

# GEBRUIKSAANWIJZING

## ALLE GASFORNUIZEN



**50x60**



## 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

# 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 verpakkingmaterialen 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 bovendecksel open zijn zodat de stoom kan ontsnappen.

\* Voor u het bovendecksel 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.

## 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.

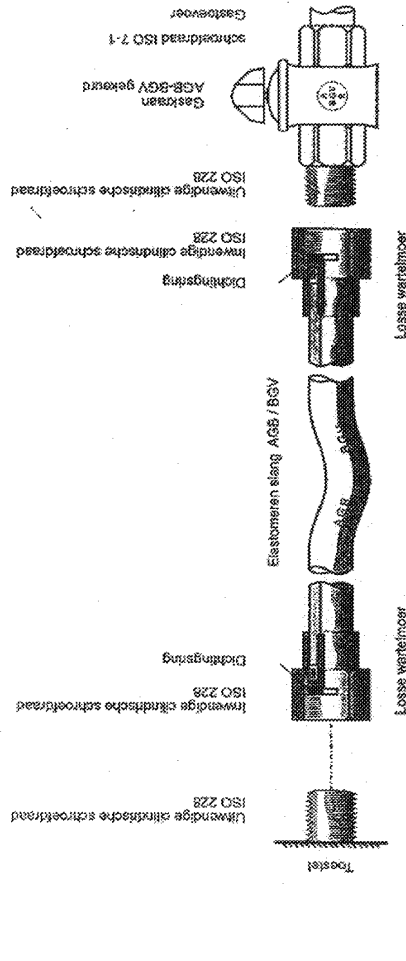
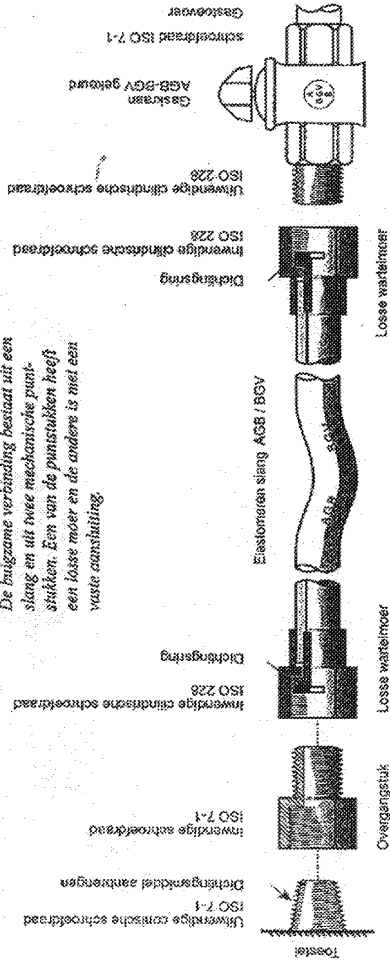
### Aansluiting

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

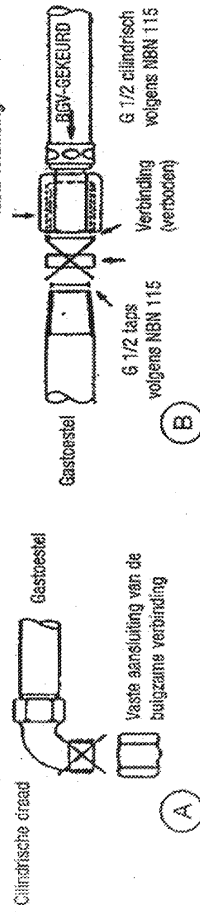
- a) Breng een dichtingsmiddel aan op de schroefdraad van het toestel: teflonband, of schroefdraadpasta (colmat) + acrylkoord
- b) Schroef de adapter met een sleutel vast op het gasteel
- c) Ga na of de rubberen dichtingsring goed in het koppelstuk van de elastomeren flexibel zit
- d) Schroef de elastomeren flexibel (nieuwe generatie) langs beide zijzen handmatig vast
- e) Schroef nog een halve draai vast met een sleutel
- f) 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.

De buigzame verbinding bestaat uit een slang en uit twee mechanische puntstukken. Een van de puntstukken heeft een losse moer en de andere is met een vaste aansluiting.



