

M-SYSTEM

	NL	INSTRUCTIES EN ADVIES VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD VAN FORNUIZEN
	FR	NOTICE POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES CUISINIÈRES
	DE	GEBRAUCHSANLEITUNG UND HINWEISE FÜR DIE INSTALLATION, DIE VERWENDUNG UND DIE SERVICIERUNG VON HERDEN



MFTW95IXG60B
MFTW95IX

Handleiding fornuis & oven

Het toestel is ontworpen en gerealiseerd volgens de Europese normen die hieronder opgesomd worden:

=> EN 30-1-1, EN 30-2-1 en EN 437 en daaropvolgende wijzigingen (gas)

=> EN 60 335-1 en EN 60 335-2-6 (elektriciteit) plus wijzigingen

Het toestel is conform de voorschriften van de Europese richtlijnen:

=> 2006/95 EC betreffende elektrische veiligheid (BT).

=> 2004/108 EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit (EMC)

=> 2009/142 EC betreffende de gasveiligheid.

Ovenaccessoires die in contact kunnen komen met voedingsmiddelen zijn gerealiseerd met materiaal dat conform de bepalingen is van de EG-richtlijn 89/109 van 21/12/88.

Dit product is conform de EU-richtlijn 2002/96/EC.

Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak aangegeven op het toestel geeft aan dat het toestel op het einde van zijn levensduur afgedankt moeten worden apart van het normaal huishoudelijk afval. Daarom moet het toevertrouwd worden aan een centrum gespecialiseerd in de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur, of terugbezorgd worden aan de verkoper wanneer een nieuw equivalent product aangekocht wordt.



De gebruiker is er verantwoordelijk voor het toestel op het einde van de levensduur ervan naar een geschikt recyclagecentrum te brengen. Doet hij dit niet, dan kan hij hiervoor een sanctie oplopen zoals bepaald door de wet op de afdanking van afval.

De gescheiden afvalophaling met het oog op een eventuele recyclage, verwerking en milieuvriendelijke vernietiging helpt de mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te beperken, en zorgt er voor dat de materialen waaruit het product gerealiseerd is gerecycleerd kunnen worden.

Voor meer informatie over de beschikbare systemen voor afvalverzameling, raadpleeg de relatieve plaatselijke Gemeentedienst of de winkel waar het product aangekocht is.

De producenten en invoerders moeten hun plichten nagaan betreffende de recyclage, verwerking en milieuvriendelijke vernietiging door rechtstreeks of onrechtstreeks deel te nemen aan het ophaalsysteem.

Vooraleer het toestel de fabriek verliet werd het getest en afgesteld door gespecialiseerd en ervaren personeel, om borg te staan voor de beste functionele resultaten.

Eventuele reparaties of afstellingen die nodig mochten zijn moeten uitgevoerd worden door gekwalificeerd personeel, dat met de grootste zorg en aandacht te werk gaat.

Daarom raden we aan altijd onze klantendienst te contacteren en het merk, model, serienummer en probleem te vermelden waarmee u geconfronteerd wordt. Alle gegevens over uw toestel zijn gedrukt op het label aangebracht achter op het toestel en op de originele verpakking.

In deze handleiding vindt u een kopie van dit label. Gelieve dit label op de handleiding te kleven of op een bereikbare plaats vlakbij het toestel, ter raadpleging.

Deze informatie stelt de technicus in staat om naar u toe te komen met de correcte wisselonderdelen en zo borg te staan voor een snelle en pertinente dienstverlening.

Voor originele wisselonderdelen kunt u alleen terecht bij onze klantendienst en geautoriseerde dealers.

INHOUD

ASSISTENTIE EN WISSELONDERDEEL	3
BELANGRIJKE OPMERKINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN	4
BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL	5-8
INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER	9-16
PROBLEEMOPLOSSING	17
TECHNISCHE KENMERKEN	18
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS	19-26

NLBELANGRIJKE OPMERKINGEN EN VOORZORGSMAATREGELEN

Wij danken u om een van onze producten te hebben gekocht. Wij vertrouwen erop dat dit nieuw, modern, functioneel en handig toestel, gerealiseerd met materialen van hoogwaardige kwaliteit, tegemoet zal komen aan al uw behoeften. Dit nieuw toestel is gebruiksvriendelijk maar vooraleer het te installeren en in gebruik te nemen, **is het belangrijk deze handleiding aandachtig te lezen**. U vindt er informatie over een veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar de handleiding op een veilige plek, voor latere raadplegingen.

De producent behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan de producten aan te brengen die hij nodig of nuttig acht, ook in uw belang, zonder de essentiële functionele en veiligheidskenmerken te raken. De producent kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onnauwkeurigheden te wijten aan de druk of typfouten in deze handleiding.

N.B.: de figuren in deze handleiding zijn louter indicatief.

- De handelingen voor de installatie, afstellingen, omzettingen en het onderhoud zijn opgesomd in "deel 6. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIETECHNICUS" en mogen alleen door gekwalificeerd personeel uitgevoerd worden.
- De installatie van volledige gas- en gecombineerde toestellen moet in overeenstemming gebeuren met de geldende normen.
- Het toestel mag alleen gebruikt worden voor het voorbestemde doel, namelijk het koken in huishoudelijke kring. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk en dus gevaarlijk beschouwd worden.
- De producent kan niet aansprakelijk gesteld worden door schade aan personen of bezittingen te wijten aan een verkeerde installatie, onderhoud of gebruik van het toestel.
- Eens de verpakking verwijderd is van de behuizing en de verschillende interne onderdelen, moet grondig nagekeken worden of het toestel in perfecte staat verkeert. Indien u twijfels hebt neemt u het toestel niet in gebruik en contacteert u een gekwalificeerd persoon.
- Het gebruikte verpakkingsmateriaal (karton, plastic zakken, piepschuim, nagels, enz.) mogen niet binnen handbereik van kinderen gelaten worden omdat ze gevaarlijk kunnen zijn. Alle gebruikte verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recycleerbaar.
- De elektrische veiligheid van dit toestel wordt slechts gegarandeerd wanneer dit correct aangesloten wordt op een geschikt aardingssysteem, zoals voorgeschreven door de elektrische veiligheidsnormen. De producent wijst elke aansprakelijkheid af in geval deze instructies niet opgevolgd worden. Indien u twijfels hebt, contacteer dan een gekwalificeerd persoon voor assistentie.
- Vooraleer het toestel aan te sluiten, zorg ervoor dat de gegevens op het kenplaatje overeenkomen met die van de gas- en elektriciteitstoever (zie "deel - TECHNISCHE KENMERKEN").

Het gebruik van elektrische toestellen vergt een aantal fundamentele gedragingen:

- # Raak het toestel niet aan met natte of vochtige handen of voeten.
- # Gebruik het toestel niet wanneer u op blote voeten loopt.
- # Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- # Stel het toestel niet bloot aan weersomstandigheden zoals regen, zon, enz.
- # Het toestel mag niet gebruikt worden door personen (inclusief kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, door personen met gebrek aan ervaring of die niet vertrouwd zijn met het product, tenzij ze onder het toezicht zijn van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of vooraf de nodige instructies gekregen hebben omtrent het gebruik van het toestel.
- # Kinderen moeten onder toezicht blijven om ervoor te zorgen dat ze niet met het toestel gaan spelen.
- Vooraleer de oven voor de eerste keer te gebruiken, moet die verhit en op de hoogste temperatuur gehouden worden gedurende ongeveer twee uur, leeg en met gesloten ovendeur. Dit elimineert het kenmerkend geurtje van de rotswol die gebruikt wordt als isolatiemateriaal. Verlucht het vertrek wanneer u dit doet.
- Tijdens en na het gebruik kunnen de ruit van de ovendeur en de toegankelijke delen heet zijn. Daarom moeten kinderen uit de buurt van het toestel gehouden worden.
- Houd het toestel schoon. Etenresotten kunnen vuur vatten.
- Wanneer de oven niet in gebruik is mag die niet fungeren als bergplaats voor etenswaren of recipiënten: mocht de oven per ongeluk aangezet wordt, dan zou dit schade en ongelukken kunnen veroorzaken.
- Indien een stopcontact vlak naast het toestel gebruikt wordt, waak er dan over dat de snoeren van de andere toestellen niet in contact komen met de oven en zich op voldoende grote afstand bevinden van de hele delen van de oven.
- Na gebruik van het toestel, controleer of alle bedieningen op off staan of uitgeschakeld zijn en of de "0" op de knop overeenkomt met het symbool "*" gedrukt op de voorzijde.
- Vooraleer de oven schoon te maken, af te stellen, om te zetten of te onderhouden, moet die losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.
- In geval van problemen en/of storingen, wordt het toestel uitgezet en losgekoppeld van het elektriciteitsnet. Knoei er niet mee. Eventuele reparaties of afstellingen mogen uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd worden. Daarom raden we aan dat u contact neemt met de dichtsbijzijnde klantendienst en het model van uw toestel en type van probleem vermeldt.

PRESENTATIE

Het fornuis is uitgerust met een gaskookplaat.

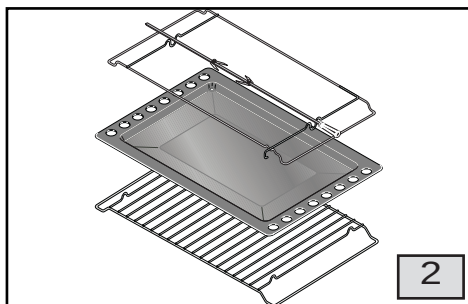
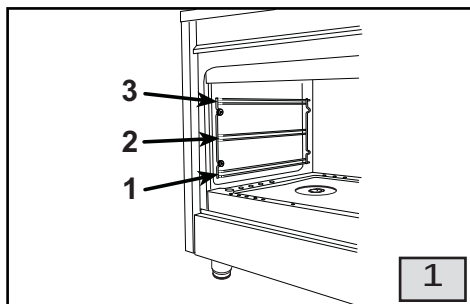
Boven elke knop op het voorpaneel staat aangegeven welke pit bediend wordt. De combinatie van de pitten met verschillende grootte biedt de mogelijkheid van meerdere types van bereiding.

