



Whatever the occasion

**bellin**<sup>®</sup>

think of everything

## **IMPORTANT NOTICE**

Please note the cooling fan fitted to this appliance is an integral part of its safety and functionality.

When the appliance is installed care must be taken that the cooling fans performance is not impeded by any objects coming into contact with it. (Installation pipes, leads etc)

Care must also be taken that there is sufficient air flow at the rear of the appliance for the cooling fan to run at its optimum efficiency. (Particularly Built In appliances) See clearance dimensions in the installation section of the booklet.

During use the Appliance must never be disconnected from the Mains supply as this will seriously affect the safety and performance of the appliance, particularly in relation to surface temperatures becoming hot and gas operated parts not working efficiently.

The cooling fan is designed to run on after the control knob has been switched off to keep the front of the appliance and the controls cool until the appliance has naturally cooled itself.

# Our Warranty

---

Should you need it . . . .

Inside the paperwork which has come with this appliance, there is a leaflet and card explaining the terms of our extended warranty and guarantee.

In order to apply for a one year guarantee, simply fill in the details on the card and post it off, this will register your appliance.

Should you wish to take out extended warranty, please fill in the details on the leaflet and post this off.

Alternatively, you can register, and apply for extended warranty on line at:

**[www.belling.co.uk](http://www.belling.co.uk)**

If your appliance is covered by the warranty and guarantee, you will not be billed for work undertaken should your appliance be faulty, terms and conditions do apply, so please read through the literature carefully.

Our Customer Care Centre can be called on:

**0844 815 3746**

We aim to answer calls as quickly as possible, and in strict rotation as soon as one of our Customer Care team becomes free.

Please ensure that you have available your appliances model number and serial number, there is a space at the back of this book for recording that information. Alternatively visit the web site.

Outside the UK and Northern Ireland, please contact your local supplier.

# Contents

---

<b>User's Section</b> .....	
Before Using Your Cooker .....	
About Your Cooker .....	
Hob & Cooker Safety .....	
Chip Pan Fires .....	
Using The Clock / Programmer .....	
Using Your Gas Hob .....	
Using Your Griddle .....	
Using Your Grill .....	
Grilling Guide .....	
Using Your Main Oven(s) .....	
Oven & Grill Functions .....	
Fanned Oven Guide .....	
Cooking Guide .....	
Roasting Guide .....	
General Baking Guide .....	
Using Your Slow Cook Oven .....	
Cleaning Your Gas Hob .....	
Cleaning Your Cavities .....	
Cleaning Your Appliance .....	
Cook Shop .....	
<b>Trouble Shooting</b> .....	
Before You Call .....	
Changing Light Bulbs .....	
<b>Installation Instructions</b> .....	
Installing Your Cooker .....	
<b>Technical Data</b> .....	
<b>Customer Care</b> .....	<b>Back Cover</b>

**If you smell gas:**

Do not try to light any appliance. Do not touch any electrical switch.

Call the Gas Emergency Helpline at TRANSCO on: **0800 111999**

# Before Using Your Cooker

---



Before using this appliance please make sure that you have removed all packaging and wrapping. Some of the furniture inside this appliance may have additional wrapping.



It is also advised that you turn the ovens and/or grill on for a short while, this will burn off any residues left from manufacturing. There may be a smell which accompanies this process - but this is nothing to worry about and is harmless.



We also recommend that you wash the oven shelves, the baking tray, the grill pan, and the grill pan trivet before their first use in hot soapy water, this will remove the protective oil coating.



Although every care has been taken to ensure this appliance has no burrs, or sharp edges, we recommend that you wear protective gloves when installing and moving this appliance. This will prevent any injury.



Our policy is one of constant development and improvement. Strict accuracy of illustrations and specifications cannot be guaranteed. Modification to design and material may be necessary subsequent to publication.



Please bear in mind that not all the sections inside this handbook are relevant to your appliance, but you should read carefully the sections which are relevant before installation and use. This will save you time.



Always use a registered installer for this appliance.



Environmental protection:

Glen Dimplex Home Appliance brands are committed to protecting the environment and operates an Environmental Management System which complies with BS EN ISO 14001.



All packaging with this appliance is recyclable and environmentally friendly.

Please recycle whenever possible - contact your local authority for your nearest recycling centre.

# Hob & Cooker Safety

- ✓ Always ensure that pan bases are dry, and flat before using them on the hob.
- ✓ Always position pans over the centre of the burner, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- ✓ Always use pans which are no smaller than 100mm (4"), or larger than 250mm (10").
- ✓ Always take care when removing food from the oven as the area around the cavity may be hot.
- ✓ Always use oven gloves when handling any utensils which have been in the oven as they will be hot.
- ✓ Always make sure that the oven shelves are resting in the correct position in between two runners. Do not place the oven shelves on top of the highest runner, this will lead to spillage and injury if the baking tray, or dish falls.
- ✗ Never use double pans, rimbased pans, old or misshapen pans, or any pan which is not stable on a flat surface.
- ✗ Never leave cooking fat, or oil, unattended.
- ✗ Never use commercial simmering aids, or heat diffusers, as they create excessive heat and can damage the surface of the hob.
- ✗ Never use the hob for any other purpose than cooking food.
- ✗ Plastic cooking utensils can melt if they come into contact with a warm hob. Never leave them close to, or on top of, the hob.
- ✗ Never leave the burner alight without a pan covering it. This causes a fire hazard.
- ✗ Do not place items on the door while it is open.
- ✗ Do not wrap foil around the oven shelves, or allow it to block the flue.
- ✗ Do not drape tea towels near the oven while it is on, this will cause a fire hazard.
- ✗ Do not pull heavy items, such as turkeys, or large joints of meat, out from the oven on the shelf, as they may overbalance and fall.
- ✗ Do not use this appliance to heat anything other than food items, and do not use it for heating the room.



**WARNING: Parts of the appliance may become hot while in use, always make sure that children are supervised when they are near to the appliance.**

Always make sure that the burner caps, rings and pansupports are correctly placed. This will prevent pans becoming unstable while in use, and ensure an uninterrupted gas flow.



Call Customer Care for a service engineers visit if:

- You find over a period of time that the gas oven becomes hotter at a particular temperature - the thermostat may need replacing.
- The cooling fan fails to work.

# Chip Pan Fires

---

## **What causes a chip pan fire?**

- Chip pan fires start when oil or fat overheats and catches fire, or when oil or fat spills on to the cooker because the pan has been filled too high.
- They can also start when wet chips are put into hot oil, making it bubble up and overflow.

## **Preventing a chip pan fire**

- Never fill the pan more than a third full with oil or fat.
- Never leave the pan alone with the heat on - even for a few seconds.
- Dry chips before putting them in the pan.
- Never put chips in the pan if the oil has started smoking. Turn off the heat and leave the oil to cool down, or else it could catch fire.

## **In the event of a chip pan fire**







- If your chip pan does catch fire - don't panic, and don't move the pan. Serious burns are often caused by picking up the pan and running outside with it.
- If it is safe to do so, and you don't have to reach across the pan, turn off the heat.
- Never throw water, or use a fire extinguisher.
- If you can, drape a damp cloth or towel over the pan to smother the flames.
- Leave the pan to cool down for at least half an hour.
- If you can't control the fire yourself, close the door, get out and tell everybody else to get out.
- Call the fire brigade. Don't go back inside whatever the reason.

# Using The Programmer/Clock

Through your programmer you will be able to set the time of day, set the minute minder, and use the semi and fully automatic cooking functions. The programmer is vital to the working of your appliance, and reading this section will make sure that you get the most out of your ovens.

## The programmer buttons (push button timer)

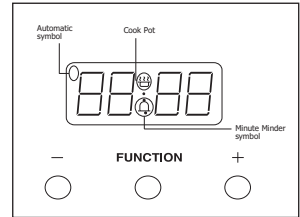
There are three buttons on this type of timer. The table below shows you what their symbols look like, depending on the model type, and what they do.

Symbol	Symbol	What is it?
		Down / Minus Used to decrease cook / end time, remove minutes from the minute minder and adjust the time of day. Also for listening to and setting the alarm tone. There are 3 tones to choose from.
		Up / Plus Used to increase cook / end time, add minutes to the minute minder and adjust the time of day.
		Function button Used to select the functions available on this timer. <b>Press once for: Minute Minder.</b> <b>Press twice for: Cook time</b> <b>Press three times for: End time.</b> How to use these functions is explained later on in this section.

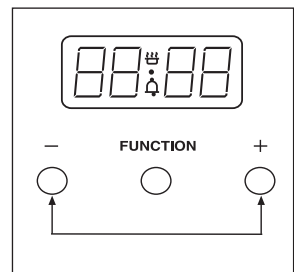
## Setting the time of day (push button timer)

- Press the Plus and Minus buttons together for a few seconds, and release.
- The '●' in between the numbers on the LED Display will begin to flash.
- While the '●' is flashing it is possible to adjust the time using the Plus and Minus buttons.
- **Important - Once the time has been set, allow approximately 30 seconds before using any of the other timer functions.** This ensures that the time will remain correct.  
Wait until the clock has finished flashing before attempting to use other functions of the clock

What your timer symbols mean.



**i** This is a 24 hour clock. Before you do anything with your appliance - you must set the correct time of day.





# Using The Programmer/Clock

## Setting an alarm tone (Push button timer)

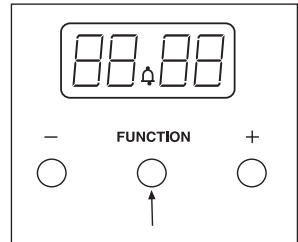
- Press and hold the minus button.
- Once the minus button is released, the tone is selected.
- You can change tone by repeatedly pressing the minus button (3 tones)

## Setting the minute minder (push button timer)

- To set the Minute Minder, press the centre button once. The bell symbol will appear and start flashing.

**The flashing will last for approx. 5 seconds so the time must be set within this time frame.**

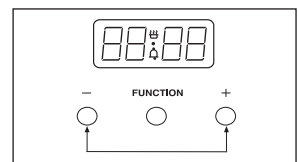
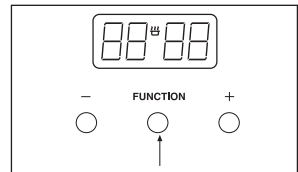
- Use the Plus and Minus button to set the length of time required. Once this has been done, the Minute Minder is set.
- When the desired length of time has counted down the alarm will sound. To cancel the tone, press any of the buttons.
- To cancel the Minute Minder at any time, press the Plus and Minus buttons together.



## Semi Automatic Cooking (Push button timer)

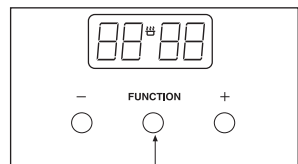
### Duration method (switch off after set time period)

- Press the Function (centre) button twice (This will skip past the Minute Minder function).
- The display will flash the word 'dur', and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus buttons to set the length of time you want to cook for. **The flashing will last for approx. 5 seconds, so the setting must be done within this time frame or the time of day will show again.**
- Once the duration has been set, the oven will automatically switch off. When the set time has elapsed the alarm will sound. To switch off the alarm, press any button.
- To view any remaining time press the function (centre) button twice.
- To cancel the semi automatic programme at any time, press the plus and minus buttons together.



### The End Time method (Switch off at a set end time)

- Press the Function button three times (This will skip past the Minute Minder and the Duration function)
- The display will flash the word 'End' and the 'A' will flash on the left hand side of the display.



# Using The Programmer/Clock

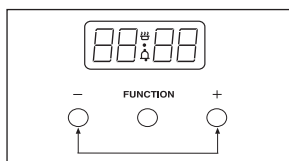
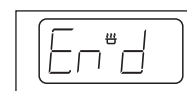
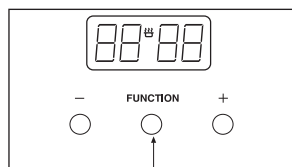
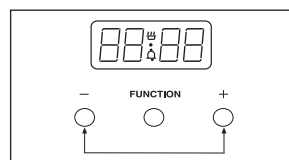
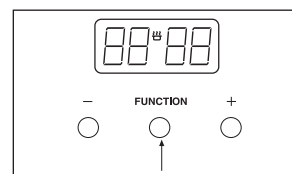
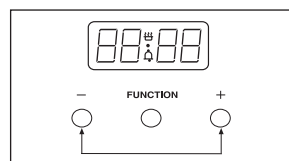
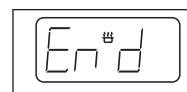
- Use the Plus and Minus buttons to select the time the oven is required to turn off.
- Once this is done the oven will turn itself off at the pre-selected time. To turn off the alarm press any button.
- To cancel the Semi Automatic programme at any time, press the plus and minus buttons together.

## Fully Automatic Cooking (push button timer)

This function allows the cooker to switch on and off automatically

It requires both the duration and the end time to be entered. The timer will work out the start time and begin cooking.

- Press the Function (centre) button twice, (This will skip past the Minute Minder).
- The display will flash the word 'dur', and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus buttons to set the length of time you want to cook for. **The flashing will last for approx. 5 seconds so the setting must be set within this time frame or the time of day will show again.**
- Press the Function button three times (skips past the Minute Minder and the Duration functions)
- The display will flash 'End' and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus buttons to select the time the oven is required to turn off.
- Set the temperature of the oven and place the food inside. The timer will calculate the start time.
- When this is done, the oven will turn itself off at the time you have selected. To switch off the alarm, press any button.
- To cancel the automatic programme at any time, press the plus and minus buttons together.



The automatic cooking symbol will appear to show that the oven is no longer in manual mode but in automatic mode.



**Important:** Once the oven has switched itself off please make sure you turn to oven controls to the 'off' position and set the oven to manual by pressing the Cook Time and Ready Time buttons / icons together.









**Important:** Remove food as soon as it is cooked.

# Using The Programmer/Clock

## The programmer Icons (touch control timer)

There are three icons on this type of timer. The table below shows you what the symbols look like, depending on the model type, and their functions.

**Note - some functions require you to 'touch and hold' an icon for a few seconds, whilst others require you just to 'touch' the icon without holding it.**

Symbol	Symbol	What is it?
		Down / Minus Used to decrease cook / end time, remove minutes from the minute minder and adjust the time of day. Also for listening to and setting the alarm tone. There are 3 tones to choose from.
		Up / Plus Used to increase cook / end time, add minutes to the minute minder and adjust the time of day.
		Function icon Used to select the functions available on this timer. <b>Press once for: Minute Minder and to set the time of day.</b> <b>Press twice for: Cook time</b> <b>Press three times for: End time.</b> How to use these functions is explained later on in this section.

## Setting the time of day (touch control timer)

- Touch and hold the centre icon for a few seconds and release.
- The '●' in between the numbers on the LED Display will begin to flash.
- While the '●' is flashing you can adjust the time using the Plus and Minus icons.

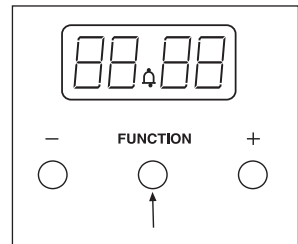
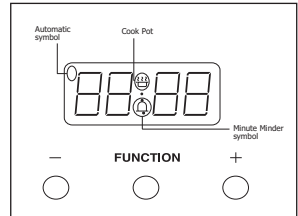
**Please note:** the hours and minutes adjust quickly

- **Important - Once the time has been set, allow approximately 30 seconds before using any of the other timer functions. This ensures that the time will remain correct.**

## Setting an alarm tone (touch control timer)

- Touch and hold the Plus and Minus icons simultaneously until the '●' flashes and you hear a beep. Then press the centre icon.
- Touch the minus icon to select the tone.
- You can change the tone by repeatedly touching the minus icon (3 tones)

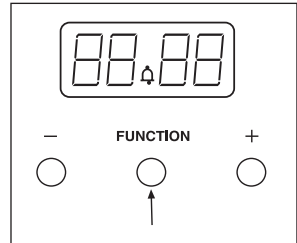
What your timer symbols mean.



# Setting the Programmer

## Setting the minute minder (touch control timer)

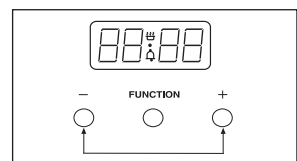
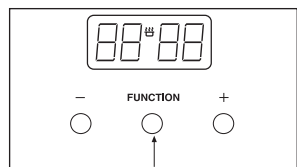
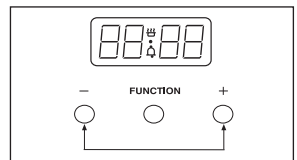
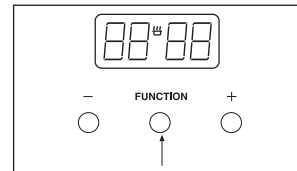
- To set the Minute Minder, touch and hold the centre icon. The bell symbol will appear and start flashing.  
**Important - The flashing will last for approx. 5 seconds so any setting must be set within this time frame.**
- Use the Plus and Minus icons to set the length of time required. Once this has been done, the Minute Minder is set.
- When the desired length of time has counted down the alarm will sound. To cancel the tone, touch and hold any of the icons.
- To cancel the Minute Minder at any time, press and hold the Plus and Minus icons together.