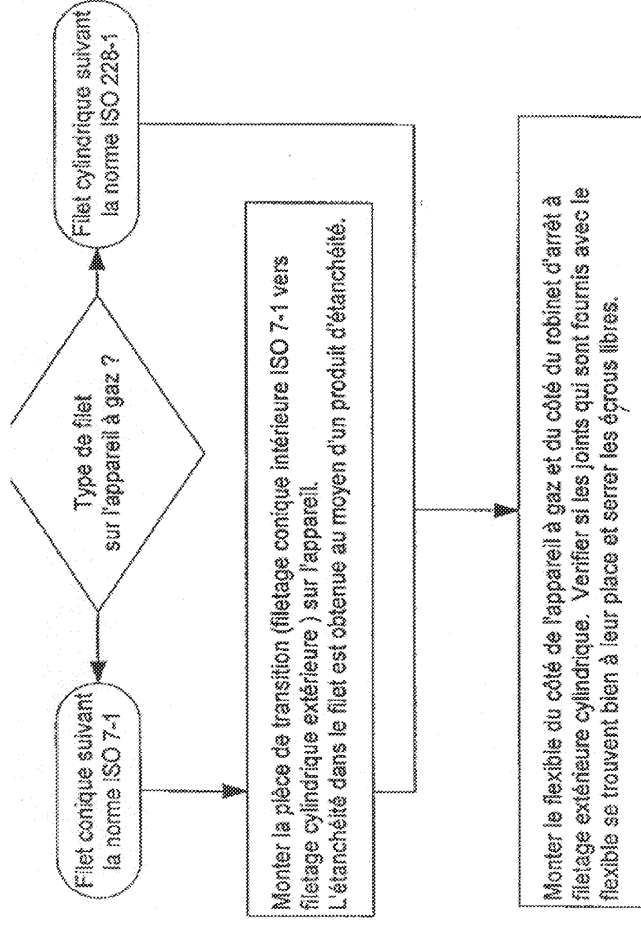
Voor de montage is het onontbeerlijk in de eerste plaats de vaste aansluiting van de buigzame verbinding op de ingang van het toestel te vijzen na er de onderdelen op gemonteerd te hebben die eventueel nodig waren door de vorm van de aansluiting; de dichtheid in de draad wordt geverifieerd met een goedgekeurd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



De aansluiting op butaan/propanaas gas: 13, butaan (28-30 mbar), propaan (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.

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

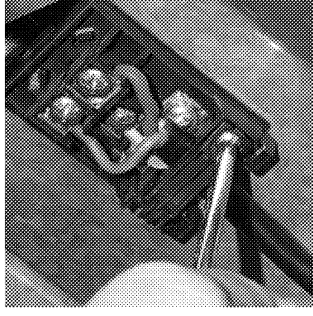
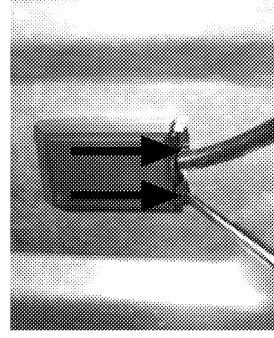
**Pas op!** Dit apparaat moet worden geaard!

\* Dit product moet enkel worden geïnstalleerd door een bevoegde elektricien, bijv. plaatselijke elektrische maatschappij op een geschikte tweepolige regelaar 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))

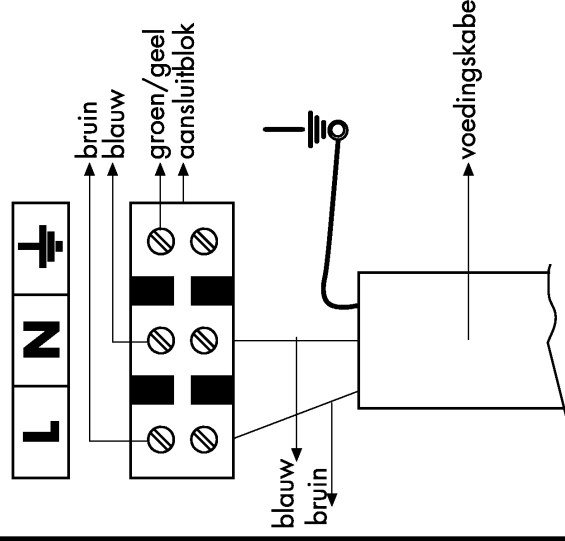
4. Zet de kabelklem vast

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.

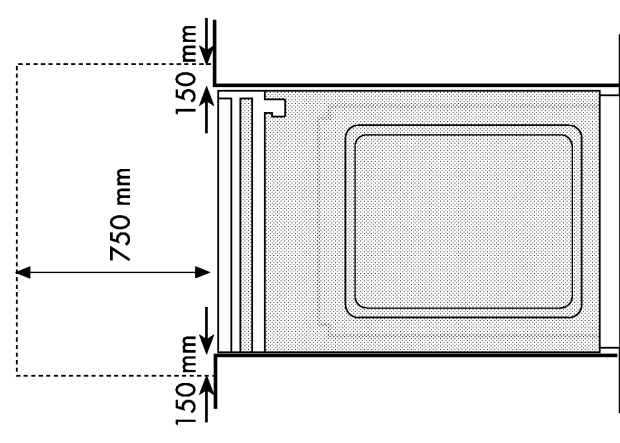
\* Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor enige schade veroorzaakt door het gebruik van de oven zonder een aardleiding en met een verkeerde aansluiting.



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.

