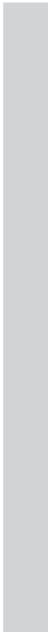


M-SYSTEM

MFT 96
MFTN 96
B-MFT 96
B-MFTN 96

CE

NL
BE



MAXI OVEN FORNUIS

Gebruiks-en
Installatievoorschriften

NL
BE

MAXI BACKOFEN HERDE

Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

FR
BE

CUISINIÈRE AVEC MAXI FOUR

Mode d'emploi
Conseils pour l'installation

ES

COCINA MAXI HORNO

Instrucciones de uso
Consejos para la instalación

MAXI OVEN COOKER

Instructions for the use
Installation advices

Nederlands	Gebbruiks-en installatievoorschriften	Bladzijde 3
Deutsch	Gebrauchsanweisung Installationsanleitung	Seite 55
Français	Mode d'emploi - Conseils pour l'installation	Page 107
Español	Instrucciones de uso - Consejos para la instalación	Página 159
English	Instruction for the use - Installation advice	Page 207

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 irrationnel gebruik van het toestel.

Lees de aanwijzingen met de grootste aandacht voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

LET OP: Dit apparaat moet in overeenstemming met de geldende voorschriften geïnstalleerd worden in een continu geventileerd vertrek.

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/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.



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

In het bijzonder:

- raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
- gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
- vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

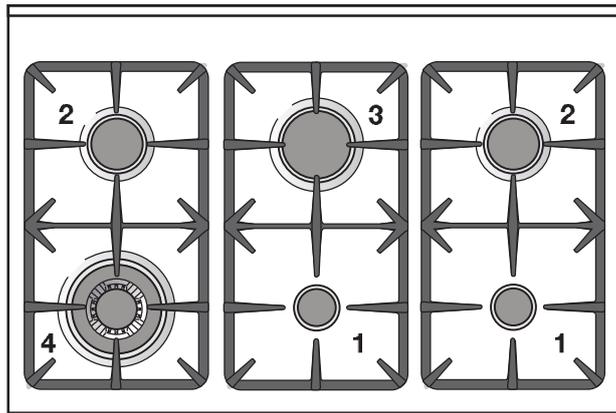
Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:

- Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk "ONDERHOUD".
- Plaats de roosters en de druippan.
- Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
- Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

- Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is. Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.
- De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluitstrips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiële bron van gevaar.
- Probeer nooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids- en milieubescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat, vooral wanneer dit gebruikt wordt.
- Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte delen niet aan.
- Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.
- Zet geen ontvlambare materialen in de oven of in het accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.
- Controleer of de kabels van andere huishoudelijke apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanraking komen met de warme kookplaat of vast blijven zitten tussen de ovendeur.
- Bekleed de ovenwanden in geen geval met aluminiumfolie. Zet geen bakblikken of ovenschalen op de bodem van de oven.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.
- De componenten van het fornuis kunnen gerecycleerd en dus opnieuw gebruikt worden. Voor verwerking ervan als afval gelden de normen die in het land waarin het apparaat gebruikt wordt, van kracht zijn. In geval van definitieve buitenbedrijfstelling moet de voedingskabel worden afgesneden.

1 - KOOKTAFEL



Afb. 1.1

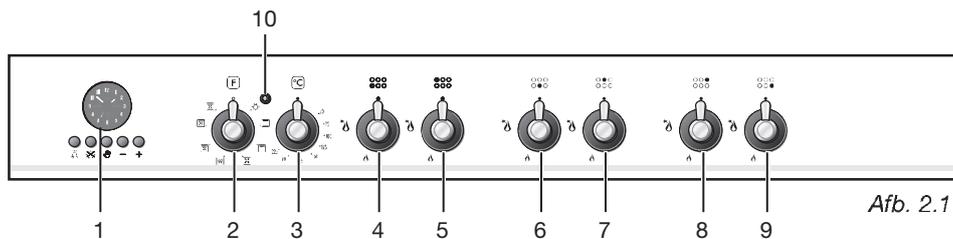
ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Snelkookplaat (A)	1,00 kW
2. Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
3. Snelle brander (R)	3,00 kW
4. Superbrander met driedubbele kran (TC)	3,50 kW

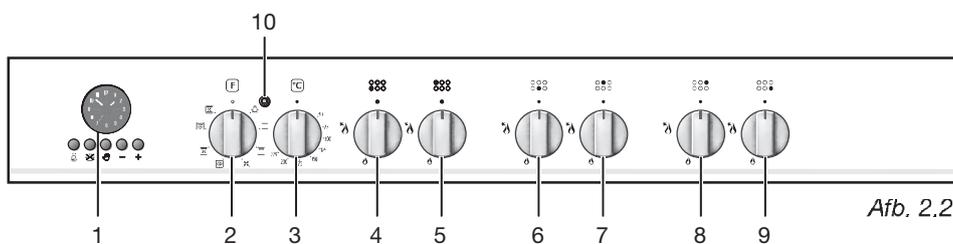
OPMERKING:

- ✓ Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.
- ✓ Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 6.1, 6.3 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

2 - KNOPPENBORD



Afb. 2.1



Afb. 2.2

KNOPPENBORD

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Elektronische klok/programmeur
2. Keuzeknop voor de bediening van de oven
3. Thermostaatknop
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Bedieningsknop brander links achter
6. Bedieningsknop brander middenvoor
7. Bedieningsknop brander middenachter
8. Bedieningsknop brander rechts achter
9. Bedieningsknop brander rechts voor

Controlelampje:

10. Controlelampje oven

3 - KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1a-3.1b). Door het merkteken op de knop recht- over de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- merkpunt ● : gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- merkpunt ★ : vol debiet (brander op maximum)
- merkpunt ◡ : vertraagd debiet (brander op minimum)

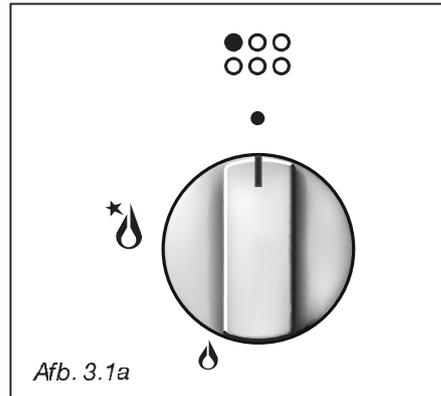
Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

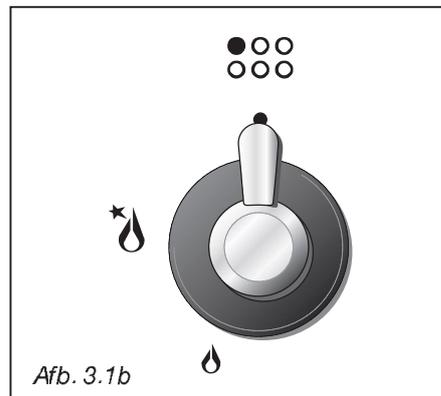
Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

Let op: Het oppervlak van het komfoor wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het komfoor.

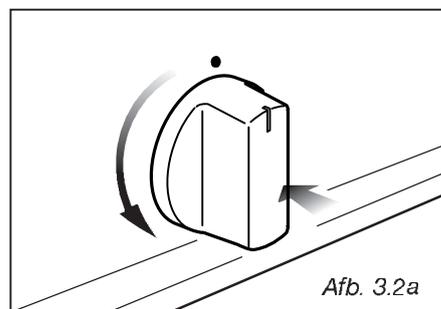
Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid. Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.



Afb. 3.1a



Afb. 3.1b



Afb. 3.2a

ONSTEKING VAN DE BRANDERS MET VEILIGHEIDSVENTIEL

Om de branders aan te steken:

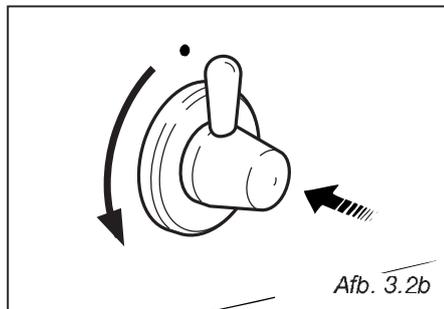
- 1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam ) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is.
(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).
- 2 – Wacht ongeveer 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 knop in de stand van het maximumdebiet staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).



KEUZE VAN BRANDERS

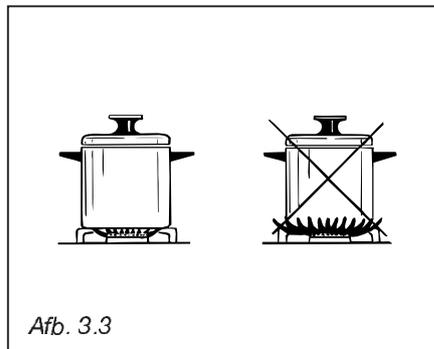
De positie van de branders staat aangegeven op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende kleur of grafisme duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.

De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

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

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

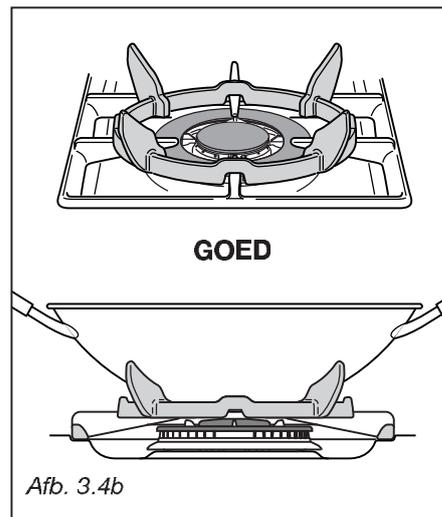
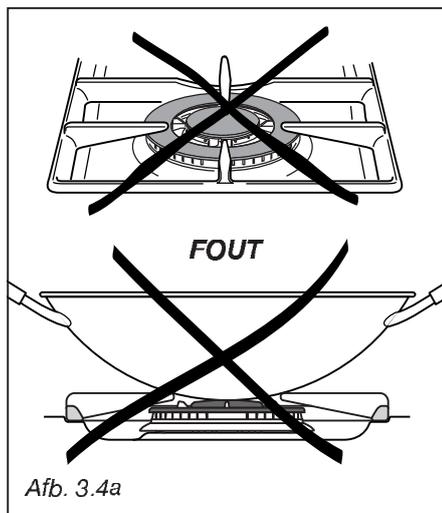


Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te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

GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE DRIEVOUDIGE BRANDER (Afb. 3.4a - 3.4b)

Plaats een pan met een platte bodem rechtstreeks op de pannendrager.

