



Voor de keuken van uw leven

GEBRUIKSAANWIJZING INBOUWOVENS

A 6301

A 6307

A 6310

INBOUWMATEN

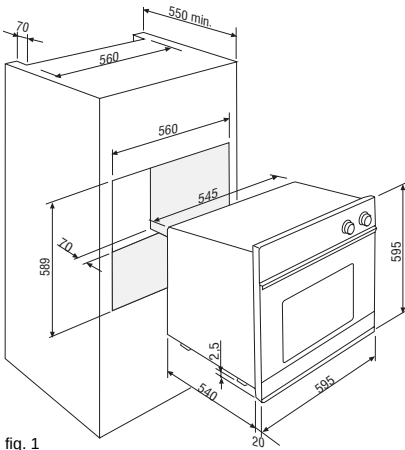


fig. 1

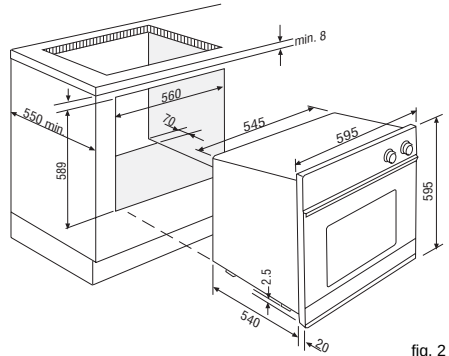


fig. 2

Speciale instructies voor gecombineerde modellen.

De onderstaande modellen kunnen gecombineerd worden met alle types inbouwkookplaten uit de elektrische en glas-keramische series.

Door middel van de aansluitborden voor aansluiting op de kookplaten leveren deze ovens elektriciteit voor de verwarmingselementen van de kookplaten zelf. (zie fig. C)

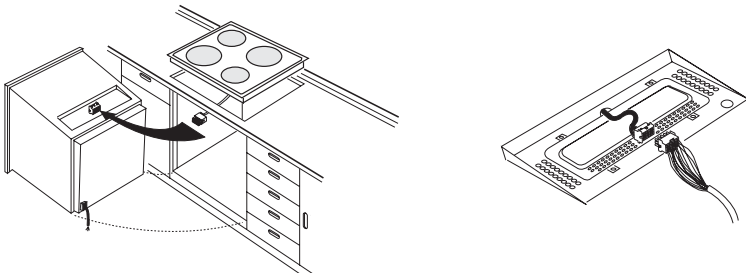


Fig. C

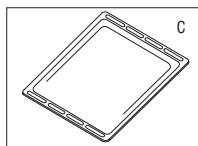
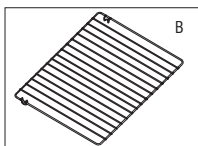
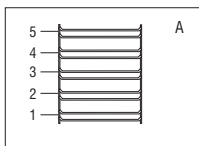
Bakvormen en serviesgoed

In de oven mag u alleen warmte bestendig keukengerei gebruiken, dat minimaal 300°C kan verdragen; metalen bakvormen, aluminiumfolie, ovensvast glas, keramiek, glaskeramiek en ovensvast aardewerk.

De aard van het gebruikte keukengerei kan het eindresultaat beïnvloeden; zo geven bv. donker gekleurde bakvormen een snellere en betere bruinkleur van gebak dan licht gekleurde bakvormen.

Ovenniveau's

De verschillende ovenniveau's zijn in figuur A aangegeven. De 1^e richel is de laagste stand, de 5^e richel de hoogste.



Ovenaccessoires

Afhankelijk van de type kan uw oven uitgerust zijn met de volgende accessoires:

Rooster: (fig. B)

Hierop worden gebak en ovengerechten gezet die in een bakvorm of een ovenschotel worden bereid. Ook kan voedsel, bv. vlees bij het grillen, direct op het rooster worden geplaatst.

Bakplaat: (fig. C)

Deze plaat wordt gebruikt voor het bakken van koekjes, soesjes, pizza's en alla andere soorten gerechten die zonder bakvorm worden gebakken. Voor een goede warmte verdeling dient de bakplaat met de ongelijke zijde naar achteren gericht, in de oven te worden geplaatst.

REINIGEN EN ONDERHOUD

Wacht totdat het apparaat is afgekoeld voordat u het gaat reinigen.

Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Reinig de gemailleerde, verchroomde en geschilderde onderdelen met warm water en zeep of een niet-corrosief vloeibaar reinigingsmiddel.

Reinig roestvrijstalen onderdelen met brandspiritus van een geschikte oplossing.

Reinig aluminium onderdelen of randen met watten of een lap met vaseline of olie op basis van zaden. Reinigen en vervolgens afnemen met brandspiritus. Gebruik nooit schuurmiddelen, corrosieve reinigingsmiddelen, bleekmiddelen of zuur om de oven te reinigen.

Laat geen corrosieve of zure substanties (citroensap, azijn, etc) achter op gemailleerde, geschilderde of roestvrijstalen onderdelen.

