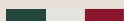




Passione in Cucina



ML90I6GSIX / ML90I6GSAN /
ML90I6GSZW / ML90I6GSIXBE
ML90I6GSANBE / ML90I6GSZWBE

NL | GEBRUIKS EN INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

www.boretti.com

Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen. De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren. Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd. Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of onlogisch gebruik van het toestel.

Verklaring van overeenstemming CE

- * Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- * Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - * De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Verordening (EU) 2016/426;
 - * De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - * De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - * De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - * De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



Belangrijke informatie voor de correcte verwerking van het product in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



Belangrijke veiligheidsinstructies en aanbevelingen

Belangrijk:

Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- * Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- * Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de ovendeur goed sluit. Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- * Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- * Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**

Belangrijk

Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- * Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.

Opgelet

Dit toestel mag enkel geplaatst worden in een continu verluchte kamer volgens de desbetreffende bepalingen.

- * Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- * Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.

Waarschuwing

Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.

- * Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- * Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- * Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- * Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- * De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- * Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- * Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- * Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- * De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.

Waarschuwing

Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.

- * Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
- * De deur is heet, gebruik de handgreep.
- * Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.

- * Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de oven deur geklemd kunnen raken.

Waarschuwing

Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.

Waarschuwing

Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.

Waarschuwing

Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.

Eerste gebruik van de oven

Volg deze instructies:

- * Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
- * Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
- * Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.

Opgelet

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.

- * Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- * Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

Brandgevaar!

Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.

- * Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- * Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- * Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- * Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- * Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.

Veilig omgaan met voedsel

Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.

Waarschuwing

Til het fornuis NIET op met de handgreep.

Waarschuwing

Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.

- * Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- * De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 47.
- * Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.

Energie-etikettering/ecologisch ontwerp

- * Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- * Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- * Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- * Norm EN30-2-1 (kookplaten: gasbranders).

Gebruik van het apparaat, energiebesparing tips

OVEN

- * Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).

- * Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- * We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

Kookplaten

Gasbranders

- * Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.
- * Zorg dat u geen brander aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).

Aanwijzingen voor de installateur

Belangrijk

- * De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- * Het toestel moet overeenkomstig verordeningen van kracht in uw land en in observatie van de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd.
- * Indien het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact in de muur achter het apparaat, mag het stopcontact zich hoogstens 18 cm boven de vloer bevinden.
- * Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
- * **U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.**

1 Installatie

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse "2/1" tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken.

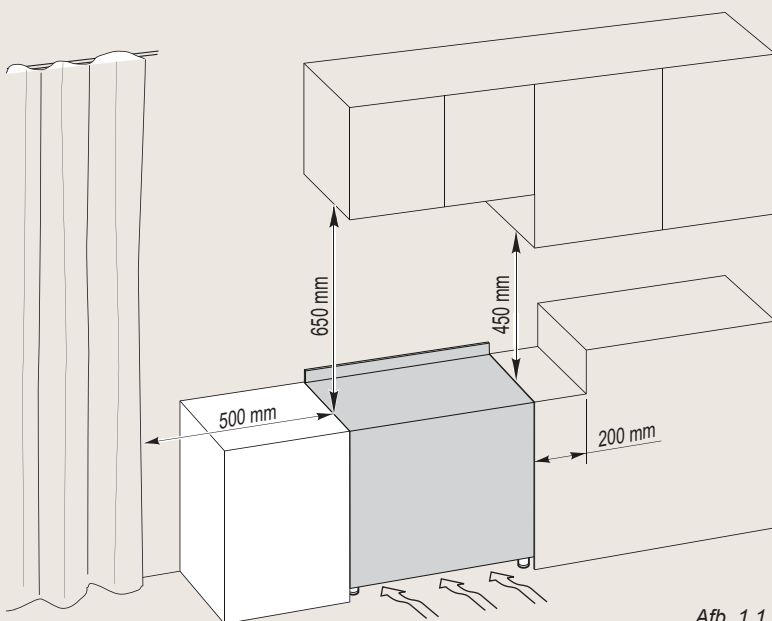
Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 200 mm afstand bewaard worden (afb. 1.1).

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Het fornuis mag geïnstalleerd worden in een keuken, in een eetkeuken of in een eenkamerwoning met kookhoek, maar niet in een vertrek met een badkuip of douche.

De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen

Het fornuis moet overeenkomstig afb. 1.1 geïnstalleerd worden.

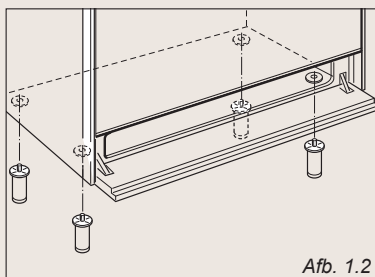


Afb. 1.1

De verstelbare voeten monteren

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (afb. 1.2). Plaats het fornuis met de achterkant op een stuk piepschuim verpakking zodat de onderkant blootgelegd wordt voor het monteren van de poten.

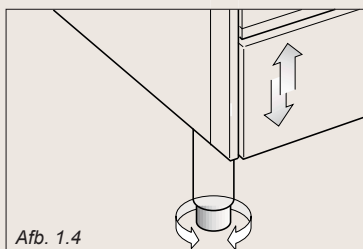
Monteer de 4 poten door ze stevig vast te draaien in het steunvlak, zoals getoond in afbeelding 1.3.



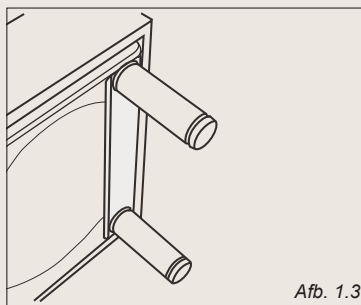
Afb. 1.2

Het fornuis waterpas zetten

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb.1.4).



Afb. 1.4

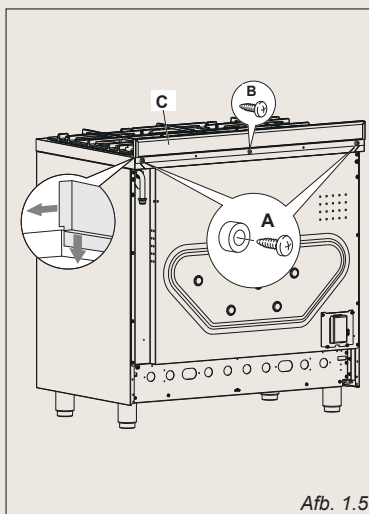


Afb. 1.3

Achterschermb

Assembleer het achterschermb "C" (afb. 1.5) alvorens het fornuis te installeren.

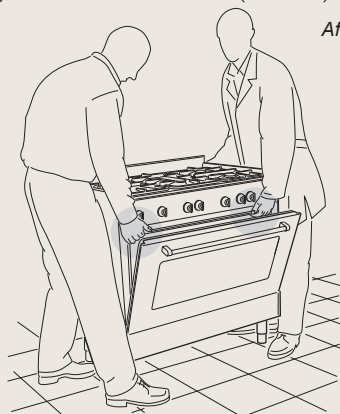
- * Het achterschermb "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- * Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterschermb assembleert.
- * Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- * Assembleer het achterschermb zoals aangegeven in afbeelding 1.5 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.



Afb. 1.5

Bewegingssysteem van het fornuis

Waarschuwing: Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 1.6).

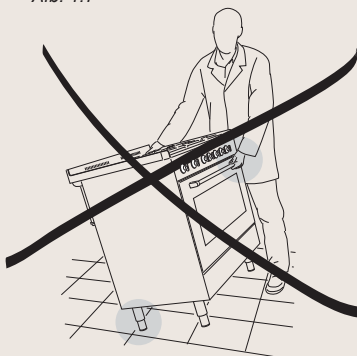


Afb. 1.6

Waarschuwing

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 1.7).

Afb. 1.7



Waarschuwing

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 1.8).

Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 1.6).

Afb. 1.8



Eisen voor de ventilatie

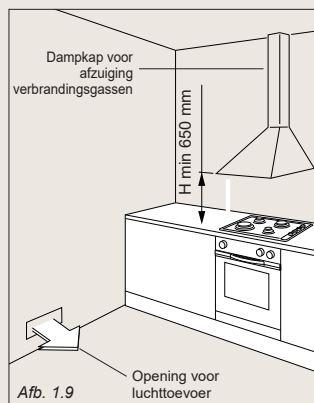
De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen. Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

Installatieruimte

De ruimte waarin het gastoestel wordt geplaatst, moet over een natuurlijke luchtstroom beschikken zodat het gas kan branden (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving). De luchtstroom moet afkomstig zijn van een of meer openingen in de buitenmuren met een vrije ruimte van ten minste 100 cm² (of verwijzen naar de geldige lokale regelgeving). De openingen moeten dicht bij de bodem zijn, bij voorkeur aan de kant tegenover de uitlaat voor verbrandingsproducten, en moeten zo gemaakt zijn dat ze noch van binnen, noch van buiten kunnen geblokkeerd worden. Wanneer het niet mogelijk is om zulke openingen te maken, mag de nodige lucht ook afkomstig zijn uit een aanpalende ruimte die voldoende verlucht is, indien dat geen slaapkamer of gevarenszone is (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving). In dat geval moet de keukendeur zorgen voor een luchtstroom.

