



Copertina: carta ecologica non riciclata
Pagine interne: carta riciclata al 100%

91 477 1142/03

- FORNI DA INCASSO serie 90** (I)
FOURS ENCASTRABLES série 90 (F)
BUILT-IN OVENS series 90 (GB)
HORNOS EMPOTRADOS serie 90 (E)
EINBAUBACKÖFEN Serie 90 (D)
INBOUWOVENS Serie 90 (NL)

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Instructions for use
Instrucciones de uso
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzing

Ausbau der Backofentür (Abb. 18-19)

Die Backofentür kann abgenommen werden, um die Reinigung des Backofens zu erleichtern.

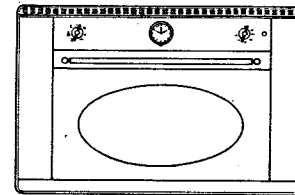
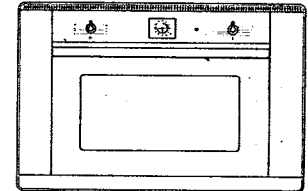
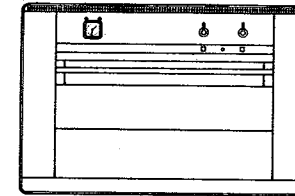
Die Scharniere «A» sind mit zwei beweglichen Bügelbolzen «B» versehen, die in die Bülgeln «C» der Scharniere eingehängt werden müssen, um die Scharniere zu blockieren, wenn die Backofentür ganz geöffnet ist. Anschließend die Backofentür an den Seiten in der Nähe der Scharniere anfassen, etwas anheben und nach außen ziehen, d.h. die zwei in Abbildung 19 dargestellten Bewegungen ausführen. Zum Rückbau der Tür zuerst die Scharniere vollständig in die zugehörigen Öffnungen einschieben.

Vor dem Schließen der Backofentür müssen die zwei Bügelbolzen «B» wieder entfernt werden, die nur zum Einhängen der Scharniere dienen.

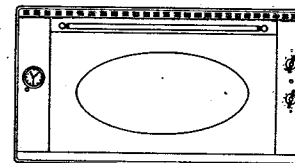
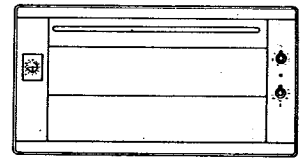
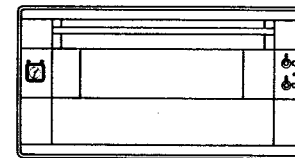
Algemene karakteristieken

Alvorens met het lezen van deze handleiding te beginnen moeten de laatste pagina's met de illustraties worden geopend. De in deze handleiding opgenomen instructies bevatten belangrijke informatie met betrekking tot de installatie, het gebruik en het onderhoud, in overeenstemming met de geldende normen. Het handboekje levert de informatie betreffende de op de verschillende ovenuitvoeringen aanwezige inrichtingen.

Multifunctieovens



Verlaagde multifunctieovens



Instructies voor de installatie

Belangrijk: het apparaat moet in overeenstemming met de van toepassing zijnde normen door een gespecialiseerd technicus worden geïnstalleerd.

Alle werkzaamheden voor het uitvoeren van regelingen, onderhoud enz. moeten worden uitgevoerd op een van het elektriciteitsnet losgemaakt apparaat.

Elektrische aansluiting

Controleren of de netspanning en de capaciteit van de stroomvoorziening in de woning overeenstemmen met de spanning bij het vermogen zoals vermeld op het plaatje met de technische specificaties «A» (afb. 2).

Het is absoluut noodzakelijk dat het apparaat wordt geaard. Om deze reden moeten de stekker van de voedingskabel en het stopcontact waarop deze zal worden aangesloten op elkaar zijn afgestemd (in overeenstemming met de CEI normen). Alvorens de elektrische aansluiting uit te voeren moet de goede werking van de aardingsketen worden gecontroleerd.

Ons bedrijf kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventueel letsel van personen of schade aan zaken als gevolg van een ontbrekende of gebrekkige aansluiting van de aardleiding.