De ovendeur verwijderen (Fig. 21)

Om het reinigen te vergemakkelijken kunt u de ovendeur als volgt verwijderen: plaats haak A (fig. 21) in scharnierleuf B. Zet de deur halfopen en trek de deur met beide handen naar u toe, totdat deze losraakt. Om de deur terug te plaatsen voert u dezelfde handeling in omgekeerde volgorde uit. Let daarbij op dat u de twee sectoren C op juiste wijze terugplaatst.

Ovendeur verwijderen (vast draaipunt) (Fig. 21 B)

Grondige reiniging van de oven wordt eenvoudiger als u de deur verwijdt, dit doet u op de volgende manier:

Zet de deur helemaal open en duw hem voorzichtig naar beneden (figuur 21B) zodat de haken "A" van het scharnier in de opening "B" vallen (figuur 21B1).

Trek met beide handen de deur naar u toe totdat hij loskomt.

Om de deur terug te plaatsen de bovenstaande procedure in omgekeerde volgorde herhalen.

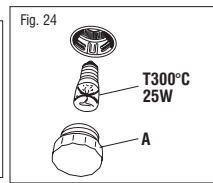
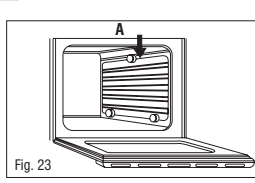
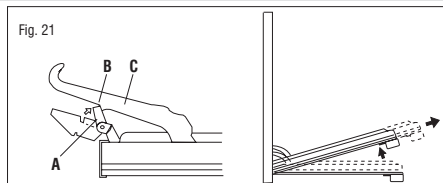
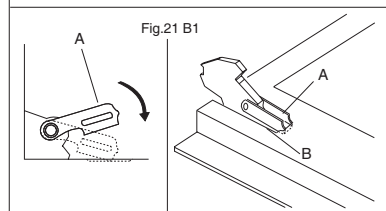
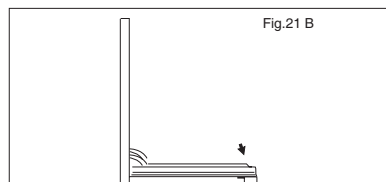
Panelen (Fig. 23)

Druk de haken iets naar beneden om het frame te verwijderen.

Ovenlicht (Fig. 24)

De ovenlamp is een speciaal soort gloeilamp die bestand is tegen hoge temperaturen. U kunt deze als volgt vervangen: haal de stekker van de oven uit het stopcontact of schakel de hoofdschakelaar uit. Verwijder het beschermende glas (A) en vervang de opgebrande lamp door een lamp van hetzelfde type. Plaats het beschermende glas terug.

Belangrijk: wanneer u besluit om de oven niet meer te gebruiken, dient u deze onbruikbaar te maken door het elektriciteitsnoor door te knippen nadat u dit uit het stopcontact hebt gehaald. In onbruik geraakte apparatuur kan gevaarlijk zijn wanneer kinderen ermee spelen. Om die reden is het aan te raden de oven veilig te maken.



LET OP: Uw fornuis kan met extra beveiligingsvoorziening om het contact met de ovendeur mee te voorkomen, worden uitgerust. Dit hulpstuk wordt aanbevolen als er kleine kinderen zijn en kan rechtstreeks bij ons bedrijf worden besteld onder vermelding van: KIT deurbeveiliging model: (zie typeplaatje op het apparaat). De montage-instructies worden samen met de Kit geleverd.

Voorzieningen

24 uur klok met automatisch programma en minutenteller.

Functies

Bereidingstijd, einde bereidingstijd, handmatige stand, klok, minutenteller, tijden kunnen worden ingesteld tot 23 uur 59 minuten.

Display

4 cijfers, 7 segmenten display voor bereidingstijden en tijd.

Bereidingstijd en handmatige functie = steelpansymbool

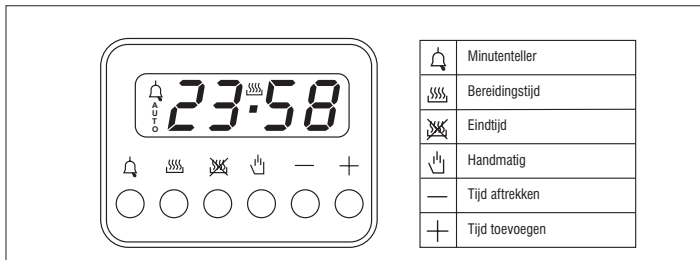
Automatische functie = AUTO

Minutenteller = kloksymbool

De symbolen lichten op wanneer de betreffende functie wordt gekozen.

Instellen

Om in te stellen drukt u op de gewenste functie, laat u deze weer los en stelt u binnen 5 seconden de tijd in met behulp van de + en - knoppen.

**+ en - knoppen**

Met de + en - knoppen kunt u de tijd verlengen of verkorten met een snelheid die ervan afhangt hoe lang u de knop indrukt.

De tijd instellen

Druk op twee knoppen (bereidingstijd, eindtijd, minutenteller) tegelijkertijd en op de + of - knop om de gewenste tijd in te stellen. Hierdoor worden eerder ingestelde programma's gewist. De contacten worden uitgeschakeld en het AUTO-symbool knippert.

