

| | | |
|-----|--|-----|
| 1. | WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID EN HET GEBRUIK | 72 |
| 2. | INSTALLATIE VAN HET TOESTEL | 74 |
| 3. | AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPES | 77 |
| 4. | AFSLUITENDE HANDELINGEN | 79 |
| 5. | BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN | 81 |
| 6. | GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT | 88 |
| 7. | GEBRUIK VAN DE OVEN | 90 |
| 8. | BESCHIKBARE ACCESSOIRES | 92 |
| 9. | ADVIES VOOR DE BEREIDING | 93 |
| 10. | REINIGING EN ONDERHOUD | 99 |
| 11. | BUITENGEWOON ONDERHOUD | 102 |

DEZE AANWIJZINGEN ZIJN ENKEL GELDIG VOOR DE LANDEN VAN BESTEMMING WAARVAN DE IDENTIFICATIESYMBOLLEN AANGEDUID WORDEN OP DE COVER VAN DEZE HANDLEIDING.



AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bestemd voor de **gekwalificeerde technicus** die moet zorgen voor een gepaste controle van de gasinstallatie, en die de installatie, de inwerkingstelling en het uittesten van het toestel moet uitvoeren.



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: hier vindt u advies betreffende het gebruik, de beschrijving van de bedieningen en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel.

1. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID EN HET GEBRUIK



DE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. DE HANDLEIDING MOET GEDURENDE DE VOLLEDIGE LEVENSDUUR VAN HET FORNUIS INTACT EN BINNEN HANDBEREIK WORDEN BEWAARD. WIJ BEVELEN AAN OM DEZE HANDLEIDING EN ALLE ERIN OPGENOMEN AANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN ALVORENS HET FORNUIS IN GEBRUIK TE NEMEN. BEWAAR EVENEENS DE REEKS BIJGELEVERDE STRAALPIJPEN. DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR GEKWALIFICEERD PERSONEEL EN DOOR DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN TE RESPECTEREN. DIT TOESTEL IS BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN IS CONFORM DE **EEG-RICHTLIJNEN** DIE ACTUEEL VAN KRACHT ZIJN. HET TOESTEL WERD GEBOUWD VOOR DE VOLGENDE FUNCTIE: **HET BEREIDEN EN VERWARMEN VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK DIENT ALS ONEIGENLIJK TE WORDEN BESCHOUWD.

DE CONSTRUCTEUR KAN NIET AANSPRAKELIJK WORDEN GESTELD VOOR ANDERE DAN DE VERMELDE GEBRUIKSTOEPASSINGEN.



LAAT DE RESTEN VAN DE VERPAKKING NIET ONBEWAAKT IN HUIS ACHTER. SORTEER HET VERSCHILLENDE VERPAKKINGSAFVAL, EN BEZORG HET AAN HET DICHTST BIJZIJNDE CENTRUM VOOR GESCHIEDEN AFVALVERWERKING.



DE AARDING MOET VERPLICHT VOORZIEN WORDEN VOLGENS DE VOORZIENE VEILIGHEIDSNORMEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



DE STEKKER DIE WORDT AANGESLOTEN OP DE STROOMKABEL EN HET RELATIEVE STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE TYPE EN CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN ZIJN.

HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL.

TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.



VOER ONMIDDELLIJK NA DE INSTALLATIE EEN KORTE KEURING VAN HET TOESTEL UIT, VOLGENS DE AANWIJZINGEN DIE VERDER WORDEN AANGEDUID. BIJ EEN SLECHTE WERKING MOET HET TOESTEL LOSGEKOPPELD WORDEN VAN HET ELEKTRICITEITSNET, EN MOET U HET DICHTSTBIJZIJNDE TECHNISCHE ASSISTENTIECENTRUM CONTACTEREN.

PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.



NA HET GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT MOET STEEDS GECONTROLEERD WORDEN OF DE BEDIENINGSKNOPPEN ZICH IN DE POSITIE «NUL» (UIT) BEVINDEN.



ZET NOOIT ONTVLAMBARE VOORWERPEN IN DE OVEN: EEN ONVERWACHTE ONTSTEKING ERVAN ZOU TOT BRAND KUNNEN LEIDEN.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN HET MERK IS GOED ZICHTBAAR AANGEBRACHT IN DE BERGRUIMTE.

DIT PLAATJE MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



HET TOESTEL WORDT TIJDENS HET GEBRUIK ZEER HEET. LET OP DAT U DE WARMTE-ELEMENTEN IN DE OVEN NIET AANRAAKT.



DIT TOESTEL MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN OP VERHOOGDE VLAKKEN.



PLAATS NOOIT PANNEN DIE GEEN PERFECT EFFEN EN REGELMATIGE BODEM HEBBEN OP DE ROOSTERS VAN DE KOOKPLAAT.

GEBRUIK DE KOOKPLAAT NOOIT ALS WERKVLAK.



GEBRUIK GEEN RECIPIËNTEN OF GRILLPLATEN WAARVAN DE DIAMETER GROTER IS DAN DE BUITENOMTREK VAN DE KOOKPLAAT.



DIT TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (KINDEREN INBEGREPEN) MET VERMINDERDE FYSISCHE OF PSYCHISCHE VERMOGENS, OF DOOR PERSONEN DIE GEEN ERVARING HEBBEN IN HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR, TENZIJ DIT GEBEURT ONDER TOEZICHT OF INSTRUCTIE VAN VOLWASSENEN DIE VOOR HUN VEILIGHEID INSTAAN.



DIT TOESTEL IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG IN VERBAND MET ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEREN VAN AFGEDANKTE TOESTELLEN, EN GELDT VOOR HET VOLLEDIGE GRONDGEBIED VAN DE EUROPESE UNIE.



VOORDAT HET TOESTEL IN WERKING WORDT GESTELD, MOETEN ALLE OP EN IN HET TOESTEL AANGEBRACHTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES VERWIJDERD WORDEN.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor letsels aan personen of materiële schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van zelfs maar een enkel onderdeel van het toestel, of door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.

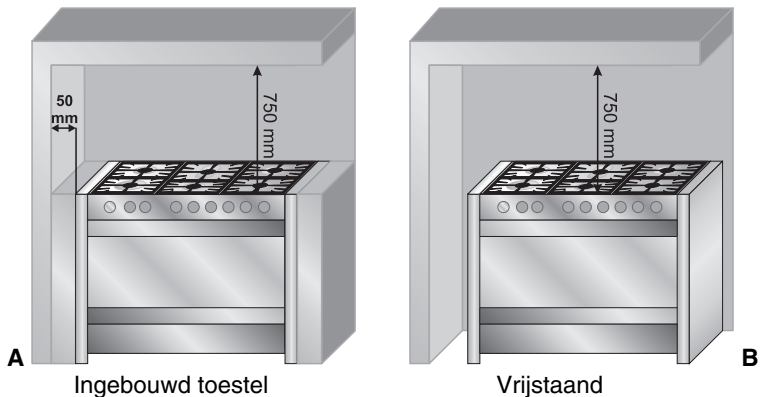


2. INSTALLATIE VAN HET TOESTEL



Het toestel moet geïnstalleerd worden door een **bevoegd technicus**, en volgens de van kracht zijnde normen.

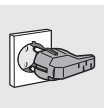
Het toestel kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van 50 mm van de zijkant van het toestel, zoals wordt aangeduid in de tekeningen A en B betreffende de installatieklassen. Keukenkasten of afzuigkappen die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 750 mm bevinden.



