

GASFORNUIZEN

GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

INHOUD

VOOR DE GEBRUIKER

- *De gasbranders p. 2*
- *Werking van de gasbranders p. 2*
- *Tips voor het gebruik van de gasbranders . . . p. 3*
- *Werking van de oven. p. 3*
- *Tips voor het gebruik van de oven p. 4*
- *Kinderbeveiliging p. 4*
- *Oventoebehoren p. 5*
- *Algemeen onderhoud p. 6*
- *Reiniging van de oven p. 6*
- *Instellingen en vervangingen p. 7*

VOOR DE INSTALLATEUR

- *Reglementaire installatievoorwaarden. p. 8*
- *Gasaansluiting p. 8*
- *Wijziging van gassoort. p. 9*
- *Elektrische aansluiting p. 11*
- *Problemen en oplossingen p. 12*
- *Nazorgdienst p. 12*

Voor de gebruiker

De gasbranders

De nieuwe gasbranders zijn het resultaat van een vooruitstrevende en vernieuwende research.

Ze zijn ontwikkeld op basis van alle hoogtechnologische kennis uit de gassector en bieden een optimaal rendement en een gezondere verbranding (CO/CO₂) met minder schadelijk CO/CO₂.

Deze gasbranders bieden nog tal van andere voordelen :

- Afstelling van de gasbranders in de fabriek, dus geen regeling meer tijdens de installatie.
- Gemakkelijke omschakeling van gassoort (stadsgas/flessengas).
- Gemakkelijk reiniging van de gasbranders.
- Goede afstelling van de gassterkte en dus van de kwaliteit van de verbranding tijdens de levensduur van de gasbrander.


Het vlamgedrag van de gasbranders is voor heel wat klanten een punt van bezorgdheid. We geven dan ook graag enkele nuttige tips :

- Voor een goed rendement van de gasbranders in alle omstandigheden van temperatuur, vochtigheid, gasdruk en gassoort zal de gasvlam soms een minder blauwe kleur en een minder mooie vorm hebben.
- Gele puntjes in de vlam worden veroorzaakt door de gaskwaliteit en hebben geen nadelige invloed op de prestatie van de gasbrander.
- Het geluid van de gasbranders wordt veroorzaakt door het vermogen van de brander en heeft geen nadelige invloed op de kookprestaties van uw kooktafel.

Werking van de gasbranders

AANSTEKEN VAN DE GASBRANDERS

Aansteken zonder gasbeveiliging (volgens model)

De gastoevoer naar elke brander gebeurt via een van een veiligheidsvergrendeling voorziene kraan die wordt geopend door de knop van de te gebruiken gasbrander in te drukken en in tegenwijzerzin  te draaien. U kan het gasdebiet (vlamsterkte) verlagen of verhogen door de knop tussen de merkpunten Grote Vlam en Kleine Vlam in te stellen. Op punt ● is de gaskraan afgesloten.

- Manueel aansteken (zonder elektronische aansteekknop) :

Draai de knop van de te gebruiken gasbrander in de stand Grote Vlam en hou een lucifer bij de gasbrander.

- Elektronisch aansteken :

Draai de knop van de te gebruiken gasbrander in de stand Grote Vlam. Druk op de elektronische aansteekknop (de knop indrukken en loslaten).


Bij stroomonderbreking kan u de gasbrander aansteken door de draaiknop tot in de maximumstand open te draaien en een lucifer bij de gasbrander te houden.

Aansteken met gasbeveiliging (volgens model)

Elke brander wordt gestuurd door een van een veiligheidsvergrendeling voorziene kraan. Mocht de vlam om welke reden ook uitgaan (overkoken van de kookpan, wind...) zal dit systeem de gastoevoer snel afsluiten en kan er geen gas meer ontsnappen.

De gasbeveiliging van de gasbranders bestaat uit een metaalstang (thermokoppel) die vlakbij de vlam is gemonteerd.

Kies de gewenste brander. Het merkteken naast de draaiknoppen geeft aan welke gasbrander u met de knop bedient.

- Om een gasbrander aan te steken, drukt u de draaiknop van de gasbrander in en draait u de knop in tegenwijzerzin  tot in de stand Grote Vlam.

Hou de knop na het verschijnen van de vlam enkele sekonden ingedrukt om het veiligheidssysteem te activeren.

