

STOVES

MAKE A STATEMENT

GEBRUIKERSHANDLEIDING

Een overeenkomst met:



Bestemmingslanden:

GB - Groot Brittannië

IE - Ierland

DE - Duitsland

ES - Spanje

FR - Frankrijk

IT - Italië

PL - Polen NL - Nederland SE - Zweden

CN - China

NZ - Nieuw-Zeeland

AU - Australië

Benelux	Nederland Glen Dimplex Benelux B.V. Saturnus 8 8448 CC Heerenveen	Tel.: +31 (0) 513-656500 Fax: +31 (0) 513-656501 www.stoves.nl info@stoves.nl
	Belgien/België/Belgique Glen Dimplex België Burg. Maenhautstraat 64 9820 Merelbeke	Tel./ Tél.: +32 (0)92100210 Fax: +32 (0)92100212 www.stoves.be info@stoves.be

INLEIDING

Bedankt voor het aanschaffen van dit in het Verenigd Koninkrijk vervaardigd apparaat.



Deze gebruiksaanwijzing is ontworpen om u door iedere stap van dit nieuwe product te begeleiden.

Lees hem zorgvuldig voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt, omdat wij hebben getracht om zoveel mogelijk vragen te beantwoorden en u zoveel mogelijk ondersteuning te verschaffen.

Algemene informatie, reserveonderdelen en service-informatie is beschikbaar op onze website.

Als u bemerkt dat er iets aan uw product ontbreekt, of als u enige vragen hebt die niet in deze gebruiksaanwijzing worden beantwoord, neem dan contact met ons op (zie contactinformatie aan de binnenkant van het voorblad).

Europese Richtlijnen

 Als een fabrikant en leverancier van kooktoestellen zijn wij toegewijd aan de bescherming van het milieu en garanderen we overeenstemming met de WEEE-richtlijn. Al onze elektrische producten zijn dienovereenkomstig gemarkeerd met het doorgekruiste afvalbaksymbooltje. Dit  betekent dat deze producten aan het einde van hun levensduur ingeleverd moeten worden bij specifieke inzamelpunten, zoals gemeentelijke inzamelpunten voor afvalverwerking of plaatselijke recyclingcentra.

Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen van de Europese Gemeenschap (CE) voor huishoudelijke en gelijksoortige elektrische apparatuur en gastoestellen, indien van toepassing.

Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn met betrekking tot eco-ontwerpeisen voor aan energie gerelateerde producten. Ons beleid ondergaat een constante ontwikkeling en verbetering, waardoor wij niet de strikte nauwkeurigheid kunnen garanderen van al onze illustraties en specificaties – wijzigingen kunnen na publicatie zijn gemaakt.

Afvoer van verpakkingsmateriaal

De voor dit apparaat gebruikte verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled. Voer de verpakkingsmaterialen af in de juiste container van uw lokale instanties voor het afvoeren van afval.

ALLEEN VK GASWAARSCHUWING:

Als u gas ruikt, probeer dan niet om enig apparaat aan te steken/in te schakelen.

Raak geen enkele elektrische schakelaar aan.

Bel de gas noodhulplijn op **0800 111999**

WAARSCHUWING

- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Let dus goed op en raak geen verwarmingselementen aan.
- • Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij u continu toezicht houdt. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht worden gehouden of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en bekend zijn met de gevaren. Laat kinderen het apparaat niet als speelgoed gebruiken. Laat kinderen het apparaat zonder toezicht niet reinigen of onderhouden.
- • Gebruik geen agressieve, schurende reinigingsproducten of scherpe metalen krabbers om het glas van de oven deur te reinigen, omdat het oppervlak bekrast kan raken, waardoor het glas kan barsten.
- • Gebruik geen stoomreiniger op de kookplaat of ovens.
- • Als uw apparaat voorzien is van een deksel, moet voor het openen eventueel aanwezige verontreiniging van het deksel worden verwijderd. Laat de oppervlakte van de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit (indien aanwezig).
- • Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.
- • Het apparaat is er niet voor bestemd om het door middel van een externe timer of een apart bedieningssysteem te laten werken.
- • Zonder toezicht op een fornuis koken is gevaarlijk en kan tot brand leiden.
- • Probeer brand NOOIT met water te blussen, schakel het apparaat uit en smoor de vlam met een deksel of vochtige doek.
- • Brandgevaar: Geen voorwerpen op de kookplaat opbergen.
- • Gebruik uitsluitend afdekkingen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die in de gebruiksaanwijzing door de fabrikant van het apparaat als geschikt zijn aangeduid of in de kookplaat geïntegreerde afdekkingen. Het gebruik van onjuiste afdekkingen kan ongevallen veroorzaken.

VEILIGHEID

- Als het fornuis op een verhoging is geplaatst, moeten er maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat het apparaat hier vanaf afglijdt.
- Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de oven niet af met folie, omdat het bodemelement hierdoor kan oververhitten.
- Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill werkzaam is. Houd kinderen op een veilige afstand.
- Plaats geen voorwerpen op of tegen het apparaat.

VOORZICHTIG

- Dit apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te vermijden.
- Het kookproces moet onder toezicht staan.
- Het gebruik van een kooktoestel op gas resulteert in het opwekken van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Verzeker u ervan dat de keuken goed wordt geventileerd, vooral als het apparaat in gebruik is: houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatietoestel (mechanische afzuigkap). Langdurig gebruik van het apparaat kan mogelijk extra ventilatie vereisen.
- U kunt bijvoorbeeld een raam openen of voor effectievere ventilatie zorgen door bijvoorbeeld het niveau van de bestaande mechanische ventilatie te verhogen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor kookdoeleinden. Gebruik voor andere doeleinden, bijvoorbeeld als kamerverwarming, is niet toegestaan.
- (Alleen gas voor glasmodellen) Sluit in geval van glasbreuk van een kookplaat onmiddellijk alle branders af, schakel alle elektrisch verwarmingselementen uit en isoleer het apparaat van de stroomvoorziening; raak het oppervlak van het apparaat niet aan en gebruik het apparaat niet.

• **Brandveiligheid Advies**

Als u toch brand hebt in de keuken, neem geen enkel risico – haal iedereen uit het huis en bel de Brandweer (112).

Als u een elektrische brand in de keuken hebt en u acht het veilig om het volgende te doen:

- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de voeding uit in de zekeringenkast – dit is mogelijk afdoende om de brand onmiddellijk te stoppen.
- Smoor het vuur met een branddeken of gebruik een poederblusser of CO₂-snelblusser.
- Onthoud: gebruik nooit water bij een elektrische of oliebrand.
- **Andere veiligheidsadviezen**
- Laat reparaties uitsluitend over aan geautoriseerd personeel. Gebruik het apparaat niet zonder dat het glaspaneel correct bevestigd is.
- U loopt een risico op elektrische schokken, zorg er dus altijd voor uw apparaat uit te schakelen en los te koppelen voordat u van start gaat. Laat het product altijd afkoelen voordat u een lampje vervangt.
- De buitenpanelen van dit apparaat op geen enkele wijze modificeren. Dit apparaat moet geaard worden.
- Haal de stekker van dit apparaat tijdens gebruik nooit uit het stopcontact, omdat dit de veiligheid en prestatie ernstig zal aantasten, voornamelijk in verband met hoge oppervlaktetemperaturen en inefficiënt werkende gas-aangedreven onderdelen. De koelventilator (indien aanwezig) is ontworpen om door te werken nadat het.
- **WAARSCHUWING M.B.T. GAS!** - Als u gas ruikt: Zet geen enkel apparaat aan; raak geen enkele elektrische schakelaar aan. Neem onmiddellijk contact op met uw plaatselijk gasbedrijf.

0800-9009

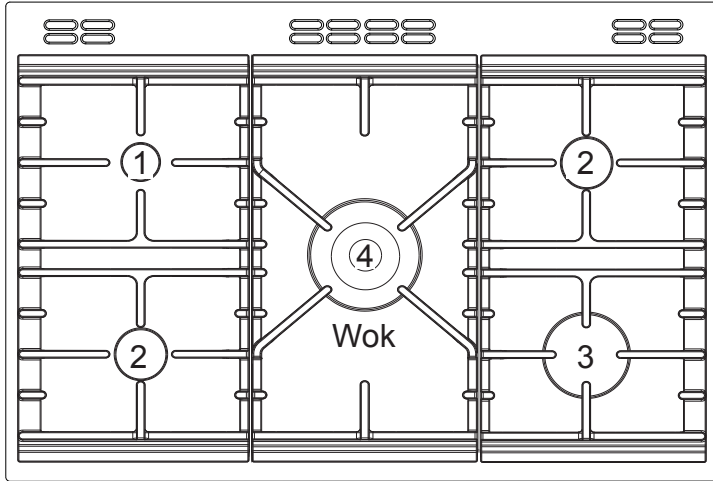
UW APPARAAT GEBRUIKEN

Het leren kennen van het product

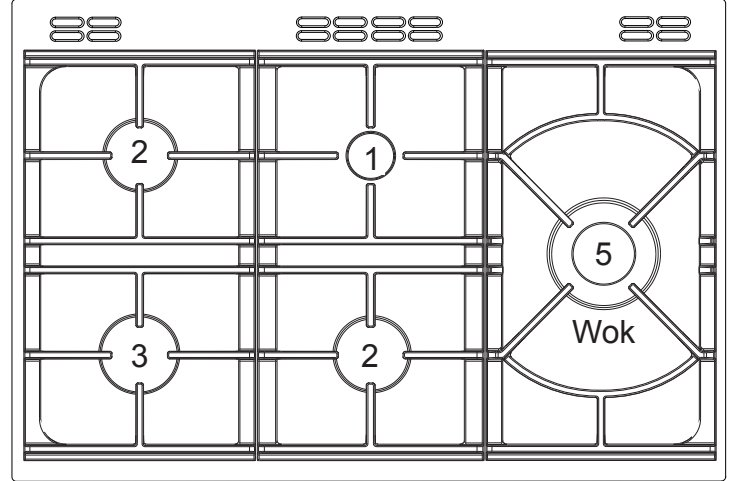
Opmerking: De indeling van het apparaat kan, afhankelijk van het model, verschillen.

Opmerking: Alle nummers verwijzen naar het nominale vermogen in Kilowatt (kW)

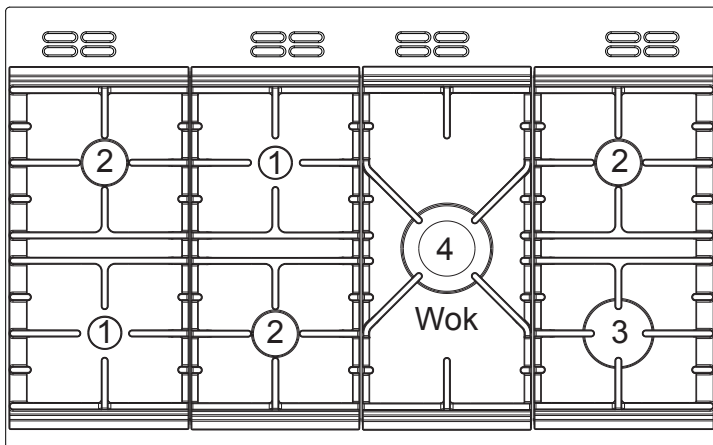
Dual Fuel Kookplaat 90cm



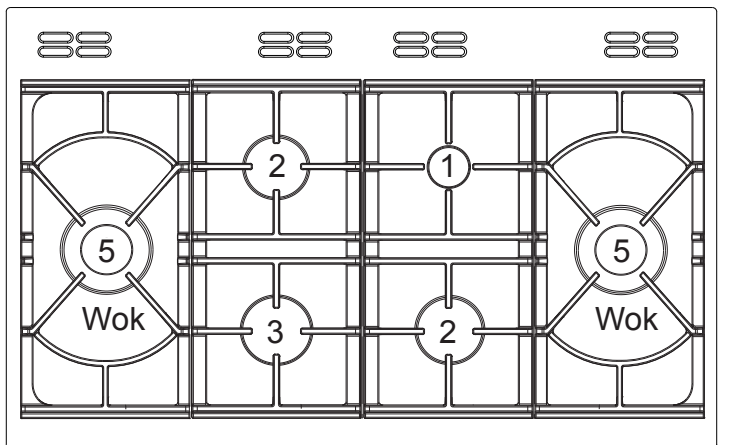
Gas-Thru-Glass Kookplaat 90cm



Dual Fuel Kookplaat 100/110cm



Gas-Thru-Glass Kookplaat 100/110cm



90cm

Paneel	
Bovenste oven	Hetelucht oven
Multifunctionele oven	

90cm Deluxe

Paneel	
Bovenste oven	Hetelucht oven met splitter
Multifunctionele oven	

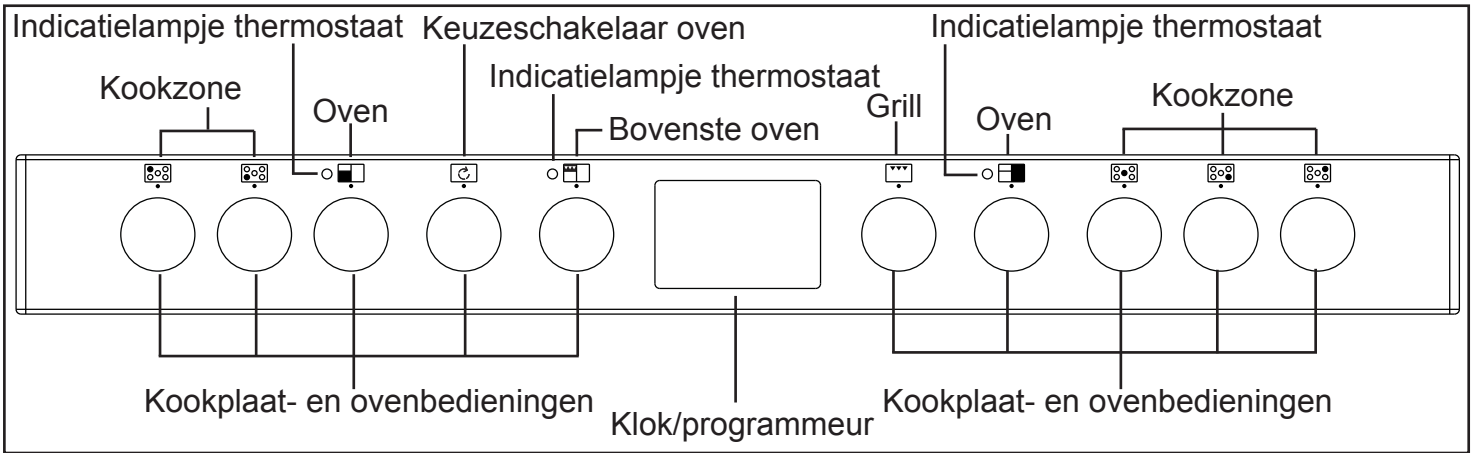
100/110cm

Paneel	
Bovenste oven	Sudder/ Stoof koken
Multifunctionele oven	

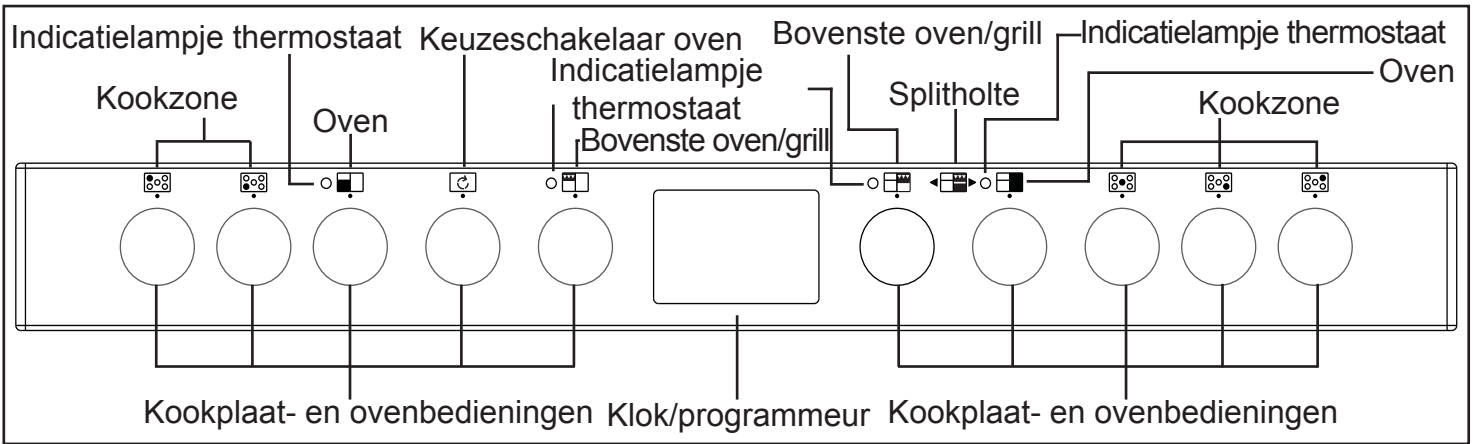
Opmerking: Raadpleeg a.u.b. de gearceerde diagrammen in deze documentatie over het gebruik ervan.

UW APPARAAT GEBRUIKEN

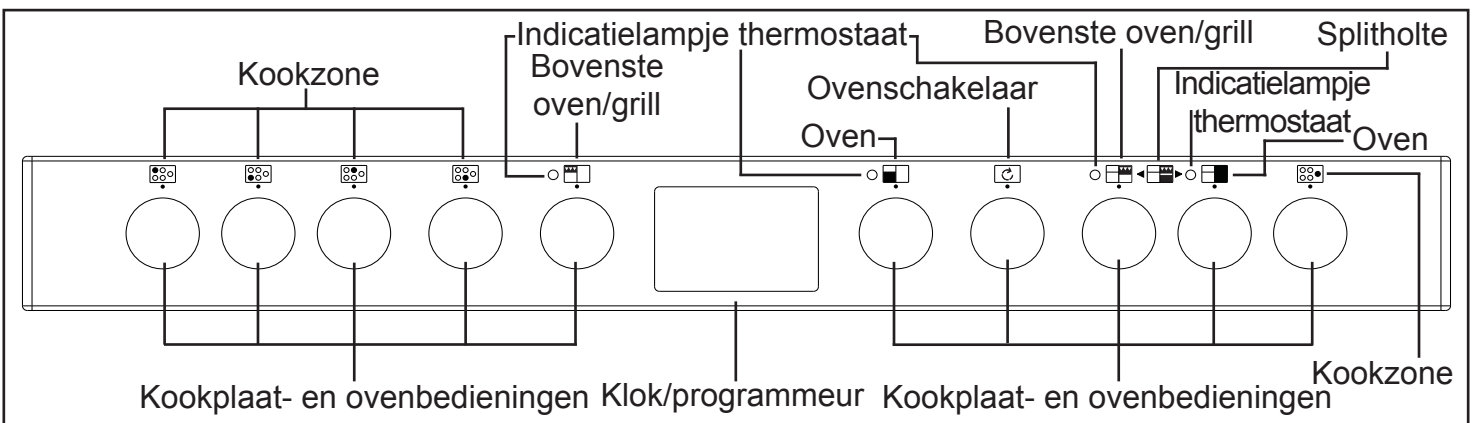
Bedieningspaneel 90cm Dual Fuel



Bedieningspaneel 90cm Dual Fuel Deluxe

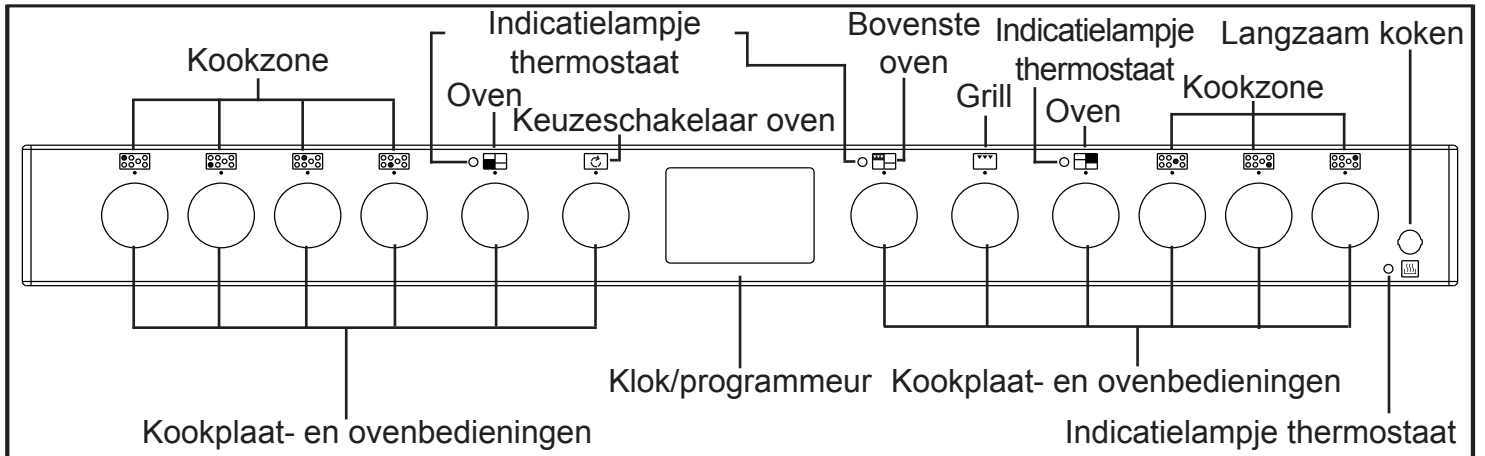


Bedieningspaneel 90cm Dual Fuel Deluxe Gas-Thru-Glass

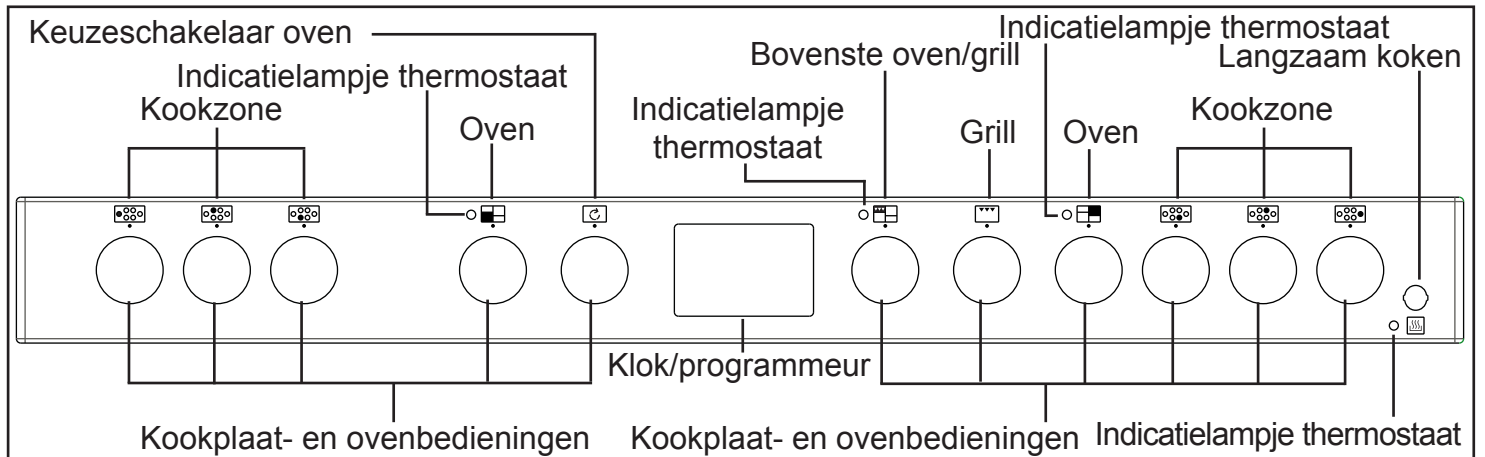


UW APPARAAT GEBRUIKEN

Bedieningspaneel 100/110cm Duel Fuel



Bedieningspaneel 100/110cm Dual Fuel Deluxe Gas-Thru-Glass





















UW APPARAAT GEBRUIKEN

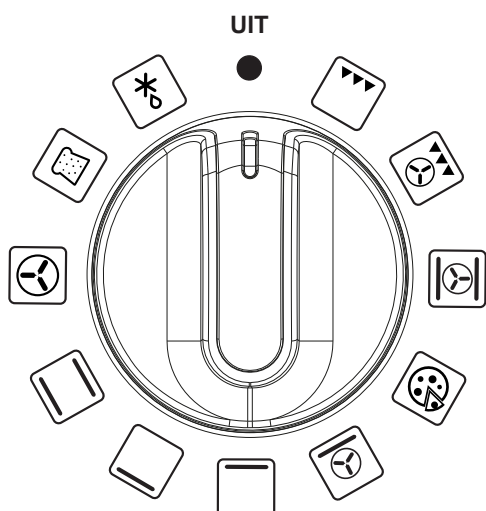
Functies van het apparaat

Opmerking: Uw oven is mogelijk niet van al deze functies voorzien. Voor de beste kookresultaten bevelen wij aan om de oven gedurende 15 minuten en de grill 3 - 5 minuten voor te verwarmen

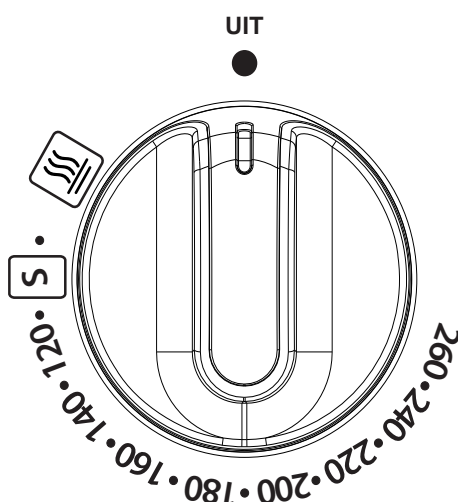
Stoof/sudder alleen met de hiervoor bedoelde functie (S). Wanneer u de multifunctionele oven gebruikt, selecteer dan voor het voorverwarmen de heteluchtfunctie.