2.1 Elektrische aansluiting

Controleer of het voltage en de afmeting van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die worden aangeduid op het plaatje in de bergruimte.

Dit plaatje mag nooit worden verwijderd.



De stekker en het stopcontact in de wand moeten van hetzelfde type zijn (in overeenstemming met de geldende normen). Controleer of de stroomvoorziening is uitgerust met een goede aarding. Vermijd het gebruik van reductiestukken, adapters of afleidingen.



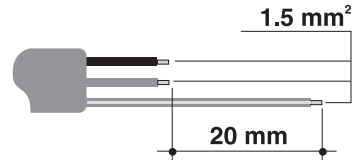
Wanneer een vaste aansluiting gebruikt wordt, moet op de toevoerlijn van het toestel een omnipolair onderbrekingsmechanisme aanwezig zijn met openingsafstand van de contacten van minstens **3 mm**, op een positie die makkelijk bereikbaar is en die zich nabij het toestel bevindt.



Aanwijzingen voor de installateur



In geval van vervanging van de voedingskabel, mag de doorsnede van de draden van de nieuwe kabel niet minder zijn dan 1.5 mm^2 (kabel van 3×1.5), en denk eraan dat het uiteinde dat met het apparaat verbonden moet worden een minstens 20 mm langere aardingsdraad (geel-groen) moet hebben. Gebruik uitsluitend de speciale kabels die verkrijgbaar zijn bij de Assistentiecentra.



De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden voor persoonlijke letsels of materiële schade als gevolg van het niet in acht nemen van die voorschriften of door het onklaar maken van eender welk deel van het toestel.



2.2 Ventilatie van de ruimten

Het toestel mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde normen. In de ruimte waar het toestel geïnstalleerd is, moet een voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen conform de van kracht zijnde normen hebben, en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

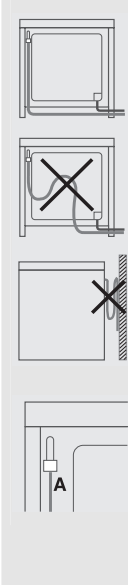


2.3 Afvoer van verbrandingsproducten

De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden door middel van een afzuigkap die verbonden is met een rookkanaal met een efficiënte trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een bevoegde specialist, en moet uitgevoerd worden door de posities en de afstanden te respecteren die voorzien worden door de normen. Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.



2.4 Gasaansluiting



De aansluiting met rubberen buis moet zo worden verricht dat de leidingen niet langer zijn dan 2 meter in volledige extensie; vergewis u ervan dat de leidingen niet in aanraking komen met bewegende delen en niet bekneld raken. De binnendiameter van de buis moet 13 mm zijn voor alle gastypen.

Controleer of aan alle volgende voorwaarden wordt voldaan:

- of de leiding bevestigd is aan een slanghouder met veiligheidsklembandje;
- of de leiding over de hele lengte (max. 2 m) geïnspecteerd kan worden;
- of de leiding op geen enkel punt van de route in aanraking komt met hete wanden (Let op: punt A in de figuur bereikt een temperatuur van 100 °C);
- of hij niet blootstaat aan trekkrachten of spanningen, en geen scherpe bochten maakt of afgekneld wordt;
- of hij niet in aanraking komt met snijdende voorwerpen of scherpe hoeken;
- als de leiding niet perfect afgedicht is en gaslekkages in de omgeving veroorzaakt, **probeer hem dan niet te repareren**: vervang hem door een nieuwe slang;
- controleer of de houdbaarheidsdatum van de slang niet overschreden is.

2.4.1 Aansluiting met flexibele stalen slang (voor alle types gas)

NL-BE

Dit type aansluiting is mogelijk op zowel vrijstaande als inbouwapparaten.

Gebruik uitsluitend flexibele stalen buizen conform de van toepassing zijnde normen, met een maximale extensie van 2 meter.

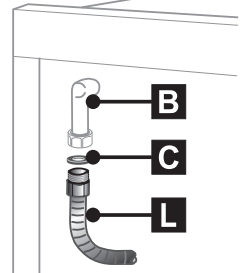
Als het apparaat wordt aangesloten op het net door middel van een buigzame stalen leiding, moet het uiteinde van de leiding **L** worden vastgeschroefd aan het gasverbindingstuk **B** met mannelijk schroefdraad ½" gas met daartussen een pakking **C**.

Na de installatie te hebben beëindigd moet u met wat zeepsop controleren op eventuele lekkages; gebruik hiervoor nooit een vlam.

Controleer of de buis conform de van toepassing zijnde normen is.

Bij aansluiting op een LPG gasfles moet u een slang gebruiken met een adapter voor aansluiting op de drukregelaar.

Let ervoor op dat de buis niet wordt platgedrukt of beschadigd.





3. AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPES



Voordat de volgende handelingen uitgevoerd worden, moet de stroomtoevoer naar het toestel uitgeschakeld worden.

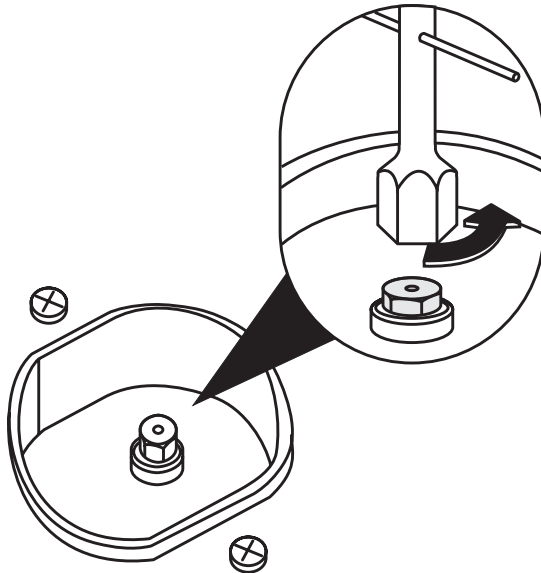
De kookplaat van het fornuis is getest op **methaangas G20/G25 (2E+)** bij een druk van 20/25 mbar. Als hij op andere gassoorten moet werken, moeten de sproeiers op de branders worden vervangen en moet tenslotte de minimum vlam op de gaskranen worden ingesteld. De sproeiers moeten worden vervangen volgens de beschrijving in de volgende paragraaf.

3.1 Vervanging van de straalpijpen van de kookplaat

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

1. Verwijder de roosters, alle deksels en de vlamverdelers;
2. Draai alle straalpijpen van de branders los met met een buissleutel van 7 mm;
3. Vervang de straalpijpen van de branders met diegene voor het gas dat gebruikt zal worden (raadpleeg paragraaf "3.2 Tabellen met kenmerken van de branders en de vlamverdelers").

Plaats de branders weer correct in de gepaste zitten.





