

1	VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN	4
2	INSTALLATIE VAN HET APPARAAT	6
3	REGELING VAN HET GAS	10
4	LAATSTE HANDELINGEN	15
5	BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSORGANEN OP HET PANEEL AAN DE VOORKANT	17
6	GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	19
7	GEBRUIK VAN DE OVEN	22
8	ELEKTRONISCHE PROGRAMMATOR (ALLEEN OP DE DAARMEE UITGERUSTE MODELLEN)	26
9	DIGITALE KOOKWEKKER (UITSLUITEND VOOR DE MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)	28
10	ANALOGE KLOK (ALLEEN OP DE DAARMEE UITGERUSTE MODELLEN)	28
11	REINIGING EN ONDERHOUD	29
12	BUITENGEWOON ONDERHOUD	31



**DEZE INSTRUCTIES ZIJN ALLEEN GELDIG VOOR DE LANDEN VAN BESTEMMING WAARVAN DE IDENTIFICATIESYMBOLLEN OP DE VOORZIJDE VAN DEZE HANDLEIDING STAAN.**

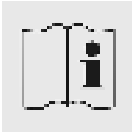


**INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR:** zijn bestemd voor de **gekwalificeerde technicus** die de gasinstallatie moet controleren en de installatie, de inbedrijfstelling en de keuring van het apparaat moet uitvoeren.

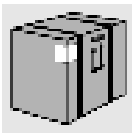


**INSTRUCTIES VOOR DE GEBRUIKER:** geven gebruikadviezen, beschrijving van de bedieningen en de juiste reinigings- en onderhoudswerkzaamheden voor het apparaat.

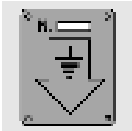
## 1 VEILIGHEIDS- EN GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN



DEZE HANDLEIDING MAAKT DEEL UIT VAN HET APPARAAT EN MOET DERHALVE IN ZIJN GEHEEL BINNEN HANDBEREIK ERVAN BEWAARD WORDEN GEDURENDE DE HELE LEVENSDUUR VAN HET FORNUIS. WIJ ADVISEREN DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANWIJZINGEN ERIN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS DE FORNUIS TE GEBRUIKEN. BEWAAR OOK DE SERIE BIJGELEVERDE MONDSTUKKEN. HET APPARAAT MOET WORDEN GEÏNSTALLEERD DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL MET INACHTNEMING VAN DE GELDENDE NORMEN. DIT APPARAAT IS BEDOELD VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK EN VOLDOET AAN DE **GELDENDE NORMEN** DIE OP DIT MOMENT VAN KRACHT ZIJN. HET APPARAAT IS GEBOUWD OM DE VOLGENDE FUNCTIE TE VERVULLEN: **BEREIDING EN OPWARMEN VAN VOEDSEL**; IEDER ANDERSOORTIGE GEBRUIK DIEN ALS ONEIGENLIJK GEBRUIK TE WORDEN BESCHOUWD. DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID VOOR ANDER GEBRUIK DAN IS AANGEGEVEN, AF.



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



EEN AARDING IS VERPLICHT VOLGENS DE TOEPASSELIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



DE STEKKER DIE AAN DE VOEDINGSKABEL EN HET BIJBEHORENDE STOPCONTACT MOETEN WORDEN BEVESTIGD, MOETEN VAN HETZELFDE TYPE ZIJN, EN AAN DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN VOLDOEN.

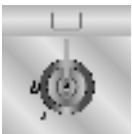
BIJ EEN INGEBOUWD APPARAAT MOET HET STOPCONTACT BEREIKBAAR ZIJN.

**TREK DE STEKKER NOOIT AAN DE KABEL UIT HET STOPCONTACT.**



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

**PROBEER NOOIT HET APPARAAT TE REPAREREN.**



NA ELK GEBRUIK DIEN U ALTIJD TE CONTROLEREN OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN DE STAND  (UIT) STAAN.AL.



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



DE IDENTIFICATIEPLAAT MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN DE MARKERING IS ZICHTBAAR BINNEN IN DE OPBERGRUIMTE VAN HET FORNUIS GEPLAATST.

**DEZE PLAAT MAG NOOIT WORDEN VERWIJDERD.**



**ZET GEEN** PANNEN MET EEN ONREGELMATIGE OF RUWE BODEM OP DE ROOSTERS VAN DE KOOKPLAAT.



**GEBRUIK GEEN** SCHALEN OF (GRILL) PANNEN DIE DE OMTREK VAN DE KOOKPLAAT TE BUITEN GAAN.



KLAP DE GLAZEN AFDEKKING VAN DE KOOKPLAAT NEER EN BEGELEID HEM DAARBIJ MET DE HAND.

**LET OP:** HET GLAZEN DEKSEL KAN BREKEN ALS HET OVERVERHIT WORDT. ZET ALLE BRANDERS UIT EN WACHT TOT ZE AFGEKOELD ZIJN VOORDAT U HET DEKSEL DICHT DOET.



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



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

ALS DE GRILL IN WERKING IS KUNNEN DE DELEN DIE AANGERAAKT KUNNEN WORDEN HEEL HEET WORDEN: **HOUD KINDEREN UIT DE BUURT.**



ALS HET APPARAAT OP EEN VERHOOGING WORDT GEPLAATST MOET U ER BIJ DE INSTALLATIE VOOR ZORGEN DAT HIJ ER ONMOGELIJK VANAF KAN GLIJDEN.



DIT APPARAAT IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN IN DE ZIN VAN DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR – AEEA (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). •DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEN VAN DE AFGEDANKTE APPARATUUR WELKE GELDEN VOOR HET VOLLEDIGE TERRITORIUM VAN DE EUROPESE UNIE.



VOORDAT U HET APPARAAT IN WERKING STELT MOET U VERPLICHT ALLE OP EN IN HET APPARAAT AANGEBRACHTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES VERWIJDEREN.



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

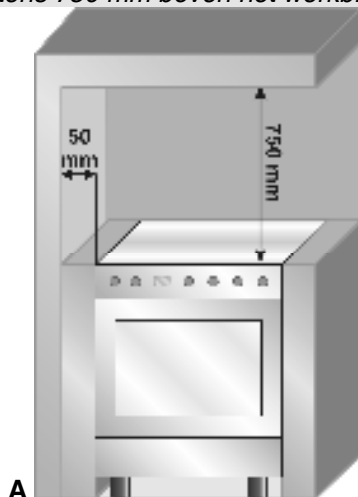


## 2 INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

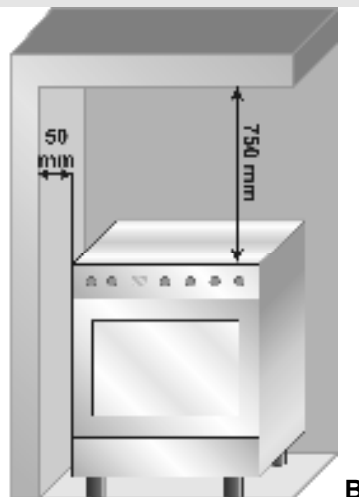


Het apparaat dient te worden geïnstalleerd door een gekwalificeerd technicus, in overeenstemming met de geldende normen. Afhankelijk van het type installatie behoort het apparaat tot de klasse 1 (Fig.A) of tot de klasse 2 - onderklasse 1 (Fig. B-C).

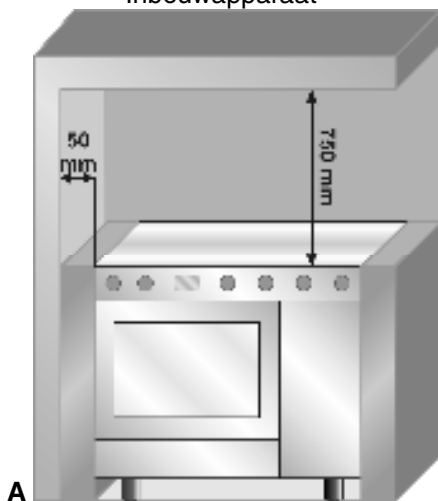
Dit apparaat behoort tot de klasse Y voor wat betreft brandgevaar. Hij mag aan een kant dichtbij een wand worden gezet die hoger is dan het werkblad, op een afstand van minstens 50 mm tot de zijkant van het apparaat, zoals geïllustreerd wordt op de tekeningen A en B betreffende de installatieomstandigheden. Eventuele hangkastjes of planken moeten worden geïnstalleerd op een hoogte van minstens 750 mm boven het werkblad.



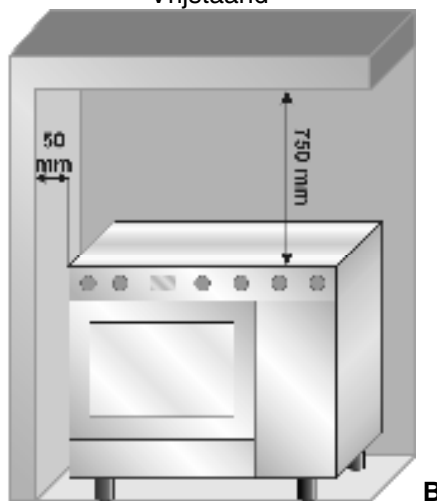
A Inbouwapparaat



B Vrijstaand



A Inbouwapparaat



B Vrijstaand



C



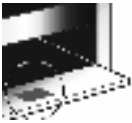
Apparaten met een ruimte voor een gasfles en elektrische oven mogen uitsluitend worden geïnstalleerd als klasse 1 (zie fig. B).