## Semi Automatic Cooking (Touch control timer)

### Duration method (switch off after set time period)

- Touch and hold the Function (centre) icon. The bell will flash and beep. Touch the function icon again (This will skip past the Minute Minder function).
- The display will flash the word 'dur', and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus icons to set the length of time you want to cook for. **The flashing will last for approx. 5 seconds, so the setting must be done within this time frame or the time of day will show again.**
- Once the duration has been set, the oven will automatically switch off. When the set time has elapsed the alarm will sound. To switch off the alarm, press any icon.
- To view any remaining time touch and hold the function (centre) icon and touch again.
- To cancel the semi automatic programme at any time, press the plus and minus icons together.



### The End Time method (Switch off at a set end time)

- Touch and hold the Function icon. The bell will flash and beep. Touch the function icon again - twice (This will skip past the Minute Minder and the Duration function)
- The display will flash the word 'End' and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus icons to select the time the oven is required to turn off.
- Once this is done the oven will turn itself off at the pre-selected time. To turn off the alarm press any icon.
- To cancel the Semi Automatic programme at any time, press the plus and minus icons together.

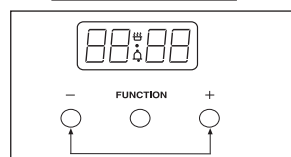
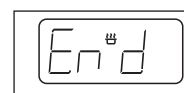
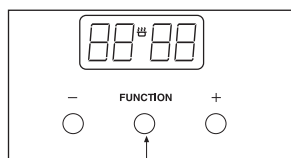
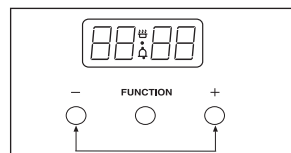
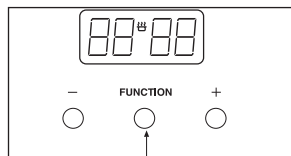
# Setting the Programmer

## Fully Automatic Cooking (Touch Control timer)

This function allows the cooker to switch on and off automatically

It requires both the duration and the end time to be entered. The timer will work out the start time and begin cooking.

- Touch and hold the Function (centre) icon. The bell will flash and beep. Touch the function (centre) icon again. (This will skip past the Minute Minder).
- The display will flash the word 'dur', and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus icons to set the length of time you want to cook for. **The flashing will last for approx. 5 seconds so any setting must be set within this time frame or the time of day will show again.**
- Touch the Function icon again (skips past the Minute Minder and the Duration functions)
- The display will flash 'End' and the 'A' will flash on the left hand side of the display.
- Use the Plus and Minus icons to select the time the oven is required to turn off.
- Set the temperature of the oven and place the food inside. The timer will calculate the start time.
- When this is done the oven will turn itself off at the time you have selected. To switch off the alarm, press any icon.
- To cancel the automatic programme at any time, press the plus and minus buttons together.



**i** The automatic cooking symbol will appear to show that the oven is no longer in manual mode but in automatic mode.

**i** **Important:** Once the oven has switched itself off please make sure you turn to oven controls to the 'off' position and set the oven to manual by pressing the Cook Time and Ready Time buttons / icons together.

**i** **Important:** Remove food as soon as it is cooked.

# Using Your Gas Hob

## Hob Ignition

Models without thermocouples:

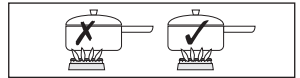
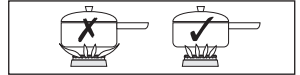
- To turn on, place your pan onto the pansupports above the burner you wish to use.
- Push in and turn the selected control knob anticlockwise, to the full on symbol.
- If your hob has an ignition button or switch on the fascia, press it in until your burner lights.
- If your hob has automatic ignition it will spark next to the burner when you push in the control knob.
- To simmer, turn the control knob to the small flame symbol. This will ensure that the flame is just large enough to gently heat the contents of the pan.
- To turn off, turn the control knob clockwise to the 'off' position.
- Always make sure that your pans are placed correctly on the burners as shown, and do not allow the flame to extend over the base of the pan.

Models with thermocouples:  
ignition as above, but:

- Hold the control knob in for 15 seconds. Do not hold the control knob in for any longer than 15 seconds. If the burner fails to light within this time, release the control knob and wait one minute before attempting to re-ignite.

## Energy Saving

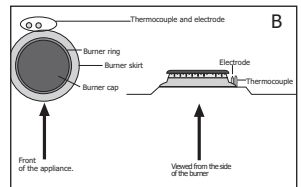
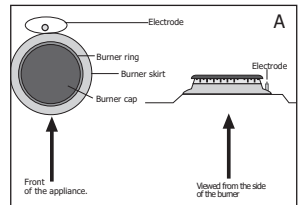
- Position pans centrally over the elements.
- Only heat the amount of liquid you need.
- Once liquids have been brought to the boil, reduce the heat setting to a simmer.
- Consider using a pressure cooker if possible.
- Vegetables in small pieces will cook quicker.
- Use a pan which is a close match to your element size.
- Smaller elements are ideal for simmering and stewing in smaller pans, while the larger elements are ideal for frying and boiling



How can I tell if my hob has thermocouples?

**Picture A** below: shows a burner without thermocouples.

**Picture B** below: shows a burner with thermocouples.



In the event of a power failure, or the ignition not working: Push in and turn the control knob to start the gas, then hold a lighted match or taper to the burner until it lights.



Use flat based pans which are the correct size for your burners and suitable for your hob type.

We recommend the following sizes:

100mm or 4" min.

250mm or 10" max.

Smaller or larger pan sizes may lead to slower cooking times.

# Using Your Griddle (if supplied)

- Only use the griddle which has been approved for use on this appliance. Do not use any other griddle, as this may be hazardous.
- Please read these instructions thoroughly before using the griddle for the first time.

## Before using the griddle for the first time

- Wash the griddle thoroughly in hot soapy water. (see "Cleaning" section).
- Season sparingly with a minimum amount of cooking oil.
- Heat the griddle on full rate for 3 minutes. The griddle plate is now ready for use.

## Using the griddle

- The griddle should only be positioned **front-to-back** over the burners indicated by the griddle symbol on the fascia panel.
- Do not use the griddle over the large burners.
- Place the griddle carefully on the pan support over the burners, using the locating feet on the underside of the griddle. Take care to avoid damage to the surface of the pan supports.
- Before cooking, preheat the griddle for 3 minutes on full rate, which is indicated on the control knobs by a large flame symbol.
- After preheating, turn the control knobs to the small flame symbol.
- The griddle is now ready for cooking.
- Do not use metal implements, as they may damage the non-stick surface.

## Note:

Using a gas appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Always ensure that the room is well ventilated: keep natural ventilation holes open, or install a mechanical ventilation device (i.e. an extractor hood). Prolonged use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening a window, or more effective ventilation such as increasing the level of mechanical ventilation where present.



**Always make sure that children are supervised when they are near to the appliance when it is in use.**



Always allow the griddle to cool completely before moving or cleaning.



### About your griddle:

The griddle is made of quality cast iron, and has a non-stick cooking surface.

Regular seasoning will prolong the life of the griddle and prevent rusting. If the griddle shows signs of rust, wash and re-season.



### Seasoning the griddle:

see the 'Cleaning' section of this handbook.

# Using Your Grill

## Before you start grilling. . . .

Before you use the grill, make sure you have placed the grill shelf in the position you need as once the grill is on you may injure yourself if you try to move the shelf.

- **Do not** close the door while the grill is in use.
- Turn the selector control knob to the heat setting you require.
- To switch off, return the control knob to the 'off' position.
- The cooling fan will come on during use, and may continue to run for some time afterwards.
- To adjust your results, you can turn the grid over, or remove it altogether.

If your grill is a dual grill:

- The dual grill uses all of the top element and is ideal for grilling large quantities of food.
- The single grill uses part of the element only, and is better suited to grill smaller amounts of food.

## The grill pan

This appliance comes with a grill pan, grill pan handle and a grid.

The handle of the grill pan is detachable to allow you to remove it while the pan is in use, this stops it from getting hot.

## To attach the handle:

Place the handle over the narrow edge of the grill pan and slide to the centre as shown in the diagrams.

## Shelf & Grid adjustments

Speed of grilling can be adjusted by changing the shelf position or the turning the grill pan grid.

- High: For thin foods and toasting.
- Low: For thicker meat pieces.

## Aluminium Foil

Never cover the grill pan or grill grid with foil, or allow fat to build up in the grill pan, as this creates a fire hazard.

**i** **Warning:** Accessible parts may become hot when the grill is in use. children should be kept away.

## **i** Types of grill

Fixed rate grill: has a full 'on' setting and 'off'.

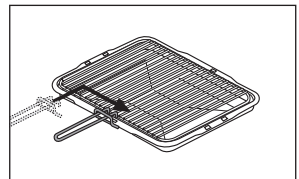
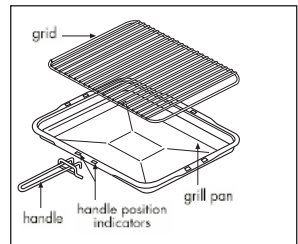
Variable rate grill: has adjustable heat settings 1 (low) to 8 (high) or 5 (high) - depending on the model.

Single grill: has one grill element.

Dual grill: has two grill elements which can be used together, or as a single grill.

**i** For best results:  
Pre-heat the grill for about 3 minutes.

**i** **Please note:** the grill pan handle is designed for sliding the grill pan into and out of the grill cavity. It is not to be used for lifting the pan.





# Using Your Main Oven

---

The main oven may be controlled by the programmer (see The Programmer/Clock for details).

The programmer, if fitted, must be set to manual before it can be used, or programmed.



**Important:** Never place food, or dishes on the base of the main oven, the element is here and it will cause over heating.

## Switching on the fanned / conventional oven












- Use the main oven control to turn your oven on, and select your temperature.
- Your appliance may be fitted with a thermostat indicator light. If it is, then this will come on to show that the oven is heating, and once the temperature is achieved, it will go out.
- To switch off the main oven, simply turn the control knob back to the '●' position.
- The cooling fan will come on during use, and may continue to run for some time afterwards.

## Switching on the multifunction oven (if applicable)

- Use the function control knob to select the function you wish to use - see the functions table for details.  
Note: You can change function during cooking if you wish, as long as the oven is in manual mode.
- Turn the temperature control knob to the temperature you wish to use.
- Your appliance may be fitted with a thermostat indicator light. If it is, then this will come on to show that the oven is heating, and once the temperature is achieved, it will go out.
- To switch off the main oven, simply turn the control knob back to the '●' position.
- The cooling fan will come on during use, and may continue to run for some time afterwards.

# Oven & Grill Functions

The chart below details all of the functions which are available. Your oven may not have all of the functions shown here.

Main Oven Function		Recommended Uses
	Base Heat Only	Used to finish off the bases of food following cooking using the conventional or fanned modes. The base heat can be used to provide additional browning for pizzas, pies and quiche. Use this function towards the end of cooking.
	Top Heat Only	The heat is ideal from browning off the tops of food as it is not as fierce as the grill following conventional or fanned cooking. Provides additional browning for dishes like Lasagna or Cauliflower cheese. Use this function towards the end of cooking.
	Conventional Oven	This function is ideal for traditional roasting. The meat is placed in the middle of the oven, roast potatoes towards the top.
	Intensive Bake	Suitable for food with a high moisture content, such as quiche, bread and cheesecake. It also eliminates the need for baking pastry blind.
	Fanned Grill	The fan allows the heat to circulate around the food. Ideal for thinner foods such as bacon, fish and gammon steaks. Foods do not require turning. Use with the oven door closed.
	Fanned Oven	The even temperature in the oven makes this function suitable for batch baking, or batch cooking foods.
	Defrost	To defrost foods, such as cream cakes/gateaux, use with the oven door closed. For cooling dishes prior to refrigeration, leave the door open.
	Dual Grill	This function cooks food from the top and is ideal for a range of food from toast to steaks. As the whole grill is working, you can cook larger quantities of food.
	Single Grill	For smaller quantities of food, but is still ideal for anything from toast to steaks.
	Base Heat with Fan	Used to cook open pies (such as mince pies) the base element ensures that the base is cooked while the fan allows the air to circulate around the filling - without being too intensive.
	Lights only	Use when the oven is switched off and cold to aid cleaning the oven cavity.

# Fanned Oven Guide

---

- Some adjustment will have to be made to conventional cooking temperatures.
- The table below shows conventional cooking temperatures, fanned temperatures and gas marks.  
For optimum results using the fanned oven setting, conventional temperatures need to be converted to the fanned oven temperatures.
- For example an item which would cook at 180°C will now cook at the fanned oven temperature of 160°C.
- This is a high efficiency oven, you may notice an emission of steam when the door is opened.
- When cooking chilled or frozen foods, use the recommended cooking times and temperature on the packaging. **Always** make sure the food is piping hot throughout before serving.
- There are no zones of heat, and no flavour transfer when using a fanned oven - allowing you to cook a greater variety of foods together.
- If you are cooking on more than one shelf, you may need to slightly increase the cooking time.
- Always make sure that there is enough space between dishes, to allow food to rise, and to air to circulate.

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

# Cooking Guide

## Pre-heating

To get the best results from your oven, we recommend pre-heating for around 5 to 15 minutes before placing your dishes in. This is especially important for items which are chilled, frozen, batter based, yeast based or whisked sponges.




If you are using a fanned function, you should still pre-heat but for a shorter time.

The items in the cooking guide below are based on a pre-heated oven, but can be adjusted to take into account personal taste.

## Oven and bakeware

Always use high quality trays and tins for cooking. Poor quality tins and trays can warp in the oven producing uneven results.

Never use dishes which are cracked, damaged or not oven proof as heating may lead to shattering inside the oven.

Food Type	Temp. Setting °C			Time Approx.	Shelf Position
	Conv 	Fanned 	Intensive 		
<b>Cakes</b>					
Small cakes	190	160	-	15 - 25	7 & 13
Victoria sandwich	180	160	-	20 - 30	7
Semi rich fruit cake	150	125	-	2 1/2 - 3hrs	5
Christmas cake	150	125	-	2 1/2 - 3hrs	3
<b>Puddings</b>					
Bread & butter pudding	170	150	-	45 - 1hr	9
Fruit crumble	200	175	-	40 - 1hr	9
<b>Miscellaneous</b>					
Yorkshire pudding: large	220	200	200	40 - 45	11
small	220	200	200	15 - 20	12
Shortcrust pastry	200	180	180	depends on filling	top - middle

# Roasting Guide

---

- Roasting times depend on the weight, shape and texture of the meat and personal preference. In order to calculate the roasting time, weigh the meat or poultry, **including the stuffing**, and follow the times given below.

Meat joints (including chicken) should be roasted at 180 - 200°C Conventional/ 160 - 180°C Fanned for 20 - 30 mins per 450g/1lb, plus 20 minutes on shelf position 2.

- Frozen meat must be **thoroughly** thawed before cooking. For large joints, it is advisable to thaw overnight.
- Frozen poultry must be **thoroughly** thawed before cooking. The time required depends on the size of the bird - eg: a large turkey may take up to 48 hours to thaw.
- When cooking stuffed meat or poultry, calculate the cooking time from the **total** weight of the meat **plus** the stuffing.
- Cooking joints in foil, covered roasters, lidded casseroles, or roasting bags will help to reduce meat shrinkage, give a more moist result and may reduce fat splashing. However, a slightly longer cooking time will be required, **add** 5 - 10 minutes per 450g (1lb) to the calculated cooking time. When using roasting bags do not exceed the temperatures recommended by the manufacturer, and do not allow the roasting bag to touch the sides or top of the oven.
- Use of a trivet with the roasting tin will reduce fat splashing during open roasting, and will help to keep the oven interior clean.
- The use of a roasting tin larger than that supplied is not advised, as this may impair performance and lead to extended cooking times.

# Roasting Guide

---

## Roast turkey

- Roasting turkey perfectly involves cooking two different types of meat - the delicate light breast meat, which must not be allowed to dry out, and the darker leg meat, which takes longer to cook.
- The turkey must be roasted long enough for the legs to cook, so frequent basting is necessary. The breast meat can be covered once browned.

Turkey should be roasted at 180 - 200°C  
Conventional/ 160 - 180°C Fanned for 20 - 30 mins  
per 450g/1lb, plus 20 minutes.

- The turkey can be open roasted, breast side down, for half of the cook time, and then turned over for the remainder of the cooking time.
- If the turkey is stuffed, **add** 5 minutes per 1lb to the cooking time.
- If roasting turkey covered with foil, **add** 5 minutes per 1lb to the cooking time.
- To test if the turkey is cooked, push a fine skewer into the thickest part of the thigh. If the juices run clear, the turkey is cooked. If the juices are still pink, the turkey will need longer cooking. Always make sure that the turkey is cooked properly before serving.

## Turkey Roasting times.

Most Turkeys are measured by the kilogram. Timing should be calculated in either of these ways:

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

or

20 minutes per 1lb, plus 20 minutes.

The maximum size Turkey for this appliance is: 20lbs  
approximately 9kgs.

Please do not attempt to roast a Turkey larger than this, as the results cannot be guaranteed.

# General Baking Guide

## Trouble-shooting - Fruit Cakes

<b>PROBLEM</b>	<b>POSSIBLE CAUSE</b>
Fruit sinking to the bottom	Low oven temperature which may cause the cake to take longer to set, allowing the fruit to sink. Or, too much liquid, or raising agent. The fruit may not have been properly washed and dried.
Cake sinking / dipping in the centre	Too much raising agent in the mixture. Too hot, or too cool an oven. Or, not enough liquid or insufficient creaming.
Surface cracks	Too small a tin, or too much mixture in the tin. Too much raising agent in the mix, plus not enough liquid or insufficient creaming. The oven may be too hot.
Hard outer crust with a damp patch inside	Oven too hot, therefore the cake baked too quickly. Too much sugar, or insufficient liquid.
Burnt outside	Oven temperature too high. Oven too small for the size of cake. Insufficient protection around the tin. Cake baked on too high a shelf.
Texture with pronounced holes.	Too much raising agent. Flour unevenly mixed.
Texture too close and cake insufficiently risen.	Not enough raising agent. Not enough liquid. Too cool an oven. Insufficient creaming.
Cake crumbles when cut	Not enough liquid. Baked for too long. Not enough sugar. Too much baking agent.
Too dry	Over baking. Insufficient egg or liquid. Too much raising agent.