Wanneer u een WOK pan gebruikt, moet u de meegeleverde standaard op de brander plaatsen om een slechte werking van de drievoudige brander te voorkomen (Afb. 3.4a - 3.4b).



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 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

- onderweerstand 1750 W
- bovenweerstand 1200 W
- grillweerstand 2400 W
- ringvormige weerstand 2500 W

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 225°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.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.
Tijdens gebruik wordt het toestel heet.
De zorg zou moeten worden genomen
vermijden ontroerend het verwarmen
elementen binnen de oven.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTI-FUNKTIE 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 cyc/us 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 convectorie

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.

THERMOSTAAT (Afb. 4.2a - 4.2b)

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; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

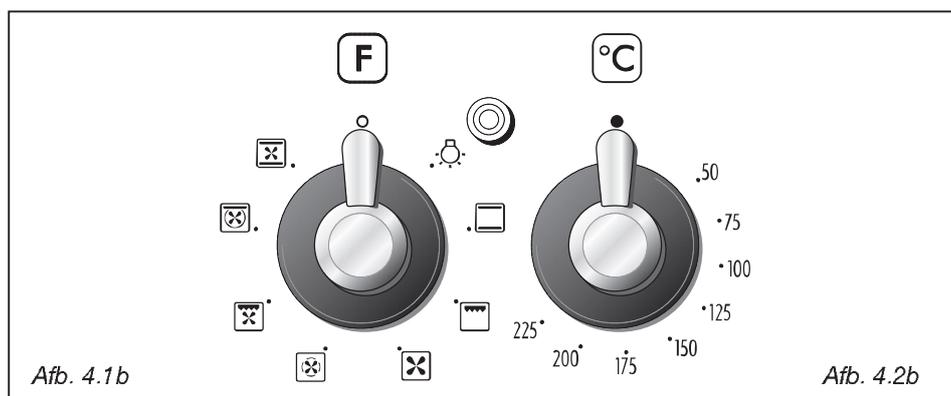
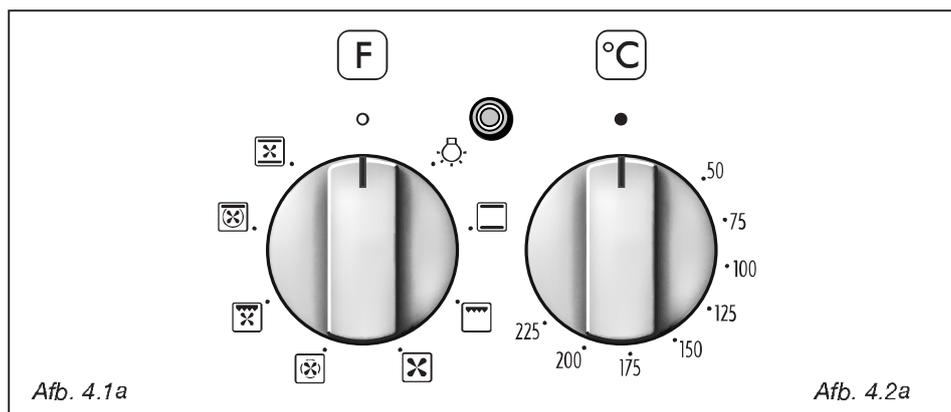
BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1a - 4.1b)

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.





TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 225 °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).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Te gebruiken met de thermostaatknop op een stand tussen **50°C en 225°C max** en met de ovendeur dicht.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Gebruik van de grill"

Aangeraden Gebruik:

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



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.



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 50° tot 225 °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.



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 oven moet met de deur dicht worden gebruikt en de temperatuur is met de thermostaatknop te regelen tussen **50°C en 225°C max** (voor maximaal 30 minuten).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

**Attentie: 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, entre-côte, hamburger, enz.



WARMHouden VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEN

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.

De warmte wordt verspreid door gedwongen convectie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

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



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 convectie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 ° 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.

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 MULTIFUNCTIE 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 gebeuren, 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 boterkrulletjes 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.

Attentie: 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 bereidingstemperaturen 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 - ELETRONISCHE KLOK/PROGRAMMEUR

De elektronische klok/programmeur is een inrichting die de volgende functies groepeert, die met een enkele hand kunnen geprogrammeerd worden:

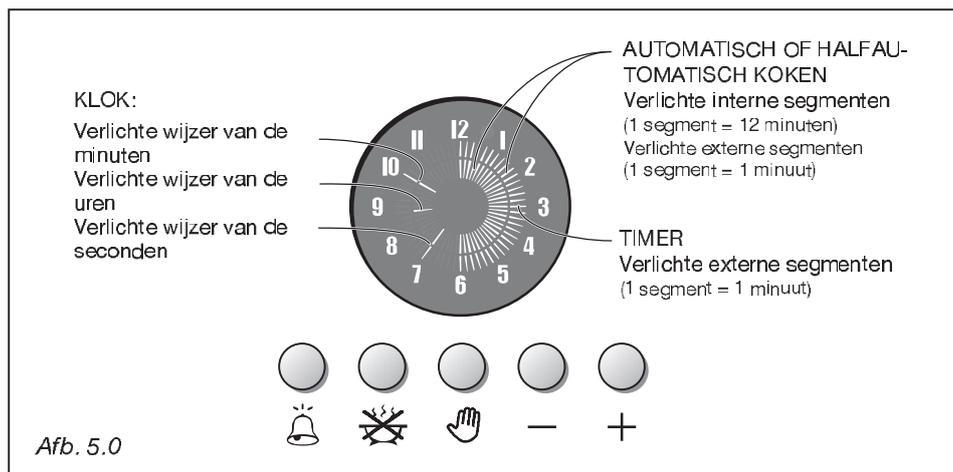
- Klok12 urem met verlichte wijzers (uren, minuten en seconden).
- Timer (tot 60 minuten).
- Programma voor automatisch koken in de oven. Aanschakeling op het geprogrammeerde uur (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van de programmering) en automatische uitschakeling na de geprogrammeerde kooktijd (max. 6 uren).
- Programma voor halfautomatisch koken in de oven. Automatische uitschakeling van de oven na de geprogrammeerde kooktijd (max 6 uren).

Beschrijving van de drukknoppen:

-  Timer
-  Kooktijd/Uur van einde kooktijd
-  Uurregeling/Annulering programma's
-  Vooruitgaan van de cijfers van alle functies
-  Achteruitgaan van de cijfers van alle functies

Opmerking: De programmering (met een enkele hand) wordt uitgevoerd door te drukken op de toets die overeenstemt met de gewenste functie, en nadat men deze heeft losgelaten, is het voldoende binnen de 7 seconden de tijd te beginnen instellen met de toetsen \oplus of \ominus

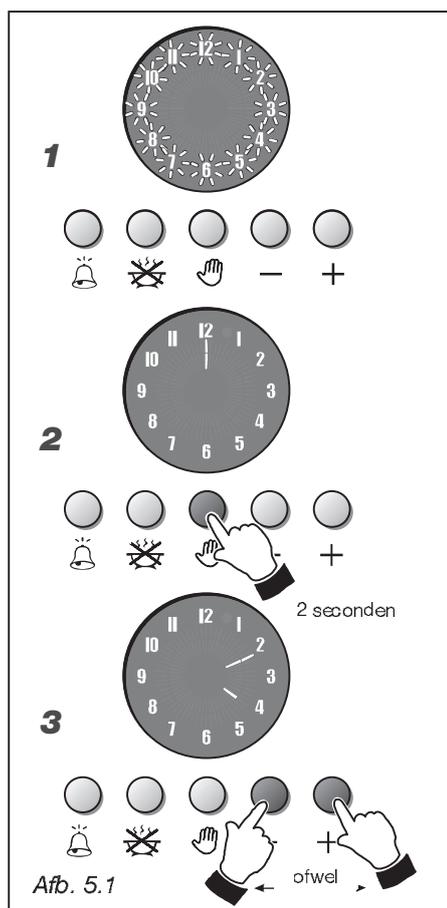
De klok/programmeur wordt op nul afgesteld bij iedere onderbreking van de elektrische energie.



KLOK (Afb. 5.1)

1. Afb. 5.1 - Bij de eerste elektrische aansluiting van de oven of na een stroomonderbreking, zullen alle nummers van de programmeur knipperen.
2. Afb. 5.1 - Om het uur te regelen, de toets  indrukken gedurende een seconde; de wijzer zal aangaan op de 12.
3. Afb. 5.1 - Binnen de 7 seconden de drukknop  of  indrukken om de verlichte uur- en minutenwijzers te regelen. Wanneer de regeling beëindigd is, zal de verlichte secondenwijzer verschijnen.

Opmerking: De regeling van de klok houdt de op nul afstelling in van eventuele programma's in uitvoering of van ingestelde programma's.



SHOWROOMMODUS (Afb. 5.2)

Wanneer de Showroomfunctie actief is, is het niet mogelijk de oven te gebruiken (de oven werkt niet).

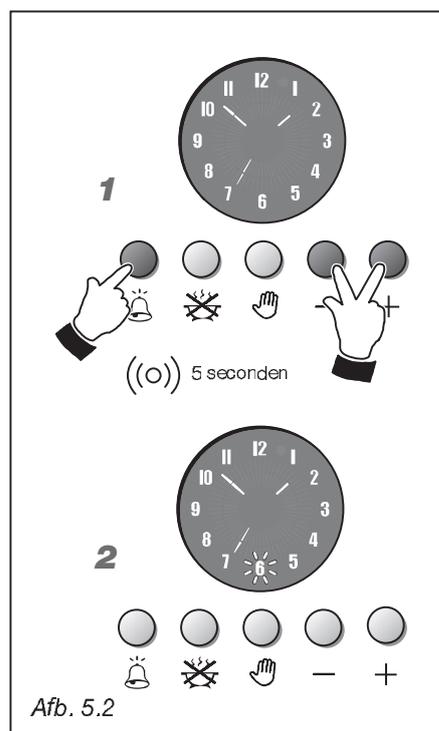
Deze functie kan alleen ge(de)activeerd worden in de modus Dagtijd.

Druk op de knop  vervolgens op knop  en vervolgens op knop ; houd deze drie knoppen ingedrukt totdat er een zoemer klinkt (na ongeveer vijf seconden).

Drie korte piepgeluiden geven aan dat de Showroomfunctie actief is, en een kort piepgeluid geeft aan dat de functie inactief is.

Als de Showroommodus actief is, wordt dit aangegeven in de modus Dagtijd door het snel knipperende cijfer "6" op het display (elke 10 seconden).

De huidige modus wordt gehandhaafd nadat de stroom wordt afgesloten en na resetten.



