

# Pelgrim

Handleiding Tussenbouwfornuis

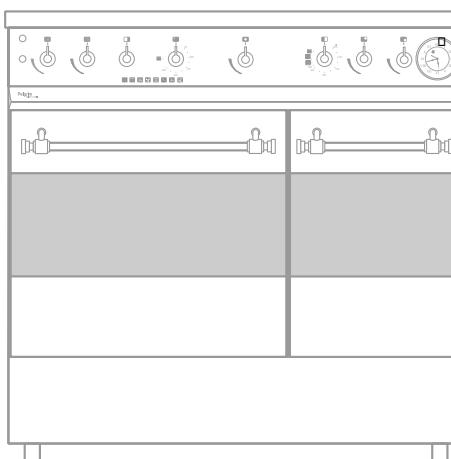
Manual Built-in cooker

Notice d'utilisation Cuisinière intégrable

Anleitung Einbauherd

TBF 9050

TBF 9050 Col.



Nederlands ..... 1 - 13

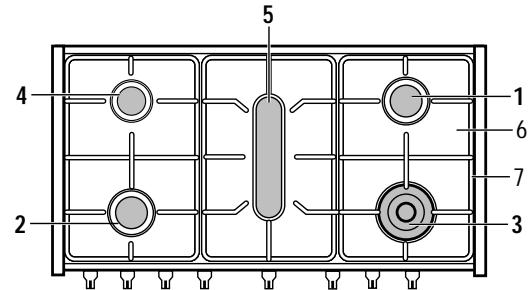
English ..... 14 - 27

Français ..... 28 - 41

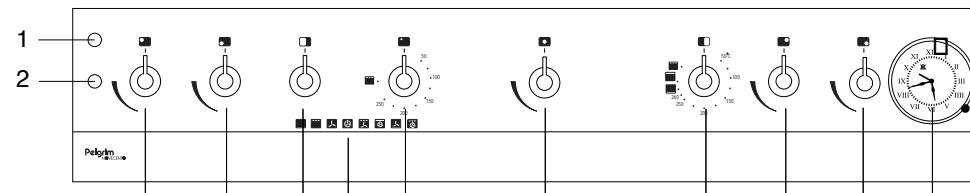
Deutsch ..... 42 - 54



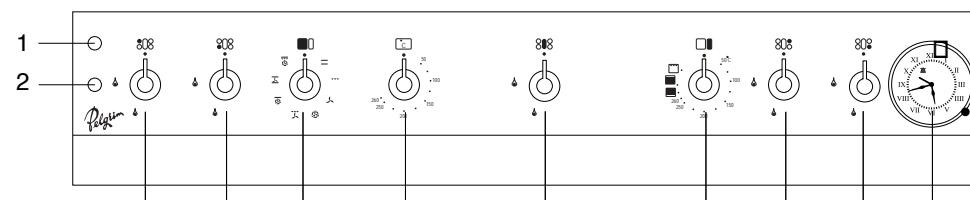
**Doelmatig en Stijlvol**



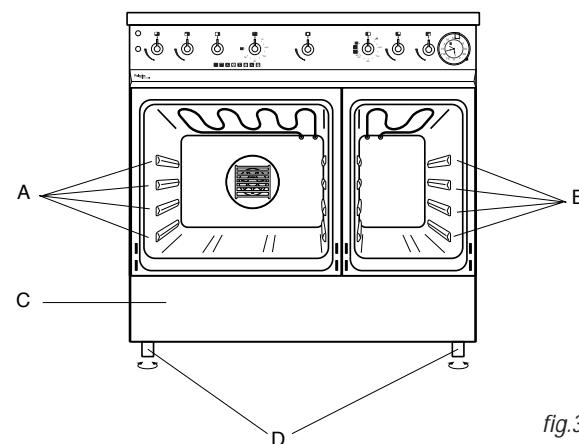
*fig.1*



*fig.2a*



*fig.2b*



*fig.3*

## Toestelinformatie

### kookgedeelte (fig. 1)

- 1 – sterkbrander
- 2 – sterkbrander
- 3 – wokbrander (drievoudige vlam)
- 4 – normaalbrander
- 5 – visbrander
- 6 – pandrager geëmailleerd
- 7 – lekplaat geëmailleerd of roestvrijstaal

### fornuis (fig. 3)

- A – richels oven 1
- B – richels oven 2
- C – opbergglade
- D – stelvoeten

### bedieningspaneel (fig. 2a, 2b)

- 1 – thermostaatlampje oven 1
- 2 – thermostaatlampje oven 2
- 3 – bedienknop normaalbrander **4**
- 4 – bedienknop sterkbrander **2**
- 5 – functieknop oven 1
- 6 – display oven 1
- 7 – thermostaatknop oven 1
- 8 – bedienknop visbrander **5**
- 9 – thermostaatknop oven 2
- 10 – bedienknop sterkbrander **1**
- 11 – bedienknop wokbrander **3**
- 12 – klok

## Technische gegevens

Fornuistype	TBF 9050
	TBF 9050 Col.
<b>Elektrisch:</b>	
Aansluiting 230 V - 50Hz	■
Aansluitwaarde kW	4,5
Ovenverlichting W	2x25 W
<b>Gas:</b>	
Aansluiting G1/2"	■
Aansluitwaarde kW	15,1
<b>Afmeting toestel:</b> 900 x 900/910x 600 bxhxd in mm	

## Gastechnische gegevens

### Belasting gemeten op bovenwaarde

G20 – 20 mbar (I 2E)		spuitstuk		
sterk (1)		1,20 mm	2,75 kW	
sterk (2)		1,25 mm	3,1 kW	
wokbrander (3)		1,45 mm	4,0 kW	
normaal (4)		0,90 mm	1,65 kW	
visbrander (5)		1,40 mm	3,6 kW	
totaal			15,1 kW	

G25 – 25 mbar (I 2L)		spuitstuk		
sterk (1)		1,20 mm	2,75 kW	
sterk (2)		1,25 mm	3,1 kW	
wokbrander (3)		1,45 mm	4,0 kW	
normaal (4)		0,90 mm	1,65 kW	
visbrander (5)		1,40 mm	3,6 kW	
totaal			15,1 kW	

## Introductie

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

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

Veel kookplezier!

## Inhoud

■ <b>Introductie</b>	1
■ <b>Veiligheid</b>	2 - 3
Waar u op moet letten	2
Vóór het eerste gebruik	3
■ <b>Bediening</b>	4 - 5
Ontsteking kookgedeelte	4
Pannen	4
Klok	5
Controlelampje	5
Thermostaatknop	5
■ <b>Oven - mogelijkheden</b>	5 - 7
Functieknop oven 1	5
Functie-/thermostaatknop oven 2	6
■ <b>Toepassing</b>	7 - 9
Baktips	7
Baktafel	8
Grilleren	9
■ <b>Onderhoud</b>	10
Oven reinigen	10
■ <b>Installatie</b>	11 - 12

## Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)
- polypropyleen banden om de doos

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.  
3930 | 5530 | 9805

Dit toestel voldoet aan de geldende  
CE-richtlijnen.

## Waar u op moet letten

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- De met het apparaat in contact staande meubels moeten bestand zijn tegen temperaturen van 90 °C.
- Bij reparatie of schoonmaakbeurten moet het toestel afgesloten worden van stroom en gas. Neem de stekker uit de contactdoos of draai de schakelaar in de meterkast op nul. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.
- Dit toestel mag uitsluitend worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, namelijk het bereiden van eetwaren. Al het andere gebruik dient te worden beschouwd als oneigenlijk en gevaarlijk. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.
- Bij koken en braden worden de branders heet. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Gebruik het toestel niet voor het verwarmen van de keuken. Er ontstaat dan een vochtige atmosfeer
- Bij het gebruik van gas-kookapparatuur ontstaat warmte en vocht in de ruimte waar het toestel is geplaatst. Let op dat de ruimte voldoende is geventileerd: houd natuurlijke ventilatie-openingen open of installeer een mechanische ventilator (wasemkap). Bij langdurig gebruik van de kookplaat kan extra ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een open raam of een hogere stand van de ventilator (wasemkap).
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden (maximaal ca. 100 °C). Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete branders.
- Gebruik het opbergvak niet voor brandgevaarlijke of licht vervormbare materialen.
- Plaats de knoppenbeschermplaat, voordat u gaat grillen. U voorkomt hiermee oververhitting van de bedieningsknoppen.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.

## Vóór het eerste gebruik

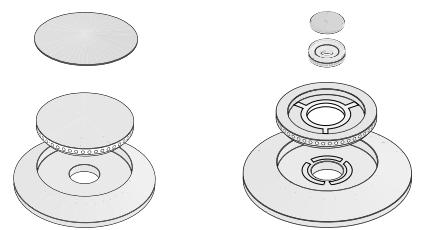
### Kookplaat

#### Inbranden email

- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

#### Branderdeksels

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkelken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben (zie figuur 4).



### Ovens

#### Gebruiksbaar maken van de ovens

- Haal alle toebehoren uit de ovens en reinig ze grondig met een afwasmiddel. Schakel de gesloten lege ovens ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in (oven 1). Na het afkoelen de ovens met warm water schoonmaken.

#### Opmerking

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

#### Geen aluminium op de ovenbodem

- Bedek de ovenbodems nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodems. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailleschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

#### Direct schoonmaken

- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtsappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het emaille of het roestvrijstaal aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

## Ontsteking kookgedeelte

### Elektrische vonkontsteking

Druk de knop van de brander in, draai hem linksom tot volstand. Houd de knop ingedrukt. Er springen dan vonken over op de brander, die nu vanzelf ontsteekt. Hierna kan de vlam traploos ingesteld worden tussen groot en klein. Mocht de brander na herhaalde pogingen niet ontsteken, controleer dan of de branderdop goed op z'n plaats ligt.

### Wokrooster

Het wokrooster (fig. 5) wordt gebruikt bij pannen met een bolle bodem.

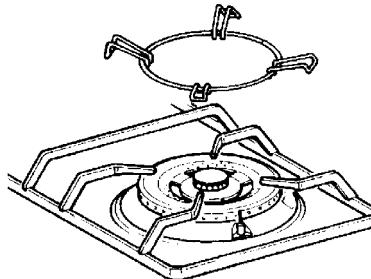


fig. 5

## Pannen

De aanbevolen panbodemdiameters zijn:

- Voor de wokbrander minimaal 28-34 cm.
- Voor de sterkbrander minimaal 22-26 cm.
- Voor de normaalbrander minimaal 16-20 cm.
- Voor de visbrander een ovale pan.

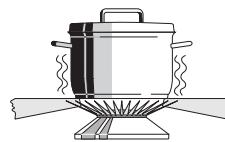


fig. 6

### Fout:

Er ontsnapt veel warmte langs de pan.

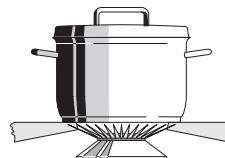


fig. 7

### Goed:

De warmte wordt gelijkmatig over de panbodem verdeeld.

### Tip

Bij het koken zonder deksel of met een verschoven deksel wordt onnodig veel energie verspild.  
Schone pannen nemen beter warmte op.

## Klok

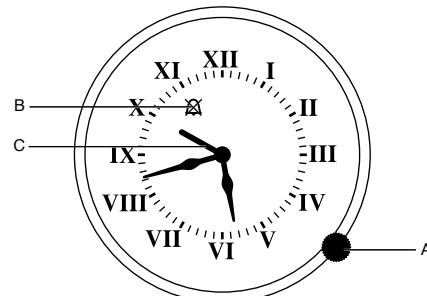


fig. 8

### Dagtijdinstelling

Druk de instelknop (A) in. Houd de knop ingedrukt en draai de wijzers tegen de klok in tot de juiste tijd is bereikt.

