-160	100-180
Varkensschenkel	1000	3	-	140-160	120-160
Rosbief/biefstuk	1500	3	-	170-180	40-80

Wecken

Voor het wecken gebruikt u de onderverwarming samen met de ventilator .

- Het fruit of de groente en de inmaakglazen als gewoonlijk voorbereiden. Gebruik gewone inmaakglazen met een rubber ring en een glazen deksel. U mag geen glazen potten met schroef- of metalen deksels gebruiken of blikjes. De inmaakglazen moeten ongeveer van gelijke grootte zijn, met hetzelfde gevuld en goed gesloten zijn. U kunt tot 6 liter glazen tegelijk in de oven plaatsen.
- Gebruik alleen verse levensmiddelen.
- Giet ongeveer 1 liter water in het diepe bakblik, zodat in de oven de nodige vochtigheidsgraad ontstaat. Plaats de glazen potten zo in de oven, dat ze niet met de wanden in aanraking komen (zie tekening). Een laag vochtig papier, die u op de glazen potten legt, beschermt de rubber ringen.

- Plaats het diepe bakblik met de glazen potten op de 2e richel van onderaf. Draai de knop voor de verwarmingsmethode op de stand onderverwarming/ventilator en de temperatuurkeuzeknop op 180°C. Voorverwarming van de oven is niet nodig.
- Kijk naar de levensmiddelen tijdens het wecken en laat ze koken totdat het vocht in de glazen gaat borrelen. Neem de wecktijd uit de wecktabel in acht.



Wecktabel

Soort levensmiddelen	Hoeveelheid	Onderverwarming/ventilator 180°C, tot het borrelen 	Vanaf het borrelen	Nawarmte in de oven
Fruit				
Aardbeien	6x1 liter	ca. 30 min	uitschakelen	15 min
Fruit met pit	6x1 liter	ca. 30 min	uitschakelen	30 min
Appelmoes	6x1 liter	ca. 40 min	uitschakelen	35 min
Groente				
Augurken	6x1 liter	30 tot 40 min	uitschakelen	30 min
Bonen, worteltjes	6x1 liter	30 tot 40 min	instellen op 130°C 60-90 min	30 min

Ontdooien

Het circuleren van de lucht in de oven versnelt het ontdooien van bevroren levensmiddelen. Stel hiervoor de oven in op "Ontdooien" .

Aanwijzing: Bij ongewenst activeren van de temperatuurinstelknop gaat het controlelampje van de oven branden, terwijl de verwarmingselementen niet ingeschakeld zijn.

- Geschikt om te ontdooien zijn slagroom en crèmegebak, koekjes en ander gebak, brood en broodjes, vruchten enz.
- Uit hygiënisch oogpunt is het beter vlees en gevogelte niet in de oven te ontdooien.
- Indien mogelijk de levensmiddelen meerdere malen keren of doorroeren, zodat ze gelijkmatig ontdooien.

Reiniging en onderhoud

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

Voorkant van het fornuis

Voor de reiniging en het onderhoud van deze oppervlakte gebruikt u een gewoon reinigingsmiddel, waarbij u de aanwijzingen van de fabrikant in acht neemt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of sponsjes met een schuurlaag, die krassen veroorzaken.

Roestvrijstalen voorkant van het fornuis

(alleen bij sommige modellen)
Reinig de oppervlakte alleen met een zacht reinigingsmiddel (sopje) en een zacht sponsje, dat geen krassen veroorzaakt. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of reinigingsmiddelen, die een oplosmiddel bevatten. Als u deze aanwijzingen niet opvolgt, kan de buitenkant van het apparaat beschadigen.

Gelakte oppervlakten en kunststofdelen

(alleen bij sommige modellen)
Reinig de knoppen en de handgreep van de oven deur met een zachte doek en een vloeibaar reinigingsmiddel voor gladde gelakte oppervlakten.