## Trouble-shooting - Sponge Cakes

Domed top	Insufficient creaming of mixture. Cake baked on too high a shelf position, or at too high a temperature. Paper liners can cause the outer edge not to rise and the centre to peak.
Hollowed / sunken top	Too much raising agent. Oven temperature too low, or incorrect shelf position. Cake removed from oven before it's cooked. Use of soft tub margarine.
Very pale, but cooked	Oven temperature too low. Baked too low in the oven
Overflowing tin	Tin too small for the amount of mixture

# Cleaning your Gas Hob

Sometimes when a hob is not working well, it is because it needs cleaning.

## Enamel parts

- Use a mild cream cleaner for example 'Cif'. Stubborn marks can be removed with a soap filled pad.

## Stainless steel surfaces

- Only use a clean cloth wrung out with warm, soapy water and dried off with a soft cloth. For stubborn marks use a specialist stainless steel cleaner.
- **Do not** use steam cleaners.
- Sharp implements and objects can mark the surface of stainless steel, however they do become less noticeable in time.

## Cast iron parts

- Ensure the parts have fully cooled and scrape off any stubborn marks, and bits of food with a plastic, or wooden cooking implement. Rinse in warm soapy water and dry with a tea towel.
- **Do not** clean in a dishwasher.
- If you notice any rusting on your griddle, or pansupports, simply clean in warm soapy water, then re-season.

## Burner caps and skirts

The slots in the burner skirts where the flames burn should be cleared of deposits.

- Clean with a nylon brush, rinse and then dry thoroughly. There may be brownish coloured markings on your burners, these are carbon deposits or fat stains and can be removed using a soap filled pad.
- **Do not** put burners in the dishwasher or soak them. Using dishwasher powders, washing up liquids and caustic pastes can damage the burners.
- Burner caps and heads must be repositioned correctly so that they sit squarely on to the hob as shown on the left.
- This is particularly important with stainless steel models as failure to reposition the caps correctly may result in discolouration of the stainless steel around the burners.

## Painted & Plastic parts

- Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water.



**Always allow your appliance to cool down, and switch off the electricity before you clean any part of it.**



Baby oil can be used to restore stainless steel finishes - but only use a few drops. Don't use cooking oils as they can contain salts which will damage the metal.

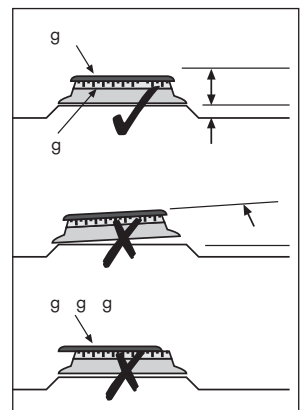


Don't use: undiluted bleaches, products containing chlorides, wire wool or abrasive cleaners on aluminium, stainless steel, or plastic/painted parts they can damage the appliance. Nylon pads can also be unsuitable



### Seasoning the griddle:

Pour a drop of unsalted cooking oil onto the cooking side of the griddle, use kitchen roll to cover the griddle evenly. Olive oil is not suitable for seasoning. Regular seasoning prevents rust.





# Cleaning your Cavities

## Cleaning the oven cavities

- Some foods can cause fat to spit, especially if you have open roasted, this leaves the inside of the cavity greasy.
- It is important to clean the oven cavity as a build up of fat can damage the appliance and may invalidate your guarantee.

## Chrome plated parts.

- Use a moist soap filled pad, or place in a dishwasher.
- Shelf runners can be removed to enable you to clean then thoroughly. Make sure they are cool to touch and then grasp the runners and slide out of their hanging holes.

## Pristine enamel surfaces

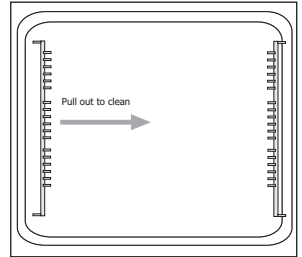
- The enamel can be cleaned by wiping the surfaces with a clean cloth which has been wrung out in hot, soapy water.
- If larger splashes of fat do not readily disappear, you can use a mild cream cleaner to remove them. More stubborn marks can be removed using a soap filled pad.
- Rinse well, and allow to dry before use.

## Vitreous enamel surfaces

- The enamel can be cleaned by wiping the surfaces with a clean cloth which has been wrung out in hot, soapy water.
- Stubborn marks can be cleaned using a moistened soap filled pad, or a mild cream cleaner.
- Rinse well, and allow to dry before use.



**Always allow your appliance to cool down, and switch off the electricity before you clean any part of it.**



**Don't use:**  
Caustic or abrasive cleaners, bleaches, coarse wire wool or hard implements, these will damage your appliance.



Using a trivet while roasting meat may help to reduce fat splashes.

# Cleaning your Appliance

## Painted & Plastic parts

- Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water.
- **Do not** use abrasive cleaners, such as "Cif", wire or nylon cleaning pads on these parts.

## Stainless steel & Aluminium surfaces

- Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water, and dry with a soft cloth.
- Stubborn marks can be removed using a stainless steel cleaner. Supplies can be purchased from the Customer Care Centre.
- Sharp objects can mark the surface of stainless steel, but will become less noticeable with time.
- Wipe any spillage immediately, taking care to avoid burning your hands.
- Some foods are corrosive eg; vinegar, fruit juices and especially salt - they can mark or damage the metal if they are left on the surface.

## Enamel surfaces & parts

- Clean with warm, soapy water and a clean cloth.
- Dry with a soft clean towel or cloth.
- Do not use steam cleaners.

## Glass parts

- Only use a clean cloth wrung out in hot soapy water, or a specialist glass cleaner.
- Rinse away any excess cleaner and dry with a soft cloth.
- Do not use abrasives or polishes as they will scratch and damage the glass.
- The inner door glass panel can be removed for cleaning but it must be replaced the right way up. If there is any writing on the glass, you must be able to read it clearly when the cavity doors are open.
- Always make sure that the glass is pushed fully into the **Stop** position.
- To remove the glass panel, open the door wide, hold the top and bottom edges and slide out.
- Warning: Do not operate the appliance without the glass panel correctly fitted.



**Always allow your appliance to cool down, and switch off the electricity before you clean any part of it.**



Take extra care when cleaning over symbols on fascia panels, excessive cleaning can lead to the symbols fading.



Baby oil can be used to restore stainless steel finishes - but only use a few drops. Don't use cooking oils as they can contain salts which will damage the metal.



Don't use: undiluted bleaches, products containing chlorides or abrasive cleaners on aluminium or stainless steel, they can damage the appliance.

## Glass door panels

For your safety, glass door panels are made of toughened glass. This ensures that, in the unlikely event that a panel breaks, it does so into small fragments to minimise the risk of injury.

Please take care when handling, using or cleaning all glass panels, as any damage to the surfaces or edges may result in the glass breaking without warning or apparent cause at a later date.

Should any glass panel be damaged, we strongly recommend that it is replaced immediately.

# Cook Shop

To order or enquire about any of these products, please call the Spares Sales team on: **0870 458 9961.**

<b>Product description</b>	<b>Product code</b>	<b>Quantity</b>	<b>Where used</b>
Rectangular carbon filters	082612620	2	Hoods
Round carbon filters	082611571	1	Hoods
Ceramic hob scraper kit	082606781	1	All ceramic glass hobs including induction.
Ceramic hob cleaner and conditioner	082606780	1	All ceramic glass hobs including induction
Sealed hotplate conditioner	082606783	1	All sealed / solid plate hobs.
Stainless steel cleaner	082606764	1	All stainless steel parts
Oven cleaner spray	082606786	1	All cookers, inside cavities and on glass.
Multi-purpose kitchen cleaner	082606782	1	General kitchen cleaner.
E-cloth	082813300	1	All cookers, for cleaning glass and stainless steel

# Before you call. .

<b>Problem?</b>	<b>Advice</b>
<b>The ignition won't work.</b> (Gas and dual fuel models)	<ul style="list-style-type: none"><li>● Check there is a spark when the ignition button is depressed. If there is no spark, check the electricity supply is switched on at the socket.</li><li>● Check that the gas supply is switched on.</li></ul>
<b>There's condensation on the doors.</b>	<p>Condensation is caused by hot, moist air meeting a cooler surface (i.e. the oven door). You cannot always prevent it, but you can minimise it when it happens by doing the following:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Pre-heat the oven at a high temperature before putting food in the oven, and cover the food you are cooking wherever possible.</li><li>● Whenever you can, cook wet foods at higher temperatures.</li><li>● Don't leave food in the oven to cool down.</li></ul> <p>Automatic cooking will normally produce condensation when the oven is cooling down with food inside.</p>
<b>There's been a power failure and the oven won't work.</b> (models with clocks and automatic programmers)	<ul style="list-style-type: none"><li>● Switch off the electricity supply.</li><li>● When the power returns - re-set the programmer/Clock to the correct time of day.</li></ul> <p>This will allow you to use your appliance.</p>

# Changing Light Bulbs

---

**Warning:** There is a risk of electric shock, so always make sure you have turned off and unplugged your appliance.

Not all appliances have the same number and type of bulbs. Before replacing your bulb, open the top/main oven door and see which type you have. Then use the table to help you change your bulb correctly.

**Please remember that bulbs are not covered by your warranty.**

Bulbs can be purchased from hardware stores (always take the old bulb with you).

No. of lamps	Bulb Location	Oven type	Instruction for changing the bulb
2 (@25W)	side	All	Wait until the oven is cool, then remove the oven shelves. Grasp the lens cover on the light fitting and pull it away from the side of the oven. Unscrew the bulb.
1 (@25W)	rear	Fanned / Multifunction	Wait until the oven is cool, then remove the shelves. The oven light is at the rear of the oven cavity. Remove the loose oven back - unscrew the 4 securing screws (one at each corner). Unscrew the lens cover (turn anticlockwise). Unscrew the bulb and replace. Replace lens cover and replace oven back.
1 (@25W)	rear	Conventional	Wait until the oven is cool, then remove the oven shelves. The oven light is at the rear of the oven cavity. Unscrew the lens cover (turn anticlockwise). Unscrew the bulb and replace. Replace lens cover.

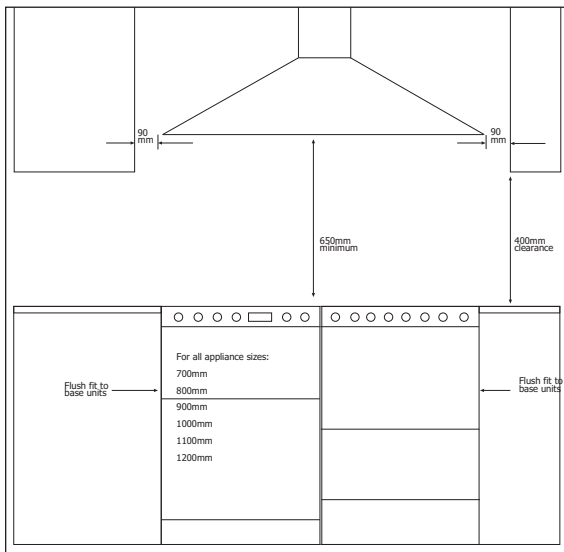
There is no need to remove the oven back on the 90DF model.

# Installing Your Cooker

## Clearances

This cooker may be fitted flush to the base units of your kitchen.

- No shelf, overhang, cupboard, or cooker hood should be less than 650mm above the hob top, but please check this with the hood manufacturers instructions.
- If your appliance has a side opening door, we recommend a side clearance of 60mm to allow the oven door to fully open.
- The cooker must have a side clearance above hob level of 90mm up to a height of 400mm.
- The important dimensions are those around the appliance.



# Installing Your Cooker

---

The information below is crucial to installing this appliance correctly and safely.

## **Ventilation Requirements**

The room containing the appliance should have an air supply in accordance with BS 5440:Part 2.

- All rooms require an openable window, or equivalent, and some will require a permanent vent as well.
- For room volumes up to  $5\text{m}^3$  an air vent of  $100\text{cm}^3$  is required.
- If the room has a door which opens directly to the outside, or exceeds  $10\text{m}^3$  - no air vent is required.
- For room volumes between  $5\text{m}^3$  and  $10\text{m}^3$  and air vent of  $50\text{cm}^2$  is required.
- If there are other fuel burning appliances in the same room, BS 5440:Part 2 should be consulted to determine the air vent requirements.
- This appliance must not be fitted into a bed sitting room of less than  $20\text{m}^3$  or into a bath or shower room.

Windows and vents should not be blocked or removed without first consulting a competent engineer.

**LPG only** - do not install this appliance below ground level. This does not preclude installation into rooms which are basements with respect to one side of the building, but open to ground level on the opposite side.

Where standards have been revised - always use the most recent edition.

**Failure to install appliances correctly is dangerous and could lead to prosecution.**

# Installing Your Cooker

---

The information below is crucial to installing this appliance correctly and safely.

## **UK Regulations & Standards**

always refer to the most recent issue of the standards

- Gas Safety Regulations.
- Building Regulations - issued by the DEFRA.
- Building Standards (Scotland) (Consolidated) - issued by the Scottish Development Department.
- I.E.E. Wiring Regulations.
- Electricity at Work Regulations.
- BS 6172 Installation of Domestic Gas Cooking. For **LP Gas**, refer to BS 5482 Part 1, Part 2 or Part 3 as relevant.
- Installation and Servicing Instructions for this appliance.

For installation in countries other than the UK, the appliance must be connected in accordance with all local gas and electrical regulations.

In the Republic of Ireland installers should refer to IS 813 Domestic Gas Appliances.

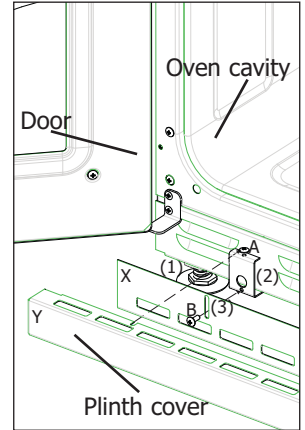
**Failure to install appliances correctly is dangerous and could lead to prosecution.**



# Installing Your Cooker

## Fitting the plinth (if applicable)

- Make sure the appliance is raised to a height of 915mm or above before beginning. If the appliance is below 915mm - you can only fit the plinth cover labelled X. You can adjust the height using the feet (1) of the appliance. If your appliance has a storage drawer at the bottom, you access the required holes through the base of the drawer after lifting the mat.
- Open the appliance doors, and loosen screw A located on bracket (2). Do not remove this screw entirely.
- Insert screw B, through slot (3) and screw into the small hole at the bottom of bracket (2). Make sure that the plinth cover is flush to the appliance, but not over tightened.



## Fitting the splashback (if applicable)

- Remove the screws from the rear of the hotplate vent.
- Locate the splashback in position so that all the fixing holes are in line with the holes in the rear of the hotplate vent.
- Re-fit screws into the holes to secure the splashback in place.

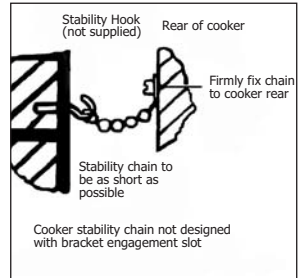
# Installing Your Cooker

## Stabilising and Securing

Your cooker may come with a stability chain, if it does not we recommend that you buy a stability bracket from your local supplier, this will keep the cooker from moving and will prevent damage to the flexible hosing at the back of the cooker.

### Your stability chain

Your cooker must be secured to a wall or a solid partition behind the cooker.



### Your stability bracket

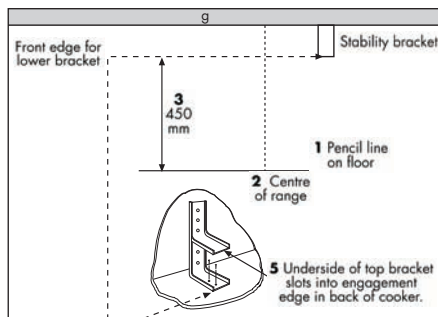
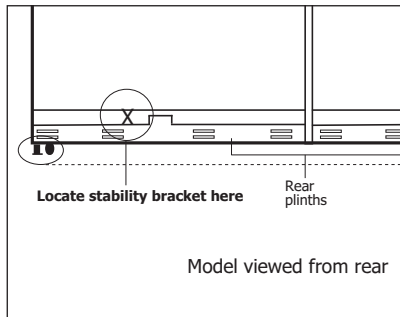
You can buy a stability bracket from your supplier and it can fitted as follows:

- Place the cooker in position and draw a pencil line level with the front edge.
- Remove the cooker and mark off 450mm from the pencil line to locate the front edge of the lower bracket.
- Fix the bracket to the floor. Measure from floor level to engagement edge in the back of the cooker and add 3mm.
- Assemble the underside of the top part of the bracket to this height.
- See the drawings for the location of the bracket and the recommended positioning.