Tijdens de installatie dient op de voedingslijn van het apparaat een meerpolige contactonderbreker met een contactonderbrekersafstand van minimaal 3 mm op een eenvoudig bereikbare plaats en in de buurt van het apparaat te worden aangebracht.

Belangrijk. Bij vervanging van de voedingskabel moet de achterste bemanteling worden verwijderd door er de schroeven van los te draaien. De doorsnede van de draden van de nieuwe kabel mag niet kleiner dan 1,5 mm² (kabel van 3 x 1,5) bedragen en controleren of de aardgeleider (geel - groen) zo'n 20 mm langer dan de voedingsdraden is. Geen adapters, driewegstekkers of aftakleidingen gebruiken, daar dit tot oververhitting en verbrandingen kan leiden.

Plaatsing (afb. 1)

Het apparaat kan in alle meubels worden ingebouwd; van metselwerk, metaal, hout of met plastic laminaat bekleed hout, op voorwaarde dat ze bestendig zijn tegen een maximale temperatuur van 90°C.

Bij het inbouwen moeten de in de figuur vermelde afmetingen worden aangehouden. Het apparaat kan zowel onder het werkblad als in een kolom worden geplaatst. In het eerste geval moet een ventilatieruimte van minimaal 10 mm tussen de bovenkant van de oven en het meubel of de rand van het werkblad worden vrijgelaten; in het tweede geval zal een 80/90 mm diepe ventilatieruimte bovenin aan de achterkant van het meubel moeten worden vrijgelaten.

Het apparaat wordt, zoals afgebeeld, met behulp van 4 schroeven in de vier hoeken «D» van de omlijsting van het ovendeurtje bevestigd, na de twee met de schroeven «B» bevestigde en met de vleugeltjes «C» geleide zijpanelen te hebben verwijderd, zoals aangeduid in de afb 2.

Tijdens het plaatsen van de oven in het meubel de deur niet als hefboom gebruiken. De geopende deur niet overmatig belasten.

Dit apparaat beantwoordt aan de voorschriften van de richtlijn 82/499 van de EEG met betrekking tot de radiostoringen.


Bedieningspaneel van de multifunctieoven

(Afb. 3-4-5-6-7-8)

- A – Draaiknop oventhermostaat
- B – Venster display oventemperatuur
- C – Functiekeuzeknop oven
- D – Venster display ovenfuncties
- E – Controlelampje oventhermostaat
- F – Klok en tijdschakelklok
- G – Klok en minutrie

Draaiknop oventhermostaat

(A)






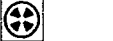


Met deze knop kan de beste kooktemperatuur voor de te koken gerechten worden gekozen. De keus wordt gemaakt door de gewenste temperatuurwaarde te selecteren, tussen de 50° en 250°C. Op het eind van de rotatie bevindt zich de stand , van de maximumtemperatuur, geschikt voor het koken met de grill.

Functiekeuzeknop oven

(C)

Deze voorziening maakt het mogelijk om de voor het te koken voedsel meest geschikte kookfunctie te kiezen.

Verklaring van de symbolen

	De ovenverlichting brandt.
	Verwarmingselement boven en onder
	Grillelement
	Grillelement + ventilator
	Onderste element + ventilatorelement
	Ventilatorelement (ontdooien)
	Bovenste en onderste element + ventilator
	Ventilator (uitsluitend ontdooien)

Controlelampje oven

(E)

Tijdens de verwarmingsfase zal het controlelampje branden; het lampje zal uitgaan als de door de bedieningsknop ingestelde temperatuur in de oven is bereikt. Het vervolgens afwisselend aan- en uitgaan van het controlelampje zal wijzen op het constant houden van de temperatuur van de oven.

Klok en tijdschakelklok

(afb. 11)

De tijdschakelklok van Uw oven stelt u in staat om halfautomatisch of automatisch te koken, waarna het mogelijk is het huis te verlaten om bij terugkomst de gerechten gaar en klaar om te worden opgediend aan te treffen. De oven is verder uitgerust met een elegante elektrische klok.

Laten we nu eens kijken hoe het werkt en hoe het moet worden gebruikt.