Handbediening

Wanneer u op de knop voor handbediening drukt worden de relaiscontacten ingeschakeld, wordt het AUTO-symbool uitgeschakeld en licht het steelpansymbool op. De handbediening kan alleen worden ingeschakeld nadat het automatische programma is afgelopen of opgegeven.

Automatische bediening

Druk op de knop van de bereidingstijd of van de eindtijd om automatisch van de handmatige naar de automatische functie te schakelen.

Halfautomatische bediening met ingestelde bereidingstijd

Druk op de knop van de bereidingstijd en stel de gewenste tijd in met + of -. Het AUTO-symbool en het symbool van de bereidingstijd lichten voortdurend op. Het relais wordt direct ingeschakeld. Wanneer het einde van de bereidingstijd overeenkomt met de juiste tijd worden het relais en het symbool van de bereidingstijd uitgeschakeld, gaat het geluidssignaal af en knippert het AUTO-symbool.

Halfautomatische bediening met ingestelde eindtijd

Druk op de knop van de bereidingstijd en kies de bereidingstijd met behulp van de + of - knop. Het AUTO-symbool en het symbool van de bereidingstijd lichten voortdurend op. De relaiscontacten worden ingeschakeld. Wanneer het einde van de bereidingstijd overeenkomt met de juiste tijd worden het relais en het symbool van de bereidingstijd uitgeschakeld. Wanneer de bereidingstijd verstreken is knippert het AUTO-symbool, gaat het geluidssignaal af en worden het relais en de knop van de bereidingstijd uitgeschakeld.

Automatische bediening met ingestelde bereidingstijd en eindtijd

Druk op de knop van de bereidingstijd en kies de bereidingstijd met behulp van de + of - knop. Het AUTO-symbool en het symbool van de bereidingstijd lichten voortdurend op. Het relais wordt ingeschakeld. Wanneer u op de knop van het einde van de bereidingstijd drukt verschijnt de volgende eindtijd van de bereiding op het display. Stel het einde van de bereidingstijd in met behulp van de + knop. Het relais en het symbool van de bereidingstijd worden uitgeschakeld. Het symbool licht opnieuw op wanneer de juiste tijd overeenkomt met de begintijd van de bereiding. Wanneer de bereidingstijd is verstreken knippert het AUTO-symbool, gaat het geluidssignaal af en worden het symbool van de bereidingstijd en het relais uitgeschakeld.

Minutenteller

Druk op de knop van de minutenteller en stel de bereidingstijd in met behulp van de + of - knop.

Het kloksymbool licht op wanneer de minutenteller werkt. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken gaat het geluidssignaal af en wordt het kloksymbool uitgeschakeld.

Geluidssignaal

Het geluidssignaal gaat af aan het einde van een programma of de functie van de minutenteller en duurt 15 minuten. Om het signaal te stoppen drukt u op een van de functieknoppen.

Start programma en controle

Het programma start 4 seconden nadat het is ingesteld. Het programma kan op ieder moment gecontroleerd worden door op de betreffende knop te drukken.

Instelfout

Een instelfout wordt gemaakt als de tijd van de klok binnen de begin- en eindtijd van de bereiding valt. Om de instelfout te corrigeren verandert u de bereidingstijd of de eindtijd van de bereiding. De relais worden uitgeschakeld wanneer er een instelfout wordt gemaakt.

Een instelling annuleren

Om een instelling te annuleren drukt u op de knop van de bereidingstijd en drukt u vervolgens op de - knop totdat 00 00 verschijnt op het display. Een ingesteld programma wordt automatisch geannuleerd na de voltooiing.