3.2 Tabellen met kenmerken van de branders en de vlamverdelers

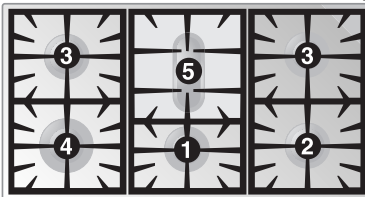
| Brander | Nominiaal warmtevermogen (kW) | Vloeibaar gas – G30/G31 28/37 mbar | | | | |
|-------------|-------------------------------|------------------------------------|------------------|--------------------|----------------|----------------|
| | | Diameter mondstuk 1/100 mm | By-pass mm 1/100 | Beperkt debiet (W) | Debiet g/h G30 | Debiet g/h G31 |
| Hulpbrander | 1.05 | 50 | 30 | 400 | 76 | 75 |
| Halfsnelle | 1.8 | 65 | 33 | 500 | 131 | 129 |
| Snel | 3 | 85 | 45 | 800 | 218 | 215 |
| Zeer snel | 4.0 | 100 | 65 | 1600 | 290 | 286 |
| Vispan | 1.9 | 68 | 45 | 800 | 138 | 136 |

| Brander | Nominiaal warmtevermogen (kW) | Methaangas – G25 25 mbar | |
|-------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------|
| | | Diameter mondstuk 1/100 mm | Beperkt debiet (W) |
| Hulpbrander | 1.05 | 72 | 400 |
| Halfsnelle | 1.8 | 94 | 500 |
| Snel | 3 | 121 | 800 |
| Zeer snel | 4.2 | 148 | 1600 |
| Vispan | 1.9 | 100 | 800 |

De kookplaat is getest en kan uitsluitend op **G25** gas met een druk van 25 mbar functioneren, en hoeft dus niet meer te worden afgesteld.

| Brander | Nominiaal warmtevermogen (kW) | Methaangas – G20 20 mbar | |
|-------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------|
| | | Diameter mondstuk 1/100 mm | Beperkt debiet (W) |
| Hulpbrander | 1.05 | 72 | 400 |
| Halfsnelle | 1.8 | 97 | 500 |
| Snel | 3 | 115 | 750 |
| Zeer snel | 4.0 | 135 | 1600 |
| Vispan | 1.9 | 94 | 800 |

3.3 Plaats van de branders op de kookplaat



BRANDER

- 1 Hulpbrander
- 2 Halfsnelle
- 3 Snel
- 4 Zeer snel
- 5 Vispan



4. AFSLUITENDE HANDELINGEN

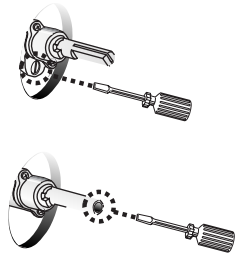
Na vervanging van de sproeiers moeten de vlamverdelerkranen, de kapjes van de branders en de roosters worden teruggeplaatst.



Na de instelling met een andere soort gas dan bij de keuring dient het etiket in de bergruimte voor het voedsel te worden vervangen door het etiket dat correspondeert met de nieuwe gassoort. Het etiket is verkrijgbaar bij het dichtstbijzijnde Erkende Assistentiecentrum.

4.1 Regeling van het minimum voor methaan

Ontsteek de brander en zet hem op de minimumstand. Trek de knop van het gaskraantje eraf en verdraai het schroefje in of naast de stang van het kraantje (afhankelijk van de modellen) tot u een minimale en regelmatig brandende vlam heeft. Plaats de knop weer terug en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (wanneer u de knop snel van de maximum- naar de minimumstand draait mag de vlam niet uitgaan). Herhaal deze handeling voor alle gaskraantjes.



4.2 Regeling van het minimum voor vloeibaar gas

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

De diameters van de bypass worden vermeld in paragraaf "3.2 Tabellen met kenmerken van de branders en de vlamverdelers" voor elke brander afzonderlijk. Herstel na de regeling de verzegeling van de bypass met verf of een ander materiaal.

4.3 Plaatsing en nivellering van het toestel

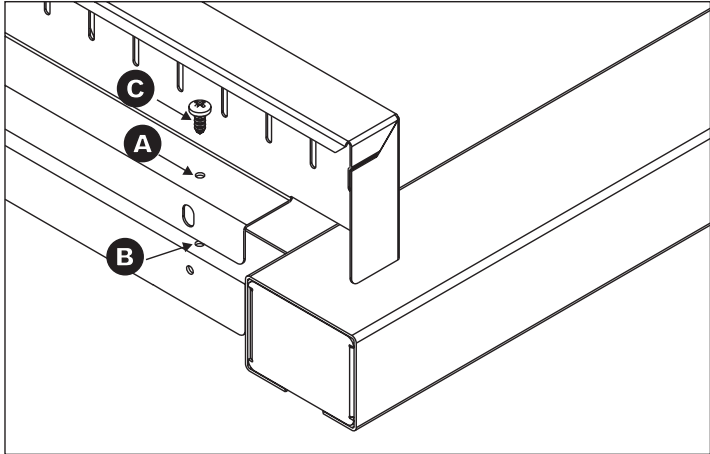
Nadat de gasaansluiting en de elektrische aansluiting werden uitgevoerd, moet het toestel genivelleerd worden met behulp van de vier regelbare pootjes.





4.4 Montage van de plint

- Plaats de plint boven de plaat en zorg er voor dat de gaten **A** overeenkomen met de gaten **B**.
- Bevestig de plint op de plaat, door de schroeven **C** vast te draaien.





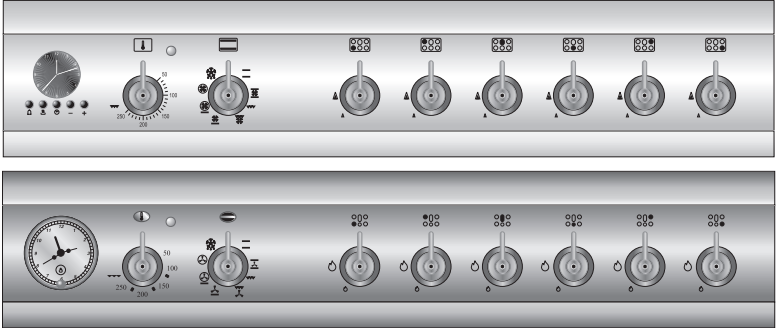
Aanwijzingen voor de gebruiker



5. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN

5.1 Het frontpaneel

Alle controle- en bedieningsknoppen van het fornuis bevinden zich op het frontpaneel.

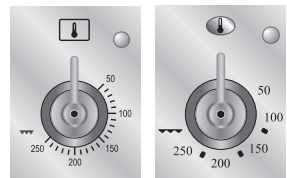


BESCHRIJVING VAN DE SYMBOLEN

| | | | | | |
|--|--|-------------------------|--|--|--------------------------|
| | | OVENTHERMOSTAAT | | | KOOKZONE RECHTSACHTER |
| | | OVENFUNCTIES | | | KOOKZONE RECHTSVOOR |
| | | KOOKZONE LINKSVOOR | | | VISPAN |
| | | KOOKZONE LINKSACHTER | | | KOOKZONE MIDDEN VOOR |

THERMOSTAATKNOP

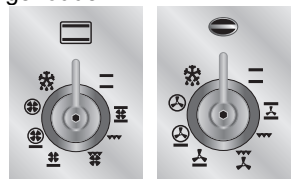
De keuze van de temperatuur voor de bereiding wordt uitgevoerd door de knop in wijzerszin op de gewenste waarde te draaien, tussen 50° en 250°C. Het oplichten van de controlelamp meldt dat de oven aan het voorverwarmen is.



















Wanneer deze controlelamp uitgaat, werd de ingestelde temperatuur bereikt. Het regelmatig knipperen duidt aan dat de temperatuur in de oven constant op het ingestelde niveau wordt gehouden.

