

**Cooker
Elektroherde
Cuisinières
Kookfornuis**

CD 61120

BEKO

Gefeliciteerd met de keuze van een kwaliteitsfornuis dat ontworpen werd om u vele jaren van trouwe dienst te verschaffen.

Het fornuis moet worden geïnstalleerd door een bevoegde persoon in overeenkomst met de huidige reglementeringen en worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

Lees deze instructies zorgvuldig voor u het toestel gebruikt of installeert en houd ze bij de hand als referentie. Zorg ervoor dat u de bedieningen kent voor u het apparaat gebruikt. Dit fornuis mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het bestemd is, d.w.z. het bereiden van voedsel thuis.

veiligheidssymbolen

Het gebruik van elk apparaat of fornuis (waarbij gas en hoge temperaturen worden gebruikt) vereist het gebruik van gezond verstand en de naleving van de veiligheidsregels.

Er is gevaar op verwondingen en schade aan het fornuis, de keuken en uw woning.

Deze staan vermeld in het eerste deel 'Veiligheid in de woning'. Waar de ongevallen het meeste voorkomen, herhalen we deze waarschuwingen in de hoofddektst en gebruiken we de volgende symbolen:



Waar u, andere mensen, peuters en kinderen risico lopen



Waar er gevaar is voor schade aan het fornuis, kookgerei, de omgeving en bezittingen

Schenk er a.u.b. aandacht aan voor uw eigen veiligheid.

Bewaar deze gebruikshandleiding bij uw apparaat. Als het apparaat aan een andere persoon wordt verkocht of gegeven, zorg er dan voor dat de gebruiksaanwijzing erbij zit. Op die manier krijgt de nieuwe gebruiker informatie over de werking van het fornuis en aanverwante waarschuwingen. Deze waarschuwingen zijn in de handleiding opgenomen voor uw veiligheid en die van anderen.



Introductie

Welkom/Veiligheidssymbolen	1
Veiligheid in de woning	3

Installatie

Ken uw apparaat / specificatie	5
Elektrische aansluiting en plaatsing	6
Installatie	8
Gasaansluiting	9
Gasconversie	12

Voor eerste gebruik

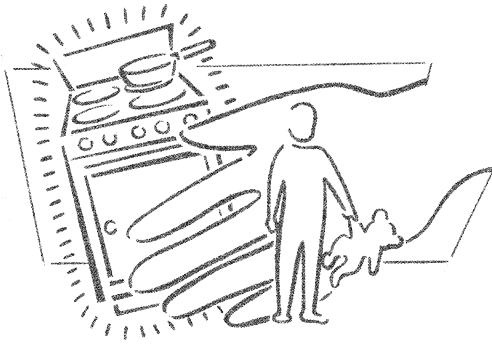
voorbereiding en wegbranden	12
-----------------------------	----

Bediening

Werking van de kookplaat	13
Soorten potten/frituren	14-15
Werking van de conventionele oven	16
Werking van de heteluchtoven	17
Werking van de grill	19
Werking van de klok/programmator	20

Onderhoud van het fornuis

Reiniging & onderhoud	21
Problemen oplossen	22
Vervanging van de ovenlamp	22
Toekomstig transport	22



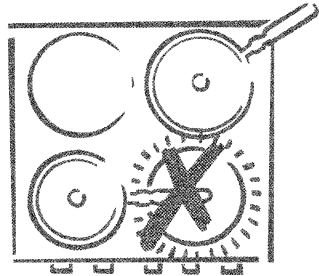
Zorg voor uzelf, familie en vrienden

- **Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.**

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

- Tijdens het gebruik worden de oppervlakken heet. Raak de hete oppervlakken tijdens het gebruik niet aan.
- Een nauw toezicht tijdens het koken is altijd van essentieel belang.
- Bij het bereiden van vette en olieachtige voedingsmiddelen moet goed worden opgelet omdat het oververhitten van deze voedingsmiddelen ze vuur kan doen vatten.
- Gebruik altijd ovenwanten van goede kwaliteit wanneer u heet kookgerei en de grillpan uit de oven haalt.
- Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat uitgeschakeld zijn na het gebruik.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur. Laat eerst de stoom en hete lucht ontsnappen voor u het voedsel wegneemt.

- Controleer de apparatuur op eventuele schade die tijdens het transport werd veroorzaakt.
- De kwalificaties van dit apparaat niet wijzigen. Dit kan gevaar veroorzaken.
- Selecteer de correcte plaatpositie voor u de oven of grill inschakelt. Raak de hete oppervlakken tijdens het gebruik niet aan.
- Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.
- Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat druk zich kan opbouwen in het blik en het kan doen ontploffen.
- Gebruik geen traditionele wok met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem.
- Plaats geen items boven het fornuis die kinderen zullen proberen te nemen.



- Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet gegrepen of gestoten of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.
- Sommige technische eigenschappen kunnen gewijzigd worden zonder voorafgaandelijke kennisgeving om de productkwaliteit te verbeteren. Sommige cijfers in de gebruiksaanwijzing kunnen schematisch zijn en niet geschikt zijn voor uw product. De waarden die uitgedrukt staan op de labels op het product of in de documenten die bij het product geleverd worden, zijn de waarden die genoteerd werden na tests in laboratoriumomstandigheden volgens de aanverwante standaarden. Deze waarden kunnen wijzigen afhankelijk van de omgevingsomstandigheden en van de gebruikssituaties van het product.