### Kookwekker

De kookwekkervunctie is instelbaar tot 50 minuten.  
Draai de instelknop (A) rechtsom totdat de instelwijzer (C) op de gewenste tijd staat.  
Na afloop van de ingestelde tijd geeft de schakelklok een signaal.  
Draai de instelknop door naar positie B. Het signaal stopt.

### Controlelampje zie fig. 2a, 2b (9)

Gedurende de verwarmingsfase brandt het controlelampje. Het lampje dooft als de ingestelde temperatuur bereikt is.

### Thermostaatknop zie fig. 2a, 2b (7)

Met de thermostaatknop stelt u de temperatuur in. De temperaturen zijn traploos instelbaar.

## Functieknop oven 1 zie fig. 2a, 2b (5)

Symbool	Stand	Functie-omschrijving
■	1	conventioneel
■	2	grill
▲	3	ontdooien
▲	4	hetelucht
▲	5	turbo grill
▲	6	warmhoustand
▲	7	turbo conventioneel
▲	8	intensief braden

OVEN - MOGELIJKHEDEN

#### ■ Conventioneel (stand 1)

Thermostaatstand: tussen 50 °C en 260 °C.  
Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven.

Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

#### ■ Grill (stand 2)

Thermostaatstand: ■. Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrild worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

#### ▲ Ondooien (stand 3)

Thermostaatstand: 0. U kunt ontdooien met de ventilator van de oven. Haal de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze in een schaal. Schuif de schaal op het rooster in de onderste richel. Zet de functieknop op ▲ (de ventilator blaast nu koude lucht).

 **Hetelucht** (stand 4)

Thermostaatstand: tussen 50 °C en 260 °C. De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelement. De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmteoverdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.

 **Turbo grill** (stand 5)

Thermostaatstand: tussen 50 °C en 260 °C. Door de keuze-knop op stand  te draaien kunt u grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.  
Plaats de knoppenbeschermplaat als u grilleert met geopende deur.

 **Warmhoudstand** (stand 6)

Thermostaatstand: tussen 50 °C en 260 °C. Het heteluchtelement en het bovenwamte-element zijn ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het warmhouden en gratineren van gerechten en voor het kortstondig extra doorbakken van bijvoorbeeld soufflé's en schuimgebak.

 **Turbo conventioneel** (stand 7)

Thermostaatstand: tussen 50 °C en 260 °C. Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en boven-elementen. De ventilator zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. U kunt op meerdere niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C

lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven. Gebruik deze stand voor het bakken van gerechten.

 **Intensief braden** (stand 8)

Thermostaatstand: tussen 50 °C en 260 °C. De hetelucht in combinatie met het grill-element zorgt ervoor dat de warmte egaal verspreid wordt. Deze kookwijze is geschikt voor gerechten met een goudbruin korstje en een zachte binnenkant. Bij gebruik van deze functie moet de ovendeur gesloten blijven.

## Functie-/thermostaatknop oven 2

De oven is uitgerust met een gecombineerde functie- en thermostaatknop.

 **Conventioneel**

Thermostaatstand: tussen 50 °C en 260 °C. Het gerecht wordt verwarmd door de stralingswarmte van de onder- en bovenelementen. Plaats het gerecht altijd in het midden van de oven.  
Deze stand is geschikt voor het op traditionele manier bereiden van gerechten. De gerechten rijzen goed uit en krijgen een mooie bruine kleur.

 **Onderwarmte**

Alleen de onderwarmte is ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van taart- en pizzabodem.

**■ Bovenwarmte**

Alleen de bovenwarmte is ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor het kortstondig extra doorbakken van soufflé's, schuimgebak etc.

**■ Grill**

Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrilld worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

## Baktips

**Inzethoogten**

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

**Bakvormen zijn belangrijk**

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

**Zo stelt u vast of de taart gaar is**

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

**De taart zakt in**

Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of

stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw kookboek staan aangegeven.

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

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

**De taart wordt aan de bovenkant te donker**

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

**De taart wordt aan de onderkant te donker**

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

**De soufflé is aan de bovenkant veel te donker**

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

**De koekjes plakken aan het bakblik vast**

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

**De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm**

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

## Tabel met baktijden

### TOEPASSING

Gerecht	Hetelucht		Conventioneel		tijd in Min.
	Temp in °C	richel hoogte 1	Temp in °C	richel hoogte 1	
<b>Roerdeeg</b>					
Zandtaart	150 - 170	2	160 - 180	2	50 - 60
Kruidkoek	150 - 170	2	160 - 180	2	70 - 80
Notentaart	150 - 170	2	160 - 180	2	60 - 70
Vruchtentartaart Bakblik	150 - 170	3	180 - 200	2, 3	35 - 45
Vruchtentartaart Bakvorm	150 - 170	3	160 - 180	3	45 - 55
Taartbodem	150 - 170	3	180 - 200	3	20 - 30
Klein gebak	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<b>Bisquitdeeg</b>					
Taartbodem	160 - 180	3	180 - 200	3	25 - 25
Bisquitgebak	160 - 180	3	190 - 210	3	15 - 20
<b>Kneeddeeg</b>					
Kaas-/kwarkgebak	150 - 170	2	180 - 200	2	70 - 80
Koekjes	150 - 170	1,2,4	180 - 200	3	15 - 20
Kruimelgebak	150 - 170	3	180 - 200	3	40 - 50
Taartbodem	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<b>Gistdeeg</b>					
Vruchtentartaart Bakblik	160 - 180	3	190 - 210	3	40 - 50
Kruimelgebak	150 - 170	3	190 - 210	3	35 - 45
Appelflappen	150 - 170	3	170 - 190	3	20 - 30
Pizza	170 - 190	2	190 - 210	2	20 - 35
<b>Soezendeeg*</b>					
Bladerdeeg*	160 - 180	3	190 - 210	3	20 - 30
Bladerdeeg*	170 - 190	3	200 - 220	3	15 - 25

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

1 richelhoogte van onderen.

\*Oven voorverwarmen (de aangegeven tijden 10 minuten korter aanhouden).

### Grilleren

- Bij kleinere hoeveelheden de braadslede bovenin de oven plaatsen (richel 4). Gerechten die een langere grilltijd vergen lager in de oven plaatsen (richel 3). Dit geldt ook bij het grillen van gerechten met grotere oppervlakken.
  - Grillgerecht midden op het rooster leggen (zie tabel).
  - Ovendeur sluiten.
  - Stel de functieknop en de thermostaatknop op de juiste waarden in.
- Donker vlees, zoals rundvlees, wild en schapenvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees, zoals kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte. Licht vlees en visfilet worden aan de buitenkant minder bruin, al zijn ze van binnen gaar en sappig.
- Het grillen van vlees, direct op het rooster, gaat vaak gepaard met rookontwikkeling, doordat vetspetters inbranden op de bodem. U kunt de rookontwikkeling beperken door de braadslede te vullen met water en deze onder het grillrooster te schuiven.
- U heeft dan natuurlijk wel meer condensvorming.

**Grilltijdentabel**

Gerecht	Temp. °C	Richel hoogte	Temp. °C	Richel hoogte	Grilltijd in min.
<b>Vlakke grillgerechten</b>					
Steak	200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelet	200	4			12 - 16
Gehaktbal	200	3			14 - 18
Braadworst	200	3			16 - 20
Visfilet	200	4			14 - 16
Toast	200	4			2 - 4
Toast, belegd	200	3			2 - 4
<b>Hogere grillgerechten</b>					
Sjaslik			200	3	35 - 40
Haantjes, ca 1 kg			200	3	35 - 40
Rollade, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

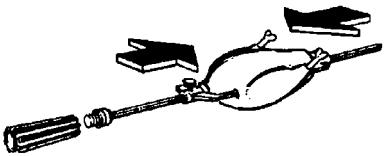
De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

\* richelhoogte van onderen.

## ONDERHOUD

### ■ Grillleren met de grillset (zie fig. 9)

Met deze grillset kunt u bijvoorbeeld kip of rollade tussen de vleeshaken klemmen.



### Buitenkant

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

### Glas

Reinig de ovenruit met een sopje of met Glassex.

### Ovenlamp vervangen



fig. 9



fig. 10

Draai de beschermkap (A), tegen de klok in, los. Vervang de lamp door een nieuwe met eenzelfde wattage. Draai de beschermkap, met de klok mee, weer vast.

### Oven reinigen

#### Let op:

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

#### Geëmailleerde delen

De binnenkant van de ovendeur, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje, eventueel met vloeibare zeep (Jif, Brillo) en nabehandelen met schoon water.

## Installatie

### Algemeen

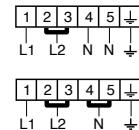
Dit toestel mag alleen door een erkend gastechnisch installateur aangesloten worden. Het toestel wordt niet aangesloten op een rookgas-afvoerkanaal.

### Elektrische aansluiting

$2 \times 1 \text{ N} \sim + 230 \text{ V}$

of

$3 \text{ N} \sim + 230 / 400 \text{ V}$



waarbij de derde fase niet gebruikt mag worden.

Sluit het toestel aan volgens de sticker achterop het fornuis.

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

### Gasaansluiting: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- De gashaansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Voor Nederland zijn dit onder andere de GAVO-voorschriften (NEN 1078). Deze bepalen onder andere dat:
  - uitsluitend goedgekeurde materialen gebruikt mogen worden.

### Let op:

De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.

In de fabriek is het toestel ingeregeld voor G25 (aardgas) met een druk van 25 mbar.  
Toestelcategorie I 2L

- Sluit het fornuis aan met een vaste leiding. Dit in verband met de hoge temperaturen die de oven kan bereiken. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslange is ook toegestaan. Monteer deze slang terzijde van het fornuis om aanraking met hete fornuisdelen te voorkomen. In alle gevallen moet er voor het toestel een gaskraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.

### Let op:

Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden (zie fig. 11). Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.

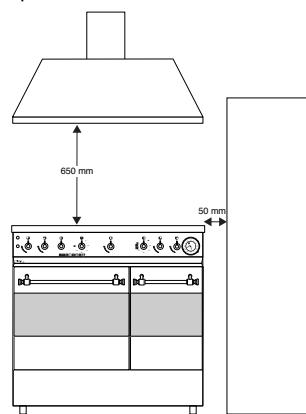


fig. 11

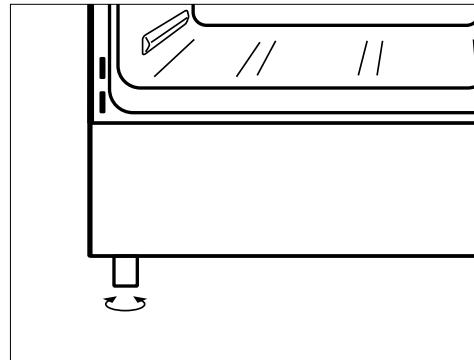
**Waterpas stellen**

fig. 12

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar (zie fig. 12).

