

# NOTICE D'UTILISATION

# GEBRUIKSAANWIJZING

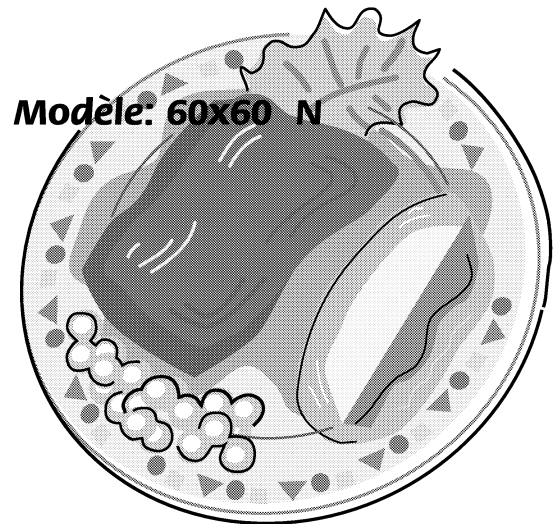
## CUISINIÈRE A GAZ

### ALLE GASFORNUIZEN

AUF ANFRAGE STEHEN EINBAUANLEITUNGEN  
UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN IN  
DEUTSCHER SPRACHE ZUR VERFUGUNG

BELGIQUE Cat II2 E+3+ Gaz Naturel 20/25 mbar  
Butane 28-30 mbar  
Propane 37 mbar

BELGIE Cat II2 E+3+ Aardgas 20/25 mbar  
Butaan 28-30 mbar  
Propaan 37 mbar



# NOTICE D'UTILISATION

# GEBRUIKSAANWIJZING

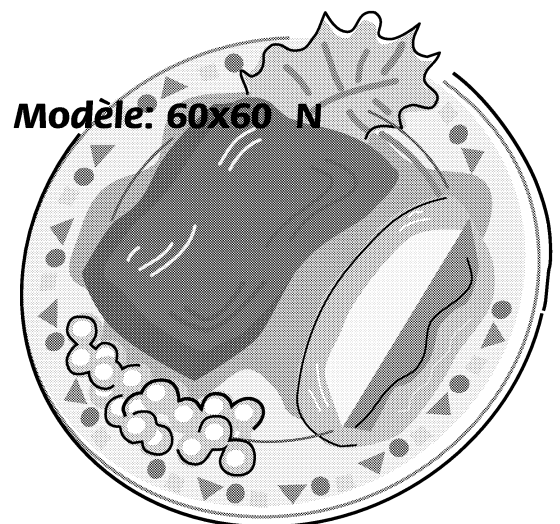
## CUISINIÈRE A GAZ

### ALLE GASFORNUIZEN

AUF ANFRAGE STEHEN EINBAUANLEITUNGEN  
UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN IN  
DEUTSCHER SPRACHE ZUR VERFUGUNG

BELGIQUE Cat II2 E+3+ Gaz Naturel 20/25 mbar  
Butane 28-30 mbar  
Propane 37 mbar

BELGIE Cat II2 E+3+ Aardgas 20/25 mbar  
Butaan 28-30 mbar  
Propaan 37 mbar





## **Cher Client,**

Notre plus grand souhait est que vous puissiez utiliser au mieux toutes les possibilités offertes par notre produit.

Sa qualité a été rigoureusement contrôlée et il est le résultat de méthodes de fabrication modernes

**A cet effet, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre votre appareil en marche, et de le consulter en cas de problème.**

## **Cher Client,**

Notre plus grand souhait est que vous puissiez utiliser au mieux toutes les possibilités offertes par notre produit.

Sa qualité a été rigoureusement contrôlée et il est le résultat de méthodes de fabrication modernes

**A cet effet, nous vous recommandons de lire attentivement le manuel d'utilisation avant de mettre votre appareil en marche, et de le consulter en cas de problème.**

## **T A B L E D E S M A T I E R E S**



**Section 1:**  
Précautions en matière de sécurité et informations importantes



**Section 2:**  
Recommandations pour l'installation et la préparation de la cuisinière



**Section 3:** Caractéristiques techniques



**Section 4:** Fonctionnement des brûleurs de la table



**Section 5:** Fonctionnement du four  
Fonctionnement du Gril (si cette fonction est disponible)



**Section 6:** Entretien et général



**Section 7:** Contrôle et réglage gaz



**Section 8:** Attention : à faire et à ne pas faire



**Section 9:** Transport

## **T A B L E D E S M A T I E R E S**



**Section 1:**  
Précautions en matière de sécurité et informations importantes



**Section 2:**  
Recommandations pour l'installation et la préparation de la cuisinière



**Section 3:** Caractéristiques techniques



**Section 4:** Fonctionnement des brûleurs de la table



**Section 5:** Fonctionnement du four  
Fonctionnement du Gril (si cette fonction est disponible)



**Section 6:** Entretien et général



**Section 7:** Contrôle et réglage gaz



**Section 8:** Attention : à faire et à ne pas faire



**Section 9:** Transport

## Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes

☛ Assurez-vous que les caractéristiques de votre installation électrique sont compatibles avec celles de l'appareil.

☛ Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre préalable.

☛ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.

☛ Avant de faire appel au service agréé, veillez à ce que votre installation électrique soit prête pour le raccordement.

Débarrassez l'appareil de son emballage avant de l'utiliser. Enlevez les morceaux de carton recouvrant la lèchefrite et les résistances du gril ainsi que la feuille en polystyrène protégeant la vitre du four.

**Les emballages sont une source de danger pour les enfants.**

☛ **Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne et tant que sa température restera élevée après sa mise hors service.**

☛ **Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.**

**Évitez de coincer le câble d'alimentation dans la porte du four pour ne pas endommager son isolation.**

☛ Cette cuisinière est destinée à un usage domestique, à savoir la cuisson des aliments.

☛ Évitez de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées

Si l'appareil est doté d'un minuteur, veillez à régler l'heure avant la première mise en service ou après toute coupure de courant. En absence de réglage, le four ne se mettra pas en marche.

Pour les modèles avec gril; ouvrez la porte du four complètement et lors de l'utilisation, utilisez la plaque de protection des boutons contre la chaleur.

☛ Si la porte du four est fermée accidentellement lors de la grillade, votre appareil sera endommagé

(\*et vous invaliderez votre garantie.

(\*Si la porte du four n'est pas ouverte, les surfaces de l'appareil ainsi que l'intérieur du compartiment du gril deviendront très chaudes, ce qui provoquera des dommages par surchauffe à la porte, au panneau de contrôler, aux boutons de contrôler, aux parois latérales et au plateau du gril.

☛ **Munissez-vous de gants avant de retirer la lèchefrite et les plats du four lorsque celui-ci est en service.**

☛ La porte du four et les surfaces externes de l'appareil sont chaudes lorsque l'appareil est en service. Évitez par conséquent de les toucher lorsque l'appareil fonctionne.

☛ Veillez toujours à débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou en cas de panne.

Les cuisinières au gaz ont été réglées pour le Gaz naturel. En cas d'utilisation de gaz butane ou propane, faites appel au service agréé afin qu'il procède au réglage de l'appareil.

Sur les modèles qui en sont équipés, la surface inoxydable autour des brûleurs à gaz peut, en raison de la haute température produite, changer de couleur au cours du temps.

2

## Section 1: Précautions en matière de sécurité et informations importantes

☛ Assurez-vous que les caractéristiques de votre installation électrique sont compatibles avec celles de l'appareil.

☛ Notre société ne pourra être tenue pour responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation de l'appareil sans mise à la terre préalable.

☛ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique.

☛ Avant de faire appel au service agréé, veillez à ce que votre installation électrique soit prête pour le raccordement.

Débarrassez l'appareil de son emballage avant de l'utiliser. Enlevez les morceaux de carton recouvrant la lèchefrite et les résistances du gril ainsi que la feuille en polystyrène protégeant la vitre du four.

**Les emballages sont une source de danger pour les enfants.**

☛ **Maintenez les enfants à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne et tant que sa température restera élevée après sa mise hors service.**

☛ **Le fil conducteur ne doit pas entrer en contact avec les différents composants de l'appareil lorsque celui-ci est sous tension.**

**Évitez de coincer le câble d'alimentation dans la porte du four pour ne pas endommager son isolation.**

☛ Cette cuisinière est destinée à un usage domestique, à savoir la cuisson des aliments.

☛ Évitez de déplacer l'appareil en tirant sur la porte et/ou les poignées

Si l'appareil est doté d'un minuteur, veillez à régler l'heure avant la première mise en service ou après toute coupure de courant. En absence de réglage, le four ne se mettra pas en marche.

Pour les modèles avec gril; ouvrez la porte du four complètement et lors de l'utilisation, utilisez la plaque de protection des boutons contre la chaleur.

☛ Si la porte du four est fermée accidentellement lors de la grillade, votre appareil sera endommagé

(\*et vous invaliderez votre garantie.

(\*Si la porte du four n'est pas ouverte, les surfaces de l'appareil ainsi que l'intérieur du compartiment du gril deviendront très chaudes, ce qui provoquera des dommages par surchauffe à la porte, au panneau de contrôler, aux boutons de contrôler, aux parois latérales et au plateau du gril.

☛ **Munissez-vous de gants avant de retirer la lèchefrite et les plats du four lorsque celui-ci est en service.**

☛ La porte du four et les surfaces externes de l'appareil sont chaudes lorsque l'appareil est en service. Évitez par conséquent de les toucher lorsque l'appareil fonctionne.

☛ Veillez toujours à débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage ou en cas de panne.

Les cuisinières au gaz ont été réglées pour le Gaz naturel. En cas d'utilisation de gaz butane ou propane, faites appel au service agréé afin qu'il procède au réglage de l'appareil.

Sur les modèles qui en sont équipés, la surface inoxydable autour des brûleurs à gaz peut, en raison de la haute température produite, changer de couleur au cours du temps.

2

## Section 2: Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four

### Raccordement gaz

#### Précautions particulières

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

#### Aération de la pièce

Le combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air.

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m<sup>3</sup>/h par kW.

#### Belgique

##### Domaine d'application

Conformément aux dispositions de la norme NBN D 51-003, les tuyaux flexibles en élastomère (caoutchouc) à embouts mécaniques sont destinés uniquement au raccordement en gaz des appareils de cuisson mobiles à usage domestique alimentés au gaz naturel sous une pression maximale de 200 mbar.

Utiliser uniquement des flexibles en élastomère agréés, ceux-ci sont identifiés par l'inscription « AGB/BGV ».

#### Deux générations de flexibles en élastomère

L'ancienne génération de flexibles en élastomère est équipée avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré et un écrou fixe. La nouvelle génération de flexibles en élastomère est par les deux côtés équipés avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré.

Lors du remplacement ou lors du déplacement de l'appareil la norme exige de remplacer le flexible par un nouveau flexible de la nouvelle génération.

#### Raccordement

Des anciens appareils sont équipés de filet ISO-7/1, ce filet est légèrement conique. Suivez les phases suivantes lors du montage

**a)** Appliquez un produit d'étanchéité sur le filet de l'appareil : bande de Téflon ou pâte d'étanchéité pour filetage (Colmat) + de la laine acrylique

**b)** Serrer la pièce de transition avec une clef sur la cuisinière

**c)** Contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile.

**d)** Serrer le flexible en élastomère (nouvelle génération) des deux côtés à la main

**e)** Serrer encore une demi-tour avec une clef

**f)** Ouvrez le robinet et vérifiez avec de l'eau savonneuse et une brosse s'il n'y a pas de fuite (bulle de savon) lors du savonnage des connexions

Les nouveaux appareils sont équipés de filet parallèle ISO228-1 (obligé à partir du premier janvier 2005).

3 Suivez les phases c, d, e, et f comme décrit ci-dessus.

## Section 2: Recommandations importantes pour l'installation et la préparation du four

### Raccordement gaz

#### Précautions particulières

Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

#### Aération de la pièce

Le combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air.

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m<sup>3</sup>/h par kW.

#### Belgique

##### Domaine d'application

Conformément aux dispositions de la norme NBN D 51-003, les tuyaux flexibles en élastomère (caoutchouc) à embouts mécaniques sont destinés uniquement au raccordement en gaz des appareils de cuisson mobiles à usage domestique alimentés au gaz naturel sous une pression maximale de 200 mbar.

Utiliser uniquement des flexibles en élastomère agréés, ceux-ci sont identifiés par l'inscription « AGB/BGV ».

#### Deux générations de flexibles en élastomère

L'ancienne génération de flexibles en élastomère est équipée avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré et un écrou fixe. La nouvelle génération de flexibles en élastomère est par les deux côtés équipés avec un écrou libre avec un joint d'étanchéité intégré.

Lors du remplacement ou lors du déplacement de l'appareil la norme exige de remplacer le flexible par un nouveau flexible de la nouvelle génération.

#### Raccordement

Des anciens appareils sont équipés de filet ISO-7/1, ce filet est légèrement conique. Suivez les phases suivantes lors du montage

**a)** Appliquez un produit d'étanchéité sur le filet de l'appareil : bande de Téflon ou pâte d'étanchéité pour filetage (Colmat) + de la laine acrylique

**b)** Serrer la pièce de transition avec une clef sur la cuisinière

**c)** Contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile.

**d)** Serrer le flexible en élastomère (nouvelle génération) des deux côtés à la main

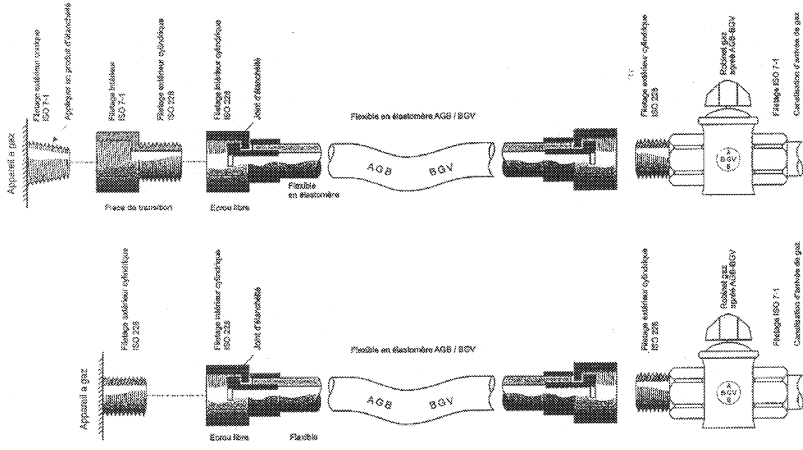
**e)** Serrer encore une demi-tour avec une clef

**f)** Ouvrez le robinet et vérifiez avec de l'eau savonneuse et une brosse s'il n'y a pas de fuite (bulle de savon) lors du savonnage des connexions

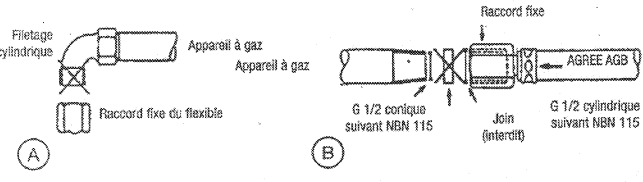
Les nouveaux appareils sont équipés de filet parallèle ISO228-1 (obligé à partir du premier janvier 2005).

3 Suivez les phases c, d, e, et f comme décrit ci-dessus.

Le flexible se compose d'un tuyau souple et de deux raccords mécaniques. L'un des raccords est avec écrou libre et l'autre avec raccord fixe.



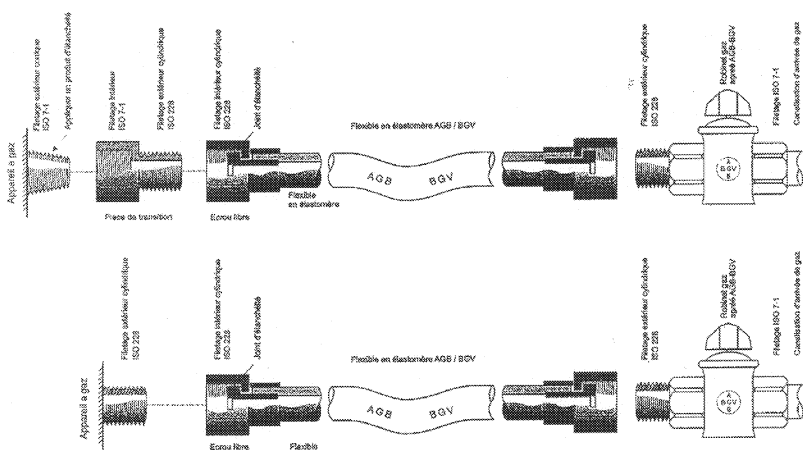
Pour le montage, il est indispensable de visser en premier lieu le raccord fixe du flexible sur l'entrée de l'appareil à gaz après y avoir monté les accessoires éventuels nécessités par la géométrie du raccordement en réalisant l'étanchéité dans le filet au moyen d'un produit agréé (voir INFORGAZ n° 4/1982).



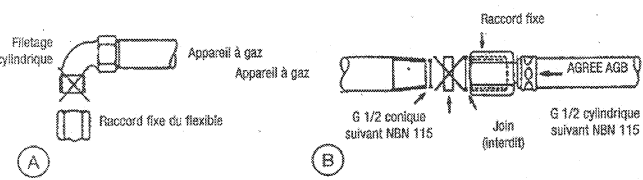
L'assemblage ne peut pas se faire avec un coude qui possède un filetage mâle cylindrique comme anciennement utilisé sur les flexibles du commerce (cas A). D'autre part avec le montage actuel, on ne peut pas utiliser de joint (cas B).

**Montage**  
En fonction du type de filet pour le raccordement de l'appareil (ISO 7-1 ou NBN EN ISO 228-1) le flexible doit être monté comme décrit dans la figure 2.

Le flexible se compose d'un tuyau souple et de deux raccords mécaniques. L'un des raccords est avec écrou libre et l'autre avec raccord fixe.



Pour le montage, il est indispensable de visser en premier lieu le raccord fixe du flexible sur l'entrée de l'appareil à gaz après y avoir monté les accessoires éventuels nécessités par la géométrie du raccordement en réalisant l'étanchéité dans le filet au moyen d'un produit agréé (voir INFORGAZ n° 4/1982).



L'assemblage ne peut pas se faire avec un coude qui possède un filetage mâle cylindrique comme anciennement utilisé sur les flexibles du commerce (cas A). D'autre part avec le montage actuel, on ne peut pas utiliser de joint (cas B).

**Montage**  
En fonction du type de filet pour le raccordement de l'appareil (ISO 7-1 ou NBN EN ISO 228-1) le flexible doit être monté comme décrit dans la figure 2.

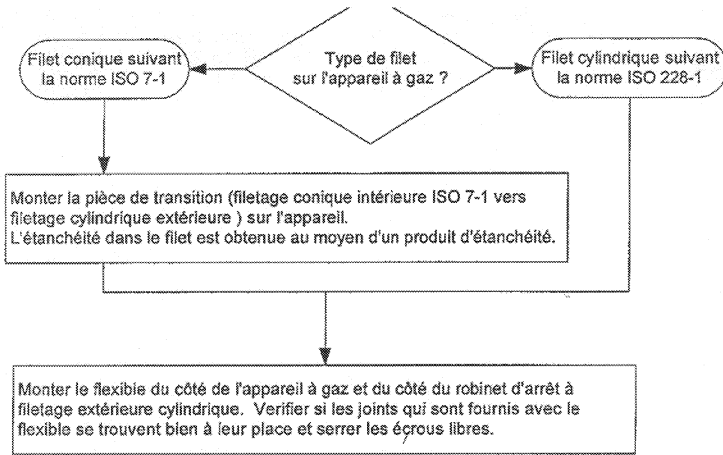


Figure 2 - Schéma de montage

**Le raccordement au butane/propane : 13+**, butane 28-30 mbar, propane 37 mbar doit être effectué par un technicien agréé. Placez le joint et l'embout cannelé sur l'écrou libre.

**Précautions à prendre**

Le tuyau flexible doit être monté de façon qu'il ne soit pas soumis à des tensions mécaniques telles que torsion, compression, traction. Il doit présenter un rayon de courbure égal à au moins dix fois son diamètre extérieur. Il ne peut pas être en contact avec des parois chaudes. Il doit être à l'abri du soleil et des rayonnements ultraviolets et ne peut être placé dans une ambiance surchauffée.

**Contrôle périodique et remplacement**

Une vérification de l'absence de toute détérioration visible de flexible est réalisée au moins une fois l'an. Celui-ci est renouvelé au plus tard à la date de remplacement indiquée.

5

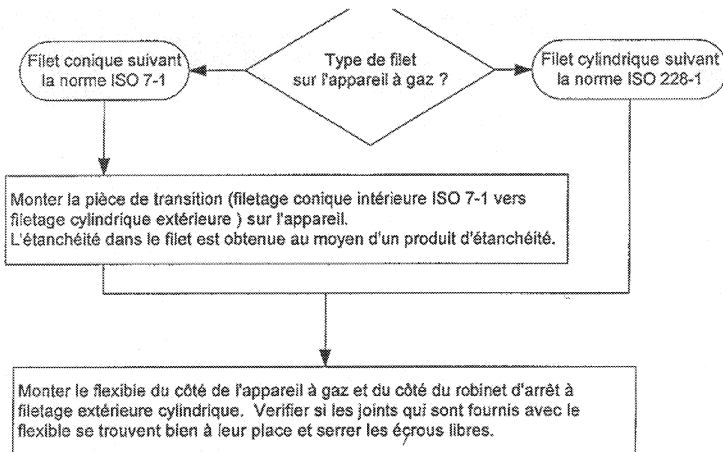


Figure 2 - Schéma de montage

**Le raccordement au butane/propane : 13+**, butane 28-30 mbar, propane 37 mbar doit être effectué par un technicien agréé. Placez le joint et l'embout cannelé sur l'écrou libre.

**Précautions à prendre**

Le tuyau flexible doit être monté de façon qu'il ne soit pas soumis à des tensions mécaniques telles que torsion, compression, traction. Il doit présenter un rayon de courbure égal à au moins dix fois son diamètre extérieur. Il ne peut pas être en contact avec des parois chaudes. Il doit être à l'abri du soleil et des rayonnements ultraviolets et ne peut être placé dans une ambiance surchauffée.

**Contrôle périodique et remplacement**

Une vérification de l'absence de toute détérioration visible de flexible est réalisée au moins une fois l'an. Celui-ci est renouvelé au plus tard à la date de remplacement indiquée.

5

## Attention !

**Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.** Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état.

En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur. Reportez vous à la norme NFC15-100 (installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

\* Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.

\* Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.

\* L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est pourquoi le mur derrière la cuisinière doit être protégé des graisses et des moisissures.

➤ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur du couvercle du compartiment de rangement et est visible lorsque vous tirez le tiroir vers vous.


➤ Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise en service incorrecte ou une mise à la terre inexistante.

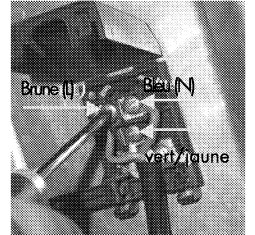
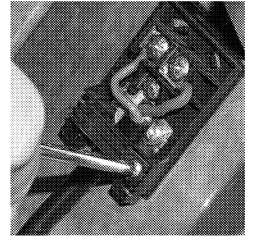
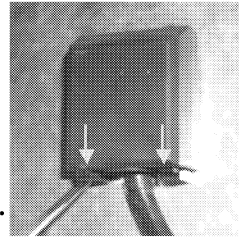
## S'il n'y a aucune corde d'alimentation attachée à votre four

Il est nécessaire de choisir le type indiqué dessus ci-dessous et de suivre les instructions.

### Démontez l'appareil de l'électricité

**Avertissement!**  
**Cet appareil doit être relié à la terre.**  
**suivant modèle**

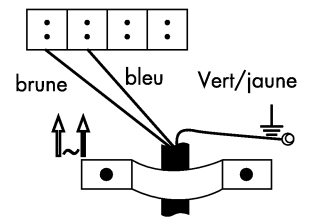
1. Basenez le couvercle du bloc de connexion en agissant sur les clips à l'aide d'un tournevis.
2. Ouvrez le couvercle arrière le cordon d'alimentation par le trou.
3. Le fil Brune au courant de phase (L)  
Le fil Bleu au courant neutre (N)  
et le fil Vert/Jaune à 
4. Branchez le couvercle arrière le cordon d'alimentation par le trou.
5. Fermez le couvercle arrière



Sur les modèles "gaz", un câble est fourni avec le four (**H05 V V - F 3G 0.75 mm**) ou **U 500 SC.1** ou **CE (2) 53**.

Sur les modèles "mixte", un câble est fourni avec le four (**H05 V V - F 3G 1,0 mm<sup>2</sup>**)

### suivant modèle



câble brune : Phase  
câble bleu : Neutre  
câble Vert/jaune: Fil de terre

## Attention !

**Cet appareil doit obligatoirement être raccordé à la terre.** Vous devez vous assurer que votre installation électrique dispose d'une puissance suffisante et qu'elle est en bon état.

En cas d'installation fixe le circuit électrique doit également disposer d'un système à coupure omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm.

Dans tous les cas, votre installation doit être conforme aux règles et normes en vigueur. Reportez vous à la norme NFC15-100 (installations électriques à basse tension) et faites appel à un professionnel qualifié pour l'installation et la maintenance.

\* Les fentes de ventilation ne doivent surtout pas être obstruées lorsque l'appareil est placé contre un mur et/ou dans un meuble.

\* Le câble d'alimentation doit passer loin de l'appareil et de la sortie d'aération.

\* L'excès de vapeur provenant du four est dégagé à l'arrière de l'appareil, c'est pourquoi le mur derrière la cuisinière doit être protégé des graisses et des moisissures.