U kan het gasdebiet (vlamsterkte) verlagen of verhogen door de knop tussen de merkpunten Grote Vlam en Kleine Vlam te draaien. Op punt ● is de gaskraan afgesloten.

Mocht de vlam om welke reden ook uitgaan, dient u de gasbrander gewoon opnieuw zoals hierboven beschreven aan te steken.

Voor een korrekte werking van de gasbranders raden wij u aan :

- regelmatig na te gaan of de bougies nog proper zijn en de bestanddelen van de gasbranders nog in hun juiste positie zitten.

- vóór het aansteken van de gasbrander na te gaan of de branderkop en het branderdekseel goed zitten.

- de kookpannen eerst op het branderrooster te zetten alvorens de knop van de gasbrander in te drukken.

Wij raden u aan de elektronische aansteekknop niet te gebruiken als niet alle gasbranders geïnstalleerd zijn.

GEBRUIK VAN DE GASBRANDERS

Het werkblad van uw fornuis omvat drie of vier gasbranders waarvan de grootte en de vlamsterkte kan verschillen. Voor elke bereiding kiest u de meest geschikte gasbrander :

- Gebruik de grote gasbranders (grote diameter) om gerechten aan de kook te brengen, vlees te bakken en voor alle gerechten die u snel of bruin wil bakken.

- Gebruik de minder grote gasbranders (kleine diameter) voor zacht koken (sudder) en sauzen.

Opmerking :

De vlammen van de gasbrander zijn kleiner ter hoogte van de pennen van het rooster om het email van het rooster te beschermen.

MIJOTOP-BRANDER (volgens model)

De vorm van het deksel van deze gasbrander met zeer lage vlamsterkte is zo ontworpen dat de warmte gelijkmatig onder de kookpan wordt verspreid. Dit is de ideale brander om gerechten zacht te koken en op te warmen zonder dat ze aanbakken.

U kan de knop van de Mijotop-brander tevens in de maximumstand (grote vlam) zetten om te koken of te bakken en vervolgens in de minimale stand (kleine vlam) zetten om het gerecht warm te houden.

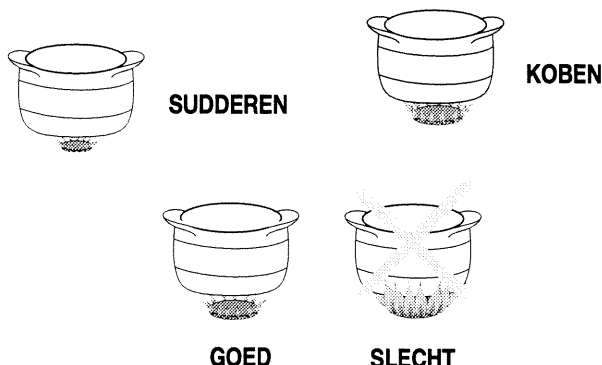
Voor de gebruiker

Tips voor het gebruik van de gasbranders

Zodra uw gerecht kookt, zet u de gasbrander best wat lager. Het gerecht zal immers op grote vlam niet sneller koken. Zet de knop van de gasbrander dus wat lager om het gerecht zachtjes te laten doorkoken.

Regel de vlamkroon zo dat de vlammen niet onder de kookpan vandaan komen. Gebruik enkel kookpannen met een bodem die groot genoeg is om te vermijden dat de vlammen onder de kookpan vandaan komen en het handvat van de kookpan beschadigen.

Gebruik geen kookpannen met een holle of bolle bodem. Gebruikt nooit een kookpan met een diameter van minder dan 12 cm (zelfs niet in de minimale stand van de kleinste gasbrander).



Wij bevelen het gebruik van volgende kookpannen aan :

KLEINE BRANDER (HALFSNEL)	BRULEUR MOYEN (RAPIDE)	GRAND BRULEUR (ULTRA-RAPIDE)
Kookpannen diameter 18 cm en meer	Kookpannen diameter 24 cm en meer	Kookpannen diameter 28 cm en meer

● Indien u uw gerechten op laag vuur laat sudderen, kan u een kookpan met een kleinere diameter gebruiken (12 cm voor kleine brander, 14 cm voor normale brander en 16 cm voor grote brander). Sommige modellen zijn voorzien van een verwijderbaar steunrooster voor kleine kookpannen. U kan dit steunrooster op alle gasbranders van het fornuis gebruiken.

