



Voor de keuken van uw leven



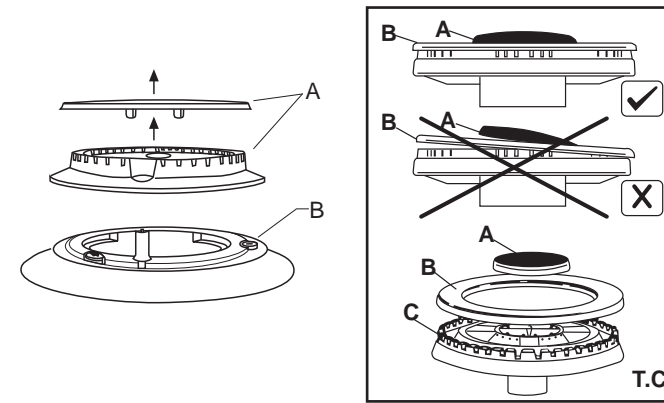
Voor de keuken van uw leven

GEBRUIKSAANWIJZING
EN INSTALLATIE
VOORSCHRIFT
FORNUIZEN

NL

- 1686 VRVS - 1683 VRVS
- 1686 VWRVS - 1683 VC
- 1686 VWT - 1683 VWT
- 1783 WT - 1783 RVS
- 1663 VWT

ATAG ETNA PELGRIM HOME
PRODUCTS B.V.
AFDELING SERVICE
POSTBUS 249
6920 AE DUIVEN



Het schoonmaken van de roosters

Voor het schoonmaken van de in chroom staal uitgevoerde roosters kan een reinigingschuurmiddel in poedervorm worden gebruikt. De braadsleden en bakplaten van geëmailleerd staal moeten met een, in warm zeepsop gedrenkte doek worden schoongemaakt. Niet wassen indien nog warm en nimmer bijtende zeeproducten gebruiken.

Het schoonmaken van het bedieningspaneel

Het bedieningspaneel moet, met een, met een vloeibaar, niet bijtend schoonmaakmiddel bevochtigde doek worden schoongemaakt; vervolgens afspoelen en goed afdrogen.

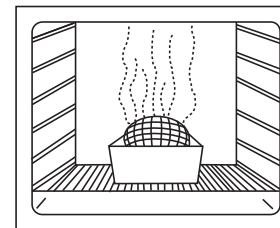
De oven

De oven moet onmiddellijk na het gebruik worden schoongemaakt, nadat hij is uitgezet en de voeding onderbroken: indien mogelijk als hij nog warm maar niet heet meer is.

Voor de geëmailleerde, oven ruimte kan, zonder gevaar voor beschadigingen, een speciaal, in de commercie aanwezig produkt worden gebruikt.

Altijd zeer diepe schotels gebruiken en het gebruik van de braadslede beperken tot het draaispit en grill, om een overmatige rookproductie te voorkomen. Als er een grote vuilproductie is, is de temperatuur te hoog; de thermostaat lager instellen.

GOED



VERMIJDEN

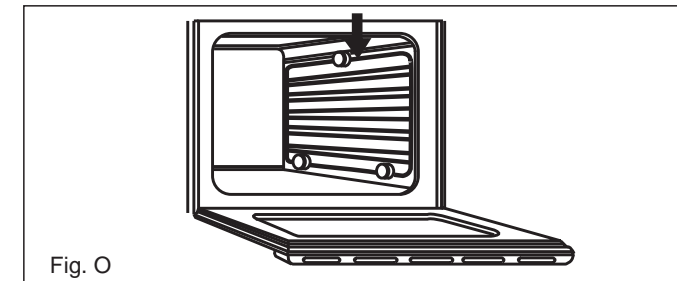
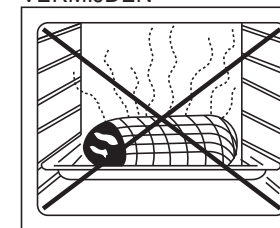


Fig. O

Het verwijderen van de deur van de oven (Fig. R)

Om het schoonmaken van de oven te vereenvoudigen, kan de deur worden verwijderd. Hiertoe als volgt te werk gaan:

- De deur geheel openen
- De ring (A) naar voren plaatsen om de scharnier te blokkeren
- Naar buiten trekken en de scharnieren losmaken
- Om de deur weer opnieuw te monteren, in omgekeerde volgorde te werk gaan en de blokkeerringen weer terugduwen.

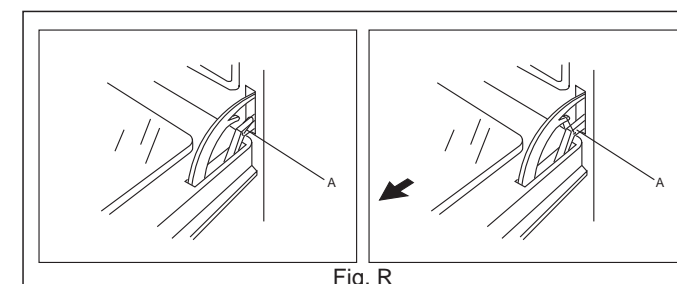

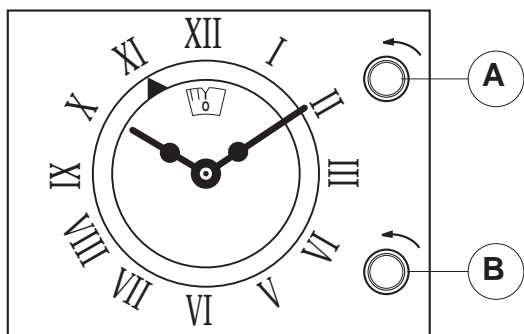


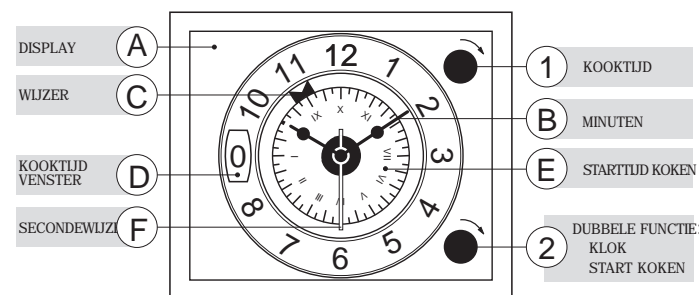
Fig. R

INSTRUCTIES EN WERKING

U kunt de klok instellen door knop B in te drukken en deze linksom te draaien totdat de gewenste tijd verschijnt.
De starttijd kunt u intellen door knop A in te drukken en deze linksom te draaien totdat de gewenste starttijd verschijnt.
De kooktijd stelt u in door knop B linksom te draaien (knop niet in drukken!) totdat de gewenste kooktijd verschijnt.
Het eind van de kooktijd wordt aangekondigd door een alarmbel. Deze bel is uit te schakelen door knop B op positie I te zetten. (knop niet indrukken).
Handmatig werking: Draai knop B op positie I  (knop niet indrukken).