MANUEEL KOKEN ZONDER PROGRAMMEUR (Afb. 5.3)

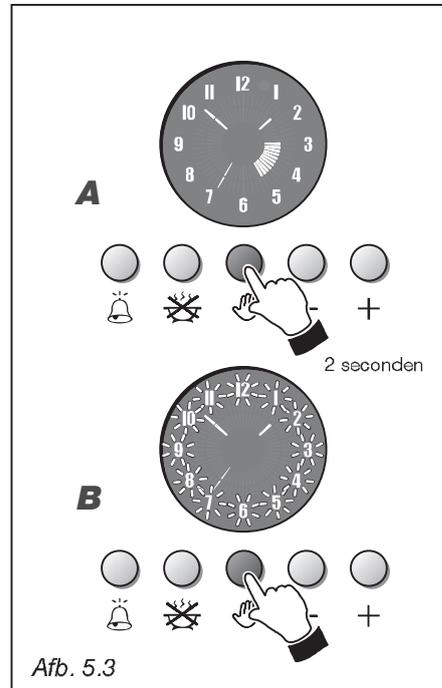
Om de oven manueel te gebruiken, d.w.z. zonder de hulp van de programmeur, mogen de nummers niet knippen of mag er geen enkel interm verlicht segment aan zijn (er mogen geen halfautomatische of automatische kookprogramma's ingesteld zijn).

A. Afb. 5.3 - Programmeur met ingesteld programma.

Om het programma te annuleren, gedurende 2 seconden de drukknop  indrukken; de interne verlichte segmenten zullen uitgaan.

B. Afb. 5.3 - Programmeur met knippende nummers (deze omstandigheid doet zich voor na de uitschakeling van het geluidssignaal van einde kooktijd). De drukknop  indrukken. De nummers worden stabiel en de programmeur zal overgeschakeld worden naar manueel.

Opgelet; Op het einde van het koken de oven manueel uitschakelen en hierbij onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat naar de stand van uit (OFF) draaien.



Afb. 5.3

TIMER (Afb. 5.4)

De functie timer bestaat uitsluitend uit een geluidssignaal dat kan afgesteld worden voor een maximum tijd van 60 minuten.

1. Afb. 5.4 - Om de tijd in te stellen, drukken op de drukknop .
2. Afb. 5.4 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop  tot de externe segmenten aangaan die overeenstemmen met de gewenste tijd (ieder segment stemt overeen met 1 minuut). Indien de gewenste tijd verstreken is, drukken op de drukknop  tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.4 - Het aftellen begint onmiddellijk en wordt gevisualiseerd door een verlichte wijzer die draait tegen de wijzers van de klok en die bij iedere toer (1 minuut) een segment zal uitschakelen.

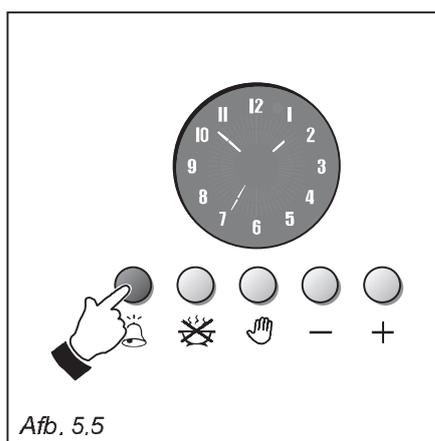
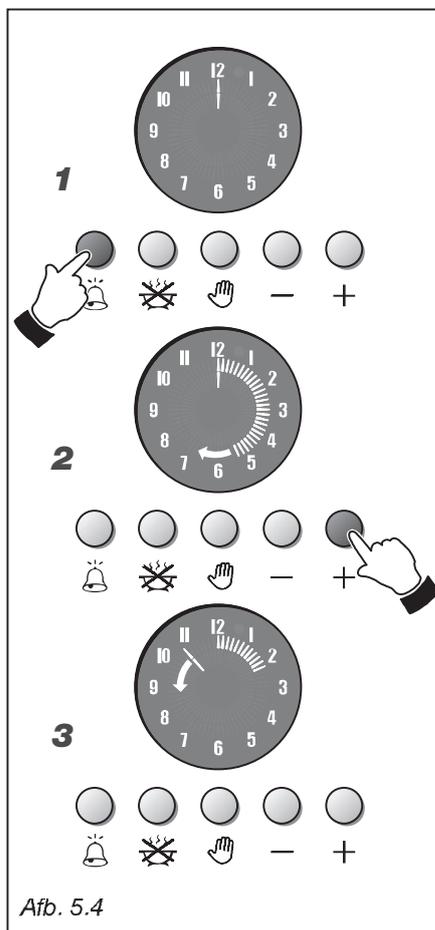
Tijdens het aftellen is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door te drukken op de toetsen  of ; om het aftellen op nul af te stellen, drukken op de toets ; tot aan het uitgaan van alle aangeschakelde externe sectoren).

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden dat onderbroken kan worden door te drukken op een willekeurige drukknop. Het display visualiseert opnieuw het uur.

Om de klok te visualiseren tijdens het aftellen, een ogenblik de drukknop  (afb. 5.5); om opnieuw het aftellen te visualiseren, terug een ogenblik de drukknop  indrukken.

Opmerking: De functie timer kan ook ingesteld worden indien er een halfautomatische of een automatische kooktijd in uitvoering is.

OPGELET: De functie timer schakelt de oven niet automatisch uit op het einde van de tijd ingesteld door de timer. De oven manueel uitschakelen door de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat te draaien naar de stand van uit (OFF).



HALFAUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.6)

Dient om de oven automatisch uit te schakelen nadat de gewenste kooktijd verstreken is.

1. Afb. 5.6 - Om de kooktijd in te stellen (max 6 uren) drukken op de drukknop , de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.6 - Binnen de 7 seconden drukken op de drukknop  en een verlichte wijzer (zoals die van de minuten en de seconden) wordt geactiveerd. Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop  indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.6 - Na 7 seconden zullen de aangeschakelde interne segmenten zich gaan plaatsen op het huidige uur en hierbij de geprogrammeerde kooktijd aanduiden.
4. De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat (zie specifieke hoofdstukken). De oven zal onmiddellijk aangaan en wanneer de ingestelde tijd verstreken is, zal hij automatisch uitgaan.

Tijdens het koken zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten).

Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst de toets  en vervolgens de toetsen  of  in te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

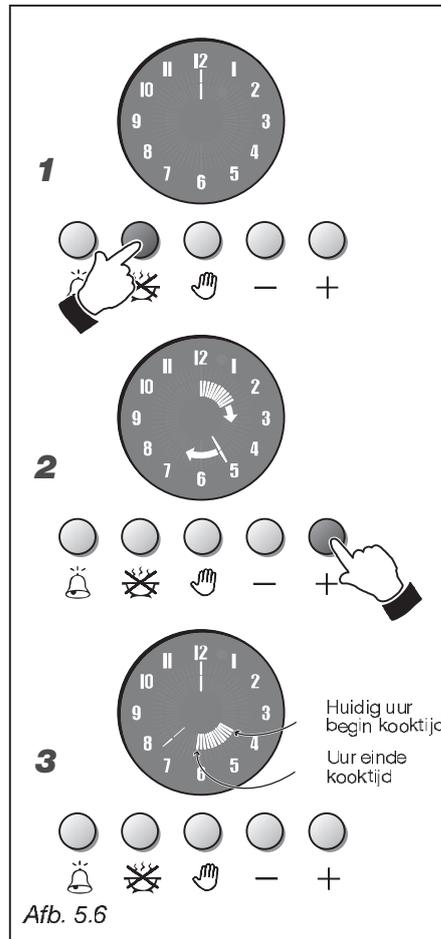
Om het geluidssignaal uit te schakelen, een willekeurige drukknop indrukken.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop .

Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door de drukknop  gedurende 2 seconden in te drukken.

Opgelet: Op het einde van het halfautomatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

Opgelet: De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - Afb. 5.9).



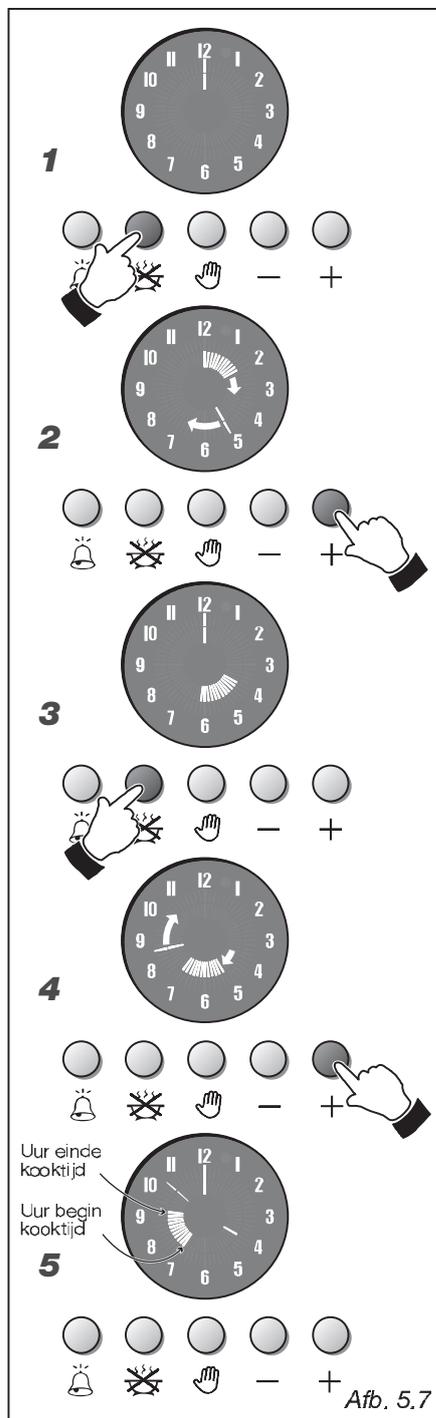
AUTOMATISCH KOKEN (Afb. 5.7)

Dient om de oven aan te schakelen op een vooringesteld uur en automatisch uit te schakelen nadat de geprogrammeerde kooktijd verstreken is. Om in de oven te koken in automatisch, moet men:

- De kooktijd instellen (max 6 uren).
- Het uur van einde kooktijd instellen (binnen de 12 uren vanaf het ogenblik van programmering).
- De temperatuur en de kookfunctie van de oven instellen.

