1959V

Voordat u dit toestel in showroom opstelt dient u deze sticker "PRODUKT INFORMATIE" op de rechter bovenhoek van ovendeur te plakken.

CE

Circulatie oven ETNA B.V.	1959V-RVS/E01
Nuttig volume	80 l
Energie verbruik:	
- opwarmen tot 180°C	0.50 kWh
- warmhouden op 180°C gedurende één uur	1.00 kWh
TOTAAL:	1.50 kWh
Reinigingsverbruik	n.v.t
CENELEC norm	HD 376

S502/730

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele onjuistheden in dit boekje die te wijten zijn aan eventuele drukfouten of aan schrijffouten. De fabrikant behoudt zich het recht voor om op elk gewenst moment de wijzigingen die hij noodzakelijk of zinvol acht aan te brengen.

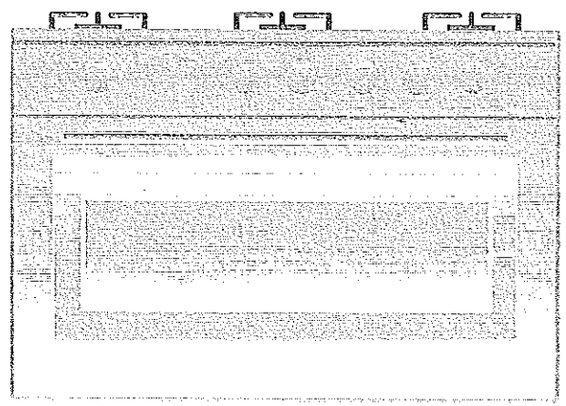
dis.: S506/164
codice: 099241009911
Rev: 0 del 02/ 02

8901 5573

ETNA

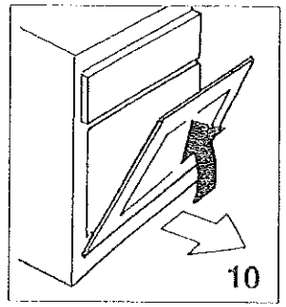
Aanwijzingen voor het gebruik en de installatie
fornuizen voor vrije installatie

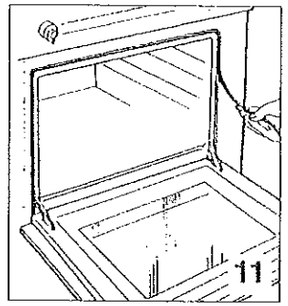
NL

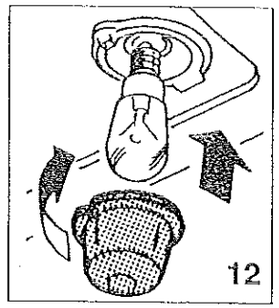


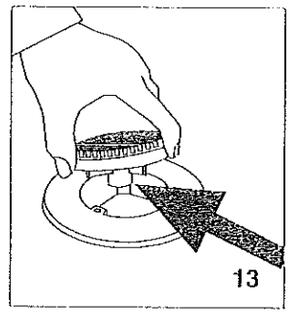
NL

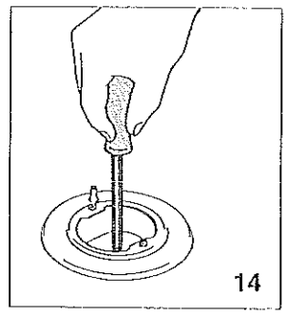
Om ervoor te zorgen dat het apparaat de beste prestaties levert wordt het apparaat vóórdat het de fabriek verlaat door gespecialiseerde vakmensen gekeurd en afgesteld. Alle reparaties of afstellingen die op den duur eventueel noodzakelijk zijn moeten uiterst zorgvuldig en secuur worden uitgevoerd. Daarom adviseren wij u zich altijd tot de dealer te wenden waar u het apparaat heeft gekocht of tot onze dichtstbijzijnde Servicedienst, waarbij u de aard van de storing en het model apparaat dat u heeft gekocht moet doorgeven. Denk er bovendien aan dat de originele reserveonderdelen alleen bij onze Technische Servicecentra verkrijgbaar zijn. **Deze aanwijzingen zijn uitsluitend van toepassing voor de landen waarvan de afkorting op het voorblad en op het apparaat staat.**

