

# Aanwijzingen

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn.
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen.

- 1 Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 2 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 3 Dit apparaat betreft een apparaat klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen twee meubels).
- 4 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- 5 Na het verwijderen van de verpakking moet men goed kijken of het apparaat geheel gaaf is. In geval van twijfel moet men het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyrene, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen blijven aangezien het potentieel gevaarlijk kan zijn.
- 6 Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
- 7 De elektrische veiligheid van dit fornuis is slechts dan gegarandeerd als het op de juiste wijze geaard is volgens de geldende normen voor elektrische veiligheid. Men moet zich hiervan verzekeren en in geval van twijfel een nauwkeurige controle van de installatie laten uitvoeren door een bevoegde installateur. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade die veroorzaakt is doordat het apparaat niet geaard is.
- 8 Voordat men het fornuis aansluit, moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met uw elektriciteitsnet en stadsgas.
- 9 Let er op dat het elektrische vermogen van uw net en van de stopkontakten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat, zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet men zich tot een bevoegde installateur wenden.
- 10 Bij het installeren moet men een veelpolige schakelaar aanbrengen met een gelijke onderlinge afstand tussen de kontaktpunten van minstens 3 mm.
- 11 Als de stekker niet juist is voor het stopcontact moet men hem door een bevoegde electricien laten vervangen met een ander type stekker dat wel geschikt is. Deze moet er ook op letten dat de doorsnede van de draden van het stopcontact geschikt is voor het vermogen van de apparatuur. In het algemeen wordt het gebruik van adaptors., dubbelstekkers en/of verlengsnoeren afgeraden. Indien het gebruik hiervan onvermijdelijk is moet men enkelvoudige of meervoudige adaptors gebruiken en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen, maar let er op dat het vermogen van de stroom zoals aangegeven op de enkelvoudige adaptor en op de verlengsnoeren niet wordt overschreden, noch het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adaptor.
- 12 Laat de apparatuur niet onnodig aanstaan. Doe de hoofdschakelaar uit wanneer de apparatuur niet gebruikt wordt en draai de gaskraan dicht.
- 13 Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen en verwarmingsafvoeren niet verstopten.
- 14 De voedingskabel van deze apparatuur mag niet door de gebruiker vervangen worden. In het geval dat hij vervangen moet worden moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant geautoriseerde, bevoegde installateur wenden.
- 15 Deze apparatuur mag alleen voor het ervoor bestemde doel gebruikt worden. Ieder ander gebruik (b.v. verwarming van het vertrek) is ongeschikt en daardoor gevaarlijk. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade die voortvloeit uit onjuist, ongeschikt of onredelijk gebruik.
- 16 Het gebruik van elektrische apparatuur brengt het in acht nemen van enkele fundamentele regels met zich mee. In het bijzonder:
  - raak de apparatuur niet aan met natte of vochtige handen of voeten
  - gebruik de apparatuur niet als u blootvoets bent
  - gebruik verlengsnoeren slechts met de uiterste voorzichtigheid
  - niet aan de hoofdkabel of de apparatuur zelf trekken om de stekker uit het stopcontact te trekken.
  - laat de apparatuur niet aan weersomstandigheden (regen, zon enz.) blootstaan
  - laat de apparatuur niet door kinderen of gehandicapte personen gebruiken zonder toezicht
- 17 Als men apparatuur van dit soort niet meer gebruikt, wordt aangeraden hem onschadelijk te maken door de kabel door te snijden, nadat men de stekker uit het stopcontact heeft getrokken. Verder wordt aangeraden de delen die gevaar voor kinderen zouden kunnen opleveren, speciaal als ze ermee willen spelen, onschadelijk te maken.
- 18 Plaats geen wankel of vervormde pannen op de branders en kookplaten om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het fornuis gericht zijn zodat men er niet tegen kan stoten.
- 19 Controleer altijd dat de knoppen op de positie “.”/“o” staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 20 Enkele onderdelen van het apparaat blijven lang na het gebruik warm. Let erop dat U ze niet aanraakt.
- 21 Laat de kookplaten niet aan staan zonder pannen erop aangezien de verhitting in korte tijd schade zou kunnen aanrichten aan het apparaat of de meubels eromheen.
- 22 Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het fornuis als dit in gebruik is.
- 23 Als u kleine elektrische apparatuur gebruikt in de buurt van het kookvlak, let dan op dat de snoer ervan niet op de hete delen terecht komt. Controleer altijd dat de knoppen in de positie
- 24 **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- 25 **Gasfornuizen hebben, voor een goede werking, behoefte aan regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten, beschreven in de paragraaf betreffende het “Plaatsen”, is voldaan.**
- 26 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

