

1.	VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN	54
2.	INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	56
3.	BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN	58
4.	GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	63
5.	GEBRUIK VAN DE OVEN	65
6.	VERKRIJGBARE ACCESSOIRES	66
7.	ADVIEZEN VOOR DE BEREIDING	67
8.	REINIGING EN ONDERHOUD	73
9.	BUITENGEWOON ONDERHOUD	76

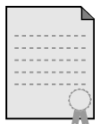


INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR: zijn bestemd voor de **gekwalificeerde technicus** die de installatie moet uitvoeren, het apparaat in bedrijf moet stellen en moet testen.



INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER: geven gebruiksdvieszen, beschrijving van de bedieningen en de juiste reinigings- en onderhoudswerkzaamheden voor het apparaat.

1. VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

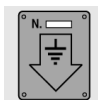


DEZE HANDLEIDING MAAKT DEEL UIT VAN HET APPARAAT EN MOET DERHALVE IN ZIJN GEHEEL BINNEN HANDBEREIK ERVAN BEWAARD WORDEN GEDURENDE DE HELE LEVENSDUUR VAN HET FORNUIS. WIJ ADVISEREN DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANWIJZINGEN ERIN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS DE FORNUIS TE GEBRUIKEN. HET APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL MET INACHTNEMING VAN DE GELDENDE NORMEN. DIT APPARAAT IS BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN VOLDOET AAN DE **GELDENDE NORMEN** DIE OP DIT MOMENT VAN KRACHT ZIJN. HET APPARAAT IS GEBOUWD OM DE VOLGENDE FUNCTIE TE VERVULLEN: **BEREIDING EN OPWARMEN VAN VOEDSEL**; IEDER ANDERSOORTIGE GEBRUIK DIENT ALS ONEIGENLIJK GEBRUIK TE WORDEN BESCHOUWD.

DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID VOOR ANDER GEBRUIK DAN IS AANGEGEVEN, AF.



LAAT DE RESTEN VAN DE VERPAKKING NIET ONBEWAAKT IN HUIS ACHTER. SCHEID DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN VAN DE VERPAKKING EN OVERHANDIG HEN AAN HET DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR GESCHIEDEN AFVALVERWERKING.



VERBINDING MET DE AARDE IS VERPLICHT VOLGENS DE TOEPASSELIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



DE STEKKER DIE AAN DE VOEDINGSKABEL EN HET BIJBEHORENDE STOPCONTACT MOETEN WORDEN BEVESTIGD, MOETEN VAN HETZELFDE TYPE ZIJN, EN AAN DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN VOLDOEN. BIJ EEN INGEBOUWD APPARAAT MOET HET STOPCONTACT BEREIKBAAR ZIJN.

TREK DE STEKKER NOOIT AAN DE KABEL UIT HET STOPCONTACT.



KEUR DE FORNUIS ONMIDDELIJK NA INSTALLATIE AAN DE HAND VAN DE INSTRUCTIES DIE VERDEROP GEGEVEN WORDEN. IN GEVAL VAN SLECHTE WERKING MOET HET APPARAAT WORDEN AFGEKOPPELD VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN MOET HET DICTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE SERVICECENTRUM WORDEN GECONTACTEERD.

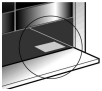
PROBEER NOOIT HET APPARAAT TE REPAREREN.



CONTROLEER TELKENS NA HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN DE STAND **0** (UIT) STAAN.



ZET NOOIT ONTVLAMBARE VOORWERPEN IN DE OVEN: ALS DEZE ONOPZETTELIJK AANGEZET ZOU WORDEN, ZOU ER BRAND KUNNEN ONTSTAAN.



DE IDENTIFICATIEPLAAT MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING IS ZICHTBAAR BINNEN IN DE OPBERGRUIMTE VAN HET VOEDSEL GEPLAATST.
DEZE PLAAT MAG NOOIT WORDEN VERWIJDERD.



DIT APPARAAT MAG NIET OP EEN VERHOOGD PLATFORM WORDEN GEÏNSTALLEERD.



HET APPARAAT WORDT TIJDENS HET GEBRUIK ZEER HEET. LET ERVOOR OP DAT U DE VERHITTENDE ELEMENTEN BINNENIN DE OVEN NIET AANRAAKT.



ZET GEEN PANNEN OP DE KOOKPLAAT WAARVAN DE BODEM NIET PERFECT GLAD EN REGELMATIG IS.
GEBRUIK DE KOOKPLAAT NOOIT ALS WERKVLAK.



LET OP: ALS U EEN BARST IN DE VETROKERAMISCHE KOOKPLAAT ONTDEKT, DIENT U DE STROOMTOEVOER NAAR HET APPARAAT UIT TE SCHAKELLEN EN DIENT U ZICH TOT EEN ASSISTENTIE-CENTRUM TE WENDEN.



HET APPARAAT IS BESTEMD VOOR GEBRUIK DOOR VOLWASSENEN. STA HET KINDEREN NIET TOE IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TE KOMEN OF ERMEE TE SPELEN.



ALS HET APPARAAT WORDT AFGEDANKT DIENT HET TE WORDEN AFGEGEVEN BIJ EEN CENTRUM VOOR GESCHIEDEN AFVALVERWERKING.



De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid voor persoonlijk letsel of materiële schade of die veroorzaakt worden door het veronachtzamen van bovenstaande voorschriften of door het onklaar maken van afzonderlijke onderdelen van het apparaat, of door gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen.

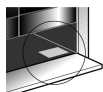


2. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT



Dit apparaat is voorzien van een brandbeveiliging (type Y) en mag tegen wanden worden gezet die hoger zijn dan het werkblad.

