



Voor de keuken van uw leven

GEBRUIKSAANWIJZING NL

- 1921 V W - 1926 V W -
- 1910 V W - 1982 V W -
- 1986 V W - 1989 V W -
- 1991 V W - 1992 V W -
- 1993 V W -

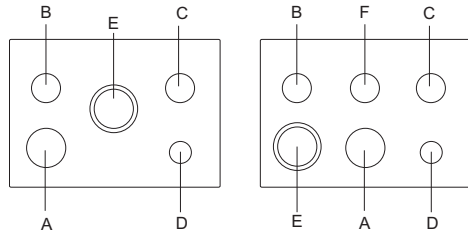
ADVIEZEN VOOR MILIEUBESCHERMING

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.

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

WERKBLAD



Dit produkt voldoet aan de vereisten van de EG richtlijnen:

- Gasapparaten 90/396/EEG
- Laagspanning 2006/95/EEG
- Elektromagnetische compatibiliteit (89/336/EEG)
- Materialen gebruikt in contact met levensmiddelen (89/109/EEG)

Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, sensorische of geestelijke beperkingen of personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij over het gebruik van het apparaat zijn voorgelicht door personen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.

Jonge kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.

Mod. 1921 - 1986

| Gas soort | mbar | Inspuiter | Branders | Pos. | Vermogen kW | Verbruik |
|-----------------|------|-----------|----------|------|-------------|----------|
| AARDGAS G 25 | 25 | 1,21 | Sterk | A | 3,00 | 333 l/h |
| | | 0,94 | Normaal | B-C | 1,75 | 194 l/h |
| | | 0,72 | Sudder | D | 1,00 | 111 l/h |
| | | 1,35 | Wok | E | 3,30 | 366 l/h |
| | | 1,60 | Oven | | 4,30 | 478 l/h |
| | | 1,50 | Grill | | 3,80 | 422 l/h |

Mod. 1926 - 1982 - 1989 - 1991 - 1992 - 1993 .

| Gas soort | mbar | Inspuiter | Branders | Pos. | Vermogen kW | Verbruik |
|-----------------|------|-----------|----------|-------|-------------|----------|
| AARDGAS G 25 | 25 | 1,21 | Sterk | A | 3,00 | 333 l/h |
| | | 0,94 | Normaal | B-C-F | 1,75 | 194 l/h |
| | | 0,72 | Sudder | D | 1,00 | 111 l/h |
| | | 1,35 | Wok | E | 3,30 | 366 l/h |

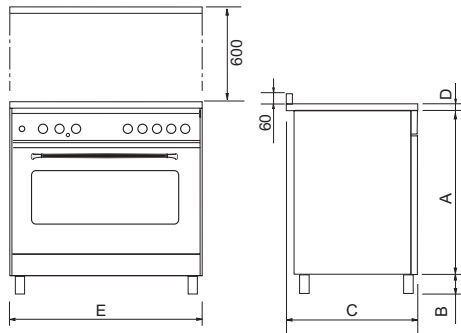
Mod. 1926 - 1989 - 1991 - 1992 - 1993.

| MULTIFUNCTIE OVEN | WATT |
|-------------------------|-------------|
| BOVEN ELEMENT | 1000 |
| ONDER ELEMENT | 1700 |
| GRILL ELEMENT | 1800 + 1000 |
| ELEMENT ROND VENTILATOR | 2500 |

Mod. 1982.

| NATUURLIJKE CONVECTIE OVEN | WATT |
|----------------------------|-------------|
| BOVEN ELEMENT | 1000 |
| ONDER ELEMENT | 1700 |
| GRILL ELEMENT | 1800 + 1000 |

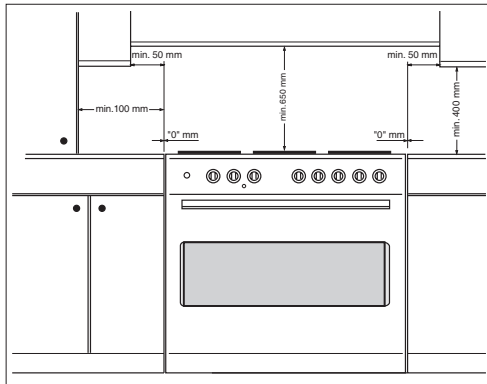
BUITENAFMETINGEN



| mod. | A | B | C | D | E | |
|------------------------------|-----|-----------|-----|----|-----|----|
| 1910 1986 1926 1921 | 715 | 100 - 160 | 600 | 25 | 895 | mm |
| 1982 1992 1993 | 715 | 123 - 177 | 600 | 30 | 895 | mm |
| 1982 1992 | 715 | 123 - 177 | 600 | 25 | 895 | mm |

INSTALLATIE

BELANGRIJK: De bekleding van het meubel moet uit warmtebestendig materiaal bestaan (minimaal 90°C). Als het toestel in de nabijheid van meubels moet worden geïnstalleerd moet u de minimale ruimten aanhouden, zoals afgebeeld in de onderstaande tekening.



Het fornuis is uitgerust met 4 voetjes waarmee het in de hoogte met de meubels kan worden uitgelijnd. Voor de montage ervan moet u het fornuis optillen en de vier voetjes in de speciale openingen met schroefdraad in de hoeken onder het toestel schroeven (zie fig. 1).

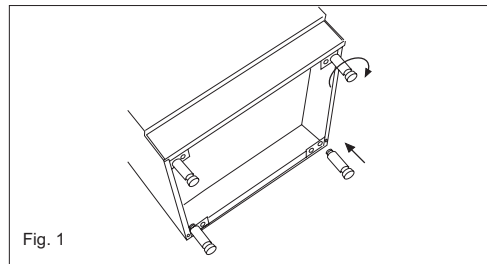


Fig. 1

WAARSCHUWINGEN

Vóór elke reparatie of ingreep moet u de stekker uit het stopcontact halen en de gaskraan sluiten.

De erkende monteur is verantwoordelijk voor de correcte installatie in overeenstemming met de geldende veiligheidsnormen.

Het toestel moet volgens de wet worden geaard.

De fabrikant onthoudt zich van iedere aansprakelijkheid voor schade aan personen, dieren of zaken als gevolg van het niet nakomen van de bovengenoemde normen. De technische specificaties staan vermeld op het typeplaatje aan de achterkant van het toestel. De toegepaste regelingen staan weergegeven op een op de verpakking aangebrachte sticker. Gebruik de handgreep van de ovenhendel niet om de oven mee te verplaatsen, of mee uit de verpakking te halen.