Werking van de oven

Opgelet ! Uw oven kan met een elektronisch aansteeksysteem of manueel worden aangestoken.

De oven van uw fornuis is voorzien van een **vlambeveiligingssysteem** dat bij een toevallig uitgaan van de vlam de gastoevoer automatisch onderbreekt. Bij het aansteken van de gasoven dient u volgende punten na te leven :

AANSTEKEN VAN DE BODEMBRANDER (gasbrander onderaan in de oven)

- Open de hoofdgaskraan van het fornuis.
- Druk de knop van de oven in en draai de knop naar links tot in de maximumstand.
- Hou de knop ingedrukt

- **Manueel aansteken (zonder elektronische aansteekknop) :**

Hou een lucifer bij de gasbrander.

- **Elektronisch aansteken :**

Druk op de elektronische aansteekknop (de knop indrukken en loslaten).

- Hou de ovenknop na het verschijnen van de vlam **5 tot 10 seconden ingedrukt om het veiligheidssysteem te activeren**. Laat de knop vervolgens los en controleer of de bodembrander in de oven blijft branden.

Doe de ovendeur altijd voorzichtig dicht om te vermijden dat de vlam zou uitgaan indien u de oven op een lagere vlamstand heeft ingesteld.

- Draai de ovenknop tot in de gewenste bakstand.

AANSTEKEN VAN DE GASGRILL (volgens model) (bovenste gasbrander van de oven)

- Druk de knop van de oven in en draai de knop naar rechts tot in de grillstand.
- Hou de knop ingedrukt.

- **Manueel aansteken (zonder elektronische aansteekknop)**

Hou een lucifer bij de gasbrander.

- **Elektronisch aansteken :**

Druk op de elektronische aansteekknop (de knop indrukken en loslaten).

- Hou de ovenknop na het verschijnen van de vlam **5 tot 10 seconden ingedrukt om het veiligheidssysteem te activeren**. Laat de knop vervolgens los en controleer of de brander in de oven blijft branden.

OPMERKING

Als u na 10 seconden nog geen vlam ziet, opent u de ovendeur en wacht u 1 minuut alvorens de brander opnieuw aan te steken.

Bij een intensief en langdurig gebruik van uw apparaat is mogelijk een bijkomende verluchting nodig. Open bijvoorbeeld een venster of stel de afzuigkap op een hogere stand in.

ELEKTRISCHE GRILL (volgens model)

- Druk de draaiknop van de oven in (links van het bedieningspaneel) en draai de knop naar rechts tot de in de grillstand. Een LED-lampje geeft aan dat de grill in werking is.

Voor de gebruiker

Tips voor het gebruik van de oven

EERSTE GEBRUIK :

Alvorens uw oven voor de eerste maal te gebruiken, laat u de oven eerst leeg en met gesloten deur ongeveer 15 minuten op vol vermogen werken. Door de specifieke samenstelling van de staalwolbekleding kan de oven in het begin immers een bijzondere geur verspreiden. Bij deze proefverwarming kan er mogelijk eveneens rookvorming optreden.

BAKTIPS :

In de bij uw apparaat geleverde bakgids vindt u zeer nuttige aanwijzingen voor het bereiden van een aantal bekende gerechten.

Deze gids geeft voor tal van gerechten aan in welke stand u de oven dient te zetten en in welke inschuifsluif u het rooster dient te plaatsen.

Verwarm de oven altijd voor alvorens de ovenschotel in de oven te plaatsen.

Zet de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van de baktijd af. De oven blijft dan nog de opgeslagen warmte benutten. U kan zo energie besparen.

De instelwaarden van de oventhermostaat in de bakgids geven we enkel ter informatie. Mocht er bij de bereiding van het gerecht door een te hoge ovenstand teveel rookvorming in de oven optreden, zet u de thermostaat in een lagere stand.

AANBEVELINGEN :

● Let erop dat de ovendeur altijd goed gesloten is. Enkel dan sluit de afdichtingsvoeg de oven volledig af.

● Bij bakken of braden in de oven of onder de grill dient u het deksel van het fornuis open te laten om de afvoer van de warme gassen langs de achterzijde van het werkblad van het fornuis niet te verhinderen.

