

Vrijstaand gecombineerd 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	Het verhelpen van kleine storingen	23
Doelmatig gebruik		Neem het volgende in acht!	
Afdekplaat van het fornuis		Belangrijk	
Als u storingen in de gasleiding ontdekt of als u gas in de ruimte ruikt:		Vervangen van onderdelen van het apparaat	24
Beschrijving van het apparaat.....	6	Overig toebehoren	
Elektrische ontsteking		Ovenlampje	
Voor de ingebruikname	7	Aanwijzingen voor het opstellen en aansluiten	25
Oven		Het opstellen van het fornuis	
Programmeerklok		Belangrijke waarschuwingen	
Gasbranders		Het fornuis en de extra sokkel op de juiste hoogte brengen	
Beschrijving van de gaskookplaat	8	Instelling door de fabriek	
Belangrijke waarschuwingen in verband met de gasbranders		Gasaansluiting	27
Aansteken en werking van de gasbranders		Eerste gebruik	
Pannen		Aansluiting met een flexibele slang	
Oven	10	De gasaansluiting	
Belangrijke waarschuwingen		Warmtebelasting, gasverbruik en aanduiding van de spuitstukken	
Bediening		Ombouw voor gebruik op een andere gassoort	
Verwarmingsmethoden		Afstelbare onderdelen	
Bakniveaus		Elektrische aansluiting.....	30
Oventoebehoren		Technische gegevens.....	31
Het bakken van gebak		Servicedienst	32
Waarschuwingen bij de tabel voor het bakken van gebak:		Reparaties	
Het braden van vlees		Typeplaatje	
Grilleren en bruinen			
Wecken			
Ontdooien			
Reiniging en onderhoud	20		
Gasbranders			
Oven			
Ovenlade			

Aanwijzingen voor de veiligheid

- Het fornuis mag uitsluitend door een vakman van de gasdistributeur of door de erkende servicedienst worden aangesloten. Ook moeten de wettelijke voorschriften en technische aansluitvoorwaarden van het plaatselijke gasbedrijf in aanmerking worden genomen. Belangrijke aanwijzingen hieromtrent zijn in het hoofdstuk "Aanwijzingen voor de aansluiting" vermeld.
- Onveilige ingrepen en reparaties kunnen explosies of stroomschokken en kortsluiting veroorzaken met als gevolg lichamelijke verwondingen en beschadigingen van het fornuis. Deze werkzaamheden mogen alleen door een erkend vakman worden verricht.
- Overtuig u er voor de opstelling en aansluiting van, dat de plaatselijke aansluitvoorwaarden (gassoort en gasdruk) en de technische gegevens van het apparaat met elkaar overeenkomen.
- De technische gegevens van het apparaat zijn op het typeplaatje vermeld.
- Dit apparaat is niet op een schoorsteen of luchtkoker aangesloten. Het fornuis moet overeenkomstig de geldige aansluitvoorschriften worden opgesteld en aangesloten. Speciale aandacht moet worden gewijd aan de eisen voor de ventilatie.
- Bij het gebruik van de gasbranders komen in de ruimte extra warmte en vocht vrij. Zorg daarom voor extra ventilatie van de ruimte waarin het fornuis staat. U kunt volstaan met het af en toe openen van de ramen en de deur. Wanneer u het fornuis intensief en langdurig gebruikt, moet u de ruimte intensiever ventileren of de afzuigkap aanzetten.
- Bij het koken of bakken kunnen oververhit vet of olie op de gaspits snel vlam vatten. Dit kan brandwonden en brand veroorzaken. Blijf dus altijd bij het fornuis als u aan het bakken bent.
- 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, en gasbranders.
- Bij het werken met een open bedieningspaneel of bij reparatie moet de verbinding tussen het fornuis en het stroomnet verbroken zijn.
- 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, pannelappen, plastic zakjes, reinigungs-sprays 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, enz.).
- 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.
- Gebruik de gaspitten en de oven niet om de ruimte te verwarmen. Zet geen lege pannen op de kookplaten of gaspitten.
- Pas op dat de delen van de gasbrander nauwkeurig op hun plaats zitten.
- Bedek de binnenkant van de oven niet met aluminium folie en plaats geen bakblikken en andere schalen of pannen op de bodem van de oven. De foliebekleding verhindert het circuleren van de lucht in de oven, waardoor het bakken langer duurt en het email beschadigt.
- Waarschuwing: verbrandingsgevaar bestaat vooral bij kleine kinderen en kinderen, die zich niet van het gevaar bewust zijn. Ze kunnen zich verbranden aan hete delen of door hete stoom. Houdt kleine kinderen dus altijd op veilige afstand van het fornuis en laat grotere kinderen het fornuis alleen onder toezicht gebruiken.
- De gaspitten en ovendeur worden heet tijdens het gebruik. Ook de binnenkant van de oven, de verwarmingselementen en de opening voor de damp worden heet. Houdt kleine kinderen dus altijd op veilige afstand van het fornuis.
- Waarschuwing: brandwondengevaar. De verwarmingselementen, de oven en het toebehoren worden tijdens het gebruik zeer warm. Gebruik daarom altijd pannelappen of ovenwanten en wees voorzichtig met de pan om brandwonden te vermijden.
- De ovendeurscharnieren kunnen door overbelasting met zware voorwerpen beschadigen. U mag daarom nooit op de open ovendeur gaan zitten of er zware voorwerpen op zetten.
- Het typeplaatje met de technische gegevens van het apparaat en de sticker waarop de gassoort is vermeld waarvoor het fornuis geschikt is, bevinden zich op de rand van de oven en zijn zichtbaar, wanneer u de ovendeur opent.
- Het apparaat behoort tot de klasse 2/1. Bij opstelling in een rij mag het apparaat aan beide kanten in aanraking komen met de eraanstaande meubelelementen. Aan één kant mag op een afstand van minstens 30 cm een meubelelement dat hoger dan het apparaat is, worden geplaatst.
- De afstand tussen het apparaat en de afzuigkap moet 650 mm of minstens zoveel bedragen, als in de instructies voor de inbouw van de afzuigkap is vermeld.

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.

