

# **M-SYSTEM**

*FK 95*

*FNK 95*

**CE**

## **GLASKERAMISCHE FORNUIS**

Gebruiks-en  
Installatievoorschriften

## **GLASKERAMIK ELEKTROHERDE**

Gebrauchsanweisung  
Installationsanleitung

## **COCINA VITROCERAMICA**

Instrucciones de uso  
Consejos para la instalación

## **VITROCERAMIC COOKER**

Instruction for the use  
Installation advice

Nederlands

**Gebruiks-en installatievoorschriften**

Bladzijde 3

Deutsch

**Gebrauchsanweisung Installationsanleitung**

Seite 35

Español

**Instrucciones de uso - Consejos para la instalación**

Página 67

English

**Instruction for the use - Installation advice**

Page 99

*Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,*

*U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.*

*De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.*

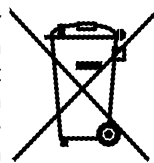
*Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.*

*Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.*

*Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationnel gebruik van het toestel.*

## **BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC.**

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



## BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is.

Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.

De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiële bron van gevaar.

- Probeer nooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids- en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.

## WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

In het bijzonder:

- raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
- gebruik het toestel nooit als u blootvoets bent.
- vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

### EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:

- Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk "ONDERHOUD".
- Plaats de roosters en de druippan.
- Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
- Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

---

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Herdplatte wurde nach folgenden Vorschriften entwickelt, konstruiert und verkauft:

- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie "Niederspannung" 73/23;
- Sicherheitsbestimmungen der EWG-Richtlinie "EMC" 89/336;
- EWG-Richtlinie 93/68.

## BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

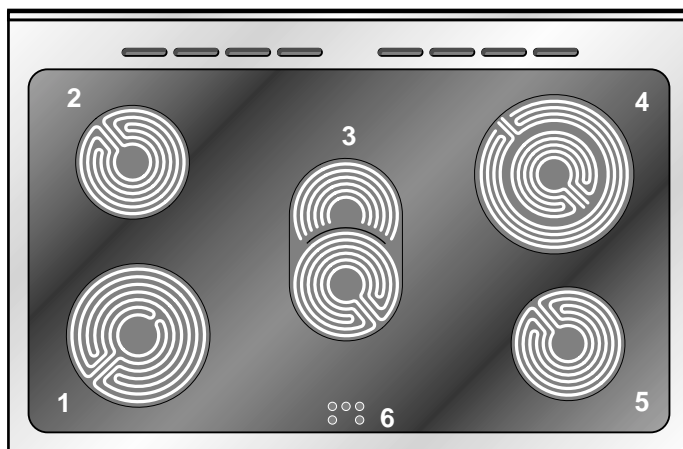
- **Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.**
- Na het gebruik dient u zich ervan te verzekeren dat u de knoppen in de "off" stand heeft gedraaid.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- **Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte delen niet aan.**
- **Laat kinderen niet in de buurt van het apparaat komen wanneer dit werkt.**
- Sommige toestellen worden geleverd met beschermfolie op de stalen en aluminium delen. Verwijder de beschermfolie voordat u het toestel in gebruik neemt.
- **Brandgevaar!** Bewaar geen brandbaar materiaal in de oven, boven de glaskeramische kookplaat of in de lade van het apparaat.
- Zorg dat de voedingskabels van andere apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanraking kunnen komen met de kookplaat of klem raken tussen de ovendeur.
- Bedek de ovenwanden niet met aluminiumfolie. Zet een bakplaat of de opvangbak niet op de bodem van de ovenruimte.
- Zorg dat er geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat kunnen vallen. Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact nemen en de Servicedienst bellen.
- Kras de kookplaat niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak.
- **Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilig maakt.**
- De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor schade aan personen en zaken die te wijten is aan een fout of oneigenlijk gebruik van het apparaat.
- Alle onderdelen van dit apparaat zijn recyclebaar. Volg de plaatselijke milieuwetgeving wanneer u deze afdankt. Snijd de voedingskabel af voordat u het apparaat afdankt.

### **BELANGRIJK:**

**Dit kooktoestel is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedsel in een huishoudelijke omgeving en is niet geschikt voor commercieel gebruik.**

**Dit kooktoestel heeft een ingebouwde koelventilator: het geluid van de koelventilator is te horen wanneer de oven of de grill in werking is.**

# 1 - KOOKTAFEL



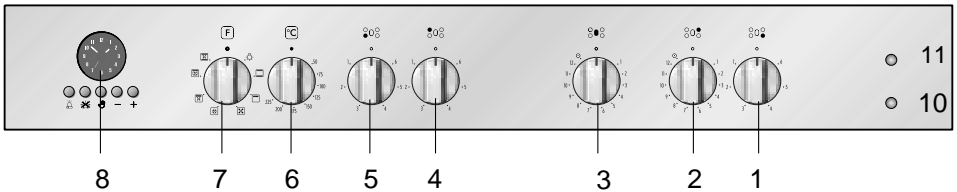
Afb. 1.1

## ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Zone 3 circuits	Ø 180	1700 W
2. Zone 3 circuits	Ø 145	1200 W
3. Doppele kookzone (ovaal)	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4. Doppele kookzone	Ø 210/120	2100/700 W
5. Zone 3 circuits	Ø 145	1200 W
6. Controlelampje "plaat warm"		

**Waarschuwing:** Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact nemen en de Servicedienst bellen.

## 2 - BEDIENINGSPANEEL



Afb. 2.1

### BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
2. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
3. Bedieningsknop kookplaat centraal
4. Bedieningsknop kookplaat linksachter
5. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
6. Regelknop oventhermostaat
8. Elektronische klok/programmeur

### Lampes de contrôle:

10. Controlelampje oventhermostaat
11. Controlelampje kookplaat aan

## 3 - KERAMISCH KOOKVLAK - GEBRUIKSAANWIJZING

Het glaskeramische oppervlak van de kookplaat geleidt warmte zeer goed in de verticale richting, waardoor de warmte van de elementen onder het oppervlak snel wordt overgedragen aan de pannen die op de kookzones staan.