Het toestel behoort tot klasse 1 of klasse 2 sub-klasse 1.

GASFORNUIZEN

Deze fornuizen zijn niet aangesloten op een systeem voor de afvoer van de verbrandingsgassen en moeten daarom worden geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de geldende normen. Er moet vooral aandacht worden geschonken aan de normen m.b.t. de luchtverversing in het vertrek waar het fornuis wordt geplaatst.

LUCHTVERVERSING IN HET VERTREK

Wij herinneren eraan dat dit apparaat, in overeenstemming met de geldende normen, uitsluitend mag worden geïnstalleerd en gebruikt in een goed geventileerd vertrek met openingen in de muur of met speciale buizen die voortdurend voor voldoende natuurlijke of aangedreven ventilatie zorgen met zowel de aanvoer van de verse lucht die nodig is voor de verbranding als de afvoer van verbrandingsgassen.

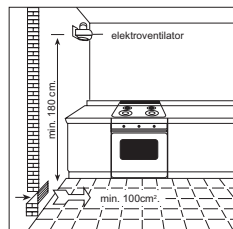
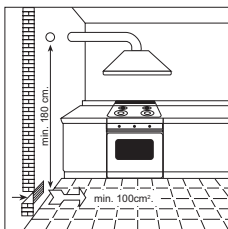
Als het gasfornuis het enige gasapparaat is in het vertrek, dan is er een wasemkap nodig boven het gasfornuis voor de natuurlijke en rechtstreekse afvoer van de verbrandingsgassen via een verticale en rechte afvoerbuis met een lengte die minstens tweemaal zo groot is als de middellijn en met een doorsnede van minstens 100 cm².

Voor de onmisbare aanvoer van verse lucht in het vertrek moet er eveneens een opening in de muur worden gemaakt van minstens 100 cm² (5,16 cm² x kW) die het vertrek rechtstreeks in verbinding stelt met de buitenlucht.

Deze inlaatopening moet dicht bij de vloer liggen, mag niet verstopt komen te zitten, mag de gasbranders niet storen, de afvoer van de verbrandingsgassen niet storen en moet minstens 180 cm lager liggen dan de uitlaatopening.

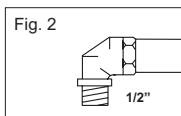
De luchtstroomcapaciteit voor de verbranding moet tenminste 2m³/h /uur per kW bedragen (zie het identificatieplaatje voor het totale vermogen).

Als het gasfornuis met andere gasapparaten in hetzelfde vertrek staat, of als het nietmogelijk is om te zorgen voor een rechtstreekse natuurlijke ventilatie en het dus nodig is om te voorzien in een indirecte natuurlijke ventilatie of in een aangedreven ventilatie, dan moet men zich wenden tot een bevoegde vakman voor de installatie van een ventilatiesysteem dat voldoet aan de geldende normen. De plaats voor de in- en uitlaatopeningen moet zo worden gekozen dat er geen hinderlijke tocht ontstaat.



GASAANSLUITINGEN

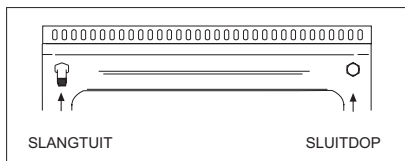
Het wordt aanbevolen om te controleren of het gas is afgesteld op het beschikbare type gas. De aansluiting op het gasnet moet worden uitgevoerd volgens de geldende norm en in overeenstemming met de geldende normen die de plaatsing van een veiligheidskraan op het uiteinde van de netleiding voorschrijven. Na voltooiing van de werkzaamheden voor het aansluiten van het gas moet u de dichting van de verbindingen met water en zeep controleren. Het uiteinde van de aansluitpijp heeft een schroefdraad. De mogelijke aansluitingen zijn:



Sommige modellen fornuizen kunnen worden aangepast voor een de gasaansluiting links of rechts. Om de gasinlaat te verplaatsen hoeft u slechts de sluitdop en de slangtuit te verwisselen. Als u hiermee klaar bent moet u controleren of er geen gaslekken zijn.

- met behulp van een stijve ijzeren of koperen buis
- met behulp van een flexibele buis van roestvrij staal met ononderbroken wand en mechanische aansluiting in overeenstemming met de normen (maximale lengte van de uitgerekte buis 2.000 mm).

De buis moet rechtstreeks op het kniestuk van het inlaatstuk (zie fig. 2) worden aangesloten.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

De aansluiting van het toestel op het elektriciteitsnet moet worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel dat op de hoogte is van de geldende veiligheidsnormen.

Het toestel moet volgens de wet worden geaard. Alvorens de elektrische aansluiting tot stand te brengen moet u de efficiëntie van de aarding controleren.

Controleer of de afslagschakelaar en de elektrische installatie thuis geschikt zijn voor de belasting van het toestel. Bij de aansluiting op het lichtnet moet tussen het toestel en het net een aan de belasting aangepaste meerpolaire schakelaar worden geïnstalleerd met een minimumopening van de contactpunten van 3 mm, overeenkomstig de geldende normen. **De geel/groene aardgeleider mag niet door de schakelaar worden onderbroken.**

Belangrijk: de geleiders van de kabel hebben de volgende kleuren:

- geel/groen = voor de aarding " \perp " (E)

- blauw = voor neutraal "N"

- bruin = voor de fase "L"

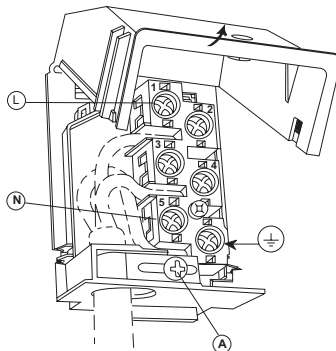
- De elektrische kabel mag niet in aanraking komen met delen met temperaturen van meer dan 50°C boven de de omgevingstemperatuur.

- Bij gebruik van een stekker voor de aansluiting, moeten de op de voedingskabel te monteren stekker en het stopcontact waarin die zal worden gestoken van hetzelfde type zijn (in overeenstemming met de normen).