Keramische kookplaat

(alleen bij sommige modellen)
Belangrijk: gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuurmiddelen en sponsjes met een schuurlaag, die krassen veroorzaken, middelen om roest te verwijderen en vlekkenmiddelen.

Reiniging na gebruik

1 Reinig de hele kookplaat altijd als deze vuil is, bij voorkeur na elk gebruik. Gebruik een zachte doek en een reinigingsmiddel dat voor het reinigen van keramische kookplaten bestemd is. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant in acht. Onjuiste reinigingsmiddelen kunnen de keramische kookoppervlakte beschadigen. Veeg de oppervlakte van de kookplaat daarna met een droge doek of keukenpapier volledig droog.

Wekelijks onderhoud

2 Reinig de hele kookplaat één maal per week grondig met een reinigingsmiddel voor keramische kookplaten. Volg de aanwijzingen

van de fabrikant op.

Na het opbrengen van het reinigingsmiddel ontstaat er een bescherm laag, die water en vuil afstoot. Het vuil blijft achter op de laag en kan later gemakkelijker verwijderd worden. Veeg daarna de oppervlakte droog met een schone doek. Er mogen geen resten reinigingsmiddel op de oppervlakte achterblijven, omdat ze bij het verwarmen een agressief effect kunnen hebben en de oppervlakte kunnen veranderen.

Hardnekkig vuil

Sterke vervuiling en vlekken (kalkvlekken, parelmoervlekken) kunt u het beste verwijderen als de kookplaat nog warm is. Gebruik een gewoon reinigingsmiddel. Handel als beschreven onder punt 2.

Overgekookte gerechten eerst met een vochtige doek week maken en dan met de speciale glasschraper de etensresten verwijderen. Reinig de oppervlakte daarna zoals beschreven is onder punt 2.

Ingebrande suiker en gesmolten kunststofvoorwerpen direct met de schraper verwijderen, ook al is de kookplaat nog warm. Reinig de oppervlakte daarna zoals beschreven is onder punt 2.

Zandkorrels, die bij het schillen van aardappelen of het schoonmaken van sla misschien op de kookplaat terechtkomen, kunnen krassen veroorzaken bij het verschuiven van pannen. Zorg ervoor dat zandkorrels niet op de keramische kookplaat achterblijven.

Kleurveranderingen van de kookplaat hebben geen invloed op de werking en de stabiliteit van de keramische kookplaat. Het betreft hier geen beschadiging van het kookvlak, maar niet verwijderde en verbrande etensresten.

Glanzende plekken ontstaan door het ruw verschuiven van pannen, vooral bij het gebruik van aluminium pannen of verkeerde reinigingsmiddelen. U kunt ze moeilijk verwijderen met gewone reinigingsmiddelen, herhaal het reinigen dus meerdere malen. Door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en een ruwe bodem van de pan slijt het decor na verloop van tijd en ontstaan donkere vlekken.

Oven

U kunt de oven op klassieke wijze reinigen (met reinigingsmiddelen, met een ovenspray). Om de oven regelmatig (na elk gebruik) te reinigen bevelen wij de volgende procedure aan: Draai de knop voor de keuze van de wijze van de werking van de afgekoelde oven in de stand . Stel de temperatuurkeuze knop in op 50°C. Giet 0,4 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de

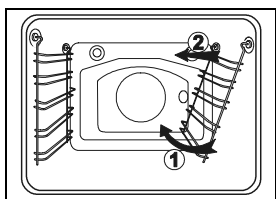
voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen. Volg bij hardnekkige vervuiling de volgende aanwijzingen op:

- De oven moet voor iedere reiniging afgekoeld zijn.
- Reinig de oven en het toebehoren na elk gebruik, zodat het vuil niet inbrandt.
- Vet kunt u het gemakkelijkste met een sopje verwijderen terwijl de oven nog warm is.
- Gebruik bij hardnekkige of sterke vervuiling een ovenreiniger. Neem de oven daarna grondig af met schoon water, zodat u alle resten van het reinigingsmiddel verwijderd.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals schuurmiddelen, sponsjes met een schuurlaag, roest- en vlekkenverwijderingsmiddelen en dergelijke.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakten of aluminiumdelen mogen niet met de ovenspray in aanraking komen, omdat beschadigingen en kleurveranderingen kunnen optreden. Hetzelfde geldt voor de voeler van de thermostaat (als het fornuis een klok met een sonde heeft) en het verwarmingselement boven in het fornuis.
- Denk bij de aankoop en de dosering van de reinigingsmiddelen aan het milieu en volg de aanwijzingen van de fabrikant op.

Verwijderen van het rekje

Om de zijwanden van de oven beter te reinigen, kunt u het verwijderen. Draai de geleiders aan de onderkant naar binnen en trek ze boven uit de openingen.

Reinig het rekje aan de zijkant alleen met een gewoon huishoudelijk schoonmaakmiddel. U kunt de geleiders daarna gewoon in de daarvoor bestemde openingen terug hangen en naar beneden trekken.



Verwijderen en plaatsen van de ovendeur

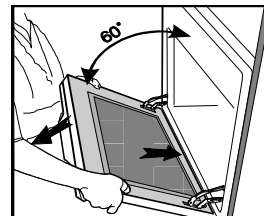
(alleen bij sommige modellen).

Open de ovendeur volledig. Til de ringetjes van de onderste scharnierdragers aan beide kanten van de deur in verticale stand en plaats ze op de lipjes van de onderste scharnierdragers. Sluit de ovendeur daarna voor de helft (zie tekening) en trek hem er voorzichtig uit.

U plaatst de deur terug in omgekeerde volgorde. Plaats hem terwijl de deur half open staat (onder een hoek van ongeveer 60°) en wel zo, dat u hem tijdens het openen zover mogelijk tegen de oven drukt. Pas hierbij op dat de inkepingen in de onderste scharnierdragers op de bodem van de oven insluiten. Wanneer u de deur volledig opent, verwijderd u de ringetjes van de lipjes van de bovenste scharnierdragers en plaatst ze terug in horizontale stand.



1 scharnier van de deur tijdens normaal gebruik



2 scharnier van de deur tijdens het verwijderen

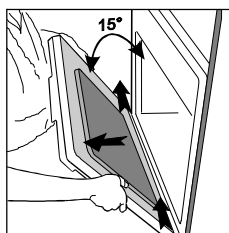
Verwijderen en plaatsen van de deur van de oven met een eenassig scharnier

(alleen bij enkele modellen)

Open de ovendeur volledig en draai de grendels tot het einde terug (tekening 1). Sluit de deur dan langzaam, zodat de grendels in de houder zitten. Bij ongeveer 15° (ten aanzien van een gesloten positie van de deur) tilt u de deur enigszins op en tilt hem uit beide scharnierhouders (tekening 2). Het terugplaatsen verloopt in omgekeerde volgorde.

Plaats de deur onder een hoek van 15° in de scharnierhouders aan de voorkant van het apparaat en schuif hem naar voren en naar beneden, zodat de scharnieren in de inkepingen springen (tekening 3). Controleer of de inkepingen van de scharnieren goed in hun houders gesprongen zijn.

Open de deur daarna volledig en draai de grendels tot het einde in de beginpositie. Sluit de deur langzaam en controleer of hij goed sluit (tekening 4). Als de deur niet goed open of dicht gaat, controleer dan of de inkepingen van de scharnieren goed in de scharnierhouders geplaatst zijn.



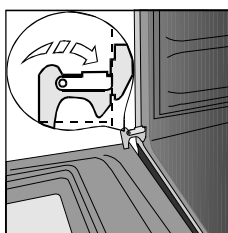
tekening 1



tekening 2



tekening 3



tekening 4

Waarschuwing

De ringetjes van de deurscharnieren mogen er nooit uitspringen omdat door de sterke veerkracht beschadigingen kunnen optreden.