➤ Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension et la fréquence figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre installation électrique. La plaque signalétique se trouve à l'intérieur du couvercle du compartiment de rangement et est visible lorsque vous tirez le tiroir vers vous.


➤ Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise en service incorrecte ou une mise à la terre inexistante.

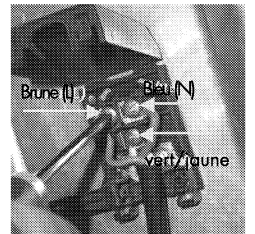
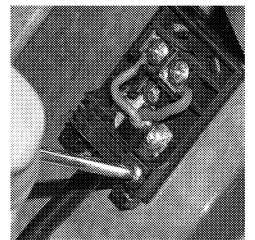
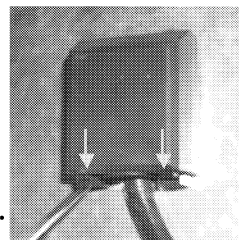
## S'il n'y a aucune corde d'alimentation attachée à votre four

Il est nécessaire de choisir le type indiqué dessus ci-dessous et de suivre les instructions.

### Démontez l'appareil de l'électricité

**Avertissement!**  
**Cet appareil doit être relié à la terre.**  
**suivant modèle**

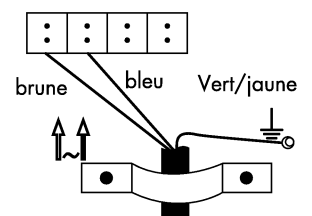
1. Basenez le couvercle du bloc de connexion en agissant sur les clips à l'aide d'un tournevis.
2. Ouvrez le couvercle arrière le cordon d'alimentation par le trou.
3. Le fil Brune au courant de phase (L)  
Le fil Bleu au courant neutre (N)  
et le fil Vert/Jaune à 
4. Branchez le couvercle arrière le cordon d'alimentation par le trou.
5. Fermez le couvercle arrière



Sur les modèles "gaz", un câble est fourni avec le four (**H05 V V - F 3G 0.75 mm**) ou **U 500 SC.1** ou **CE (2) 53**.

Sur les modèles "mixte", un câble est fourni avec le four (**H05 V V - F 3G 1,0 mm<sup>2</sup>**)

### suivant modèle



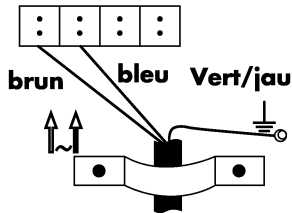
câble brune : Phase  
câble bleu : Neutre  
câble Vert/jaune: Fil de terre



## suivant modèle

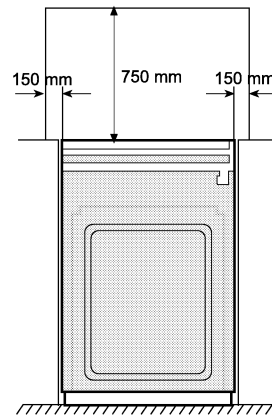
Sur les modèles "gaz", un câble est fourni avec le four (**H05 V V - F 3G 0.75 mm**) ou **U 500 SC.1** ou **CE (2) 53**.

Sur les modèles "mixte", un câble est fourni avec le four (**H05 V V - F 3G 1.0 mm<sup>2</sup>**)



câble brune : Phase  
câble bleu : Neutre  
câble Vert/jaune: Fil de terre

## Positionnement de la cuisinière :



\* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.  
\* Les murs

adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

\* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.  
\* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

### Réglage des pieds:

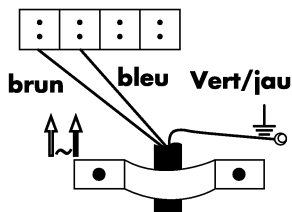
L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être câlé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).

7

## suivant modèle

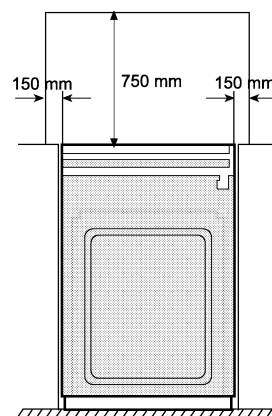
Sur les modèles "gaz", un câble est fourni avec le four (**H05 V V - F 3G 0.75 mm**) ou **U 500 SC.1** ou **CE (2) 53**.

Sur les modèles "mixte", un câble est fourni avec le four (**H05 V V - F 3G 1.0 mm<sup>2</sup>**)



câble brune : Phase  
câble bleu : Neutre  
câble Vert/jaune: Fil de terre

## Positionnement de la cuisinière :



\* Les cuisinières sont conçues pour être intégrées entre des meubles de cuisine dans un espace large d'au moins 600 mm. L'espace des deux côtés doit seulement permettre de pouvoir retirer la cuisinière pour l'entretien.  
\* Les murs

adjacents sur le côté au-dessus de la cuisinière ne doivent pas être à moins de 150 mm de la cuisinière et doivent être composés de matériaux résistants à la chaleur. Laissez au moins un espace de dégagement de 750 mm au-dessus des plaques.

\* Les meubles sur le côté de la cuisinière ne doivent pas être plus hauts que cette dernière.  
\* La cuisinière ne doit pas être placée sur un sol surélevé.

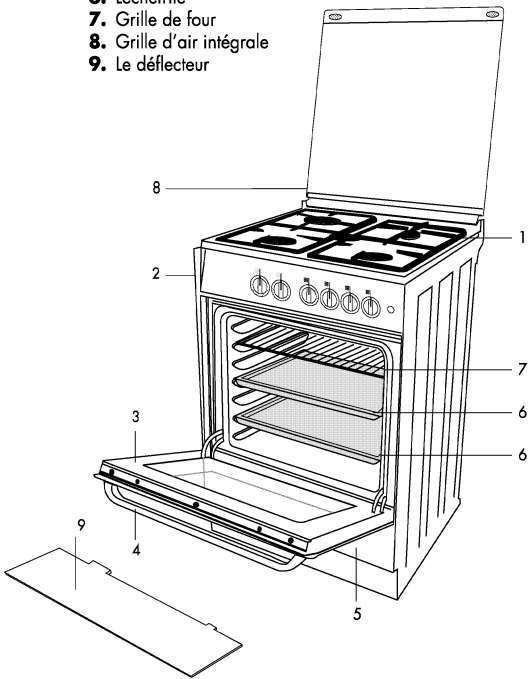
### Réglage des pieds:

L'appareil doit être placé sur une surface plane et doit être câlé sur le sol à l'aide de deux pieds avants réglables (tourner les pieds pour obtenir la longueur désirée).

7

## Section 3: Caractéristiques techniques

1. Brûleurs
2. Bandeau de commandes
3. Porte du four
4. Poignée de porte
5. Porte inférieure
6. Lechefrite
7. Grille de four
8. Grille d'air intégrale
9. Le déflecteur



### Dimensions extérieures

Largeur	: 60 cm
Profondeur	: 60 cm
Hauteur	: 85 cm

### Brûleurs de la table

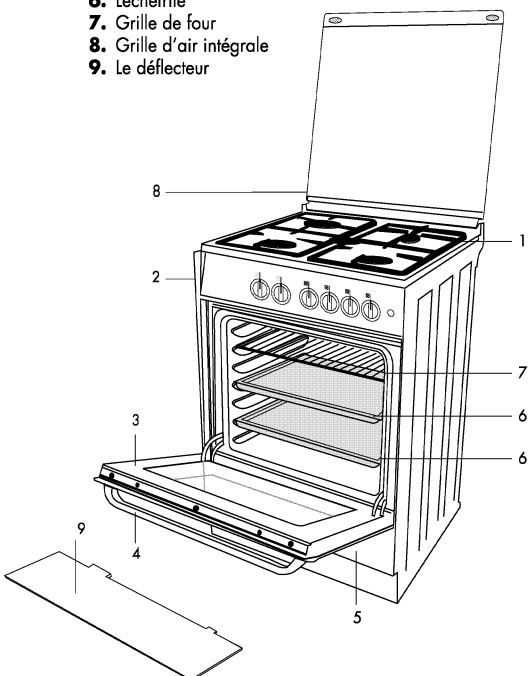
Avant droit - rapide	: 2.9 kW
Avant gauche - semi-rapide	: 2.0 kW
Arrière gauche Ø180 (suivant modèle)	: 1000 W/ 1500 W/2000W rapide
Arrière droit auxiliaire	: 1 kW
Arrière gauche - semi-rapide	: 2.0 kW
Arrière droit au centre auxiliaire	: 1 kW (suivant modèle)
Brûleur du four	: 2.5 kW
Grilloir à gaz (suivant modèle)	: 3 kW
Grilloir (suivant modèle)	: 2.3 kW /2 kW
Lampe	: 15 W

Allumage (Si votre four est équipé d'un : automatic allumage)

8

## Section 3: Caractéristiques techniques

1. Brûleurs
2. Bandeau de commandes
3. Porte du four
4. Poignée de porte
5. Porte inférieure
6. Lechefrite
7. Grille de four
8. Grille d'air intégrale
9. Le déflecteur



### Dimensions extérieures

Largeur	: 60 cm
Profondeur	: 60 cm
Hauteur	: 85 cm

### Brûleurs de la table

Avant droit - rapide	: 2.9 kW
Avant gauche - semi-rapide	: 2.0 kW
Arrière gauche Ø180 (suivant modèle)	: 1000 W/ 1500 W/2000W rapide
Arrière droit auxiliaire	: 1 kW
Arrière gauche - semi-rapide	: 2.0 kW
Arrière droit au centre auxiliaire	: 1 kW (suivant modèle)
Brûleur du four	: 2.5 kW
Grilloir à gaz (suivant modèle)	: 3 kW
Grilloir (suivant modèle)	: 2.3 kW /2 kW
Lampe	: 15 W

Allumage (Si votre four est équipé d'un : automatic allumage)

8

## Section 4: Fonctionnement des brûleurs supérieurs

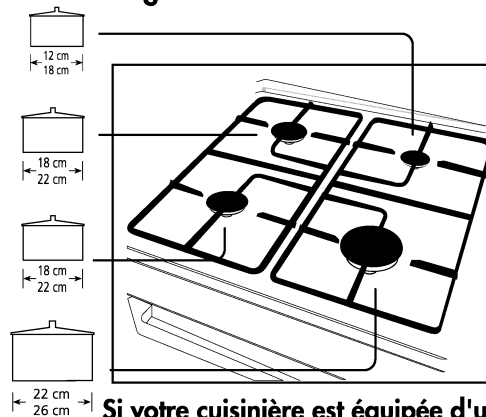
### 4.1 Fonctionnement des brûleurs à gaz

#### Pour une efficacité maximum

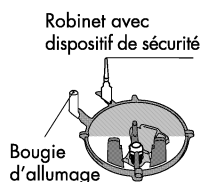
Utilisez correctement l'appareil afin d'en accroître le rendement et réaliser des économies d'énergie. A cet effet, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui des foyers sélectionnés. Posez les ustensiles de petit diamètre sur les foyers auxiliaires après y avoir adapté le support qui convient.

#### Utilisation des brûleurs à gaz supérieurs

Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. La grande flamme figurant sur le bouton de commande correspond à la puissance maximum et la petite flamme à la puissance minimum.



**Si votre cuisinière est équipée d'un dispositif de sécurité au niveau des brûleurs à gaz;**



En cas de problème d'allumage au niveau des brûleurs supérieurs, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz. Ce dispositif est également destiné à

les enfants en cas d'utilisation incorrecte. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant appuyé. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3-5 secondes. Si la flamme s'éteint, répétez les opérations décrites ci-dessus.

9



#### Allumage par actionnement de la touche

Si votre four est équipé d'un allumage; Une pression sur la touche et le relâchement de celle-ci déclenche automatiquement l'allumage de toutes les bougies en même temps. L'allumage a lieu au niveau du brûleur sélectionné. En cas de problème d'allumage, répétez la même opération. Le fait de maintenir la pression sur la touche ne déclenche pas l'allumage.

#### Allumage à partir du bouton de commande

Si votre four est équipé d'un allumage; Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. L'allumage se déclenche automatiquement au niveau du brûleur dès que vous relâchez le bouton de commande.

Si, après avoir relâché le bouton de commande, la flamme s'éteint, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant

15 secondes. Si l'allumage ne se produit toujours pas, attendez une minute et répétez les opérations décrites précédemment.

**Avertissement : Evitez de maintenir le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

## Section 4: Fonctionnement des brûleurs supérieurs

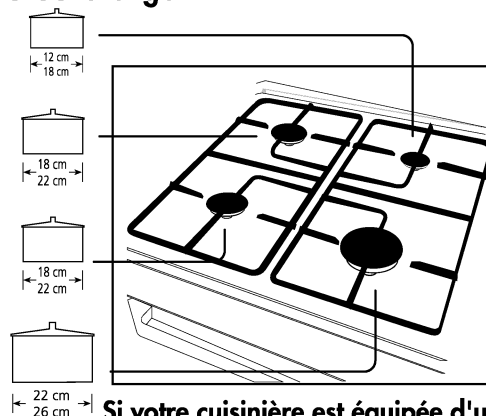
### 4.1 Fonctionnement des brûleurs à gaz

#### Pour une efficacité maximum

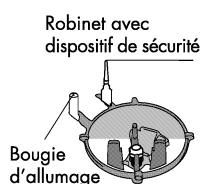
Utilisez correctement l'appareil afin d'en accroître le rendement et réaliser des économies d'énergie. A cet effet, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles de cuisson dont le diamètre correspond à celui des foyers sélectionnés. Posez les ustensiles de petit diamètre sur les foyers auxiliaires après y avoir adapté le support qui convient.

#### Utilisation des brûleurs à gaz supérieurs

Tournez le bouton de commande correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. La grande flamme figurant sur le bouton de commande correspond à la puissance maximum et la petite flamme à la puissance minimum.



**Si votre cuisinière est équipée d'un dispositif de sécurité au niveau des brûleurs à gaz;**



En cas de problème d'allumage au niveau des brûleurs supérieurs, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz. Ce dispositif est également destiné à

les enfants en cas d'utilisation incorrecte. Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant appuyé. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3-5 secondes. Si la flamme s'éteint, répétez les opérations décrites ci-dessus.

9



#### Allumage par actionnement de la touche

Si votre four est équipé d'un allumage; Une pression sur la touche et le relâchement de celle-ci déclenche automatiquement l'allumage de toutes les bougies en même temps. L'allumage a lieu au niveau du brûleur sélectionné. En cas de problème d'allumage, répétez la même opération. Le fait de maintenir la pression sur la touche ne déclenche pas l'allumage.

#### Allumage à partir du bouton de commande

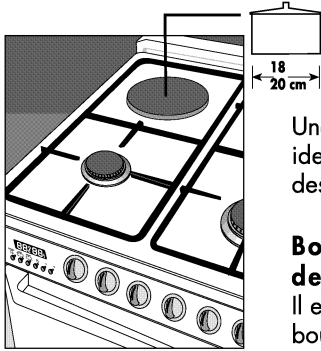
Si votre four est équipé d'un allumage; Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé. L'allumage se déclenche automatiquement au niveau du brûleur dès que vous relâchez le bouton de commande.

Si, après avoir relâché le bouton de commande, la flamme s'éteint, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant

15 secondes. Si l'allumage ne se produit toujours pas, attendez une minute et répétez les opérations décrites précédemment.

**Avertissement : Evitez de maintenir le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

## 4.2 Fonctionnement des plaques électriques



Une plaque électrique rapide est identifiée par un point rouge dessiné en son centre.

### Boutons de commande des plaques électriques

Il est possible de tourner les boutons de commande dans les deux directions pour un

contrôle optimal de la puissance. Le voyant rouge présent sur le bandeau de commande s'allume dès que l'une des plaques est mise en service.

Ramenez le bouton de commande correspondant sur la position "0" pour mettre la plaque électrique hors service. Les boutons de commande des plaques électriques peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.

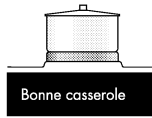
**Après utilisation de l'appareil, assurez-vous que tous les voyants sont éteints.**

Réglez les plaques électriques sur la puissance moyenne (3) et laissez-les chauffer pendant 8 minutes environ afin d'éliminer le revêtement de protection qui les recouvre. Ne déposez pas de casserole ou autre ustensile de cuisine sur les plaques pendant le déroulement de cette opération. Au cours de l'opération décrite ci-dessus, il est normal que des fumées se dégagent.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter		Cuisiner-Frire-Bouillir		

### Casseroles de bonne qualité

Utilisez des casseroles de bonne qualité, à base stable comme représenté sur le dessin. Cela permet de capter un maximum d'énergie.



Bonne casserole



mauvaise casserole



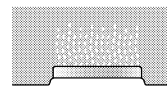
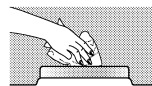
mauvaise casserole



mauvaise casserole

Utilisez uniquement des casseroles au diamètre adéquat. L'utilisation de casseroles dont le diamètre est trop petit entraîne un gaspillage d'énergie.

Ne déposez pas de casseroles dont la base est humide ou des couvercles, en particulier s'ils sont humides, sur les plaques électriques, ce qui pourrait les endommager et être source de danger.



Diamètre des plaques électriques (mm)      Diamètre recommandé de la casserole (mm)

Ø 145 mm (petit) → 150-170

Ø 180 mm (grand) → 180-200

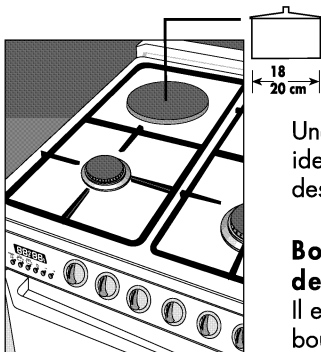
### Séchage des plaques électriques (max 5 min)

Une fois qu'elles sont refroidies,

Nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et un détergent léger en crème. Après avoir nettoyé les plaques, procédez au séchage en les faisant chauffer pendant un court moment. Appliquez-y de temps en temps un peu d'huile pour la cuisson.

Lorsque vous essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon humide, suivez le mouvement circulaire de la rainure.

## 4.2 Fonctionnement des plaques électriques



Une plaque électrique rapide est identifiée par un point rouge dessiné en son centre.

### Boutons de commande des plaques électriques

Il est possible de tourner les boutons de commande dans les deux directions pour un

contrôle optimal de la puissance. Le voyant rouge présent sur le bandeau de commande s'allume dès que l'une des plaques est mise en service.

Ramenez le bouton de commande correspondant sur la position "0" pour mettre la plaque électrique hors service. Les boutons de commande des plaques électriques peuvent être tournés dans le sens des aiguilles d'une montre et inversement.

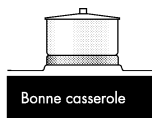
**Après utilisation de l'appareil, assurez-vous que tous les voyants sont éteints.**

Réglez les plaques électriques sur la puissance moyenne (3) et laissez-les chauffer pendant 8 minutes environ afin d'éliminer le revêtement de protection qui les recouvre. Ne déposez pas de casserole ou autre ustensile de cuisine sur les plaques pendant le déroulement de cette opération. Au cours de l'opération décrite ci-dessus, il est normal que des fumées se dégagent.

Position de contrôle de la plaque chauffante	1	2	3	4	5	6
Correspondance	Réchauffer	Mijoter		Cuisiner-Frire-Bouillir		

### Casseroles de bonne qualité

Utilisez des casseroles de bonne qualité, à base stable comme représenté sur le dessin. Cela permet de capter un maximum d'énergie.



Bonne casserole



mauvaise casserole



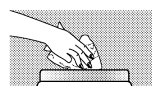
mauvaise casserole



mauvaise casserole

Utilisez uniquement des casseroles au diamètre adéquat. L'utilisation de casseroles dont le diamètre est trop petit entraîne un gaspillage d'énergie.

Ne déposez pas de casseroles dont la base est humide ou des couvercles, en particulier s'ils sont humides, sur les plaques électriques, ce qui pourrait les endommager et être source de danger.



Diamètre des plaques électriques (mm)      Diamètre recommandé de la casserole (mm)

Ø 145 mm (petit) → 150-170

Ø 180 mm (grand) → 180-200

### Séchage des plaques électriques (max 5 min)

Une fois qu'elles sont refroidies,

Nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et un détergent léger en crème. Après avoir nettoyé les plaques, procédez au séchage en les faisant chauffer pendant un court moment. Appliquez-y de temps en temps un peu d'huile pour la cuisson.

Lorsque vous essuyez les plaques à l'aide d'un chiffon humide, suivez le mouvement circulaire de la rainure.

## Section 5 : Fonctionnement du four

**Pour les modèles équipés d'un thermostat :** le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 8 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

**Pour les modèles non équipés de thermostat :** le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 3 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité. Le four et/ou le grill sont commandés à partir d'un seul et même bouton. La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

### **Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :**

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

### **Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :**

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

Il vous est possible de contrôler que le brûleur est

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande et n'essayer pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

**Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

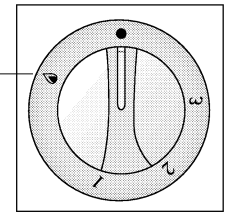
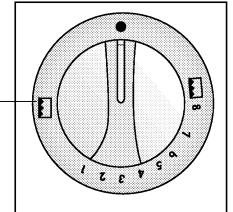
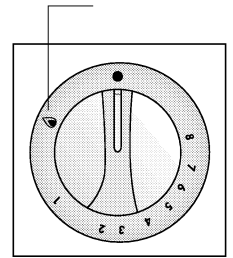
### **Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux**

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du grill ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.

**Attention :** Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 6 (puissance 2 pour les modèles avec soupape à gaz) sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant.

Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

si votre four est équipé d'un grill



si votre four est équipé d'un grill

## Section 5 : Fonctionnement du four

**Pour les modèles équipés d'un thermostat :** le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 8 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

**Pour les modèles non équipés de thermostat :** le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 3 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité. Le four et/ou le grill sont commandés à partir d'un seul et même bouton. La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

### **Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :**

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

### **Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :**

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

Il vous est possible de contrôler que le brûleur est

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande et n'essayer pas de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

**Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

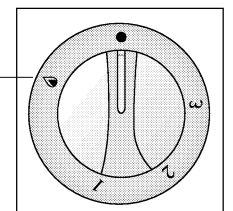
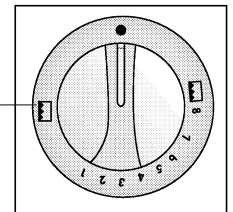
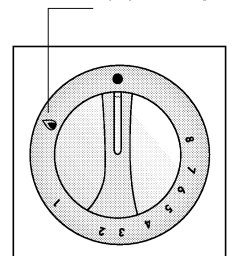
### **Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux**

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du grill ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.

**Attention :** Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 6 (puissance 2 pour les modèles avec soupape à gaz) sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant.

Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

si votre four est équipé d'un grill



si votre four est équipé d'un grill

### Tableau de cuisson -modèles équipés d'un thermostat

RECETTES	Bouton four/grill	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Pain aux raisins	5-6	20-30	4-5
Tartes aux pommes	5-6	20-30	4-5
Tartes aux fruits	5-6	25-30	4-5
Chaussons aux pommes	5-6	30-40	3-4
Brioche	5-6	25-35	4-5
Baba	5-6	20-30	4-5
Cake	5-6	30-40	3
Biscuit de savoie	5-6	20-30	4-5
Agneau de lait	6-7	30-40 (1)	4-5
Boeuf cote rôtie	6-7	25-30 (1)	3-4
Mouton Epaule-selle	6-7	40-50 (1)	4-5
Veau rognonnade	6-7	45-50	4-5
Poulet rôti	6-7	30-40 (1)	3-4
Pigeon rôti	6-7	30-40	3
Porc- Epaule chine, filet	6-7	50-60 (1)	4-5
Macarons	5-6	20	4
Canard	6-7	20	4

(1) Cussion pour 500 gr.

**Cuire au maximum 4 kg d'aliments.**

THERMOSTAT POSITION	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATURE (°C)	130	135	135	150	170	190	215	240

### Tableau de cuisson -modèles équipés d'un robinet

RECETTES	Bouton four/grill	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Pain aux raisins	1	25-35	4-5
Tartes aux pommes	1	25-30	4-5
Tartes aux fruits	1	25-30	4-5
Chaussons aux pommes	1	20-25	3-4
Brioche	1	20-30	4-5
Baba	1	30-35	3-4
Cake	1	40-50	3
Biscuit de savoie	1	25-30	4-5
Agneau de lait	1	20 (1)	4-5
Boeuf cote rôtie	1	25-30 (1)	4-5
Mouton Epaule-selle	1	40-50 (1)	3-4
Veau rognonnade	1	40-45	4-5
Poulet rôti	1	30-35 (1)	4-5
Pigeon rôti	1	20-25	4-5
Porc- Epaule chine, filet	1	40-45 (1)	4-5
Macarons	1	20	4-5
Canard	1	20 (1)	4-5

Après avoir préchauffé le four à la température maximum, réglez le bouton du thermostat sur 1.

**Si l'allumage ne se réalise toujours pas, il faut attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération depuis le début.** Après l'allumage fermer la porte du four, préchauffer le four 10 mn., thermostat sur la position 7 (puissance 3 pour les modèles avec soupape à gaz). Après le préchauffage, régler la manette à la position désirée selon le tableau de cuisson.

12

### Tableau de cuisson -modèles équipés d'un thermostat

RECETTES	Bouton four/grill	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Pain aux raisins	5-6	20-30	4-5
Tartes aux pommes	5-6	20-30	4-5
Tartes aux fruits	5-6	25-30	4-5
Chaussons aux pommes	5-6	30-40	3-4
Brioche	5-6	25-35	4-5
Baba	5-6	20-30	4-5
Cake	5-6	30-40	3
Biscuit de savoie	5-6	20-30	4-5
Agneau de lait	6-7	30-40 (1)	4-5
Boeuf cote rôtie	6-7	25-30 (1)	3-4
Mouton Epaule-selle	6-7	40-50 (1)	4-5
Veau rognonnade	6-7	45-50	4-5
Poulet rôti	6-7	30-40 (1)	3-4
Pigeon rôti	6-7	30-40	3
Porc- Epaule chine, filet	6-7	50-60 (1)	4-5
Macarons	5-6	20	4
Canard	6-7	20	4

(1) Cussion pour 500 gr.