● Plaats geen aluminiumfolie op de ovenwanden. Aluminiumfolie leidt tot concentratie van de ovenwarmte wat een nadelige invloed heeft op de bak- en braadprestaties en beschadiging van het email kan veroorzaken.

● Laat de ovendeur bij een oven in werking nooit langer dan 3 minuten openstaan om te vermijden dat de draaiknoppen van het fornuis verhitten.

● De ovendeur is warm tijdens de werking van de oven. Hou kinderen op een afstand.

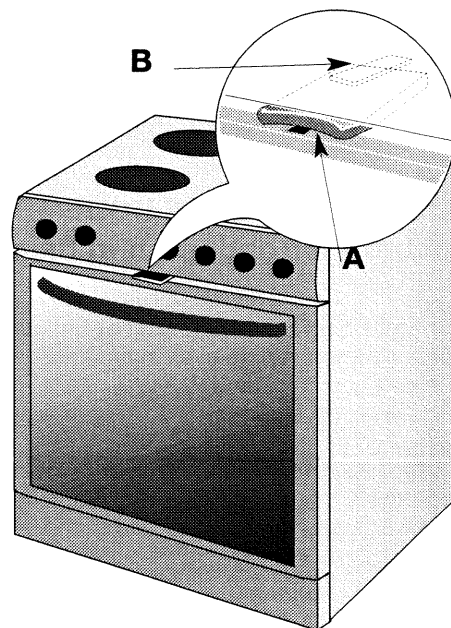
Kinderbeveiliging (volgens model)

U wil de kinderbeveiliging inschakelen :

- 1 - Open de ovendeur.
- 2 - Til het aanslagelement **B** op en druk het klikelement **A** van de kinderbeveiliging naar rechts.
- 3 - Sluit de ovendeur en controleer of de kinderbeveiliging goed werkt : de ovendeur kan enkel worden geopend indien u tegelijkertijd de deur opent en op het klikelement **A** drukt.

U wil de kinderbeveiliging uitschakelen :

- 1 - Open de ovendeur.
- 2 - Til het aanslagelement **B** op en druk het klikelement **A** van de kinderbeveiliging naar links.
- 3 - Sluit de ovendeur en controleer of de oven nu opnieuw kan worden geopend zonder ook tegelijk op het klikelement te drukken.



Voor de gebruiker

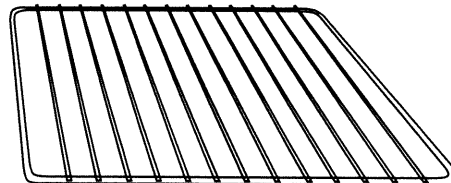
Oventoebehoren

Sommige van de hieronder besproken ovenbenodigdheden zijn specifiek voor bepaalde ovenmodellen.

OVENROOSTER

Op dit rooster plaatst u :

- ovenschotels en bakvormen met te bakken of gratineren gerechten,
- grilgerechten.



MULTIFUNCTIONELE BRAADSLEE (volgens model)

De braadslee kan dank zij de gebogen rand als gebakplaat worden gebruikt.

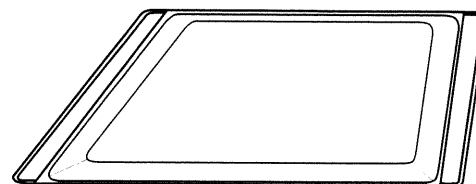
Aanbevolen voor het bakken van gebak zoals soezen, schuimgebak, madeleinecake en bladerdeeg.

Plaats de braadslee in de inschuifsluif onder het ovenrooster. De braadslee vangt sappen en vet van grilgerechten op.

Half gevuld met water kan de braadslee ook worden gebruikt voor het koken in bain-marie.

Leg nooit te roosteren of braden vlees in de braadslee. De braadslee gaat dan sterk spatten op de ovenwanden en een aanzienlijke rookontwikkeling veroorzaken.

Plaats de braadslee nooit rechtstreeks op de ovenbodem.