Indien het fornuis een accessoire heeft (vb. een elektronische klok met einde bereiding, een programmeur,...) die het mogelijk maakt de oven te gebruiken zonder supervisie, wordt met het oog op een correct en veilig gebruik van het toestel voorzien in een veiligheidsthermostaat die in werking treedt wanneer de hoofdthermostaat het niet meer zou doen. In een dergelijke situatie, wordt de elektriciteitstoevoer tijdelijk onderbroken: **probeer het toestel niet zelf te repareren maar zet het uit en contacteer uw dichtsbijzijnde klantendienst.**

De ovenwanden bevatten verschillende geleiders (fig. 1) waarop de volgende accessoires geschoven kunnen worden. **De levering en hoeveelheden variëren volgens het model (fig. 2):**

- rooster
- druipschaal
- braadspit (*)

(*) Niet alle versies.



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN

KNOP PIT KOOKPLAAT (A)

Door de knop rechtsonder te draaien, worden de volgende symbolen beschikbaar:

- = positie OFF (UIT)
- 🔥 ☆ = positie "Full on" (volledig aan)
- 🔥 = positie "Reduced rate" (beperkt vermogen)

THERMOSTATKNOP GASOVEN/GRILL (B)

Door de knop linksom te draaien, worden de volgende functies beschikbaar.

- = positie OFF (UIT)

van Min. tot Max (260°C) = Oventemperaturen

Draai de knop rechtsonder indien u de gasgrill wilt gebruiken (indien beschikbaar op uw model).

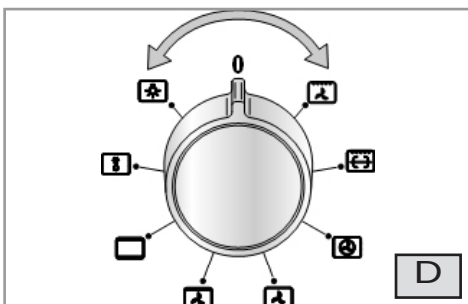
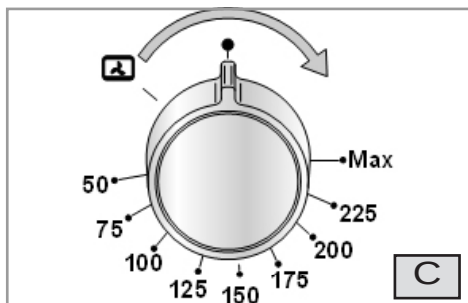
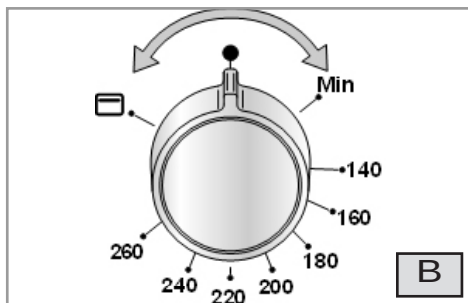
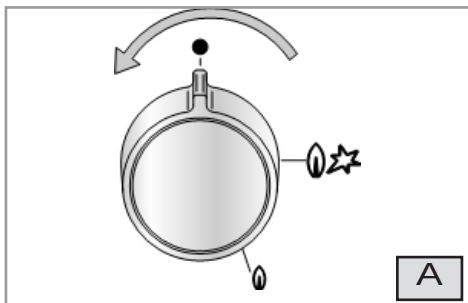
THERMOSTATKNOP GEVENTILEERDE OVEN (C)

Door de knop rechtsonder te draaien lezen we de verschillende oventemperaturen (van 50°C tot Max.).

KEUZEKNOP WERKING GEVENTILEERDE OVEN (D)

Door de knop maar rechts of naar links te draaien, ziet u de volgende symbolen:

- 0 = Oven uit
- 🔥 = Ovenverlichting aan, blijft branden voor alle functies
- 🌀 = Ventilatie aan
- 🔥 = Weerstand boven en onder aan
- 🔥 = Weerstand boven en onder en ventilatie aan
- 🔥 = Weerstand onder en ventilatie aan
- 🔥 = Weerstand achter en ventilatie aan
- 🔥 = Grill + braadspit aan (*)
- 🔥 = Grillweerstand en ventilatie aan



ROOD WAARSCHUWINGSLAMPJE

Wanneer dit lampje brandt, betekent dit dat een of meer van de elektrische platen van de kookplaat aan is, in geval van een gemengde kookplaat, of dat een van de elektrische componenten van de oven aan is.

GEEL WAARSCHUWINGSLAMPJE

Wanneer dit lampje brandt, betekent dit dat de elektrische oven of de elektrische grill in werking zijn. Terwijl de oven gebruikt wordt zal het lampje uitgaan wanneer de ingestelde temperatuur bereikt wordt. Tijdens de bereiding zal het geel lampje meerdere keren uit en aan gaan. Dit is normaal omdat de oventemperatuur gecontroleerd is.



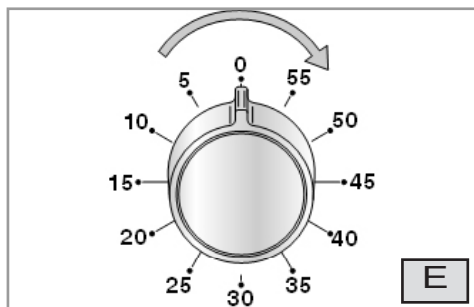
SCHAKELAAR OVENVERLCIHTING



SCHAKELAAR VENTILATIE

TIMER (E)

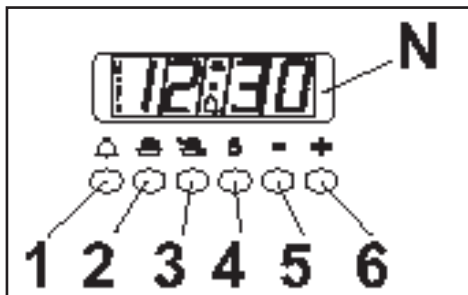
Om de bereidingstijd in te stellen, wordt de timer eerst volledig van links naar rechts gedraaid en vervolgens teruggedraaid tot het aantal minuten gewenst voor de bereiding. De timer zal bellen wanneer de ingestelde tijd verlopen is.



ELEKTRONISCHE PROGRAMMEUR

De programmeur kan de volgende functies selecteren:

- Klok (instellen met de toetsen 2 en 3)
- Minutenteller (ingesteld met de toets 1)
- Bereidingstijd (ingesteld met de toets 2)
- Einde bereidingstijd (ingesteld met de toets 3)
- Manuele werking (ingesteld met de toets 4)
- Instellen tijd achteruit (ingesteld met de toets 5)
- Instellen tijd vooruit (ingesteld met de toets 6)



De digitale display (N) geeft altijd de tijd weer en kan de bereidingstijd en het einde van de bereidingstijd of de tijd van de minutenteller weergegeven door te drukken op de relatieve knop.

N.B.: Op het einde van elke instelling (behalve voor de minutenteller), zal de programmeur de oven uitschakelen. Controleer bij het volgende gebruik van de oven, indien de programmeur niet gebruikt zal worden, dat deze ingesteld is op manueel (zie de verdere instructies).

De bereidingstijd instellen (van 0.01 tot 24.00 = uu,mm)

Na de stekker in het stopcontact gestoken te hebben of na een stroomonderbreking, zullen AUTO en "0.00" tegelijk knipperen op de display.

Druk tegelijk op de knoppen 2 en 3 en stel de huidige tijd in met de knop 5 of 6.

Na de instelling zal het symbool AUTO verdwijnen en zal het symbool  van de manuele werking verschijnen.

Minutenteller (van 0.01 tot 0.59 = uu,mm)

Druk op de knop 1 en selecteer de bereidingstijd met de knop 5 of 6. Het symbool  verschijnt. Na afloop van de ingestelde tijd zal de zoemer weerklinken en verdwijnt het symbool  weer.

Halfautomatische werking

(met bereidingstijd van 0.01 tot 23.59 = uu,mm)

Door te drukken op de knop 2 en de bereidingstijd in te stellen met de knop 5 of 6, zullen de symbolen en AUTO verschijnen en de hele tijd te zien zijn. Op het einde van de bereidingstijd zal het symbool  verdwijnen, zal AUTO knipperen en de zoemer weerklinken.

Halfautomatische werking

(met einde bereidingstijd van 0.01 tot 23.59 = uu,mm)

Door te drukken op de knop 3 en het einde van de bereidingstijd in te stellen met de knop 6, zullen de symbolen en AUTO verschijnen en de hele tijd te zien zijn. Op het einde van de bereidingstijd zal het symbool  verdwijnen, zal AUTO knipperen en de zoemer weerklinken.

Automatische werking

(met de start van de bereidingstijd uitgesteld)

Programmeer eerst de bereidingstijd (zowel AUTO als symbool  verschijnen) en dan het einde van de bereidingstijd (het symbool  gaat uit) zoals eerder beschreven. Het symbool  zal weer te zien zijn wanneer de bereiding in de oven start. Op het einde van de bereidingstijd zal het symbool  verdwijnen, zal AUTO knipperen en de zoemer weerklinken.

Manuele werking

De manuele werking is alleen mogelijk wanneer de automatische programmering beëindigd is of na deze geannuleerd te hebben met de knop 4. Het symbool AUTO verdwijnt en het symbool  verschijnt.

Zoemer

De zoemer weerklinkt op het einde van een programma of na de werking van de minutenteller, en duurt zo'n 7 minuten. De zoemer kan gestopt worden door te drukken op een van de functieknoppen.

Start en controle programma

Het programma start na de instelling. De programma-instellingen kunnen op elk moment gecontroleerd worden door te drukken op de relatieve knop.

De programma-instellingen corrigeren/annuleren.

Een automatische programmeerfout zal verschijnen wanneer de tijd weergegeven door de klok tussen de starttijd en de eindtijd van de bereiding ligt. Deze fout wordt onmiddellijk aangegeven met een zoemer en knipperend symbool AUTO. Een instelfout kan bijgestuurd worden door de duur of het einde van de bereidingstijd te veranderen. Elk programma dat ingesteld werd kan op elk moment bijgestuurd worden door te drukken op de relatieve programmatoets en dan op de toets 5 of 6. Om een programma te annuleren, corrigeer de ingestelde tijd door het tot een waarde van "0.00" te brengen. Indien de werkingstijd geannuleerd wordt, wordt ook het einde van de tijd geannuleerd en omgekeerd. De oven schakelt automatisch uit en het symbool AUTO knippert. Druk op de toets 4 om de programmeur op manueel te zetten. De correcte tijd kan niet bijgestuurd worden wanneer het automatisch programma in werking is.