INDICATIEVE TIJDEN EN TEMPERATUREN VOOR HET BAKKEN MET EEN VENTILATOROVEN

Hoeveelheid		Oventemperatuur in °C	Richel vanaf de bodem	Bereidingstijd in minuten
	GERECHT			
	<i>Zacht deeg:</i>			
	Cake	175	2e richel	45
	Biscuitgebak	170	2e richel	35
	Taart	170	2e richel	40
	<i>Zandkoek:</i>			
	Appeltaart	200	2e richel	35
	Taart	200	3e richel	30
	<i>Zuurdeeg:</i>			
	Cake	170	2e richel	35
	Tulband	170	2e richel	40
	Koekjes	180	2e richel	25
	<i>Schuim:</i>			
	Meringue	110	1e en 2e richel	35
	<i>Bladerdeeg:</i>			
	Kleine vol-au-vent	200	2e richel	20
	VLEES			
	<i>Varkensvlees:</i>			
1 kg.	Gebraad	220	2e richel	90
1 kg.	Lapje vlees	200	1e richel	60
1 kg.	Filet	200	1e richel	60
1 1/2 kg.	Bout	200	1e richel	90
1 kg.	Rollade	180	2e richel	85
1 1/2 kg.	Worst	170	1e richel	45
	<i>Rundvlees:</i>			
1 kg.	Spit	220	1e richel	95
1 kg.	Filet	220	1e richel	75
1 kg.	Rosbief	240	2e richel	45
1 kg.	Gepofte aardappelen	230	1e richel	45
	<i>Kalfsvlees:</i>			
1 kg.	Bout	200	1e richel	95
1 kg.	Gebraad	180	2e richel	90
2 kg.	Kluif	180	1e richel	100
1 kg.	Borst	180	1e richel	60
	<i>Lamsvlees:</i>			
1 kg.	Bout	200	2e richel	95
1 kg.	Schouder	175	1e richel	70
	<i>Schapenvlees:</i>			
1 kg.	Schouder	180	1e richel	85
1 1/2 kg.	Bout	200	1e richel	90
1 1/2 kg.	Borst	180	1e richel	70
	<i>Wild:</i>			
1 kg.	Gebraden fazant	200	1e richel	70
2 kg.	Gebraden haas	175	1e richel	75
	Konijn	175	1e richel	75
	<i>Gevogelte:</i>			
1 1/2 kg.	Kalkoen	180	2e richel	70
1 kg.	Parelhoe	180	2e richel	65
2 kg.	Eend	180	1e richel	90
1 kg.	Kip	175	2e richel	75
1 kg.	Gepeperde kip	200	1e richel	75
	VIS:			
1 1/2 kg.	Dentex	180	1e richel	45
1 kg.	Gegratineerde tong	200	1e richel	25
	ALLERLEI:			
	Lasagne	200	2e richel	40
	Cannelloni	200	2e richel	40
	Pizza	200	1e en 2e richel	45
	Maraschino-pudding	175	1e richel	45
	Roomsoes	175	2e richel	20
	Soufflé	175	1e richel	35
	Gepofte appels	180	1e richel	60

- Natuurlijke convectie
Verwarm de oven 10-15 minuten voor. Vet het vlees in met een weinig olie, plaats het op de afdruiplaat en zet alles snel in de oven.

- Grillen
Verwarm de grill ongeveer 5 minuten voor (totdat het verwarmingselement rood is).
Bereid het ongekruidde of gekruide vlees voor en plaats het op de grillpan. Plaats deze op de richel aan de bovenkant. Plaats de afdruiplaat met een beetje water hieronder om het braadvocht op te vangen.
De grill kan na de normale bereiding voor gratineren en bruinen worden gebruikt.

BAKKEN MET VENTILATOR

- Ontdooien
Wanneer u voedsel wilt ontdooien, legt u dit met aluminium of polyethyleen verpakking op een bord.
Plaats het geheel op het rooster in het midden van de oven.
Sluit de deur.

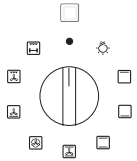
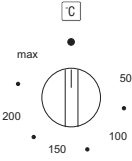
- Ventilatoroven
De oven hoeft niet te worden voorverwarmd, behalve voor zeer korte bereidingstijden of voor voedsel dat een aanzienlijke hoeveelheid vocht bevat (bijv. vruchtentaart), om condensatie te voorkomen.
In geval van het bereiden van porties kunt u voedsel met ongeveer dezelfde bereidingstemperaturen (zelfs wanneer de tijden verschillen) op twee of meer richels plaatsen, zonder dat de smaken en geuren vermengd worden.
Het is mogelijk om voedsel in de oven te plaatsen of uit de oven te halen zonder dat hierbij warmteverlies wordt veroorzaakt door het openen van de deur. De warmte wordt snel hersteld door middel van de ventilator.
De bereidingstemperaturen zijn lager dan bij een convectionele oven (20 tot 30 °C voor gebak en 30 tot 40 °C voor vlees), terwijl de tijden langer zijn (50°C - 10 minuten).

- Grill met ventilator
Voorverwarmen is niet nodig. Het bakken vindt plaats met gesloten deur. De afstand tussen de grill en het voedsel hangt af van het vereiste resultaat:

- dichterbij voor ongaar vlees dat bruin aan de oppervlakte is
 - verder weg voor voedsel dat binnenin volkomen gaar is.
- De afdruiplaat dient op de eerste richel van anderen te worden geplaatst met een weinig water, om de vleessappen op te vangen.

ALLERLEI
Gemarineerd vlees en vlees zonder bot is eerder gaar dan ander vlees. U kunt controleren in hoeverre het vlees gaar is door er met een vork in te prikken: wanneer het niet meegeeft is het vlees goed gaar.
Wacht ten minste 15 minuten voordat u het vlees snijdt, om het vleessap te kunnen laten bezinken.
Als het vlees gelardeerd of met spek bedekt is mag het niet bij te hoge temperaturen bereid worden, om spatten te voorkomen.
Taartdeeg dient gedurende 2/3 van de bereidingstijd zonder vulling gebakken te worden, waarna het deeg gevuld kan worden. De resterende bereidingstijd is afhankelijk van de garnering (fruit, jam). Zacht deeg mag niet te vloeibaar zijn, aangezien hierdoor de bereidingstijd langer wordt. Plaats pannen niet direct op de ovenplaat, aangezien de warmte die van onder komt dan niet kan ontsnappen. Hierdoor kan de emailaag barsten of breken.