veiligheid in de woning



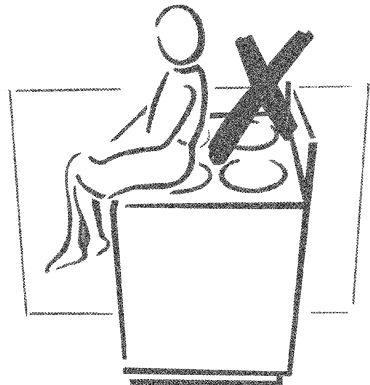
Zorg voor uw fornuis en uw woning

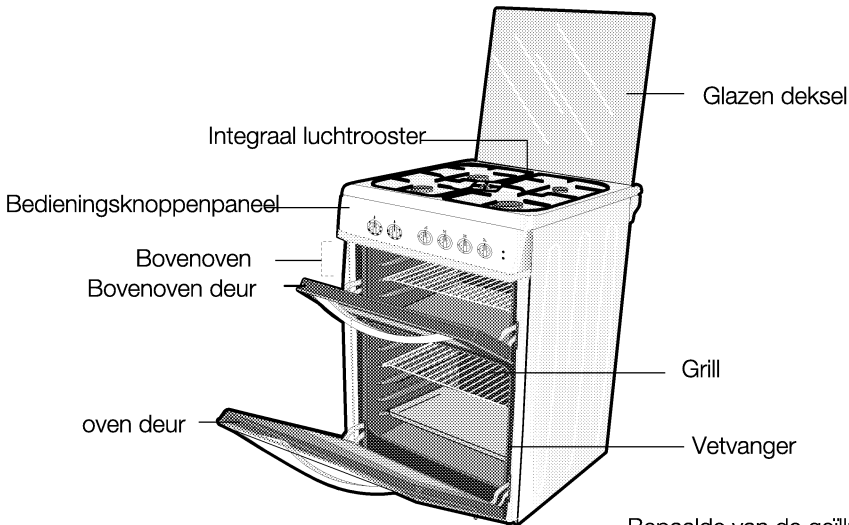
- Reinig uw fornuis regelmatig, liefst na elk gebruik. Koppel het apparaat altijd los van het elektriciteitsnet en laat het apparaat eerst afkoelen.
 - Bij overlopen dient dit onmiddellijk te worden verwijderd. Wees voorzichtig gezien het oppervlak van de kookplaat heet kan zijn. Als er resten van het overlopen op het oppervlak gebleven zijn, moeten ze verwijderd worden voor de kookplaat terug ingeschakeld wordt, zodat ze niet kunnen aanbakken.
 - Gebruik geen biologisch waspoeder, producten met bleekmiddel, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om de binnenste panelen van de oven te reinigen.
 - Laat niemand op een onderdeel van het fornuis of de deur zitten of staan.
 - Probeer het fornuis niet te verplaatsen door aan de deur en/of de handgrepen te trekken.
 - Gebruik geen grote conserveerpotten of visketels op de kookplaat. Hierdoor kan de keramische kookplaat beschadigd raken.
 - Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden aangrenzend aan het fornuis omdat de zijkanen heet worden tijdens de werking.
 - Bewaar geen ontvlambare materialen, aerosol enz. in aangrenzende kasten.
 - Gebruik geen ontvlambare of plastic items op of nabij de kookplaat en plaats ook nooit natte doeken enz. op de kookplaat om te drogen.
 - Houd alle ventilatiegleuven vrij van obstructies.
 - Laat de kookplaat niet lang ingeschakeld staan als er geen pot op staat.
- Bedek ovenplaten niet met aluminiumfolie omdat de luchtcirculatie in de oven verstoord zal zijn.
 - Plaats geen schotels, pannen en/of platen rechtstreeks op het ovengedeelte.
 - Plaats geen aluminiumfolie in de grillpan. Dit kan het risico op brand in of beschadiging van uw fornuis tot gevolg hebben.
 - Gebruik het fornuis niet wanneer de glaspanelen verwijderd zijn. Gebruik het fornuis niet voor
 - Het ophangen van handdoeken of theedoeken op de handgrepen.
 - Het verwarmen van borden onder de grill.
 - Het verwarmen van de keuken.
 - Drogen.
 - De opslag van ontvlambare materialen of vloeistoffen in het opslaggedeelte.

Voedselhygiëne

- Zorg ervoor dat vlees en gevogelte grondig ontdooid zijn voor het bereiden.
- Controleer dat de voedingsmiddelen voldoende gekookt zijn en zeer heet zijn

Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.





Bepaalde van de geïllustreerde details kunnen afwijken

specificatie

Externe afmetingen breedte x diepte x hoogte	
600mm x 600mm x 850mm	
Brander vooraan rechts	2.9 kW
Brander achteraan rechts	1.0 kW
Brander vooraan links	2.0 kW
Brander achteraan links	2.0 kW
Netspanning:	230 V ~ 50 Hz
Grillvermogen (max.)	2.0 kW
Bovenoven	1.1 kW
Heteluchtoven	2.1 kW
Lamp	15 W/25 W

Totale stroom (gas)		7.9 kW
Totale (elektrische) stroom		3.3 kW
Ontsteking	Auto-elektrisch aan alle branders	
Veiligheidsapparaat	Gaskleppen zijn afsluitbaar	
Gas	Voedingsdruk	Bestemmingslanden
G20	20 mbar	G30 28-30 mbar
G25	25 mbar	G31 37 mbar
BE Cat II 2E + 3 +		
NL Cat II 2L 3B/P		
LU		

Voor de instelvoorwaarden van het fornuis, zie het typeplaatje

Omdat we voortdurend streven om onze producten te verbeteren, kunnen we onze specificaties en ontwerpen wijzigen zonder voorafgaandelijke kennisgeving.

Nauwkeurigheid

Merk op dat de tijden en temperaturen in dit boek enkel als richtlijn dienen.

elektrische verbinding

Opgepast!

Dit apparaat moet worden geaard.

U moet ervoor zorgen dat uw voedingsapparatuur voor voldoende stroom zorgt en in goede staat is.

Voor een **bevestigde installatie** moet in het elektrisch circuit een stroomonderbreker zijn ingebouwd met een contactopening van minstens 3mm.

In elk geval moet uw installatie voldoen aan alle geldende reglementeringen en standaarden.

Raadpleeg standaard NFC15-100 over laagspanningsinstallaties, en neem telefonisch contact op met een **bevoegd vakman** voor installatie en onderhoud.

* Ventilatiegleuven mogen in geen enkel geval worden geblokkeerd als het apparaat tegen een muur of in meubilair wordt geplaatst.

* Uw apparaat wordt niet geleverd met een elektriciteitskabel.

* Overmatige stoom afkomstig van de oven wordt aan de achterzijde van het apparaat uitgeblazen, derhalve dient de muur achter het fornuis te worden beschermd tegen vet en vocht.

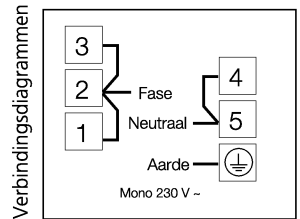
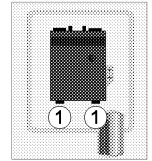
Maak verbindingen voor het elektrisch model: (afhankelijk van het model):

- * Uw fornuis wordt geïnstalleerd met een eenfase-aansluiting (zie onderstaande afbeelding).
- * De voedingskabel mag niet langer zijn dan 2m omwille van veiligheidsredenen.
- * Open het deksel van de aansluitdoos door de clips

① los te draaien met een schroevendraaier.