Afvoer van de verbrandingsgassen

Er moet een afzuigkap in directe verbinding met de buitenlucht voorzien worden zodat verbrandingsproducten van het gastoestel afgevoerd kunnen worden (afb. 1.9). Indien dat niet mogelijk is, kan gebruik gemaakt worden van een elektrische ventilator, die aan de buitenmuur of een raam bevestigd is. Deze moet een vermogen hebben zodat per uur 3-5 keer zoveel lucht als het totale volume van de keuken verplaatst wordt (afb. 1.10). De ventilator kan alleen geplaatst worden indien de ruimte voldoende luchtopeningen heeft waardoor de lucht kan binnenkomen, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Keuze van geschikte plaats'.



Bevestigingssteun

Waarschuwing!

Om te vermijden dat het apparaat toevallig kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in afbeelding 1.11.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plasticen pluggen in.

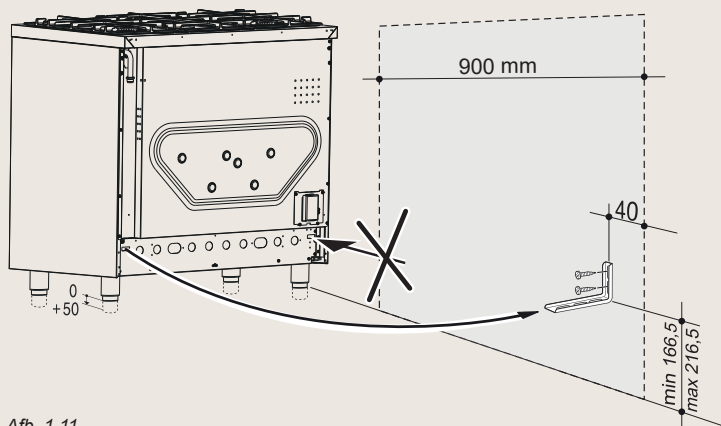
Belangrijk!

Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie afb. 1.11).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Opgelet!

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd. Let extra goed op de gas slang.



Afb. 1.11

2 Gasgedeelte

De wanden van de naast het fornuis opgestelde de meubels moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn.

Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn. De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.

Gasaansluiting

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

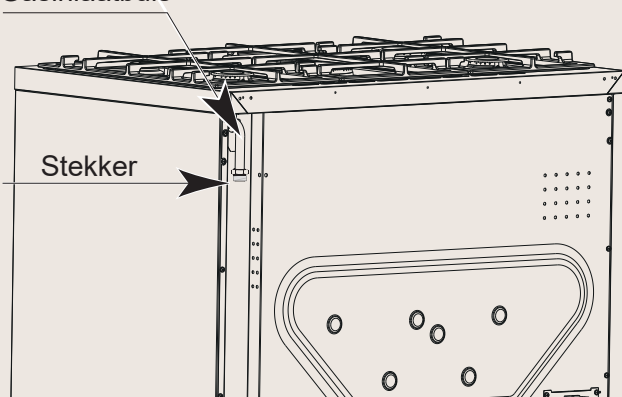
Verzeker u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuis of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

De gasaanvoerbuis wordt aan de achterkant van het fornuis (afb. 2.1) aangesloten gasinlaat; de aansluitbuis mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.

Gasinlaatbuis

Stekker



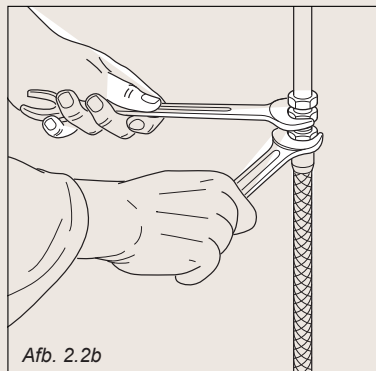
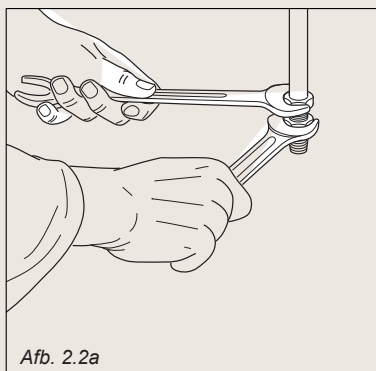
Afb. 2.1

Gebruik een starre of buigzame aansluitbuis die aan de geldende voorschriften voldoet.

Als er een klemringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (afb. 2.2a, 2.2b).

Verzekert u van het volgende:

- * dat de buigbare buis (slang) niet in aanraking kan komen met delen van het fornuis waar de oppervlaktetemperatuur 70°C boven de omgevingstemperatuur kan stijgen;
- * dat de slang niet langer is dan 75 cm en dat hij niet in aanraking kan komen met scherpe randen of hoeken;
- * dat de slang niet gespannen, gewrongen, geknikt of te sterk gebogen is;
- * dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buis geen trekkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
- * vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
- * dat de buis zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buis moet na ten hoogste drie jaar vervangen worden.
- * dat de kraan van de gastoevoerleiding of gasfles dicht gedraaid is wanneer het apparaat niet in gebruik is.



A) Gassoorten

NL Cat: II 2EK3B/P

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- * G25.3 Aardgas
- * G20 Aardgas
- * G30 / G31 Butaan/Propan

De aansluitset (zie afbeelding 2.3) bestaat uit:

A - Gasinlaat

B - Afdichtingsring

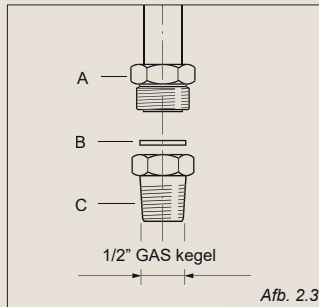
C - Verloopstuk

Belangrijk

De afdichtingsring "B" (afb. 2.3) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 2.2a).

Controleer, na voltooiing van de aansluiting, met behulp van een zeepoplossing, en nooit met een vlam, of de verbindingen gasdicht zijn.



Dit toestel is afgesteld voor de toestelcategorie K (I_{2K}) en is geschikt voor het gebruik van G en G+ distributiegassen volgens de specificaties zoals die zijn weergegeven in de NTA 8837:2012 Annex D met een Wobbe-index van 43,46 – 45,3 MJ/m³ (droog, 0 °C, bovenwaarde) of 41,23 – 42,98 (droog, 15 °C, bovenwaarde). Dit toestel kan daarnaast worden omgebouwd en/of opnieuw worden afgeregeld voor de toestelcategorie E (I_{2E}). Dit houdt derhalve in dat het toestel: "geschikt is voor G+-gas en H-gas, dan wel aantoonbaar geschikt is voor G+-gas en aantoonbaar geschikt is te maken voor H-gas" in de zin van het "Besluit van 10 mei 2016 tot wijziging van het Besluit gastoestellen....".

B) Aansluiting aan de gas

BE Cat: II 2E+3+

De gasaansluitpunten zijn zodanig aan de achterkant van het apparaat uitgevoerd, dat de slang nooit achter het fornuis langsloopt (zie afb. 2.1).

- * De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien in overeenstemming met lokaal geldende voorschriften (norm NBN D 51-003).
- * De wanden naast het fornuis moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn, of met zulk materiaal bekleed zijn.
- * Ventilatie - gasverbranding is mogelijk door zuurstof in de lucht. Het is dus nodig om deze lucht te vernieuwen en om de brandbare delen te vernieuwen. Het volume van de vernieuwde lucht moet ten minste $2\text{m}^3/\text{u}$ per kW.

Het gas dat kan worden gebruikt, kan in 2 families worden verdeeld afhankelijk van hun eigenschappen:

- * *Vloeibaar gas: butaangas (G30) en propaangas (G31)*
- * *Aardgas (G20/G25)*

Het fornuis is bij levering klaar voor het gebruik met het type gas dat op het etiket van het toestel vermeld staat. Het kan soms nodig zijn om van een type gas op een ander over te schakelen. U moet als volgt tewerkgaan, ongeacht voor welk type gas het toestel afgesteld is:

- * gasaansluiting
- * vervanging van de inspuisers
- * regeling van de kleinstand van de branders

Controleer of het toestel afgesteld is op het type gas dat toegevoerd wordt (zie etiket)

De gasinstallatie moet voldoen aan de lokaal geldende voorschriften.