De warmte verspreidt zich daarentegen vrijwel niet in de horizontale richting, waardoor het glaskeramische oppervlak op een paar centimeter afstand van de kookzones "koud" blijft.

De 5 kookzones komen overeen met de donkere cirkels op het kookplaatvlak.

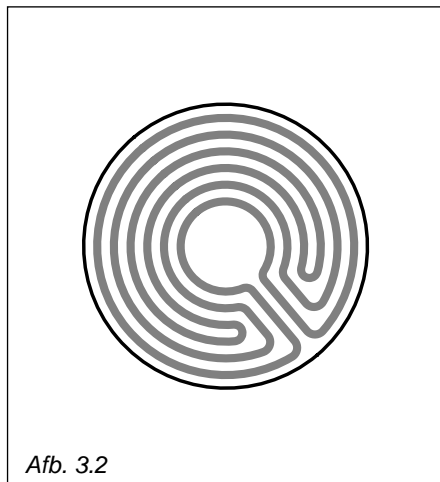
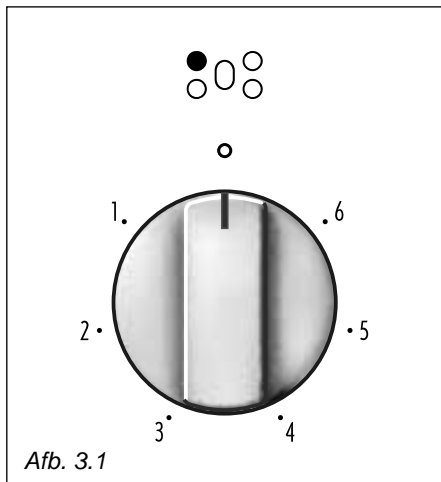
### **BELANGRIJKE OPMERKING:**

De verwarmingselementen zijn uitgerust met een ingebouwde temperatuurbegrenzer die de elementen bij iedere instelling IN/UIT schakelen om oververhitting van het glaskeramische oppervlak te voorkomen.

Door het gebruik van ongeschikte pannen en/of een foute plaatsing van de pannen zal de temperatuurbegrenzer dikwijls schakelen en het kookresultaat minder goed zijn.

### **BEDIENINGSKNOP KOOPLAAT MET 3 VERWARMINGSELEMENTEN**


De kookplaat waaronder zich 3 verwarmingselementen bevinden (Afb 3.2), wordt bediend door een schakelaar met 6 standen (0÷6) Afb 3.1.

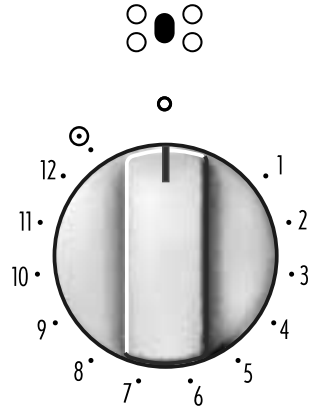


## DOPPELE KOOKZONES

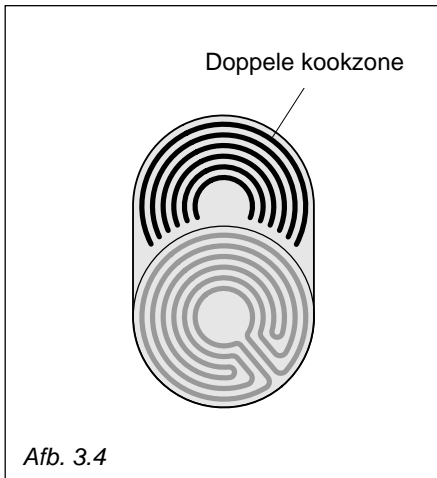
De eerste kookzone is aangegeven door de cirkel op het keramische oppervlak.

Het verwarmingselement van de eerste kookzone wordt bediend door een traploze vermogenregelaar met werkstanden van 1 (laagste temperatuur) t/m 12 (hoogste temperatuur).

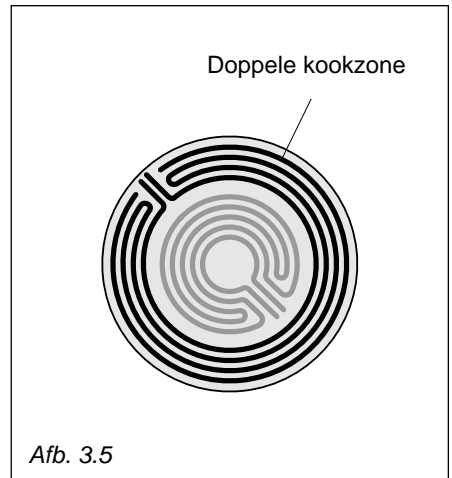
De dubbele kookzone kan alleen worden ingeschakeld wanneer de eerste kookzone op het hoogste vermogen is geregeld door de bedieningsknop op het symbool te draaien .