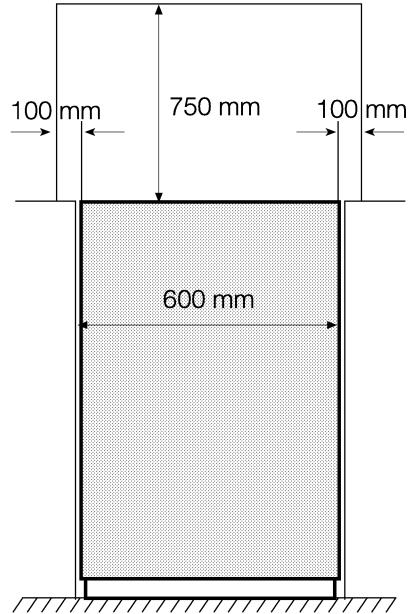
* Verbind de voedingskabel volgens het verbindingsschema.

* Houd de voedingskabel op zijn plaats door hem door de opsluitkraag te trekken en de kraagschroeven vast te draaien; ①



Aansluiting op het stroomnet	Eenfasig
Netspanning	230 V
Fornuisspanning	230 V
Elektrische oven met gasbrander	3 x 1.5 mm ² Zekering 16 A

- Overmatige stoom afkomstig van de oven wordt aan de achterzijde van het apparaat uitgeblazen. De muur achter het fornuis dient derhalve tegen vet en en vocht beschermd te worden.
- Het fornuis is bedoeld om te passen tussen keukenkasten met tussenruimtes van 600 mm. De ruimte aan elke zijde van het fornuis dient slechts voldoende te zijn voor het uittrekken van het fornuis voor onderhoud. Het apparaat kan worden gebruikt met keukenkasten aan één kant of aan beide kanten of in een hoekopstelling. Het kan tevens vrijstaand worden gebruikt.
- Aangrenzende zijmuren boven het apparaat moeten zich op minstens 100mm afstand van het fornuis bevinden en uit een hittebestendig materiaal vervaardigd zijn. Laat ten minste 750 mm vrij boven de kookplaat.



Verpakking verwijderen

Alle verpakkingsmaterialen, beschermende film en transitbescherming moet worden verwijderd.

Installatie

Het toestel mag enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde persoon.

Reglementeringen

Het fornuis moet worden geïnstalleerd overeenkomstig de Reglementering voor Gasveiligheid (Installatie en gebruik) en de geldende Bouwreglementeringen.

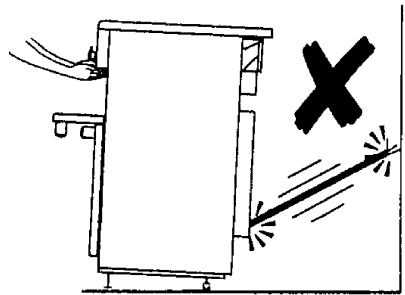
Nivellering

Het apparaat moet op een waterpas oppervlak worden geplaatst. De twee voetjes aan de voor- en achterkant kunnen worden afgesteld. Om er zeker van te zijn dat het apparaat waterpas staat, draait u de twee voetjes aan de voor- of achterkant rechtsom of linksom totdat u een goed contact met de vloer hebt.

Uw fornuis verplaatsen

Indien uw fornuis met een flexibele slang is uitgerust, kan het fornuis voor schoonmaakwerkzaamheden worden verplaatst. Controleer of de vloerbedekking stevig is bevestigd of verwijderd kan worden om verstoring hiervan te voorkomen.

ZORG DAT DE GASLANG (OF TOEVOERKABEL VAN DE ELEKTRICITEIT) NIET VAST KOMT TE ZITTEN OF BESCHADIGD RAAKT WANNEER HET FORNUIS WORDT VERPLAATST.



Hef de voorste voetjes van de vloer door aan het uiteinde van de kookplaatranden te tillen. Niet verplaatsen door aan de handgrepen of knoppen te trekken.

Verplaats het fornuis een beetje per keer; controleer aan de achterkant om er zeker van te zijn dat de gaslang voldoende speling heeft om het fornuis verder naar voren te plaatsen.

Wanneer u het fornuis terugplaatst, opnieuw aan de achterzijde controleren om er zeker van te zijn dat de gaslang of kabel niet vast zitten.

Zorg dat u deze niet draait binnen de ruimte tussen de keukenunits. Dit kan beschadiging van het fornuis of de units veroorzaken.

gasaansluiting

Voorzorgen:

De wanden die het apparaat raken moeten uit warmtebestendig materiaal zijn of hiermede bedekt.

Verluchting

Verbranding van gas verbruikt zuurstof. Daarom is een voldoende toevoer van zuurstof noodzakelijk, alsook de afvoer van de verbrande gassen. De luchttoevoer moet minimum 2m³ per kW zijn.

België:

Toepassingsgebied

Overeenkomstig de bepalingen van de norm NBN D 51-003 "Aardgas binneninstallaties", zijn elastomeren (rubberen) slangen met mechanische opzetstukken enkel bestemd voor de aansluiting van verplaatsbare huishoudelijke kooktoestellen gevoed met aardgas onder een maximale druk van 200 mbar.

Gebruik uitsluitend goedgekeurde elastomeren flexibels, deze zijn te erkennen door het opschrift "AGB/BGV".