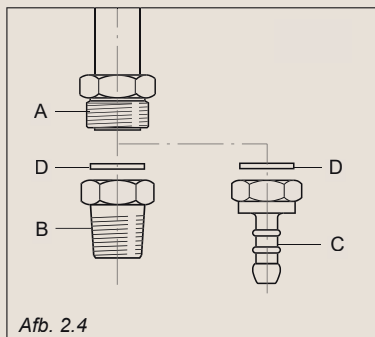
Let op

In België geldt dat Conform de Belgische normen

NBN D 51-003 en **NBN D 51-006** het type aansluiting met elastomeer slang verboden is voor fornuizen die binnen gebouwen worden geïnstalleerd.

De aansluiting (afb. 2.4) bestaat uit:

- * 1 buisfitting "A" (cilindrisch buitendraad ISO 228-1)
- * 1 pakkingring "D"
- * 1 kegelvormig verloopstuk "B" (cilindrisch met binnendraad ISO 228-1, kegelvormig met buitendraad ISO 7-1)
- * 1 verloopstuk voor butaan- en propaangas "C".



Het toestel moet worden aangesloten met RHT materiaal op AGB/BGV erkende gaskranen behalve fornuizen met een mono-fase aansluiting. In het algemeen gebeurt de aansluiting van het product op de gaskraan met behulp van:

- * ofwel koperbuizen met aangepaste dikte;
- * ofwel stalen buizen;
- * ofwel een metalen R_{HT} slang AGB erkend en zodanig geïnstalleerd dat hij niet samengedrukt is, niet kan bewegen en geen kleinere kromming heeft dan voorgeschreven door de fabrikant.

Uitzondering voor toestellen met mono-fase.

- * Deze toestellen kunnen aangesloten worden met behulp van een slang in elastomeer aan de vaste mechanische verbinding; gebruik alleen "AGB/BGV" erkende slangen.
- * Twee types van elastomeerslangen: tot 1 april 2005 waren er 2 types van flexibele buizen in elastomeer verkrijgbaar:
 - * *het oude type (asymmetrisch) bevat een vast verdeelstuk aan het toestel en een buisfitting met vlak verbindingstuk aan de gaskraan;*
 - * *het nieuwe type (symmetrisch) bevat aan elke kant een buisfitting met vlak verbindingstuk; uiteindelijk zal alleen het symmetrische model beschikbaar zijn.*

Indien het toestel nieuw geplaatst wordt of vervangen wordt, moet men altijd het symmetrische type gebruiken.

Aansluiting

Oude toestellen zijn uitgerust met een kegelvormige aansluiting ISO 7-1 - de slang wordt als volgt aangebracht:

1. breng een afdichtingsproduct aan op het net van het toestel: teflon of afdichtingsmix evenals kunstvezelstof;
2. 2breng het tussenstuk (cilindrisch binnendraad ISO 7-1 cilindrisch buitendraad ISO 228-1) met twee sleutels op het toestel aan;
3. 3controleer of het afdichtingstuk goed ingebracht is in het verloopstuk van de elastomeerslang (nieuw model);
4. breng de elastomeerslang aan beide kanten met de hand aan;
5. geef nog een halve draai met de sleutel;
6. open de gaskraan en controleer met behulp van zeepproducten dat er geen gaslekken (zeepbellen) zijn aan de aansluiting.

De nieuwe toestellen zijn uitgerust met een aansluiting ISO 228-1; voor de aansluiting volg fase 3, 4, 5, en 6 zoals hierboven beschreven.

Voorzorgsmaatregelen

- * de flexibele buis moet zo worden aangebracht dat ze niet gewrongen, samengedrukt zit en niet kan bewegen;
- * de flexibele buis moet zo worden aangebracht dat ze niets aanraakt;
- * de kromming moet tenminste 10 keer de buitendiameter zijn;
- * ze mag niet in contact komen met warme wanden;
- * breng ze aan op een gemakkelijk te bereiken plaats zodat u ze over heel de lengte kan controleren;
- * ze mag niet aan de zon of ultraviolet stralen blootgesteld worden of in een verwarmde plaats staan.

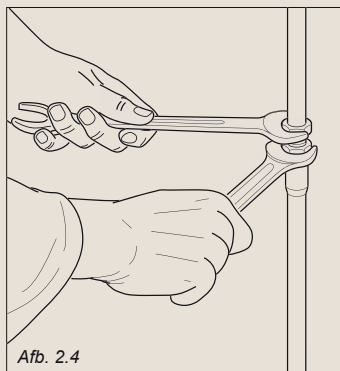
Regelmatige controle en vervanging

Minstens eenmaal per jaar moet de slang gecontroleerd worden op elke zichtbare verslechtering; de slang moet uiterlijk op de aangegeven datum vervangen worden.

Belangrijk

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afb. 2.5).

Controleer na voltooiing van de aansluiting met behulp van een zeepoplossing en nooit met een vlam of de verbindingen gasdicht zijn.



Onderhoud van de gasbranders

Vervanging sproeiers van de branders

Elk fornuis wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

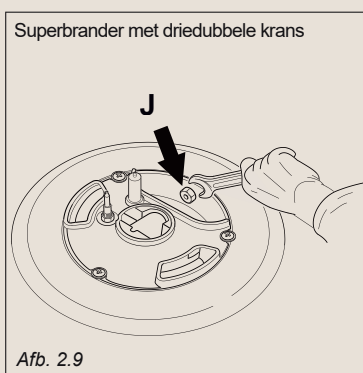
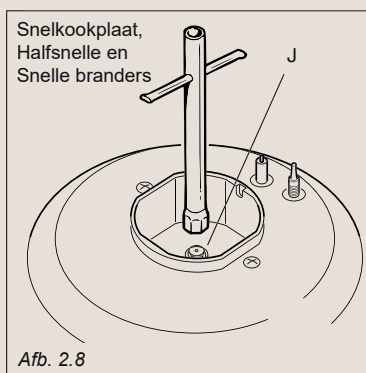
De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de inspuiters". De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Vervanging van de inspuiters van het werkblad

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- * Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders.
- * Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (afb. 2.8, 2.9) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.



Regeling van de kleinstand van de branders van het werkblad

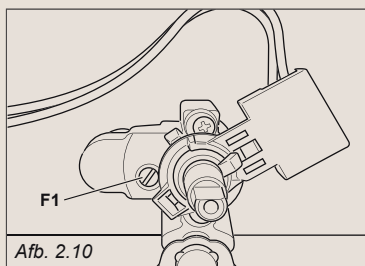
Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

The flame adjustment is done in the following way:

- * De brander aansteken.
- * De kraan op kleinstand plaatsen.
- * De knop wegnemen.
- * Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (F) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (afb. 2.10).

Vorr G30/G31 (butaangas/propaangas) gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.



Let op!

Na afstelling van de gasvlam moet de stelschroef opnieuw verzegeld worden.

(NL) TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2EK3B/P					
			G30/G31 30/30 mbar	G20 20 mbar	G25.3 25 mbar
BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	50	77	80
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	66	101	102
Snelle brander (R)	3,00	0,75	87	129	132
Superbrander met driedubbele krans (TC)	4,00	1,50	98	141	147

(BE) TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2E+3+				
			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	50	77
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	66	101
Snelle brander (R)	3,00	0,75	87	129
Superbrander met driedubbele krans (TC)	4,00	1,50	98	141

BENODIGDE LUCHTTOEVOER VOOR DE VERBRANDING VAN GAS = (2 m³/h x kW)	
BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m³/h]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Superbrander met driedubbele krans (TC)	8,00

GASKRANEN

Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

BELANGRIJK

Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.

De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.

3 Elektrisch gedeelte

Belangrijk

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

- * De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- * het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- * het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- * de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- * het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

N.B.

Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van de elektrische voorziening in uw woning groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Belangrijk

Dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

Waarschuwing!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

Aansluiting van de elektrische voedingskabel

Let op

Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

- * Open het toegangsplaatje door de twee schroeven "**A**" los te draaien. (afb. 3.1).
- * Maak schroef "**D**" los en open de kabel klem "**E**" in zijn geheel (afb. 3.2).
- * Sluit de fase-, nul- en aardedraden aan op het aansluitblok "**G**" volgens het schema in afb. 3.3.
- * Blokkeer de kabel met de kabel klem "**E**" (door het vastschroeven van schroef "**D**").
- * Sluit het toegangsplaatje (controleer of de twee schroeven goed zijn vastgedraaid).