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid.
- Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken; het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

## APPLIANCE DESCRIPTION

### Appliance description

#### hotplate (fig. 1)

- 1 – rapid burner
- 2 – rapid burner
- 3 – wok burner (triple flame)
- 4 – semi-rapid burner
- 5 – fish burner
- 6 – enamelled saucepan supports
- 7 – stainless steel drip tray

#### cooker (fig. 3)

- A – oven runners 1
- B – oven runners 2
- C – storage drawer
- D – adjustable feet

#### control panel (fig. 2a, 2b)

- 1 – thermostat lamp oven 1
- 2 – thermostat lamp oven 2
- 3 – operating switch semi-rapid burner 4
- 4 – operating switch rapid burner 2
- 5 – mode switch oven 1
- 6 – display oven 1
- 7 – thermostat switch oven 1
- 8 – operating switch fish burner 5
- 9 – thermostat switch oven 2
- 10 – operating switch rapid burner 1
- 11 – operating switch wok burner 3
- 12 – clock

### Technical specifications

Cooker type	TBF 9050
	TBF 9050 Col.
<b>Electric:</b>	
Power supply 230 V - 50Hz	■
Power consumption kW	4,5
Oven lighting W	2x25 W
<b>Gas:</b>	
Supply G1/2"	■
Consumption kW	15,1
<b>Appliance dimensions:</b>	900 x 900/910x600 wxhxwd in mm

### Gas information

#### Heat input measured on gross C.V.

manifold			
G20 – 20 mbar (1 2E)	rapid (1)	1,20 mm	2,75 kW
	rapid (2)	1,25 mm	3,1 kW
	wok burner (3)	1,45 mm	4,0 kW
	semi-rapid (4)	0,90 mm	1,65 kW
	fish burner (5)	1,40 mm	3,6 kW
	total		15,1 kW

G25 – 25 mbar (1 2L)			
rapid (1)	1,20 mm	2,75 kW	
rapid (2)	1,25 mm	3,1 kW	
wok burner (3)	1,45 mm	4,0 kW	
semi-rapid (4)	0,90 mm	1,65 kW	
fish burner (5)	1,40 mm	3,6 kW	
total		15,1 kW	

## Introduction

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

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

Enjoy your cooking!

## Table of contents

■ <b>Introduction</b> .....	15
■ <b>For your safety</b> .....	16 - 17
Thing to watch for .....	16
Before use .....	17
■ <b>Controls</b> .....	18 - 19
Lighting the burners .....	18
Saucepans .....	18
Clock .....	19
Indicator light .....	19
Thermostat control knob .....	19
■ <b>Oven - possibilities</b> .....	19 - 21
Mode switch oven 1 .....	19
Function/thermostatknob oven 2 .....	20
■ <b>Use</b> .....	21 - 24
Baking tips .....	21
Table for baking .....	22
Grilling .....	23
■ <b>Maintenance</b> .....	24
Oven cleaning .....	24
■ <b>Installation</b> .....	25 - 26

## Packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.

It is made up off:

- cardboard
- polyethylene
- CFC free polystyrene (PS rigid foam)
- polypropylene straps around the box

Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

This appliance complies with the CE directives.

## Things to watch for

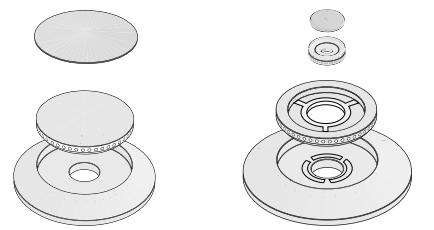
- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered Corgi gas fitter.
- The furniture that is in contact with the appliance must be heat resistant (T 90 °C).
- During repair and cleaning the appliance needs to be disconnected from the power supply (electricity and gas). Remove the plug from the wall socket or turn the switch in the metre cupboard to zero. Turn off the gas tap in the feeder pipe.
- This appliance must only be used for the purpose for which it is designed, i.e. the preparation of food. Use for any other purpose should be considered to be improper and dangerous. We accept no responsibility whatsoever for damage caused by incorrect, improper or irrational use of the appliance.
- When boiling and frying the hob gets hot. Please pay close attention to small children.
- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the appliance when preparing dishes.
- Do not use the appliance to heat the kitchen. This will produce a damp atmosphere.
- When a gas cooking appliance is being used heat and moisture is produced in the area where the appliance is situated. Make sure that the area is sufficiently ventilated; open natural ventilation openings or fit a mechanical ventilator (extractor). When the hob is used for longer periods extra ventilation may be needed, such as an open window or a higher setting on the ventilator (extractor).
- The glass oven door can heat up when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.
- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.
- Do not use the storage drawer for inflammable or slightly ductile materials.
- Affix the switch protection plate before using the grill. In this way you will prevent the control switches from overheating.
- Always cool the oven with a closed oven door.

## Before use

### Cooker

#### Burning in of the enamel

- The burners cause the saucepan supports to get extremely hot. Over time the enamel on the support points can burn in. This cannot be prevented and is not covered by the guarantee.
- Check regularly whether the caps of the burners are properly in position on the burner depressions; improper positioning can make it difficult to light the burners, give rise to an irregular gas flame, or damage the burner caps (see fig. 4).



### Ovens

#### Prepare for use

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

#### Please note:

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

#### No aluminium foil on the oven base

- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.

#### Clean immediately

- Any spillage should be removed immediately, particularly red cabbage, apple sauce and rhubarb. These can leave permanent spots on the stainless steel.

## Lighting the burners

### Electrical spark ignition

Press the knob of burner in and turn it to the left, to the full-on position. Keep the knob depressed. Sparks appear around the burner which then ignites. The gas flame can be smoothly adjusted from high to low. If the burner fails to light after repeated attempts, check to ensure that the burner cap is properly positioned.

### Wok grid

The wok support (fig. 5) is used with pans which have a round bottom.

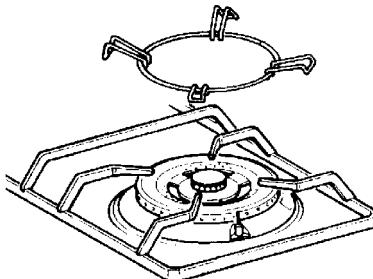


fig. 5

## Saucepans

The recommended pan sizes are:

For the wok burner (triple flame), a minimum of 28-34 cm.

For the rapid burner, a minimum of 22-26 cm.

For the semi-rapid burner, a minimum of 16-20 cm.

For the fish burner, an oval pan.



fig. 6

### Wrong:

A great deal of heat is lost along the sides of the saucepan.

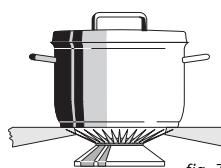


fig. 7

### Right:

The heat is evenly distributed over the base of the saucepan.

### Tip

Keep the lid on the cooking pan while cooking and save up to 50% on energy.

Clean saucepans absorb heat more efficiently.

## Clock

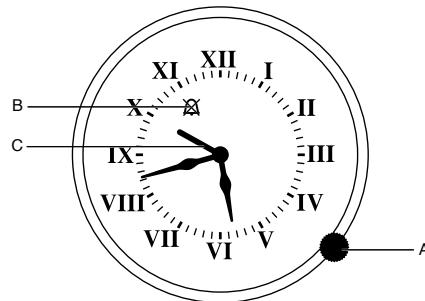


fig. 8

### Clock setting

Press the control knob (A). Keep this pressed in and rotate the hands in an anti-clockwise direction until the correct time is set.

### Cooking timer

The cooking timer can be adjusted to 50 minutes.

Rotate the control knob (A) to the right until the timer hand (C) is set to the desired time. At the end of the set time the clock switch emits a signal. Turn the control knob to position B. The signal stops.

### Indicator light

see fig. 2a, 2b (1, 2)

The indicator light comes on while the oven is warming up. Once the set temperature has been reached, the light goes out.

### Thermostat control knob

see fig. 2a, 2b (7)

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

## Mode switch oven 1

see fig. 2a, 2b (5)

Symbol	Setting	Description
■	1	conventional
■	2	grill
▲	3	defrost
▲	4	hot air
▲	5	turbo grill
▲	6	warming position
▲	7	conventional turbo
▲	8	intensive roasting

## OVEN - POSSIBILITIES

### Conventional (setting 1)

Thermostat setting: from 50 °C to 260 °C.

The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Always place the dish in the centre of the oven.

For the traditional way of preparing dishes.

Dishes rise well and brown nicely.

### Grill (setting 2)

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

### Thawing (setting 3)

Thermostat setting: 0. You can thaw food using the convector oven blower. Remove the wrapping and put the frozen food in a dish.

Slide the dish onto the shelf on the lowest runner. Set the mode switch to ▲ (the ventilator now blows cold air).

 **Hot air** (setting 4)

Thermostat setting: from 50 °C to 260 °C. The air in the oven is heated by the hot air element. The fan in the back of the oven blows hot air into the oven. This is used to heat the dishes.

You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensive heat you can select a temperature of 20 - 30 °C lower than indicated in the conventional recepy.

 **Turbo grill** (setting 5)

Thermostat setting: from 50 °C to 260 °C. By turning the switch to position  you can grill with the ventilator switched on. The ventilator ensures you that the heat is distributed evenly.

Affix the switch protection plate before grilling with the door open.

 **Warming position** (setting 6)

Thermostat setting: from 50 °C to 260 °C. The hot air element and the upper heating element are switched on. This position is suitable for browning and for keeping dishes warm and for the brief extra baking of soufflés and meringues.

 **Turbo conventional** (setting 7)

Thermostat setting: from 50 °C to 260 °C. The air in the oven is heated by the radiant elements at the top and bottom of the oven. The ventilator ensures you that the heat is distributed evenly.

You can use several levels at the same time, thus saving energy. Because of the intensive heat you can select a temperature of 20 - 30 °C lower than indicated in the

conventional recepy. Use this setting for baking.

 **Intensive roasting** (setting 8)

Thermostat setting: from 50 °C to 260 °C. The hot air in combination with the grill element ensures that the heat is evenly distributed. This way of cooking is suitable for dishes with a golden-brown crust and a soft inside. When using this mode keep the oven door closed.

**Mode/thermostat knob oven 2**

The oven is equipped with a combined mode and thermostat switch.

 **Conventional**

Thermostat setting: from 50 °C to 260 °C. The dish is heated by the radiation heat of the upper and lower elements. Always place the dish in the centre of the oven. This position is suitable for the preparation of dishes in the traditional manner. The dishes rise well and become nicely browned.

 **Bottom heat**

Only the bottom heat is switched on. This setting is suitable for short extra baking time for pie- and pizza bases.

**Upper heat**

Only the top heat is switched on. This setting is suitable for short extra baking time for soufflés, meringues, etc.

**Grill**

Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

## Baking tips

**Oven levels**

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

**Tins are important**

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

**How to test whether or not a cake is cooked:**

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

**The cake has not risen proper**

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

**The cake has sunk in the middle**

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

**The cake is too dark on the top**

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

**The cake is too dark on the bottom**

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

**The soufflé is much too dark on top**

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

**The biscuits stick to the baking sheet**

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

**The cake will not turn out of the tin.**

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

## Table for baking

USE

Dish	Hot air		Conventional		time in Min.
	Temp in °C	ridge level <sup>1</sup>	Temp in °C	ridge level <sup>1</sup>	
<b>Stir dough</b>					
Shortbread	150 - 170	2	160 - 180	2	50 - 60
Fruit-cake	150 - 170	2	160 - 180	2	70 - 80
Cake with nuts	150 - 170	2	160 - 180	2	60 - 70
Fruit pie baking tin	150 - 170	3	180 - 200	2, 3	35 - 45
Fruit-cake cake tin	150 - 170	3	160 - 180	3	45 - 55
Pie base	150 - 170	3	180 - 200	3	20 - 30
Small pastries	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<b>Sponges</b>					
Pie base	160 - 180	3	180 - 200	3	25 - 25
Sponges	160 - 180	3	190 - 210	3	15 - 20
<b>Kneading dough</b>					
Cheesecake	150 - 170	2	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	150 - 170	1,2,4	180 - 200	3	15 - 20
Crumble	150 - 170	3	180 - 200	3	40 - 50
Pie base	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<b>Dough with yeast</b>					
Fruit pie baking tin	160 - 180	3	190 - 210	3	40 - 50
Crumble	150 - 170	3	190 - 210	3	35 - 45
Apple pastry	150 - 170	3	170 - 190	3	20 - 30
Pizza	170 - 190	2	190 - 210	2	20 - 35
<b>Choux pastry*</b>	160 - 180	3	190 - 210	3	20 - 30
<b>Puff pastry*</b>	170 - 190	3	200 - 220	3	15 - 25

The figures in this table are guidelines.