Toebehoren

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

Speciaal email

De oven, de binnenkant van de ovendeur en de bakblikken zijn voorzien van een speciale emailaag, waarvan de oppervlakte glad en bestendig is.

Deze speciale laag vereenvoudigt het reinigen bij kamertemperatuur.

Vetfilter

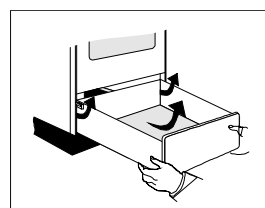
Aanbevolen wordt, het vetfilter na elk gebruik met een zacht borsteltje in heet water met wat afwasmiddel schoon te maken. U kunt het vetfilter ook in de afwasmachine doen.

Ovenlade

De ovenlade is tegen ongewenst openen beveiligd.

Wanneer u hem wilt openen, moet u hem een beetje optillen. Als u hem uit het fornuis wilt verwijderen, trek hem dat eerst zo ver mogelijk uit, til hem dan nogmaals op en trek hem uit. Bewaar geen brandbare, explosieve en niet temperatuurbestendige voorwerpen in de ovenlade.

Bij sommige apparaten plaatst u de lade er in door de onderste achterste rail in de geleider in het fornuis te plaatsen. Wanneer het aan de zijkanten geleiders met wieltjes heeft, plaatst u de lade door de wieltjes in de geleiders te plaatsen en de lade dicht te schuiven.



Wat te doen bij problemen?

Onvakkundige ingrepen en reparaties van het apparaat zijn gevaarlijk omdat dit stroomschokken en kortsluiting kan veroorzaken. Doe dit daarom nooit zelf. Laat deze werkzaamheden over aan een vakman, bijvoorbeeld onze servicedienst.

Neem het volgende in acht!

Ga in geval van storingen in de werking van het apparaat in deze gebruiksaanwijzing na of u de oorzaken zelf kunt verhelpen.

Belangrijk

Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode **is niet gratis**, wanneer het apparaat niet goed werkt door **onjuiste behandeling**.

Hieronder vindt u enkele raadgevingen in verband met het verhelpen van storingen.

De programmeerklok geeft ongewone waarden aan of schakelt ongecontroleerd aan of uit. In het geval van foutieve werking van de programmeerklok moet u enkele minuten de verbinding tussen het fornuis en het elektriciteitsnet verbreken (draai de zekering los of schakel de hoofdschakelaar uit). Sluit het fornuis dan weer op het elektriciteitsnet aan en stel de juiste dagtijd in.

Het display van de programmeerklok knippert.

De stroom is uitgevallen of het fornuis is zojuist op het elektriciteitsnet aangesloten. Alle ingestelde tijden zijn uitgewist.

Stel de juiste tijd in, zodat de oven begint te werken.

Na de automatische werking schakelt de oven uit, wordt de tijd aangegeven en klinkt er gedurende beperkte tijd een geluidssignaal. Neem het gerecht uit de oven en zet de knop voor de keuze van de verwarmingswijze en de temperatuurkeuzeknop terug in de beginstand. Kies de functie "handbediening", zodat u de oven op de gewone wijze kunt gebruiken (zonder te programmeren).

Controlelampje brandt niet ...

- Heeft u alle nodige knoppen geactiveerd?
- Is de huiszekering uitgeschakeld?
- Heeft u de knop voor de temperatuurkeuze of de knop voor de verwarmingswijze van de oven juist ingesteld?

Huiszekering schakelt vaker malen uit ...

Bel de servicedienst of een vakman!

Ovenverlichting werkt niet ...

Het verwisselen van het lampje in de oven is beschreven in het hoofdstuk "Vervangen van onderdelen van het apparaat".