Belangrijk

De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

Belangrijk

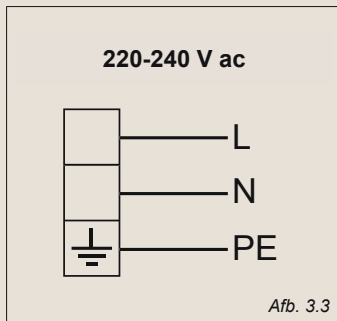
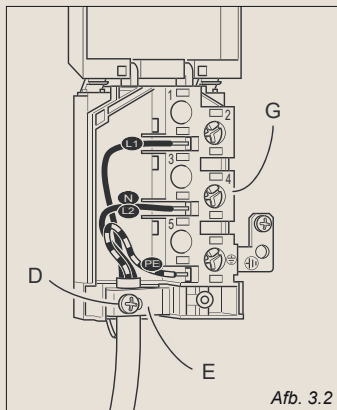
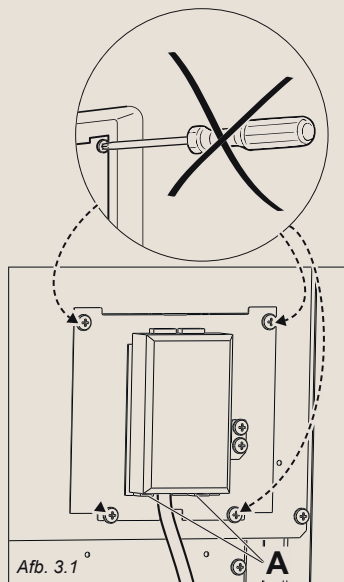
Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

Doormeter van de voedingsdraad - TYPE H05RR-F

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) – Aansluiting door middel van een stekker in een stopkontakt.

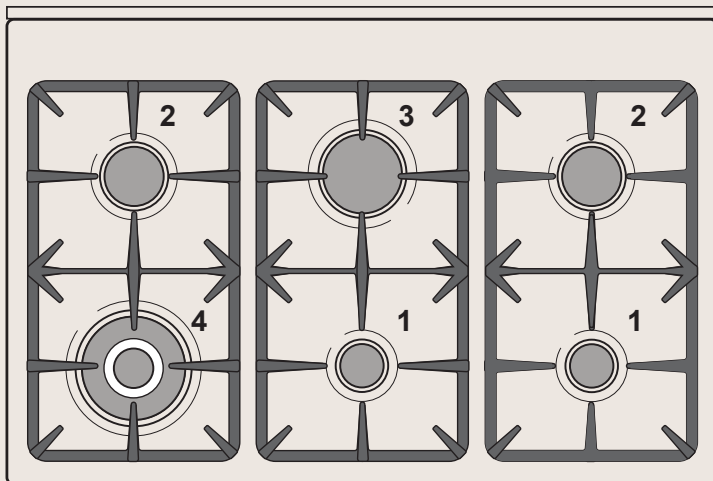
(**) – Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos



Advies voor de gebruikers

1 kooktafel

Afb. 1.1



Algemene karakteristieken:

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

Opmerking

- * Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.
- * Veiligheidsventielen: is wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

Waarschuwing

Als de vlammen van de brander per ongeluk uit gaan, moet u de bedieningsknop dichtdraaien en tenminste een minuut wachten voordat u opnieuw probeert het apparaat aan te steken.

Waarschuwing

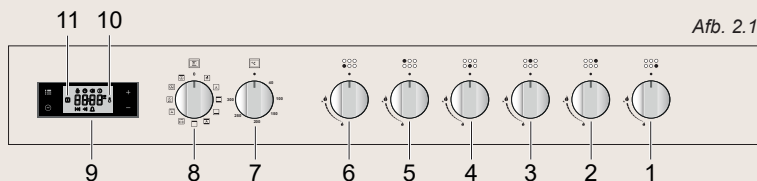
Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd.

Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuis te installeren.

Waarschuwing

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een doelmatigere ventilatie, door het mechanische afzuigvermogen te verhogen, als dat er is.

2 Bedieningspaneel



Afb. 2.1

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Bedieningsknop brander rechts voor
2. Bedieningsknop brander rechts achter
3. Bedieningsknop brander middenachter
4. Bedieningsknop brander middenvoor
5. Bedieningsknop brander links achter
6. Bedieningsknop brander links voor
7. Thermostaatknop
8. Keuzeknop voor de bediening van de oven
9. Elektronische klok/programmaklok met "Touch-control"
10. Controlelampje oventhermostaat
11. Aan/uit-contrôlelampje

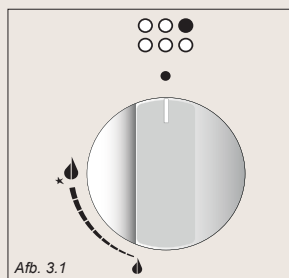
Opmerking

Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld. De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet. Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld. Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

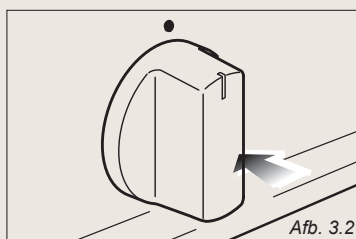
3 Kooktafel bedieningsvoorschrift

Gebruik van de branders

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1) die inwerkt op de kraan met veiligheidsafsluiting. Door het merkteken op de knop rechtover de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:



Afb. 3.1



Afb. 3.2

Turning the knob, so that the indicator line points to the symbols printed on the panel, achieves the following functions:

- * merkpunt ● gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- * merkpunt ★ vol debiet (brander op maximum)
- * merkpunt ● vertraagd debiet (brander op minimum)
- * Om de gastoevoer te verminderen draait u de knop verder tegen de klok in, desgewenst tot het aanslagpunt, waar de aanwijzer van de knop op het symbool kleine vlam wijst.
- * De maximale gastoevoer gebruikt u om vloeistof snel aan de kook te brengen, de minimale gastoevoer voor het voorzichtig opwarmen en warm houden.
- * Kook altijd met de bedieningsknop op een stand tussen maximaal en minimaal. Nooit tussen maximaal en uitstand. Om te sluiten, de knop rechts draaien tot de inschakeling van de veiligheid.

Nota

De knoppen en symbolen kunnen variëren.

Voorzichtig!

Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid.

Wanneer u het fornuis niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.

Let op

Het oppervlak van het fornuis wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het fornuis.

Elektrische ontsteking

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

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch Afbreken. Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand "●" **draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.**

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

Keuze van branders

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende symbolen duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt. De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan. De branders en pannen moeten worden gebruikt volgens de onderstaande instructies:

Diameters of pans which may be used on the burners

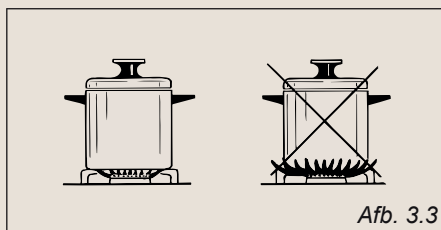
BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN	
Hulpbrander	12 cm	14 cm
Half-snelle	16 cm	24 cm
Snelle	24 cm	26 cm
Driedubbele kroon	26 cm	28 cm
Wok	max 36 cm	

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

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

Let op

Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de brander staan voor maximale stabiliteit en meer efficiëntie. Zorg ervoor dat de pannen niet in contact staan met de bedieningsknoppen, anders kan de vlam de knoppen oververhitten en deze permanent beschadigen.



Speciaal onderstel voor de “wok” (Afb. 3.4a - 3.4b)

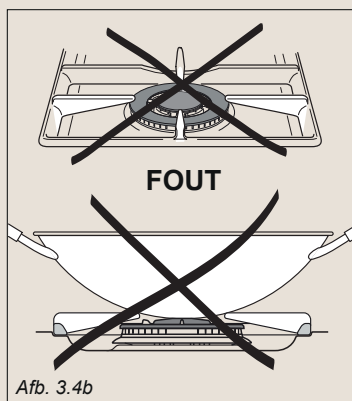
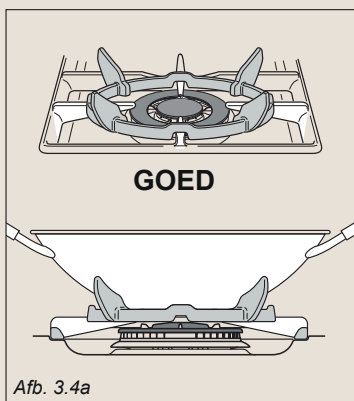
Zet het speciale wokrooster op het rooster van de brander met driedubbele krans.

Let op

- * Het gebruik van een wok zonder het speciale onderstel kan de werking van de brander zwaar storen.
- * Zet geen pan met een platte bodem op het speciale onderstel.

Belangrijk

De speciale wokrooster kan alleen op de brander met driedubbele krans geplaatst worden.