Twee generaties elastomeren flexibels

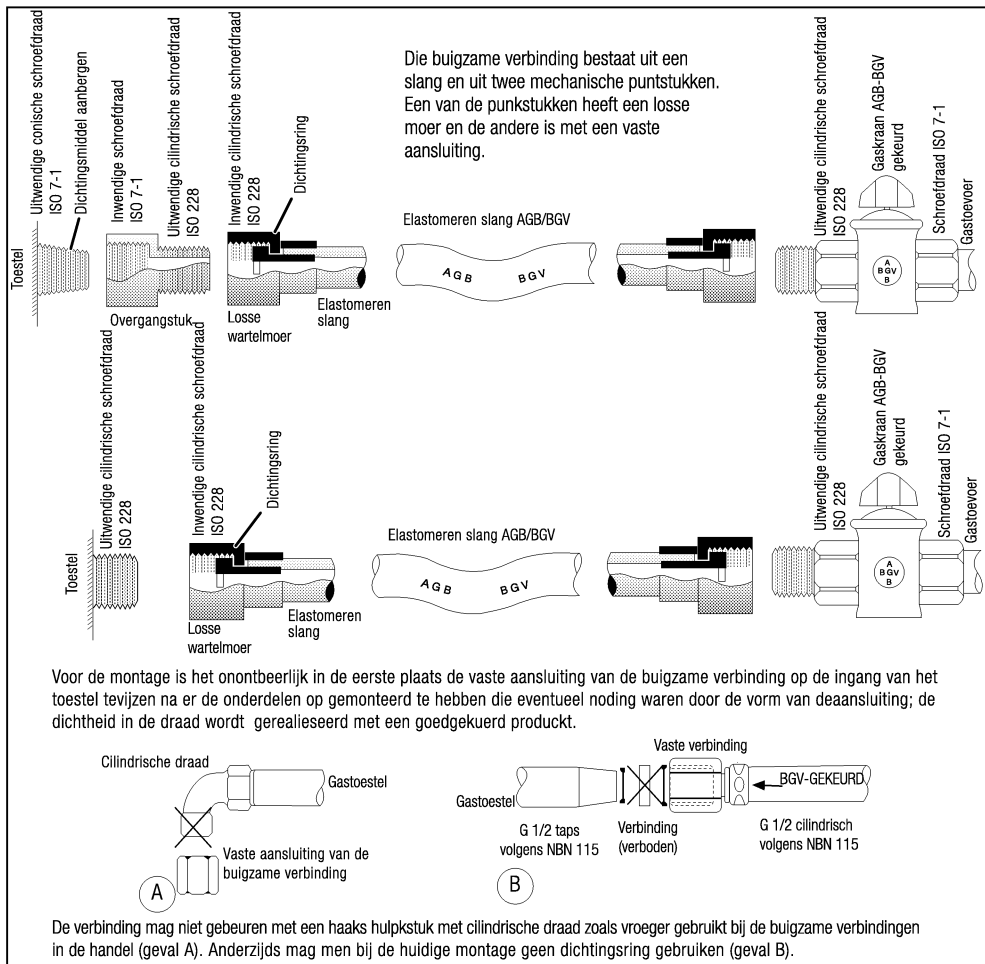
De oude generatie elastomeren flexibels is uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer.

De nieuwe generatie elastomeren flexibels is langs beide zijden uitgerust met een losse wartelmoer met geïntegreerde dichtingsring. Bij het vervangen of het verplaatsen van een toestel verplicht de norm om de flexibel te vervangen door een nieuwe flexibel van de nieuwe generatie.

Aansluiting

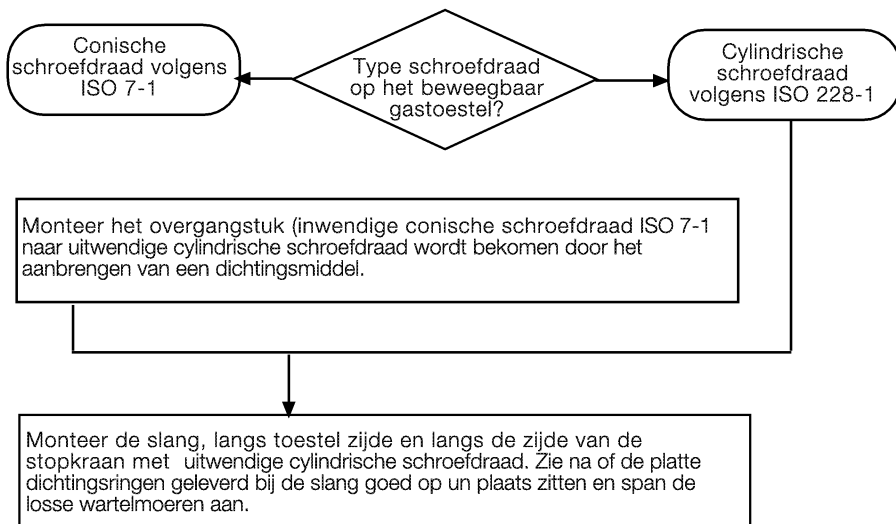
Oudere toestellen zijn uitgerust met een schroefdraad ISO-7/1, deze schroefdraad is lichtjes conisch. Volg volgende stappen bij de montage:

- a)** Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
 - b)** Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel
 - c)** Ga na of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van de elastomeren flexibel zit
 - d)** Schroef de elastomeren flexibel (nieuwe generatie) langs beide zijden handmatig vast
 - e)** Schroef nog een halve draai vast met een sleutel
 - f)** Open de kraan en ga met zeepwater en een borstel na of er geen lekken (zeepbellen) optreden bij het inzepen van alle verbindingen
- Nieuwe toestellen zijn uitgerust met een parallelle schroefdraad ISO228-1 (verplicht vanaf 1 januari 2005). Volg hiervoor de stappen c, d, e en f zoals hierboven beschreven.



Montage

In functie van het type schroefdraad voor de aansluiting op het toestel (ISO 7/1 of NBN EN ISO 228-1), moet de slang gemonteerd worden zoals aangegeven in Fig. 2.



Figuur 2 - montageschema

De aansluiting op butaan/propaan gas:

I3, butaan (28-30 mbar), propaan (37 mbar) dient uitgevoerd te worden door een erkend installateur. De aansluiting gebeurt door de installatie van de moer en de butaanadapter op de losse wartelmoer.

Te nemen voorzorgen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat zij niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. Zij moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal haar buitendiameter. De slang mag niet in contact komen met warme wanden. Zij moet beschermt zijn tegen de zon en de ultravioletstralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

Periodieke controle en vervanging

Minstens één maal per jaar moet er nagekeken worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De slang wordt vervangen uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum.

Gebruik

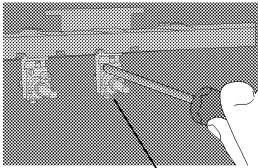
Brandertype	Instelling van injectors	
	Butaan G30, 28-30 mbar Propaan G31, 37 mbar	Aardgas G20, 20 mbar G25, 25 mbar
Hulp AR-DR 1 kW	50	72
Halfsnel 2,0 kW AV-GC	72	103
Halfsnel 2,0 kW AV-GC	72	103
Snel AV-DR 2,9 kW	87	115

Zorg ervoor dat de plaatselijke distributie en instelcondities compatibel zijn. Controleer het typeplaatje om de vooraf ingestelde voorwaarde van het fornuis te identificeren.

Conversie van aardgas naar LPG

De conversie mag enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien.