Afdekplaat van het fornuis

(alleen bij sommige modellen)

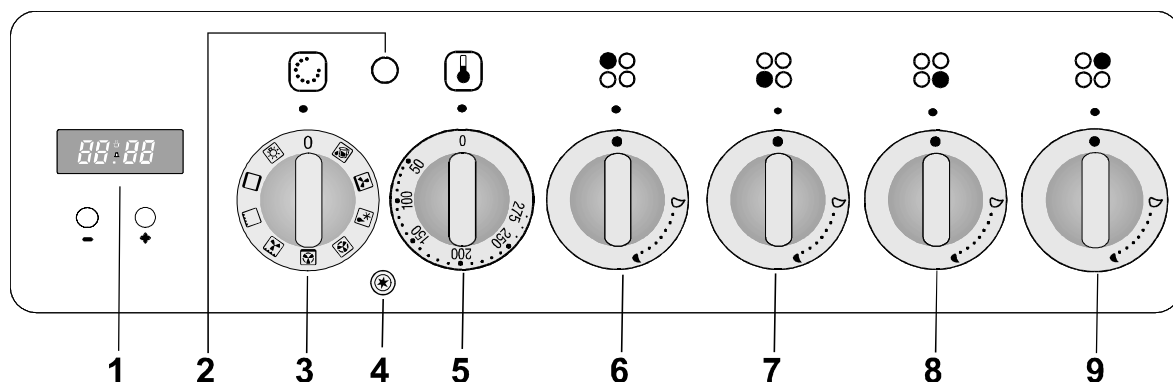
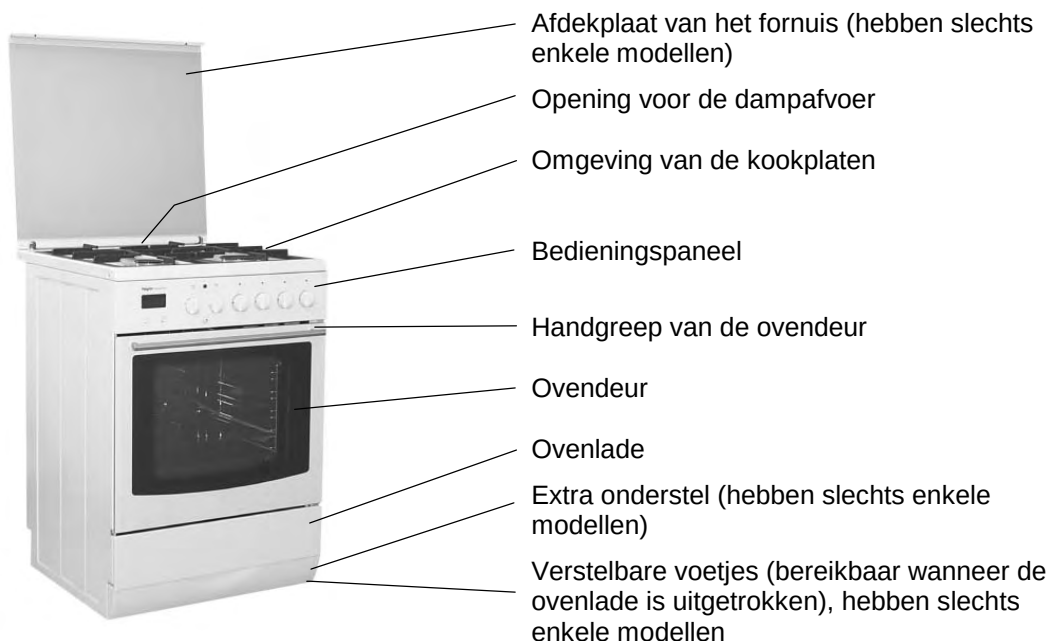
De afdekplaat van het fornuis is gelakt, van roestvrijstaal of glas en u mag hem pas sluiten wanneer de kookplaten volledig zijn afgekoeld.

Als u storingen in de gasleiding ontdekt of als u gas in de ruimte ruikt:

- moet u de gastoevoer of de gasfles direct dichtdraaien;
- Moet u open vuur en sigaretten doven;
- mag u geen elektrische apparaten aanschakelen (ook geen licht aan doen!);
- moet u de ruimte goed ventileren - zet de ramen open!
- moet u de servicedienst of de gasdistributeur direct bellen.

Beschrijving van het apparaat

Dit is een beschrijving van een fornuis met een elektrische oven en de kookplaat ook met drie gasbranders.



Elektrische ontsteking

(alleen bij sommige modellen)

U kunt de gasbranders aansteken met behulp van een elektrische aansteekkaars, die bij elke brander is ingebouwd.

De elektrische ontsteking werkt alleen wanneer de stekker van de aansluitkabel in het stopcontact zit.

Wanneer de elektrische ontsteking wegens stroomuitval of een vochtige aansteekkaars niet werkt, kunt u het gas ook met een brandende lucifer of een gasaansteker aansteken. Op dezelfde wijze steekt u ook het gas van de brander in de oven aan.

Voor de ingebruikname

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.

Gasbranders

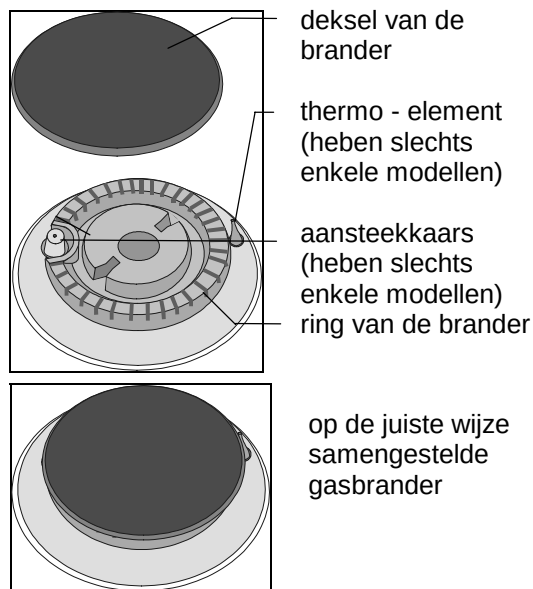
Voor het eerste gebruik van de gasbranders hoeft u geen speciale maatregelen te treffen.