Deze operaties worden op de volgende manier uitgevoerd:

1. Afb. 5.7 - De kooktijd instellen door te drukken op de drukknop , de wijzers van de klok gaan uit en er gaat een wijzer aan op de 12.
2. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden de drukknop  indrukken en er wordt een verlichte wijzer geactiveerd (zoals die van de minuten en de seconden). Ieder segment van vermeerdering duidt een minuut aan. Bovendien schakelt iedere vermeerdering van 12 minuten een intern segment aan (5 segmenten zijn gelijk aan een uur). Indien de gewenste tijd verstreken is, de drukknop  indrukken tot de regeling is uitgevoerd.
3. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden nogmaals op de toets  drukken; de aangeschakelde interne segmenten zullen zich op het huidige uur gaan plaatsen.
4. Afb. 5.7 - Binnen de 7 seconden drukken op de toets  tot de aangeschakelde segmenten verplaatst worden op het uur waarop men het koken wenst uit te voeren. Indien het gewenste uur overschreden is, drukken op de drukknop  tot de regeling is uitgevoerd.
5. Afb. 5.7 - Na 7 seconden worden de wijzers van de klok terug gevisualiseerd en de aangeschakelde segmenten duiden de kooktijd aan.
6. De temperatuur en de kookfunctie instellen door in te grijpen op de desbetreffende knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven (zie specifieke hoofdstukken). Nu is de oven geprogrammeerd en zal aangaan en aan blijven voor de tijd aangeduid door de verlichte segmenten, nadien zal hij automatisch uitgaan.



Wanneer het koken begint, zullen de interne segmenten knipperen om aan te duiden dat het koken in uitvoering is, en ze zullen gradueel uitgaan met het verlopen van de tijd (een alle 12 minuten). Tijdens het kookprogramma is het mogelijk op gelijk welk ogenblik de ingestelde tijd te veranderen door eerst op de toets  en vervolgens op de toetsen  of  te drukken.

Wanneer de tijd verstreken is, zal het laatste verlichte segment uitgaan, de oven zal uitgaan, alle nummers van de klok zullen knipperen en er zal een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

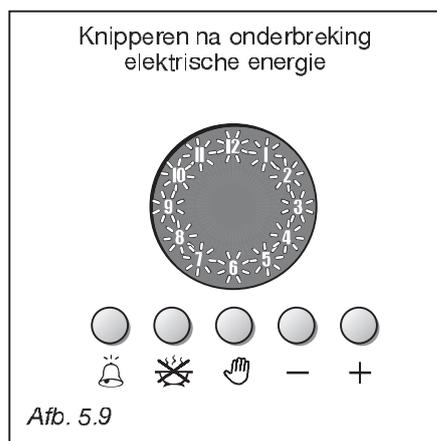
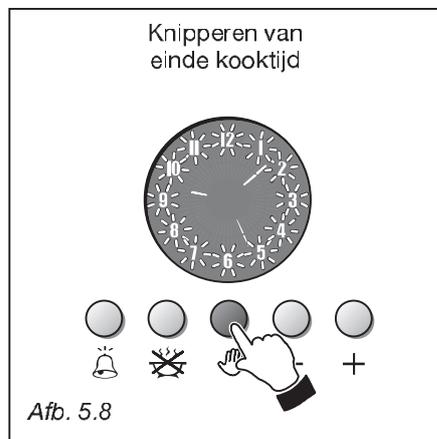
Om het geluidssignaal uit te schakelen, drukken op een willekeurige drukknop.

Om het knipperen van de nummers van de klok uit te schakelen, drukken op de drukknop .

Het kookprogramma kan geannuleerd worden op gelijk welk ogenblik door te drukken op de drukknop  gedurende 2 seconden.

Opgelet: Op het einde van het automatisch koken onmiddellijk de knoppen van de schakelaar en van de thermostaat van de oven naar de stand van uit (OFF) draaien.

Opgelet: De onderbreking van de elektrische energie veroorzaakt de op nul afstelling van de klok en het wissen van alle ingestelde programma's. De uitgevoerde onderbreking wordt gesignaleerd door de knipperende nummers zonder verlichte wijzers - afb. 5.9).



6 - ONDERHOUD

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.
- De staat van de aansluitingsbuis van de fles of de gasleiding regelmatig controleren. Deze moet in perfecte staat zijn en moet onmiddellijk vervangen worden in geval er anomalieën vastgesteld worden.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman. Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.
- **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**

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 schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen. Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

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.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

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 OPPERVAKTEN 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.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERV- LAKKEN 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 beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

OVENRUIMTE

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon.

Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent. Wanneer de oven nog lauw 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.

GASKRANEN

Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken (0900-2352673).

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.

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler en de kap van de branders goed op hun plaats teruggezet. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

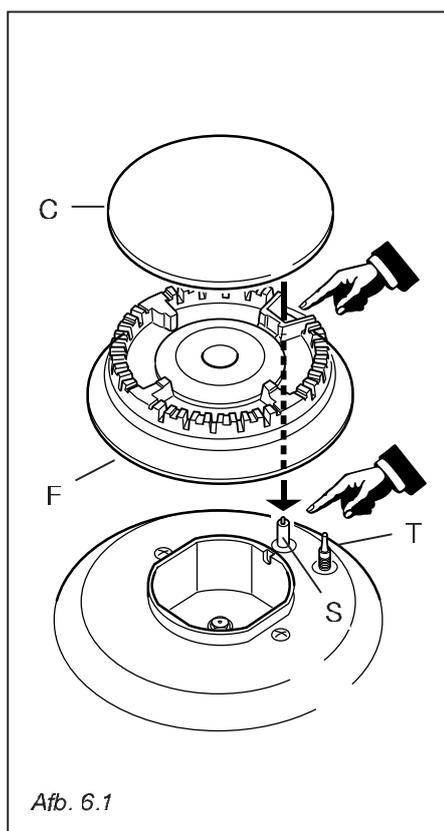
Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

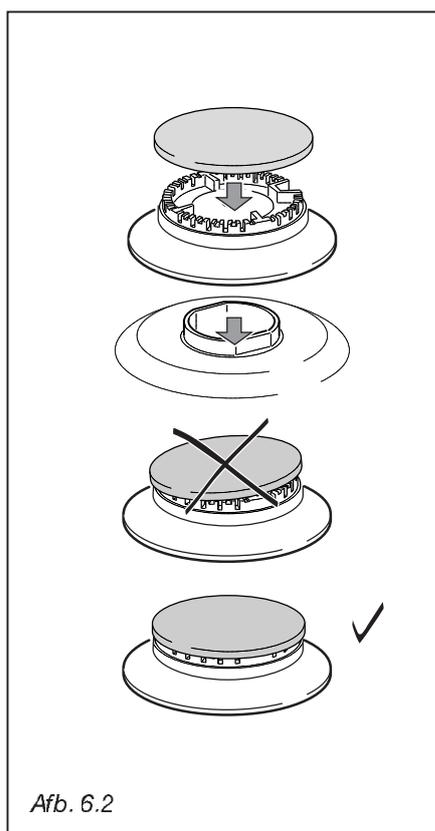
Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler **F** en de kap **C** van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1-6.2). De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

Bij toestellen met elektrische ontsteking moet er worden gecontroleerd of de elektrode "**S**" (Afb. 6.1-6.3) schoon is, zodat deze goed kan vonken.

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.



Afb. 6.1

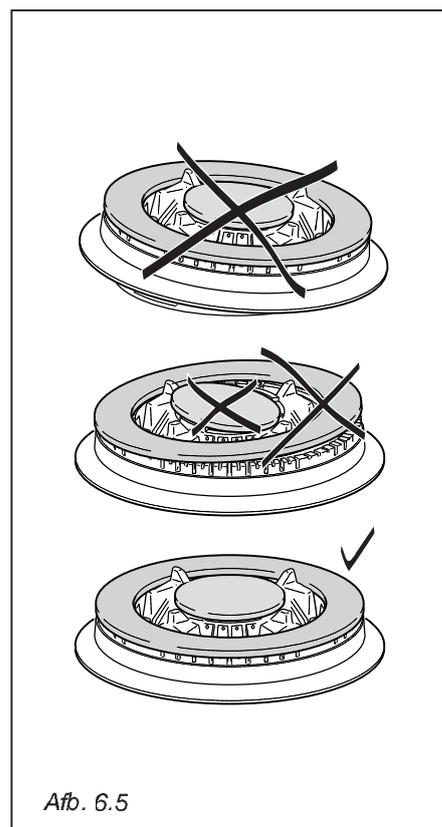
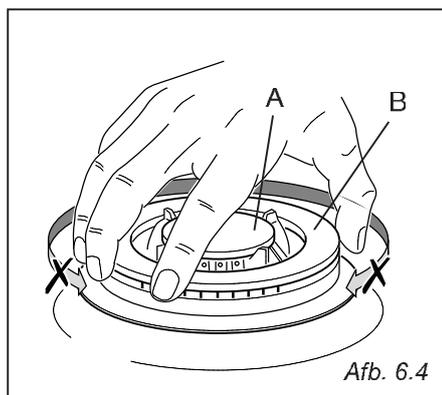
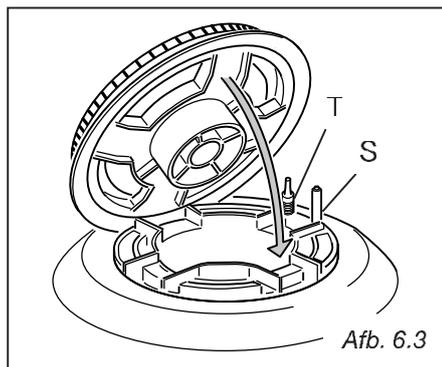


Afb. 6.2

BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

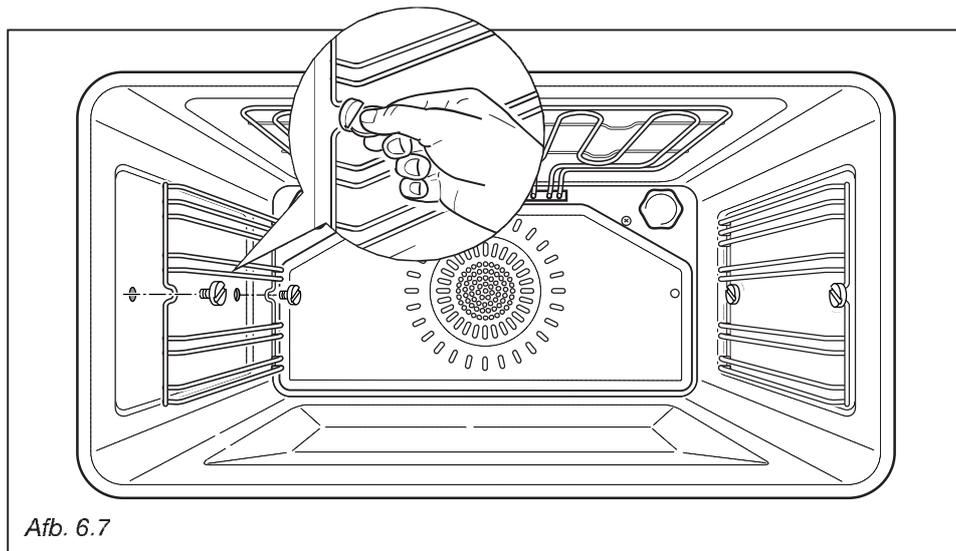
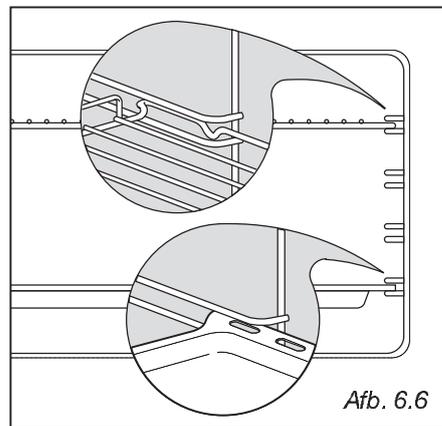
De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 6.3 is aangegeven.
De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen.