<sup>1</sup>shelf height from the bottom

\*Pre-heat oven (shorten the indicated time by 10 minutes).

### Grilling

- When grilling smaller quantities, place the roasting tin at the top of the oven (shelf 4). Dishes which require a longer cooking time should be placed lower in the oven (shelf 3). This also applies when grilling dishes with larger surface areas.
  
  - Place the grill dish in the middle of the oven (see time table for grilling).
  - Close the oven door.
  - Select the required function and thermostat settings.
- Dark meat such as beef, game and mutton will brown more quickly than light meat, such as veal, pork and poultry. Light meat and fish filets will not be as brown on the outside, even when they are done to juicy perfection on the inside.
- Smoke caused by burning grease will often develop when meat is grilled directly on the rack. The smoke development can be minimised by filling the roasting sheet with water and placing it underneath the grill rack. This will, of course, result in increased condensation.

**Table for grilling**

Grill meat	Temp. °C	Ridge level <sup>1</sup>	Temp. °C	Ridge level <sup>1</sup>	Time in min.
<b>Thin items to be grilled</b>					
Steak	200	4			10 - 12
Schnitzel/chops	200	4			12 - 16
Meatballs	200	3			14 - 18
Bratwurst	200	3			16 - 20
Fillet of fish	200	4			14 - 16
Toast	200	4			2 - 4
Toast sandwich	200	3			2 - 4
<b>Thicker items to be grilled</b>					
Kebab			200	3	35 - 40
Chicken, approx. 1 kg			200	3	35 - 40
Rolled meat, approx. 1 kg			200	2	50 - 60
Casseler rib			200	2	60 - 70

The figures in this table are guidelines.

<sup>1</sup>shelf height from the bottom

**Using the grill set (see fig. 9)**

To grill chicken or rolled meats, for example, place them between the meat hooks provided with the grill set.

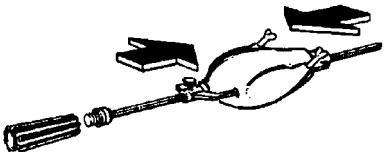


fig. 9

**Smoke**

Spatters of fat from meat being grilled directly on the rack, will often burn on the base of the oven, resulting in smoke. This smoke can be minimized by filling the roasting tin with water and sliding this under the rack. This will of course result in more condensation.

**Oven cleaning****Please note:**

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

**Enamelled parts**

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

**Outside**

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

**Glass**

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

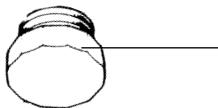
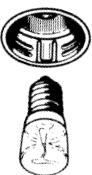
**Replacing the oven light bulb**

fig. 10

Unscrew the protective cover (A) in an anticlockwise direction. Replace the bulb with a new one of the same wattage. Screw the protective cover back on, in a clockwise direction.

## Installation

### General

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

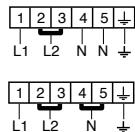
The appliance is not connected to the flue gas outlet channel.

### Electrical connection

$2 \times 1 \text{ N} \sim + 230 \text{ V}$

or

$3 \text{ N} \sim + 230 / 400 \text{ V}$



without using the third phase.

Connect the appliance in accordance with the sticker affixed to the rear of the oven.

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

### Gasconnection: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- The gas connection must comply with national and local regulations. For the Netherlands this includes the GAVO regulations (NEN 1078). Amongst other things these regulations instruct that:
  - only approved materials are to be used.

### Please note:

The type of gas and the country for which the appliance has been designed are indicated on the ratings plate.

The appliance is set in the factory for G25 (natural gas) with a pressure of 25 mbar  
Appliance category 12L.

- Connect the oven directly to the mains. This is because the oven can reach high temperatures. It can also be connected with a specially designed gas hose. Attach this hose at the side of the oven to prevent it touching any hot parts. A gas tap, which is easily accessible, should always be used for the appliance.

### Attention:

Do not install a oven next to a high cupboard or wall made of flammable material. (If there is no alternative, ensure that there is a minimal distance of 50 mm between the outer edge of the oven and the wall in question (see fig. 11). Also ensure that there is a minimum distance of 650 mm between the oven and any overhead extractor fan which may be installed.

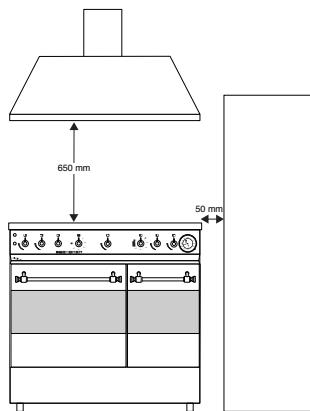


fig. 11

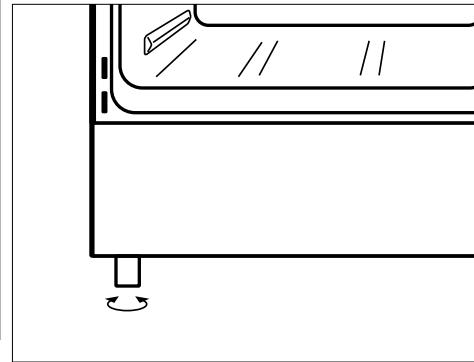
**Levelling**

fig. 12

The height of the oven can be adjusted with the adjustable feet (see fig. 12).

- Before using the appliance for the first time check the connections using water and washing-up liquid to ensure that there are no gas leaks.
- After installation check that the appliance and the burners are working properly; the gas flames should be regular and stable when full on and the burners should not go out when turned to the lowest setting.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Description de l'appareil

#### plan de cuisson (fig. 1)

- 1 – brûleur rapide
- 2 – brûleur rapide
- 3 – brûleur wok (triple flamme)
- 4 – brûleur semi-rapide
- 5 – brûleur pour poissons
- 6 – supports pour casseroles émaillés
- 7 – plaque d'égouttement acier inoxydable

#### Cuisinière (fig. 3)

- A – étages four 1
- B – étages four 2
- C – tiroir de rangement
- D – pieds réglables

#### control panel (fig. 2a, 2b)

- 1 – lampe témoin du thermostat four 1
- 2 – lampe témoin du thermostat four 2
- 3 – bouton de commande brûleur semi-rapide 4
- 4 – bouton de commande brûleur rapide 2
- 5 – bouton de fonction four 1
- 6 – affichage four 1
- 7 – bouton du thermostat four 1
- 8 – bouton de commande brûleur pour poissons 5
- 9 – bouton du thermostat four 2
- 10 – bouton de commande brûleur rapide 1
- 11 – bouton de commande brûleur wok 3  
(pour les sautés)
- 12 – horloge

### Spécifications techniques

#### Type du four

TBF 9050

TBF 9050 Col.

#### Electrique :

Branchemet 230 V - 50Hz



Valeur de branchement kW

4,5

Eclairage du four W

2x25 W

#### Gaz :

Raccordement G1/2"



Puissance connectée kW

15,1

**Dimensions de l'appareil :** 900 x 900/910x

600 lhxpx in mm

### Données techniques relatives au gaz

#### Capacité mesuré à P.C.S.

ajutage			
G20 – 20 mbar			
(1 2E)			
	rapide (1)	1,20 mm	2,75 kW
	rapide (2)	1,25 mm	3,1 kW
	brûleur wok (3)	1,45 mm	4,0 kW
	semi-rapide (4)	0,90 mm	1,65 kW
	br. poissons (5)	1,40 mm	3,6 kW
total			15,1 kW

ajutage			
G25 – 25 mbar			
(1 2L)			
	rapide (1)	1,20 mm	2,75 kW
	rapide (2)	1,25 mm	3,1 kW
	brûleur wok (3)	1,45 mm	4,0 kW
	semi-rapide (4)	0,90 mm	1,65 kW
	br. poissons (5)	1,40 mm	3,6 kW
total			15,1 kW

## Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuison!

## Elimination de l'emballage et appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il contient:

- du carton
- une feuille de polyéthylène (PE)
- du polystyrène exempt de CFC ( mousse dure de PS)
- bandes de polypropylène autour du carton

Eliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.

L'administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.

## Table des matières

■ <b>Introduction</b> .....	29
■ <b>Securite</b> .....	30 - 31
Précautions à prendre .....	30
Avant d'utiliser l'appareil .....	31
■ <b>Commande</b> .....	32 - 33
Allumage .....	32
Casseroles .....	32
Horloge .....	33
Témoin lumineux .....	33
Bouton du thermostat .....	33
■ <b>Possibilities</b> .....	33 - 35
Touche de fonction four 1 .....	33
Bouton de fonction et de thermostat four 2 .....	34
■ <b>Application</b> .....	35 - 38
Conseils de cuisson .....	35
Tableau pour la cuisson .....	36
Griller .....	37
■ <b>Entretien</b> .....	38
Nettoyage .....	38
■ <b>Installation</b> .....	39 - 40

## Précautions à prendre

- Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.
- Les meubles en contact avec l'appareil doivent résister à la chaleur (T 90 °C).
- Lors d'une réparation ou d'un nettoyage, l'alimentation électrique et en gaz de l'appareil doivent être coupées. Otez la fiche de la prise ou placez le commutateur du compteur électrique dans la position zéro. Fermez le robinet de gaz de la conduite d'alimentation.
- Cet appareil est exclusivement réservé aux fins pour lesquels il a été conçu, à savoir, la cuisson alimentaire. Toute autre utilisation doit être considérée comme mal à propos et dangereuse. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts causés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de la cuisinière.
- Lors de la cuisson, la plaque devient chaude. Eloignez les enfants de l'appareil.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la cuisine. L'atmosphère deviendra humide.
- Lors de leur utilisation, les appareils à gaz produisent de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où ils sont installés. S'assurer que la pièce est suffisamment ventilée: maintenir ouverts les orifices naturels de ventilation ou installer un ventilateur (hotte aspirante). En cas d'utilisation prolongée de la table de cuisson, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire: ouvrir par exemple une fenêtre ou régler le ventilateur (hotte aspirante) à une vitesse supérieure.
- La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haut température (par exemple des grilades), atteindre une température de 100 °C. Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud ou traîner sur une table de cuisson chaude.
- Ne pas servir du tiroir pour le rangement de produits inflammables ou légèrement déformables.
- Poser la plaque de protection des boutons avant la mise en marche du gril. On évitera ainsi la surchauffe des boutons de commande.
- Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.

## Avant d'utiliser l' appareil

### Table de cuisson

#### Email brûlé

- Le support pour casseroles est fortement chauffé par les brûleurs à gaz. Après un certain temps, l'email du support peut brûler. Cela est impossible à éviter et n'est donc pas couvert par la garantie.

#### Capuchons de brûleur

- Contrôlez régulièrement la position exacte des capuchons de brûleur sur les réceptacles des brûleurs: une position incorrecte peut engendrer un mauvais allumage, une combustion nuisible ou des dégâts aux capuchons (voir fig. 4).