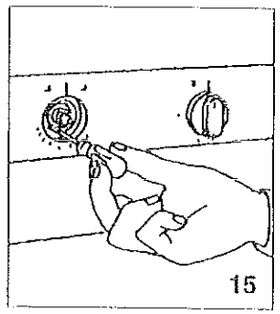


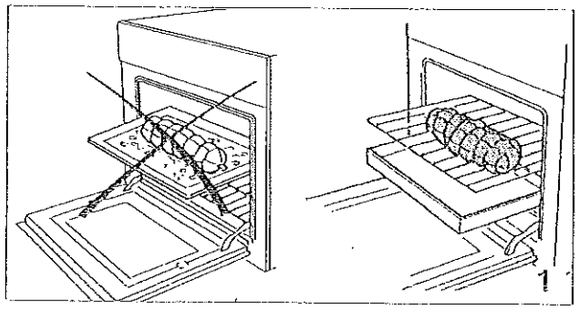


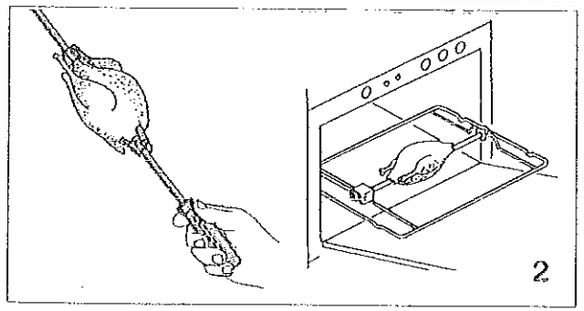


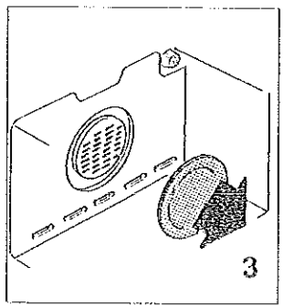


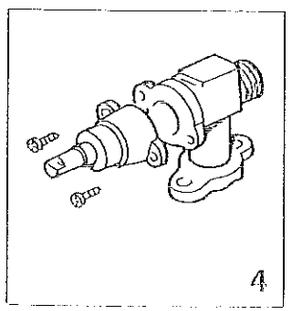


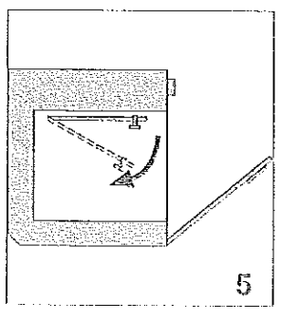


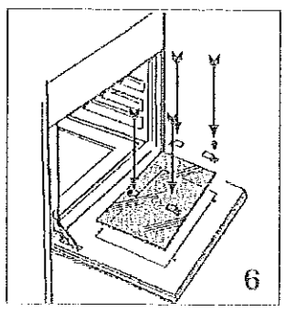


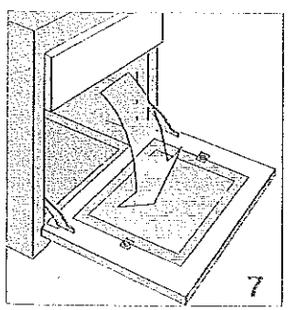


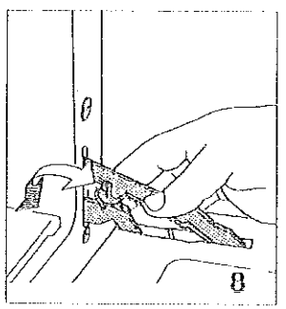


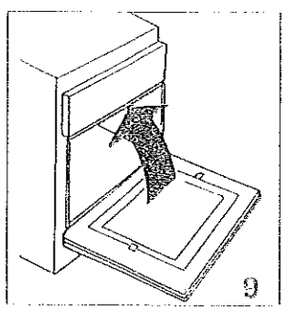












Nhoudsopgave

NL

ALGEMENE AANWIJZINGEN blz. 4

Aanwijzingen voor het gebruik (kookplaatgedeelte):
Beschrijving van de belangrijkste onderdelen van het apparaat blz. 7
Gasbranders (werking, ontsteking, tips) blz. 8
Verwarmings- en temperatuurregelstanden blz. 10
Werking van de onderdelen waar het apparaat mee uitgerust kan zijn n blz. 11
Aanwijzingen voor de bereiding blz. 15

Aanwijzingen voor de installatie blz 20

Onderhoud en reiniging blz 20
Plaatsing blz 23
Elektrische aansluiting blz 27
Elektrische gegevens van de fornuizen blz 29

Geachte klant,

Hartelijk dank dat u de voorkeur aan ons product gegeven heeft. Dit apparaat is uiterst gebruikersvriendelijk; vóórdat u het apparaat installeert en in gebruik neemt adviseren wij u dit boekje toch aandachtig door te lezen. In dit boekje treft u de aanwijzingen aan om het apparaat op correcte wijze te installeren, te gebruiken en te onderhouden.

- Het is erg belangrijk dat deze gebruiksaanwijzing bij het apparaat zit als het apparaat wordt verkocht of door iemand anders wordt overgenomen.

- **Dit apparaat is van klasse 1 (vrije installatie) en is niet bestemd voor het gebruik in grootkeukens maar voor huishoudelijk gebruik, door particulieren in woningen. Het apparaat is bedoeld om door volwassenen gebruikt te worden. Laat kinderen dan ook niet in de buurt van het apparaat komen om er mee te spelen.**
  Als het apparaat aanstaat kan het apparaat aan de voorkant nogal heet worden. Met name tijdens het gebruik van de grill met een half openstaande ovendeur (zie de betreffende paragraaf) worden de delen waar u bij kunt komen behoorlijk heet. Houd tijdens het gebruik kinderen in de gaten waarbij u erop moet letten dat zij niet aan de hete oppervlakken komen en dat zij niet in de buurt van het apparaat komen als het apparaat in werking is.

- Het apparaat moet, zowel voor wat het gasgedeelte als het elektrische gedeelte betreft, door erkende en vakkundige installateurs worden geïnstalleerd die op de hoogte moeten zijn van de geldende voorschriften.

- Alvorens de toevoer naar het apparaat in te schakelen moet u controleren of het apparaat op de juiste manier afgesteld is op de gassoort die ter plekke voorhanden is (zie de betreffende paragraaf).

- Alvorens het apparaat te onderhouden of schoon te maken moet u eerst de stroomtoevoer naar het apparaat uitschakelen en wachten totdat het apparaat afgekoeld is.

Elektrische gegevens van de fornuizen 230V - 50/60Hz

	Statische oven	Multifunctie oven
Ovenverlichting	15 W	15 W
Draaispitmotortje	4 W	4 W
Bovenelement	1200 W	1200 W
Onderelement	1400 W	1400 W
Grillelement	2000 W	2000 W
Achterelement	-	2600 W
Ventilator	-	30 W
Koelmotor	25 W	25 W
Max; elektrisch vermogen:	2640W	2670W

Aanwijzingen voor de installatie (NL)

Het elektrische snoer moet op een zodanige plaats aangelegd worden dat het op geen enkel punt een temperatuur kan bereiken van 50°C boven de omgevingstemperatuur.
Alvorens de elektrische aansluiting tot stand te brengen moet u eerst nagaan of de elektriciteitsnet in de woning en de begrenzingsklep berekend zijn op de max. vereiste belasting van het apparaat (zie het typeplaatje of het betreffende overzicht in deze gebruiksaanwijzing).
Controleer verder of de toevoerinstallatie naar behoren geaard is en aan de geldende voorschriften voldoet en of men makkelijk bij het stopcontact (of de meerpolige schakelaar) kan komen als het apparaat geïnstalleerd is.

De fabrikant kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld indien de geldende voorschriften niet in acht worden genomen.

Algemene aanwijzingen (NL)

- Als u de branders aansteekt moet u altijd controleren of de vlam goed brandt. Vóórdat u de pannen eraf haalt adviseren wij u de branders of de elektrische kookplaten altijd eerst uit te doen.
- Het elektrische snoer van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. Als het snoer aan vervanging toe is dan mag dit uitsluitend door een vakman gedaan worden.
- Het gebruik van een apparaat op gas vereist voldoende luchtverversing. Let erop dat bij het plaatsen van het apparaat de aanwijzingen in acht worden genomen die in de paragraaf "Plaatsing" staan vermeld.
- Als een apparaat op gas lang achter elkaar wordt gebruikt dan kan het noodzakelijk zijn voor extra ventilatie te zorgen (zet een raam open of vermeerder de geforceerde afzuiging).
- Alvorens de oven in gebruik te nemen om iets te gaan bakken moet u de eventuele speciale beschermende folielaag die op de ovenruit zit eraf te halen en moet u de oven onbeladen, d.w.z. zonder gerecht, gedurende ongeveer 45 minuten op de hoogste temperatuurstand warm laten worden (dit is zinvol om de onaangename luchtjes en rook veroorzaakt door het productieproces te verwijderen). Maak het binnenwerk van de oven met een sopje grondig schoon en spoel de oven daarna goed na (gebruik niet te veel water omdat dit anders binnen in de oven kan dringen en de inwendige onderdelen hierdoor eventueel beschadigd kunnen worden).
- Gebruik geen steam jet om het aparaat schoon te maken
- Bekleed de oven in geen geval met aluminiumfolie zowel om de gleuven niet af te dekken als om de goede warmtewisseling niet in gevaar te brengen waardoor het email beschadigd zou kunnen worden.
- Zet bij voorkeur geen pannen met een onstabiele of vervormde bodem op de branders of op de elektrische kookplaten om ongelukken doordat de pannen eraf vallen of overkoken te voorkomen.
- Indien een brander plotseling dooft moet u de betreffende bedieningsknop dichtdraaien en minimaal één minuut wachten vóórdat u de brander opnieuw probeert aan te steken.

- In onderstaande aanwijzingen wordt de werking en de accessoires beschreven die voor het hele productassortiment gelden. Neem uitsluitend die accessoires in aanmerking waar het door u gekochte apparaat inderdaad mee uitgerust is.