Zet de kap **A** en de ring **B** op hun plaats (afb. 6.4 - 6.5).
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 6.4).



MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (Afb. 6.7).
- Schuif de druipbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.6. Het rooster moet dusdanig worden aangebracht dat de veiligheids steun die voorkomt dat het rooster uit het frame valt, tegen de binnenkant van de oven zit.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.

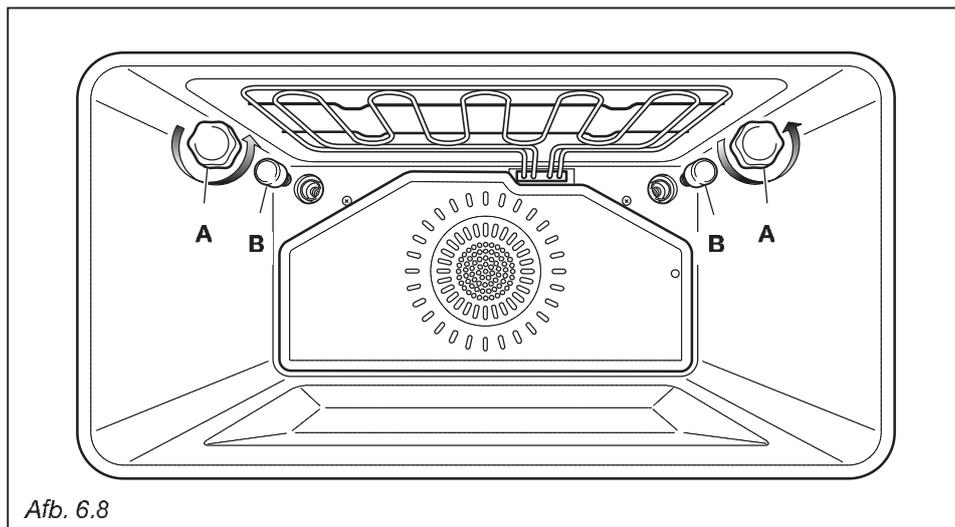


VERVANGING VAN DE OVENLAMPEN

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 **A** (fig. 6.8);
- Schroef lamp **B** los en vervang ze met een nieuwe die bestendig is aan hoge temperaturen (300°C) met de volgende kenmerken: 230 V, E14 en identieke kracht als de vorige lamp (controleer de Watt kracht aangeduid op de lamp);
- Herplaats het verlichtingskapje **A**,

AANDACHT: De vervanging van de ovenlamp valt niet onder uw garantie.

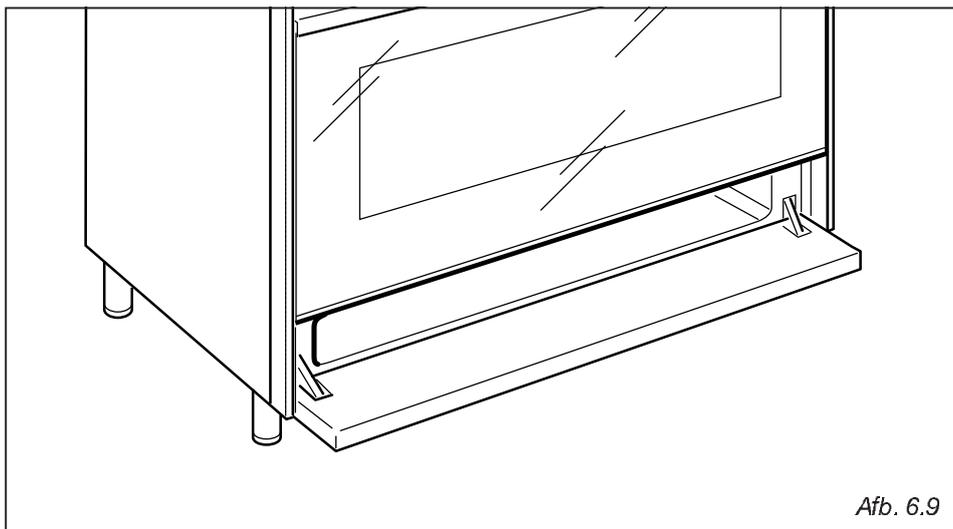


Afb. 6.8

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.9).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

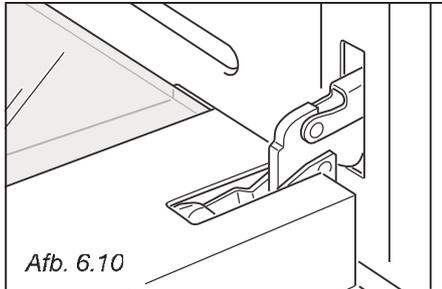
Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen.

Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeindigen.

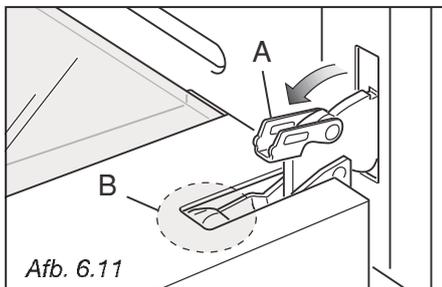
BELANGRIJK!

- Let op, de oven deur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de oven deur 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 oven deur 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.

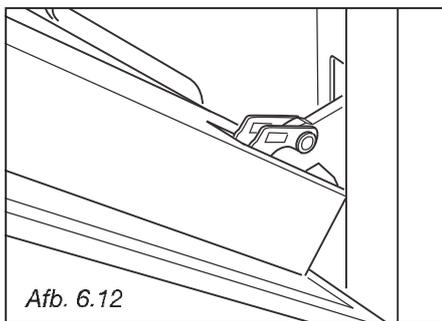
AANDACHT: Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.



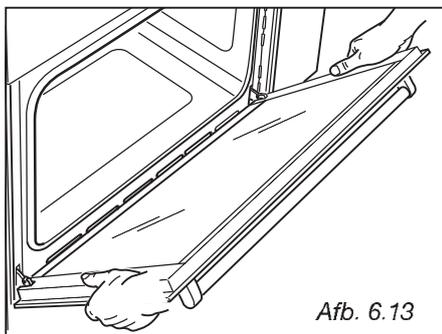
Afb. 6.10



Afb. 6.11



Afb. 6.12

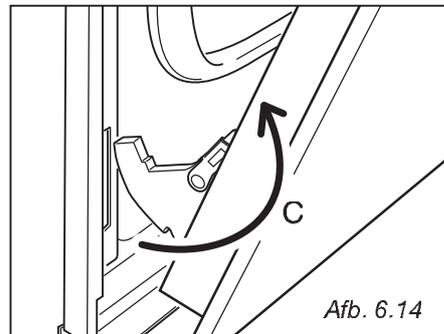


Afb. 6.13

VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (fig. 6.10).
- Open volledig hefboom **A** aan de linkse en rechtse scharnieren.
- Houd de deur vast zoals aangeduid in fig. 6.13.
- Sluit de deur zachtjes (fig. 6.12) totdat de hefboomen **A** van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel **B** van de deur (fig. 6.11).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl **C** (fig. 6.14).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



Afb. 6.14

VERWIJDEREN VAN DE GLAZEN BINNENRUIT

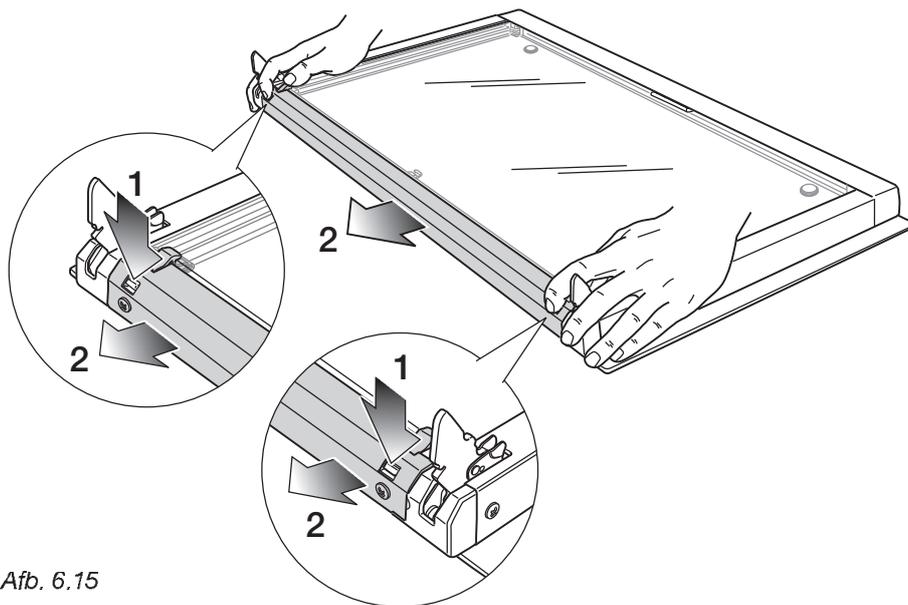
De ovendeur beschikt over 2 ruiten:

- nr 1: buitenzijde
- nr 2: binnenzijde

Om beide zijdes te kunnen reinigen, moet u de binnenruit als volgt verwijderen:

VERWIJDER DE GLAZEN BINNENBORGVEER

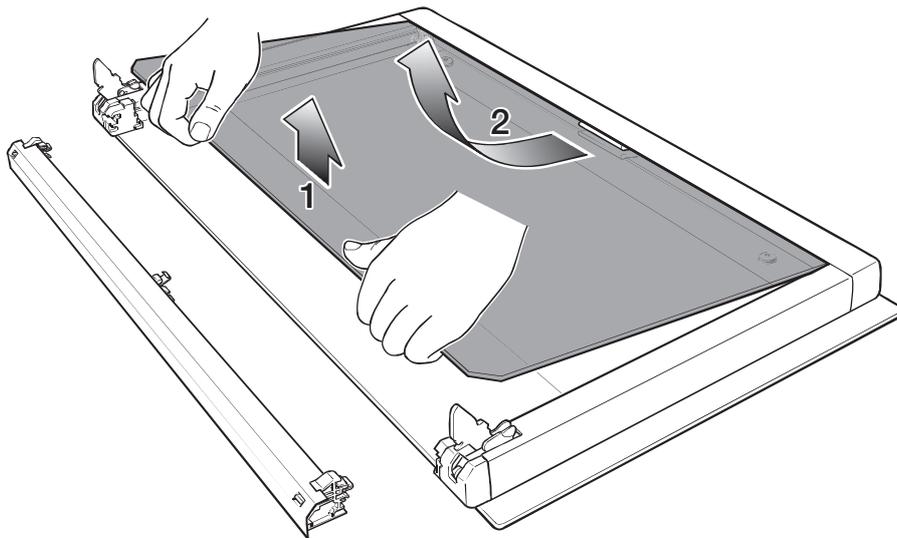
1. Verwijder de ovendeur en leg het op een zachte ondergrond
BELANGRIJK: De deur moet horizontaal neergelegd worden zoals aangeduid in Fig. 6.15.
2. Druk op beide aanslagen om de glazen borgveer los te clippen.
3. Verwijder de glazen borgveer.