4 Elektrische multifunktie oven

Opgelet

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

algemene kenmerken

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 8 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 8 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

- * Onderweerstand
- * Bovenweerstand
- * Grillweerstand
- * Ringvormige weerstand

Opmering

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen  en  om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

werkingsprincipe

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

A) door natuurlijke convectorie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

B) door gedwongen convectorie

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht -alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyclus te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden. Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

C) door semi-gedwongen convectie

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

D) door straling

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

E) door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

F) ventilatie

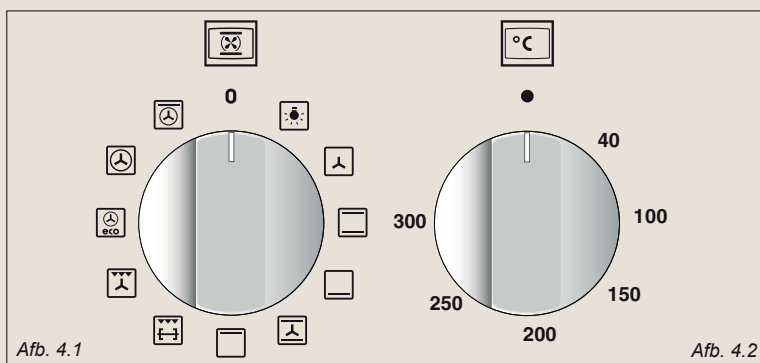
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.

Waarschuwing

De deur is heet. Gebruik het handvat.

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

**THERMOSTAAT (Afb. 4.2)**

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.

**VERLICHTING**

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op. De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.

**ONTVRIEZEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN**

Enkel werking van de ovenventilator. Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft. Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

Aangeraden Gebruik:

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen. Ongeveer één uur per kilo. De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.

**TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE**

Werking van de onder- en bovenweerstand. De warmte wordt door natuurlijke convection verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 40° tot 300 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden. Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).

**ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT**

In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convection. De temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 225 °C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moet worden verhit.

**KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE**

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine. De boven- en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convection. De temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 300 °C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden. Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

**OVENSTE VERWARMINGSELEMENT**

In deze stand wordt enkel het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectorie. De temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 250 ° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

To complete cooking of dishes that require higher temperature at the top.

**GRILLEN**

Het infrarood-verwarmingselement is ingeschakeld. De warmte verspreidt zich via straling. Gebruik het apparaat met **gesloten ovendeur** en met de thermostaatknop tussen 40 en 225 °C. In de -stand zal de rotisseriesmotor worden ingeschakeld. Voor correct gebruik, lees "GEBRUIK VAN DE GRILL" en "GEBRUIK VAN DE ROTISSERIE".

Opmerking

Het wordt aangeraden om niet langer dan 60 minuten achter elkaar te grillen.

Attentie

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

Aangeraden Gebruik:

De grill is te gebruiken voor gerechten die dienen te worden gebraden, opgewarmd, gegratineerd, geroosterd, etc.

**KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL**

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine. De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 40° en 225° (voor maximaal 30 minuten). De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

Aangeraden Gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruikt moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entrecôte, hamburger, enz.

**ECOFUNCTIE (ENERGIEBESPAREND)**

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid. Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder handig voor wanneer u maar 1 rek in gebruik heeft voor het bereiden van een kleine hoeveelheid voedsel. Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen. Te gebruiken met gesloten ovendeur. Bereidingstijden kunnen langer zijn dan bij de standaardfuncties. Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.

Recommended for:

Foods that require gentle cooking. To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.

**KOKEN MET WARME LUCHT**

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine. De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 300 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn. Vb.: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine. De warmte wordt verspreid door gedwongen convector, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand. De temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.

DRAADSPIT

De fornuizen uitgerust met een braadspit.

Dit dient om de gerechten aan het spit te braden door middel van het gebruik van de grillbrander. Dit onderdeel bestaat uit:

- * 1 elektrische motor, in de achterwand van de oven geplaatst.
- * 1 spit uit roestvrij handvat en twee regelbare vorken.
- * 1 steun voor het spit dat men op de midden richel van de oven plaatst.

In de  stand treedt de draaispitmotor in werking (Afb 4.1).

GEBRUIK VAN HET DRAADSPIT (Afb. 4.3)

- * De braadslee op de onderste richel van de oven plaatsen en de steun op de middenrichel.
- * Het spit in het braadstuk rijgen en het met de vorken vastleggen.
- * Breng de stang in de opening van overbrenging "P" en verwijder het handvat "H" door naar links te draaien.
- * Breng de stang "S" in de opening "G" van de motor door op de steun van de stang te duwen. De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.

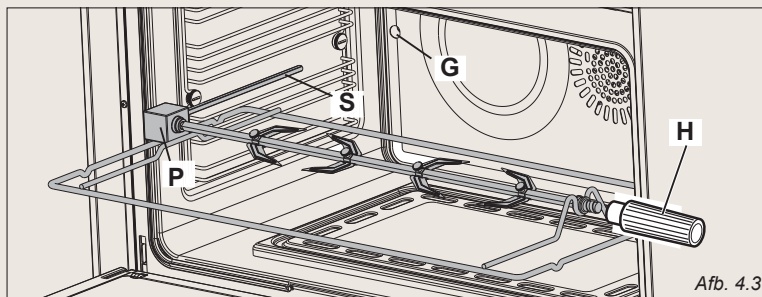
Attentie

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

De grill niet langer dan 60 min. gebruiken.



Kookwenken

Steriliseren

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- A) de schakelaar op stand  plaatsen;
- B) de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- C) de druiplaat met warm water vullen;
- D) de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbelllen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

Verbeteren

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

Braden

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- * de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200° C.
- * de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

Simultaan koken

De standen  en  de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tegelijkertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen. Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- * de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- * de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdbesparing.

Roosteren en gratineren

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gbeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 225°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is. Voor het eind van de kooktijd enkele boterkruiletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

Koken met de grill

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten. Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn. Het gerecht op het ovenroosterplaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven. Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

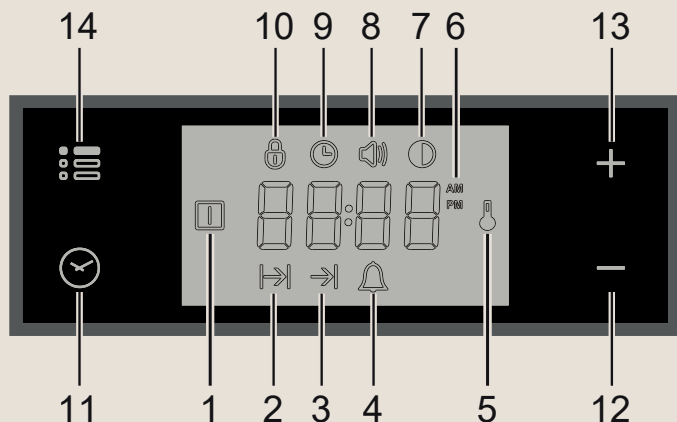
Koken met de oven

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur. Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken. De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten. Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperatuur in °C. Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

Gerechten temperatuur

Savoiegebakjes	150°C
Chocoladecake	150°C
Rijst in de oven	150°C
Konijnepastei	175°C
Kaassoufflé	175°C
Rundsvlees met uitjes	175°C
Macaronikrans	175°C
Vier-vierde gebak	175°C
Karamelvla	175°C
Gevulde tomaten	200°C
Pizza	200°C
Zeebrasem met uitjes	200°C
Forel met amandelen	200°C
Wijting in de oven	200°C
Eend	200°C
Aardappelen in de oven	200°C
Appeltaart	200°C
Soezendeeg	200°C
Geroosterde paprika's	200°C
Kalfskotelet	200°C
Varkenskotelet	200°C
Lamskotelet	225°C
Kalfsgebraad	225°C
Kippegebraad	225°C
Appelen in de oven	225°C
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°C
Omelet	225°C
Rundsgebraad	225°C
Lamsbout	225°C
Lamsschouder	225°C
Gegratineerde macaroni	225°C

5 Elektronische klok met “Touch-control”



Legenda:

1. Oven aan
2. Kooktijd
3. Einde kooktijd
4. Timer
5. Oventemperatuur
6. AM/PM-tijdnotatie
7. Schermhelderheid
8. Volume geluidssignaal
9. Tijdsinstelling
10. Toetsenvergrendeling 'touch'-bedieningspaneel programmaklok

Legenda:

11. Programmekeuze
12. Cijferinstelling omlaag voor alle functies
13. Cijferinstelling omhoog voor alle functies
14. Menukeuze

Belangrijke opmerking

Wanneer de timer gebruikt wordt en tijdens een semi-automatische of automatisch bereiding, zal de aftelling van de functie met de laagste resterende tijd op het display prevaleren.

Opgelet - zeer belangrijk

REINIGEN VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOKDISPLAY

Volg de informatie aangegeven in hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" strikt op.

"Touch-control"-toetsen

De "touch-control"-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken). De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop.

Programma- en menukeuze: na het starten van de procedure wordt de keuze automatisch gedeactiveerd als het display gedurende ongeveer 5 seconden niet meer is aangeraakt.

De klok instellen

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord "**OFF**" op het display knipperen en brandt het symbool "⌚". Stel de tijd in door de toets "+" of "-" aan te raken.