INDICATIEVE TIJDEN EN TEMPERATUREN VOOR HET BAKKEN MET EEN CONVECTIONELE OVEN					
Hoeveelheid		Oventemperatuur in °C		Richel vanaf de bodem	Bereidingstijd in minuten
	GERECHT				
	<i>Zacht deeg:</i>	Cake	175	1e richel	40-50
		Biscuitgebak	170	1e richel	30
	<i>Zandkoek:</i>	Vruchtentaart	180-190	1e richel	20-30
	<i>Zuurdeeg:</i>	Paradise cake	160	1e richel	40-45
		Margareth cake	160	1e richel	40-45
		Chocoladecake	160	1e richel	25-35
	<i>Schuim</i>	Meringue	100	1e richel	90
	<i>Bladerdeeg:</i>	Vol-au-vent	200	1e richel	20
		Bladerdeeg	200	1e richel	20
1 ½ kg. 1 kg. 2 kg. 1 ½ kg. 1 ½ kg. 1 ½ kg. 1 ½ kg.	VLEES				
		Roast-Beef	190	1e richel	90
		Kalfsgebraad	150-160	1e richel	120-150
		Kalfs stoofvlees	170-190	1e richel	60-90
		Lamsgebraad	150-160	1e richel	60-75
		Ramsgebraad	150-160	1e richel	50-60
		Bil van Gembs	200	1e richel	90
		Bil van everzwijn	190	1e richel	120
2 kg. 4 kg. 2 ½ kg. 1 ½ kg. 2 ½ kg.	GEVOGELTE:				
		Gebraden duif	150-160	1e richel	45
		Kalkoen	150	1e richel	180-240
		Gans	160	1e richel	240-270
		Eend	175	1e richel	90-150
		Kip	170	1e richel	60-80
		Haan	170	1e richel	120-150
1 kg.	VIS:				
		Forel	200	1e richel	15-25
		Kabeljauw	190	1e richel	50
	ALLERLEI:				
		Lasagne	200	1e richel	40
		Souffle	180-200	1e richel	20
		Roomsoes (beignets)	200	1e richel	20
		Pizza	200	1e richel	20

 KEUZEKNOP	 THERMOSTAAT	N.B.: Alle functies starten nadat de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop is ingesteld. De oven is uitgerust met: • een verwarmingselement beneden • een verwarmingselement boven, dat, afhankelijk van de bereidingswijze, gebruikt kan worden om te grillen of te bakken. • een ventilator. • een enlerfijl verwarmingselement dat de ventilator omringt
		Position 0 Wanneer u de bedieningsknop in stand  draait zal het lampje branden tijdens de volgende handelingen.
	50 ÷ MAX	Bovenste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor het opwarmen van voorbereid voedsel wanneer het rooster op de tweede richel van boven wordt geplaatst. De functie is geschikt voor het ontdooien van gebak wanneer het rooster op de eerste richel van onder wordt geplaatst. Deze functie kan gebruikt worden tussen 50 en MAX °C.
	50 ÷ MAX	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 50 en MAX °C.
	50 ÷ MAX	Natuurlijke convectie De verwarmingselementen beneden en boven werken allebei. Dit is de traditionele bereidingswijze, zeer geschikt voor het braden van vlees en ideaal voor koekjes, gepotpte appels en knappeng voedsel. U bereikt uitstekende resultaten wanneer u een richel gebruikt waarbij de temperatuur wordt ingesteld tussen 50 en MAX °C.
	50 ÷ MAX	Onder- en bovenwarmte met ventilator Op deze functie treden gelijktijdig onder- en bovenwarmte en de ventilator in weking. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van meerdere taarten of cakes op één niveau en voor het bakken van koekjes en gebakjes op meerdere niveaus.
	50 ÷ MAX	Ventilatoroven De ventilator en het circulaire verwarmingselement werken allebei. De hete lucht, die ingesteld kan worden tussen 50 en MAX °C, wordt gelijkmatig verspreid in de oven. Dit is ideaal om verschillende soorten voedsel (vlees, vis) tegelijkertijd te bereiden, zonder dat de smaak en de geur worden beïnvloed. Deze functie is geschikt voor fijn gebak.
	50 ÷ 200	Onderste verwarmingselement + ventilator De lucht, die verwarmd wordt door het onderste verwarmingselement, wordt door de ventilator gecirculeerd, waardoor de warmte tussen 50 en 200 °C verspreid kan worden. Deze functie kan worden gebruikt voor het steriliseren van glazen potten.
	50 ÷ 200	Totaal grill met ventilator De lucht, die verwarmd wordt door het verwarmingselement van de grill, wordt door de ventilator gecirculeerd, waardoor de warmte tussen 50 en 200 °C verspreid kan worden. De grill met ventilator vormt een perfecte vervanging voor het draaispit. U kunt tevens uitstekende resultaten bereiken met grote hoeveelheden gevogelte, worst en rood vlees.
	50 ÷ 200	Totaal grill verwarmingselement  en (draaispitmotor al naar gelang het model, zie fig. 11). Deze functie is geschikt voor braden aan het spit, grillen en gratineren.

Het draaispit gebruiken

Bij de modellen "CONVECTIONELE OVEN" kan het draaispit worden gebruikt in combinatie met de grill.

