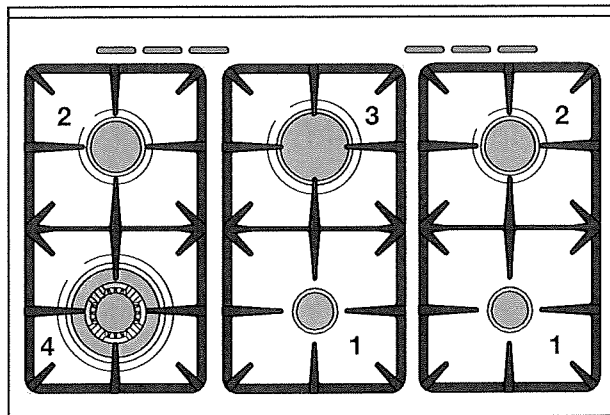


1 - KOOKTAFEL



Afb. 1.1

ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

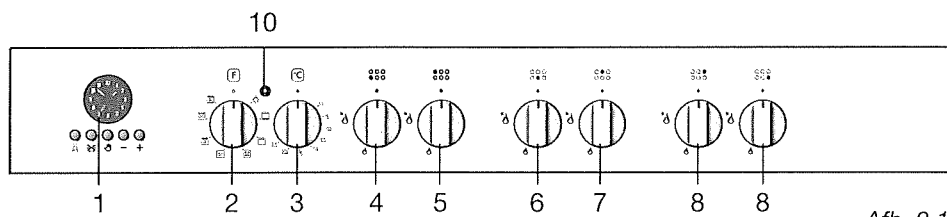
1. Snelkookplaat (A)	1,00 kW
2. Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
3. Snelle brander (R)	3,00 kW
4. Superbrandr met driedubbele krans (TC)	3,50 kW

OPMERKING:

✓ Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.

✓ Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 6.1 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

2 - KNOPPENBORD



Afb. 2.1

KNOPPENBORD

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Elektronische klok/programmeur
2. Keuzeknop voor de bediening van de oven
3. Thermostaatknop
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Bedieningsknop brander links achter
6. Bedieningsknop brander middenvoor
7. Bedieningsknop brander middenachter
8. Bedieningsknop brander rechts achter
9. Bedieningsknop brander rechts voor

Controlelampje:

10. Controlelampje oven

3 - KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1). Door het merkteken op de knop rechttoever de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- merkpunt ● : gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- merkpunt  : vol debiet (brander op maximum)
- merkpunt  : vertraagd debiet (brander op minimum)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

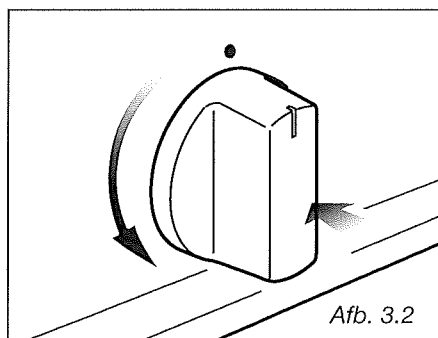
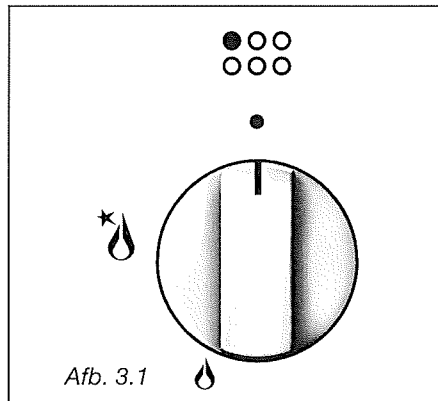
Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid. Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.

ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Modellen zonder het apparaat van de veiligheidsklep

Om de branders aan te steken:


- 1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam ) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is. (Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).
- 2 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.



ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Modellen met het apparaat van de veiligheidsklep

Om de branders aan te steken:

- 1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam ) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.
(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).
- 2 – Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
- 3 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand ● **draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.**

Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken, wanneer de knop in de stand van het maximumdebiet staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).

KEUZE VAN BRANDERS

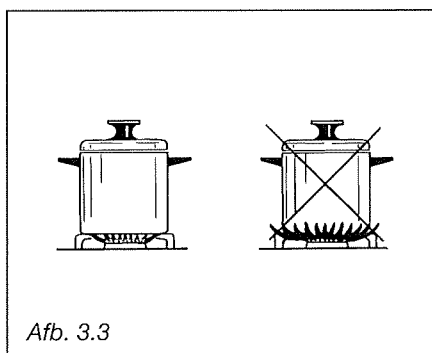
De positie van de branders staat aangegeven op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende kleur of grafisme duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.