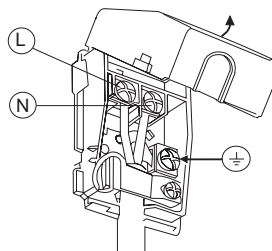
VERVANGING VAN DE KABEL

Bij beschadiging van de kabel moet u hem als volgt vervangen:

- open de aansluitdoos zoals afgebeeld in de onderstaande figuur;
- draai schroef "A" die de kabel blokkeert, los;
- vervang de kabel met een andere, even lange, kabel en overeenkomstig de in de tabel beschreven karakteristieken;
- de "geel/groene" aardgeleider moet op klem " \perp " worden aangesloten en circa 10 mm langer zijn dan de stroomgeleiders;
- de neutrale "blauwe" geleider moet op de klem met de letter "N" worden aangesloten;
- de stroomgeleider moet worden aangesloten op de klem met de letter "L".



| Soorten voedingskabel | | |
|---------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Type toestel | Enkelfasige voeding 230 V~ | |
| | Type kabel | Doorsnede |
| Gaskookplaat + elektrische oven | Rubber H05 RR-F | 3 x 1,5 mm ² |



| Soorten voedingskabel | | |
|-------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Type toestel | Enkelfasige voeding 230 V~ | |
| | Type kabel | Doorsnede |
| Gaskookplaat + gas oven | Rubber H05 RR-F | 3 x 0,75 mm ² |

WAARSCHUWINGEN

Vóór elke reparatie of ingreep moet u de stekker uit het stopcontact halen en de gaskraan sluiten.

De fabrikant onthoudt zich van iedere aansprakelijkheid voor schade aan personen, dieren of zaken als gevolg van het niet nakomen van de bovengenoemde normen.

De gebruikte ovenlamp is van een speciaal type dat bestendig is tegen hoge temperaturen. Om hem te vervangen moet u als volgt te werk gaan: demonteer het beschermende glas (A) en vervang de verbrande lamp met een vergelijkbaar type en plaats vervolgens het glas weer terug.

- Als u ook het bedieningspaneel wilt verwijderen hoeft u alleen maar de 4 schroeven **B** aan de binnenkant, waarmee het paneel aan de voorkant van de oven is bevestigd, los te draaien (Fig.6).

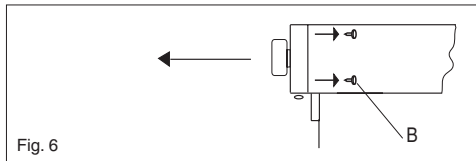
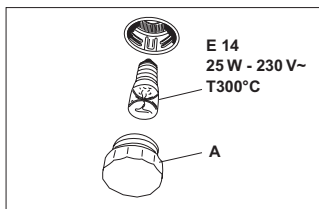


Fig. 6

DEMONTAGE VAN DE KOOKPLAAT

Indien u vanwege reparaties of vervangingen bij de componenten in het toestel moet komen, moet u:

de roosters verwijderen, de branders en vlamverdelers verwijderen (zie fig. 3), de, aan de bovenkant van de kookplaat zichtbare schroeven

"V" losdraaien (zie fig. 4). De kookplaat demonteren door de 4 schroeven

"A" aan de achterkant los te draaien (zie fig. 5). Vervolgens kunt de kookplaat optillen en bij de componenten aan de binnenkant komen.

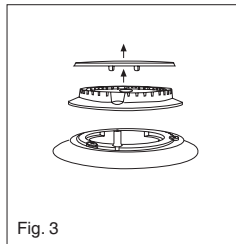


Fig. 3

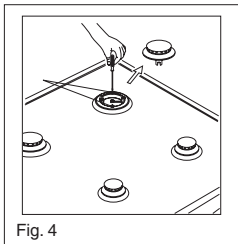


Fig. 4

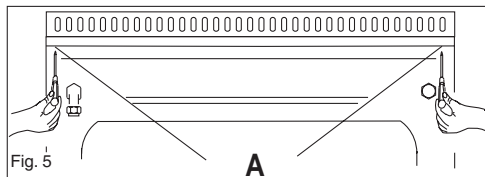


Fig. 5

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.

ALGEMENE TIPS EN WAARSCHUWINGEN

LET OP:

- Alvorens het toestel in gebruik te nemen moet u niet vergeten om de plastic afschermingen van sommige onderdelen (bedieningspaneel, roestvrijstalen delen enz.), te verwijderen.
- Gebruik het toestel niet voor het opwarmen van de ruimte.
- Wij raden u dringend aan om, als u het toestel niet gebruikt de elektrische verbinding te verbreken en de gaskraan te sluiten.

IN GEVAL VAN BRAND:

- In geval van brand, moet u de hoofdkraan van het gas sluiten en de elektrische verbinding verbreken; gooi nooit water op brandende of kokendhete olie.
- Bewaar geen brandbare producten of spuitbussen in de buurt van het toestel en spuit nooit in de buurt van de aangestoken branders.

VOOR DE VEILIGHEID VAN UW KINDEREN EN UZELF

- Plaats geen voor kinderen aantrekkelijke voorwerpen op het toestel.
- Houd kinderen uit de buurt van het toestel; houd er rekening mee dat sommige onderdelen van het toestel of de gebruikte pannen heel heet en gevaarlijk worden, zowel tijdens het gebruik als gedurende de voor de afkoeling na het doven noodzakelijke tijd.
- Let goed op de handvatten van de pannen, draai ze zo dat kinderen de pannen niet kunnen omgooien.
- Draag geen wijde kleding en dergelijke als de branders zijn aangestoken; brandend textiel kan ernstige wonden veroorzaken.

WAARSCHUWINGEN MET BETREKKING TOT DE OVEN:

Bij gebruik van de oven of de grill worden de bereikbare delen zeer heet, het verdient aanbeveling om kinderen uit de buurt van het toestel te houden.

- Kook geen voedsel op de bodem van de oven.
- Let goed op als u in de buurt van de scharnieren van de ovendeur bezig bent, u kunt zich er gemakkelijk aan verwonden.
- Sta niet toe dat kinderen op de ovendeur zitten of ermee spelen. Gebruik de ovendeur niet als kruk.

LADE ONDER

Plaats nooit ontvlambaar materiaal of plastic gerei in de bodenwarmer (onder de ovenruimte).

VOOR DE FORNUIZEN MET EEN GLAZEN DEKSEL

Tijdens het gebruik mag het glazen deksel niet met de pannen in aanraking komen en na het gebruik mag het pas worden gesloten als de branders of plaatjes zijn afgekoeld.

GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS

Op de lijst vindt u bij elke knop de volgende symbolen afgebeeld:

- Geen vlam ● kraantje gesloten
- Grote vlam 🔥 maximumopening
- Kleine vlam 🔥 minimumopening

De minimumstand bevindt zich op het eind van de draaiing linksom van de knop. Alle functiestanden moeten worden gekozen uit de standen tussen het maximum en het minimum, nooit tussen het maximum en de gesloten stand.

Om een brander te ontsteken moet u de knop ervan indrukken en linksom draaien tot in de maximumstand; tegelijkertijd moet u de knop voor de elektrische ontsteking op het bedieningspaneel dat herkenbaar is aan het symbool (* of ⚡), indrukken. Als de elektrische stroom ontbreekt kan de brander ook met een lucifer worden ontstoken.

AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ONTSTEKING

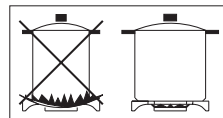
(afhankelijk van modellen)

Om een brander te ontsteken moet u de knop ervan indrukken en linksom draaien tot in de maximumstand. Als u de knop ingedrukt houdt zal de automatische ontsteking van de brander worden ingeschakeld.

Als de elektrische stroom ontbreekt, kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken.

ENERGIEBESPARING

- De doorsnede van de bodem van de pan moet geschikt zijn voor de diameter van de brander. De vlam van de brander mag nooit voorbij de pandiameter reiken.
- Gebruik pannen met een platte bodem.
- Gebruik, indien mogelijk een deksel. Dit maakt het mogelijk om lagere standen te gebruiken.
- Kook groente, aardappelen, enz., met weinig water om de kooktijden te beperken.



| Brander | diameter minimale | diameter maximale |
|---------|-------------------|-------------------|
| Sterk | 180 mm. | 220 mm. |
| Normaal | 120 mm. | 200 mm. |
| Suddor | 80 mm. | 160 mm. |
| | 220 mm. | 260 mm. |

GEBUIK VAN DE ELEKTRISCHE OVEN

Bij de eerste ontsteking van de oven kan zich een scherpe lucht verspreiden, als gevolg van de eerste verwarming van de lijm van de isolatiepanelen die de ovenruimte omringen (**het verdient aanbeveling om hem bij een gesloten deur 30-40 minuten lang op de maximumtemperatuur op te warmen**). Dit is een absoluut normaal fenomeen en, als dit zich mocht voordoen, moet u wachten tot de rook verdwijnt alvorens er etenswaren in te zetten.

De oven is gewoonlijk uitgerust met: een rooster om rechtstreeks voedsel op te koken of om ovenschalen met voedsel op te zetten, een druippan voor gebak, koekjes, of om de sappen en vetten van het rechtstreeks op het rooster geplaatste voedsel in op te vangen.

Opmerking: In de onderstaande tabellen vindt u de belangrijkste aanwijzingen voor het klaarmaken van enkele van de meest gangbare gerechten. De in de tabel aanbevolen kaktijden dienen uitsluitend ter indicatie. Al na een paar keer proberen zult u de noodzakelijke wijzigingen kunnen aanbrengen om de gewenste resultaten te bereiken.

Kooktabel traditioneel systeem

| Gerecht | Temp. °C. | Minuten |
|-----------------------|-----------|-----------------|
| Vis | 180-240 | sec. afmetingen |
| Vlees | | |
| Ossengebraad | 250 | 30 per kg. |
| Kalfsgebraad | 200-220 | 60 per kg. |
| Kip | 200-240 | 50 circa |
| Eend of gans | 220 | sec. gewicht |
| Schapenbout | 250 | 30 per kg. |
| Varkensgebraad | 250 | 60 per kg. |
| Soufflés | 200 | 60 per kg. |
| Gebak (banket) | | |
| Lange vingers | 160 | 30-50 |
| Zandtaartdeeg | 200 | 15 |
| Bladerdeeg | 250 | 15 |
| Vruchtentaart | 200-220 | 30 |
| Schuimpjes | 100 | 60 |
| Soufflé | 220 | 30 |
| 4 Quarts | 120-140 | 60 |
| Croissants | 160-180 | 45 |

Kooktabel met warme lucht

| Gerecht | Temp. °C. | Minuten | Gewicht kg. |
|-----------------------|-----------|--------------|-------------|
| Voorgerechten | | | |
| Lasagne uit de oven | 200-220 | 20-25 | 0,5 |
| Pasta uit de oven | 200-220 | 25-30 | 0,5 |
| Croolese rijst | 200-230 | 20-25 | 0,5 |
| Pizza | 210-230 | 30-45 | 0,5 |
| Vlees | | | |
| Kalfsgebraad | 160-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Varkensgebraad | 160-170 | 70-100 | 1-1,2 |
| Ossengebraad | 170-190 | 40-60 | 1-1,2 |
| Rundergebraad | 170-180 | 65-90 | 1-1,2 |
| Rosbief | 180-190 | 40-45 | 1-1,5 |
| Lamsgebraad | 140-160 | 100-130 | 1,5 |
| Gebraden kip | 180 | 70-90 | 1-1,2 |
| Gebraden eend | 170-180 | 100-160 | 1,5-2 |
| Gebraden gans | 160-180 | 120-160 | 3-3,5 |
| Gebraden kalkoen | 160-170 | 160-240 | 5 ca. |
| Gebraden konijn | 160-170 | 80-100 | 2 ca. |
| Gebraden haas | 170-180 | 30-50 | 2 ca. |
| Vis | 160-180 | sec. gewicht | |
| Gebak (banket) | | | |
| Vruchtentaart | 180-200 | 40-50 | |
| Tulband | 160-180 | 35-45 | |
| Bisquitdeeg | 200-220 | 40-45 | |
| Cake | 200-230 | 25-35 | |
| Druivenfocaccia | 230-250 | 30-40 | |
| Croissants | 170-180 | 40-60 | |
| Strüdel | 160 | 25-35 | |
| Zoet bladerdeeggebak | 180-200 | 20-30 | |
| Appelflappen | 180-200 | 18-25 | |
| Langevingerpudding | 170-180 | 30-40 | |
| Lange vingers | 150-180 | 50-60 | |
| Toasts | 230-250 | 7 | |
| Brood | 200-220 | 40 | |

NATUURLIJKE CONVECTIE-OVENS (mod.1982)

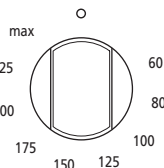
de oven is uitgerust met:

- een onder element ;
- een boven element ;

N.B.: Voordat u een functie instelt moet u eerst met de thermostaatknop de gewenste temperatuur hebben ingesteld.