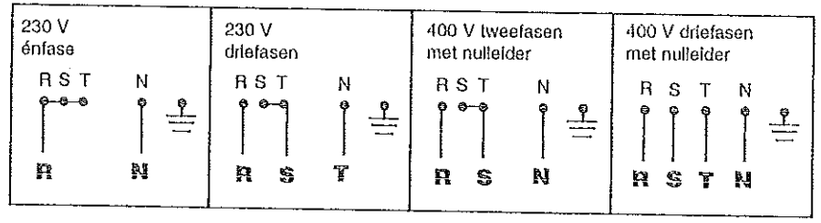
- In geval van eventuele reparatiewerkzaamheden moet u contact opnemen met een erkend Technisch Servicecentrum waarbij u erop moet staan dat men uitsluitend originele onderdelen gebruikt. Als u personen aan het apparaat laat sleutelen die er geen verstand van hebben kan het apparaat hierdoor beschadigd worden.

- **Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende richtlijnen:**
  - 89/336/EEG (elektromagnetische compatibiliteit)
  - 89/109/EEG (voedingsmiddelen)
  - 73/23/EEG + 93/68/EEG (laagspanning)
  - 90/396/EEG (gastoestellen).

- **Belangrijk:**
  enkele modellen zijn uitgerust met een warmhoudlade aan de onderkant van het fornuis en/of van een ruimte aan de zijkant die niet gebruikt mag worden om er de gasfles in onder te brengen. Gebruik deze ruimtes ook niet om er ontvlambare producten of voorwerpen die niet hittebestendig zijn (hout, papier, spuitbussen, oude lappen enz.) in op te bergen.

Elektrische aansluiting

De apparaten zijn ingesteld om op éénfase-wisselstroom 230 V - 50/60 Hz te functioneren. Sommige modellen (bijvoorbeeld met een elektro-oven en met 4 kookplaten) kunnen makkelijk omgebouwd worden op driefasen-wisselstroom 400 V met nulleider - 50/60 Hz of een andere stroomsoort volgens onderstaand schema:De



aardleiding kunt u herkennen aan de geel/groenkleurige draden.
De elektrische aansluiting moet door een vakman tot stand gebracht worden die daarbij de geldende voorschriften in acht moet nemen. De elektrische gegevens staan zowel op het typeplaatje op het product als in het betreffende overzicht van de "elektrische gegevens".

Aansluiting van het elektrische snoer op het net

Monteer een stekker op het snoer die berekend is op de belasting die op het typeplaatje staat vermeld en steek de stekker in een geschikt stopcontact. Vermijd het gebruik van verloopstekkers, adapters e.d. om eventuele oververhitting en verbranding te voorkomen.
Als u het apparaat rechtstreeks op het net wilt aansluiten dan moet er tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar geplaatst worden met een minimum opening tussen de contacten van 3 mm, die berekend is op de belasting en die aan de geldende voorschriften voldoet. De geel/groenkleurige aardedraad mag niet onderbroken worden door een dergelijke schakelaar.
De bruine fasedraad moet op de fase van het voedingsnet aangesloten worden.

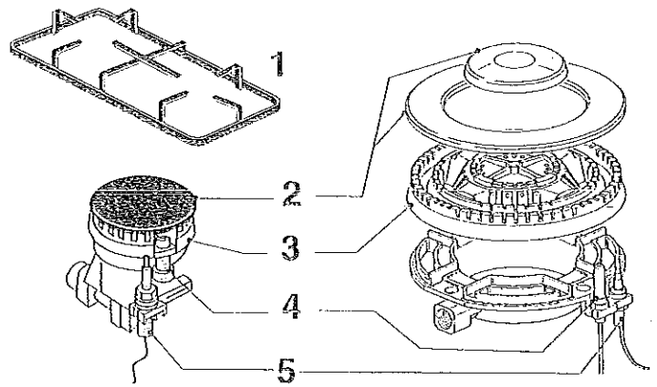
Overzicht van de eigenschappen van de branders en de sproeiers

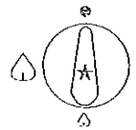
KAT. II 2L3B/P

Branders (afmetingen van de geëmailleerde branderdeksel mm)	By pass (1/100 mm)	Thermisch vermogen (*)					
		Vloeibaar gas G25			Aardgas G30 - G31		
		Nominaal (kW)	Verlaagd (kW)	Sproeier 1/100 mm	Nominaal (g/h)	Verlaagd (g/h)	Sproeier 1/100 mm
Snelle brander (Ø = 100)	44	2,9	0,9	115	225-221	65-64	85
Halfsnelle brander (Ø = 75)	34	1,65	0,6	95	131-129	44-43	65
Hulpbrander (Ø = 55)	29	0,95	0,45	69	73-71	33-32	50
Drievoudige kroonbrander (Ø = 132)	64	3,6	1,6	142	261-257	116-114	96
Visbrander (235x60)	55	3	1,3	121	218-214	94-93	85
Nominale voedingsdruk (1mbar= 10.197 mm H_2O)		G25 = 25 mbar			G30 = 28-30 mbar G31 = 37 mbar		
Voeding elektrische gedeelte = ~ 230V - 50 Hz (*) = bij 15° C en 1013,25 mbar - droog gas en met een calorische bovenwaarde							

GASVERMOGENSTABEL VAN DE APPARATEN			
MODEL		EK9458... GK9458...	EK9558... GK9558...
nominaal vermogen	G30 (g/h)	778	821
	G31 (g/h)	764	807
	G25 (kW)	10,15	10,75

Beschrijving van belangrijkste onderdelen van het apparaat





6

7

1 = pandrager

2 = geëmailleerde branderdeksel

3 = vlamverdeler

4 = bougie (geldt voor modellen met ontsteking)

5 = veiligheidsklep (geldt voor modellen met kleppen)

6 = bedieningsknop van de gasbrander (* ontstekingsknop bij de modellen die met ontsteking uitgerust zijn)

7 = aparte ontstekingsknop (geldt voor modellen die met ontsteking uitgerust zijn)

Op het bedieningspaneel van het apparaat bevinden zich alle elementen en knoppen om de gasbranders en/of de elektrische platen van de kookplaat in werking te stellen (zie blz. 7).

Werking van de gasbranders

De knoppen om de branders te regelen kunnen naar links gedraaid worden om de betreffende knop van de uit-stand op de laagste stand (min. gastoevoer) te zetten. Als u de knoppen in de tegenovergestelde richting draait (naar rechts) dan kunt u de betreffende knop op één van de gewenste standen zetten. De verschillende standen stemmen overeen met de volgende tekentjes:

● = geen gastoevoer

△ = maximale gastoevoer

◬ = minimale gastoevoer

De branders aansteken

Bij de modellen die met een elektrisch ontstekingssysteem zijn uitgerust vindt de ontsteking van de branders plaats door de ontstekingsknop in te drukken (zie blz. 7) en door tegelijkertijd de bedieningsknop van de betreffende brander in te drukken, naar links te draaien en op de hoogste stand (= max. gastoevoer) te zetten.
Bij de modellen die met een schakelaar zijn uitgerust die in de bedieningsknop is geïntegreerd (zie blz. 7) is het voldoende als u de knop indrukt en draait.
Bij de modellen zonder elektrische ontsteking (of als de stroom uitgevallen is) moet u bovenstaande handelingen verrichten en een lucifer of een aansteker bij de brander houden.
Bij de modellen die met een veiligheidsklep zijn uitgerust (zie blz. 7) moet u de bedieningsknop circa 6 seconden ingedrukt houden totdat de veiligheidsklep er automatisch voor zorgt dat de vlam blijft branden.
De veiligheidsklep schakelt in als de vlam om de één of andere reden dooft en sluit de gastoevoer af (bv. als er tocht is, als er vloeistoffen overkoken enz.).
De ontstekingsinrichting moet in ieder geval niet langer dan 15 seconden in werking gesteld worden.