# Instructies voor het installeren

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

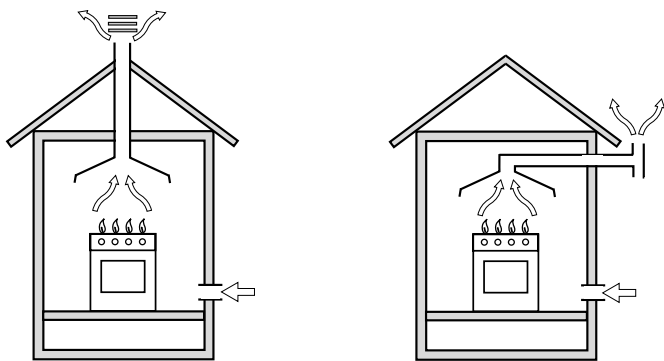
**Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.**

De inbouwgasfornuizen voor Nederland, zijn in de fabriek afgesteld voor Natuurlijk gas categorie I2L, het is niet nodig om dit nogmaals af te stellen.

## Het plaatsen

**Belangrijk:** dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde volgens de geldende normen. De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de uitlaatgassen, door middel van een afzuigkap of een automatische elektrische afzuiging die in werking treedt wanneer men het fornuis aanzet.



In open haard of vertakte rookpijp  
(aanwezig bij de kook apparaten)

Meteen  
naar buiten

- b) Het vertrek moet luchttoevoersystemen hebben, vereist voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die vereist wordt voor de normale verbranding moet minstens 2m<sup>3</sup>/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen.

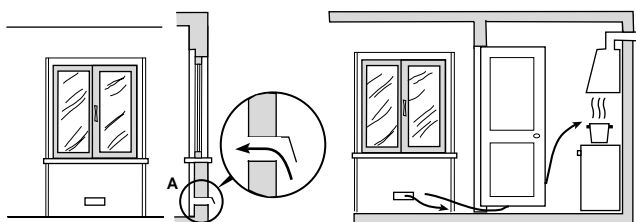
Het systeem kan gerealiseerd worden door lucht direct van buiten het gebouw te onttrekken door middel van een buis van tenminste 100 cm<sup>2</sup> doorsnede die niet kan verstopen (Afb.A).

Of, door lucht op indirecte wijze toe te voeren vanuit aangrenzende vertrekken die, zoals hierboven beschreven wordt, met buiten verbonden zijn door middel van een ventilatiebuis. Deze vertrekken mogen geen onderdeel uitmaken van het gemeenschappelijk onroerend goed, noch van brandgevaarlijke ruimtes, of van slaapkamers (Afb.B).

Bijzonderheid A

Aansluitende  
kamer

Ventilatie  
kamer



Voorbeeld van een ventilatie opening  
voor verbrandings lucht

Vergroting van de gleuf tussen  
de deur en de vloer

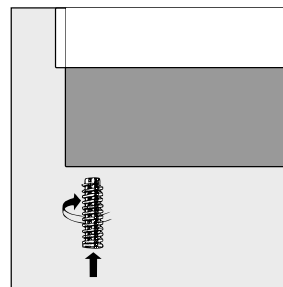
Afb. A

Afb. B

- c) Als U het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt kan het nodig zijn het vertrek te luchten, b.v. door het raam te openen of de afzuigkap, indien aanwezig, op hoog te zetten.