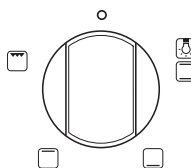
Thermostaatknop oven

Als u deze knop rechtsom draait kunt u een oventemperatuur instellen van 60°C tot MAX°C.



Oven-functiekeuzeknop

Als u de knop van de schakelaar rechtsom draait, kunt u één van de onderstaand vermelde functies selecteren.




Opmerking:

Voor alle onderstaand beschreven handelingen zal de ovenverlichting worden ingeschakeld.

Op het bedieningspaneel zal een controlelampje blijven branden tot de gewenste temperatuur is bereikt, om vervolgens met onderbrekingen te gaan branden.

Tijdens het gebruik moet de oven deur altijd gesloten zijn.

Gebruik van de oven

Opmerking: ovens met gescheiden thermostaat en functiekeuzeknop. Bij gebruik van de  functie, moet u de thermostaatknop tussen de 180 + 200°C als maximum temperatuur zetten.



Als de bedieningsknop in deze stand is gedraaid, zal het lampje gedurende alle volgende handelingen blijven branden.



Natuurlijke convector

In deze stand zullen de weerstanden onder en boven functioneren. Dit is de traditionele kookwijze, bij uitstek geschikt voor het braden van schapenbouten, wild, ideaal voor koekjes, ovenappels en om het voedsel heel krokant te krijgen. Goede resultaten worden verkregen bij het bakken op een plaat met een regeling van de temperatuur vanaf 60°C tot MAX°C.



Onderste verwarmingselement

Deze functie is vooral geschikt voor het bereiden vanaf het begin, het opwarmen van voedsel en het steriliseren van glazen potten. De functie is ook geschikt voor voedsel dat lang en langzaam moet garen, zoals ovenschotels.

Deze functie kan gebruikt worden tussen 60 en MAX °C.



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 ontdoien van gebak wanneer het rooster op de eerste richel van onder wordt geplaatst. Deze functie kan gebruikt worden tussen 60 en MAX °C.



Inschakeling volledige grill

In deze stand wordt de weerstand van de grill met infrarode stralen ingeschakeld. Deze functie dient voor het roosteren of gratineren van traditionele gerechten. De thermostaat moet tussen de 180-200°C worden gezet.

MULTIFUNCTIE-OVEN

mod. 1926 - 1989 - 1991 - 1992 - 1993 - 1910 .

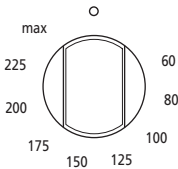
de oven is uitgerust met:

- een onder element ;
- een boven element ;
- een ronde weerstand om de ventilator heen.

N.B.: Voordat u een functie instelt moet u eerst met de thermostaatknop de gewenste temperatuur hebben ingesteld.

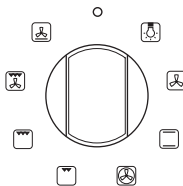
Thermostaatknop

Als u deze knop rechtsom draait kunt u een oventemperatuur instellen van 60°C tot MAX°C.



Oven-functiekeuzeknop

Als u de knop van de schakelaar rechtsom draait, kunt u één van de onderstaand vermelde functies selecteren.



Opmerking:

Voor alle onderstaand beschreven handelingen zal de ovenverlichting worden ingeschakeld.

Op het bedieningspaneel zal een controlelampje blijven branden tot de gewenste temperatuur is bereikt, om vervolgens met onderbrekingen te gaan branden.

Tijdens het gebruik moet de oven deur altijd gesloten zijn.

Gebruik van de oven

Opmerking: ovens met gescheiden thermostaat en functiekeuzeknop. Bij gebruik van de functies, moet u de thermostaatknop tussen de 180 ÷ 200°C als maximumtemperatuur zetten.

LET OP:

De op het bedieningspaneel vermelde temperatuur zal uitsluitend met de in het midden van de oven gehandhaafde temperatuur overeenstemmen als de geselecteerde functies of zijn.



Als de bedieningsknop in deze stand is gedraaid, zal het lampje gedurende alle volgende handelingen blijven branden.



Ontdoien met de ventilator

In deze stand kunt u de lucht bij de omgevingstemperatuur om het diepvriesvoedsel laten circuleren om het te laten ontdoien zonder wijziging of alteratie van het proteïnegehalte.



Natuurlijke convectie

In deze stand zullen de weerstanden onder en boven functioneren. Dit is de traditionele kookwijze, bij uitstek geschikt voor het braden van schapenbouten, wild, ideaal voor koekjes, ovenappels en om het voedsel heel krokant te krijgen. Goede resultaten worden verkregen bij het bakken op een plaat met een regeling van de temperatuur vanaf 60°C tot MAX°C.



Geventileerde oven

In deze stand zullen de ventilator en de ronde weerstand functioneren. De tussen de 60°C en MAX°C regelbare warme lucht wordt gelijkmatig over de verschillende niveaus verspreid. Deze functie is ideaal voor het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel (vlees, vis) zonder menging van smaken en luchten. Delicate kookwijze, geschikt voor cake, bisquitdeeg bladerdeeg enz.,



Inschakeling halve grill

In deze stand wordt de weerstand van de halve grill met infrarode stralen ingeschakeld. Deze functie dient voor het roosteren of gratineren van kleine traditionele gerechten.



Inschakeling volledige grill

In deze stand wordt de weerstand van de grill met infrarode stralen ingeschakeld. Deze functie dient voor het roosteren of gratineren van traditionele gerechten. De thermostaat moet tussen de 180-200°C worden gezet.



Volledige geventileerde grill

De, door de grillweerstand verwarmde lucht wordt door de ventilator aangezogen om over het voedsel te verspreiden. De geventileerde grill is een uitstekende vervanging van het braadspit en een garantie voor goede resultaten met kip, worstjes en rood vlees, ook in grote hoeveelheden. De thermostaat moet tussen de 180-200°C worden gezet.



Geventileerde weerstand onder

De, door de weerstand onder verwarmde lucht, wordt door de ventilator aangezogen om over het voedsel te verspreiden. Deze functie is ook geschikt voor het steriliseren van voedsel en kan worden gebruikt tussen de 60 en MAX°C.