Beschrijving van de gaskookplaat

U bedient de gasbranders met de knoppen van de kookplaat. Op de knoppen is het verwarmingsvermogen aangeduid met een grote en een kleine vlam. Draai de knop via de stand van de grote vlam in de stand van de kleine vlam en terug. De werkstand bevindt zich tussen beide vlammen.

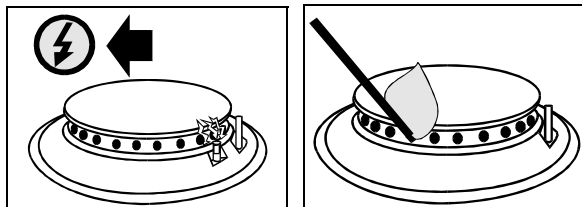
Belangrijke waarschuwingen in verband met de gasbranders

- Gebruik de branders niet zonder pannen of om de ruimte te verwarmen!
- De gasbranders moeten altijd schoon zijn. Door vuil wordt hun werking negatief beïnvloed.
- Als u het gerecht knapperig wilt maken, stel dan eerst de hoogste stand van de gasbrander in en zet het koken voort op de laagste stand.
- Zorg altijd dat er voldoende water in de snelkookpan zit. Door verdamping en oververhitting kunnen de pan en de kookplaat beschadigen.
- **De gasbranders zijn thermo-elektrisch beveiligd. Indien de vlam van de brander ongecontroleerd uitgaat (overgekookt eten, tocht e.d.), wordt de gastoevoer automatisch afgesloten. Er kan geen gas vrijkomen in de ruimte.**
- **Als de vlam van branders, die niet thermoelektrisch beveiligd zijn per ongeluk uit gaat, kan het gas in de ruimte ontsnappen!**
- Plaats het deksel van de brander altijd heel nauwkeurig op de ring. Zorg er voor dat de inkepingen van de ring altijd vrij zijn.



Aansteken en werking van de gasbranders

U kunt de gasbranders aansteken met behulp van een elektrische aansteekkaars, die bij elke brander is ingebouwd (hebben slechts enkele modellen).



Aansteken met één hand

(hebben slechts enkele modellen)

Als u de gasbrander aan wilt steken, druk dan de knop van de gewenste gasbrander in en draai hem op de hoogste stand . De elektrische vonk van de aansteekkaars wordt geactiveerd en het vrijkomende gas gaat branden.

Als de elektrische ontsteking niet werkt door stroomuitval of doordat de aansteekkaarsen vochtig zijn, kunt u het gas ook met een brandende lucifer of een gasaansteker aansteken.

Aansteken met twee handen

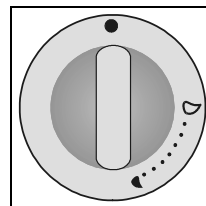
(hebben slechts enkele modellen)

Als u de gasbrander aan wilt steken, druk dan de knop van de gewenste gasbrander in en draai hem op de hoogste stand . Druk daarna de knop voor de ontsteking enkele malen in. De elektrische vonk van de aansteekkaars wordt geactiveerd en het vrijkomende gas gaat branden.

Als de elektrische ontsteking niet werkt door stroomuitval of doordat de aansteekkaarsen vochtig zijn, kunt u het gas ook met een brandende lucifer of een gasaansteker aansteken.

- Houdt na het aansteken de knop nog ongeveer 10 seconden vast, totdat de vlam tot rust gekomen is.
- Stel dan de grootte van de vlam in tussen de hoogste en de laagste stand.
- Instelling tussen en wordt niet aanbevolen . In dit gebied is de vlam niet stabiel en kan uitgaan.
- Herhaal de procedure als de vlam uitgaat.
- Draai de knop naar rechts op de stand (UIT) om de brander uit te zetten .

- de gaskraan is dicht
- de hoogste stand
- de laagste stand



Om kleine pannen veilig op het rooster te zetten, kunt u het bijgeleverde rekje op de sudderbrander plaatsen.

Pannen

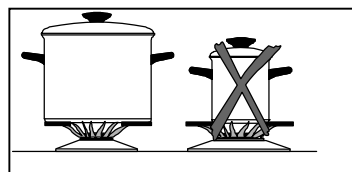
Het gebruik van de juiste pannen verzekert een optimale kooktijd en optimaal gasverbruik. Het belangrijkste is de doorsnede van de pan. Vlammen die over de rand van een te kleine pan reiken, vernielen de pan. Ook is dan het gasverbruik hoger.

Gas heeft zuurstof nodig om te verbranden. Bij een te grote pan krijgt het niet voldoende zuurstof en is het verbrandingsrendement geringer.

Rooster (hebben slechts enkele modellen)

Gebruik het rooster als u in een pan met een kleine doorsnede kookt. Plaats hem op het rooster boven de sudderbrander.

Brander	Doorsnede van de pan
Dubbele brander	220-260 mm
Grote brander	220-260 mm
Normale brander	180-220 mm
Sudderbrander	120-180 mm



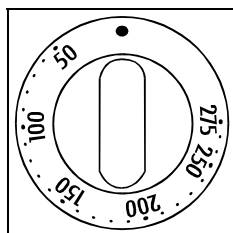
Oven

Belangrijke waarschuwingen

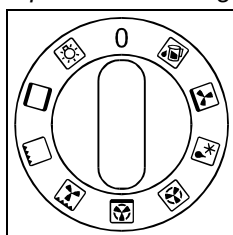
- Bekleedt de oven niet met aluminiumfolie en plaats geen bakblikken en andere pannen op de bodem van de oven, omdat door de warmtecollectie het email van de oven kan beschadigen.
- Vruchtensappen die uit het bakblik druipen, kunnen vlekken op het email veroorzaken die niet meer verwijderd kunnen worden.

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.

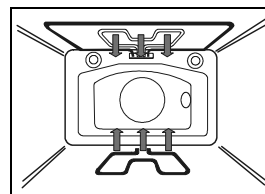
Praktisch gebruik: bij het reinigen van de oven of om de nawarmte aan het einde van het bakproces te benutten.

Bij alle andere verwarmingsmethoden gaat de ovenverlichting automatisch aan bij het instellen.

Boven / onderwarmte



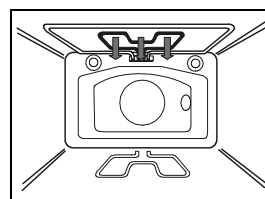
De verwarmingselementen boven en onder in de oven stralen gelijkmatig warmte uit. Het bakken van gebak of braden van vlees is maar op één niveau mogelijk.