	Intensief bakken		Ontdooien
	Onderwarmte met ventilator		Conventionele oven
	Langzaam koken		Hetelucht
	Grill met ventilator		Onderste grill
	Keuzeschakelaar oven		Enkele Grill
	Grill		Dubbele Grill
	Bovenwarmte		Onderwarmte
	Alleen Verlichting		Pizzafunctie
	Brood laten rijzen		Warm houden

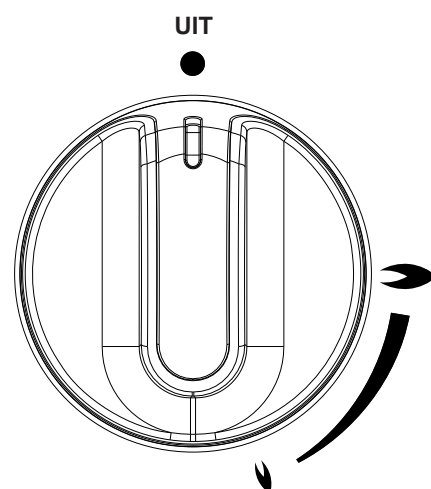
Keuzeschakelaar oven



Elektrische Oven

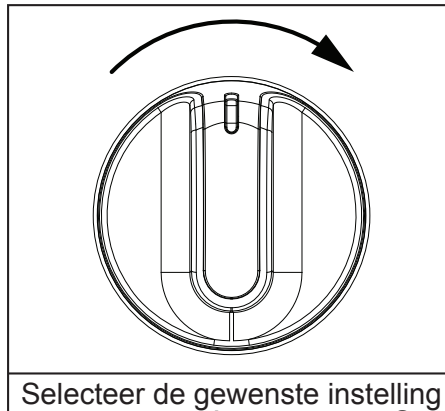


Kookplaat



UW APPARAAT GEBRUIKEN

Ovens en grill



Wanneer u de bovenste oven of hoofdoven gebruikt, dan zal de witte thermostaatindicator branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Wanneer de bovenste oven/grill of de grill wordt ingeschakeld, gaan de koelventilators aan om het front en de bedieningsknoppen tijdens het bereiden/grillen koel te houden. De koelventilators kunnen, afhankelijk van de temperatuurinstelling, werken wanneer de hoofdovens in gebruik zijn. De ventilators kunnen gedurende enige tijd nadat de oven/grill is uitgeschakeld blijven werken. Tijdens het gebruik kan de ventilator afwisselend in- en uitschakelen; dit is normaal.

Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

De linker hoofdoven werkt niet als de programmeur op Auto (automatisch) is ingesteld; zie het hoofdstuk klok/programmeur.

Bovenste oven - grill

DE DEUR **MOET** OPEN ZIJN ALS DE GRILL WORDT GEBRUIKT, ANDERS WERKT DE GRILL NIET!

Oven - grill

DE DEUR **MOET** GESLOTEN ZIJN WANNEER DE GRILL WORDT GEBRUIKT VOOR GEVENTILEERD EN CONVENTIONEEL GRILLEN.

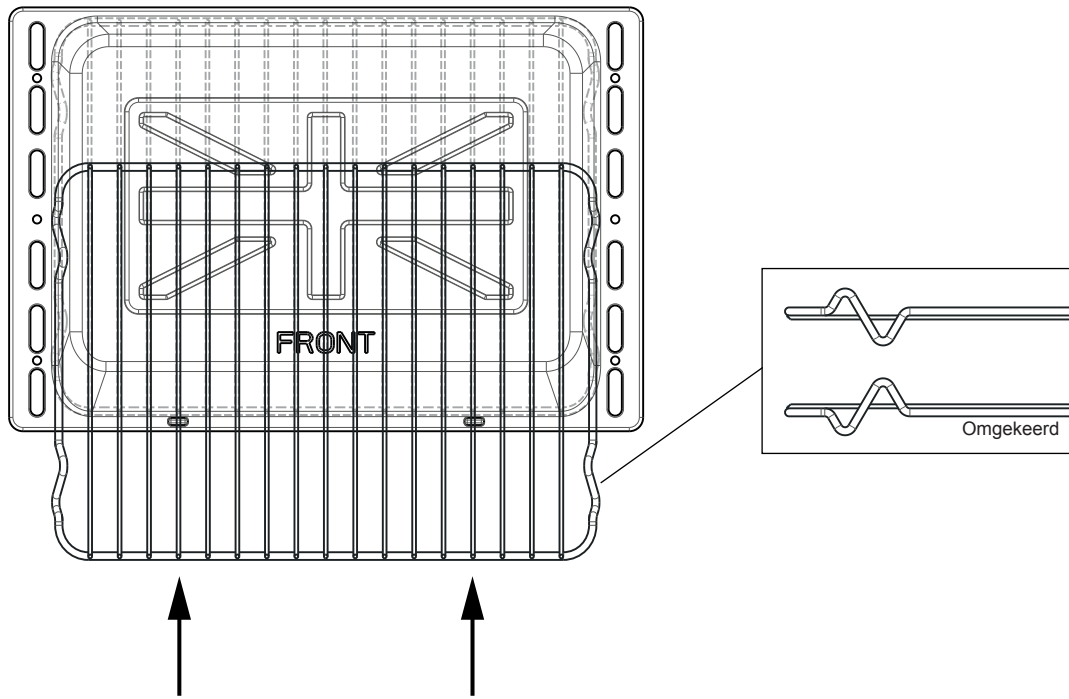
Hoofdoven - grill (alleen hoge ovengrill 90cm Deluxe)

DE DEUR **MOET** OPEN ZIJN ALS DE GRILL WORDT GEBRUIKT.

UW APPARAAT GEBRUIKEN

Grillpan en onderzetter

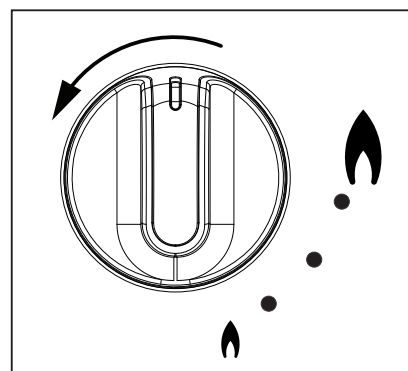
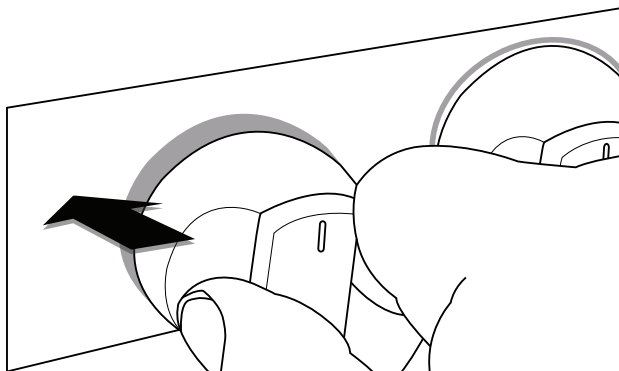
Het rooster in de grillpan, kan voor een hoge of lage stand worden omgedraaid, of hij kan worden verwijderd. De snelheid van het grillen kan worden geregeld door een hogere of lagere plaats in de oven te kiezen of de grillinstelling aan te passen.



Kookplaat

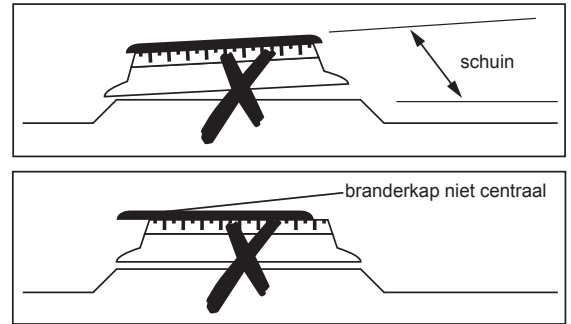
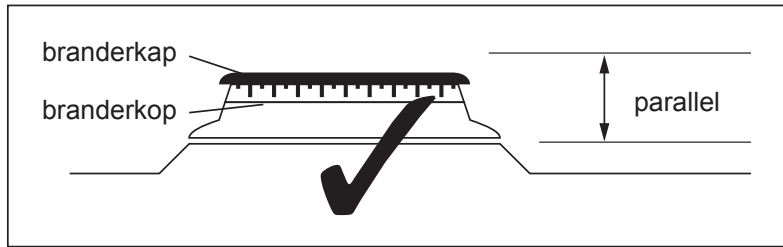
- Zet de brander op de laagste stand en houd de bedieningsknop tot 15 seconden ingedrukt om het gas te ontsteken. Draai zodra hij brandt de regelknop in de gewenste stand.
- Als u de wok gebruikt, laat de brander dan enkele minuten opwarmen. Draai zodra hij brandt de regelknop in de gewenste stand.

Als de brander binnen deze tijd niet ontbrandt, laat dan de regelknop los en wacht 1 minuut voordat u weer probeert hem aan te steken.



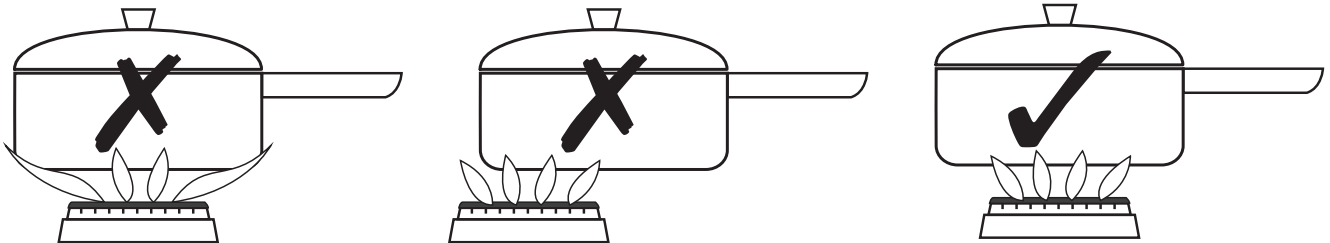
UW APPARAAT GEBRUIKEN

Branderkappen en -koppen bevestigen



Plaatsing van de pan

Zorg er altijd voor dat uw pannen centraal zijn geplaatst en laat de vlam niet onder de basis van de pan uitkomen. Plaats pannen nooit direct op de branders.



Vereiste panmaten

Dual Fuel

Kookzones van de kookplaat	Minimale panmaten (mm)	Maximale panmaten (mm)
Snel en wok	100	260
Alle andere kookzones		250

90cm Gas-Thru-Glass

Kookzone	Minimale panmaten (mm)	Maximale panmaten (mm)
Wok	100	300
Alle andere kookzones		220

100cm/110cm Gas-Thru-Glass

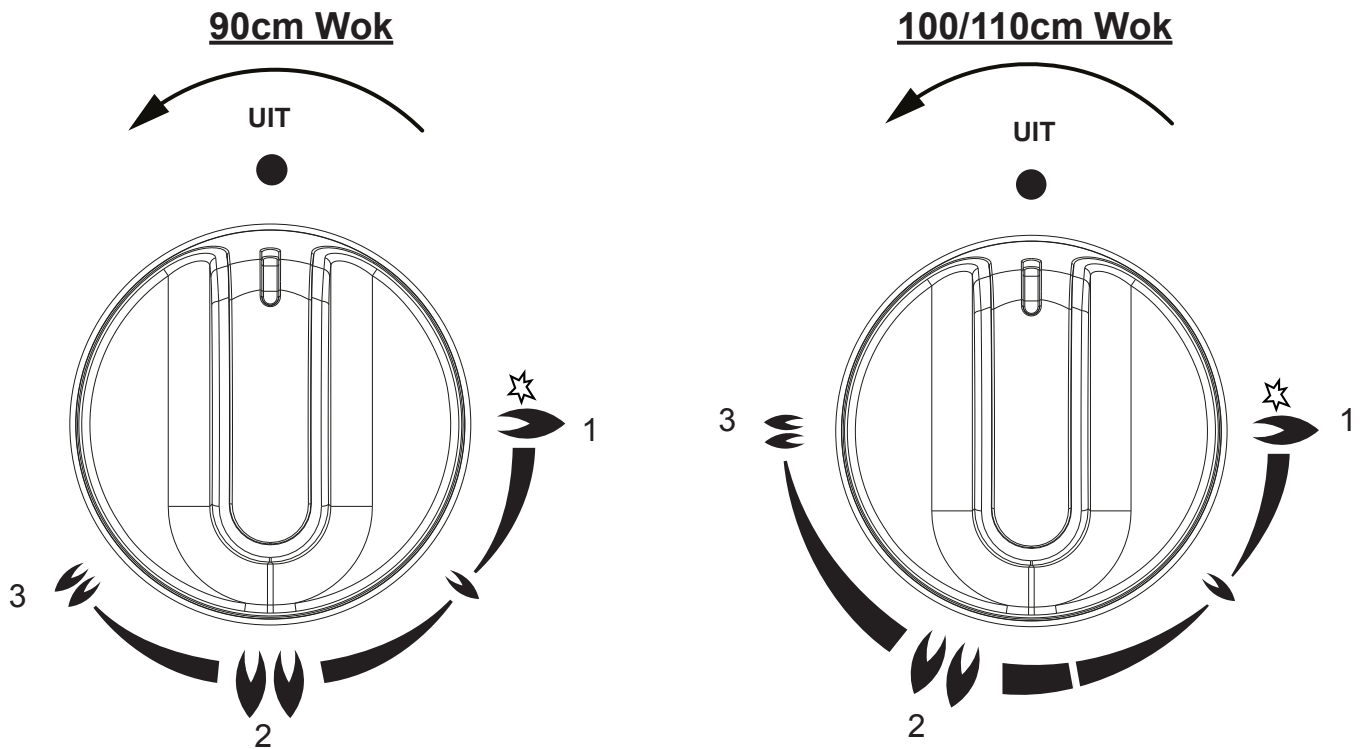
Kookzone	Minimale panmaten (mm)	Maximale panmaten (mm)
Wok	100	280
Alle andere kookzones		220

Waarschuwing: Laat geen potten/pannen de kookzones overlappen

Opmerking: GTG - Wanneer u de GTG-pandragers plaatst, zorg er dan voor dat deze stevig op de pinnen op de kookplaat passen.

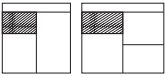
UW APPARAAT GEBRUIKEN

De dubbele wok gebruiken



Draai de bedieningsknop naar de ontsteking- en vlamsymbooltje (1) om de buitenste brander van de wok aan te steken. Houd 15 seconden ingedrukt totdat de vlam stabiel is. Draai de bedieningsknop vervolgens naar het gewenste vermogen.

Draai de bedieningsknop naar het dubbele vlamsymbooltje (2) om zowel de buitenste als de binnenste brander te activeren. Draai de bedieningsknop (3) om het vermogen van beide wokringen te verlagen.



DE GRILL GEBRUIKEN

VOORDAT U BEGINT MET GRILLEN. . .

U dient het grillrooster in de gewenste positie te plaatsen voordat u begint met grillen, omdat u uzelf kunt verbranden als u het rooster probeert te bewegen met ingeschakelde grill.

- De deur niet sluiten terwijl de grill in gebruik is.
- Draai de bovenste bedieningsknop op de oven vereiste grillinstelling.
- Draai de grillbedieningsknop naar de gewenste hitte.
- Draai de bedieningsknoppen naar de 'uit' stand om de grill uit te schakelen.
- De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.
- U kunt het rooster omdraaien of helemaal niet gebruiken om andere resultaten te krijgen.
- De dubbele grill gebruikt het gehele topelement en is ideaal voor het grillen van grote hoeveelheden voedsel.
- De enkele grill gebruikt slechts een deel van het element en is meer geschikt voor het grillen van kleinere hoeveelheden voedsel.

De grillpan

Dit apparaat komt met een grillpan en een rooster.

Rek & Rooster afstellen

De snelheid van het grillen kan worden aangepast door de schappositie te wijzigen of het rooster van de grillpan te draaien.

- Hoog: Voor dun voedsel en roosteren.
- Laag: Voor dikkere stukken vlees.

Aluminiumfolie

Bedek de grillpan of grillonderzetter nooit met folie, of laat vet ophopen in de grillpan, omdat dit een brandgevaar vormt.



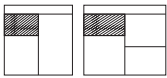
Waarschuwing: Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden wanneer de grill werkzaam is. Houd kinderen op een veilige afstand.

Grilltypes

Dubbele grill: heeft twee grillelementen die samen kunnen worden gebruikt, of als een enkele grill.



Voor de beste resultaten: De enkele grill 5 minuten voorverwarmen en de dubbele grill 3 minuten voorverwarmen.

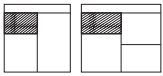


DE GRILL GEBRUIKEN



Alle tijden zoals met alle kookrichtlijnen slechts benaderingen en kunnen naar eigen smaak worden aangepast.

Voedseltype	Tijd Ca. (min)
Speklampjes	8 - 15
Worstjes	12 - 15
Koteletten <ul style="list-style-type: none">• Lam• Varken	10 - 15 15 - 25
Toast <ul style="list-style-type: none">• 2 sneden• 4 sneden	1 - 2 (per zijde) 1 - 2 (per zijde)
Broodproducten <ul style="list-style-type: none">• Bolletjes• Theekoekjes	1 - 2 (per zijde) 1 - 2 (per zijde)
Kaas op toast <ul style="list-style-type: none">• 2 sneden• 4 sneden	4 - 5 4 - 5
Vis <ul style="list-style-type: none">• fillets	10 - 15
Kip <ul style="list-style-type: none">• fillets	20 - 30
Biefstuk <ul style="list-style-type: none">• rare• medium• goed doorbakken	7 - 10 10 - 15 15 - 20
Achterhamlapjes	12 - 15



DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN

Houd kinderen tijdens het koken uit de buurt van de oven.

Voorzichtig: Het bovinelement wordt tijdens gebruik erg heet, ben dus extra voorzichtig en raak deze niet aan.

De bovenste oven is een conventionele oven.

Opmerking: De bovenste oven wordt niet geregeld door de programmering.

De bovenste oven inschakelen

Draai de temperatuurregeling totdat de vereiste temperatuur is geselecteerd.

De witte thermostaatindicator zal blijven branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en vervolgens uitschakelen. De indicator zal af en toe inschakelen terwijl de thermostaat werkt om de geselecteerde temperatuur te behouden.

Stel de bedieningsknop weer in op de stand "uit" om de bovenste oven uit te schakelen.

Belangrijk: Plaats nooit voorwerpen op de bodemplaat van de oven, en dek de bodemplaat van de oven niet af met folie, omdat het element hierdoor kan oververhitten. Plaats artikelen altijd op de plaat.

De koelventilator

Wanneer de bovenste oven is ingeschakeld, dan zult u ook de koelventilator horen inschakelen - hierdoor worden het paneel en de bedieningsknoppen van het apparaat tijdens het koken koel gehouden. De ventilator kan nog een tijdje blijven werken nadat de ovenbediening wordt uitgeschakeld.

Voorverwarming

De oven moet worden voorverwarmd wanneer u bevroren of gekoeld voedsel gaat koken. Wij raden het voorverwarmen ook aan voor gismengsels, beslag, soufflé en geklopt biscuitgebak.

Laat de oven voorverwarmen totdat het indicatielampje voor het eerst uitschakelt, dit zal tot op 15 minuten duren afhankelijk van de geselecteerde temperatuur.

Als u de oven niet voorverwarmt, dan dient u mogelijk wat langere kooktijden aan te houden dan die aangegeven in de volgende instructies, omdat deze zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven.

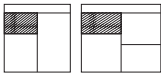
Roosterpositie

Wanneer u bevroren of gekoeld voedsel bakt, gebruik dan de hoogst mogelijke roosterpositie terwijl u wat vrije ruimte behoudt tussen het voedsel en het bovinelement.

Het rooster dient naar boven gericht en met de opstaande kant achter in de oven te worden geplaatst. Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de rekken en laat één rekpositie vrij tussen de rekken, zodat de hitte kan circuleren.

Wanneer u de bovenste oven gebruikt

Als een deel van het kookproces wordt hete lucht afgegeven via een ventilatieopening in de bovenzijde van de oven(s). Wanneer u de ovendeur opent, dan dient u voorzichtig te zijn en geen contact te maken met mogelijke hete lucht omdat dit tot ongemak kan leiden voor personen met een gevoelige huid. Wij raden u aan de onderzijde van de ovendeurhendel vast te houden.