- monteer alle onderdelen weer waarbij u bovenstaande handelingen in omgekeerde volgorde moet verrichten, en niet moet vergeten om het oude etiket door het nieuwe etiket te vervangen (bij de levering inbegrepen).

Als de gasdruk van het gebruikte gas verschilt (of variabel is) ten opzichte van de gassoort waar het apparaat op ingesteld is, dan moet er op de toevoerleiding een geschikte drukregelaar gemonteerd worden overeenkomstig de geldende normen (in buizen geleid gas).

Afstelling van de laagste stand van de kookplaatbranders

Het afstellen van de branders op de laagste stand wordt in de fabriek gedaan. Als u de sproeiers vervangt of als de druk in de leidingen daartoe aanleiding heeft kan het nodig zijn de laagste stand opnieuw af te stellen. Om dit te doen moet u als volgt te werk gaan:

- steek de brander aan
- draai de knop op de laagste stand
- haal de knop (en eventueel de tussenring) eraf
- steek een schroevendraaier voor schroeven met zaagsnede met de juiste grootte in de inkeping van de stelschroef die in of naast het staafje van de fijnregelkraan zit (fig. 15) en draai er net zolang aan totdat u een kleine gelijkmatige vlam krijgt
- doe de knop er weer op en draai de knop snel van de hoogste op de laagste stand en controleer of de brander niet uitgaat
- in geval van branders die met een veiligheidsklep uitgerust zijn moet u controleren of de ingestelde laagste stand voldoende is zodat de thermokoppel warm kan worden. Als dit niet zo is moet u de laagste stand iets hoger afstellen.

DE BRANDERS VERGEN GEEN ENKELE AFSTELLING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

Indien inspectie niet mogelijk is, dan is het verplicht om de aansluiting op de gasinstallatie tot stand te brengen door middel van een onbuigzame metalen leiding (van koper of staal) of door middel van een buigzame leiding van roestvrij staal met een ononderbroken wand en op een zodanige manier dat het apparaat aan geen enkele belasting wordt blootgesteld.
Indien er aan de door de normen gestelde eisen is voldaan (mogelijkheid om de leiding te inspecteren, temperaturen enz.) mag er voor de aansluiting op de gasinstallatie een buigzame niet-metalen leiding gebruikt worden die aangesloten met de meegeleverde slanghouder en afdichting aangesloten moet worden.Indien dit onderdeel gedemonteerd en weer gemonteerd wordt moet de afdichting absoluut door een nieuwe vervangen worden.
Zodra het apparaat geïnstalleerd is moet men zich ervan vergewissen dat de gasleiding niet afgekneld of beschadigd wordt door bewegende delen.

Belangrijk: Als het apparaat geplaatst is moet u alle aansluitingen goed op dichtheid controleren. Om dit te doen moet u een zeepsopje gebruiken en mag u vanzelfsprekend nooit een vlam gebruiken.

Let op:

Het gebruik van een apparaat op gas brengt warmte en vocht voort in de ruimte waarin het apparaat geplaatst is. Daarom is het belangrijk dat het vertrek goed geventileerd wordt door de natuurlijke uchtopeningen open te laten staan of door een afzuigkap te plaatsen met een kanaal voor de afvoer van de verbrandingsgassen.

Aanpassing van de kookplaatbranders aan andere gassoorten

Om de branders van de kookplaat aan een andere gassoort aan te passen dan de gassoort waar het apparaat in de fabriek op ingesteld is (zie het etiket zowel op de doos als op het apparaat) moet u als volgt te werk gaan:

- haal de pandragers eraf
- haal de geëmailleerde branderdeksels, de vlamverdelers en de vlamverdelersteunen eraf
- schroef de sproeiers met behulp van een dopsleutel van 7 mm los en haal ze eruit (zie fig. 13 en 14)
- vervang de sproeiers door de bij de levering inbegrepen sproeiers die bij de gassoort horen die beschikbaar is (zie het overzicht van de eigenschappen van de branders en de sproeiers)

Als de vlam per ongeluk dooft of als u iets fout gedaan heeft bij het aansteken van de brander, moet u de bedieningsknop uitdraaien en minimaal 1 minuut wachten alvorens de brander opnieuw aan te steken.
Als de brander brandt kunt u de vlam naar behoefte bijstellen.
Om de gastoevoer te onderbreken moet u de bedieningsknop naar rechts draaien en op de stand "● "zetten..

Tips ten aanzien van het gebruik van de gasbranders

Om minder gas te verbruiken en om een beter rendement te krijgen adviseren wij u pannen te gebruiken met een diameter die op de branders past (zie met het oog hierop het overzicht van de pannen), waarbij u moet voorkomen dat de vlam ten opzichte van de bodem van de pan uitsteekt.
Gebruik alleen pannen met een platte bodem.
Het verdient eveneens aanbeveling zodra een vloeistof kookt het gas laag te zetten, net voldoende zodat de vloeistof aan de kook blijft.
Als u tijdens het koken vet of olie gebruikt moet u erg goed oppassen omdat deze stoffen als zij oververhit raken brandbaar zijn.

Tabel van de pannen (gebruik pannen e.d. met een platte bodem)

Branders (maten geëmailleerde branderdeksel) mm	Ø min pannen (mm)	Ø max pannen (mm)
Kleine brander (Ø = 55)	90	160
Normale brander (Ø = 75)	130	180
Grote brander (Ø = 100)	150	260
Drievoudige kroonbrander (Ø = 132)	210	270
Visbrander (235 x 60)	▢ 310 x 140	▢ 460 x 230

Verwarmings- en temperatuurregelstanden
Met de werkingskeuzeknop/thermostaatknop kunnen de diverse ovenfuncties ingesteld worden en kunnen de bereidingstemperaturen ingesteld worden die het meest geschikt zijn met het oog op de te bereiden gerechten.
Bakken en braden allen met gesloten ovendeur.
Voor grillen: de thermostaatknop altijd op "G" (230°C)

STATISCHE OVEN

Het lampje van de oven brandt zonder dat er een verwarmingselement (elektrische weerstand) in werking is gesteld. Als de oven in werking is zal het lampje continu blijven branden.

Het bovenste en het onderste verwarmingselement zijn in werking gesteld, de temperatuur kan met de thermostaat van 50°C tot het max. ingesteld worden. Met deze functie is het mogelijk welk soort gerecht dan ook te bereiden dankzij het optimale temperatuurverdelingsniveau. Als u meer warmte aan de onder- of aan de bovenkant van de gerechten wilt hebben dan moet u de keuzeschakelaar op de volgende standen zetten:

Alleen het onderste verwarmingselement is ingeschakeld; thermostaatstand naar keuze tussen de 50 °C en het max.

Alleen het bovenste verwarmingselement is ingeschakeld; thermostaatstand naar keuze tussen de 50 °C en het max.

Het grillelement is ingeschakeld.

Het grillelement en het draaispitmotortje zijn ingeschakeld.

MULTIFUNCTIE OVEN

Het lampje van de oven brandt zonder dat er een verwarmingselement (elektrische weerstand) in werking is gesteld. Als de oven in werking is zal het lampje continu blijven branden.

ONTDOOIEN
De ventilator is ingeschakeld die door de koude lucht in de oven te bewegen ervoor zorgt dat diepvriesgerechten snel ontdooien. De thermostaatknop moet op stand nul staan. Er is geen verwarmingselement ingeschakeld.