Afb. 3.3

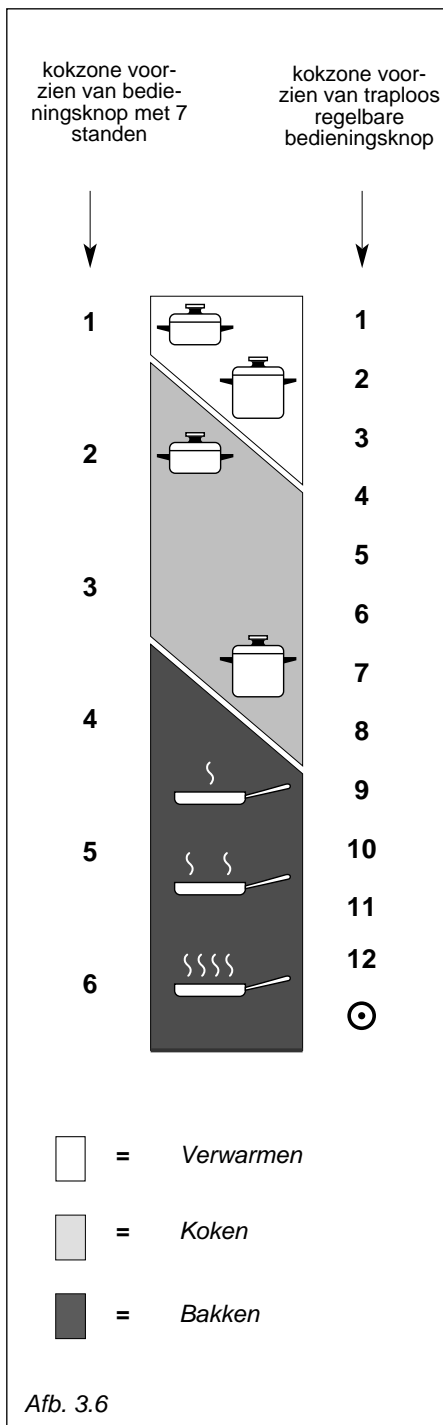


Afb. 3.4



Afb. 3.5

## KOOKTIPS



Stand knop		KOOKTYPE
0	0	Uit.
1	1	Om te smelten (boter, chocolade). Om schotels warm te houden.
2	2	
2	2 3 4	Om eetwaren warm te houden of kleine hoeveelheden vloeistof op te warmen.
3	4 5 6	Om grotere hoeveelheden vloeistof op te warmen; om sausen of room in te koken.
3	6	Aan de kook brengen van eetwaren, stoofpot, soepen, stomen.
4	7	
4	7 8	Deegwaren, rijst in open kookpan, schnitzels.
4	8	Aan de koken brengen van grote hoeveelheden, snelle grillades.
5	9 10	
6	11 12	Frituren, frieten, steaks, beignets.
	☉	Voor het inschakelen van het buitenste verwarmings-element (alleen bij dubbele kookzones)

Als u uw fornuis enkele keren heeft gebruikt, vindt u snel de ideale stand voor elk van uw eetwaren.

## CONTROLELAMPJE "PLAAT WARM"

Aan de voorzijde van het keramische kookvlak bevinden zich 4 controlelampjes die elk verbonden zijn met een kookplaat.

Als de temperatuur van de kookzone meer dan 60°C bedraagt, gaat het verklikkerlampje aan om aan te duiden dat de plaat warm is.

Dit verklikkerlichtje blijft branden, ook al wordt de warmtebron uitgeschakeld, om aan te geven dat de plaat nog warm is in deze kookzone.

De restwarmte blijft een tijdje aanhouden nadat de overeenkomstige warmtebron werd uitgeschakeld.

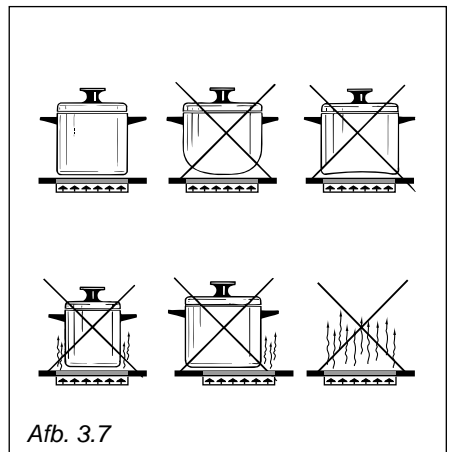
### **Leg dus nooit uw handen op de kookzone en, vooral, hou kinderen uit de buurt.**

Het verklikkerlampje dooft automatisch als de temperatuur van de kookzone onder 60°C daalt.

## Tips om goed en snel te koken:

- Om de kooktijd in te korten, zet u de schakelaar even op zijn maximum en daarna draait u hem in de gepaste stand.
- Gebruik recipiënten met een platte bodem. De bodem van de recipiënt moet bij voorkeur dezelfde (of een iets grotere) diameter hebben als de kookzone, met het oog op een maximale benutting van de energie.
- Aangezien de kookzone enige tijd warm blijft na het uitdoven van het vuur, kan het vuur enkele minuten vóór het einde van de kooktijd worden uitgezet. De restwarmte van de vitroceramische plaat volstaat dan om het kookproces te beëindigen.  
De zijpanelen zijn omkeerbaar en als het email beschadigd is, kunnen ze opnieuw worden gebruikt aan de ommezijde.
- Kook met het deksel op de pan als dat mogelijk is, om energie te sparen.
- Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.

**Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet.  
Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.**



## RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer welke knop de gekozen kookzone bedient voordat u aan de knoppen draait. Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aan zet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Gebruik geen pannen van gietijzer. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- Pannen met een aluminium bodem kunnen zilverkleurige strepen en vlekken op de kookplaat achterlaten.
- Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.
- Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz. zorgvuldig met afwasmiddel.
- Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. **Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.**
- Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. **Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**
- Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
- Denk erom dat de kookzones tamelijk lang (ca. 30 minuten) warm blijven nadat deze zijn uitgezet.
- **Neem de stekker van het komfoor uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen. Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

## REINIGING

Vooraleer u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is.

**Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.**

Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet.

Verwijder stof met een vochtige doek.

U kan ook gebruik maken van niet schurende of niet corrosieve detergents.

Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete producten.

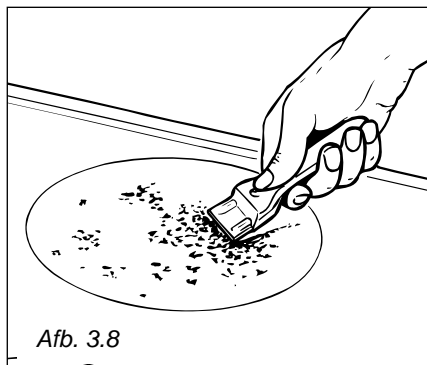
Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gsmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden.

Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookplaat onherroepelijk beschadigen.

Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

### OPGELET: HEEL BELANGRIJK!

Ingeval van schoonmaak van de plaat in glaskeramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glaskeramiek oppervlak niet beschadigd wordt.



Afb. 3.8

## 4 - ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

### Opgelet :

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.




### ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– Onderweerstand	1725 W
– Bovenweerstand	1725 W
– Grillweerstand	2500 W
– Ringvormige weerstand	2500 W
– Ventilatiemotor	25 W
– Ovenlamp	15 W

### OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 225°C) in de standen  en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

### WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

### WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convectie

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

d. door straling

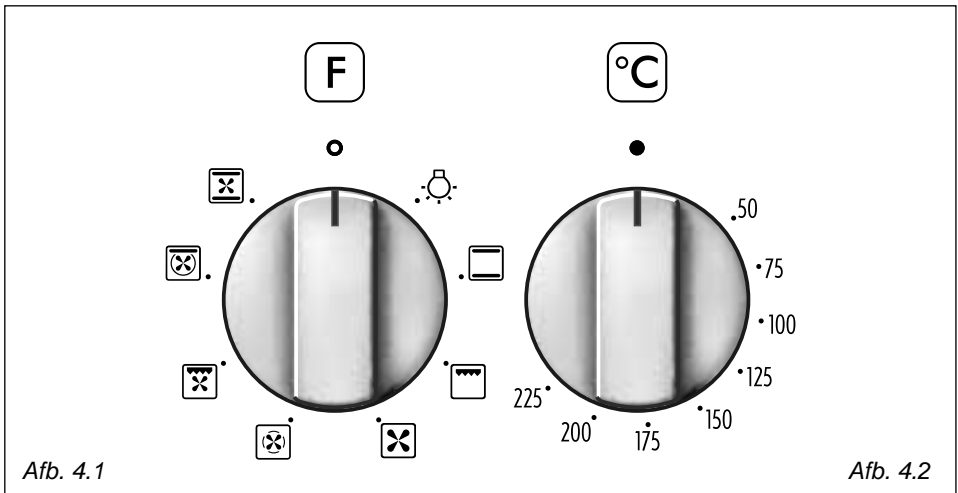
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie

Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1

Afb. 4.2

## THERMOTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

## BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

### VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje (15 W) op. De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.

### TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 225 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

### Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargemaakt moeten worden.

Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



## ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.

**De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.**

**Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.**

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Gebruik van de grill"

### **Aangeraden Gebruik:**

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



## ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.

Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

### **Aangeraden Gebruik:**

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.

Ongeveer één uur per kilo.

De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



## KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

### **Aangeraden Gebruik:**

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.

Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



## KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

**Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.**

**Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.**

**Houd kinderen weg van de oven.**

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN" .

### **Aangeraden Gebruik:**

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruid moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



## WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.

De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

### **Aangeraden Gebruik:**

Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



## KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.

De boven- en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie. De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 ° C met de thermostaatknop.

### **Aangeraden Gebruik:**


Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.

Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

## KOOKWENKEN

### STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- a. de schakelaar op stand  plaatsen;
- b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- c. de druiplaat met warm water vullen;
- d. de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtballen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

### VERBETEREN



De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

### BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 °C .
- de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

## SIMULTAAN KOKEN

De standen  en  de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.


Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdsparing.

## ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

**De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.**

**Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.**

**Houd kinderen weg van de oven.**

## KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

**Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.**

**De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.**

**Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.**

**Houd kinderen weg van de oven.**

## KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.






GERECHTEN	TEMPERATUUR
Savoiegebakjes	150°
Chocoladecake	150°
Rijst in de oven	150°
Konijnepastei	175°
Kaassoufflé	175°
Rundsvlees met uitjes	175°
Macaronikrans	175°
Vier-vierde gebak	175°
Karamelvla	175°
Gevulde tomaten	200°
Pizza	200°
Zeebrasem met uitjes	200°
Forel met amandelen	200°
Wijting in de oven	200°
Eend	200°
Aardappelen in de oven	200°
Appeltaart	200°
Soezendeeg	200°
Geroosterde paprika's	200°
Kalfskotelet	200°
Varkenskotelet	200°
Lamskotelet	225°
Kalfsgebraad	225°
Kippegebraad	225°
Appelen in de oven	225°
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°
Omelet	225°
Rundsgebraad	225°
Lamsbout	225°
Lamsschouder	225°
Gegratineerde macaroni	225°

## 5 - ELETRONISCHE KLOK/PROGRAMMEUR

De elektronische klok/programmeur is een inrichting die de volgende functies groepeert, die met een enkele hand kunnen geprogrammeerd worden:

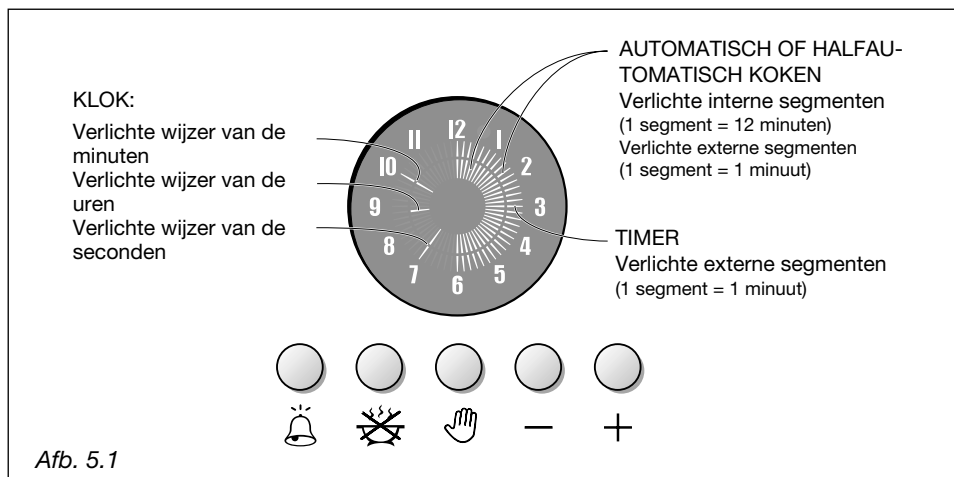
- Klok 12 uren met verlichte wijzers (uren, minuten en seconden).
- Timer (tot 60 minuten).
- Programma voor automatisch koken in de oven. Aanschakeling op het geprogrammeerde uur (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van de programmering) en automatische uitschakeling na de geprogrammeerde kooktijd (max. 6 uren).
- Programma voor halfautomatisch koken in de oven. Automatische uitschakeling van de oven na de geprogrammeerde kooktijd (max 6 uren).