**Cuire au maximum 4 kg d'aliments.**

THERMOSTAT POSITION	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATURE (°C)	130	135	135	150	170	190	215	240

### Tableau de cuisson -modèles équipés d'un robinet

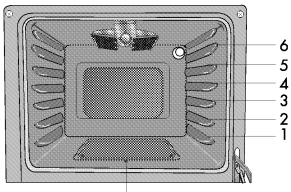
RECETTES	Bouton four/grill	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Pain aux raisins	1	25-35	4-5
Tartes aux pommes	1	25-30	4-5
Tartes aux fruits	1	25-30	4-5
Chaussons aux pommes	1	20-25	3-4
Brioche	1	20-30	4-5
Baba	1	30-35	3-4
Cake	1	40-50	3
Biscuit de savoie	1	25-30	4-5
Agneau de lait	1	20 (1)	4-5
Boeuf cote rôtie	1	25-30 (1)	4-5
Mouton Epaule-selle	1	40-50 (1)	3-4
Veau rognonnade	1	40-45	4-5
Poulet rôti	1	30-35 (1)	4-5
Pigeon rôti	1	20-25	4-5
Porc- Epaule chine, filet	1	40-45 (1)	4-5
Macarons	1	20	4-5
Canard	1	20 (1)	4-5

Après avoir préchauffé le four à la température maximum, réglez le bouton du thermostat sur 1.

**Si l'allumage ne se réalise toujours pas, il faut attendre au moins une minute avant de recommencer l'opération depuis le début.** Après l'allumage fermer la porte du four, préchauffer le four 10 mn., thermostat sur la position 7 (puissance 3 pour les modèles avec soupape à gaz). Après le préchauffage, régler la manette à la position désirée selon le tableau de cuisson.

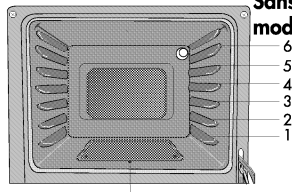
12

**Avec grill  
modèles**

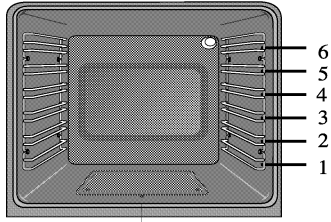


Trou d'allumage

**Sans grill  
modèles**

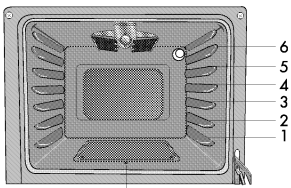


Trou d'allumage



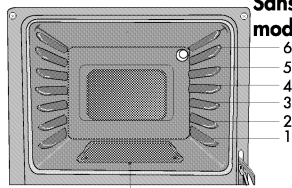
Trou d'allumage

**Avec grill  
modèles**

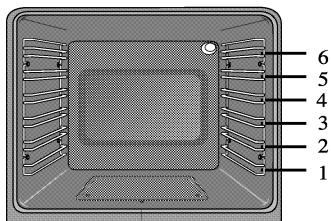


Trou d'allumage

**Sans grill  
modèles**



Trou d'allumage



Trou d'allumage

## Pour les modèles équipés de 5 niveaux de puissance

Le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 5 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

### Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

### Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage. Il vous est possible de contrôler que le brûleur est effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

**Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

### Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.

14

Attention : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 4 sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant. Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

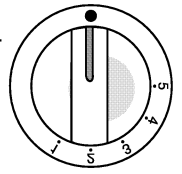


Tableau de cuisson

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tarte aux fruits	2-3	25-30	4-5
Petits gâteaux secs	1-2	25-35	4-5
Pâtisserie	3-4	20-30	4-5
Gâteau	2-3	30-40	3
Biscuits	1-2	20-30	4-5
Agneau	3	30-40 (1)	4-5
Bœuf	4-5	25-30 (1)	3-4
Mouton	3-4	40-50 (1)	4-5
Veau	3-4	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	4	30-40 (1)	3-4
Poisson	3-4	30-40	3
Pâtes	2	20	4
Canard	3-4	20	4

(1) Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.

## Pour les modèles équipés de 5 niveaux de puissance

Le débit du gaz peut être réglé en positionnant le bouton de commande sur l'une des 5 puissances disponibles, en fonction du type de cuisson souhaité.

La position Four est sélectionnée en tournant le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le brûleur du four est ainsi alimenté en gaz.

Tournez le bouton de commande du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en le maintenant enfoncé, jusqu'à la position Four.

### Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

### Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage. Il vous est possible de contrôler que le brûleur est effectivement allumé à travers l'orifice de commande de l'allumage.

Dès que le brûleur du four est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, relâchez le bouton de commande. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de répéter l'opération.

**Attention : ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

### Dispositif de sécurité en cas d'allumage défectueux

Le four est doté d'un "dispositif de sécurité" en cas d'allumage défectueux. Si la flamme du brûleur du gril ou du four s'éteint pour une raison quelconque, le dispositif de sécurité coupe immédiatement l'arrivée du gaz, empêchant ainsi que du gaz non brûlé ne s'accumule à l'intérieur du four.

Attention : Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le brûleur pendant 20 minutes sur la puissance 4 sans introduire d'aliment dans le four, afin d'éliminer tous les résidus de graisse éventuels et les mauvaises odeurs dégagées par le matériau isolant. Pour utiliser au mieux votre four et en obtenir pleine satisfaction, veuillez vous référer au tableau de cuisson.

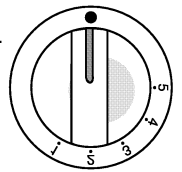


Tableau de cuisson

RECETTES	Position Thermostat	Temps de cuisson en (min.)	N° de gradins
Tourte aux pommes	2-3	20-30	4-5
Tarte aux fruits	2-3	25-30	4-5
Petits gâteaux secs	1-2	25-35	4-5
Pâtisserie	3-4	20-30	4-5
Gâteau	2-3	30-40	3
Biscuits	1-2	20-30	4-5
Agneau	3	30-40 (1)	4-5
Bœuf	4-5	25-30 (1)	3-4
Mouton	3-4	40-50 (1)	4-5
Veau	3-4	45-50	4-5
Poulet (morceaux)	4	30-40 (1)	3-4
Poisson	3-4	30-40	3
Pâtes	2	20	4
Canard	3-4	20	4

(1) Temps de cuisson pour un poids maximum de 500 grammes.

14



## Activation du gril et de la fonction

Tournez le bouton de commande du four et du gril dans la position Gril, tout en le maintenant enfoncé.

### Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

### Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

• Dès que le brûleur du gril est allumé, maintenez le bouton de commande du gril enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de

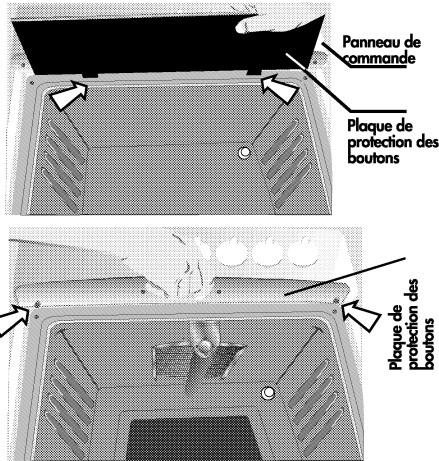
répéter l'opération.

**Attention : Ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

Dès que le brûleur est allumé, fermez la porte. Procédez au préchauffage du four pendant 10 minutes.

- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Positionnez la grille sur le 3ème ou 5ème gradin du four.
- Placez la lèchetrite destinée à recevoir les éclaboussures de graisse au-dessous de la grille. Versez-y préalablement un peu d'eau pour faciliter son nettoyage ultérieur.

**Attention:** La manette ne doit pas être maintenue enfoncée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur la manette et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.



### Utilisation de la plaque de protection des boutons dans le corps du four (modèles concernés)

\* **AVERTISSEMENT !** après le préchauffage, laissez la porte avant en position complètement ouverte pendant que le gril fonctionne. Afin d'éviter que les boutons du panneau de commande ne se chauffent, la plaque de protection des boutons doit être insérée dans le châssis au niveau de la partie inférieure du panneau de commande, comme illustré sur la figure.

**ATTENTION !** Veuillez ne pas utiliser le gril lorsque la porte avant est fermée. Sinon, certains composants du four pourraient être endommagés. Après le préchauffage, gardez la porte frontale complètement OUVERTE. Pour éviter que les boutons du panneau de contrôle ne surchauffent, placez la plaque de protection des boutons dans son emplacement situé sous le panneau de contrôle comme indiqué sur le dessin.

15

## Activation du gril et de la fonction

Tournez le bouton de commande du four et du gril dans la position Gril, tout en le maintenant enfoncé.

### Pour les modèles non équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, procédez à l'allumage en vous servant d'un briquet ou d'une allumette. Maintenez la flamme jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

### Pour les modèles équipés d'un système d'allumage électronique :

Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur la touche d'allumage.

• Dès que le brûleur du gril est allumé, maintenez le bouton de commande du gril enfoncé pendant 5 à 10 secondes. Ensuite, le brûleur s'éteint, répétez l'opération en procédant de la même façon et en maintenant le bouton enfoncé pendant 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, attendez 1 minute avant de

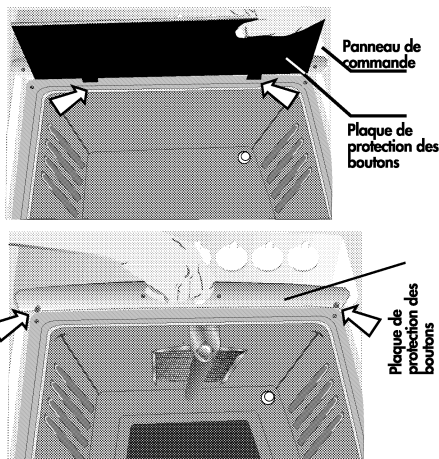
répéter l'opération.

**Attention : Ne maintenez jamais le bouton enfoncé pendant plus de 15 secondes.**

Dès que le brûleur est allumé, fermez la porte. Procédez au préchauffage du four pendant 10 minutes.

- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Positionnez la grille sur le 3ème ou 5ème gradin du four.
- Placez la lèchetrite destinée à recevoir les éclaboussures de graisse au-dessous de la grille. Versez-y préalablement un peu d'eau pour faciliter son nettoyage ultérieur.

**Attention:** La manette ne doit pas être maintenue enfoncée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes, le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur la manette et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.



### Utilisation de la plaque de protection des boutons dans le corps du four (modèles concernés)

\* **AVERTISSEMENT !** après le préchauffage, laissez la porte avant en position complètement ouverte pendant que le gril fonctionne. Afin d'éviter que les boutons du panneau de commande ne se chauffent, la plaque de protection des boutons doit être insérée dans le châssis au niveau de la partie inférieure du panneau de commande, comme illustré sur la figure.

**ATTENTION !** Veuillez ne pas utiliser le gril lorsque la porte avant est fermée. Sinon, certains composants du four pourraient être endommagés. Après le préchauffage, gardez la porte frontale complètement OUVERTE. Pour éviter que les boutons du panneau de contrôle ne surchauffent, placez la plaque de protection des boutons dans son emplacement situé sous le panneau de contrôle comme indiqué sur le dessin.

15

## Pour les modèles équipés d'un gril électrique

Le gril fonctionne à l'électricité. Lorsque vous positionnez le bouton de commande du gril sur (☀️), la résistance du gril est activée par le micro-interrupteur installé dans le thermostat.

- Retirez tous les accessoires présents dans le four (grilles et plaques).
- Fermez la porte du four et préchauffez celui-ci pendant 10 minutes.
- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Installez la lèchefrite fournie avec le four au-dessous de la grille.
- Laissez la porte du four ouverte. Pour éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop élevée, installez l'écran de protection fourni avec le four.

Gril ☀️		
	Position de la grille	Durée de cuisson (mn)
Agneau	4-5	12-15
Côtelettes d'agneau	4-5	12-15
Bœuf		
Côtelettes de veau	4-5	15-25 (1)
Veau	4-5	15-25 (1)

(1) Suivant l'épaisseur

\* Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque le gril est utilisé. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

## Pour les modèles équipés de la fonction Tournebroche :

Le moteur du tournebroche peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.

- Préchauffez le four dans la position Gril.
- Installez le support de broche à l'endroit prévu à cet effet dans le four.
- Positionnez le bouton de commande du tournebroche sur "☀️ ⚙️".

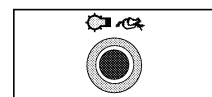
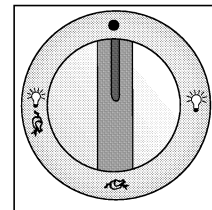
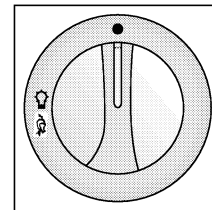
**Sur certains modèles,** la fonction Tournebroche est commandée par une touche. Pour activer cette fonction, appuyez sur cette touche.

**• Lorsque vous faites griller du poulet veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande.**

- Dès que le temps de cuisson est écoulé, tournez le bouton de commande du gril vers la gauche (sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position Arrêt.



**• Lorsque vous faites griller du poulet, veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande** (voyez l'explication en page 14).



16

## Pour les modèles équipés d'un gril électrique

Le gril fonctionne à l'électricité. Lorsque vous positionnez le bouton de commande du gril sur (☀️), la résistance du gril est activée par le micro-interrupteur installé dans le thermostat.

- Retirez tous les accessoires présents dans le four (grilles et plaques).
- Fermez la porte du four et préchauffez celui-ci pendant 10 minutes.
- Huilez la grille pour éviter que la viande n'adhère à celle-ci.
- Installez la lèchefrite fournie avec le four au-dessous de la grille.
- Laissez la porte du four ouverte. Pour éviter que les boutons de commande ne soient soumis à une chaleur trop élevée, installez l'écran de protection fourni avec le four.

Gril ☀️		
	Position de la grille	Durée de cuisson (mn)
Agneau	4-5	12-15
Côtelettes d'agneau	4-5	12-15
Bœuf		
Côtelettes de veau	4-5	15-25 (1)
Veau	4-5	15-25 (1)

(1) Suivant l'épaisseur

\* Les parties accessibles peuvent devenir brûlantes lorsque le gril est utilisé. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

## Pour les modèles équipés de la fonction Tournebroche :

Le moteur du tournebroche peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.

- Préchauffez le four dans la position Gril.
- Installez le support de broche à l'endroit prévu à cet effet dans le four.
- Positionnez le bouton de commande du tournebroche sur "☀️ ⚙️".

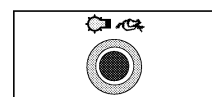
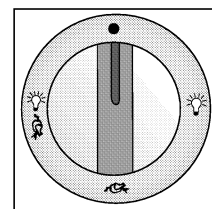
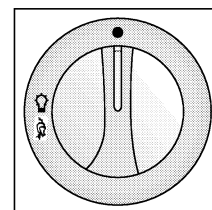
**Sur certains modèles,** la fonction Tournebroche est commandée par une touche. Pour activer cette fonction, appuyez sur cette touche.

**• Lorsque vous faites griller du poulet veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande.**

- Dès que le temps de cuisson est écoulé, tournez le bouton de commande du gril vers la gauche (sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à la position Arrêt.



**• Lorsque vous faites griller du poulet, veillez toujours à installer l'écran de protection des boutons de commande** (voyez l'explication en page 14).



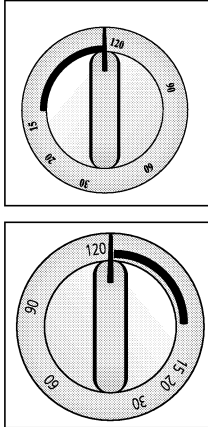
16

## Utilisation de la minuterie

La cuisinière est équipée d'un minuteur sonore sans coupe gaz. Pour le mettre en marche, tourner le bouton du minuteur à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le temps de cuisson entre 0 et 120 minutes.

Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé, mais le gaz ne sera pas coupé. Pour éteindre le four, il faut mettre le bouton de thermostat sur '0'.



17

## Pour les modèles équipés de la touche de commande de l'éclairage

L'éclairage du four et/ou du gril est actionné en appuyant sur cette touche.

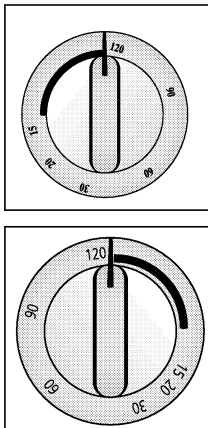


## Utilisation de la minuterie

La cuisinière est équipée d'un minuteur sonore sans coupe gaz. Pour le mettre en marche, tourner le bouton du minuteur à droite dans le sens des aiguilles d'une montre.

Choisir le temps de cuisson entre 0 et 120 minutes.

Un signal sonore retentira à la fin du temps de cuisson pré-réglé, mais le gaz ne sera pas coupé. Pour éteindre le four, il faut mettre le bouton de thermostat sur '0'.



## Pour les modèles équipés de la touche de commande de l'éclairage

L'éclairage du four et/ou du gril est actionné en appuyant sur cette touche.



17

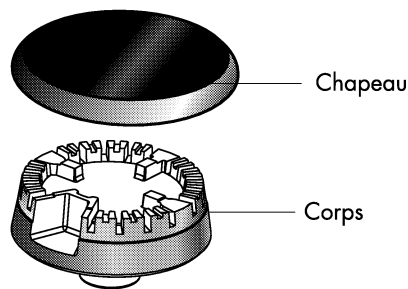
## Section 6: Entretien général

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

☛ Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.

☛ L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.



### Les brûleurs

- ☛ Pour les conserver nets et brillants, nettoyer les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.
- ☛ Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleur, utiliser une petite brosse à poils durs.
- ☛ Essuyer soigneusement avant la mise en service.
- ☛ Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.

18

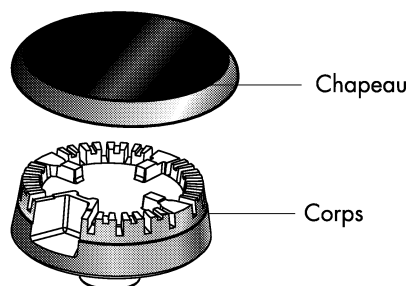
## Section 6: Entretien général

L'entretien est facilité lorsqu'il est fait avant le refroidissement complet.

☛ Ne jamais stocker de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le coffre inférieur.

☛ L'utilisation de la cuisinière produit de la chaleur à l'endroit où elle est installée. Il faut que la cuisine soit bien aérée. Tenir la ventilation ouverte ou installer un appareil de ventilation mécanique.

Une utilisation prolongée peut nécessiter une ventilation supplémentaire. Dans ce cas, ouvrir une fenêtre ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique.



### Les brûleurs

- ☛ Pour les conserver nets et brillants, nettoyer les avec un produit spécial trouvé dans le commerce.
- ☛ Pour déboucher les orifices internes et externes des chapeaux de brûleur, utiliser une petite brosse à poils durs.
- ☛ Essuyer soigneusement avant la mise en service.
- ☛ Vérifier que les chapeaux soient bien en place sur les brûleurs et que ceux-ci soient enfoncés à fond sur l'extrémité des buses.

18

### La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit de commerce et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler des liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse. Pour les surfaces revêtues d'émail normal, (sole, lèchefrite, porte) utiliser les produits habituels du commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

Aussi une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut être utilisée.

### Bandeau de commandes

Nettoyez le bandeau de commandes à l'aide d'un linge humide et essuyez-le à l'aide d'un linge sec. Pour nettoyer les boutons de commande en plastique, n'utilisez pas de détergents ou de bombes pour four, de tampons à récurer ou de poudres abrasives susceptibles de les endommager. N'essayez pas d'extraire les boutons de commande du bandeau de commande car ils pourraient être endommagés et devenir dangereux pour votre sécurité.

### La carrosserie

Pour le nettoyage de l'émail, utiliser un produit de commerce et faire briller avec un linge sec. Ne jamais laisser couler des liquides acides.

Ne jamais utiliser de poudre abrasive ou de détergent sur les pièces recouvertes d'émail anti-graisse. Pour les surfaces revêtues d'émail normal, (sole, lèchefrite, porte) utiliser les produits habituels du commerce.

Lors d'un débordement important, une eau très savonneuse peut convenir dans certains cas.

Aussi une crème à recurer du commerce, non abrasive, pour émail peut être utilisée.

### Bandeau de commandes

Nettoyez le bandeau de commandes à l'aide d'un linge humide et essuyez-le à l'aide d'un linge sec. Pour nettoyer les boutons de commande en plastique, n'utilisez pas de détergents ou de bombes pour four, de tampons à récurer ou de poudres abrasives susceptibles de les endommager. N'essayez pas d'extraire les boutons de commande du bandeau de commande car ils pourraient être endommagés et devenir dangereux pour votre sécurité.

### Intérieur du four

Avant de remettre le four sous tension, assurez-vous que tous les voyants sont dans la position d'Arrêt. Sortez toutes les plaques et l'ustensile du gril du four. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide et imbibé d'une solution savonneuse. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un linge sec et laissez-le sécher.

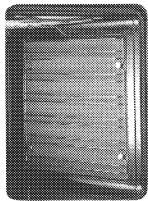
### N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer le four.

Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

#### **Avertissement!**

N'utilisez jamais de brosses dures, de tampons métalliques ou de couteaux pour récuser l'intérieur du four et les plaques. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

☛ **Modèles en émail catalytique;** dans ce type de modèle, l'intérieur du four est recouvert d'un émail catalytique qui facilite considérablement les opérations de nettoyage une fois la cuisson terminée.



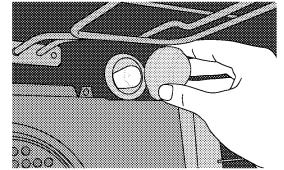
Si votre four est équipé d'un grillage de protection métallique; dévissez les 4 vis pour pouvoir le nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, remonter la grille de protection métallique du four.

### Porte du four (suivant modèle)

Nettoyez l'extérieur de la porte du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude savonneuse, repassez ensuite avec un linge trempé dans de l'eau claire. N'utilisez pas de tampons à récuser ni de poudres abrasives susceptibles de griffer la surface. Veillez à ne pas endommager et à ne pas déformer le joint de la porte pendant le nettoyage de celle-ci.

### Remplacement de la lampe du four (four refroidi):

1. Débranchez l'appareil.
2. Retirez le verre de protection de la lampe à l'intérieur de votre four en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Après avoir installé la nouvelle ampoule obtenue auprès d'un professionnel (ampoule spéciale four), repositionnez le verre de protection de la lampe.



### Intérieur du four

Avant de remettre le four sous tension, assurez-vous que tous les voyants sont dans la position d'Arrêt. Sortez toutes les plaques et l'ustensile du gril du four. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un linge humide et imbibé d'une solution savonneuse. Essuyez-le ensuite à l'aide d'un linge sec et laissez-le sécher.

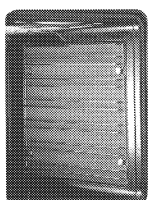
### N'utilisez pas de poudres abrasives pour nettoyer le four.

Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

#### **Avertissement!**

N'utilisez jamais de brosses dures, de tampons métalliques ou de couteaux pour récuser l'intérieur du four et les plaques. Vous pouvez utiliser les détergents disponibles dans le commerce après avoir lu soigneusement toutes les précautions indiquées sur l'étiquette.

☛ **Modèles en émail catalytique;** dans ce type de modèle, l'intérieur du four est recouvert d'un émail catalytique qui facilite considérablement les opérations de nettoyage une fois la cuisson terminée.



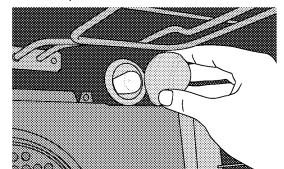
Si votre four est équipé d'un grillage de protection métallique; dévissez les 4 vis pour pouvoir le nettoyer. Une fois le nettoyage terminé, remonter la grille de protection métallique du four.

### Porte du four (suivant modèle)

Nettoyez l'extérieur de la porte du four à l'aide d'un linge imbibé d'eau chaude savonneuse, repassez ensuite avec un linge trempé dans de l'eau claire. N'utilisez pas de tampons à récuser ni de poudres abrasives susceptibles de griffer la surface. Veillez à ne pas endommager et à ne pas déformer le joint de la porte pendant le nettoyage de celle-ci.

### Remplacement de la lampe du four (four refroidi):

1. Débranchez l'appareil.
2. Retirez le verre de protection de la lampe à l'intérieur de votre four en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'ampoule en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Après avoir installé la nouvelle ampoule obtenue auprès d'un professionnel (ampoule spéciale four), repositionnez le verre de protection de la lampe.



## Section 7: Contrôle et réglage gaz

### Changement d'injecteurs

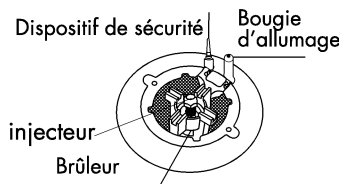
La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane. Une pochette située à l'intérieur du four contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.

Si l'appareil est modifié pour un autre type de gaz ou une autre pression, l'étiquette indiquant le nouveau type de gaz et la nouvelle pression (livrée avec les pièces de l'appareil) devra être collée à la place de l'étiquette indiquant le gaz et la pression courants.

### Changement injecteurs de la table de cuisson

Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs. Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/propane. Serrer à fond les vis de by pass.

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.