2.1 Elektrische aansluiting



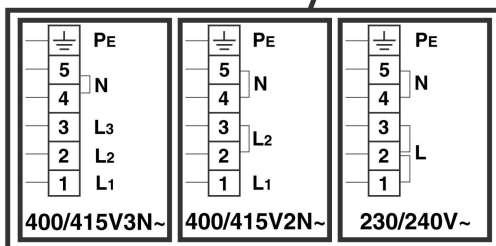
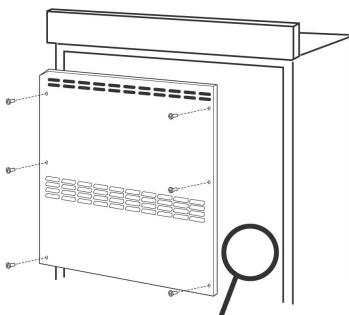
Vergewis u ervan dat het voltage en de dimensionering van de voedingslijn corresponderen met de eigenschappen die vermeld worden op de plaat in de opbergruimte voor voedsel.

Deze plaat mag nooit worden verwijderd.



Breng op de voedingslijn van het apparaat een veelpolig onderbrekingsmechanisme aan met en afstand tussen de contacten van minstens **3 mm**, op een gemakkelijk toegankelijke plaats en in de buurt van het apparaat.

Het apparaat gaat vergezeld van een klemmenstrook op de achterkant voor elektrische aansluiting (zie onderstaand schema). Deze strook is toegankelijk als de achterkap wordt weggehaald.





Instructies Voor de Installateur

NL-BE

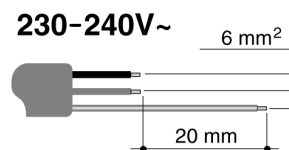
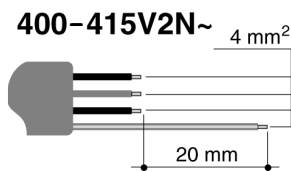
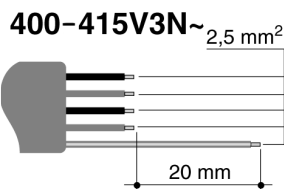


Werking op 400-415V3N~: gebruik een vijfpolige kabel van het type H05RR-F (kabel van $5 \times 2,5 \text{ mm}^2$).

Werking op 400-415V2N~: gebruik een 4 polige kabel van het type H05RR-F (kabel van $4 \times 4 \text{ mm}^2$).

Werking op 230-240V~: gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabel van $3 \times 6 \text{ mm}^2$).

Het uiteinde dat verbonden moet worden met het apparaat moet een (geel-groene) aardingsdraad hebben die minstens 20 mm langer is.



De aansluiting moet worden gecompleteerd door een vijfpolige stekker met het juiste vermogen (zie het gegevensplaatje), of, voor de werking op **230V~**, een driepolige stekker. De stekker en het stopcontact in de muur moeten van hetzelfde type zijn (in overeenstemming met de geldende normen). Het apparaat moet beslist geaard zijn. Vergewis u er voor het tot stand brengen van de aansluiting van, dat de voedingslijn naar behoren geaard is. Gebruik geen reducties, adapters of omleidingen.



Voor persoonlijk letsel of materiële schade, veroorzaakt door het veronachtzamen van bovenstaande voorschriften of door onklaar maken van een afzonderlijk deel van het apparaat: **de fabrikant wijst elke aansprakelijkheid af.**



2.2 Nivellering

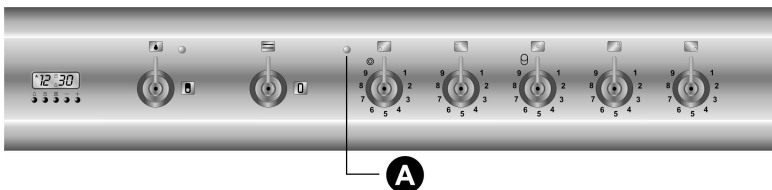
Zet het apparaat waterpas door middel van de vier verstelbare pootjes. Draai voor deze regeling de borgmoer los en schroef het pootje los. De uitslag van de stelschroef bedraagt 10 mm.



3. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN

3.1 Het frontpaneel

Alle bedieningen en controles van het fornuis zitten bij elkaar op de voorzijde.



Vergewis u er voor het gebruik van de oven van, dat de elektronische programmeur het symbool  toont; zie par. "3.2.1 Instelling van de tijd".

BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN



OVENTHERMOSTAAT



CENTRALE KOOKZONE



OVENFUNCTIES



KOOKZONE RECHTSACHTER



KOOKZONE LINKSVOOR



KOOKZONE RECHTSVOOR



KOOKZONE LINKSACHTER

THERMOSTAATKNOP

De bereidingstemperatuur wordt gekozen door de kop met de klok mee op de gewenste temperatuur te draaien, tussen **50°** en **250°C**. Als het controlelampje gaat branden, wil dat zeggen dat de oven wordt opgewarmd. Als het lampje uitgaat wil dat zeggen dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Als het lampje regelmatig knippert betekent dat, dat de temperatuur in de oven constant op het ingestelde niveau gehouden wordt.



CONTROLELAMPJE WERKING KOOKPLAAT (A)

Als het controlelampje **A** brandt, wil dat zeggen dat één of meer kookzones in werking zijn. Als alle knoppen op nul staan, is het controlelampje uit.