KOOKPLAAT: ALGEMENE OPMERKINGEN BETREFFENDE DE VEILIGHEID

- Wanneer de pitten of platen gebruikt worden, mag het toestel niet onbewaakt gelaten worden. Zorg ervoor dat kinderen niet met het toestel gaan spelen. Zorg er in het bijzonder voor dat de stelen van pannen correct gepositioneerd zijn en houd de bereiding van etenswaren in de gaten wanneer olie of vet gebruikt wordt, omdat die erg ontvlambaar zijn.
- Gebruik geen spuitbussen in de buurt van het toestel wanneer dit in gebruik is.
- Wanneer het toestel uitgerust is met een deksel, moeten etensresten verwijderd worden van het oppervlak vooraleer het te openen.
- Indien het toestel uitgerust is met een deksel in glas, kan dit barsten bij verhitting. Zet alle pitten of platen uit en wacht tot deze afgekoeld zijn vooraleer het deksel dicht te doen (fig. 3).

OPMERKING: alleen voor modellen met een glazen deksel.

- Zelfs na het gebruik, blijven de platen een lange tijd warm; om brandwonden te voorkomen, plaats de handen of andere voorwerpen niet op de platen.
- Indien aan het oppervlak van een plaat een scheur verschijnt, moet het toestel onmiddellijk losgekoppeld worden van het elektriciteitsnet.
- Na gebruik van het toestel moet ervoor gezorgd worden dat alle bedieningen uit staan.

Wanneer een gasfornuis gebruikt wordt produceert het hitte en vocht in de plaats waar het fornuis opgesteld is. Daarom moet het vertrek goed geventileerd worden, moeten de natuurlijke verluchtingsopeningen vrijgelaten worden en moet het mechanisch ventilatiesysteem ingeschakeld worden (paragraaf «VENTILATIE en INSTALLATIEPLAATS EN VERLUCHTING»). Indien het fornuis lange tijd gebruikt wordt kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld een raam of een meer doeltreffende ventilatie door het vermogen van het eventueel aanwezige mechanische systeem op te drijven.

DE PITTEN AANZETTEN

Manuele ontsteking

Druk de knop van de pit die u wilt gebruiken in, draai hem linksom tot in de positie  "Full on" en hou een brandende lucifer tegen de pit.

Ontsteken van pitten uitgerust met veiligheidsthermokoppel

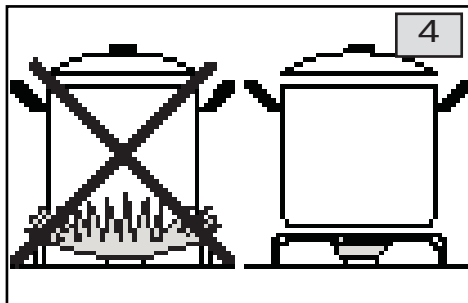
Wanneer de pitten uitgerust zijn met veiligheidsthermokoppel moet u de knop van de gewenste pit linksom draaien tot in de positie  "Full on". Druk de knop dan in en herhaal de eerder beschreven handelingen. Eens de pit brandt moet de knop 10 seconden lang ingedrukt gehouden worden.

Optimaal gebruik van de pitten

Om een maximaal resultaat te bekomen met een minimaal gasverbruik, is het handig om de volgende punten in gedachten te houden:

- Eens de pit brandt, wordt de vlam geregeld naar wens.
- Gebruik een kookpot van de juiste grootte voor elke pit (zie de onderstaande tabel en fig. 4).
- Wanneer de inhoud van de kookpot begint te koken, draai de knop naar beneden tot in de positie "Reduced rate" (lage vlam).
- Plaats altijd een deksel op de kookpot.

Pitten	Ø kookpot /cm
Ultrasnel	22÷24
Snel	20÷22
Matig snel	16÷18
Hulp	12÷14



OVEN: ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Laat de oven niet onbewaakt achter tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat kinderen niet met het toestel gaan spelen.
- Laat het deksel van het toestel altijd open wanneer de oven gebruikt wordt, om oververhitting te voorkomen.
- Neem altijd het middel van de greep van de ovendeur beet om die te openen. Plaats niet te veel gewicht op de deur wanneer die open is.
- Wees niet bezorgd wanneer u condensvorming ziet op de deur en de binnenwanden van de oven tijdens de bereiding. De oven is daarom niet minder efficiënt.
- Bij het openen van de ovendeur moet goed gelet worden op de hete dampen.
- Het toestel wordt tijdens het gebruik heet. Raak de weerstanden in de oven niet aan. Draag ovenwanten wanneer recipiënten in en uit de oven gedaan worden.
- Bij het inbrengen en uithalen van etenswaren, controleer of er geen jus overloopt en op de bodem van de oven druipt (olie en vet zijn bijzonder ontvlambaar wanneer ze oververhit worden).
- Gebruik recipiënten die bestand zijn tegen de temperaturen aangegeven op de thermostaatknop.
- Voor goede resultaten tijdens de bereiding, raden we sterk aan de basis van de oven of de grill niet af te dekken met aluminiumfolie of ander materiaal.
- Bij het grillen moet altijd wat water in de grillpan gedaan worden. Het water voorkomt dat het vet gaat aanbranden en zo vieze geurtjes of rook zou voortbrengen. Voeg tijdens het grillen water toe, om het verdampte water te vervangen.
- Na gebruik van het toestel moet ervoor gezorgd worden dat alle bedieningen uit staan.
- **WAARSCHUWING!!!** Tijdens en na het gebruik kunnen de ruit van de ovendeur en de toegankelijke delen heet worden, daarom moeten kinderen uit de buurt van het toestel gehouden worden.

BELANGRIJK!!

Tijdens het bakken of grillen moet de ovendeur dicht blijven, behalve wanneer gegrild wordt met de gasgrillbrander (zie de relatieve instructies).

WAT TE DOEN BIJ HET EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN
Indien het toestel geprogrammeerd kan worden,

zet hem dan in de manuele stand en, vooraleer het voor de eerste keer te gebruiken, controleer of de oven leeg is en de ovendeur dicht is. Verwarm de oven gedurende 2 uur op de hoogste temperatuur. Op die manier zal de beschermende laag die de binnenkant van de oven bekleedt verdwijnen en de hiermee verbonden geurtjes eveneens. Tijdens deze twee uur verblijft u beter niet in hetzelfde vertrek, dat verlucht moet worden.

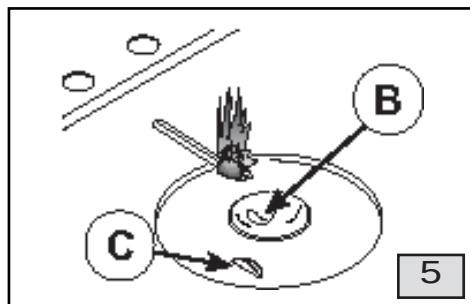
Na deze periode moet de oven afkoelen waarna de binnenkant schoongemaakt kan worden met warm water en een mild reinigingsproduct. Was de accessoires (rekken, platen, druippan, spit,...) voor het gebruik.

Vooraleer te reinigen, koppel het toestel los van het elektriciteitsnet.

DE OVEN GEBRUIKEN MET DE VENTILATIE

De fornuizen zijn uitgerust met een ventilator die geïnstalleerd is achter in het ovengedeelte. Dit kan geactiveerd worden met de schakelaar . Nadat de ventilator geactiveerd is, zal de warmte snel en regelmatig verspreid worden in de oven en zullen de etenswaren uniform gebakken worden op verschillende niveaus tegelijk. Ook de bereidingstijden zullen korter zijn.

OPMERKING: *De ventilator kan niet ingeschakeld worden tijdens het gebruik van de gasgrill.*



HOE DE GASOVEN EN GASGRILL TE GEBRUIKEN

De oven en grillbrander kunnen uitgerust worden met een veiligheidsthermokoppel zodat (zie figuren 23 en 24 - ref., eens de pit brandt de knop 15 seconden lang ingedrukt gehouden worden. Indien de brander na deze tijd nog niet werkt, laat de knop dan los en wacht minstens 1 minuut vooraleer nog eens te proberen. Indien de brander per ongeluk uit gaat, draai de knop tot in de uitstand en wacht minstens 1 minuut vooraleer opnieuw te proberen.

MANUELE ONTSTEKING VAN DE OVENBRANDER

Open de ovendeur, druk de ovenknop in en draai hem linksom tot aan de maximale temperatuur. Tegelijk houdt u een brandende lucifer tegen het gaatje (B) (fig.press and turn the oven knob counterclockwise until it reaches to the maximum temperature position, simultaneously placing a lighted match to the burner through the hole (B) (fig. 5).

AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ONTSTEKING VAN DE BRANDER

Open de ovendeur, druk zacht op de ovenknop en draai hem tegelijk linksom tot aan de maximale temperatuur, waarna de knop losgelaten kan worden. De vonk zal onmiddellijk overslaan. Lucifers kunnen gebruik worden om de brander te ontsteken bij een stroomuitval.

Nadat de brander werkt (controleer door de opening (C) (fig. 5) of dit zo is), kan de temperatuur naar wens geregeld worden.

Sluit de deur voorzichtig zodat de vlammen niet uitgaan en wacht 15 minuten vooraleer de etenswaren in de oven te doen. De oven kan alle etenswaren bereiden (vlees, vis, brood, pizza, gebak, enz.).

MANUELE ONTSTEKING VAN DE GRILLBRANDER

Open de ovendeur druk op de ovenknop en draai hem rechtsom tot in de grillpositie . Houd tegelijk een brandende lucifer tegen de brander in het plafond van de ovenruimte.

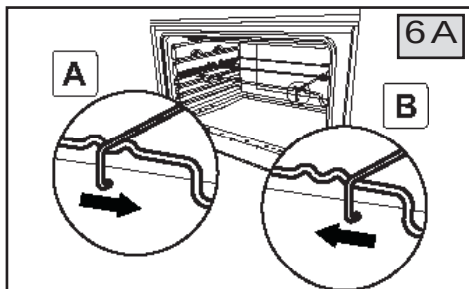
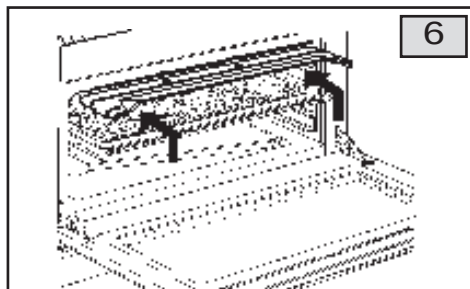
AUTOMATISCHE ELEKTRISCHE ONTSTEKING VAN DE BRANDERS

Open de ovendeur, druk zacht op de ovenknop en draai hem rechtsom tot in de grillpositie . De knop kan dan losgelaten worden. De vonk zal onmiddellijk overslaan. Lucifers kunnen gebruik worden om de brander te ontsteken bij een stroomuitval.