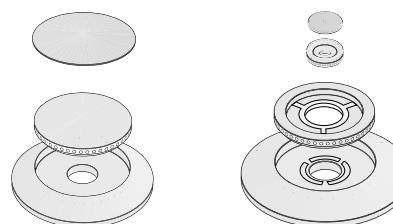


fig. 4

#### Nettoyage immédiat

- Eliminer immédiatement les restes d'aliments comme le chou rouge, la compote de pomme et la rhubarbe. En restant sur l'email ou l'acier inoxydable, ils risquent de les décolorer.

### Les fours

#### Préparer pour l'utilisation

- Sortir tous les accessoires du four et nettoyer soigneusement avec un produit vaisselle. Fermer le four vide et régler à la température maximum pendant une demi-heure environ. Mettre ensuite le gril en marche pendant 15 minutes. Après refroidissement nettoyer le four à l'eau chaude.

#### Remarque

Après une première utilisation à température élevée, une "odeur de neuf" peut provenir du four. Ceci est tout à fait normal.

#### Pas d'aluminium au fond du four

Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut resulter en dégâts de l'email parce que toute chaleur est ferme sous la couverture.

## Allumage

### Allumage piézo-électrique

Appuyez sur le bouton du brûleur et tournez vers la gauche pour le mettre en position optimale. Continuez à appuyer. Des étincelles parviennent au brûleur qui s'allume de lui-même. La flamme peut être réglée progressivement de la position forte à la position faible. Si après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, contrôlez la position correcte du capuchon du brûleur.

### Grille pour wok

Vous utiliserez la grille pour wok (fig. 5) pour les casseroles au fond bombé.

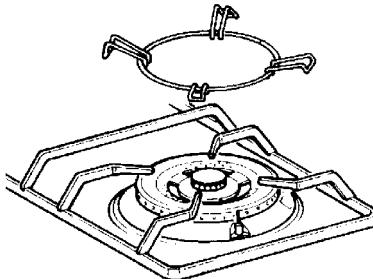


fig. 5

## Casseroles

Diamètres de casserole recommandés:

Pour le brûleur wok, 28-34 cm au minimum;  
Pour le brûleur rapide, 22-26 cm au minimum;  
Pour le brûleur semi-rapide, 16-20 cm au minimum;  
Pour le brûleur pour poissons, un plat ovale.



fig. 6

### Incorrect :

Une grande quantité de chaleur se dégage le long de la casserole.



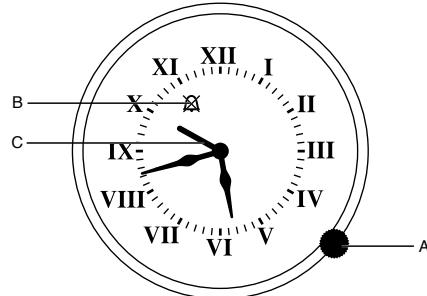
fig. 7

### Correct :

La chaleur est répartie de manière régulière sur la surface inférieure de la casserole.

### Conseil

Mettez le couvercle sur la casserole et vous économiserez ainsi jusqu'à 50% d'énergie. Les casseroles propres diffusent mieux la chaleur.

**Horloge**

**Touche de fonction four 1** voir fig. 2a, 2b (5)

Symbol	Position	Description de la fonction
█	1	conventionnel
▀	2	gril
⌚	3	décongélation
⌚	4	chaleur tournante
⌚	5	turbo gril
⌚	6	garde-au-chaud
⌚	7	turbo conventionnel
⌚	8	rôtisserie intensive

**Sélection de l'heure**

Appuyer sur le bouton de réglage (A). Le maintenir dans cette position et tourner les aiguilles dans le sens contraire jusqu'à obtention de l'heure voulue.

**Minuterie**

Durée maximale de la minuterie : 50 minutes. Tourner le bouton de réglage (A) vers la droite jusqu'à ce que l'aiguille de réglage (C) soit positionnée sur le temps voulu. La minuterie émet un signal sonore à la fin de la durée indiquée. Tourner le bouton de réglage jusqu'à la position B. Le signal s'arrêtera.

**Témoin lumineux** voir fig. 2a, 2b (1, 2)

Pendant la phase de chauffe, le témoin lumineux est allumé. Il s'éteint lorsque la température programmée est atteinte.

**Bouton du thermostat** voir fig. 2a, 2b (7)

Le bouton du thermostat vous permet de programmer la température. Les températures se règlent progressivement.

**█ Conventionnel (position 1)**

Thermostat : entre 50 °C et 260 °C. La préparation est chauffée par les chaleurs du haut et du bas. D'habitude la préparation doit être placée au centre du four. Pour la préparation traditionnelle des plats. N'ouvrez jamais la porte en début de cuisson. Les préparations levées peuvent s'affaisser. Les préparations lèvent bien et obtiennent une belle couleur.

**▀ Gril (position 2)**

Thermostat : ▀. Des morceaux de viande, de poulet ou autre volaille se présentant sous une forme plate peuvent être directement grillés sur la grille. Cette position du gril est aussi appropriée pour faire griller du pain.

**⌚ décongélation (position 3)**

Il est possible de décongeler avec le ventilateur du four à chaleur tournante. Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un plat. Placer le plat sur la grille à l'étage inférieur du four. Avec le bouton de fonction, sélectionner ⌚ (le ventilateur faut circuler de l'air froid).

 **Chaleur tournante** (position 4)

Thermostat : entre 50 °C et 260 °C. L'air dans le four est chauffé par l'élément air chaud. Le ventilateur au fond du four tourne et l'air chaud s'engouffre dans le four. Avec cet air les préparations sont chauffées. Cette fonction vous permet de préparer différents plats simultanément. L'intensité de la chaleur est telle que vous pouvez réduire d'environ 30 °C les températures indiquées dans les recettes conventionnelles.

 **Turbo gril** (position 5)

Thermostat : entre 50 °C et 260 °C. La sélection  permet de faire griller avec ventilateur allumé. Le ventilateur veille à une diffusion uniforme de la température, rendant le tournebroche inutile. Lors de l'utilisation du gril avec porte du four ouverte, poser la plaque de protection des boutons.

 **Garde-au-chaud** (position 6)

Thermostat : entre 50 °C et 260 °C. L'élément de chaleur tournante et l'élément de chaleur-haut sont allumés. Cette fonction "sole" sert à garder au chaud, à gratiner et à dorner rapidement certains plats, comme les soufflés et les meringues.

 **Turbo conventionnel** (position 7)

Thermostat : entre 50 °C et 260 °C. L'air dans le four est chauffé par la résistance supérieure et inférieure. Le ventilateur situé dans la paroi arrière du four aspire l'air se trouvant à l'extérieur du four. A l'aide d'une plaque de distribution d'air, l'air est alors réparti. De cette manière, l'air qui se trouve dans le four circule en permanence.

 **Rôtisserie intensive** (position 8)

En combinaison avec l'élément gril, la chaleur tournante sert à la diffusion uniforme de la chaleur. Cette méthode de cuisson se prête à la préparation de mets croustillants à intérieur moelleux. Fermer la porte du four pour cette fonction.

**Bouton de fonction et de thermostat four 2**

Le four est équipé d'un bouton combiné fonction et thermostat.

 **Conventionnel**

Thermostat : entre 50 °C et 260 °C. La préparation est chauffée par les chaleurs du haut et du bas. D'habitude la préparation doit être placée au centre du four. Pour la préparation traditionnelle des plats. N'ouvrez jamais la porte en début de cuisson. Les préparations levées peuvent s'affaisser. Cette position se prête à la cuisine traditionnelle. Les mets lèvent bien et prennent une belle couleur dorée.

 **Chaleur inférieure**

Seule la chaleur bas est allumée. Cette position convient à la cuisson brève, mais intensive, de fonds de tartes et de pizzas.

 **Chaleur supérieure**

Seule la chaleur haute est allumée. Cette position convient à la cuisson brève, mais intensive, de soufflés, de meringues etc.

 Gril

Des morceaux de viande, de poulet ou autre volaille se présentant sous une forme plate peuvent être directement grillés sur la grille. Cette position du gril est aussi appropriée pour faire griller du pain.

Observez scrupuleusement les temps de cuisson indiqués dans votre livre de cuisson.

## Conseils de cuisson

### Position des plaques/grilles

Selon la hauteur de la tarte ou des gâteaux, faire glisser la plaque dans les deuxièmes ou troisièmes glissières du dessous. Placer les moules sur la grille et faire glisser celle-ci dans les premières ou deuxièmes glissières du dessous.

### Le gâteau est retombé

Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

### Le choix des moules

Le matériel de fabrication de vos moules est très important, surtout pour l'utilisation du four à chaleur par le haut ou par le bas. Les meilleurs moules sont en métal noir ou matière plastique spéciale; ils prennent la chaleur plus rapidement et diminuent les temps de cuisson.

### Le dessus de la tarte est trop cuit

Placer la tarte plus bas, baisser la température de cuisson et laisser cuire la tarte plus longtemps. Utiliser éventuellement un moule en fer noir.

### Pour vous assurer que votre tarte/gâteau est cuit(e)

Piquer dans la partie la plus épaisse à l'aide d'une fourchette dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Si votre fourchette reste sèche et que la pâte ne colle pas sur la fourchette, vous pouvez éteindre votre four et laissez votre tarte/gâteau dans le four éteint pour terminer la cuisson.

### Le dessous de la tarte est trop cuit

Placer la tarte sur un gradin plus élevé et baisser la température de cuisson.

### Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit

Enlever la croûte noircie. Sélectionner la position gril pour obtenir une croûte dorée. Ne pas utiliser de parmesan; ce fromage brunit trop rapidement ce qui lui donne un goût amer. La prochaine fois, placer le moule plus bas dans le four et sélectionner une température plus basse (10 °C de moins).

### Le gâteau retombe

La prochaine fois, faire une pâte moins liquide, ou faire cuire à température moins élevée (10 °C en moins).

### Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie

Remettre la plaque dans le four pendant quelques minutes puis enlever aussitôt les biscuits.

### Le cake est difficile à démouler

Détacher le cake du moule à l'aide d'un couteau. Retourner de nouveau le moule et le recouvrir plusieurs fois d'un torchon mouillé et froid. La prochaine fois, bien beurrer le moule et utiliser un peu de chapelure.

## Tableau pour la cuisson

### APPLICATION

Plat	air chaud		Conventionnel		durée en min.
	Temp en °C	hauteur <sup>1</sup>	Temp en °C	hauteur <sup>1</sup>	
<b>Pâte tournée</b>					
Pâte sablée	150 - 170	2	160 - 180	2	50 - 60
Pain d'épices	150 - 170	2	160 - 180	2	70 - 80
Gâteau aux noix	150 - 170	2	160 - 180	2	60 - 70
Tarte aux fruits sur plaque à pâtisserie	150 - 170	3	180 - 200	2, 3	35 - 45
Petit gâteau	150 - 170	3	160 - 180	3	45 - 55
Fond de tarte	150 - 170	3	180 - 200	3	20 - 30
Tarte aux fruits en moule	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<b>Pâte à biscuit</b>					
Fond de tarte	160 - 180	3	180 - 200	3	25 - 25
Génoise	160 - 180	3	190 - 210	3	15 - 20
<b>Pâte pétrie</b>					
Gâteau au fromage/ fromage blanc	150 - 170	2	180 - 200	2	70 - 80
Biscuits	150 - 170	1,2,4	180 - 200	3	15 - 20
Gâteau brisé	150 - 170	3	180 - 200	3	40 - 50
Fond de tarte	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<b>Pâte à levure</b>					
Tarte aux fruits en moule	160 - 180	3	190 - 210	3	40 - 50
Gâteau brisé	150 - 170	3	190 - 210	3	35 - 45
Chaussons aux pommes	150 - 170	3	170 - 190	3	20 - 30
Pizza	170 - 190	2	190 - 210	2	20 - 35
<b>Pâte à choux*</b>	160 - 180	3	190 - 210	3	20 - 30
<b>Pâte feuilletée*</b>	170 - 190	3	200 - 220	3	15 - 25

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

<sup>1</sup> Hauteur du rebord à partir du bas.