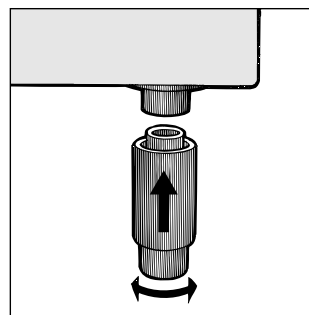
## Het nivelleren (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Om de keuken te kunnen nivelleren, moet u de regelingsvoetjes gebruiken. Indien dit nodig is, kan men deze voetjes in de daarvoor geschikte gaten vastschroeven. Deze bevinden zich in de hoeken van het onderstuk van het fornuis.



## Het monteren van de poten (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Bij het fornuis zijn poten inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.



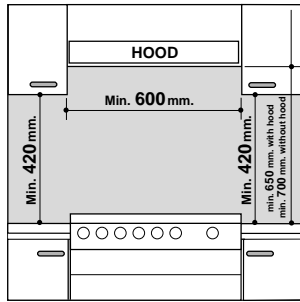
## Het installeren van de ingebouwde fornuizen

Het is mogelijk het fornuis te installeren naast keukenkastjes als het niet hoger is dan de aanrecht. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterwand van het fornuis een warmte bereiken van 50°C hoger dan de kamertemperatuur. Voor een juiste installering van de fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

- a) Het apparaat kan in de keuken, eetkamer of andere kamer staan, maar niet in de badkamer.
- b) De meubels naast het apparaat moeten minstens 200mm van de aanrecht verwijderd zijn in het geval dat de oppervlakte van het apparaat zich hoger dan de aanrecht bevindt. Er mogen zich geen gordijnen achter het fornuis bevinden tenzij minstens 200mm verwijderd van de kanten van het apparaat.
- c) Eventuele afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van de kap.
- d) Als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd moet er een minimum afstand van 420mm bestaan tot de aanrecht. Als zich keukenkastjes van brandbaar

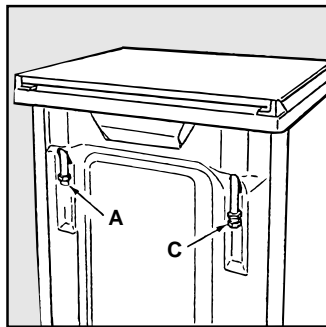
materiaal boven het fornuis bevinden moet de afstand 700mm zijn.

- e) De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt.



### Aansluiten gas

Voor het aansluiten aan de buis van het natuurlijk gas categorie I2L, is het fornuis voorzien van een aansluiting van 1/2". Deze aansluiting vraagt om een harde buis (NBN D. 51-003) of een buigzame slang die voldoet aan de voorschriften ARGB 03-80, met twee metalen aansluitingen voor de toevoer van brandbaar gas. De metalen aansluiting moet goed worden bevestigd aan de ingang "A" of "C". Al naar gelang het geval verandert men de positie van de aansluiting.



Het wordt aangeraden de aansluiting zo dicht mogelijk bij de gaskraan te bewerkstelligen. Boven het fornuis moet een gaskraan worden aangebracht volgens de geldende plaatselijke normen; deze moet zodanig worden aangebracht dat hij gemakkelijk te manoeuvreren is. Als het fornuis niet in gebruik is wordt aangeraden de hoofdkraan dicht te draaien.

### Aansluiting met harde buis

De aansluiting aan het gas moet zodanig worden uitgevoerd dat het geen enkele druk uitoefent op het apparaat.

### Aansluiting met een roestvrije stalen buigzame buis aan een onafgebroken wand met gradate aanhechtingen

Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

### Controle van de dichting

Als het fornuis geïnstalleerd is moet men de perfecte luchtdichtheid van de aansluitingen controleren met zeepsop, nooit met een vlam.

### Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Elektrische aansluiting dient te geschieden volgens de norm NEN 1010, plus plaatselijk geldende voorschriften. De fornuizen zijn voorzien van een drie-aderig snoer en geschikt om aangesloten te worden op wisselstroom met een spanning en frekwentie die aangegeven worden op het typeplaatje. De kloueren van het netsnoer komen overeen met:

Groen-geel:	aarde
Blauw:	nul
Bruin:	fase

Wanneer het fornuis niet door middel van buigzame leidingen aangesloten is, moet in de installatie een meerpole schakelaar aangebracht worden.

De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- de zekeringen en de leidingen geschikt zijn om het vermogen te leveren dat door het fornuis zal worden afgenomen (zie plaatje met technische gegevens);
- de aardleiding in overeenstemming is met de bepalingen van de geldende normen en met de wetgeving terzake;
- het stopcontact of de tweepolige schakelaar gemakkelijk bereikbaar zijn nadat de oven geplaatst is.

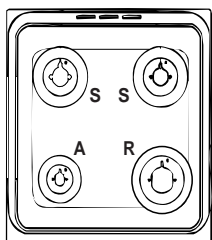
**N.B:** gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

# Kenmerken van de branders en straalpijpen

Tabel 1 (Voor Hollandse)

Branders	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Natuurlijk gas	
		Nomin.	Réd.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (l/h) G25
Snel (Groot) (R)	100	3,00	0,7	116	332
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	0,4	106	210
Hulp (Klein) (A)	55	1,00	0,4	79	111
Spanning	Nominale (mbar)				25
	Minimum (mbar)				20
	Maximum (mbar)				30

A 15°C en 1013 mbar-droog gas  
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



K 340 E/O

## Technische gegevens

### Oven

Afmetingen (HxBxD)	34x39x44 cm
Inhoud	58 Liter
Max. absorptievermogen oven	2100 W

### Afmetingen van de lade:

- breedte cm 42
- diepte cm 44
- hoogte cm 23

### Voltage en frekwentie van de stroomvoorzorging:

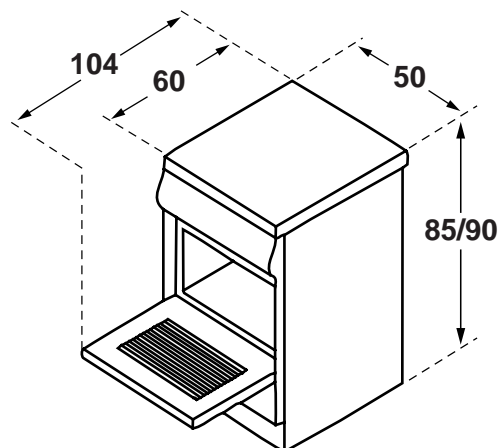
zie typeplaatje

### Branders:

aanpasbaar aan ieder type gas dat is aangegeven in de tabel aan de binnenkant van de deur of, de la voor opwarmen openend, aan de linker binnenkant.