Afb. 6.15

VERWIJDER DE GLAZEN BINNENRUIT

Til de binnenruit zachtjes op om ze alsvolgens te verwijderen, zoals aangeduid in afbeelding 6.16



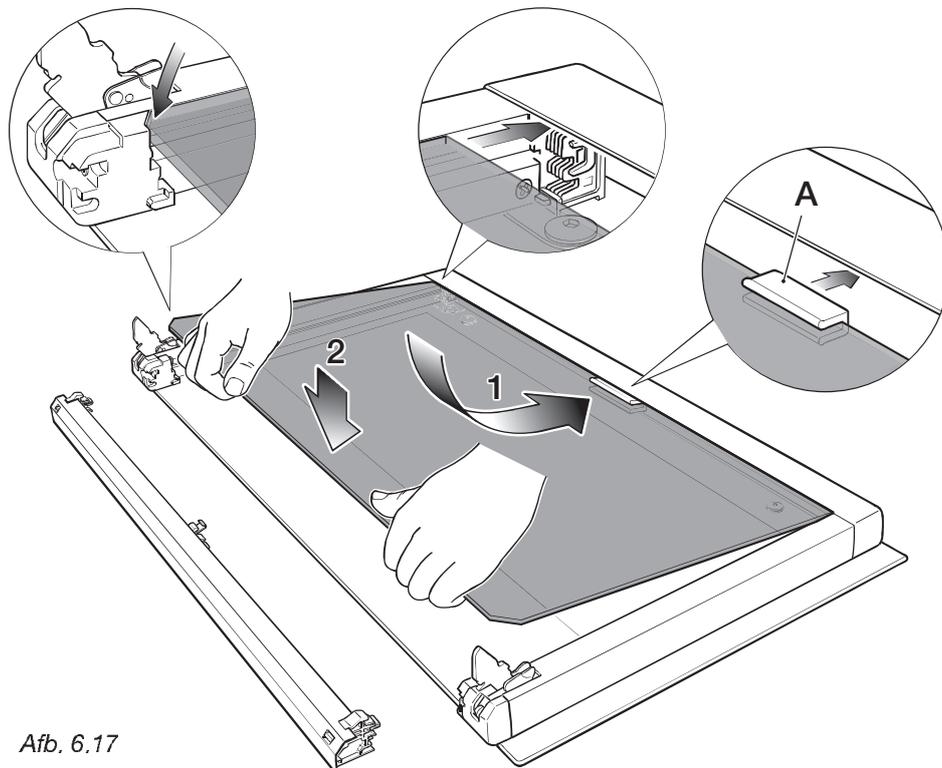
Afb. 6.16

NA REINIGING, DE GLAZEN BINNENRUIT TERUGPLAATSEN

Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

- de ruit correct is teruggeplaatst, zoals aangeduid. De ruit moet in de positie liggen zoals hieronder wordt beschreven opdat ze in de deur past en alsvolgens het apparaat veilig en correct kan functioneren.
- U er extra op let dat de randen van het glas geen enkel ander voorwerp of oppervlakte raken.
- U de ruit zonder forceren terugplaatst. Indien u moeilijkheden ondervindt tijdens het terugplaatsen van de ruit, verwijder de ruit en herneem het proces van het begin. Indien dit nog steeds niet helpt, neemt u best contact op met de Servicedienst.
- U de ruit juist vasthoudt. U zou de formulering op de ruit in de juiste richting moeten kunnen lezen.
- De email "A" goed zit. Indien dit niet zo is, moet u de email juist tegen de top rand van de binnenruit leggen (in het midden).

1. Breng de binnenruit aan het hoogste paar gleuven en geef het een zachte duw (pijl 1 in fig. 6.17).
2. Breng het voorzichtig op zijn plaats (pijl 2 in fig. 6.17).



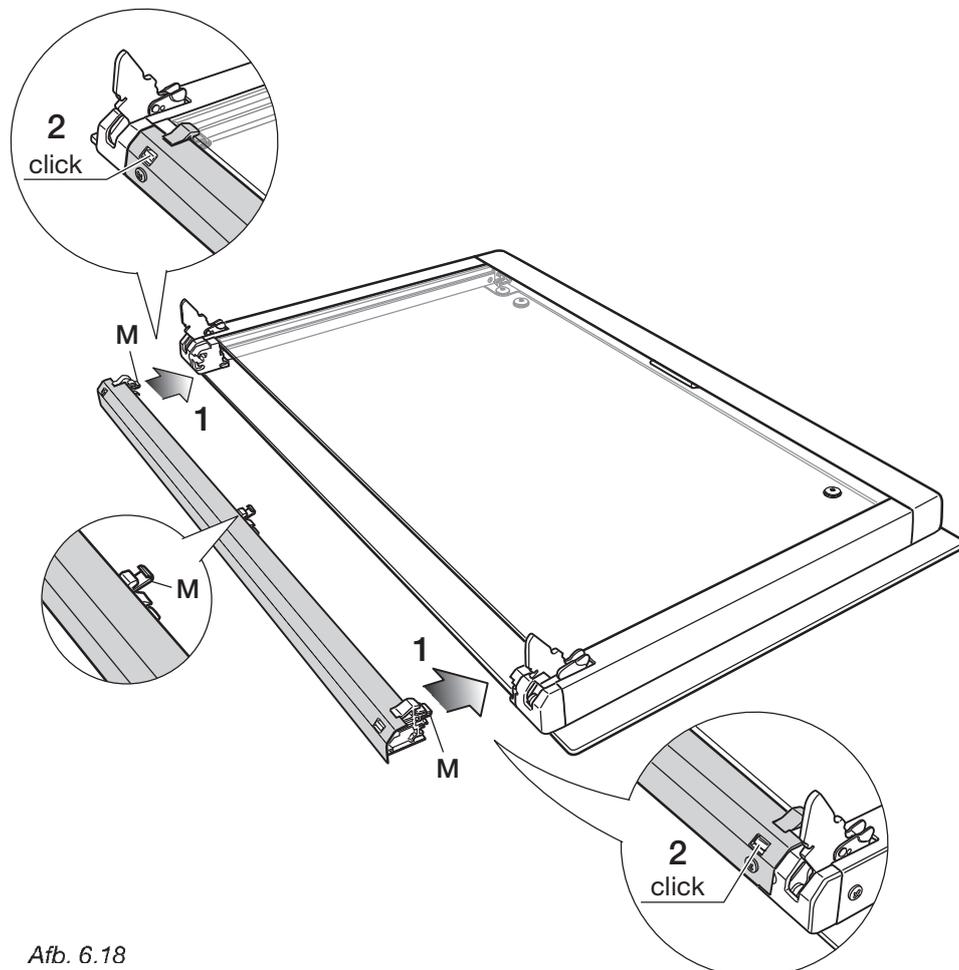
Afb. 6.17

VERPLAATS DE GLAZEN BORGVEER

1. Breng de glazen borgveer in plaats, zoals aangeduid in fig. 6.18. Het zou aan de onderrand van de buitenruit moeten zitten. Controleer of de aanslagen M noch vervormd of beschadigd zijn.
2. Duw de glazen borgveer zachtjes terug op haar plaats. U zou beide aanslagen moeten horen klikken wanneer ze de glazen borgveer vastzetten.

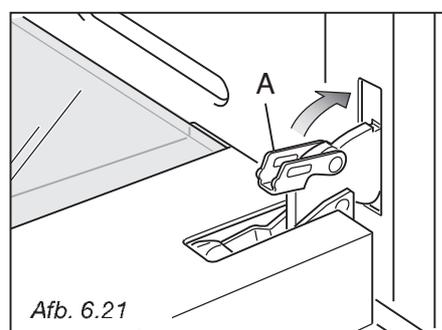
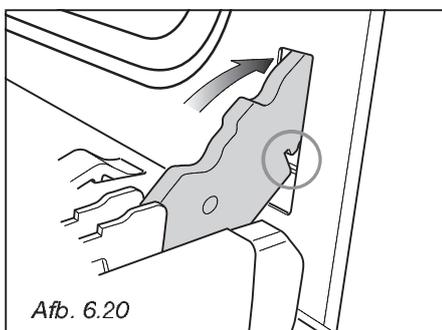
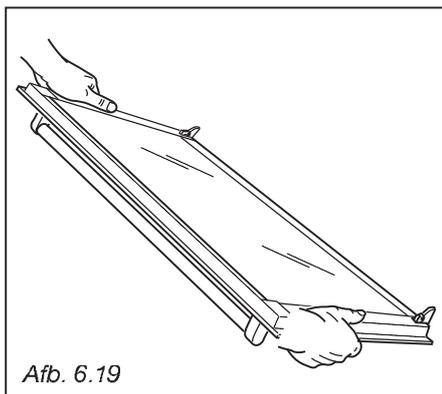
Belangrijk!

Let erop dat de glazen borgveer correct en stevig vastzit opdat de glazen ruit veilig is.



HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

1. Houd de deur stevig vast (fig. 6.19).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in fig. 6.20.
3. Open de oven deur volledig.
4. Sluit de hefboomen **A** van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in fig 6.21.
5. Sluit de oven deur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT

- 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.
- 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.

