



PF6264

Gebruiksaanwijzing Fornuis

Instructions for use
Cooker

Pelgrim

Nederlands	1 - 18
English	19 - 34

Introductie

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

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

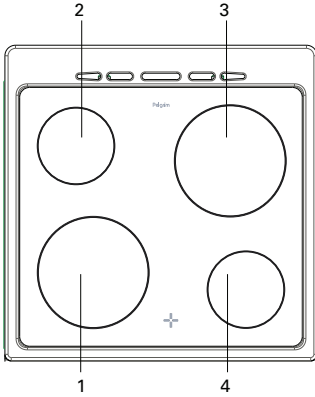
Veel kookplezier!

Inhoud

■ Introductie	3
■ Toestelinformatie	4 - 5
■ Ingebruikname	6
■ Bediening	7
Keramische kookplaat	7
Inschakelen van de oven	8 - 11
■ Toepassing	12
Bak- braad- en grilltips	12
Grilltjidentabel	13
Baktjidentabel	14
■ Onderhoud	15
Kookgedeelte reinigen	15
Oven reinigen	15
Ovenlamp vervangen	15
■ Installatie	16 - 17
■ Afvoeren verpakking en toestel	18

Dit toestel voldoet aan de geldende CE-richtlijnen.

Toestelinformatie

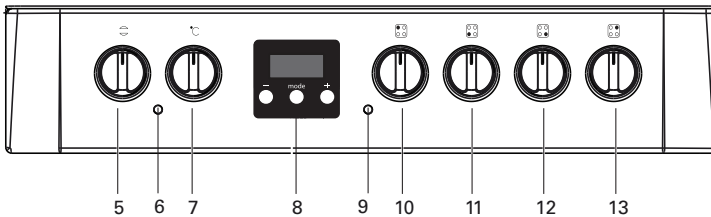


kookgedeelte

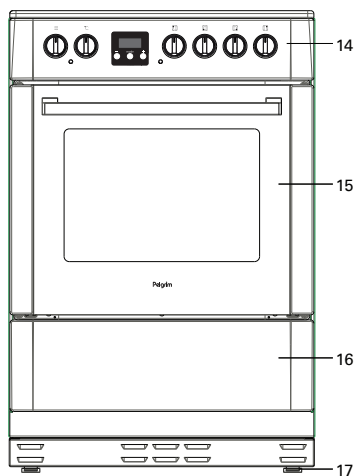
- 1 – kookzone linksvoor
- 2 – kookzone linksachter
- 3 – kookzone rechtsachter (dubbele zone)
- 4 – kookzone rechtsvoor

bedieningspaneel

- 5 – functieknop oven
- 6 – indicatielamp oven
- 7 – thermostaatknop oven
- 8 – digitale klok
- 9 – indicatielamp keramische kookplaat
- 10 – bedieningsknop kookzone linksachter
- 11 – bedieningsknop kookzone linksvoor
- 12 – bedieningsknop kookzone rechtsvoor
- 13 – bedieningsknop kookzone rechtsachter



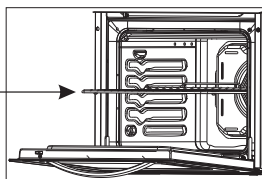
Toestelinformatie



fornuis

- 14 – bedieningspaneel
- 15 – oven
- 16 – opberglade
- 17 – stelvoeten

Waarschuwing: Plaats het ovenrooster in de rail en schuif het volledig naar achter in de oven.



Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!

Oven

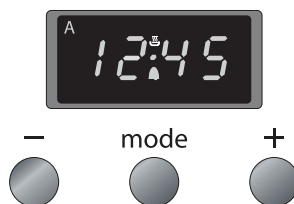
Gebruiksklaar maken van de oven

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

Opmerking:


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

Klok

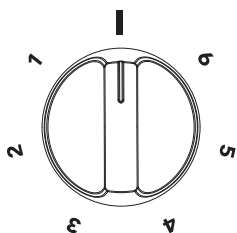


Als u geen dagtijd hebt ingesteld, knippert het "A" symbool.