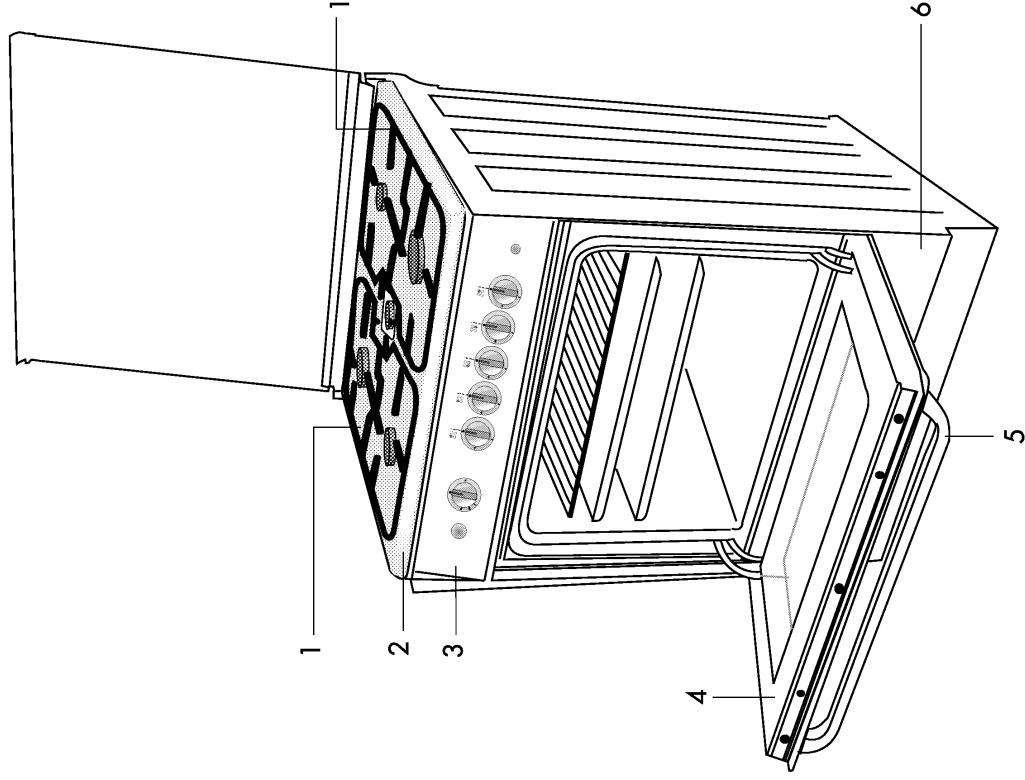
Het apparaat moet op een waterpas oppervlak worden geplaatst.

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

### Externe afmetingen

Breedte	: 500 mm
Diepte	: 600 mm
Hoogte	: 850 mm

### Capaciteit van de branders (bruto)

Voorraan rechts - snel	: 2,9 kW
Achteraan links – halfsnel 1	: 2.0 kW
Achteraan links- Ø145 HP (beschikbaar)	: 1000 W/1500 W
Voorraan links – halfsnel 2	: 2.0 kW
Achteraan rechts - hulp	: 1 kW
Vierbrander	: 2.5 kW
Grillbrander (beschikbaar)	: 2 kW
Elektrische grill (beschikbaar)	: 1.5 kW
Lamp (beschikbaar)	: 15 W
Ontsteking	: Automatisch voor bovenste branders
Tegen brandrisico	: X

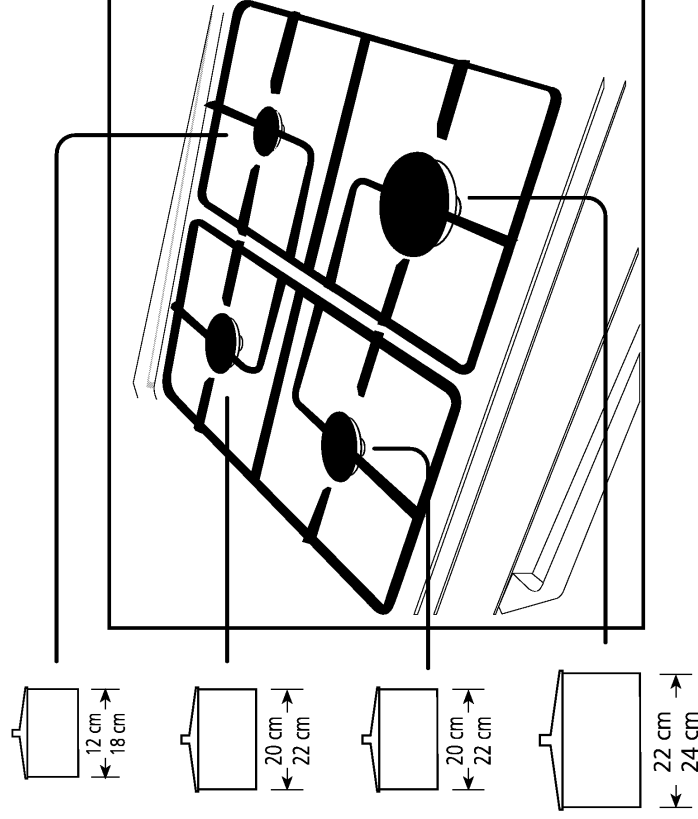
**Snelkookplaten** worden aangegeven door een rode vlek in het midden van de plaat.