7 - INSTALLATIE

INSTALLATIE

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

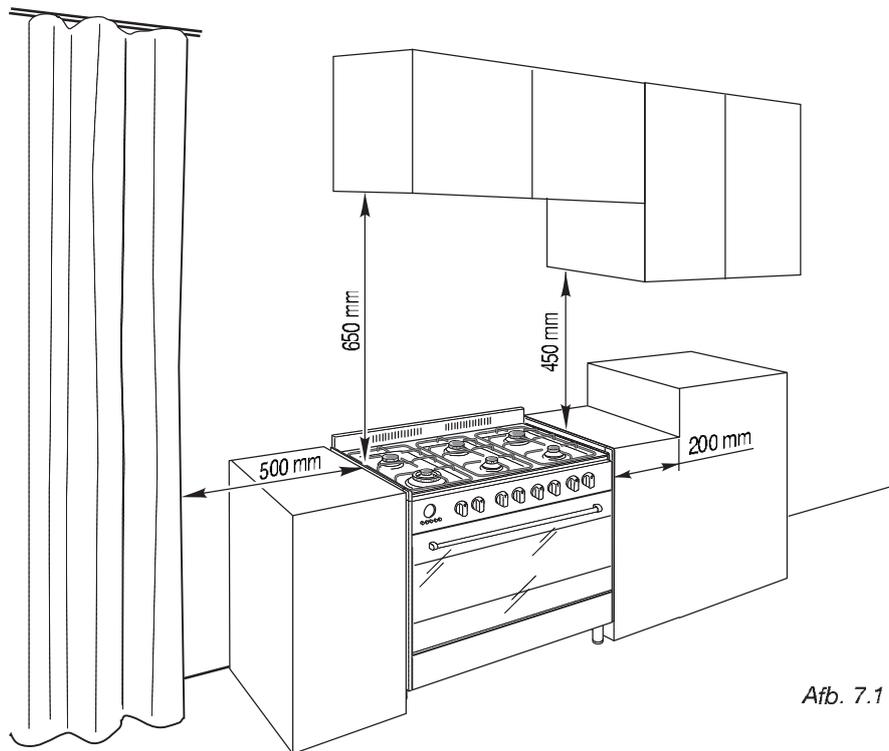
Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 200 mm afstand bewaard worden (Afb. 7.1).

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. 7.1 geïnstalleerd worden.

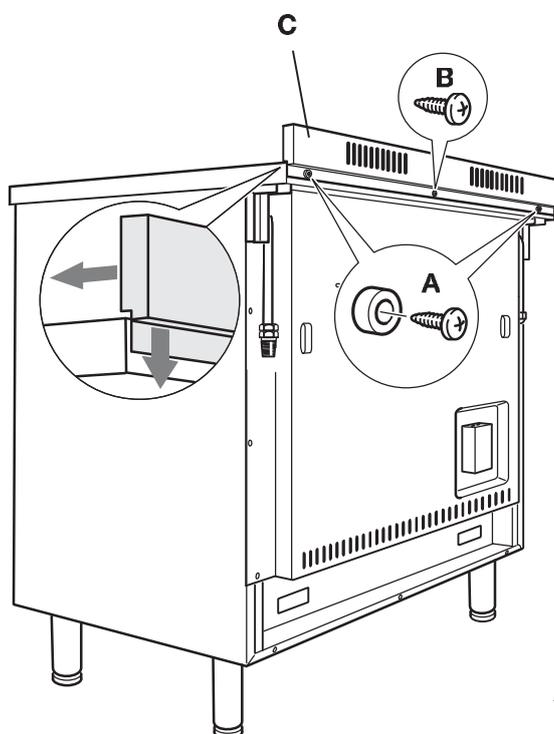


Afb. 7.1

ACHTERSCHERM

Assembleer het achterscherm "C" (afb. 7.2) alvorens het fornuis te installeren.

- Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 7.2 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.

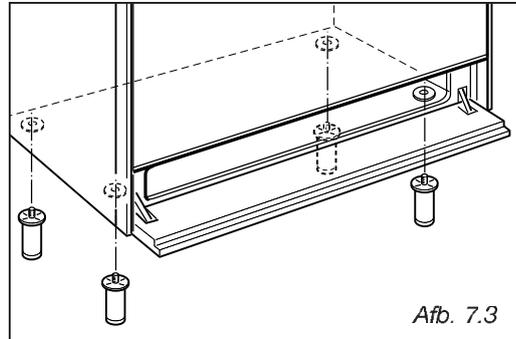


Afb. 7.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

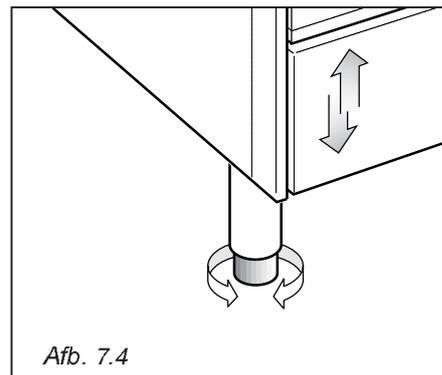
De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.

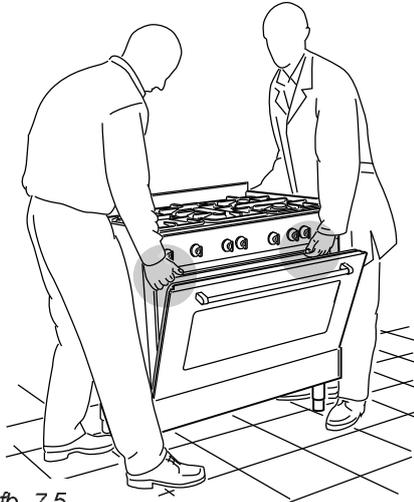
Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.



HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 7.4).

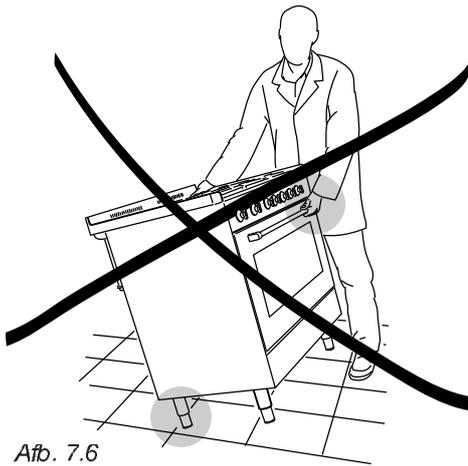




Afb. 7.5

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. 7.5).



Afb. 7.6

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.6).



42 Afb. 7.7

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.7). Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.5).

INSTALLATIERUIMTE

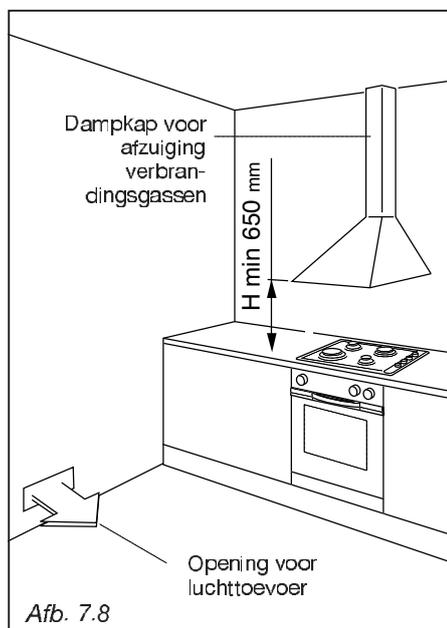
De kamer waar het gastoestel wordt geplaatst, moet voldoende verlucht worden. Dit met het oog op het afvoeren van de verbrandingsgassen.

De verse lucht moet rechtstreeks toestromen door een of meer ventilatieopeningen in de buitenmuur met een gezamenlijke doorsnede van minstens 100 cm².

Bij voorkeur gebruikt men openingen die zich dicht bij het vloeroppervlak bevinden, en tegenover de afvoer van de verbrandingsgassen zijn gelegen. De openingen moeten zodanig gemaakt zijn dat ze niet kunnen verstopen, niet aan de binnenkant, noch aan de buitenkant.

Indien het niet mogelijk is van deze openingen te voorzien, kan men verluchting vanuit een andere kamer aanbrengen, indien dit geen slaapkamer noch andere gevaarlijke kamer is. In laatste instantie kan de keukendeur op een kier gezet worden om te verluchten.

Als er een kast of afzuigkap boven het komfoor hangt, dan moet de afstand tussen het komfoor en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen (afb. 7.8).



De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen.

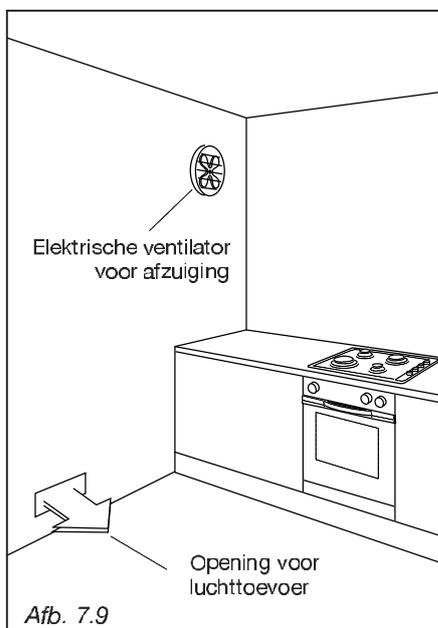
Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

AFVOER VAN DE VERBRANINGSGASSEN

De afvoer van de verbrandingsgassen van het gaskookvuur moet gebeuren via een afzuigkap met externe uitgang, of een afzuigkap met recirculatie.

Indien dit niet mogelijk is, kan men de verbrandingsgassen afzuigen met een elektrische ventilator.

Die moet dan wel een aangepast vermogen hebben zodat de lucht in de kamer zeker indien er voldoende openingen voor luchttoevoer aanwezig zijn. (zie hoofdstuk Installatieruimte).



8 - 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.

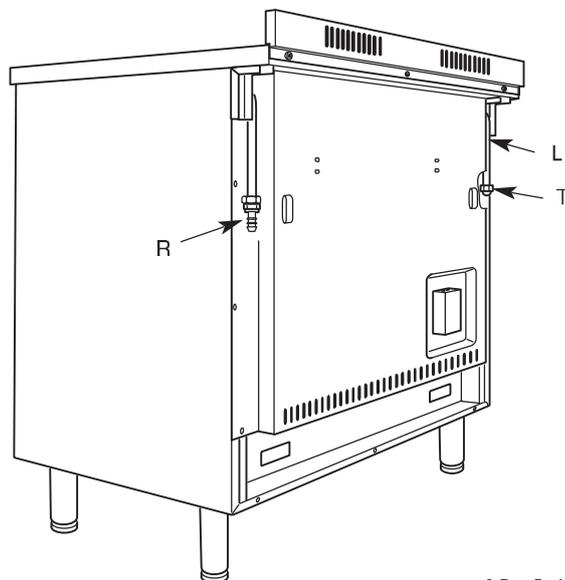
Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

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 gasaanvoerbuïs of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

De gasaanvoerbuïs wordt aan de achterkant van het fornuis (afb. 8.1) aangesloten op de R of L gasinlaat; de aansluitbuïs mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.