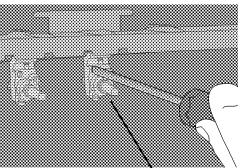
1. Vervang de uitloopopeningen van het aardgas door LPG-equivalenten.
2. Controleer de conditie van het gas.
3. Verwijder de bedieningsknoppen.
4. Pas het gereduceerde cijfer van de branders aan.



A: Kraan kookplaatbrander

A. Kookplaatbranders

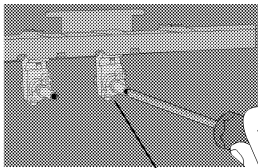
- * Stel schroef "A" 1-1 1/2 slagen naar rechts om een vlamlengte van ongeveer 5mm te verkrijgen.
- * Stel iedere brander apart in.



A: Kraan kookplaatbrander

A. Kookplaatbranders

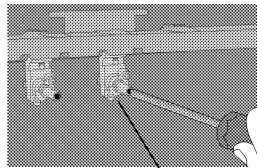
- * Stel schroef "A" 1-1 1/2 slagen naar links om een vlamlengte van ongeveer 5mm te verkrijgen.



A: Kraan kookplaatbrander

A. Kookplaatbranders

- * Stel schroef "A" 1-1 1/2 slagen naar rechts om een vlamlengte van ongeveer 5mm te verkrijgen.
- * Stel iedere brander apart in.



A: Kraan kookplaatbrander

A. Hob burners

- * Stel schroef "A" 1-1 1/2 slagen naar links om een vlamlengte van ongeveer 5mm te verkrijgen.
- * Stel iedere brander apart in.

5. De volgende labels toepassen;

- * Plaats het actuele typeplaatje met een aangepaste labelopening zodat het serienummer nog steeds zichtbaar is.
- * Vink de juiste LPG doos aan en bevestig deze naast het typeplaatje.

5. De volgende labels toepassen;

- * Plaats het actuele typeplaatje met een aangepaste labelopening zodat het serienummer nog steeds zichtbaar is.
- * Vink de juiste aardgasdoos aan en bevestig deze naast het typeplaatje.

voorbereiding en wegbranden



Belangrijk voor astmapatiënten

Voor het eerste gebruik, moet een beschermende laag worden afgebrand. Hierdoor komen dampen vrij maar dit is vrij normaal.

Zorg ervoor dat de kamer tijdens dit wegbrandproces goed verlucht wordt. Vermijd het rechtstreeks inhaleren van de dampen tijdens dit proces.

Grill

Open de grilldeur. Verwijder het rooster, de bakplaat en de handgreep en stel de knop op 3 gedurende ongeveer 15 minuten.

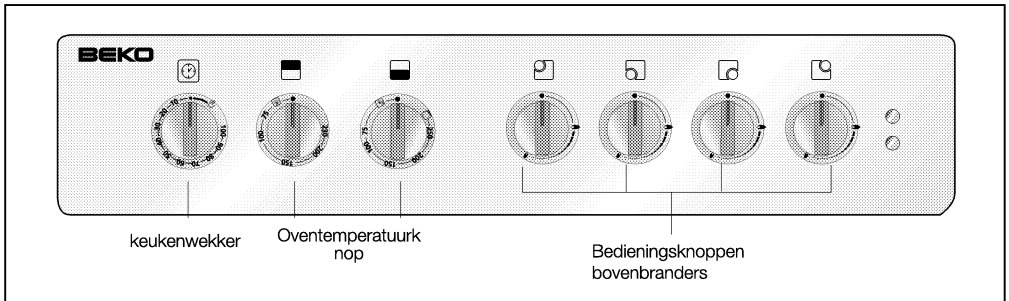
Oven/s

Verwijder de roosters en bakplaten en draai de bedieningsknoppen gedurende 15 minuten van de oven naar 200°C..

Reiniging

Voor u het fornuis begint te gebruiken, reinig het zoals aanbevolen in het deel Schoonmaken en onderhoud op pagina 23.

Gebruik van het gasstel



Om maximum doeltreffendheid te verkrijgen

Een correct gebruik van de brander resulteert in besparingen op gasverbruik en een beter resultaat. We bevelen daarom aan kookpotten te gebruiken die de vlammen volledig bedekken. Voor kookpotten met een veel kleinere diameter die op de hulpbrander moeten worden geplaatst; gebruik de adapter voor de pannendrager.

Gebruik van de bovenste gasbranders

Draai de relevante knop door lichtjes te drukken tegen de klok in.

De grote vlam op de knop komt overeen met de positie van maximum capaciteit en de kleine vlam met deze van minimum capaciteit.

Ontsteking vanaf de knop

U moet de knop tegen de klok in draaien door te drukken. De vonk doet zich onmiddellijk voor op de branders tot u de handen van de knoppen neemt.

Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u **1 minuut** en herhaalt u het proces opnieuw.

Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.

Vlamregeling

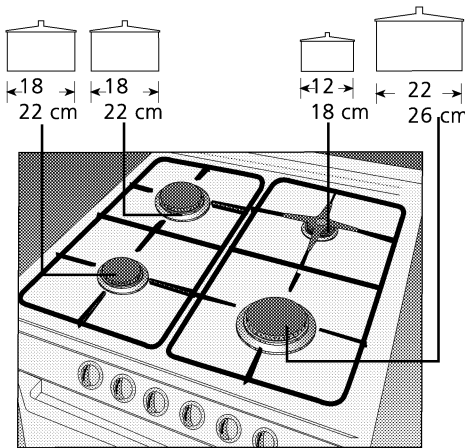
- Wanneer een brander op de kookplaat wordt aangestoken, blijf erbij en controleer dat de brander aan is en pas de vlam onmiddellijk aan.
- De selectie van de correcte vlamhoogte is zeer belangrijk voor de veiligheid. Pas de brandervlam aan zodat ze niet buiten de onderkant van de pot uitsteekt, nog hoger en de vlam wordt ondoeltreffend en kan brandgevaar betekenen.
- Om ervoor te zorgen dat het apparaat veilig werkt, wordt aanbevolen om het periodiek te controleren.
- Bij een lage instelling, laat de branders niet gedurende lange tijd zonder toezicht.
- De brandervlammen moeten met een zichtbare blauwachtige kegel binnen in de hoofdvlam branden en met geen teken van geelheid. Indien ze bij het ontsteken zeer luidruchtig en geel zijn, schakel ze onmiddellijk uit en controleer dat het branderdekseel correct geplaatst werd. Als er nadat ze opnieuw aangestoken werden geen verbetering merkbaar is, vraag aan uw leverancier om ze te controleren. De binnenste gedeeltes van de vlammen hierboven beschreven, zijn mogelijk niet erg duidelijk, maar dit is in geen geval schadelijk. De pannendragers zijn niet onderling verwisselbaar.