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

## Deel 4: Werking van de bovenste branders

### Om maximum doeltreffendheid te verkrijgen

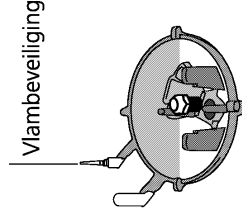
Een correct gebruik van de brander resulteert in besparingen op gasverbruik en een beter resultaat. We bevelen daarom aan sauspannen te gebruiken die de vlammen volledig bedekken. Voor sauspannen met een veel kleinere diameter die op de hulpbrander moeten worden



geplaatst; gebruik de pannendragerdap ter 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.



**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 verschaft 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

Controlepositie van de kookplaten	Overeenkomstige kookwaarden					
	1	2	3	4	5	6
Toepassing	Opwarmen	Sudderem	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.**

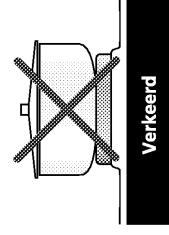
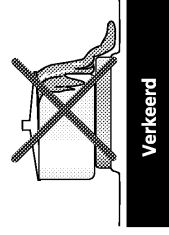
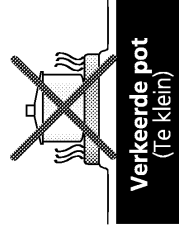
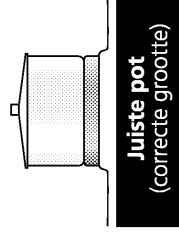
Zet de kookplaten in de middelste stand (3) en laat in deze positie gedurende 8 minuten om de beschermende laag van de kookplaten af te branden. Plaats tijdens dit proces geen pannen of andere kookpotten op de kookplaten. Hierdoor treedt rookvorming op maar dit is volkomen normaal.

## 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.

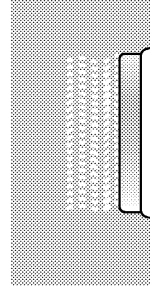
Zet nooit kookpotten met een natte bodem of natte deksels op de kookplaten. Hierdoor zouden kookplaten beschadigd kunnen worden en kan er een veiligheidsprobleem ontstaan



Diameter van kookplaat (mm)

Aanbevolen diameter van de pot (mm)

Ø 145 mm → 150 - 170



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.

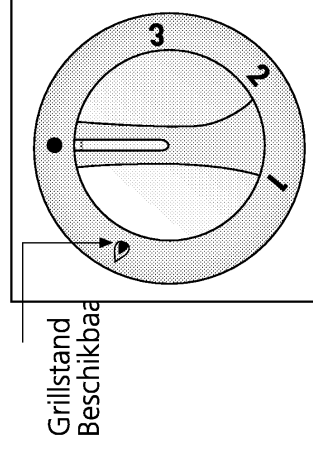
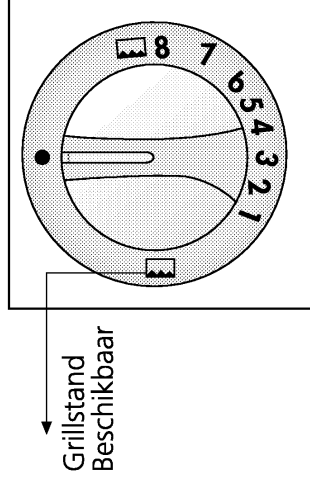
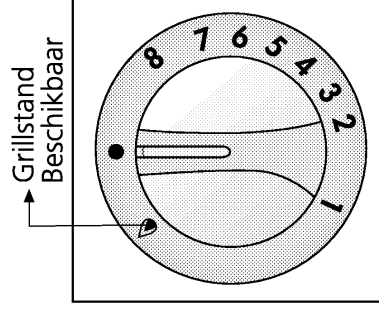
\* Nadat het gas in de ovenbrander ontstoken is, houd de knop gedurende 5-10 seconden ingedrukt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. Als u nog steeds geen ontsteking hebt, wacht u 1 minuut en herhaalt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



## Bereidingstabel voor gasthermostaat

LIJST VOEDINGSWAREN	Thermostaat stand	Bereidingstijd (min)	Positie van plaat
Druiventaart	2-3	20-30	4-5
Appeltaart	2-3	20-30	4-5
Fruittaart	2-3	25-30	4-5
Taart	2	30-40	3-4
Koekjes	1-2	25-35	4-5
Gebak	3-4	35-45	5
Cake	3-4	30-40	3
Biscuits	2-3	20-30	4-5
Lam	4	30-40 (1)	4-5
Rundvlees	5-6	50-60 (1)	2
Schaap	5-6	40-50 (1)	4-5
Kalf	4-5	45-50	4-5
Gesneden kip	3-4	30-40 (1)	3-4
Vis	4-5	30-40	3
Kalkoen	6	50-60 (1)	3
Macaroni	2-3	20	4-5
Eend	4-5	20	4