## Levelling

Once your cooker is secure:

Place a spirit level onto a baking tray, on an oven shelf. These cookers are fitted with adjustable feet which will allow you to adjust the height of the appliance until it is level. The adjustable feet are at the rear of the cooker.



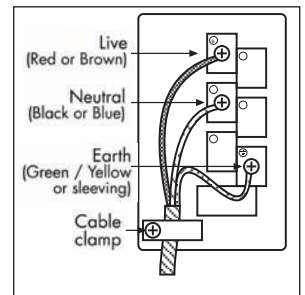
# Installing Your Cooker

---

## Connecting the electricity supply

### **Warning: This appliance must be earthed!**

- This appliance must be fitted using a double pole unit of 30 ampere minimum capacity with 3mm minimum contact at all poles.
- Access to the mains terminal is gained by opening the terminal block cover at the rear of the appliance - use a flat bladed screw driver for this.
- Connection should be made with a 6.0mm<sup>2</sup> twin and earth cable.
- First strip the wires. Then push the cable through the cable clamping the terminal block cover.
- Connect the cable to the terminal block and tighten the cable clamp screw - see diagram.
- Close the terminal box, ensuring that the cover is engaged on the locking tabs.
- Sufficient cable should be used to allow the cooker to be pulled out, but must hang clear of the floor so it does not become twisted or trapped when the cooker is pushed back.



Please ensure that the user has this copy of the handbook, and the appliance is in place. Thank you.

# Installing Your Cooker

---

## **Connecting to the gas supply**

The inlet to the appliance is ISO 7 - Rp  $\frac{1}{2}$ " internal thread situated towards the top right corner of the rear.

Fit the bayonet connection. This should be located so as to ensure that the flexible hose does not kink.

Use a 900mm - 1125mm length of flexible hose.

Ensure that all pipe work is of the correct rating.

**Natural Gas** - Flexible connections should comply with BS 669. Parts of the appliance likely to come into contact with a flexible connector have a temperature of less than 70 °C.

**LP Gas** - For flexible connections use a bayonet type hose, suitable for use on LP Gas up to 50mbar pressure rise and 70 °C temperature rise. The flexible hose should be coloured black with a red stripe, band or label. If in doubt, contact your supplier.

**After installation make sure all connections are gas sound.**

## **Commissioning**

### **Pressure settings:**

G20 Natural Gas @ 20mbar

G30 Butane @ 28-30mbar / 50mbar

G25 Natural Gas @ 20mbar

G31 Propane @ 37mbar

### **Hob**

Turn on gas supply and check for soundness at the hot-plate injector. Light two burners and check that the pressure is correct.

### **Grill**

Turn the control knob to the full on position and ignite, allow the grill to operate for a few minutes.

### **Oven**

Turn the control knob to the full on position and ignite, allow the oven to operate for a few minutes.

# Technical Data - Notes

---

## **Type of gas:**

Natural Gas I<sub>2H</sub>

Natural Gas II<sub>2H3+\*</sub>

Natural Gas II<sub>2ELL3B/P\*</sub>

LP Gas I<sub>3+</sub>

Please see your data badge for specified gas type.

\* Can be converted from Natural gas to LP Gas



Never attempt to convert an appliance - unless the data badge states that you can.

## **Burner Aeration:**

Fixed

## **Pressure setting:**

G20 Natural Gas @ 20mbar

G30 Butane @ 28-30mbar / 50mbar

G25 Natural Gas @ 20mbar

G31 Propane @ 37mbar

## **Electrical supply:**

220 - 240V ~ 50Hz

## **Countries of destination:**

**GB**

**IE**

**DE**

# Technical Data - Notes

Fuel Type	Hotplate Burner / Element	Nominal Rate Qn	Butane g/h	Propane g/h	Injectors used
Natural Gas G20 & G25	Hob - small	1.0kW	-	-	77
	Hob - medium	2.0kW	-	-	104
	Hob - Large	3.0kW	-	-	129
	Hob - wok	3.5kW	-	-	121 & 63
	Total heat input				
	●5 burners	11.5kW			
	●7 burners	14.5kW			
LP Gas	Hob - small	1.0kW	73	72	50
	Hob - medium	2.0kW	145	143	70
	Hob - Large	3.0kW	218	215	87
	Hob - wok	3.5kW	254	250	87 & 35
	Total heat input				
	●5 burners	11.5kW			
	●7 burners	14.5kW			

Fuel Type	Conventional oven	Fanned oven	Dual variable grill (90/100 size)	Dual variable grill (110 size)
Electric @ 230V	2.1kW	2.0kW	1.8 - 2.7kW	1.8 - 2.8kW
		2.5kW (900 tall oven)		
	<b>Oven lamps</b>			
	25W each			
<b>Appliance size</b>				
<b>90DFT</b>	<b>100DFT</b>	<b>110DFT</b>	<b>90DFT DB4</b>	
220 - 240V 6150 - 7320W	220 - 240V 5775 - 6870W	220 - 240V 5860 - 6970W	6150 - 7320W	



# Inhoud

## **Gebruiksaanwijzing**

Over uw fornuis . . . . .	63
Veiligheidsvoorschriften voor kookplaat en fornuis . . . . .	64
Frituurpan branden . . . . .	65
Gebruik van de timer / klok . . . . .	66

## **Gebruik van de gaskookplaat**

Gebruik van de gaskookplaat . . . . .	69
Gebruik van de bakplaat . . . . .	70

## **Gebruik van de ovens / grill**

Gebruik van de bovengrill . . . . .	72
Kooktabel grill . . . . .	73
Het gebruik van de conventionele bovenoven . . . . .	74
Kooktabel voor de conventionele bovenoven . . . . .	75
Het gebruik van de multifunctionele oven . . . . .	76
Het gebruik van uw heteluchtoven (indien aanwezig) . . . . .	77
Oven- en grillfuncties . . . . .	78
Het gebruik van de multifunctionele ovengrill . . . . .	79
Kooktabellen . . . . .	81
Koel- en ontdooifunctie . . . . .	86
Het gebruik van uw sudderoven (indien voorzien) . . . . .	87
Bordenrek (indien voorzien) . . . . .	89

## **Reiniging en onderhoud van apparaat**

Reiniging van gaskookplaat . . . . .	90
Ovenruimten reinigen . . . . .	91
Uitschuifbaar reksysteem . . . . .	92
Apparaat reinigen . . . . .	93
Voordat u belt . . . . .	94
Lampen verwisselen . . . . .	95

## **Installatievoorschriften . . . . . 96**

## **Technische gegevens . . . . . 103**

## **Klantenservice . . . . . Achteromslag**



## Garantie

Gedurende een periode van twee jaar, na aankoopdatum van uw Belling keukenapparatuur, geeft Faber International BV volledige garantie op de keukenapparatuur. Volledige garantie houdt in dat Faber International BV defecte onderdelen zal repareren of vervangen zonder de wederpartij daartoe materiaalkosten, voorrijdkosten en arbeidsloon in rekening te brengen.

Voor de uitgebreide garantievoorwaarden of wanneer deze komen te vervallen verwijzen wij u naar onze website [www.belling.nl](http://www.belling.nl) of telefonisch op te vragen onder nummer +31 (0) 513 656500.

Voor vragen omtrent onderdelen en service, voor Nederland en België, kunt u ons bereiken onder nummer +31 (0) 513 656500.

Schriftelijk kunt u ons bereiken via [info@belling.nl](mailto:info@belling.nl) of Faber International BV

Saturnus 8

8448 CC Heerenveen

Wij verzoeken u vriendelijk het model- en serienummer, welke zijn te vinden op uw handleiding en op de keukenmachine gereed te houden of te vermelden wanneer u ons gaat contacteren.

### **BELANGRIJKE OPMERKING**

Wij wijzen erop dat de koelventilator waarmee dit apparaat is uitgerust een integraal deel vormt van de veiligheid en de functionaliteit.

Bij het installeren van het apparaat moet u ervoor zorgen dat de werking van de koelventilator niet wordt gehinderd door voorwerpen die hiermee in contact komen. (installatieleidingen, netsnoeren etc.)

U moet er ook op letten dat er voldoende luchtstroming is aan de achterkant van het apparaat om de koelventilator optimaal te laten werken. (Vooral inbouwapparaten) Zie de afmetingen van de vrije ruimte in de sectie Installatie van deze handleiding.

Tijdens gebruik van het apparaat mag de stekker nooit uit het stopcontact worden verwijderd omdat dit een ernstig nadelig effect kan hebben op de veiligheid en de werking van het apparaat, in het bijzonder met betrekking tot de temperatuur van oppervlakken die heet worden en op gas werkende onderdelen die niet doeltreffend genoeg werken.

De koelventilator is ontworpen om te blijven werken na het uitzetten van de bedieningsknop om het frontpaneel van het apparaat en de bedieningsknoppen koel te houden totdat het apparaat vanzelf helemaal is afgekoeld.

# Voordat u het fornuis gebruikt



Voordat u dit apparaat gebruikt dient u alle verpakkingsmateriaal te verwijderen. Sommige onderdelen in dit apparaat zijn afzonderlijk verpakt.

Wij raden u ook aan om de ovens en/of grill korte tijd aan te zetten om de fabricageresten te verbranden. Dit proces kan gepaard gaan met een geur – maar hier hoeft u zich geen zorgen over te maken omdat deze ongevaarlijk is.



We raden u ook aan om de ovenrekken, de bakplaat, de grillpan en de grillpan onderzetter te wassen met heet zeepwater voor het eerste gebruik omdat dit de beschermende olielaag verwijdert.



Hoewel wij er alle zorg aan hebben besteed om dit apparaat te leveren zonder oneffenheden of scherpe randen, raden wij u aan om beschermende handschoenen te dragen bij het installeren en verplaatsen van dit apparaat. Dit voorkomt letsel.



Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, zonder aanwijzingen voor het gebruik van het apparaat of toezicht door een persoon die op hun veiligheid let.



Ons beleid is gericht op voortdurende ontwikkeling en verbetering. Wij staan niet in voor de strikte nauwkeurigheid van de afbeeldingen en technische gegevens. Wijzigingen van het ontwerp en het materiaal kunnen nodig zijn na publicatie.



Wij wijzen erop dat niet alle hoofdstukken in deze handleiding van toepassing zijn op uw apparaat, maar u dient de hoofdstukken die betrekking op uw apparaat hebben voor installatie en gebruik te lezen. Dit zal tijd besparen.



Maak altijd gebruik van een erkende installateur voor dit apparaat.  
Milieubescherming:

Al ons verpakkingsmateriaal is recycleerbaar en milieuvriendelijk.



Probeer waar mogelijk te recyclen – Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor het dichtstbijzijnde recyclingcentrum.

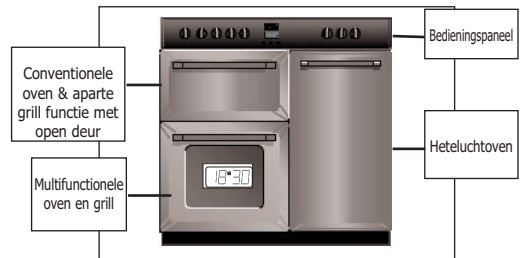
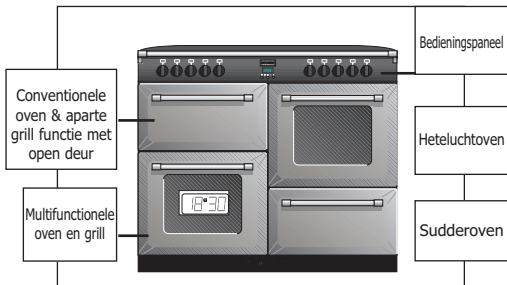
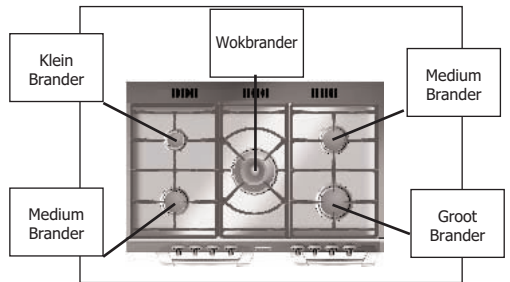
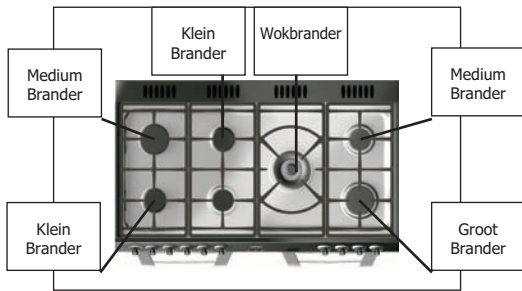


**Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in een huishoudelijke keuken en is niet ontworpen of bestemd voor commercieel gebruik.**

# Over uw fornuis

De afbeeldingen hieronder tonen de verschillende ruimten en kookplaat indelingen die beschikbaar zijn in de gas/elektra serie.

= Programmeerbare oven (zie sectie Timer)



# Veiligheidsvoorschriften voor kookplaat en fornuis

- ✓ Zorg er altijd voor dat de onderkant van de pannen droog en plat is voordat u ze gebruikt op de kookplaat.
- ✓ Plaats de pan altijd op het midden van de brander en draai de handvaten naar een veilige stand zodat hier niet tegen gestoten of aan getrokken kan worden.
- ✓ Gebruik altijd pannen die niet kleiner zijn dan 100 mm, of groter dan 250 mm.
- ✓ Wees altijd voorzichtig als u voedsel uit de oven haalt want de zone rondom de ruimte kan heet worden.
- ✓ Gebruik altijd ovenhandschoenen bij het gebruik van keukengerei in de oven omdat dit heet zal zijn.
- ✓ Zorg er altijd voor dat de ovenrekken in de juiste stand staan tussen twee steunen. Plaats de ovenrekken niet op de bovenste steun dit leidt tot morsen en letsel als de bakplaat of de schotel valt.
- ✗ Gebruik nooit dubbele pannen, pannen met een onderrand, oude of misvormde pannen of een pan die niet stabiel is op een vlak oppervlak.
- ✗ Laat kookvet of slaolie nooit onbewaakt achter.
- ✗ Gebruik geen commerciële sudderplaten of warmteverspreiders omdat ze overmatige hitte kunnen veroorzaken en het oppervlak van de kookplaat kunnen beschadigen.
- ✗ Gebruik de kookplaat nooit voor een ander doel dan voor het bereiden van voedsel.
- ✗ Plastic kookgerei kan smelten als dit in aanraking komt met een warme kookplaat. Leg het kookgerei nooit in de buurt van of bovenop de kookplaat.
- ✗ Laat de brander niet aanstaan als er geen pan op staat. Dit kan brandgevaar veroorzaken.
- ✗ Plaats geen voedsel op de deur als deze open staat.
- ✗ Wikkel geen folie rond de ovenrekken en zorg ervoor dat dit het rookafvoerkanaal niet kan blokkeren.
- ✗ Leg geen theedoeken in de buurt van de oven als deze aan staat omdat dit brandgevaar veroorzaakt.
- ✗ Trek geen zware voedingsmiddelen zoals kalkoenen of grote stukken vlees uit de oven op het rek omdat deze kunnen kantelen en vallen.
- ✗ Gebruik het apparaat niet om iets anders dan voedsel te verwarmen en gebruik het niet om de ruimte te verwarmen.



**WAARSCHUWING:** Onderdelen van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik, houd toezicht op kinderen als ze zich in de buurt van het apparaat bevinden.

Zorg er altijd voor dat de branderdekfels, branderringen en pandragers goed zijn geplaatst. Dit voorkomt het instabiel worden van de pannen als ze worden gebruikt en zorgt voor een ononderbroken gasstroom.



Bel klantenservice voor een bezoek van een onderhoudsmonteur indien:

- u vindt dat de gasoven na verloop van tijd heter wordt op een bepaalde temperatuur – misschien moet de thermostat worden vervangen.
- de koelventilator niet werkt.

# Frituurpan branden

## **Wat veroorzaakt een frituurpan brand?**

- Frituurpan branden beginnen als olie of vet te heet wordt en vlam vat of als olie of vet op de kookplaat wordt gemorst omdat de pan te vol is gevuld.
- Het kan ook gebeuren als u natte frieten in hete olie doet waardoor het gaat spetteren en overstroomt.

## **Een frituurpan brand voorkomen**

- Vul de pan nooit met meer dan eenderde vet of olie.
- Laat de pan nooit onbewaakt achter op het vuur – zelfs niet een paar seconden.
- Droog frieten af voordat u ze in de pan doet.
- Doe de frieten nooit in de pan als de olie walmt. Draai het vuur uit en laat de olie afkoelen anders kan de olie vlam vatten.

## **In het geval van een frituurpan brand**

- Als uw frituurpan vlam vat – raak dan niet in paniek en verplaats de pan niet. Ernstige brandwonden worden vaak veroorzaakt door de pan op te pakken en ermee naar buiten te rennen.
- Als het veilig is om te doen en u niet over de pan heen hoeft te reiken, zet dan het vuur onder de pan uit.
- Gooi er nooit water overheen en gebruik geen brandblusser.
- Leg, indien mogelijk een vochtige doek of handdoek over de pan om de vlammen te smoren.
- Laat de pan minstens een half uur afkoelen.
- Indien u de vlam in de pan niet onder controle krijgt, sluit dan de deur, ga naar buiten en waarschuw iedereen om het huis te verlaten.
- Bel de brandweer. Ga om geen enkele reden terug naar binnen.