Tijdens het gebruik van de gasgrill moet de ovendeur open blijven en moet de metalen bescherming toegevoegd worden (fig. 6).

HOE HET braadspit TE GEBRUIKEN (fig.6A)

- Plaats de kip of het stuk vlees stevig tussen de twee vorken van het braadspit en zorg ervoor dat het stuk goed in evenwicht is, om de motor niet te overbelasten.
- Plaats het braadspit op zijn houder door het uiteinde ervan in de relatieve uitsparing te brengen. Schroef de handgreep los en verwijder het.
- Breng de houder in de geleider nummer vier (beginnen van onder) en let erop dat de hendel in de stand B is. Breng het uiteinde ervan in de relatieve motorkoppeling door de hendel in de stand A te plaatsen.
- Sluit de ovendeur en draai de ovenknop op het symbool . Wanneer de grill aan gaat, begint het spit te draaien.
- Na de bereiding wordt het spit verwijderd door de hendel in de stand B te plaatsen.
- Gebruik altijd de druipschaal om het jus op te vangen, zoals aangegeven in de paragraaf "NUTTIGE KOOKTIPS".



HOE DE MULTIFUNCTIONELE OVEN TE GEBRUIKEN



ONTDOOIEN BIJ KAMERTEMPERatuur

Draai de keuzeknop op het symbool en leg het voedsel dat u wilt ontdooien in de oven. De duur is afhankelijk van de hoeveelheid en het type van voedsel. De selectie van deze functie zal alleen de ventilator activeren. Een milde luchtcirculatie rond het bevroren voedsel zal het langzaam ontdooien. Bijzonder aangegeven voor fruit en gebak.



TRADITIONEEL KOKEN

Draai de keuzeknop op het symbool en regel de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Indien voorverwarming nodig is, wacht tot het geel lampje van de thermostaat uit gaat vooraleer het voedsel in de oven te leggen. Bij deze optie schakelen zowel de onderste als de bovenste weerstanden in, om de hitte gelijkmatig te verspreiden. Dit type van bereiding is ideaal voor alle etenswaren (vlees, vis, brood, pizza, gebak,...).



GECOMBINEERD KOKEN TRADITIONEEL + VENTILATIE

Draai de keuzeknop op het symbool en regel de thermostaatknop op de gewenste temperatuur.

Indien voorverwarming nodig is, wacht tot het geel lampje van de thermostaat uit gaat vooraleer het voedsel in de oven te leggen. Bij deze optie schakelen zowel de onderste als de bovenste weerstanden in, en wordt de hitte gelijkmatig verspreid dankzij de ventilatie.

Deze combinatie is geschikt voor snel koken en maakt het mogelijk meer platen te positioneren op verschillende niveaus in de oven.



ONTDOOIEN + VERWARMEN MET WARME LUCHT

Draai de keuzeknop op het symbool en stel de temperatuur in met de thermostaatknop. Plaats het voedsel nu in de oven. Deze optie schakelt de onderste weerstand in en de warmte wordt verspreid dankzij de ventilatie. Deze functie is bijzonder aangewezen om kant-en-klare maaltijden te ontdooien en te verwarmen.



GECOMBINEERD KOKEN VENTILATIE + VERWARMEN ACHTERAAN

Draai de keuzeknop op het symbool en stel de temperatuur in met de thermostaatknop. Plaats het voedsel nu in de oven. Indien voorverwarming nodig is, wacht tot het geel lampje van de thermostaat uit gaat vooraleer het voedsel in de oven te leggen. Deze functie schakelt de achterste weerstand in en de ventilatie verspreidt de geproduceerde warmte. Deze combinatie maakt het mogelijk snel en op uniforme wijze verschillende gerechten te bereiden op verschillende niveaus in de oven.



GEBRUIK VAN DE GRILL

Draai de keuzeknop op het symbool en regel de thermostaat op de gewenste temperatuur. Door deze functie te selecteren schakelt de weerstand boven in het midden in. De warmte wordt rechtstreeks op het oppervlak van het voedsel verdeeld.

Naast het grillen, is deze functie ideaal om een goudbruin korstje te geven aan uw gerechten of om sneden brood te roosteren.

De grillfunctie schakelt automatisch het eventueel geplaatste braadspit in. Wanneer u de grill gebruikt, vergeet dan niet de druipschaal eronder te plaatsen om het jus op te vangen, zoals aangegeven in het deel "NUTTIGE KOOKTIPS".



VENTILATIE MET GRILL

Draai de keuzeknop op het symbool en regel de thermostaat op de gewenste temperatuur (MAX. 200°C). Door deze functie te selecteren schakelt de weerstand boven in het midden in en wordt de warmte verspreid dankzij de ventilator. Deze procedure matigt de directe hitte op het oppervlak van het voedsel en maakt gebruik van mildere temperaturen. Daarom is het aanbevolen voor een gelijk goudkleurig en krokant korstje, ideaal voor hele vissen en gevogelte. De grillfunctie schakelt automatisch het eventueel geplaatste draadspit in. Wanneer u de grill gebruikt, vergeet dan niet de druipschaal eronder te plaatsen om het jus op te vangen, zoals aangegeven in het deel "NUTTIGE KOOKTIPS".

NUTTIGE KOOKTIPS

Gebak en brood:

- Verwarm de oven minstens 15 minuten voor vooraleer brood of gebak te bakken.
- Open de ovendeur niet tijdens het bakken omdat de koude lucht het rijsp proces van de gist zou stoppen.
- Wanneer het gebak klaar is wordt de oven uitgezet en wordt het gebak 10 minuten in de oven gelaten.
- Gebruik de geëmailleerde ovenplaat of druipschaal, meegeleverd met de oven, niet om gebak te bakken.
- Wanneer is het gebak klaar? Ongeveer 5 minuten voor het einde van de bereidingstijd wordt een tester voor gebak of stokie in het hoogste deel van het gebak gestoken. Is de tester of het stokie schoon, dan is het gebak klaar.
- En wat als het gebak inzakt? Gebruik de volgende keer minder vloeistoffen en verlaag de temperatuur met 10°C.
- Als het gebak te droog is: Maak kleine gaatjes met een tandenstoker en laat er enkele druppels vruchtensap of likeur op lopen. Verhoog de volgende keer de temperatuur met 10°C en stel een kortere bereidingstijd in.
- Als het gebak bovenaan te donker is: plaats het gebak de volgende keer op een lager niveau in de oven, bak op een lagere temperatuur en langer.
- Als het gebak bovenaan verbrand is: snij het verbrande deel eraf en bedek met suiker of decoreer met room, jam, banketbakkersroom, enz.
- Als het gebak onderaan te donker is: plaats het gebak de volgende keer op een hoger niveau in de oven en bak aan een lagere temperatuur.
- Als het gebak of het brood aan de buitenkant mooi gebakken is maar binnenin nog rauw is: gebruik de volgende keer minder vloeistoffen, bak aan een lagere temperatuur en langer.
- Als het gebak niet uit de vorm komt: laat een mes langs de randen glijden, leg een vochtige doek over het gebak en draai de vorm om. Vet de vorm de volgende keer goed in en besproei het met bloem of broodkruim.
- Indien de koekjes niet van de bakplaat loskomen: plaats de plaat nog even terug in de oven en til de koekjes op vooraleer ze afkoelen. Gebruik de volgende keer een vel bakpapier zodat dit niet meer kan gebeuren.

Vlees:

- Indien u voor de bereiding van vlees meer dan 40 minuten nodig hebt, zet de oven 10 minuten uit voor het einde van de bereidingstijd om de restwarmte te benutten (energiebesparend).
- Uw gebrad zal sappiger zijn als het gebakken wordt in een kookpot met deksel; zonder deksel zal het krokanter zijn.
- Normaal gezien vergen vlees, gevogelte en vis een middelhoge temperatuur (minder dan 200°C).
- Om rood vlees "au sang" te bakken, hebt u hoge temperaturen (meer dan 200°C) en een korte baktijd nodig.
- Voor een hartig gebrad, breng spek en kruiden aan op het vlees.
- Is het gebrad taai: laat het de volgende keer dan wat langer in de oven.
- Als het gebrad te donker is boven- of onderaan: plaats het de volgende keer dan op een hoger of lager niveau, verlaag de temperatuur en bak langer.
- Is het gebrad niet voldoende gebakken? Snij het in plakjes, schik de plakjes op een bakplaat, doe er het jus over en beëindig het bakken.

Grillen:

- Breng weinig vet aan en breng goed op smaak vooraleer te grillen.
- Gebruik altijd de grillplaat om het jus op te vangen dat van het vlees druipt tijdens het grillen (fig. 6).
- Doe altijd een beetje water in de druipplaat. Het water voorkomt dat het vet gaat aanbranden en zo vieze geurtjes of rook zou voortbrengen. Voeg water toe tijdens het bakken, omdat het water verdampt.
- Draai het voedsel halverwege het bakken om.
- Als u vettig gevogelte grilt (gans), prik gaatjes in het vel zodat het vet kan wegdruipten.

Het aluminium kan makkelijk corroderen wanneer het in contact komt met organische zuren die aanwezig zijn in het voedsel of toegevoegd worden tijdens het bakken (azijn, citroensap). Daarom wordt aangeraden het voedsel niet rechtstreeks op het aluminium of een geëmailleerde plaat te leggen, maar ALTIJD de aangewezen ovenplaat te gebruiken.