(1) Geschikt voor 500 gr

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

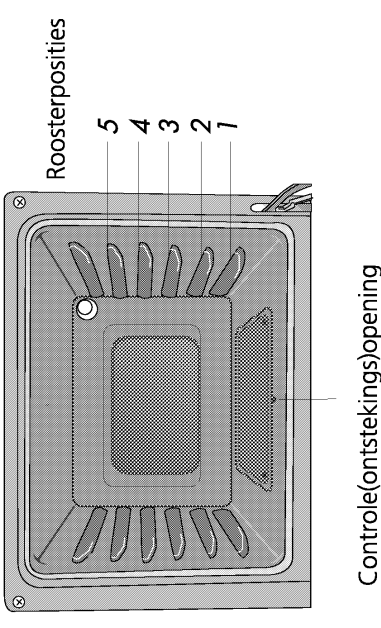
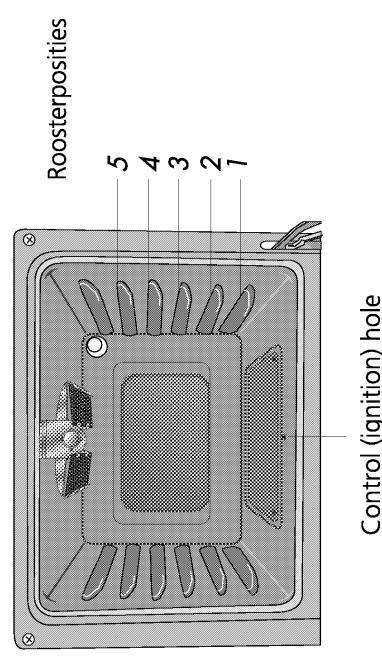
## Gasthermostaatstanden en de overeenkomstige temperaturen

THERMOSTAATSTANDEN	1	2	3	4	5	6	7	8
TEMPERATUUR (°C)	180	200	220	235	250	265	290	305

**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.

## Modellen met grill



## Modellen zonder grill

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

## Bereidingstabel (voor modellen zonder thermostaat)

LIJST VOEDINGSWAREN	Thermostaat-stand	Bereidingstijd (min.)	Rooster-stand
Gebak	1	30-40	4-5
Druiventaart	1	25-30	4-5
Fruittaart	1	25-35	4-5
Taart	1	30-40	3-4
Koekjes	1	25-35	4-5
Gebak	1	35-45	5
Cake	1	30-40	3
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	3
Kalkoen	1	50-60	3
Pasta	1	40-45	4-5

### (1) Geschikt voor 500 gr

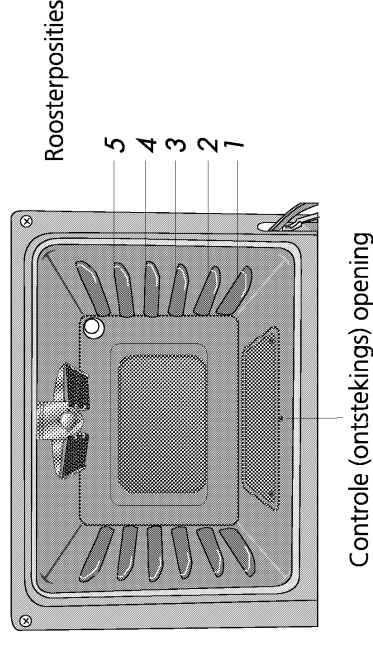
Merk op dat u max 4 kg kunt bereiden met de ovenplaat.

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

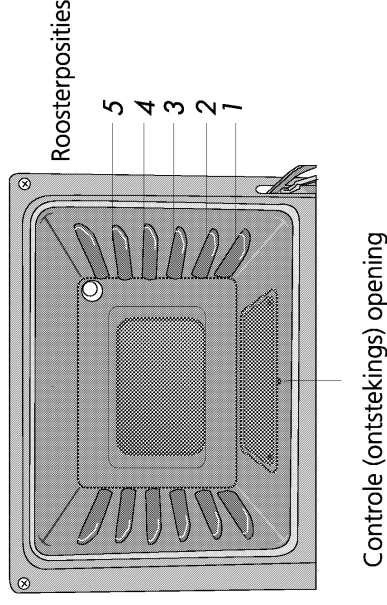
\*De bereidingstijden getoond in de tabel starten vanaf het ogenblik dat het eten in de oven wordt geplaatst. De voorverwarmingstijd (10 minuten) is hierin niet inbegrepen.

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

### Modellen met grill



### Modellen zonder grill



(in de oven zijn er 5 roosters voor platen voor verschillend gebruik (genummerd van onder tot boven).

## 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 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.

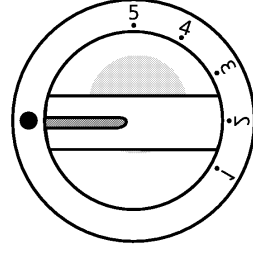
U kunt het starten en behoud van de ontsteking controleren via de controleopening.