De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

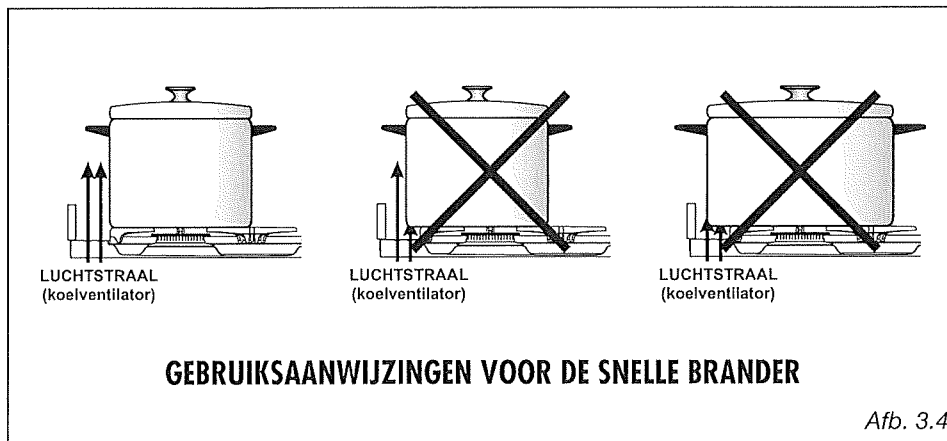
Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN
Hulpbrander	12 - 14 cm
Half-snelle	16 - 24 cm
Snelle	24 - 24 cm
Driedubbele kroon	26 - 28 cm

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem



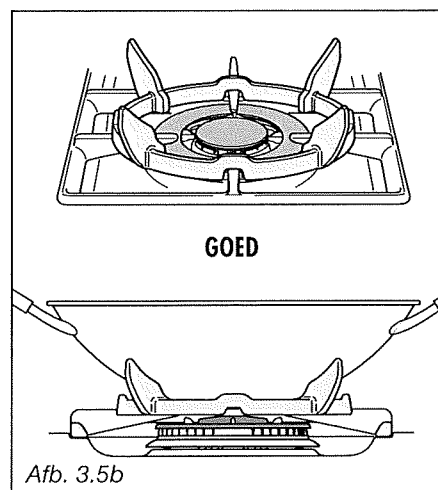
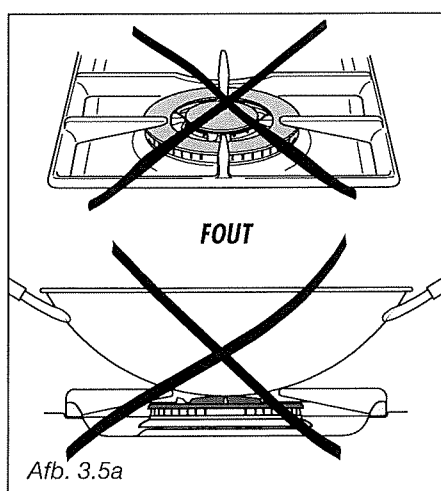
Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.



GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE DRIEVOUDIGE BRANDER (Afb. 3.5a - 3.5b)

Plaats een pan met een platte bodem rechtstreeks op de pannendrager.

Wanneer u een WOK pan gebruikt, moet u de meegeleverde standaard op de brander plaatsen om een slechte werking van de drievoudige brander te voorkomen (Afb. 3.5a - 3.5b).



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.

Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

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

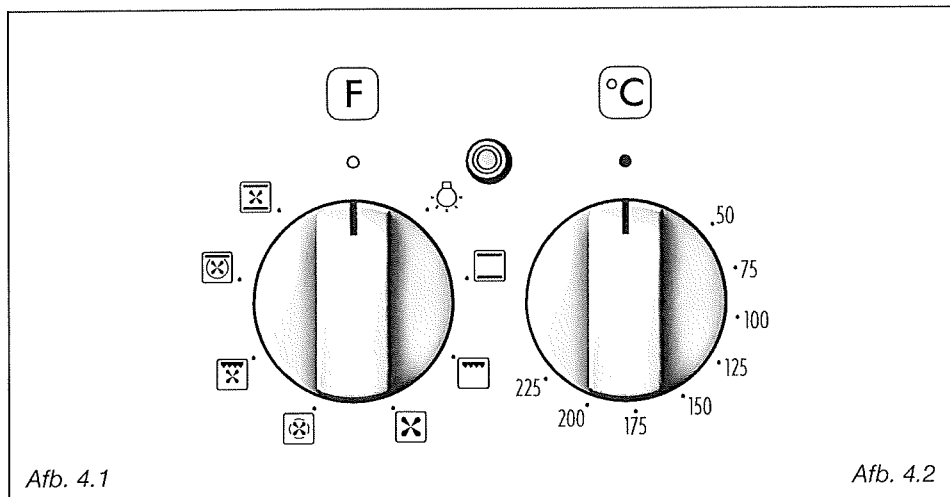
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

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.