### Contrôle et réglage du ralenti des brûleurs

Le réglage du ralenti des brûleurs se fait à partir des vis situées derrière les boutons de commande.

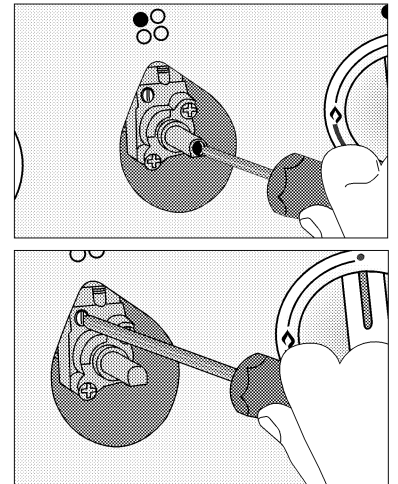
1- Retirez les boutons de commande en tirant dessus. Les têtes des vis sont visibles à gauche des robinets de gaz.

le brûleur à régler avec la manette du robinet correspondant tournée à fond vers la gauche. A l'aide d'une tournevis, dévisser la vis du robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable (fig.2).

En version butane/propane, il suffit de visser la vis du robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

3- Une fois le réglage terminé, remettez les boutons de commande à leurs places.



20

## Section 7: Contrôle et réglage gaz

### Changement d'injecteurs

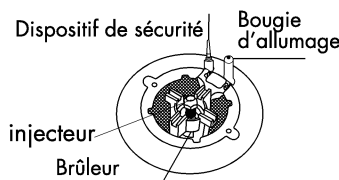
La cuisinière livrée en gaz naturel, est adaptable au gaz butane par remplacement de ses injecteurs par ceux correspondant au gaz butane/propane. Une pochette située à l'intérieur du four contient les injecteurs nécessaires à l'adaptation au gaz butane.

Si l'appareil est modifié pour un autre type de gaz ou une autre pression, l'étiquette indiquant le nouveau type de gaz et la nouvelle pression (livrée avec les pièces de l'appareil) devra être collée à la place de l'étiquette indiquant le gaz et la pression courants.

### Changement injecteurs de la table de cuisson

Enlever les chapeaux et les corps de brûleurs. Remplacer les injecteurs situés à l'intérieur des venturis par ceux correspondant au butane/propane. Serrer à fond les vis de by pass.

Le changement des injecteurs de dessus s'effectue à l'aide d'une clé plate de 9 mm.



### Contrôle et réglage du ralenti des brûleurs

Le réglage du ralenti des brûleurs se fait à partir des vis situées derrière les boutons de commande.

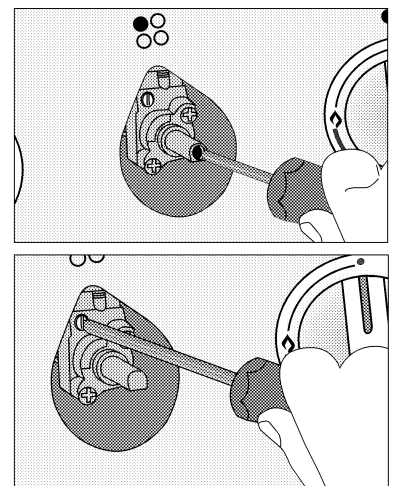
1- Retirez les boutons de commande en tirant dessus. Les têtes des vis sont visibles à gauche des robinets de gaz.

le brûleur à régler avec la manette du robinet correspondant tournée à fond vers la gauche. A l'aide d'une tournevis, dévisser la vis du robinet et chercher la position donnant le débit de gaz convenable (fig.2).

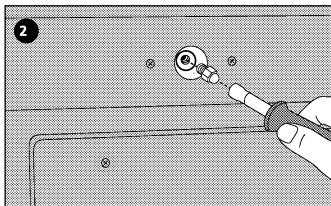
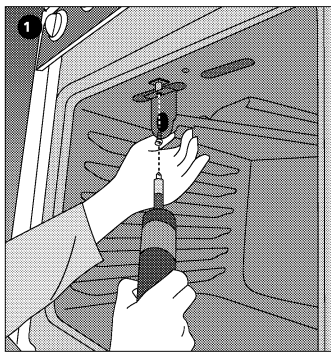
En version butane/propane, il suffit de visser la vis du robinet à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.

Contrôler le réglage en passant de plein débit à réduit. La flamme ne doit pas s'éteindre.

3- Une fois le réglage terminé, remettez les boutons de commande à leurs places.

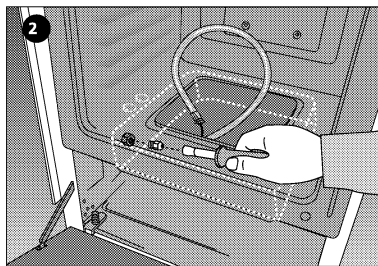
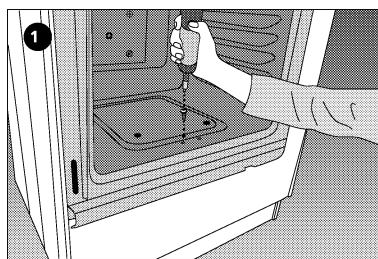


20



### Changement d'injecteur du grilloir

Enlever le brûleur du grilloir situé au dessus du four en dévissant le vis du brûleur du grilloir. Remplacer l'injecteur à l'aide d'une clé. Ces instructions sont valables pour passer du gaz naturel au gaz butane/propane et vis versa.



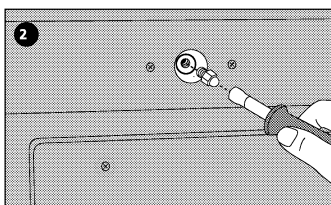
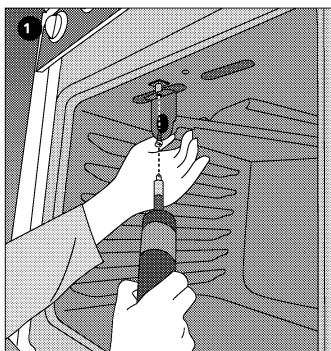
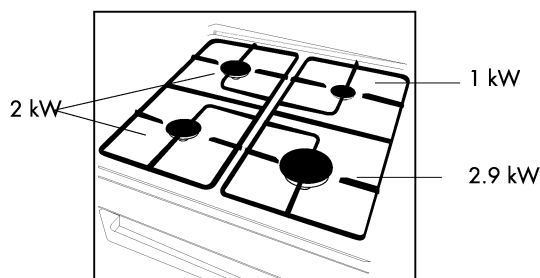
### L'injecteur du four

Dévisser les vis de la plaque de sole du four. L'injecteur du four est accessible la porte du four ouverte, après avoir enlevé la plaque de sole et le brûleur. Changer l'injecteur, situé à gauche du four, à l'aide d'une clé par celui correspondant au butane/propane.

21

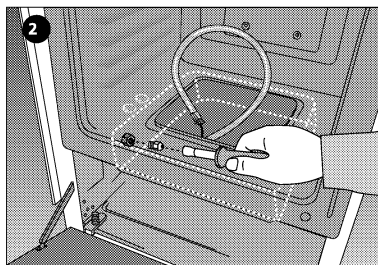
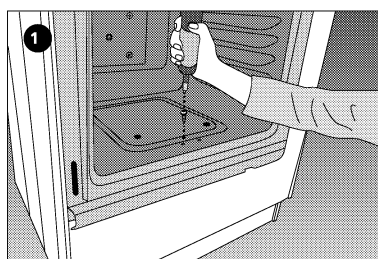
### Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane Propane	Gaz naturel 20 mbar
Auxiliaire AR- DR 1 kW	50	72
Semi-Rapide 2 kW AR-GC	72	103
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	72	103
Rapide AV-DR 2.9 kW	87	115
Grilloir 3.0 kW	90	133
Four 2.5 kW	79	119



### Changement d'injecteur du grilloir

Enlever le brûleur du grilloir situé au dessus du four en dévissant le vis du brûleur du grilloir. Remplacer l'injecteur à l'aide d'une clé. Ces instructions sont valables pour passer du gaz naturel au gaz butane/propane et vis versa.



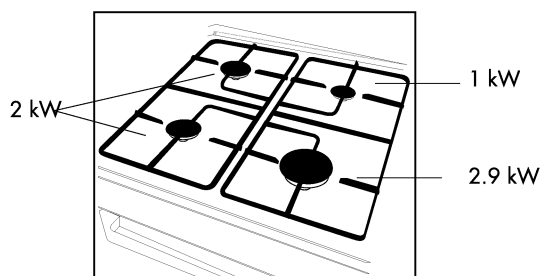
### L'injecteur du four

Dévisser les vis de la plaque de sole du four. L'injecteur du four est accessible la porte du four ouverte, après avoir enlevé la plaque de sole et le brûleur. Changer l'injecteur, situé à gauche du four, à l'aide d'une clé par celui correspondant au butane/propane.

21

### Utilisation

Type de brûleur	Marquage des injecteurs	
	Butane Propane	Gaz naturel 20 mbar
Auxiliaire AR- DR 1 kW	50	72
Semi-Rapide 2 kW AR-GC	72	103
Semi-Rapide 2.0 kW AV-GC	72	103
Rapide AV-DR 2.9 kW	87	115
Grilloir 3.0 kW	90	133
Four 2.5 kW	79	119



## Réglage d'air

Ce réglage n'intéresse que le brûleur du four. Il est à faire avant le réglage du by-pass.

En cas d'excès d'air, la flamme est courte et sifflante avec tendance à provoquer des retours à l'injecteur ou à se souffler. En cas de manque d'air, la flamme est longue et molle avec des pointes jaunes.

La bague de réglage d'air, au gaz naturel, doit être serrée à fond, pour l'obturation complète de l'orifice d'admission d'air. Pour le butane propane, il suffit de desserrer de 4 mm. Pour le gaz naturel et butane propane, opérer à froid jusqu'à l'obtention d'une flamme correcte c'est-à-dire présentant un cône central bleu-vert d'une longueur de 9 à 12 mm

Nota:

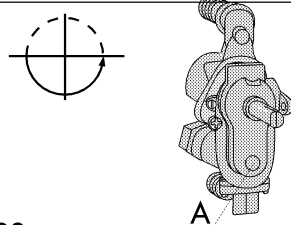
Il n'y a aucun réglage des débits principaux sur le four, ni sur les brûleurs de dessus.

## Robinets des brûleurs

En cas de fonctionnement anormal, IL NE FAUT PAS procéder au démontage des robinets des brûleurs de la table, ni du robinet thermostatique du four.

IL FAUT faire appel à votre installateur qui procédera à leur remplacement.

**Réglage du (by-pass) Thermostat**  
**Agir ensuite sur la vis A avec un tournevis selon le tableau ci-dessous**  
**Verification du réglage de by-pass du thermostat ce paragraphe très important pour la bonne marche de la cuisinière, sera mis en application avec soin, la**

Butane propane	Naturel 20 mbar gaz de groningen
Visser la vis à fond	Devisser la vis de 1/2 tour
	
22	

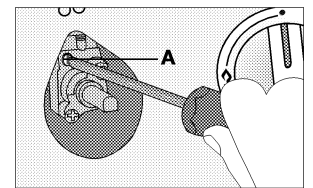
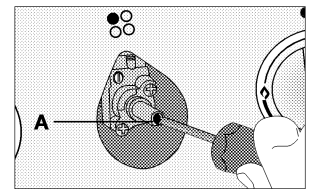
sécurité de l'utilisateur est en cause. Allumer le four thermostat à la position 8.

Attendre 15 minutes est indispensable pour la mise en régime du thermostat: Ramener lentement le thermostat à la position 1:

-Si les flammes s'éteignent, dévisser un peu plus la vis A.

-Si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revisser progressivement la vis A.

En cas d'anomalie de la température de cuisson four, faite procéder à la réparation du thermostat en appelant le Service-Après-Vente.



## Réglage d'air

Ce réglage n'intéresse que le brûleur du four. Il est à faire avant le réglage du by-pass.

En cas d'excès d'air, la flamme est courte et sifflante avec tendance à provoquer des retours à l'injecteur ou à se souffler. En cas de manque d'air, la flamme est longue et molle avec des pointes jaunes.

La bague de réglage d'air, au gaz naturel, doit être serrée à fond, pour l'obturation complète de l'orifice d'admission d'air. Pour le butane propane, il suffit de desserrer de 4 mm. Pour le gaz naturel et butane propane, opérer à froid jusqu'à l'obtention d'une flamme correcte c'est-à-dire présentant un cône central bleu-vert d'une longueur de 9 à 12 mm

Nota:

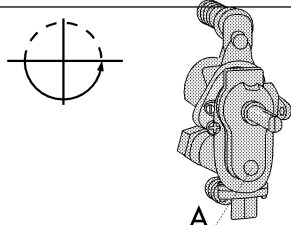
Il n'y a aucun réglage des débits principaux sur le four, ni sur les brûleurs de dessus.

## Robinets des brûleurs

En cas de fonctionnement anormal, IL NE FAUT PAS procéder au démontage des robinets des brûleurs de la table, ni du robinet thermostatique du four.

IL FAUT faire appel à votre installateur qui procédera à leur remplacement.

**Réglage du (by-pass) Thermostat**  
**Agir ensuite sur la vis A avec un tournevis selon le tableau ci-dessous**  
**Verification du réglage de by-pass du thermostat ce paragraphe très important pour la bonne marche de la cuisinière, sera mis en application avec soin, la**

Butane propane	Naturel 20 mbar gaz de groningen
Visser la vis à fond	Devisser la vis de 1/2 tour
	
22	

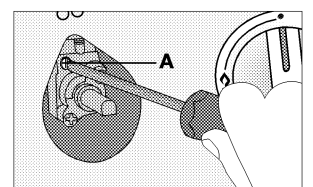
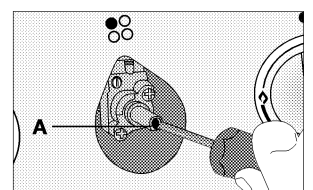
sécurité de l'utilisateur est en cause. Allumer le four thermostat à la position 8.

Attendre 15 minutes est indispensable pour la mise en régime du thermostat: Ramener lentement le thermostat à la position 1:

-Si les flammes s'éteignent, dévisser un peu plus la vis A.

-Si les flammes restent longues, plus de 2 à 3 mm, revisser progressivement la vis A.

En cas d'anomalie de la température de cuisson four, faite procéder à la réparation du thermostat en appelant le Service-Après-Vente.





## Section 8: Attention : à faire et à ne pas faire

### A ne pas faire

- \* Ne laissez pas des enfants sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est installée et utilisée car toutes les surfaces de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'il est utilisé.
- \* Ne laissez aucun enfant s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ouverte du four ni toute autre personne.
- \* N'utilisez pas de bassines à confiture ni de poissonnières sur deux plaques chauffantes simultanément, ceci risquant d'endommager le plan de cuisson.
- \* Ne posez aucun ustensile que des enfants peuvent essayer d'attraper au-dessus de la cuisinière.
- \* N'utilisez pas d'eau pour éteindre un " incendie " suite à l'embrasement d'huile ou de matières grasses.
- \* N'utilisez pas la cuisinière comme un chauffage domestique ou un séchoir.
- \* Ne chauffez pas de récipients fermés contenant des aliments car la hausse de pression pourrait les faire exploser.
- \* Ne posez pas d'éléments inflammables ou en plastique sur ou à côté du plan de cuisson. De même, ne posez pas de vêtements mouillés sur le plan de cuisson.
- \* N'utilisez pas de poudre à récuser biologique ni de nettoyants abrasifs ou chimiques pour nettoyer les parois internes du four.
- \* Ne laissez aucune plaque chauffante allumée à vide pendant de longues périodes. Tout déversement doit être nettoyé aussi rapidement que possible, en prenant garde au fait que la

surface de cuisson peut être chaude.

- \* Pour éviter de brûler tout déversement resté sur la surface de cuisson après la cuisson, vous devez nettoyer le plan de cuisson avant de remettre la plaque de cuisson en marche.
- \* Ne rangez pas de matériaux inflammables, d'aérosol etc. dans des placards adjacents.
- \* N'obstruez pas les grilles d'aération.
- \* N'utilisez pas les poignées pour suspendre des torchons, des lavettes, etc.
- \* N'utilisez pas de woks traditionnels avec un fond arrondi mais des woks avec un fond plat.
- \* Ne posez pas d'assiettes, de plats ou de plateaux directement sur la base du four.
- \* Ne recouvrez pas les grilles d'une feuille d'aluminium car ceci va interrompre la circulation de l'air dans le four.
- \* Ne recouvrez pas le plateau à grillade d'une feuille d'aluminium.
- \* N'essayez pas de griller des aliments avec la fonction grill la porte du four ouverte.
- \* N'utilisez pas le grill pour chauffer des assiettes.

### A faire

- \* Faites installer l'appareil par un ingénieur ou un technicien qualifié.
- \* Veillez à comprendre les commandes de l'appareil avant de l'utiliser.
- \* Vérifiez qu'aucun élément inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil, les parois

latérales de l'appareil devenant chaude lors de son utilisation.

- \* Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de la cuisinière lorsque vous l'utilisez car les surfaces de cette dernière deviennent brûlantes.
- \* Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- \* Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après la cuisson.
- \* N'obstruez pas les grilles d'aération.
- \* N'oubliez pas que le four et l'ustensile vont devenir brûlants en cours d'utilisation.
- \* Gardez à l'esprit que les durées et les températures indiquées dans ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement.
- \* Vérifiez que la viande et la volaille sont totalement décongelées avant la cuisson.
- \* Retirez les ustensiles du grill avec précaution car ils risquent d'être brûlants.
- \* Ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper avant de retirer les aliments.
- \* Utilisez des gants de cuisine de qualité pour retirer les ustensiles contenant des aliments chauds du four ou du grill.
- \* Choisissez la hauteur de grille appropriée avant d'allumer le four ou le grill.
- \* Nettoyez régulièrement votre cuisinière, le mieux étant après chaque utilisation.
- \* Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- \* La maintenance doit toujours être déléguée à un technicien de maintenance qualifié.

23

## Section 8: Attention : à faire et à ne pas faire

### A ne pas faire

- \* Ne laissez pas des enfants sans surveillance dans la pièce où la cuisinière est installée et utilisée car toutes les surfaces de l'appareil deviennent chaudes lorsqu'il est utilisé.
- \* Ne laissez aucun enfant s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ouverte du four ni toute autre personne.
- \* N'utilisez pas de bassines à confiture ni de poissonnières sur deux plaques chauffantes simultanément, ceci risquant d'endommager le plan de cuisson.
- \* Ne posez aucun ustensile que des enfants peuvent essayer d'attraper au-dessus de la cuisinière.
- \* N'utilisez pas d'eau pour éteindre un " incendie " suite à l'embrasement d'huile ou de matières grasses.
- \* N'utilisez pas la cuisinière comme un chauffage domestique ou un séchoir.
- \* Ne chauffez pas de récipients fermés contenant des aliments car la hausse de pression pourrait les faire exploser.
- \* Ne posez pas d'éléments inflammables ou en plastique sur ou à côté du plan de cuisson. De même, ne posez pas de vêtements mouillés sur le plan de cuisson.
- \* N'utilisez pas de poudre à récuser biologique ni de nettoyants abrasifs ou chimiques pour nettoyer les parois internes du four.
- \* Ne laissez aucune plaque chauffante allumée à vide pendant de longues périodes. Tout déversement doit être nettoyé aussi rapidement que possible, en prenant garde au fait que la

surface de cuisson peut être chaude.

- \* Pour éviter de brûler tout déversement resté sur la surface de cuisson après la cuisson, vous devez nettoyer le plan de cuisson avant de remettre la plaque de cuisson en marche.
- \* Ne rangez pas de matériaux inflammables, d'aérosol etc. dans des placards adjacents.
- \* N'obstruez pas les grilles d'aération.
- \* N'utilisez pas les poignées pour suspendre des torchons, des lavettes, etc.
- \* N'utilisez pas de woks traditionnels avec un fond arrondi mais des woks avec un fond plat.
- \* Ne posez pas d'assiettes, de plats ou de plateaux directement sur la base du four.
- \* Ne recouvrez pas les grilles d'une feuille d'aluminium car ceci va interrompre la circulation de l'air dans le four.
- \* Ne recouvrez pas le plateau à grillade d'une feuille d'aluminium.
- \* N'essayez pas de griller des aliments avec la fonction grill la porte du four ouverte.
- \* N'utilisez pas le grill pour chauffer des assiettes.

### A faire

- \* Faites installer l'appareil par un ingénieur ou un technicien qualifié.
- \* Veillez à comprendre les commandes de l'appareil avant de l'utiliser.
- \* Vérifiez qu'aucun élément inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil, les parois

latérales de l'appareil devenant chaude lors de son utilisation.

- \* Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de la cuisinière lorsque vous l'utilisez car les surfaces de cette dernière deviennent brûlantes.
- \* Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur avant de le nettoyer.
- \* Vérifiez que toutes les commandes de l'appareil sont éteintes après la cuisson.
- \* N'obstruez pas les grilles d'aération.
- \* N'oubliez pas que le four et l'ustensile vont devenir brûlants en cours d'utilisation.
- \* Gardez à l'esprit que les durées et les températures indiquées dans ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement.
- \* Vérifiez que la viande et la volaille sont totalement décongelées avant la cuisson.
- \* Retirez les ustensiles du grill avec précaution car ils risquent d'être brûlants.
- \* Ouvrez la porte avec précaution et laissez la vapeur et l'air chaud s'échapper avant de retirer les aliments.
- \* Utilisez des gants de cuisine de qualité pour retirer les ustensiles contenant des aliments chauds du four ou du grill.
- \* Choisissez la hauteur de grille appropriée avant d'allumer le four ou le grill.
- \* Nettoyez régulièrement votre cuisinière, le mieux étant après chaque utilisation.
- \* Laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- \* La maintenance doit toujours être déléguée à un technicien de maintenance qualifié.

23

## Section 9: Transport

Rangez l'appareil dans son carton d'origine pour le transport. Suivez les marquages des instructions imprimées sur le carton.

Pour empêcher que la grille et les plateaux à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez un morceau de carton ou de papier de 1 à 1.5 cm d'épaisseur contre la porte du four, à l'intérieur, aligné sur la position des plateaux. Appliquez du ruban adhésif, des portes du four jusqu'aux côtés.

### **Si vous n'avez plus le carton d'origine:**

Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter aux panneaux extérieurs et aux surfaces de verre d'être endommagés. Utilisez de l'emballage à bulles ou dans un carton épais et appliquez soigneusement le ruban adhésif afin d'éviter tout problème pendant le transport.

L'appareil doit être transporté verticalement. Ne placez aucun autre article au-dessus de la cuisinière.

## Section 9: Transport

Rangez l'appareil dans son carton d'origine pour le transport. Suivez les marquages des instructions imprimées sur le carton.

Pour empêcher que la grille et les plateaux à l'intérieur du four n'endommagent la porte du four, placez un morceau de carton ou de papier de 1 à 1.5 cm d'épaisseur contre la porte du four, à l'intérieur, aligné sur la position des plateaux. Appliquez du ruban adhésif, des portes du four jusqu'aux côtés.

### **Si vous n'avez plus le carton d'origine:**

Prenez les précautions nécessaires afin d'éviter aux panneaux extérieurs et aux surfaces de verre d'être endommagés. Utilisez de l'emballage à bulles ou dans un carton épais et appliquez soigneusement le ruban adhésif afin d'éviter tout problème pendant le transport.

L'appareil doit être transporté verticalement. Ne placez aucun autre article au-dessus de la cuisinière.

## Geachte Klant,

Wij wensen dat u de beste prestaties haalt uit ons product, dat zeer nauwkeurige kwaliteitscontroles onderging en geproduceerd werd in moderne faciliteiten.

Wij wensen dat u de beste prestaties haalt uit ons product, dat zeer nauwkeurige kwaliteitscontroles onderging en geproduceerd werd in moderne faciliteiten.

## Geachte Klant,

Wij wensen dat u de beste prestaties haalt uit ons product, dat zeer nauwkeurige kwaliteitscontroles onderging en geproduceerd werd in moderne faciliteiten.

Wij wensen dat u de beste prestaties haalt uit ons product, dat zeer nauwkeurige kwaliteitscontroles onderging en geproduceerd werd in moderne faciliteiten.

## I N H O U D

-  **Deel 1:**  
Veiligheidsinformatie en belangrijke items
-  **Deel 2:**  
Installatie en ingebruikname
-  **Deel 3:**  
Technische specificaties
-  **Deel 4:**  
Werking van de bovenste branders
-  **Deel 5:**  
Werking van de oven
-  **Deel 6:**  
Onderhoud en reiniging
-  **Deel 7:**  
Gasconversie
-  **Deel 8:**  
Wat wel mag en wat niet mag
-  **Deel 9:**  
Toekomstig transport

## I N H O U D

-  **Deel 1:**  
Veiligheidsinformatie en belangrijke items
-  **Deel 2:**  
Installatie en ingebruikname
-  **Deel 3:**  
Technische specificaties
-  **Deel 4:**  
Werking van de bovenste branders
-  **Deel 5:**  
Werking van de oven
-  **Deel 6:**  
Onderhoud en reiniging
-  **Deel 7:**  
Gasconversie
-  **Deel 8:**  
Wat wel mag en wat niet mag
-  **Deel 9:**  
Toekomstig transport

## Deel 1: Veiligheidsinformatie en belangrijke items

De stroomsterkte in uw huis moet geschikt zijn om de voor uw fornuis benodigde stroom te leveren.

Uw fornuis wordt geleverd met een geaarde voedingskabel. Het geaarde stopcontact moet worden aangesloten door een bevoegde elektricien.

Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van het fornuis zonder correcte aarding.

\* De buitenkant van de oven kan heet worden tijdens het grillen.

Houd de kinderen daarom op een afstand van het fornuis.