DE BOVENSTE OVEN GEBRUIKEN

KOOKINSTRUCTIES VOOR DE BOVENSTE OVEN

Kooktijden

Deze tijden zijn gebaseerd op koken in een voorverwarmde oven.

Deze kooktijden zijn benaderingen, omdat niet alleen uw persoonlijke voorkeur maar ook de grootte en het type van het te koken voedsel de tijd beïnvloeden.

Roosterpositie

Wanneer u bevroren of gekoeld voedsel kookt, gebruikt dan als een algemene regel de hoogst mogelijke rekpositie terwijl u wat vrije ruimte behoudt tussen het voedsel en het bovenelement. Volg de instructies op de verpakking.

Baktemperaturen

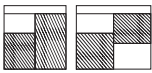
De temperatuurinstellingen en tijden vermeld in de kookinstructies zijn gebaseerd op gerechten gemaakt met koude margarine. Als u zachte margarine gebruikt, dan moet de

temperatuurinstelling mogelijk worden verlaagd. Als een recept een andere temperatuurinstelling geeft dan die vermeld in deze instructies, dan dient u de aanwijzingen van het recept te volgen.

Omdat de bovenste oven meer compact is, kan het nodig zijn de kooktijden vermeld in recepten met tot op 20°C te verlagen.

Gebruik de kookinstructies als een referentie om te bepalen welke temperaturen moeten worden gebruikt.

Gerecht	Temperatuur (°C)	Plaatpositie	Benaderde kooktijd
Kleine cakes	180	1	15 - 20 min
Victoria sandwich (2 x 180mm / 7")	160	1	20 - 25 min
Zwitsers gebak	200	1	8 - 12 min
Halfrijke fruitcake (180mm x 7")	140	1	2¼ - 2¾ uur
Scones	215	1	10 - 15 min
Schuimtaart	90 - 100	1	2 - 3 uur
Kruimeldeeg	200 - 210	1	Afhankelijk van de
Soesjes / bladerdeeg	200 - 210	1	grootte, het type en de
Soezendeeg	200 - 210	1	vulling van het gerecht
Koekjes	160 - 200	2	10 - 20 min
Schuimdessert	150	1	30 - 45 min
Melkpudding	140	1	2 - 2½ uur



De binnenkant van de oven wordt heet wanneer de oven wordt gebruikt. Houd jonge kinderen uit de buurt.

De oven inschakelen

Draai de ovenbedieningsknop(pen) naar de vereiste instelling.

Het witte thermostaatlampje (indien aanwezig) zal blijven branden totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt en vervolgens uitschakelen; het zal af en toe inschakelen terwijl de thermostaat werkt om de geselecteerde temperatuur te behouden.

Draai de bedieningsknoppen naar de 'uit' stand om de grill uit te schakelen.

Wanneer u de oven gebruikt

Als een deel van het kookproces wordt hete lucht afgegeven via een ventilatieopening in de oven. Wanneer u de oven deurt open, dan dient u voorzichtig te zijn en geen contact te maken met mogelijke hete lucht omdat dit tot ongemak kan leiden voor personen met een gevoelige huid. Wij raden u aan de onderzijde van de ovendeurhendel vast te houden.

VOORVERWARMING

Geventileerde oven

Wanneer u tere gerechten kookt zoals soufflé en Yorkshire pudding of wanneer u brood bakt, dan raden wij u aan de oven voor te verwarmen totdat het lampje voor het eerst uitschakelt. Voor het koken van andere soort gerechten is de voorverwarming mogelijk niet nodig.

Conventionele oven

Voorverwarming is altijd vereist

Handmatige bediening (alleen linker oven)

De programmering moet op handmatige bediening worden ingesteld voordat

de hoofdoven kan worden gebruikt. Indien dat niet gebeurt, zal de oven niet functioneren. Als het programmeringsdisplay A (Auto)

weergeeft, stel de oven dan terug in op handmatige bediening door de omhoog- en omlaagtoetsen gelijktijdig in te drukken. Ingestelde programmeringen zullen worden geannuleerd.

De koelventilator

De koelventilator kan in werking treden wanneer de hoofdoven is ingeschakeld en kan nog een tijdje blijven werken nadat de oven wordt uitgeschakeld.

Ovenroosters

Het rooster dient naar boven gericht en met de opstaande kant achter in de oven worden geplaatst.

Plaats bakplaten en braadsledes op het midden van de rekken.

Bakplaten en braadsledes

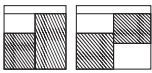
Voor de beste kookresultaten en gelijkmatig gratineren, raden wij u aan bakplaten en braadsledes van de volgende afmetingen te gebruiken;

Bakplaat 350mm x 250mm

Bakplaten van deze afmeting zijn geschikt voor tot op 12 kleine cakes.

Braadslede 370mm x 320mm

Wij raden u aan kookgerei te gebruiken van hoge kwaliteit. Platen en sledes van lage kwaliteit kunnen door de hitte vervormen, wat tot ongelijke bakresultaten leidt.



Stoven (S) instelling of 100°C)

- Controleer of bevroren voedsel goed is ontdooid voordat u begint met koken.
- Gebraad of gevogelte zwaarder dan 2¼kg is niet geschikt om te stoven of sudderen.
- Verwarm de oven voor op 170°C en kook voor 30 minuten, pas de ovenbediening vervolgens aan op (S) of 100°C (trage kookinstelling) voor de resterende kooktijd.
- De tijden voor stoven zullen ongeveer 3 keer langer zijn dan conventionele kooktijden.
- Open de ovendeur tijdens het stoven niet onnodig omdat dit tot hitteverlies zal leiden op lage temperaturen.
- Gebruik altijd kookwaar met goed sluitende deksels. Plaats voor slecht sluitende deksels aluminiumfolie over de schaal onder het deksel.

Aluminiumfolie

Gebruik folie alleen om voedsel of schalen te bedekken; folie gebruiken om de rekken of ovenbasis te bedekken vormt een brandgevaar.

Bakken met een heteluchtoven

Omdat dit een oven is met een hoog rendement, kunt u stoom uit de oven zien komen wanneer de deur wordt geopend. Wees voorzichtig wanneer u de deur opent.

Als u gewend bent met een conventionele oven te bakken, dan zult u een aantal verschillen tegenkomen wanneer u met een heteluchtoven bakt en deze vereisen een andere aanpak:

Er zijn geen hittezones in een

heteluchtoven, omdat de

convectieventilator achter in de oven voor een gelijk verdeelde temperatuur in de gehele oven zorgt.

De oven is hierdoor ideaal voor het bakken van grotere hoeveelheden - bijv. wanneer u een feestje geeft omdat alle gerechten binnen dezelfde tijd gaar zullen zijn.

Gerechten worden gebakken op een lagere temperatuur dan in een conventionele oven, waardoor de temperatuur vermeld in conventionele recepten mogelijk moet worden verlaagd. Raadpleeg a.u.b. de omrekeningstabel.

Voorverwarming is gewoonlijk niet nodig, omdat een heteluchtoven snel opwarmt.

Er is geen overdracht van aroma in een heteluchtoven, dit betekent dat u

gerechten met een sterke geur zoals vis tegelijkertijd met mildere gerechten kunt koken - bijv. melkpudding.

Wanneer u grotere hoeveelheden voedsel bakt die tijdens het bakken zullen rijzen, bijv. brood, zorg dan altijd voor voldoende ruimte tussen de rekken zodat het voedsel goed kan rijzen.

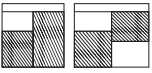
Opmerkingen:

Wanneer u 2 of meer roosters gebruikt, dan kan het nodig zijn de kooktijd ietwat te verlengen.

Omdat de 2 roosters breder zijn dan die van de meeste ovens,

is het mogelijk 2 gerechten per rooster - 2 cakes of 2 ovenschotels- te plaatsen

Al dient u ruimte tussen de ovenschalen en bakvormen vrij te laten voor eerder genoemde luchtcirculatie, het is mogelijk in één keer een volledige maaltijd in één oven te bakken, en misschien nog iets voor in de vriezer



DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

Wanneer u vleesgerechten braadt, dan zult u opmerken dat er minder vet spettert. Dit komt deels door de lagere oventemperaturen en zal u helpen de reiniging van de oven tot op een minimum te beperken.

Omdat een heteluchtoven een gelijk verdeelde temperatuur door de gehele oven heeft, hoeft u de rekposities gespecificeerd in de kookinstructies niet te volgen.

In tegenstelling tot een conventionele oven, hoeft u gerechten niet om te wisselen op verschillende delen van de rekken tijdens het kookproces.

Helpen de lucht vrij te laten circuleren

Plaats de rekken gelijk verdeeld in de oven en houd een vrije ruimte over vanaf de bovenzijde en basis van de oven.

Als u meer dan één kookschotel of bakplaat gebruikt op een rek, zorg dan voor een vrije ruimte van minstens 25mm tussen de voorwerpen zelf en de ovenwanden.

Warm houden (Instelling of 70°C)

Met deze instelling kan de temperatuur worden ingesteld zodat de gebruiker voedsel warm kan houden zonder dat het te gaar wordt. Deze instelling kan ook worden gebruikt om bevroren voedsel te ontdooien of om borden te verwarmen.

Gebruik deze instelling niet als een bakfunctie.

Ontdooien en koelen in de hoofdoven

Om bevroren voedsel te ontdooien, draai de hoofdovenbediening naar de deegfunctie positie, plaats het voedsel in het midden van de oven en sluit de deur.

U kunt voedsel na het koken koelen om vervolgens in de koelkast of vriezer te plaatsen door de hoofdovenbediening naar de ontdooi-stand te draaien en de deur open te houden.

Ontdooitijden

Kleine of dunne stukken bevroren vis of vlees – bijv. visfilet, garnalen en gehakt duren ca. 1 - 2 uur.

Plaats het voedsel in een enkele laag om de ontdooitijd te verkorten.

Een middelgrote kasserol of stoofpot duurt ca. 3 - 4 uur.

Een ovenklare kip van 1½kg / 3lb duurt ca. 5 uur, verwijder de inwendige organen zo snel mogelijk.

Wees verstandig

Ontdooi nooit gevulde kalkoen via deze methode.

Ontdooi geen grote stukken vlees of gevogelte zwaarder dan 2kg volgens deze methode.

Plaats nooit te ontdooien ongekookt voedsel naast gekookt voedsel dat gekoeld moet worden om kruisbesmetting te voorkomen.

U kunt het ontdooien van vlees, vis en gevogelte met deze methode versnellen, maar controleer dan wel of het voedsel volledig is ontdooit voordat u het

kookt of bakt. Plaats vlees en gevogelte op een onderzetter in een vleescontainer.

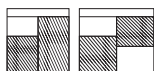
KOOKINSTRUCTIES VOOR DE HOOFDOVEN

Kooktijden en temperaturen

De temperatuurinstellingen en tijden vermeld in de instructies zijn gebaseerd op gerechten gemaakt met koude margarine. Als u zachte margarine gebruikt, dan moet de temperatuurinstelling mogelijk worden verlaagd.

Laat voldoende ruimte over tussen de roosters voor voedsel dat tijdens het koken zal rijzen.

Plaats geen voorwerpen op de bodem van de oven, omdat de lucht hierdoor niet vrij kan circuleren.





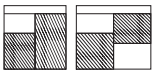
DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

Opmerking: Dit is een heteluchtoven, waardoor de baktemperaturen iets moeten worden aangepast. De tabel hieronder toont conventionele kooktemperaturen, temperaturen voor heteluchtovens en gasmarkeringen. Conventionele temperaturen moeten voor optimaleresultaten worden omgerekend naar temperaturen voor heteluchtovens.

Een gerecht dat bijvoorbeeld wordt gekookt op een conventionele temperatuur van 180 °C, zal nu gaar worden op een temperatuur van 160°C in deze heteluchtoven.

Conventionele temperatuur (°C)	Heteluchtoven (°C)	Gasmarkering
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

Voedseltype	Temperatuurinstellingen (°C)		Tijd Ongeveer	Plaatpositie
	Conv	Geventileerd		
Cakes				
Kleine cakes	190	160	15 - 25	2 - 4
Victoria sandwich	180	160	20 - 30	3
Halfrijke fruitcake	150	125	2,5 uur - 3 uur	2
Kerstmiscake	150	125	2,5 uur - 3 uur	2
Puddingen				
Brood en boterpudding	170	150	45 - 1 uur	3
Fruitleem	200	175	40 - 1 uur	3
Overige				
Yorkshire pudding: groot	220	200	40 - 48	4 - 5
klein	220	200	15 - 20	4 - 5
Kruimeldeeg	200	180	Afhankelijk van de vulling	4 - 5



Traditionele vruchtencakes

U dient er rekening mee te houden dat ovens met verloop van tijd kunnen variëren, waardoor kooktijden dus ook

kunnen variëren en het moeilijker wordt vruchtencakes nauwkeurig te bakken.

Het is daarom nodig de cake te testen voordat u deze uit de oven haalt. Gebruik een dunne verwarmde spies om in het midden van de cake te steken. Als de spies er schoon uitkomt, dan is de cake gaar

- Volg de temperaturen aangeraden in het recept en pas deze dan aan volgens de omrekeningstabel.
- Probeer geen kersttaarten te maken die groter zijn dan wat de oven aankan; u dient minstens 25mm (1") vrije ruimte over te laten tussen de ovenwanden en de ovenschaal.
- Volg altijd de temperaturen aangeraden in het recept.
- Om een erg rijke vruchtencake tijdens het koken te beschermen, kunt u 2 laagjes bruin papier rondom de schaal binden.
- Wij raden u aan de cakeschaal niet op laagjes bruin papier te plaatsen, omdat hierdoor de effectieve luchtcirculatie kan worden gehinderd.
- Gebruik geen zachte margarine voor rijke vruchtencakes, tenzij anders gespecificeerd in het recept.
- Gebruik altijd schalen van de correcte afmeting en vorm voor de hoeveelheden aangegeven in het recept.

Gebraden kalkoen

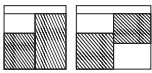
Er worden twee verschillende soorten vlees gekookt om een kalkoen te braden – hete tere en lichte borstvlies, wat niet mag uitdrogen, en het donkere beenvlees, dat

langer duurt om te koken.

De kalkoen moet lang genoeg braden zodat de poten kunnen koken, bedruip de kalkoen dus regelmatig. U kunt het borstvlies afdekken zodra het mooi bruin is.

- Zorg er altijd voor dat de kalkoen volledig is ontdooid en ontdaan is van de ingewanden voordat u deze begint te koken.
- Kalkoen dient te worden gebraden op 160°C - 180°C (geventileerd) of 180°C - 200°C (conventioneel) voor 20 minuten per 450g (1 lb), plus 20 minuten, tenzij anders gespecificeerd op de verpakking.
- De kalkoen kan open worden gebraden, met de borst omlaag, voor de helft van de kooktijd en vervolgens worden omgedraaid voor de resterende kooktijd.
- Als de kalkoen gevuld is, verleng de kooktijd dan met 5 minuten per 450g (1 lb).
- Als u de te braden kalkoen afdekt met folie, verleng de kooktijd dan met 5 minuten per 450g (1 lb).

U kunt testen of de kalkoen gaar is door een dunne vleespin in het dikste gedeelte van de bovenpoot te steken. Als het sap helder is, dan is de kalkoen gaar. Als het sap nog roze is, moet de kalkoen wat langer worden gekookt.



DE HOOFDOVEN GEBRUIKEN - ELEKTRISCH

Braadinstructies

De tijden gespecificeerd in de braadinstructies zijn slechts benaderingen, omdat niet alleen de grootte en leeftijd van het gevogelte de kooktijden zullen beïnvloeden, maar ook de vorm van een stuk gevogelte en de hoeveelheid bot.

Bevroren vlees dient vóór het koken goed te worden ontdooid. Wij raden u aan grote stukken vlees 's nachts te laten ontdoien.

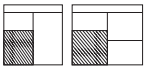
Bevroren gevogelte dient vóór het braden goed te worden ontdooid. De vereiste ontdooitijd hangt af van hoe groot de vogel is, het kan bijvoorbeeld 48 uur duren voordat een grote kalkoen is ontdooid.

Gebruik van een onderzetter met een braadbak zal helpen vetspetters te verminderen en het oveninterieur schoon te houden. U kunt ook helpen vetspetters te verminderen door aardappels of andere groeten rondom het vlees/gevogelte te bakken.

Opmerkingen:

- Wanneer u gevuld vlees of gevogelte braadt, dient u de kooktijd te berekenen van het totale gewicht van het vlees plus de vulling.
- Voor stukken vlees gebakken in folie of een afgedekte braadpan, en voor ovenschotels met deksel, verlengt u de berekende kooktijd met 5 minuten per 450g.
- Kleinere stukken vlees lichter dan 1,25kg vereisen mogelijk 5 minuten per 450g extra kooktijd.
- Plaats het ovenrooster zodanig dat het vlees of gevogelte in het midden van de oven ligt.
- Wij raden u aan het apparaat schoon te maken na het open braden van een gerecht.

Kook in de hoofdoven op:		Benaderde kooktijd
160°C - 180°C (geventileerd)		(voorverwarmde oven)
180°C - 200°C (conventioneel)		
Bief	Rare Medium Goed doorbakken	20 minuten per 450g (1lb), plus 20 minuten 25 minuten per 450g (1lb), plus 25 minuten 30 minuten per 450g (1lb), plus 30 minuten
Lam	Medium Goed doorbakken	25 minuten per 450g (1lb), plus 25 minuten 30 minuten per 450g (1lb), plus 30 minuten
Varken		35 minuten per 450g (1lb), plus 35 minuten
Gevogelte		20 minuten per 450g (1lb), plus 20 minuten



DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

MULTIFUNCTIONELE OVEN

bediend via de timer (zie de PTimer/Klok voor meer informatie).

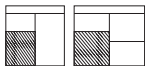
De timer moet worden ingesteld op handmatige bediening voordat deze kan worden gebruikt, of geprogrammeerd.

De multifunctionele oven inschakelen

- Gebruik de functieknop om de gewenste functie te selecteren – zie de functietabel voor meer informatie. Opmerking: U kunt de functie tijdens het koken eventueel veranderen, vooropgesteld dat de oven in handmatige modus wordt gebruikt.
- Draai de thermostaatknop naar de gewenste temperatuur.
- De thermostaatindicator zal inschakelen om aan te geven dat de oven wordt verwarmd en zal weer uitschakelen zodra de temperatuur is bereikt.
- U kunt de oven uitschakelen door slechts de bedieningsknop terug naar de '0' stand te draaien.
- De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.



Belangrijk: Plaats nooit voedsel of schalen op de basis van de hoofdoven, het element zit hier en zal oververhitting veroorzaken.

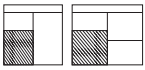


DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Oven & Grillfuncties

Het overzicht hieronder beschrijft alle beschikbare functies. Uw oven is mogelijk niet van al deze functies voorzien.

Hoofdovenfunctie		Aanbevolen Gebruik
	Alleen Basishitte	Gebruikt om de basis van voedsel af te bewerken na gebruik van de conventionele- of heteluchtmodus. De basishitte kan worden gebruikt om de bodem van pizza's, taarten of quiches te garen. Gebruik deze functie pas aan het einde van het kookproces.
	Alleen bovenwarmte	Deze hitte is ideaal om de bovenlaag van voedsel te bruinen na gebruik van de conventionele- of heteluchtmodus omdat deze niet zo krachtig is als de grill. Uitstekend voor het extra bruinen van gerechten zoals Lasagne of Bloemkoolkaas. Gebruik deze functie pas aan het einde van het kookproces.
	Conventionele oven	Deze functie is ideaal voor traditioneel bakken. Het vlees wordt in het midden van de oven geplaatst, bak aardappels hoger in de oven.
	Onder- en bovenwarmte met ventilator	Geschikt voor voedsel met een hoog vochtgehalte, zoals quiche, brood en kwarktaart. Het elimineert tevens de noodzaak bijvoorbeeld pasteitjes blind te bakken.
	Ventilatorgrill	De ventilator zorgt ervoor dat de hitte rondom het gerecht circuleert. Ideaal voor dunner voedsel zoals spek, vis en hamlapjes. U hoeft het voedsel niet te draaien. Gebruik deze functie met gesloten ovendeur.
	Hetelucht	De gelijkverdeelde temperatuur in de oven maakt deze functie ideaal voor het bakken en koken van grote hoeveelheden voedsel.
	Ontdooien	Gebruik deze functie met gesloten ovendeur om voedsel te ontdooien zoals roomtaartjes/gateaux. Laat de deur open om gerechten te koelen voordat u ze in de koelkast plaatst.
	Dubbele Grill	Deze functie kookt voedsel vanaf de top en is ideaal voor veel soorten gerechten van toast tot runderlapjes. U kunt grotere hoeveelheden voedsel koken omdat de gehele grill werkzaam is.
	Enkele Grill	Voor kleinere hoeveelheden, maar nog steeds uitstekend voor alles van toast tot runderlapjes.
	Onderwarmte met Ventilator	Gebruik om open taarten te bakken (zoals gehakttaarten). Het bodemelement zorgt ervoor dat het voedsel wordt gebakken, terwijl de ventilator de lucht rondom de vulling laat circuleren – zonder te intensief te bakken.
	Brood laten rijzen	Deze functie circuleert de lucht op de juiste temperatuur zodat het brood kan rijzen voordat u begint met bakken tot 40°C.
	Pizza	Deze functie is ideaal voor het bakken van pizza's. De heteluchtoven werkt met aanvullend gebruik van het bodemelement om pizzas perfect te bakken.



DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Voordat u begint met grillen. . . .

U dient het grillrooster in de gewenste positie te plaatsen voordat u begint met grillen, omdat u uzelf kunt verbranden als u het rooster probeert te bewegen met ingeschakelde grill.

GEVENTILEERDE / CONVENTIONELE GRILL

- De grillfunctie moet worden gebruikt met gesloten oventeur.
- Draai de bedieningsknop naar de gewenste grillinstelling (conventioneel of geventileerd).
- Draai de temperatuurregeling naar de vereiste hitte-instelling op dezelfde manier als het selecteren van de oventemperatuur.

Draai de bedieningsknoppen naar de 'uit' stand om de grill uit te schakelen.

De koelventilator zal tijdens het gebruik inschakelen en kan na het gebruik nog even blijven draaien.

U kunt het rooster omdraaien of helemaal niet gebruiken om andere resultaten te krijgen.

Het grillampje

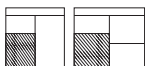
Wanneer u met gesloten deur grilt, zal het lampje herhaald in- en uitschakelen naargelang de grill op temperatuur wordt gehouden door de thermostaat.

i **Waarschuwing:** De binnenkant van de oven wordt heet wanneer de grill werkzaam is. Houd kinderen op een veilige afstand.

i Grilltypes

Enkele grill: heeft één grillelement. Het rooster van de grillpan MOET omgekeerd worden wanneer u de enkele grill gebruikt in de hoofdoven.

i Voor optimale resultaten:
De enkele grill 5 minuten voorverwarmen en de dubbele grill 3 minuten voorverwarmen.