KOOK/BAKPLAAT

VOEDSEL	Gewicht kg	Positie in de oven vanaf de bodem	NATUURLIJKE CONVECTIE		GESTUURDE CONVECTIE (met ventilatie)	
			Temperaturen in °C	Bereidingstijd in minuten	Temperaturen in °C	Bereidingstijd in minuten
VLEES						
Kalfsgebraad	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Rundsgebraad	1	1	200-225	40-50	190	40-50
Varkensgebraad	1	2	200-225	100-120	190	100-120
Lamsgebraad	1	1	200-225	100-120	190	100-120
WILD						
Haas	1	2	200-Max	50-60	200-Max	50
Fazant	1	2	200-Max	60-70	200-Max	60
Patrijs	1	2	200-Max	50-60	200-Max	50
GEVOGELTE						
Kip	1	2	200-225	80-90	190	70-80
Kalkoen	1	2	200-225	100-120	190	90-110
Eend	1	2	200-225	90-110	190/190	80-100
VIS						
Gebraden vis	1	2	200	30-35	170-190	170-190
Vis in de pan	1	2	175	20-25	160-170	160-170
GEBAKKEN PASTA						
Lasagne	2,5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40
Cannelloni	2,5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40
PIZZA	1	2	225-Max	25-30	225-Max	20-25
BROOD	1	2	225-Max	20-25	220	20
GEBAKJES						
Koekjes in het algemeen		2	190	15	170-190	15
Fruittaartjes		2	200	20	190-200	20
Biscuit	0,8	2	200	40-45	190-200	40-45
CAKE						
Gewone cake	0,8	2	190	52	170-190	45
Vruchtencake	0,8	2	200	65	190-200	65
Chocoladecake	0,8	2	200	45	190-200	45

De waarden in de tabel (temperaturen en bereidingstijden) zijn bij benadering en kunnen variëren volgens de kookgewoonten van elke persoon. De tabel geeft de bereidingstijden voor een ovenniveau. Als u kookt met een geventileerde oven en u meer dan een niveau gebruikt (in de 1ste en 3de positie), zal de bereidingstijd 5 tot 10 minuten langer zijn.

GRILLPLAAT

VOEDSEL	Gewicht kg	Positie in de oven vanaf de bodem	NATUURLIJKE CONVECTIE			GESTUURDE CONVECTIE (met ventilatie)		
			Temperaturen in °C	Bereidingstijd in minuten		Temperaturen in °C	Bereidingstijd in minuten	
				1ste zijde	2de zijde		1ste zijde	2de zijde
VLEES								
Koteletten	0,50	3	225-Max	12-15	12-15	200	15	10
Biefstuk	0,15	3	200-225	5	5	=	=	=
Halve kip (per halve 0,5 kg)	1	2	225	20	20	=	=	=
VIS								
Forel	0,42	3	225-Max	=	=	200	10	10
Tong	0,20	3	225-Max	=	=	200	7	7
BROOD								
Toast		3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3
SPIT (*)								
KIP	1.3	2	225-Max	60		=		

(*) niet alle versies.

De waarden in de tabel (temperaturen en bereidingstijden) zijn bij benadering en kunnen variëren volgens de kookgewoonten van elke persoon. In het bijzonder zijn de temperaturen en baktijden voor vlees in grote mate afhankelijk van de dikte van het stuk vlees en de persoonlijke smaak.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Vooraleer te reinigen, koppel het toestel los van het elektriciteitsnet.
- Gebruik geen stoomreiniger om het toestel te reinigen.
- Was de onderdelen niet terwijl ze nog heet zijn.
- Gebruik geen metalen sponsjes, schurende producten of corrosieve producten in spuitbus voor de reiniging
- Laat geen azijn, koffie, melk, zout water of citroen- of tomaatsap lange tijd op geëmailleerde oppervlakken.
- Schakel de oven uit vooraleer de bescherming van de ventilator te verwijderen om hem schoon te maken. Plaats de bescherming terug na het schoonmaken.

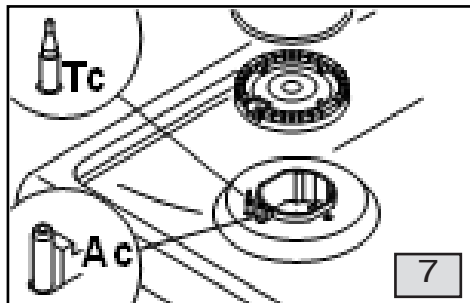
HETE PLAAT

De houders van de kookpot en de kappen van de pitten zijn geëmailleerd en kunnen schoongemaakt worden met warm water en zeep. De pitten in legering kunnen op dezelfde manier schoongemaakt worden. Hardnekkige vlekken kunnen verwijderd worden met een reinigingsproduct in pasta of crème of een goed in zeep gedrenkte spons van staalwol om zacht te wrijven en het oppervlak niet te beschadigen.

Na het schoonmaken moeten alle onderdelen goed droog worden en correct teruggeplaatst worden.

WAARSCHUWINGEN:

- Controleer of de pitten en de relatieve kappen correct gepositioneerd zijn (fig. 7).
- Beschadig de pluggen van de ontstekingsvont of de inrichtingen die een vlamstoring aangeven niet.
- Indien een kraan moeilijk open of dicht te krijgen is, niet forceren maar dringend technische assistentie inroepen.
- Na het gebruik moeten de hete platen, om ze in goede conditie te houden, behandeld worden met specifieke producten die makkelijk te vinden zijn in de handel, om de oppervlakken schoon en glanzend te houden. Zo wordt ook roestvorming voorkomen.
- Indien vloeistoffen overkoken, moeten die altijd verwijderd worden met een spons.



STRUCTUUR

Alle onderdelen van het fornuis (in email of geperfd metaal, staal of glas) moeten vaak schoongemaakt worden met warm water en zeep, en dan afgespoeld en afgedroogd worden met een zachte doek. Was de onderdelen NIET terwijl ze heet zijn.

GEBRUIK geen sponsen of schurende producten en aromatische of alifatische solventen om vlekken of kleefmiddelen te verwijderen van de geperde of roestvrij stalen oppervlakken.

Laat GEEN azijn, koffie, melk, zout water of citroen- of tomaatsap lange tijd op het oppervlak.

OVENRUIMTE

Sproei geen zure producten op de thermostaatbol (controleer het label van het product voor het gebruik).

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade veroorzaakt door een verkeerde reiniging.

De ovenruimte moet schoongemaakt worden na elk gebruik om resten voedsel of vet en suikers te verwijderen die bij het volgende gebruik van de oven kunnen verbranden en aanslag of definitieve vlekken achterlaten, alsook een onaangename geur.

De oven MOET altijd schoongemaakt worden wanneer hij lauw is, met warm water en zeep.

Om de geëmailleerde delen glanzend te houden, maak ze schoon met warm water en zeep, spoel goed en droog grondig af. Was deze delen NIET wanneer ze nog heet zijn en gebruik NOOIT schurende producten in poeder en sponsen. Laat GEEN azijn, koffie, melk, zout water of citroen- of tomaatsap lange tijd op het oppervlak. Was de gebruikte accessoires ALTIJD.

AFDICHTING OVENEUR

De afdichting van de ovendeur garandeert de correcte werking van de oven. Wij bevelen aan:

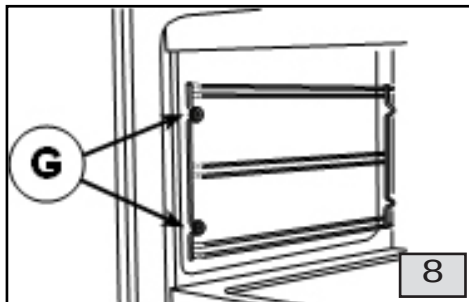
- reinig hem, vermijd schurende instrumenten of producten.
- controleer de toestand ervan af en toe.

Indien de afdichting van de ovendeur hard geworden is of beschadigd is, contacteer onze klantendienst en gebruik de oven niet tot de afdichting gerepareerd is.

ZIJGELEIDERS OVEN (fig. 8)

Voor een doeltreffende reiniging van de zijgeleiders van de oven, kunnen deze verwijderd worden door de moeren (G) los te schroeven.

Om de geleiders terug te plaatsen, voer eerst de achterste pinnen in de gaten en maak ze dan vast met de moeren (G).

**DE OVENLAMP VERVERGEN (fig. 9)**

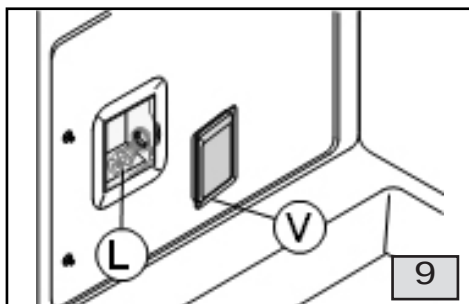
Controleer of het toestel uitgeschakeld is vooraleer de lamp te vervangen, om elektrische schokken te voorkomen.

Wanneer een of beide ovenlampen vervangen moet worden, moet de nieuwe lamp voldoen aan de volgende vereisten:

15 W - 230 V~ - 50 Hz - E 14 - en bestand tegen hoge temperaturen (300°C).

Het toestel kan twee types van lamphouder hebben:

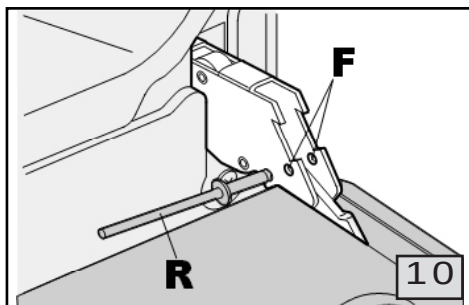
- Trek de zijgeleiders uit op de hierboven beschreven manier. Verwijder dan de glazen bescherming (V) van de fitting door een schroevendraaier te plaatsen tussen de bescherming zelf en de ovenwand. Vervang de lamp (L). Plaats de accessoires terug door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

**DE OVENDEUR VERWIJDEREN**

De oven deur kan verwijderd worden om makkelijker bij de binnenkant van de oven te komen om te reinigen.

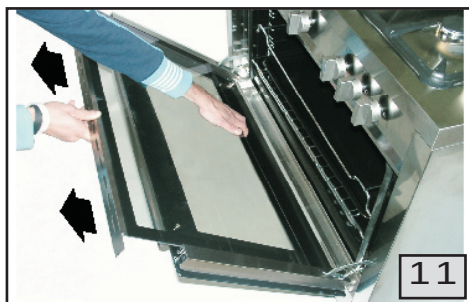
Om te verwijderen, als volgt te werk gaan:

- Open de oven deur en plaats de (klink)nagel (R) in het gat (F) van de scharnier (fig. 10).
- Sluit de oven deur gedeeltelijk. Forceer de deur tegelijk naar boven toe om de aanslagpin en de scharniersector vrij te geven.
- Zodra de scharnier vrij is, trek de oven deur naar voor en licht naar boven toe om de sector vrij te geven.
- Om te herassembleren, in omgekeerde volgorde te werk gaan. Let op de correcte positie van de sectors.