Dagtijdingstelling

- Er zit een klok op het display die de dagtijd weergeeft in een 24-uurs aanduiding. Druk tegelijk op de + en de - toets. De punt in het midden van de klok knippert. U kunt nu de dagtijd instellen.
- Druk op de -/+ toetsen, totdat de juiste tijd bereikt is. Wacht nu 5 seconden. De dagtijd wordt automatisch vastgelegd. Symbool  verschijnt in de display.

Keramische kookplaat

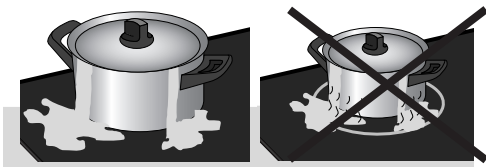


U mag de bedieningsknop zowel links- als rechtsom draaien. De kookzones zijn in 6 standen instelbaar. De dubbele kookzone heeft twee verwarmstanden. Draai de regelknop naar het dubbele cirkel symbool. Zowel de grote als de kleine kookzone zijn dan in werking. U kunt nu, indien nodig, terugdraaien naar een lagere stand, waarbij beide kookzones in werking blijven.

Controlelamp

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

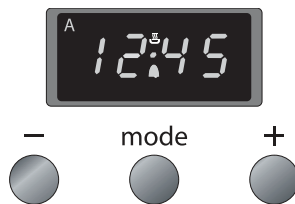
Pannen



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

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

Kookwekker



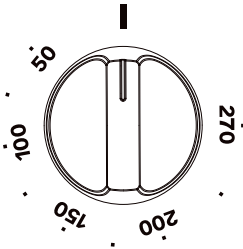
De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

- Druk op de 'mode' toets tot Δ in het display knippert.
- Stel met de $-/+$ toetsen de kooktijd in. Wacht nu 5 seconden. De kooktijd wordt automatisch vastgelegd. De dagtijd verschijnt weer in het display en Δ stopt met knipperen.
- Druk op de 'mode' toets tot Δ in het display knippert, om de resterende tijd te zien.
- Na het verstrijken van de ingestelde tijd klinkt een geluidssignaal. Het symbool Δ in het display knippert. Druk op een willekeurige toets om het geluidssignaal uit te schakelen.

Inschakelen van de oven

Thermostaatknop

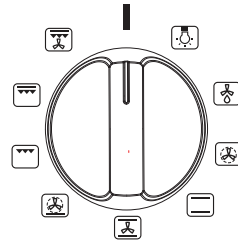
Met de thermostaatknop stelt u de temperatuur in. De temperatuur is traploos instelbaar.








Inschakelen van de oven zonder schakelklokfunctie

Zet de functieknop op de door u gewenste functie. Stel de gewenste oventemperatuur in met de thermostaatknop. De temperatuur is traploos in te stellen. De oven is nu ingeschakeld.

Functieknop



Symbool	Functie-omschrijving
	ovenverlichting
	ontdooistand
	hetelucht
	conventioneel
	conventioneel + ventilator
	hetelucht + onderwarmte
	grill
	grill + bovenwarmte
	grill + bovenwarmte + ventilator

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

Schuif het gerecht in de bakoven, wanneer het niet nodig is de oven voor te verhitten.

Ontdooi

U kunt ontdooien met de ventilator van de hetelucht oven. Haal de diepvriesprodukten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in richel 1. Zet de ovenknop van de heteluchtoven op stand  (de ventilator blaast nu koude lucht).

Hetelucht

De ventilator in de achterwand verspreidt de hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Het heteluchtsysteem is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten.

Conventioneel

Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven. Kijk in de tabel voor de richelhoogten. Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

Conventioneel + ventilator

De lucht in de oven wordt verwarmd door het boven- en onderelement. De ventilator in de achterwand blaast de hete lucht rond in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd.

Hetelucht + onderwarmte

Bij deze functie werken de onderverwarming en de ventilator met hete luchtverwarming tegelijkertijd. De functie is vooral geschikt

voor het bakken van pizza's. Het beste resultaat wordt bereikt bij het bakken van vochtig of zwaar gebak, vruchtentaarten van gistdeeg of zandtaartdeeg en kwarktaarten.

Grill

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

Grootvlakgrill (grill + bovenwarmte)

Deze stand wordt gebruikt om snel te grillen. In deze stand heeft de oven een groter grilloppervlak dan in de conventionele grillstand.