# Instructies voor de Installateur

NL

## 2.1 Elektrische aansluiting



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

**Deze plaat mag nooit worden verwijderd.**



Als het apparaat met een vaste aansluiting op het net wordt aangesloten moet er op de voedingslijn een meerpolig uitschakelmechanisme met een openingsafstand van de contacten van minstens **3 mm** worden voorzien die op een gemakkelijk te bereiken positie in de buurt van het apparaat moet worden geplaatst.



Het apparaat kan vast of met een stekker en stopcontact worden aangesloten op het net. In het tweede geval moeten de stekker en het stopcontact geschikt zijn voor de gebruikte kabel en voldoen aan de geldende voorschriften. Voor elk type aansluiting moet het apparaat beslist geaard worden. Alvorens het aan te sluiten dient te worden gecontroleerd of de voedingslijn naar behoren is geaard. Gebruik geen reducties, adapters of omleidingen.

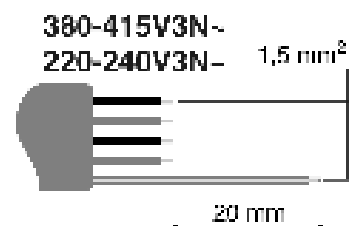
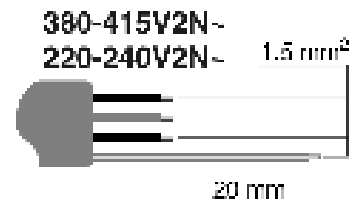
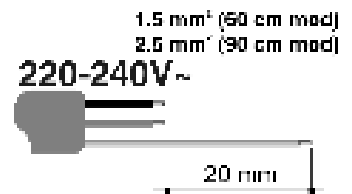


**1 - Voor de werking op 220-240V~:** gebruik een driepolige kabel H05RR-F of H05V2V2-F met een sectie van  $3 \times 2,5 \text{ mm}^2$  (90 cm brede modellen) of van  $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$  (60 cm brede modellen).

**2 - Voor de werking op 380-415V2N~ of 220-240V2N~ (alleen voor de 90 cm brede modellen):** gebruik een vierpolige kabel H05RR-F of H05V2V2-F met een sectie van  $4 \times 1,5 \text{ mm}^2$ .

**3 - Voor de werking op 380-415V3N~ of 220-240V3N~ (alleen voor de 90 cm brede modellen):** gebruik een vijfpolige kabel H05RR-F of H05V2V2-F met een sectie van  $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ .

Het uiteinde van de kabel dat op het apparaat moet worden aangesloten moet een (geel-groene) aardleiding hebben die tenminste 20 mm langer is



**Let op: alleen de 90 cm brede modellen kunnen op een tweefasige of een driefasige installatie worden aangesloten**

## 2.2 Ventilatie van de ruimten



Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in voortdurend geventileerde vertrekken, zoals voorzien door de geldende normen. In het vertrek waar het apparaat geïnstalleerd is moet zoveel lucht toe kunnen vloeien als nodig is voor een correcte verbranding van het gas en voor de nodige luchtverversing in het vertrek zelf. De luchtinlaten, die beschermd worden door roosters, moeten de juiste afmetingen hebben (zie de geldende normen) en moeten zo worden geplaatst dat ze niet (ook niet gedeeltelijk) afgesloten worden.

De keuken moet voldoende worden geventileerd om de warmte en vochtigheid die door het koken worden veroorzaakt, af te voeren: in het bijzonder is het raadzaam om na langdurig gebruik een raam open te zetten of eventuele ventilatoren op een hogere snelheid te zetten.

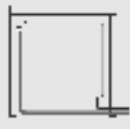


### 2.3 Afvoer van verbrandingsproducten



De afvoer van verbrandingsproducten moet worden verzekerd via wasemkappen die zijn verbonden met een schouw met natuurlijke trek en de juiste doelmatigheid, door geforceerde afzuiging. Een doelmatig afzuigstelsel vereist een nauwgezet ontwerp door een specialist die daartoe bevoegd is, met inachtneming van de posities en afstanden die door de normen worden opgelegd. Na de werkzaamheden moet de installateur een conformiteitsverklaring afgeven.

### 2.4 Gasaansluiting



Het aansluiten met een rubberen slang, die voldoet aan de geldende voorschriften, moet zodanig worden verricht dat de lengte van de leiding niet groter is dan 1,5 meter; vergewis u ervan dat de slang niet in aanraking komt met beweegbare onderdelen, of klem komt te zitten. De binnendiameter van de slang moet 8 mm zijn voor VLOEIBAAR GAS en 13 mm voor METHAANGAS.

Controleer of aan alle volgende voorwaarden wordt voldaan:

- of de leiding bevestigd is aan een slanghouder met veiligheidsklembandje;
- of de leiding over de hele lengte (max. 1.5 m) geïnspecteerd kan worden;
- of de leiding op geen enkel punt van de route in aanraking komt met hete wanden (max. 50°C);
- of hij niet blootstaat aan trekkrachten of spanningen, en geen scherpe bochten maakt of afgekneld wordt;
- of hij niet in aanraking komt met snijdende voorwerpen of scherpe hoeken;
- als de leiding niet perfect afgedicht is en gaslekkages in de omgeving veroorzaakt, **probeer hem dan niet te repareren**: vervang hem door een nieuwe slang;
- controleer of de houdbaarheidsdatum van de slang niet overschreden is.

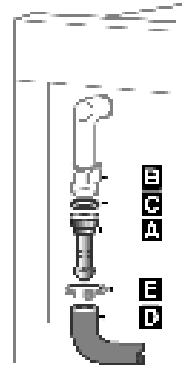


**DE AANSLUITING MET RUBBEREN SLANGEN DIE MOETEN VOLDOEN AAN DE GELDENDE NORMEN IS ALLEEN TOEGESTAAN ALS DE SLANG OVER DE HELE LENGTE KAN WORDEN GEÏNSPECTEERD.**

#### 2.4.1 Aansluiting voor methaangas

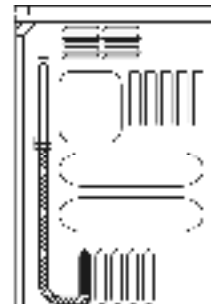
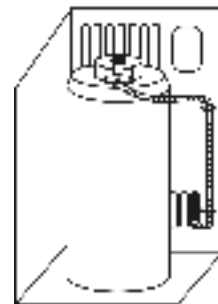
Verricht de aansluiting op het gasnet met een rubberen slang die voldoet aan de voorschriften van de geldende norm (controleer of de afkorting van de betreffende norm op de slang afgedrukt is).

Schroef de slanghouder **A** zorgvuldig op het gasverbindingsstuk **B** van het apparaat en breng er de pakking **C** tussen aan. Steek de rubberen slang **D** op de aansluiting **A** en zet hem vast met het schroefbandje **E** zoals voorgeschreven wordt door de geldende norm.



#### 2.4.2 Aansluiting van de gasfles in de ruimte in het apparaat

Open de ruimte aan de zijkant en zet er een gasfles van max. 15 kg in. Steek een uiteinde van de slang op de aansluiting en zet hem vast met een van de twee bijgeleverde schroefbandjes. Steek de slang in de gasflesruimte door het gat in de achterkant van het apparaat, zoals in het schema hiernaast. Steek het andere uiteinde op de drukregelaar van de gasfles; zet hem vast met het tweede bijgeleverde bandje. **Controleer op lekkages met zeepsop, nooit met een vlam.**



Gebruik voor de verbinding tussen fornuis en gasfles een stuk slang van 1.4 m ( $\pm 0.05$  m), dat voldoet aan de geldende norm.



## Instructies voor de Installateur

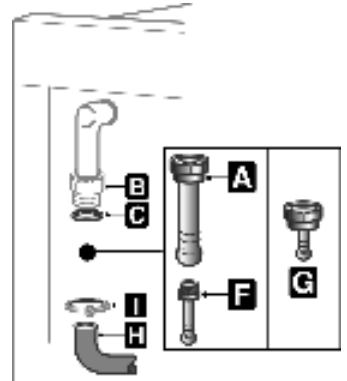
NL

### 2.4.3 Aansluiting op vloeibaar gas



Gebruik een drukregelaar die voldoet aan de geldende norm en breng de aansluiting tot stand met de gasfles, volgens de geldende norm. Vergewis u ervan dat de voedingsdruk in overeenstemming is met de waarden die vermeld worden in de tabel in paragraaf "3.3/3.4 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers".

Schroef de kleine slanghouder **F** op de grote slanghouder **A**; sluit het zo verkregen blok aan op het gasverbindingstuk **B** (of gebruik de slanghouder **G** die rechtstreeks moet worden aangesloten op het gasverbindingstuk **B**) en breng de pakking **C** ertussen aan. Steek de uiteinden van de rubberen slang **H** op de slanghouder **A+F** (of **G**) en op de uitlaataansluiting van de drukverminderaar op de gasfles. Bevestig het uiteinde van de slang **H** op de slanghouders **A+F** (of **G**) met het klembandje **I** volgens de geldende voorschriften.



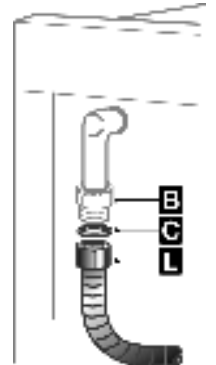
*De geïllustreerde slangaansluitingen **A-F-G** worden niet bij het apparaat geleverd. Gebruik uitsluitend aansluitingen die aan de geldende norm voldoen.*

### 2.4.4 Aansluiting met een buigzame stalen slang (voor alle gassoorten)

Dit type aansluiting kan worden gerealiseerd voor allebei de manieren van installatie die worden geïllustreerd op de afb. "A" en "B" in hoofdstuk "2 INSTALLATIE VAN HET APPARAAT". Gebruik uitsluitend buigzame slangen van staal die voldoen aan de geldende norm, met een maximum lengte van 1.5 meter.