**HOE DE BINNENKANT VAN DE RUIT VAN DE OVENDEUR REINIGEN**

Een van de kenmerken van onze fornuizen is dat de binnenkant van de ruit van de oven deur makkelijk verwijderd kan worden om te reinigen, zonder de hulp van gespecialiseerd personeel. Open de oven deur en verwijder de houder die het glas vasthoudt (fig. 11).

OPGELET!! Deze handeling kan ook uitgevoerd worden met de deur op het toestel, maar dan moet wel opgelet worden dat, wanneer de ruit omhoog getrokken wordt, dat de kracht van de scharnieren de deur hard kan dichtslaan.



Een aantal problemen doen zich voor omwille van nalatigheid bij het onderhoud of een verkeerd gebruik en kunnen makkelijk verholpen worden zonder de technische dienst te moeten contacteren.

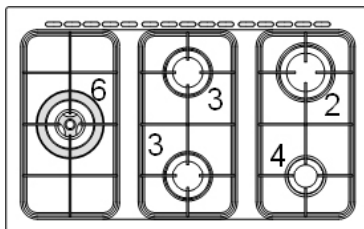
PROBLEEM	OPLOSSING
Het toestel werkt niet	• Zorg ervoor dat de gaskraan open is • Controleer of de stekker in het stopcontact zit • Controleer of de knoppen correct ingesteld zijn voor het koken en herhaal de handelingen in de handleiding • Controleer de veiligheidsschakelaars van het elektrisch systeem (RCD). Als er een storing is in het systeem, contacteer een elektricien.
De elektrische oven werkt niet	• Controleer of de programmeur, indien aanwezig, in de manuele positie staat en herhaal dan de handelingen beschreven in de handleiding
De thermostaat werkt niet	• Contacteer onze klantendienst
Het meldingslampje van de elektrische thermostaat gaat niet aan tijdens het gebruik	• Draai de thermostaat op een hogere temperatuur • Draai de knop op een verschillende functie
De ovenverlichting werkt niet	• Controleer of de lamp goed op zijn plaats geschroefd is • Koop een lamp voor hoge temperaturen bij een van onze klantendiensten en installeer het volgens de instructies gegeven in de paragraaf «DE OVENLAMP VERVANGEN»

Waarwarschuwing: Het onderhoud mag alleen door geautoriseerd personeel uitgevoerd worden.

PLAATSING BRANDER

NL Cat. II 2L3B/P

BE Cat. II 2E+3+



BRANDERS		Bedrijfsdruk Gas		Waarde		Diameter Injector	Warmte-input		Regeling luchtstof opening	By-Pass
N.	BENAMING	mbar		g/u	L/u	1/100 mm	Min.	Max.	"X"mm	1/100 mm
2	Snel	LPG - Butaan	28-30	218		88	800	3000	=	44
		LPG - Propaan	37	214		88	800	3000		
		Natuurlijk	20		286	117-Y	800	3000		
		Natuurlijk	25		332	125-F2	800	3000		
3	Matig snel	LPG - Butaan	28-30	131		68	600	1800	=	34
		LPG - Propaan	37	129		68	600	1800		
		Natuurlijk	20		171	98-Z	600	1800		
		Natuurlijk	25		199	98-Y	600	1800		
4	Hulp	LPG - Butaan	28-30	73		51	400	1000	=	28
		LPG - Propaan	37	71		51	400	1000		
		Natuurlijk	20		95	75-X	400	1000		
		Natuurlijk	25		111	73-F1	400	1000		
6	Ultrasnel	LPG - Butaan	28-30	276		98	1600	3800	=	62
		LPG - Propaan	37	272		98	1600	3800		
		Natuurlijk	20		362	135-K	1600	3800		
		Natuurlijk	25		421	143-F3	1600	3800		
7	Oven	LPG - Butaan	28-30	284		94	1000	3900	3	52
		LPG - Propaan	37	279		94	1000	3900	3	
		Natuurlijk	20		73	142	1000	3900	2,5	
		Natuurlijk	25		71	155	1000	3900	2,5	
8	Grill	LPG - Butaan	28-30	222		86		3200	3,5	
		LPG - Propaan	37	218		86		3200	3,5	
		Natuurlijk	20		305	131		3200	1,5	
		Natuurlijk	25		343	135		3100	1,5	

ELEKTRISCHE COMPONENTEN Beschrijving	Nominale gegevens
Lage weerstand	2100 W
Hoge weerstand	2000 + 2200 W
Achterste weerstand	3000 W
Ovenlamp	15 W - E 14 - T 300
Ventilatiemotor achterste weerstand	25..29 W
Motor spit	4 W
Kabeltype	H05 RR-F 3 x 0,75 of 1 of 1,5 mm ²

TECHNISCHE INFORMATIE

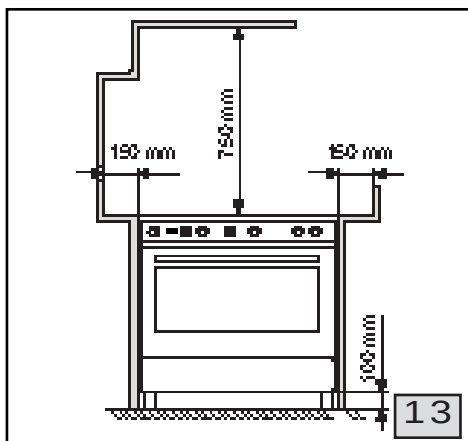
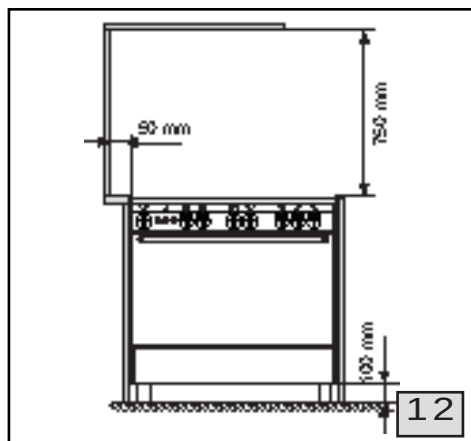
- De installatie, afstellingen, omzettingen en onderhoudshandelingen opgesomd in dit deel mogen alleen door gekwalificeerd personeel uitgevoerd worden. De producent kan niet aansprakelijk gesteld worden door schade aan personen of bezittingen te wijten aan een verkeerde installatie van het toestel.
- De veiligheid en automatische regelaars van de toestellen kunnen in de loop van hun levensduur alleen door de fabrikant of een geautoriseerd leverancier gewijzigd worden.
- In overeenstemming met de gasnorm, zijn de gecombineerde en "all-gas" toestellen "klasse 2 subklasse 1" (fig. 12) en moeten dus voldoen aan de spelingen aangegeven in de figuren.
- In overeenstemming met de elektriciteitsnorm met men bij de installatie van gecombineerde toestellen rekening houden met de afstanden weergegeven in fig. 13. De zijwanden mogen dus nite hoger zijn dan het werkblad.
- De wanden naast en rond het toestel moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 95°C.
- De installatie van volledige gas- en gecombineerde toestellen moet in overeenstemming gebeuren met de geldende normen.
- Dit toestel is niet aangesloten op een rookkanaal voor de afvoer van de verbrandingsproducten; het moet daarom aangesloten worden conform de eerder vermelde installatieregels. Een bijzondere aandacht moet besteed worden aan de onderstaande instructies voor ventilatie en verluchting.

INSTALLATIE

HET FORNUIS UITPAKKEN

- Eens de verpakking verwijderd is van de behuizing en de verschillende interne onderdelen, moet grondig nagekeken worden of het toestel in perfecte staat verkeert.
- Indien u twijfels hebt neemt u het toestel niet in gebruik en contacteert u een gekwalificeerd persoon.
- Sommige onderdelen gemonteerd op te toestel zijn beschermd met een plastic membraan. Deze bescherming moet verwijderd worden vooraleer het toestel te gebruiken. We raden aan het plastic membraan langs de randen te snijden met een scherp mes of pin.
- **Verplaats het toestel niet door het met de handgreep op te tillen.**

Het gebruikte verpakkingsmateriaal (karton, zakken, piepschuim, nagels, enz.) mogen niet binnen het bereik van kinderen gelaten worden, omdat ze gevaarlijk kunnen zijn.



VENTILATIE

Het toestel mag niet geïnstalleerd worden in een ruimte met een volume kleiner dan 20 m³.

De hoeveelheid lucht is de hoeveelheid die nodig is voor een correcte verbranding van het gas en de ventilatie van de ruimte. De natuurlijke luchtstroom moet direct zijn, doorheen permanente openingen in de muren van het vertrek die rechtstreeks uitgeven buiten, met een doorsnede van minimum 100 cm² (fig. 14). Deze openingen moeten zich op plaatsen bevinden waar ze niet belemmerd kunnen worden. Onrechtstreekse ventilatie is mogelijk door de lucht aan te zuigen van belendende ruimten, strikt conform de voorschriften van de geldende normen.

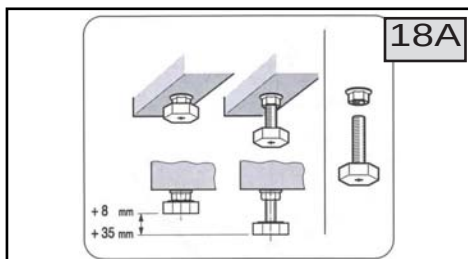
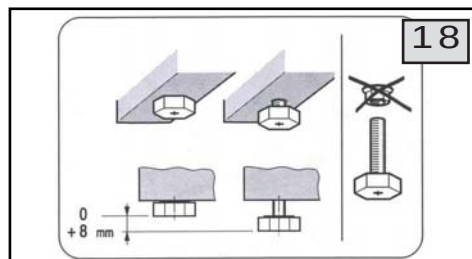
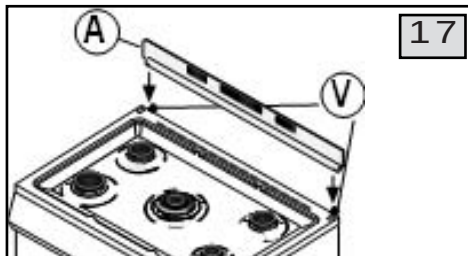
PLAATS EN VERLUCHTING

Gasfornuizen moeten de verbrandingsproducten en vocht altijd afvoeren langs kappen verbonden met een rookkanaal of rechtstreeks buiten (fig. 15). Als het niet mogelijk is een kap te gebruiken, mag een ventilator gemonteerd worden op de ruit of buitenmuur en deze moet ingeschakeld worden bij elk gebruik van het toestel (fig. 16) volgens de regels en normen betreffende de ventilatie.