Grill



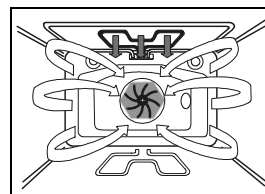
Het infragrill-element dat aan de bovenwand van de oven is bevestigd, straalt direct warmte uit. Deze verwarmingsmethode is vooral geschikt voor het braden van kleine stukken vlees zoals biefstukken, worstjes, schnitzels, karbonades enz.



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.

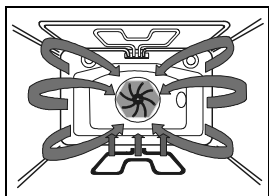


Hetelucht en onderwarmte



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

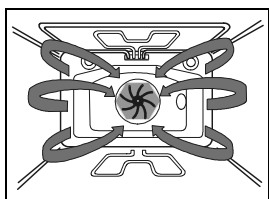
Deze verwarmingsmethode geeft de beste resultaten bij vochtig of zwaar gebak op 2 niveau's, vruchtentaart van gist of plaatkoekdeeg en kaassoufflé's.



Hetelucht



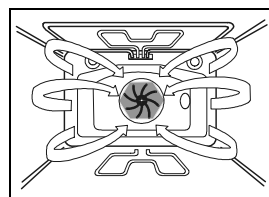
De ventilator aan de achterwand van de oven zorgt voor een voortdurende circulatie van hetelucht rond het te braden vlees of gebak. Deze verwarmingsmethode is vooral geschikt voor het braden van vlees en gebak op meerdere niveau's.



Ontdooien



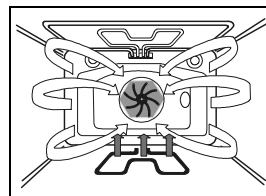
Bij deze verwarmingsmethode circuleert de lucht zonder dat de verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van bevroren levensmiddelen.



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.

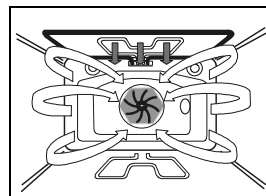


Bovenverwarming met ventilator



Bij deze verwarmingsmethode werken de ovenverwarming 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 boven- en onderverwarming. De oven is voorverwarmd, wanneer het rode lampje uitgaat.



Bovenverwarming met ventilator/Aqua Clean

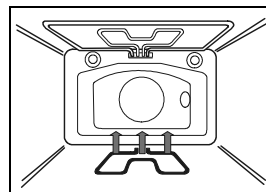


Bij deze verwarmingsmethode werken de bovenverwarming en de ventilator.

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.



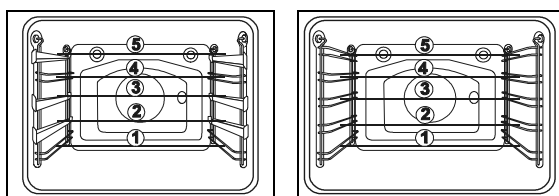
Bakniveaus

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). De richels 2, 3 en 5 hebben telescopisch uittrekbare geleiders. Bij de geleiders met een rekje moet u het rooster en de bakblikken altijd in de geleiders schuiven.



Oventoebehoren

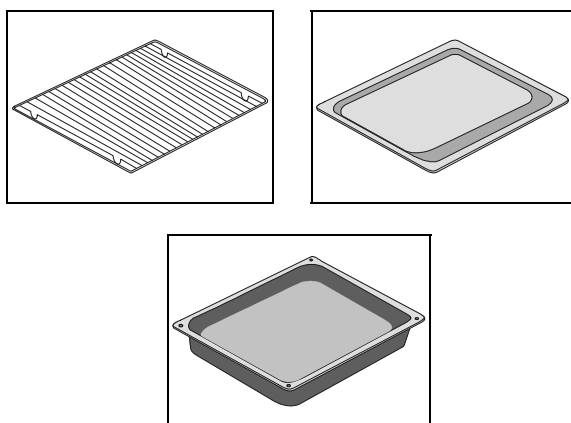
(afhankelijk van het model)

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.



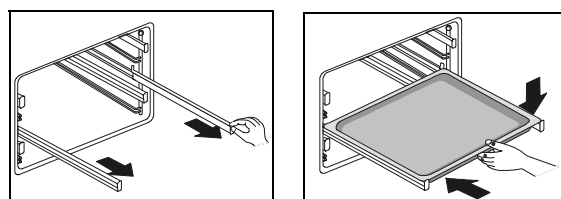
Telescopisch uittrekbare geleiders

(hebben slechts enkele modellen)

Waarschuwing: de telescopisch uittrekbare geleiders en andere delen van het toebehoren worden warm! Draag een ovenwant!

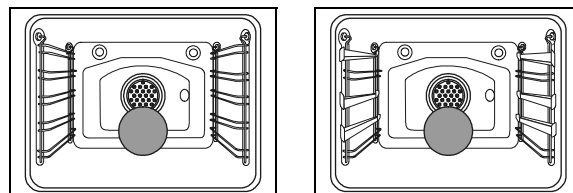
Links en rechts in de oven bevinden zich telescopisch uittrekbare geleiders op 3 niveau's.

- Voor het plaatsen van het rooster, bakblik of het blik voor het opvangen van het vet altijd eerst de telescopische uittrekbare geleiders van één niveau uittrekken.
- Het rooster en het lage of diepe bakblik op de uitgetrokken geleiders plaatsen en deze en dan met de hand zover mogelijk terugduwen.
- Sluit de oven deur altijd pas wanneer de telescopische geleiders tot het einde zijn ingeschoven.



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.