Glazen deksel

- Het glazen deksel moet zich in volledig rechtopstaande positie bevinden, voordat de branders van de kookplaat kunnen worden gebruikt.
- Het glazen deksel is uitgerust met een beveiliging die de gastoevoer naar de kookplaatbranders uitschakelt wanneer het deksel is gesloten. De gastoevoer wordt hervat wanneer het deksel wordt opgetild.
- Gebruik deze beveiliging niet om de kookplaatbranders te bedienen.

- **Voordat u het glazen deksel sluit, gelieve te controleren dat:**
- De bedieningsknoppen van de kookplaat uit staan
- Kookgerei werd verwijderd
- De kookplaatbranders hebben kunnen afkoelen.
- Hef het deksel altijd op wanneer de oven of grill in werking is.
Het deksel van gehard glas is niet bedoeld als werkoppervlak. Het wordt warm wanneer een deel van het fornuis in gebruik is. Daarnaast kan het oppervlak beschadigd raken wanneer voorwerpen met ruwe of scherpe randen hierop worden geplaatst

potten



Pottenkeuze

Bij het kiezen van potten, zoek naar pannenhandgrepen die gemakkelijk kunnen worden vastgehouden en koel zullen blijven. Vermijd potten die onstabiel zijn en gemakkelijk omvallen. Potten die te zwaar zijn om ze gemakkelijk te verplaatsen als ze vol zijn, kunnen ook een gevaar betekenen. Gebruik potten en pannen met een platte bodem.

Pottenkeuze

Bij het kiezen van potten, zoek naar pannenhandgrepen die gemakkelijk kunnen worden vastgehouden en koel zullen blijven. Vermijd potten die onstabiel zijn en gemakkelijk omvallen. Potten die te zwaar zijn om ze gemakkelijk te verplaatsen als ze vol zijn, kunnen ook een gevaar betekenen. Gebruik potten en pannen met een platte bodem.

Grootte van de potten

Voor een maximale doeltreffendheid en veiligheid, gebruik de aanbevolen potgrootte voor elke brander.

- Gebruik potten die een voldoende capaciteit hebben voor de hoeveelheid voedsel dat bereid wordt, zodat ze niet overkoken en onnodige reiniging veroorzaken.
- Plaats geen deksels op de branders.

Plaats de potten altijd in het midden op de branders. Wanneer potten van de ene brander naar de andere worden verplaatst, til de potten altijd op en verschuif ze niet.

frituren

- Vul de pot nooit voor meer dan een derde met vet of olie.
- Laat nooit zonder toezicht tijdens het opwarmen of bereiden.
- Bak niet teveel voedsel tegelijkertijd, vooral bevroren voedsel. Dit vermindert de temperatuur van de olie of het vet te veel zodat u vettig voedsel krijgt.
- Droog het voedsel altijd grondig voor het frituren en laat het langzaam zakken in de hete olie of vet. Vooral bevroren voedsel zal het vet of de olie doen schuimen en spatten als het te snel wordt toegevoegd.
- Verwarm het vet nooit of frituur nooit met het deksel op de pan.
- Houd de buitenkant van de pan proper en vetvrij.

In het geval een friteuse of een andere pot vuur vat

- 1** Schakel het fornuis uit.
- 2** Doof de vlammen met een branddeken of vochtige doek.
- 3** Probeer een brandende pot niet van het apparaat te verwijderen.
De brandende pot vastnemen en ermee naar buiten lopen, veroorzaakt vrijwel altijd brandwonden en verwondingen.



Gebruik geen water om de brand te doven.

Laat de pan gedurende minstens 30 minuten afkoelen.

werking van de conventionele oven

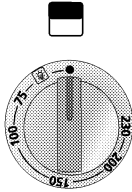
! De warmhoudplaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor dat u het bovenste element en de spreiplaat niet aanraakt wanneer u voorwerpen in de oven plaatst of eruit neemt.

1 Draai de oven aan door de bedieningsknop van de oven met de klok mee te draaien.

2 Selecteer de temperatuur in de oven door de temperatuur, op het bedieningspaneel, te gebruiken (in graden Celsius).

3 Het gele controlelampje voor de temperatuur op het bedieningspaneel brandt totdat de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt.

4 Als de temperatuur wordt bereikt, gaat het gele lampje uit. Daarna gaat het afwisselend aan en uit om de vooraf ingestelde temperatuur te handhaven.

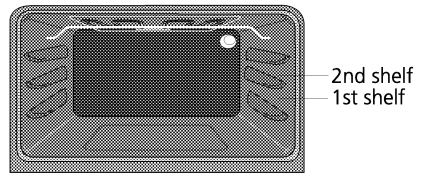


Sta op enige afstand van het apparaat als u de deur opent zodat stoom en hitte kunnen ontsnappen.

- Controleer dat de voedingsmiddelen voldoende gekookt zijn en zeer heet zijn .
- Wanneer u op beide platen kookt, draait u het voedsel om een gelijkmatig kook-/bakresultaat te verkrijgen.

Temperatuurkaart van de oven

Deze kaart is slechts bedoeld als richtlijn. Gelieve, indien van toepassing, de aanbevelingen van de fabrikant van de levensmiddelen op te volgen.

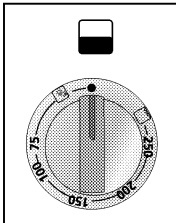


Voedingsmiddelen	Bereidingstemperatuur °C	Tijd	Roosterstand
Rundvlees	170-180	30 min per 450g +30 mins	1
Lam	180-190	30 min per 450g + 30 mins	1
Varkensvlees	170-190	30 min per 450g + 30 mins	1
Gevogelte	170-190	25-30 min per 450g + 25 mins	1
Vruchtencake	140-160	Afhankelijk van de grootte	1-2
Kleine cake	160-180	20-25 min	1
Victoria sandwich	160-180	20-25 min	1

werking van de heteluchtoven

! Voordat de oven kan worden bediend, dient de klok te worden ingesteld. (pagina 20)

- 1 Draai de oven aan door de bedieningsknop van de oven met de klok mee te draaien.
- 2 Selecteer de temperatuur in de oven door de temperatuur, op het bedieningspaneel, te kiezen (in graden Celsius).