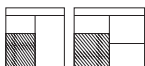


DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Instructies voor geventileerde oven

- Indien u gewend was aan een conventionele oven, dient u goed op de temperaturen te letten..
- De tabel hieronder toont conventionele kooktemperaturen, heteluchttemperaturen en gasmarkeringen. Om een optimaal resultaat te krijgen wanneer u de heteluchtoveninstelling gebruikt, dienen conventionele temperaturen te worden omgezet in temperaturen voor de heteluchtoven.
- Bijvoorbeeld een gerecht dat op 180°C zou bakken, heeft in een heteluchtoven een temperatuur van 160°C nodig.
- Dit is een oven met hoog rendement, er kan dus stoom worden afgegeven wanneer de deur wordt geopend.
- Wanneer u gekoeld of bevroren voedsel bakt, dient u de aanbevolen baktijden en temperaturen te gebruiken die op de verpakking staan aangegeven. Controleer altijd of het gerecht gloeiend heet is voordat u het serveert.
- Er zijn geen hittezones en smaak wordt niet van het ene gerecht naar het andere overgedragen wanneer u een heteluchtoven gebruikt – hierdoor kunt u dus een grote verscheidenheid aan gerechten tegelijkertijd bakken.
- Als u op meer dan één rooster bakt, dient u de bereidingstijd eventueel iets te verlengen.
- Zorg er voor dat er voldoende ruimte is tussen gerechten zodat gerechten kunnen rijzen en de lucht kan circuleren.

Conventionele temp (°C)	'A' Efficiëntie oven (°C)	Gasmarkering
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 - 190	160	4 - 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9



DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

KOOKINSTRUCTIES

Voorverwarming

Om de beste resultaten te krijgen, raden wij u aan deze ongeveer 5 tot 15 minuten te laten voorverwarmen voordat u uw gerechten in de oven plaatst. Dit is voornamelijk belangrijk voor gerechten die gekoeld of bevroren zijn, gebaseerd zijn op beslag of gist, en schuimgebak.

Als u de hetelucht functie gebruikt, dient u nog steeds voor te verwarmen, echter voor een kortere tijd.

De gerechten in de bakinstructies hieronder zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven, maar kunnen naar eigen smaak worden aangepast.

Oven en bakgerei

Gebruik voor het bakken altijd schalen en bakvormen van hoge kwaliteit. Schalen en bakjes van slechte kwaliteit kunnen in de oven vervormen en onverwachte resultaten produceren.

Gebruik geen ovenwaren die gebarsten, beschadigd of niet ovenbestendig zijn, omdat deze door de hitte binnenin

de oven kunnen verbrijzelen.

Ovenroosters

Het ovenrooster dient naar boven gericht en met de opstaande kant achter in de oven worden geplaatst.

Plaats bakplaten en braadsledes in het midden van de rekken en laat één rekpositie vrij tussen de rekken, zodat de hitte kan circuleren.

Bakplaten en braadsledes




Voor de beste bakresultaten en gelijkmatig gratineren, raden wij u aan bakplaten en braadsledes van de volgende afmetingen te gebruiken;

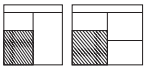
Bakplaat 350mm x 250mm

Bakplaten van deze afmeting zijn geschikt voor tot op 12 kleine cakes.

Braadslede 370mm x 320mm

Wij raden u aan kookgerei te gebruiken van hoge kwaliteit. Platen en sledes van mindere kwaliteit kunnen vervormen wanneer ze heet worden, wat tot oneven bakresultaten leidt.

Voedseltype	Temp. Instelling °C			Tijd Ongeveer	Plaatpositie
Cakes Kleine cakes Victoria sandwich Halfrijke fruitcake Kerstmiscake	Conv 	Geventileerd 	Intensief 		
	190	175	-	15 - 25	2 & 4
	180	160	-	20 - 30	3
	150	125	-	2½ - 3 uur	2
	150	125	-	2½ - 3 uur	2
Puddingen Brood- en boterpudding Fruitlemmel	170	150	-	45 - 1 uur	3
	200	175	-	40 - 1 uur	3
Overige Yorkshire pudding: groot klein Kruimeldeeg	220	200	200	40 - 45	4 - 5
	220	200	200	15 - 20	4 - 5
	200	180	180	Afhankelijk van de vulling	4 - 5



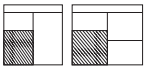
DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Braadinstructies

- Braadtijden zijn afhankelijk van het gewicht, de vorm en de textuur van het vlees en natuurlijk uw eigen voorkeur. Weeg het vlees of gevogelte, inclusief vulling, en volg de onderstaande tijden om de braadtijd te berekenen.

Baadstukken (inclusief kip) dienen te worden gebraden op 180 - 200°C Conventioneel / 160 - 180°C Geventileerd voor 20 - 30 minuten per 450g/1lb, plus 20 minuten op schappositie 2.

- U kunt tijdens open braden een driepoot gebruiken met de braadcontainer om vetspetters te verminderen en dus het oveninterieur schoon te houden.
- Gebruik nooit een braadblik groter dan die inbegrepen, omdat dit de ovenprestatie kan aantasten en kooktijden kan verlengen.
- Bevroren vlees moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. Het is raadzaam grotere stukken vlees een nachtje te laten ontdooien.
- Bevroren gevogelte moet goed ontdooid zijn voordat u het kookt. De vereiste ontdooitijd hangt af van hoe groot de vogel is, het kan bijvoorbeeld 48 uur duren voordat een grote kalkoen is ontdooid.
- Wanneer u gevuld vlees of gevogelte kookt, dient u de kooktijd te berekenen van het totale gewicht van het vlees plus de vulling.
- Door braadstukken in folie te koken, braadpannen af te dekken, stoofpannen met deksel of braadzakken te gebruiken, kunt u het krimpen van vlees tegengaan. Dit geeft een sappiger resultaat en helpt waarschijnlijk vetspetters te voorkomen. De kooktijd zal echter iets moeten worden verlengd, tel 5 – 10 minuten per 450g (1lb) op bij de berekende kooktijd. Overschrijd nooit de temperatuur aanbevolen door de fabrikant als u een braadzak gebruikt en laat braadzakken nooit de binnenwanden of bovenkant van de oven aanraken.



Braadinstructies

Gebraden kalkoen

- Er worden twee verschillende soorten vlees gebakken wanneer er een kalkoen in de oven ligt: hete tere en lichte borstvlees, dat niet mag uitdrogen, en het donkere beenvlees, dat langer duurt om te garen.
- De kalkoen moet lang genoeg braden zodat de poten kunnen garen, bedruip de kalkoen dus regelmatig.
- U kunt het borstvlees afdekken zodra het mooi bruin is.
- Kalkoen dient te worden gebraden op 180°C - 190°C Conventioneel / 160°C - 180°C hetelucht voor
- 20 minuten per 450 gr, plus 20 minuten.
- De kalkoen kan open worden gebraden, met de borst omlaag, voor de helft van de bereidingstijd en vervolgens worden omgedraaid voor de resterende tijd.
- Tel in het geval van een gevulde kalkoen 5 minuten per 450 gr. op bij de kooktijd.
- Als u een kalkoen afgedekt met folie braadt, dient u 5 minuten per 450 gr. bij de kooktijd op te tellen.
- U kunt testen of de kalkoen gaar is door een dunne vleespin in het dikste gedeelte van de dijte steken. Als het sap helder is, dan is de kalkoen gaar. Als het sap nog roze is, moet de kalkoen wat langer in de oven. Controleer altijd of de kalkoen goed gaar is voordat u deze serveert

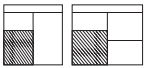
Kalkoen Braadtijden.

Een kalkoen wordt meestal per kilogram gemeten. U kunt op de volgende manieren de braadtijden berekenen:

40 minuten per 1kg plus 10 minuten per 1/4 kg.

De maximale grootte van een kalkoen voor dit apparaat is: ca. 9kg.

Probeer a.u.b. nooit een grotere kalkoen te braden, omdat de resultaten dan niet te voorspellen zijn.



DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

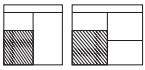
Algemene Bakinstructies

Probleemoplossing - fruitcake

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
Fruit zinkt naar de bodem	Lage oventemperatuur waardoor het langer duurt om de cake te bakken en het fruit naar de bodem zinkt. Of, teveel vloeistof of rijsmiddel. Het fruit was misschien niet goed gewassen en gedroogd.
Cake zinkt / ingedoken in het midden	Teveel rijsmiddel in de mix. Te hete of te koele oven. Onvoldoende vloeistof of afroming.
Barsten in oppervlakte	Te kleine bakvorm of teveel mix in de bakvorm. Teveel rijsmiddel in de mix, plus onvoldoende vloeistof of afroming. De oven is mogelijk te heet.
Harde korst met vochtige stukken vulling	Te hete oven waardoor de cake te snel bakt. Teveel suiker of onvoldoende vloeistof.
Buitenzijde is verbrand	Te hoge oventemperatuur. Cake is te groot voor de oven. Onvoldoende bescherming rondom de bakvorm. Cake op een te hoge schappositie gebakken.
Textuur met duidelijke gaten	Teveel rijsmiddel. Bloem ongelijk gemengd.
Textuur te dicht en cake onvoldoende gerezen	Onvoldoende rijsmiddel Onvoldoende vloeistof. Oven te koel. Onvoldoende room.
Cake kruimelt bij het snijden	Onvoldoende vloeistof. Te lang gebakken. Onvoldoende suiker. Teveel bakmiddel.
Te droog	Te lang gebakken. Onvoldoende eieren of vloeistof. Teveel rijsmiddel.

Probleemoplossing - Schuimtaart

Bolvormige top	Onvoldoende afroming van de mix. Cake op een te hoge schappositie gebakken of op een te hoge temperatuur. Door een papieren tussenlaag kan de buitenrand mogelijk niet rijzen en verhoogt het midden.
Holle / gezonken top	Teveel rijsmiddel. Te lage oventemperatuur of incorrecte schappositie. Cake was uit de oven gehaald voordat het gaar was. Gebruik zachte margarine.
Erg bleek, maar gebakken	Te lage oventemperatuur. Te laag in de oven gebakken.
Bakvorm is overgelopen	Bakvorm te klein voor de hoeveelheid mix.



DE OVEN/GRILL GEBRUIKEN - MULTIFUNCTIE

Koel- en Ontdooifunctie

- Om voedsel onmiddellijk na het koken onmiddellijk te koelen, maar voordat u het in de koelkast of vriezer stopt, kunt u de ovenbediening naar de ontdooi-stand draaien en de ovendeur openen.
 - Draai de ovenbediening naar de ontdooi-stand om bevroren voedsel te ontdooien, plaats het voedsel in het midden van de oven en sluit de deur.
- Plaats vlees en gevogelte op een driepoot in een vleescontainer om het sap tijdens het ontdooien op te vangen.

Ontdooitijden

- Kleine of dunne stukken bevroren vis of vlees – bijv. visfilet, garnalen en gehakt duren ca. 1 - 2 uur. Plaats het voedsel in een enkele laag om de ontdooitijd te verkorten.
- Een middelgrote kasserol of stoofpot duurt ca. 3 – 4 uur.
- Een ovenklare kip van 1½kg / 3lb duurt ca. 5 uur, verwijder de inwendige organen zo snel mogelijk.
- Controleer altijd of voedsel goed ontdooid is voordat u begint met koken.

Ben verstandig

- Ontdooi nooit gevulde kalkoen via deze methode.
- Ontdooi geen grote stukken vlees of gevogelte zwaarder dan 2kg / 4lb via deze methode.
- Plaats nooit te ontdooien ongekookt voedsel naast gekookt voedsel dat gekoeld moet worden om kruisbesmetting te voorkomen.
- U kunt met deze methode vlees, gevogelte en vis sneller ontdooien, maar controleer wel of alles volledig is ontdooid voordat u begint met koken.



DE OVEN GEBRUIKEN - TRAAG KOKEN (ALLEEN 100/110CM)

Inleiding

Eén van uw ovencompartimenten is een elektrische oven die een geleidelijke hitte verstrekt, ideaal om te stoven/sudderden of voedsel warm te houden. De oven wordt bediend via een toets op de rechterzijde van het bedieningspaneel, een rood neonlampje zal oplichten om aan te geven dat de oven ingeschakeld is. Controleer a.u.b. aan welke zijde de sudderoven zit door de specificaties te lezen elders in deze handleiding.

Het sudder-element zit in de basis van het lagere compartiment – zorg er altijd voor dat de voorbereide pan/schaal centraal op de bodem van dit compartiment is geplaatst.

Gebruik geen van de compartimenten om voedsel of conserven op te bergen.

Gebruik het bovenste compartiment niet als sudderoven of om voedsel warm te houden.

Bereidingstijden

De bereidingstijden hangen af van het te stoven voedseltype, en ervaring zal bepalen hoe lang etenswaren gestoofd dienen te worden, afhankelijk van uw eigen smaak en voorkeur.

Voedsel dient gewoonlijk minstens 5 uur te worden gesudderd, en kan eventueel

8-10 uur rusten zonder te bederven wanneer afgedekt. Voedsel gestoofd in een sudderoven vereist gewoonlijk een

tijd die driemaal langer is dan wanneer een conventionele oven wordt gebruikt.

Kookwaar

Alle ovenbestendige schalen/pannen kunnen worden gebruikt in de sudderoven, vooropgesteld dat ze een aansluitende deksel hebben.

Voedsel warm houden

Schakel de oven in en laat deze 20 minuten voorverwarmen voordat u het voedsel in de oven plaatst. Als het voedsel vochtig moet worden gehouden, is het belangrijk het gerecht of de plaat af te dekken om te voorkomen dat het voedsel uitdroogt. U kunt hiervoor aluminiumfolie gebruiken als de pan/schaal geen deksel heeft.

Gebruik geen krimpfolie om het voedsel te bedekken omdat het niet bestand is tegen de hitte geproduceerd in de oven.

Sommige voedselsoorten dienen onafgedekt te blijven als u het voedsel droog en knapperig wilt houden.

Voeg geen jus toe aan gerechten op een bord totdat u het serveert.

Gesneden vlees dient afgedekt op een enkel bord te worden geplaatst, met slechts één eetlepel jus toegevoegd om het vochtig te houden. Wanneer u

gerechten op een bord warm wilt houden, is het raadzaam het voedsel op hete i.p.v. koude borden te plaatsen.

Sudderoven

Stoven is altijd de beste manier geweest om een voedzame, hete maaltijd te bereiden met minimum voorbereiding en maximum tijd uit de keuken. De voordelen van stoven

zijn al eeuwenlang door chefs herkend, en worden vandaag de dag nog steeds door chefs gewaardeerd.



DE OVEN GEBRUIKEN - TRAAK KOKEN (ALLEEN 100/110CM)

Stoven heeft de volgende voordelen:

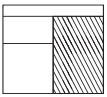
- Voedsel kan gedurende enkele uren onbeheerd worden bereid en zal meerdere uren heet blijven wanneer afgedekt, zonder bederf gedurende nogeens 2-3 uur. U kunt gerechten dus laten stoven wanneer u overdags weg bent, of gewoon 's nachts.
- Goedkopere stukken vlees worden heerlijk mals wanneer gestoofd.
- Stoven produceert tevens vochtige, malse "rooststukken" met minimaal krimpen van het vlees en minder morsen in het oveninterieur.
- Gerechten zoals soepen, groente, pudding en conserven zijn ook geschikt voor stoven.
- Geen behoefte aan het bijvullen van stoompotten, geen stoomgevulde keukens of constant controleren.

De traagkoker-oven gebruiken

Schakel de oven in en laat deze 20 minuten voorverwarmen. Plaats de voorbereide kookpot centraal op de basis van de oven. Volg de richtlijnen voor de beste resultaten.

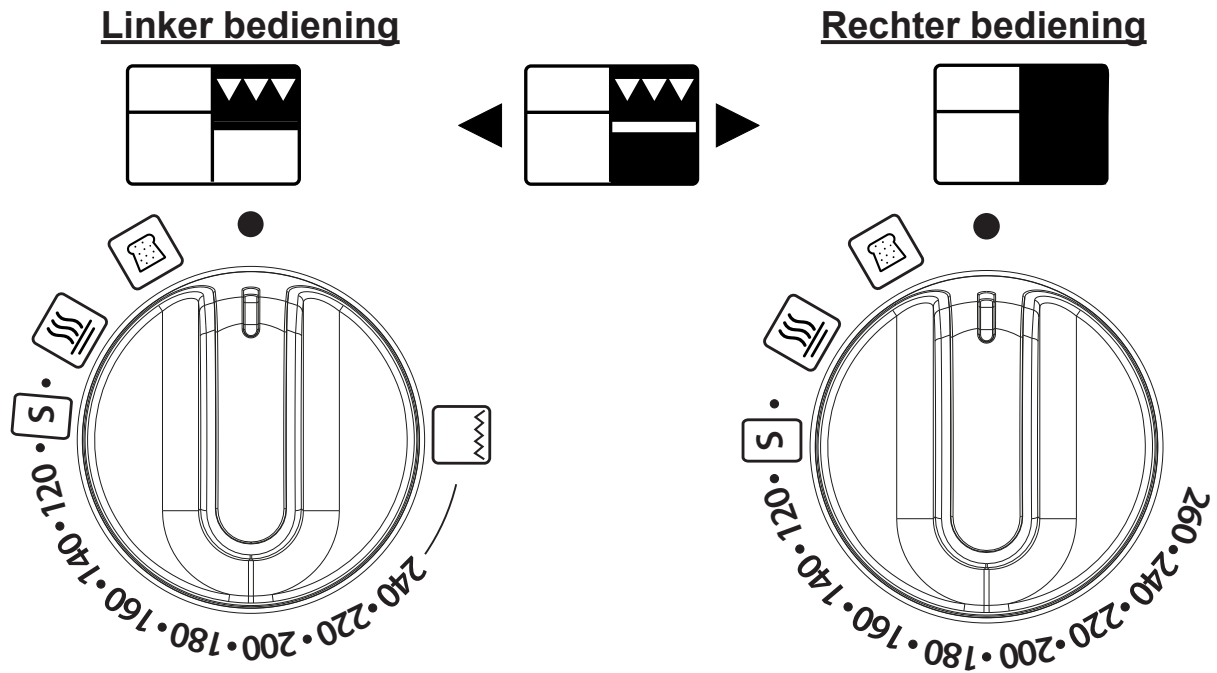
- De maximum capaciteit van ovenbestendig kookbaar dient niet meer te zijn dan 2,5 liter.
- Opmerking: Hoe voller de pan/schaal, hoe langer de stooftijd zal zijn.
- Bereidingstijden zullen variëren per grootte en vorm van vlees of gevogelte.
- Breng soep, ovenschotels en vloeistoffen altijd aan de kook voordat u deze in een voorverwarmde oven plaatst. Braad vlees en gevogelte bruin en voeg hete bouillon toe om het gerecht meer kleur te geven.

- Alle vlees- en gevogelterecepten hebben een minimum van 5 uur nodig om gaar te worden.
- Zorg ervoor dat alle bevroren ingrediënten goed ontdooid zijn.
- Zorg er altijd voor dat bevroren gevogelte goed ontdooid is in een koelkast en controleer of alle ijskristallen zijn gesmolten.
- Snijd wortelgroente in kleinere stukjes omdat de kooktijd hiervoor langer is dan voor vlees.
- Indien mogelijk, dient u ze kort te bakken alvorens in de sudderoven te plaatsen.
- Zorg ervoor dat wortelgroentes altijd op de bodem van de pan geplaatst zijn, waar ze ingedompeld zijn in de kookvloeistof.
- Gebruik een vleesthermometer wanneer u braadstukken en gevogelte stooft. De interne temperatuur van het voedsel dient 88°C te bereiken.
- Gevuld vlees of gevogelte zijn ongeschikt voor de traagkoker. Braad en gaar de vulling afzonderlijk.
- Bedek stoofpotten met een deksel of folie om vochtverlies te voorkomen.
- Voeg kruiden en verdikkingsmiddel pas aan het einde van de kooktijd toe.
- Gedroogde bruine en witte bonen moeten minstens 10 minuten worden gekookt om vervolgens te laten weken voordat u ze aan een gerecht toevoegt.
- De deur openen tijdens het koken leidt tot hitteverlies en dus langere kooktijden.

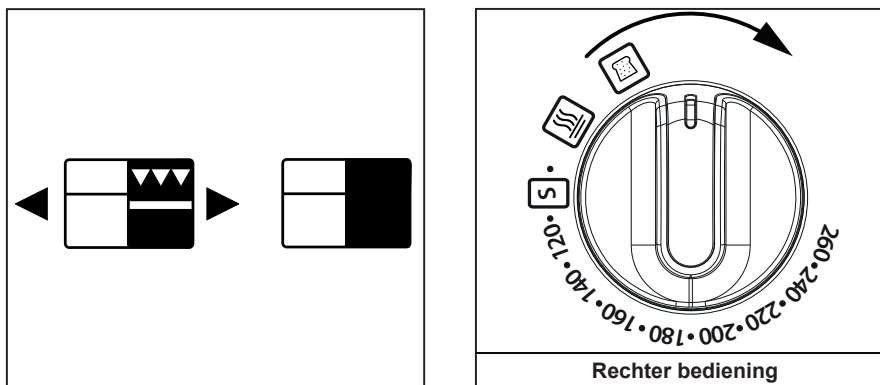


DE SPLITTER GEBRUIKEN - ALLEEN 90CM DELUXE

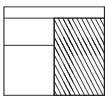
U kunt met de Stoves **PROFLEX™** splitter de hoge oven veranderen in twee afzonderlijke heteluchtovens die u apart kunt bedienen om uw kookopties te maximaliseren.



De hoge oven activeren (zonder splitter)



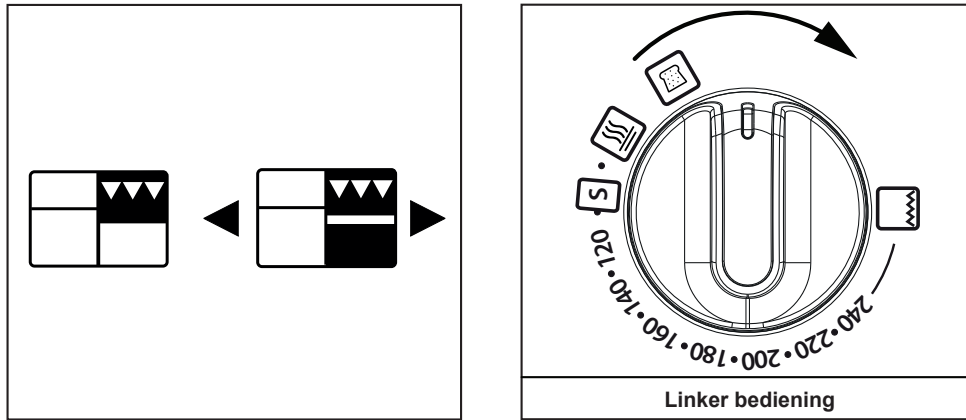
U kunt de hoge oven zonder de splitter gebruiken door de rechter bedieningsknop naar de gewenste functie of temperatuur te draaien.