Nadat u het voedsel op het spit **L** heeft geplaatst zet u het vast met de twee vorken **F**.

Daarna gaat u als volgt te werk:

- Plaats de spitsteun zoals afgebeeld in (fig. 11)
- Plaats het einde van het spit in motor **M** aan de achterkant van de oven.
- Plaats de steun in de ronde groef in het spit **T**.
- Schroef hendel **A** los en verwijder deze.
- Plaats het ovenblad met een beetje water op de onderste richel van de oven.
- Zet de knop in stand  om de motor te starten.
- Deur sluiten.
- Wanneer de bereidingstijd verstreken is de hendel **A** op het spit vastschroeven en alles uit de oven verwijderen. Gebruik zo nodig een ovenhandschoen om brandwonden te voorkomen.

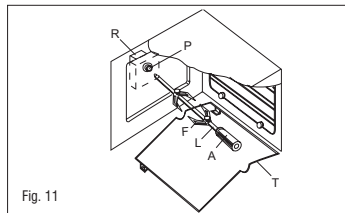
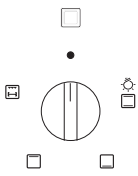
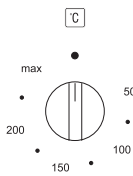


Fig. 11

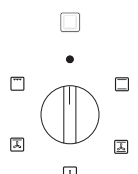
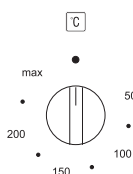
NUTTIGE WENKEN VOOR DE BEREDING

In de onderstaande tabel vindt u een aantal nuttige tips voor de bereiding:

FOUTEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De korst aan de bovenkant is te donker en het onderkant is te licht	Niet genoeg warmte vanaf de onderkant	- Gebruik de stand natuurlijke convectie - Gebruik diepere cakeblikken - Verlaag de temperatuur - Plaats de cake op een lagere richel
De onderkant is donker en de korst aan de bovenkant is te licht	Te veel warmte vanaf de onderkant	- Gebruik de stand natuurlijke convectie - Gebruik lagere cakeblikken - Verlaag de temperatuur
De buitenkant is te gaar en de binnenkant is niet gaar genoeg	Te hoge temperatuur	- Plaats de cake op een hogere richel
De buitenkant heeft een goede kleur, maar is te droog	Te hoge temperatuur	- Verlaag de temperatuur en verleng de bereidingstijd

 KEUZEKNOP	 THERMOSTAAT	N.B.: Alle functies starten nadat de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop is ingesteld. De oven is uitgerust met: • een verwarmingselement beneden • een verwarmingselement boven, dat, afhankelijk van de bereidingswijze, gebruikt kan worden om te grillen of te bakken.
		Uitstand 0
	50 ÷ MAX	Wanneer u de bedieningsknop in stand  draait zal het lampje branden tijdens de volgende handelingen. Natuurlijke convector De verwarmingselementen beneden en boven werken allebei. Dit is de traditionele bereidingswijze, zeer geschikt voor het braden van vlees en ideaal voor koekjes, gepofte appels en knapperig voedsel. U bereikt uitstekende resultaten wanneer u een richel gebruikt waarbij de temperatuur wordt ingesteld tussen 50 en MAX °C.
	50 ÷ MAX	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 ovenschotel. Deze functie kan gebruikt worden tussen 50 en MAX °C.
	50 ÷ MAX	Bovenste verwarmingselement Deze functie is geschikt voor het opwarmen van voorbereid voedsel wanneer het rooster op de tweede richel van boven wordt geplaatst. De functie is geschikt voor het ontdooien van gebak wanneer het rooster op de eerste richel van onder wordt geplaatst. Deze functie kan gebruikt worden tussen 50 en MAX °C.
	50 ÷ 200	Totaal grill verwarmingselement  en (draaisplittmotor al naar gelang het model, zie fig. 11). Deze functie is geschikt voor braden aan het spit, grillen en gratineren.