\* Préchauffer le four (réduire de 10 minutes les temps indiqués).

 **Griller**

- En cas de quantités plus petites, placez la lèchefrite dans la partie supérieure du four (rebord 4). Placez à un niveau plus bas les plats qui exigent un temps plus long sous le gril (rebord 3). Ceci vaut également si vous devez mettre sous le gril des plats occupant une plus grande surface.
  - Déposer votre grillade au milieu de la grille.
  - Fermer la porte du four.
  - Réglez le bouton de fonction et le bouton du thermostat sur les valeurs appropriées.
- Les viandes rouges, boeuf, gibier et agneau, sont saisies plus rapidement que les viandes blanches, veau, porc et volailles. La viande blanche et les filets de poissons ont une croûte moins dorée, tout en étant cuit à point. La cuisson des grillades, posées à même la grille, provoque souvent une formation de fumée, provenant de la graisse tombée sur le fond du four. Remplir le lèchefrite d'eau et le glisser en dessous de la grille peut diminuer la fumée, mais augmente par contre la formation de buée.

**Tableau de grillades**

plat	temp. en °C	hauteur <sup>1</sup>	temp. en °C	hauteur <sup>1</sup>	durée en min.
<b>Grillades "plates"/ en tranche</b>					
Steak	200	4			10 - 12
Escalope/côtelette	200	4			12 - 16
Boulette de viande	200	3			14 - 18
Saucisse	200	3			16 - 20
Filet de poisson	200	4			14 - 16
Pain grillé	200	4			2 - 4
Croque Monsieur	200	3			2 - 4
<b>Grillades "hautes"</b>					
Brochettes			200	3	35 - 40
Poulets, 1 kg environ			200	3	35 - 40
Rôti, 1 kg environ			200	2	50 - 60
Côte de porc salé de Cassel			200	2	60 - 70

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

<sup>1</sup> Hauteur du rebord à partir du bas.

 **Rôtisserie/gril - broche complete (voir fig. 9)**

Les crochets spéciaux servent à bien coincer certains morceaux de viande – un poulet ou un rôti par exemple – sur la broche.

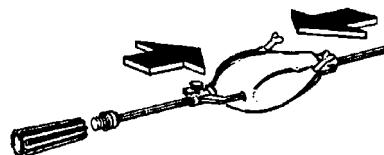


fig. 9

**Formation de fumée**

La cuisson à même la grille entraîne souvent la formation de fumée car les graisses tombent sur la sole du four et brûlent. Nous vous conseillons de verser un peu d'eau dans le plat lèchefrite et de le placer sous la grille afin de recueillir les graisses.

Il se formera alors moins de fumée, mais plus de condensation dans le four.

## Nettoyage

**Attention!**

Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.

**Parties émaillées**

L'intérieur de la porte du four, la sole et la plaque à pâtisserie sont en émail. Nous vous conseillons de les nettoyer dans une eau savonneuse chaude, ou

éventuellement avec un produit d'entretien tel que du Cif, et de les rincer à l'eau claire.

**Extérieur**

Nettoyez l'extérieur du four avec une eau savonneuse chaude ou un savon liquide. Rincez à l'eau propre.

**Verre**

Nettoyez la porte vitrée du four avec une eau savonneuse ou avec Glassex.

**Remplacez l'ampoule du four**

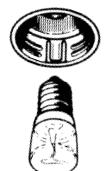


fig. 10

Dévissez la coiffe de protection (A) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ayant la même consommation en watt. Vissez de nouveau la coiffe de protection dans le sens des aiguilles d'une montre.

## Installation

### Generalités

Cet appareil ne peut être installé que par un technicien gazier agréé.

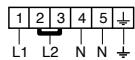
L'appareil n'est pas branché à un canal d'évacuation pour gaz de fumée.

### Branchement électrique

$2 \times 1 \text{ N} \sim + 230 \text{ V}$

ou

$3 \text{ N} \sim + 230 / 400 \text{ V}$



Étant bien entendu que la troisième phase ne devra pas être utilisée. Brancher l'appareil en suivant les directives figurant sur l'autocollant placé en arrière de la cuisinière.

- Le branchement électrique doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Pour les Pays-Bas, il s'agit notamment de la norme NEN 1010.
- La fiche et la prise de courant doivent toujours être accessibles.

### Raccordement du gaz : RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Le branchement au gaz doit satisfaire aux prescriptions nationales et locales. Pour les Pays-Bas, il s'agit notamment des normes GAVO (NEN 1078). Elles stipulent notamment que :
  - seuls les appareils agréés peuvent être utilisés.

### Attention :

Le type de gaz et le pays auxquels l'appareil est destiné sont mentionnés sur la plaque d'identification.

Cette cuisinière a été réglée à l'usine pour G25 (gaz naturel) avec une pression de 25mbar. Appareil de catégorie I 2L.

- Utiliser une conduite fixe pour l'embranchement de la cuisinière, à cause des températures élevées qui peuvent être atteintes dans le four. L'installation au moyen d'un tuyau de sécurité spécial est aussi autorisé. Monter ce tuyau sur le côté de la cuisinière pour éviter tout contact avec des parties brûlantes de l'appareil. Dans tous les cas, un robinet de gaz destiné à la cuisinière devra être placé à un endroit d'accès aisément accessible.

### Attention :

Si la cuisinière doit être placée à côté d'une armoire haute ou de toute autre paroi de matériel inflammable, il faudra prévoir un vide de 50 mm au moins entre la cuisinière et la paroi. Prévoir aussi une distance de 650 mm entre le plan de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration au-dessus du même plan.

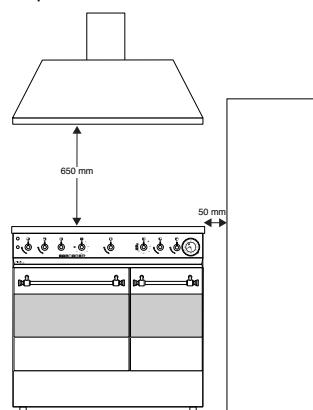


fig. 11

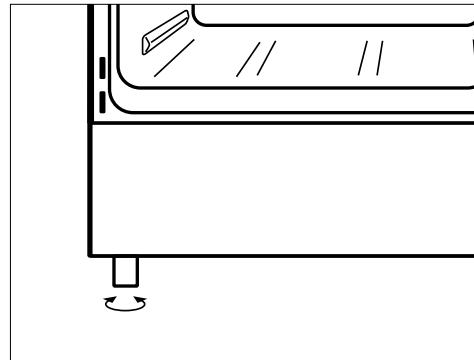
**INSTALLATION****Nivellement**

fig. 12

Les pieds réglables permettent d'égaliser le four dans la hauteur (voir fig. 12).

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'étanchéité des raccordements avec du savon.
- Après l'installation de l'appareil, contrôlez le bon fonctionnement des brûleurs. La flamme doit être régulière et stable en position maximale, tandis que les brûleurs ne peuvent s'éteindre en position minimale.



## GERÄTEBESCHREIBUNG

### Gerätebeschreibung

#### Kochmulde (Abb. 1)

- 1 – Starkbrenner
- 2 – Starkbrenner
- 3 – Wokbrenner (dreifache Flamme)
- 4 – Normalbrenner
- 5 – Fischbrenner
- 6 – emaillierte Rippenplatte als Tragefläche für Töpfe
- 7 – Kochmulde aus Edelstahl

#### Herd (Abb. 3)

- A – Einschub ebene 1
- B – Einschub ebene 2
- C – Geschirrwagen
- D – Verstellfüße

#### Bedienblende (Abb. 2a, 2b)

- 1 – Thermostatlampe Ofen 1
- 2 – Thermostatlampe Ofen 2
- 3 – Bedienknopf Normalbrenner 4
- 4 – Bedienknopf Starkbrenner 2
- 5 – Funktionsknopf Ofen 1
- 6 – Anzeige Ofen 1
- 7 – Thermostatkopf Ofen 1
- 8 – Bedienknopf Fischbrenner 5
- 9 – Thermostatkopf Ofen 2
- 10 – Bedienknopf Starkbrenner 1
- 11 – Bedienknopf Wokbrenner 3
- 12 – Uhr

### Technische Daten

Herdmodell                           TBF 9050  
   TBF 9050 Col.

#### Elektrisch:

Anschluß 230 V - 50Hz                 ■  
Gesamtanschlußwert kW                 4,5  
Ofenbeleuchtung W                       2x25 W

#### Gas:

Anschluß G1/2"                         ■  
Gesamtanschlußwert kW                 15,1

#### Abmessungen des Gerätes:

900 x 900/910x 600 BxHxT in mm

### Gastechnische Informationen

#### Belastung gemessen auf Höchstwert

G20 – 20 mbar (I 2E)	Düse		
	Stark (1)	1,20 mm	2,75 kW
Stark (2)	1,25 mm	3,1 kW	
Wokbrenner (3)	1,45 mm	4,0 kW	
Normal (4)	0,90 mm	1,65 kW	
Fischbrenner (5)	1,40 mm	3,6 kW	
insgesamt		15,1 kW	

G25 – 25 mbar (I 2L)	Düse		
	Stark (1)	1,20 mm	2,75 kW
Stark (2)	1,25 mm	3,1 kW	
Wokbrenner (3)	1,45 mm	4,0 kW	
Normal (4)	0,90 mm	1,65 kW	
Fischbrenner (5)	1,40 mm	3,6 kW	
insgesamt		15,1 kW	

## Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

## Inhaltsangabe

■ <b>Einleitung</b>	43
■ <b>Sicherheitshinweise</b>	44 - 45
Worauf Sie achten müssen	44
Vor dem ersten Gebrauch	45
■ <b>Bedienung</b>	46 - 47
Anzündung Kochmulde	46
Töpfe	46
Uhr	47
Kontrolllampe	47
Thermostatkopf	47
■ <b>Ofen - Möglichkeiten</b>	47 - 49
Functionsknopf ofen 1	47
Functions-/Themostatknopf ofen 2	48
■ <b>Anwendung</b>	49 - 52
Tips für das Backen	49
Übersichtstabelle Backen	50
Grillieren	51
■ <b>Pflege</b>	52
Ofen reinigen	52
■ <b>Installation</b>	53 - 54

## Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial werden gebraucht:

- Karton
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hardschaum)

Diese Materialien sind auf umweltgerechte und den jeweiligen kommunalen Vorschriften entsprechende Weise zu beseitigen. Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Beseitigung ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.

Diese Gerät erfüllt die derzeit gültigen EG-Richtlinien.