PLAATSING VAN HET FORNUIS

Het toestel is uitgerust met de volgende onderdelen voor een correcte plaatsing:

- **Achterste bescherming.** De fornuizen die uitgerust zijn met dit accessoire verlaten de fabriek met dit bijzonder onderdeel in de lade onder de oven. Om de achterste bescherming te monteren, moeten de schroeven aan de achterkant van de kookplaat losgeschroefd worden. Dan kan de bescherming gemonteerd worden zoals aangegeven in figuur 17.
- **Verstelbare voeten** om te monteren op het toestel en die het mogelijk maken de hoogte van het fornuis te regelen zodat dit uitgelijnd kan worden met de rest van het keukenmeubilair (fig. 18-18A).



GASAANSLUITING

Vooraleer het toestel aan te sluiten, controleer of de datum op het kenplaatje van het fornuis overeenkomt met die van de gasleiding.

Een label achter op deze handleiding en aan de achterzijde van het fornuis geven de regelcondities van het toestel, i.e. het type van gas en de bedrijfsdruk.

Eens het fornuis geïnstalleerd is, controleer of er geen lekken zijn. Gebruik hiervoor een zeepsop (nooit een vlam).

De gasinlaat van het toestel is van het 1/2" mannelijke cilindrisch type, conform de normen UNI-ISO 228-1. Indien het gas aangevoerd wordt via leidingen moet het toestel aangesloten worden op de hoofdleiding met behulp van:

- een harde stalen buis, conform de normen, waarvan de verbindingen gerealiseerd moeten worden met schroefdraad volgens de norm UNI-ISO 7/1. Het gebruik van hennep met gepaste kleefmiddelen of teflontape is toegelaten.
- een koperen leiding, conform de norm, waarvan de verbindingen gerealiseerd moeten worden met afdichtingen volgens de norm.
- een slang in roestvrij staal, een naadloze leiding volgens de norm, met een maximale extensie van 2 meters en afdichtingen volgens de norm.
- een rubberen slang conform de norm met een diameter van 8 mm voor LPG en 13 mm voor aardgas of stadsgas, een lengte van maximum 1500 mm, stevig vastgemaakt aan de slangverbinding met een veiligheidsklem, zoals voorgeschreven door de norm.

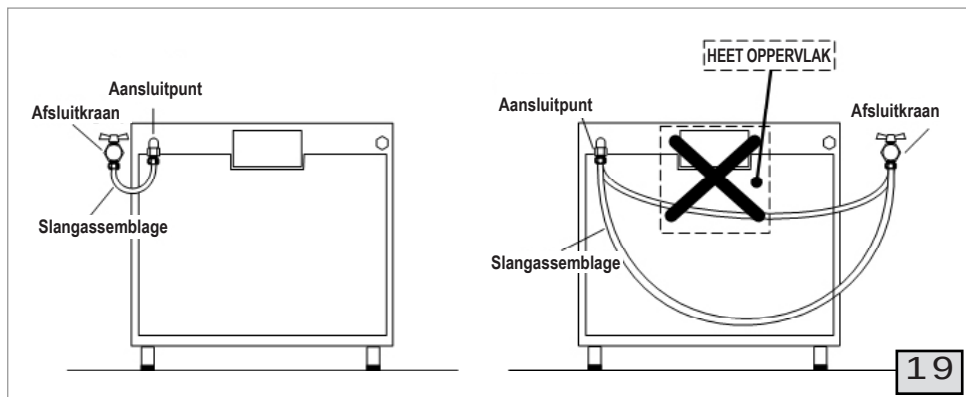
Indien het gas rechtstreeks van een gasfles komt moet het toestel, gevoed met een drukregelaar volgens de norm, aangesloten worden:

- een koperen leiding, conform de norm, waarvan de verbindingen gerealiseerd moeten worden met afdichtingen volgens de norm.

- een slang in roestvrij staal, een naadloze leiding volgens de norm, met een maximale extensie van 2 meters en afdichtingen volgens de norm. We raden aan de speciale adapter aan te brengen op de slang. Deze kan makkelijk gevonden worden in de handel en vergemakkelijkt te aansluiting op de slangkoppeling van de drukregelaar op de gasfles.
- een rubberen slang conform de norm met een diameter van 8 mm, een lengte van minimum 400 mm en maximum 1500 mm, stevig vastgemaakt aan de slangverbinding met een veiligheidsklem, zoals voorgeschreven door de norm.

OPGELET:

- Indien het toestel ingebouwd moet worden (klasse 2 subklasse 1), sluit het aan op de gastoevoer met alleen naadloze soepele leidingen in roestvrij staal, volgens de norm.
- Indien het toestel geïnstalleerd wordt in een free-standing configuratie (klasse 1) en u de rubberen slang gebruikt, moeten de instructies en de fig. 19 hieronder gerespecteerd worden:
 - Langs zijn traject mag de slang geen delen raken die heter zijn dan 95°C.
 - De slang mag niet onderworpen zijn aan torsies of trekkrachten, en hij mag nergens gekneld worden of scherpe bochten maken.
 - De slang mag niks raken wat kan snijden, scherpe randen, enz. heeft.
 - De hele lengte van de slang moet makkelijk inspecteerbaar zijn, om de toestand ervan te controleren.
 - De slang moet vervangen worden binnen de datum die erop gedrukt staat.



ELEKTRISCHE AANSLUITING

De elektrische aansluiting moet uitgevoerd worden volgens de huidige normen en wettelijke voorschriften.

Vooraleer aan te sluiten, controleer of:

- Het systeem en de ampere waarde van de elektrische fittingen geschikt is voor het maximaal vermogen van het toestel (zie gegevenslabel op de achterzijde van het fornuis).
- De fitting of het systeem beschikt over een efficiënte aardaansluiting, conform de huidige normen en wettelijke voorschriften. Elke aansprakelijkheid wordt afgewezen ingeval dit niet gerespecteerd wordt.
- Het stopcontact en de fitting van de meerpole schakelaar moeten na de installatie van het toestel bereikbaar blijven.
- **Indien het toestel geen voedingskabel heeft, sluit dan een met een gepaste doorsnede aan op het klemmenbord (zie paragraaf "De voedingskabel aansluiten").**

Bij de aansluiting op de hoofdleiding:

- Voorzie de voedingskabel (indien zonder) van een standaardstekker, geschikt voor de last aangegeven op het gegevenslabel. Sluit de draden aan zoals geïllustreerd hieronder en **denk eraan dat de aardingsdraad langer moet zijn dan de fase draden:**

letter	L (fase)	= bruine draad
letter	N (neutraal)	= blauwe draad
symbool	 (aarde)	= groene/gele draad

- De vermogenskabel moet op dusdanige manier geschikt worden dat geen enkel deel ervan temperaturen boven de 75°C kan halen.
- Gebruik voor de aansluiting geen adapters of shunts omdat die vaste contacten kunnen veroorzaken, met gevaarlijke oververhitting als gevolg.
- Het toestel moet op dusdanige manier geplaatst worden dat de stekker bereikbaar blijft.

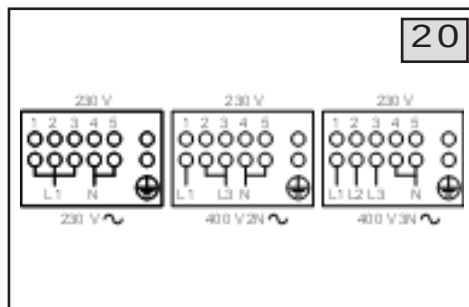
Wanneer rechtstreeks op de hoofdleiding aangesloten wordt:

- Installeer een meerpole schakelaar die de last van het toestel aankan, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm.
- Denk eraan dat de aardingsdraad niet onderbroken mag worden door de schakelaar.

DE VOEDINGSKABEL AANSLUITEN

De elektrische fornuizen en een aantal gecombineerde modellen kunnen, hoewel ze de fabriek verlaten voor eenfasig vermogen, gewijzigd worden om gevoed te worden met draaistroomsystemen, op de volgende manier:

- Haal het achterste paneel van het fornuis.
- Verplaats de aansluitplaten in het klemmenbord volgens het type van aansluiting dat u wenst, volgens het schema in fig. 20. Dit schema vindt u ook op de achterzijde van het fornuis.
- Sluit de voedingskabel met gepaste doorsnede (zie paragraaf «**TECHNISCHE KENMERKEN**») aan. De aardingsdraad moet langer zijn dan de fase draden.
- Zet de kabel vast in de klem en plaats het achterste paneel.



REGELINGEN

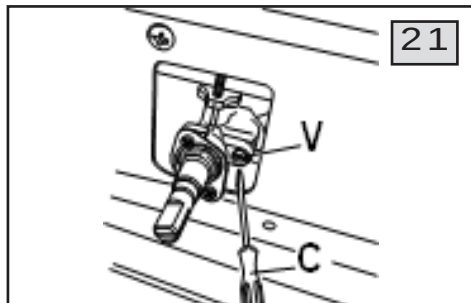
- Koppel het toestel altijd los van het elektriciteitsnet vooraleer te gaan regelen.
- Alle afdichtingen moeten door de technicus vervangen worden na elke regeling.
- De regeling van de lage vlam (sudderpit) mag alleen plaatsvinden voor pitten die werken op aardgas. In het geval van LPG moet de schroef volledig naar beneden gedraaid worden (rechtsom).
- De "Regeling primaire lucht" voor gaskookplaten is niet nodig.

KRANEN (fig. 21)

Alle gaskranen zijn van het mannelijke conische type, met een enkele doorgang. De regelschroef (V) bevindt zich opzij op de schacht.

De positie "**Reduced rate**" wordt als volgt geregeld:

- Ontsteek de pit en zet de knop op "Reduced rate" position (lage vlam).
- Haal de knop van de kraan door gewoon op de stang te duwen.
- Gebruik een kleine schroevendraaier (C) om de regelschroef (V) naar rechts of links te draaien tot de vlam van de pit correct geregeld is voor de Lage stand.
- Controleer of de vlam niet uit gaat wanneer de knop bruusk van "Full on" naar "Reduced rate" gedraaid wordt.