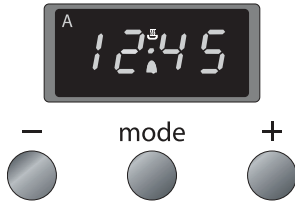
Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht.

Grootvlakgrill + ventilator (grill + bovenwarmte + ventilator)

De gecombineerde werking van de grootvlakgrill en de ventilator zorgen voor optimale knapperigheid van uw gerecht en is de ideale instelling om gerechten te roosteren.

Verwarm de oven 5 minuten voor. Schuif het rooster in de bovenste richel. Plaats daarna een bakplaat in de derde richel voor het opvangen van vetten uit het gerecht.


Inschakelen van de oven met schakelklokkfunctie



Automatisch uitschakelen met baktijdfunctie

De baktijd is de tijd die nodig is om het gerecht te bereiden. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een baktijd de oven automatisch, na het verstrijken van de ingestelde baktijd, laten uitschakelen. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot 'Dur' in het display verschijnt.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en  lichten op.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de baktijd afgelopen is. De oven schakelt dan automatisch uit. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.

Automatisch uitschakelen met eindtijdfunctie

De eindtijd is de tijd wanneer het gerecht klaar moet zijn. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een eindtijd de oven automatisch, na het bereiken van de ingestelde eindtijd, laten uitschakelen.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur.
De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot 'End' in het display verschijnt.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is.

Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en  lichten op.

De oven is ingeschakeld en geeft een signaal als de eindtijd bereikt is. De oven schakelt dan automatisch uit. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.

Automatisch in- en uitschakelen met baktijd- en eindtijdfunctie

De baktijd is de tijd die nodig is om het gerecht te bereiden. De eindtijd is de tijd wanneer het gerecht klaar moet zijn. Met deze functie kunt u door middel van het instellen van een baktijd en eindtijd de oven automatisch laten in- en uitschakelen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit. De maximale baktijd die u kunt instellen is 10 uur.

- Kies een ovenfunctie door de knop op het gewenste symbool te draaien.
- Kies de gewenste temperatuur. De temperatuur is traploos regelbaar.
- Druk op de 'mode' toets tot 'Dur' in het display verschijnt.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste baktijd bereikt is. Vijf seconden na het loslaten van de toets verschijnt de dagtijd weer. "A" en  lichten op. De oven is ingeschakeld.
- Druk op de 'mode' toets tot 'End' in het display verschijnt. Het display geeft de vroegst mogelijke eindtijd weer.
- Druk op de -/+ toetsen totdat de juiste eindtijd bereikt is.

De oven schakelt automatisch in en uit. Ook klinkt er een signaal. Schakel het signaal uit door op één van de 3 toetsen te drukken.

Schakel daarna de oven definitief uit door de functieknop en thermostaatknop op nul te draaien.

Kinderslot


U kunt het kinderslot inschakelen om onbedoeld gebruik van te schakelklok te voorkomen.

- Druk 3 seconden gelijktijdig op de - en + toets. In het display verschijnt .
- Om het kinderslot weer uit te schakelen: Druk nogmaals 3 seconden gelijktijdig op de - en + toets. Het symbool  verdwijnt.

Kookduurbegrenzing

De kookduurbegrenzer schakelt de oven na 3 uur automatisch uit, om oververhitting te voorkomen.

De tijd loopt vanaf het moment dat de schakelklok voor het laatst bediend is. Zodra de u een toets van de schakelklok bedient begint de 3 uur tijd weer opnieuw te lopen.

- Als de oven is uitgeschakeld door de kookduurbegrenzer verschijnt  in het display. Zet de functieknop en thermostaatknop op 0. De kookduurbegrenzer is uitgeschakeld.

Bak-, braad- en grilltips

Inzethoogten

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

Bakvormen zijn belangrijk

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

Zo stelt u vast of de taart gaar is

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

De taart zakt in

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

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

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

De taart wordt aan de bovenkant te donker

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

De taart wordt aan de onderkant te donker

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

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker

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

De koekjes plakken aan het bakblik vast

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

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm

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

Bakhoogten

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

Grilltidentabel

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

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

* richelhoogte van onderen.