FUNCTIEKEUZEKNOP

Draai de knop om één van de volgende functies te kiezen:

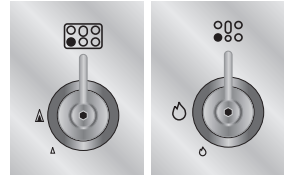




| | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  | GEEN FUNCTIE INGESTELD |  |  | ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT + VENTILATIE |
|  | VERWARMINGSELEMENT BOVEN EN ONDER |  |  | ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT + GEVENTILEERD VERWARMINGSELEMENT GEVENTILEERD |
|  |  | VERWARMINGSELEMENT BOVEN EN ONDER + VENTILATIE |  |  |
|  | GRILL-ELEMENT |  |  | VERWARMINGSELEMENT + VENTILATIE |
|  |  | GRILL-ELEMENT + VENTILATIE |  | ONTDOOIEN |

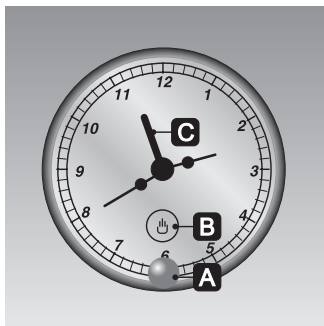
BEDIENINGSKNOP BRANDERS VAN DE PLAAT

Om de vlam te ontsteken, moet u de knop indrukken en de knop in tegenwijzerszin draaien op de waarde van de grote vlam. Om de vlam te regelen, moet de knop in de zone tussen het maximum en het minimum gedraaid worden. Voor het uitschakelen van de brander moet u de knop weer op positie "nul" plaatsen.





5.2 Analoge programmeereenheid



5.2.1 Regeling van de juiste tijd

Om de juiste tijd in te stellen, moet u het knopje **A** indrukken en in wijzerszin draaien.




Vóór elke instelling van de programmeereenheid moeten de gewenste functie en de temperatuur geactiveerd worden.

5.2.2 Bereiding met tijdsinstelling


Activeer de gewenste functie en temperatuur voordat de bereidingsduur wordt ingesteld. Trek het knopje **A** uit en draai het in wijzerszin, en plaats de wijzer **C** overeenkomstig de wijzer van de uren. Nu moet u het knopje **A** indrukken. Draai nu het knopje **A** in **wijzerszin** om in het venstertje **B** de bereidingsduur in te stellen.

5.2.3 Uitgestelde begin kooktijd

Draai het knopje **A** in wijzerszin tot het cijfer 0 in het venstertje **B** verschijnt. Nu kunt u het knopje **A** naar buiten trekken en rechtsom draaien om de wijzer **C** op die van het voor het begin van de kooktijd bepaalde tijdstip te zetten (het begintijdstip voor het koken kan maximaal 12 uur na de juiste tijd zijn). In deze situatie moet u het knopje **A** op het symbool  draaien om manueel te koken, of op de gewenste duur van de kooktijd (op het eind van de ingestelde tijd zullen alle ovenelementen worden uitgeschakeld).

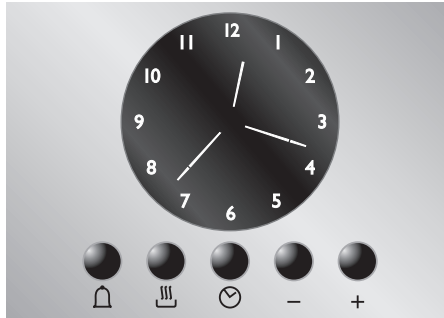
5.2.4 Manuele bereiding

Draai het knopje **A** in wijzerszin tot het cijfer 0 in het venstertje **B** verschijnt. Trek het knopje **A** uit en draai het in wijzerszin, en plaats de wijzer **C** overeenkomstig de wijzer van de uren.

Wanneer u dit heeft gedaan kunt **A** wederom rechtsom draaien tot in het venstertje **B** het symbool  verschijnt.



5.3 Analoge Elektronische Klok (enkel op sommige modellen)



LIJST MET FUNCTIES



TOETS KOOKWEKKER



KNOP EINDE BEREIDING



INSTELLING JUISTE TIJD EN RESET



TOETS AFNAME WAARDE






TOETS TOENAME WAARDE



Het alarmsignaal dat op het einde van elke programmering zal afgaan, bestaat uit 10 geluidssignalen die 3 maal met intervals van ongeveer 1 minuut worden herhaald. Het kan echter op elk moment worden onderbroken, door een willekeurige toets in te drukken.

5.3.1 Instelling van het uur

Bij het eerste gebruik van de oven, of na een stroomonderbreking, zal het display met regelmatige onderbrekingen knipperen. Wanneer u op de toets  drukt, wordt het knipperen van het display beëindigd. Druk nogmaals 2 seconden op de toets ; nu kan de juiste tijd ingesteld worden.

Wanneer u de toetsen voor de wijziging van de waarde  of  indrukt, verkrijgt u bij elke druk een toename of afname van één minuut. Druk één van de toetsen voor het wijzigen van de waarde in tot de juiste tijd verschijnt. 5 Seconden na de laatste keer indrukken, zal de klok gaan lopen vanaf de ingestelde tijd.







Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

5.3.2 Kookwekker

Deze functie zal de bereiding niet onderbreken, maar enkel het geluidssignaal activeren.

- Wanneer u op de toets  drukt, wordt het display verlicht zoals aangeduid wordt in afbeelding 1;
- Druk binnen 5 seconden op de toetsen  of  om de timer van de kookwekker in te stellen. Bij elke druk zal 1 extern segment oplichten of uitgaan, overeenkomstig 1 minuut van bereiding (in afbeelding 2 wordt 1 uur en 10 minuten weergegeven).
- 5 Seconden na de laatste druk op de toets zal het aftellen beginnen, en nadien zal het geluidssignaal afgaan.
- Tijdens het aftellen kan de juiste tijd weergegeven worden door 1 maal op de toets  te drukken, en wanneer u hem opnieuw indrukt wordt teruggekeerd naar het kookwekkerdisplay.



1



2



Na het aftellen moet u de oven manueel uitschakelen door de thermostaat en de keuzeschakelaar van de functies op positie 0 te draaien.











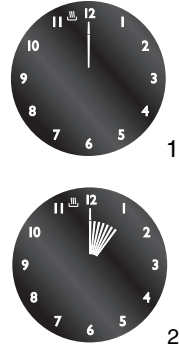
Het is niet mogelijk om een langere tijdsduur dan 4 uren in te stellen.



5.3.3 Programmering

Duur van bereiding: wanneer op de tweede toets  gedrukt wordt, kan de duur van de bereiding ingesteld worden. Vóór het instellen, moet u de thermostaat op de voor de bereiding gewenste temperatuur draaien en de keuzeschakelaar voor de functies in een willekeurige positie plaatsen. Om de duur van de bereiding in te stellen, moet u als volgt te werk gaan:

- Druk op de toets ; de wijzer zal zich op positie 12 plaatsen en het symbool  zal knipperen (Afb. 1).
- Druk binnen 5 seconden op de toetsen  of  om de duur van de bereiding in te stellen: iedere keer u de toets  indrukt, zal de duur van de bereiding met 1 minuut worden verlengd, en iedere 12 minuten zal een volledig nieuw intern segment oplichten (in figuur 2 ziet u een duur van 1 uur afgebeeld).
- Wanneer u eenmaal de gewenste duur heeft bereikt, zal de bereiding ongeveer 5 seconden na de laatste druk op de toetsen  of  starten.
- Wanneer de bereiding eenmaal is begonnen, zal op het display de juiste tijd worden weergegeven met vaste segmenten en de resterende minuten met knipperende segmenten (ieder knipperend segment verwijst naar 12 overgebleven minuten).
- Op het einde van de bereidingstijd zal de timer de verwarmingselementen van de oven uitschakelen, zal het geluidssignaal afgaan en zullen de cijfers op het scherm gaan knipperen.
- Het is eveneens mogelijk om de duur op nul te stellen door het ingestelde programma te resetten: Druk 2 seconden op de centrale toets  zodat de ingestelde duur wordt geannuleerd en de oven manueel kan uitgeschakeld worden.