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

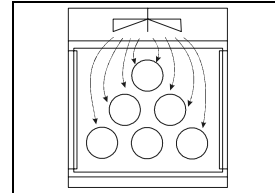
Soort gerecht	Gewicht (in g)	Richel (van onderaf)	Temp. (in °C) 	Temp. (in °C) 	Grilleertijd (in min.)
Vlees en worstjes					
2 runderfiletschnitzels, rood	400	5	220	-	15-19
2 runderfiletschnitzels, rosé	400	5	220	-	20-23
2 runderfiletschnitzels, doorbakken	400	5	220	-	22-27
2 varkensschnitzels - nekstuk	350	5	210-220	-	20-23
2 karbonades	400	5	210-220	-	20-23
2 kalfsschnitzels	700	5	220	-	17-22
4 lamskarbonades	700	5	220	-	14-16
4 grillworstjes	400	5	220	-	15-18
2 stukken leverkaas	400	5	210-220	-	12-16
1 kip, door de helft gesneden	1400	3	-	210-220	28-33 (1 ekant) 23-28 (2 ekant)
Vis					
Zalmmoten	400	4	220	-	10-15
Vis in aluminiumfolie	500	4	-	220	10-13
Toast					
4 witte boterhammen	200	5	220	-	1-3
2 bruine boterhammen	200	5	220	-	2-3
Belegde broodjes	600	5	220	-	5-7
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.

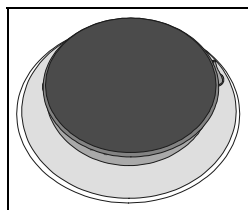
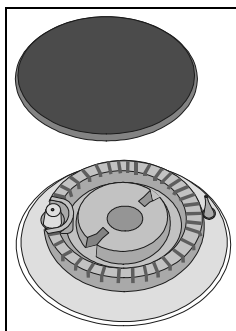
Gelakte oppervlakten en kunststofdelen

(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.

Gasbranders

Voor het reinigen van het rooster, de kookoppervlakte en de gasbranders kunt u heet water met een beetje afwasmiddel gebruiken. Reinig het thermo-element en de aansteekkaars met een zacht borsteltje. Deze delen moeten onberispelijk schoon zijn omdat alleen dan hun juiste werking gegarandeerd is. Reinig de ring en het deksel van de brander. Pas speciaal op dat de inkepingen in de ring vrij zijn. **Droog na het reinigen alle onderdelen goed af en zet ze weer op hun plaats terug. Scheef liggende delen bemoeilijken het aansteken van de branders.**



Waarschuwing: de deksels van de branders zijn zwart geëmailleerd. Door de hoge temperaturen kunnen kleurveranderingen niet voorkomen worden. Dit heeft echter geen invloed op de werking van de branders.

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 temperatuurkeuzeknop 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 verwijdert.
- 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 en de telescopisch uittrekbare geleiders.

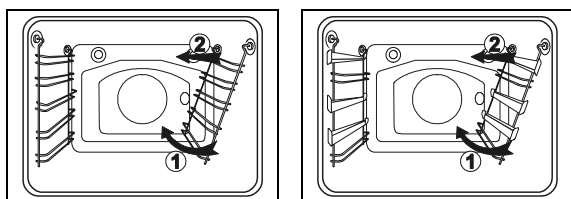
Om de zijwanden van de oven beter te reinigen, kunt u het rekje en de telescopisch uittrekbare geleiders verwijderen. Draai de geleiders aan de onderkant naar binnen en trek ze boven uit de openingen.

Reinig het rekje aan de zijkant en de telescopische geleiders alleen met een gewoon huishoudelijk schoonmaakmiddel.

U mag de telescopisch uittrekbare geleiders niet in de afwasmachine doen.

Waarschuwing: u mag de telescopisch uittrekbare geleiders niet invetten.

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



Verwijderen en plaatsen van de ovendeur

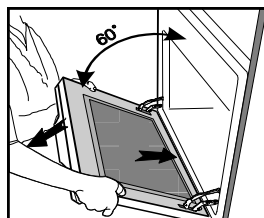
(alleen bij sommige modellen).

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, verwijdert u de ringetjes van de lipjes van de bovenste scharnierdragers en plaatst ze terug in horizontale stand.



1 charnier van de deur tijdens normaal gebruik



2 scharnier van de deur tijdens het verwijderen

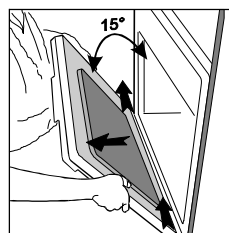
Verwijderen en plaatsen van de deur van de oven met een eenassig scharnier

(alleen bij enkele modellen)

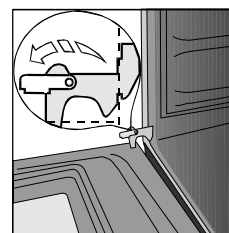
Open de ovendeur volledig en draai de grendels tot het einde terug (tekening 1). Sluit de deur dan langzaam, zodat de grendels in de houder zitten. Bij ongeveer 15° (ten aanzien van een gesloten positie van de deur) tilt u de deur enigszins op en tilt hem uit beide scharnierhouders (tekening 2). Het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

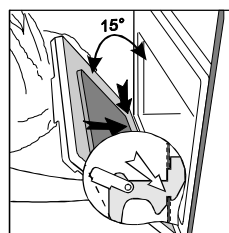
Open de deur daarna volledig en draai de grendels tot het einde in de beginpositie. Sluit de deur langzaam en controleer of hij goed sluit (tekening 4). Als de deur niet goed open of dicht gaat, controleer dan of de inkepingen van de scharnieren goed in de scharnierhouders geplaatst zijn.



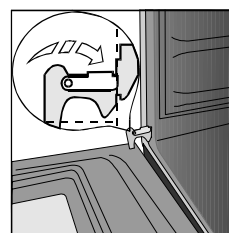
tekening 1



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

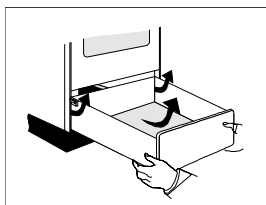
Aanbevolen wordt, het vetfilter na elk gebruik met een zacht borsteltje in heet water met wat afwasmiddel schoon te maken. U kunt het vetfilter ook in de afwasmachine doen.

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.



Het verhelpen van kleine storingen

Reparaties mogen alleen door een erkend vakman worden verricht. Onvakkundige reparaties kunnen ernstig gevaar voor de gebruiker opleveren. Alvorens aan een reparatie te beginnen moet u altijd de verbinding tussen het fornuis en het stroomnet verbreken door de zekering uit te schakelen of de aansluitkabel uit het stopcontact te trekken. Onvakkundige ingrepen en reparaties kunnen stroomschokken en kortsluiting veroorzaken. Laat daarom zulke werkzaamheden aan een vakman of de servicedienst over.