## Worauf Sie achten müssen

- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur an das Elektrizitätsnetz anschließen.
- Mit dem Gerät in Kontakt kommende Möbel müssen hitzefest sein ( $T \geq 90^{\circ}\text{C}$ ).
- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Sicherung in der Hausinstallation aus. Den Gashahn der Gasleitung zudrehen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zu dem Zweck benutzt werden, für den es entworfen wurde, nämlich zur Zubereitung von Eßwaren. Jegliche andere Art der Verwendung ist als zweckwidrig und gefährlich zu betrachten. Wir übernehmen keinerlei Haftung bei Schäden durch unsachgemäße, falsche oder irrationale Verwendung des Gerätes.
- Während des Kochens und Bratens erhitzt sich die Kochplatte. Vorsicht wenn Kinder in der Nähe sind.
- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Beheizen der Küche. Dabei würde sich Feuchtigkeit im Raum bilden.
- Bei der Benutzung des Gas-Kochgeräts entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Einbauplatz des Geräts. Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Platzes; halten Sie natürliche Ventilationslöcher offen oder installieren Sie einen mechanischen Ventilator (Abzugshaube). Bei langem Gebrauch der Kochmulde kann zusätzliche Belüftung erforderlich werden, z.B. ein offenes Fenster oder ein höherer Stand des Ventilators (der Abzugshaube).
- Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.B. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters auf ca.  $100^{\circ}\text{C}$  führen. Das sollten Sie berücksichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können in der Tür des heißen Ofens eingeklemmt werden oder auf heiße Kochfelder fallen.
- Verwenden Sie den Geschirrwagen nicht für feuergefährliche oder sich leicht verformende Materialien.
- Befestigen Sie die Knopfschutzleiste, wenn Sie grillen möchten. Hierdurch beugen Sie einer Überhitzung der Bedienknöpfe vor.
- Kühnen Sie die Backofen immer mit geschlossener Tür.

## Vor dem ersten Gebrauch

### Kochmulde

#### Einbrennen Email

- Die Rippenplatte wird durch die Flammen stark erhitzt, wodurch nach einiger Zeit das Email einbrennen kann. Das ist nicht zu vermeiden und fällt darum nicht unter die Garantie.

### Brenner

- Kontrollieren Sie regelmäßig ob die Brennerdeckel noch gut auf den Brennkörpern liegen; eine falsche Lage kann schlechte Zündung, ungünstige Verbrennung oder Schäden an den Brennern zur Folge haben (siehe Abb. 4).

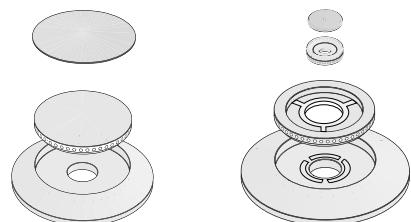


Abb. 4

### Sofort reinigen

- Übergekochte Essensreste sofort beseitigen, insbesondere Rotkohl, Apfelmus und Rhabarber. Wenn diese lange auf Email oder Rostfreistahl einwirken, kan des Verfärbungen zur Folge haben.

### Ofen

#### Gebrauchsfertig machen

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie sie gründlich mit einem Spülmittel. Stellen Sie den geschlossenen leeren Ofen etwa 30 Minuten lang auf die Höchsttemperatur ein. Schalten Sie anschließend 15 Minuten lang das Grillelement ein. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er mit warmem Wasser zu reinigen.

#### Anmerkung

Wenn der Ofen zum ersten Mal hoch erhitzt wird, werden Sie einen Geruch bemerken, der die erste Inbetriebnahme des Ofens kennzeichnet und somit völlig normal ist.

#### Keine Aluminiumfolie

- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emaillebeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflußt.

## Anzündung Kochmulde

### Elektrische Funkenzündung

Den Brennerknopf drücken und nach links in die Großstellung drehen. Den Knopf gedrückt halten. Funken springen auf den Brenner über und sorgen für automatische Zündung. Die Flamme kann stufenlos eingestellt werden, von groß nach klein. Sollte das nach wiederholtem Versuch nicht gelingen, prüfen Sie dann, ob der Brennerdeckel richtig aufliegt.

### Wokrost

Der Wokrost (Abb. 5) wird bei Töpfen mit rundem Boden verwendet.

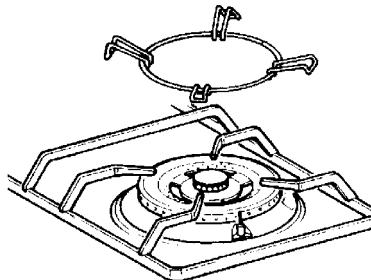
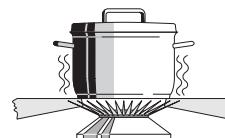


Abb. 5

## Töpfe

Empfohlene Diameter der Topfböden:

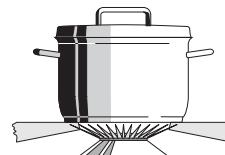
- Für den Wokbrenner min. 28-34 cm.
- Für den Starkbrenner min. 22-26 cm.
- Für den Normalbrenner min. 16-20 cm.
- Für den Fischbrenner ein ovaler Topf.



### Falsch

Zuviel Hitze entweicht am Topf entlang.

Abb. 6



### Gut:

Die Hitze verteilt sich gleichmäßig über den Topfboden.

Abb. 7

### Tip:

Beim Kochen den Deckel auf dem Topf lassen und Sie sparen bis zu 50 % Energie. Saubere Töpfe nehmen besser Wärme auf.

## Uhr

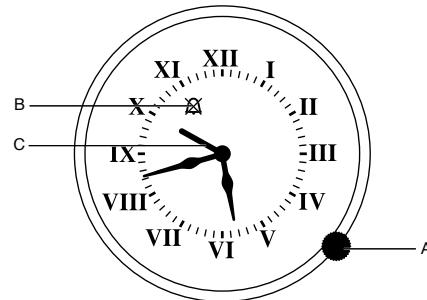


Abb. 8

### Einstellung der Tageszeit

Drücken Sie den Einstellknopf A. Halten Sie den Knopf eingedrückt und drehen Sie die Zeiger entgegen dem Uhrzeigersinn, bis Sie die richtige Uhrzeit erreicht haben.

### Küchenwecker

Der Küchenwecker ist auf 50 Minuten einstellbar. Drehen Sie den Einstellknopf (A) nach rechts, bis der Einstellzeiger (C) die gewünschte Zeit angibt. Nach Ablauf der eingestellten Zeit löst die Zeitschaltuhr einen Signalton aus. Bringen Sie den Einstellknopf in Position B. Der Signalton verstummt.

### Kontrolllampe

siehe Abb. 2a, 2b (1,2)

Mit Hilfe des Thermostatknopfes stellen Sie die Temperatur ein. Die Temperatur lässt sich stufenlos regulieren.

### Thermostatknopf

siehe Abb. 2a, 2b (7)

Mit Hilfe des Thermostatknopfes stellen Sie die Temperatur ein. Die Temperatur lässt sich stufenlos regulieren.

## Funktionsknopf Ofen 1

siehe Abb. 2a, 2b (5)

OFEN - MOGLICHKEITEN

Symbol	Stufe	Funktionsbeschreibung
■	1	konventionell
■	2	Grill
▲	3	Auftauen
▲	4	Heißluft
▲	5	Turbogrill
▲	6	Warmhaltestufe
▲	7	Turbo konventionell
▲	8	Intensivbraten

#### ■ Konventionell (Stufe 1)

Thermostatstellung: zwischen 50 °C und 260 °C. Das Gericht wird durch die Ober- und Unterhitze erhitzt. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Backofens.

Diese Stufe eignet sich zur traditionellen Zubereitung von Gerichten. Die Gerichte gehen gut auf und werden gleichmäßig gebräunt.

#### ■ Grill (Stufe 2)

Thermostatstellung: ■. Flache Stücke Fleisch, Huhn oder sonstiges Geflügel können direkt auf dem Rost gegrillt werden. Diese Grillstufe ist auch zum Toasten von Brot geeignet.

#### ▲ Auftauen (Stufe 3)

Thermostatstellung: 0 Mit dem Ventilator des Heißluftofens können Sie Speisen auftauen. Nehmen Sie die Tiefkühlprodukte aus der Verpackung und legen Sie diese in eine Schale. Schieben Sie das Geschirr auf die untere Schiene. Stellen Sie den Funktionsschalter auf ▲ (das Gebläse bläst jetzt Kaltluft).

## OFEN - MOGLICHKEITEN

### Heißluft (Stufe 4)

Thermostatstellung: zwischen 50 °C und 260 °C.  
Das Gericht wird durch die Wärme des Heißluftelements erhitzt. Der Ventilator in der Rückwand verteilt die heiße Luft im Ofen. Dadurch werden die Gerichte erwärmt.

Mit dieser Funktion können Sie auf mehreren Ebenen backen, damit Sie Energie sparen. Durch die intensivere Wärmeübertragung können Sie die häufig angegebenen Temperaturen für den konventionellen Backofenbetrieb um 20 - 30 °C reduzieren.

### Turbogrill (Stufe 5)

Thermostatstellung: zwischen 50 °C und 260 °C.  
Wenn Sie den Schaltknopf auf die Stufe  drehen, können Sie bei eingeschaltetem Ventilator grillen. Befestigen Sie die Knopfschutzleiste, wenn Sie bei geöffneter Ofentür grillen.

### Warmhaltestufe (Stufe 6)

Thermostatstellung: zwischen 50 °C und 260 °C.  
Das Heißluftelement und das Oberhitze-Element sind eingeschaltet. Diese Stufe ist zum Warmhalten und Überbacken von Gerichten geeignet. Ferner können Sie auf dieser Stufe Aufläufe und Schaumgebäck kurz durchbacken.

### Turbo konventionell (Stufe 7)

Thermostatstellung: zwischen 50 °C und 260 °C.  
Das Gericht wird durch die Ober- und Unterhitze erhitzt. Der Ventilator in der Rückwand verteilt die Wärme im Backofen.  
Mit dieser Funktion können Sie auf zwei Ebenen backen, damit Sie Energie sparen.

Durch die intensivere Wärmeübertragung können Sie die häufig angegebenen Temperaturen für den konventionellen Backofenbetrieb um 20 - 30 °C reduzieren.

### Intensivbraten (Stufe 8)

Thermostatstellung: zwischen 50 °C und 260 °C.  
Heißluft sorgt in Kombination mit dem Grillelement dafür, daß die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Auf diese Weise können Sie Gerichte mit einer goldbraunen Kruste und einem saftigen Inneren zubereiten. Bei Benutzung dieser Funktion muß die Ofentür geschlossen bleiben.

## Funktions-/Thermostatkopf Ofen 2

Der Ofen ist mit einer kombinierten Funktions- und Thermostattaste ausgestattet.

### Konventionell

Thermostatstellung: zwischen 50 °C und 260 °C.  
Das Gericht wird durch die Ober- und Unterhitze erhitzt. Stellen Sie das Gericht immer in die Mitte des Backofens.  
Diese Stufe eignet sich zur traditionellen Zubereitung von Gerichten. Die Gerichte gehen gut auf und werden gleichmäßig gebräunt.

### Unterhitze

Es ist lediglich die Unterhitze eingeschaltet. Diese Betriebsart eignet sich für Obstkuchen und Pizzen, bei denen der Belag schon genügend gebräunt ist, aber der Boden noch etwas durchbacken muß.

**Oberhitze**

Es ist lediglich die Oberhitze eingeschaltet. Dieser Betriebsart eignet sich für das Überbacken von Aufläufen.

**Grill**

Flache Stücke Fleisch, Huhn oder sonstiges Geflügel können direkt auf dem Rost gegrillt werden. Diese Grillstufe ist auch zum Toasten von Brot geeignet.

## Tips für das Backen

**Backhöhen**

Je nach Höhe des Gebäcks oder der Plätzchen legen Sie das Backblech in die zweite oder dritte Schiene von unten. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

**Backformen**

Insbesondere bei Öfen mit Ober- und Unterhitze spielt das Material der Backformen eine große Rolle. Die besten Backformen sind aus schwarzem Blech hergestellt oder mit einem speziellen Kunststoff beschichtet, da sie die Wärme am schnellsten aufnehmen und die Zubereitungszeiten verkürzen.