DE SPLITTER GEBRUIKEN - ALLEEN 90CM DELUXE

De splitterfunctie activeren

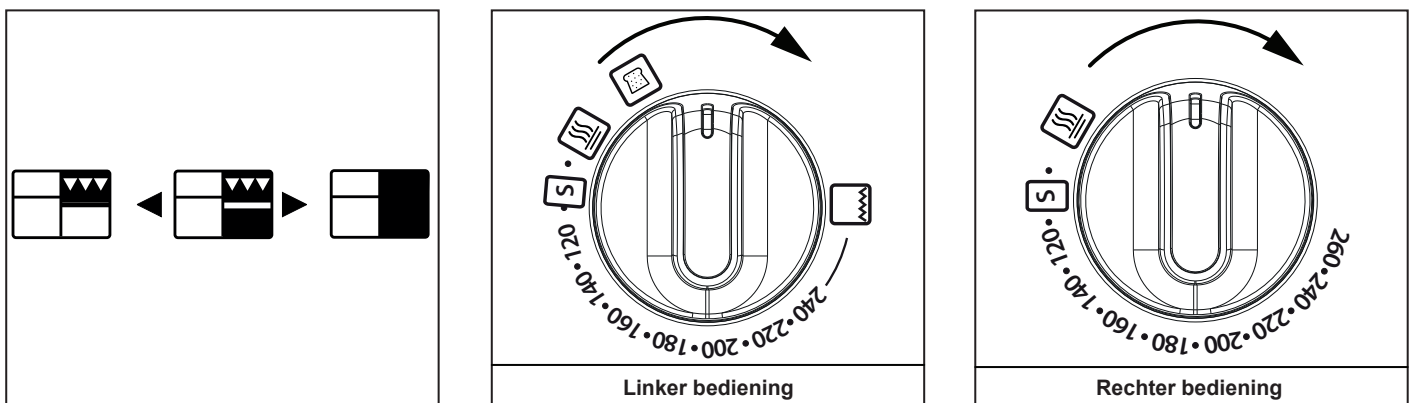
Hogere oven (met splitter)



U kunt de hogere oven afzonderlijk gebruiken door eerst de splitter te plaatsen en vervolgens de linker bedieningsknop naar de gewenste functie of temperatuur te draaien. Hierdoor zal de bovenste helft van de oven worden geactiveerd.

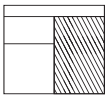
Gebruik de splitter a.u.b. niet als een ovenrek en plaats deze uitsluitend in de specifieke steunen in de hoge ovenruimte.

Lagere oven (met splitter)



Met de hogere oven geactiveerd, draait u de rechter bedieningsknop naar een functie of temperatuur om de lagere oven te gebruiken. De lagere oven kan niet afzonderlijk worden gebruikt.




Waarschuwing: Houd er a.u.b. mee rekening dat de splitter uiterst heet zal worden.



DE SPLITTER GEBRUIKEN - ALLEEN 90CM DELUXE

De hogere en lagere ovens gebruiken

Wanneer u de hogere en lagere ovens op verschillende temperaturen gebruikt, gebruik dan de hogere oven op de hogere temperatuur en de lagere oven op de lagere temperatuur. De tabel hieronder toont de minimale temperatuur die de lagere oven kan bereiken wanneer de hogere oven in gebruik is. Als de hogere oven bijvoorbeeld op 200°C werkt, dan is de minimale temperatuur die u kunt gebruiken in de lagere oven 120°C.

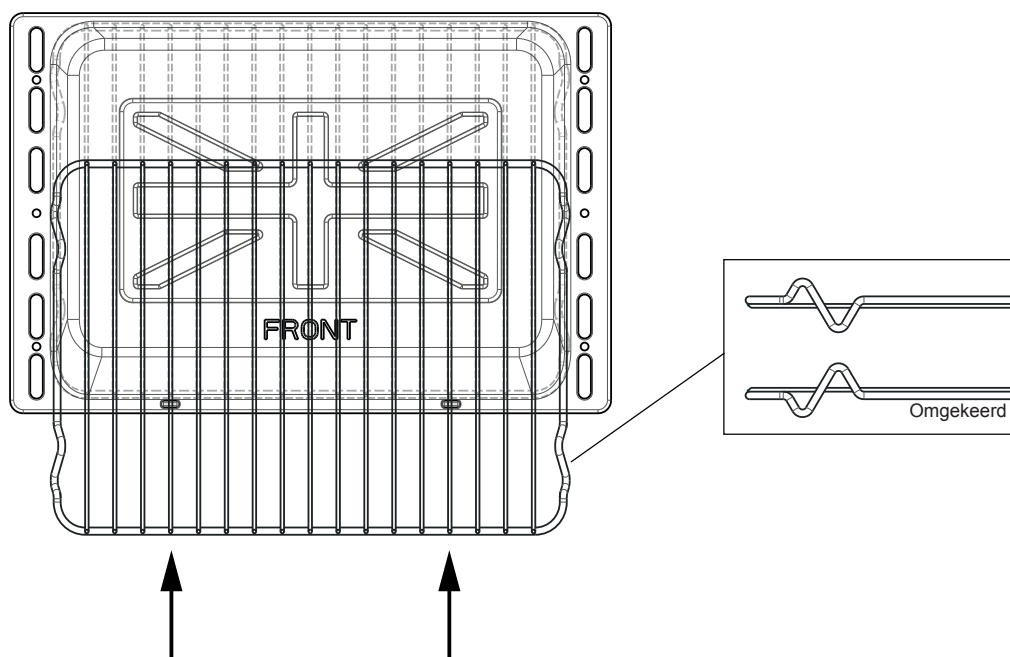
Centrale oventemperatuur hogere oven (°C)	Centrale minimale oventemperatuur lagere oven (°C)
100 (suddereren/stoven) 	70 (warm houden) 
120	80
140	90
160	100 ((suddereren/stoven) 
180	110
200	120
220	130

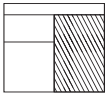
Grillen

WANNEER DE GRILL VOOR CONVENTIONEEL GRILLEN WORDT GEBRUIKT **MOET DE DEUR OPEN STAAN**.

Grillpan en rooster

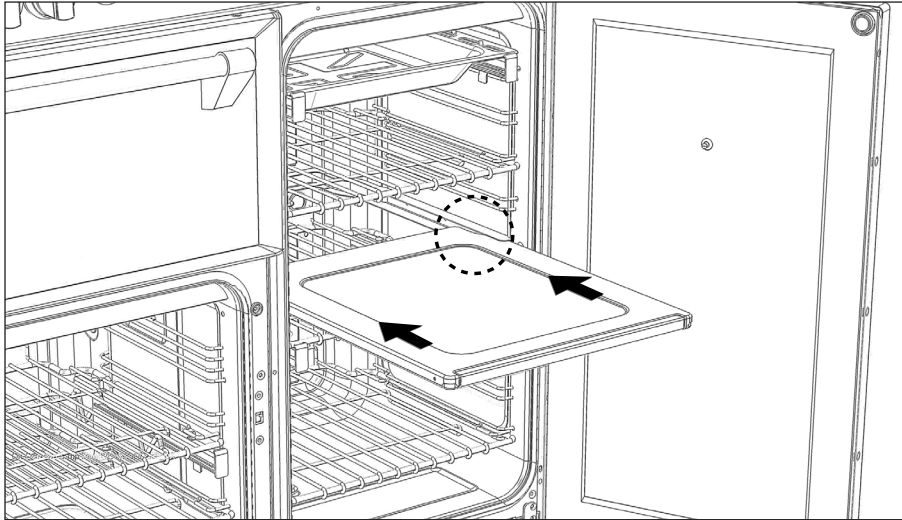
Het rooster, in de grillpan, kan voor een hoge of lage stand worden omgekeerd of hij kan worden verwijderd. De snelheid van het grillen kan worden geregeld door een hogere of lagere stand van de bakplaat te kiezen of de grillinstelling aan te passen..





DE SPLITTER GEBRUIKEN - ALLEEN 90CM DELUXE

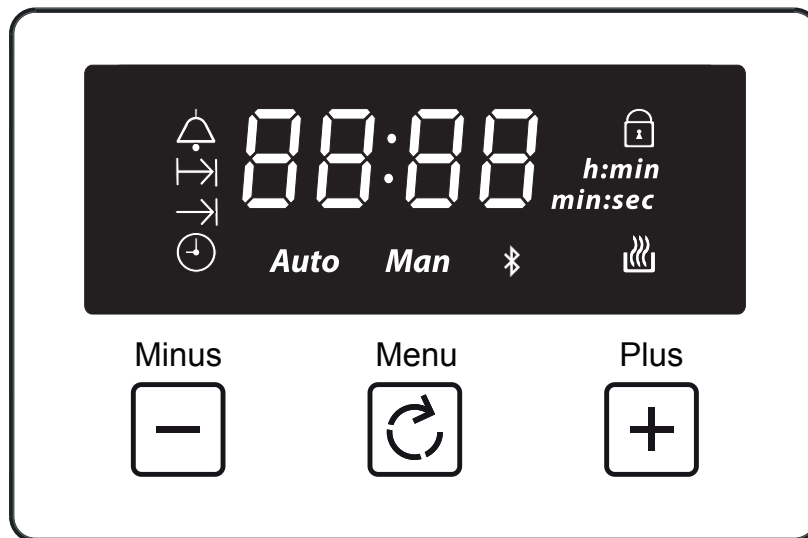
De splitter plaatsen



KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

Houd er a.u.b. mee rekening dat alleen de multifunctionele oven wordt geregeld door de programmering.

Opmerking: De klok/programmeur heeft mogelijk niet al deze functies



Minuutherinnering



Bereidingstijd/duur



Einde bereidingstijd



Tijd van de dag



Toetsblokkering



Automatisch bereiden

Auto

Automatische modus



Bluetooth-verbinding
(N.V.T. IN DE BENELUX)

Man

Handmatige modus

L 1, L 2, L 3

Volumeniveau

23:59

7-segment scherm

99:00

Maximaal aanpasbaar minutenalarm

23:59

Maximale aanpasbare bereidingstijd

h:min

Weergave uren: minuten

min:sec

Weergave minuten:seconden

De aanraakbedieningen gebruiken

Menu - blader erdoor om een functie te selecteren

Plus - verhoog de tijd of het volume

Minus - verlaag de tijd of het volume

Wanneer er een functie is geselecteerd en de tijd of het volume is ingesteld, dan start de gekozen functie automatisch zeven seconden na het instellen.

Handmatige modus

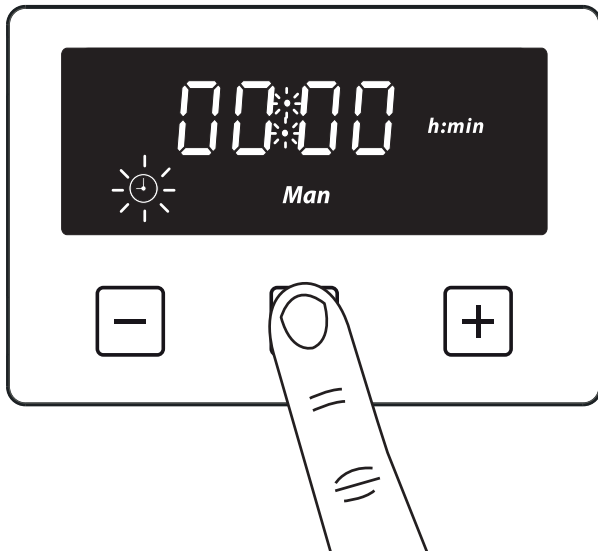
Als het programma zich niet in de semi-automatische of vol-automatische modus bevindt, dan kunt u de ovenfuncties handmatig gebruiken. Het pictogram voor handmatige bediening wordt ook op het scherm weergegeven.

KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

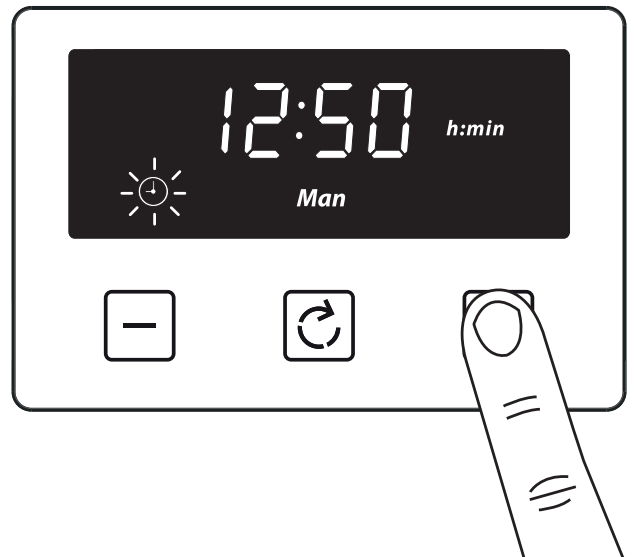
Tijd van de dag instellen

Blader met de menu-toets door de functies totdat u "time of day" bereikt.

- 1** Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'tijd van de dag' verschijnt



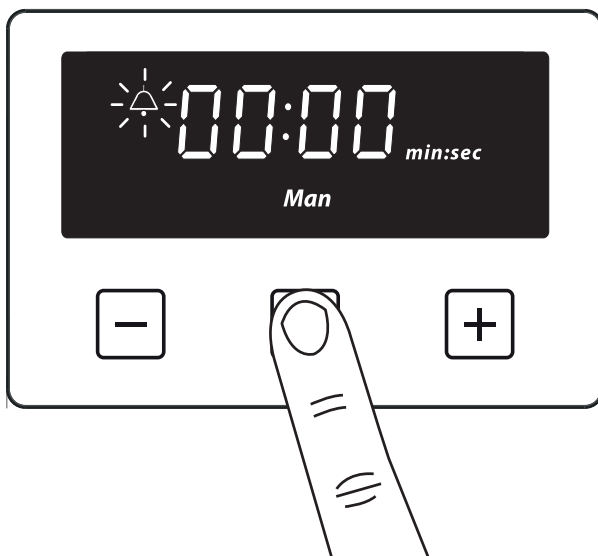
- 2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



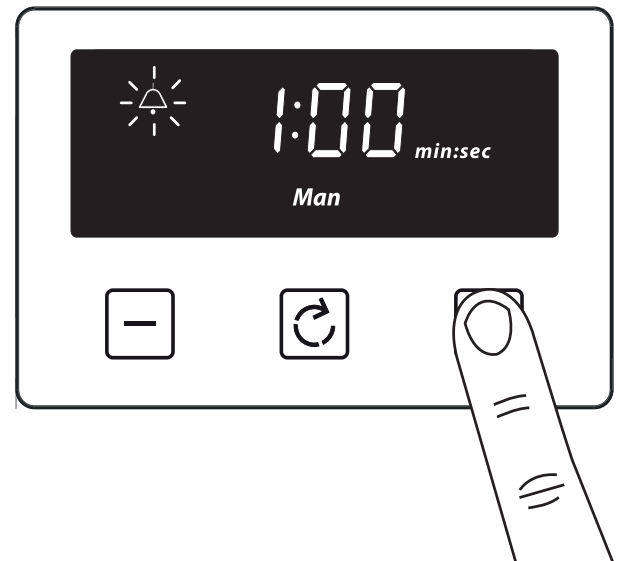
Het minuutalarm instellen

De maximale in te stellen bereidingstijd is 99 minuten.

- 1** Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'minuutherinnering' verschijnt



- 2** Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Het minuutalarm zal na de instelling beginnen af te tellen in stappen van seconden. Het scherm geeft het symbool voor het minutenalarm en de resterende tijd weer. Als er andere functies worden ingesteld, gaat het terugtellen op de achtergrond door.

Wanneer de ingestelde tijd voor het minuutalarm is verstreken, dan zal het alarm klinken terwijl het alarmsymbooltje op de display knippert. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen, waarna de tijd van de dag wordt weergegeven.

KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

Het minutenalarm wijzigen of annuleren

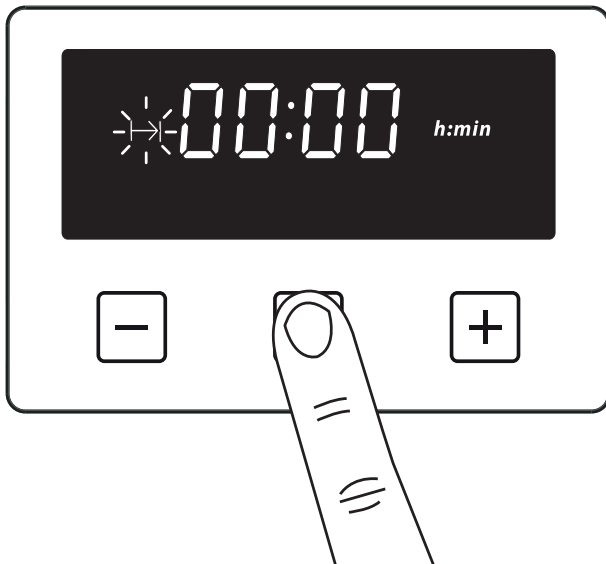
Keer terug naar de functie minutenalarm en gebruik de plus- of min-toetsen om de tijd aan te passen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

De kooktijd instellen (hoe lang de oven werkzaam moet zijn) halfautomatisch koken

Opmerking: Alleen de oven linksonder op 100cm en 110cm toestellen heeft de half-automatische kookfunctie.

De maximale in te stellen bereidingstijd is 23 uur en 59 minuten.

1 Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'kooktijd' verschijnt



2 Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra deze is ingesteld, worden automatische modus, het symbool voor automatisch bereiden en de tijd van de dag weergegeven.

Wanneer het bereiden is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen, waarna de "tijd van de dag" wordt weergegeven. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

Het wijzigen of annuleren van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "cooking time" en gebruik de plus- of min-toets om de tijd in te stellen. Het aftellen wordt geannuleerd door de tijd op "0.00" in te stellen.

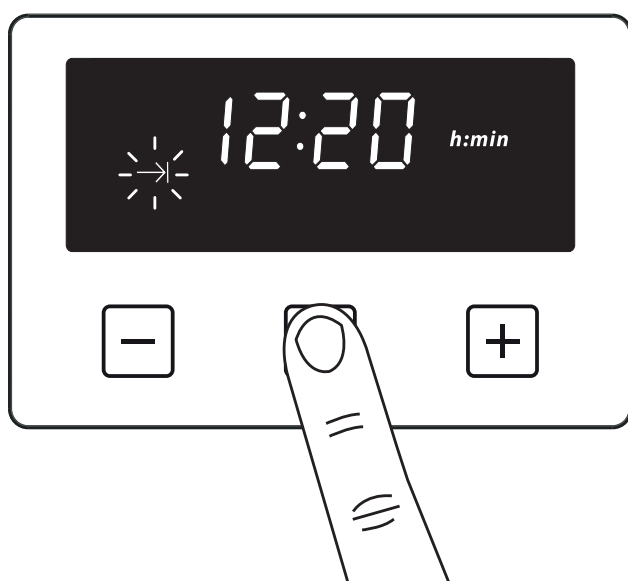
KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

Het einde van de kooktijd instellen (tijd instellen waarop de oven moet uitschakelen) volautomatisch

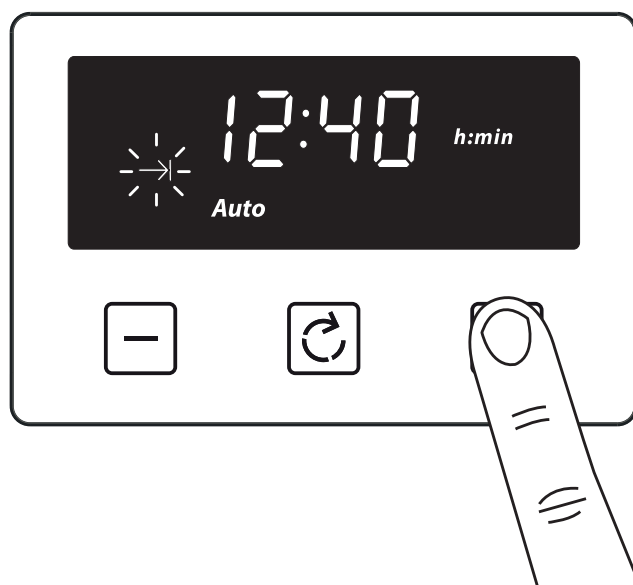
Voer de tijdsduur in zoals beschreven in de sectie 'De kooktijd instellen'.

Het scherm toont de huidige "tijd van de dag" en het symbool voor "einde bereidingstijd". Het laatste "einde bereidingstijd" is beperkt tot de huidige "tijd van de dag" plus de maximale tijd die kan worden ingesteld (23 uur en 59 minuten).

1 Druk op de functietoets totdat het symbooltje 'einde van kooktijd' verschijnt



2 Druk op de plus- of min-toetsen om een tijd in te stellen



Zodra de tijd, de gewenste instellingen voor het bereiden en de temperatuur zijn ingesteld, verdwijnt het symbool voor automatisch bereiden van het scherm. Het apparaat wordt niet ingeschakeld vóór de ingestelde starttijd voor het bereiden, wat het verschil is tussen de eindtijd voor het bereiden en de bereidingsduur.

Wanneer de bereiding is voltooid klinkt er een alarm en knippert het symbool voor de handmatige modus op het scherm. Druk op de menu-toets om het alarm te stoppen. Druk op de nogmaals op de menu-toets om terug te keren naar de handmatige modus.

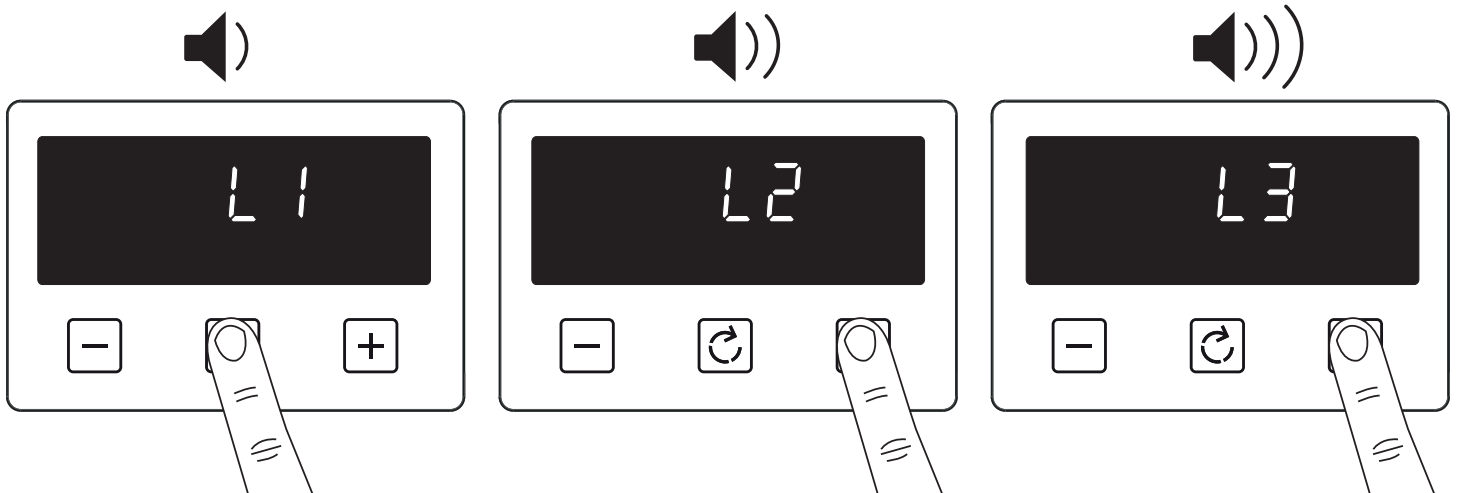
Het wijzigen of annuleren van het eind van de bereidingstijd

Keer terug naar de functie "end of cooking time" en gebruik de plus- of min-toets om de tijd in te stellen. De "end of cooking time" kan worden verwijderd door met de min-toets terug te tellen totdat deze gelijk is aan de huidige tijd van de dag.