Aandacht: u kan geen duur van de bereidingstijd instellen van meer dan 12 uur.

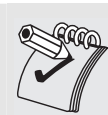


Aanwijzingen voor de gebruiker



Begin bereiding: naast de duur van de bereiding kunt u ook de starttijd van de bereiding instellen (met een maximaal uitstel van 12 uur tegenover de actuele tijd). Om het begintijdstip/eindtijdstip in te stellen, moet u als volgt handelen. Stel de duur van de bereidingstijd in zoals beschreven werd in de vorige paragraaf.

- Binnen 5 seconden na de laatste druk op de toetsen **+** of **-** moet u nogmaals op de toets **|||** drukken om het uur van het einde van de bereiding te bepalen. Op het display zal het symbool **☼** knipperen en zal de juiste tijd worden weergegeven, en zullen de interne segmenten oplichten die het einde van de bereiding aangeven. Met de toetsen **+** en **-** moet u het tijdstip voor het einde van de bereiding instellen.
- 5 Seconden na de laatste druk op een toets zal het display de juiste tijd en het begin- en eindtijdstip van de bereiding aanduiden, die weergegeven worden door de verlichte interne segmenten. Zolang de juiste tijd niet overeenstemt met het begintijdstip van de bereiding zullen de segmenten op het display vast zijn; zodra de juiste tijd overeenstemt met het ingestelde begintijdstip zullen alle interne segmenten gaan knipperen en aangeven dat de oven met de bereiding is begonnen.
- Op het einde van de bereidingstijd zal de timer de verwarmingselementen van de oven uitschakelen, zal het geluidssignaal afgaan en zullen de cijfers op het scherm gaan knipperen.
- Om het hele ingestelde programma te resetten, moet u de centrale toets **☺** 2 seconden ingedrukt houden; wanneer de bereiding reeds is begonnen, zult u de oven manueel moeten uitschakelen.
- In de figuur hiernaast ziet u een voorbeeld van een programmering: de juiste tijd is 7:06, het begintijdstip is geprogrammeerd op 8 uur en het einde op 9 uur.
- Om 8 uur zullen de interne segmenten tussen 8 en 9 gaan knipperen, en zal de urenwijzer stil blijven staan.



Aandacht: na de net beschreven programmering zal de oven echter pas met de bereiding beginnen wanneer de thermostaatknop en de functiekeuzeschakelaar op de gewenste temperatuur en functie geplaatst zijn.

5.3.4 "Beperkte helderheid display

Om het energieverbruik in stand-by te beperken, kan door eventjes op de toets **☺** te drukken de helderheid van het display in de beperkte modaliteit ingesteld worden. Om de normale helderheid weer in te stellen, moet nogmaals op de toets **☺** gedrukt worden.



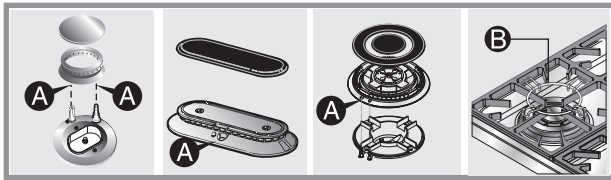
6. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

6.1 Inschakeling van de branders van de kookplaat

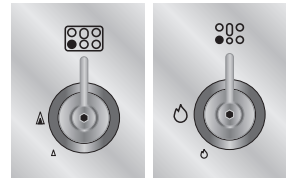


Voordat de branders van de kookplaat aangeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers in hun zitten met de bijbehorende deksels geplaatst zijn, door op te letten dat de gaten **A** van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkontstekers en de thermokoppels.

Het rooster **B** moet gebruikt worden om te "wokken" (chinese kookpan).



Boven elke knop wordt de overeenkomstige brander aangeduid. Het is voldoende om op de knop te drukken en hem in tegenwijzerszin te draaien op het symbool van de maximum vlam Δ / flame , tot de brander wordt aangeschakeld.



Bij de modellen met klep moet na de aanschakeling de knop nog enkele seconden ingedrukt gehouden worden, zodat het thermokoppel warm wordt. Het kan zijn dat de brander uitgaat wanneer de knop wordt losgelaten: dit betekent dat het thermokoppel nog niet voldoende was verwarmd.

Wacht enkele ogenblikken, en herhaal de handeling door de knop langer ingedrukt te houden. Bij de branders zonder thermokoppel is deze handeling niet nodig.

Eens de brander aangeschakeld is, kan de vlam naar wens geregeld worden.

Controleer altijd elk gebruik van de plaat of de bedieningsknoppen in de positie "O" (uit) staan.



Als de branders toevallig uitgaan, grijpt na ongeveer 20 seconden een veiligheidsmechanisme in dat de levering van het gas blokkeert, ook al staat de kraan open.



Aanwijzingen voor de gebruiker

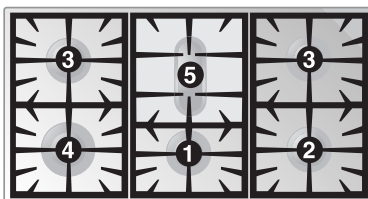


6.2 Praktisch advies voor het gebruik van de branders van de kookplaat



Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik moeten recipiënten gebruikt worden met een platte bodem en met een deksel, en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanten lekt (raadpleeg de paragraaf "6.3 Diameter van de recipiënten"). Op het moment dat de vloeistof aan de kook raakt moet u de vlam zover verminderen dat hij niet overkookt. Om brandwonden te vermijden en schade aan de kookplaat te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters binnen de omtrek van de kookplaat blijven. Alle recipiënten moet een vlakke en regelmatige bodem hebben. Wanneer olies of vetten worden gebruikt, moet goed opgelet worden dat ze bij het heet worden niet gaan branden. Wanneer de vlam toevallig uitgaat, moet de bedieningsknop gesloten worden en moet minstens 1 minuut gewacht worden voordat een nieuwe aanschakeling geprobeerd wordt.

6.3 Diameter van de recipiënten



BRANDERS


Ø min. en max.
(in cm)

| | | |
|---|-------------|-----------------------------|
| 1 | Hulpbrander | 12-14 |
| 2 | Halfsnelle | 16-20 |
| 3 | Snel | 18-26 |
| 4 | Zeer snel | 20-26 |
| 5 | Viszone | speciale ovale vispannen |



7. GEBRUIK VAN DE OVEN



Voordat de oven gaat gebruikt worden, moet gecontroleerd worden of de analoge program  toont (raadpleeg paragraaf 5.2.4 Manuele bereiding“).

Bij de modellen met analoge digitale timer moet bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking voor een halve seconde op de centrale toets gedrukt worden om de oven te activeren voor de bereiding.

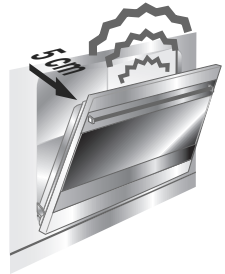
7.1 Verwittigen en algemene raadgevingen

Wanneer de oven voor het eerst wordt gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur (250°C), en dit lang genoeg zodat eventuele oliehoudende productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.



Teneinde te voorkomen dat de eventuele damp binnen in de oven last veroorzaakt, de ovendeur in twee ogenblikken openen: de deur half open houden (ongeveer 5 cm.) gedurende 4-5 seconden, en ze daarna volledig openen.