GEbruiksaanwijzing: ANALOGE TIJDKLOK

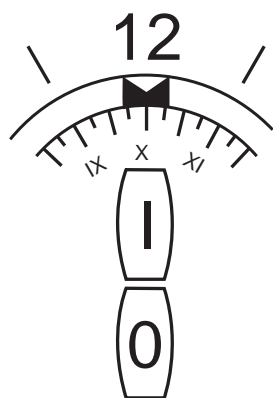


Klok (knop 2)

- Om de klok in te stellen, trek u knop 2 uit en door deze in uitgetrokken stand rechtsom te draaien kunt u de gewenste tijd instellen. Druk daarna de knop weer in.

A - Handmatige werking (geen instellingen mogelijk)

- Zorg ervoor dat de wijzer "C" het cijfer 12 aangeeft op display A.
- U zet de oven aan door knop 1 rechtsom te draaien totdat symbool "I" in scherm D verschijnt.
- U kunt de oven uitzetten, door knop 1 rechtsom te draaien totdat symbool "0" in scherm D verschijnt.

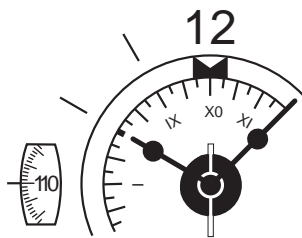


B - Half automatische werking (starttijd koken instelbaar)

- Draai knop 2 rechtsom totdat de wijzer "C" de gewenste starttijd van het koken aangeeft op display E.
- Zet de oven aan door met behulp van knop 1 symbool "I" zichtbaar te maken in scherm D.

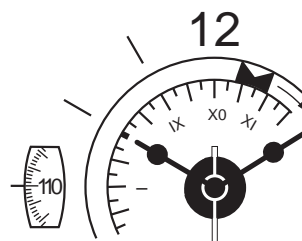
C - Half automatische werking (kooktijd instelbaar)

- Het koken start onmiddellijk en stopt automatisch aan het eind van de kooktijd.
- Zorg ervoor dat de wijzer "C" het cijfer 12 aangeeft op display A.
 - Zet de gewenste kooktijd in scherm D. (zie figuur 1)



D - Automatische werking

- Instelbare starttijd met automatische stop aan het eind van de kooktijd.
- Zorg ervoor dat de wijzer "C" de gewenste starttijd van het koken aangeeft op display E.
 - Zet de kooktijd in scherm D. (Zie figuur 1)



1 - Kooktijd (knop 1, scherm D)

- Draai knop 1 zodat de gewenste kooktijd zichtbaar wordt in scherm D.
- Wanneer de kooktijd voorbij is, gaat er een bel rinkelen.
- U kunt de bel stoppen door knop 1 te draaien tot dat symbool "0" in scherm D verschijnt.

REINIGEN

WAARSCHUWINGEN

- Alvorens met het reinigen te beginnen wordt het aangeraden om de stroomtoevoer te onderbreken.
- Het onderhoud zal eenvoudiger blijken bij een nog lauwwarme oven.
- Het vloeibare schoonmaakmiddel mag niet bijtend zijn.

Behuizing van het fornuis

De reiniging van de behuizing is uiterst eenvoudig en kan met een spons of bij het ontbreken hiervan, met een met warm zeepsop natgemaakte lap, worden uitgevoerd. Voor bijzonder hardnekkige vlekken kan een goed onderhoudsproduct worden gebruikt.

Vangschaal

De vorm van de branders en het de vangschaal maken het binnendringen van vloeistoffen en etensresten in het apparaat onmogelijk. Door de roosters en de branders te verwijderen, kan het schoonmaken op snelle wijze met een spons worden uitgevoerd. De stand van de branderdekseel moet goed worden gecontroleerd: het moet goed recht liggen met de plaatsingstanden van de kroon (A) goed in de daarvoor bestemde uitsparingen (B).

GEbruiksaanwijzing voor de installatie, het gebruik en het onderhoud van de fornuizen uw garantiebewijs bevat een antwoordcoupon die, om de garantie te doen ingaan, ons door de wederverkoper gedateerd en ondertekend aan moet worden teruggestuurd.

BELANGRIJK

Bij klachten, of voor het bestellen van een vervangingsonderdeel, moeten het nummer van het apparaat en het serienummer op het formulier worden vermeld. Deze nummers kunt u vinden op het identificatieplaatje en op het garantiebewijs.

PRESENTATIE

ADVIEZEN VOOR MILIEUBESCHERMING

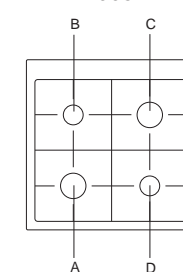
Verpakking

Gooi de verpakking van uw apparaat niet weg met het vuilnis, maar scheidt de verschillende materialen (b.v. karton, schuimplastic, enz.) volgens de plaatselijke voorschriften voor het verwerken van afval.

- Die apparaat mag alleen worden gebruikt voor doeleinden waarvoor hij uitdrukkelijk bestemd is, als "kooktoestel"

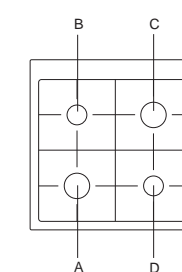
WERKBLAD

mod. 1683
1663



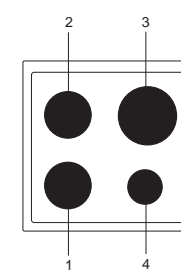
4 Branders
Gaskookplaat

mod. 1686 W



4 Branders
Gaskookplaat

mod. 1783



4 Elektrische zones
Keramische kookplaat

Mod. 1683 VRVS - 1686 VRVS - 1663 VWT
1683 VWT - 1686 VWT

Gas soort	mbar	Inspuiter	Branders	Pos.	Vermogen kW	Verbruik
AARDGAS G25	25	121	Sterk	A	3,00	333 l/h
		94	Normaal	B-C	1,75	194 l/h
		72	Sudder	D	1,00	111 l/h

Mod. 1686 VWRVS

Gas soort	mbar	Inspuiter	Branders	Pos.	Vermogen kW	Verbruik
AARDGAS G25	25	121	Sterk	A	3,00	333 l/h
		94	Normaal	B-C	1,75	194 l/h
		142	Wck	A	3,50	368 l/h
		72	Sudder	D	1,00	111 l/h