Instellen van de juiste tijd


Na de elektriciteit te hebben aangesloten moet, voor het instellen van de juiste tijd, de betreffende knop «B» uit worden getrokken en naar links of naar rechts worden gedraaid.

Halfautomatisch koken

Onderstaand laten wij zien hoe de tijdschakelklok moet worden ingesteld om de oven alleen automatisch uit te laten gaan (DUUR KOOKTIJD).

Om de oven in werking te stellen moet de knop «A» worden ingedrukt en naar links gedraaid tot het beweegbare pijltje «C» overeenstemt met de kleine wijzer voor de uren.

Om de kooktijd in te stellen volstaat het de knop «B» naar rechts te draaien tot in het venster «D» het getal dat overeenstemt met de gewenste tijd verschijnt. Elk getal is onderverdeeld in periodes van ieder 5 minuten; de maximale duur van de kooktijd is 3 uur en 30 minuten (210 minuten).


Als de geprogrammeerde tijd is verstreken, zal een alarmsignaal afgaan; om dit signaal af te zetten, moet de draaiknop «B» rechtsonder worden gedraaid tot het symbool  in het venster «D» verschijnt.

Automatisch koken

Onderstaand laten wij zien hoe de tijdschakelklok moet worden ingesteld om de oven automatisch aan- en uit te laten gaan (DUUR en EINDE KOOKTIJD).

Om de kooktijd in te stellen moet de knop «B» naar rechtsom worden gedraaid tot in het venster «D» de gewenste tijd verschijnt. Elk getal is onderverdeeld in periodes van 5 minuten ieder; de maximale duur van de kooktijd is 3 uur en 30 minuten (210 minuten).

Om de begintijd van het koken in te stellen moet de knop «A» worden ingedrukt en linksom gedraaid, tot de beweegbare pijl «C» overeenstemt met het gewenste tijdstip waarop het koken zal moeten beginnen.


Als de geprogrammeerde tijd is verstreken, zal een alarmsignaal afgaan, om dit signaal af te zetten, moet de draaiknop «B» rechtsom worden gedraaid tot het symbool  in het venster «D» verschijnt.

Voorbeeld van automatisch koken

Laten we aannemen dat het 9 uur 's ochtends is en dat om 12 uur een kalfsgebraad van 2 kg klaar moet zijn; in de tabel zien we dat de kooktijd 2 uur is en de oventemperatuur 200°C bedraagt. Als het gebrad om 12 uur klaar moet zijn en de kooktijd is 2 uur, dan zal het koken om 10 uur moeten beginnen.

De knop «A» indrukken en naar links draaien tot de beweegbare pijl «C» op 10 uur komt te staan.

Nu moet de draaiknop «B» worden gedraaid tot in het venster «D» het getal 120 (2 uur in minuten) verschijnt; tenslotte de functiekeuzeknop van de oven rechtsom draaien tot op het gewenste symbool en de thermostaatknop op 200°C zetten. Aldus ingesteld zal de oven om 10 uur aan gaan, 2 uur lang functioneren bij een temperatuur van 200°C en automatisch om 12 uur weer uitgaan.

Belangrijk: om de tijdschakelklok weer in de manuele stand te zetten moet de knop «B» worden gedraaid tot het symbool  in het venster «D» verschijnt.

De oven is gereed voor het normale gebruik.


Klok en minutrie

(afb. 10)

Instellen van de juiste tijd

Voor het instellen van de juiste tijd moet de betreffende knop «A» worden uitgetrokken en rechtsom gedraaid.

Minutrie

Deze wordt ingesteld door de betreffende draaiknop «A» rechts- of linksom te draaien, tot de wijzer op de gewenste tijd staat; er moet rekening mee worden gehouden dat de maximaal instelbare tijd 55 minuten bedraagt. Als de voorheen ingestelde tijd is verstreken, zal een alarmsignaal afgaan dat kan worden onderbroken door de draaiknop «A» linksom te draaien en de wijzer op het symbool van de doorstreepte klok  te plaatsen. Het afgaan van het alarmsignaal zal de werking van de oven niet onderbreken.