### Beschrijving van de drukknoppen:


-  Timer
-  Kooktijd/Uur van einde kooktijd
-  Uurregeling/Annulering programma's
-  Vooruitgaan van de cijfers van alle functies
-  Achteruitgaan van de cijfers van alle functies

**Opmerking:** De programmering (met een enkele hand) wordt uitgevoerd door te drukken op de toets die overeenstemt met de gewenste functie, en nadat men deze heeft losgelaten, is het voldoende binnen de 7 seconden de tijd te beginnen instellen met de toetsen  $\oplus$  of  $\ominus$ .

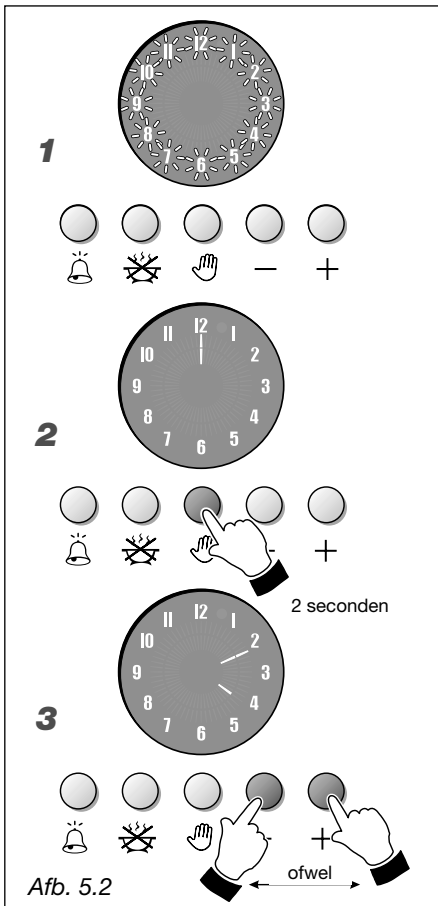
De klok/programmeur wordt op nul afgesteld bij iedere onderbreking van de elektrische energie.



## KLOK (Afb. 5.2)

1. Afb. 5.2 - Bij de eerste elektrische aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, zullen alle nummers van de programmeur knipperen.
2. Afb. 5.2 - Om het uur te regelen, de toets  indrukken gedurende een seconde; de wijzer zal aangaan op de 12.
3. Afb. 5.2 - Binnen de 7 seconden de drukknop  $\oplus$  of  $\ominus$  indrukken om de verlichte uur- en minutenwijzers te regelen. Wanneer de regeling beëindigd is, zal de verlichte secondenwijzer verschijnen.


**Opmerking: De regeling van de klok houdt de op nul afstelling in van eventuele programma's in uitvoering of van ingestelde programma's.**




## MANUEEL KOKEN ZONDER PROGRAMMEUR (Afb. 5.3)

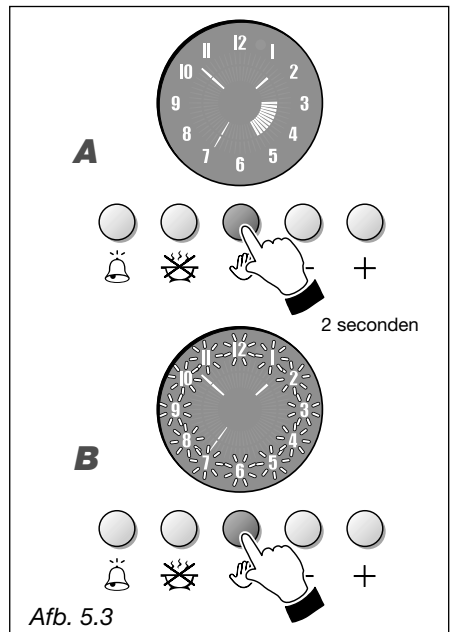
Om de oven manueel te gebruiken, d.w.z. zonder de hulp van de programmeur, mogen de nummers niet knipperen of mag er geen enkel intern verlicht segment aan zijn (er mogen geen halfautomatische of automatische kookprogramma's ingesteld zijn).

A. Afb. 5.3 - Programmeur met ingesteld programma.

Om het programma te annuleren, gedurende 2 seconden de drukknop  indrukken; de interne verlichte segmenten zullen uitgaan.




B. Afb. 5.3 - Programmeur met knippende nummers (deze omstandigheid doet zich voor na de uitschakeling van het geluidssignaal van einde kooktijd). De drukknop  indrukken. De nummers worden stabiel en de programmeur zal overgeschakeld worden naar manueel.

**Opgelet: Op het einde van het koken de oven manueel uitschakelen en hierbij onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat naar de stand van uit (OFF) draaien.**



## TIMER (Afb. 5.4)

De functie timer bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal dat kan afgesteld worden voor een maximum tijd van 60 minuten.

1. Afb. 5.4 - Om de tijd in te stellen, drukken op de drukknop .
2. Afb. 5.4 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop  tot de externe segmenten aangaan die overeenstemmen met de gewenste tijd (ieder segment stemt overeen met 1 minuut). Indien de gewenste tijd verstreken is, drukken op de drukknop  tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.4 - Het aftellen begint onmiddellijk en wordt gevisualiseerd door een verlichte wijzer die draait tegen de wijzers van de klok en die bij iedere toer (1 minuut) een segment zal uitschakelen.