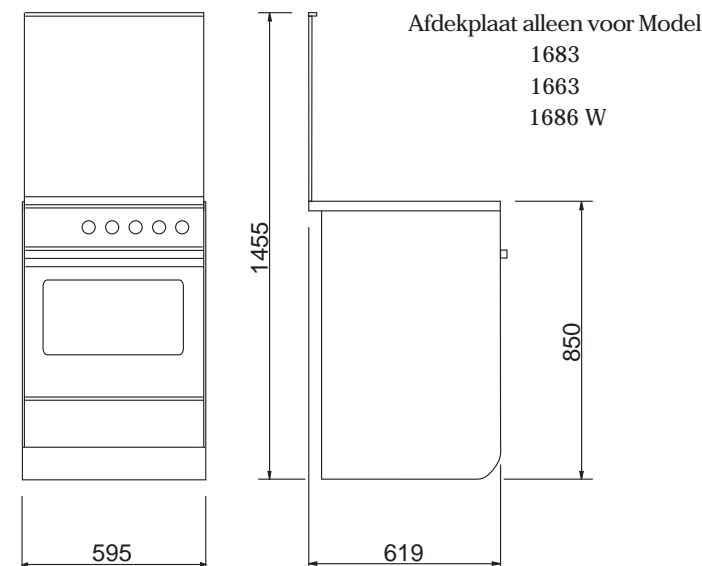
Mod. 1783

Elektrische elementen	Ø mm	Watt
1-2	180	1700
3	210	2100
4	145	1200

MULTIFUNCTIE OVEN	WATT
BOVEN ELEMENT	850
ONDER ELEMENT	1200
GRILL ELEMENT	1050+850
ELEMENTROND VENTILATOR	2100

Mod.
1683
1686
1663
1783

AFMETINGEN



INSTALLATIE

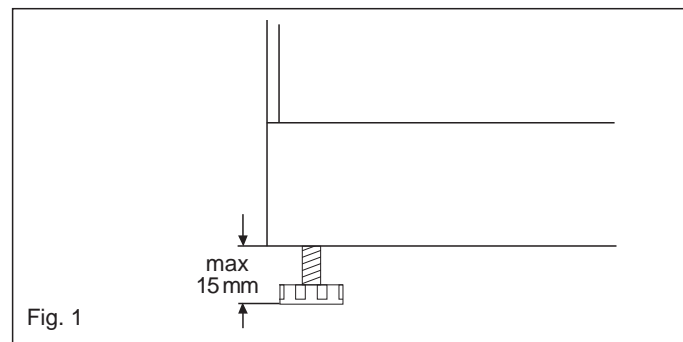
Deze aanwijzingen zijn gewoonlijk bestemd voor installateurs en gespecialiseerde technici. De technische gegevens van het apparaat staan vermeld op het identificatieplaatje dat zich op de achterwand van het fornuis bevindt. De afstellingen staan op de sticker vermeld. De fabrikant onthoudt zich van elke verantwoordelijkheid voor letsel aan personen of schade aan zaken als gevolg van het niet in acht nemen van de onderstaande normen. Dit apparaat is niet op een afvoerinstallatie voor verbrandingsproducten aangesloten. Het toestel moet in overeenstemming met de geldende installatievoorschriften worden geïnstalleerd en aangesloten. Bijzondere aandacht moet worden geschonken aan de geldende voorschriften met betrekking tot de ventilatie.

Luchtverversing van de ruimte

Het verbranden van gas is mogelijk dankzij de zuurstof in de lucht. Het is daarom noodzakelijk dat deze lucht ververst wordt en de verbrandingsproducten worden afgevoerd. De installatie van dit apparaat, moet, zoals die van alle verbrandingsapparaten, geschieden overeenkomstig de geldende voorschriften. De norm bepaalt de minimale waarde van de totale vrije doorsnee van de openingen (spleten, boorgaten, roosters, schoorstenen, enz.), bestemd voor de afvoer van de lucht uit de keukens, die ten minste 90 cm² dient te bedragen. De norm bepaalt dat het bovenste gedeelte van de opening, die permanent voor de afvoer van de bedorven lucht wordt gebruikt, zich ten minste op 1,80 m boven de vloer van de ruimte moet bevinden. "Een vrije doorsnee van een tenminste even groot oppervlak dient voor de openingen voor de luchtinvoer vrij te worden gehouden. De luchtstroomcapaciteit voor de verbranding moet tenminste 2 m³/uur per kW bedragen (zie het identificatieplaatje voor het totale vermogen)". De positie van de openingen mag niet leiden tot het ontstaan van voor de zich in de ruimte bevindende personen, hinderlijke luchtstromen.

Installatie

Deze fornuizen behoren tot de klasse 1 voor gas- of gemengde fornuizen. Dit betekent dat het apparaat op een afstand van minimaal 20 cm van elke aanliggende wand dient te worden geplaatst. Als het fornuis in een keukenmeubel wordt ingebouwd, moeten de wanden waartegen het zich zal bevinden van een materiaal zijn vervaardigd dat tegen een warmte van 90°C bestand is, of met een dergelijk materiaal zijn bekleed. De minimale verticale afstand die het apparaat van horizontale aanliggende wanden boven de kookplaat scheidt moet 650 mm bedragen. Om de hoogte van het apparaat te vermeerderen, of om hem waterpas op een onregelmatige vloer te plaatsen, het fornuis schuin houden en de voetjes op de hoeken van het apparaat losdraaien en op de gewenste hoogte instellen, zoals afgebeeld in de (figuur 1).



AANSLUITING OP HET GAS

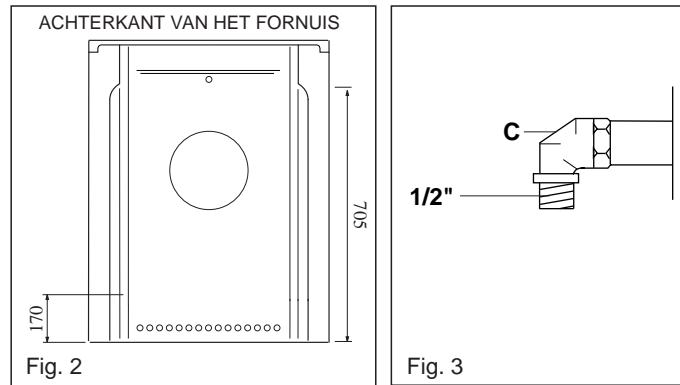
De aansluiting op het gasnet dient te worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen, die de aanwezigheid van een gasafsluitingsinrichting op het eindpunt van het gasnet verplicht. Het fornuis kan zowel aan de linker- als de rechterkant op het gas worden aangesloten. Als het noodzakelijk mocht blijken de gasslang achter het fornuis te laten passeren, moeten de aanwijzingen zoals afgebeeld in de figuren 2 worden opgevolgd. De gasdichtheid met behulp van zeepsop controleren.

Aansluiting

De gasaansluiting bevindt zich links achter op 705 mm boven de vloer met 1/2" buitendraad zie fig. 3.