Klok met beëindiging kooktijd

(afb. 9 - 12)


Instellen juiste tijd

Voor het instellen van de juiste tijd moet de knop worden ingedrukt en linksom gedraaid.

Minutrie met beëindiging kooktijd

De knop zonder erop te drukken linksom draaien, tot de wijzer op het symbool  staat; de oven is nu gereed om zonder tijdsbeperkingen manueel te kunnen worden gebruikt.

Om de minutrie met de beëindiging van de kooktijd te gebruiken, moet het draaiknopje zonder erop te drukken, linksom worden gedraaid om de gewenste tijd in te stellen (maximaal 90 minuten).

Na beëindiging van de kooktijd, als de geprogrammeerde tijd is verlopen, zal de oven automatisch uitgaan en een geluidssignaal hoorbaar zijn. Om dit uit te zetten moet het knopje linksom worden gedraaid tot de wijzer op het symbool  staat.

Aanwijzingen vooraf


Belangrijk: alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken verdient het aanbeveling hem gedurende 30 - 40 minuten met afgesloten deur tot op de maximum temperatuur op te warmen om eventuele olieachtige overblijfselen die onplezierige luchtjes zouden kunnen veroorzaken, te verbranden.

Als tijdens het gebruik de deur van de oven moet worden geopend, moet dit zo snel mogelijk gebeuren om te voorkomen dat als gevolg van een te sterke daling van de oventemperatuur de gerechten niet meer op de juiste wijze worden gekookt.

Om te voorkomen dat eventueel in de oven aanwezige dampen problemen opleveren moet de deur in twee stappen te worden geopend: de deur 4 - 5 seconden lang ongeveer 5 - 6 cm. open laten, en daarna volledig openen.

Let op: tijdens en na het gebruik van de oven wordt de deur aan de buitenkant heet. Voor alle zekerheid kinderen uit de buurt houden.

Waarschuwing: uitsluitend bij de modellen met tijdschakelklok en/of klok met beëindiging van de kooktijd.

Alvorens de oven manueel te gebruiken, controleren of de klok op het symbool  staat.

Beveiliging van de ovenplaten



(niet op alle modellen)

Deze voorziening zal het ongewenste kantelen van de ovenplaten voorkomen. Om het te uit te schakelen volstaat het de plaat op te tillen en het er volledig uit te trekken.

Belangrijk: om condensvorming te voorkomen wordt het aanbevolen om geen voedsel in de oven te laten.

Gebruik van de multifunctieoven

Traditionele kookmethodes

De functiekeuzeknop op het symbool  of  plaatsen. De thermostaatknop naar keus in een stand tussen de 50 en 250°C plaatsen.

Deze klassieke methode met boven- en onderverwarming is geschikt voor het koken van een enkel gerecht in de oven.



Voor een perfect resultaat is het noodzakelijk de oven tot op de vastgestelde temperatuur voor te verwarmen. Het is daarom noodzakelijk te wachten met het in de oven stoppen van het gerecht tot het controlelampje uitgaat ten teken dat de gewenste temperatuur is bereikt.

Alleen hele grote stukken vlees kunnen onmiddellijk in de koude oven worden gestopt.

Ingevroren vlees kan het best in bevroren toestand in de oven worden geplaatst. In dit geval de temperatuur ongeveer 20°C lager instellen en de kooktijd met een kwart verlengen ten opzichte van die voor vers vlees.

Over het algemeen verdient het voorkeur bakken met een hoge rand te gebruiken om de ovenwanden zo min mogelijk te bevuilden.

Koken met hete lucht

De functiekeuzeknop op het symbool  of  . De thermostaatknop naar keus in een stand tussen de 50 en 250°C.

Dit op hete lucht gebaseerde systeem is geschikt voor het koken in de oven op meerdere niveaus.

De hete lucht circulatie in de oven zorgt voor een onmiddellijke en gelijkmatige verspreiding van de hitte. De oven hoeft niet te worden voorverwarmd. Voor het bakken van erg fijn gebak is voorverwarming echter mogelijk. Samen met het gebak kunnen ook andere gerechten, van geheel verschillende aard, (vis, vlees en dergelijke) worden gekookt, zonder overdracht van smaken of geuren. Dit gelijktijdig koken van meerdere gerechten is echter alleen mogelijk als de kooktemperatuur van de verschillende gerechten hetzelfde is.