**So können Sie feststellen, ob die Torte gar ist:**

Stechen Sie 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit mit einem Hölzchen in die Torte und zwar dort, wo diese am höchsten ist. Wenn das Hölzchen trocken bleibt und kein Teig daran klebt, können Sie den Ofen ausschalten und die Nachwärmе benutzen, um die Torte gut durchbacken zu lassen.

**Die Torte fällt zusammen.**

Benutzen Sie beim nächstenmal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

Sie müssen sich genau an die im Backbuch angegebenen Rührzeiten halten.

**Die Torte ist eingefallen**

Die Torte hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen müssen Sie die Torte vorsichtig mit einem Messer lösen.

**Die Torte ist an der Oberseite zu dunkel.**

Die Torte auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und die Torte länger backen lassen und even-tuell eine schwarze Backform gebrauchen.

**Die Torte ist an der Unterseite zu dunkel.**

Das Gebäck auf eine höhere Schiene schieben und die Temperatur niedriger einstellen.

**Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel.**

Entfernen Sie die Kruste und lassen Sie danach, indem Sie den Grill gebrauchen, eine braune Kruste auf den Auflauf kommen. Gebrauchen Sie keinen Parmesankäse: Diese Käsesorte wird zu schnell braun und schmeckt dann bitter. Stellen Sie beim nächstenmal die Form etwas niedriger in den Ofen und schalten Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

**Die Plätzchen kleben am Backblech.**

Schieben Sie das Backblech noch kurz in den Ofen und nehmen Sie danach die Plätzchen sofort vom Blech.

**Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen.**

Lösen Sie den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer. Drehen Sie die Form noch einmal um und bedecken Sie das Ganze ein paarmal mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächstenmal die Form gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

## Übersichtstabelle Backen

### ANWENDUNG

Rezept	Heißluft		Konventionell		Zeit in Min.
	Temp in °C	Einschub ebene <sup>1</sup>	Temp in °C	Einschub ebene <sup>1</sup>	
<b>Rührteig</b>					
Sandkuchen	150 - 170	2	160 - 180	2	50 - 60
Napfkuchen	150 - 170	2	160 - 180	2	70 - 80
Nußkuchen	150 - 170	2	160 - 180	2	60 - 70
Obstkuchen (Blech)	150 - 170	3	180 - 200	2, 3	35 - 45
Obstkuchen (Form)	150 - 170	3	160 - 180	3	45 - 55
Tortenboden	150 - 170	3	180 - 200	3	20 - 30
Kleingebäck	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<b>Bisquitteig</b>					
Tortenboden	160 - 180	3	180 - 200	3	25 - 25
Bisquitrolle	160 - 180	3	190 - 210	3	15 - 20
<b>Knetteig</b>					
Käse-/Quarkkuchen	150 - 170	2	180 - 200	2	70 - 80
Kleingebäck	150 - 170	1,2,4	180 - 200	3	15 - 20
Streuselkuchen	150 - 170	3	180 - 200	3	40 - 50
Tortenboden	150 - 170	3	180 - 200	3	15 - 25
<b>Hefeteig</b>					
Obstkuchen (Blech)	160 - 180	3	190 - 210	3	40 - 50
Streuselkuchen	150 - 170	3	190 - 210	3	35 - 45
Apfeltaschen	150 - 170	3	170 - 190	3	20 - 30
Pizza	170 - 190	2	190 - 210	2	20 - 35
<b>Brandteig*</b>					
Blätterteig*	160 - 180	3	190 - 210	3	20 - 30
Blätterteig*	170 - 190	3	200 - 220	3	15 - 25

Die Angaben in dieser Tabelle sind Richtwerte.

<sup>1</sup> Schienenhöhe von unten

\*Ofen vorwärmen: die angegebenen Zeiten um ca. 10 Minuten verkürzen.

### Grillieren

- Schieben Sie bei kleineren Mengen die Bratpfanne oben in den Ofen (Schiene 4). Gerichte, die eine längere Grillzeit erfordern, müssen Sie weiter unten in den Ofen schieben (Schiene 3). Dies gilt auch beim Grillen von großflächigen Gerichten.
  
  - Grillblech mitten auf den Rost legen (siehe Tabel).
  
  - Ofentür schließen.
  
  - Stellen Sie den Funktionsschalter und den Thermostatschalter auf die richtigen Werte ein.
- Dunkles Fleisch, wie zum Beispiel Rindfleisch, Wild und Hammelbraten, bräunt schneller als helles Fleisch, wie zum Beispiel Kalbsfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. Leichtes Fleisch und Fischfilets werden von außen weniger braun, selbst wenn sie von innen bereits gar und saftig sind.
- Beim Grillieren von Fleisch, das direkt auf dem Rost liegt, entwickelt sich Rauch, der durch in den Boden einbrennende Fettspritzer entsteht. Diese Rauchentwicklung können Sie einschränken, indem Sie die Bratpfanne mit Wasser füllen und unter den Grillrost schieben. Selbstverständlich wird sich dann mehr Kondenswasser bilden.

**Übersichtstabelle Grillen**

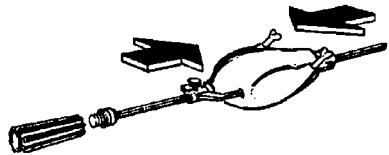
Grillgericht	Temp. °C	Einschub- ebene <sup>1</sup>	Temp. °C	Einschub- ebene <sup>1</sup>	Grillzeit min.
<b>Flaches Grillgut</b>					
Steak	200	4			10 - 12
Schnitzel/Kotelett	200	4			12 - 16
Frikadelle	200	3			14 - 18
Bratwurst	200	3			16 - 20
Fischfilet	200	4			14 - 16
Toast	200	4			2 - 4
Toast, belegt	200	3			2 - 4
<b>Höheres Grillgut</b>					
Schaschlik			200	3	35 - 40
Hähnchen, ca 1 kg			200	3	35 - 40
Rollbraten, ca 1 kg			200	2	50 - 60
Kassler			200	2	60 - 70

Die Angaben in dieser Tabelle sind Richtwerte.

<sup>1</sup> Schienenhöhe von unten

 **Grillen mit Grillset** (siehe Abb. 9)

Mit diesem Grillset können Sie beispielsweise Hähnchen oder Rollbraten zwischen die Fleischhaken klemmen.



**Außenseite**

Reinigen Sie die Außenseite des Ofens mit einer warmen Waschlauge oder flüssiger Seife. Behandeln Sie sie danach mit sauberem Wasser.

**Glas**

Reinigen Sie das Ofenfenster mit einer Waschlauge oder einem Glasreiniger.

**Ofenlampe ersetzen**

Abb. 9

**Rauchentwicklung**

Das Grillen von Fleisch direkt auf dem Rost, ist häufig mit Rauch-entwicklung verbunden, weil Fettspritzer in den Boden einbrennen. Sie können die Rauchentwicklung einschränken, wenn Sie den Bratschlitten mit Wasser füllen und diesen unter den Grillrost schieben.

Sie erhalten dann natürlich mehr Kondenz.

**Ofen reinigen**

**Achtung:**

Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.

**Emaillierte Teile**

Die Innenseite der Ofentür, der Ofenboden und die Back- und Bratplatte sind vollständig emailliert.

Diese können Sie am besten mit warmer Seifenlauge, evtl. mit flüssiger Seife (oder anderen, nicht kratzenden Putzmitteln) reinigen und dann mit klarem Wasser nachbehandeln.



Abb. 10

Nehmen Sie die Schutzkappe ab, indem Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Ersetzen die Lampe durch eine neue Lampe mit der gleichen Wattleistung. Setzen Sie die Schutzkappe wieder auf und drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn fest.

## Installation

### Allgemeines

Dieses Gerät darf nur von einem qualifizierten Gasinstallateur angeschlossen werden.

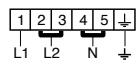
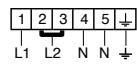
Das Gerät wird nicht an einen Rauchgaskanal angeschlossen.

### Stromversorgung

**2 x 1 N ~ + 230 V**

oder

**3 N ~ + 230 / 400 V**



wobei die dritte Phase nicht benutzt werden darf.

Schließen Sie den Herd gemäß den Angaben auf dem Etikett auf der Rückseite des Gerätes an.

- Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Für die Niederlande gilt u.a. die NEN 1010-Richtlinie.
- Steckdose und Stecker müssen immer gut zugänglich sein.

### Gasanschluß: RC 1/2" (ISO 7/1-RC 1/2)

- Der Gasanschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Für die Niederlande gilt u.a. die GAVO-Richtlinie (NEN 1078)

Diese besagen u.a., daß:

- ausschließlich zugelassene Materialien verwendet werden dürfen.

### Achtung:

Gasart und Land, wofür sich das Gerät eignet, sind auf dem Typenschild angegeben.

Im Werk wurde das Gerät auf G25 (Erdgas) mit einem Druck von 25 mbar für die Gerätekategorie I 2L abgestimmt.

- Schließen Sie den Herd an eine feste Leitung an. Dies ist aufgrund der hohen Temperaturen erforderlich, die der Ofen erreichen kann. Anschluß mittels eines speziell dafür bestimmten Sicherheitsschlauches ist ebenfalls zulässig. Montieren Sie diesen Schlauch an der Seite des Herds, um zu verhindern, daß dieser mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt. In beiden Fällen muß vor dem Gerät an einer leicht erreichbaren Stelle ein Gashahn eingesetzt werden.

### Hinweis:

Wenn der Herd neben einem hohen Schrank oder einer anderen Wand aus brennbarem Material aufgestellt wird, sollten Sie minimal einen Abstand von 50 mm zwischen dem Herd und dieser Wand einhalten. Halten Sie auch einen Abstand von minimal 650 mm zwischen Kochmulde und einer eventuell über der Kochmulde befestigten Dunstabzugshaube ein.

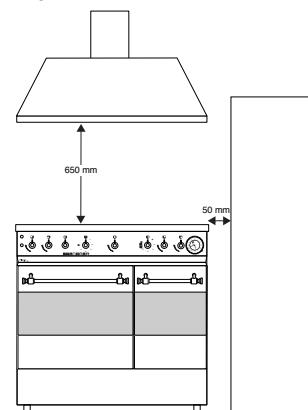


Abb. 11

## INSTALLATION

### Waagerechtes Aufstellen

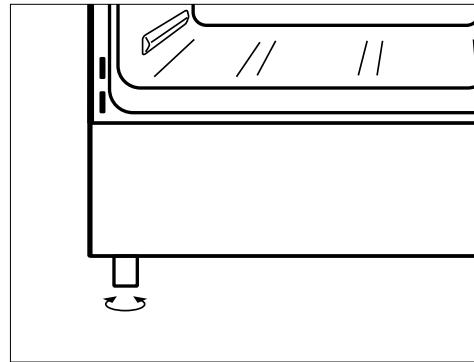


Abb. 12

Mit Hilfe der Verstellfüße können Sie die Höhe des Herdes einstellen (siehe Abb. 12).

- Vor dem ersten Gebrauch mit einer Seifenlauge kontrollieren, ob die Anschlüsse gasdicht sind.
- Prüfen Sie nach der Installierung des Geräts, ob die Brenner gut funktionieren:  
Im Großstand muß die Flamme regelmäßig und stabil brennen, während die Brenner im Kleinstand nicht ausgehen dürfen.