UITERST BELANGRIJK VOOR DE INSTALLATEUR

Het kniestuk met schroefdraad van de brandstofinlaatbuis niet verdraaien of forceren: elke beweging kan de veiligheid in gevaar brengen en de werking van het apparaat beïnvloeden.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

Alvorens het apparaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, moet verplicht worden gecontroleerd of het stopcontact en de genormaliseerde stekker over een aardaansluiting beschikken, en of hun spanning en vermogen overeenstemmen met de waarden vermeld op het identificatieplaatje aan de achterkant van het fornuis. De aardleiding van de voedingskabel is geel en groen gekleurd. De installateur, die een door de het elektriciteitsbedrijf erkend elektricien dient te zijn, moet controleren of: aarding goed functioneert; de aansluiting op het elektriciteitsnet is uitgevoerd met een veelpolige onderbrekerschakelaar met een minimale contactopening van 3 mm, of door middel van een stekker en stopcontact met vergelijkbare karakteristieken; de tussen het elektriciteitsnet en het apparaat bestemde beschermende kortsluitzekerings overeenstemt met het nominale vermogen van het apparaat; of de voedingskabel met een kabelmantel van rubberen polychloropreen van het type H05 RR-F is geïsoleerd (zie tabel). De aarding van het toestel mag niet worden onderbroken. De voedingskabel mag niet in aanraking komen met delen die warmer zijn dan 50°C. De fabrikant onthoudt zich van elke verantwoordelijkheid als deze normen niet uiterst nauwkeurig worden nageleefd.

TABEL AARD EN DOORSNEDE VAN DE VOEDINGSKABELS

TYPE FORNUIS	ENKELFASIGE VOEDING 230V~	
	TYPEKABEL	DOORSNEDE
Gasfornuis met elektrische oven	RUBBER H05RR-F	3 x 1,5 mm ²

TYPE FORNUIS	ENKELFASIGE VOEDING 230V~	DRIEFASIGE VOEDING 400V 2N~ 230V 3~	DRIEFASIGE VOEDING 400V 3N~
Elektrische oven en 4 zones	RUBBER H05RR-F	RUBBER H05RR-F	RUBBER H05RR-F
Doorsnede	3 x 4 mm ²	4 x 2,5 mm ²	5 x 1,5 mm ²

Rekening houdend met het gelijktijdigheidscoëfficiënt van 0.75.

Veranderen van het type elektrische voeding

Sommige fornuizen kunnen worden aangepast aan het gebruik met 2 of 3 fasen aansluiting ook al zijn ze in de fabriek ingesteld op het gebruik met een enkelfasige voeding van 230 V.

Hiertoe dienen de volgende aanwijzingen te worden opgevolgd:

- De verbindingsbruggetjes op het aansluitblok in overeenstemming met het schema van de (fig. 5) verplaatsen.
- De voedingskabel van een geschikte doorsnede aan de aansluitpunten van het fornuis aansluiten (zie tabel).
- Het achterpaneel weer bevestigen.

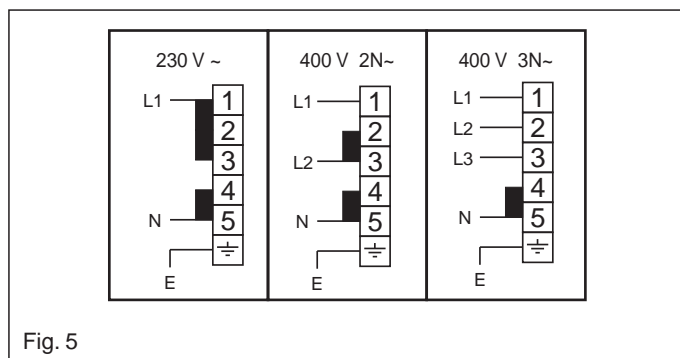
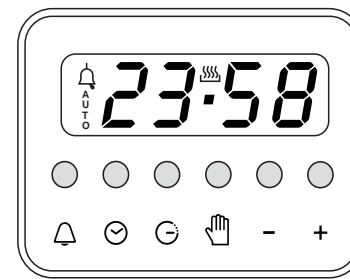


Fig. 5

GEBRUIK VAN DE TIJDSCHAKELAAR

MOD. 1683 - 1686 - 1783

SPECIEKE INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKIEZER MET FLUORESCEREND SCHERM (LED)



- kookwekker
- kooktijd
- einde koken
- handbediend
- toename van de tijd
- + afname van de tijd

24 uren klok met automatische programmakiezer.

FUNCTIES

Alle functies, kooktijd, einde koken, handbediend, klok, kookwekker, zijn tot max. 23 uur en 59 min. vooruit programmeerbaar.

AFBEELDING VAN DE FUNCTIES

Verlichte weergave van de tijd en duur van het koken

- kooktijd of handbediend functioneren: 'pan' symbool
- automatische stand: auto
- kookwekker: 'bel'symbool een functie is geselecteerd als het bijbehorende symbool wordt afgebeeld.

Programmakiezer

De programmering wordt uitgevoerd als de knop met de gekozen functie wordt ingedrukt.

Knop + of -

Door op + of - te drukken, zal de gekozen tijd toe- of afnemen, met een snelheid die varieert met de duur van de druk op de knop.

Instelling van de klok

De klok wordt ingesteld door tegelijkertijd op twee knoppen te drukken (kooktijd, einde kooktijd), en op de knop + of -. Deze handeling zal eerdere programma's beïnvloeden en het symbool 'auto' zal gaan knipperen.

HANDBEDIEND FUNCTIONEREN

1. De kookwijze (knop L) en de temperatuur (knop H, zie pag. 7) selecteren.
2. Op de knop 'handbediend' drukken. Het symbool 'auto' zal verdwijnen en het symbool 'pan' verschijnen. Het handbediend functioneren kan uitsluitend na beëindiging van een automatisch programma plaatsvinden of nadat dit is veranderd.

HALFAUTOMATISCH FUNCTIONEREN MET BEÏNDIGING VAN DE WERKING VAN DE OVEN NA AFLOOP VAN DE GEPROGRAMMEERDE KOOKTIJD

1. De kookwijze (knop L) en de temperatuur (knop H, zie pag. 7) selecteren.
2. Op de knop "koken" drukken en de gewenste kooktijd met behulp van de knoppen + en - instellen.

Het symbool 'auto' verschijnt, de oven functioneert. Als het einde van de kooktijd overeenkomt met die van de klok, wordt de ovenwerking onderbroken en zal het 'pan' symbool voor het koken verdwijnen.

Het geluidssignaal zal aanhouden en het 'auto' symbool knipperen.

HALFAUTOMATISCH FUNCTIONEREN MET BEÏNDIGING VAN DE WERKING VAN DE OVEN OP HET GEPROGRAMMEERDE TIJDSTIP VAN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD

1. De kookwijze (knop L) en de temperatuur (knop H, zie pag. 7) selecteren.
2. Op de knop voor het beëindigen van de kooktijd drukken. De juiste tijd zal verschijnen. Het tijdstip voor het einde van de kooktijd kiezen door op de knoppen + en - te drukken, de symbolen "auto" en koken zullen gaan branden.

De oven functioneert. Als het tijdstip van het gewenste einde van de kooktijd overeenkomt met dat van de klok, wordt de ovenwerking onderbroken en zal het symbool voor het einde van de kooktijd verdwijnen.

Het geluidssignaal zal aanhouden en het 'auto' symbool knipperen.