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**.

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

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.

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?

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?

Branders branden niet gelijkmatig ...

- Laat een vakman de gasafstelling controleren!

De vlam van de branders verandert plotseling, bij het aansteken van de branders moet de aansteekknop langere tijd ingedrukt blijven...

- De delen van de brander op de juiste wijze in elkaar zetten!

De vlam gaat uit na het aansteken...

- Houdt de knop langere tijd ingedrukt.
- Druk krachtig op de knop voordat u hem loslaat.

Het rooster is in de omgeving van de branders van kleur veranderd ...

- Dit is een normaal verschijnsel door de hoge temperatuur; reinig het rooster met een middel voor onderhoud van metaal

De elektrische aansteker van de branders werkt niet meer, de doppen van de branders zijn lelijk ...

- Voorzichtig de opening tussen de aansteekkaars en de brander reinigen
- De deksels van de branders reinigen met een middel voor onderhoud van metaal

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

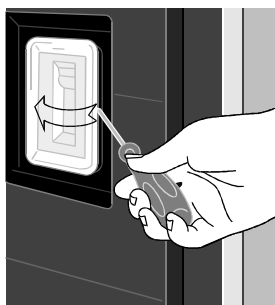
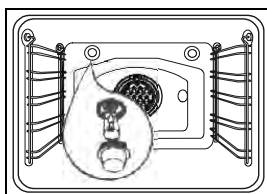
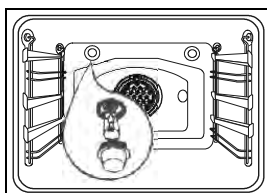
Roosters, bakblikken en overig toebehoren kunt u bij de servicedienst bestellen. Vermeldt bij uw bestelling het codenummer en type of model van uw apparaat.

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

Het opstellen van het fornuis

- De opstelling en aansluiting van het fornuis moet overeenkomstig de geldige voorschriften worden verricht. **Van groot belang is een voldoende ventilatie.**

Belangrijke waarschuwingen

- **De aansluiting mag uitsluitend door de gasdistributeur, de bevoegde servicedienst of een erkend vakman worden verricht.**
- De ruimte waarin het apparaat staat moet regelmatig worden geventileerd.
- De gassoort waarvoor het fornuis geschikt is, is op de sticker naast het typeplaatje van het fornuis vermeld.
- Overtuig u er voor de aansluiting van het apparaat van, dat de plaatselijke aansluitingseisen (van het gas en de druk) overeenkomen met die van het apparaat.
- Het apparaat mag niet op een installatie voor de afvoer van verbrandingsproducten (bijvoorbeeld een schoorsteen worden aangesloten). Het moet overeenkomstig de geldende voorschriften voor de inbouw en aansluiting geplaatst en aangesloten zijn. Speciale aandacht moet worden gewijd aan de ventilatie eisen.
- De afstand tussen het apparaat en de afzuigkap moet minstens even groot zijn als in de aanwijzingen voor de montage van de afzuigkap is beschreven.
Het fornuis is geschikt voor inbouw tussen twee meubelementen (klasse 2/1). Aan de ene kant van het apparaat kunt u een meubelement plaatsen, dat hoger is dan het fornuis. De horizontale afstand tot de hoge kast of wand moet minstens 300 mm bedragen. Aan de andere kant mag alleen een meubelement van gelijke hoogte worden geplaatst. De hangende elementen moeten op een hoogte zijn gemonteerd, dat ze niet hinderen bij het gebruik van het fornuis. De minimale verticale afstand tot het apparaat moet minstens 650 mm bedragen.
- **Als het gas dat u gebruikt niet geschikt is voor het apparaat, bel dan de servicedienst of de gasdistributeur. Een vakman zal snel en vakkundig het apparaat ombouwen voor het gas dat u gebruikt.**
- Ook alle andere ingrepen aan het apparaat, waarbij het gebruik van gereedschap nodig is, mogen alleen door een erkend vakman worden verricht.
- De gebruiker mag alleen ingrepen zonder het gebruik van gereedschap verrichten.
- Fineer, lijm of kunststof van meubels, waarnaast het fornuis is opgesteld, moeten temperatuurbestendig zijn (>75°C). Wanneer het

fineer en de kunststofbekleding niet voldoende temperatuurbestendig zijn, kunnen ze vervormen.

- De aansluitkabel aan de achterkant van het apparaat moet zo geleid worden, dat hij de achterwand van het fornuis niet raakt. Tijdens de werking van het fornuis wordt de achterwand vrij 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

(alleen bij sommige modellen)

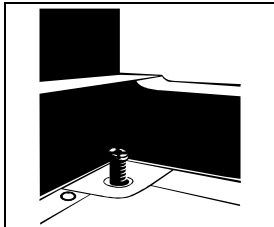
De hoogte van het fornuis met het onderstel is 90 cm, zonder sokkel 85 cm. Aan de sokkel zijn links en rechts twee wieltjes aangebracht, waardoor het fornuis gemakkelijker kan worden verschoven.

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.

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.

De extra sokkel kunt u verwijderen door aan de onderkant de vier schroeven los te draaien, waarmee het onderstel aan de zijkant van het fornuis is bevestigd. In dit geval neemt u de verstelbare schroeven van het onderstel en plaatst deze links en rechts op de onderste voorste drager van het fornuis. Stel het fornuis horizontaal bij zoals boven beschreven is.

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.



Instelling door de fabriek

- De gasfornuizen zijn getest en zijn voorzien van het teken CE.
- De gasfornuizen worden verzegeld ingesteld op aardgas H of E (20 mbar) of vloeibaar gas (50 of 30 mbar) geleverd. De gegevens zijn op het typeplaatje van het fornuis vermeld, dat zichtbaar is aan de binnenkant van de oven wanneer de ovendeur opent.
- De belastingen en het gasverbruik van de individuele branders vindt u in de tabel.
- Bij ombouw op een andere soort gas moeten de spuitstukken worden vervangen. Gegevens hierover vindt u in de tabel.
- In het geval van reparaties of wanneer het zegel beschadigd is, moeten de functionele delen getest en opnieuw verzegeld worden overeenkomstig de aanwijzingen voor de installatie.
- De functionele delen zijn: het vaste spuitstuk voor de grote vlam en het instelbare spuitstuk voor de kleine vlam.