Oven verwarmt niet ...

- Is de huiszekering uitgeschakeld?
- Heeft u de knop voor de temperatuurkeuze of de knop voor de verwarmingswijze van de oven juist ingesteld?
- Heeft u na het gebruik van de programmeerklok (automatische bediening) vergeten de oven weer op handbediening in te stellen?
- Lees voor het inschakelen van de gewone verwarmingswijze van de oven de aanwijzingen voor "Handbediening".

Gebak is niet gaar ...

- Heeft u het vetfilter verwijderd?
- Heeft u de aanwijzingen en raadgevingen van het hoofdstuk "Bakken van gebak" opgevolgd?
- Heeft u nauwkeurig de aanwijzingen uit de baktabel opgevolgd?

Vervangen van onderdelen van het apparaat

De houder van het ovenlampje staat onder spanning. Er bestaat gevaar van stroomschokken!

Schakel voor het vervangen van het lampje voor de ovenverlichting het fornuis uit door de zekering te verwijderen of de verbinding met de veiligheidsschakelaar van het stroomnet te verbreken.

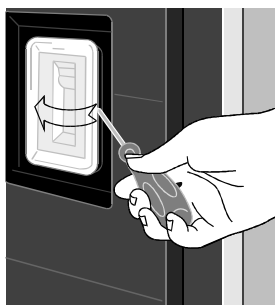
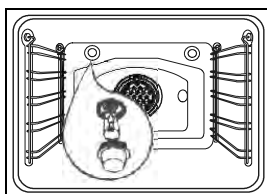
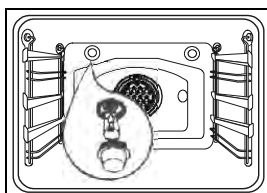
Overig toebehoren

Roosters, bakblikken en overig toebehoren kunt u bij de servicedienst bestellen. Vermeldt bij uw bestelling het codenummer en type of model van uw apparaat.

De knoppen van de schakelaars kunt u verwijderen door ze naar voren te trekken en kunnen vervangen worden.

Ovenlampje

Voor het vervangen heeft u een ovenlampje met de volgende specificatie nodig: fitting E 14, 230 V, 25W, 300°C. Schroef het glazen kapje tegen de wijzers van de klok in los en vervang het ovenlampje. Draai dan het glazen kapje weer vast. Bij het lampje aan de zijkant kunt u het glazen kapje verwijderen met behulp van een schroevendraaier die u in de gleuf steekt en in de richting van het pijltje trekt (zie afbeelding)



Het lampje is verbruiksmateriaal en valt niet onder de garantie!

Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten

Veiligheidswaarschuwingen voor de installatie

- De aansluiting mag uitsluitend door een vakman worden verricht.
- In de elektrische leiding is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt dat het fornuis in alle polen van het stroomnet gescheiden is en waarvan de contactopeningswijdte minstens 3 mm bedraagt. Geschikt hiervoor zijn LS schakelaars of zekeringen.
- Voor het aansluiten van het fornuis kunnen rubber aansluitkabels (type HO5RR-F met een groen/gele veiligheidsgeleider), PVC geïsoleerde (type HO5VV-F met groen/gele veiligheidsgeleider) of een andere gelijkwaardige kabel of betere kabels gebruiken.
- De afstand tussen de kookplaat en de afzuigkap moet minstens even groot zijn als in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap is beschreven.
- Fineer, lijm of kunststof van meubels, waarnaast het fornuis is opgesteld, moeten temperatuurbestendig zijn ($>90^{\circ}\text{C}$). Wanneer het fineer en de kunststofbekleding niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.
- De aansluitkabel voor het vrijstaande fornuis moet zo geleid worden, dat hij de achterwand van het fornuis niet raakt. Tijdens de werking van het fornuis wordt de achterwand warm.
- Verpakkingsmateriaal (plastic folie, schuimplastic, spijkers enz.) moeten verwijderd worden, zodat kinderen er niet bij kunnen omdat ze een potentiële bron van gevaar vormen. Kinderen kunnen kleine delen inslikken of stikken door de folie over hun hoofd te trekken.