Schroef het uiteinde van de buigzame slang **L** met de pakking **C** op de gasaansluiting **B** met extern schroefdraad 1/2" gas (ISO 7-1).

**Controleer de installatie op eventuele lekkages met zeepsop, nooit met een vlam.**





## 3 REGELING VAN HET GAS



Alvorens reiniging of onderhoud uit te voeren moet het apparaat elektrisch uitgeschakeld worden.

### 3.1 Aanpassing aan de verschillende gassoorten

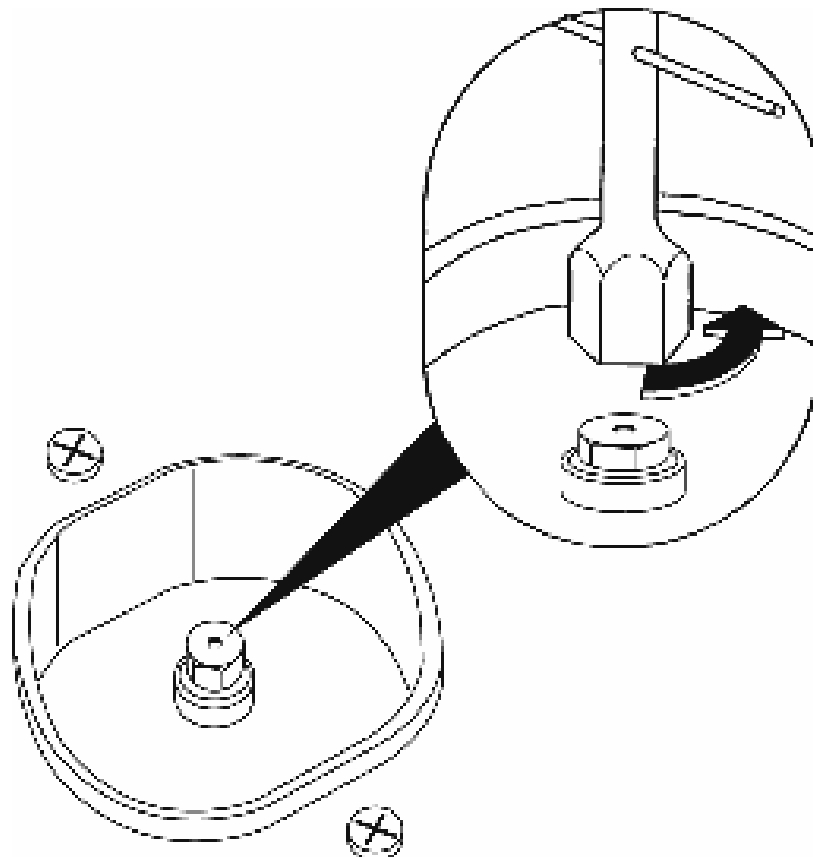
De kookplaat is goedgekeurd voor **methaangas G25** (2L 3B/P) met een druk van 25 mbar.

Als hij op andere gassoorten moet werken, moeten de sproeiers op de branders worden vervangen en moet tenslotte de minimum vlam op de gaskranen worden ingesteld. De sproeiers moeten worden vervangen volgens de beschrijving in de volgende paragraaf.

### 3.2 Vervanging van de kookplaat

Bij deze ingreep hoeft de primaire lucht niet te worden geregeld.

1. Haal de roosters weg, verwijder alle kapjes en vlamverdelerskranen;
2. schroef de sproeiers van de branders los met een buissleutel van 7 mm;
3. vervang de sproeiers van de branders al naar gelang het gas dat u wilt gebruiken, op de manier die beschreven wordt in paragraaf "3.3/3.4 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers".
4. Plaats de branders weer terug op hun plaats.







# Instructies voor de Installateur

NL

## 3.3 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiers (Mod. 60 cm.)

Brander	Nominiaal warmtever mogen (kW)	VLOEIBAAR GAS – G30/G31 28/37 mbar				
		Diameter mondstuk 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Beperkt debiet (W)	Debiet g/h G30	Debiet g/h G31
Hulpbrander	1.0	50	30	350	73	71
Halfsnelle	1.75	65	33	450	127	125
Snel (3)	3.0	85	45	800	218	214
Snel (5)	2.3	75	45	800	167	164
Drievoudige krans	3.2	91	65	1500	233	229
Oven	3.2	87	48	850	233	229
Grillen	3.0	87	//	//	218	214

Brander	Nominiaal warmteverm ogen (kW)	METHAANGAS – G25 25 mbar	
		Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)
Hulpbrander	1.0	72	350
Halfsnelle	1.75	94	450
Snel (3)	2.3	115	800
Snel (5)	3.0	121	800
Drievoudige krans	3.5	138	1500
Oven	3.2	140	850
Grillen	2.9	134	//



### 3.4 Tabellen met eigenschappen van branders en sproeiërs (Mod. 90 cm.)

Brander	Nominiaal warmtever- mogen (kW)	VLOEIBAAR GAS – G30/G31 28/37 mbar				
		Diameter mondstuk 1/100 mm	By-pass mm 1/100	Beperkt debiet (W)	Debiet g/h G30	Debiet g/h G31
Hulpbrander	1	50	30	350	73	71
Halfsnelle	1.75	65	33	450	127	125
Snel	3	85	45	800	218	214
Drievoudige krans	3.2	91	65	1500	233	229
Vispan	1.9	68	45	800	138	136
Oven	3.2	87	48	850	233	229
Maxi Oven	5.2	110	59	1200	378	371
Grillen	3.0	87	//	//	233	229
Maxi grillen	4.0	100	//	//	291	286

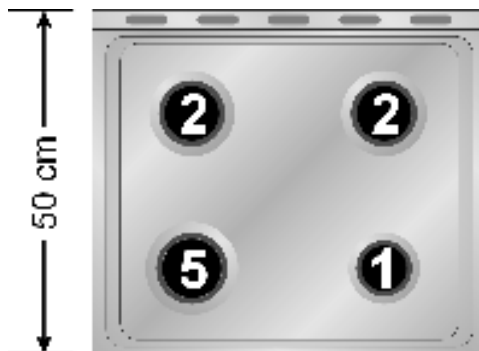
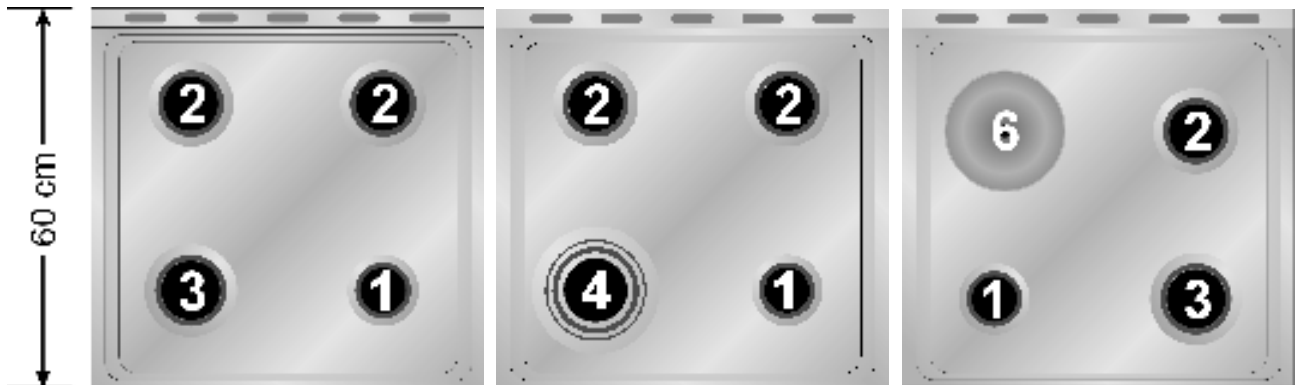
Brander	Nominiaal warmtever- mogen (kW)	METHAANGAS – G25 25 mbar	
		Diameter mondstuk 1/100 mm	Beperkt debiet (W)
Hulpbrander	1.0	72	350
Halfsnelle	1.75	94	450
Snel	3.0	121	800
Drievoudige krans	3.5	138	1500
Vispan	2.15	105	800
Oven	3.2	134	850
Maxi Oven	5.2	170	1200
Grillen	2.9	134	//
Maxi grillen	4.0	155	//



## Instructies voor de Installateur

NL

### 3.5 Rangschikking van de branders op de kookplaat



#### BRANDERS

1. Hulpbrander
2. Halfsnelle
3. Snel (60 X 60)
4. Drievoudige krans
5. Snel (60 X 50)

### 3.6 Rangschikking van de branders op de kookplaat



#### BRANDERS

1. Hulpbrander
2. Halfsnelle
3. Snel
4. Drievoudige krans
5. Grote elektrische plaat (1500W)
6. Kleine elektrische plaat (1000W)
7. Vispan
8. Drievoudige krans



## 3.7 Instelling van de ovenbrander (alleen voor modellen met gasoven)

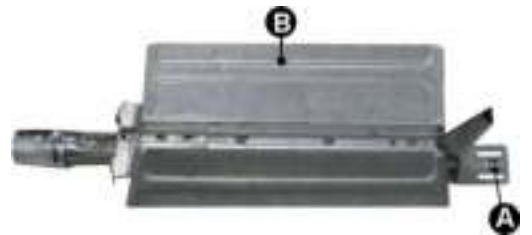
Om de ovenbrander te kunnen regelen moet u zich toegang verschaffen tot de binnenkant van de oven en de volgende handelingen verrichten:

- Haal de ovenplaat en het bijbehorende rooster weg.
- Til de ovenplaat op en haal hem naar buiten weg.