Belangrijk

De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de tijd te wijzigen wanneer het apparaat al geïnstalleerd is, raakt u de toets "⌚" gedurende minstens 2 seconden aan, daarna raakt u de toets nogmaals aan totdat het symbool "⌚" gaat knipperen. Vervolgens kunt u de tijd binnen 5 seconden aanpassen met behulp van de toets "+" of "-".

Belangrijk

Het is niet mogelijk om de klok aan te passen als een bereidingsprogramma aan de gang is.

De timer gebruiken

U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

Opgelet - zeer belangrijk

Dit is slechts een alarm, de oven of grill wordt NIET uitgeschakeld.

VERGEET NIET DE OVEN/GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.

1. Om de timer in te stellen wanneer het apparaat al aangesloten is, raakt u de toets " (meerdere keren) aan totdat het symbool " op het display gaat knipperen. Stel de tijd (door de minuten te verhogen) binnen 5 seconden in met behulp van de toets "+" of "-". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
2. Aan het einde van de afteltijd begint de timer te piepen en knippert het symbool " op het display. Raak een toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen dat anders pas stopt na 7 minuten.
3. Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en thermostaatknoppen in de uit-stand) als u niet wenst door te gaan met de handmatige bereiding.

De timer op elk moment resetten als deze in werking is:

1. a. Alleen timerfunctie actief (geen semi-automatische of automatische bereiding aan de gang): raak de toets " gedurende 3 seconden aan.
b. Wanneer de semi-automatische of automatische bereiding aan de gang is: raak de toets " meerdere keren aan totdat het symbool " op het display gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "-" aan totdat "**00:00**" op het display verschijnt.
2. De tijd wordt op het display getoond.

Semi-automatische bereiding

Deze wordt gebruikt om de oven automatisch uit te schakelen na het verstrijken van de gewenste bereidingstijd. Controleer of de klok de juiste tijd toont. Het semi-automatische bereidingsprogramma kan worden ingesteld voor een maximumperiode van 10 uur.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Raak de toets " aan totdat het symbool " op het display gaat knipperen. Stel binnen 5 seconden de bereidingstijd in (door de minuten te verhogen - houd eventueel rekening met de voorverwarmtijd) met behulp van de toets "+" of "-". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.

3. Aan het einde van de afteltijd schakelt de oven uit, begint de timer te piepen, knippert het symbool "⏸" en verschijnt het woord "End" op het display.
4. Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
5. Raak de toets "⏸" aan om het geluidssignaal uit te schakelen (dat anders pas stopt na 7 minuten) en om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als in plaats daarvan het geluidssignaal wordt uitgeschakeld met een van de andere toetsen, tik dan na het uitschakelen ook op de toets "⏸" om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond).

Het semi-automatische bereidingsprogramma op elk moment annuleren:

1. a. Alleen semi-automatische bereidingsfunctie actief (timer is niet in gebruik): raak de toets "⏸" gedurende 3 seconden aan, het symbool "⏸" en het woord "End" (einde) worden op het display getoond.
 b. Wanneer de timer actief is: raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "—" aan totdat "00:00" op het display verschijnt, dat na enkele seconden vervangen wordt door het symbool "⏸" en het woord "End".
2. Raak de toets "⏸" nogmaals aan om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als de bereiding beëindigd is, zet de temperatuur- en functieknoppen dan in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

Automatische bereiding

Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden. Controleer of de klok de juiste tijd toont.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aanzet.
2. Bepaal de bereidingstijd, eventueel rekening houdend met de voorverwarmtijd, en stel deze vervolgens in op de manier die hierboven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING" beschreven wordt.
3. Raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" op het display verschijnt. Stel dan de tijd in waarop u wilt dat de oven uitgeschakeld wordt, door de toets "+" of "-" aan te raken.
4. Als de bereiding niet direct start, worden op het display de huidige tijd en de symbolen "⏸" en "⏸" getoond. De oven schakelt uit maar is nu ingesteld voor de automatische bereiding.

- * Om de bereidingstijd te controleren raakt u eenmaal de toets " " aan, het symbool " " knippert.
- * Om de uitschakeltijd te controleren raakt u de toets " " meerdere keren aan totdat het symbool " " gaat knipperen.

Om het automatische bereidingsprogramma op elk moment te annuleren, gaat u te werk zoals beschreven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING".

Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

Opgelet - zeer belangrijk (automatische of semi-automatische bereiding)

In geval van een zeer korte stroomstoring behoudt de oven de programmering. Als de stroomstoring echter langer dan enkele tientallen seconden duurt, zal de automatische bereiding geannuleerd worden. Draai in dit geval de temperatuur- en functieknoppen naar de uit-stand en start de programmering, indien nodig, opnieuw.

Gebruikersinstellingen

Deze functie wordt gebruikt om te voorkomen dat de keuzetoetsen van de programmaklok onbedoeld worden aangeraakt en de functies ervan per ongeluk worden geactiveerd of gewijzigd. De toetsenvergrendeling kan op elk moment worden geactiveerd, tijdens de bereiding of bij uitgeschakelde oven.

Vergrendelen:

- * Raak de toets " " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje " " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "+" aan om de toetsenvergrendeling te activeren, het woord "On" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie actief is, brandt het controlelampje " ".

Ontgrendelen:

- * Raak de toets " " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje " " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "-" aan om de toetsenvergrendeling te deactiveren, het woord "OFF" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie niet actief is, brandt het controlelampje " ".

Geluidssignaal instellen

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

- * Raak de toets " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool " gaat knipperen.
- * Raak de toets "+" of "-" aan; op het display wordt het ingestelde geluidssignaal getoond ("**b-01**", "**b-02**" of "**b-03**").
- * Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.

Schermhelderheid instellen

Het is mogelijk om uit drie helderheidsniveaus te kiezen.

- * Raak de toets " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool " gaat knipperen.
- * Raak de toets "+" of "-" aan; op het display wordt de ingestelde helderheid getoond ("**d-01**", "**d-02**" of "**d-03**").
- * De laatst getoonde helderheid blijft actief.

Tijdnotatie

Het is mogelijk om te kiezen uit de 24-uurs- of de 12-uursnotatie.

- * Om de 12-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "+" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "**AM**" of "**PM**" wordt geactiveerd.
- * Om de 24-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "+" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool "**AM**" of "**PM**" wordt gedeactiveerd.

6 Onderhoud

Algemene raadgevingen

- * **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- * Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- * Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.
- * Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.
- * Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.
- * Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- * Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.

Belangrijk

Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.

- * Reinig oppervlakken met een vochtige doek en gebruik milde, neutrale reinigingsmiddelen. Droog af met een schone, droge doek.

Belangrijk

Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

Let op

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

Email

De geëmailleerde delen mogen enkel scho-ongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

Onderdelen van roestvrij staal, aluminium en oppervlakken met een print

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

Belangrijk

Deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

Let op

Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

Belangrijk

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

Let op

Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Gebruik geen harde schurende poetsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

De modellen van het roestvrije staal - de oppervlakten van het roestvrije staal

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.
Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

Opmerking

Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.

De delen van het roestvrije staal en van het aluminium - geschilderde en gedrukte oppervlakten

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

Belangrijk

Deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

Let op

Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

Display van elektronische programmaklok reinigen

Reinig het display van de programmaklok met een zachte doek, warm water en milde zeep, of met een zachte doek en vloeibaar (niet-schurend) reinigingsmiddel. Zorg er bij het reinigen voor de doek slechts in één richting te bewegen. Veeg het display dan af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek.

Belangrijk

Gebruik GEEN bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of niet-neutrale schoonmaakmiddelen, aangezien deze het oppervlak onherstelbaar kunnen beschadigen. Sproei GEEN reinigingsvloeistoffen rechtstreeks op het display van de programmaklok.

Advies voor gebruik en onderhoud van katalytische wanden

De katalytische wanden zijn voorzien van speciaal microporeus email dat olie- en vetspetters absorbeert en vernietigt tijdens normaal bakken bij temperaturen boven 200°C.

Als na het bereiden van zeer vet voedsel de wanden vies blijven, laat de oven dan gedurende ongeveer 30 minuten "ongebruikt" werken op de hoogste temperatuur.

Deze wanden zijn zelfreinigend, echter wordt geadviseerd om ze regelmatig uit de oven te verwijderen (in ieder geval de zijwanden), te wassen met lauwwarm zeepwater en vervolgens af te vegen met een zachte doek.

Reinig of was ze niet met schuurmiddelen of zure of basische reinigingsmiddelen.

De zijwanden zijn omkeerbaar en wanneer het katalytische microporeuze email verslechtert kunnen ze naar de andere kant gedraaid worden.

Gaskranen

Zorg ervoor dat reinigingsmiddelen niet in contact komen met de kleppen. Het periodiek smeren van de gaskranen dient alleen te worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel. Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.

Ovenruimte

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon. Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de ovenruimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent. Wanneer de oven nog lauwwarm is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is. De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.