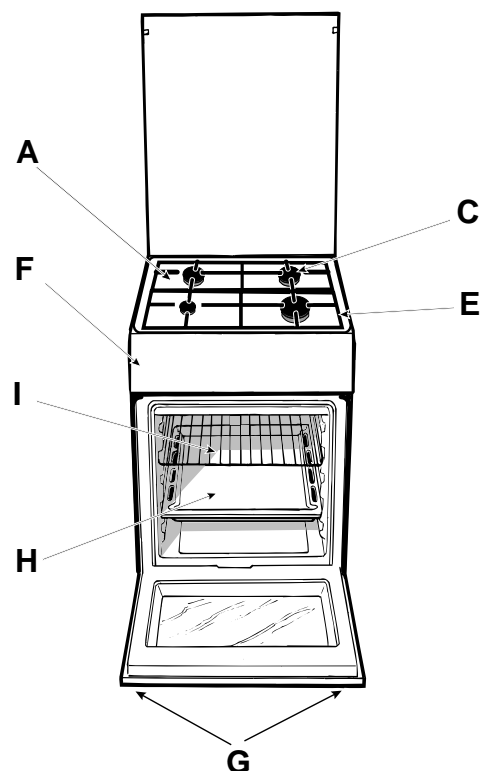
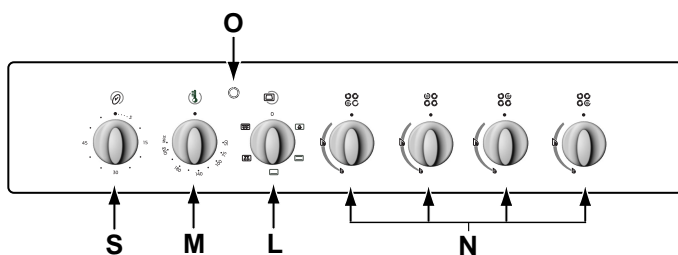
### Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- EEG/73/23 van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- EEG/89/336 van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/90/396 van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- EEG/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.



# Beschrijving van het fornuis

- A Plaat voor opvangen van overkooksel
- C Gasbrander
- E Rooster van het fornuis
- F Bedieningspaneel
- G Stelschroeven
- H Lekplaat of bakplaat
- I Ovenrek
- L Keuzeknop
- M Thermostaatknop
- N Knoppen gasbranders fornuis
- O Controlelampje thermostaat oven
- S Knop van de timer



## Gebruiksaanwijzing

De verschillende functies van het fornuis worden gekozen door middel van de knoppen op het bedieningspaneel.

### De knoppen van de gasbranders op het kookvlak (N)

Voor elke knop is met een ingevuld cirkeltje de positie van de brander aangegeven die door deze knop wordt bediend. Voor het aansteken van één van de branders houdt men een vlam of een gasaansteker bij de brander. Druk en draai de knop tegen de klok in tot aan **maximum** . Lede brander kan functioneren op maximum, minimum of er tussenin. Op de knop zijn, behalve de "uit" positie die men herkent aan het symbool • als dit overeenkomt met het referentiekertje, de posities **maximum** en **minimum** aangegeven. Deze worden bereikt door de knop tegen de klok in te draaien vanaf de "uit" positie. Voor het uitdoven van de brander moet de knop met de klok mee gedraaid worden totdat hij stilstaat (bij het symbool •).

**Belangrijk:** voordat u de oven en grill voor de eerste keer gebruikt moet u de oven voor ongeveer een half uur leeg laten werken met de thermostaat op maximum en de deur van de oven open, een raam open in het vertrek. De geur die zich kan ontwikkelen gedurende deze tijd is te wijten aan het verdampen van de stoffen die gebruikt zijn voor de bescherming van de oven en grill gedurende de periode vanaf de productie tot aan het installeren van het product.

### Aanwijzing

Plaats geen schotels op de bodem van de oven, aangezien de verwarmingselementen onder de bodem het gerecht van onderen zouden verbranden en omdat de schotel de

luchtcirculatie in heteluchtovens zou verstoren. Bovendien is de bodem enigszins bol voor het garanderen van de stevigheid van de deformaties en garandeert dus niet een stabiel steunvlak.

### Ovenknoppen

Met deze twee knoppen kunt u de verschillende functies van de oven kiezen zowel als de gewenste temperatuur. U kiest de verschillende functies door aan de twee knoppen te draaien:

**L** - keuzeknop (aangeduid met het symbool )

**M** - thermostaatknop (aangeduid met het symbool ) op het bedieningspaneel.

Het ovenlicht gaat aan, behalve als de knop op "0" staat, en als u het ovenlicht aan wilt doen zonder dat de oven aan is doet u dit met de knop met het symbool . Het ovenlicht blijft aan gedurende de gehele kooktijd.