De aanwijzingen die hieronder vermeld worden zijn bestemd voor de vakkundige installateur zodat hij de installatie, de afstelling en het onderhoud van het apparaat zo goed mogelijk en volgens de geldende wettelijke bepalingen en voorschriften kan doen.

Plaatsing

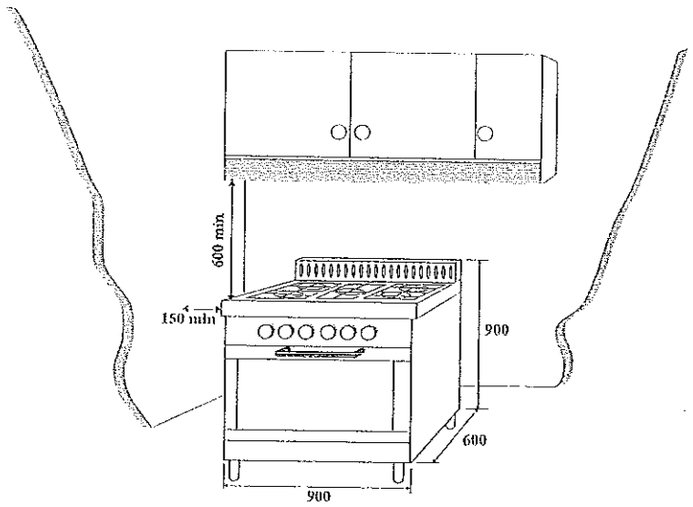
Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinrichting voor de verbrandingsproducten.
Voor een goede werking van het apparaat is het absoluut noodzakelijk dat het vertrek waarin het apparaat geplaatst wordt permanent geventileerd wordt overeenkomstig de voorschriften van de geldende normen. De natuurlijke toevoer van frisse lucht moet rechtstreeks plaatsvinden via permanente openingen die aangebracht zijn in de muren n het vertrek waar het apparaat geïnstalleerd is die buiten uit moeten komen of via enkele luchtkanalen of vertakte verzamelleidingen.
De toevoer van frisse lucht kan ook indirect plaatsvinden vanuit een aangrenzend vertrek mits dit vertrek van directe ventilatie is voorzien en mits dit geen slaapkamer is en geen vertrek is waar brandgevaar aanwezig is.
De toevoer van lucht vanuit het aangrenzende vertrek naar hetvertrek waar het apparaat geïnstalleerd is moet vrijuit plaatsvinden via permanente openingen (kan ook via een kier onder de deur tot stand gebracht worden).

Gasaansluiting

Het apparaat moet op het gasleidingnet of op een gasfles aangesloten worden waarbij de voorschriften van de geldende normen in acht genomen moeten worden en nadat u zich ervan verzekerd heeft dat het apparaat ingesteld is op de gassoort die ter plaatse beschikbaar is.
Het apparaat wordt van fabriekswege ingesteld op de gassoort die op het typeplaatje staat dat zowel op de doos als aan de achterkant van het apparaat is aangebracht.
Indien het plaatselijk beschikbare gas niet overeenstemt met de gassoort waar het apparaat op ingesteld is moet u de sproeiers door de juiste sproeiers (die met het apparaat meegeleverd worden) vervangen, waarbij u niet moet vergeten het nieuwe etiket (dat met het apparaat meegeleverd wordt) aan te brengen en het oude etiket te verwijderen.

Om dit te doen moet de vakkundige installateur zich aan de aanwijzingen houden die in de paragraaf "Aanpassing aan andere gassoorten" staan.
Voor een veilige werking van het apparaat moet u controleren of de voedingsdruk overeenstemt met de waarden die in het "overzicht van de eigenschappen van de branders en de sproeiers" vermeld staan. Als het apparaat op flessengas functioneert moet u zich ervan verzekeren dat de drukregelaar die op de gasfles gemonteerd is aan de voorschriften voldoet.

AFMETINGEN EN INSTALLATIEGEGEVENS



Nominaal volume oven 80lt

Type apparaat:	voor vrije installatie (klasse 1)
Isolatieklasse:	klasse I
Oververhittingscategorie:	apparaat van type X

DE FABRIKANT KAN OP GEEN ENKELE WIJZE AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR SCHADE AAN VOORWERPEN, PERSONEN OF DIEREN DIE TE WIJTEN IS AAN ONJUISTE INSTALLATIE OF ONJUIST GEBRUIK VAN HET APPARAAT.

TRADITIONELE BEREIDINGSWIJZEN

Het bovenste en het onderste verwarmingselement zijn ingeschakeld. De temperatuur kan van 50°C tot het MAX. van de thermostaat ingesteld worden. Met deze functie is het mogelijk welk soort gerecht dan ook te berei den dankzij het optimale temperatuurverdelingsniveau.

HETE LUCHTBEREIDINGSWIJZE

Het bovenste, het onderste verwarmingselement en de ventilator zijn ingeschakeld; de temperatuur kan van 50°C tot het MAX. van de thermostaat ingesteld worden.

Het onderste verwarmingselement en de ventilator zijn ingeschakeld; de temperatuur kan van 50°C tot het MAX. van de thermostaat ingesteld worden.

Het achterste verwarmingselement en de ventilator zijn ingeschakeld; de temperatuur kan van 50°C tot het MAX. van de thermostaat ingesteld worden.

BEREIDINGSWIJZEN MET DE GRILL

Het grillelement en het draaispit zijn ingeschakeld.

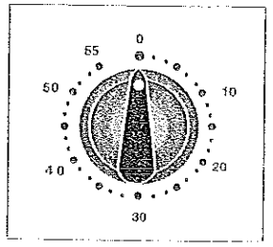
Het grillelement en de ventilator zijn ingeschakeld.

Werking van de onderdelen waar het apparaat mee uitgerust kan zijn

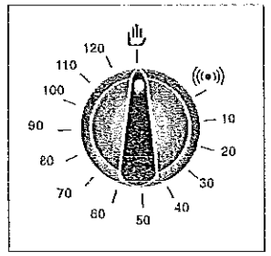
De fornuizen kunnen al naar gelang het model met een minutenteller, een timer van het einde van de bereidingstijd, een elektronisch programmeersysteem uitgerust zijn waarmee de bereidingen in de oven gecontroleerd kunnen worden.

MINUTENTELLER

Om de minutenteller in werking te stellen moet u de kookwekker opwinden door de knop naar rechts te draaien en helemaal rond te draaien; draai de knop daarna terug en zet de knop op de gewenste tijd (max. 60 minuten).
Als de ingestelde tijd verstreken is dan wordt er een geluidssignaal afgegeven. Op het moment dat het geluidssignaal afgegeven wordt onderbreekt de minutenteller de werking van de oven niet.