Baktijdentabel

☐ Conventioneel

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

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

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

* richelhoogte van onderen.

Kookgedeelte reinigen

Dagelijks

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

Hardnekkige vlekken

Speciale onderhoudsmiddelen voor ceramische kookplaten geven de glasplaat een beschermende laag. Behandel de glasplaat ook met deze middelen nadat u hardnekkige vlekken hebt verwijderd.

Aangekoekte vlekken, metaal- en kalkvlekken op de glasplaat kunt u verwijderen met speciale schoonmaakmiddelen.

Overgekookte voedselresten

Gesmolten kunststof, aluminiumfolie en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper. Verwijder deze verontreinigingen terwijl de glasplaat nog heet is. Dergelijke verontreinigingen kunnen bij het afkoelen blijvende schade aan de glasplaat veroorzaken.

Speciale onderhoudsmiddelen voor ceramische kookplaten vormen een anti-statisch laagje op de kookplaat waardoor deze minder makkelijk stof aantrekt.

Oven reinigen

Let op:

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

Geëmailleerde delen

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

Buitenkant

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

Glas

Reinig de ovenruit en (indien aanwezig) de glazen sierdeksel met een sopje of met Glassex.

Ovenlamp vervangen

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

Installatie

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur aangesloten worden. Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

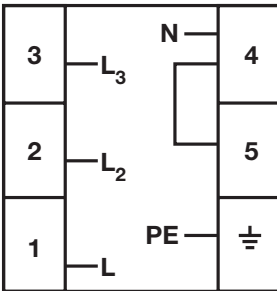
Let op:

Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.

Bij een gespecificeerd vermogen groter dan 3 kW gebruikt u een contactdoos geschikt voor een stroomsterkte van meer dan 13 A.

Elektrische aansluiting 230 V~/400 V 3N~ 9,2 kW

- De elektrische aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland is dit onder andere NEN 1010.
- Stopcontact en stekker moeten te allen tijde bereikbaar blijven.



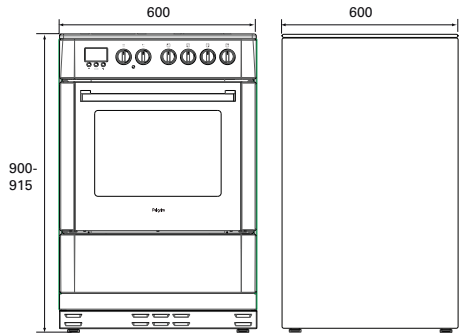
- 5x1,5 mm² 380 V 3N~
- 5x1,5 mm² 400 V 3N~
- 5x1,5 mm² 415 V 3N~

Het toestel moet altijd geaard zijn.

Gebruik voor het aansluiten een kabel met type H05V V-F.

Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Inbouwmaten



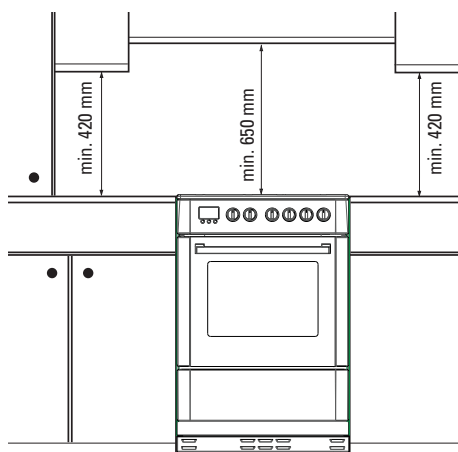
vooraanzicht

zijaanzicht

Let op:

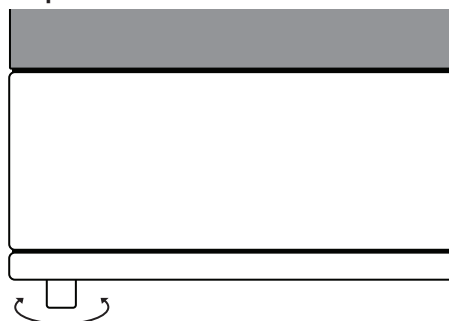
Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden. Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

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



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

Waterpas stellen



Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

Afvoeren verpakking en toestel

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.

Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.