GEBRUIK VAN DE GASOVEN (model 1921 - 1986).

LET OP: de inschakelknop niet langer dan 15 seconden vasthouden.

Als de brander van de oven niet aangaat, de ovendeur tenminste 1 minuut open laten staan voordat u de knop opnieuw indrukt.

ELEKTRISCHE INSCHAKELING (mod. 1921)

Om de brander van de oven in te schakelen, de knop indrukken en tegen de klok in op de maximumstand draaien (fig.7); tegelijkertijd op de elektrische inschakelknop op het paneel (aangegeven met het symbool) drukken.

Als er geen elektrische stroom is, kan de brander ook worden aangestoken met een lucifer (fig.8).

AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ONTSTEKING (mod. 1986)

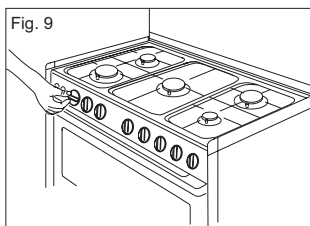
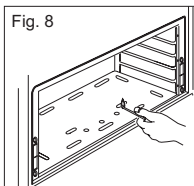
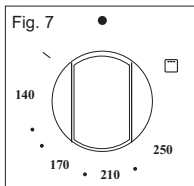
Bij het ontsteken van de brander moet de deur van de oven altijd eerst volledig worden geopend.

Om een brander te ontsteken moet u de knop indrukken en linksom draaien tot in de maximumstand (afb.7). Als u de knop ingedrukt houdt zal de automatische ontsteking van de brander in werking treden.

Bij een stroomstoring kan de brander ook met een lucifer worden aangestoken (afb.8).

BRANDER MET VEILIGHEIDSTHERMOKOPPEL

Bij branders die voorzien zijn van een veiligheidsthermokoppel, moet u de knop na inschakeling van de brander nog ongeveer 10 seconden vast blijven houden (fig.9), zodat de veiligheidsklep in werking treedt. Als de vlam dooft nadat u de knop heeft losgelaten, bovenbeschreven handelingen herhalen.



Gebruik van de oven

De oven voor gebruik voorverwarmen op de gewenste temperatuur. Nadat de gewenste temperatuur bereikt is, de gerechten in de oven zetten en de baktemperatuur controleren. Zet de oven 5 minuten voor het verstryken van de bereidingstijd uit om de restwarmte te gebruiken. Hieronder volgt een lijst met indicatieve bereidings tijden van verschillende gerechten (tabel C).

TAB. C



| GERECHT | TEMP. °C | GERECHT | TEMP. °C |
|---------------|----------|---------------------------|----------|
| VLEES | | GEBAK | |
| VARKENSGBRAAD | 185-210 | FRUITTAART | 220 |
| RUNDGEBRAAD | 250 | CAKE | 190 |
| OSSEGEBRAAD | 240 | BRIOCHE | 175 |
| KALFSGEBRAAD | 220 | BISCUITDEEG | 235 |
| LAMSGEBRAAD | 220 | KOEKJES | 190 |
| ROAST-BEEF | 230 | ZOET BLADERDEEGGEBAK | 200 |
| HAAS | 235 | ROZIJNENGEBAK | 200 |
| KONIJN | 220 | STRUDEL | 180 |
| KALKOEN | 235 | LANGE VINGERS | 290 |
| GANS | 225 | APPELFLAPPEN | 200 |
| EEND | 235 | PUDDING VAN LANGE VINGERS | 200 |
| KIP | 200-225 | TOAST | 250 |
| VIS | 200-225 | BROOD | 230 |

GEBRUIK VAN DE GASGRILL

LET OP: de inschakelknop niet langer dan 15 seconden vasthouden.

Als de brander van de oven niet aangaat, de oven deur tenminste 1 minuut open laten staan voordat u de knop opnieuw indrukt.


Elektrische inschakeling

Om de grillbrander in te schakelen, de knop indrukken en tegen de klok in op de stand  (Fig. 7) zetten; tegelijkertijd op de elektrische inschakelknop op het paneel (aangegeven met het symbool ) drukken.

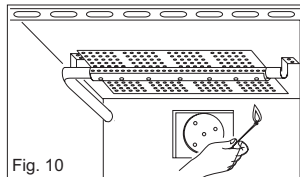
Als er geen elektrische stroom is, kan de brander ook worden aangestoken met een lucifer (fig. 10).

AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ONTSTEKING (mod. 1986)

Bij het ontsteken van de brander moet de deur van de oven altijd eerst volledig worden geopend.

Om de brander te ontsteken moet u de knop indrukken en rechtsom draaien tot in de stand van de grill . Als u de knop ingedrukt houdt zal de automatische ontsteking van de brander worden ingeschakeld.

Bij een stroomstoring kunnen de branders ook met een lucifer worden aangestoken.



BRANDER MET VEILIGHEIDSTHERMOKOPPEL

Bij branders die voorzien zijn van een veiligheidsthermokoppel moet u de knop na inschakeling van de brander nog ongeveer 10 seconden vast blijven houden (fig.9), zodat de veiligheidsklep in werking treedt. Als de vlam dooft nadat u de knop heeft losgelaten, bovenbeschreven handelingen herhalen.

- Plaats de knoppenbescherming **S** en laat de deur halfopen (zie fig. A).

LET OP:

De grill moet worden gebruikt met half geopende deur. Plaats de knoppenbescherming **S** en laat de deur halfopen (zie fig. A).

Braadspit -

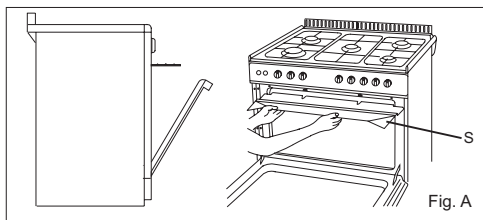
Voor het gebruik van het draaispits, als volgt te werk gaan: - Steek de kip of het te roosteren gedeelte op het spit **L** en zet het stevig en goed uitgebalanceerd vast tussen de twee vorkjes **F**, om een onnodige overbelasting van de reductor **R** (fig. 11) te vermijden.

- Plaats het spit op support **G**, na het andere uiteinde ervan in het gat **P** van het motortje **R** (fig. 11) te hebben gestoken.