OVENTHERMOSTAAT (fig. 22)

De regeling van de lage vlam moet als volgt plaatsvinden:

- Verwijder de knop van de thermostaat.
- Schakel de ovenbrander in door de relatieve knop op Maximum te zetten en wacht 10 minuten.
- Draai de knop langzaam terug tot de Minimumstand en gebruik een kleine schroevendraaier (C) om de schroef (V) naar rechts te draaien voor een lagere vlam en naar links voor een hogere vlam. De vlammen moeten kort zijn, voor een efficiënte instelling. Ze moeten stabiel zijn om niet per ongeluk te doven en moeten de normale handelingen van de ovendeur weerstaan.

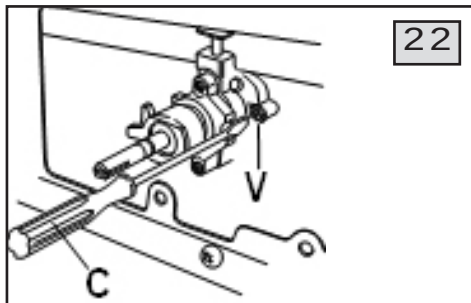
OVENBRANDER (fig. 23)

De brander is geïnstalleerd op de ovenbasis en is afgedekt door de onderste plaat, die altijd op deze plaats moet blijven tijdens de werking van de oven.

Om de primaire lucht te regelen, ontsteek de brander, kijk naar de vlam, draai de schroef (A) los en regel de mof (B) om de X openingen te verkrijgen zoals in de paragraaf «**TECHNISCHE KENMERKEN**». Draai de schroef (A) vast na de regelingen.

BRANDER GRILL (fig. 24)

Om de primaire lucht te regelen, ontsteek de brander, kijk naar de vlam, draai de schroef (A) los en regel de mof (B) om de X openingen te verkrijgen zoals in de tabel van de paragraaf «**TECHNISCHE KENMERKEN**». Draai de schroef (A) vast na de regelingen.



OMZETTINGEN

DE INJECTOREN VERVANGEN

Onze pitten kunnen aangepast worden aan verschillende gastypes door de gepaste injectoren te installeren. Om de installatietechnicus te helpen, geeft de paragraaf «**TECHNISCHE KENMERKEN**» de nominale branderbelasting, de diameter van de injector en de bedrijfsdruk van de verschillende gastypes.

Respecteer de volgende instructies:

Vervanging injector - Pitten kookplaat (fig. 25)

Om de injectors van een kookplaat te veranderen, verwijder de onder- en bovenkant van de pit en vervang ze met een moersleutel met $\varnothing 7$ mm.

Vervanging injector - Ovenbrander (fig. 23)

Verwijder de basis van de oven. Verwijder de schroef (D) die de brander vrijgeeft en toegang verleent tot de injector (C). Draai de injector los en vervang hem. Vervang de brander en herplaats de schroef (D).

Vervanging injector - Brander grill (fig. 24)

Verwijder de schroef (D) die de brander vrijgeeft en toegang verleent tot de injector (C). Vervang de brander en herplaats de schroef (D).

Na alle injectors vervangen te hebben, zal het nodig zijn de brander te regelen zoals uitgelegd in de vorige paragrafen. De technicus moet na de regeling alle afdichtingen vervangen.

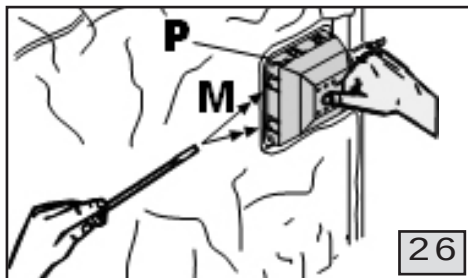
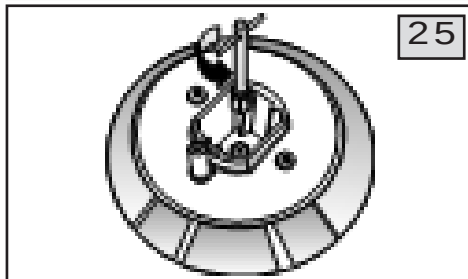
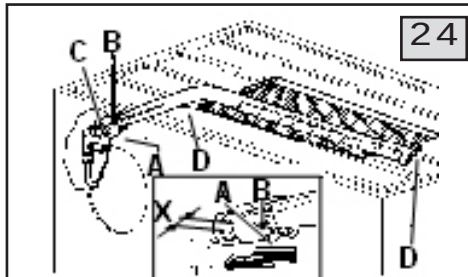
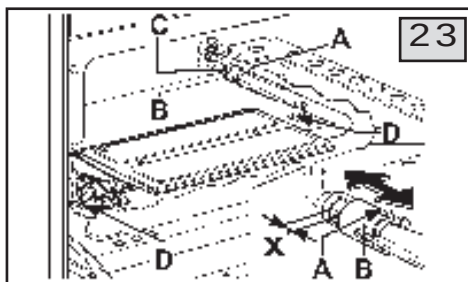
DE SOEPELE GASLEIDING VERANDEREN

Om ervoor te zorgen dat de gasleiding altijd in uitstekende condities verkeert, raden we sterk aan die te vervangen op de datum die erop gedrukt staat.

DE ELEKTRISCHE COMPONENTEN VERVANGEN

- De achterste bescherming moet verwijderd worden voor de vervanging van de elektrische weerstanden, de motor van het braadspit, het klemmenbord en de voedingskabel.
- Indien de voedingskabel vervangen moet worden (zie diameter in de tabel paragraaf «**TECHNISCHE KENMERKEN**»), moet de aardingskabel altijd langer zijn dan de fasekabels en volg alle instructies gegeven in de paragraaf «**ELEKTRISCHE AANSLUITING**».
- Om de ovenlamp te vervangen, zie de instructies in de paragraaf «**DE OVENLAMP VERVANGEN**»
- Om de lamphouder te vervangen, verwijder de zijpanelen en gebruik een schroevendraaier om de twee grendels in te duwen en de lamphouder uit de oven te halen (fig. 26).

- Om de eventuele programmeur, de thermostaat, de stroomwisselaar en de meldingslampjes te veranderen, verwijder het voorpaneel zoals aangegeven in de vorige paragraaf.



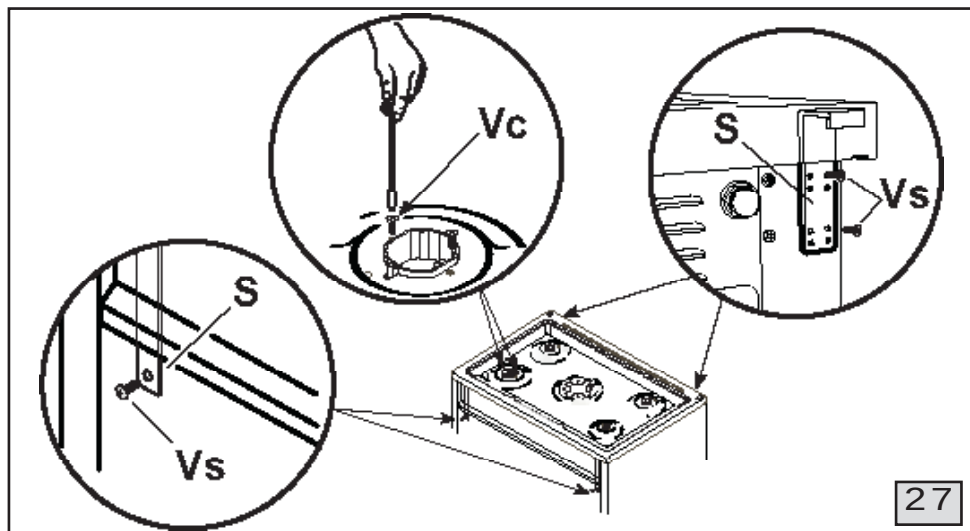
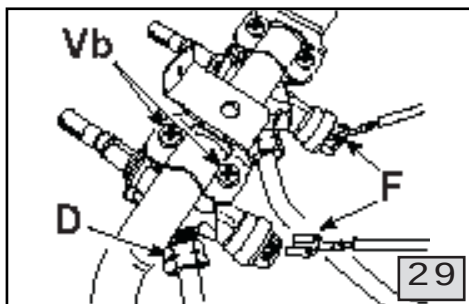
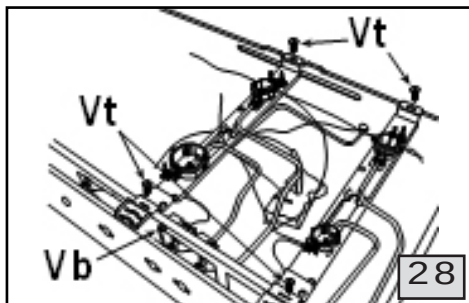
ONDERHOUD

Vooraleer onderhoud te plegen of onderdelen te vervangen, koppel het toestel los van de gas- en elektriciteitstoevoer.

DE KRANEN EN DE THERMOSTAAT VERVANGEN

Ga op de volgende manier te werk voor de vervanging van een kraan of de thermostaat:

- Verwijder de houders van de kookpotten en de pitafdekkingen.
- Draai de stelschroeven (Vc) van de pitten los (fig. 27) (vier voor de ultrasnelle pit en twee voor de andere).
- Verwijder de kookplaat door de voorste en achterste stelschroeven (Vc) los te draaien (fig. 27) die de kookplaat bevestigen aan de houders (S).
- Verwijder de knoppen.
- Draai de moeren (D) van de aluminium gasleidingen los en verwijder de snelkoppelingen van het thermokoppel (F) (fig. 28).
- Draai de schroeven (Vt) los (fig. 28) die de kruisstukken vastzetten.¹
- Draai de schroeven (Vb) los (fig. 28) die de bevestigingen van de kranen verbinden met het voorste frame.
- Verschuif de helling naar de achterzijde en draai de schroeven (Vb) los (fig. 29) los om de kranen vrij te maken.
- Verander de afdichtingen telkens wanneer een kraan of thermostaat veranderd wordt. Dit garandeert een perfecte dichting tussen de kraan of thermostaat en de rest van de installatie.
- Herassembleer de onderdelen volgens dezelfde procedure, maar in omgekeerde richting.



RUIMTE VOOR GEGEVENS LABEL