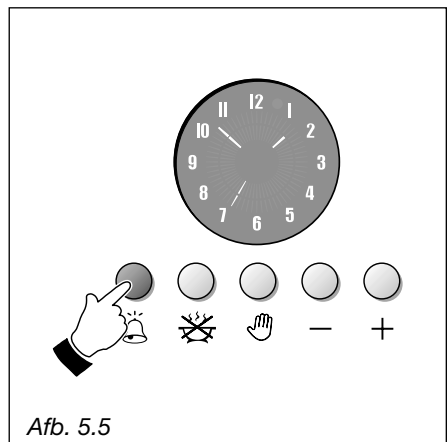
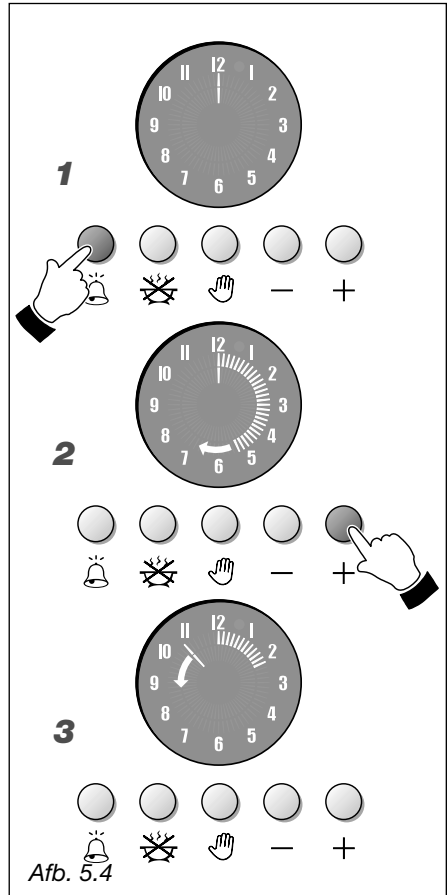
Tijdens het aftellen is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door te drukken op de toetsen  of ; om het aftellen op nul af te stellen, drukken op de toets ; tot aan het uitgaan van alle aangeschakelde externe sectoren).

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden dat onderbroken kan worden door te drukken op een willekeurige drukknop. Het display visualiseert opnieuw het uur.

Om de klok te visualiseren tijdens het aftellen, een ogenblik de drukknop  (afb. 5.5); om opnieuw het aftellen te visualiseren, terug een ogenblik de drukknop  indrukken.




**Opmerking:** De functie timer kan ook ingesteld worden indien er een halfautomatische of een automatische kooktijd in uitvoering is.

**OPGELET:** De functie timer schakelt de oven niet automatisch uit op het einde van de tijd ingesteld door de timer. De oven manueel uitschakelen door de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat te draaien naar de stand van uit (OFF).






## HALFAUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.6)

Dient om de oven automatisch uit te schakelen nadat de gewenste kooktijd verstreken is.


1. Afb. 5.6 - Om de kooktijd in te stellen (max 6 uren) drukken op de drukknop , de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.6 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop  en een verlichte wijzer (zoals die van de minuten en de seconden) wordt geactiveerd. Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop  indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.6 - Na 7 seconden zullen de aangeschakelde interne segmenten zich gaan plaatsen op het huidige uur en hierbij de geprogrammeerde kooktijd aanduiden.
4. De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat (zie specifieke hoofdstukken). De oven zal onmiddellijk aangaan en wanneer de ingestelde tijd verstreken is, zal hij automatisch uitgaan.


Tijdens het koken zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen geleidelijk uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten).

Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst de toets  en vervolgens de toetsen  of  in te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

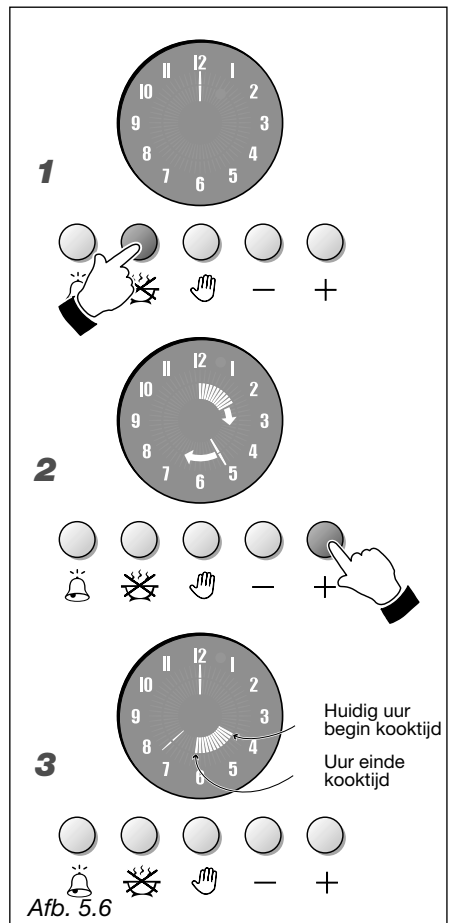
Om het geluidssignaal uit te schakelen, een willekeurige drukknop indrukken.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop .

Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door de drukknop  gedurende 2 seconden in te drukken.