Wanneer gerechten moeten gecontroleerd worden tijdens de bereiding, moet u de ovendeur zo weinig mogelijk openhouden om te vermijden dat de temperatuur in de oven zodanig zakt dat het slagen van de bereiding in gedrang komt.



Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of dergelijk, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij gebruik van bakpapier moet u er voor zorgen dat de circulatie van de warme lucht in de oven er niet door wordt verhinderd.

7.2 Ovenverlichting

Door de keuzeschakelaar van de functies op een willekeurig symbool te plaatsen, wordt de ovenlamp ingeschakeld.

7.3 Koelventilatie

Het toestel is uitgerust met een koelsysteem, dat onmiddellijk in werking wordt gesteld wanneer een bereidingsfunctie wordt geselecteerd. Dit geldt eveneens voor de ingestelde bereidingen.

De werking van de ventilatoren veroorzaakt een normale luchtstroom die onder de plint op de achterkant van de kookplaat naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat de oven werd uitgeschakeld.

Dit ventilatiesysteem verzekert dat de temperatuur rondom het toestel voldoet aan de standaards van de van kracht zijnde normenstelsels.



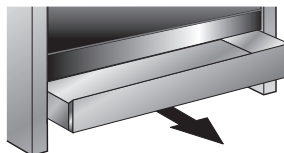
Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

7.4 Bergruimte

Onderaan het fornuis, onder de ovens, bevindt zich de bergruimte. Ze kan bereikt worden door aan de bovenkant van het deurtje te trekken.

Bewaar er absoluut geen ontvlambare materialen zoals vossen, papier en dergelijk, maar eventueel enkel de metalen accessoires van het toestel.



Open de bergruimte niet wanneer de oven aangeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.



8. BESCHIKBARE ACCESSOIRES

De oven beschikt over **4 geleiders** voor het plaatsen van roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes.



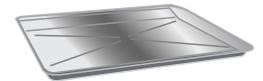
Ovenrooster: voor het koken van voedsel in schalen, kleine taarten, braadstukken of voedsel dat licht moet worden geroosterd.



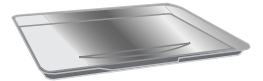
Rooster voor ovenschaal: om bovenop een ovenschaal te zetten voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.



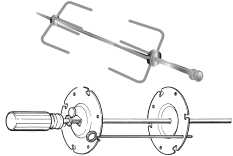
Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van het vet dat van het voedsel op het rooster erboven druipt.



Gebaksschaal: voor taarten, pizza's en ovegebak.



Braadspit: handig voor het roosteren van kip, braadworstjes en al het voedsel dat gelijkmatig over het volledige oppervlak moet worden gebakken



Steunen van het spit: moeten in de openingen van de ovenschaal worden gestoken, voordat het spit gebruikt wordt.



Verkrijgbare accessoires

Via de Erkende Assistentiecentra kan de onderplint besteld worden.



Aanwijzingen voor de gebruiker



9. ADVIES VOOR DE BEREIDING

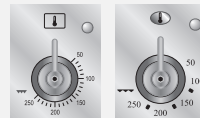
9.1 Traditionele bereidingen



FUNCTIEKEUZEKNOP



THERMOSTAATKNOP MET KEUZE TUSSEN 50 - 250°C



Dit klassieke kookstelsel, waarbij de hitte van boven en van onderen komt, is geschikt voor het bakken van voedsel op een enkel niveau. U moet de oven voorverwarmen tot de ingestelde temperatuur is bereikt. Plaats het gerecht pas in de oven nadat het controlelampje van de thermostaat is uitgegaan. Bijzonder vet vlees moet in de nog koude oven worden gezet. Diepvriesvlees kunt u rechtstreeks, zonder vooraf ontdooien, in de oven zetten. Als enige voorzorgsmaatregel moet u ongeveer 20°C lagere temperaturen instellen en kooktijden van ongeveer een 1/4 langer ten opzichte van die voor vers vlees gebruiken.



Gebruik recipiënten met een hoge rand om te voorkomen dat spatten de wanden van de oven bevuild.





9.2 Bereidingen met warme lucht

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| FUNCTIEKEUZEKNOP | | | | | | | | | |
| THERMOSTAATKNOP MET KEUZE TUSSEN 50 - 250°C | | | | | | | | | |



Dit systeem is geschikt voor bereidingen op verschillende vlakken, ook van verschillende voedseltypes (vis, vlees, enz.) zonder dat de smaak of geur wordt overgedragen. De circulatie van de lucht in de oven garandeert een gelijkmatige verspreiding van de hitte. Voorverwarming is niet nodig.



Bereidingen op verschillende vlakken is mogelijk op voorwaarde dat de bereidingstijden van de gerechten overeenstemmen.

9.3 Grillen

| | | | | | |
|-----------------------------------|--|--|--|--|--|
| | | | | | |
| FUNCTIEKEUZEKNOP | | | | | |
| THERMOSTAATKNOP OP MAXIMUM | | | | | |



Geschikt voor het snel goudbruin braden van het voedsel. Wij raden aan om de ovenschaal in de bovenste stand te zetten. Bij korte kooktijden en kleine hoeveelheden moet u het rooster op de derde geleiderail van onderen plaatsen. Bij langere kooktijden en grillschotels moet u het rooster lager zetten afhankelijk van de grootte van de stukken vlees.

De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.

Tijdens het grillen moet de ovendeur gesloten blijven. Grillen met de deur open kan blijvende schade toebrengen aan de oven, en kan de veiligheid in het gedrang brengen.





Aanwijzingen voor de gebruiker



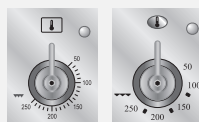
9.4 Grillen met warme lucht



FUNCTIEKEUZEKNOP



THERMOSTAATKNOP MET KEUZE TUSSEN 50° EN 250°C



Maakt een gelijkmatige verspreiding mogelijk van de warmte die beter en dieper door kan dringen in het voedsel. Het voedsel zal van buiten licht goudbruin worden en van binnen mals blijven.

Tijdens het koken moet de ovendeur gesloten blijven en mag de maximale duur van de verwarming niet langer zijn dan 60 minuten.

Tijdens het grillen moet de ovendeur gesloten blijven. Grillen met de deur open kan blijvende schade toebrengen aan de oven, en kan de veiligheid in het gedrang brengen.



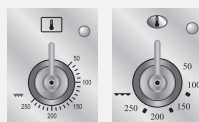
9.5 Ontdooien



FUNCTIEKEUZEKNOP



THERMOSTAATKNOP OP STAND 0



Uitsluitend de verplaatsing van de lucht door de ventilator zal voor een snellere ontdooiing van het voedsel zorgen. De in de oven circulerende lucht is op omgevingstemperatuur.



Het ontdooien op omgevingstemperatuur heeft als voordeel dat de smaak en het aanzien van het voedsel er niet door worden veranderd.



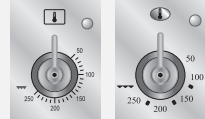
9.6 Bereidingen met het draaispit



FUNCTIEKEUZEKNOP



THERMOSTAATKNOP MET KEUZE TUSSEN 50° EN 20°C



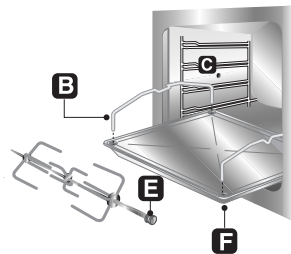
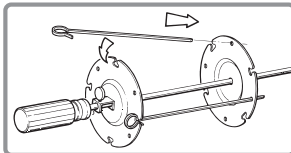
Bereid het spit met het voedsel voor door de schroeven **A** van de vorken te blokkeren. Steek de frames **B** in de gaten in het bakje **F**. Het spit van het braadstuk zodanig plaatsen dat de katrol **E** op de steun voor het spit **B** blijft. Steek de schaal volledig in de oven tot de punt van de spies tegenover gat **C** staat. Nu moet u, door het frame **B** te laten kantelen, de punt van de spies van het draaispit in bus **C** van de aandrijving van het draaispitmotortje in de zijwand van de oven steken. Giet wat water in de schaal om rookvorming te voorkomen.