\* Verwijder alle verpakkingen en vervoerbeveiligingen voordat u het fornuis aansluit op de stroomtoevoer.

De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.

\* Houd de kinderen op een afstand tijdens het gebruik van het apparaat en tot het apparaat afgekoeld is, gezien toegankelijke delen van het apparaat zeer heet kunnen worden.

\* Als het ovengedeelte aan staat, moet het bovendeksel open zijn zodat de stoom kan ontsnappen.

\* Voor u het bovendeksel sluit, moet het apparaat uitgeschakeld zijn en de gasbranders en/of elektrische kookplaten afgekoeld zijn.

\* Haal de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voor het reinigen of in het onwaarschijnlijke geval van een defect.

Bij modellen met een grill, mag de ovendeur tijdens het grillen niet gesloten zijn.

\* Probeer het apparaat niet te verplaatsen door aan de deur en/of de handgrepen te trekken.

\* Plaats geen zware objecten op de open deur en laat kinderen niet op de deur zitten.

\* Raak het apparaat nooit aan met natte handen. Als er water gemorst werd of er waterdruppels of condensatie geproduceerd werden, schakel het apparaat uit en wrijf het zorgvuldig droog.

\* Gebruik altijd ovenwanten bij gebruik van de oven om de grillrooster en schotels uit de oven te verwijderen.

\* Voor het toestel aangekoppeld is aan de gastoevoer, controleert u dat het type gas en de drukspecificaties op het typeplaatje overeenkomen met uw gastoevoer. Bel indien nodig een erkend servicebedrijf om het type gas aan te passen.

\* Vervang de plastic slang voor de vermelde uiterste datum.

2

## Deel 1: Veiligheidsinformatie en belangrijke items

De stroomsterkte in uw huis moet geschikt zijn om de voor uw fornuis benodigde stroom te leveren.

Uw fornuis wordt geleverd met een geaarde voedingskabel. Het geaarde stopcontact moet worden aangesloten door een bevoegde elektricien.

Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van het fornuis zonder correcte aarding.

\* De buitenkant van de oven kan heet worden tijdens het grillen.

Houd de kinderen daarom op een afstand van het fornuis.

\* Verwijder alle verpakkingen en vervoerbeveiligingen voordat u het fornuis aansluit op de stroomtoevoer.

De verpakkingsmaterialen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.

\* Houd de kinderen op een afstand tijdens het gebruik van het apparaat en tot het apparaat afgekoeld is, gezien toegankelijke delen van het apparaat zeer heet kunnen worden.

\* Als het ovengedeelte aan staat, moet het bovendeksel open zijn zodat de stoom kan ontsnappen.

\* Voor u het bovendeksel sluit, moet het apparaat uitgeschakeld zijn en de gasbranders en/of elektrische kookplaten afgekoeld zijn.

\* Haal de stekker altijd uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voor het reinigen of in het onwaarschijnlijke geval van een defect.

Bij modellen met een grill, mag de ovendeur tijdens het grillen niet gesloten zijn.

\* Probeer het apparaat niet te verplaatsen door aan de deur en/of de handgrepen te trekken.

\* Plaats geen zware objecten op de open deur en laat kinderen niet op de deur zitten.

\* Raak het apparaat nooit aan met natte handen. Als er water gemorst werd of er waterdruppels of condensatie geproduceerd werden, schakel het apparaat uit en wrijf het zorgvuldig droog.

\* Gebruik altijd ovenwanten bij gebruik van de oven om de grillrooster en schotels uit de oven te verwijderen.

\* Voor het toestel aangekoppeld is aan de gastoevoer, controleert u dat het type gas en de drukspecificaties op het typeplaatje overeenkomen met uw gastoevoer. Bel indien nodig een erkend servicebedrijf om het type gas aan te passen.

\* Vervang de plastic slang voor de vermelde uiterste datum.

2

## Deel 2: Aanwijzingen voor de aansluiting en ingebruikname van uw oven

### Aansluiting op gas Voorzorgen:

De wanden die het apparaat raken moeten uit warmtebestendig materiaal zijn of hiermede bedekt.

### Verluchting

Verbranding van gas gebruikt zuurstof. Daarom is een voldoende toevoer van zuurstof noodzakelijk, alsook de afvoer van de verbrande gassen. De luchttoevoer moet minimum 2m<sup>3</sup> per kW zijn.

### België:

#### Toepassingsgebied

Overeenkomstig de bepalingen van de norm NBN D 51-003 "Aardgas binneninstallaties", zijn elastomeren (rubberen) slangen met mechanische opzetstukken enkel bestemd voor de aansluiting van verplaatsbare huishoudelijke kooktoestellen gevoed met aardgas onder een maximale druk van 200 mbar. Gebruik uitsluitend goedgekeurde elastomeren flexibels, deze zijn te erkennen door het opschrift "AGB/BGV".

#### Twee generaties elastomeren flexibels

De oude generatie elastomeren flexibels is uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer.

De nieuwe generatie elastomeren flexibels is langs beide zijden uitgerust met een losse wartelmoer met geïntegreerde dichtingsring.

Bij het vervangen of het verplaatsen van een toestel verplicht

de norm om de flexibel te vervangen door een nieuwe flexibel van de nieuwe generatie.

### Aansluiting

Oudere toestellen zijn uitgerust met een schroefdraad ISO-7/1, deze schroefdraad is lichtjes conisch. Volg volgende stappen bij de montage:

- Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
- Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel
- Ga na of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van de elastomeren flexibel zit
- Schroef de elastomeren flexibel (nieuwe generatie) langs beide zijden handmatig vast
- Schroef nog een halve draai vast met een sleutel
- Open de kraan en ga met zeepwater en een borstel na of er geen lekken (zeepbellen) optreden bij het inzepen van alle verbindingen

Nieuwe toestellen zijn uitgerust met een parallelle schroefdraad ISO228-1 (verplicht vanaf 1 januari 2005). Volg hiervoor de stappen c, d, e en f zoals hierboven beschreven.

3

## Deel 2: Aanwijzingen voor de aansluiting en ingebruikname van uw oven

### Aansluiting op gas Voorzorgen:

De wanden die het apparaat raken moeten uit warmtebestendig materiaal zijn of hiermede bedekt.

### Verluchting

Verbranding van gas gebruikt zuurstof. Daarom is een voldoende toevoer van zuurstof noodzakelijk, alsook de afvoer van de verbrande gassen. De luchttoevoer moet minimum 2m<sup>3</sup> per kW zijn.

### België:

#### Toepassingsgebied

Overeenkomstig de bepalingen van de norm NBN D 51-003 "Aardgas binneninstallaties", zijn elastomeren (rubberen) slangen met mechanische opzetstukken enkel bestemd voor de aansluiting van verplaatsbare huishoudelijke kooktoestellen gevoed met aardgas onder een maximale druk van 200 mbar. Gebruik uitsluitend goedgekeurde elastomeren flexibels, deze zijn te erkennen door het opschrift "AGB/BGV".

#### Twee generaties elastomeren flexibels

De oude generatie elastomeren flexibels is uitgerust met een losse wartelmoer met een geïntegreerde dichtingsring en een vaste wartelmoer.

De nieuwe generatie elastomeren flexibels is langs beide zijden uitgerust met een losse wartelmoer met geïntegreerde dichtingsring.

Bij het vervangen of het verplaatsen van een toestel verplicht

de norm om de flexibel te vervangen door een nieuwe flexibel van de nieuwe generatie.

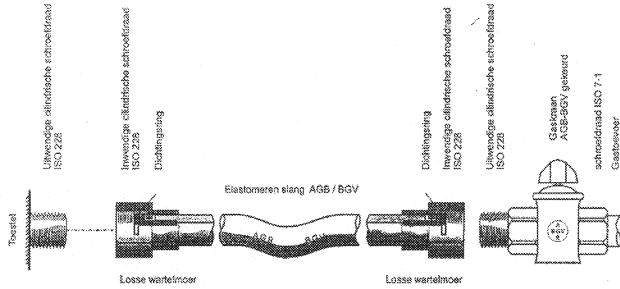
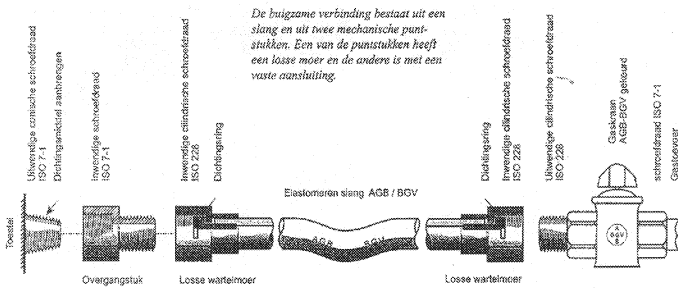
### Aansluiting

Oudere toestellen zijn uitgerust met een schroefdraad ISO-7/1, deze schroefdraad is lichtjes conisch. Volg volgende stappen bij de montage:

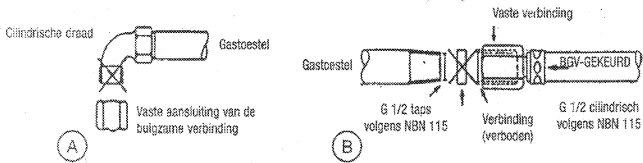
- Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
- Schroef de adapter met een sleutel vast op het gastoestel
- Ga na of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van de elastomeren flexibel zit
- Schroef de elastomeren flexibel (nieuwe generatie) langs beide zijden handmatig vast
- Schroef nog een halve draai vast met een sleutel
- Open de kraan en ga met zeepwater en een borstel na of er geen lekken (zeepbellen) optreden bij het inzepen van alle verbindingen

Nieuwe toestellen zijn uitgerust met een parallelle schroefdraad ISO228-1 (verplicht vanaf 1 januari 2005). Volg hiervoor de stappen c, d, e en f zoals hierboven beschreven.

3



Voor de montage is het onontbeerlijk in de eerste plaats de vaste aansluiting van de buigzame verbinding op de ingang van het toestel te vijzen na er de onderdelen op gemonteerd te hebben die eventueel nodig waren door de vorm van de aansluiting; de dichtheid in de draad wordt gerealiseerd met een goedgekeurd product.

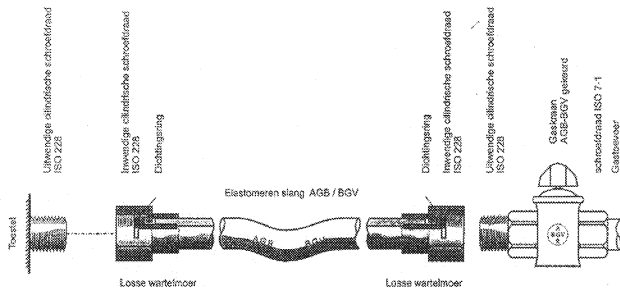
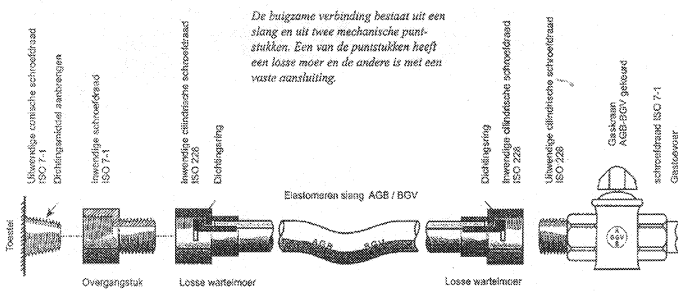


De verbinding mag niet gebeuren met een haaks hulpstuk met cilindrische draad zoals vroeger gebruikt bij de buigzame verbindingen in de handel (geval A). Anderszijds mag men bij de huidige montage geen dichtingsring gebruiken (geval B).

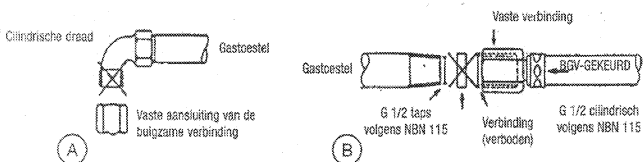
## Montage

In functie van het type schroefdraad voor de aansluiting op het toestel (ISO 7/1 of NBN EN ISO 228-1), moet de slang gemonteerd worden zoals aangegeven in Fig. 2.

4



Voor de montage is het onontbeerlijk in de eerste plaats de vaste aansluiting van de buigzame verbinding op de ingang van het toestel te vijzen na er de onderdelen op gemonteerd te hebben die eventueel nodig waren door de vorm van de aansluiting; de dichtheid in de draad wordt gerealiseerd met een goedgekeurd product.

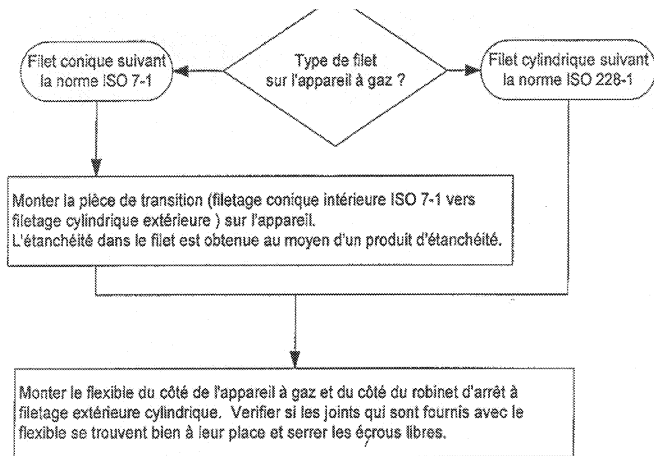


De verbinding mag niet gebeuren met een haaks hulpstuk met cilindrische draad zoals vroeger gebruikt bij de buigzame verbindingen in de handel (geval A). Anderszijds mag men bij de huidige montage geen dichtingsring gebruiken (geval B).

## Montage

In functie van het type schroefdraad voor de aansluiting op het toestel (ISO 7/1 of NBN EN ISO 228-1), moet de slang gemonteerd worden zoals aangegeven in Fig. 2.

4



De aansluiting op butaan/propana gas: 13, butaan (28-30 mbar), propana (37 mbar) dient uitgevoerd te worden door een erkend installateur. De aansluiting gebeurt door de installatie van de moer en de butaanadapter op de losse wartelmoer.

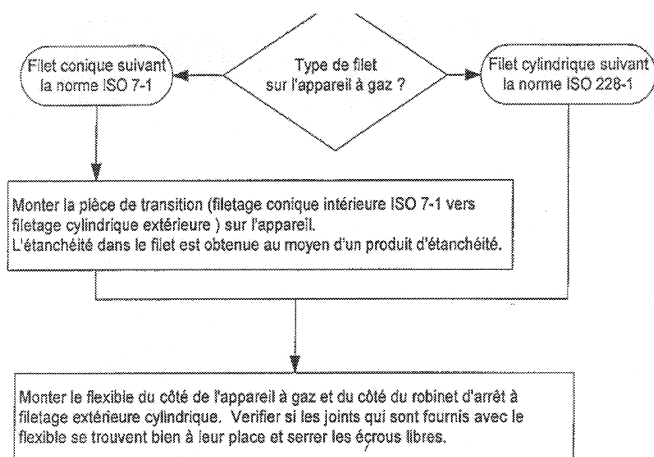
### Te nemen voorzorgen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat zij niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. Zij moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal haar buitendiameter. De slang mag niet in contact komen met warme wanden. Zij moet beschermt zijn tegen de zon en de ultravioletstralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

### Periodieke controle en vervanging

Minstens één maal per jaar moet er nagekeken worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De slang wordt vervangen uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum.

5



De aansluiting op butaan/propana gas: 13, butaan (28-30 mbar), propana (37 mbar) dient uitgevoerd te worden door een erkend installateur. De aansluiting gebeurt door de installatie van de moer en de butaanadapter op de losse wartelmoer.

### Te nemen voorzorgen

De slang moet zodanig gemonteerd worden dat zij niet wordt blootgesteld aan mechanische belastingen zoals wringen, samendrukken, trekkracht. Zij moet een kromtestraal hebben die ten minste gelijk is aan tien maal haar buitendiameter. De slang mag niet in contact komen met warme wanden. Zij moet beschermt zijn tegen de zon en de ultravioletstralen en mag niet in een te warme omgeving geplaatst worden.

### Periodieke controle en vervanging

Minstens één maal per jaar moet er nagekeken worden of de slang geen zichtbare beschadiging vertoont. De slang wordt vervangen uiterlijk op de aangegeven vervangingsdatum.

5

## (naargelang het model)

➤ Voor het toestel aangekoppeld is aan de elektriciteitsvoorziening, controleert u dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomtoevoer.

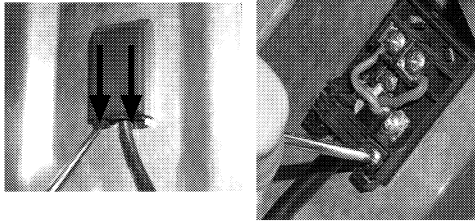
**Pas op!** Dit apparaat moet worden geaard!

\* Dit product moet enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien, bijv. plaatselijke elektrische maatschappij op een geschikte tweepolige regelenheid met een minimum tussenruimte van 3 mm in alle polen die aangrenzend aan het fornuis (maar niet erboven) moeten zijn in overeenstemming met de IEE-regelgeving. Het niet naleven van deze instructie kan resulteren in werkingsproblemen en de ongeldigheid van de productgarantie. Als het apparaat aangesloten is via een plug, moet deze plug na de installatie gemakkelijk bereikbaar zijn (maar niet boven de kookplaat).

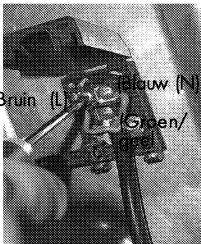
Gebruik uw oven met een H05 RR-F 3x 0,75 mm<sup>2</sup> voedingskabel, en 10A zekering.

### In modellen met een aansluitblok met deksel

Indien er geen voedingskabel aan uw oven bevestigd is, is het nodig om het type te selecteren dat hierboven is aangeduid en de instructies te volgen. Koppel het apparaat los van het stroomnetwerk.



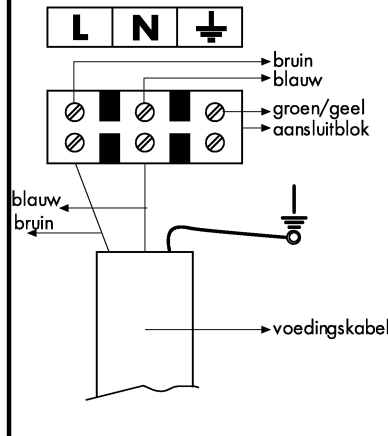
1. open het deksel van het aansluitblok met een schroefdraaier.
2. open de kabelklem
3. Vervang de kabel volgens dit schema  
Koppel aan zoals hieronder beschreven:  
Bruine kabel = L (Live (onder stroom))  
Blauwe kabel = N (Neutraal)  
Groen/Gele kabel = E (Earth (aardaansluiting))
4. Zet de kabelklem vast
5. Sluit het deksel van de aansluiting



In modellen met een blokaansluiting. De verbinding tussen de voedingskabel en de oven moet worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien. Het groen/geel punt van de voedingskabel moet aan de ingang worden aangesloten.

⚡ Vergeet niet om uw oven te laten aarden door een bevoegde elektricien.

\* Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van de oven zonder een aardleiding en met een verkeerde aansluiting.

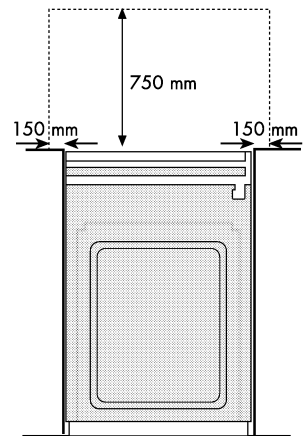


6

Aangrenzende zijmuren boven het apparaat moeten zich op minstens 150 mm afstand bevinden en uit een hittebestendig materiaal vervaardigd zijn. Laat minstens 750 mm vrij boven de kookplaten.

Het apparaat moet op een waterpas oppervlak worden geplaatst.

De twee voetjes aan de voorkant kunnen worden afgesteld. Om er zeker van te zijn dat het apparaat waterpas staat, draait u de twee voetjes aan de voorkant rechtsom of linksom totdat u een goed contact met de vloer hebt.



## (naargelang het model)

➤ Voor het toestel aangekoppeld is aan de elektriciteitsvoorziening, controleert u dat het voltage en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met uw stroomtoevoer.

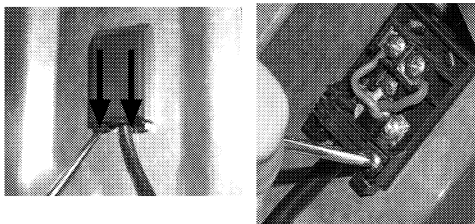
**Pas op!** Dit apparaat moet worden geaard!

\* Dit product moet enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien, bijv. plaatselijke elektrische maatschappij op een geschikte tweepolige regelenheid met een minimum tussenruimte van 3 mm in alle polen die aangrenzend aan het fornuis (maar niet erboven) moeten zijn in overeenstemming met de IEE-regelgeving. Het niet naleven van deze instructie kan resulteren in werkingsproblemen en de ongeldigheid van de productgarantie. Als het apparaat aangesloten is via een plug, moet deze plug na de installatie gemakkelijk bereikbaar zijn (maar niet boven de kookplaat).

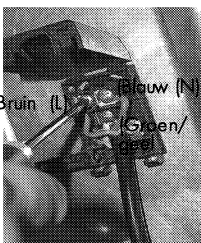
Gebruik uw oven met een H05 RR-F 3x 0,75 mm<sup>2</sup> voedingskabel, en 10A zekering.

### In modellen met een aansluitblok met deksel

Indien er geen voedingskabel aan uw oven bevestigd is, is het nodig om het type te selecteren dat hierboven is aangeduid en de instructies te volgen. Koppel het apparaat los van het stroomnetwerk.



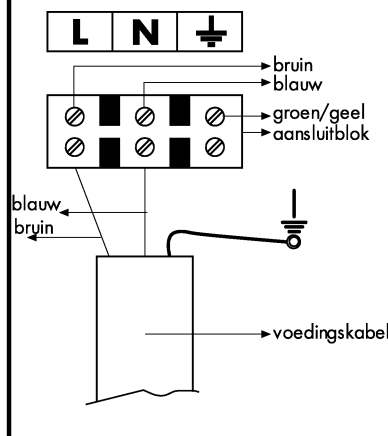
1. open het deksel van het aansluitblok met een schroefdraaier.
2. open de kabelklem
3. Vervang de kabel volgens dit schema  
Koppel aan zoals hieronder beschreven:  
Bruine kabel = L (Live (onder stroom))  
Blauwe kabel = N (Neutraal)  
Groen/Gele kabel = E (Earth (aardaansluiting))
4. Zet de kabelklem vast
5. Sluit het deksel van de aansluiting



In modellen met een blokaansluiting. De verbinding tussen de voedingskabel en de oven moet worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien. Het groen/geel punt van de voedingskabel moet aan de ingang worden aangesloten.

⚡ Vergeet niet om uw oven te laten aarden door een bevoegde elektricien.

\* Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van de oven zonder een aardleiding en met een verkeerde aansluiting.

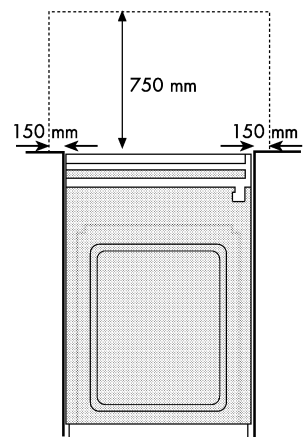


6

Aangrenzende zijmuren boven het apparaat moeten zich op minstens 150 mm afstand bevinden en uit een hittebestendig materiaal vervaardigd zijn. Laat minstens 750 mm vrij boven de kookplaten.

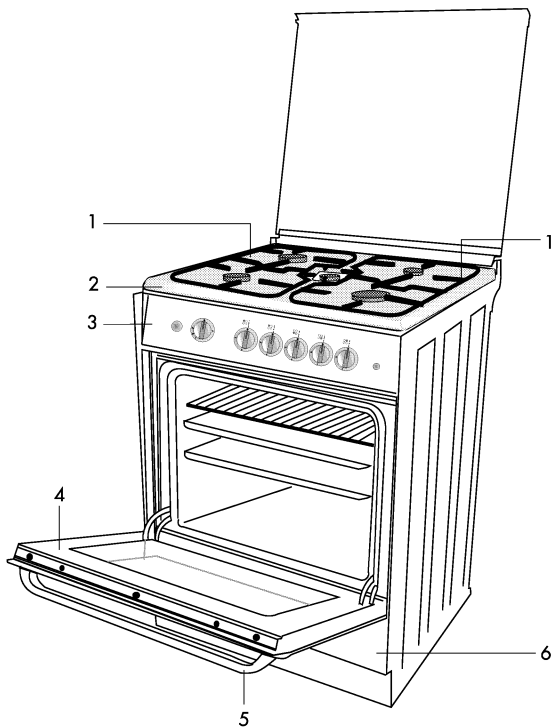
Het apparaat moet op een waterpas oppervlak worden geplaatst.

De twee voetjes aan de voorkant kunnen worden afgesteld. Om er zeker van te zijn dat het apparaat waterpas staat, draait u de twee voetjes aan de voorkant rechtsom of linksom totdat u een goed contact met de vloer hebt.