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

Conformiteitsverklaring **CE**

Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

Introduction

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

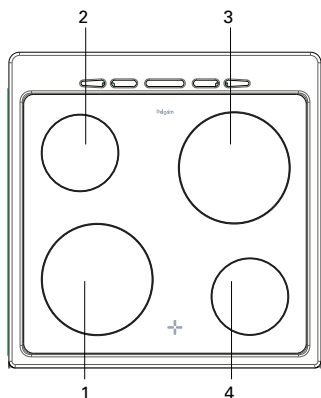
Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

Table of contents

■ Introduction	19
■ Appliance description	20 - 21
■ Preparations	22
■ Use	23
Ceramic hob	23
Switching on the oven	24 - 27
■ Application	28
Baking-, roasting- and grilling tips	28
Table for grilling	29
Table for baking	30
■ Maintenance	31
Cleaning the cooker	31
Cleaning the oven	31
Replacing the oven light bulb	31
■ Installation	32 - 33
■ Disposal of appliance and packaging	34

Appliance description

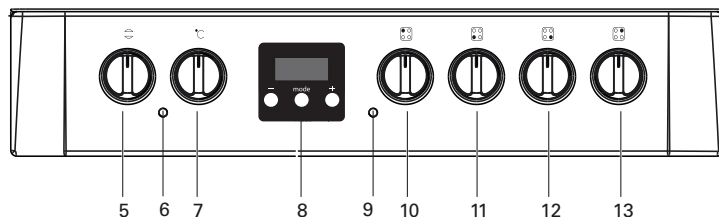


ceramic hob

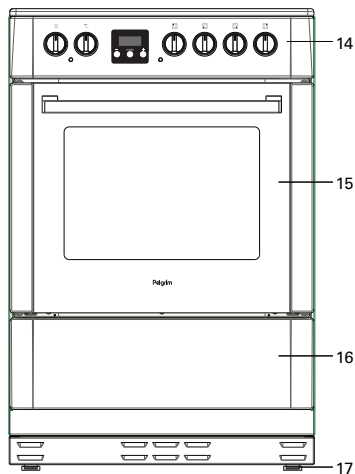
- 1 – front left cooking zone
- 2 – rear left cooking zone
- 3 – rear right cooking zone (double zone)
- 4 – front right cooking zone

control panel

- 5 – control knob for oven functions
- 6 – indicator light oven
- 7 – control knob for oven temperature
- 8 – digital timer clock
- 9 – indicator light ceramic hob
- 10 – control knob rear left cooking zone
- 11 – control knob front left cooking zone
- 12 – control knob front right cooking zone
- 13 – control knob rear right cooking zone



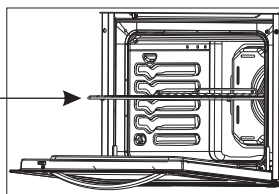
Appliance description



cooker

- 14 – control panel
- 15 – oven
- 16 – drawer
- 17 – adjustable feet

Warning: Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the end.



Read the separate safety instructions before using the device!

Oven

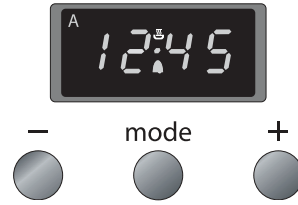
Prepare for use

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

Please note:


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

Clock

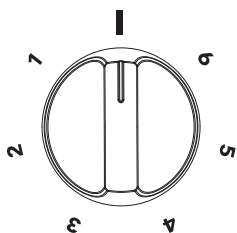


The “A” symbol flickers if you have not yet set the time of day.

Setting the time of day

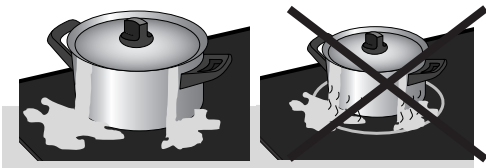
- There is a 24-hour clock on the display that indicates the time of day. Press the + and – keys simultaneously. The point in the middle of the clock flickers. You can now set the time of day.
- Press the –/+ keys until the right time is reached. Now wait 5 seconds. The time of day is automatically set. Symbol  appears in the display.