AUTOMATISCHE WERKING MET PROGRAMMERING VAN DE KOOKTIJD EN HET EINDE VAN DE KOOKTIJD

1. De kookwijze (knop L) en de temperatuur (knop H, zie pag. 7) selecteren.
2. Op de knop 'koken' drukken

De symbolen 'auto' en 'koken' verschijnen. De programmakiezer is operatief. Op de knop "einde koken" drukken en met behulp van de + of - knoppen de gewenste tijd voor het beëindigen van het koken instellen. De programmakiezer wordt uitgeschakeld en het symbool voor het koken zal verdwijnen. Zodra de tijd van de klok met de tijd van het begin van het koken overeenstemt, zal het symbool voor het koken weer verschijnen. Zodra het tijdstip voor het einde van het koken voorbij is, zal het 'auto' symbool gaan knipperen en het geluidssignaal afgaan. De oven zal uitgeschakeld worden.

KOOKWEKKER

Op de knop van de wekker drukken en de gewenste kooktijd met de knoppen + of - doen verschijnen, het symbool van de bel wordt zichtbaar. Na afloop van de ingestelde tijdsduur zal de bel verdwijnen en het geluidssignaal afgaan.

GELUIDSSIGNAAL

Zal afgaan na één van de hierboven beschreven handelingen. Het zal gedurende 15 min. blijven functioneren. Om het te onderbreken kan op iedere willekeurige knop worden gedrukt.

STARTEN VAN DE PROGRAMMA'S EN CONTROLE

De programma's starten 4 seconden na het beëindigen van de programmering. Het in werking zijnde programma kan op ieder gewenst ogenblik worden gecontroleerd door op de bewuste knop te drukken.

PROGRAMMAFOUT

Er zal een programmafout optreden als de door de klok afgebeelde het tijdstip van aanvang van het koken en dat van het einde van de kooktijd bevindt. Voorbeeld van een fout: kooktijd: 1 Uur 00
vermelde tijd op de klok: 10 U. 30
tijd einde koken: 11.00

De fout wordt onmiddellijk door een geluidssignaal en door het 'auto' symbool, dat zal gaan knipperen, kenbaar gemaakt. De fout kan gecorrigeerd worden door de duur van het koken te veranderen, of het tijdstip van het einde van de kooktijd.

VERANDEREN VAN DE PROGRAMMA'S

Om een programma te veranderen, de knop "kooktijd" indrukken en vervolgens de knop - tot 0.00 verschijnt. Na beëindiging van ieder programma, wordt de programmakiezer automatisch weer op 0 gesteld. tijd zich tussen het tijdstip van aanvang van het koken en dat van het einde van de kooktijd bevindt. Voorbeeld van een fout: kooktijd: 1 Uur 00
vermelde tijd op de klok: 10 U.30
tijd einde koken: 11.00

De fout wordt onmiddellijk door een geluidssignaal en door het 'auto' symbool, dat zal gaan knipperen, kenbaar gemaakt. De fout kan gecorrigeerd worden door de duur van het koken te veranderen, of het tijdstip van het einde van de kooktijd.

VERANDEREN VAN DE PROGRAMMA'S

Om een programma te veranderen, de knop "kooktijd" indrukken en vervolgens de knop - tot 0.00 verschijnt. Na beëindiging van ieder programma, wordt de programmakiezer automatisch weer op 0 gesteld.

KOOKWEKKER (Fig. 8)

Om de gewenste kooktijd in te stellen moet u de knop rechtsom draaien. De kookwekker kan worden ingesteld van 1 tot 60 min. Na het verstrijken van de ingestelde tijd zal een geluidssignaal het eind van de kooktijd aangeven.

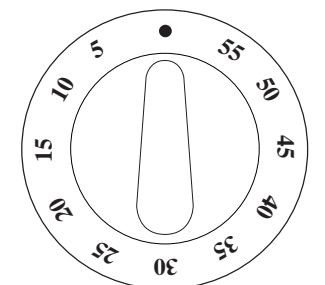
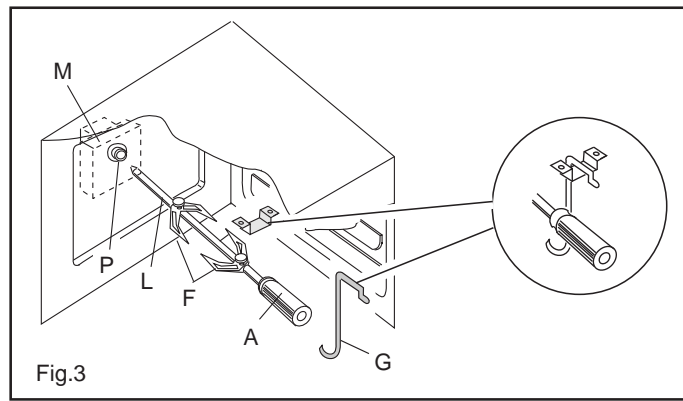
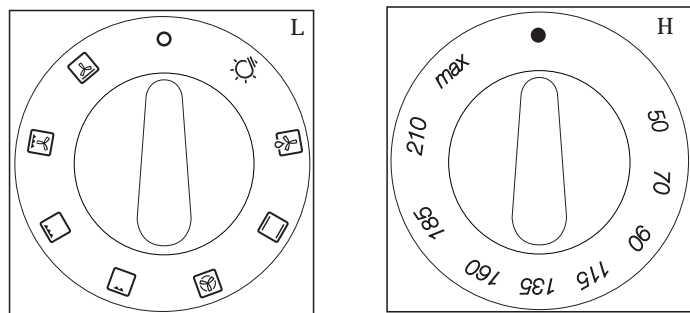


Fig. 8



MULTIFUNCTIEOVEN - Mod. 1683 - 1686 W
 Alvorens met het koken te beginnen, de knop H van de thermostaat instellen om de wijzer op de gekozen temperatuur te brengen, waarna, met de knop L voor de functiekeuze, de gewenste functie wordt ingesteld.



Deze oven, die met de verwarmingselement van zowel de traditionele natuurlijke convectieoven als turbo hete-lucht oven met ventilator is uitgerust, maakt het mogelijk, afhankelijk van de verschillende gerechten en de persoonlijke smaak, een willekeurig kookstelsel te gebruiken door de meest geschikte functie van de keuzeknop in te stellen.

- Verlichting van de oven
- Ontdooien met ventilatie
- Onder- en bovwarmte
- Turbo hete-lucht + ventilator
- Kleine grill
- Grote grill
- Grill + ventilator
- Onderwarmte + ventilator

N.B. Het type weerstand wordt altijd gekozen, nadat met de knop H van de thermostaat de gewenste temperatuur is ingesteld.

KEUZESCHAKELAAR D VAN DE FUNCTIES

Als de knop L naar rechts wordt gedraaid zal een rood controlelampje gaan branden die op de inschakeling van alle elektrische componenten zal wijzen. De draairichting volgend zullen achtereenvolgens zichtbaar zijn:

- Oven uit
- Verlichting van de oven
- ONTDOOIEN
Ovenverlichting en activatie van de turbine. De door de ventilator in beweging gebrachte lucht circuleert om het voedsel heen en zal de bij omgevingstemperatuur noodzakelijke tijd om te ontdooien aanzienlijk verminderen.