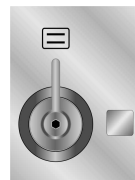


Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

FUNCTIEKEUZEKNOP

Draai de knop om één van de volgende functies te kiezen:



GEEN FUNCTIE INGESTELD



LAMP OVEN



GRILL-ELEMENT +
VENTILATIE



VERWARMINGSELEMENT
BOVEN EN ONDER



OND. VERWARMINGSELEMENT +
GEVENTILEERD
VERWARMINGSELEMENT



GRILL-ELEMENT

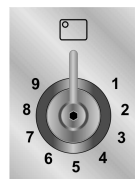


GEVENTILEERD
VERWARMINGSELEMENT +
VENTILATIE

BEDIENINGSKNOP KOOKPLAAT

Normale werking

Bij elke knop is een cirkel afgebeeld die de positie aangeeft van de kookzone die in werking gezet wordt. De verwarming wordt geregeld door de knop op de gewenste stand tussen 1 en 9 te zetten. De instelling is progressief, dus alle tussenliggende standen kunnen worden gebruikt. De kookzone wordt uitgezet door de knop terug te brengen in de stand 0.



Dubbele verwarming

Bij elke knop is een cirkel afgebeeld die de positie aangeeft van de kookzone die in werking gezet wordt. De verwarming binnen de kleine diameter wordt geregeld door de knop in één van de standen tussen 1 en 9 te zetten.



De verwarming van beide zones wordt ingeschakeld door de knop op het symbool  te draaien; als de knop wordt losgelaten, keert hij terug in stand 9. Draai voor de instelling van de verwarming de knop tegen de klok in in de gewenste positie. De verwarming wordt teruggebracht tot alleen de kleine diameter, als de knop in de stand 0 en vervolgens in een stand tussen 1 en 9 wordt gedraaid. De verwarming wordt uitgezet door de knop terug te draaien in de stand 0.



3.2 Elektronische programmeur



LIJST FUNCTIES



TIJDSCHAKELAAR



DRUKKNOP TIJD VAN HET KOKEN



DRUKKNOP EINDE VAN HET KOKEN



DRUKKNOP VERMINDERING WAARDE



DRUKKNOP VERHOGING WAARDE

3.2.1 Instelling van de tijd

Wanneer men de oven voor de eerste keer gebruikt, ofwel, na een onderbreking van de electriciteit, blijkt de display met een regelmatige onderbreking en duidt **0:00** aan. Druk tegelijkertijd op de toetsen  en  en druk tegelijk ook de wijzigingstoetsen van de cijfers **+** of **-** in: elke druk op de toets betekent een minuut meer of minder.



Voor elke instelling van de programmeur moeten de functie en de gewenste temperatuur worden ingesteld.

3.2.2 Semi-automatisch koken

Deze instelling laat het automatisch afslaan van de oven toe wanneer de kookfase beëindigd is.



Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

Indien men op de toets  drukt wordt de display verlicht die dan de cijfers **0:00** aanduidt; men moet de toets ingedrukt houden en tegelijkertijd de toetsen verandering waarde **+** of **-** bedienen teneinde de duur van het koken in te stellen. Als men de toets  loslaat, zal het aftellen beginnen van de geprogrammeerde kooktijd en op de display zal het lopende uur verschijnen samen met de symbolen **A** en .



3.2.3 Automatisch koken

Deze regeling laat het aansteken en uitdoen van de oven op een totaal automatische wijze mogelijk.

Door op de toets  te drukken wordt de display verlicht die de cijfers **0:00** oont; de toets ingedrukt houden en tegelijkertijd de toetsen verandering waarde **+** of **-** bedienen om de duurtijd van het koken in te stellen. Door op de toets  te drukken zal op de display de som verschijnen van het lopende uur + de kooktijd: ingedrukt houden en tegelijkertijd de toetsen verandering waarde **+** of **-** bedienen om het tijdstip voor het einde van het koken te regelen. Wanneer men de toets  los laat, zal het geprogrammeerde aftellen beginnen en op de display zal het lopende uur verschijnen samen met de symbolen **A** en .



Om na de instelling de resterende bereidingstijd te kunnen zien moet op de toets  worden gedrukt; voor het tijdstip van het einde van de bereiding drukt u op de toets .

Instellingen met inconsequente waarden wordt logisch verhinderd (bijv. een tegenstelling tussen het einde van de bereidingstijd en een langere duur wordt niet door de programmeur geaccepteerd).

3.2.4 Einde van het koken

Op het einde van het koken zal de oven automatisch uitgaan en tegelijkertijd begint een intermitterend akoestisch signaal te werken. Na het uitschakelen van het akoestisch signaal, zal de display opnieuw het lopend uur tonen samen met het symbool , die de terugkeer aanduidt van de conditie van manuele bediening van de oven.

3.2.5 Regeling van het volume van het akoestisch signaal

Het volume van het akoestisch signaal kan geregeld worden (3 trapsgewijze standen) terwijl het werkt door op de toets  te rukken.



3.2.6 Afzetten van het geluidssignaal

Het geluidssignaal stopt automatisch na zeven minuten. Het is mogelijk het signaal met de hand af te zetten door tegelijkertijd de toetsen  en  in te drukken.

3.2.7 Tijdschakelaar

De programmakiezer kan ook als eenvoudige tijdschakelaar gebruikt worden. Door op de toets  te drukken verschijnen op de display de cijfers ; ingedrukt houden en tegelijkertijd de toetsen verandering waarde  of  bedienen. Als de toets  wordt losgelaten, begint de geprogrammeerde telling en verschijnt het huidige tijdstip op het display en het symbool .



Druk op de toets  om na de instelling de resterende tijd te laten weergeven.