Ceramic hob



You may turn the switch either to the left or the right. The switch has 6 settings. The dual cooking zone can heat in two different positions. Turn the switch to the double circle symbol to turn on the big cooking zone of the dual cooking zone. Both big and small cooking zones will then be activated. If necessary, you can now turn the switch back to a lower position. Both cooking zones will still be activated.

Operating control light



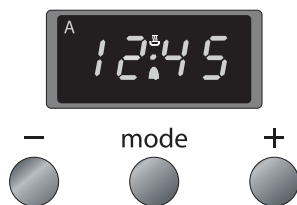
The control light is situated on the control panel indicates that one or more cooking zones are in use.

Saucepans

Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. Do not allow the pan to boil dry, either. Although the hob is protected against overheating, the pan will get very hot, which may damage it.

Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food spills on the very hot cooking zone. Burnt-on food spills are difficult to remove.

Kitchen timer



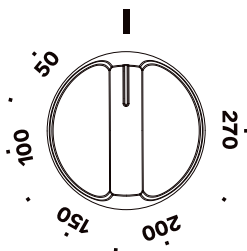
The kitchen timer goes off after a pre-set time has elapsed. The kitchen timer does not turn the oven off.

- Press the 'mode' key until the symbol Δ flickers in the display.
- Set the cooking time using the -/+ keys. Now wait 5 seconds. The cooking time is set automatically. The time of day reappears and Δ stops flickering.
- Press the 'mode' key until the symbol Δ flickers in the display, to view the remaining time.
- The alarm goes off after the pre-set time has elapsed. The symbol Δ in the display flickers. Turn the alarm off by pressing one of the 3 keys.

Switching on the oven

Thermostat control knob

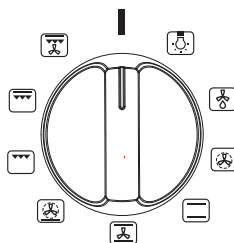
You use the thermostat control knob to set the temperature. The temperature range is continuous.












Switching on the oven without timer clock function

Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol. Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.


Function knob



Symbol	Description
	oven light
	thawing
	hot air
	conventional
	conventional + fan
	hot air + bottom heat
	grill
	grill + upper heat
	grill + upper heat + fan

Remove from the oven everything which you are not using to prepare the dish. Slide the dish into the oven if it is not necessary to pre-warm the oven.

Thawing

You can thaw food using the hot air fan. Remove the wrapping and put the frozen food in a dish. Put the dish on ridge 1. Set the function knob of the hot air oven to  (the fan will now blow cold air).

Hot air

The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes. You can use several levels at the same time, thus saving energy. The hot air system is highly suitable for baking cakes, cookies and apple pie.

Conventional

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Always place the dish in the centre of the oven. See the temperature table to determine the height of the ridge. This setting is ideal for the traditional way of preparing dishes. Dishes rise well and brown nicely.

Conventional + fan

The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes.

Hot air + bottom heat

With this operation mode, the lower heater and the hot air fan operate simultaneously. This is particularly convenient for making pizza. Also ideal for moist or heavy pastry, fruit cakes made of leavened dough, short pastry, or cheesecakes.

Grill

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

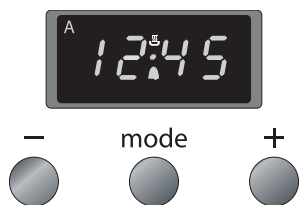
Double grill (grill + upper heat)

The double grill setting is used for speed grilling. This setting provides a larger grill area than the conventional grill setting. Preheat the oven for 5 minutes. Then place the dish on the upper ridge. Place the oven tray onto the third shelf for collecting oils that may drip from the food.

Double grill + fan (grill + upper heat + fan)

The double grill together with the fan provides the ideal setting for roasting and ensures optimal crispness of your dish. Preheat the oven for 5 minutes. Then place the dish on the upper ridge. Place the oven tray onto the third shelf for collecting oils that may drip from the food.

Switching on the oven with timer




clock function

Turn off automatically with cooking time function

The cooking time is the time that is required to prepare the dish. By setting the cooking time with this function, you can set the oven to turn off automatically after the pre-set cooking time has elapsed. The maximum cooking time that you can set is 10 hours.

- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until 'Dur' appears in the display.
- Press on the -/+ keys until the right cooking time is reached.

The time of day reappears five seconds after releasing the key. "A" and  light up.