## Deel 3: Technische specificaties



- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Pannendragers    | 4. Deur aan de voorkant |
| 2. Pannendragers    | 5. Handgreep            |
| 3. Bedieningspaneel | 6. Onderste deksel      |

Externe afmetingen	Modellen met grill	Modellen zonder grill
	Breedte	: 600 mm
Diepte	: 600 mm	: 600 mm
Hoogte	: 850 mm	: 850 mm

### Capaciteit van de branders (bruto)

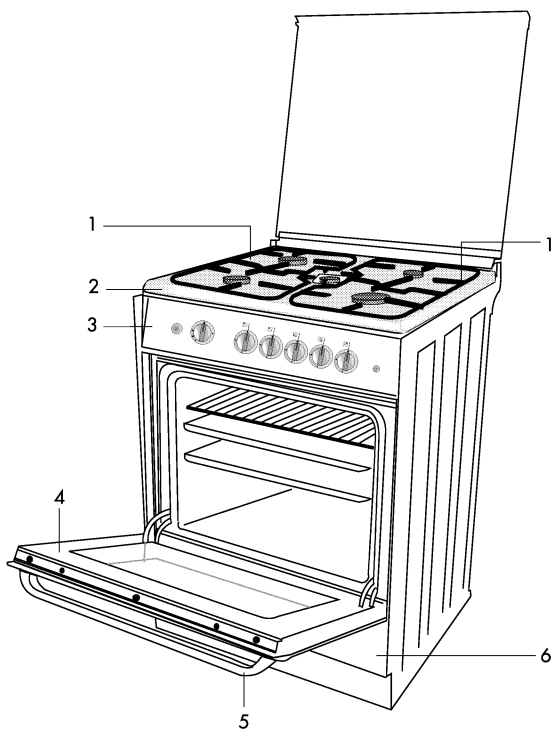
Vooraan rechts - snel	: 2,9 kW
Achteraan links – halfsnel 1	: 2.0 kW
Achteraan links- Ø180 HP (beschikbaar)	: 1000 W/1500 W/2000 W
Vooraan links – halfsnel 2	: 2.0 kW
Achteraan rechts - hulp	: 1 kW
Midden (beschikbaar)	: 1 kW
Vierbrander	: 2.5 kW
Grillbrander (beschikbaar)	: 3 kW
Elektrische grill (beschikbaar)	: 2,3 kW / 2 kW
Lamp (beschikbaar)	: 15 W
Ontsteking	: Automatisch voor bovenste branders
Tegen brandrisico	: X

**Snelkookplaten** worden aangegeven door een rode vlek in het midden van de plaat.

Het voltage, de frequentie en het maximum vermogen worden getoond op het typeplaatje.

7

## Deel 3: Technische specificaties



- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 1. Pannendragers    | 4. Deur aan de voorkant |
| 2. Pannendragers    | 5. Handgreep            |
| 3. Bedieningspaneel | 6. Onderste deksel      |

Externe afmetingen	Modellen met grill	Modellen zonder grill
	Breedte	: 600 mm
Diepte	: 600 mm	: 600 mm
Hoogte	: 850 mm	: 850 mm

### Capaciteit van de branders (bruto)

Vooraan rechts - snel	: 2,9 kW
Achteraan links – halfsnel 1	: 2.0 kW
Achteraan links- Ø180 HP (beschikbaar)	: 1000 W/1500 W/2000 W
Vooraan links – halfsnel 2	: 2.0 kW
Achteraan rechts - hulp	: 1 kW
Midden (beschikbaar)	: 1 kW
Vierbrander	: 2.5 kW
Grillbrander (beschikbaar)	: 3 kW
Elektrische grill (beschikbaar)	: 2,3 kW / 2 kW
Lamp (beschikbaar)	: 15 W
Ontsteking	: Automatisch voor bovenste branders
Tegen brandrisico	: X

**Snelkookplaten** worden aangegeven door een rode vlek in het midden van de plaat.

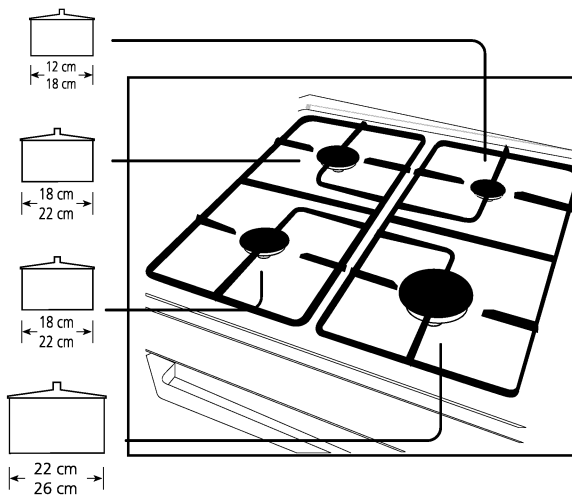
Het voltage, de frequentie en het maximum vermogen worden getoond op het typeplaatje.

7

## Deel 4: Werking van de bovenste branders

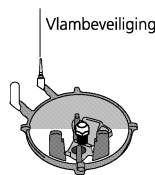
### Om maximum doeltreffendheid te verkrijgen

Een correct gebruik van de brander resulteert in besparingen op gasverbruik en een beter resultaat. We bevelen daarom aan sauspannen te gebruiken die de vlammen volledig bedekken. Voor sauspannen met een veel kleinere diameter die op de hulpbrander moeten worden geplaatst; gebruik de pannendrageradapter voor de pan.



### Als uw fornuis beschikt over een vlambeveiliging op de gasbranders;

Als de vlam uitgaat in de bovenste branders, zal de vlambeveiliging de gasaanvoer onmiddellijk afsluiten. Het is ook een beveiligingsapparaat voor het verkeerde gebruik door kinderen. U moet de knop met de klok mee draaien door te drukken. U moet ontsteken door de knop in te drukken en te wachten op de ontsteking. U moet de knop gedurende 3-5 seconden ingedrukt houden nadat u de vlam rond de brander ziet. Herhaal de volgorde van de bewerkingen als de vlam uitgaat.



8

### Gebruik van de bovenste gasbranders

Draai de relevante knop door lichtjes te drukken tegen de klok in. De grote vlam op de knop komt overeen met de positie van maximum capaciteit en de kleine vlam met deze van minimum capaciteit.



### Ontsteking via de knop (In modellen met ontsteking)

Het verschafft automatische ontsteking. Wanneer de knop wordt ingedrukt en losgelaten, vonken alle plugs tegelijkertijd. De ontsteking start in de brander waardoor het gas stroomt. Als er zich geen ontsteking voordoet, herhaalt u dezelfde actie. Het ingedrukt houden van de knop geeft geen ontsteking.

### In modellen met ontsteking via de knop

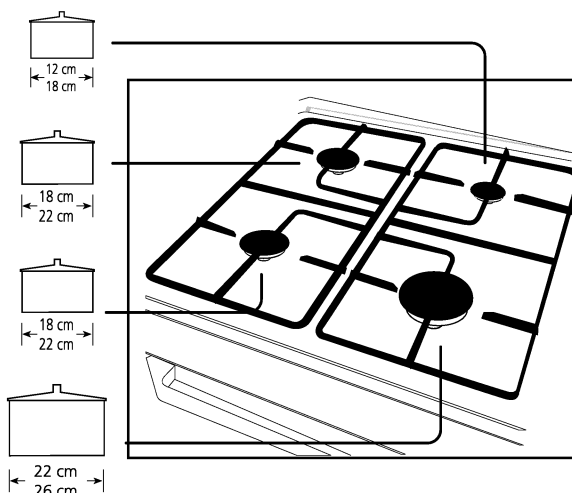
U moet de knop met de klok mee draaien door te drukken. De vonk doet zich onmiddellijk voor op de branders tot u de handen van de knoppen neemt.

Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt u het proces opnieuw. Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.

## Deel 4: Werking van de bovenste branders

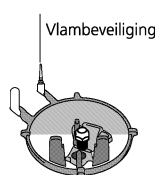
### Om maximum doeltreffendheid te verkrijgen

Een correct gebruik van de brander resulteert in besparingen op gasverbruik en een beter resultaat. We bevelen daarom aan sauspannen te gebruiken die de vlammen volledig bedekken. Voor sauspannen met een veel kleinere diameter die op de hulpbrander moeten worden geplaatst; gebruik de pannendrageradapter voor de pan.



### Als uw fornuis beschikt over een vlambeveiliging op de gasbranders;

Als de vlam uitgaat in de bovenste branders, zal de vlambeveiliging de gasaanvoer onmiddellijk afsluiten. Het is ook een beveiligingsapparaat voor het verkeerde gebruik door kinderen. U moet de knop met de klok mee draaien door te drukken. U moet ontsteken door de knop in te drukken en te wachten op de ontsteking. U moet de knop gedurende 3-5 seconden ingedrukt houden nadat u de vlam rond de brander ziet. Herhaal de volgorde van de bewerkingen als de vlam uitgaat.



8

### Gebruik van de bovenste gasbranders

Draai de relevante knop door lichtjes te drukken tegen de klok in. De grote vlam op de knop komt overeen met de positie van maximum capaciteit en de kleine vlam met deze van minimum capaciteit.



### Ontsteking via de knop (In modellen met ontsteking)

Het verschafft automatische ontsteking. Wanneer de knop wordt ingedrukt en losgelaten, vonken alle plugs tegelijkertijd. De ontsteking start in de brander waardoor het gas stroomt. Als er zich geen ontsteking voordoet, herhaalt u dezelfde actie. Het ingedrukt houden van de knop geeft geen ontsteking.

### In modellen met ontsteking via de knop

U moet de knop met de klok mee draaien door te drukken. De vonk doet zich onmiddellijk voor op de branders tot u de handen van de knoppen neemt.

Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt u het proces opnieuw. Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.

## Werking van de kookplaten (In modellen met ontsteking)

Controlepositie van de kookplaten	Overeenkomstige kookwaarden					
	1	2	3	4	5	6
Toepassing	Opwarmen	Suddereren	Bereiden-Braden-Koken			

Een snelkookplaat wordt aangegeven door een rode plek in het midden van de kookplaat:

### Bedieningsknoppen van de kookplaten

De knoppen voor de kookplaat kunnen in elke richting gedraaid worden om een volledig variabele verwarmingscontrole te geven. Als één van de kookplaten ingeschakeld is, **brandt het rode lampje op het bedieningspaneel.**

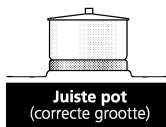
Om de kookplaat UIT te schakelen, draait u de overeenkomstige knop naar de O (zero) positie. De knoppen van de kookplaten kunnen zowel in wijzerzin als in tegenwijzerzin worden gedraaid.

**Controleer dat alle fornuisknoppen uitgedraaid zijn na gebruik.**

Zet de kookplaten in de middelste stand (3) en laat in deze positie gedurende 8 minuten om de beschermende laag van de kookplaten af te branden. Plaats tijdens dit proces geen pannen of andere kookpotten op de kookplaten. Hierdoor treedt rookvorming op maar dit is volkomen normaal.

## Kookpotten van goede kwaliteit

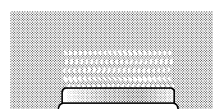
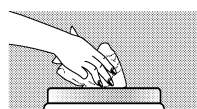
Gebruik enkel potten van goede kwaliteit met stevige bodems zoals getoond hieronder. Dit resulteert in het maximum gebruik van energie



Gebruik enkel potten met de juiste diameters. Als de pot te klein is, wordt energie verspild.  
Zet nooit kookpotten met een natte bodem of natte deksels op de kookplaten. Hierdoor zouden kookplaten beschadigd kunnen worden en kan er een veiligheidsprobleem ontstaan

Diameter van kookplaat (mm)      Aanbevolen diameter van de pot (mm)

Ø 180 mm      → 180-200



**Kookplaten drogen (max 5 min)**

- Na afkoeling;
- Maak de elektrische kookplaten schoon met een vochtige doek en een beetje schoonmaakcrème. Na het reinigen, droogt u de kookplaten door ze gedurende een korte tijd in te schakelen. Breng af en toe een laagje bakolie aan.
- Volg als u de kookplaten met een vochtige doek afveegt het ronde gegroefde patroon op de kookplaat.

## Werking van de kookplaten (In modellen met ontsteking)

Controlepositie van de kookplaten	Overeenkomstige kookwaarden					
	1	2	3	4	5	6
Toepassing	Opwarmen	Suddereren	Bereiden-Braden-Koken			

Een snelkookplaat wordt aangegeven door een rode plek in het midden van de kookplaat:

### Bedieningsknoppen van de kookplaten

De knoppen voor de kookplaat kunnen in elke richting gedraaid worden om een volledig variabele verwarmingscontrole te geven. Als één van de kookplaten ingeschakeld is, **brandt het rode lampje op het bedieningspaneel.**

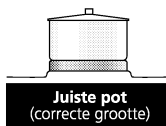
Om de kookplaat UIT te schakelen, draait u de overeenkomstige knop naar de O (zero) positie. De knoppen van de kookplaten kunnen zowel in wijzerzin als in tegenwijzerzin worden gedraaid.

**Controleer dat alle fornuisknoppen uitgedraaid zijn na gebruik.**

Zet de kookplaten in de middelste stand (3) en laat in deze positie gedurende 8 minuten om de beschermende laag van de kookplaten af te branden. Plaats tijdens dit proces geen pannen of andere kookpotten op de kookplaten. Hierdoor treedt rookvorming op maar dit is volkomen normaal.

## Kookpotten van goede kwaliteit

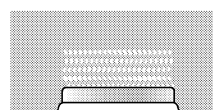
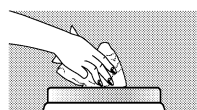
Gebruik enkel potten van goede kwaliteit met stevige bodems zoals getoond hieronder. Dit resulteert in het maximum gebruik van energie



Gebruik enkel potten met de juiste diameters. Als de pot te klein is, wordt energie verspild.  
Zet nooit kookpotten met een natte bodem of natte deksels op de kookplaten. Hierdoor zouden kookplaten beschadigd kunnen worden en kan er een veiligheidsprobleem ontstaan

Diameter van kookplaat (mm)      Aanbevolen diameter van de pot (mm)

Ø 180 mm      → 180-200



**Kookplaten drogen (max 5 min)**

- Na afkoeling;
- Maak de elektrische kookplaten schoon met een vochtige doek en een beetje schoonmaakcrème. Na het reinigen, droogt u de kookplaten door ze gedurende een korte tijd in te schakelen. Breng af en toe een laagje bakolie aan.
- Volg als u de kookplaten met een vochtige doek afveegt het ronde gegroefde patroon op de kookplaat.

## Deel 5: Werking van de oven en de grill

### Werking van de oven

In modellen met een thermostaat, kan de gastoevoer aangepast worden via de 8 verschillende knopstanden voor de gewenste bereiding.

In modellen zonder een thermostaat, kan de gastoevoer aangepast worden via de 3 verschillende knopstanden voor de gewenste bereiding.

De oven en/of grill worden geregeld met dezelfde knop. Als u de bedieningsknop in tegenwijzerzin draait, wordt de ovenstand aangegeven en wordt gas toegevoerd aan de ovenbrander.

Zet de ovenbedieningsknop in de ovenstand door te drukken en te draaien in tegenwijzerzin.

voor modellen zonder ontsteking;

\* Terwijl de knop ingedrukt is, ontsteek via het ontstekingsgaatje op het bodemvlak met behulp van een aansteker of een lucifer en wacht op de ontsteking voor modellen met elektrische ontsteking;

\* Terwijl de knop ingedrukt is, druk op de ontstekingsknop. U kunt het starten en behoud van de ontsteking controleren via de controleopening.

\* Nadat het gas in de ovenbrander ontstoken is, houd de knop gedurende 5-10 seconden ingedrukt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt u het proces opnieuw.

Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.

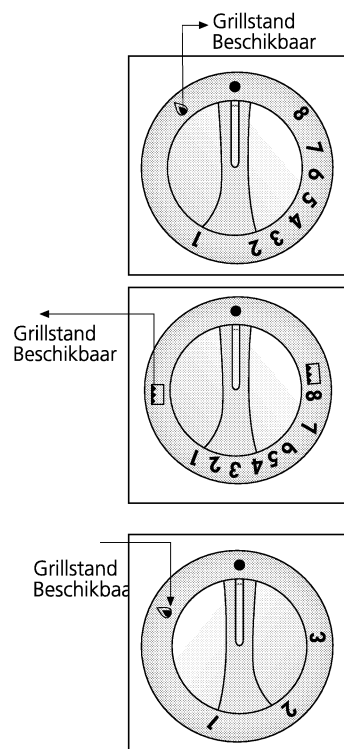
### Vlambeveiliging:

De oven is uitgerust met een vlambeveiliging. Als de vlam om welke reden ook uitdooft in de grill of in de ovenbranders, snijdt de vlambeveiliging de gastoevoer onmiddellijk af en wordt de ophoping van onverbrand gas in de oven voorkomen.

### Waarschuwing :

Bij het eerste gebruik van de oven, laat de branders gedurende 20 minuten werken in stand 6. (In modellen met tap, stand 2) met lege oven, zodat mogelijke vetresten en een slechte geur van het isolatiemateriaal geëlimineerd kan worden.

Voor een rationeel gebruik van de oven en om de beste prestaties te halen, raadpleeg de bereidingstabel.



## Deel 5: Werking van de oven en de grill

### Werking van de oven

In modellen met een thermostaat, kan de gastoevoer aangepast worden via de 8 verschillende knopstanden voor de gewenste bereiding.

In modellen zonder een thermostaat, kan de gastoevoer aangepast worden via de 3 verschillende knopstanden voor de gewenste bereiding.

De oven en/of grill worden geregeld met dezelfde knop. Als u de bedieningsknop in tegenwijzerzin draait, wordt de ovenstand aangegeven en wordt gas toegevoerd aan de ovenbrander.

Zet de ovenbedieningsknop in de ovenstand door te drukken en te draaien in tegenwijzerzin.

voor modellen zonder ontsteking;

\* Terwijl de knop ingedrukt is, ontsteek via het ontstekingsgaatje op het bodemvlak met behulp van een aansteker of een lucifer en wacht op de ontsteking voor modellen met elektrische ontsteking;

\* Terwijl de knop ingedrukt is, druk op de ontstekingsknop. U kunt het starten en behoud van de ontsteking controleren via de controleopening.

\* Nadat het gas in de ovenbrander ontstoken is, houd de knop gedurende 5-10 seconden ingedrukt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt u het proces opnieuw.

Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.

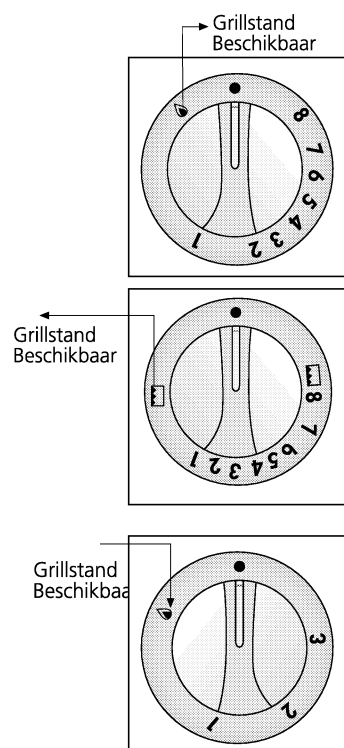
### Vlambeveiliging:

De oven is uitgerust met een vlambeveiliging. Als de vlam om welke reden ook uitdooft in de grill of in de ovenbranders, snijdt de vlambeveiliging de gastoevoer onmiddellijk af en wordt de ophoping van onverbrand gas in de oven voorkomen.

### Waarschuwing :

Bij het eerste gebruik van de oven, laat de branders gedurende 20 minuten werken in stand 6. (In modellen met tap, stand 2) met lege oven, zodat mogelijke vetresten en een slechte geur van het isolatiemateriaal geëlimineerd kan worden.

Voor een rationeel gebruik van de oven en om de beste prestaties te halen, raadpleeg de bereidingstabel.



### Bereidingstabel voor gasthermostaat

LIJST VOEDINGSWAREN	Thermostaat stand	Bereidingstijd (min)	Positie van plaat
Druiventaart	5-6	20-30	4-5
Appeltaart	5-6	20-30	4-5
Fruittaart	5-6	25-30	4-5
Taart	5-6	30-40	3-4
Koekjes	5-6	25-35	4-5
Gebak	5-6	20-30	4-5
Cake	5-6	30-40	3
Biscuits	5-6	20-30	4-5
Lam	6-7	30-40 (1)	4-5
Rundvlees	6-7	25-30 (1)	3-4
Schaap	6-7	40-50 (1)	4-5
Kalf	6-7	45-50	4-5
Gesneden kip	6-7	30-40 (1)	3-4
Vis	6-7	30-40	3
Kalkoen	6-7	50-60 (1)	4-5
Macaroni	5-6	20	4
Eend	6-7	20	4

(1) Geschikt voor 500 gr

Merk op dat u max 4 kg kunt bereiden met de ovenplaat.

### Gasthermostaatstanden en de overeenkomstige temperaturen

THERMOSTAATSTANDEN	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATUUR (°C)	130	135	135	150	170	190	215	240

### Bereidingstabel (voor modellen zonder thermostaat)

LIJST VOEDINGSWAREN	Thermostaat-stand	Bereidingstijd (min.)	Rooster-stand
Gebak	1	30-40	5-6
Druiventaart	1	25-30	5-6
Fruittaart	1	25-35	5-6
Taart	1	30-40	3-4
Koekjes	1	25-35	4-5
Gebak	1	35-45	5
Cake	1	30-40	4
Biscuits	1	20-30	4-5
Lam	1	35-45	4-5
Rundvlees	1	50-60	2
Schaap	1	40-50	4-5
Gesneden kip	1	30-40	3-4
Vis	1	35- 45	4
Kalkoen	1	50-60	3
Pasta	1	40-45	4-5

(1) Geschikt voor 500 gr

Merk op dat u max 4 kg kunt bereiden met de ovenplaat.

\*Na voorverwarming op maximum temperatuur, verlaag de thermostaatknop naar 1.

**Opmerking:** De waarden opgegeven in de tabel zijn het resultaat van laboratoriumtests. Mogelijk vindt u meer geschikte waarden door zelf uit te proberen.

\*De bereidingstijden getoond in de tabel starten vanaf het ogenblik dat het eten in de oven wordt geplaatst. De voorverwarmingstijd (10 minuten) is hierin niet inbegrepen.

11

### Bereidingstabel voor gasthermostaat

LIJST VOEDINGSWAREN	Thermostaat stand	Bereidingstijd (min)	Positie van plaat
Druiventaart	5-6	20-30	4-5
Appeltaart	5-6	20-30	4-5
Fruittaart	5-6	25-30	4-5
Taart	5-6	30-40	3-4
Koekjes	5-6	25-35	4-5
Gebak	5-6	20-30	4-5
Cake	5-6	30-40	3
Biscuits	5-6	20-30	4-5
Lam	6-7	30-40 (1)	4-5
Rundvlees	6-7	25-30 (1)	3-4
Schaap	6-7	40-50 (1)	4-5
Kalf	6-7	45-50	4-5
Gesneden kip	6-7	30-40 (1)	3-4
Vis	6-7	30-40	3
Kalkoen	6-7	50-60 (1)	4-5
Macaroni	5-6	20	4
Eend	6-7	20	4

(1) Geschikt voor 500 gr

Merk op dat u max 4 kg kunt bereiden met de ovenplaat.

### Gasthermostaatstanden en de overeenkomstige temperaturen

THERMOSTAATSTANDEN	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATUUR (°C)	130	135	135	150	170	190	215	240

### Bereidingstabel (voor modellen zonder thermostaat)

LIJST VOEDINGSWAREN	Thermostaat-stand	Bereidingstijd (min.)	Rooster-stand
Gebak	1	30-40	5-6
Druiventaart	1	25-30	5-6
Fruittaart	1	25-35	5-6
Taart	1	30-40	3-4
Koekjes	1	25-35	4-5
Gebak	1	35-45	5
Cake	1	30-40	4
Biscuits	1	20-30	4-5
Lam	1	35-45	4-5
Rundvlees	1	50-60	2
Schaap	1	40-50	4-5
Gesneden kip	1	30-40	3-4
Vis	1	35- 45	4
Kalkoen	1	50-60	3
Pasta	1	40-45	4-5

(1) Geschikt voor 500 gr

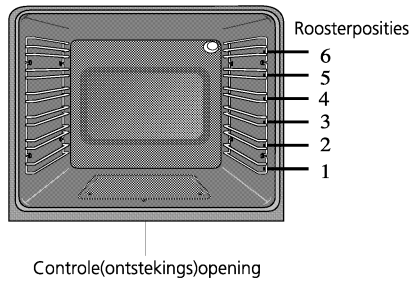
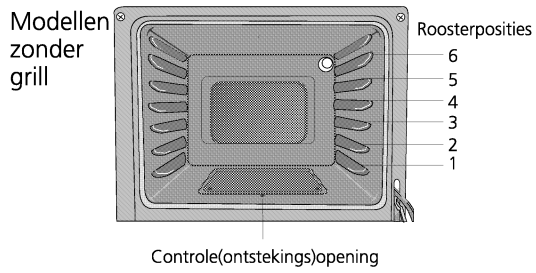
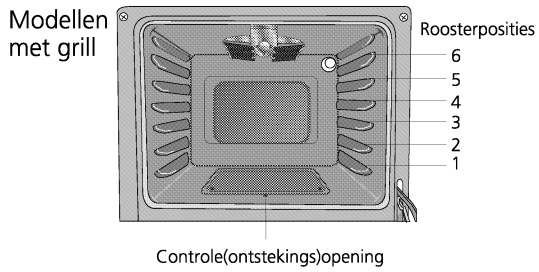
Merk op dat u max 4 kg kunt bereiden met de ovenplaat.

\*Na voorverwarming op maximum temperatuur, verlaag de thermostaatknop naar 1.

**Opmerking:** De waarden opgegeven in de tabel zijn het resultaat van laboratoriumtests. Mogelijk vindt u meer geschikte waarden door zelf uit te proberen.