\*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 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) Geschikt voor 500 gr

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

## 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:

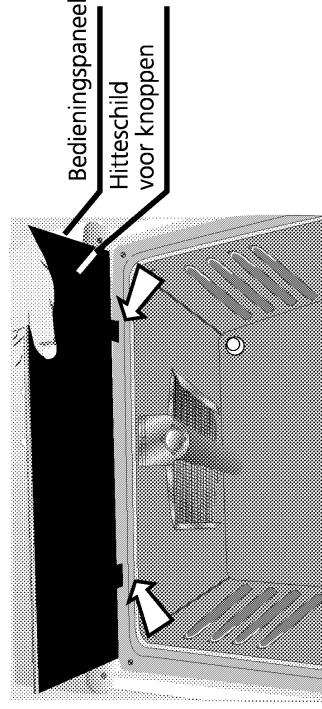
\* Terwijl de knop ingedrukt is, ontsteek de brander met een lucifer of wacht op de ontsteking.

### voor modellen met elektrische ontsteking:

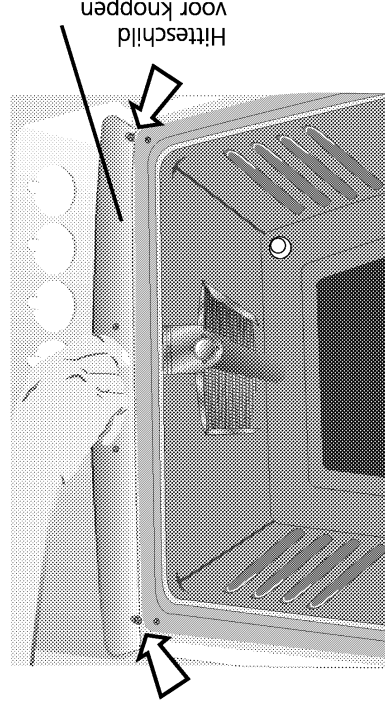
\* Terwijl de knop ingedrukt is, druk op de ontstekingsknop.  
\* Nadat het gas in de grillbrander ontstoken is, houd de knop gedurende 5-10 seconden ingedrukt. Als de ontsteking uitgaat nadat u de knop hebt losgelaten, herhaalt u hetzelfde proces door de knop gedurende 15 seconden ingedrukt te houden. 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.



**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 3de of 4de 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		Bereiden duur (min.)
Lamb	3-4	12-15
Lamskoteletten	3-4	12-15
Rundvlees		
Kalfskoteletten	3-4	15-25 (1)
Kalfsvlees	3-4	15-25 (1)

(1) Afankelijk 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 microschemakelaar 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 linkerzijde (tegen de klok in) in de gesloten positie te draaien.

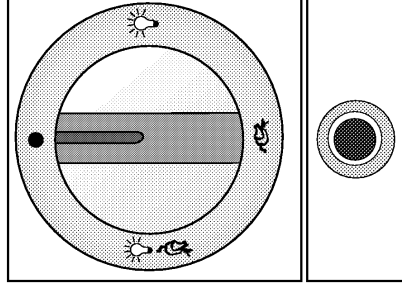
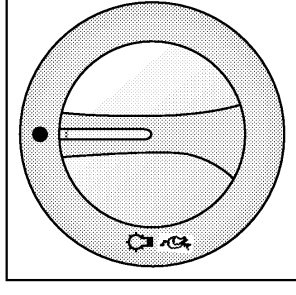
• Bij grillen of barbecuen van kip, mag u niet vergeten om de hiteschildplaat voor de knoppen te gebruiken (zie pag. 12).

## In modellen met een rotisseriefunctie

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

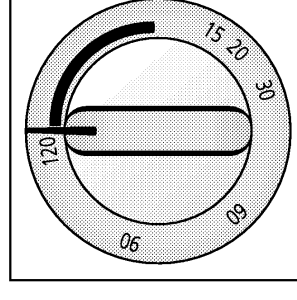
- \* Na het voorverwarmen van de oven zoals voor het grillen;
- \* Plaats de spitondersteuning in de oven.
- \* Draai de rotisseriesknop naar de "☞" stand.

- \* **Voor sommige modellen;** wordt de rotisseriefunctie 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 linkerzijde (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 rotisseriefunctie 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 detergenten voor het reinigen. Voor hardnekkige vlekken, gebruik een geschikt vloeibaar wasmiddel.