KLOK/TIMER - STOVES RICHMOND

Het instellen van het volume

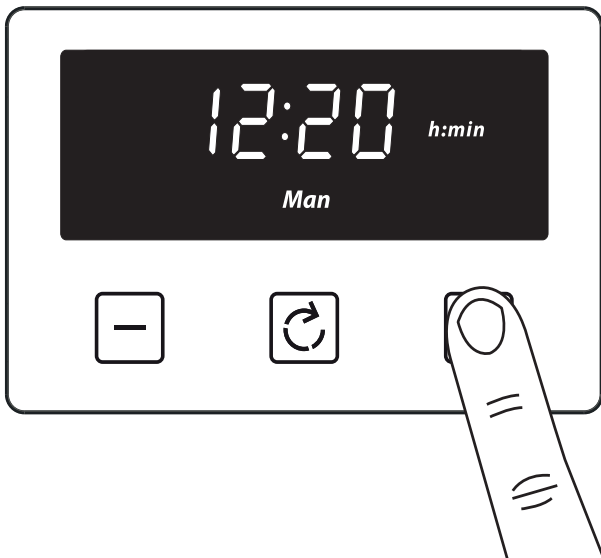
Druk op de menu-toets totdat "LX" (X = 1, 2 of 3) op het scherm knippert. Gebruik de plus- of min-toetsen om een toon te selecteren.



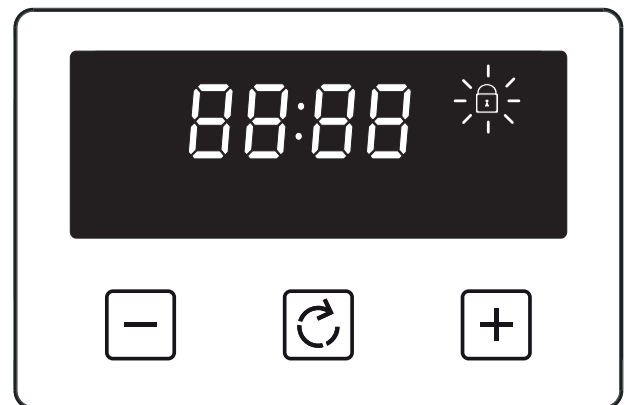
Opmerking: De standaard toon is L3

Het activeren/deactiveren van de toetsenblokkering

1 Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt



2



De toetsen zijn inactief, zodra de toetsenblokkering actief is. Als er op de toetsen wordt gedrukt, klinken er twee pieptonen.

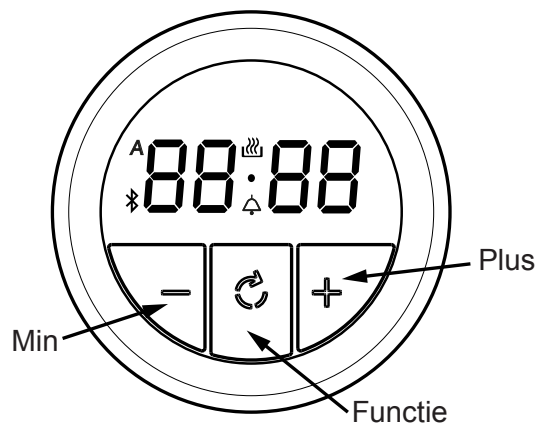
Het deactiveren van de toetsenblokkering




Houd de plus-toets gedurende 3-5 seconden ingedrukt. Het symbool voor de toetsenblokkering verdwijnt en het apparaat kan weer normaal worden gebruikt.

Opmerking: De timer behoudt in geval van een kortstondige stroomuitval (ongeveer 1,5 minuut) zijn status. De status van de toetsenblokkering en de zoemtoon worden onafhankelijk van de duur van de stroomuitval opgeslagen.

KLOK/TIMER - STOVES STERLING

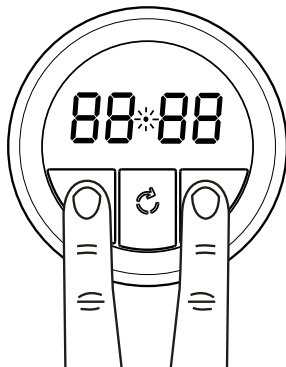
SOpmmerking: De klok/programmeur heeft mogelijk niet al deze functies



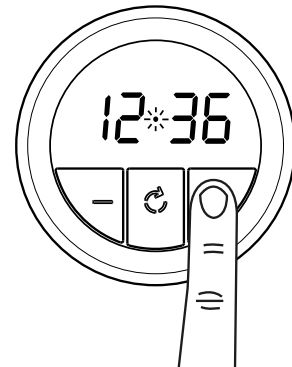
	Automatisch bereiden	23:59	7-segment scherm
	Minuutherinnering	99:00	Maximaal aanpasbaar minutenalarm
A	Automatische modus	23:59	Maximale aanpasbare bereidingstijd
	Bluetooth-verbinding (N.V.T. IN DE BENELUX)		

Tijd van de dag instellen

1 Houd de min- en plus-toetsen ingedrukt totdat er een punt begint te knipperen



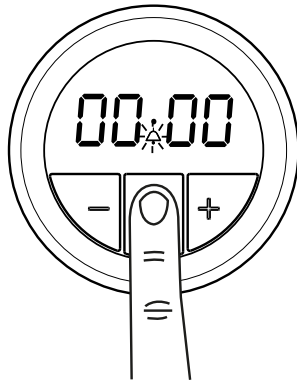
2 Druk op de min- of plus-toets om de tijd van de dag in te stellen



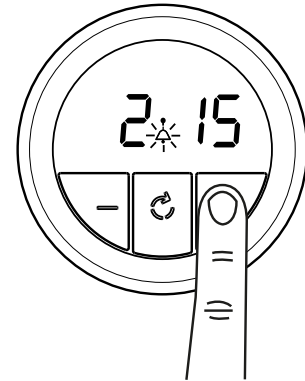
KLOK/TIMER - STOVES STERLING

Het minuutalarm instellen

1 Druk op de functietoets totdat er een belymbolletje begint te knipperen



2 Druk op de min- of plus-toets om een tijd in te stellen



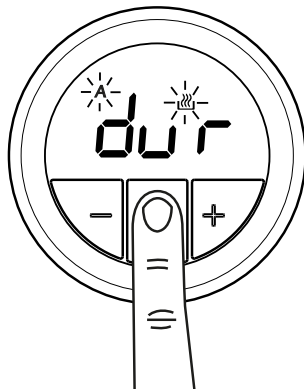
Wanneer de ingestelde tijd voor het minuutalarm is verstreken, dan zal het alarm klinken terwijl het alarmsymbooltje op de display knippert. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen, waarna de tijd van de dag wordt weergegeven.

Het minutenalarm wijzigen of annuleren

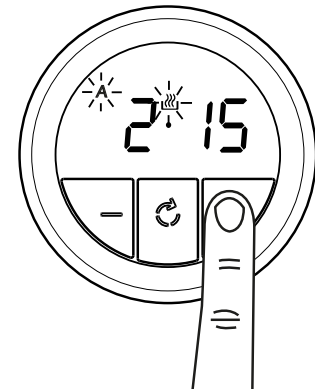
Keer terug naar de functie 'minutenalarm' en druk op de plus- of minustoetsen om de tijd te veranderen. Om te annuleren, laat de ingestelde tijd verstrijken met de minustoets. De display zal vervolgens de tijd van de dag weergeven.

De kooktijd instellen (hoe lang de oven werkzaam moet zijn) halfautomatisch koken

1 Druk op de functietoets totdat 'dur' op de display verschijnt



2 Druk op de min- of plus-toets om een tijd in te stellen



De tijd van de dag, het automatische kooksymbooltje en het automatische modussymbooltje zullen na de instellingen op de display verschijnen.

Druk tweemaal op de functietoets om de resterende kooktijd te controleren.

Er zal een alarm klinken zodra de ingestelde tijd is verstreken. Druk op een willekeurige toets om het alarm te stoppen. De tijd van de dag zal vervolgens worden weergegeven.

KLOK/TIMER - STOVES STERLING

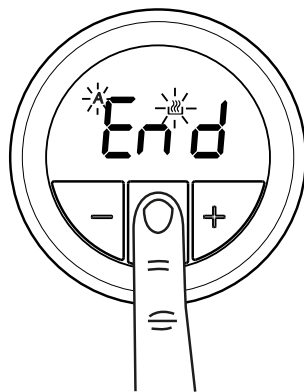
Het wijzigen of annuleren van de bereidingstijd

Om te wijzigen, drukt u op de functietoets totdat 'dur' op de display verschijnt en vervolgens op de min- of plus-toets om de tijd in te stellen. Om te annuleren, drukt u op de functietoets totdat 'dur' op de display verschijnt en vervolgens op de plus-toets totdat 0.00 is bereikt.

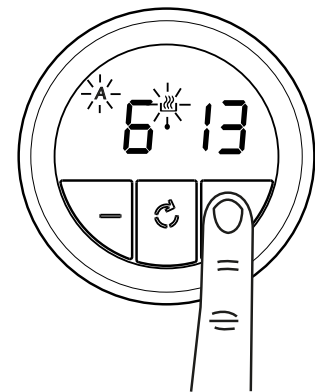
Het einde van de kooktijd instellen (tijd instellen waarop de oven moet uitschakelen) volautomatisch

Voer de tijdsduur in zoals beschreven in de sectie 'De kooktijd instellen'.

1 Druk op de functietoets totdat 'end' op de display verschijnt



2 Druk op de min- of plus-toets om een tijd in te stellen



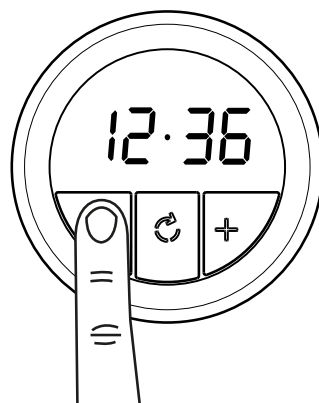
Het wijzigen of annuleren van het einde van de bereidingstijd


Om te wijzigen, drukt u op de functietoets totdat 'end' op de display verschijnt en vervolgens op de minus- of plustoets om de tijd in te stellen. Om te annuleren, drukt u op de functietoets totdat 'end' op de display verschijnt en vervolgens op de minustoets totdat de ingestelde tijd van de dag verschijnt.

De alarmtoon instellen

Druk op de min-toets om naar de eerste toon te luisteren, laat de min-toets vervolgens los en druk weer in om naar de tweede en vervolgens de derde toon te luisteren.

Door de minustoets los te laten nadat de toon heeft geklonken, wordt die toon automatisch geselecteerd.



 Eerste toon

 Tweede toon

 Derde toon

DE BAKPLAAT GEBRUIKEN

DE BAKPLAAT

Gebruik alleen bakplaten die voor gebruik met dit apparaat zijn goedgekeurd.

Gebruik geen andere bakplaat, omdat dit gevaarlijk kan zijn. Lees deze instructies a.u.b. zorgvuldig voordat u de bakplaat voor het eerst in gebruik neemt.

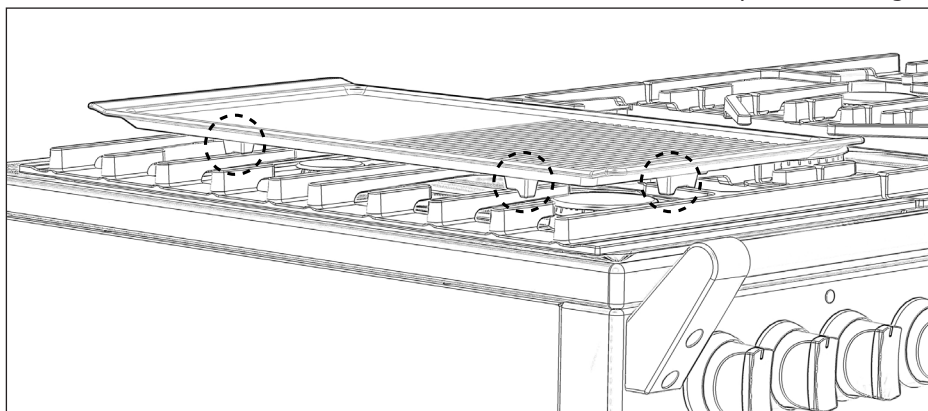
- Deze bakplaat bestaat uit gietijzer van hoge kwaliteit en is voorzien van een antiaanbaklaag. Regelmatig invetten zal de levensduur ervan verlengen en roest voorkomen. Als de bakplaat tekenen van roest vertoont, a.u.b. wassen en opnieuw invetten.

Voordat u de bakplaat voor het eerst in gebruik neemt

- Was de bakplaat grondig af in een heet sopje.
- Smeer in met een klein beetje ongezouten plantaardige olie; gebruik een droog doekje of keukenpapier om een dun laagje toe te passen op de elementoppervlakte.
- Verwarm de bakplaat gedurende 3 minuten op de hoogste stand voor. De bakplaat is nu klaar voor gebruik.

De bakplaat gebruiken

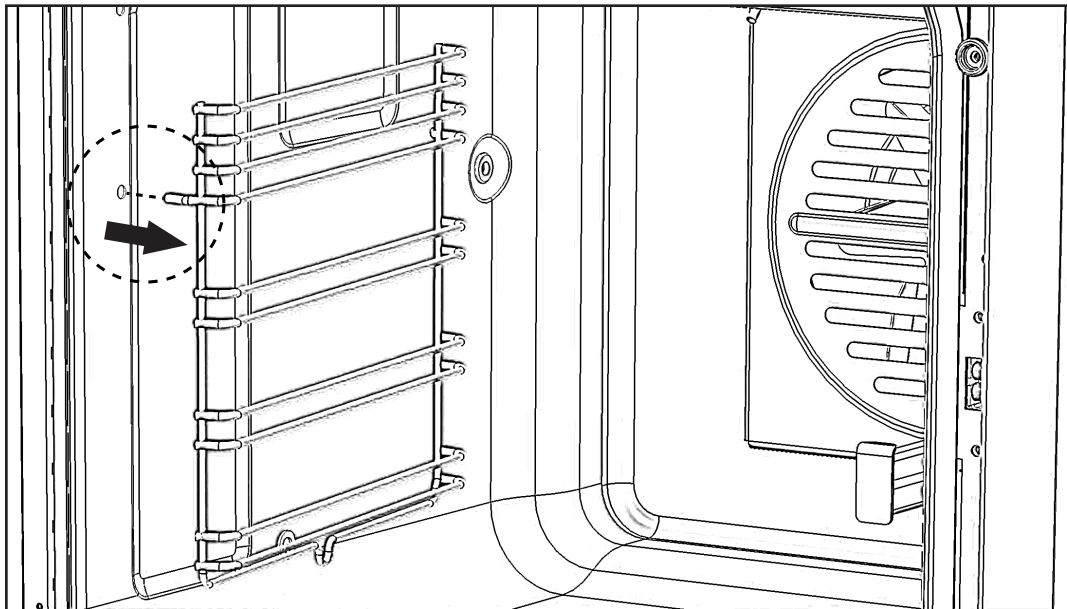
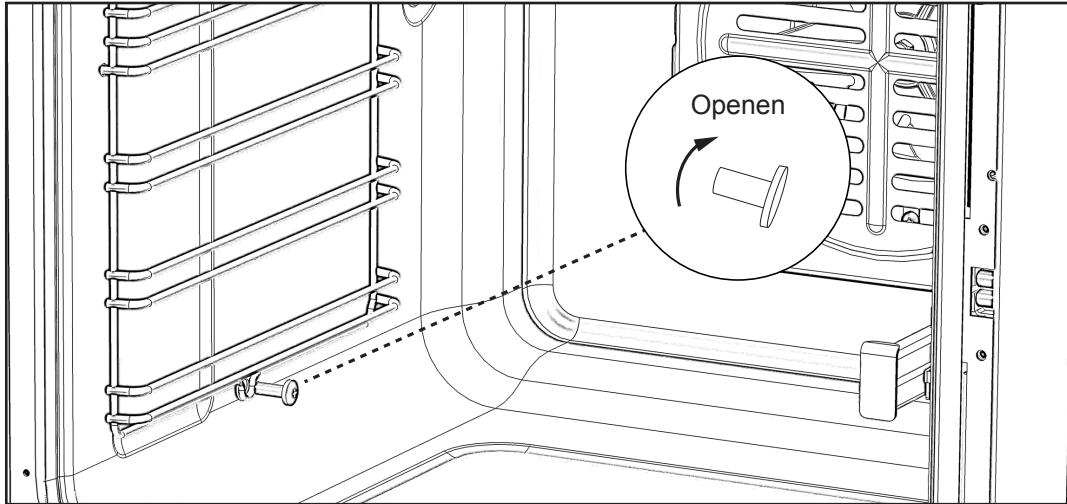
- De bakplaat dient uitsluitend met de voorzijde naar uw lichaam gericht op de branders te worden geplaatst.
- De bakplaat mag niet over een wok worden gebruikt.
- Plaats de bakplaat voorzichtig op de pandrager over de branders en gebruik daarbij de pootjes voor het uitlijnen aan de onderzijde van de bakplaat. Zorg ervoor om schade aan het oppervlak van de pandragers te vermijden.
- Verwarm de bakplaat 3 minuten voor op de hoogste stand voordat u begint met koken, deze stand staat op de bedieningsknoppen aangegeven door een groot vlamsymbooltje.
- Draai de bedieningsknoppen na het voorverwarmen naar het kleine vlamsymbooltje.
- De bakplaat is nu gereed om mee te koken.
- Gebruik geen metalen keukengerei, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
- Laat de bakplaat volledig afkoelen voordat u deze verplaatst of reinigt.



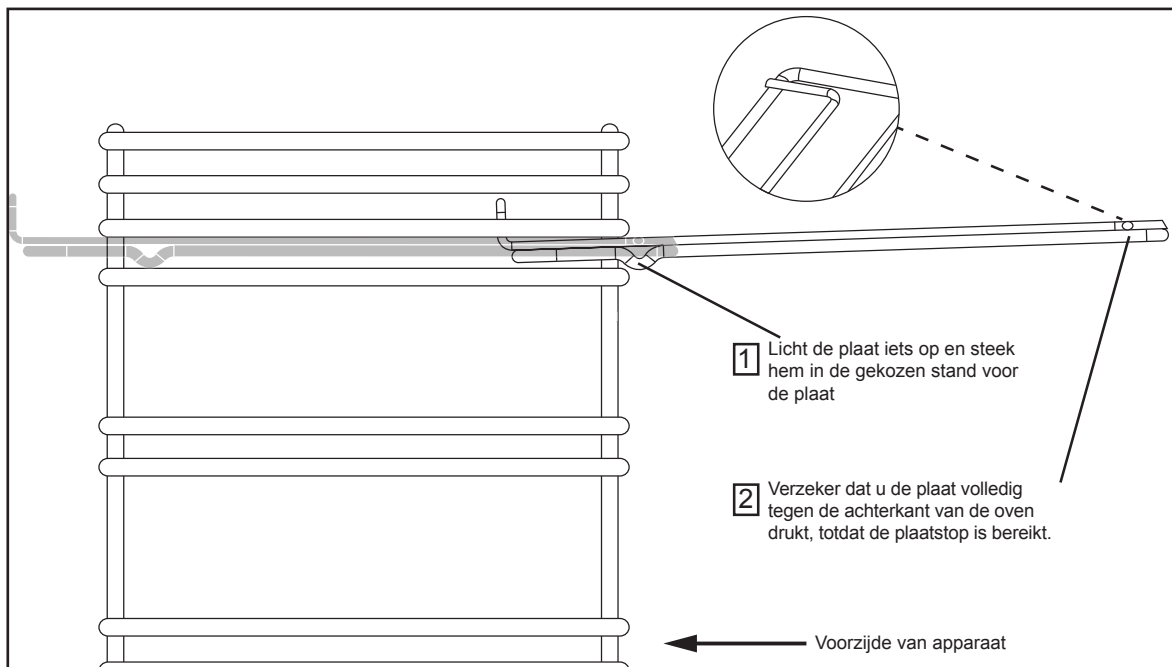
Opmerking: Zorg er altijd voor dat de bakplaat stevig op de 2 pandragers over de branders staat geplaatst.