MULTIFUNCTIONELE OVENS MOD. A 6307

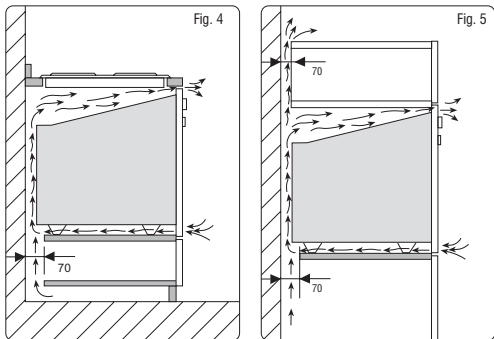
 KEUZEKNOP	 THERMOSTAAT	N.B.: Alle functies starten nadat de oventemperatuur met behulp van de thermostaatknop is ingesteld. De oven is uitgerust met: • een verwarmingselement beneden • een verwarmingselement boven, dat, afhankelijk van de bereidingswijze, gebruikt kan worden om te grillen of te bakken. • een ventilator.
		Uitstand 0
	50 ÷ MAX	Wanneer u de bedieningsknop in stand  draait zal het lampje branden tijdens de volgende handelingen. Natuurlijke convector De verwarmingselementen beneden en boven werken allebei. Dit is de traditionele bereidingswijze, zeer geschikt voor het braden van vlees en ideaal voor koekjes, gepofte appels en knapperig voedsel. U bereikt uitstekende resultaten wanneer u een richel gebruikt waarbij de temperatuur wordt ingesteld tussen 50 en MAX °C.
	50 ÷ MAX	Onder- en bovenwarmte met ventilator Op deze functie treden gelijktijdig onder- en bovenwarmte en de ventilator in weking. Deze functie wordt gebruikt voor het bakken van meerdere taarten of cakes op één niveau en voor het bakken van koekjes en gebakjes op meerdere niveau's.
	50 ÷ 200	Onderste verwarmingselement + ventilator De lucht, die verwarmd wordt door het onderste verwarmingselement, wordt door de ventilator gecirculeerd, waardoor de warmte tussen 50 en 200 °C verspreid kan worden. Deze functie kan worden gebruikt voor het steriliseren van glazen potten.
	50 ÷ 200	Boven verwarmingselement + ventilator De lucht die verwarmd wordt door het verwarmingselement van boven verwarmingselement wordt door de ventilator gecirculeerd, waardoor de warmte tussen 50 en 200 °C verspreid kan worden.
	50 ÷ 200	Totaal grill Deze functie is geschikt voor het grillen en gratineren van traditioneel voedsel.

Voor de meest efficiënte luchtcirculatie dient de oven gemonteerd te worden volgens de afmetingen die getoond worden in fig. 1-2 op pagina 3.
Het achterpaneel van de kast dient verwijderd te worden, zodat de lucht vrij kan circuleren. Het paneel waarop de oven wordt gemonteerd dient aan de achterkant een tussenruimte van ten minste 70 mm te bevatten.

N.B. : aangezien ovens op kookplaten worden afgestemd, is het noodzakelijk om de instructies op te volgen in het boekje dat geleverd wordt bij het andere apparaat.

BELANGRIJK

Een inbouwoven kan alleen goed werken wanneer de kast van het juiste type is.
 De panelen van de aangrenzende meubels dienen hittebestendig te zijn. Vooral wanneer de aangrenzende meubels gemaakt zijn van fineerhout, dienen de kleefstoffen bestand te zijn tegen een temperatuur van 120 °C. Plastic materialen of kleefstoffen die niet bestand zijn tegen deze temperatuur zullen vervormen of loslaten.
 Wanneer het apparaat gemonteerd is mag het, gezien de veiligheidsvoorschriften, niet mogelijk zijn om contact te maken met de elektrische onderdelen.
 Alle beschermende onderdelen dienen zodanig te zijn bevestigd dat zij slechts met behulp van gereedschap verwijderd kunnen worden.



AANSluiting op het elektriciteitsnet

HET APPARAAT DIENt VOLGENS DE GELDENDE REGELS EN UITSluitEND DOOR EEN ERKENDE INSTALLATEUR AANGESLOTEN TE WORDEN.

WAARSchUWING: DIT APPARAAT DIENt GEAARD TE ZIJN

Controleer of het nominale vermogen van de elektriciteitsaansluiting en de stopcontacten geschikt is voor het maximumvermogen van het apparaat zoals aangegeven is op het specificatieplaatje. Steek de stekker in een stopcontact dat voorzien is van een derde contact dat correspondeert met de aardverbinding. Deze dient juist aangesloten te zijn. Wanneer het apparaat niet met een stekker wordt geleverd, monteer dan een voorgeschreven stekker op het snoer die het vermogen dat op het specificatieplaatje vermeld wordt aankan. **De massadraad is geel/groen.** Wanneer de stekker die op het apparaat is gemonteerd en het stopcontact incompatibel zijn, laat een vakkundige dan het juiste type stekker monteren. Deze persoon dient er ook voor te zorgen dat de dikte van het snoer geschikt is voor het vermogen dat door het apparaat wordt geabsorbeerd. De aansluiting op het elektriciteitsnet kan ook plaatsvinden door een eenfasige schakelaar met een minimale tussenruimte tussen de contacten van 3 mm te monteren, evenredig met de belasting en conform de geldende voorschriften. **De geel/groene massadraad mag niet bestuurd worden door de schakelaar.**

De stekker of de eenfasige schakelaar die gebruikt wordt voor de elektriciteitsaansluiting dient gemakkelijk bereikbaar te zijn, wanneer het apparaat eenmaal op zijn plaats staat. **Belangrijk:** plaats het elektriciteitsnet zo dat dit nooit wordt blootgesteld aan een temperatuur die hoger is dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur. De elektrische veiligheid van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd wanneer het apparaat juist is aangesloten op een efficiënt geaarde elektrische voedingsbron, zoals vermeld wordt in de voorschriften voor elektrische veiligheid.