The oven is on and gives a signal after the cooking time has elapsed.


The oven automatically switches off. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero.

Turn off automatically with end time function

The end time is the time when the dish must be ready. By setting the end time with this function, you can set the oven to turn off automatically after the pre-set end time has elapsed.

- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until 'End' appears in the display.
- Press on the -/+ keys until the right cooking time is reached.


The time of day reappears five seconds after releasing the key. "A" and  light up.

The oven is on and gives a signal after the cooking time has elapsed. The oven automatically switches off. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero.

Turn off automatically with end time and cooking time function

The cooking time is the time that is required to prepare the dish. The end time is the time when the dish must be ready. By setting the cooking time and end time with this function, you can set the oven to turn on and off automatically. The oven switches off after the cooking time has elapsed. The maximum cooking time that you can set is 10 hours.



- Choose an oven function by turning the knob to the desired symbol.
- Choose the desired temperature. The temperature can be adjusted continuously.
- Press the 'mode' key until 'Dur' appears in the display.
- Press on the $-/+$ keys until the right cooking time is reached. The time of day reappears five seconds after releasing the key. "A" and  light up. The oven is switched on.
- Press the 'mode' key until 'End' appears in the display. The earliest possible end time appears in the display.
- Press on the $-/+$ keys until the right end time is reached.

The oven automatically switches on and off and gives a signal after the cooking time has elapsed. Turn the signal off by pressing one of the 3 keys.

Turn the oven off fully by turning the function knob and thermostat knob to zero.

Child lock


You can enable the child lock to prevent the timer from being turned on by accident.

- Press buttons + and - simultaneously for 3 seconds. The symbol  appears in the display.
- To switch off the child lock: Press buttons + and - simultaneously again for 3 seconds. The symbol  disappears.

Cooking-time limiter

The cooking-time limiter switches the oven off after 3 hours, to prevent overheating.

The time begins from the moment that a timer button is pressed for the last time. When a timer button is pressed again selection of a cooking setting is made, the time begins again.

- When the oven is switched off by the cooking-time limiter,  appears in the display. Turn the function knob and thermostat knob to zero.
- The cooking-time limiter is switched off.

Baking-, roasting- and grilling tips

Oven levels

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

Tins are important

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

How to test whether or not a cake is cooked:

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

The cake has not risen properly

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

The cake has sunk in the middle

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

The cake is too dark on the top

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

The cake is too dark on the bottom

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

The soufflé is much too dark on top

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

The biscuits stick to the baking sheet

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

The cake will not turn out of the tin.

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

Oven levels

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

Table for grilling

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

The figures in this table are guidelines.

* shelf height from the bottom

Table for baking

Conventional

Dish	Temp in °C	Ridge* level	Time in Min.
Stir dough			
Shortbread	160 - 180	2	50 - 60
Fruit-cake	160 - 180	2	70 - 80
Cake with nuts	160 - 180	2	60 - 70
Fruit pie baking tin	180 - 200	2, 3	35 - 45
Fruit-cake cake tin	160 - 180	3	45 - 55
Pie base	180 - 200	3	20 - 30
Small pastries	180 - 200	3	15 - 25
Sponges			
Pie base	180 - 200	3	25 - 25
Sponges	190 - 210	3	15 - 20
Kneading dough			
Cheesecake	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	180 - 200	3	15 - 20
Crumble	180 - 200	3	40 - 50
Pie base	180 - 200	3	15 - 25
Dough with yeast			
Fruit pie baking tin	190 - 210	3	40 - 50
Crumble	190 - 210	3	35 - 45
Apple pastry	170 - 190	3	20 - 30
Pizza	190 - 210	2	20 - 35
Choux pastry*	190 - 210	3	20 - 30
Puff pastry*	200 - 220	3	15 - 25

The figures in this table are guidelines.

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

* shelf height from the bottom

Cleaning the cooker

Daily

Clean the ceramic hob after use. You can use, for example, a little washing-up liquid in water.

Stubborn stains

Special maintenance products for ceramic hobs give the ceramic hob a protective layer. Treat the hob with these products also when obstinate stains have been removed.

You can remove burnt-on stains, metal and lime scale stains from the ceramic hob with special cleaning materials.