TRADITIONEEL KOKEN
 Ovenverlichting. De onder- en boven verwarmingselementen worden door de thermostaat ingeschakeld. Bij deze bereidingswijze kan 1 rooster of bakblik tegelijkertijd gebruikt worden.

TURBO HETE-LUCHT
 Ovenverlichting. Het verwarmingselement rond de ventilator wordt door de thermostaat ingeschakeld. Deze functie maakt het mogelijk gerechten op meerdere niveaus te bakken en te braden, bij een temperatuur die 10° tot 20° C lager is dan die voor hetzelfde gerecht met de traditionele kookwijze, met een belangrijke besparing van tijd en energie. Hier moet nog aan worden toegevoegd dat de lagere kooktemperatuur het spatten van vet en het vervuilen van de ovenwanden zal beperken, en dat, in tegenstelling tot het traditionele koken, het koken met circulerende lucht het openen van de oven deur (uiteraard uitsluitend gedurende een kort ogenblik) mogelijk maakt, zonder gevaar voor zelfs de meest delicate koeken.

KLEINE GRILL
 Voor het grillen en gratineren op traditionele wijze van gemiddeld grote of kleine schotels. Altijd de knop van de thermostaat op 180°C zetten en gedurende 5 minuten laten voorverwarmen. De oven deur moet altijd halfopen staan (uitgezonderd bij een zeer kort gebruik, korter dan 8 minuten) met knopbeschermende keerplaat geplaatst zoals afgebeeld in de figuur G.

GROTEGRILL
 Om op traditionele wijze grote schotels te gratineren of te grillen. Altijd de thermostaatknop in de hoogste 180°C en gedurende 5 minuten voorverwarmen. De oven deur moet altijd halfopen staan (uitgezonderd bij een uiterst kort gebruik, minder dan 8 minuten) met de knopbeschermende keerplaat geplaatst zoals afgebeeld in de figuur G.

TURBOGRILL
 Volledige grill met circulerende lucht. Deze functie is geschikt voor het grillen van grote stukken vlees (het vlees wordt op het rooster geplaatst en de braadslede rechtstreeks op de bodem geplaatst); de deur altijd gesloten: dit zal tijd en energie besparen, zonder rook en onprettige geuren in de keuken. Altijd de thermostaat instellen (b.v. 180°C) en gedurende 5 minuten voorverwarmen. Vleesgerechten kunnen gedurende een korte tijd (max. 15 min.) worden aangebraden op 220-225°C en daarna instellen op de nagaartijd (zie tabel).

ONDERWARMTE + VENTILATOR
 Deze functie is geschikt voor het koken van gerechten die voornamelijk warmte van onderen nodig hebben: om jampotten te steriliseren of gebak klaar te maken (omdat deze stand het rijzen van het deeg bevordert).

KOOKTABEL TER REFERENTIE VOOR DE GEVENTILEERDE CONVECTIEOVEN

Tab. 2

VLEES	GRADEN°C	MIN.	GEBAK	GRADEN°C	MIN.
GEBRADEN VARKENSVLEES	160-170	70-100	VRUCHTENGEBAK	180-200	40-50
RUNDHAASJE	170-180	65-90	KOEK-"MARG."	200-220	40-45
GEBRADEN RUNDVLEES	170-190	40-60	TULBAND	170-180	40-60
GEBRADEN KALFSVLEES	160-180	65-90	GENUESE KOEKJES	200-230	25-35
GEBRADEN LAMSVLEES	140-160	100-130	RONDE TAARTEN	160-180	35-45
ROASTBEEF	180-190	40-45	GESUIKERDE BLADERDEEG-GERECHTEN	180-200	20-30
GEBRADEN HAAS	170-180	30-50	ASBROOD MET KRENTEN	230-250	30-40
GEBRADEN KONIJN	160-170	80-100	APPELGEBAK	160	25-35
GEBRADEN KALKOEN	160-170	160-240	LANGE VINGERS	150-200	50-60
GEBRADEN GANS	160-170	120-160	APPELBEIGNETS	180-200	50-60
GEBRADEN EEND	170-180	100-160	APPELMOES	170-180	30-40
GEBRADEN HAANTJE	180	70-90	GEBAKJES-QUICHES	170-190	20-25
VOORGERECHTEN EN GROENTEN			SCHUIMPJES	90-120	20-60
SOUFFLE	160	30-35	ROOM CLAFOUTIS	160	50-60
GEVULDE TOMATEN	160	30-35	TOAST	230-250	7
GRATIN DAUPHINOIS	160	60-75	BROOD	200-220	40-50
PASTEI-TERRINES	160-180	45-75	VISGERECHTEN	160-180	45-55

AFSTELLINGEN

DEMONTAGE VAN DE KOOKPLAAT

Indien het voor reparaties of vervangingen noodzakelijk mocht blijken om bij de interne componenten van het apparaat te kunnen komen moet u: de roosters, branders, vlamverdelers (zie fig. 6) verwijderen, de boven de kookplaat zichtbare schroeven "V" losschroeven (zie fig. 6.1). De kookplaat demonteren door de 4 schroeven "A" aan de achterkant los te schroeven (zie fig. 6.2). Nu kan de kookplaat worden opgetild en kunt u bij de interne onderdelen komen.

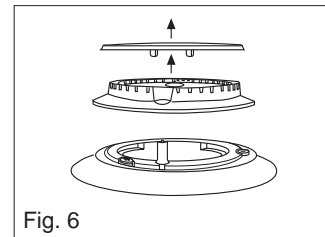


Fig. 6

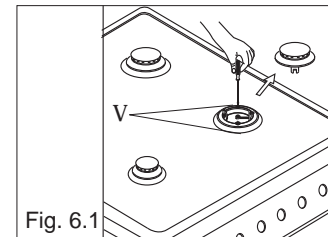


Fig. 6.1

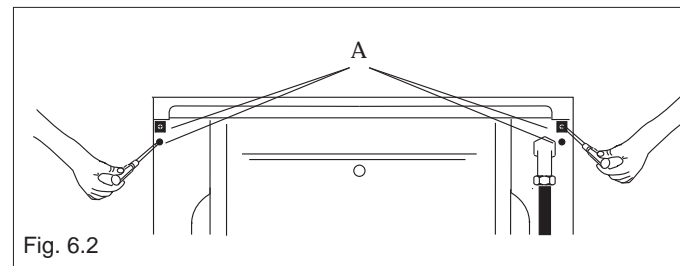


Fig. 6.2

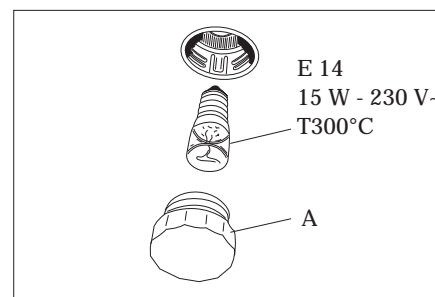
- Als u ook het bedieningspaneel wilt verwijderen hoeft u alleen maar de 3 schroeven aan de binnenkant die het aan de voorkant van de oven vastzetten, los te schroeven.