### 1. De "statische" oven

- Positie knop "L":

- Positie knop "M": keuze tussen 50°C en Max

Het ovenlicht gaat aan en de bovenste en onderste verwarmingselementen gaan werken (elektrische weerstanden). De temperatuur die met de thermostaatknop is ingesteld wordt automatisch bereikt en constant gehouden door de thermostaat. Met deze functie kunt u vrijwel alle gerechten koken dankzij de optimale verspreiding van de temperatuur.

## 2. De onderste weerstand

- Positie knop "L": 

- Positie knop "M": keuze tussen 50°C e Max

Het ovenlicht gaat aan en het onderste verwarmingselement gaat werken. De temperatuur die u met de thermostaatknop heeft ingesteld wordt automatisch bereikt en constant gehouden. Deze positie wordt aangeraden voor het afmaken van overschotels die bovenop al klaar zijn maar van binnen nog niet gaar, of voor vruchten- of jamtaarten die slechts een matige kleur bovenop hoeven te krijgen. Met deze functie is het niet mogelijk in de oven de maximum temperatuur (250°C) te bereiken waardoor het niet aan te raden is de oven voortdurend in deze positie te houden, tenzij het gaat om taarten die temperaturen vereisen die lager zijn of gelijk aan 180°C.

## 3. De grill

- Positie knop "L": 

- Positie knop "M": Max

Het ovenlicht gaat aan, de infrarode grill zowel als de motor van het braadspit gaan werken. De rechtstreekse hoge temperatuur van de grill bruint het vlees aan de buitenkant terwijl het van binnen mals blijft.

## 4. De dubbele grill

- Positie knop "L": 

- Positie knop "M": Max

Het ovenlicht gaat aan, de dubbele weerstand van de grill zowel als de motor van het braadspit gaan werken. Dit is een nieuw ontwerp voor een ruimere grill: u heeft voor het grillen 50% meer ruimte. De dubbele grill elimineert de hoeken zonder hitte.



**Belangrijk: gebruik de grill met de ovendeur dicht**, dit biedt de beste resultaten **en een energiebesparing van ongeveer 10%**.

Bij gebruik van de grill plaatst u het rek op de hoogste posities (zie tabel) met een lekplaat eronder op de laagste positie voor het opvangen van vet en het vermijden van rook.

### Het controlelampje van de oven (O)

Dit is rood gedurende de verwarmingsfase van de oven. Als de gewenste temperatuur bereikt is blijft het aan maar zonder kleur. Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het rode controlelampje dat de thermostaat aan het werk is om de temperatuur in de oven constant te houden.



### Kookwekker

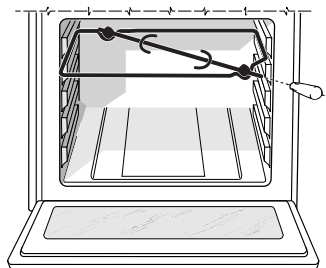
Voor het gebruik van de kookwekker moet het klokje worden opgewonden door de knop "S" bijna geheel met de klok mee te draaien ; vervolgens, teruggedraaiend , stelt u de gewenste tijd in door het aantal minuten gelijk te laten vallen met het wijzertje op het voorpaneel.

### Het braadspit

Ga voor het activeren van het braadspit als volgt te werk:

- plaats de lekplaat op de 1° stand;
- plaats de braadspithouder in de 4° stand en steek de vleespen in het hiervoor bedoelde gat van het braadspit dat zich achterin de oven bevindt;

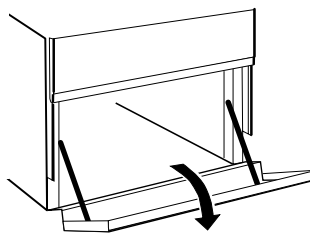
- c) activeer het braadspit door de knop in de positie  te zetten (50% van het totale vermogen van de grill) voor kleine hoeveelheden of in de positie  (totale vermogen van de grill).