**Opgelet:** Op het einde van het halfautomatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

**Opgelet:** De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - Afb. 5.9).



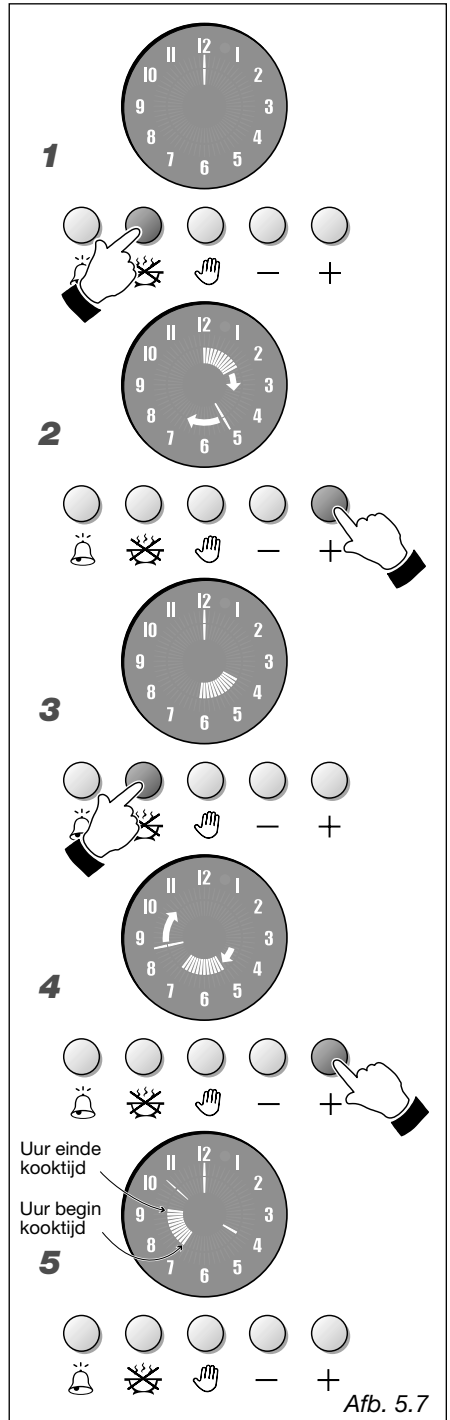
## AUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.7)

Dient om de oven aan te schakelen op een voorinsteld uur en automatisch uit te schakelen nadat de geprogrammeerde kooktijd verstreken is. Om in de oven te koken in automatisch, moet men:




- De kooktijd instellen (max 6 uren).
- Het uur van einde kooktijd instellen (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van programmering).
- De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen.

Deze operaties worden op de volgende manier uitgevoerd:

1. Afb. 5.7 - De kooktijd instellen door te drukken op de drukknop , de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden de drukknop  indrukken en er wordt een verlichte wijzer geactiveerd (zoals die van de minuten en de seconden). Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop  indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden nogmaals op de toets  drukken; de aangeschakelde interne segmenten zullen zich op het huidige uur gaan plaatsen.
4. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden drukken op de toets  tot de aangeschakelde segmenten verplaatst worden op het uur waarop men het koken wenst uit te voeren. Indien het gewenste uur overschreden is, drukken op de drukknop  tot de regeling is uitgevoerd.
5. Afb. 5.7 - Na 7 seconden worden de wijzers van de klok terug gevisualiseerd en de aangeschakelde segmenten duiden de kooktijd aan.
6. De temperatuur en de kookfunctie instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven (zie specifieke hoofdstukken). Nu is de oven geprogrammeerd en zal aangaan en aan blijven voor de tijd aangeduid door de verlichte segmenten, nadien zal hij automatisch uitgaan.





Wanneer het koken begint, zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten).

Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst op de toets  en vervolgens op de toetsen  of  te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

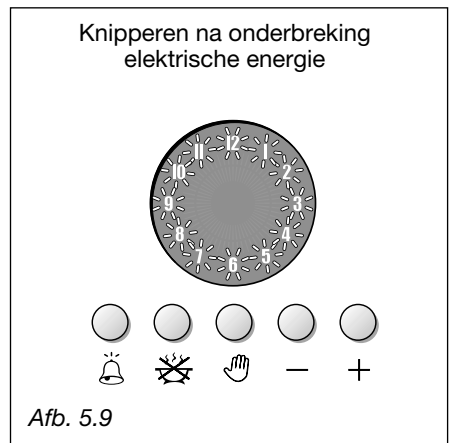
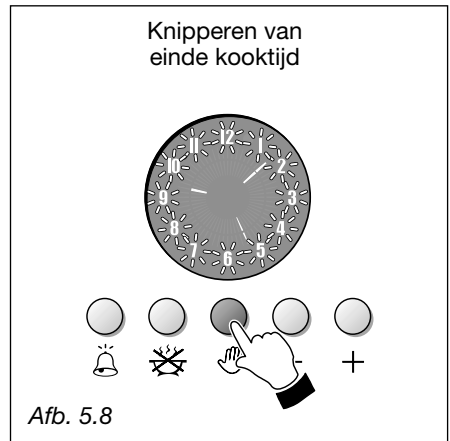
Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukken op een willekeurige drukknop.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop .

**Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door te drukken op de drukknop  gedurende 2 seconden.**

**Opgelet:** Op het einde van het automatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

**Opgelet:** De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt signaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - afb. 5.9).



## 6 - ONDERHOUD

**Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**

### **Let op**

**Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.**

**Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.**

## **ROESTVRIJSTALEN DELEN**

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.

Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

**Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.**

## **EMAIL**

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven.

Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.

Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

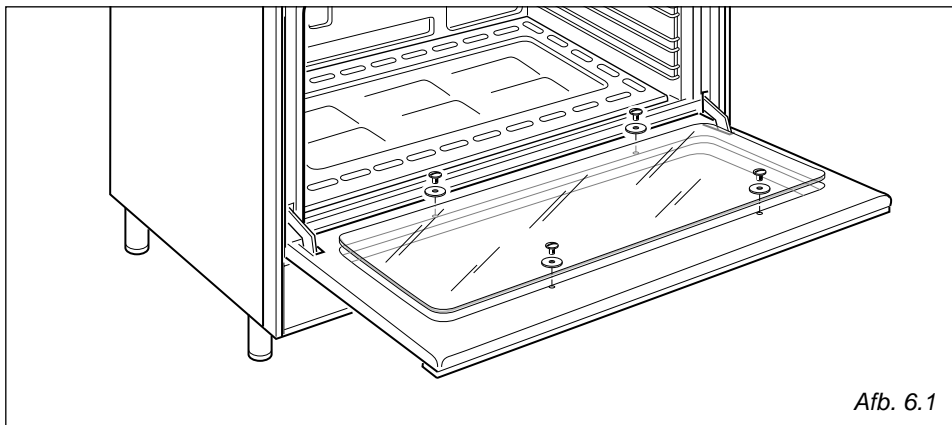
## **GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT**

– Bladzijde 12

## **VERVANGING VAN DE OVENLAMP**

Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.

Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.



Afb. 6.1

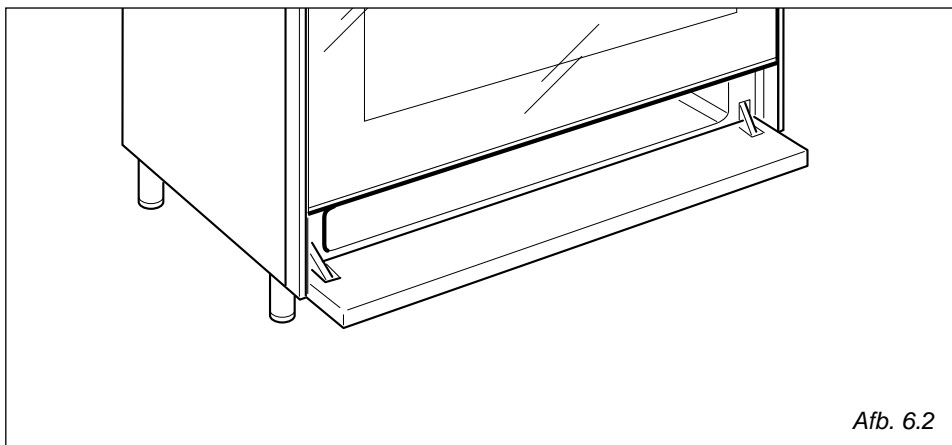
## OVENDEUR

De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingsschroeven losdraaien (Afb. 5.6).

## SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.2).

**Zet geen ontvlambare materialen in de accessoiresvak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.**



Afb. 6.2

## OVEN

De oven moet na elk gebruik worden gereinigd met de gepaste produkten.

De oven 30 minuten op volle kracht laten werken kan het verwijderen van vetvlekken vereenvoudigen.

Niet het minste ingrijpen is hier vereist.

Als het vet weerbarstig is, kan men de reinigingsduur verlengen door de lege oven op maximum temperatuur te laten branden.

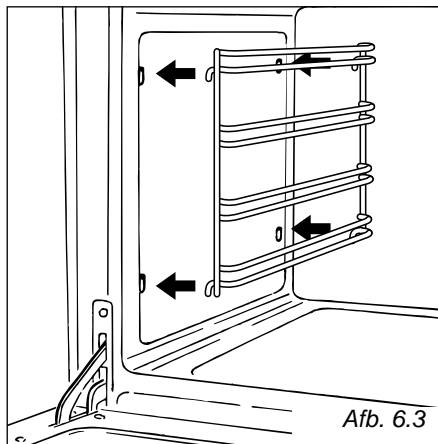
Nooit detergent gebruiken die bijtende stoffen bevat om beschadiging van de zelfreinigende bekleding te vermijden.

## MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

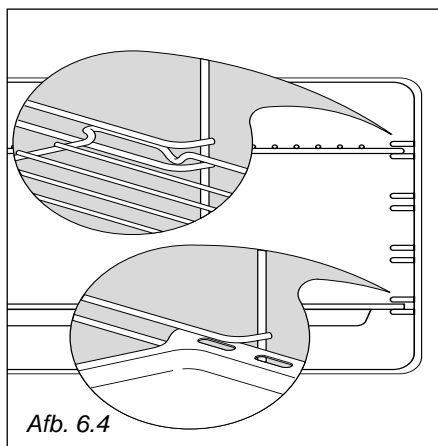
- Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 6.3)
- Schuif de vetvanger en het rooster in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 6.4).
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.

## OVENPLAAT

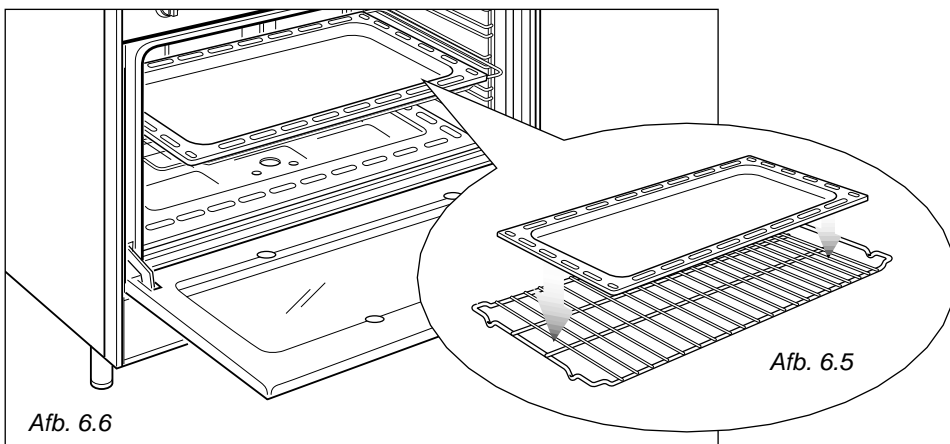
De ovenplaat moet correct op de steunen geplaatst worden (Afb. 6.5) en daarna over de zijgeleiders geschoven worden (Afb. 6.6).



Afb. 6.3



Afb. 6.4



Afb. 6.5

Afb. 6.6

## DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

- De ovendeur volledig openen (Afb. 6.7A).
- De vastzetting inhaken in de pen van de linker- en rechterscharnier (Afb. 6.7B).
- Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 6.7.
- De deur een klein beetje openen, loshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 6.7C).
- Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 6.7D).
- Leg de deur op een zacht oppervlak.
- Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.