THERMOSTAAT (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 gaargekookt 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 INGEVROREN 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 oververwarmd 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 gebruikt moet worden om het vleesap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEN

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.



5 - ELETRONISCHE KLOK/PROGRAMMEUR

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

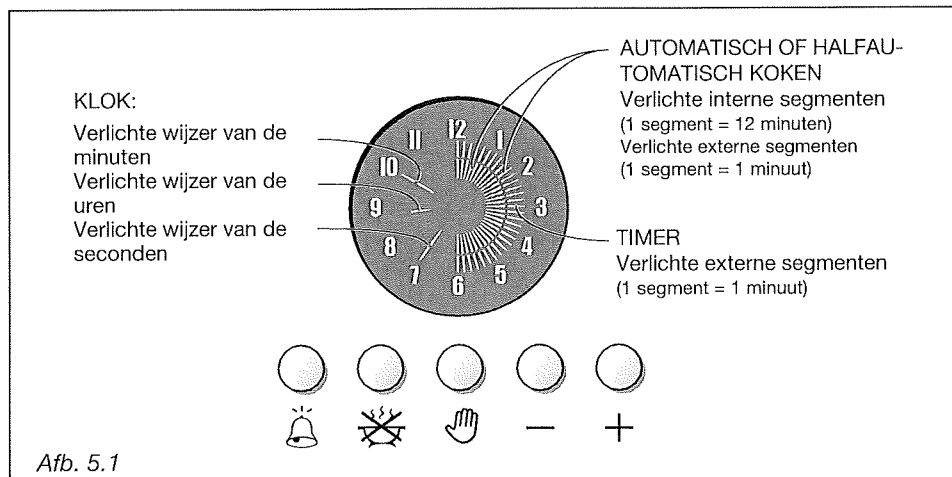
- Klok 12 uren met verlichte wijzers (uren, minuten en seconden).
- Timer (tot 60 minuten).
- Programma voor automatisch koken in de oven. Aanschakeling op het geprogrammeerde uur (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van de programmering) en automatische uitschakeling na de geprogrammeerde kooktijd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

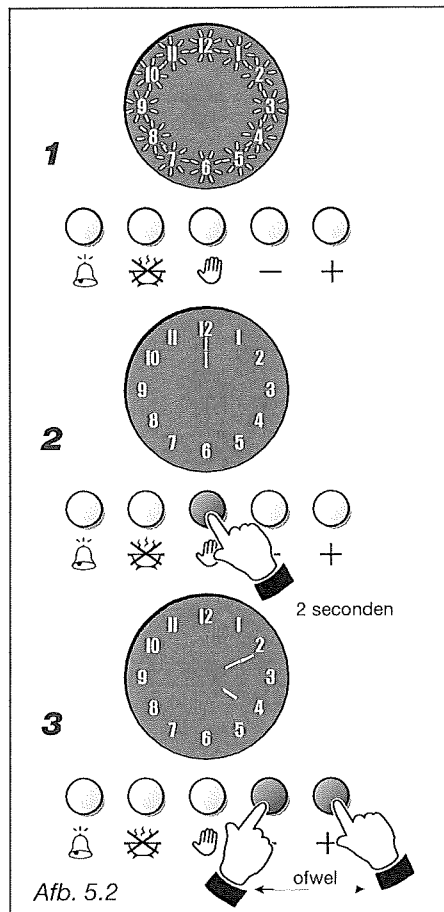
De klok/programmeur wordt op nul afgesteld bij iedere onderbreking van de elektrische energie.



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 knippen.
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)

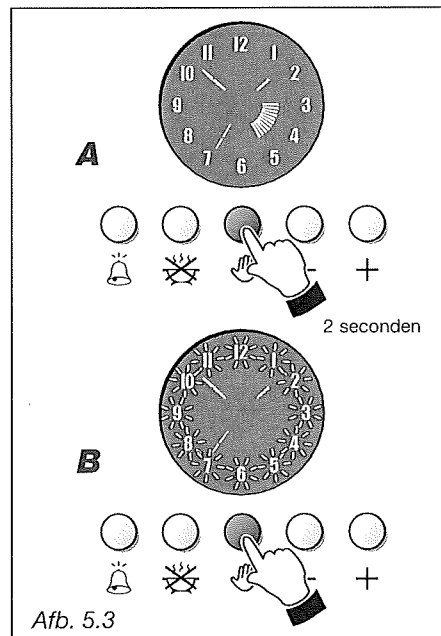
Om de oven manueel te gebruiken, d.w.z. zonder de hulp van de programmeur, mogen de nummers niet knippen of mag er geen enkel intern verlicht segment aan zijn (er mogen geen halfautomatische of automatische kookprogramma's ingesteld zijn).

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 knipperende 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).