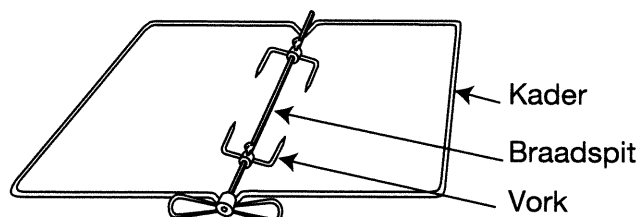
BRAADSPIT (volgens model)

Braden met het braadspit is zeer praktisch en garandeert met name smakelijke gerechten met een zeer gelijkmatig braadproces.

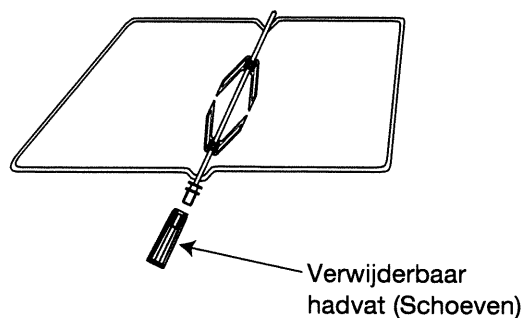
Hoe gebruikt u het braadspit?:

- Plaats het kader van het braadspit in de 3de inschuifsluif vanaf de ovenbodem.
- Schuif een eerste braadvork op het spit, plaats vervolgens het te braden vlees tegen de vork op het spit en schuif ten slotte de tweede braadvork op het spit. Schuif het vlees met de twee vorken tot in het midden van het braadspit en schroef de vorken vast.
- Plaats het braadspit op het kader.
- Druk de punt van het braadspit voorzichtig in het vierkantig aandrijfelement achteraan in de oven om het spit vast te zetten.
- Plaats de multifunctionele braadslee in de inschuifsluif onder het braadspit om de braadsappen op te vangen.
- Plaats de ovenknop in de stand "grill" en (in het geval van een gasgrill) druk op de knop van het braadspit.

In het geval van een braadspit met een isolerend handvat schroeft u het handvat los en verwijdert u het alvorens te ovendeur te sluiten.



FORNUIZEN 60 CM



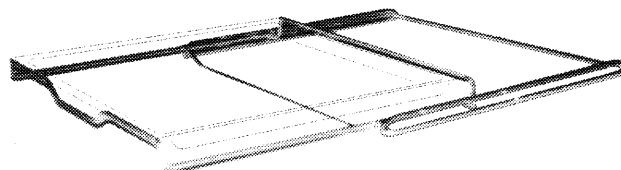
FORNUIZEN 50 CM

PATISSERIEPLAAT (volgens model)

Gebruik deze plaat voor gebak zoals soezen, schuimgebak, madeleinecake, bladerdeeg...

OVENSCHAAL MET SCHUIFSYSTEEM (volgens model)

Deze ovenschaal bestaat uit twee over elkaar schuivende platen waarvan één bakplaat. Dank zij het schuifstelsel kan u de bakplaat tijdens het bakken VOLLEDIG uit de oven trekken. De antikantelveiligheid zorgt ervoor dat u tot 5 kg gelijkmatig verspreid over deze ovenschaal kan plaatsen.



Algemeen onderhoud

Laat de oven afkoelen en ga na of alle bedieningsknoppen in de UIT-stand staan alvorens de oven te reinigen.

Over het algemeen mag u geen schuurpoeders en metalen sponzen gebruiken.

BUITENZIJD E FORNUIS

Gebruik een spons met zeepwater voor de bovenkant. Voor de verwijdering van vlekken van overgekookte gerechten op de kooktafel gebruikt u best een in de handel verkrijgbare **niet schurende crème voor email**.

Met een droge doek of nog beter een zeemlap laat u het email weer glanzen. Verwijder altijd onmiddellijk zure vloeistoffen zoals citroensap, azijn ... van het email.

Let er tijdens de reiniging van de kooktafel op dat er geen onderhoudsprodukt op de gasbranders terecht komt.

Verwijder altijd eerst alle overgekookte produkten van het fornuisdeksel alvorens het deksel te openen. Doe het deksel nooit dicht zolang de bovenzijde van het fornuis nog warm is.

GEPOLIJSTE METALEN OPPERVLAKKEN

Gebruik in de handel verkrijgbare produkten voor het onderhoud van gepolijste metalen oppervlakken.

GASBRANDERS

Het gasspuitstuk van elke gasbrander bevindt zich in het midden van de gasbrander. Let erop dat er tijdens de reini-

ging geen produkten in terechtkomen die de werking van de kooktafel kunnen belemmeren.