# Gebruik van de timer / klok

Met uw timer kunt u de tijd instellen, de minutenteller instellen en de half- en volautomatische kookfuncties gebruiken. De timer is essentieel voor de werking van uw apparaat en het lezen van deze sectie zorgt ervoor dat u optimaal van uw oven profiteert.

## De programmeerknoppen

Dit type timer is voorzien van drie knoppen. De tabel hieronder toont u hoe hun symbolen eruit zien, afhankelijk van het modeltype en waarvoor ze gebruikt kunnen worden.

Symbol	Symbol	Wat is dit?
	-	Omlaag / Min Wordt gebruikt om de kook-/eindtijd te verminderen, minuten van de minutenteller te verwijderen of de tijd te wijzigen. Ook voor het luisteren naar en instellen van de alarmtoon.
	+	Omhoog / plus Wordt gebruikt om de kook-/eindtijd te verhogen, minuten aan de minutenteller toe te voegen of de tijd aan te passen.
		Functieknop Wordt gebruikt om de beschikbare functies van deze timer te selecteren. <b>Druk een keer voor: Minutenteller.</b> <b>Druk twee keer voor: Kooktijd</b> <b>Druk drie keer voor: Eindtijd.</b> Hoe u deze functies kunt gebruiken wordt later in dit hoofdstuk uitgelegd.

## Instellen van tijd

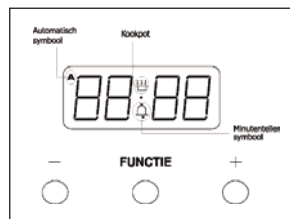
- ◆ Druk tegelijkertijd een paar seconden op de plus- en minknoppen en laat los.
- ◆ Stel de tijd in door gebruik van de plus- en minknoppen. Druk één keer voor het stap voor stap instellen en houd ingedrukt voor het snel verhogen van de tijd...
- ◆ Wacht ongeveer 10 seconden totdat de '●' stopt met knipperen na het instellen van de tijd.
- ◆ Gebruik het apparaat zoals u normaal doet.

## Instellen van alarmtoon

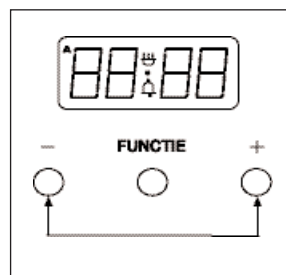
U kunt kiezen uit drie tonen.

- Druk op de minknop en laat weer los.
- Als u de minknop loslaat wordt de toon geselecteerd.

Verklaring van timer symbolen.



**i** De timer is een 24-uurs klok. Voordat u iets met het apparaat doet – moet u de juiste tijd instellen.



# Timer instellen

## Volautomatisch koken

Schakelt automatisch aan en uit

Dit vereist dat zowel de duur als de eindtijd worden ingevoerd. De timer berekent de starttijd en begint met koken.

- Druk twee keer op de functieknop om de minutenteller over te slaan.
- Op het scherm ziet u het woord 'duur', en de 'A' knipperen aan de linkerkant van het scherm.
- Gebruik de plus- en minknoppen om de benodigde tijdsduur die u voor het koken nodig heeft, in te stellen. Dit moet u binnen 5 seconden doen anders verschijnt de tijd opnieuw.
- Druk drie keer op de functieknop om de minutenteller en de kookduur timer over te slaan.
- Op het scherm ziet u het woord 'End', en de 'A' knipperen aan de linkerkant van het scherm.
- Gebruik de plus- en minknoppen om de tijd te selecteren waarop de oven moet worden uitgeschakeld.
- Hierna zal de oven automatisch uitschakelen op de door u geselecteerde tijd. Om het alarm uit te schakelen, drukt u op een willekeurige knop.
- **Stel de temperatuur van de oven in en zet het voedsel erin.**
- De timer berekent de juiste starttijd.

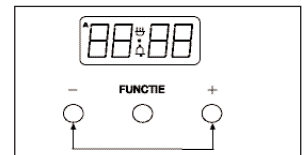
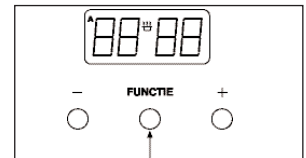
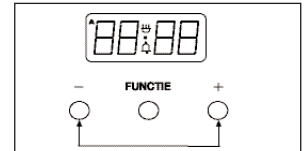
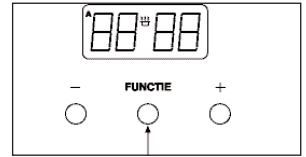
### Bij gebruik van de timer:

#### ✓ Doe het volgende:

- Maak uzelf vertrouwd met het gebruik van de timer.
- Gebruik zo koud en vers mogelijke voedingsmiddelen rechtstreeks uit de koelkast.
- Kies voedingsmiddelen die geschikt zijn voor koken vanaf een koude start, sommige gerechten worden beïnvloed door ongekookt te laten op kamertemperatuur.
- Zorg ervoor dat vlees, gevogelte en rauwe voedingsmiddelen goed zijn ontdooid voordat u ze in de oven zet.
- Bedek de schotels met deksels of folie.
- Probeer de eindtijd zo dicht mogelijk in de buurt van uw terugkeer te plannen.

#### ✗ Doe niet het volgende:

- Plaats geen warme voedingsmiddelen in de sudderoven. Het voedsel moet volledig zijn afgekoeld voordat u het in de oven plaatst en de oven moet ook afgekoeld zijn voordat u start.
- Gerechten klaarmaken van restjes overgebleven vlees of gevogelte of pasteitjes met een natte vulling!
- Schotels met teveel vloeistof vullen.



**i** Het automatische kooksymbool verschijnt om aan te geven dat de oven niet langer in de handmatige stand staat maar in de automatische stand.

**i** **Belangrijk:** Na het automatisch uitschakelen van de oven dient u de bedieningsknop in de 'uit' stand te zetten en de oven in de handmatige stand door tegelijkertijd te drukken op de toetsen Cook Time (Kooktijd) en Ready Time (Klaar).

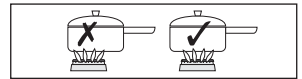
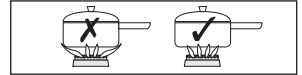
**i** **Belangrijk:** Haal het voedsel eruit zodra het gaar is.

# Gebruik van uw gaskookplaat

## Ontsteking van kookplaat

Modellen met thermokoppels:

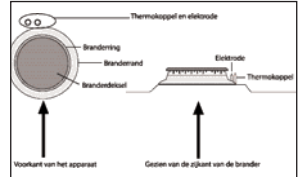
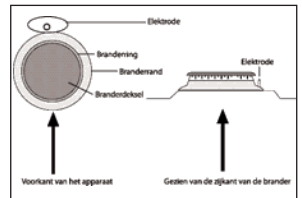
- Om de kookplaat aan te zetten plaatst u de pan op de pandragers boven de brander die u wilt gebruiken.
- Druk in en draai de bedieningsknop naar links, naar het volledig aan symbool.
- Indien uw kookplaat is uitgerust met een ontstekingsknop of -schakelaar op het bedieningspaneel, drukt u deze in totdat uw brander brandt.
- Indien uw kookplaat is uitgerust met een automatische ontsteking dan zal deze een vonk geven naast de brander wanneer u de bedieningsknop indrukt.
- Om te sudderen, draait u de bedieningsknop naar het kleine vlammsymbool. Dit zorgt ervoor dat de vlam groot genoeg is om de inhoud van de pan zachtjes te verwarmen.
- Om uit te schakelen, zet u de bedieningsknop weer in de stand "uit".
- Zorg er altijd voor dat uw pannen juist op de branders zijn geplaatst zoals afgebeeld en laat de vlam niet buiten de bodem van de pan uitkomen.



Hoe weet ik of mijn kookplaat is uitgerust met thermokoppels?

**Afbeelding A** hieronder: toont een brander zonder thermokoppels.

**Afbeelding B** hieronder: toont een brander met thermokoppels.



In het geval van een stroomonderbreking of als de ontsteking niet werkt: houd de bedieningsknop ingedrukt om het gas te starten en houd dan een lucifer of gasaansteker bij de brander totdat deze aan gaat.



Gebruik pannen met een vlakke onderkant die de juiste afmetingen hebben voor de branders en die geschikt zijn voor uw type kookplaat.

We raden de volgende afmetingen aan:

100 mm of 4" min.

250 mm of 10" min.

Kleinere of grotere afmetingen van pannen kunnen leiden tot langzamere kooktijden.

Modellen met thermokoppels:

Ontsteking zoals hierboven, maar:

- Houd de bedieningsknop 15 seconden lang ingedrukt. Houd de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt. Als de brander niet binnen deze tijd aangaat, laat dan de bedieningsknop los en wacht een minuut voordat u deze opnieuw probeert te ontsteken.

## Energiebesparing

- Plaats de pannen in het midden van de elementen.
- Verhit alleen de benodigde hoeveelheid vloeistof.
- Als de vloeistof aan de kook is gebracht, vermindert u de warmte om zachtjes te laten koken.
- Overweeg het gebruik van een snelkookpan indien mogelijk.
- Groenten in kleine stukjes zijn eerder gaar.
- Gebruik een pan met een doorsnede die bijna gelijk is aan de grootte van het element.
- Kleinere elementen zijn ideaal voor het sudderen en stoven in kleinere pannen terwijl de grotere elementen ideaal zijn voor koken en bakken.



# Gebruik van de bakplaat

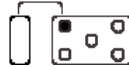
- Gebruik alleen de bakplaat die is goedgekeurd voor gebruik op dit apparaat. Gebruik geen andere bakplaat omdat dit gevaarlijk kan zijn.
- Lees de instructies aandachtig door voordat u de bakplaat voor de eerste keer gebruikt.

## Voordat u de bakplaat voor de eerste keer gebruikt

- Was de bakplaat grondig in heet zeepwater. (zie de sectie "Reiniging").
- Vet lichtjes in met een klein beetje slaolie.
- Verwarm de bakplaat op volledig vermogen gedurende 3 minuten. De bakplaat is nu klaar voor gebruik.

## Gebruik van de bakplaat

- De bakplaat moet alleen van **voren naar achteren** over de branders worden geplaatst zoals staat aangegeven door het bakplaat symbool op het bedieningspaneel.



- *Gebruik* de bakplaat niet met de grote branders.
- Plaats de bakplaat voorzichtig op de pandrager over de branders en gebruik daarbij de stelvoetjes op de onderkant van de bakplaat. Zorg ervoor dat u het oppervlak van de pandragers niet beschadigt.
- Warm de bakplaat 3 minuten voor in de hoogste stand voordat u gaat bakken. De hoogste stand is aangegeven op de bedieningsknoppen door een groot vlamsymbool.
- Na het voorverwarmen, draait u de bedieningsknop naar het kleine vlamsymbool.
- De bakplaat is nu klaar voor gebruik.
- Gebruik geen metalen keukengerei omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.



**Houd toezicht op kinderen als ze zich in de buurt van het apparaat bevinden wanneer dit in gebruik is.**



Na het bakken dient u de bakplaat volledig te laten afkoelen voordat u deze verplaatst of reinigt.



### Over uw bakplaat:

De bakplaat is vervaardigd van hoogwaardig gietijzer, en is voorzien van een anti-aanbaklaag. Het regelmatig invetten verlengt de levensduur van de bakplaat en voorkomt roestvorming. Als de bakplaat tekenen van roestvorming vertoont, dient u de bakplaat te wassen en opnieuw in te vetten.



**Invetten van de bakplaat:** zie de sectie 'Reiniging' van deze handleiding.

# Het gebruik van de bovengrill

## voordat u met grillen begint. . . .

Voordat u de grill gebruikt, moet u ervoor zorgen dat u het grillrooster op de juiste stand heeft gezet, want als de grill eenmaal aan staat, kunt u letsel oplopen als u probeert het rooster te verplaatsen.

- Sluit niet de deur wanneer u de grill in gebruik heeft.
- Draai de bedieningsknop naar de door u gewenste stand.
- Om uit te zetten draai de bedieningsknop in de "off" stand.
- Het powercool systeem start automatisch en kan nog enkele minuten doordraaien nadat u de grill heeft uitgezet.
- Voor uw eigen resultaat kunt u de grillstanden aanpassen naar eigen inzicht.

Plaats de functieschakelaar op de juist stand (grill)

Om uit te schakelen zet u de functieschakelaar weer terug. De grill funtie van de sterling modellen heeft een vast vermogen.

De koelventilator zal tijdens en na gebruik zijn werk doen. Nadat u het fornuis heeft uitgeschakeld kan de ventilator nog even nadraaien. Stopt automatisch.

## De grillpan

Dit apparaat wordt geleverd met een grillpan, grillpan handvat en een rooster.

Het handvat van de grillpan is afneembaar om het eraf te kunnen halen wanneer de pan wordt gebruikt, hierdoor wordt het handvat niet heet.

## Handvat bevestigen:

Plaats het handvat over de smalle rand van de grillpan en schuif dit naar het midden zoals getoond in de schematische voorstellingen.

## Plaat- en roosterafstellingen

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

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

## Aluminiumfolie

Bedek de grillpan of de grillpan onderzetter nooit met folie en laat geen vet ophopen in de grillpan omdat dit brandgevaar veroorzaakt.



## Waarschuwing:

Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden bij gebruik van de grill. Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.



## Type grill

Vast vermogen grill: heeft een 'aan' en 'uit' instelling.

Variabel vermogen grill: heeft instelbare warmteinstellingen 1 (laag) tot 8 (hoog) of 5 (hoog) – afhankelijk van het model.

Enkele grill: heeft één grillelement.

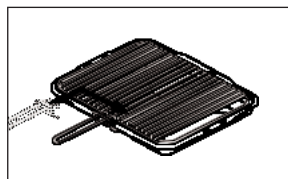
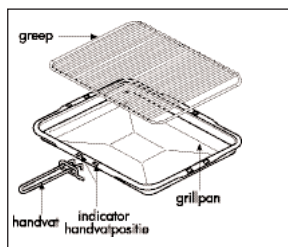
Dubbele grill: heeft twee grillelementen die samen kunnen worden gebruikt of gebruikt kunnen worden als een enkele grill.



Voor de beste resultaten: Verwarm de grill ongeveer 3 minuten voor.



**Opmerking:** het handvat van de grillpan is ontworpen om de grillpan in en uit de grillruimte te schuiven. Het is niet bedoeld om de pan mee op te tillen.



# Grill kooktabel



Net als bij elke kooktabel zijn de tijden circa en kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

<b>Voedsel Type</b>	<b>Circa tijd (minuten)</b>
<b>Bacon</b>	8 – 15
<b>Worstjes</b>	12 – 15
<b>Karbonaadjes</b> ●Lamsvlees ●Varkensvlees	10 – 15 15 – 25
<b>Roosteren</b> ●2 stuks ●4 stuks	1 – 2 (per kant) 1 – 2 (per kant)
<b>Broodproducten</b> ●Kadetjes ●Krentenbrood/koekjes	1 – 2 (per kant) 1 – 2 (per kant)
<b>Kaas op toast</b> ●2 stuks ●4 stuks	4 – 5 4 – 5
<b>Vis:</b> ●filets	10 – 15
<b>Kip:</b> ●filets	20 – 30
<b>Biefstuk:</b> ●halfrauw ●medium ●goed doorbakken <b>Hamsteaks</b>	7 – 10 10 – 15 15 – 20 12 – 15

# Gebruik van uw oven

---

Uw oven kan ingeschakeld staan in combinatie met de timer ( zie timer / klok voor verdere informatie )

De timer dient op "handbediening" te staan voordat de oven gebruikt of geprogrammeerd kan worden.

## **Gebruik van de conventionele / hetelucht oven**

- Draai de bedieningsknop van de oven op de gewenste temperatuur. Het thermostaatlampje gaat branden.
- Zodra het lampje van de thermostaat wordt uitgeschakeld is de temperatuur bereikt welke u heeft ingesteld.
- Om de oven uit te zetten draai de bedieningsknop in de "off " stand.
- Het powercool systeem start automatisch en kan nog enkele minuten doordraaien nadat u de oven heeft uitgezet

## **Gebruik van de multifunctionele oven ( indien aanwezig )**

- Draai de bedieningsknop van de standenschakelaar naar de gewenste ovenstand ( zie de functietabel multifunctionele oven )
- Opmerking: U kan tijdens het gebruik een andere functie kiezen. De oven dient dan wel op "handbediening" te staan.
- Draai de temperatuur bedieningsknop van de oven op de gewenste temperatuur. Het thermostaatlampje gaat branden.
- Zodra het lampje van de thermostaat wordt uitgeschakeld is de temperatuur bereikt welke u heeft ingesteld.
- Om de oven uit te zetten draai de bedieningsknop in de "off " stand.
- Het powercool systeem start automatisch en kan nog enkele minuten doordraaien nadat u de oven heeft uitgezet

\_ **Belangrijk:** Plaats nooit voedsel of keukenservies direct op de bodem van de oven. Dit kan oververhitting veroorzaken met als gevolg schade aan uw toestel.