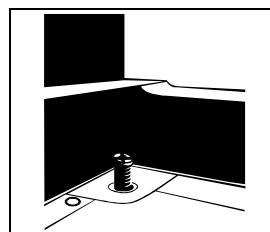
Het fornuis en de extra sokkel op de juiste hoogte brengen

De hoogte van het fornuis is 85 cm.

Links en rechts voor bevinden zich op de sokkel twee verstelbare schroeven, waarmee u het fornuis horizontaal bijstelt en zijn bovenrand op gelijke hoogte brengt met het meubelstuk dat naast het fornuis staat.

Sommige fornuizen hebben aan de onderkant vier verstelbare schroeven (twee achter en twee voor), bestemd voor het bijstellen wanneer de vloer niet recht is of om het fornuis aan de hoogte van de er naast staande keukenelementen aan te passen.

De voetjes kunt u verstellen nadat u de ovenlade uittrekt. Naar wens kunt u ze hoger of lager draaien, totdat het apparaat horizontaal staat. U kunt de verstelbare schroeven gemakkelijk draaien wanneer u het fornuis een beetje laat hellen.



Elektrische aansluiting



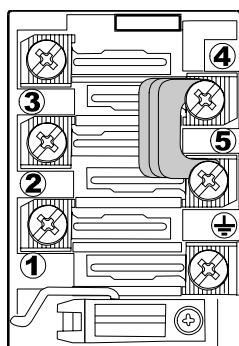
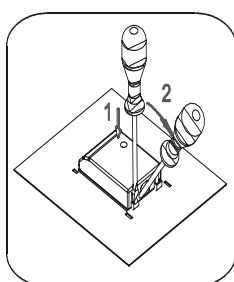
Open de aansluitklem met behulp van een schroevendraaier en druk hem dan zachtjes naar beneden.

De elektrische aansluiting mag alleen door de servicedienst of door een erkend vakman worden verricht!

Door een foute aansluiting kunnen delen van het apparaat vernield worden en in zo'n geval heeft u geen recht op garantie!

De aansluitspanning van de gebruiker (230 V tegen N) moet door de vakman met een meetapparaat worden gemeten!

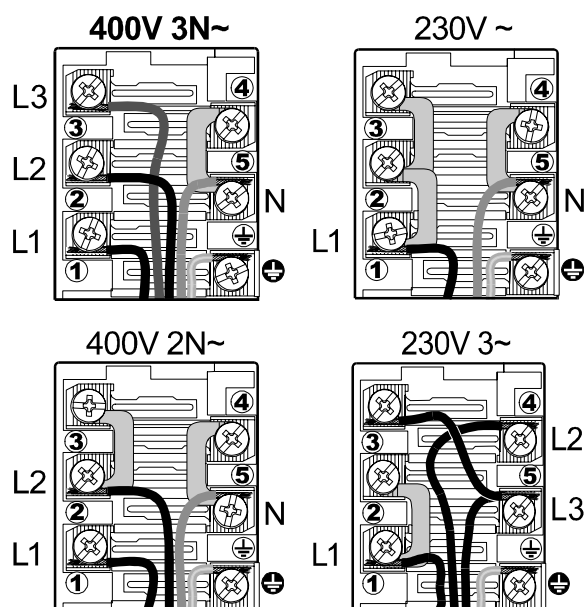
Er moeten drie bruggen worden gemaakt, die met de netaansluiting overeenkomen.