Voor de reiniging van de branderdekse ls gebruikt u best zeepwater. Voor hardnekkige vlekken gebruikt u een spons waar u een kleine hoeveelheid niet schurende reinigingsscrème op aanbrengt. Spoel de dekse ls nadien met zuiver water af. Droog de branderdekse ls volledig alvorens de kooktafel opnieuw te gebruiken. Verstopte vlamopeningen in de gasbrander of vuile bougies reinigt u best met een borsteltje met harde haartjes.

GLASPANEEL VAN DE OVENDEUR

Bak- of braadspatten op de binnenzijde van het glaspaneel reinigt u best met zeepwater.

BEDIENINGSKNOPPEN

Deze draaiknoppen kan u verwijderen door ze naar u toe te trekken. Mocht dit moeilijk gaan, kan u een tang gebruiken (bescherm de bedieningsknop met een doekje).

OVENROOSTER

Gebruik uitsluitend een met zeepwater doordrenkte spons. Gebruik nooit schurende produkten of snijdende voorwerpen.

Onderhoud van de oven

OVEN MET NORMAAL EMAIL

Reinig de ovenwanden met een met zeer warm zeepwater doordrenkte spons om vetvlekken te verwijderen. Wij raden u aan deze reiniging regelmatig uit te voeren.

Voor de verwijdering van vlekken van overgekookte gerechten gebruikt u een vochtige doek of een zachte borstel. Wacht niet tot de vlekken in het email zijn ingedroogd. Behandel hardnekkige vlekken met een spons die u doordrenkt met veel warm zeepwater of een niet schurend middel (voor email of inox). Laat het zeepwater of niet schurend middel een nacht inwerken. U kan de vlekken nadien makkelijk verwijderen.

OVEN MET KATALYTISCH EMAIL (ZELFONTVET-TEND)

Hoe werkt een zelfontvettende oven?:

Deze oven met ononderbroken reiniging heeft drie wanden die zijn bekleed met een speciaal microporeus email dat de oven zijn zelfontvettend karakter verleent. Zodra zich in de oven vlekken vormen, lopen ze uit en verspreiden zich over het microporeus contactvlak. De vlekken worden aan beide zijden geoxydeerd en verdwijnen geleidelijk aan. Het zelfontvettend email is vooral geschikt voor vetstoffen maar zeker niet voor suikers. Daarom is de onderzijde van de oven, waar er meer kans op afzetting van suiker bestaat, niet met het speciale email bekleed.

Tips :

- Wij raden u ten stelligste aan :
 - nooit met een metalen borstel, scherpe of snijdende voorwerpen over de wanden te gaan.
 - voor het reinigen van de wanden nooit schuurmiddelen te gebruiken.

- De oven mag geen rook veroorzaken. De voornaamste oorzaak van rook is een te hoge temperatuur, wat tot spatten leidt. In dit geval zet u de oventhermostaat in een lagere stand.

- Tijdens het bakken van gebrad sp at er heel wat vet op de ovenwanden. De temperatuur van de wanden is vaak niet hoog genoeg om het vet tijdens het bakken volledig te laten verdwijnen. In dit geval laat u de oven na de baktijd 20 tot 30 minuten verder werken met de thermostaat in de maximumstand. Mochten er dan nog vlekken overblijven, zullen deze tijdens de volgende bakbeurten worden afgezwakt.

- Tijdens de reiniging is de ovendeur warmer dan tijdens de normale werking. Hou kinderen op een afstand

BELANGRIJK : Welk oventype u ook gebruikt, berg nooit brandbare produkten (doeken, onderhoudsprodukten, papier enz.) in de oven van uw fornuis op. Wij wijzen alle aansprakelijkheid af voor brand die door deze onvoorzichtigheid wordt veroorzaakt.

VERSTELBARE VOETEN (volgens model)

Sommige apparaten zijn vooraan voorzien van verstelbare voeten. Door deze voeten vaster of losser te schroeven kan u het fornuis op elke bodem horizontaal plaatsen.

VERVANGING VAN DE OVENLAMP

BELANGRIJK : Schakel altijd de stroomtoevoer naar het fornuis uit alvorens aan het fornuis te werken.

De lamp dient langs de achterzijde van het fornuis te worden verwijderd.