Het gebruik als minutenteller onderbreekt de werking van de oven niet aan het einde van de ingestelde tijd.

3.2.8 Annuleren van de ingestelde gegevens

Terwijl het programma ingesteld is, de toets van de functie die men wenst te annuleren ingedrukt houden terwijl men tegelijkertijd de waarde  bekomt met de toetsen verandering waarde  of . De annulering van de kookduur zal door de programmakiezer geïnterpreteerd worden als einde van de kooktijd.

3.2.9 Wijziging van de ingestelde gegevens

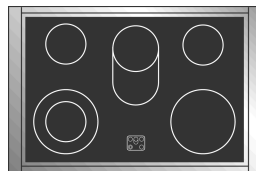
De gegevens die ingesteld zijn voor de bereiding kunnen op elk moment worden gewijzigd door de toets van de functie ingedrukt te houden en tegelijkertijd op de toetsen  of  voor verandering van de waarden te drukken.



4. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

4.1 Kookzones

Het apparaat heeft 5 kookzones met verschillende diameters en vermogens. Hun positie wordt duidelijk aangegeven door cirkels en de warmte wordt afgebakend binnen de diameters die op het glas getekend zijn.



De 5 kookzones zijn van het type HIGH-LIGHT, zij gaan na enkele seconden aan en de verwarming kan worden geregeld via de knop op het frontpaneel, van een minimumstand 1 tot een maximum van 9.

De kookzones met twee concentrische cirkels (⊙) en met cirkel + visplaat (⊕) hebben een dubbele verwarming: binnen de kleine diameter, of binnen beide diameters.

De vijf lampjes aan de voorzijde tussen de kookzones gaan branden wanneer één of meer kookzones warmer zijn dan 60°C.



Door deze inrichting kan men weten, na het gebruik van de plaat, of er in één of meer kookzones nog een temperatuur boven 60°C is.

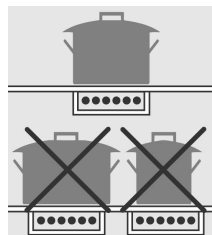
De lampjes doven pas wanneer de temperatuur onder de circa 60° is gedaald.



Wanneer de plaat voor het eerst wordt gebruikt, is het wenselijk hem voldoende lang op de maximum temperatuur te verwarmen om eventuele olieachtige fabricageresten, die het voedsel een onaangename reuk zouden kunnen geven, te verbranden.

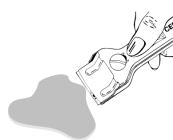
Voor een goed rendement en een juist energieverbruik mogen alleen pannen worden gebruikt die geschikt zijn voor gebruik op elektrische kookplaten:

- de bodem van de pannen moet erg dik en perfect vlak zijn en moet bovendien schoon en droog zijn, zoals ook de kookplaat zelf.
- Gebruik geen gietijzeren pannen of pannen met een ruwe bodem, want die zouden het oppervlak van de kookplaat kunnen krassen.
- De diameter van de bodem van de pannen moet gelijk zijn aan de diameter van de cirkel op de kookzones; als zij niet overeenkomen, betekent dat energieverstopping.





Let erop dat er geen suiker of zoete stoffen op de kookplaat gemorst worden, en zet er geen materialen of stoffen op die zouden kunnen smelten (kunststof of aluminiumfolie); gebeurt dat wel, zet dan de plaat onmiddellijk uit om de toestand van het oppervlak niet verder aan te tasten, en maak hem schoon met het bijgeleverde schrapertje terwijl de plaat nog lauw is. **Als de glaskeramische plaat niet onmiddellijk schoon gemaakt wordt, bestaat het risico voor afzettingen die niet meer verwijderd kunnen worden als de plaat eenmaal afgekoeld is.**



Belangrijk!

Houd kinderen in de gaten, want zij kunnen moeilijk de brandende lampjes van de restwarmte zien. Na het gebruik blijven de kookzones nog bepaalde tijd erg warm, ook als de zones uitgezet zijn. **Zorg dat kinderen er niet hun handen op leggen.**

4.2 Tabel met richtlijnen voor de bereiding

In de volgende tabel zijn de standen van de bedieningsknoppen van de kookplaat vermeld, die het type voedsel dat bereid moet worden aangeven. De waarden kunnen variëren op grond van de hoeveelheid voedsel en van de smaak van de consument.

STAND KNOP	TYPE VOEDSEL
1	OM BOTER, CHOCOLADE EN DERGELIJKE TE SMELTEN.
2-3	OM VOEDSEL TE VERWARMEN, KLEINE HOEVEELHEDEN WATER AAN DE KOOK TE HOUDEN, OM SAUZEN MET EIDOOIERS OF BOTER TE KLOPPEN.
4-5	OM VASTE EN VLOEIBARE VOEDINGSMIDDELEN TE VERWARMEN, WATER AAN DE KOOK TE HOUDEN, DIEPVRIESPRODUCTEN TE ONTDOOIEN, VOOR OMELETTEN VAN 2-3 EIEREN, GERECHTEN FRUIT EN GROENTE, VERSCHILLENDE BEREIDINGEN.
6	STOVEN VAN VLEES, VIS, GROENTEN, GERECHTEN MET MEER OF MINDER WATER, BEREIDING VAN JAM ENZ..
7-8	GEBRADEN VLEES OF VIS, BIEFSTUK, LEVER, GESTOOFD VLEES EN VIS, EIEREN, ENZ.
9	FRITUREN VAN AARDAPPELEN ENZ., SNEL AAN DE KOOK BRENGEN VAN WATER.