# Kooktabel voor conventionele bovenoven

Voedsel	Temp. °C	Circa Kooktijd
Kleine cakes Biscuitdeeg (2x 180mm / 7") Koninginnenbrood Gevulde fruitcake (2x 180mm / 7") Scones Schuimgebak	180 160 naast elkaar 200 140 naast elkaar 215 90 – 100	15 – 20 min 20 – 25 min  8 – 12 min 2 <sup>1/2</sup> – 3 uur  10 – 15 min 2 – 3 uur
Kruimeldeeg Bladerdeeg Soesjesdeeg	200 – 210 200 – 210 200 – 210	Afhankelijk van de afmetingen en het soort gerecht plus de vulling.
Koekjes Lichte cake Melkpudding	160 – 200 150 140	10 – 20 min 30 – 45 min 2 – 2 <sup>1/2</sup> uur












**i** Net als in elke kooktabel zijn de tijden circa en kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

**i** Omdat de bovenoven kleiner is – moet u wellicht de tijden/ temperaturen van de recepten verminderen.

**i** Alle opgegeven tijden in de kooktabel zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven.

# Oven- en grillfuncties

Het overzicht hieronder verschaft informatie over alle beschikbare functies. Het kan zijn dat uw oven niet voorzien is van alle hier afgebeelde functies.

Functie van hoofdoven		Aanbevolen gebruik
	Uitsluitend onderwarmte	Wordt gebruikt om de onderkant van voedsel te bereiden na gebruik van de conventionele of heteluchtoven. De onderwarmte kan worden gebruikt voor het aanvullend bruinen van pizza's, taarten en quiches. Gebruik deze functie aan het eind van de kooktijd.
	Uitsluitend bovenwarmte	De warmte is ideaal voor het bruinen van de bovenkant van gerechten omdat ze niet zo krachtig is als de grill na het koken in de conventionele of heteluchtoven. Zorgt voor het aanvullend bruinen van gerechten zoals lasagne en bloemkool met kaassaus. Gebruik deze functie aan het einde van de kooktijd.
	Conventionele oven	Deze functie is ideaal voor traditioneel braden. Het vlees wordt in het midden van de oven geplaatst, en de aardappeltjes worden boven in de oven geroosterd.
	Intensief bakken	Geschikt voor voedsel met een hoog vochtgehalte zoals quiches, brood en cheesecakes. Hierdoor is het voorbakken van pasteitjes niet langer nodig.
	Heteluchtgrill	De ventilator circuleert de warmte rond het voedsel. Ideaal voor dunner voedsel zoals bacon, vis en hamsteaks. Het voedsel hoeft niet te worden omgedraaid. Gebruik deze functie met een gesloten oven deur.
	Heteluchtoven	De gelijkmatige temperatuur in de oven maakt deze functie geschikt voor het bakken of koken van grote hoeveelheden voedsel.
	Ontdooien	Om voedsel zoals slagroomgebak/taarten te ontdooien, moet u de oven gebruiken met een gesloten deur. Voor het afkoelen van gerechten voor het invriezen, moet u de deur open laten.
	Dubbele grill	Deze functie kookt het voedsel van bovenaf en is ideaal voor verschillende soorten voedsel van toast tot biefstuk. Omdat de hele grill werkt, kunt u grotere hoeveelheden voedsel bereiden.
	Enkele grill	Voor kleinere hoeveelheden voedsel, maar nog steeds ideaal voor alles van toast tot biefstuk.
	Onderwarmte met ventilator	Wordt gebruikt om pasteien en taartbodems te bakken (zoals vleespasteitjes). Het onderverwarmingselement zorgt ervoor dat de pastei-/taartbodem wordt gebakken terwijl de ventilator ervoor zorgt dat de lucht rond de vulling circuleert – zonder dat deze te intensief is.
	Aleen lampen	Gebruik deze functie als de oven uitgeschakeld en koud is als hulp bij het reinigen van de ovenruimte.

# Heteluchtoven kooktabel

---

- De conventionele kooktemperaturen moeten worden aangepast.
- De tabel hieronder geeft conventionele kooktemperaturen, heteluchttemperaturen en gasstanden weer. Voor optimale resultaten met de heteluchtoven instelling, moeten conventionele temperaturen worden omgezet in heteluchttemperaturen.
- Voessel dat bijvoorbeeld op 180 °C moet worden bereid, moet nu bereid worden op een heteluchttemperatuur van 160 °C.
- Omdat het een hoog rendement oven is, kunt u een uitstoot van stoom zien wanneer de deur wordt geopend.
- Bij de bereiding van gekoeld of bevroren voedsel, wordt aanbevolen om de kooktijden en temperaturen te gebruiken die op de verpakking staan aangegeven. Zorg er **altijd** voor dat het eten kokend heet is voordat u het serveert.
- In een heteluchtoven zijn geen warmtezones en geen smaakoverdracht – waardoor u een grotere verscheidenheid aan voedsel tegelijkertijd kan bereiden.
- Indien u op meer dan één rek kookt, moet u wellicht de kooktijd iets verhogen.
- Zorg dat er altijd genoeg ruimte is tussen de gerechten zodat het voedsel kan rijzen en de lucht kan circuleren.

Conventioneel temp (°C)	Heteluchtoven (°C)	Gasstand
100	100	1/4
110	110	1/4
130	120	1/2
140	130	1
150	140	2
160	150	3
180 – 190	160	4 – 5
200	170	6
220	180	7
230	190	8
250	200	9

# Kooktabel

## Voorverwarmen




Voor de beste resultaten van uw oven, raden we aan om de oven 5 tot 15 minuten voor te verwarmen voordat u de gerechten erin plaatst. Dit is vooral belangrijk voor voedsel dat gekoeld of bevroren is en voedsel met een deegbasis, gist of stijf geslagen Moscovisch gebak.

Als u gebruik maakt van de heteluchtfunctie dient u ook voor te verwarmen, maar gedurende een kortere periode. De gerechten in de kooktabel hieronder zijn gebaseerd op een voorverwarmde oven, maar kunnen worden aangepast aan uw persoonlijke smaak.

## Oven- en bakgerei

Gebruik altijd hoog kwalitatieve schalen en vormen voor het bakken. Schalen en vormen van een slechte kwaliteit kunnen in de oven vervormen en onregelmatige resultaten produceren.

Gebruik nooit gescheurde of beschadigde schalen of schalen die niet ovenbestendig zijn omdat de warmte het barsten van de schaal in de oven tot gevolg kan hebben.

Soort voedsel	Temp. Instelling °C			Tijd circa
	Conventioneel	Hetelucht	Intensief	
<b>Taarten</b>				
Kleine cakes	190	160	-	15 – 25
Biscuitdeeg	180	160	-	20 – 30
Gevulde fruitcake	150	125	-	2 <sup>1/2</sup> – 3 uur
Kerstcake	150	125	-	2 <sup>1/2</sup> – 3 uur
<b>Pudding</b>				
Brood en boterpudding	170	150	-	45 – 1 uur
Vruchtenkruimeltaart	200	175	-	40 – 1 uur
<b>Overige</b>				
Yorkshire pudding:				
Groot	220	200	200	40 – 45
Klein	220	200	200	15 – 20
Kruimeldeeg	200	180	180	afhankelijk van Vulling



# Braadtabel

---

- De braadtijden hangen af van het gewicht, de vorm en de structuur van het vlees en natuurlijk van de persoonlijke voorkeur. Om de braadtijd te berekenen, dient u het vlees of gevogelte, **inclusief de vulling**, te wegen en de opgegeven tijden hieronder te volgen.

Stukken vlees (inclusief kip) moeten worden gebraden op 180 – 200 °C Conventioneel / 160 – 180 °C Hetelucht gedurende 20 – 30 minuten per 450g, plus 20 minuten op rekstand 2.

- Bevroren vlees moet **volledig** zijn ontdooid voordat u dit gaat bereiden. Het is aangeraden grote braadstukken een hele nacht te laten ontdooien
- Bevroren gevogelte moet **volledig** zijn ontdooid voordat u dit gaat bereiden. De benodigde tijd hangt af van de grootte van het gevogelte – b.v.: een grote kalkoen kan wel 48 uur nodig hebben om te ontdooien.
- Bij het braden van gevuld vlees of gevogelte dient u de braadtijd te berekenen van het **totaal** gewicht van het vlees **plus** de vulling.
- Het bereiden van braadstukken in folie, afgedekte braadsleden, braadpannen met deksels of braadzakken reduceert het slinken van het vlees, zorgt dat het vlees mals blijft en reduceert opspattend vet. De braadtijden dienen echter wel iets verlengd te worden, **voeg** 5 – 10 minuten per 450g toe aan de berekende braadtijd. Bij het gebruik van braadzakken mag de aanbevolen temperatuur van de fabrikant niet worden overschreden en mag de braadzak de zijkanten of bovenkant van de oven niet aanraken.
- Het gebruik van een onderzetter met de braadvorm zal het opspatten van vet verminderen bij het onafgedekt braden en helpt de binnenkant van de oven schoon te houden.
- Het gebruik van een grotere braadvorm dan de meegeleverde vorm wordt niet aangeraden omdat dit de prestatie kan verslechteren en kan leiden tot langere braadtijden.

# Braden

---

## Gebraden kalkoen

- Het perfect braden van een kalkoen vereist het braden van twee verschillende soorten vlees – het delicate borstvlees dat niet mag uitdrogen en het meer donkere vlees van de poten dat meer tijd nodig heeft om te garen.
- De kalkoen moet lang genoeg worden gebraden om de poten te laten garen dus is het nodig om de kalkoen regelmatig met vet te bedruipen. U kunt het borstvlees bedekken zodra dit bruin is.
- Kalkoen moet op 180–190 °C – Conventioneel / 160°C – hetelucht worden gebraden gedurende 20 minuten per 450 gram, plus 20 minuten.
- De kalkoen kan onafgedekt worden gebraden, met de borst naar beneden gedurende de helft van de braadtijd en dan omgekeerd voor de resterende braadtijd.
- Voor een gevulde kalkoen **voegt u** 5 minuten per 450 gram toe aan de braadtijd.
- Indien de gebraden kalkoen afgedekt is met folie **voegt u** 5 minuten per 450 gram toe aan de braadtijd.
- Om te testen of de kalkoen gaar is, duwt u een dunne vleespen in het dikste gedeelte van de dij. Als er helder vocht uit komt, is de kalkoen gaar. Als het vocht nog roze is dan moet de kalkoen nog langer garen. Zorg er altijd voor dat de kalkoen goed gaar is voordat u deze serveert.

Kalkoen braadtijden.

De meeste kalkoenen worden in kilogrammen gewogen. De tijd moet worden berekend op een van de volgende manieren:

40 minuten per 1kg plus 10 minuten per ¼ kg.

of

20 minuten per 450 gram, plus 20 minuten.

De maximale kalkoengrootte voor dit apparaat is: ongeveer 9 kg. Probeer geen grotere kalkoenen te braden omdat het resultaat dan niet kan worden gegarandeerd.

# Algemene baktabel

## Problemen oplossen – Vruchtencakes

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
De vruchten zinken naar de bodem.	Lage oventemperatuur waardoor het langer duurt voordat de cake gaar wordt en de vruchten naar de bodem zinken. Of te veel vloeistof of rijsmiddel. De vruchten zijn mogelijk niet goed gewassen en gedroogd.
De cake zakt in het midden inéén	Te veel rijsmiddel in het beslag. De oven is te warm of te koud. Of er is niet genoeg vloeistof of onvoldoende geklopt.
Scheur in de bovenkant van de cake.	Te kleine vorm of te veel beslag in de vorm. Te veel rijsmiddel in het beslag en niet genoeg vloeistof of onvoldoende geklopt. De oven kan te heet zijn.
Harde buitenste korst met een vochtige plakkerige binnenkant.	De oventemperatuur is te hoog waardoor de cake te snel is gebakken. Te veel suiker of onvoldoende vloeistof.
Verbrand aan de buitenkant	Oventemperatuur te hoog. Oven te klein voor het formaat cake. Onvoldoende bescherming rond de vorm. Cake op een te hoge plaatstand gebakken.
Gaten in de structuur.	Te veel rijsmiddel. Bloem niet gelijkmatig door het deeg gemengd.
Structuur te dik en cake niet voldoende gerezen.	Niet genoeg rijsmiddel. Onvoldoende vloeistof toegevoegd. Oven te koud. Onvoldoende geklopt.
De cake kruimelt bij het aansnijden.	Onvoldoende vloeistof toegevoegd. Te lang gebakken. Onvoldoende suiker. Te veel bakpoeder.
Te droog	Te lang gebakken. Onvoldoende ei of vloeistof. Te veel rijsmiddel.

## Problemen oplossen – Moskovisch gebak

Bolle bovenkant	Onvoldoende geklopt. Cake op een te hoge plaatstand gebakken of op een te hoge temperatuur. Het bekleden van de vorm met bakpapier kan tot gevolg hebben dat de buitenste rand niet rijst en het midden omhoog komt.
Gat / middenstuk ingezakt	Te veel rijsmiddel. Te lage oventemperatuur of onjuiste plaatstand. Cake uit de oven gehaald voordat deze gaar was. Gebruik van zachte margarine.
Heel licht, maar wel gaar	Oventemperatuur te laag. Op een te lage stand in de oven gebakken.
Cake over de vorm gegaan.	Vorm te klein voor de hoeveelheid beslag.

# “Koel- en ontdooifunctie”

---

- Om voedsel af te laten **koelen** na het bakken voordat u het in de koelkast zet of invriest, zet u de ovenknop in de ontdooi-stand en **opent** u de deur.
- Om bevroren voedsel te **ontdooien** zet u de ovenknop in de ontdooi-stand, plaatst u het voedsel in het midden van de oven en **sluit u** de deur.

## Ontdooitijden

- Kleine of dunne stukjes bevroren vis of vlees, b.v. visfilets, garnalen en gehakt, ontdooien in ongeveer 1 – 2 uur. Door het voedsel in een enkele laag te verspreiden, wordt de ontdooitijd verkort.
- Een middelgrote ovenschotel of stoofschotel ontdooit in ongeveer 3 – 4 uur.
- Een 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg kip ontdooit in ongeveer 5 uur, verwijder de ingewanden zo snel mogelijk.
- Controleer altijd of voedsel volledig is ontdooid voordat u het gaat bereiden.

## Wees voorzichtig

- Ontdooi geen gevuld gevogelte met deze methode.
- Ontdooi geen grote stukken vlees of gevogelte van meer dan 2kg met deze methode.
- Plaats nooit rauw voedsel om te ontdooien naast gekookt eten dat moet afkoelen omdat dit kan leiden tot kruisbesmetting.
- Het ontdooien van vlees, gevogelte en vis kan worden versneld met deze methode, maar zorg ervoor dat het eten volledig is ontdooid voordat u het gaar kookt.
- Plaats vlees en gevogelte op een onderzetter in een vleesschaal om het vocht op te vangen van het ontdooiproces.

# Gebruik van uw sudderoven (indien aanwezig)

## **Inleiding**

Een van uw ovenruimten is een elektrische oven die matige warmte levert voor het sudderen of warmhouden van voedsel. Het sudderelement bevindt zich op de bodem van de onderste ovenruimte – zorg er altijd voor dat de kookschaal in het midden op de bodem van deze ruimte is geplaatst.

- Gebruik de ruimte niet om voedsel of conserven in op te slaan.

## **Kooktijden**

De kooktijden verschillen afhankelijk van het te bereiden soort voedsel en de ervaring leert hoe lang voedsel moet koken naar persoonlijke voorkeur en smaak.

Over het algemeen dient voedsel tenminste 5 uur te koken en kan het zelfs 8 – 10 uur blijven sudderen als het is afgedekt zonder te bederven. Voedsel dat in de sudderoven wordt bereid, moet ongeveer 3 uur langer koken dan in een conventionele oven.

## **Keukengerei**

U kunt alle ovenvaste kookschotels voor sudderen gebruiken, op voorwaarde dat ze van een goed sluitend deksel zijn voorzien.

Om een slecht sluitend deksel nauwsluitend te maken, kunt u een stuk bakfolie gebruiken en dit over de schotel plaatsen onder het deksel.

De meest geschikte ovenschotels voor sudderen zijn vuurvaste schotels die over directe warmte kunnen worden gebruikt en voor bakken in de oven, en deze schotels zijn tevens voldoende aantrekkelijk om als serveerschalen te gebruiken.

## **Voordelen van sudderen**

Suddereren is altijd een van de beste manieren geweest om warme maaltijden te bereiden met een minimale voorbereidingstijd en weinig tijd in de keuken.

De voordelen van sudderen zijn:

- U kunt het voedsel vele uren onbewaakt achter laten en het blijft vele uren warm als u het afdekt.
- Goedkope stukken vlees worden heerlijk mals als u ze langzaam laat sudderen. Het vlees slinkt ook minder.
- Gerechten zoals soep, groenten, pudding, hartige gerechten en conserven zijn ook geschikt voor bereiding in de sudderoven.
- U hoeft geen stoomkokers bij te vullen, u heeft geen met stoomgevulde keuken en hoeft het voedsel niet constant te controleren.

# Gebruik van uw sudderoven (indien aanwezig)

---

## Voedsel warmhouden

Zet de bedieningsknop van de oven aan en plaats het voedsel in de oven. As het voedsel vochtig moet blijven, dan is het belangrijk om de schotel of plaat af te dekken zodat het voedsel niet uitdroogt. Dit kunt u doen door aluminiumfolie te gebruiken als de schotel geen deksel heeft.

- **Gebruik geen** huishoudfolie om het voedsel af te dekken.
- Sommige gerechten kunt u het beste onafgedekt laten als u wilt dat het voedsel droog en krokant wordt.
- Voeg geen jus toe aan de gerechten totdat u ze opdient.
- Voorgesneden vlees moet u op een bord plaatsen en afdekken en slechts één eetlepel jus toevoegen om het mals te houden.
- Voor het warmhouden van maaltijden op borden raden wij aan om het voedsel op hete en niet op koude borden te plaatsen.