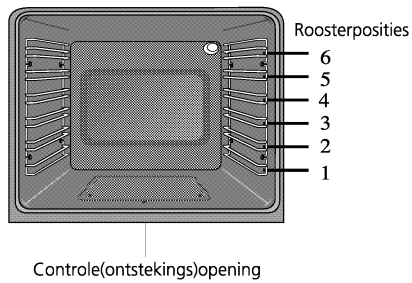
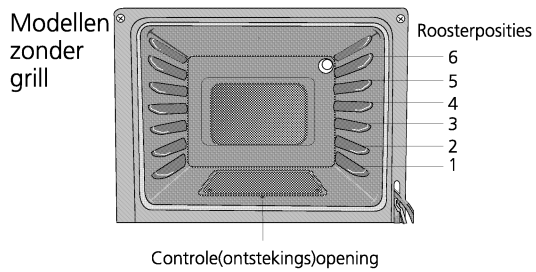
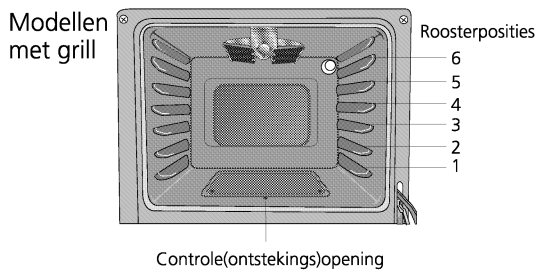
\*De bereidingstijden getoond in de tabel starten vanaf het ogenblik dat het eten in de oven wordt geplaatst. De voorverwarmingstijd (10 minuten) is hierin niet inbegrepen.

11



In de oven zijn er 6 roosters voor platen voor verschillend gebruik (genummerd van onder tot boven).

12



In de oven zijn er 6 roosters voor platen voor verschillend gebruik (genummerd van onder tot boven).

12

## voor modellen met een thermostaat met 5 standen

### Werking van de oven

De gastoevoer kan worden aangepast via de 5 verschillende knopstanden voor de gewenste bereiding.

Als u de bedieningsknop in tegenwijzerzin draait, wordt de ovenstand aangegeven en wordt gas toegevoerd aan de ovenbrander.

Zet de ovenbedieningsknop in de ovenstand door te drukken en te draaien in tegenwijzerzin. voor modellen zonder ontsteking;

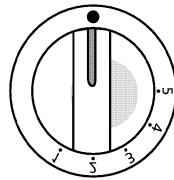
\*Terwijl de knop ingedrukt is, ontsteek via het ontstekingsgatje op het bodemvlak met behulp van een aansteker of een lucifer en wacht op de ontsteking. voor modellen met elektrische ontsteking;

\*Terwijl de knop ingedrukt is, druk op de ontstekingsknop.

U kunt het starten en behoud van de ontsteking controleren via de controleopening.

\*Nadat het gas in de ovenbrander ontstoken is, houd de knop gedurende 5-10 seconden ingedrukt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt u het proces opnieuw.

Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.



### Vlambeveiliging :

De oven is uitgerust met een vlambeveiliging. Als de vlam om welke reden ook uitdooft in de grill of in de ovenbranders, snijdt de vlambeveiliging de gastoevoer onmiddellijk af en wordt de ophoping van onverbrand gas in de oven voorkomen.

### Waarschuwing :

Bij het eerste gebruik van de oven, laat de brander gedurende 20 minuten werken in stand 4 met een lege oven, zodat mogelijke vetresten en slechte geuren te wijten aan het isolatiemateriaal geëlimineerd kunnen worden.

Voor een rationeel gebruik van de oven en om de beste prestaties te halen, raadpleeg de bereidingstabel.

LIJST VOEDINGSWAREN	Thermostaatstand	Bereidingstijd (min.)	Positie van plaat
Appeltaart	2-3	20-30	4-5
Fruittaart	2-3	25-30	4-5
Koekjes	1-2	25-35	4-5
Gebak	3-4	20-30	4-5
Cake	2-3	30-40	3
Biscuits	1-2	20-30	4-5
Lam	3	30-40 (1)	4-5
Rundvlees	4-5	25-30 (1)	3-4
Schaap	3-4	40-50 (1)	4-5
Kalf	3-4	45-50	4-5
Gesneden kip	4	30-40 (1)	3-4
Vis	3-4	30-40	3
Macaroni	2	20	4
Eend	3-4	20	4

(1) (1) Geschikt voor 500 gr

Merk op dat u max 4 kg kunt bereiden met de ovenplaat.

13

## voor modellen met een thermostaat met 5 standen

### Werking van de oven

De gastoevoer kan worden aangepast via de 5 verschillende knopstanden voor de gewenste bereiding.

Als u de bedieningsknop in tegenwijzerzin draait, wordt de ovenstand aangegeven en wordt gas toegevoerd aan de ovenbrander.

Zet de ovenbedieningsknop in de ovenstand door te drukken en te draaien in tegenwijzerzin. voor modellen zonder ontsteking;

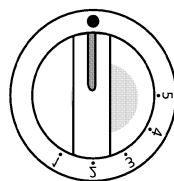
\*Terwijl de knop ingedrukt is, ontsteek via het ontstekingsgatje op het bodemvlak met behulp van een aansteker of een lucifer en wacht op de ontsteking. voor modellen met elektrische ontsteking;

\*Terwijl de knop ingedrukt is, druk op de ontstekingsknop.

U kunt het starten en behoud van de ontsteking controleren via de controleopening.

\*Nadat het gas in de ovenbrander ontstoken is, houd de knop gedurende 5-10 seconden ingedrukt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt u het proces opnieuw.

Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.



### Vlambeveiliging :

De oven is uitgerust met een vlambeveiliging. Als de vlam om welke reden ook uitdooft in de grill of in de ovenbranders, snijdt de vlambeveiliging de gastoevoer onmiddellijk af en wordt de ophoping van onverbrand gas in de oven voorkomen.

### Waarschuwing :

Bij het eerste gebruik van de oven, laat de brander gedurende 20 minuten werken in stand 4 met een lege oven, zodat mogelijke vetresten en slechte geuren te wijten aan het isolatiemateriaal geëlimineerd kunnen worden.

Voor een rationeel gebruik van de oven en om de beste prestaties te halen, raadpleeg de bereidingstabel.

LIJST VOEDINGSWAREN	Thermostaatstand	Bereidingstijd (min.)	Positie van plaat
Appeltaart	2-3	20-30	4-5
Fruittaart	2-3	25-30	4-5
Koekjes	1-2	25-35	4-5
Gebak	3-4	20-30	4-5
Cake	2-3	30-40	3
Biscuits	1-2	20-30	4-5
Lam	3	30-40 (1)	4-5
Rundvlees	4-5	25-30 (1)	3-4
Schaap	3-4	40-50 (1)	4-5
Kalf	3-4	45-50	4-5
Gesneden kip	4	30-40 (1)	3-4
Vis	3-4	30-40	3
Macaroni	2	20	4
Eend	3-4	20	4

(1) (1) Geschikt voor 500 gr

Merk op dat u max 4 kg kunt bereiden met de ovenplaat.

13

## Werking van de grill (indien beschikbaar):

Draai de oven- en grillbedieningsknop door deze in te drukken en te draaien naar de grillstand.

### voor modellen zonder ontsteking;

\* Terwijl de knop ingedrukt is, ontsteek de brander met een lucifer of wacht op de ontsteking.

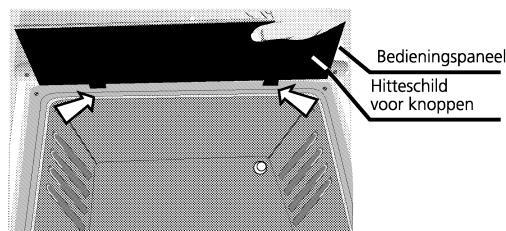
### voor modellen met elektrische ontsteking;

\* Terwijl de knop ingedrukt is, druk op de ontstekingsknop.

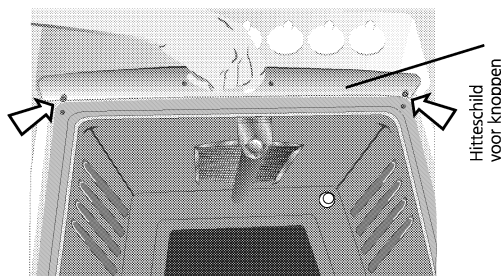
\* Nadat het gas in de grillbrander ontstoken is, houd de knop gedurende 5-10 seconden ingedrukt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt u het proces opnieuw.

## Gebruik van de knop Hitteschild in het ovendeel (enkel op geschikte modellen)

**Pas op !:** Na voorverwarming, houd de deur aan de voorkant tijdens het grillen volledig open. Om te verhinderen dat de knoppen van het bedieningspaneel opwarmen, moet de hitteschildplaat voor de knoppen in de behuizing geplaatst worden (zoals getoond in de afbeelding).



**WAARSCHUWING !:** Na het opwarmen tijdens het grillen de ovenklep geheel openlaten. Om te voorkomen dat de knoppen van het besturingspaneel heet worden, dient de schermplaat in de pennen beneden op het besturingspaneel te worden geplaatst, zoals in de illustratie aangegeven.



14

## Werking van de grill (indien beschikbaar):

Draai de oven- en grillbedieningsknop door deze in te drukken en te draaien naar de grillstand.

### voor modellen zonder ontsteking;

\* Terwijl de knop ingedrukt is, ontsteek de brander met een lucifer of wacht op de ontsteking.

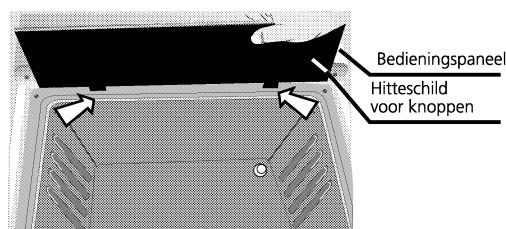
### voor modellen met elektrische ontsteking;

\* Terwijl de knop ingedrukt is, druk op de ontstekingsknop.

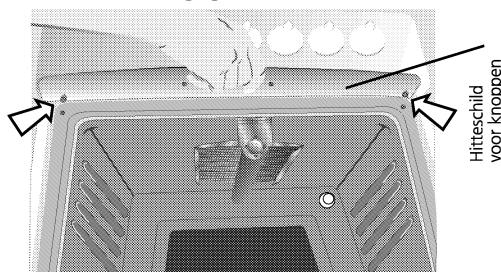
\* Nadat het gas in de grillbrander ontstoken is, houd de knop gedurende 5-10 seconden ingedrukt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt u het proces opnieuw.

## Gebruik van de knop Hitteschild in het ovendeel (enkel op geschikte modellen)

**Pas op !:** Na voorverwarming, houd de deur aan de voorkant tijdens het grillen volledig open. Om te verhinderen dat de knoppen van het bedieningspaneel opwarmen, moet de hitteschildplaat voor de knoppen in de behuizing geplaatst worden (zoals getoond in de afbeelding).



**WAARSCHUWING !:** Na het opwarmen tijdens het grillen de ovenklep geheel openlaten. Om te voorkomen dat de knoppen van het besturingspaneel heet worden, dient de schermplaat in de pennen beneden op het besturingspaneel te worden geplaatst, zoals in de illustratie aangegeven.



14

## Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.

\* Na het ontsteken, sluit u de deur om 10 minuten voor te verwarmen.

\* Smeer wat olie op de grillrooster om te verhinderen dat iets blijft plakken op de staven.

\* Plaats de grillrooster op de 4de of 5de roosterstand in de oven.

\* Plaats een lade onder één van de onderste roosters om de olie in op te vangen en voeg er wat water in voor een gemakkelijke reiniging.



\* Gemakkelijk bereik-bare delen kunnen warm

worden tijdens het gebruik van de grill, kinderen moeten op een afstand worden gehouden.

**\* Laat de kinderen niet op de ovendeur zitten of staan als de deur geopend is.**

Grill		
	Plaatpositie	Bereiden duur (min.)
Lamb	4-5	12-15
Lamskoteletten	4-5	12-15
Rundvlees		
Kalfskoteletten	4-5	15-25 (1)
Kalfsvlees	4-5	15-25 (1)

(1) Afhankelijk van de dikte

## Waarschuwing: Houd de knop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.

\* Na het ontsteken, sluit u de deur om 10 minuten voor te verwarmen.

\* Smeer wat olie op de grillrooster om te verhinderen dat iets blijft plakken op de staven.

\* Plaats de grillrooster op de 4de of 5de roosterstand in de oven.

\* Plaats een lade onder één van de onderste roosters om de olie in op te vangen en voeg er wat water in voor een gemakkelijke reiniging.



\* Gemakkelijk bereik-bare delen kunnen warm

worden tijdens het gebruik van de grill, kinderen moeten op een afstand worden gehouden.

**\* Laat de kinderen niet op de ovendeur zitten of staan als de deur geopend is.**

Grill		
	Plaatpositie	Bereiden duur (min.)
Lamb	4-5	12-15
Lamskoteletten	4-5	12-15
Rundvlees		
Kalfskoteletten	4-5	15-25 (1)
Kalfsvlees	4-5	15-25 (1)

(1) Afhankelijk van de dikte



### In sommige modellen met een elektrische grill


De grill werkt met elektriciteit. Als u de knop naar de grillstand draait (  ), begint de grillweerstand te werken met behulp van een microschakelaar op de thermostaat.

- Neem de platen en de grillrooster uit de oven.
- Sluit de deur om de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- Olie op de grill smeren verhindert dat er iets blijft plakken op de roosters.
- Plaats de druippan die bij de oven geleverd is net onder de grillrooster.
- Als het grillen beëindigd is, zet u de grill af door de knop aan linkerkant (tegen de klok in) in de gesloten positie te draaien.

• Als u de grill of de rotisserie gebruikt, vergeet dan niet de schermplaat op de juiste manier te gebruiken en houd daarbij de ovenklep half of geheel open afhankelijk van het model van de door u gebruikte hitteschildplaat. (zie pagina 12).

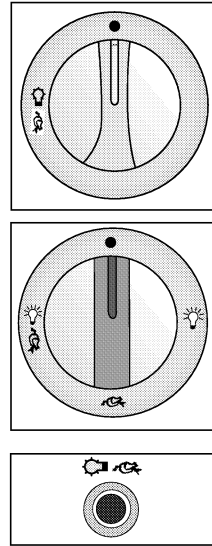
### In modellen met een rotisseriesfunctie

De rotisseriesmotor kan met de klok mee of tegen de klok in worden gedraaid.

- \*Na het voorverwarmen van de oven zoals voor het grillen;
- \*Plaats de spitondersteuning in de oven.
- \*Draai de rotisseriesknop naar de "  " stand.

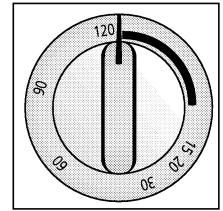
\* **Voor sommige modellen;** wordt de rotisseriesfunctie bediend door een knop. U kunt deze functie activeren door op de knop te drukken.

- Als het grillen beëindigd is, zet u de grill af door de knop aan linkerkant (tegen de klok in) in de gesloten positie te draaien.



### Als u oven een keukenwekker heeft:

Hij toont alleen de tijd en is niet programmeerbaar. U kunt deze aanpassen tot 120 minuten.



### voor modellen met een lampknop:

De ovenlamp en/of rotisseriesfunctie worden bediend door op deze knop te drukken.

### In sommige modellen met een elektrische grill


De grill werkt met elektriciteit. Als u de knop naar de grillstand draait (  ), begint de grillweerstand te werken met behulp van een microschakelaar op de thermostaat.

- Neem de platen en de grillrooster uit de oven.
- Sluit de deur om de oven 10 minuten voor te verwarmen.
- Olie op de grill smeren verhindert dat er iets blijft plakken op de roosters.
- Plaats de druippan die bij de oven geleverd is net onder de grillrooster.
- Als het grillen beëindigd is, zet u de grill af door de knop aan linkerkant (tegen de klok in) in de gesloten positie te draaien.

• Als u de grill of de rotisserie gebruikt, vergeet dan niet de schermplaat op de juiste manier te gebruiken en houd daarbij de ovenklep half of geheel open afhankelijk van het model van de door u gebruikte hitteschildplaat. (zie pagina 12).

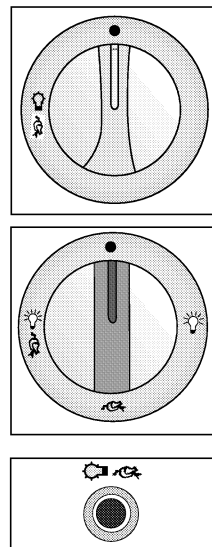
### In modellen met een rotisseriesfunctie

De rotisseriesmotor kan met de klok mee of tegen de klok in worden gedraaid.

- \*Na het voorverwarmen van de oven zoals voor het grillen;
- \*Plaats de spitondersteuning in de oven.
- \*Draai de rotisseriesknop naar de "  " stand.

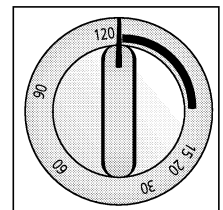
\* **Voor sommige modellen;** wordt de rotisseriesfunctie bediend door een knop. U kunt deze functie activeren door op de knop te drukken.

- Als het grillen beëindigd is, zet u de grill af door de knop aan linkerkant (tegen de klok in) in de gesloten positie te draaien.



### Als u oven een keukenwekker heeft:

Hij toont alleen de tijd en is niet programmeerbaar. U kunt deze aanpassen tot 120 minuten.



### voor modellen met een lampknop:

De ovenlamp en/of rotisseriesfunctie worden bediend door op deze knop te drukken.

## Deel 6: Onderhoud en reiniging

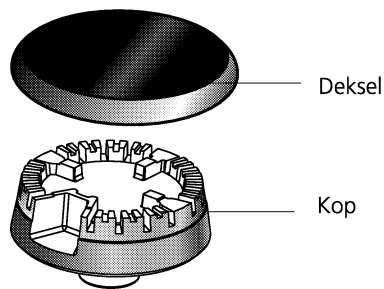
### Schakel de hoofdschakelaar uit voor het reinigen.

- Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen in de UIT-positie staan.
- Zorg ervoor dat de oven, grill uitgeschakeld zijn voor u begint met het reinigen.
- Uw product werd zo gemaakt dat vet en sappen uit het voedsel niet onder de basis van de kookplaat druipen. De pannendragers kunnen gemakkelijk worden verwijderd en het kookplaatoppervlak kan met zeepsop worden gereinigd en met een droge doek worden afgedroogd.
- Reinig de gasbranderdeksels en pannendragers met zeepsop. Was de branderdeksels en pannendragers nooit in de vaatwasser. Voor hardnekkige vlekken op de branderdeksels, gebruik reinigingsproducten voor metalen oppervlakken die in de handel verkrijgbaar zijn volgens de instructies.
- Het is aan te bevelen dat vlekken veroorzaakt door zuren zoals olie, citroen, enz. onmiddellijk worden verwijderd.
- Gebruik een vochtige doek om de binnenkant en buitenkant te reinigen.

Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of detergents voor het reinigen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een geschikt vloeibaar wasmiddel.

### Emailen kookplaatrand

Reinig met een doek die uitgewrongen is in zeepsopwater. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een crème, pasta of vloeibaar reinigingsmiddel. Controleer dat het reinigingsproduct goedgekeurd is door de Vitreous Enamel Development Council.



16

### Bedieningspaneel

Wrijf over het bedieningspaneel met een vochtige doek en laat glanzen met een droge doek. Gebruik geen ovenreinigers of aerosols, schuursponsjes of schuurpoeder voor het reinigen van plastic knoppen want dit veroorzaakt beschadigingen. Probeer de knoppen niet uit het paneel te verwijderen gezien dit schade kan veroorzaken en gevaarlijk is.

### Ovendeur

Veeg over de buitenkant van de ovendeur met een doek die in warm zeepsop gedompeld en uitgewrongen werd, veeg daarna schoon met een doek die in proper water gedompeld en uitgewrongen werd en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuursponsen of schuurpoeders die het oppervlak kunnen krassen. Let erop dat u tijdens het reinigen de dichting rondom de ovendeur niet beschadigt of vervormt. Zorg ervoor dat de dichting droog is na het reinigen.

## Deel 6: Onderhoud en reiniging

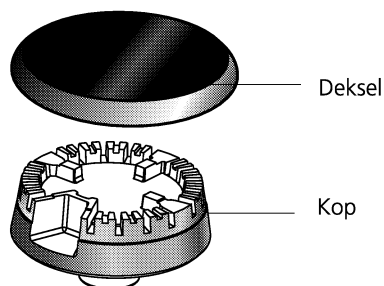
### Schakel de hoofdschakelaar uit voor het reinigen.

- Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen in de UIT-positie staan.
- Zorg ervoor dat de oven, grill uitgeschakeld zijn voor u begint met het reinigen.
- Uw product werd zo gemaakt dat vet en sappen uit het voedsel niet onder de basis van de kookplaat druipen. De pannendragers kunnen gemakkelijk worden verwijderd en het kookplaatoppervlak kan met zeepsop worden gereinigd en met een droge doek worden afgedroogd.
- Reinig de gasbranderdeksels en pannendragers met zeepsop. Was de branderdeksels en pannendragers nooit in de vaatwasser. Voor hardnekkige vlekken op de branderdeksels, gebruik reinigingsproducten voor metalen oppervlakken die in de handel verkrijgbaar zijn volgens de instructies.
- Het is aan te bevelen dat vlekken veroorzaakt door zuren zoals olie, citroen, enz. onmiddellijk worden verwijderd.
- Gebruik een vochtige doek om de binnenkant en buitenkant te reinigen.

Gebruik nooit scherpe instrumenten, schurende ontvettingsmiddelen of detergents voor het reinigen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een geschikt vloeibaar wasmiddel.

### Emailen kookplaatrand

Reinig met een doek die uitgewrongen is in zeepsopwater. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een crème, pasta of vloeibaar reinigingsmiddel. Controleer dat het reinigingsproduct goedgekeurd is door de Vitreous Enamel Development Council.



16

### Bedieningspaneel

Wrijf over het bedieningspaneel met een vochtige doek en laat glanzen met een droge doek. Gebruik geen ovenreinigers of aerosols, schuursponsjes of schuurpoeder voor het reinigen van plastic knoppen want dit veroorzaakt beschadigingen. Probeer de knoppen niet uit het paneel te verwijderen gezien dit schade kan veroorzaken en gevaarlijk is.

### Ovendeur

Veeg over de buitenkant van de ovendeur met een doek die in warm zeepsop gedompeld en uitgewrongen werd, veeg daarna schoon met een doek die in proper water gedompeld en uitgewrongen werd en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuursponsen of schuurpoeders die het oppervlak kunnen krassen. Let erop dat u tijdens het reinigen de dichting rondom de ovendeur niet beschadigt of vervormt. Zorg ervoor dat de dichting droog is na het reinigen.

## Binnenkant van de oven

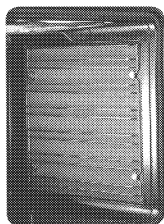
Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen UITgeschakeld zijn. Neem alle platen en het grillrooster uit de oven. Reinig de binnenkant met een stuk vochtige, in zeepsop gedrenkte doek. Reinig nogmaals met een natte doek en laat drogen.

Gebruik geen schuurpoeders voor het reinigen. Speciale reinigingsproducten die verkrijgbaar zijn, mogen worden gebruikt nadat u aandachtig de richtlijnen op het etiket gelezen hebt.

### Pas op!

Reinig de binnenkant van de oven en de platen nooit met harde borstels, staalwol of messen. Speciale reinigingsproducten die verkrijgbaar zijn, mogen worden gebruikt nadat u aandachtig de richtlijnen op het etiket gelezen hebt.

☛ Katalytisch geëmailleerde modellen (indien beschikbaar): de binnenkant van dit model is bekleed met katalytisch email dat na gebruik zelfreinigend werkt. U hoeft dus na het bereiden van voedsel niet te reinigen.



Als uw oven een stalen rek heeft, schroeft u de 4 schroeven los voor het reinigen van het rek. Na het reinigen, monteert u het rek terug in de oven.

17

## Binnenkant van de oven

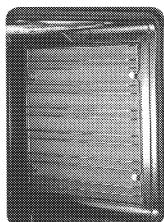
Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen UITgeschakeld zijn. Neem alle platen en het grillrooster uit de oven. Reinig de binnenkant met een stuk vochtige, in zeepsop gedrenkte doek. Reinig nogmaals met een natte doek en laat drogen.

Gebruik geen schuurpoeders voor het reinigen. Speciale reinigingsproducten die verkrijgbaar zijn, mogen worden gebruikt nadat u aandachtig de richtlijnen op het etiket gelezen hebt.

### Pas op!

Reinig de binnenkant van de oven en de platen nooit met harde borstels, staalwol of messen. Speciale reinigingsproducten die verkrijgbaar zijn, mogen worden gebruikt nadat u aandachtig de richtlijnen op het etiket gelezen hebt.

☛ Katalytisch geëmailleerde modellen (indien beschikbaar): de binnenkant van dit model is bekleed met katalytisch email dat na gebruik zelfreinigend werkt. U hoeft dus na het bereiden van voedsel niet te reinigen.



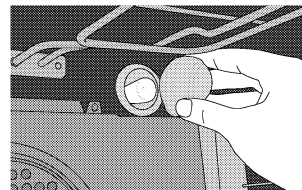
Als uw oven een stalen rek heeft, schroeft u de 4 schroeven los voor het reinigen van het rek. Na het reinigen, monteert u het rek terug in de oven.

## Ovendeur

Veeg over de buitenkant van de ovendeur met een doek die u in warm seepzop hebt gedompeld en uitgewrongen en veeg daarna schoon met een doek die in proper water gedompeld en uitgewrongen werd. Gebruik geen schuursponsen of schuurpoeders die het oppervlak kunnen krassen. Let erop tijdens het reinigen dat u de dichting rondom de ovendeur niet beschadigt of vervormt.