Boiled-over food residues

Remove boiled-over food residues with a glass scraper. Molten plastic and sugar can also be removed with a glass scraper. Do not first allow the hob to cool completely.

Special maintenance products for ceramic hobs form an antistatic layer on the hob so that it attracts dust less readily.

Cleaning the oven

Please note:

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

Enamelled parts

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

Outside

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

Glass

Clean the glass in the oven door with soapy water or with a glass-cleaning product.

Replacing the oven light bulb

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

Installation

General

The fitting of the appliance should only be carried out by a registered fitter.

The appliance is not connected to the flue gas outlet channel.

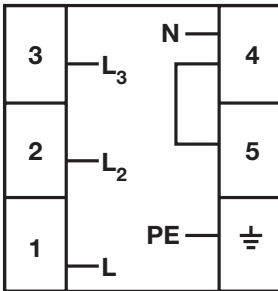
Please note:

The power rating and required mains voltage are shown on the rating plate at the back of the oven. Connection should take place according to national and local regulations.

If the specified power is more than 3 kW, a socket suitable for current greater than 13 A must be used.

Electrical connection 230 V~/400 V 3N~ 9,2 kW

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



5x1,5 mm² 380 V 3N~

5x1,5 mm² 400 V 3N~

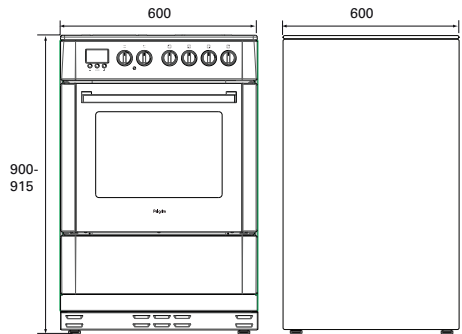
5x1,5 mm² 415 V 3N~

The appliance should always be earthed.

Use a good quality cable for connecting, type H05V V-F.

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

Built-in dimensions



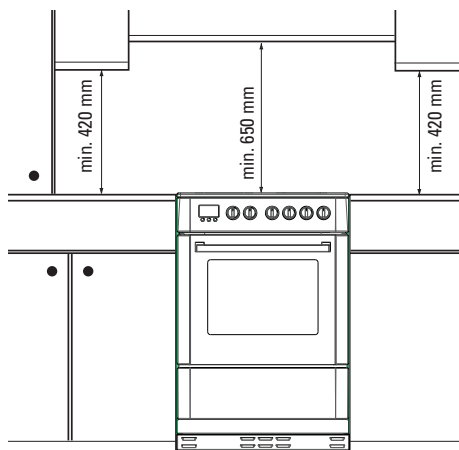
front view

side view

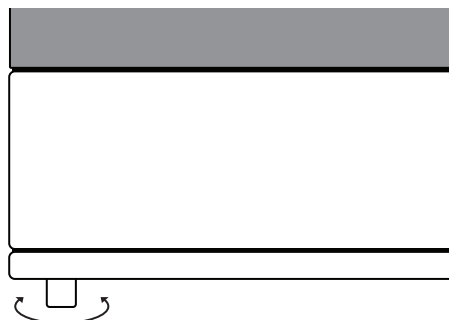
Attention:

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

If the oven is to be installed in a piece of kitchen furniture, the minimum space indicated must be observed.



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

Levelling

The height of the oven can be adjusted with the adjustable feet.

Disposal of appliance and packaging

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. The local authorities can provide you with the relevant information.

The packaging of this appliance is recyclable. It could have been made from:

- cardboard;
- polythene foil (PE);
- CFK-free polystyrene (PS-hard foam).

You need to dispose of these materials responsibly in accordance with official regulations.

To draw attention to the fact that the segregated processing of electric household appliances is compulsory, this appliance carries the symbol of a crossed-out dustbin. This means that at the end of its working life, you may not dispose of the appliance as household refuse. Instead, you should hand it in at a special refuse collection centre run by the local authority or at a dealer's providing this service.



Segregated processing of household appliances avoids any negative effects on the environment and public health that might otherwise occur. It enables the recovery of the materials used in the production of this appliance, thus realising considerable savings in terms of raw materials and energy.

Declaration of conformity **CE**

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