Vlees kan rechtstreeks op het rooster worden klaargemaakt en hoeft tijdens het koken niet te worden gedraaid.

De kooktemperatuur van vlees zou nooit meer dan 180 - 190°C mogen bedragen, hogere temperaturen zullen er uitsluitend toe leiden dat het vlees verbrandt, met als gevolg rookontwikkeling en een vieze oven.

Voor een smakelijk stuk braadvlees met een mooie goudkleurige korst het vlees bedekken met dunne plakjes spek of ontbijtspek.



Het vlees met de plakjes spek naar boven gericht plaatsen op het rooster, dat zo veel mogelijk in het midden van de oven moet staan.



Voor grote stukken braadvlees en gevogelte de temperatuur met 10 - 20°C verlagen (160 - 170°C).

Als de het braadvlees in ovenschalen of -vormen ligt kan dezelfde temperatuur als die voor rechtstreeks op het rooster gelegd vlees worden gebruikt, de kooktijd zal uiteraard langer zijn.

De bak op de zich hier onmiddellijk onder bevindende richel plaatsen. Kalkoen en gevogelte in het algemeen worden op dezelfde wijze als braadvlees klaargemaakt en op de rug op het rooster gelegd; als het gevogelte erg groot is 1/4 liter warm water in de bak eronder doen. Mager wildegebraad wordt rechtsreeks in de van te voren ingevette bak klaargemaakt.

Koken met de grill



De functiekeuzeknop op de symbolen  of .

De thermostaatknop op de symbolen  of .

Met deze kookmethode kunnen gerechten snel worden gekleurd. Wij raden u daarom aan het rooster op de meest geschikte richel te plaatsen (meestal bovenin), afhankelijk van de afmetingen van het voedsel.

Voor kleine en snelle gerechten wordt de vierde stand van onderen aangeraden; bij langere kooktijden en grote hoeveelheden het rooster in één van de lagere standen zetten (afhankelijk van de afmetingen).

Koken met de grill met hete lucht

De functiekeuzeknop op de symbolen  of .


De thermostaatknop op max. 200°C

Deze kookmethode met grill + hete lucht dient voor een gelijkmatige verspreiding van de hitte en een diepere penetratie van de hitte in het voedsel.

Dit is de ideale wijze om gerechten met een licht gekleurd korstje aan de buitenkant en een zachte binnenkant te verkrijgen.

Belangrijk: maximale duur kooktijd 60 minuten.


Ontdooien

Functiekeuzeknop op het symbool .

De thermostaatknop in de stand 0.

Bij dit systeem functioneert de ventilator die voor circulatie van de lucht in de oven zonder verwarming zorgt. De circulerende lucht is dus op kamertemperatuur. Deze methode zorgt voor het snel ontdooien van rauwe, diepgevroren of in een normale diepvriezer ingevroren producten, zonder risico voor verandering van smaak of uiterlijk.

Delicate gerechten of ontdooien



Functiekeuzeknop op het symbool .



De thermostaatknop naar keus tussen de 50 en 250°C.

Deze kookmethode wordt aanbevolen voor het steriliseren of het afmaken van in recipiënten gekookte gerechten, die aan de buitenkant goed gaar, maar van binnen nog zacht blijken, zodat aan de buitenzijde een gematigde temperatuur gewenst is.

N.B. Als de thermostaatknop in de stand nul (0) wordt gezet zal uitsluitend de ventilator functioneren voor een gelijkmatige verspreiding van de koude lucht in de oven voor het snel ontdooien van bevroren voedsel.

Koken op het braadspit (afb. 14 - 15)

De functiekeuzeknop op de symbolen  of .

De thermostaatknop op de symbolen  of .

Voor deze kookwijze moeten op de bak de twee spithouders «A» worden gemonteerd. De pen van het spit klaarmaken (voorzien, afhankelijk van de modellen, van de spithouder of vorken) en op de twee zetels van de houders plaatsen.