WAARSCHUWINGEN

Vóór alle reparaties en interventies moet u de stekker uit het stopcontact trekken en de hoofdkraan van het gas sluiten.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor letsel aan personen of schade aan zaken als gevolg van het niet in acht nemen van de bovengenoemde normen.

Het voor de oven gebruikte lampje is een speciaal tegen hoge temperaturen bestendig lampje. Om het te vervangen moet u als volgt te werk gaan: verwijder het beschermende glas (A) en vervang het doorgebrande lampje met een andere van hetzelfde type. Plaats het glas weer terug.



Geachte klant

Uw nieuwe fornuis is geïnstalleerd en U kunt, uiteraard, niet wachten om het uit te proberen.

Alvorens echter tot ingebruikneming over te gaan, verzoeken wij U dit boekwerkje zorgvuldig door te lezen (het bevat alle praktische aanwijzingen en aanbevelingen die U in staat zullen stellen Uw apparaat beter te kennen en er zo veel mogelijk plezier van te beleven) en de installatie door een erkend installateur uit te laten voeren.

Let op:

Vergeet niet, alvorens tot het gebruik over te gaan, de plastic film, die bepaalde gedeelten beschermt (bedieningspaneel, INOX lijsten, enz.) te verwijderen.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

Mod. 1683 - 1686 W - 1663

Aanbeveling:

(Voor de fornuizen met een glazen deksel)

Tijdens het gebruik mag het glazen deksel niet met de pannen in aanraking komen en na gebruik mag het niet worden gesloten indien de branders nog warm zijn (Fig. A).

Branders:

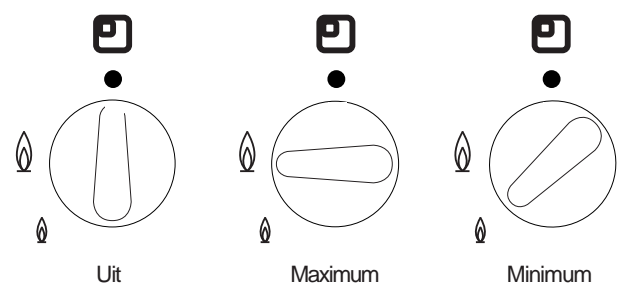


Fig. A

Ledere brander wordt door een kraantje met veiligheidsvergrendeling gecontroleerd, dat kan worden geopend door de knop in te drukken en tegelijkertijd linksom te draaien. Op het bedieningspaneel staat een schema afgebeeld dat de met de knop overeenstemmende brander aangeeft.

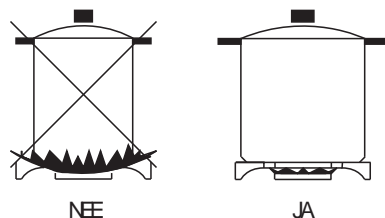
Met de hand ontsteken

Een vlam bij de brander houden, de betreffende bedieningsknop indrukken en in de hoogste stand draaien (symbool van de hoge vlam). Als de vlam moet worden verlaagd, de knop in de laagste stand zetten (symbool van de lage vlam).

Elektrisch ontsteken

De knop van de te ontsteken brander indrukken en in de stand van verminderd vermogen draaien. Op het drukkнопje  drukken tot de brander gaat branden.

Belangrijk: de knop van de elektrische ontsteking niet al te lang ingedrukt houden om de vonkgenerator niet te beschadigen.



Wij bevelen het gebruik van de volgende pan diameter aan:

- met de normale brander diameter 18 ÷ 20 cm;
- met de sterke diameter 20 ÷ 24 cm.

N.B. Als de branders niet worden gebruikt, altijd de hoofdkraan van het gas sluiten.

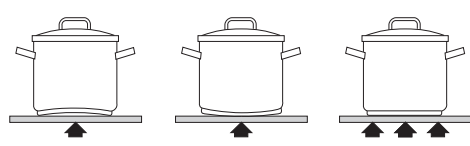
KERAMISCHE KOOKPLAAT

Mod. 1783

Beschrijving

De kookplaat heeft 4 kookzones met verschillende diameters en vermogens. De positie van de kookplaten is duidelijk gemarkeerd op het glas. De warmteoverdracht vindt alleen plaats binnen de aangegeven cirkels. Voor efficiënt gebruik en energiebesparing is het belangrijk om alleen pannen te gebruiken met geheel vlakke bodem en de diameter moet minimaal zo groot zijn als de cirkel waarop hij geplaatst wordt. Bovendien moeten zowel de panbodem als het glasvlak goed schoon en droog zijn. Deze regels zijn belangrijk omdat daarmee oververhitting van onderdelen voorkomen wordt. Sommige kookzones hebben een restwarmte-indicatie lampje die aan gaat wanneer een kookzone een temperatuur heeft bereikt die hoger is dan 60° C. Dit lampje gaat pas uit als de temperatuur gedaald is tot onder de 60°C.

Fig. C



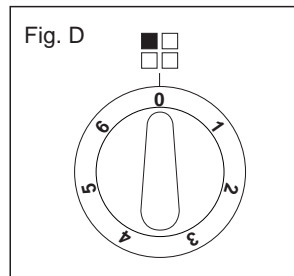
Waarschuwing

Hoewel het kookvlak erg sterk is, is het zeker niet onbreekbaar en het kan beschadigd worden, doordat er scherpe of harde voorwerpen op vallen. Gebruik de kookplaat niet wanneer het glas gebroken of gescheurd is. Neem dan onmiddellijk contact op met de service-organisatie. De eerste paar keer dat de kookplaat wordt gebruikt, kan er een enigszins zurige brandlucht vrijkomen. Bij herhaald gebruik verdwijnt dit volkomen.

Gebruik van de kookplaat

Elke kookzone heeft een regelknop op het bedieningspaneel van de oven. Hiermee kunnen de kookzones op 6 niveaus geregeld worden, van de minimum waarde (1) tot de maximum waarde van (6), draaiend tegen de klok in. Voor normaal koken kunt u de pan op de gewenste zone plaatsen en de knop instellen op het maximum. Als na een paar minuten de inhoud aan de kook is, draait u de knop naar een lagere stand bijv. 2 of 3, afhankelijk van de hoeveelheid, zodat de pan niet overkookt en geen warmte verspild wordt.

Fig. D



Belangrijk

Wees erg voorzichtig met kleine kinderen, want zij zullen de restwarmte-indicatie niet zien. Ook al is de kookzone uitgeschakeld, kunnen deze nog lang erg warm blijven. Om verbranding te voorkomen, nooit met uw handen op het glasvlak komen.