UW APPARAAT GEBRUIKEN

Het verwijderen van de steunen van de bakplaten

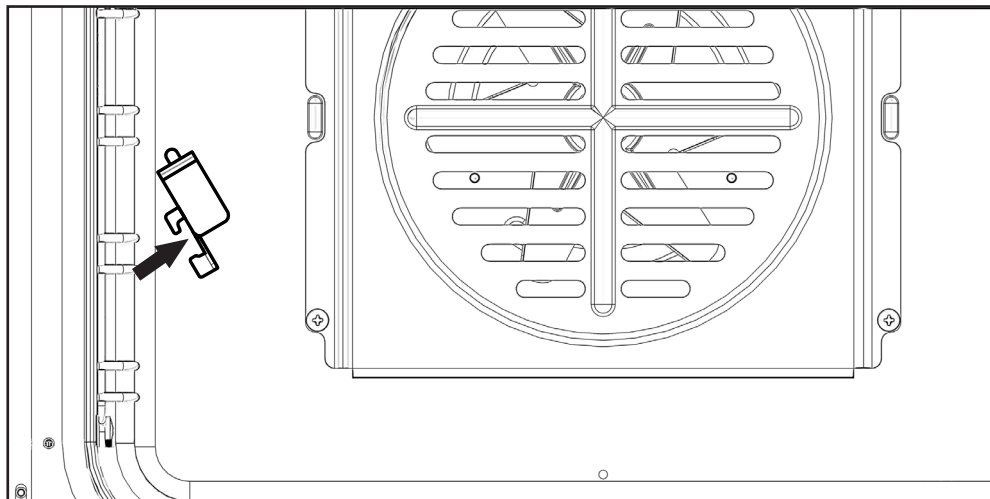
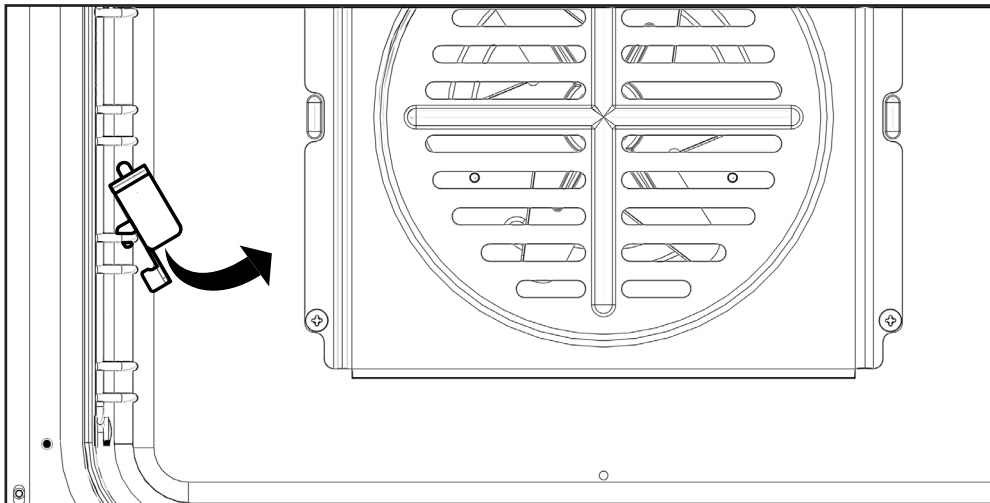
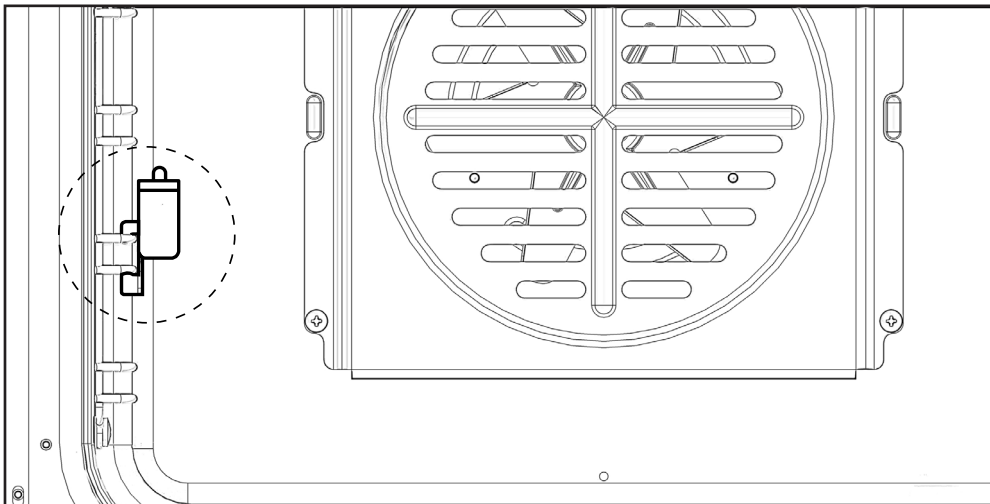


Standaard bakplaten



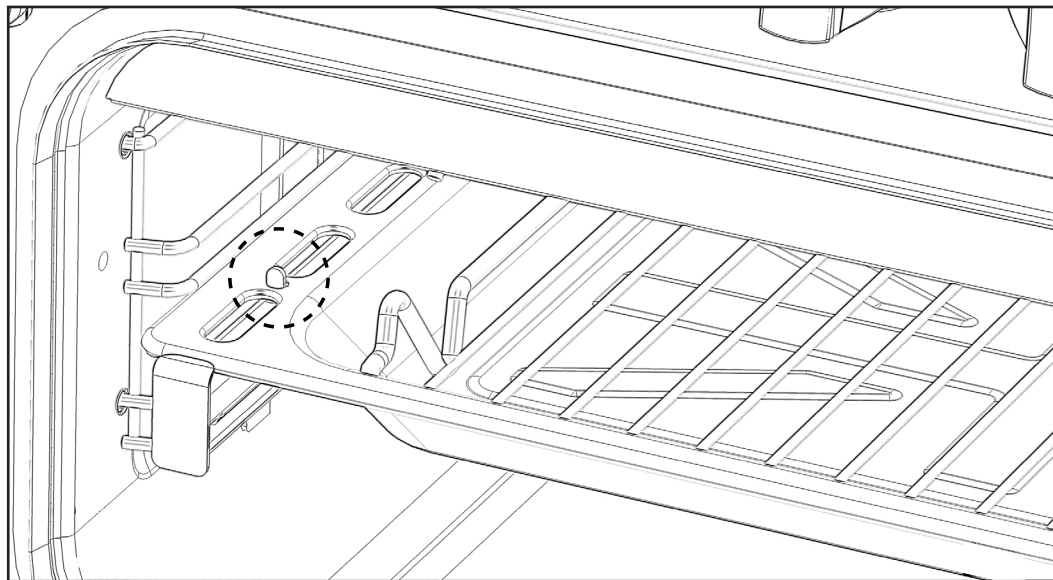
UW APPARAAT GEBRUIKEN

Uitschuifbare bakplaten verwijderen



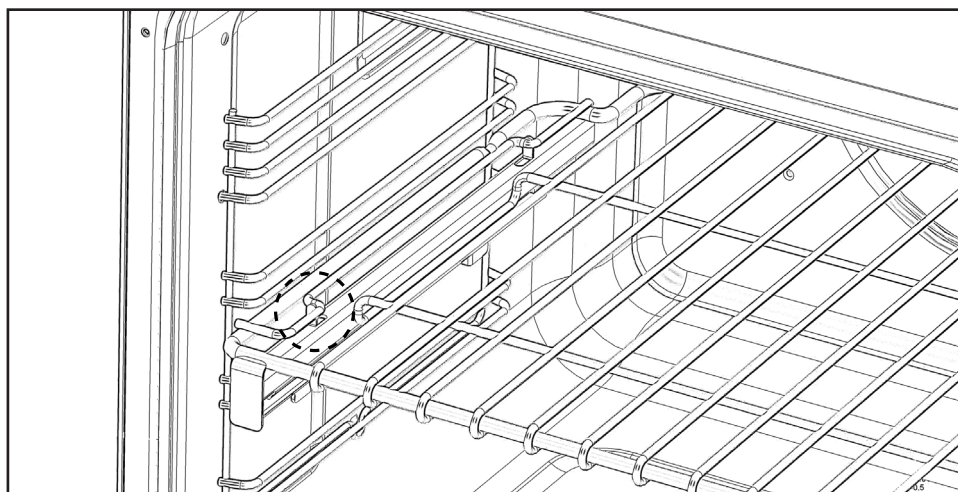
UW APPARAAT GEBRUIKEN

Ovenpan volledige breedte

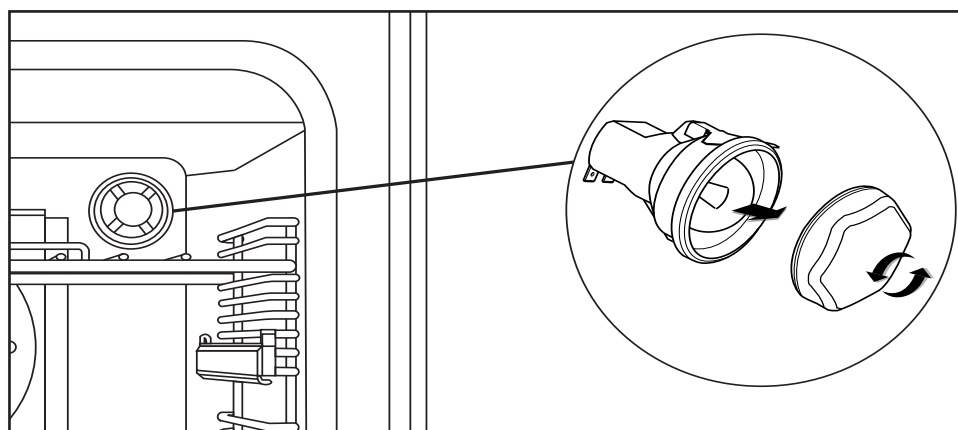


Opmerking: Zorg er a.u.b. voor dat de draden/ovenpan rondom de kleine palletjes op de uitschuifbare bakplaten zitten.

Telescopische schuiven



Het vervangen van de lamp



Niet alle apparaten hebben hetzelfde type en aantal peertjes. Controleer voor het vervangen van de lamp welk type u hebt. **Vergeet a.u.b. niet dat lampjes niet onder de garantie vallen.**

Aanvullende functies

Bordenrek (indien inbegrepen)

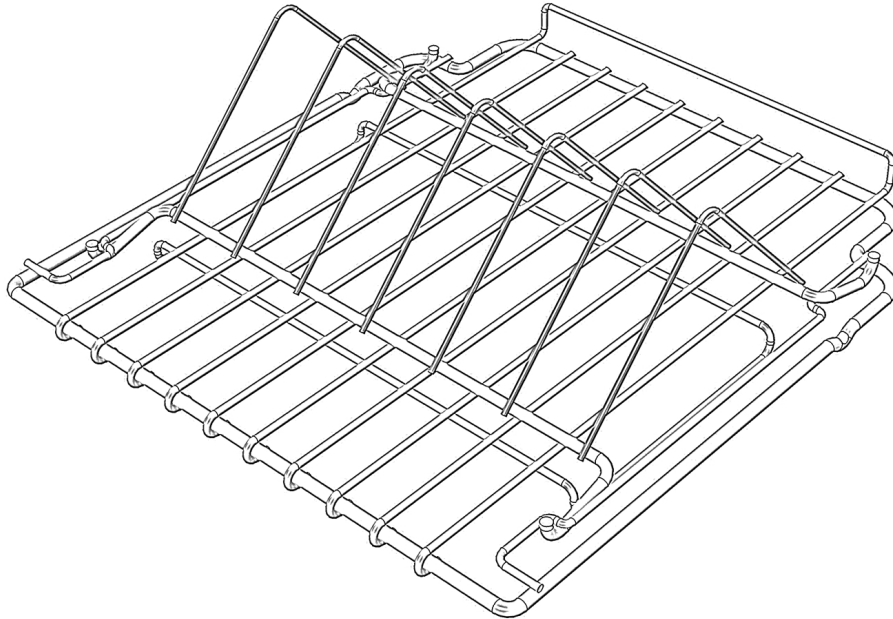
1. Trek de bakplaat uit de holte.
2. Kantel de bordenwarmer naar u toe en zorg ervoor dat hij onder de plaatstangen aan de voorkant haakt.
3. Laat de bordenwarmer voorzichtig op zijn plaats zakken.

De bordenwarmer zit nu op zijn plaats en u kunt er borden in plaatsen.

Zorg er ter voorkoming van brandwonden altijd voor dat u ovenwanten gebruikt als u de bordenwarmer in een hete of pas gebruikte oven plaatst.

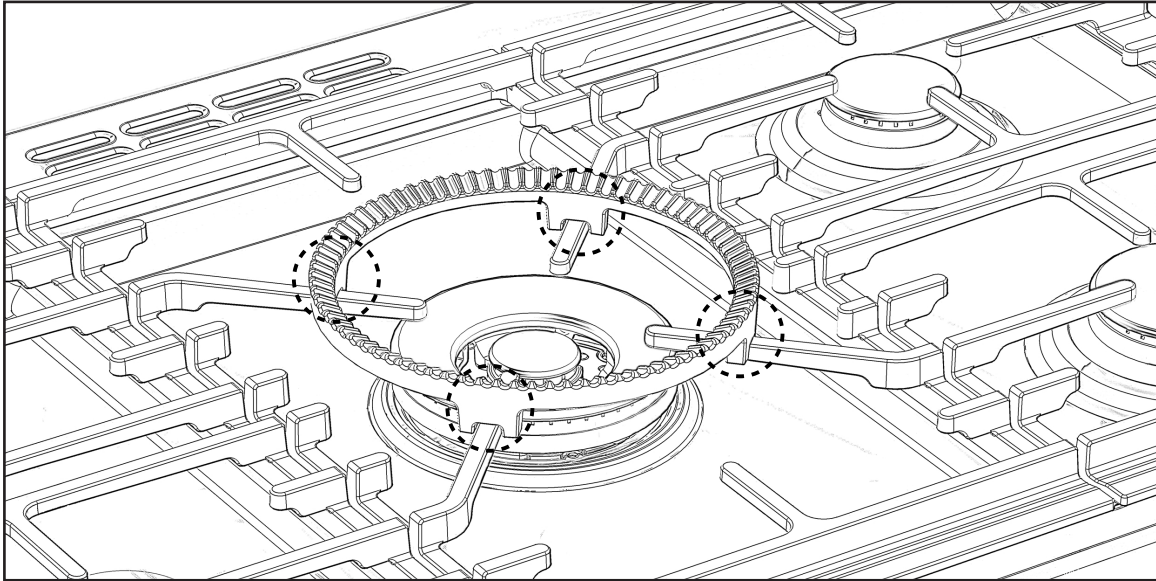
Zorg er altijd voor dat de borden geschikt zijn om te worden verwarmd - sommige borden kunnen barsten of breken wanneer ze aan hitte worden blootgesteld.

Wij bevelen aan om de oven bij het verwarmen van borden tot 70°C, of minder, opwarmd.



UW APPARAAT GEBRUIKEN

Wokbasis (Alleen Deluxe)

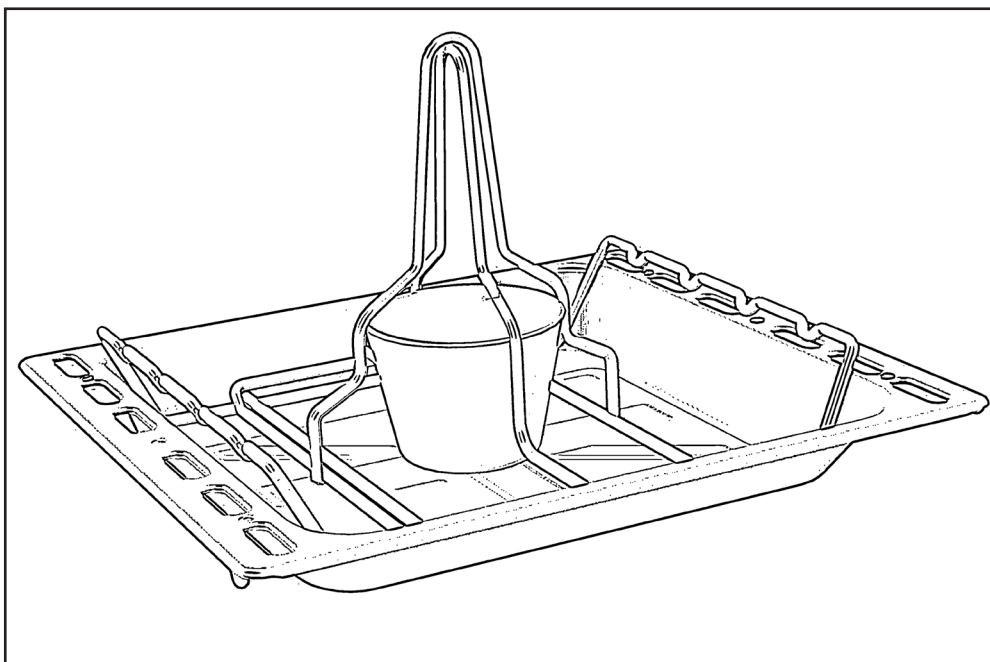


Zorg er a.u.b. voor dat de wokbasis stevig op de vingers van de 4 pandragers staat.

De Steam and Infuse accessoires (Alleen Deluxe)

Het verticale Steam & Infuse kookstelsel is ontworpen om altijd gelijkmatiger gekookte, gezondere en smaakvolle resultaten te leveren. U hoeft de aromapot slechts te vullen met bouillon/kruiden of andere ingrediënten en het gevogelte/vlees over de top te plaatsen.

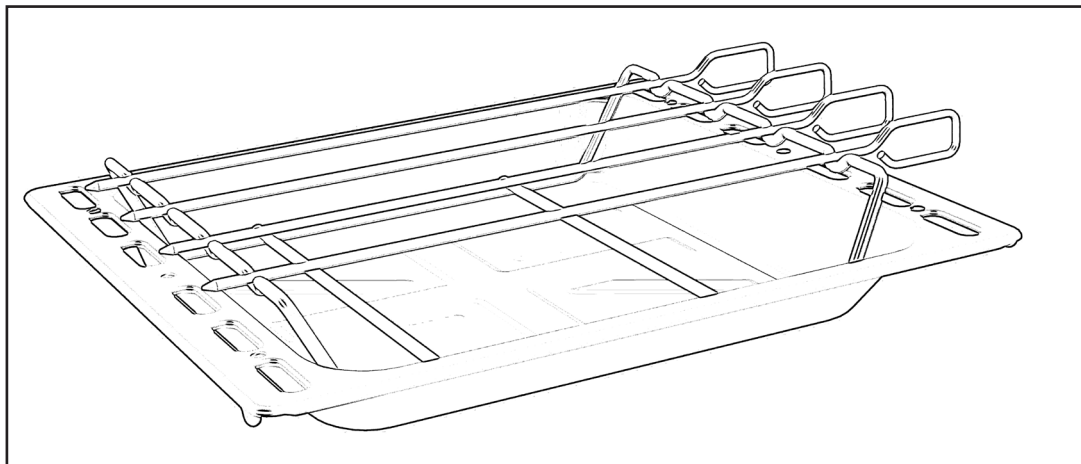
Doordat het gevogelte of ander vlees verticaal wordt ondersteund, worden alle zijden blootgesteld aan de hitte van de oven waardoor het meer gelijkmatig gaar wordt en het vet er uit kan druipen terwijl het vlees van binnenuit op smaak wordt gebracht.



UW APPARAAT GEBRUIKEN

Er is ook een set vleesspiezen inbegrepen die ideaal zijn om kebab te maken en over het speciaal ontworpen rek kunnen worden gehangen.

Opmerking: Vleespennen kunnen niet worden gebruikt in de “longdoor” oven van 90 cm hoog. Plaats de vleespennen zó in de oven dat ze de ventilator aan de achterkant van de oven niet raken.



Opmerking: Als de Steam & Infuse zit niet standaard bij al onze fornuizen. U kunt deze bij onze afdeling verkoop bestellen: verkoop@glendimplex.eu

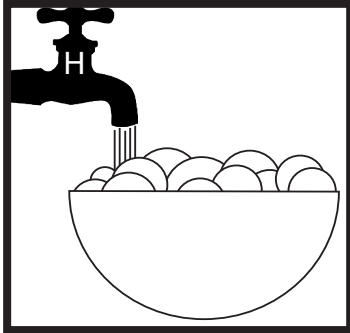
Bezoek a.u.b. onze website voor meer informatie over recepten

HET REINIGEN VAN UW APPARAAT

Wel doen

Opmerking: Schakel het apparaat altijd uit en laat het afkoelen voordat u delen ervan begint schoon te maken.

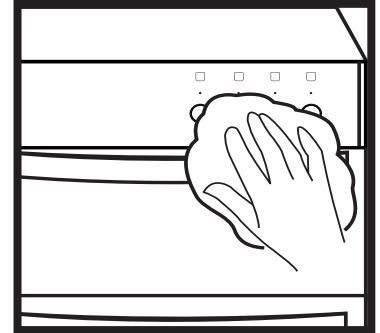
Opmerking: Wees extra voorzichtig bij het reinigen van de symbolen van het bedieningspaneel, omdat ze hierdoor kunnen vervagen.



- Warm sop



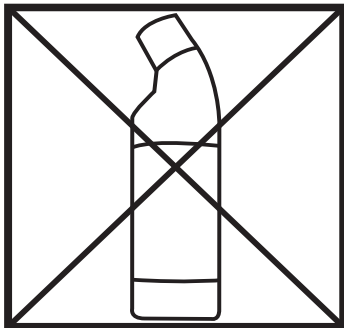
- Schone, uitgewrongen doek



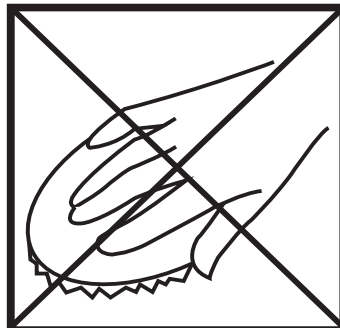
- Veeg af met een vochtige doek
- Droog af met een zachte doek

Tips: Sommige voedingsmiddelen, zoals azijn, vruchtensappen en zout, kunnen het metaal of verfwerk aantasten of beschadigen. Reinig geknoeiide voedingsmiddelen altijd zo spoedig mogelijk.

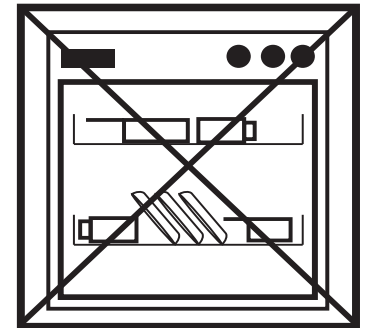
Niet doen



- Niet verdunde bleekmiddelen
- Chloorproducten



- Staalwol
- Schurende schoonmaakmiddelen
- Nylon sponsjes
- Stoomreinigers



- Niet in de vaatwasser doen:
- Gietijzeren bakplaat
 - Pansteunen

HET IS BELANGRIJK OM UW APPARAAT REGELMATIG TE REINIGEN, ALS HET OPBOUWEN VAN VET DE PRESTATIES HIERVAN KAN AANTASTEN, HET KAN BESCHADIGEN EN UW GARANTIE ONGELDIG KAN MAKEN.

GEBRUIK IN AANVULLING OP HET BOVENSTAANDE GEEN METALEN SCHRAPERS OM HET GLAS VAN DE OVENDEUR TE REINIGEN.

Wij bieden een geweldig assortiment aan reinigingsproducten en accessoires voor uw apparaat. VOOR MEER INFO, NEEM CONTACT OP MET GLEN DIMPLEX, TELNR. 00 31 513 656 500.

INSTALLATIE INSTRUCTIES

Lees voordat u begint de aanwijzingen.
Plan uw installatie om uzelf tijd en moeite te besparen.

DIT APPARAAT INCORRECT INSTALLEREN IS GEVAARLIJK EN KAN TOT RECHTSVERVOLGING LEIDEN.

De installatie mag alleen door een vakbekwame installateur or technicus worden uitgevoerd. Wij bevelen aan om het apparaat door een vakbekwame persoon aan te laten sluiten, die een lid is van een vakorganisatie die voldoet aan de vereist lokale voorschriften.

Ons beleid is gericht op constante ontwikkeling en verbetering. Daarom kunnen wij de strikte nauwkeurigheid van al onze illustraties en specificaties niet garanderen. Er kunnen na de publicatie wijzigingen zijn aangebracht.

Houd u zeer zorgvuldig aan de volgende punten;

Ook al is er de uiterste zorg aan besteed om te verzekeren dat dit apparaat geen scherpe randen heeft, bevelen wij aan dat u bij het installeren en verplaatsen van dit apparaat beschermende handschoenen draagt. Dit voorkomt letsel.

Zorg ervoor al uw voedingskabels ver uit de buurt van aangrenzende hittebronnen te houden.

De ruimte voor luchtcirculatie, die zich aan de achterkant onderaan de kookplaat bevindt, verbeterd de betrouwbaarheid door te verzekeren dat deze efficiënt afkoelt.

De installatie moet in lijn met de voor dit soort producten van toepassing zijnde nationale voorschriften worden uitgevoerd.