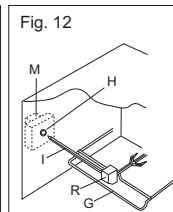
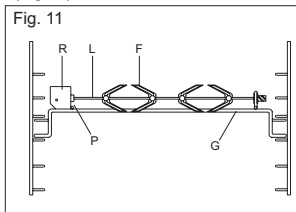
Plaats support **G** volledig in de oven, om de spies **I** in het gat **H** van motor **M** van het braadspit te laten vallen (Fig. 12).

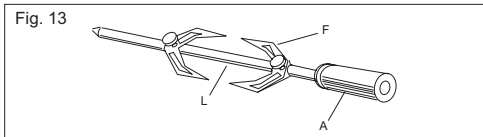
- Zet de druippan met een beetje water erin onder het spit.

Draai voor de werking van het draaispits aan de knop met het symbool  of schakel, afhankelijk van het model, de knop met het symbool  in.



- Om het spit te verwijderen moet u andersom te werk gaan en knop **A** en een handschoen van isolerende wol gebruiken (Fig 13).





Braadspit -

- Sleek de kip of het te roosteren gedeelte op het spit L en zet het stevig en goed uitgebalanceerd vast tussen de twee vorkjes F, om een onnodige overbelasting van de motortje R (fig. C) te vermijden.
- Plaats het spit op support G, na het andere uiteinde ervan in het gat P van het motortje R (fig. C) te hebben gestoken.
- Zet de druippan met een beetje water erin onder het spit.

Draai voor de werking van het draaispits aan de knop met het symbool of schakel, afhankelijk van het model, de knop met het symbool in.

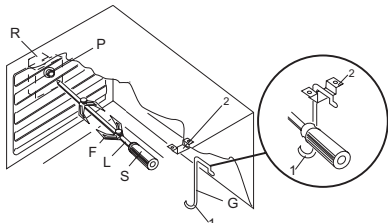


Fig. C

- Om het spit te verwijderen moet u andersom te werk gaan en knop S en een handschoen van isolerende wol gebruiken (Fig.C).

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE CONTROLEVOORZIENINGEN (AFHANKELIJK VAN DE MODELLEN)

INSTRUCTIES EN WERKING PCI TR 269 .

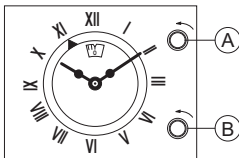
U kunt de klok instellen door knop B in te drukken en deze linksom te draaien totdat de gewenste tijd verschijnt.

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 u () knop niet indrukken).



TR 443 ANALOGIC

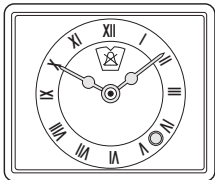
Instelling van de juiste tijd

Druk de knop in en draai hem tot de juiste tijd is ingesteld. Draai de knop niet linksom. De onderdelen van de klok worden beschermd door een veiligheidsmechanisme.

Instelling van de wekker

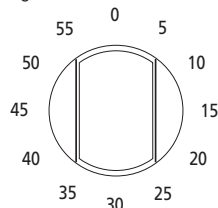
Draai de knop, zonder hem in te drukken, rechtsom, tot de wijzer op de voor de wekker gewenste tijd staat. Na verloop van de vooraf ingestelde tijd zal de wekker afgaan met een ononderbroken geluidssignaal.

Om de wekker uit te zetten de knop rechtsom draaien tot de wijzer op het symbool van de doorgestreepte bel staat.



KOOKWEKKER

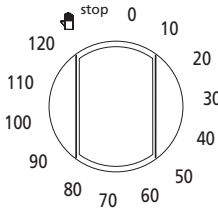
Om de gewenste kooktijd in te stellen moet u de knop rechtsom draaien. De kookwekker kan worden ingesteld van 1 tot 60 min. Na het verstrijken van de ingestelde tijd zal een geluidssignaal het eind van de kooktijd aangeven.



PROGRAMMERING EINDE KOOKTIJD

Voor een manueel gebruik moet u de knop linksom draaien en op stand zetten; om de duur van de kooktijd in te stellen, moet u hem daarentegen rechtsom draaien en met de daarvoor bestemde knop een kooktijd toekennen (max.120 min.).

Op het einde van de kooktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.



"LED" KLOK

Specificaties

24 Uur klok met automatisch programma en kookwekker.

Functies

Duur kooktijd, einde kooktijd, manuele stand, klok, kookwekker. Tijden instelbaar tot 23 uur en 59 minuten.

Weergave

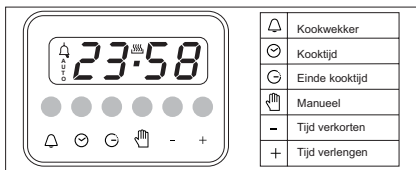
Fluorescerende display met 4 cijfers van 7 segmenten voor de afbeelding van de juiste tijd en de kooktijden.

Duur van de kooktijd of manuele werking = pansymbool

Automatische werking = AUTO

Kookwekker, = kloksymbool

Afhankelijk van de ingestelde functie zal het bijbehorende symbool oplichten.



Programmering

Voor de programmering moet u de gewenste functietoets ingedrukt houden en moet u binnen 5 seconden nadat u hem heeft losgelaten, beginnen met het instellen van de tijd met de toetsen + en -.

Toets + en -

Als u de toetsen + en - indrukt zal de tijd toe- of afnemen met een snelheid die zal toenemen naarmate u de toets langer ingedrukt houdt.

Instellen van de juiste tijd

Als u gelijktijdig twee willekeurige toetsen (duur kooktijd, einde kooktijd, kookwekker) en de toets + of - indrukt kunt u de gewenste tijd instellen. Deze handeling zal de eventueel eerder ingestelde programma's wissen, de contacten uitschakelen en het symbool AUTO doen gaan knippen.

Manueel gebruik

Bij het indrukken van de manuele toets, worden de contacten van het relais ingeschakeld, gaat het AUTO symbool uit en gaat het pansymbool branden. De manuele werking is alleen mogelijk op het eind van de automatische programmering of na het wissen ervan.

Automatische werking

Bij het indrukken van de duur of einde kooktijd toets, wordt de programmering automatisch overgeschakeld van de manuele naar de automatische werking.