De met vlees gevulde bak in de eerste stand van onderen zetten en duwen tot de geleidestaaf in het gat «B» van de achterwand van de oven valt en automatisch het motortje doet starten.

De ovendeur gesloten laten.

Praktische wenken voor het koken met de multifunctieoven

Gerecht	Kookstand van onderaf	Temperatuur °C		Tijdsduur in minuten
		☐ of ☐	☐ of ☐	
Lasagnes	2	200	175	30-35
Vleesgerechten				
Kalfsvlees	2	200	175	60-65
Kip	2	200	200	60-65
Eend	2	200	175	120-125
Konijn	2	200	175	90-95
Varkensvlees	2	225	200	70-75
Vis	2	200	175	30-35
Pizza's	2	250	225	15-20
Zoetwaren				
Schuurpjes	2	125	125	55-60
Koekjes	2	200	175	20-25
Zandtaartjes	1	200	175	25-30
Kransjes	2	175	175	35-45
Vruchtengebak	1	200	175	30-35
Koken met de grill				
Geroosterd brood	3			5 per zijde
Kip	3	☐ of ☐	☐ of ☐	30 per zijde
Vis	3			18 per zijde
Tomaten of courgettes	3			8 per zijde

Let op: (uitsluitend bij mod. inox met tijdschakelklok)

Het apparaat is met een automatisch koelsysteem uitgerust. Het aanslaan van de ventilator, ook na het beëindigen van het koken dient daarom geen reden tot ongerustheid te zijn.

Deze beveiliging kan in werking treden wanneer dit nodig zal blijken.

Schoonmaken en onderhoud

Vóór alle werkzaamheden moet de elektrische aansluiting van het apparaat worden onderbroken.

Door het regelmatig en constant schoonhouden bent u ervan verzekerd dat het uiterlijk van het apparaat langdurig behouden blijft.

(afb. 16)

De niet met zelfreinigend panelen uitgeruste oven moet worden schoongemaakt nadat hij uitgeschakeld, maar nog handwarm (niet heet) is, om het vette laagje dat is ontstaan door de afzetting van de kookdampen gemakkelijk te kunnen verwijderen, en de vetspetters en het druipsel nog niet zijn opgedroogd.

Het rooster, de bak, de zijgeleiders «A» - door de ringen «B» met een muntje helemaal los te draaien en naar buiten trekken om ze van de ringen «C» los te maken - verwijderen en de oven met een met een ammoniakoplossing bevochtigde doek schoonmaken en tenslotte afspoelen en afdrogen.

Als er nog vlekken of druipsoren mochten blijven zitten, een met ammoniak bevochtigde doek op de bodem leggen, de deur sluiten en na een paar uur de oven met warm water en een vloeibaar reinigingsmiddel schoonmaken. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen.

Voor de buitenkant een zachte doek met water en zeep gebruiken; nooit poederproducten gebruiken die schuurmiddelen bevatten.

Vervanging van de lamp

(afb. 17)

Als de lamp van de binnenverlichting van de oven eventueel moet worden vervangen, moet het beschermdeksel «A» tegen de richting van de klok in los worden gedraaid.

Na de lamp te hebben vervangen, het beschermdeksel «A» weer terugplaatsen.

Verwijderen van de deur

(afb. 18-19)

Om het schoonmaken van de oven te vereenvoudigen kan de deur worden verwijderd.

De scharnieren «A» zijn uitgerust met twee mobiele klemmen «B» die indien bij een geopende deur aan de delen «C» van de scharnieren vastgeklemd, de scharnieren volledig zullen blokkeren.

Als dit is gedaan dient de deur naar buiten toe te worden opgelicht en moeten dus de twee handelingen die in de figuur staan afgebeeld worden uitgevoerd. Hiertoe moet de deur aan de zijkanten, in de nabijheid van de scharnieren worden vastgepakt. Bij het terugplaatsen van de deur moeten eerst de scharnieren in de speciale gleuven worden geplaatst.

Tenslotte moeten, voordat de deur wordt gesloten, **eerst de twee klemmen «B»**, die de scharnieren hebben vastgeklemd, worden verwijderd.