5. GEBRUIK VAN DE OVEN

5.1 Verwittigingen en algemene raadgevingen

Wanneer men de oven voor de eerste keer gebruikt, is het aangeraden de oven te verwarmen op zijn maximum temperatuur (250°C) gedurende voldoende tijd om eventuele olieachtige fabricatieresten te verbranden die een onaangename geur aan de gerechten zouden kunnen geven.

Na een onderbreking van de electriciteit, blijkt de display met een regelmatige intermittentie terwijl hij **0:00** aanduidt. Voor de regeling verwijzen we naar paragraaf "3.2 Elektronische programmeur".

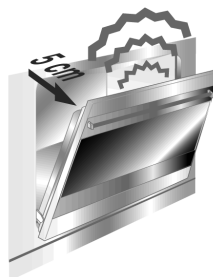


Bedek, tijdens het koken, de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of vergelijkbare materialen en plaats er geen pannen of ovenschotels op om beschadigingen van het email te voorkomen. Bij gebruik van ovenpapier moet u ervoor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt beïnvloed.



Teneinde te voorkomen dat de eventuele damp binnen in de oven last veroorzaakt, de ovendeur in twee ogenblikken openen: de deur half open houden (ongeveer 5 cm.) gedurende 4-5 seconden, en ze daarna volledig openen.

Indien het nodig is de gerechten tijdens het koken te behandelen, moet men de ovendeur zo kort mogelijk open laten teneinde te vermijden dat de temperatuur binnen in de oven afkoelt zodanig dat een goede afloop van het koken risico loopt.

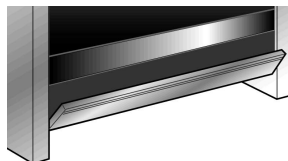


5.2 Ovenverlichting

Wordt ingeschakeld door de functiekeuzeschakelaar op een willekeurige stand te zetten.

5.3 Opbergruimte

Onder in het fornuis, onder de oven, zit een opbergruimte. Deze kan worden geopend door boven aan het deurtje te trekken. Bewaar er beslist geen ontvlambare materialen zoals doeken, papier e.d. in, maar eventueel alleen de metalen accessoires van het apparaat.



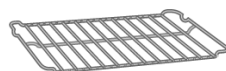


6. VERKRIJGBARE ACCESSOIRES

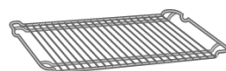
De oven beschikt over **4 richels** om de braadsleden en de grills op verschillende hoogten te plaatsen.



Grill in roestvrij staal: voor de bereiding van gerechten in schotels, taarten van kleine omvang, gebraden en gerechten die een delicaat grillen vereisen.



Rooster voor ovenschaal: kan boven op een ovenschaal worden gelegd voor het bereiden van voedsel dat vloeistof kan verliezen.



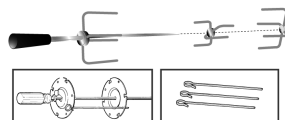
Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van voedsel dat op het rooster erboven is gelegd.



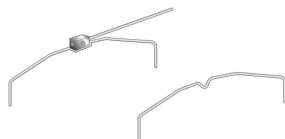
Gebakschaal: voor taarten, pizza's en ovegebak.



Spit: nuttig voor het bereiden van kip, saucijzen en al het andere voedsel waarbij een gelijkmatige bereiding van het oppervlak vereist wordt.



Steunen van het spit: moeten in de openingen van de ovenschaal worden gestoken, voordat het spit gebruikt wordt.



Accessoires op verzoek

Via de Geautoriseerde Servicecentra is het mogelijk de sokkel en zelfreinigende panelen van de oven aan te vragen.



Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

7. ADVIEZEN VOOR DE BEREIDING



Wij raden aan om bij het voorverwarmen de geventileerde stand te gebruiken en de temperatuur altijd 30/40°C hoger dan de kooktemperatuur in te stellen. Dit zal de kooktijden aanzienlijk verkorten, het energieverbruik verminderen en de kookresultaten verbeteren.



De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.

7.1 Traditionele bereidingen



SCHAKELKNOP SELECTIE FUNCTIES



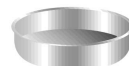
SCHAKELAAR THERMOSTAAT MET KEUZE TUSSEN 50 - 250°C



Dit klassieke bereidingssysteem, met warmte die van beneden naar boven gaat, is geschikt voor het bereiden van voedsel op één hoogte. Verwarm de oven voor totdat de ingestelde temperatuur bereikt wordt en zet het voedsel pas in de oven als het controlelampje van de thermostaat gedoofd is. Het is mogelijk om ingevroren vlees rechtstreeks in de oven te zetten, zonder het eerst te laten ontdooien. Alleen moeten dan wel temperaturen van 20°C lager worden gekozen en bereidingstijden van 1/4 langer dan die voor vers vlees. Erg vet vlees kan in de nog koude oven worden gezet.



Schotels met een hoge rand gebruiken teneinde te voorkomen dat het spatten de wanden van de oven bevuilt.





7.2 Bereiding met hete lucht



SCHAKELKNOP SELECTIE FUNCTIES



SCHAKELAAR THERMOSTAAT MET KEUZE TUSSEN 50 - 250°C



- ④ Dit systeem is geschikt voor het bereiden van voedsel op verschillende hoogten in de oven, ook voor verschillende types voedsel (vis, vlees, enz.) zonder dat er smaak of geur wordt overgedragen. De luchtcirculatie in de oven verzekert een gelijkmatige verdeling van de warmte. Voorverwarming is niet nodig.