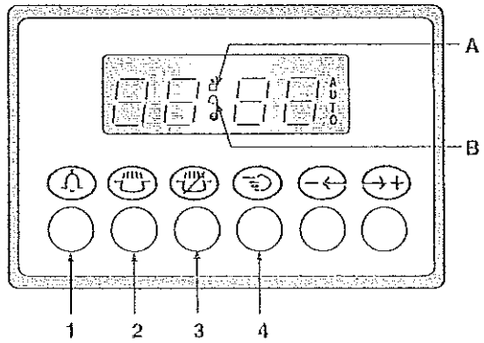
TIMER VAN HET EINDE VAN DE BEREIDINGSTIJD



De timer waarmee u het einde van de bereidingstijd kunt bepalen, kan ingesteld worden op een tijd van 0 tot 120 minuten, waarna de oven automatisch afslaat. Om hier gebruik van te maken moet u de knop eerst één klik naar rechts draaien op stand ((•)) en daarna de kookwekker opwinden door de knop verder te draaien en bijna helemaal rond te draaien; draai de knop tenslotte terug en stel de gewenste tijd in. Als de ingestelde tijd verstreken is dan wordt er een geluidssignaal afgegeven en dan slaat de oven tegelijkertijd automatisch af. Om de oven op de handbedieningsstand te gebruiken en dus geen gebruik te maken van de timer moet u de knop op de oorspronkelijke stand zetten door de knop één klik naar links te draaien totdat het teken op de knop tegenover het symbool op het bedieningspaneel staat.

ELEKTRONISCH PROGRAMMEERSYSTEEM

De huidige tijd instellen



Als de elektrische aansluiting tot stand is gebracht knippert de display en geeft hij 0.00 aan. Druk tegelijkertijd op de toetsen (1) en (2) en stel de huidige tijd in door binnen 4 seconden op de toetsen (-) en (+) te drukken; de oven blijft op de handbedieningsstand in werking en kan dus zonder enige programmering worden gebruikt.

Algemene opmerkingen:

- tussen 22.00 en 6.00 uur wordt de lichtsterkte van de display automatisch gedimd
- als de akoestische melder niet wordt uitgeschakeld (zoals hieronder beschreven) dan schakelt hij na 2 minuten vanzelf uit
- elke programmering die hieronder wordt beschreven gaat vanzelf circa 4 seconden na de instelling lopen
- de max. tijd die kan worden geprogrammeerd bedraagt 23 uur en 59 minuten
- indien de stroom uitvalt dan worden alle geprogrammeerde instellingen gewist; zodra er weer stroom is knippert de display en geeft hij 0.00 aan. Om de werking van het apparaat te hervatten moet u de huidige tijd en het eventuele programma opnieuw instellen.

OVENS VOORZIEN VAN OMKLAPBARE GRILL VOOR REINIGING (AFB. 5)

1. Let op: vergewis u ervan dat alle bedieningsorganen op uit staan en wacht totdat de weerstand van de grill afgekoeld is.
2. Houd de voorkant van de grillweerstand vast, terwijl u de ruwe moer van de bevestigingsschroef losdraait.
3. Haal de voorzijde van de grillweerstand voorzichtig naar omlaag totdat deze niet verder kan.
4. Zorg er tijdens de schoonmaakwerkzaamheden voor niet al teveel druk op de grillweerstand uit te oefenen.
5. Verwijder na afloop van de schoonmaakwerkzaamheden zorgvuldig resten schoonmaakmiddel en water van de grillweerstand.
6. Haal de voorkant van de grillweerstand naar boven en draai de ruwe moer van de bevestigingsschroef vast.

GEBRUIK DE OVEN NIET ALS DE GRILL OMLAAG IS

De ovendeur reinigen

De binnenruit van de ovendeur kan er makkelijk uitgehaald worden zodat u hem goed kunt schoonmaken. Draai de schroeven waarmee de ruit aan de ovendeur vastzit met een geldstuk of met een schroevendraaier los.(fig. 6).
Om de ovendeur nog grondiger schoon te maken adviseren wij u de deur eraf te halen waarbij u als volgt te werk moet gaan:

- doe de ovendeur helemaal open (fig. 7)
- draai de stangen van de onderste scharnieren naar boven totdat de bovenste scharnieren vasthaken (fig. 8)
- doe de deur daarna een beetje dicht, til de deur iets op zodat de onderste scharnieren uit de gleuven losschieten (fig. 9)
- haal de deur er tenslotte uit (fig. 10) waarbij u erop moet letten dat de bovenste scharnieren van hun plaats komen.

Na afloop van de reiniging van de ovendeur moet u de ovendeur weer monteren door bovenstaande handelingen opnieuw te verrichten maar nu in de omgekeerde volgorde.

Let op: tijdens de reinigingswerkzaamheden mag het afdichtingsrubber van de oven er niet afgehaald worden (fig. 11).

Het ovenlampje vervangen

Als u de stroomtoevoer naar de oven heeft uitgeschakeld moet u het glazen beschermkapje losdraaien en daarna het lampje eruit draaien (fig. 12); vervang het lampje door eenzelfde lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en dat de volgende eigenschappen heeft:

Spanning:	~230 V
Vermogen:	15 W
Fitting:	E14

Doe het glazen beschermkapje er weer op en schakel de stroomtoevoer weer in.

Onderhoud en reiniging

Gebruik geen steam jet om het aparaat schoon te maken

Alvorens hiermee te beginnen moet u eerst de stroom uitschakelen. Reinig de geëmailleerde delen met lauw water en een reinigingsmiddel. Gebruik geen schuurmiddelen.
Reinig de vlamverdelers van de branders regelmatig met heet water en een reinigingsmiddel, waarbij u alle aanslag moet verwijderen, omdat de gaatjes van de vlamverdelers hierdoor erstopt kunnen raken. Spoel de roestvrij stalen delen daarna goed met water af en droog ze met een zachte doek af.
Om de kookplaat te reinigen moet u een vochtige spons en een vochtige doek gebruiken; gebruik niet te veel water omdat dit aan de binnenkant kan doordringen en eventuele elektrische onderdelen hierdoor beschadigd kunnen worden.
De geëmailleerde pandragers van de kookplaat mogen ook in de vaatwasmachine afgewassen worden.
Om hardnekkige vlekken te verwijderen moet u normale reinigingsmiddelen gebruiken, die niet schuren, of speciaalproducten die gewoon in de winkel verkrijgbaar zijn of een beetje warme azijn gebruiken. Maak de glazen afdekplaat alleen met warm water schoon en vermijd daarbij het gebruik van ruwe doeken.
Wij raden altijd af een schuurspons, staalwol of zure middelen voor het schoonmaken te gebruiken. Maak de ontstekingsbougies (keramiek en elektrode) regelmatig grondig schoon om te voorkomen dat de ontsteking moeilijk gaat.
Maak de elektrische platen met een vochtige doek schoon en vet de platen met een klein beetje olie in, terwijl de platen nog lauw zijn.
Laat de fijnregelkranen (fig. 4) van tijd tot tijd door vakmensen smeren en laat dit in ieder geval doen telkens wanneer u tijdens het draaien aan de knoppen te veel weerstand voelt. Wend u zich ook tot vakmensen om eventuele andere storingen die tijdens het gebruik zijn opgetreden te laten verhelpen.

Om de glans van de geëmailleerde delen lang mooi te houden moet u de oven telkens na gebruik schoonmaken. Laat de oven afkoelen waarna u moeiteloos alle vetaanslag met een spons of met een vochtige doek en een sopje van lauw water en eventueel producten die gewoon in de winkel verkrijgbaar zijn kunt verwijderen. Gebruik geen schurende doeken of schuursponzen omdat deze het email onherstelbaar kunnen beschadigen. Bij witte ovens moet u ook de delen van het bedieningspaneel, de handgreep en de knop schoonmaken om te voorkomen dat ze op den duur door het ontsnappen van vette dampen vergelen. Na gebruik moet u de roestvrij stalen gedeelten goed afspoelen en ze daarna met een zachte doek of met een leren zeem nadrogen. Om hardnekkige vlekken te verwijderen moet u normale reinigingsmiddelen gebruiken, die niet schuren, of speciaalproducten voor roestvrij staal of een beetje warme azijn.
Maak de ruit van de ovendeur alleen met warm water schoon waarbij u het gebruik van ruwe doeken moet vermijden.