### Ruimte onderin (alleen aanwezig bij enkele modellen)

Onderin de oven bevindt zich een ruimte die gebruikt kan worden als opbergruimte voor potten en pannen. Voor het openen van deur hiervan moet deze naar beneden toe worden gekanteld.

**Belangrijk:** gebruik deze ruimte nooit voor het opbergen van brandbaar materiaal.



### Practische raadgevingen voor het gebruik van de branders

Voor het beste rendement moet u het volgende onthouden:

- gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit komen;
- gebruik alleen pannen met een platte bodem;
- draai de knop op minimum zodra het kookpunt is bereikt;
- gebruik altijd pannen met deksels.

Branders	ø Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 – 26
Half-snel (S)	16 – 20
Spaarbrander (A)	10 – 14

### Kit Ovendeur

Teneinde de deur van de oven koeler te houden en energie te besparen is een extra protectie-kit verkrijgbaar. Deze kit wordt vooral aangeraden waar kleine kinderen in huis zijn. Het codenummer van deze kit is **076650** en hij is te koop bij iedere erkende kleinhandelaar of bij de installateur die U op de bijgeleverde lijst vindt.

## Het bakken van taarten

Bij het bakken van taarten moeten deze altijd in een voorverwarmde oven worden geplaatst; de oven is na ongeveer 15 minuten voorverwarmd. De temperatuur is gewoonlijk 160°C. Open de ovendeur niet tijdens het bakken om inzakken van de taart te vermijden. Het beslag mag niet te vloeibaar zijn om de baktijd niet te lang te maken. Algemene regels:

### Taart te droog

Stel de volgende keer een temperatuur in die 10°C hoger is en maak de baktijd korter.

### Taart zakt in

Maak deeg minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

### Taart te donker bovenop

Plaats hem op een lagere stand in de oven, stel een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.

### Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar

Maak deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de baktijd.

### De taart komt niet uit de vorm

Smeer de vorm goed in met boter en bestrooi hem met meel of paneermeel

## Het koken van vis en vlees

Voor wit vlees, gevogelte en vis worden lage temperaturen gebruikt (150°C-175°C). Voor rood vlees dat goed gebraden moet worden aan de buitenkant en van binnen mals moet blijven, moet eerst voor korte tijd een hoge temperatuur worden ingesteld (200°C-220°C), die daarna verlaagd wordt. Over het algemeen is de regel dat hoe groter het braadstuk is hoe lager de temperatuur moet zijn en hoe langer de braadtijd. Plaats het vlees in het midden van het rek en plaats er een lekplaat onder voor het opvangen van het vet. Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Als u meer onderwarmte wenst, gebruik dan de lagere standen. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het vlees met spek bedekken.

## Grillen

Wij raden aan de thermostaatknop op maximum te zetten aangezien dit het beste rendement van de grill biedt, die gebaseerd is op de uitstraling van infrarode stralen. Dit wil niet zeggen dat u niet, indien noodzakelijk, met een lagere temperatuur kunt grillen. Bij gebruik van de grill plaatst u het rek op de hoogste posities (zie tabel) met een lekplaat eronder op de laagste positie voor het opvangen van vet en het vermijden van rook.

**Belangrijk:** gebruik de grill met de ovendeur dicht, dit biedt de beste resultaten **en een energiebesparing van ongeveer 10%**. In tabel 1 vindt u de temperaturen, kooktijden en posities die worden aangeraden voor de beste resultaten.

# Normaal onderhoud en schoonmaken van de oven

## Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert.