- Voor de aansluiting moet worden nagegaan, of de spanning die op het typeplaatje staat aangegeven met de feitelijke netspanning overeenkomt.
- De lengte van de aansluitkabel bedraagt 1,5 m, zodat u het apparaat kunt aansluiten alvorens het tegen de muur te schuiven.
- De beschermleiding moet zo afgemeten zijn, dat hij bij het weigeren van de trekspanningsklem bij het trekken later belast wordt dan de leidingen die onder spanning staan.

Hoe u te werk gaat

- Draai aan de achterkant van het apparaat met een schroevendraaier het klepje van de aansluitklem los. Hierbij maakt u met de schroevendraaier de grendels los die links en rechts aan de onderkant van de aansluitklem zijn bevestigd.
- U moet de aansluitkabel door de ontspanningsklem, die de kabel voor uittrekken beveiligd, leiden.
- Verricht daarna de aansluiting overeenkomstig één van de op de tekeningen gegeven mogelijkheden. Bij verschillende netspanningen moeten de bruggen opnieuw worden geïnstalleerd!
- De ontspanningsinrichting stevig aandraaien en het met het klepje afsluiten.



Kleuren van de leidingen

L1, L2, L3 = buitengeleiders, die de spanning geleiden. Als regel zijn de kleuren van de geleiders: zwart, zwart, bruin.

N = neutrale geleiders

De kleur van de geleider is als regel blauw.

Pas op de juiste N-aansluiting!



PE = beschermgeleider

De kleur van de geleider is groen-geel

Technische gegevens

Vrijstaand elektrisch fornuis	E44U3-E34 PF764rvs/P01 PF764wit/P01
Afmetingen hoogte/breedte/diepte in cm	85/60/60
Kookzones (ø cm/kW)	HL= HI-Light verwarmingselement
Links achter	145/1,2/HL
Links voor	210/120/2,2/HL
Rechts voor	145/1,2/HL
Rechts achter	180/1,8/HL
Oven	
Temperatuurknop/knop voor de keuze van de verwarmingswijze	1/1
Niveaus - telescopische geleiders op 3 niveaus (alleen bij sommige modellen)	5
Boven-/onderverwarming (kW)	0,9/1,1
Grill/rond verwarmingselement (kW)	2,0/2,2
Ovenverlichting boven/midden (W)	25/-
Verwarmingswijzen	
Boven-/onderverwarming (kW)	2,0
Grill (kW)	2,0
Grill met ventilator (kW)	2,0
Hetelucht/onderverwarming (kW)	3,4
Hetelucht (kW)	2,2
Ontdooien (W)	50
Onderverwarming/ventilator (kW)	1,1
Onderverwarming (kW)	1,1
Max. temperatuur	275 °C
Netspanning	400 V 3N~, 50 Hz
Nominale netspanning van de verwarmingselementen	230 V
Totale aansluitwaarde (kW)	9,8
Oven totaal (kW)	3,4
Kookzones totaal (kW)	6,4

Servicedienst

Reparaties

Indien u technische problemen met het fornuis heeft en reparaties nodig heeft, meldt dit dan bij de dichtstbijzijnde servicedienst en vermeldt de code en het type of model van het apparaat. De adressen en telefoonnummers vindt u op de bijgevoegde lijst van servicediensten.

Belangrijk

Ga voordat u de servicedienst belt met behulp van deze gebruiksaanwijzing na of u de storing misschien zelf kunt verhelpen. In het hoofdstuk "Wat te doen bij problemen?" vindt u enige

aanwijzingen voor het oplossen van moeilijkheden.

Een bezoek van de servicedienst tijdens de garantieperiode is niet gratis als het apparaat niet werkt wegens foute bediening.

Bewaar de gebruiksaanwijzing altijd binnen handbereik. Wanneer u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing erbij.

Typeplaatje

Het typeplaatje is zichtbaar aan de onderkant of aan de zijkant als u de ovendeur open doet.

WIJ BEHOUDEN HET RECHT VOOR OP VERANDERINGEN DIE DE FUNCTIE VAN HET APPARAAT NIET BEINVLOEDEN.