Het koken op verschillende richels is mogelijk mits de kooktemperaturen van de verschillende gerechten overeenstemmen.

7.3 Grillen



SCHAKELKNOP SELECTIE FUNCTIES



SCHAKELAAR THERMOSTAAT OP MAXIMUM



- ④ Hiermee kan voedsel snel goudbruin worden gebakken. Het wordt geadviseerd de schaal in de bovenste geleider te schuiven. Voor korte bereidingen en bij kleine hoeveelheden kan het rooster het beste in de derde geleider van beneden af worden geplaatst. Voor langere bereidingstijden en grillen dient het rooster op de lagere geleiders te worden geschoven, afhankelijk van de stukgrootte.

De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.



Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

7.4 Grillen met warme lucht



SCHAKELKNOP SELECTIE FUNCTIES



SCHAKELAAR THERMOSTAAT MET KEUZE TUSSEN 50° EN 200°C



Maakt een gelijkmatige verdeling van de warmte en een beteren penetratie in de diepte mogelijk. Het voedsel krijgt een lichtbruin korstje, terwijl het binnenste zacht blijft. **De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven. De verwarmingstijd mag niet langer zijn dan 60 minuten.**

7.5 Ontdooien



SCHAKELKNOP SELECTIE FUNCTIES



SCHAKELAAR THERMOSTAAT OP STAND 0



De luchtverplaatsing op omgevingstemperatuur zorgt voor snelle ontdooiing van het voedsel.



Het ontvriezen op kamertemperatuur biedt het voordeel dat de smaak en het uitzicht van de voedingswaren niet gewijzigd wordt.



7.6 Bereiding aan het spit



SCHAKELKNOP SELECTIE FUNCTIES



SCHAKELAAR THERMOSTAAT OP MAXIMUM



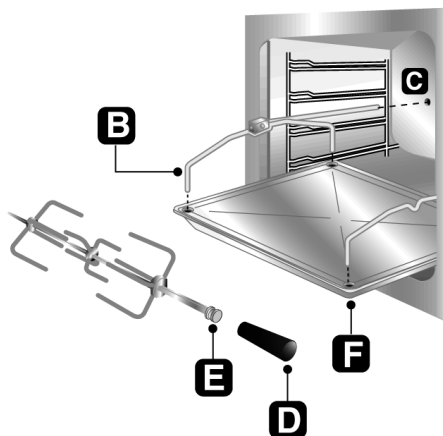
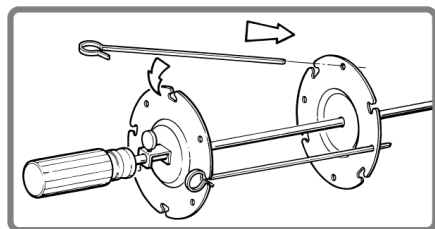
①

Bereid het spit met het voedsel voor door de schroeven **A** van de vorken te blokkeren. Steek de frames **B** in de gaten in het bakje **F**. Verwijder de handgreep **D** en plaats het spit zo, dat de poelie **E** geleid blijft in de uitholling in frame **B** aan de rechterkant. Zet het bakje helemaal in de oven totdat de punt van de stang van frame **B** aan de linkerkant in de behuizing **C** voor aandrijving van het motortje van het spit op de achterwand van de oven terecht komt. Giet wat water in de schaal om rookvorming te voorkomen.

De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.



Regelmatige intermitterenties van de seinlamp van de thermostaat tijdens het bakken zijn normaal en duiden het behouden aan van een constante temperatuur binnen in de oven.





Instructies Voor de Gebruiker

NL-BE

7.7 Tabellen met aangeraden kookwijzen

De kooktijden, in het bijzonder voor vleesgerechten, zijn verschillend naargelang de dikte en de kwaliteit van het voedsel en zijn tevens afhankelijk van de smaak van de verbruiker.

TRADITIONEEL KOKEN



	STAND RICHEL VAN ONDER AF	TEMPERATUUR (°C)	TIJD IN MINUTEN (*)
HOOFDSCHOTELS			
LASAGNE	2 - 3	210 - 230	30
PATES IN DE OVEN	2 - 3	210 - 230	40
VLEES			
KALFSGEBRAAD	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
RUNDSGEBRAAD	2	210 - 240	30 - 40 / KG.
VARKENSGEBRAAD	2	170 - 200	30 - 40 / KG.
KIP	2	170 - 200	45 - 60
EEND	2	170 - 200	45 - 60
GANS - KALKOEN	2	140 - 170	45 - 60
KONIJN	2	170 - 200	50 - 60
SCHAPEBOUT	1	170 - 200	15 / KG.
GEBRADEN VIS	1 - 2	170 - 200	VOLGENS GROOTTE
PIZZA	1 - 2	210 - 240	40 - 45
PATISserie			
SCHUIMGEBAK	1 - 2	50 - 70	60 - 90
ZANDDEEG	1 - 2	170 - 200	15 - 20
CAKE	1 - 2	165	35 - 45
LANGE VINGERS	1 - 2	150	30 - 50
BRIOCHEs	1 - 2	170 - 200	40 - 45
FRUITTAARTEN	1 - 2	170 - 200	20 - 30

(*) = MET VOORVERWARMDE OVEN

KOKEN MET DE GRILL



	STAND RICHEL VAN ONDER AF	TIJD IN MINUTEN	
		AAN DE ENE KANT	AAN DE ANDERE KANT
VARKENSCOTELETTEN	4	7 - 9	5 - 7
VARKENSFILET	3	9 - 11	5 - 9
RUNDsFILET	3	9 - 11	9 - 11
LEVERsNEDEN	4	2 - 3	2 - 3
KALFSLAPJES	4	7 - 9	5 - 7
HALVE KIP	3	9 - 14	9 - 11
WORSTEN	4	7 - 9	5 - 6
GEHAKTBALLEN	4	7 - 9	5 - 6
VISFILET	4	5 - 6	3 - 4
TOAST	4	2 - 4	2 - 3