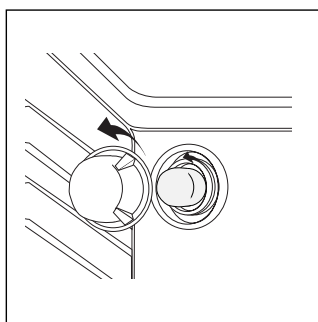
Voor een lange levensduur van het fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt. Onthoud het volgende:

- de geëmailleerde stukken en de zelfreinigende panelen (indien aanwezig) worden met lauw water gewassen zonder schuurmiddelen of bijtende middelen te gebruiken;
- De binnenkant van de oven wordt, liefst na ieder gebruik als hij nog lauw is, met een warm sop gewassen, afgespoeld en goed gedroogd;
- Roestvrij staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Spoel met water en droog. Verwijder altijd geknoeid water;
- Vermijd ophoping van vuil of vet op het bedieningspaneel door dit regelmatig schoon te maken. Gebruik een zachte spons of doek om te vermijden dat de geëmailleerde delen of de chroom gekrast worden.

**Belangrijk:** controleer regelmatig de conditie van de gas slang en vervang hem zodra hij niet meer geheel in orde is; het is aan te bevelen de gas slang ieder jaar te vervangen.

## Het vervangen van de ovenlamp

- Sluit de stroom van de oven af door middel van de schakelaar die de installatie aan het net verbindt, of door de stekker uit het stopcontact te trekken, indien deze bereikbaar is.
- Schroef het glazen lampekopje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een nieuw lampje dat hittebestendig is (300°C) met de volgende kenmerken:
  - Voltage 230V
  - Vermogen 25W
  - Fitting E14
- Monteer het lampekopje en sluit de stroom weer aan.



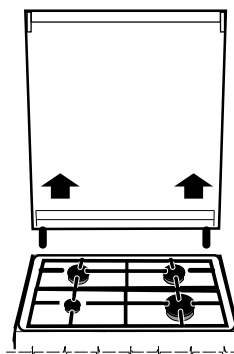
## Het smeren van de kraantjes

Met verloop van tijd kan een kraantje geblokkeerd raken of niet goed draaien. Het moet dan binnenin schoon gemaakt worden en gesmeerd.







**N.B.** Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

## Verwijderen van de dekplaat

De dekplaat van het fornuis kan verwijderd worden om het reinigen te vergemakkelijken. Open hem helemaal en trek hem naar boven (zie afbeelding).



## Practische raadgevingen voor het koken in de oven

Positie keuzeknop 	Gerecht	Gewicht (kg)	Ovenstand van beneden af	Tijdsduur voor- verwarmen (minuten)	Positie thermostaat- knop 	Kooktijd (minuten)
<b>1 Statische oven</b> 	Lasagna	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Pastaschotel	2,0	3	5	200	30-35
	Kalfsvlees	1,7	2	10	180	60-70
	Kip	1,5	3	10	200	80-90
	Eend	1,8	3	10	180	90-100
	Konijn	2	3	10	180	70-80
	Varkensvlees	2,1	3	10	180	70-80
	Lam	1,8	3	10	180	70-80
	Makreel	1,1	2	5	180	30-40
	Ingepakte forel	1	2	5	180	25-30
	Pizza napoletana	1	2	15	220	15-20
	Koekjes en biscuit	0,5	3	10	180	10-15
	Flan en Taarten die niet rijzen	1,1	3	10	180	25-30
	Gezoute Baksels	1	3	10	180	30-35
	Cake	0,5	3	10	160	25-30
	Vruchten-Taart	1	3	10	170	25-30
<b>2 Onderwarmte</b> 	Gaarkoken					
<b>3 Grill</b> 	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8
	Calamari en garnalen aan de pen	1	4	5	Max	4
	Schijven kabeljauw	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	8-10
<b>4 Dubbele Grill</b> 	Kalfslapjes	1	4	5	Max	15-20
	Varkensvlees	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	5
	<b>Aan het Braadspit</b>					
Kalfsvlees aan het spit	1,0	-	5	Max	70-80	
Gebraden kip	2,0	-	5	Max	70-80	

**NB:** de kooktijden zijn indicatief en kunnen veranderd worden naar gelang uw smaak. Bij het grillen moet de lekplaat altijd op de 1° stand van onderaf geplaatst worden .