Opgelet

De vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

Branders en roosters

Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden. Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

Waarschuwing! Niet vaatwasmachinebestendig.

Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken.

Zorg ervoor dat de elektrode "S" (Afb. 6.1 - 6.3) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen. Zorg ervoor dat de sonde "T" (Afb. 6.1 - 6.3) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.

Opmerking

De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

Correcte plaatsing van de hulpbrander en halfsnelle branders

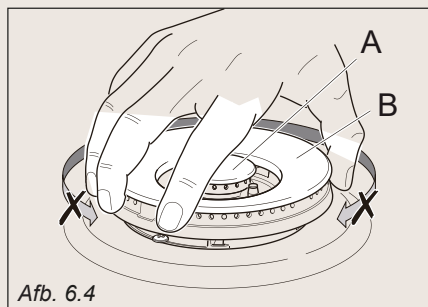
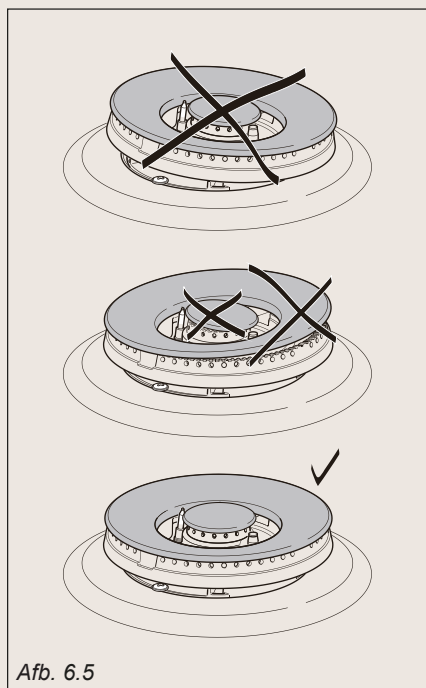
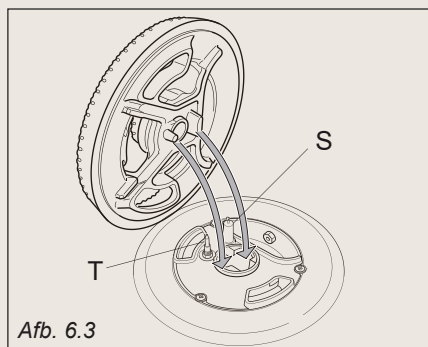
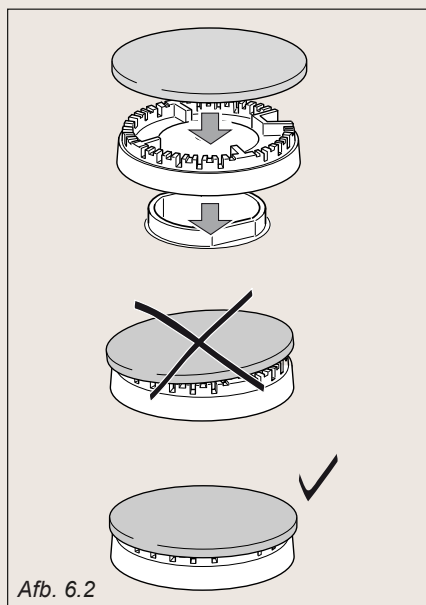
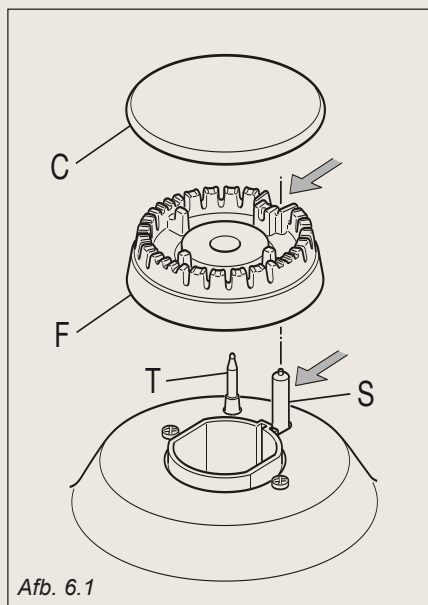
Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler "F" en de kap "C" van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1 - 6.2). Zorg ervoor dat ze waterpas liggen en niet ronddraaien. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn

NB

Langdurig gebruik kan een verandering in het glazuur rondom de branders en roosters veroorzaken bij de gebieden die aan de hitte zijn blootgesteld. Dit is normaal en hindert de werking van de onderdelen niet.

Correcte plaatsing van de brander met driedubbele krans

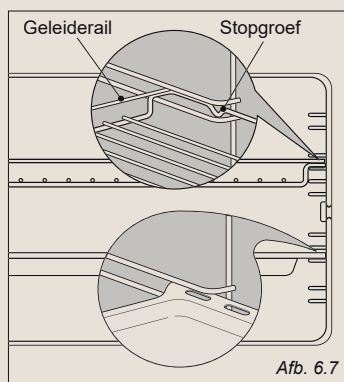
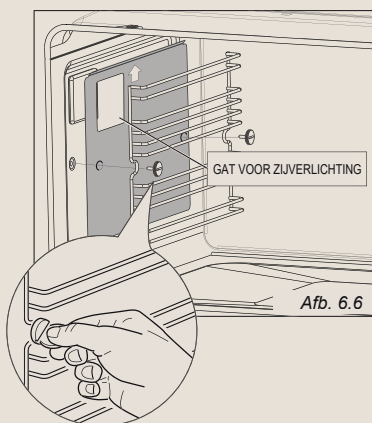
De brander moet geplaatst worden zoals in Afb. 6.5 is aangegeven. De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen (Afb. 6.3). Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (Afb. 6.4). Zet de kap "A" en de ring "B" op hun plaats (Afb. 6.4 - 6.5).



MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

Plaats de katalytische wand achter het zijrooster

- * Zorg ervoor dat de wanden op de juiste manier geplaatst worden (met de pijl naar boven, afb. 6.6): de uitsparing past over de verlichting en het gat voor de bevestigingsschroef zit aan de voorzijde van de oven.
- * Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (afb. 6.6).
- * Schuif de druiptank en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.7. De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- * Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



Vervangen van het ovenlampje

Let op

Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- * laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- * Trek de stekker uit het stopcontact.
- * Verwijder het verlichtingskapje (afb. 6.8).
- * Vervang de halogeenvlamp door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, 50/60Hz, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

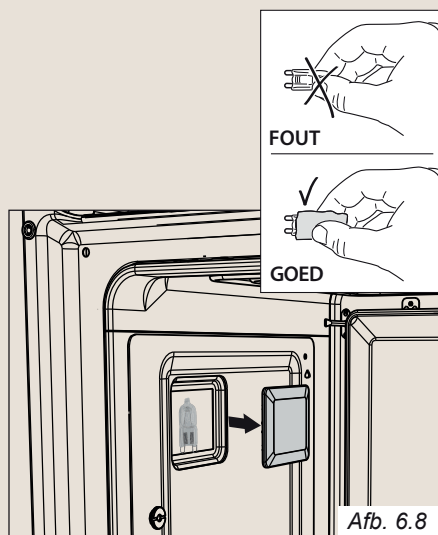
Belangrijk

Vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

- * Herplaats het verlichtingskapje.

Opmerking

De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.



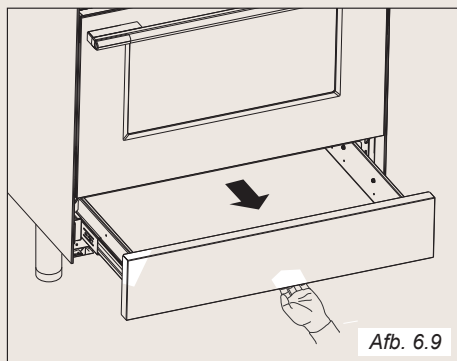
DE OPBERGLADE GEBRUIKTEN

Uw fornuis is voorzien van een opberglade onder de oven.

- * Gebruik deze ruimte voor het opbergen van bakvormen, ovenschalen en platen wanneer deze niet gebruikt worden.

Note

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.



Afb. 6.9

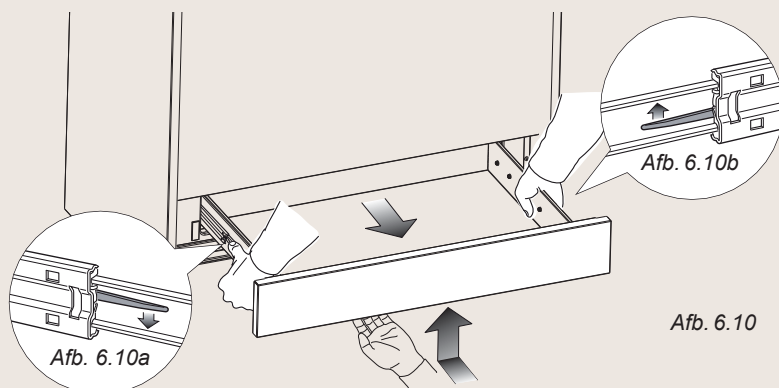
De schuiflades verwijderen

De schuiflade verwijderen:

1. Open de schuiflade volledig (afb. 6.10)
2. Duw de hendel van de linker geleider omlaag (afb. 6.10a) en de hendel van de rechter geleider omhoog (afb. 6.10b).
3. Houd de hendels op deze manier vast en verwijder de schuiflade (afb. 6.10).