Schoonmaken en onderhoud

De vlakke vorm van de keramische kookplaat vereenvoudigt het schoonmaken sterk. Gebruik voor het schoonmaken van het oppervlak dezelfde methode als voor het schoonmaken van de ramen in uw woning. De vlekken of strepen die veroorzaakt zijn door aluminium pannen, kunnen worden verwijderd met azijn. Laat nooit suiker op het glasvlak komen tijdens het koken; indien dat toch gebeurt, schakel dan de zone uit en maak de plaat zo snel mogelijk schoon met heet water. Indien er sporen verbrande suiker of andere stoffen na het

koken zijn achter gebleven, deze met een spatel of scheermes verwijderen. Het schoonmaken moet uitsluitend gebeuren nadat het restwarmte-indicatielampje gedoofd is.

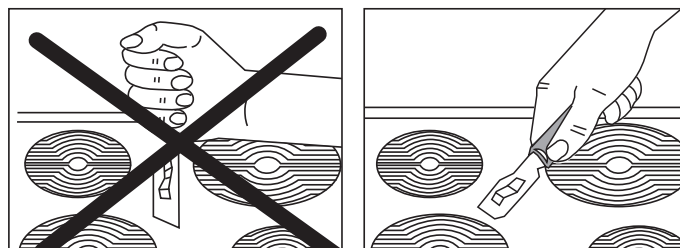


Fig. E

Richtlijnen

Onderstaande tabel geeft indicaties voor de kookstanden.

De juiste instelling is afhankelijk van de hoeveelheid en soort voedsel en het pantype.

Knopstand	Soort Voedsel
1	boter, chocolade, ect. smelten.
1-2	opwarmen voedsel, kleine hoeveelheden water aan de kook houden.
3	verwarmen vast en vloeibaar voedsel, ontdooien, koken algemeen, omelet, het smoren van fruit en groenten.
4-5	vlees braden, smoren van vis en groeten in saus met weinig water, bereiden van jam.
5-6	vlees of vis steaks, ondiep frituren van vis en vlees.
6	diepvries aardappelen, ect, water aan de kook brengen.

GEBRUIK VAN DE OVEN

LET OP!

Bij gebruik van de oven of grill, zullen bepaalde gedeelten warm worden. Kleine kinderen uit de buurt houden. Maak geen gerechten klaar op de bodem van de oven. Om spatten en rook te voorkomen, een braadslede met water onder de gerechten plaatsen.

Waarschuwing

Wanneer de oven of grill ingeschakeld zijn, kunnen de bereikbare delen erg heet worden. Houd daarom kinderen buiten bereik van de oven. Kook niet op de bodem van de oven. De oven wordt uitgeschakeld door de knoppen van de thermostaat en de ovenschakelaar op 0 te zetten.

Vóór de eerste inwerkingstelling van de oven moet hij gedurende max. 30 minuten, op een temperatuur van 250°C worden verwarmd, om alle luchtjes die door de interne isolatie kunnen worden veroorzaakt te verwijderen.

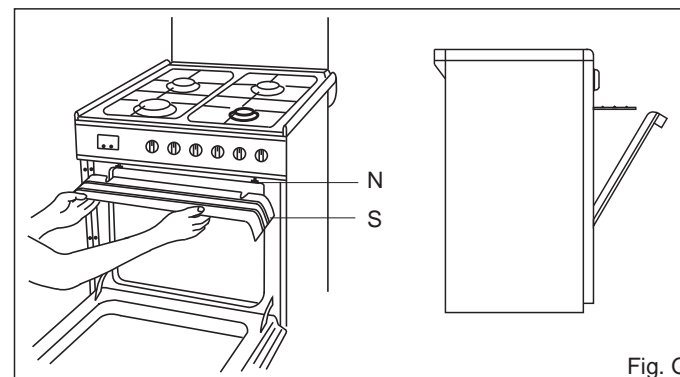


Fig. G

1 NATUURLIJKE CONVECTIE-OVENS mod. 1663

de oven is uitgerust met:

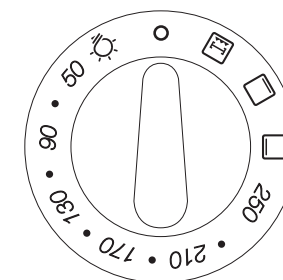
- een weerstand onder;
- een weerstand boven.

Als u de thermostaatknop rechtsom draait kunt u de gewenste oventemperatuur en, afhankelijk van het model, één of meer functies selecteren:

- Oven uit
- ☀ Ovenverlichting
- 50 ÷ 250 Inschakeling van de weerstand boven + onder
- ☐ Inschakeling van de weerstand onder
- ☐ Inschakeling van de weerstand boven
- ☐ Inschakeling van de grill + braadspit

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE GRILL:

Bij gebruik van de grill moet de deur altijd half open blijven (in de eerste stand van de schakelaar), en moet de knoppenbescherming zijn geïnstalleerd, volgens de specifieke aanwijzingen voor het gebruik van de grill.



☀ Wanneer u de bedieningsknop in stand ☀ draait zal het lampje branden tijdens de volgende handelingen.

50 ÷ 250 Natuurlijke convectorie

De verwarmingselementen beneden en boven werken allebei. Dit is de traditionele bereidingswijze, zeer geschikt voor het braden van vlees en ideaal voor koekjes, gepofte appels en knapperig voedsel. U bereikt uitstekende resultaten wanneer u een richel gebruikt waarbij de temperatuur wordt ingesteld tussen 50 en 250°C.

☐ Onderste verwarmingselement
Deze functie wordt vooral aangeraden voor het bereiden vanaf het begin, het opwarmen van voedsel en het steriliseren van glazen potten. Deze functie is ook geschikt voor voedsel dat lang en langzaam moet garen, zoals ovenschotels. Dit is een functie zonder controle en aanpassing van de temperatuur.

☐ Bovenste verwarmingselement
Deze functie is geschikt voor het opwarmen van voorbereid voedsel wanneer het rooster op de tweede richel van boven wordt geplaatst. De functie is geschikt voor het ontdooien van gebak wanneer het rooster op de eerste richel van onder wordt geplaatst. Dit is een functie zonder controle en aanpassing van de temperatuur.

☐ Totaal grill verwarmingselement en (draaispitsmotor) al naar gelang het model.
Deze functie is geschikt voor braden aan het spit, grillen en gratineren. Deze functie mag alleen worden gebruikt met een halfopen deur en ingestelde bedieningscontrole (zie fig. G pag.6).

2 Braadspit kleine oven

Om de elektrische weerstand in te schakelen, moet u de in paragraaf 1 pag.7 beschreven handelingen herhalen.

In deze functie zal ook het braadspit draaien.

- Steek de kip of het te roosteren gedeelte op het spit L, en zet het stevig en goed uitgebalanceerd vast tussen de twee voorpjes F, om een onnodige overbelasting van de reductor M (fig. 7) te vermijden.
- Plaats het spit op support G, na het andere uiteinde ervan in het gat P van het motortje M (fig. 7) te hebben gestoken.
- Zet de druippan met een beetje water erin onder het spit.
- Plaats de knoppenbescherming S en laat de deur halfopen (zie fig.G pag.6).
- Om het spit te verwijderen moet u andersom te werk gaan en knop A en een handschoen van isolerende wol gebruiken (Fig.7).