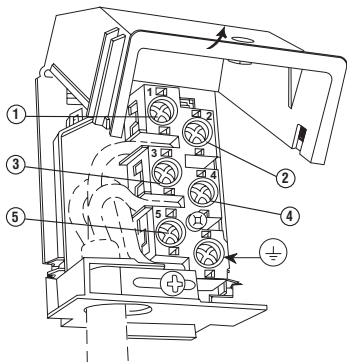
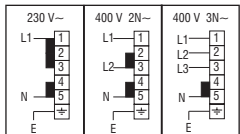
Belangrijk: de fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor enige schade aan personen of zaken die te wijten is aan het ontbreken van een aardverbinding.

In de ovens met dit soort aansluitbord is geen toevoerkabel gemonteerd.
 Gebruik al naar gelang het soort elektriciteitsaansluiting, een kabel volgens de onderstaande tabel.

		230V~	230V 3~ 400V 2N~	400V 3N~
H05RR-F	Ø	3 x 4 mm ²	*4 x 2,5 mm ²	*5 x 1,5 mm ²
H05RN-F				

SOORT ELEKTRICITEITSANSluitING

Er kunnen verschillende aansluitingen plaatsvinden door de tijdelijke verbindingdraden op het aansluitbord te verplaatsen.



ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Lees alle instructies in dit boekje aandachtig. Het boekje bevat belangrijke informatie over het veilig installeren, gebruiken en onderhouden van het apparaat, evenals nuttige tips om het beste uit uw oven te halen. Bewaar dit boekje op een veilige plaats om het in de toekomst te kunnen raadplegen. Controleer, nadat u de verpakking verwijderd heeft, of het apparaat niet beschadigd is.

Houd de verpakkingsmaterialen (plastic bekleding, polystyrenschuim) buiten bereik van kinderen.

BELANGRIJK: gebruik de ovendeurhendel niet om het apparaat te verplaatsen of uit de verpakking te halen.

WAARSCHUWING MET BETREKKING TOT HET MILIEU

Verpakkingsafval



Gooi de verpakking van uw apparaat niet in de vuilnisbak, maar scheid de verschillende materialen (bijv. folie, karton, polystyreen) volgens de plaatselijke regels voor afvalverwerking.

LET OP

Ovens worden per definitie heet, vooral de glazen deur.

Zorg er daarom altijd voor dat kinderen niet in de buurt komen van de oven wanneer deze aanstaat en vooral wanneer de grill wordt gebruikt.

Wanneer u de oven voor de eerste keer aanzet, kan er scherpriekende rook ontstaan. Dit wordt veroorzaakt doordat de kleefstof op de isolatiepanelen rondom de oven verhit worden. Het is normaal dat dit gebeurt. Wacht in dit geval totdat de rook is verdwenen voordat u voedsel in de oven zet. **Grill of bak nooit op de ovenplaat.**

BELANGRIJK

Dit apparaat mag uitsluitend worden gebruikt voor het bereiden van voedsel.

Ieder ander gebruik van het apparaat (zoals het verwarmen van een ruimte) is ongeschikt en daardoor gevaarlijk.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuist en onredelijk gebruik van het apparaat.

De volgende basisregels dienen in acht te worden genomen bij het gebruik van elektrische apparatuur:

- haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt of onderhoudt.
- trek nooit aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact wilt halen.
- raak een apparaat nooit aan wanneer uw handen of voeten nat of vochtig zijn.
- bedien een apparaat nooit wanneer u blootsvoets bent.
- laat kinderen of gehandicapten het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- in geval van onachtzaam gebruik van de ovendeurscharnieren kunt u uw handen bezeren.
- wanneer het apparaat kapotgaat en/of niet goed werkt het apparaat uitschakelen en er verder niet aanzetten.

Reparaties dienen uitsluitend door een erkende reparateur uitgevoerd te worden. Zorg ervoor dat uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt. Wanneer het bovenstaande advies niet wordt opgevolgd kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast.

SPECIFICATIE

De ovens zijn ontworpen voor gebruik met een eenfasige wisselstroom van 230V 50 Hz. Wij raden u echter aan om, voordat u het apparaat installeert, deze specificaties op het etiket op de achterzijde van het apparaat altijd te controleren.



De onderdelen van dit apparaat die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen zijn conform de bepalingen van de EEG-richtlijn 89/109. Bovendien is dit apparaat conform de Europese richtlijnen 89/336/CEE, 73/23/CEE en volgende veranderingen.

HET APPARAAT INSTALLEREN

De installatie dient volgens de instructies uitgevoerd te worden door een vakkundige. De fabrikant kan op geen enkele manier aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen, dieren of zaken die te wijten is aan een onjuiste installatie.

HET APPARAAT MONTEREN

Plaats het apparaat in zijn omgeving (onder een werkblad of op een ander apparaat) door schroeven te plaatsen in de 4 gaten die in het frame van de oven te zien zijn wanneer de ovendeur openstaat.

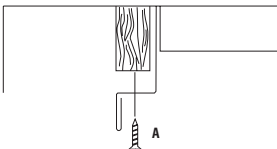
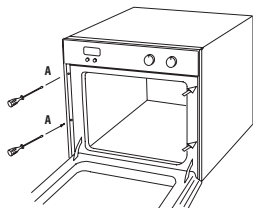


Fig. 3



Voor de keuken van uw leven

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