Gasaansluiting

- Het gasfornuis heeft aan de rechterkant een gasaansluiting met een buitenschroefdraad ISO 7-R 1/2, die met een nietmetalen platte dichting aan het apparaat is bevestigd.
- Bij sommige apparaten is een aansluiting voor vloeibaar gas met een dichting en een moer gevoegd.
- Bij het aansluiten moet de aansluiting G 1/2 worden vastgehouden, zodat hij niet draait.
- Voor het afdichten van de aansluitverbindingen worden metalen en niet-metalen dichtingen gebruikt. De dichtingen kunnen slechts één maal worden gebruikt.
- Bij een naad die met een nietmetalen dichting is afgedicht, mag de dikte niet meer dan 25% deformeren.
- Sluit het apparaat op de aansluiting voor vloeibaar gas aan met een geattesteerde flexibele slang. De slang mag niet met de bodem van het apparaat of met de achterwand en de bovenwand van de oven in aanraking komen.
- Verricht de gasaansluiting van het apparaat volgens de voorschriften van de plaatselijke gasdistributeur.

Belangrijk: Controleer na de aansluiting van het gasfornuis of de verbindingen goed afgedicht zijn.

Eerste gebruik

U begint het apparaat te gebruiken volgens de gebruiksaanwijzing.

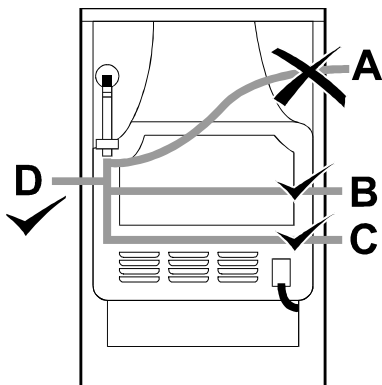
Steek alle branders aan en controleer of de vlam stabiel is bij hoge en lage afstelling. Stel indien nodig de luchttoevoer bij.

Leg dan aan de gebruiker de werking en de bediening uit en lees samen de gebruiksaanwijzing door.

Aansluiting met een flexibele slang

Wanneer u het apparaat aansluit met een flexibele slang, is de weg, aangeduid met A, niet toegestaan.

- Bij gebruik van een metalen aansluitbuis is ook de mogelijkheid A toegestaan.



De gasaansluiting

1 Moer ISO 228-G 1/2

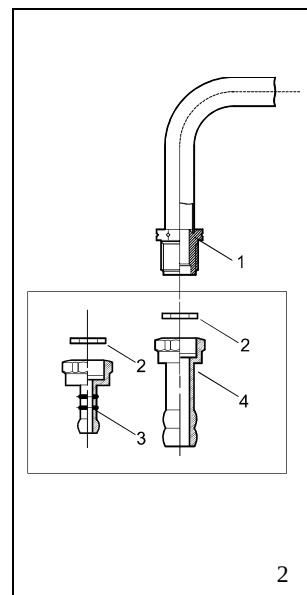
2 Dichting

3 Aansluitstuk voor vloeibaar gas

4 Aansluitgasslang

Bij het vastschroeven van deel 3 of 4 moet u deel 1 vasthouden, zodat het niet kan draaien.

Bij het vastschroeven van de aansluit slang 9 moet u deel 6 vasthouden, zodat het niet kan draaien.



Warmtebelasting, gasverbruik en aanduiding van de spuitstukken

Afstelling Gas Wobbenummer		Sudderbrander		Normale brander		Snelbrander		Dubbele brander		
		max.	min.	max.	min.	max.	min.	max.	min.	
Aardgas H, Aardgas E 20 mbar $W_o=40,9 \div 54,7 \text{ MJ/m}^3$ Aardgas L 25 mbar $W_o=39,1 \div 44,8 \text{ MJ/m}^3$	Warmtebelasting (kW)	1	0,32	1,65	0,4	3	0,7	3,3		1,5
	Gasverbruik (l/h)	100	29	160	37	284	64	314		143
	Aanduiding spuitstukken	76	•	94	•	128	•	63	118	•
	Ident, nr. spuitstukken	609302		609300		609301		642006	642007	
Vloeibaar gas 3+, 3B/P $W_o=72,9 \div 87,3 \text{ MJ/m}^3$	Warmtebelasting (kW)	1	0,32	1,65	0,4	3	0,7	3,3		1,5
	Gasverbruik (g/h)	71,7	21,8	118,3	27,6	215,0	48,7	240		109
	Aanduiding spuitstukken	50	29/24	65	33/26	85	43/33	37	86	57/57
	Ident, nr. spuitstukken	609253		609271		609272		642008	642004	

- Er zijn instelschroeven voor vloeibaar gas ingebouwd. Voor aardgas (stadsgas) moeten deze op de vereiste gasdoorstroming worden ingesteld (maximaal 1,5 maal losdraaien).

* Op de dubbele brander moet een spuitstuk met een markering in de linker kolom van de tabel in het midden zijn ingebouwd (positie 5 op afbeelding 2) en een spuitstuk met een markering in de rechter kolom van de tabel moet naast de brander zijn ingebouwd (positie 5a op afbeelding 2).

** Bij de weergave van het vermogen van de branders is de bovenste calorische waarde van Hs gas in acht genomen.

Waarschuwing: deze werkzaamheden mogen uitsluitend door een vakman van de gasdistributeur of door de erkende servicedienst worden verricht.

Ombouw voor gebruik op een andere gassoort

- Voor de ombouw voor gebruik op een andere gassoort hoeft het apparaat niet tussen de keukenelementen uit worden getrokken.
- Sluit voor de ombouw de stroomtoevoer van het apparaat af.
- Verwissel de bestaande spuitstukken voor de nominale warmtebelasting met spuitstukken die voor de nieuwe gassoort geschikt zijn (zie tabel).
- Draai het spuitstuk voor de minimale warmtebelasting aan of los totdat de minimale warmtebelasting is bereikt.
- Schroef de spuitstukken met een zwakke (minimale) doorstroming vast of draai ze los totdat de minimale doorstroming is bereikt (zie tabel).
- **Plak na de ombouw van het apparaat** een nieuwe sticker met de juiste gegevens over de oude en controleer de werking en afdichting van het apparaat.