De ovendeur moet tijdens de bereiding gesloten blijven.

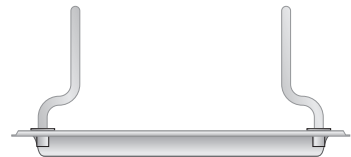
Het koken met de grill en het draaispit mag niet langer dan 60 minuten duren.



Regelmatige knipperingen van de controlelamp van de thermostaat tijdens de bereiding is normaal, en duidt aan dat de temperatuur in de oven constant wordt gehouden.



LET OP: de frames **B** moeten worden gemonteerd zoals afgebeeld in de tekening hiernaast.





Aanwijzingen voor de gebruiker



9.7 Tabellen met aanbevolen waarden

De bereidingstijden, in het bijzonder voor vleesgerechten, hangen af van de dikte en van de kwaliteit van het voedsel, en van de smaak van de consument.

TRADITIONELE BEREIDINGEN



| | POSITIE GELEIDERAIL VAN ONDEREN | TEMPERATUUR (°C) | TIJD IN MINUTEN (*) |
|----------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------|
| HOOFDSCHOTELS | | | |
| LASAGNE | 2 - 3 | 210 - 230 | 30 |
| PATES IN DE OVEN | 2 - 3 | 210 - 230 | 40 |
| VLEES | | | |
| KALFSGEBRAAD | 2 | 170 - 200 | 30 - 40 / KG. |
| RUNDSGEBRAAD | 2 | 210 - 240 | 30 - 40 / KG. |
| VARKENSGEBRAAD | 2 | 170 - 200 | 30 - 40 / KG. |
| KIP | 2 | 170 - 200 | 45 - 60 |
| EEND | 2 | 170 - 200 | 45 - 60 |
| GANS - KALKOEN | 2 | 140 - 170 | 45 - 60 |
| KONIJN | 2 | 170 - 200 | 50 - 60 |
| SCHAPEBOUT | 1 | 170 - 200 | 15 / KG. |
| GEBRADEN VIS | 1 - 2 | 170 - 200 | VOLGENS GROOTTE |
| PIZZA | 1 - 2 | 210 - 240 | 40 - 45 |
| PATISserie | | | |
| SCHUIMGEBAK | 1 - 2 | 50 - 70 | 60 - 90 |
| ZANDDEEG | 1 - 2 | 170 - 200 | 15 - 20 |
| CAKE | 1 - 2 | 165 | 35 - 45 |
| LANGE VINGERS | 1 - 2 | 150 | 30 - 50 |
| BRIOCHES | 1 - 2 | 170 - 200 | 40 - 45 |
| FRUITTAARTEN | 1 - 2 | 170 - 200 | 20 - 30 |

(*) = MET VOORVERWARMDE OVEN

GRILLEN



| | POSITIE GELEIDERAIL VAN ONDEREN | TIJD IN MINUTEN | |
|------------------|---------------------------------------|-----------------|----------|
| | | 1° ZIJDE | 2° ZIJDE |
| VARKENSCOTELETEN | 4 | 7 - 9 | 5 - 7 |
| VARKENSFILET | 3 | 9 - 11 | 5 - 9 |
| RUNDSEFILET | 3 | 9 - 11 | 9 - 11 |
| LEVERSNEDEN | 4 | 2 - 3 | 2 - 3 |
| KALFSLAPJES | 4 | 7 - 9 | 5 - 7 |
| HALVE KIP | 3 | 9 - 14 | 9 - 11 |
| WORSTEN | 4 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| GEHAKTBALLEN | 4 | 7 - 9 | 5 - 6 |
| VISFILET | 4 | 5 - 6 | 3 - 4 |
| TOAST | 4 | 2 - 4 | 2 - 3 |



BEREIDINGEN MET WARMTE LUCHT



| | STAND RICHEL VAN ONDER AF | TEMPERATUUR (°C) | TIJD IN MINUTEN |
|---------------------------------|------------------------------|---------------------|--------------------|
| HOOFDSCHOTELS | | | |
| LASAGNE | 2 | 190 - 210 | 20 - 25 |
| PATES IN DE OVEN | 2 | 190 - 210 | 25 - 30 |
| RIJST OP CREOLSE WIJZE | 2 | 190 - 220 | 20 - 25 |
| VLEES | | | |
| KALFSGEBRAAD | 2 | 150 - 170 | 65 - 90 |
| VARKENSGEBRAAD | 2 | 150 - 160 | 70 - 100 |
| RUNDSGEBRAAD | 2 | 160 - 170 | 65 - 90 |
| RUNDSEFILET | 2 | 160 - 180 | 35 - 45 |
| LAMSGEBRAAD | 2 | 130 - 150 | 100 - 130 |
| ROAST-BEEF | 2 | 170 - 180 | 40 - 45 |
| GEBRADEN KIP | 2 | 170 | 70 - 90 |
| GEBRADEN EEND | 2 | 160 - 170 | 100 - 160 |
| GEBRADEN KALKOEN | 2 | 150 - 160 | 160 - 240 |
| GEBRADEN KONIJN | 2 | 150 - 160 | 80 - 100 |
| GEBRADEN HAAS | 2 | 160 - 170 | 30 - 50 |
| GEBRADEN DUIF | 2 | 140 - 170 | 15 - 25 |
| VIS | 2 - 3 | 150 - 170 | VOLGENS GROOTTE |
| PIZZA | 2 - 3 | 210 - 240 | 30 - 50 |
| ZOETIGHEDEN (PATISSERIE) | | | |
| CAKE | 2 - 3 | 150 - 170 | 35 - 45 |
| FRUITTAARTEN | 2 - 3 | 170 - 190 | 40 - 50 |
| BISCUIT | 2 - 3 | 190 - 220 | 25 - 35 |
| BRIOCHE | 2 - 3 | 160 - 170 | 40 - 60 |
| STRUDEL | 1 - 2 | 150 | 25 - 35 |
| PUDDING MET LANGE VINGERS | 2 - 3 | 160 - 170 | 30 - 40 |
| BROOD | 2 - 3 | 190 - 210 | 40 |
| TOAST | 1 - 2 | 220 - 240 | 7 |



Aanwijzingen voor de gebruiker



10. REINIGING EN ONDERHOUD

10.1 Reiniging van het roestvrij staal



Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.



Voor een goed behoud van het roestvrij staal moet u het na ieder gebruik en nadat het is afgekoeld schoonmaken.

10.1.1 Gewone dagelijkse reiniging

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

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

10.1.2 Voedselvlekken of -resten

Het gebruik van metalen schuurponsjes en scherpe spatels moet worden vermeden om de oppervlakken niet te beschadigen.

Gebruik de normale, niet schurende producten voor staal en eventueel houten of plastic gerei.