## Suddereren

Zet de sudderoven aan en plaats de kookpot in het midden op de bodem van de oven. Volg de richtlijnen voor de beste resultaten.

- De maximale capaciteit voor ovenvaste schotels is niet meer dan 2,5 liter. Opmerking: Hoe meer u de schotel/pot vult, hoe langer het duurt voordat het voedsel gaar is.
- Alle vlees- en gevogelterecepten hebben minimaal 5 uur kooktijd nodig.
- Zorg er voor dat alle bevroren ingrediënten goed ontdooid zijn.
- Snij wortelgroenten in kleinere stukken omdat deze meer tijd nodig hebben dan vlees om te garen. Indien mogelijk moeten ze 2 – 3 minuten worden gebruikt voordat u ze laat sudderen.
- Zorg dat de wortelgroenten altijd op de bodem van de pan liggen en in het kookvocht zijn ondergedompeld.
- U moet een vleesthermometer gebruiken als u stukken varkensvlees of gevogelte bereidt. De binnentemperatuur van het vlees moet 88 °C bereiken,
- Gevuld vlees of gevuld gevogelte mag niet worden gesudderd. Bereid de vulling apart.
- Bedek schotels met een deksel of folie om te voorkomen dat het vocht verdampt.
- Voeg aan het einde van de bereidingstijd peper en zout en verdikkingsmiddelen toe.
- Het openen van de deur tijdens het koken leidt tot warmteverlies en verlengt de kooktijden.

# Bordenrek (indien aanwezig)

Bordenrek installeren:

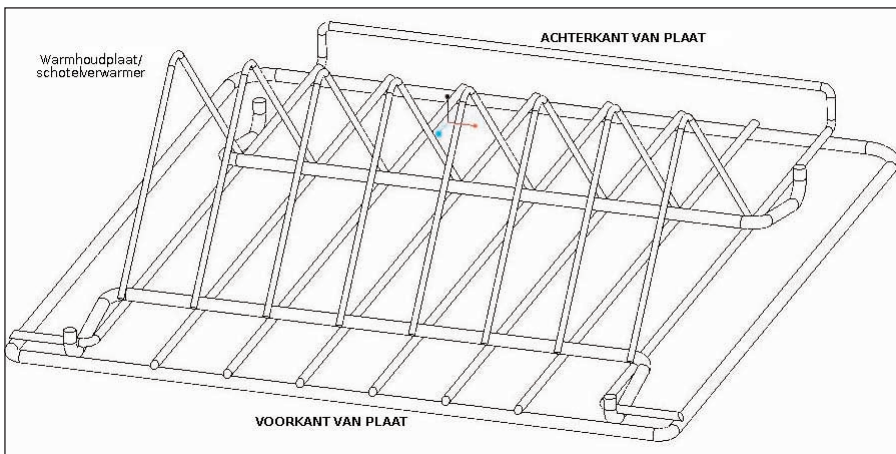
- Trek het rek uit de ruimte.
- Kantel de bordenverwarmer naar u toe en zorg dat deze vasthaakt aan de onderkant van de reksteunen aan de voorkant.
- Laat de bordenverwarmer voorzichtig in de juiste stand zakken.

De bordenverwarmer zit nu stevig op zijn plaats en u kunt er nu borden op leggen.

Zorg er **altijd** voor dat u ovenhandschoenen gebruikt als u de bordenverwarmer in een hete of recent gebruikte oven plaatst om brandwonden te voorkomen.

Zorg er **altijd** voor dat uw borden geschikt zijn voor opwarmen – sommige borden kunnen barsten of scheuren als ze aan warmte worden blootgesteld.

We raden u aan om de oven te verwarmen tot 70 °C, of lager als u borden opwarmt.



# Uw gaskookplaat reinigen

Soms werkt een kookplaat niet goed omdat deze gereinigd moet worden.

## Emaïle onderdelen

- Gebruik een milde crèmereiniger. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd door gebruik van een met zeep gevulde spons.

## Roestvrijstalen oppervlakken

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met warm zeepwater en droog af met een zachte doek. Voor hardnekkige vlekken kunt u speciaal reinigingsmiddel voor roestvrijstaal gebruiken.
- **Gebruik** geen stoomreinigers.
- Scherpe onderdelen en voorwerpen kunnen krassen achterlaten op het roestvrijstalen oppervlak, maar zullen in de loop van de tijd minder opvallen.

## Gietijzeren onderdelen

- Zorg ervoor dat de onderdelen volledig zijn afgekoeld en schraap hardnekkige vlekken en etensresten af met plastic of houten kookgerei. Spoel goed af met warm zeepwater en droog af met een theedoek.
- **Reinig** niet in de vaatwasmachine.
- Indien u roest ziet op uw bakplaat of op de pandragers kunt u dit verwijderen met warm zeepwater en de onderdelen daarna opnieuw invetten.

## Branderdeksels en -koppen

De sleuven in de branderkop waar de vlammen branden moet worden ontdaan van afzettingen.

- Reinig met een nylonborstel, spoel en droog grondig. Er kunnen bruinachtige vlekken ontstaan op uw branders. Dit is koolafzetting of zijn vetvlekken en deze kunnen worden verwijderd met een met zeep gevuld sponsje.
- **Plaats** branders niet in de vaatwasmachine en dompel ze niet onder. Het gebruik van vaatwasmachine poeder, afwasmiddel en bijtende stoffen kan de branders beschadigen.
- De branderdeksels en -koppen moeten juist worden teruggeplaatst zodat ze recht op de kookplaat zitten zoals links afgebeeld.
- Dit is vooral belangrijk bij roestvrijstalen modellen omdat het niet goed terugplaatsen van de deksels kan leiden tot verkleuring van het roestvrijstaal rond de branders.

## Plastic en geverfde onderdelen

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met heet zeepwater.



**Laat uw apparaat altijd volledig afkoelen en schakel de stroom uit voordat u gaat reinigen.**



Babyolie kan worden gebruikt om de roestvrijstalen afwerking te herstellen – maar gebruik slechts enkele druppels. Gebruik geen slaolie omdat deze zout bevat dat het metaal beschadigt.

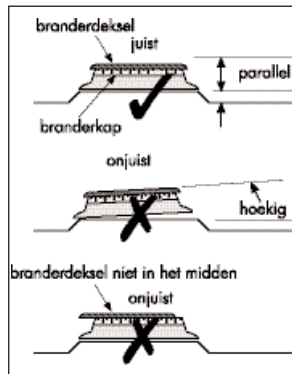


Gebruik geen: overdund bleekmiddel, chloride bevattende middelen, draadwol of abrasieve reinigingsmiddelen op aluminium, roestvrij staal of plastic/geverfde onderdelen. Dit kan het apparaat beschadigen. Nylonsponzen kunnen ook ongeschikt zijn.



## Invetten van de bakplaat:

Giet een druppel ongezoeten slaolie op de kookkant van de bakplaat en gebruik keukenpapier om de bakplaat gelijkmatig in te wrijven. Olijfolie is niet geschikt voor invetten. Regelmatig smeren voorkomt roestvorming.





# Overruimten reinigen

## Reinigen van ovenruimten

- Bepaald voedsel kan vetspatten achterlaten, vooral bij het braden met een onafgedekte braadslede. Hierdoor wordt de binnenkant van de ruimte vettig.
- Het is belangrijk om de ovenruimte te reinigen omdat een ophoping van vet de oven kan beschadigen en de garantie ongeldig kan maken.

## Verchroomde onderdelen.

- Gebruik een met zeep gevulde spons, de rekken kunnen in de vaatwasmachine worden geplaatst.
- De reksteunen kunnen worden verwijderd om ze gemakkelijk en grondig te reinigen. Controleer of ze afgekoeld zijn, grijp de steunen en schuif ze uit hun ophangaten.

## Pristine emaille oppervlakken

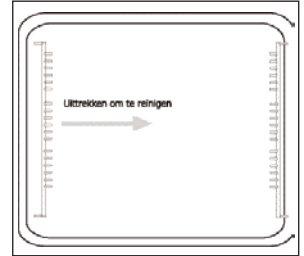
- Het emaille kan worden gereinigd door de oppervlakken af te vegen met een schone doek die is uitgewrongen in heet zeepwater.
- Indien grote vetspatten niet meteen verdwijnen, kunt u een milde crèmereiniger gebruiken om ze te verwijderen. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd door gebruik van een met zeep gevulde spons.
- Spoel goed en laat voor het gebruik drogen.

## Glasemaille oppervlakken

- Het emaille kan worden gereinigd door de oppervlakken af te vegen met een schone doek die is uitgewrongen in heet zeepwater.
- Hardnekkige vlekken kunt u reinigen met een met zeep gevulde spons of een milde crèmereiniger.
- Spoel goed en laat voor het gebruik drogen.



**Laat uw oven altijd volledig afkoelen en schakel de stroom uit voordat u gaat reinigen.**



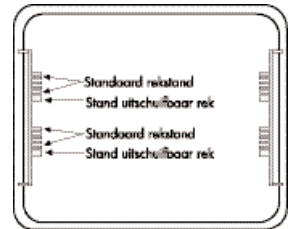
Gebruik geen: Bijtende of abrasieve reinigingsmiddelen, bleekmiddelen, ruwe draadwol of harde hulpmiddelen, hierdoor wordt uw apparaat beschadigd.



Gebruik een onderzetter tijdens het braden van het vlees om vetspatten te verminderen.

# Uitschuifbaar reksysteem (indien aanwezig)

- In aanvulling op de traditionele rekken waarmee uw apparaat is uitgerust, is het uitschuifbare reksysteem op de meest gebruikte plaats in de ovenruimte geïnstalleerd.
- De rekken van het uitschuifstelsel zijn gemakkelijker uit te trekken dan de traditionele rekken zodat de ovenruimte korter open blijft. De soepele werking vermindert ook de kans op vet of voedsel, morselijk en verleent extra bescherming.
- U hoeft de uitschuifbare rekken niet altijd te gebruiken, u kunt de rekken in de traditionele standen plaatsen als u meer keuze wenst.
- U kunt de uitschuifbare rekken gemakkelijk uit de steunen halen voor het terugplaatsen of reinigen, maar we raden u aan de rekken voor het bakken terug te plaatsen en de rekken voor het reinigen pas te verwijderen na het afkoelen om brandwonden te voorkomen.



## De uitschuifbare rekken eruit halen

- Zorg dat het rek voldoende is afgekoeld om aan te raken.
- Duw het ovenrek terug in de ruimte totdat deze tegen de aanslag rust.
- Pak de reksteunen in het midden vast en til de achterkant van het rek omhoog uit de aanslag.
- U kunt dan de voorkant van het rek uit de borglipjes tillen.



## De uitschuifbare rekken terugplaatsen

- Zorg dat de ovensteunen volledig naar achteren in de ruimte worden geduwd.
- Kantel het rek en zorg dat de voorkant van het rek tegen de aanslag rust.
- Plaats het rek voorzichtig terug op de steun en klik deze stevig op z'n plaats.
- Zorg dat de achterkant van het rek in de borglipjes zit en schuif het rek in en uit de oven om te controleren of dit naar behoren werkt.

## Standaard rekken

- U kunt standaard rekken eruit halen door ze recht naar u toe uit te trekken, en u plaatst ze weer terug door ze recht naar achteren in de ovenruimte te schuiven.
- Deze rekken kunnen worden gereinigd in de vaatwasmachine.

# Uw oven reinigen

## Plastic en geverfde onderdelen

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met heet zeepwater.
- **Gebruik geen** abrasieve reinigingsmiddelen, draad of nylon sponzen op deze onderdelen.

## Roestvrijstalen & aluminium oppervlakken

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met heet zeepwater en droog met een zachte doek.
- Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd door gebruik van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal. U kunt de verbruiksartikelen kopen bij het Klantenservicecentrum.
- Scherpe voorwerpen kunnen krassen achterlaten op het roestvrijstalen oppervlak maar zullen in de loop van de tijd minder opvallen.
- Veeg gemorst voedsel onmiddellijk af en zorg ervoor dat u uw handen daarbij niet verbrandt.
- Bepaald voedsel is corrosief, b.v. azijn, vruchtensappen en vooral zout – deze kunnen vlekken achterlaten of roestvrij staal beschadigen als ze op het oppervlak blijven zitten.

## Emaïle oppervlakken en onderdelen

- Gebruik warm zeepwater en een schone doek.
- Droog af met een zachte schone handdoek of doek.
- Gebruik geen stoomreinigers.

## Glazen onderdelen

- Gebruik alleen een schone uitgewrongen doek met heet zeepwater of een speciale glasreiniger.
- Veeg overmatig reinigingsmiddel af en droog met een zachte doek.
- Gebruik geen schuurmiddelen of polijstmiddelen omdat de zehet glas zullen beschadigen en krassen.
- Het binnenste glazen deurpaneel kan voor reiniging worden verwijderd, maar moet met de goede kant omhoog worden teruggeplaatst. Als er is geschreven op het glas moet u het duidelijk kunnen lezen als de deuren van de ruimte open zijn.
- Zorg er altijd voor dat het glas volledig tegen de **aanslag is geduwd**.
- Om het glazen paneel eruit te halen, zet u de deur wijd open, en houdt u de boven- en onderranden vast als u het eruit laat glijden.
- Waarschuwing: *Gebruik* de oven niet als het glazen paneel niet goed is geplaatst.



**Laat uw oven altijd volledig afkoelen en schakel de stroom uit voordat u de onderdelen reinigt.**



Pas vooral op tijdens het reinigen van symbolen op het bedieningspaneel, overmatig reinigen kan het vervagen van de symbolen tot gevolg hebben.



Babyolie kan worden gebruikt om de roestvrijstalen afwerking te herstellen – maar gebruik slechts enkele druppels. Gebruik geen slaolie omdat deze zout bevat dat het roestvrijstalen oppervlak beschadigt.



Gebruik geen: onverdund bleekmiddel, chloride bevattende middelen of abrasieve reinigingsmiddelen op aluminium of roestvrij staal, ze kunnen de oven beschadigen.

## Glazen deurpanelen

Met het oog op uw veiligheid zijn de glazen deurpanelen vervaardigd van gehard glas. In het onwaarschijnlijke geval dat een paneel breekt, zorgt dit ervoor dat het niet in kleine stukken uiteen spat om de kans op letsel tot een minimum te beperken.

Wees voorzichtig bij het hanteren, gebruiken of reinigen van alle glazen panelen omdat schade aan de oppervlakken of randen kan resulteren in brekend glas zonder waarschuwing of duidelijke oorzaak op een later tijdstip.

Indien een glazen paneel is beschadigd, raden we ten sterkste aan om dit meteen te vervangen.

# Voordat u belt. .

<b>Probleem?</b>	<b>Advies</b>
<b>De ontsteking werkt niet.</b> (Gas en gas/elektra modellen)	<ul style="list-style-type: none"><li>● Controleer of er een vonk is als de ontstekingsknop wordt ingedrukt. Indien er geen vonk is, controleer dan of de stekker in het stopcontact zit.</li><li>● Controleer of de gasvoorziening is ingeschakeld.</li><li>● Steek de stekker van een ander apparaat in het stopcontact, als dat werkt, vervang dan de 3 amp zekering van het fornuis.</li></ul>
<b>Er is condensatie op de deuren.</b>	<p>Condensatie wordt veroorzaakt door warme, vochtige lucht die in aanraking komt met een koeler oppervlak (d.w.z. de ovendeur). U kunt het niet altijd voorkomen, maar u kunt het tot een minimum beperken door het volgende te doen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Verwarm de oven voor op een hoge temperatuur voordat u het voedsel in de oven zet en bedek het voedsel dat u kookt zoveel mogelijk.</li><li>● Kook nat voedsel zoveel mogelijk op hogere temperaturen.</li><li>● Laat voedsel niet in de oven afkoelen.</li></ul> <p>Automatisch koken veroorzaakt in het algemeen condensatie als de oven afkoelt als er voedsel in de oven zit.</p>
<b>Er is een stroomstoring opgetreden en de oven werkt niet.</b> (modellen met klokken en automatische timers)	<ul style="list-style-type: none"><li>● Schakel de stroom uit.</li><li>● Als de stroom weer is hersteld – kunt u de timer/klok resetten Op de juiste tijd.</li></ul> <p>Hierdoor kunt u de oven gebruiken.</p>

# De lampen verwisselen

**Waarschuwing:** Er bestaat kans op een elektrische schok dus u dient er altijd voor te zorgen dat u het apparaat uitschakelt en de stekker uit het stopcontact verwijderd.

Niet alle ovens hebben hetzelfde aantal en type lampen.

Voordat u een lamp verwisselt, dient u de deur van de boven-/hoofdoven te openen en te kijken welk type lamp in de oven zit. U kunt daarna de tabel gebruiken om uw lamp op de juiste wijze te verwisselen.

**Vergeet niet dat gloeilampen niet door de garantie worden gedekt.**

U kunt een gloeilamp bij een ijzerwinkel kopen (neem altijd de oude gloeilamp mee).

Aantal lampen	Lamplocatie	Oventype	Instructies voor het verwisselen van de lamp
1 (@25W)  of  1 (@40W)	Achterwand	Hetelucht/ Multifunctie	Wacht totdat de oven is afgekoeld en verwijder hierna de ovenrekken. Het ovenlampje bevindt zich op de achterwand van de ovenruimte. Haal de losse achterwand van de oven eruit – draai de 4 bevestigingschroeven los (één in elke hoek). Schroef de lenskap los (draai naar links). Schroef het lampje los en vervang dit. Plaats de lenskap terug en plaats de achterwand van de oven terug.