Afstelbare onderdelen

De afstelbare onderdelen van de kookbranders zijn toegankelijk na demontage van het bedieningspaneel en de afstelbare onderdelen van de oven en gas-infrabrander zijn toegankelijk na demontage van het bedieningspaneel en de branders.

- Verwijder het rooster en de afdekplaatjes van de branders met de ringen.
- Verwijder de bedieningsknoppen.
- Draai de onderste bevestigingsschroeven van het bedieningspaneel los en verwijder het paneel.

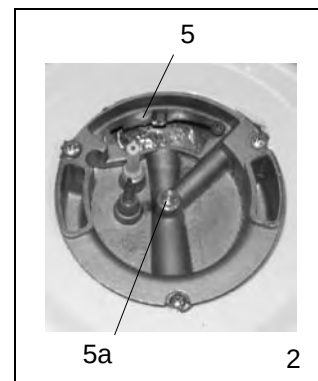
Kookbrander (tekening 1)



- 1 Afdekplaatje van de branderring
- 2 Branderring met drager voor het afdekplaatje
- 3 Thermo-element (alleen bij sommige modellen)
- 4 Aansteekkaars
- 5 Spuitstuk

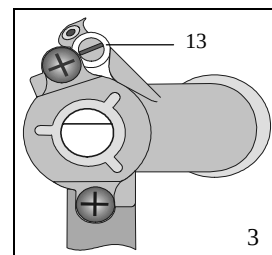
Brûleur double (ill. 2)

5,5a Injecteur



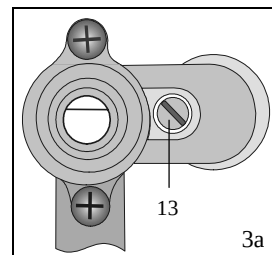
Beveiligde gaskraan (tekening 3)

13 Regelschroef voor de minimale warmtebelasting



Non-safety gas faucet (fig. 3a)

13 Regelschroef voor de minimale warmtebelasting



Onderdelen, die bij de overgang op een andere gassoort verwisseld of afgesteld moeten worden

Kookbrander	Tekeningnummer	Onderdeel
Nominale warmtebelasting	1	5
Minimale warmtebelasting	3, 3a	13

Elektrische aansluiting



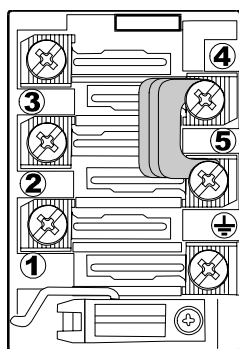
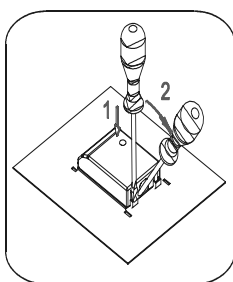
Open de aansluitklem met behulp van een schroevendraaier en druk hem dan zachtjes naar beneden.

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!

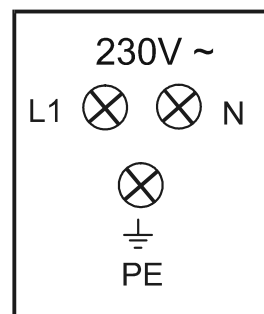
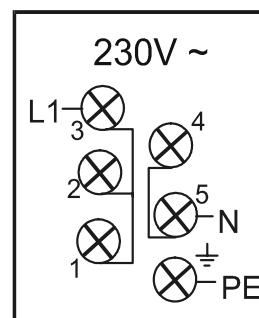
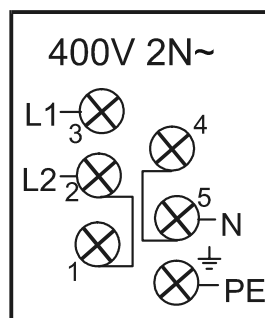
Er moeten drie bruggen worden gemaakt, die met de netaansluiting overeenkomen.



- 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 trekontspanningsklem 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 aangegeven 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 geleider

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 gecombineerd fornuis	K44D3-234N PF737 wit/P01 PF740 wit/P01 PF740 rvs/P01 PF736 wit/P01	K44E3-234N PF739 wit/P01
Afmetingen hoogte/breedte/diepte in cm	85/60/60	
Gasbranders*	B = grote brander A = normale brander H = sudderbrander	
Links achter	1,65/A	1,65/A
Links voor	1,65/A	1,65/A
Rechts voor	3,0/B	3,3/D
Rechts achter	1,0/H	1,0/H
Oven		
Temperatuurknop/knop voor de keuze van de verwarmingswijze	1/1	
Niveaus - telescopische geleiders op 3 niveaus (alleen bij sommige modellen)	5	
Boven-/onderverwar-ming (kW)	0,9/1,1	0,9/1,1
Grill/rond verwarmingselement (kW)	2,0/2,2	2,0/2,2
Ovenverlichting boven/midden (W)	25/-	25/-
Verwarmingswijzen		
Boven-/onderverwarming (kW)	2,0	2,0
Grill (kW)	2,0	2,0
Grill met ventilator (kW)	2,0	2,0
Hetelucht/onderverwarming (kW)	3,4	3,4
Hetelucht (kW)	2,2	2,2
Ontdooien (W)	50	50
Onderverwarming/ventilator (kW)	1,1	1,1
Bovenverwarming/ventilator (kW)	-	-
Onderverwarming (kW)	1,1	1,1
Max. temperatuur	275 °C	
Netspanning	CA 230 V	
Nominale netspanning van de verwarmingselementen	CA 230 V, 50 Hz	
Totale aansluitwaarde (kW)	3,4	3,4
Oven totaal (kW)	3,4	3,4
Kookbranders totaal (kW)	7,3	7,6
Totale aansluitwaarde (g/h)	531	553
De ombouw voor het soort gas is vermeld op de sticker naast het typeplaatje		
De aansluiting aan de gasleiding (rechts)	ISO 7-R1/2	
Categorie	NL = II2L3B/P	

*Het vermogen van de branders is vermeld met inachtnaam van de hoogste calorische waarde Hs.

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.