VOORSCHRIFTEN EN STANDAARDEN

Controleer vóór installatie of de plaatselijke distributiecondities (aard van het gas en de gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn. De afstelcondities staan vermeld op het gegevensplaatje.

Dit apparaat is niet aangesloten op een apparaat voor verbrandingsevacuatie. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de huidige installatienormen. Let voornamelijk op de betreffende vereisten voor ventilatie.

Het is voor uw eigen veiligheid voorgeschreven dat alle gasapparaten geïnstalleerd en onderhouden moeten worden door bekwame personen. GASVEILIG geregistreerde installateurs werken volgens de juiste normen. Volg altijd de meest recente editie als wetgevingen of normen zijn herzien na uitgave van deze documentatie.

In het Verenigd Koninkrijk zijn de voorschriften en normen als volgt:

1. Volg de wettelijke richtlijnen
2. De regionale bouwverordeningen en verordeningen betreffende de verbranding
3. De geldende desbetreffende veiligheidsvoorschriften
4. De bepalingen van het gasbedrijf.
5. De plaatselijke bouwverordeningen en voorschriften voor brandpreventie

Ventilatievereisten

Het gebruik van gaskookapparatuur leidt tot productie van hitte en vocht in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd. Zorg voor een goed geventileerde keuken: houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatoreenheid (mechanische afzuigkap). Langdurig en intensief gebruik van het apparaat kan leiden tot behoefte aan extra ventilatie. Open in dit geval een raam of verhoog de stand van de afzuigkap voor effectievere ventilatie.

Als de kamer is voorzien van een deur die direct naar buiten opent of groter is dan 10m³, dan is er GEEN VENTILATIEOPENING vereist

Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in een slaap/zitkamer kleiner dan 20m³ of in een bad/douchekamer.

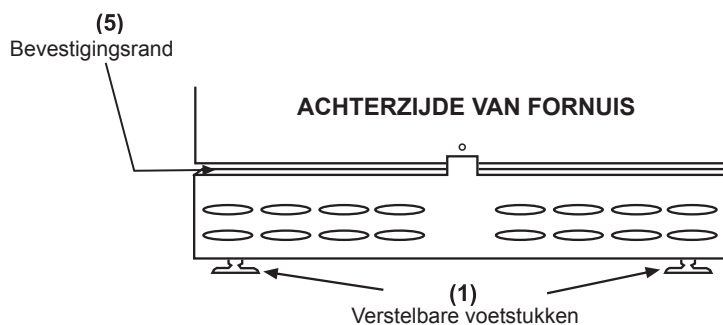
Ramen en permanente ventilatieopeningen mogen niet worden geblokkeerd of verwijderd zonder advies van een erkend gasinstallateur te hebben ingewonnen.

VOORSCHRIFTEN EN STANDAARDEN

Uw fornuis waterpas stellen

Plaats een flesje of waterpas op een bakvel op een ovenschap.

Het fornuis is voorzien van stelootjes (1) zodat u uw fornuis op de gewenste hoogte kunt zetten met de stelootjes aan de voor- en achterzijde van het fornuis.

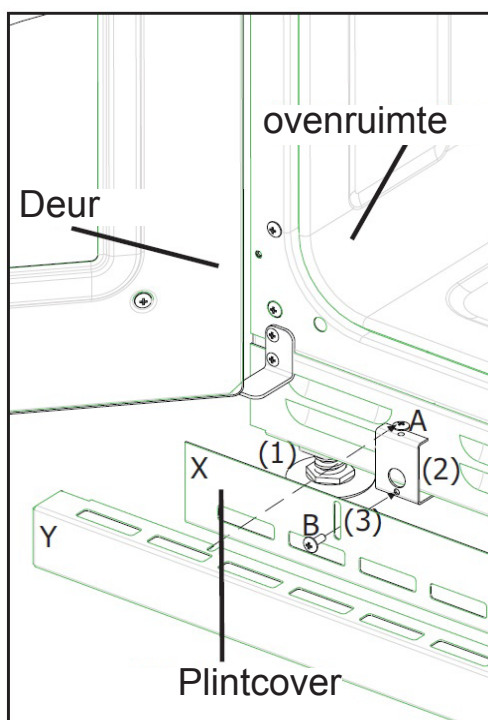


Achterwielen (indien aanwezig)

U kunt de wielhoogte afstellen met een schroevendraaier via de zeskantige opening in de voorplint

De plint bevestigen (indien van toepassing)

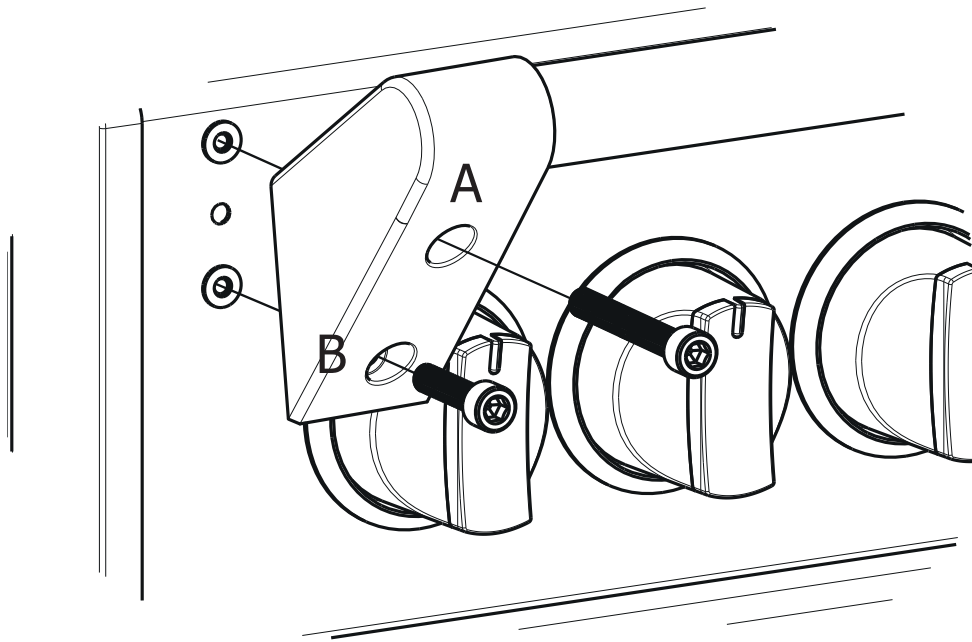
- Controleer of het apparaat is opgeheven tot een hoogte van minstens 915mm voordat u aan de slag gaat. Als het apparaat lager staat dan 915mm, dan kunt u alleen de plintcover gemarkeerd X bevestigen. U kunt de hoogte aanpassen m.b.v. de voeten (1) van het apparaat. Als uw apparaat is voorzien van een opslaglade aan de onderzijde, dan hebt u toegang tot de openingen via de basis van de lade na de mat op te tillen.
- Open de deuren van het apparaat en draai schroef A los op de beugel (2). De schroef niet volledig verwijderen
- Steek schroef B door de opening (3) en draai vast in het kleine gat in de onderzijde van de beugel (2). Zorg ervoor dat de plintcover gelijk zit met het apparaat, maar draai deze niet te stevig vast.



VOOR DE INSTALLATIE

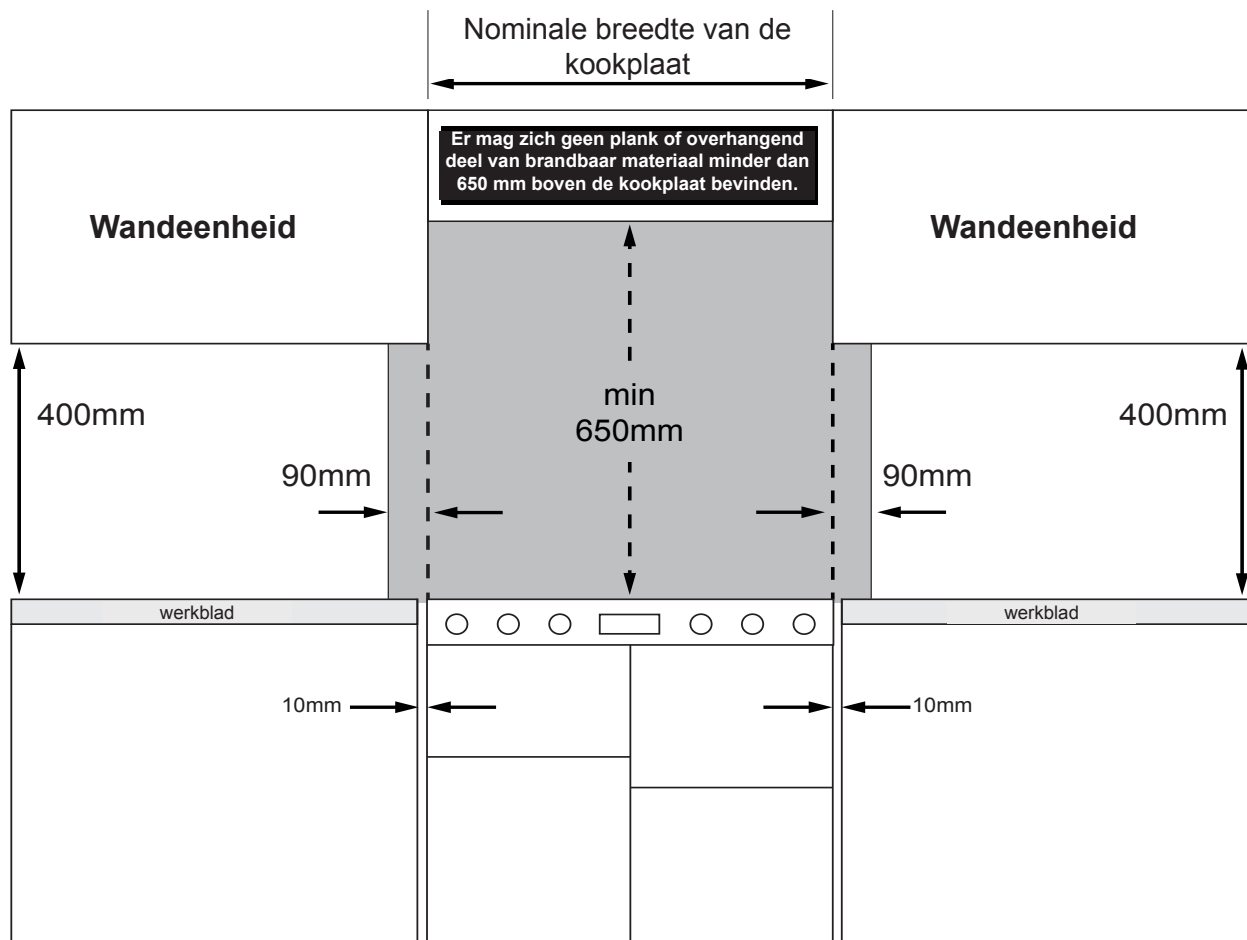
De handdoekhouder bevestigen (indien van toepassing)

- Er zitten twee gaten in de handdoekhouder, boven (A) en onder (B). Deze gaten hebben corresponderende gaten op het paneel aan elk uiteinde.
- De 2x langere schroeven zijn ontworpen voor het bovenste gat (A), terwijl de resterende schroef alleen door het onderste gat (B) past. Beide schroeven zijn M6 schroeven. Gebruik de meegeleverde Allen sleutel en draai de schroeven vast zodat de handdoekhouder gelijk zit met het paneel, maar draai niet te vast aan.

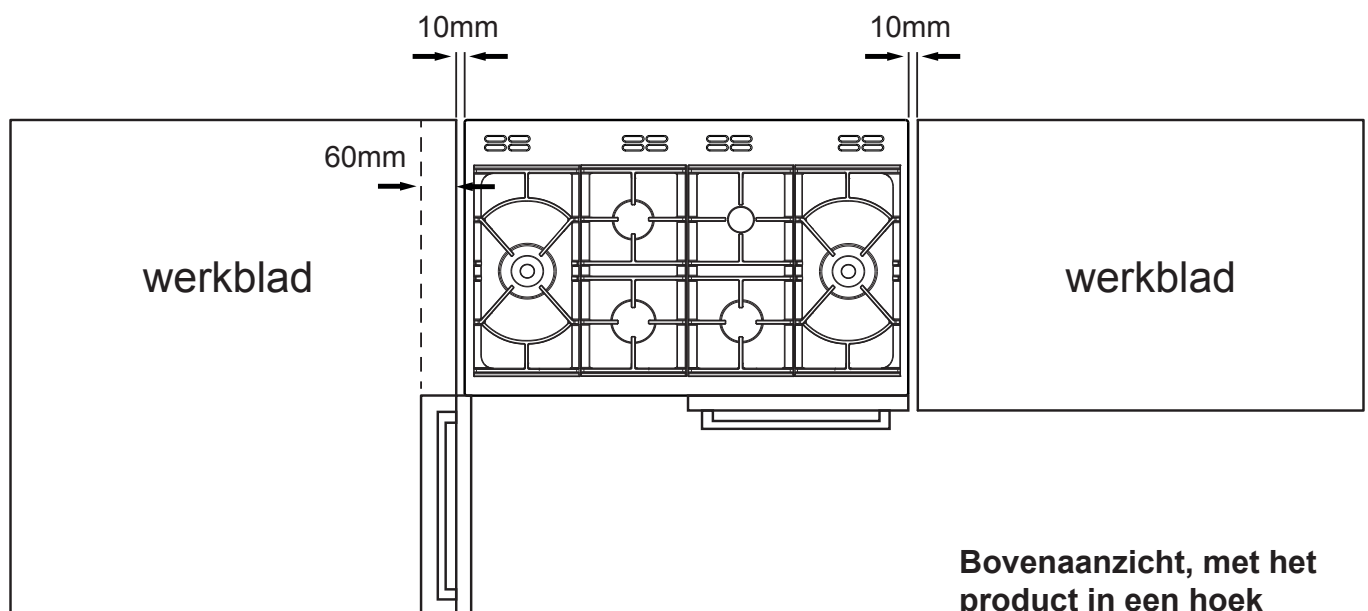


AFMETINGEN EN SPELINGEN

Vrije ruimte van kasten/afzuigkap



Voorraanzicht



Bovenaanzicht, met het product in een hoek

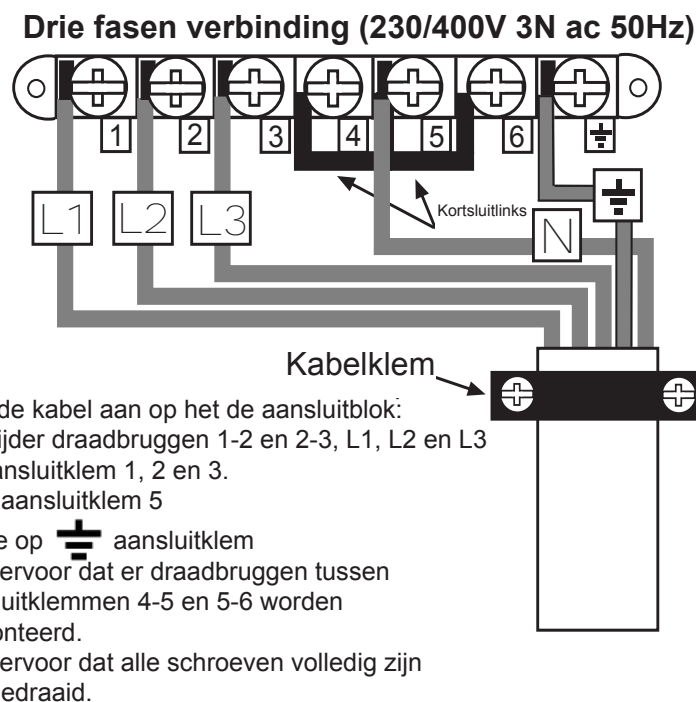
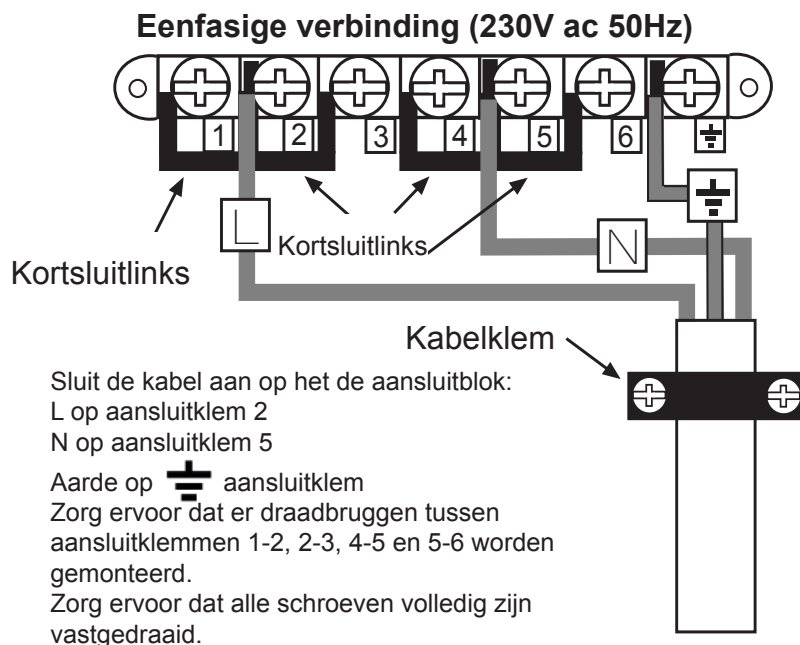
- Als uw apparaat een deur heeft die naar de zijkant opent, raden wij een zijspeling van 60mm aan zodat uw ovendeur geheel kan openen, als het product tegen een muur of een kast wordt geplaatst.

SLUIT AAN OP DE STROOMVOORZIENING - AANSLUITBLOK

WAARSCHUWING: Dit apparaat moet geaard worden.

- Het apparaat moet worden uitgerust met een schakelaar die voorziet in een loskoppeling van alle polen met een minimum contactscheiding van 3mm.
- U hebt toegang tot de voedingsklem door de afdekking van de klemmenstrook achterop het apparaat te verwijderen.
- Maak de verbinding met een geschikte flexibele kabel met een minimumtemperatuur van 70°C.
- Strip eerst de draden en druk de kabel vervolgens door de kabelklem.
- Sluit de kabel aan op de klemmenstrook en draai de schroeven van de kabelklem vast – zie schema.
- Bevestig de afdekking weer op de klemmenstrook.
- Gebruik een kabel die lang genoeg is om het fornuis uit te kunnen trekken, maar het mag niet op de vloer hangen waar het bekneld of verdraaid kan raken wanneer het fornuis terug wordt geschoven.

De schroeven en klemmen op het klemmenblok kunnen beschadigd raken door overmatig vast- en losdraaien. **GEBRUIK GEEN ELEKTRISCH GEREEDSCHAP!**



INBEDRIJFSTELLING

Branderventilatie

Alle branders hebben een vaste ventilatie die niet aangepast kan worden.

Kookpitbrander

Draai de bedieningsknop naar de VOLLEDIG AAN positie en wacht een seconde voordat u op de ontstekingsschakelaar drukt of een lucifer of dunne kaars gebruikt om de brander in te schakelen. Houd de bedieningsknop 15 seconden ingedrukt. Houd de bedieningsknop nooit langer dan 15 seconden ingedrukt. Mocht de brander binnen deze tijd niet activeren, laat de bedieningsknop dan los en wacht een minuutje voordat u het weer probeert.

Controleer de werking van elektrische componenten


Klokprogrammering/Minuutherinnering

Controleer de functies zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven.

Ovenlampje & Convectionventilator

Open de hoofdovendeur. Draai de hoofdregelknop van de oven naar de ontdooi-instelling. Controleer of het ovenlampje en de convectionventilator aan gaan. Draai de bedieningsknop terug naar de stand uit.

Koelventilator

Open de grilldeur. Draai de grillbedieningsknop naar de maximum vermogeninstelling . Controleer of de koelventilator begint te werken. Draai de bedieningsknop terug naar stand uit en controleer of de koelventilator onmiddellijk uitschakelt.

Geef voordat u de installatie voltooid de gebruiksaanwijzing aan de klant

TECHNISCHE GEGEVENS

Gas - bereik

Gegevensplaatje	Onderste deel van het voorframe
Apparatenklasse	Klasse 1 - vrijstaand fornuis
Elektrische voeding	220V - 240V ~ 50Hz
Type Gas	Zie het gegevensplaatje voor het voor u gespecificeerde soort gas. Kan niet van aardgas naar LPG worden geconverteerd. Probeer een apparaat nooit te converteren tenzij het gegevensplaatje aangeeft dat dit mogelijk is.
Instellingen gasdruk	G20 Aardgas @ 20mbar G30 Butaan @ 28-30mbar G31 Propaan @ 37mbar
Branderventilatie	Vast

WAARSCHUWING - Het fornuis moet worden geaard.

Brander/ element	Aardgas/LPG						
	(kW)			Injector (aardgas)	Injector (LPG)	Butaan g/u	Propaan g/u
	Aardgas G20 @ 20mbar	Aardgas G25 @ 25mbar	LPG				
Pit - small	1	1	1,00	77	50	73	72
Pit - medium	2	1,9	2,00	104	70	145	143
Pit - groot	3	2,7	3,00	129	87	218	215
Pit - wok	4	4	4,00	152	100	291	286
Totaal warmte-invoer (5 branders)	12	11,5	12	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.
Totaal warmte-invoer (7 branders)	15	14.4	15	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.

Elektrische voeding/belasting				
Elektrische voeding	Oven	Afmetingen van het apparaat (cm)/ vermogen kW		
		90	100	110
240 V	Multifunctioneel	3,1	3,1	3,1
	Geventileerd	2,0	2,0	2,0
	Met ventilator (90cm hoge oven)	2,5	N.V.T.	N.V.T.
	Geventileerd (90cm Deluxe oven)	1,7 / 3,0	N.V.T.	N.V.T.
	Dubbele variabele grill	1,7 / 2,7	1,7 / 2,7	1,7 / 2,7
	Conventionele bovenkant	1,4	1,4	1,4
	Langzaam koken	N.V.T.	0,17	0,17

Lampen/ventilators oven	
Lampen (90cm Deluxe rechter oven)	25W elk
Lampen	Elk 40W
Koelventilator	Elk 10W
Ovenventilator	Elk 30W

	Elektrische voeding/belasting		
	Afmetingen apparaat (cm)	Elektrische voeding	Maximaal vermogen kW
Dubbele grillmodellen	90	220 - 240V	7,10 - 8,45
	90 (Deluxe)		7,55 - 8,98
	10/110		6,83 - 8,13

GTG-apparaten

Brander/ element	Aardgas/LPG						
	(kW)			Injector (aardgas)	Injector (LPG)	Butaan g/u	Propaan g/u
	Aardgas G20 @ 20mbar	Aardgas G25 @ 25mbar	LPG				
Pit - small	1	0,85	1	72	50	73	72
Pit - medium	2	1,75	2	103	70	145	142
Pit - groot	3	2,7	3	130	86	218	215
Pit - wok	5	4,6	4,6	155 extern 75 intern	100 extern 44 intern	335	329
Totaal warmte-invoer (5 branders)	13	11,65	12,6	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.
Totaal warmte-invoer (7 branders)	18	16,25	17,2	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.	N.V.T.