De niet-gebruikte gasinlaat moet worden afgesloten met de plug (T) en afdichtingsring.

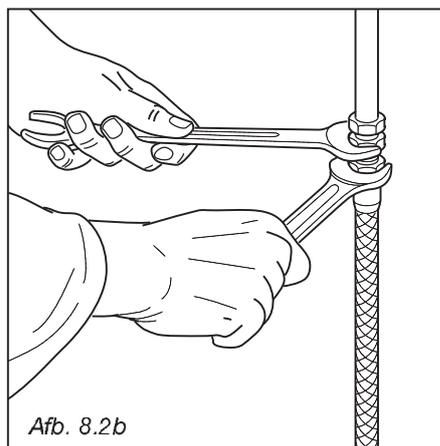
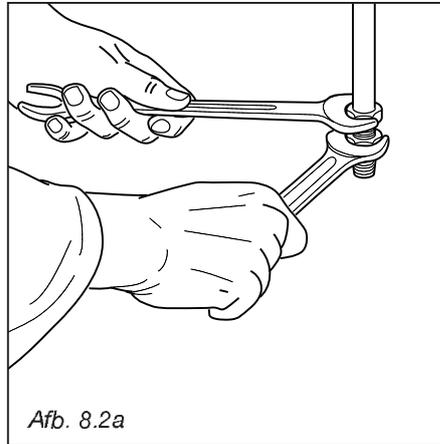


Gebruik een starre of buigzame aansluitbuis die aan de geldende voorschriften voldoet.

Als er een klemringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (Afb. 8.2a - 8.2b).

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, gewronnen, 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.



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:

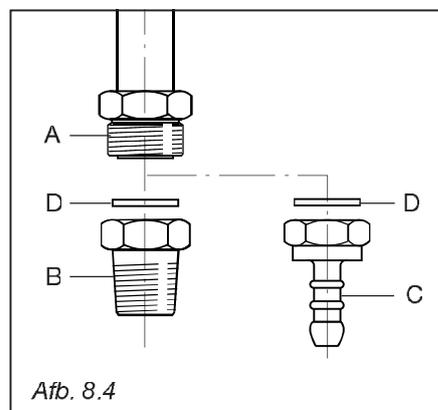
- gasaansluiting
- vervanging van de inspuisers
- regeling van de kleinstand van de branders

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

De gasinstallatie moet voldoen aan de lokaal geldende voorschriften.

De aansluiting (afb. 8.4) 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 R_{HT} 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. breng het tussenstuk (cilindrisch binnendraad ISO 7-1 cilindrisch buitendraad ISO 228-1) met twee sleutels op het toestel aan;
3. controleer 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.

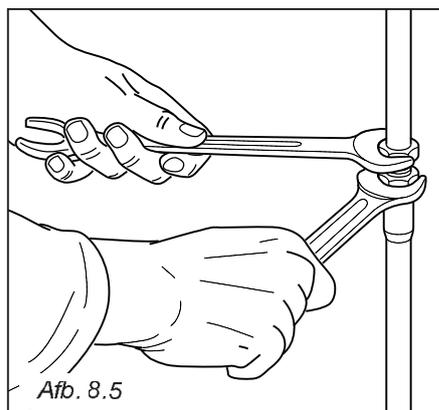
Regelmatige controle en vervanging

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

BELANGRIJK:

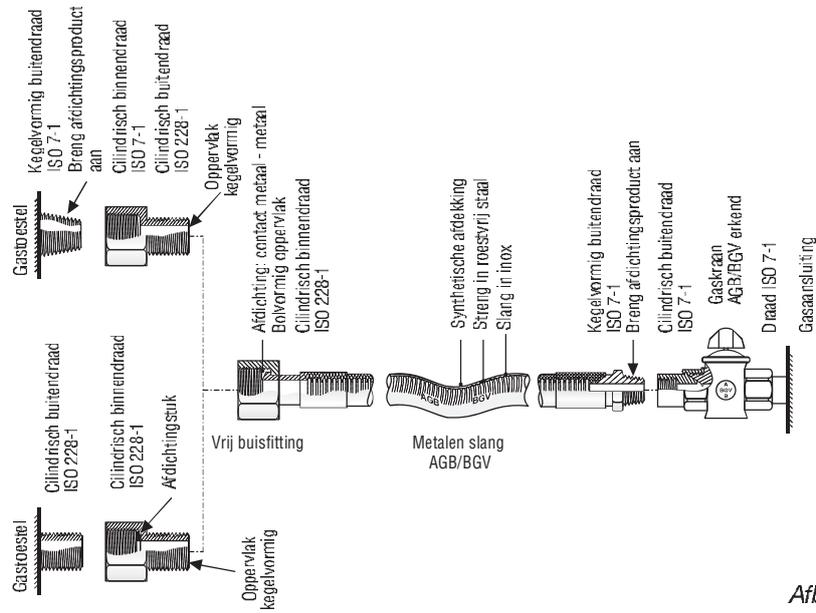
Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afb. 8.5).

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



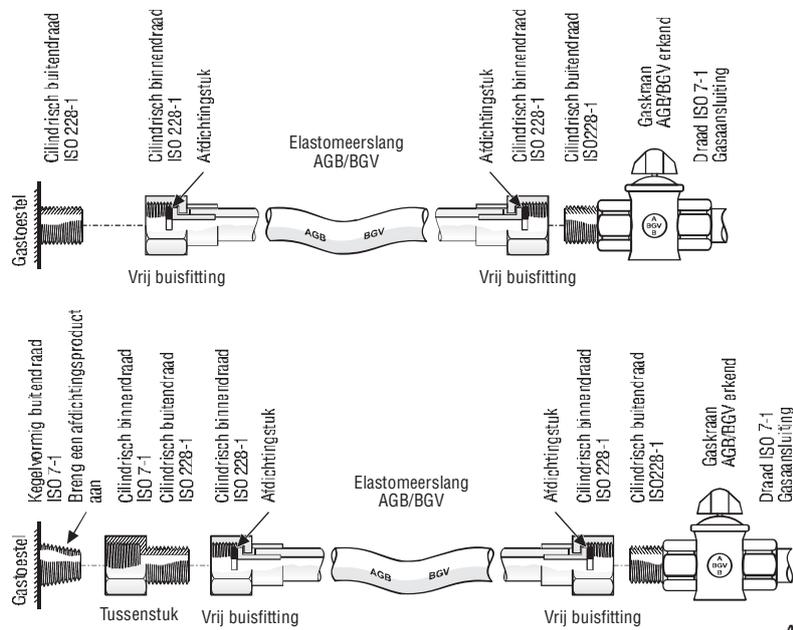
Afb. 8.5

Metalen R_{HT} slang AGB/BGV erkend



Afb. 8.6

Nieuwe elastomeerslang AGB/BGV - twee aansluitingsmogelijkheden



Afb. 8.7

Onderhoud van de gasbranders

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

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

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

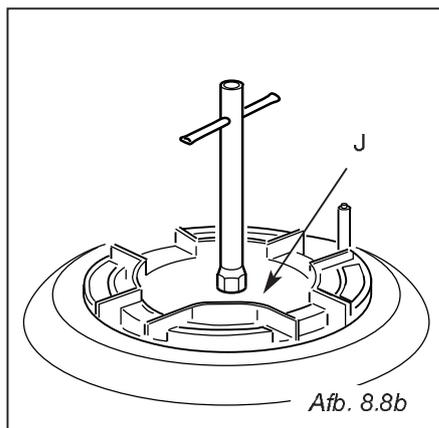
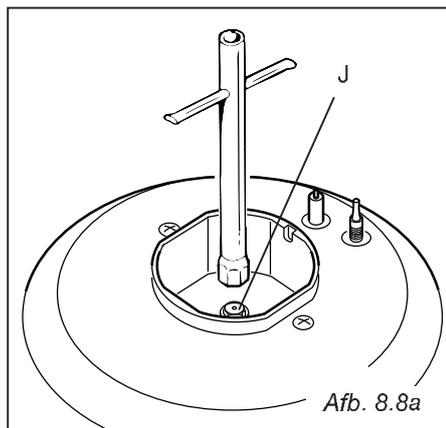
De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de sproeiers".

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (Afb. 8.8a, 8.8b) 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 DE KOOKTAFEL

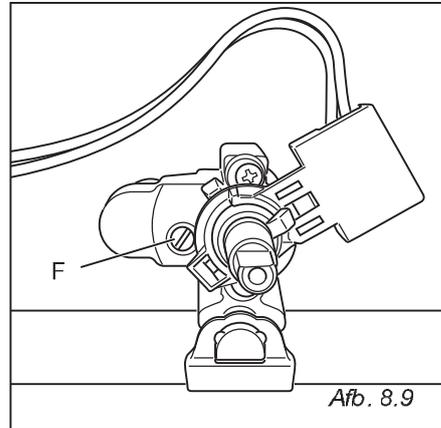
Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

Een bruske overgang van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

De vlam wordt als volgt geregeld:

- 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. 8.9).

Voor G30/G31 gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.



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.

NL TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2L 3B/P

			G30/G31 30/30 mbar	G25 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	72 (F1)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	65	94 (Y)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	85	121 (F2)
Driedubbele kroon (TR)	3,50	1,50	95	138 (F3)

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	72 (X)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Driedubbele kroon (TR)	3,50	1,50	95	135 (T)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m³/h x kW)

BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m ³ /h]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00

9 - 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;
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
- 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 het stopcontact of 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 of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

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

- Open het toegangsplaatje door de twee schroeven **A** los te draaien. (fig. 9.1).
- Ontbloot het klemmenbord door schroef **F** los te draaien. Draai de schroeven los.
- Steek de voedingskabel met aangepast lidje (zoals beschreven in eht volgende hoofdstuk) in het klemmenbord.
- Verbind de fase- en aardingsdraden met het klemmenbord volgens het diagram in fig. 9.3.
- Trek aan de voedingskabel en blokkeer het met de klenschroef.
- Sluit het toegangsplaatje (controleer of de twee schroeven goed zijn vastgedraaid).

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

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.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm² (*)

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