Bij het 900DF model hoeft u de achterwand van de oven niet te verwijderen.

# Uw fornuis installeren

---

Dit toestel dient door een deskundig installateur te worden geïnstalleerd. De installatie dient te voldoen aan de betreffende voorschriften en regelgeving van de plaatselijke gas- en elektrische maatschappij. Voordat dit toestel geïnstalleerd en gebruikt wordt dienen de instructies te worden gelezen. Alle garanties en eventuele claims welke voort komen uit het foutief installeren en aansluiten komen te vervallen. Een bewijs van aansluiting door een erkend installateur kan worden opgevraagd indien de installatie voorschriften niet zijn nageleefd.

## **Voordat u begint**

- Wees voorzichtig bij het verplaatsen van dit apparaat, het is zwaarder dan dat het eruit ziet! Als u het apparaat moet optillen, zorg dan dat u de juiste hefmethode gebruikt.
- Een zachte of ongelijkmatige vloer kan beschadigd raken tenzij het apparaat zorgvuldig wordt verplaatst.
- Probeer het fornuis niet te verplaatsen door aan de handgrepen of deuren te trekken. Wij adviseren u om de deur te openen en het frame van het fornuis vast te houden om het te verplaatsen. Draag hiervoor beschermende handschoenen en zorg dat uw vingers niet tussen de deur bekneld raken.

## **Ventilatie**

Dit toestel is niet aangesloten op een afzuiginstallatie voor verbrandingsproducten. Het dient geïnstalleerd en aangesloten te worden volgens de plaatselijke voorschriften met betrekking tot ventilatie. De ruimte waar het fornuis wordt geplaatst dient een openbaar raam te hebben of een open deur naar een ander vertrek met een inhoud groter dan 11 m<sup>2</sup>. Indien het apparaat in kleinere ruimtes wordt geplaatst dan 10 m<sup>2</sup> is een ventilatieopening met een doeltreffend oppervlak van 100cm<sup>2</sup> noodzakelijk. Als de ruimte waar het fornuis in staat ook nog andere apparaten staan welke brandstof verbranden kan extra ventilatie noodzakelijk zijn.

## **LET OP!!**

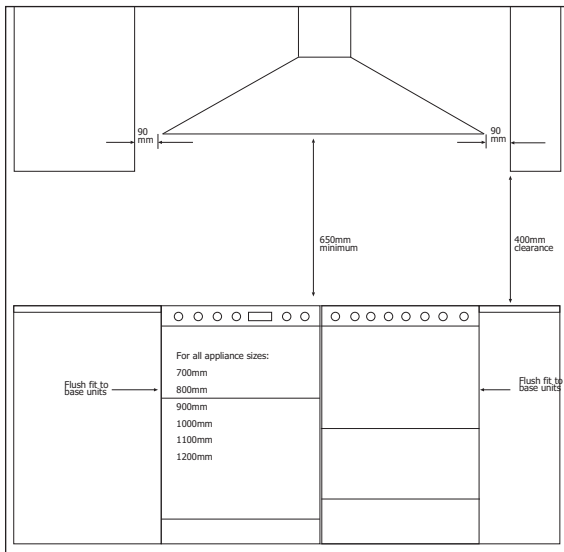
Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk koken. Het voor andere doeleinden of professioneel gebruik kan alle garantie en aansprakelijkheid ongeldig maken.

# Uw fornuis installeren

## Vrije ruimten

Dit fornuis kan gelijk met de onderkant van de andere apparatuur in uw keuken worden geplaatst.

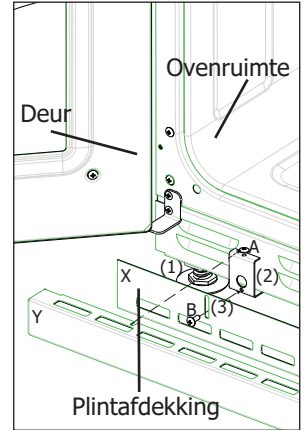
- Geen enkele plank, overstek, kast of afzuigkap van de kookplaat mag minder dan 650 mm boven de bovenkant van de kookplaat zijn geplaatst, controleer dit aan de hand van de instructies van de fabrikant van de kap.
- Indien uw apparaat is uitgerust met een zijwaarts openende deur dan raden wij een vrije ruimte aan de zijkant aan van 60 mm zodat de deur volledig kan worden geopend.
- Het fornuis moet boven de kookplaat een vrije ruimte aan de zijkant hebben van 90 mm tot een hoogte van 400 mm.
- De belangrijkste afmetingen zijn de afmetingen rond het fornuis.



# Uw fornuis installeren

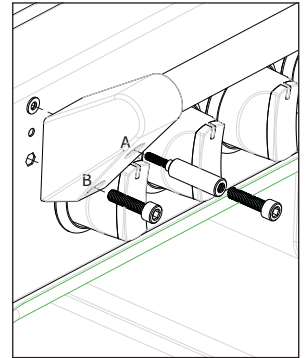
## De plint plaatsen (indien aanwezig)

- Zorg dat het fornuis tot een hoogte is getakeld van 915 mm of hoger voordat u begint. Als het fornuis lager staat dan 915mm – dan kunt u alleen de plintafdekking aangeduid door Y plaatsen.
- U kunt de hoogte van het fornuis instellen met behulp van de poten (1).
- Als uw fornuis een opberglade heeft aan de onderkant, dan kunt u de benodigde gaten bereiken via de onderkant van de lade als u de mat optilt.
- Open de deuren van het apparaat en draai schroef A op de beugel (2) los. Verwijder de schroef niet volledig.
- Monteer schroef B, via sleuf (3) en schroef deze in het kleine gat aan de onderkant van de beugel (2).
- Zorg dat de plintafdekking volledig gelijk staat met het apparaat, maar niet te strak vastzit.



## Handdoekrailing installeren (indien aanwezig)

- Er zitten twee gaten in de handdoekrailing, bovenkant (A) en onderkant (B), deze gaten hebben corresponderende gaten aan beide kanten van het bedieningspaneel.
- De schroef voor het bovenste gat (A), moet worden geschroefd in de meegeleverde adapter, en de resterende schroef gaat door het onderste gat (B). Beide schroeven zijn M6 schroeven. Met de meegeleverde inbussleutel kunt u de schroeven vastdraaien en ervoor zorgen dat de handdoekrailing gelijk is met het bedieningspaneel, maar niet te strak vast wordt gezet.



## Monteren van de spatstrook ( indien aanwezig )

- Verwijder de schroeven aan de achterkant van de ventilatioerooster.
- Houd de spatstrook met de hand in de juiste positie om te controleren of alle schroefgaten overeenkomen met de spatstrook.
- Monteer de schroeven terug zodat de spatstrook vastgezet kan worden.



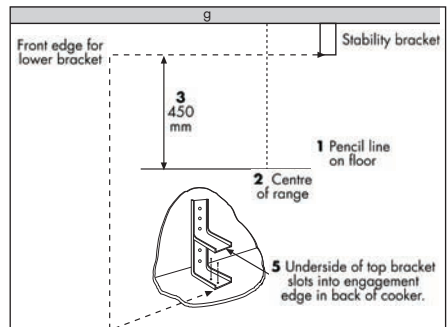
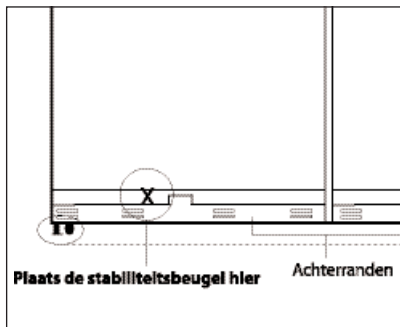
# Uw fornuis installeren

## Stabiliseren en verankeren van het fornuis

Bij het installeren en aansluiten van het fornuis met een flexibele gasvoorziening dient u het fornuis te borgen met een beugel of ketting. (deze onderdelen worden niet meegeleverd door stoves). Dit voorkomt het schuiven en of kantelen van het fornuis en beschadiging aan de gaslang en netsnoer op de achterzijde van het fornuis. (zie afbeelding).

## Waterpas stellen

Zodra uw het fornuis heeft vast gezet plaatst u een waterpas op een vlakke ondergrond op het fornuis. Het fornuis is uitgerust met verstelbare poten waarmee u de hoogte van het apparaat kunt instellen en aanpassen totdat het fornuis waterpas staat



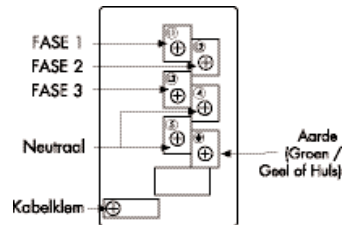
# Uw fornuis installeren

## Aansluiten op netvoeding

Wij adviseren u om dit fornuis te laten aansluiten door een erkend installateur welke op de hoogte is van de plaatselijke wetgeving en voorschriften. Een bewijs van aansluiting door een erkend installateur kan worden opgevraagd indien installatie voorschriften niet zijn nageleefd.

De dikte van het snoer moet geschikt zijn voor de maximale belasting van het fornuis en in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving. Controleer de aansluitwaarde op het type plaatje achter op het fornuis of zie pagina 103 in deze handleiding voor de maximale belasting.

Toegang tot de netstroomklem is mogelijk door de beschermingskap op het achterpaneel te verwijderen. Sluit het netsnoer aan op de correcte klemmen bestaande uit 3 x fase, 2 x neutraal en 1 x aarde (zie afbeelding) Het is mogelijk dat u de meer tandige verbindingen moet verplaatsen in verband met uw type aansluiting of model. Controleer of de meer tandige verbindingen correct zijn gemonteerd en de schroefklemmen strak zijn aangedraaid. Zet het stroomsnoer nu vast in de kabelklem (zie afbeelding) en sluit de beschermingskap.



U dient voldoende kabel te gebruiken zodat het fornuis naar voren kan worden getrokken.

Let er wel op dat de kabel niet geknikt of bekneld raakt tijdens het verplaatsten van het fornuis.

Zorg ervoor dat u alle netsnoeren van alle naburige warmtebronnen zoals een oven of grill vandaan leidt.

Na aansluiting op het netstroom dient u te controleren of alle elektronische onderdelen werken.

## Geaard zijn van het fornuis

Dit apparaat moet worden aangesloten op een aardingscircuit. Indien het elektriciteitsnetwerk niet is voorzien van een aardverbinding dient het dan afzonderlijk geïnstalleerd te worden via de plaatselijke wetgeving. Aarding is een veiligheidsmaatregel die wettelijk is voorgeschreven.

# Uw fornuis installeren

---

## **Aansluiten op de gasvoorziening**

De ingang van het apparaat is ISO 7 – Rp  $\frac{1}{42}$ " inwendige bedrading die zich in de rechter bovenhoek van de achterkant bevindt. De gasslang (niet meegeleverd) moet voldoen aan de wettelijke en plaatselijk regelgeving.

Zorg ervoor dat de gasslang niet bekneld of geknikt gemonteerd is wat schade of las raken van de gasslang kan veroorzaken.

Controleer dit te alle tijde bij het verplaatsen van het fornuis.

**Aardgas** – Flexibele aansluitingen moeten voldoen aan de wettelijke en plaatselijke regelgeving.

Onderdelen van het fornuis, welke in contact kunnen komen met een flexibele aansluiting, hebben een temperatuurstijging van minder dan 70 °C.

**LP Gas** – Voor flexibele aansluitingen dient de gasslang te voldoen aan de plaatselijke en wettelijke regelgeving. In ieder geval geschikt is voor gebruik bij LP Gas tot 50 mbar drukstijging en 70 °C temperatuurstijging. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

**Na installatie dient u te controleren dat alle aansluitingen gasdicht zijn.**

## **In bedrijf stellen**

**Dit fornuis is geschikt voor de volgende gasdrukken:**

G20 aardgas G 20mbar

G30 Butaan G 28-30mbar

G31 Propaan G 37mbar

G25 aardgas G 25mbar

## **Kookplaat**

Zet de gasvoorziening aan en controleer of de branderinjector van de kookplaat goed werkt.

# Technische gegevens – Opmerkingen

---

## Europa Type gas:

Aardgas I<sub>2H</sub>

Aardgas II<sub>2H3+\*</sub>

LP Gas I<sub>3+</sub>

Kijk op het typeplaatje voor het specifieke type gas.

\* Kan worden omgebouwd van natuurlijk gas naar LP Gas

Probeer nooit een apparaat om te bouwen –  
tenzij het typeplaatje aangeeft dat dit kan.

## Branderbeluchting:

Vast

**Dit fornuis is geschikt voor de volgende  
gasdrukken:**

:

G20 aardgas @ 20mbar

G30 Butaan @ 28-30mbar

G31 Propaan @ 37mbar

G25 aardgas @ 25mbar

## Stroomtoevoer:

230V / 400V 3N ~ 50Hz

Alle elementen hebben een spanning van 230V

## Bestemmingslanden:

**Groot-Brittannië**

**Ierland**

**Frankrijk**

**Nederland**

# Technische gegevens – Opmerkingen

## kookplaat / warmhoudplaat – Technische gegevens

Brandstoftype	Kookplaat brander / element	Nominaal vermogen Qn	Butaan g/u	Propan g/u
Aardgas	Kookplaat – klein Kookplaat – medium Kookplaat – groot Kookplaat – wok  Totale warmte-invoer ●5 branders ●7 branders	1,0kW 2,0kW 3,0kW 3,5kW  11,5kW 13,5kW	- - - -  -	- - - -  -
LP gas	Kookplaat – klein Kookplaat – medium Kookplaat – groot Kookplaat – wok  Totale warmte-invoer ●5 branders ●7 branders	1,0kW 2,0kW 3,0kW 3,5kW  11,5kW 13,5kW	73 145 218 254	72 143 215 250

Brandstoftype	Multifunctionele oven	Conventioneel Bovenste oven	Heteluchtoven	Sudderoven (indien voorzien)
Elektrisch @ 230V	2,2kW	1,4kW	2,0kW (Main) 2.5kW (Tall)	0,17kW
Brandstoftype	Dubbel variabel Grill	Ovenlampen		
Elektrisch @ 230V	2,7kW – 2,9kW	25W elk of halogeen 40W elk		
Het voltage van het toestel		240v	220v	
Maximale belasting	90 DB4 Classic 900 Classic 1000 Classic 1100	7320W 7320W 6870W 6970W	6150W 6150W 5775W 5860W	

# Conversievoorschriften

Deze conversiekit is bestemd voor gebruik bij de volgende apparaten:

## Gas/elektra – alle afmetingen.

Deze conversiekit is bestemd voor gebruik bij het ombouwen van de bovenstaande apparaten van:

**VK-apparaat aardgas naar LP** – Aardgas G20 @ 20mbar naar LPG G30/31 @ 29/37mbar

**VK apparaat LP naar aardgas** – LPG G30/31 @ 29/37mbar naar aardgas G20 @ 20mbar

**VK naar Australisch aardgas @ 1,0kPa**

**VK naar Australische ULPG @ 2,75kPa**

Voordat u met het ombouwen begint moet u er zeker van zijn dat de gas- en stroomvoorzieningen zijn uitgeschakeld. De volledige conversie moet worden uitgevoerd – d.w.z. u moet de branderinjectoren **en** de by-pass pennen vervangen.

**Belangrijk:** De conversieprocedure moet worden uitgevoerd door een bevoegde persoon, d.w.z. met Corgi-registratie. Na de conversie moeten alle betrokken onderdelen op gasbestendigheid worden gecontroleerd.

## Injectoren en bypasschroeven

VK / Europa NG					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	77	104	129	63	121

VK / Europa LP					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	50	70	87	35	87

Australisch aardgas					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	82	118	142	72	138
Bypass	63	63	77		

Australische ULPG					
Kookplaat brander	Hulpbrander (Klein)	Semi-snel (Medium)	Snel (Groot)	Wok	
				Binnenste	Buitenste
Injector	50	70	87	38	87
Bypass	32	39	45	80	

## Nous contacter

---



**GLEN DIMPLEX**  
FRANCE

Service number: **01 69 11 11 85**

GLEN DIMPLEX France

ZI petite Montagne Sud

12 rue des Cévennes - Lisses

91017 EVRY cedex

FRANCE

Tél. : **00 33 (0)1 69 11 11 91**

Fax : **00 33 (0)1 60 86 28 37**

[direction@glendimplex-france.fr](mailto:direction@glendimplex-france.fr)

[www.glendimplex-france.fr](http://www.glendimplex-france.fr)

## Nederland en Belgie



Faber International BV

Saturnus 8

NL-8448 CC Heerenveen

Tel.: +31 (0) 513-656500

Fax.: +31 (0) 513-656501

[info@belling.nl](mailto:info@belling.nl)

[www.belling.nl](http://www.belling.nl)

# Contact Us

---

Should you need to get in touch with us (UK and Northern Ireland only), please call Belling Customer Care Centre Helpline on:

**0844 815 3746**

For customers outside the UK and Northern Ireland, please contact your local supplier.



Glen Dimplex Home Appliances Limited is the owner of the Belling brand and is part of the Glen Dimplex group of companies.  
Stoney Lane, Prescot, Merseyside, L35 2XW

**08 31201 00 © 10.2010**

**Dual Fuel Range (Europe)**

**Model Names: Belling classic 90DFT, 100DFT & 110DFT. Belling DB4 90DF**