Akoestische minutenteller

Om de akoestische minutenteller als eenvoudige akoestische melder te gebruiken moet u op de toets (1) drukken en de gewenste tijd programmeren door binnen 4 seconden op de toetsen (-) en (+) te drukken; daarna zal de huidige tijd verschijnen en zal het symbool (B) actief blijven. Om de akoestische melder uit te schakelen moet u op één van de toetsen van (1) tot (4) drukken (het maakt niet uit welke); daarna is het symbool (B) niet meer actief.

Het einde van de bereiding instellen

Om de bereiding onmiddellijk te laten starten en de duur ervan automatisch in te stellen, moet u als volgt te werk gaan:

- stel de gewenste functie en temperatuur in door middel van de werkingskeuzeknop en de thermostaatknop
- druk op de toets (2) en stel de duur van de bereidingstijd in door binnen 4 seconden op de toetsen (-) en (+) te drukken.

Dan zal de huidige tijd verschijnen en dan zullen de controlelampjes (A) en (AUTO) gaan branden. De resterende bereidingstijd kan worden gecontroleerd door op de toets (2) te drukken of worden veranderd door dezelfde procedure te herhalen.Om de ingestelde programmering eventueel te wissen moet u de duur van de bereiding weer op 0.00 zetten en nadat de huidige tijd weer is verschenen op de toets (4) drukken om de werking op de handbedieningsstand te hervatten. Na afloop van de bereiding treedt de akoestische melder in werking en slaat de oven automatisch af. Om de akoestische melder uit te schakelen moet u op één van de toetsen van (1) tot (4) drukken (het maakt niet uit welke). Om het programmeersysteem weer op de handbedieningsstand te zetten moet u op de toets (4) drukken.

Het begin en het einde van de bereiding instellen

Om zowel het begin als de duur van de bereiding te programmeren moet u als volgt te werk gaan:

- stel de gewenste functie en temperatuur in door middel van de werkingskeuzeknop en de thermostaatknop
- druk op de toets (2) en stel de duur van de bereidingstijd in door binnen 4 seconden op de toetsen (-) en (+) te drukken
- druk op de toets (3) en stel het tijdstip waarop u de bereiding wilt laten eindigen op dezelfde manier in.

Dan zal de huidige tijd weer verschijnen en dan zal het controlelampje (AUTO) blijven branden en als de bereiding begint zal ook het controlelampje (A) gaan branden. Om de ingestelde programmering eventueel te wissen moet u de duur van de bereiding weer op 0.00 zetten en nadat de huidige tijd weer is verschenen op de toets (4) drukken om de werking op de handbedieningsstand te hervatten. Na afloop van de bereiding treedt de akoestische melder in werking en slaat de oven automatisch af. Om de akoestische melder uit te schakelen moet u op één van de toetsen van (1) tot (4) drukken (het maakt niet uit welke). Om het programmeersysteem weer op de handbedieningsstand te zetten moet u op de toets (4) drukken.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

Onderbreekt de elektrische stroomtoevoer om oververhitting te voorkomen omdat het apparaat niet op de juiste manier is gebruikt of omdat er één van de onderdelen defect is. Als dit systeem inschakelt omdat het apparaat niet op de juiste manier is gebruikt, dan hoeft u slechts te wachten totdat de oven is afgekoeld om de oven opnieuw te kunnen gebruiken. Als dit systeem daarentegen inschakelt omdat er één van de onderdelen defect is dan moet u de Technische Servicedienst bellen.

KOELMOTOR

Het apparaat is uitgerust met een motor voor de koeling van de onderdelen die aan de binnenkant van de oven zijn gemonteerd. Dit onderdeel treedt automatisch in werking welk gebruik u ook van de oven maakt.

CONTROLELAMPJE VAN DE THERMOSTAAT (°C)

Gaat telkens als de thermostaat inschakelt om de bereidingstemperatuur in de oven te stabiliseren branden en gaat uit als de oven de ingestelde temperatuur bereikt.

CONTROLELAMPJE VAN DE WERKING (~)

Signaleert dat het apparaat onder stroom staat en zal op alle werkingsstanden blijven branden.

Overzicht van de baktijden

Soorten gerechten	Geleiderichel nr.	Oventemperatuur °C	Tijd in min.
GERECHTEN			
Gebraad met een lange bereidingstijd	2	220-250	dep. on qty
Gebraad met een korte bereidingstijd	2	225-250	50-60
Wild-gevogelte (parelhoen, eend enz.)	1	210-250	150-180
Gevogelte	2	225-250	50-60
Wildbraad	1	200-225	dep. on qty
Vis	1	180-200	20-25
GEBAK			
Kerstkrans	Op de bodem	160-200	60-70
Luchtige cake	"	170-180	90-100
Sinaasappeltaart	"	170-180	80-100
Lange vingers	2	200	40-45
Zoete broodjes	2	215-230	35-40
Bladerdeeggebak	2	215	30-40
Cake van biscuitdeeg	2	200-215	30-35
Schuimgebak	1	140	60-80
Deeg voor beignets	2	215-230	30
Vruchtentaarten (kruimeldeeg)	2	250	30-35
Vruchtentaarten (gerezen deeg)	2	230	20-30

Overzicht van de grilltijden

Soorten gerechten	Hoeveelheid kg	Geleiderichel nr.	Temperatuur °C	Voorverwarmtijd in min.	Tijd in min.
Kalfslapjes	1	3	230°C	5	8-10
Lamskoteletten	"	"	"	"	12-15
Lever	"	"	"	"	10-12
Rollade met gehaktvulling	"	"	"	"	12-15
Kalfshart	"	"	"	"	12-15
Rollade in netje	"	"	"	"	20-25
Halve kip	-	"	"	"	20-25
Visfilet	-	"	"	"	12-15
Gevulde tomaten	-	"	"	"	10-12

Wij zijn ervan overtuigd dat na enkele malen uitproberen de ervaring u zal leren van welke waarden die in het overzicht van de bereidingstijden staan vermeld kan worden afgeweken.

OPMERKINGEN:

- **In geval van runder-, kalfs-, varkens- en kalkoengebraad met bot of rollades moet u circa 20 minuten bij de in het overzicht vermelde bereidingstijden optellen.**
- **De in het overzicht vermelde indicatie met betrekking tot het gebruik van de roosterstanden geniet de voorkeur in geval van bereidingen op meerdere niveaus.**
- **De in het overzicht vermelde bereidingstijden zijn van toepassing op één gerecht; in geval van meerdere gerechten moet u 5 à 10 minuten bij de bereidingstijd optellen.**

Aanwijzingen voor de bereiding

Bakken en braden alleen met gesloten ovendeur

BEREIDING IN DE OVEN

Om een optimaal bereidingsresultaat te verkrijgen is het noodzakelijk om de oven op de gewenste bereidingstemperatuur voor te verwarmen. Alleen als het om vlees gaat dat erg vet is kunt u dit in een koude oven zetten. Gebruik in geen geval braadsleden met een lage rand of het bakje als ovenschaal om er kip e.d. in te braden (fig. 1). Op die manier zorgt u namelijk voor dat de ovenwanden zo min mogelijk vuil worden en voorkomt u dat het vet spat, dat de saus snel aanbrandt en dat er rook ontstaat. Gebruik in plaats daarvan braadsleden met een hoge rand (braadsleden van aardewerk genieten de voorkeur) en zet deze op het rooster dat ongeveer in het midden in de oven geschoven moet worden. In het speciale overzicht geven wij enkele voorbeelden van de standen waar u de thermostaat op in kunt stellen en enkele voorbeelden van de bereidingstijden voor de statische functies. Houd er rekening mee dat bij de geventileerde functies de ingestelde temperatuur eerder wordt bereikt dan bij de statische functies. Omgekeerd heeft u binnen dezelfde tijd iets hogere temperaturen. De bereidingstijden kunnen al naar gelang het gerecht, de samenstelling en de hoeveelheid variëren. Wij zijn ervan overtuigd dat na enkele malen uitproberen de ervaring u zal leren van welke waarden die in het overzicht van de bereidingstijden staan vermeld kan worden afgeweken.