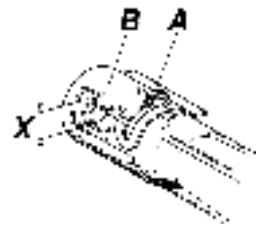
### 3.7.1 Vervanging sproeier van ovenbrander

- Draai de bevestigingsschroef **A** van de ovenbrander los.
- Duw de brander **B** naar rechts om bij de sproeier te kunnen komen.
- Verwijder het spuitstuk met behulp van een pijpsleutel 13 en vervang hem met een model dat geschikt is voor het te gebruiken type gas (zie paragraaf "3.3/3.4 Tabellen kenmerken van de branders en de spuitstukken")



### 3.7.2 Instelling primaire lucht ovenbrander

- Draai de stelschroef van de luchtregelingsmof los.
- Draai de stelmof in de positie die correspondeert met de gassoort die wilt gebruiken, volgens onderstaande tabel.
- Draai de stelschroef vast en breng de verzegelingen weer aan.
- Monteer hierna de brander weer op de juiste manier.



	METHAANGAS	G30/G31 (GPL) Oven 90cm	G30/G31 (GPL) Oven 60cm
X =	5 mm	15 mm	10 mm



# Instructies voor de Installateur

NL


## 4 LAATSTE HANDELINGEN

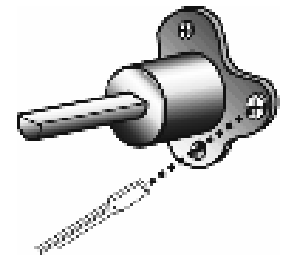
Na vervanging van de sproeiers moeten de vlamverdelerkranen, de kapjes van de branders en de roosters worden teruggeplaatst.



*Na instelling met een andere gassoort dan bij de keuring is gebruikt, moet het etiket van het ingestelde gas dat op het apparaat aangebracht is, worden vervangen door het etiket dat correspondeert met de nieuwe gassoort.*

### 4.1 Instelling van het minimum van de branders op de kookplaat voor methaangas

Ontsteek de brander en zet hem op de minimum stand . Trek de knop van de gaskraan uit en draai aan de stelschroef naast het staafje van de kraan, totdat een regelmatige, minimum vlam wordt verkregen. Hermonteer de knop en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (als de knop snel van de grootste naar de kleinste stand gedraaid wordt, mag de vlam niet uitgaan). Herhaal deze operatie op alle gaskranen.



*Op de modellen met ventielen moet de knop gedurende ongeveer 1 minuut in de minimum stand gehouden worden, om de vlam brandend te houden en de veiligheidsvoorziening te activeren.*

### 4.2 Instelling van het minimum van de branders op de kookplaat voor vloeibaar gas

Voor het instellen van het minimum met vloeibaar gas moet de schroef rechts van het staafje van de kraan geheel met de klok megedraaid worden.

De diameters van de bypass worden vermeld in paragraaf "3.3 / 3.4 Tabellen kenmerken van de branders en de spuitstukken" voor elke brander afzonderlijk. Herstel na de regeling de verzegeling van de bypass met verf of een ander materiaal.

### 4.3 Instelling van het minimum van de ovenbrander

De oventhermostaat heeft een bypass om het minimum in te stellen, die zichtbaar wordt als u de thermostaatknop weghaalt.

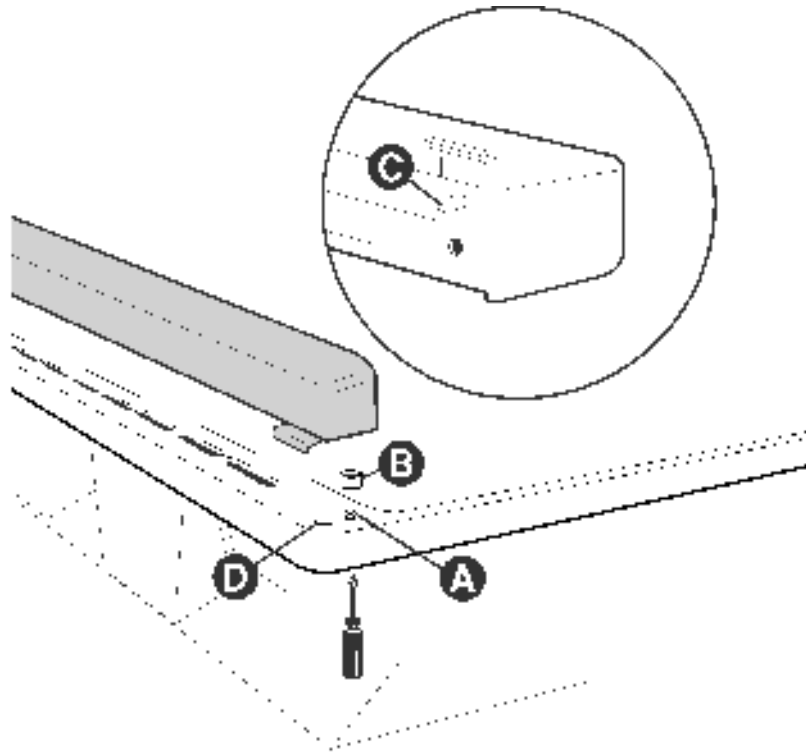
Als u het soort gas verandert, moet de bypass als volgt worden ingesteld:

- Zet de ovenbrander aan en houdt hem gedurende 10/15 minuten op het maximum met gesloten deur en zonder kookplaat; na deze tijd zet u de knop op de minimum temperatuur, haalt u de knop weg en steekt u een rechte schroevendraaier erin voor de regeling.
- Als er vloeibaar gas gebruikt wordt, moet u de schroef van de bypass zo ver mogelijk met de klok mee draaien. De diameter van de bypass wordt vermeld in de "3.3 / 3.4 Tabellen kenmerken van de branders en de spuitstukken".
- Als er methaangas wordt gebruikt, moet de bypass zo worden geregeld dat de vlam, als de thermostaatknop uit de minimum stand in de maximum stand gedraaid wordt, stabiel en gelijkmatig is. Herstel de verzegeling na de instelling op de bypass met verf of een soortgelijk materiaal. Controleer bij het sluiten van de ovendeur of de brander op een minimum blijft branden.



## 4.4 Montage van de opstaande rand (alleen op de modellen waarop dit voorzien is)

- Draai de moeren **B** los.
- Plaats de opstaande rand op het blad, en laat de pennen **C** corresponderen met de gaten **D**.
- Bevestig de opstaande rand op het blad door de schroeven **A** vast te draaien.



## 4.5 Plaatsing en waterpas zetten van het apparaat (Afhankelijk van de modellen)



Na de elektrische en gasaansluiting te hebben verricht, moet het apparaat waterpas worden gezet op de grond, met behulp van de vier verstelbare voetjes. Om goed te kunnen koken is het noodzakelijk dat het apparaat waterpas op de vloer staat.

Afhankelijk van het door u aangeschafte model kan de regeling van de hoogte van de pootjes variëren van 70 t/m 95 mm en van 110 t/m 160mm. Deze hoogten verwijzen naar de afstand van het hoogste punt (vaste gedeelte) naar het laagste punt van het pootje (regelbare gedeelte dat op de grond rust).



# Instructies voor de Gebruiker


NL

## 5 BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSORGANEN OP HET PANEEL AAN DE VOORKANT





Ile bedieningen en controles van de oven zijn verzameld op het frontale bedieningsbord. In de onderstaande tabel vindt u een beschrijving van de gebruikte symbolen..

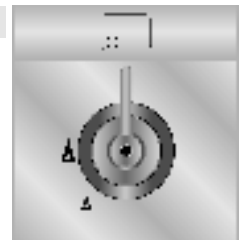
		BRANDER RECHTS VOOR		BRANDER MIDDEN
		BRANDER RECHTS ACHTER		THERMOSTAAT GASOVEN
		BRANDER LINKS ACHTER		SCHAKELAAR OVENLAMP / GRILL DRAAISPIJT
		BRANDER LINKS VOOR		THERMOSTAAT ELEKTRISCHE OVEN
		BRANDER MIDDEN ACHTER		FUNCTIEKOP ELEKTRISCHE OVEN
		BRANDER MIDDEN VOOR		



Als het fornuis een elektronische programmator heeft, controleer dan voordat u de oven gaat gebruiken of het symbool  op het display verschijnt, zie paragraaf "8.1 Instelling van de tijd".

### BEDIENINGSKNOP BRANDERS VAN DE PLAAT

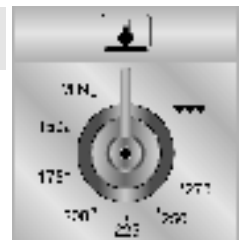
De vlam wordt ontstoken door de knop in te drukken en in de richting tegen de klok in op de minimum vlam  te draaien. Draai de knop in het gebied tussen het maximum () en het minimum () om de vlam te regelen. De brander wordt gedoofd door de knop in de stand  te zetten.



### THERMOSTAATKNOP GASOVEN (UITSLUITEND BIJ DE MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)

Met deze knop kunt u de gasbrander in de oven ontsteken. De kooktemperatuur wordt ingesteld door het linksom draaien van de knop naar de gewenste waarde, tussen Min. en 275°C.