### Emailen kookplaatrand

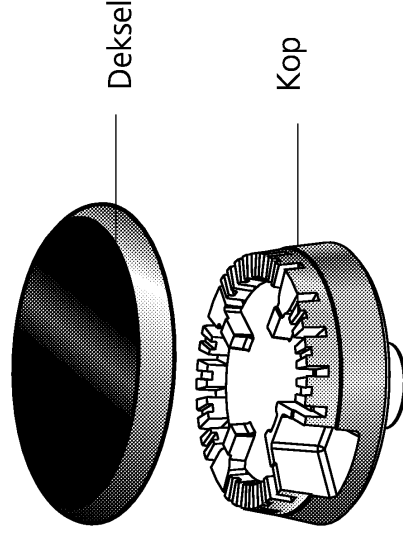
Reinig met een doek die uitgewrongen is in zeepsopwater. Hardnekkige vlekken kunnen worden verwijderd met een crème, pasta of vloeibaar reinigingsmiddel. Controleer dat het reinigingsproduct goedgekeurd is door de Vitreous Enamel Development Council.

### 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

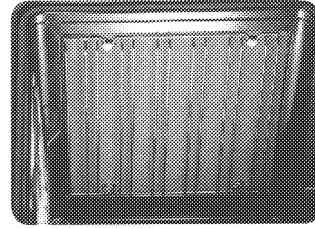
Voor u terug inschakelt, controleert u of alle knoppen UITgeschakeld zijn. Neem alle platen en het grillrooster uit de oven. Reinig de binnenkant met een stuk vochtige, in zeepsop gedrenkte doek. Reinig nogmaals met een natte doek en laat drogen.

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.



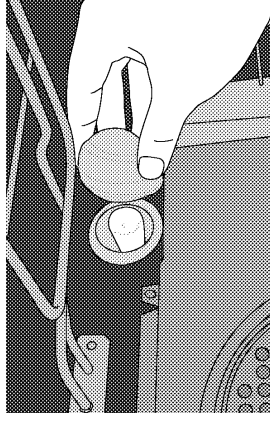
Als uw oven een stalen rek heeft, schroeft u de 4 schroeven los voor het reinigen van het rek. Na het reinigen, monteert u het rek terug in de oven.

## 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.



## 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.

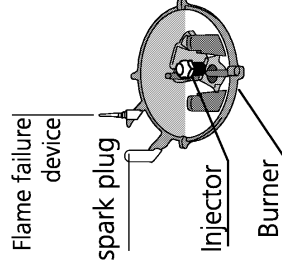
### Vervanging van de injectoren van de bovenste brander

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

Vervolgens:

1. Verwijder de injectoren van de bovenste brander met een geschikte schroefbit. Plaats daarna de nieuwe injectoren 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).

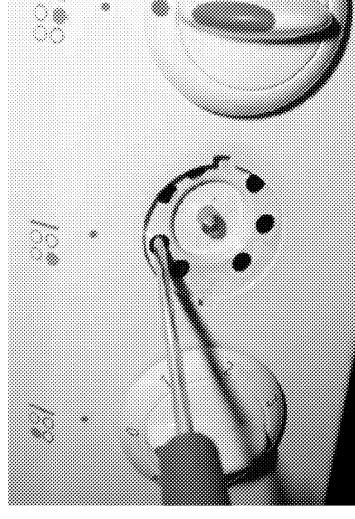


Figure.1

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.

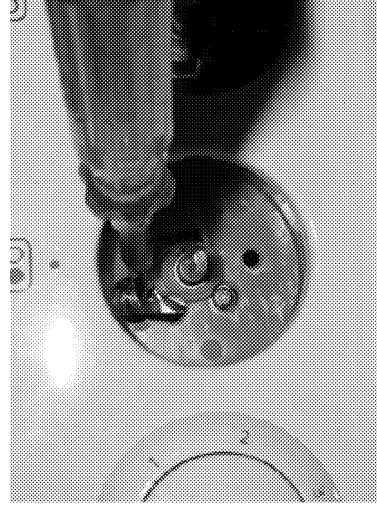
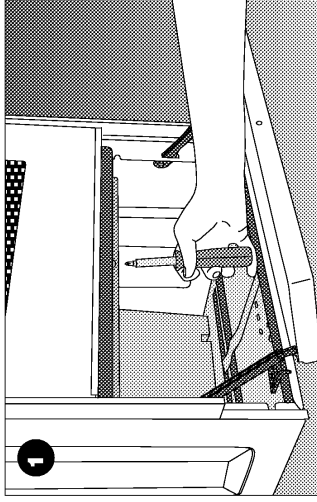


Figure.2



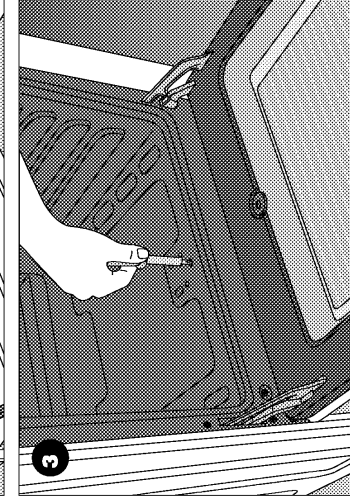
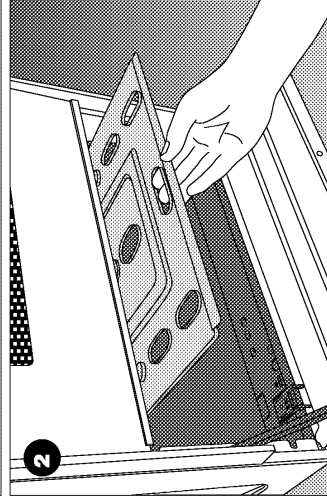
## Vervanging van de oven injector

Open de ovenklep alvorens deze procedure uit te voeren, en;

- \* Open de onderste klep van uw oven indien aanwezig.
- \* Verwijder de vaste bodemplaat van uw oven indien aanwezig.
- \* Trek de verwarmingslade uit uw oven indien aanwezig.