KOKEN MET WARME LUCHT



	STAND RICHEL VAN ONDER AF	TEMPERATUUR (°C)	TIJD IN MINUTEN
HOOFDSCHOTELS			
LASAGNE	2	190 - 210	20 - 25
PATES IN DE OVEN	2	190 - 210	25 - 30
RIJST OP CREOLSE WIJZE	2	190 - 220	20 - 25
VLEES			
KALFSGEBRAAD	2	150 - 170	65 - 90
VARKENSGEBRAAD	2	150 - 160	70 - 100
RUNDSGEBRAAD	2	160 - 170	65 - 90
RUNDSEFILET	2	160 - 180	35 - 45
LAMSGEBRAAD	2	130 - 150	100 - 130
ROAST-BEEF	2	170 - 180	40 - 45
GEBRADEN KIP	2	170	70 - 90
GEBRADEN EEND	2	160 - 170	100 - 160
GEBRADEN KALKOEN	2	150 - 160	160 - 240
GEBRADEN KONIJN	2	150 - 160	80 - 100
GEBRADEN HAAS	2	160 - 170	30 - 50
GEBRADEN DUIF	2	140 - 170	15 - 25
VIS	2 - 3	150 - 170	VOLGENS GROOTTE
PIZZA	2 - 3	210 - 240	30 - 50
ZOETIGHEDEN (PATISserie)			
CAKE	2 - 3	150 - 170	35 - 45
FRUITTAARTEN	2 - 3	170 - 190	40 - 50
BISCUIT	2 - 3	190 - 220	25 - 35
BRIOCHE	2 - 3	160 - 170	40 - 60
STRUDEL	1 - 2	150	25 - 35
PUDDING MET LANGE VINGERS	2 - 3	160 - 170	30 - 40
BROOD	2 - 3	190 - 210	40
TOAST	1 - 2	220 - 240	7



8. REINIGING EN ONDERHOUD

8.1 Reiniging van het glaskeramische plaat



Voor alle werkzaamheden moet de elektrische voeding van het apparaat worden uitgeschakeld.

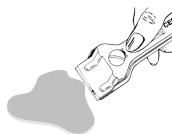


Het glaskeramische plaat moet regelmatig worden schoongemaakt, het liefst na elk gebruik, wanneer de lampjes van de restwarmte gedoofd zijn.

Eventuele lichtgekleurde sporen die veroorzaakt zijn door pannen met een aluminium bodem, kunnen worden verwijderd met een in azijn vochtig gemaakte doek.

Als er na het gebruik van de kookplaat verbrande resten achterblijven, dienen deze te worden verwijderd met het bijgeleverde schrapertje. Afnemen met water en goed drogen met een schone doek. Als het schrapertje constant gebruikt wordt, wordt het gebruik van chemische producten voor de dagelijkse reiniging van de plaat aanzienlijk teruggebracht.

Gebruik in geen geval schurende of corrosieve middelen (bijv. producten in poedervorm, ovensprays, vlekkenmiddelen en metalen sponsjes).



8.2 Reiniging van het roestvrij staal

8.2.1 Gewone dagelijkse reiniging

Gebruik voor het schoonmaken en conserveren van de roestvrij stalen oppervlakken altijd specifieke producten die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en maak hiermee het oppervlak schoon, nauwkeurig afnemen en drogen met een zachte doek of een zeem van damhertenleer.

8.2.2 Voedselvlekken of -restanten

Gebruik beslist geen metalen sponsjes of scherpe schrapers, om de oppervlakken niet te beschadigen. Gebruik normale producten voor staal, niet schurend, en maak eventueel gebruik van houten of kunststof werktuigen. Nauwkeurig afnemen en drogen met een zachte doek of een zeem van damhertenleer. Zorg ervoor dat er in de oven geen etensresten op suikerbasis (bijv. jam) opdrogen. Als deze substanties te lang opdrogen in de oven zouden ze de emailbekleding van de binnenkant van de oven kunnen beschadigen.



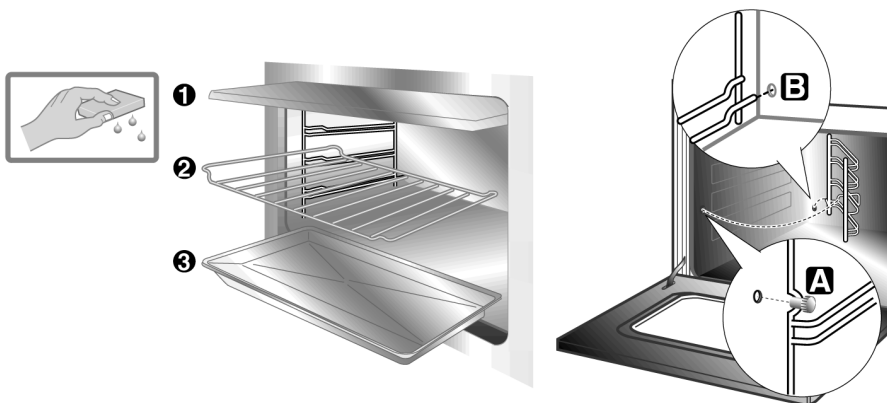


8.3 Reiniging van de oven (zonder zelfreinigende panelen)



Om de oven in goede staat te houden, moet hij regelmatig worden schoongemaakt, nadat hij is afgekoeld. Haal alle delen die verwijderd kunnen worden, weg.