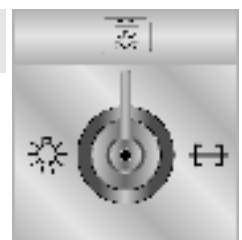
Voor de instructies voor het ontsteken van de gasoven verwijzen wij naar paragraaf "7.3 Gebruik van de gasoven".



### SCHAKELKNOP OVENVERLICHTING / GRILL DRAAISPIJT (UITSLUITEND BIJ DE MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)

Met deze knop kunt u de functie Grill / Draaispijt of de verlichting in de oven inschakelen om de staat van het voedsel in de oven te kunnen controleren.

**LET OP: DE GASOVEN EN DE GRILL / HET DRAAISPIJT KUNNEN NIET TEGELIJKERTIJD WERKEN.**



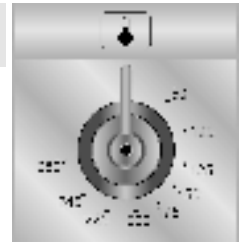
# Instructies voor de Gebruiker



## THERMOSTAAKNOOP ELEKTRISCHE OVEN (UITSLUITEND BIJ DE MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)

De bereidingstemperatuur wordt gekozen door de kop met de klok mee op de gewenste temperatuur te draaien, tussen 50° en 260°C.

Als het apparaat is uitgerust met een elektrische oven, signaleert het controlelampje door te gaan branden dat de oven verwarmd wordt. Als het lampje uitgaat wil dat zeggen dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Als het lampje regelmatig knippert betekent dat, dat de temperatuur in de oven constant op het ingestelde niveau gehouden wordt.



## FUNCTIEKNOOP STATISCHE ELEKTRISCHE OVEN (UITSLUITEND BIJ DE MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)

De verschillende functies van de elektrische oven zijn voor meerdere kookwijzen geschikt. Stel, na de gewenste functie te hebben geselecteerd, de kooktemperatuur in met behulp van de thermostaatknop.



OVENVERLICHTING



FUNCTIE GROTE GRILL



FUNCTIE STATISCHE OVEN



FUNCTIE KLEINE GRILL



FUNCTIE ONDERSTE  
VERWARMINGSELEMENT



FUNCTIE KLEINE GRILL + BRAADSPIT  
(BIJ DE MODELLEN MET BRAADSPIT)

## FUNCTIEKNOOP GEVENTILEERDE ELEKTRISCHE OVEN (UITSLUITEND BIJ DE MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)

De verschillende functies van de elektrische oven zijn voor meerdere kookwijzen geschikt. Stel, na de gewenste functie te hebben geselecteerd, de kooktemperatuur in met behulp van de thermostaatknop.



OVENVERLICHTING



FUNCTIE GRILL + VENTILATOR



FUNCTIE STATISCHE OVEN



FUNCTIE OND.  
VERWARMINGSELEMENT +  
VENTILATOR



FUNCTIE GRILL



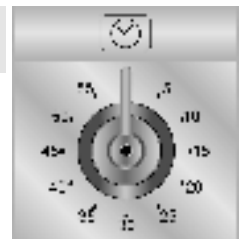
FUNCTIE GEVENTILEERDE OVEN

## KNOP MINUTENTELLER (UITSLUITEND BIJ DE MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)

Om de minutenteller te gebruiken moet de wekker worden opgedraaid door de knop met de klok mee te draaien.

De cijfers corresponderen met minuten (maximaal 55 minuten).

De instelling is progressief en er kunnen tussenstanden tussen de cijfers worden gebruikt. Het geluidssignaal aan het einde van de bereiding schakelt de werking van de oven niet uit..







# Instructies voor de Gebruiker

NL

## 6 GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

### 6.1 Ontsteking van de branders van de kookplaat



Alvorens de branders van de kookplaat te ontsteken dient u te controleren of de vlamverdelers goed op hun plaats zitten met hun kapjes, en erop letten of de gaten **A** van de vlamverdelers corresponderen met de bougies en de thermokoppels.

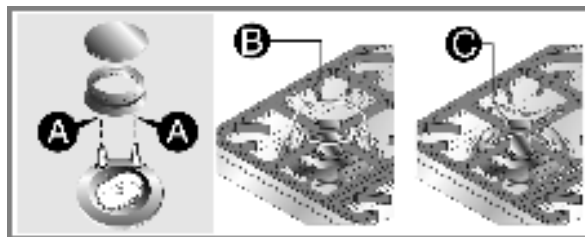
Voordat de branders worden aangestoken **moet het glazen deksel worden opgetild**; voordat dit weer gesloten wordt, moeten alle branders worden uitgeschakeld, en moet worden gewacht tot ze zijn afgekoeld.




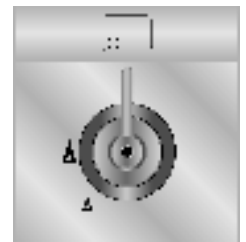
Het rooster **B** dat op verzoek geleverd wordt, wordt gebruikt voor de wok (Chinese pan).

Ter bescherming van de kookplaat hebben we het fornuis uitgerust met een verhoogd rooster **C** dat onder pannen met een diameter van meer dan 26 cm kan worden geplaatst.

De bijgeleverde reductie **C** dient te worden gebruikt voor kleine pannen.



Bij elke knop wordt aangegeven bij welke brander hij hoort. Het apparaat is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende de knop in te drukken en op het symbool van de minimum vlam  te draaien, totdat de ontsteking heeft plaatsgevonden. Houd de knop enkele seconden ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven warm te worden. Het kan zijn dat de brander uitgaat op het moment dat de knop wordt losgelaten; dit betekent dat het thermokoppel onvoldoende verwarmd is. Herhaal de handeling en houd de knop langer ingedrukt. Deze handeling is niet nodig bij branders die geen thermokoppel hebben.



Bij de modellen met thermokoppel zal, als de branders ongewild uitgaan, een veiligheidsvoorziening ervoor zorgen dat de gasstroom wordt geblokkeerd, ook als de kraan open staat.

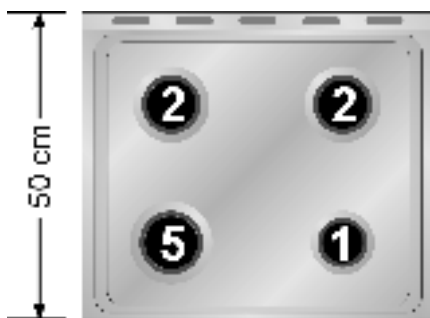
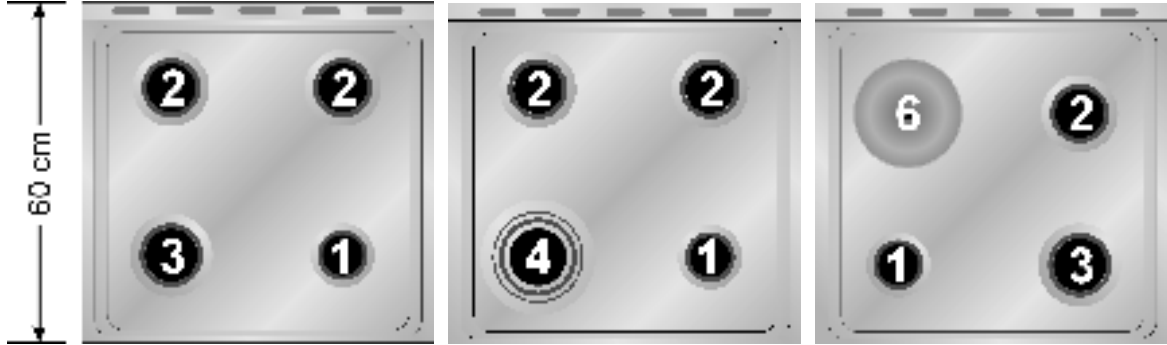
### 6.2 Praktische wenken voor het gebruik van de branders van de plaat



Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik: gebruik pannen met een deksel, met de juiste afmetingen in verhouding tot de brander, om te vermijden dat de vlam de zijkanten raakt (zie paragraaf "6.3 / 6.4 Diameter van de pannen"). Verklein de vlam op het moment van koken zoveel als nodig is om te voorkomen dat de vloeistof overkookt. Om tijdens de bereiding verbrandingen of beschadiging van de plaat te vermijden, moeten alle pannen en schalen binnen de omtrek van de kookplaat worden geplaatst. Alle pannen moeten een platte, regelmatige bodem hebben. Let bij het gebruik van olie of vet zeer goed op, want deze kunnen vlam vatten als zij oververhit raken. Als de oven toevallig uitgaat, de bedieningsknop sluiten en de ontsteking opnieuw proberen, na minstens 1 minuut te hebben gewacht.



## 6.3 Diameter van de pannen (Mod. 60 cm.)



**BRANDERS (60 X 50)**      Ø min. en max. (in cm.)

- 1. Hulpbrand er      12 – 14
- 2. Halfsnelle      16 – 22
- 5. Snel      18 – 24

**BRANDERS (60 X 60)**      Ø min. en max. (in cm.)

- 1. Hulpbrand er      12 – 14
- 2. Halfsnelle      16 – 24
- 3. Snel      18 – 26
- 4. Drievoudige kran s      18 – 26

## 6.4 Diameter van de pannen (Mod. 90 cm.)



**BRANDERS**      Ø min. en max. (in cm.)

- 1. Hulpbrand er      12 – 14
- 2. Halfsnelle      16 – 22
- 3. Snel      18 – 26
- 4. Drievoudige kran s      18 – 26
- 7. Vispan      speciale ovale vispannen



# Instructies voor de Gebruiker

NL

## 6.5 Inschakeling elektrische plaat

### 6.5.1 Inschakeling elektrische platen

De fornuizen zijn uitgerust met platen van verschillende doorsnede. Zij worden bediend door een schakelaar en ingeschakeld door de knop in de gewenste stand te zetten. Op het frontpaneel is boven elke knop een schema gezeefdrukt waarin wordt aangegeven bij welke plaat de knop hoort. Een geel controlelampje signaleert dat de platen ingeschakeld zijn.