Waarschuwing

- * Verwijder de schuiflade niet wanneer deze heet is.
- * Verwijder de schuiflade niet wanneer de oven in werking is.
- * Zorg ervoor dat de schuiflade leeg is voordat u deze verwijdert.
- * Plaats uw hand altijd onder het voorpaneel bij het openen/sluiten van de schuiflade.



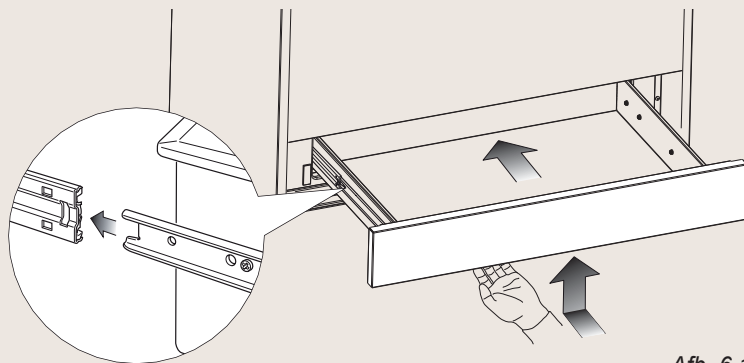
Afb. 6.10a

Afb. 6.10b

Afb. 6.10

De schuiflades terugplaatsen

1. Steek de geleiders van de schuiflade in de geleiders van het fornuis (afb. 6.11).
2. Sluit de schuiflade voorzichtig volledig; de veiligheidsspallen klikken automatisch op hun plaats.



Afb. 6.11

Schuifrekken

De schuifrekken vereenvoudigen het inzetten en uitnemen van de roosters wanneer de oven in werking is. Ook de druipschaal en de eventueel aanwezige overige accessoires moeten op de schuifrekken worden geplaatst. De rekken blokkeren als zij tot de uiterste stand worden uitgeschoven.

Belangrijk!

Let er bij het monteren van de telescopische rails op dat:

- * de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd. Ze passen immers niet op de onderste draad.
- * de rails naar buiten glijden in de richting van de ovendeur.
- * beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
- * beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

- * Schroef het zijrooster tegen de ovenwand (en de katalytische platen, indien geleverd - afb. 6.6).
- * Bevestig de telescopische rail op de bovenste draad van een rooster en druk aan (afb. 6.12a). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen over de draad vastklikken.

Belangrijke opmerking

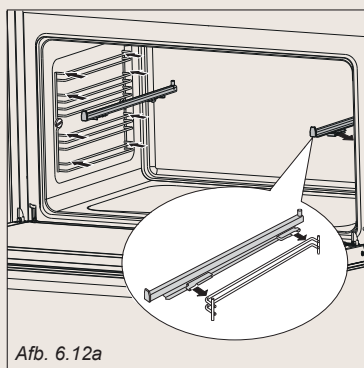
Plaats tijdens het bereiden met draaispit de opvangbak van de grill NIET op de dragers van de schuifrails.

U verwijdert de telescopische rails als volgt:

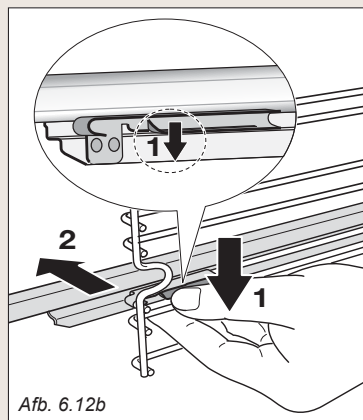
- * Verwijder de zijroosters door (en de katalytische platen, indien geleverd) de bevestigingsschroeven los te draaien (Afb. 6.6).
- * Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
- * Kijk waar de veiligheidsvergrendelingen zitten. Dit zijn de tabs die over de draad van het zijrooster worden geplaatst (pijl **1** in afb. 6.12b).
- * Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl **2** in afb. 6.12b)

De dragers van de schuifrails reinigen:

Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel. Was ze niet mee in de vaatwasser, dompel ze niet in zeepsop, of reinig ze niet met ovenreinigingsmiddel.



Afb. 6.12a



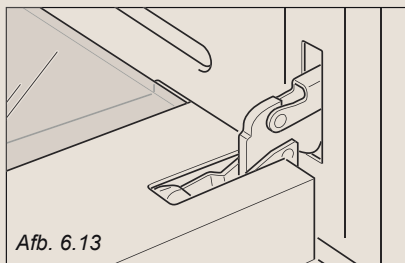
Afb. 6.12b

Verwijderen en vervanging van de ruiten in de binnendeuren voor reiniging

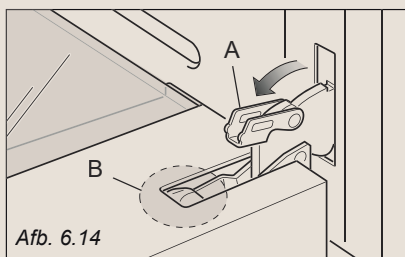
Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen. Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeindigen.

Belangrijk!

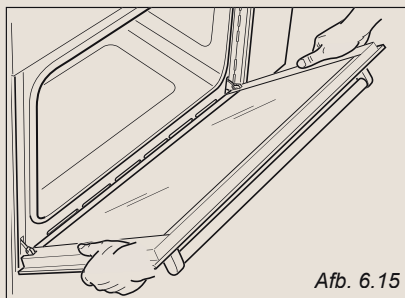
- * Let op, de ovendeur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de ovendeur te verwijderen.
- * Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
- * Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
- * **OPGEPAST:** Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen ovendeur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
- * Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
- * Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
- * Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.
- * **AANDACHT:** Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.



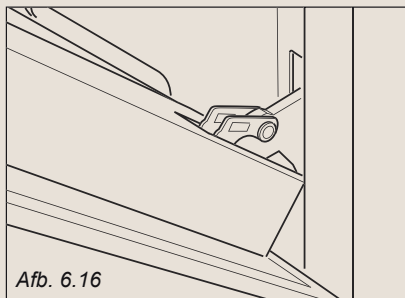
Afb. 6.13



Afb. 6.14



Afb. 6.15



Afb. 6.16

Verwijderen van de ovendeur

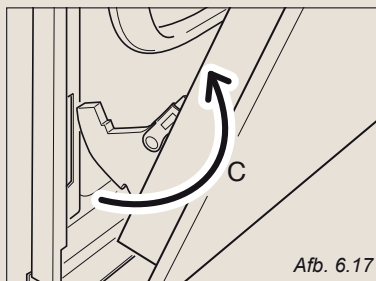
U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

- * Open de deur volledig (afb. 6.13).
- * Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren.
- * Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 6.16.
- * Sluit de deur zachtjes (afb. 6.15) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 6.14).
- * Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (afb. 6.17).
- * Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.

Belangrijk

Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de ovendeur, vooral uw handen.

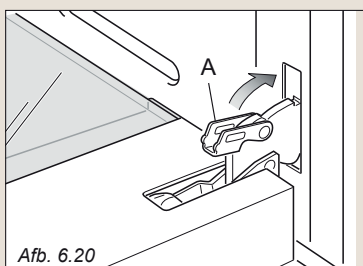
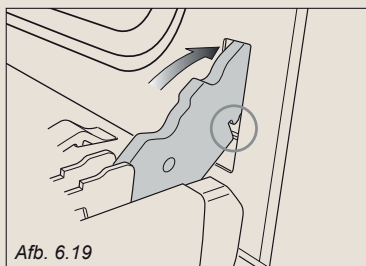
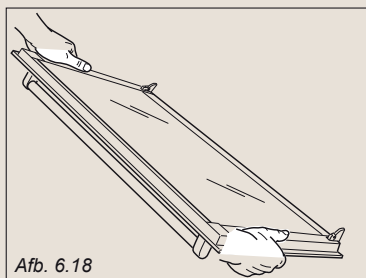
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



Afb. 6.17

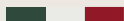
Hermonteren van de ovendeur

1. Houd de deur stevig vast (afb. 6.18).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in afb. 6.19.
3. Open de ovendeur volledig.
4. Sluit de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in afb. 6.20.
5. Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.





Passione in Cucina



Cod. 1106093/NL - ISO