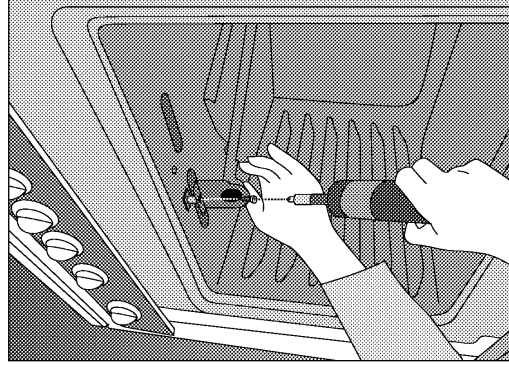
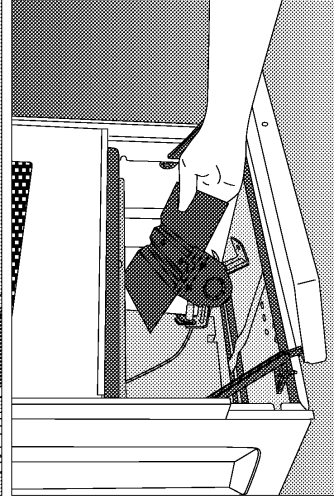
Vervolgens;

1. Schroef de enkele schroef uit de beschermingsplaat beneden in de oven.
2. Trek de beschermingsplaat los en neem deze uit.



3. Open de ovenklep en schroef de aansluitingsschroef uit de ovenbrander.
4. De brander kan nu gemakkelijk van de bodem worden verwijderd.

5. Verwijder de injector met een geschikte bit. Bedek dan de draden van de nieuwe injector met materiaal tegen lekken, plaats hem terug en schroef hem weer vast.

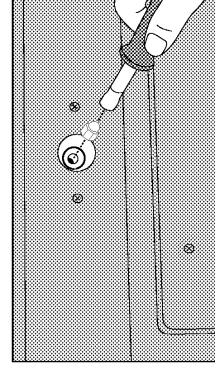
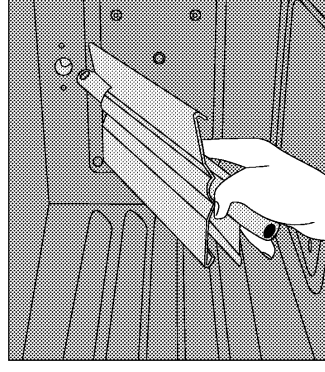


## Vervanging van de grill injector

1. Open de ovenklep en verwijder de schroef waarmee de grill brander aan de oven is bevestigd.

2. Verwijder de grill-brander.

3. Vervang de injector met een geschikte bit. Bedek dan de draden van de nieuwe injector met materiaal tegen lekken en schroef hem weer vast.



## By-pass aanpassing

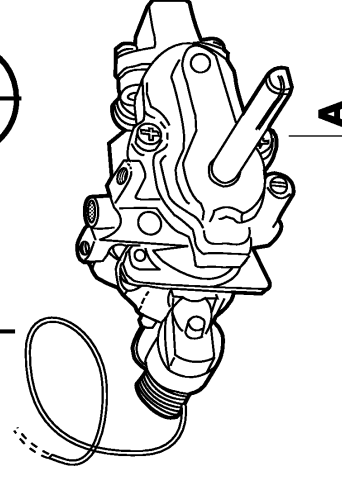
### Brandertaps

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



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.

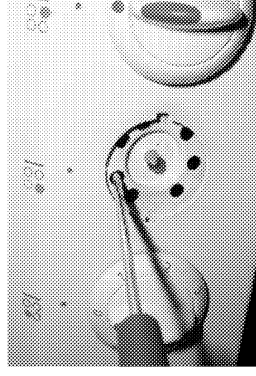
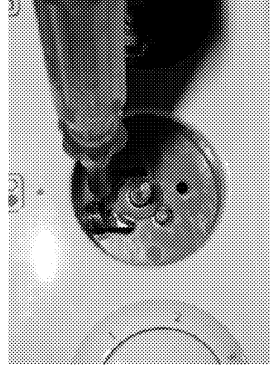


Figure.1



**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 zijkanten 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 zijkanalen 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	115
Grill 2 kW	71	104
Oven 2.5 kW	79	119