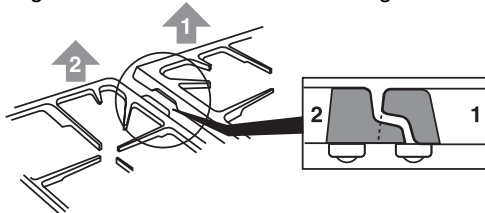
Goed afspoelen en afdrogen met een zachte doek of een zeem. Zorg ervoor dat in de oven geen suikerhoudende voedselresten opdrogen (bijv. jam). Wanneer die te lang uitdrogen zouden ze het email aan de binnenkant van de oven kunnen beschadigen.



10.2 Reiniging van de onderdelen van de kookplaat

10.2.1 De pandragers

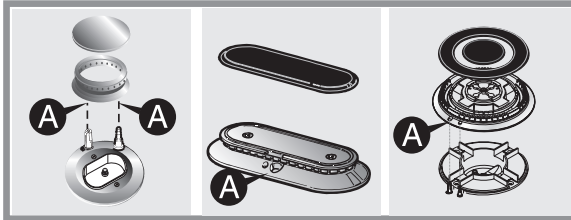
Verwijder de pandragers (eerst die in het midden, daarna die aan de zijkant). Was ze in lauw water met een niet schurend schoonmaakmiddel en zorg ervoor dat u alle aankoekingens verwijderd. Zet eerst die aan de zijkant en vervolgens die in het midden weer terug.





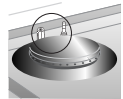
10.2.2 De deksels, vlamverdelers en branders

De deksels, vlamverdelers en branders kunnen voor het reinigen gemakkelijk worden verwijderd. Was alle onderdelen in warm water met een niet schurend schoonmaakmiddel en zorg ervoor dat u alle aankookeingen verwijdert en wacht tot **ze volledig zullen zijn opgedroogd**. Plaats de vlamverdelers terug en controleer of de vlamverdelers in hun zetels liggen met de bijbehorende deksels, waarbij u ervoor moet opletten dat de gaten **A** van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkontstekers en thermokoppels.



10.2.3 De vonkontstekers en de thermokoppels

Voor een goede werking moeten de vonkontstekers en thermokoppels altijd goed schoon zijn. Controleer ze regelmatig en maak ze, indien noodzakelijk, schoon met een vochtige doek. Eventuele droge resten moeten worden verwijderd met een houten stokje of een naald.



10.3 Reiniging van de oven

Voor een goed behoud van de oven moet u hem regelmatig en nadat hij is afgekoeld, schoonmaken. Verwijder alle losse onderdelen.

In de hulpoven moet u de geleiderails aan de zijkant verwijderen door ze aan de voorkant op te heffen en vervolgens uit hun gat aan de achterkant te trekken.



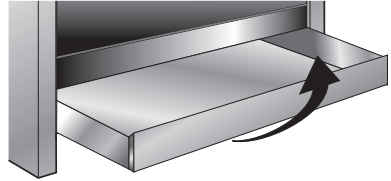
- **GEBRUIK GEEN STOOMSTRAAL OM DE BINNENKANT VAN DE OVEN MEE TE REINIGEN**
- Maak de ovenroosters en de geleiders aan de zijkanten schoon met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen, neem hen af en maak hen droog.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

Om de handelingen van de reiniging te vergemakkelijken, kan de opberglade onder de oven helemaal verwijderd worden. Trek hem er helemaal uit en til hem bij de voorkant naar boven (net als bij een gewone lade).



10.3.1 Zelfreinigende Panelen

De hoofdoven is uitgerust met panelen met continu zelfreinigend email. Dergelijke panelen maken het schoonmaken van de oven veel eenvoudiger en u bent verzekerd van een langdurige goede werking.

10.3.2 Gebruik van de zelfreinigende panelen

Om alle voedselresten en onprettige luchtjes uit de binnenkant van de oven te verwijderen wordt het aanbevolen om van tijd tot tijd het apparaat 30 tot 60 minuten lang leeg te laten werken op een temperatuur van minimaal 200°C. Dit zal de zelfreinigende panelen in staat stellen om de aanwezige resten te verbranden die, als de oven is afgekoeld, met een vochtige spons kunnen worden verwijderd.

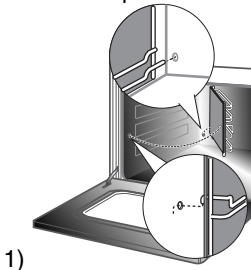
10.3.3 Onderhoud van de zelfreinigende panelen

Voor het schoonmaken van de zelfreinigende panelen raden wij het gebruik van schuurmiddelen en gewone detergents af. Beperk u tot een vochtige doek om de bijzondere karakteristieken van het email dat de panelen bedekt niet aan te tasten.

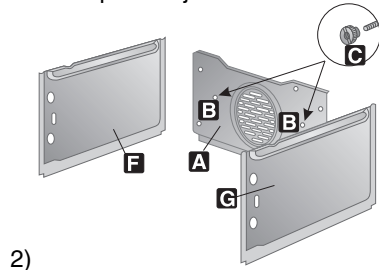
10.3.4 Demontage van de zelfreinigende panelen

Verwijder alle accessoires uit de ovenruimte en ga als volgt te werk:

1. Verwijder de roosters aan de zijkant (fig. 1);
2. Trek de zijpanelen "F" en "G" eruit (fig. 2);
3. Verwijder het paneel aan de achterkant "A" na eerst de ring met schroefdraad "C" te hebben losgedraaid (fig. 2);
4. Plaats de panelen weer terug in de oorspronkelijke stand.



1)



2)

10.4 Ruit van de deur

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



11. BUITENGEWOON ONDERHOUD

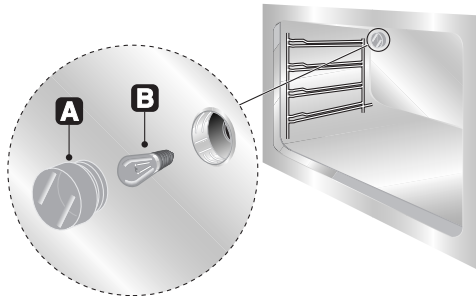
De oven vereist zo nu en dan kleine onderhoudsingenrepen of vervanging van onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage, zoals pakkingen, lampjes, enz. Hier volgen de specifieke instructies voor alle ingrepen van deze aard.



Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.

11.1 Vervanging van het lampje van de verlichting

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



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

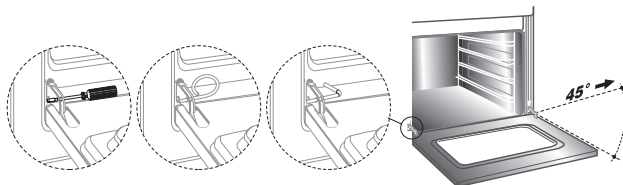
11.2 Demontage van de deur

Open de deur volledig en steek de (geleverde) pinnen in de gaten aan de binnenkant. Sluit de deur in een hoek van circa 45°, til hem op en trek hem uit zijn behuizing. Om hem weer terug te monteren moet u de scharnieren in de speciale gleuven laten vallen, de deur laten zakken en de pinnen weghalen. Wanneer de pinnen zijn zoekgeraakt kunt u ook twee schroevendraaiers gebruiken.



Aanwijzingen voor de gebruiker

NL



11.3 Pakking ovendeur

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



11.4 Smering van de gaskranen

Het kan zijn dat de gaskranen mettertijd moeilijk draaien en geblokkeerd raken. Reinig ze intern, en vervang het smeervet. **Deze handeling moet uitgevoerd worden door een gespecialiseerd technicus.**





914774298/ A