### 6.5.2 Het gebruik van de elektrische platen

De snelle platen bieden het voordeel van een zeer snelle bereiding. Hieronder volgt een instellingstabel van de platen, die echter zuiver indicatief bedoeld is.

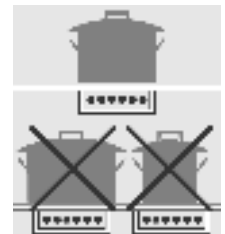
SNELLE PLATEN	WARMTE-INTENSITEIT	MOGELIJKE BEREIDINGEN
0	Uit	-
1	Minimum	Om boter en chocolade enz. te smelten. Om kleine hoeveelheden vloeistof te verwarmen.
2	Laag	Om grotere hoeveelheden vloeistof te verwarmen.
3	Matig	Om diepvriesvoedsel te ontdooien en voor het bereiden van stoofschotels, voedsel te koken op het kookpunt of net eronder.
4	Normaal	Om voedsel te koken dat tot het kookpunt moet worden gebracht, voor zacht braadvlees en vis.
5	Hoog	Voor braadvlees, karbonades, biefstuk en grote stukken kookvlees.
6	Maximaal	Om grote hoeveelheden water tot het kookpunt te brengen, om te frituren.

### WAARSCHUWINGEN

Bij de eerste inschakeling of hoe dan ook als de plaat lange tijd niet gebruikt is moet hij, om eventuele vochtigheid die is geabsorbeerd door het isolerende materiaal te elimineren, worden gedroogd door de plaat 30 minuten in te schakelen op stand 1 van de schakelaar.

Denk er voor een goed gebruik aan:

- de plaat pas aan te zetten nadat u de pan erop heeft gezet.
- Pannen te gebruiken met een vlakke, dikke bodem.
- Nooit pannen te gebruiken die kleiner zijn dan de plaat.
- De bodem van de pan droog te maken alvorens hem op de plaat te zetten.
- Na het gebruik moet de elektrische plaat, om hem in goede staat te houden en ervoor te zorgen dat het oppervlak altijd schoon en glanzend is, worden behandeld met de speciaal hiervoor verkrijgbare middelen. Dit is nodig om eventuele oxidatie (roest) te voorkomen.
- Tijdens de bereiding van voedsel met olie en vet dat gemakkelijk kan ontvlammen, mag de gebruiker zich niet van het apparaat verwijderen.
- Ook na het gebruik blijven de platen nog geruime tijd warm: om brandwonden te vermijden moet u er niet met uw handen aan komen of er voorwerpen op leggen.
- Alvorens de elektrische platen aan te zetten moet het glazen deksel van het fornuis worden opgetild; schakel alle platen uit en wacht tot ze zijn afgekoeld voordat u het weer sluit.
- Zodra u barsten in het oppervlak van de platen ziet, moet het apparaat onmiddellijk worden afgekoppeld van de netvoeding en dient u contact op te nemen met het dichtstbijzijnde erkende technische assistentiecentrum.





## 7 GEBRUIK VAN DE OVEN



Vergewis u ervan bij de modellen met elektronische programmator, dat op het display het symbool verschijnt alvorens de oven te gebruiken.

Ga bij de modellen met analoge klok en timerknop op het symbool staan.

### 7.1 Verwittigingen en algemene raadgevingen

Als de oven en de grill voor het eerst worden gebruikt is het wenselijk hen te verwarmen tot de maximum temperatuur (260°C elektrische oven en 275°C gasoven) voor een duur die voldoende is om eventuele olieresiduen die bij de productie zijn achtergebleven te verwijderen, die het voedsel een onaangename geur zouden kunnen geven. Na een stroomuitval knippert het display van de oven regelmatig met . Zie voor de instelling paragraaf "8 ELEKTRONISCHE PROGRAMMATOR".



De ovenaccessoires die in aanraking kunnen komen met het voedsel zijn gemaakt van materialen die voldoen aan de voorschriften van de geldende richtlijn.



**Teneinde te voorkomen dat de eventuele damp binnen in de oven last veroorzaakt, de ovendeur in twee ogenblikken openen: de deur half open houden (ongeveer 5 cm.) gedurende 4-5 seconden, en ze daarna volledig openen. Indien het nodig is de gerechten tijdens het koken te behandelen, moet men de ovendeur zo kort mogelijk open laten teneinde te vermijden dat de temperatuur binnen in de oven afkoelt zodanig dat een goede afloop van het koken risico loopt.**



**Teneinde te voorkomen dat de eventuele damp binnen in de oven last veroorzaakt, de ovendeur in twee ogenblikken openen: de deur half open houden (ongeveer 5 cm.) gedurende 4-5 seconden, en ze daarna volledig openen. Indien het nodig is de gerechten tijdens het koken te behandelen, moet men de ovendeur zo kort mogelijk open laten teneinde te vermijden dat de temperatuur binnen in de oven afkoelt zodanig dat een goede afloop van het koken risico loopt.**

### 7.2 Koelventilator

Het apparaat is uitgerust met een koelsysteem dat enkele minuten na de inschakeling van de oven in werking treedt.

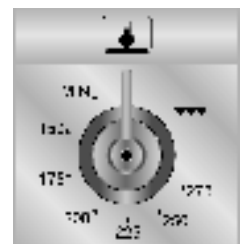
De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die boven de deur naar buiten komt, en die nog korte tijd nadat de oven is uitgeschakeld, door kan gaan.

### 7.3 Gebruik van de gasoven

#### 7.3.1 Elektronische vonkontsteking

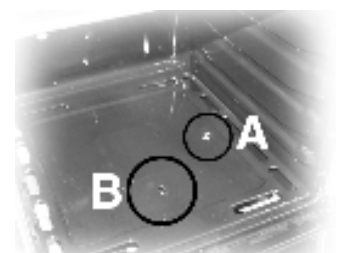
Open de ovendeur helemaal, druk de thermostaatknop in en draai hem helemaal tot op de maximum temperatuur. De elektrische vonkontsteking wordt automatisch geactiveerd. Houd de knop na de ontsteking nog enkele seconden ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven warm te worden.

Dit mag niet langer dan 15 seconden duren; als de brander daarna nog niet is aangegaan moet u de poging opgeven, de ovendeur helemaal open zetten en pas na 1 minuut opnieuw proberen.



#### 7.3.2 Handmatige ontsteking

Zet de ovendeur helemaal open en draai de thermostaatknop om. Houd een brandende lucifer dicht bij de mond van de vlampijp **A** in het midden van de ovenplaat en druk de thermostaatknop in. Houd de knop na de ontsteking een paar seconden ingedrukt om het thermokoppel de gelegenheid te geven warm te worden. Controleer of de ontsteking heeft plaatsgevonden door het inspectiegat **B**. U kiest de bereidingstemperatuur door de klok mee op de gewenste waarde te zetten, tussen 50° en 275°C.





# Instructies voor de Gebruiker



NL





Als de brander toevallig uitgaat, moet de knop in de uit-stand (☐) worden gezet en moet u een minuut wachten voordat u opnieuw probeert de oven aan te zetten.

## 7.4 Gebruik van de elektrische grill

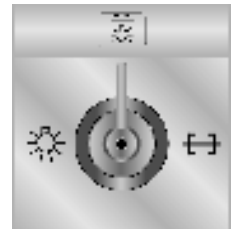
### 7.4.1 Gebruik van de grill in fornuizen met een elektrische oven.

Kies, voor korte kookfuncties zoals bijvoorbeeld het bruinroosteren van al gaar vlees, de statische grill functie  en plaats de thermostaatknop in de maximumstand. Met de geventileerde grill functie (alleen op sommige modellen) kunt u gerechten compleet koken dankzij de gedwongen ventilatie die ervoor zorgt dat de warmte in het voedsel binnendringt. Voor deze kookwijze moet u de geventileerde grill functie  selecteren en de thermostaatknop op de ideale kooktemperatuur zetten (in ieder geval niet hoger dan 220°C).




### 7.4.2 Gebruik van de grill bij fornuizen met een gasoven

Om deze functie in te schakelen moet u eerst de ovenbrander uitschakelen door de bijbehorende knop in de stand  te zetten en de schakelaar vervolgens in de stand  te draaien.

**LET OP: DE GASOVEN EN DE GRILL / HET DRAAISPIJT KUNNEN NIET GELIJKTIJDIG WERKEN.**



### 7.4.3 Werking van de grill + het draaispij

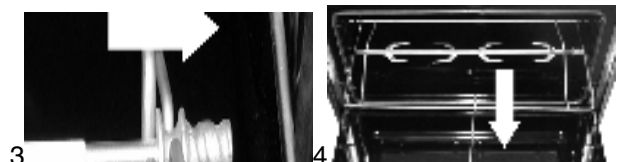
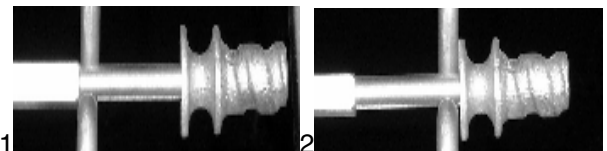
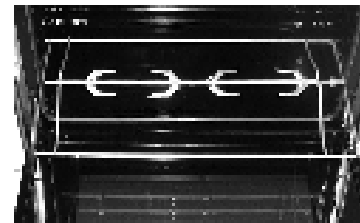
Met zowel de statische grill als de geventileerde grill functies kunt u koken in combinatie met het draaispij. Steek de spies van het spit in de bus van het draaispij, selecteer de grillfunctie  of  of die van de geventileerde grill  en zet de thermostaatknop in de stand van de gewenste temperatuur (in ieder geval niet hoger dan 200°C).