## Vervanging van de ovenlamp:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de beschermende glazen bedekking van de lamp in uw oven door deze in tegenwijzerzin te draaien.
3. Verwijder vervolgens de lamp door deze in tegenwijzerzin te draaien.
4. Nadat u de correcte lamp geplaatst hebt, verkregen van een Erkend Servicebedrijf, plaatst u opnieuw de beschermende glazen bedekking van de lamp.

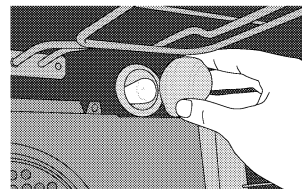


## Ovendeur

Veeg over de buitenkant van de ovendeur met een doek die u in warm seepzop hebt gedompeld en uitgewrongen en veeg daarna schoon met een doek die in proper water gedompeld en uitgewrongen werd. Gebruik geen schuursponsen of schuurpoeders die het oppervlak kunnen krassen. Let erop tijdens het reinigen dat u de dichting rondom de ovendeur niet beschadigt of vervormt.

## Vervanging van de ovenlamp:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de beschermende glazen bedekking van de lamp in uw oven door deze in tegenwijzerzin te draaien.
3. Verwijder vervolgens de lamp door deze in tegenwijzerzin te draaien.
4. Nadat u de correcte lamp geplaatst hebt, verkregen van een Erkend Servicebedrijf, plaatst u opnieuw de beschermende glazen bedekking van de lamp.



17

## Deel 7: Gasconversie

U fornuis werkt zowel met aardgas als met LPG. U kunt converteren door de gasbron en de injectors van de bovenste brander, oven en grill te wijzigen. De vervangings-procedure van de injectors wordt hieronder uitgelegd.

Bel een erkend servicebedrijf voor gasconversie.

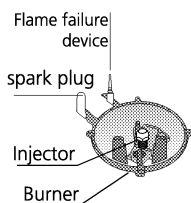
### Vervanging van de injector van de bovenste brander

Verwijder het branderdekseel en de branderkop voor u deze procedure start.

Vervolgens:

1. Verwijder de injector in de bovenste brander met een geschikte schroefbit. Plaats daarna de nieuwe injector door de injectorschroefdraad te bedekken met

materiaal tegen lekken.



### Verminderde tapstroom

#### Verwijderen van het bedieningspaneel

**1-** Ontsteek de brander die moet worden aangepast, draai de knop naar de lage stand, trek eraan en verwijder de knop.  
**2.** Met een schroevendraaier, maak de verminderde stroomtoevoeraanpassing van de injector die op de gastap staat (enkel de kop is zichtbaar met de boutvorm).

Het volstaat om de schroef volledig vast te schroeven

in butaan/propaangas

Voor aardgas moet u de schroef in eenmaal tegenwijzerzin draaien. De normale lengte van een vlam in de laagste positie moet 6-7 mm zijn.

Als de vlam groter is dan de gewenste positie, draai de schroef in wijzerzin.

Indien de vlam kleiner is, doe het tegenovergestelde.

Voor een laatste controle, zet de vlam in de hoogste en de laagste stand en controleer of de vlam aan of uit is.

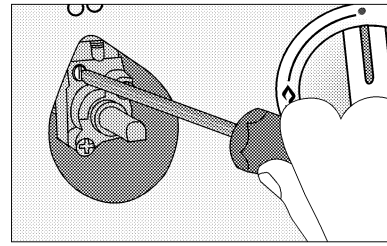


Figure.1

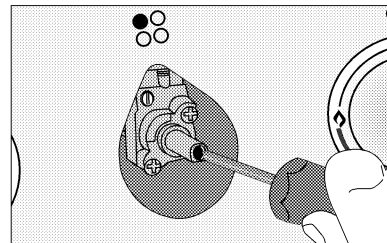


Figure.2

## Deel 7: Gasconversie

U fornuis werkt zowel met aardgas als met LPG. U kunt converteren door de gasbron en de injectors van de bovenste brander, oven en grill te wijzigen. De vervangings-procedure van de injectors wordt hieronder uitgelegd.

Bel een erkend servicebedrijf voor gasconversie.

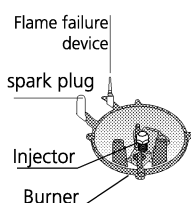
### Vervanging van de injector van de bovenste brander

Verwijder het branderdekseel en de branderkop voor u deze procedure start.

Vervolgens:

1. Verwijder de injector in de bovenste brander met een geschikte schroefbit. Plaats daarna de nieuwe injector door de injectorschroefdraad te bedekken met

materiaal tegen lekken.



### Verminderde tapstroom

#### Verwijderen van het bedieningspaneel

**1-** Ontsteek de brander die moet worden aangepast, draai de knop naar de lage stand, trek eraan en verwijder de knop.  
**2.** Met een schroevendraaier, maak de verminderde stroomtoevoeraanpassing van de injector die op de gastap staat (enkel de kop is zichtbaar met de boutvorm).

Het volstaat om de schroef volledig vast te schroeven

in butaan/propaangas

Voor aardgas moet u de schroef in eenmaal tegenwijzerzin draaien. De normale lengte van een vlam in de laagste positie moet 6-7 mm zijn.

Als de vlam groter is dan de gewenste positie, draai de schroef in wijzerzin.

Indien de vlam kleiner is, doe het tegenovergestelde.

Voor een laatste controle, zet de vlam in de hoogste en de laagste stand en controleer of de vlam aan of uit is.

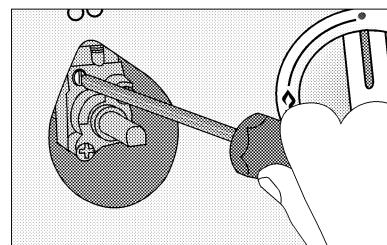


Figure.1

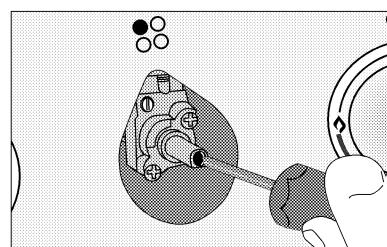
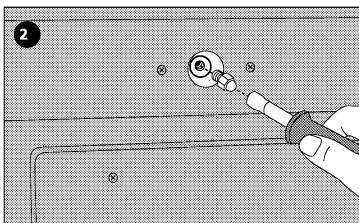
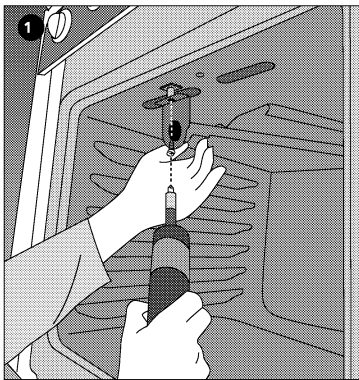


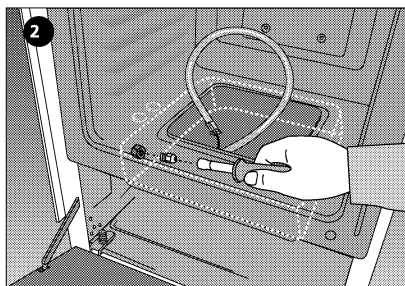
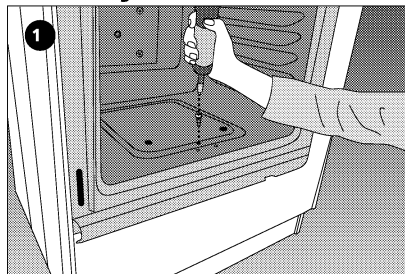
Figure.2

## Vervanging van de grillinjector



1. Open de voorste deur en maak de schroef los die de grillbrander verbindt met de oven.
2. Verwijder de grillbrander.
3. Verwijder de injector met behulp van een geschikte schroefbit.  
Bedenk de schroefdraad van de nieuwe injector met materiaal tegen lekken en schroef terug vast.

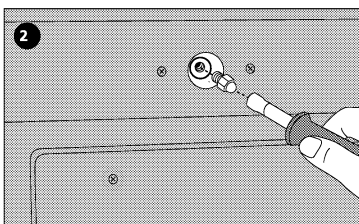
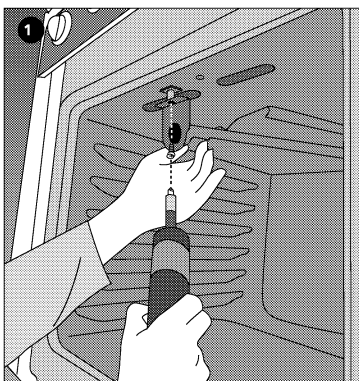
## Vervanging van de oveninjector



- Open de deur voor u deze procedure uitvoert en verwijder de ovenbrander zoals uitgelegd in de vorige instructies, dan:
1. Verwijder de injector met behulp van een geschikte schroefbit.  
Bedenk de schroefdraad van de nieuwe injector met materiaal tegen lekken en schroef terug vast.

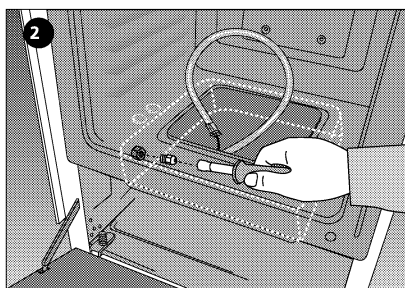
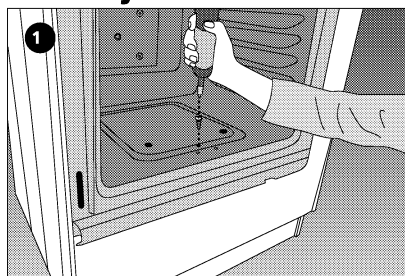
19

## Vervanging van de grillinjector



1. Open de voorste deur en maak de schroef los die de grillbrander verbindt met de oven.
2. Verwijder de grillbrander.
3. Verwijder de injector met behulp van een geschikte schroefbit.  
Bedenk de schroefdraad van de nieuwe injector met materiaal tegen lekken en schroef terug vast.

## Vervanging van de oveninjector



- Open de deur voor u deze procedure uitvoert en verwijder de ovenbrander zoals uitgelegd in de vorige instructies, dan:
1. Verwijder de injector met behulp van een geschikte schroefbit.  
Bedenk de schroefdraad van de nieuwe injector met materiaal tegen lekken en schroef terug vast.

19

## Luchtaanpassing

Deze aanpassing is enkel met betrekking tot de luchtaanpassing van de ovenbrander en het moet worden gedaan voor de by-pass aanpassing. Als er teveel lucht is, is de vlam kort en zal ze gemakkelijk uitdoven. Als er een kleine hoeveelheid lucht is, zijn de vlammen lang en de eindpunten geel.

Om de lucht aan te passen, maak de luchtaanpassingsring los. Deze bevindt zich nabij de gasingang van de brander. Op deze manier kunt u de opening van het

luchtaanpassingsgat aanpassen. Voor butaangas moet u een opening van 4 mm laten, voor aardgas moet u volledig sluiten.

Voor aardgas, voer de nodige aanpassing enkel uit wanneer de oven niet werkt en koel is. Zorg ervoor dat de vlammen 9-12 mm groot zijn en en blauw-groene kleur hebben.

**P.S. Er is geen aanpassingsstuk aan de gasuitlaat van de oven of aan de bovenste branders.**

## By-pass aanpassing

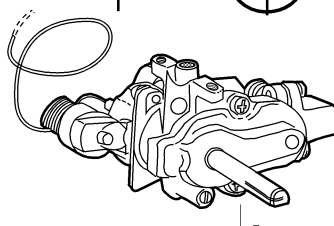
### Brandertaps

Probeer de brandertaps niet te demonteren in geval van een abnormale situatie. Bel indien nodig een erkend servicebedrijf dat het probleem zal oplossen.

### Thermostaat

Pas schroef A aan met behulp van een schroevendraaier zoals hieronder getoond.

Butaan/propaan	aardgas 25 mbar
Draai de schroef volledig vast.	Draai de schroef los
	1/2 ronde

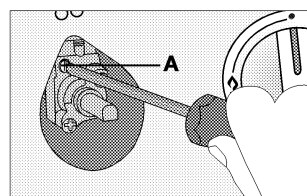
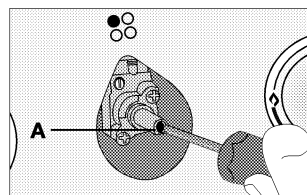


20

Voor de juiste werking van de oven is het opnieuw controleren van de by-pass aanpassing zeer belangrijk. Om een maximale beveiliging te verschaffen, moeten deze bewerkingen met zorg worden uitgevoerd.

Pas de thermostaatinstelling van de oven aan op **stand 8 (modellen zonder thermostaat stand 3)**. U moet **15 minuten** wachten tot de oven gestabiliseerd is.

Wanneer de thermostaat op stand 1 staat,  
- Als de vlam uitdooft, draai schroef A iets losser.  
- Als de vlammer langer zijn dan 2-3 mm, draai schroef A vaster.



**Als de temperatuur van de oven buitengewoon stijgt, raadpleeg een servicebedrijf voor de herstelling van de thermostaat.**

## Luchtaanpassing

Deze aanpassing is enkel met betrekking tot de luchtaanpassing van de ovenbrander en het moet worden gedaan voor de by-pass aanpassing. Als er teveel lucht is, is de vlam kort en zal ze gemakkelijk uitdoven. Als er een kleine hoeveelheid lucht is, zijn de vlammen lang en de eindpunten geel.

Om de lucht aan te passen, maak de luchtaanpassingsring los. Deze bevindt zich nabij de gasingang van de brander. Op deze manier kunt u de opening van het

luchtaanpassingsgat aanpassen. Voor butaangas moet u een opening van 4 mm laten, voor aardgas moet u volledig sluiten.

Voor aardgas, voer de nodige aanpassing enkel uit wanneer de oven niet werkt en koel is. Zorg ervoor dat de vlammen 9-12 mm groot zijn en en blauw-groene kleur hebben.

**P.S. Er is geen aanpassingsstuk aan de gasuitlaat van de oven of aan de bovenste branders.**

## By-pass aanpassing

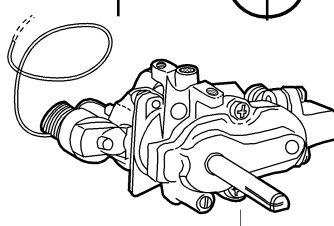
### Brandertaps

Probeer de brandertaps niet te demonteren in geval van een abnormale situatie. Bel indien nodig een erkend servicebedrijf dat het probleem zal oplossen.

### Thermostaat

Pas schroef A aan met behulp van een schroevendraaier zoals hieronder getoond.

Butaan/propaan	aardgas 25 mbar
Draai de schroef volledig vast.	Draai de schroef los
	1/2 ronde

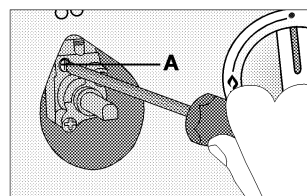
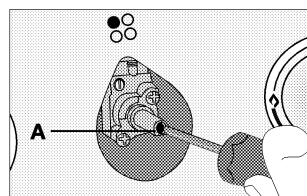


20

Voor de juiste werking van de oven is het opnieuw controleren van de by-pass aanpassing zeer belangrijk. Om een maximale beveiliging te verschaffen, moeten deze bewerkingen met zorg worden uitgevoerd.

Pas de thermostaatinstelling van de oven aan op **stand 8 (modellen zonder thermostaat stand 3)**. U moet **15 minuten** wachten tot de oven gestabiliseerd is.

Wanneer de thermostaat op stand 1 staat,  
- Als de vlam uitdooft, draai schroef A iets losser.  
- Als de vlammer langer zijn dan 2-3 mm, draai schroef A vaster.



**Als de temperatuur van de oven buitengewoon stijgt, raadpleeg een servicebedrijf voor de herstelling van de thermostaat.**

## Deel 8: Wat wel en wat niet mag

### Niet doen

- \* \* Laat de kinderen niet staan of zitten op de open ovendeur of op een ander deel van het apparaat.
- \* **Plaats geen items boven het fornuis die kinderen zullen proberen te nemen.**
- \* Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.
- \* **Gebruik het fornuis niet als verwarmtoestel van een ruimte of als droger.**
- \* Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat druk zich kan opbouwen in het blik en het kan doen ontploffen.
- \* **Gebruik geen ontvlambare of plastic items op of nabij de kookplaat en plaats ook nooit natte doeken enz. op de kookplaat om te drogen.**
- \* Gebruik geen biologisch waspoeder, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om de binnenste panelen van de oven te reinigen.
- \* **Bewaar geen ontvlambare materialen, aerosol enz. in aangrenzende kasten.**
- \* Bedek nooit op geen enkele manier ventilatiegleuven.

- \* Gebruik de handgrepen niet om handdoeken en vaatdoeken op te hangen.
- \* **Gebruik geen (traditionele) woks met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem.**
- \* Plaats geen schotels, pannen, platen rechtstreeks op het ovengedeelte.
- \* **Bedek ovenplaten niet met aluminiumfolie omdat de luchtcirculatie in de oven verstoord zal zijn.**
- \* Plaats geen aluminiumfolie in de grillpan.
- \* **Grill niet met de ovendeur gesloten.**

### Wel doen

- \* Laat uw apparaat installeren door een bevoegde technicus.
- \* **Zorg ervoor dat u de bedieningen kent voor u het apparaat gebruikt.**
- \* Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden aangrenzend aan het apparaat omdat de zijpanelen van het apparaat heet worden tijdens de werking
- \* **Houd de kinderen altijd op een afstand van het apparaat gezien de oppervlakken zeer heet zullen worden.**
- \* Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet gegrepen of gestoten kunnen

worden of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.

\* **Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat uitgeschakeld zijn na het koken**

\* Houd alle ventilatiegleuven vrij van obstructies.

\* **Vergeet niet dat de oven en de pot zeer heet zullen zijn bij gebruik.**

\* Merk op dat de tijden en temperaturen in dit boek enkel als richtlijn dienen.

\* **Zorg ervoor dat vlees en gevogelte grondig ontdooid zijn voor het bereiden.**

\* Wees voorzichtig bij het openen van de deur. Laat eerst de stoom en hete lucht ontsnappen voor u het voedsel wegneemt.

\* **Gebruik kwaliteitsovenwanten voor het verwijderen van potten met heet voedsel uit de oven.**

\* Selecteer de correcte plaatpositie voor u de oven inschakelt.

\* **Reinig uw fornuis regelmatig, liefst na elk gebruik.**

\* Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.

\* Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.

## Deel 8: Wat wel en wat niet mag

### Niet doen

- \* \* Laat de kinderen niet staan of zitten op de open ovendeur of op een ander deel van het apparaat.
- \* **Plaats geen items boven het fornuis die kinderen zullen proberen te nemen.**
- \* Gebruik geen water om olie- of vetbranden te blussen.
- \* **Gebruik het fornuis niet als verwarmtoestel van een ruimte of als droger.**
- \* Verwarm geen ongeopende voedselblikken omdat druk zich kan opbouwen in het blik en het kan doen ontploffen.
- \* **Gebruik geen ontvlambare of plastic items op of nabij de kookplaat en plaats ook nooit natte doeken enz. op de kookplaat om te drogen.**
- \* Gebruik geen biologisch waspoeder, ruwe schuurmiddelen of chemische reinigingsmiddelen om de binnenste panelen van de oven te reinigen.
- \* **Bewaar geen ontvlambare materialen, aerosol enz. in aangrenzende kasten.**
- \* Bedek nooit op geen enkele manier ventilatiegleuven.

- \* Gebruik de handgrepen niet om handdoeken en vaatdoeken op te hangen.
- \* **Gebruik geen (traditionele) woks met ronde bodem. Gebruik types met platte bodem.**
- \* Plaats geen schotels, pannen, platen rechtstreeks op het ovengedeelte.
- \* **Bedek ovenplaten niet met aluminiumfolie omdat de luchtcirculatie in de oven verstoord zal zijn.**
- \* Plaats geen aluminiumfolie in de grillpan.
- \* **Grill niet met de ovendeur gesloten.**

### Wel doen

- \* Laat uw apparaat installeren door een bevoegde technicus.
- \* **Zorg ervoor dat u de bedieningen kent voor u het apparaat gebruikt.**
- \* Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare materialen bevinden aangrenzend aan het apparaat omdat de zijpanelen van het apparaat heet worden tijdens de werking
- \* **Houd de kinderen altijd op een afstand van het apparaat gezien de oppervlakken zeer heet zullen worden.**
- \* Zorg ervoor dat de handgrepen van potten niet gegrepen of gestoten kunnen

worden of verwarmd kunnen worden door aangrenzende kookplaten.

\* **Zorg ervoor dat alle knoppen van het apparaat uitgeschakeld zijn na het koken**

\* Houd alle ventilatiegleuven vrij van obstructies.

\* **Vergeet niet dat de oven en de pot zeer heet zullen zijn bij gebruik.**

\* Merk op dat de tijden en temperaturen in dit boek enkel als richtlijn dienen.

\* **Zorg ervoor dat vlees en gevogelte grondig ontdooid zijn voor het bereiden.**

\* Wees voorzichtig bij het openen van de deur. Laat eerst de stoom en hete lucht ontsnappen voor u het voedsel wegneemt.

\* **Gebruik kwaliteitsovenwanten voor het verwijderen van potten met heet voedsel uit de oven.**

\* Selecteer de correcte plaatpositie voor u de oven inschakelt.

\* **Reinig uw fornuis regelmatig, liefst na elk gebruik.**

\* Laat het apparaat afkoelen voor u het reinigt.

\* Laat het onderhoud en reparatie steeds uitvoeren door een bevoegde onderhoudstechnicus.

## Deel 9: Toekomstig transport

### **\* Om de oven te transporteren:**

Bewaar de originele verpakking van de oven. Transporteer de oven in zijn originele doos. Volg de merktekens die gedrukt staan op de doos.

Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton of papier van 1 à 1,5 cm dik aan de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.

\* Als u de originele doos niet meer bezit; Neem de nodige voorzorgen om te

verhinderen dat de buitenpanelen en de glazen oppervlakken van de oven beschadigd worden.

Verpak de oven in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.

De oven moet rechtopstaand worden vervoerd. Plaats geen andere items boven op het fornuis.

## Deel 9: Toekomstig transport

### **\* Om de oven te transporteren:**

Bewaar de originele verpakking van de oven. Transporteer de oven in zijn originele doos. Volg de merktekens die gedrukt staan op de doos.

Om te verhinderen dat de draadgrill en de plaat in de oven de ovendeur beschadigen, plaats een strip karton of papier van 1 à 1,5 cm dik aan de binnenkant van de ovendeur zodat deze overeenkomt met de positie van de plaat. Bevestig de ovendeur aan de zijkanten met tape.

\* Als u de originele doos niet meer bezit; Neem de nodige voorzorgen om te

verhinderen dat de buitenpanelen en de glazen oppervlakken van de oven beschadigd worden.

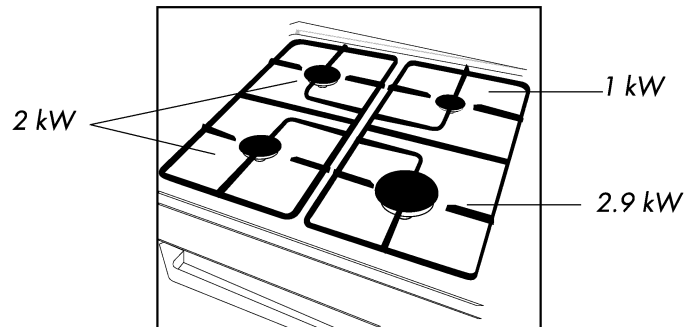
Verpak de oven in luchtkussenfolie of dik karton en tape goed vast om schade tijdens het transport te vermijden.

De oven moet rechtopstaand worden vervoerd. Plaats geen andere items boven op het fornuis.



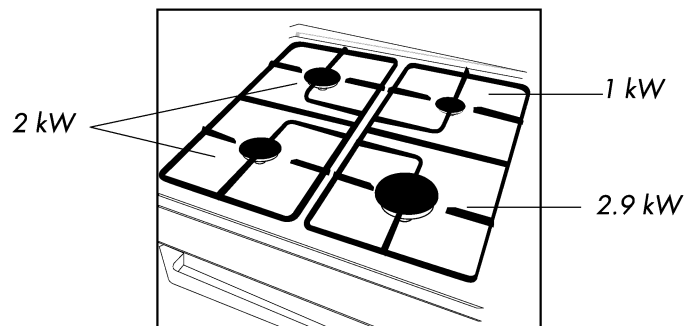
## Kenmerken van de branders

Brander	Sproeier	
	Butaangas	Natuurgas 20 mbar
Sudder brander achter rechts 1 kW	50	72
Half snelle brander voor links 2 kW	72	103
Snelle brander achter links 2 kW	72	103
Ultra snelle brander voor rechts 2.9 kW	87	
Grill 3 kW	90	133
Oven 2.5 kW	79	119



## Kenmerken van de branders

Brander	Sproeier	
	Butaangas	Natuurgas 20 mbar
Sudder brander achter rechts 1 kW	50	72
Half snelle brander voor links 2 kW	72	103
Snelle brander achter links 2 kW	72	103
Ultra snelle brander voor rechts 2.9 kW	87	115
Grill 3 kW	90	133
Oven 2.5 kW	79	119







**ASOGED** <sup>NV</sup> ~~SA~~

Boomsesteenweg, 65  
2630 Aartselaar  
Tel : 03.870.86.86  
Telex : 03.870.86.96

285.9430.92/R.AB/03.12.2009

**ASOGED** <sup>NV</sup> ~~SA~~

Boomsesteenweg, 65  
2630 Aartselaar  
Tel : 03.870.86.86  
Telex : 03.870.86.96

285.9430.92/R.AB/03.12.2009