Verwijder de zijgeleiders door de ringmoer **A** los te schroeven en hem uit de opening aan de achterkant **B** te halen.



- Maak de ovenroosters en de geleiders aan de zijkanten schoon met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen, neem hen af en maak hen droog.
- maak de binnenwanden van de oven schoon met een zachte doek die vochtig gemaakt is in een ammoniakoplossing, neem hen af en maak hen droog. Als er nog vlekken of verkleuringen zichtbaar blijven, leg dan een in ammoniak gedompelde doek op de bodem van de oven, sluit de deur en was de oven na enkele uren met warm water en een vloeibaar reinigingsmiddel, neem hem af en maak hem droog.



8.3.1 Zelfreinigende Panelen

De oven is uitgerust met panelen met continu zelfreinigend email. Dergelijke panelen maken het schoonmaken van de oven veel eenvoudiger en u bent verzekerd van een langdurige goede werking.

8.3.2 Gebruik van de zelfreinigende panelen

Om alle voedselresten en onprettige luchtjes uit de binnenkant van de oven te verwijderen wordt het aanbevolen om van tijd tot tijd het apparaat 30 tot 60 minuten lang leeg te laten werken op een temperatuur van minimaal 200°C. Dit zal de zelfreinigende panelen in staat stellen om de aanwezige resten te verbranden die, als de oven is afgekoeld, met een vochtige spons kunnen worden verwijderd.

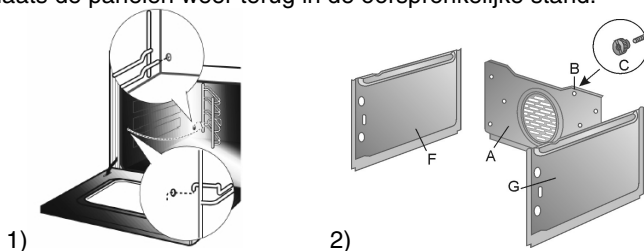
8.3.3 Onderhoud van de zelfreinigende panelen

Voor het schoonmaken van de zelfreinigende panelen raden wij het gebruik van schuurmiddelen en gewone detergents af. Beperk u tot een vochtige doek om de bijzondere karakteristieken van het email dat de panelen bedekt niet aan te tasten.

8.3.4 Demontage van de zelfreinigende panelen

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en ga als volgt te werk:

1. Verwijder de roosters aan de zijkant (fig. 1);
2. Trek de zijpanelen "F" en "G" eruit (fig. 2);
3. Verwijder het paneel aan de achterkant "A" na eerst de ring met schroefdraad "C" te hebben losgedraaid (fig. 2);
4. Plaats de panelen weer terug in de oorspronkelijke stand.



8.4 Ruit van de deur

Het wordt geadviseerd deze altijd goed schoon te houden. Gebruik absorberend keukenpapier of was de ruit, in geval van hardnekkig vuil, met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



9. BUITENGEWOON ONDERHOUD

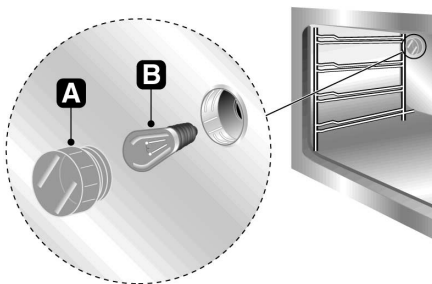
De oven vereist zo nu en dan kleine onderhoudsingrepen of vervanging van onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, zoals pakkingen, lampjes, enz. Hier volgen de specifieke instructies voor alle ingrepen van deze aard.



Voor de werkzaamheden moet altijd de elektrische voeding naar het apparaat worden uitgeschakeld.

9.1 Vervanging van het lampje van de verlichting

Het beschermingsdeksel **A** wegnemen. door het los te vijzen tegen de wijzers van de klok in, de lamp **B** vervangen met een andere van hetzelfde type. Het beschermingsdeksel **A** terugplaatsen.

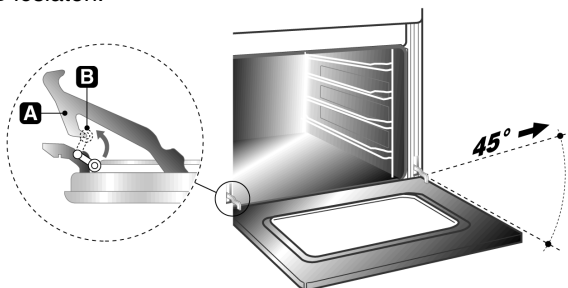


Uitsluitend lampen voor ovens gebruiken (T 300°C).



9.2 Demontage van de deur

De deur aan de twee zijden met beide handen vastnemen dicht bij de scharnieren **A** en de krukken **B** opheffen. De ovendeur naar boven opheffen door een hoek van ongeveer 45° te vormen en ze eruit trekken. Om de deur terug te plaatsen, de scharnieren **A** in de daartoe bestemde gleuven plaatsen, ze vervolgens naar beneden toe laten steunen en de krukken **B** loslaten.



9.3 Pakking ovendeur

De pakking van de deur kan worden verwijderd om de ovens accuraat schoon te maken. Alvorens de pakkingen te verwijderen moeten de ovendeuren worden gedemonteerd zoals eerder beschreven. Til, als de deur verwijderd is, de lipjes op de hoeken op, zoals te zien is op de afbeelding.