### 7.4.4 Gebruik van het draaispij in fornuizen met een maxi-oven

Plaats het draaispijframe in de tweede stand van onderen en zorg ervoor dat de bus voor de spies uit de oven naar buiten steekt. Plaats de spies zoals afgebeeld (1) in de tekening en duw het frame de oven in tot het uiteinde van de spies zich tegenover het gat van het draaispijmotortje bevindt. Nu moet u de spies naar links duwen tot hij de in de tekening afgebeelde (2) stand heeft ingenomen. Om deze functie in te schakelen moet u de schakelaar in stand  draaien.

**Deze handelingen moeten bij een koude oven worden uitgevoerd.**

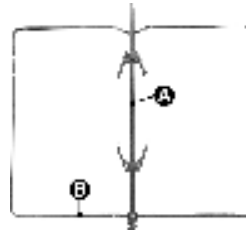
Op het einde van de kooktijd moet u met behulp van het speciale gereedschap de spies uit de opening trekken en het draaispijframe verwijderen zodat de spies van het draaispij uit de ovenruimte naar buiten komt.





## 7.4.5 Gebruik van het draaispit in fornuizen met een normale oven

Plaats het draaispitframe "B" op de tweede richel van onderen en steek de spies "A" in de opening in de achterwand van de oven.



### Het gebruik van de grill II



Laat na de inschakeling, die bevestigd wordt doordat het rode lampje is gaan branden, de oven 5 minuten opwarmen alvorens er voedsel in te zetten.

Het voedsel moet voor de bereiding gearomatiseerd worden. Ook moet het worden ingestreken met olie of vloeibaar gemaakt boter voordat de bereiding begint. Gebruik de ovenplaat om de jus op te vangen.

Het voedsel dat gekookt moet worden moet op het ovenrooster worden gezet dat op één van de geleiders moet worden geplaatst die bij de verschillende types ovens horen, volgens onderstaande aanwijzingen:

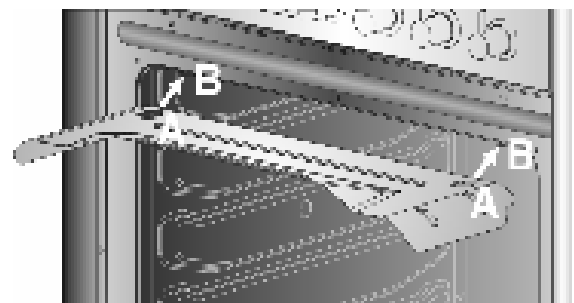
	VOEDSEL	ROOSTER OP HET SCHAP
	3 Plat, dun vlees	3
	2 Rollades	2 – 3
	1 Gevogelte ame	2 – 3

### WAARSCHUWINGEN



- **Deze kookwijze mag in ieder geval niet langer dan 60 minuten duren.**
- **Bij de modellen met gasoven moet, bij gebruik van de grill en grill + draaispit, de deur gedeeltelijk-in de eerste stand-geopend blijven.**
- **Om gevaarlijke oververhitting te vermijden moet het glazen deksel van het apparaat, als de oven of de grill worden gebruikt, altijd omhoog staan.**
- **Tijdens en na het gebruik van de grill kunnen de aanraakbare onderdelen heel heet geworden zijn, en kinderen moeten dus uit de buurt worden gehouden.**
- **Het wordt aanbevolen om tijdens het gebruik van het draaispit één van de bij het fornuis geleverde schalen onderin de oven te plaatsen, op de eerste richel van onderen, om het vet en de sappen die zich kunnen vormen, op te vangen..**
- **Als u de oven gebruikt moet u alle niet-gebruikte schalen en roosters verwijderen.**

Indien uw fornuis is uitgerust met een knoppenbescherming, moet u die bij gebruik van de grill of de grill + draaispit monteren zoals afgebeeld in de figuur door de sleuven "A" vast te klemmen met de pennen "B" bovenin de ovenruimte.






# Instructies voor de Gebruiker

NL


## 7.5 Gebruik van de gasgrill

### 7.5.1 Handmatige ontsteking van de gas-grillbrander

Druk de knop in nadat de ovendeur is open gezet en draai hem met de klok mee op de grillstand . Houd een brandende lucifer bij de brander die in het plafond van de oven zit.

Houd de knop nadat de ontsteking heeft plaatsgevonden ongeveer 10 seconden ingedrukt. Als de brander na deze 10 seconden niet blijft branden, moet de knop worden losgelaten en minstens 1 minuut worden gewacht alvorens een nieuwe poging te wagen. Als de brander ongewild uitgaat, moet de knop op de uit-stand (●) worden gezet, en moet u minstens 1 minuut wachten alvorens hem weer aan te zetten.

### 7.5.2 Elektrische ontsteking van de gas-grillbrander

Druk de knop in nadat de ovendeur is open gezet en draai hem met de klok mee op de grillstand . Houd de knop nadat de ontsteking heeft plaatsgevonden ongeveer 10 seconden ingedrukt. Als de brander na deze 10 seconden niet blijft branden, moet de knop worden losgelaten en minstens 1 minuut worden gewacht alvorens een nieuwe poging te wagen de grillbrander in te schakelen. Als de brander ongewild uitgaat, moet u de knop op de uit-stand (●) draaien en minstens 1 minuut wachten alvorens hem weer aan te zetten.

Als er geen elektriciteit beschikbaar is, is het altijd mogelijk de brander te ontsteken met lucifers.



*Open het bergvak niet als de oven brandt of nog heet is. Deze ruimte kan van binnen namelijk erg heet worden.*

## 7.6 Ruimte voor de gasfles (uitsluitend bij de modellen die hiermee zijn uitgerust)

De ruimte van de gasfles, die toegankelijk is door het zijdeurtje te openen, kan ook als opbergruimte worden gebruikt.

De 3 roosters op de afbeelding worden niet bij het apparaat geleverd, maar kunnen op verzoek worden gekocht bij de erkende assistentieservice.















## 8 ELEKTRONISCHE PROGRAMMATOR (ALLEEN OP DE DAARMEE UITGERUSTE MODELLEN)



### LIJST FUNCTIES

-  TIJDSCHAKELAAR
-  DRUKKNOP TIJD VAN HET KOKEN
-  DRUKKNOP EINDE VAN HET KOKEN
-  DRUKKNOP VERMINDERING WAARDE
-  DRUKKNOP VERHOGING WAARDE





### 8.1 Instelling van de tijd



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



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










### 8.2 Semi-automatisch koken

Deze instelling laat het automatisch afslaan van de oven toe wanneer de kookfase beëindigd is. Indien men op de toets  drukt wordt de display verlicht die dan de cijfers  aanduidt; men moet de toets ingedrukt houden en tegelijkertijd de toetsen verandering waarde  of  bedienen teneinde de duur van het koken in te stellen.

Als men de toets  loslaat, zal het aftellen beginnen van de geprogrammeerde kooktijd en op de display zal het lopende uur verschijnen samen met de symbolen **A** en .



### 8.3 Automatisch koken

Deze regeling laat het aansteken en uitdoen van de oven op een totaal automatische wijze mogelijk. Door op de toets  te drukken wordt de display verlicht die de cijfers  oont; de toets ingedrukt houden en tegelijkertijd de toetsen verandering waarde  of  bedienen om de duurtijd van het koken in te stellen. Door op de toets  te drukken zal op de display de som verschijnen van het lopende uur + de kookduur: ingedrukt houden en tegelijkertijd de toetsen verandering waarde  of  bedienen om het tijdstip voor het einde van het koken te regelen. Wanneer men de toets  los laat, zal het geprogrammeerde aftellen beginnen en op de display zal het lopende uur verschijnen samen met de symbolen **A** en .





# Instructies voor de Gebruiker

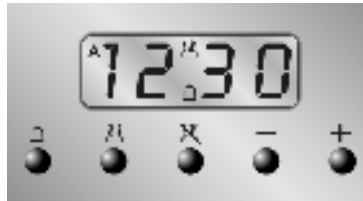
NL



Om na de instelling de resterende bereidingstijd te kunnen zien moet op de toets worden gedrukt; voor het tijdstip van het einde van de bereiding drukt u op de toets . Instellingen met inconsequente waarden wordt logisch verhinderd (bijv. een tegenstelling tussen het einde van de bereidingstijd en een langere duur wordt niet door de programmeur geaccepteerd).

## 8.4 Einde van het koken

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



## 8.5 Minuterie

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



Druk op de toets om na de instelling de resterende tijd te laten weergeven. Het gebruik als minuterie onderbreekt de werking van de oven niet aan het einde van de ingestelde tijd.

## 8.6 Regeling van het volume van het akoestisch signaal

Het geluidssignaal beschikt over 3 verschillende volumenniveaus.

Om het niveau te wijzigen moet u op het eind van de minuterie functie, wanneer het geluidssignaal afgaat, toets indrukken.