- 3 Het gele controlelampje voor de temperatuur op het bedieningspaneel brandt totdat de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt.
- 4 Als de temperatuur wordt bereikt, gaat het gele lampje uit. Daarna gaat het afwisselend aan en uit om de vooraf ingestelde temperatuur te handhaven.

! **Sta op enige afstand van het apparaat als u de deur opent zodat stoom en hitte kunnen ontsnappen.**

- Controleer dat de voedingsmiddelen voldoende gekookt zijn en zeer heet zijn .
- Aangezien een heteluchtoven sneller opwarmt en over het algemeen levensmiddelen bij een lagere temperatuur bereidt dan de conventionele oven, is het vaak niet nodig om de oven voor te verwarmen. Echter voor etenswaren als brood, scones, Yorkshire pudding is het aan te bevelen om de oven wel voor te verwarmen.

! Het wegbranden van de beschermende laag. Om de beschermende laag weg te branden haalt u de ovenplateaus, rooster en braadslede en laat uw lege oven gedurende 30 minuten branden op 250°C. Zorg ervoor dat uw keuken goed verlucht is tijdens deze procedure.

Knob positions



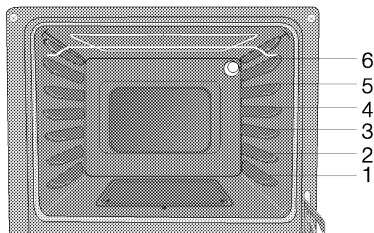
: Ovenlamp, waarschuwingsslampen ventilator zijn aan.

(bereik temp.): Het turboverwarmingselement staat aan onder de thermostaatregeling.



: Betekent dat enkel de grillverwarmer en lampen aan zijn.

Om de bedieningsknop na stand  op "0" te zetten draait u de knop in tegenwijzerzin.



Bereidingstabel

Bereidingen	Bereidingspot	POSITIE BAKPLAAT	POSITIE THERMOSTAAT	BEREIDINGSTIJD (min)
Zandkoek (voor 8 personen)	Broodvorm 24-26 cm	3	170-180	15-25
Cake in vorm (voor 5 personen)	Cakevorm van 18-22 cm	3	170-180	20-30
Koekjes (voor 12 personen)	Bakplaat	4	170-190	20-30
Kruimeldeeg (voor 12 personen)	Bakplaat	4	180-190	20-30
Brioche	Bakplaat	4	160-180	20-30
Gebak (voor 8 personen)	Grote plaat	4	180-190	35-45
Deeg met gist (voor 18 personen)	Grote plaat	4	190-200	25-35
Biscuits (voor 10 personen)	Bakplaat	4	170-180	15-25
Cake (voor 20 personen)	Grote plaat	4	170-180	20-30
Bladerdeeg (voor 8 personen)	Grote plaat	4	200-210	20-30
Lasagne (voor 8 personen)	Lasagneschotel	4	170-180	35-45
Pizza (voor 8 personen)	Grote plaat	4	200-220	20-30
Rosbief (voor 8 personen)	Braadschaal	4	250 (15min)*	90-120
Lamsschouder (voor 8 personen)	Braadschaal	4	250 (15min)*	65-80
Gebraden kip	Braadschaal	4	250 (15min)*	55-65
Gebraden kalkoen (5,5 kg)	Grote plaat	4	220 (25min)*	170-220
Vis	Braadschaal	4	200	15-20

* Voor gebraden vlees, start de thermostaat met het hoogste niveau en daalt hij naar 150°C na 15 minuten.

- De waarden opgegeven in de tabel zijn het resultaat van laboratoriumtests.
- U krijgt mogelijk verschillende bereidingssmaken naargelang uw eigen kookgewoontes.
- Indien u dit wenst, kunt u de tijd die nodig is om de oven voor te verwarmen toevoegen aan de waarden opgegeven in de tabel.

Positie plaat (in model met ventilator met circulerende verwarming)

Voor 3 platen : 2 - 4 - 6

Voor 2 platen : 4 - 6

Voor 1 platen : 4

Werking van de grill

* Verwarm de grill voor op  (grillstand) gedurende ongeveer 5 minuten. Tijdens deze periode moet de temperatuurknop op de max stand staan en de deur gesloten zijn.


* Het controlelampje gaat branden om aan te geven dat de grill ingeschakeld werd.

* Smeer wat olie op de grillrooster om te verhinderen dat het vlees blijft plakken op de staven.

* Plaats een plaat op één van de onderste posities om de olie in op te vangen en voeg er wat water in voor een gemakkelijke reiniging.

Laat de kinderen niet op de ovendeur zitten of staan als de deur geopend is.

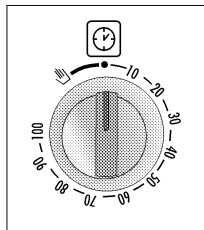
- Zorg dat het voedsel correct onder het grillelement is geplaatst.
- Voedsel dat bruin moet worden, moet enkel onder een warme grill geplaatst worden of in het grillgedeelte, afhankelijk van de diepte van de schotel. Het draadrooster van de grillpan kan worden verwijderd.
- Plaats geen aluminiumfolie in de grillpan omdat deze de warmte verhoogt en brand kan veroorzaken.
- De platen en schotels die op de bodem van het grillgedeelte geplaatst zijn, worden opgewarmd terwijl de hoofdoven in gebruik is.
- Tijdens het grillen moet de ovendeur gesloten zijn

Grill 		
	Positie plaat.	Bereiden duur (min)
Lam	4-5	12-15
Lamskoteletten	4-5	12-15
Rundvlees		
Kalfskoteletten	4-5	15-25 (1)
Kalfsvlees	4-5	15-25 (1)

(1) Afhankelijk van de dikte

werking van de klok/programming

Gebruik van de keukenwekker



Als u oven een keukenwekker heeft;

Er is een elektrische
keukenwekkertimer die de
bereidingsperiode kan
aanpassen tot maximum
100 min. Deze werkt door
de schakelaar met de klok
mee te draaien en kan

aangepast worden via een knop.

Draai de knop naar de handmatige positie
(☞) indien u geen keukenwekker wilt gebruiken.

In deze positie schakelt de timer de elektriciteit
niet uit, maar om uit te schakelen moet u de timer
opnieuw instellen of de thermostaatknop op “0”
zetten.

Als de timer ingesteld is op 0-100 min, wordt de
elektriciteit automatisch uitgeschakeld en rinkelt
de timer aan het einde van deze specifieke periode.