Halfautomatische werking met duur van de kooktijd

Druk de duur kooktijd toets in en stel de gewenste tijd in met toets + of -. Het AUTO symbool zal ononderbroken gaan branden, evenals dat van de duur van de kooktijd. Het relais wordt onmiddellijk ingeschakeld. Als het tijdstip van het einde van de kooktijd overeenstemt met de juiste tijd, worden het relais en het symbool van de duur van de kooktijd uitgeschakeld, gaat het geluidssignaal af en begint het AUTO symbool te knipperen.

Halfautomatische werking met einde kooktijd

Druk de einde kooktijd toets in. Op de display zal de juiste tijd worden weergegeven. Selecteer het gewenste tijdstip voor het einde van de kooktijd met toets +. De symbolen AUTO en duur kooktijd zullen ononderbroken gaan branden. De contacten van het relais worden ingeschakeld. Als het tijdstip van het einde van de kooktijd overeenstemt met de juiste tijd, worden het relais en het symbool van de duur van de kooktijd uitgeschakeld. Op het moment dat de tijd is verstreken zal het AUTO symbool gaan knipperen, gaat het geluidssignaal af en zullen zowel het duur kooktijd symbool als het relais uitgaan.

Automatische werking met duur en einde kooktijd

Druk de duur kooktijd toets in en selecteer de gewenste duur met de toets + of -. De symbolen AUTO en duur kooktijd zullen ononderbroken gaan branden. Het relais wordt ingeschakeld. Druk de einde kooktijd toets in. Op de display verschijnt het dichtstbijzijnde tijdstip voor het einde van de kooktijd. Selecteer het gewenste tijdstip voor het einde van de kooktijd met toets +. Het relais en het symbool van de duur van de kooktijd worden uitgeschakeld. Het symbool gaat weer branden als de juiste tijd overeenstemt met de begintijd van het koken. Na het verstrijken van de kooktijd zal het AUTO symbool gaan knipperen. Het geluidssignaal gaat af en zowel het duur kooktijd symbool als het relais zullen uitgaan.

Kookwekker

Druk de kookwekker toets in en selecteer de gewenste kooktijd met toets + of -.

Tijdens de werking van de kookwekker zal het kloksymbool branden. Na het verstrijken van de ingestelde tijd gaat het geluidssignaal af en het kloksymbool uit.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal gaat af na het verstrijken van een programmering of de kookwekkerfunctie en heeft een duur van 15 minuten. Om het eerder te onderbreken, zult u één willekeurige functietoets moeten indrukken.

Begin programma en controle

Het programma zal circa 4 seconden na de instelling beginnen. Het ingestelde programma kan op ieder moment worden gecontroleerd door het indrukken van de bijbehorende knop.

Programmeringsfout

Er zal een programmeringsfout optreden als de op de klok afgebeelde tijd zich tussen het begin en het eind van de kooktijd bevindt. U kunt de instellingsfout corrigeren door de duur of het einde van de kooktijd te veranderen. Bij een instellingsfout zijn de relais uitgeschakeld.

Een programma annuleren

U kunt een programma annuleren door de duur kooktijd toets en vervolgens toets - in te drukken tot op de display 00 00 verschijnt. Een ingesteld programma zal na voltooiing automatisch worden verwijderd.

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Sluit, alvorens met het schoonmaken te beginnen, de hoofdakraan van de gasleiding en haal de stekker uit het stopcontact of onderbreek de netspanning met behulp van de hoofdschakelaar van het elektriciteitsnet.

Maak de oppervlakken van het toestel niet schoon als ze nog warm zijn.

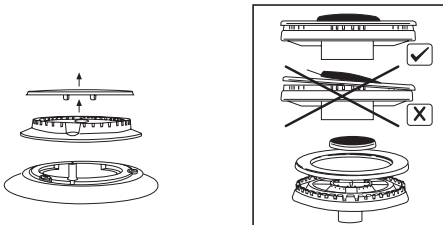
GEËMAILLEERDE OPPERVLAKKEN

Maak ze schoon met een met water en zeep bevochtigde spons. Vetvlekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd met warm water of een specifiek, voor het reinigen van email bestemd middel, verkrijgbaar in de handel. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen. Laat geen zure of alkalische substanties (citroensap, azijn, zout, enz.) op het email achter. Roestvrijstalen toestellen moeten met speciale detergents voor roestvrijstalen oppervlakken worden schoongemaakt. Deze detergents moeten met een zachte doek worden aangebracht.

ROOSTERS EN BRANDERS

Om de branders van de kookplaat schoon te maken moet u ze uit hun zetel verwijderen door ze naar boven te trekken en ze ongeveer tien minuten lang in een oplossing van warm water onder toevoeging van een niet schurend reinigingsmiddel laten staan. Na het schoonmaken moet u de branders zorgvuldig afdrogen.

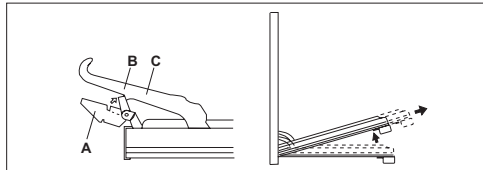
Controleer altijd of geen van de branderopeningen verstopt is. Wij bevelen aan om deze handeling tenminste éénmaal per week uit te voeren en iedere keer als dit noodzakelijk mocht blijken. Zorg ervoor dat u de branders weer op de juiste wijze terugplaatst.



OVENDEUR

Bij bepaalde modellen kan de oven deur als volgt worden verwijderd: de scharnieren A zijn hiervoor uitgerust met mobiele veerbeugels B die, indien vastgehaakt aan de sectoren van de scharnieren C ze, bij een volledig geopende deur, blokkeren. Als u dit heeft gedaan kunt u de deur naar buiten optillen met de twee in de tekening afgebeelde bewegingen. Om deze handeling uit te voeren moet u de deur aan beide zijden, in de buurt van de scharnieren, vastpakken. Om de deur weer terug te plaatsen moet u de scharnieren in de speciale zetels steken. Alvorens de deur te sluiten moet u niet vergeten om eerst de mobiele beugels B te verwijderen.

Pas op voor de deurscharnieren; u kunt u er gemakkelijk aan bezeren.



OVEN

Maak de geëmailleerde delen ervan schoon met een met water en zeep bevochtigde spons. Vetvlekken kunnen gemakkelijk worden verwijderd met warm water of een specifiek voor het reinigen van email bestemd middel, verkrijgbaar in de handel. Vermijd het gebruik van schuurmiddelen.



Voor de keuken van uw leven

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

88020246

53777? 0107