## 8.7 Afzetten van het geluidssignaal

Het geluidssignaal stopt automatisch na zeven minuten. Het is mogelijk het signaal met de hand af te zetten door tegelijkertijd de toetsen en in te drukken. **Om het apparaat uit te schakelen moet u vervolgens de knoppen in de stand 0 zetten.**

## 8.8 Annuleren van de ingestelde gegevens

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

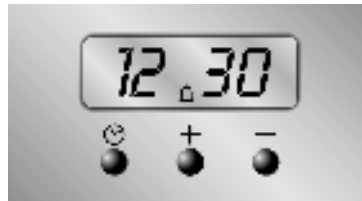
## 8.9 Wijziging van de ingestelde gegevens

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






## 9 DIGITALE KOOKWEKKER (UITSLUITEND VOOR DE MODELLEN DIE HIERMEE ZIJN UITGERUST)





Met dit onderdeel kunt u het voorziene tijdstip voor het einde van de kooktijd laten signaleren dankzij een onderbroken geluidssignaal. Hij dient uitsluitend als kookwekker en niet als schakelklok voor de programmering.





### LIJST VAN DE FUNCTIES

-  DRUKKNOP INSTELLING VAN DE JUISTE TIJD
-  DRUKKNOP AFNAME WAARDE
-  DRUKKNOP TOENAME WAARDE

#### 9.1.1 Instelling van de juiste tijd


Als u de oven voor de eerste keer gebruikt, of na een onderbreking van de elektrische stroom, zal de display met regelmatige tussenpozen knipperen en  weergeven. Druk op toets  en stel de juiste tijd in met behulp van de toetsen  of .

#### 9.1.2 Instelling van de kookwekker


Om de timer kookwekker in te stellen moet u toets  ingedrukt houden tot de gewenste minuten zijn bereikt. Als u toets  loslaat zal, na 5 seconden circa, het aftellen beginnen, dat, na voltooiing, een onderbroken geluidssignaal zal doen afgaan.

Tijdens het aftellen zal op de display het symbool  verschijnen en als u toets  indrukt, wordt 5 seconden lang de juiste tijd afgebeeld.

#### 9.1.3 Uitschakelen van het geluidssignaal



Het geluidssignaal zal na 7 minuten automatisch worden onderbroken. U kunt het met de hand onderbreken door toets  in te drukken.

#### 9.1.4 Regeling van het volume van het geluidssignaal

Het volume van het geluidssignaal kan worden gewijzigd (3 niveaus) door tijdens de werking ervan toets  in te drukken.


#### 9.1.5 Modifica dei dati impostati

Wijziging van de ingestelde gegevens

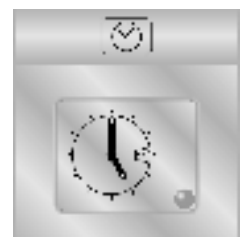
De ingestelde gegevens van de kookwekker kunnen op ieder gewenst moment worden gewijzigd met de toetsen  of .

## 10 ANALOGE KLOK (ALLEEN OP DE DAARMEE UITGERUSTE MODELLEN)

De instelling van de mechanische minuterie gebeurt door het knopje met de klok mee te draaien.

De minuten kunnen worden ingesteld van 0 tot 55. Aan het einde van de kooktijd zal een geluidssignaal klinken: om dit buiten werking te zetten draait u de externe sector met behulp van het knopje op de stand .

De klok wordt ingesteld door de knop uit te trekken en met de klok mee te draaien.





# Instructies voor de Gebruiker

NL

## 11 REINIGING EN ONDERHOUD

### 11.1 Reiniging van het roestvrij staal en geëmailleerde uitvoeringen



Om het roestvrij staal in goede staat te houden moet het regelmatig worden schoongemaakt na elk gebruik van het fornuis, nadat dit is afgekoeld.

#### 11.1.1 Gewone dagelijkse reiniging

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

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

#### 11.1.2 Voedselvlekken of -restanten

Gebruik beslist geen metalen sponsjes of scherpe schrapers, om de oppervlakken niet te beschadigen. Gebruik normale producten voor staal, niet schurend, en maak eventueel gebruik van houten of kunststof werktuigen.

Nauwkeurig afnemen en drogen met een zachte doek of een zeem van damhertenleer. Zorg ervoor dat er in de oven geen etensresten op suikerbasis (bijv. jam) opdrogen. Als deze substanties te lang opdrogen in de oven zouden ze de emailbekleding van de binnenkant van de oven kunnen beschadigen.



### 11.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat

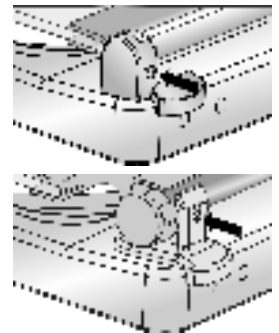
#### 11.2.1 Het glazen deksel

Om het reinigen te vereenvoudigen kan het deksel uit zijn scharnieren worden gelicht.

1 - Zet hem in de open stand;

2 - Schroef de schroeven aan de achterkant van de twee scharnieren (aangegeven door de pijl in de tekening) los en licht hem op.

*Voordat u hem opent moet u eventuele op het gesloten deksel gevallen vloeistoffen zorgvuldig met een lap verwijderen.*



Voor de montage van het deksel moet u hem weer in de gleuven plaatsen en de bevestigingsschroeven van de scharnieren weer in de geopende stand vastschroeven.

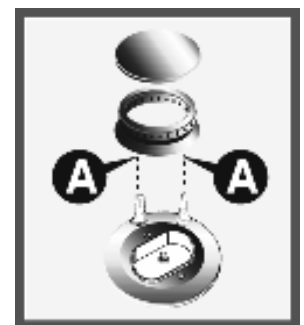
#### 11.2.2 De roosters

Haal de roosters weg en maak hen schoon in lauw water en een niet-schurend reinigingsmiddel, en let erop dat alle aankeeringen worden verwijderd. Plaats de roosters terug op de kookplaat.

Het voortdurende contact van de roosters met de vlam kan in de loop der tijd het glazuur in de buurt van de gebieden die blootstaan aan de hitte aantasten. Dit is een volkomen natuurlijk verschijnsel dat geheel niet van invloed is op de functionaliteit van deze component.

#### 11.2.3 De kapjes en vlamverdelerskranen

De kapjes en de vlamverdelerskranen kunnen worden weggehaald om hen gemakkelijk schoon te maken; was hen af met warm water en een niet-schurend reinigingsmiddel. Let erop dat alle aankeeringen worden verwijderd en wacht tot ze **perfect droog zijn**.



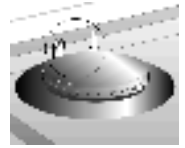
*LET OP: was deze onderdelen niet af in de vaatwasmachine. Kunnen worden geweekt met warm water en een reinigingsmiddel.*

Plaats de vlamverdelerskranen terug, en vergewis u ervan dat ze goed op hun plaats zitten met de kapjes. Let erop dat de gaten **A** van de vlamverdelers corresponderen met de bougies en de thermo-elementen.



## 11.2.4 De bougies en de thermokoppels

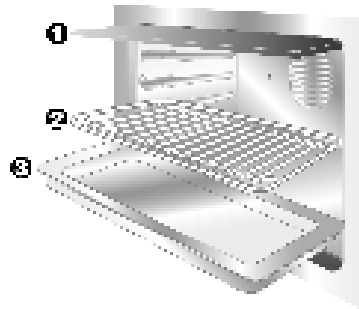
Voor een goede werking moeten de ontstekingsbougies en thermokoppels, op de modellen die hiervan zijn voorzien, altijd goed schoongehouden worden. Controleer hen vaak en maak hen indien nodig schoon met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten worden verwijderd met een houten prikkertje of met een naald.



## 11.3 Reiniging van de oven



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



Maak de ovenroosters schoon met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen, spoel hen af en maak hen droog.

## 11.4 Ruit van de deur

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



# Instructies voor de Gebruiker

NL

## 12 BUITENGEWOON ONDERHOUD

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



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

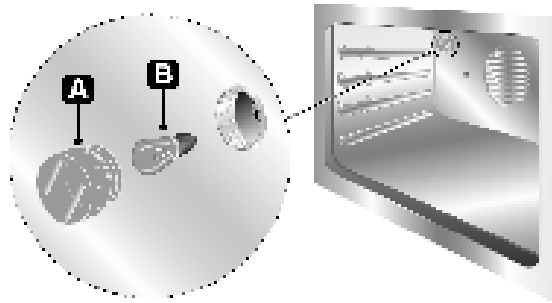
### 12.1 Smering van de kranen en de thermostaat van de gasoven

In de loop der tijd kan het gebeuren dat de kranen en de thermostaat van de gasoven moeilijker gaan draaien en blokkeren. Maak hen dan schoon aan de binnenkant en vervang het smeervet ervan. **Deze handeling moet worden verricht door een gespecialiseerd technicus.**



### 12.2 Vervanging van het lampje

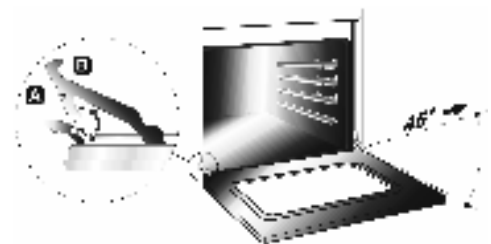
Het beschermingsdeksel **A** wegnemen, door het los te vijzen tegen de wijzers van de klok in, de lamp **B** vervangen met een andere van hetzelfde type (25 W). Het beschermingsdeksel **A** terugplaatsen.



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

### 12.3 Demontage van de deur

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



### 12.4 Pakking ovendeur

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





914772589/ D