**Waarschuwing: De verwarmingselementen
werken niet tenzij de timer en de
thermostaatknoppen samen geopend
worden.**

Trek de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

- Voor u terug inschakelt, controleert u of alle gasknoppen in de UIT-positie staan.
- **Laat de oven, grill en branders eerst voldoende afkoelen voordat u met reinigen begint.**
- Nadat u het fornuis hebt uitgeschakeld, blijft er enige restwarmte. Zorg dat u de hete oppervlakken niet aanraakt.
- Voor het reinigen mag geen stoomapparaat worden gebruikt.

Buitenkant

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant te reinigen. Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of detergents voor het reinigen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een geschikt vloeibaar wasmiddel.

Branders

De pannendragers kunnen worden verwijderd en het kookplaatoppervlak kan met zeepsop worden gereinigd en met een droge doek worden afgedroogd.

Was een spoel de gasbranderdeksels en pannendragers met zeepsop. Plaats ze nooit in de afwasmachine. Voor vuil en vlekken op de branderdeksels, gebruik reinigingsproducten voor metalen oppervlakken.

Kookplaat

Reinig met een doek die uitgewrongen is in zeepsopwater. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een crème, pasta of vloeibaar reinigingsmiddel. Controleer dat het reinigingsproduct goedgekeurd is door de Vitreous Enamel Development Council.

Bedieningspaneel

Wrijf over het bedieningspaneel met een vochtige doek en laat glanzen met een droge doek. Gebruik geen ovenreinigers of aerosolsprays, schuursponsjes of schuurpoeder voor het reinigen van plastic knoppen of eindakken aangezien dit beschadigingen veroorzaakt. Wees uitermate voorzichtig bij het verwijderen en terugplaatsen van de bedieningsknoppen. Stel het toestel nooit in wekring zonder dat alle bedieningsknoppen op hun plaats zitten. De juiste bedieningsknop moet op de corresponderende bediening worden geplaatst.

Binnenzijde van grill en oven

Neem alle platen en pannen uit. Reinig de binnenkant met een stuk vochtige, in zeepsop gedrenkte doek. Reinig nogmaals met een natte doek en laat drogen.

Het verdient aanbeveling om de grillelementen af te nemen met een vochtige doek om vetspetters te verwijderen. Dit voorkomt rook afkomstig van vet dat verbrandt wanneer het fornuis de volgende keer wordt gebruikt.

Reinig de binnenkant van de grill of oven en de platen nooit met harde borstels, staalwol of messen.

Gebruik geen reinigingsmiddelen die een zuur of chloor bevatten op de handgreep. De handgreep kan worden schoongemaakt met een zachte doek en zeepwater of met in de handel verkrijgbare speciale oppervlakreinigers.

Grill / Ovendeuren

Veeg over de buitenkant van de ovendeur met een doek die in warm zeepsop gedompeld en uitgewrongen werd, veeg daarna schoon met een doek die in proper water gedompeld en uitgewrongen werd en droog met een zachte, schone doek. Gebruik geen schuursponsen of schuurpoeders die het oppervlak kunnen krassen. Let erop tijdens het reinigen dat u de dichting rondom de ovendeur niet beschadigt of vervormt.

Controleer dat de deurafdichting na het reinigen droog is. Til de afdichting van de deur niet op.

Glazen deksel

Gebruik geen van de volgende middelen om de glazen deksel te reinigen: huishoudelijke afwasmiddelen, bleekmiddel, schuursponsjes, roestverwijderaars of metalen schrappers. Gebruik warm zeepwater om te reinigen. Maak droog met een katoenen doek of toilet papier. Geen overmatige druk op het glazen deksel uitoefenen wanneer het deksel rechtop staat.

Mettertijd...

- Een lichte verkleuring van voering en andere oppervlakken kan in de loop van de tijd optreden. Dit heeft geen effect op de werking van het toestel.

*** Afhankelijk van model.**

problemen oplossen

Als het fornuis niet werkt

Als het apparaat niet werkt, controleer dat:

- De stroomtoevoer is ingeschakeld.
- De zekering/stroomverbreker gesprongen, of de hoofdschakelaar uitgeschakeld is
- De temperatuurregeling juist werd ingesteld.
- Dit toestel moet worden geaard. Indien in twijfel, neem contact op met een bevoegde elektricien.

Als het apparaat nog altijd niet werkt na de controles hierboven, raadpleeg het deel over hoe service te verkrijgen.

Verzeker u ervan dat de hiervoor genoemde controles zijn uitgevoerd, omdat er kosten worden berekend als er geen storing wordt gevonden.

Prestatiekenmerken tijdens het gebruik

- **Wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, kunnen een geur en/of rook worden afgegeven. Dit is normaal** - zie pagina 8.
- Het is normaal dat de metalen delen geluid produceren tijdens het gebruik, dit is te wijten aan expansie en samentrekking.
- Bij gebruik wordt stoom geproduceerd. Dit is normaal en geen defect van het fornuis.
- Aan het einde van een kooksessie, is het normaal om tijdelijke stoomstoot te zien bij het openen van de ovendeur. Deze stoom dient binnen enkele seconden te verdwijnen.
- Als de stoom die tijdens het koken geproduceerd wordt, in contact komt met koele oppervlakken aan de buitenkant van het apparaat, zal deze condenseren en waterdruppels produceren. Dit is normaal en geen defect.

vervanging van de ovenlamp

Waarschuwing:



Controleer dat het apparaat uitgeschakeld is aan het elektriciteitsnet voor u de lamp vervangt om de mogelijkheid van een elektrische schok te vermijden.

Schakel de elektriciteit uit.

- 1 Verwijder de glazen kap van de lamp door deze tegen de klok in te draaien.
- 2 Verwijder de lamp door deze tegen de klok in te draaien.
- 3 Nadat u de juiste lamp geplaatst hebt, plaatst u opnieuw de glazen kap.

Een vervanglampje kan gemakkelijk worden verkregen in een goed plaatselijk elektriciteits- of doe-het-zelf-winkel.

toekomstig transport

Bewaar het originele karton en het andere verpakkingsmateriaal op een veilige plaats. Transporteer het fornuis in zijn originele doos. Volg de instructies die gedrukt staan op de doos.

Om te verhinderen dat de accessoires binnenin de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton of papier aan de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanen met tape.

Als u de originele doos niet meer bezit;

Neem de nodige voorzorgen om te verhinderen dat de buitenpanelen en de glazen oppervlakken van de oven beschadigd worden.

Verpak de oven in luchtkussensfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.

De oven moet rechtopstaand worden vervoerd. Plaats geen andere items boven op het fornuis.