Enkele praktische tips om energie te besparen

De oven kan enkele minuten voor het einde van de bereidingstijd worden uitgeschakeld; de oven is dan nog warm genoeg om ervoor te zorgen dat het gerecht gaar wordt. Doe de ovendeur zo min mogelijk open; om te controleren in hoeverre het bakproces is gevorderd kunt u door de ovenruit kijken (de ovenverlichting is altijd aan).

Algemene tips

De oven biedt diverse typen verwarming:

* traditionele verwarming voor het bereiden van speciaal gebraad
* geventileerde verwarming voor het bereiden van taarten, koekjes enz.

Als u de geventileerde verwarming kiest dan verdient het aanbeveling om het voordeel hiervan ten volle te benutten: voor het bereiden van gebraad en taarten op meerdere niveaus of voor het bereiden van complete menu's, dit levert een tijd- en een energiebesparing op.

Geventileerde verwarming

Op deze manier wordt er een continu circulatie van hete lucht gecreëerd. Dit type verwarming is bijzonder geschikt voor de bereiding op twee niveaus. De temperaturen zijn lager dan de traditionele temperaturen en dit levert een tijd- en energiebesparing op. De oven beschikt over een instant warmtebron en de ingestelde temperatuur zal uiterst snel bereikt worden. Om alleen onderwarmte te krijgen moet u alleen het onderste verwarmingselement inschakelen.

Traditionele verwarming
Dit is bijzonder geschikt voor het bereiden van wild en gevogelte en om brood en taartbodems te bakken. Het is een goede gewoonte om het te bereiden gerecht in de oven te doen als de oven de bereidingstemperatuur heeft bereikt, d.w.z. als het gele controlelampje uitgaat.

BEREIDING MET DE GRILL
Om een gerecht met de grill te bereiden of te roosteren moet de oven ongeveer 5 minuten voorverwarmd worden. Bij de bereiding met de grill komt de hitte van bovenaf en is gebaseerd op infrarood straling. Deze bereidingsmethode is geschikt voor dunne vleess oorten en toast. Het vlees en de vis die u met de grill wilt bereiden moeten met een beetje olie worden ingevet en altijd op het rooster worden gelegd. Het rooster moet in de geleiderichels worden geschoven die het dichtste in de buurt van of het verste van het verwarmingselement van de grill zijn verwijderd afhankelijk van hoe dik het vlees of de vis is; het overzicht op de volgende bladzijde geeft enkele voorbeelden van de bereidingstijden en de standen van de gerechten. De bereidingstijden kunnen al naar gelang het gerecht, de samenstelling en de hoeveelheid variëren. Leg de stang van het draaispit op de standaard met behulp van de ring die om het draaispit zit en die zich in de buurt van de handgreep bevindt (zie fig. 2). Haal de plastic handgreep eraf (deze handgreep dient alleen om de gerechten na afloop van de bereiding er gemakkelijker uit te kunnen halen).
Duw de standaard zover mogelijk naar achteren en steek de stang in het gat van de motoras in de achterwand van de oven. Zet daarna het vetopvangbakje op de onderste geleider.
Bij het gebruik van de grill is voorzichtigheid geboden: houd kinderen uit de buurt

Het is bovendien mogelijk het grilleffect met dat van de achterste ventilator te combineren om grote stukken vlees en gevogelte te grilleren (van 1 tot 2 kg).

BEREIDING VAN GEBAK
De luchtcirculatie in de oven zorgt ervoor dat de warmte onmiddellijk en gelijkmatig wordt verdeeld.
In dit geval is het niet nodig om de oven voor te verwarmen.
In geval van verfijnder gebak mag de oven voorverwarmd worden.
Er kunnen meerdere bakblikken met gebak in de oven worden gedaan waarbij u erop moet letten dat u de eerste geleiderichel van boven af niet gebruikt. Tegelijkertijd met gebak kunt u ook andere gerechten bereiden (vis, vlees e.d.) zonder dat er sprake is van geur- en smaakoverdracht.
Deze meervoudige bereidingen zijn mogelijk mits, ondanks het feit dat de bereidingstijden verschillen, de bereidingstemperaturen van de diverse gerechten hetzelfde zijn.

GRATINEREN
Met deze term wordt de verandering van het oppervlak van een gerecht bedoeld dat over het algemeen eerst reeds normaal is gekookt, daarna in de oven wordt gezet en vervolgens een krokant en goudbruin korstje krijgt.
"Gnocchi alla romana" (griesmeelgerecht), "polenta pasticciata" (maismeelgerecht), rijst, lasagne, deegwaren en groenten met béchamelsaus zijn de ovengerechten waarvoor deze bereidingswijze zich bij uitstek leent.

REGENEREREN
Behalve het regenereren van elk soort gerecht is deze oven bijzonder geschikt om brood te regenereren, zelfs als het brood drie à vier dagen oud is. Leg het brood op het rooster, besprenkel het met een klein beetje water, doe het gedurende een tiental minuten in de oven en stel de temperatuur op 220°C - 250°C in.

ONTDOOIEN
Het ontdooien geschiedt op dezelfde manier als op kamertemperatuur met het voordeel dat het veel sneller gaat.
Als u normaal tien uur nodig heeft in de koelkast heeft u nu voor elke kilo vlees slechts één uur nodig.
Leg het vlees verpakt in de oorspronkelijke verpakking op een bord. Doe het in de oven.

Met deze functie is het ook mogelijk potjes voor het bewaren van klaargemaakte gerechten te steriliseren.

FILTER TER BESCHERMING VAN DE OVENVENTILATOR
Om tijdens het bereiden van vlees te voorkomen dat er te veel vetdampen op de ventilator terechtkomen kunt u het filter gebruiken.
Na afloop van de bereiding moet u het filter eruit halen en goed schoonmaken.
Om het filter aan te brengen moet u het filter ter hoogte van de ventilator tegen de achterwand aan houden en het lipje dat uitsteekt naar beneden duwen. Om het filter eruit te halen moet u deze handeling in de omgekeerde volgorde verrichten (fig. 3).

Let op: het filter mag niet worden gebruikt bij het bereiden van andere gerechten.

BEREIDINGSTIJDEN
In het speciale overzicht geven wij enkele voorbeelden van de standen waar u de thermostaat op in kunt stellen en enkele voorbeelden van de bereidingstijden.
De bereidingstijden kunnen al naar gelang het gerecht, de samenstelling en de hoeveelheid variëren.