Lamp van het bolvormige type diameter 45 mm, schroeffitting E14, vermogen 40 W.

Om de lamp te vervangen, dient u de achterwand te verwijderen.

VERVANGING VAN DE KATALYTISCHE WANDEN (volgens model) :

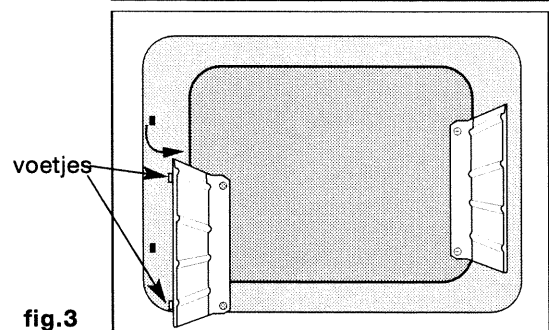
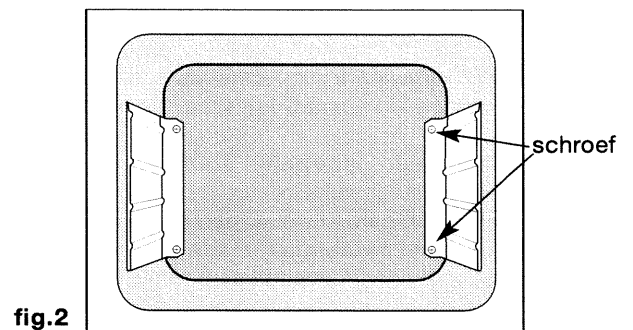
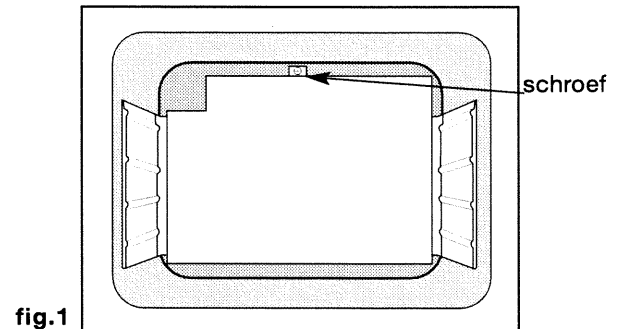
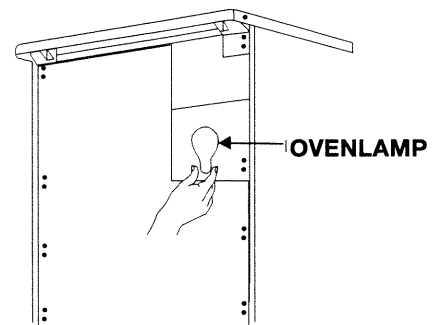
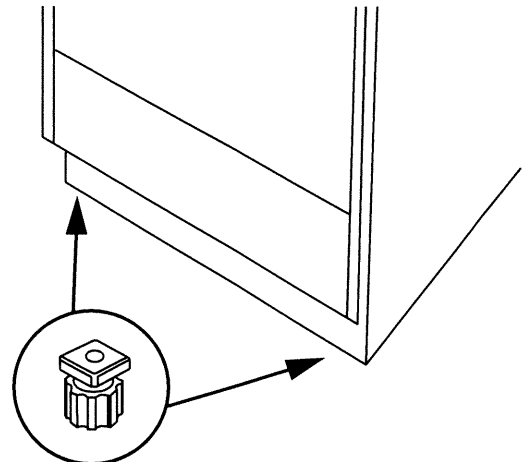
Wij raden u aan de ovenwanden te vervangen zodra ze verzadigd zijn.

Vervang de ovenwanden als volgt :

1. Schroef de bevestigingsschroef van de achterwand in de oven los en verwijder deze wand (**fig.1**).

2. Schroef de 2 bevestigingsschroeven van de zijwanden los (**fig. 2**). Verwijder vervolgens de wanden door ze rond de voetjes vooraan in de oven te draaien (**fig.3**).

3. Voor de montage van de nieuwe wanden gaat u in de omgekeerde volgorde tewerk.



Reglementaire installatievoorwaarden

Deze fornuizen zijn ontworpen voor gebruik door privé-persoon in woningen.

Controleer vóór de installatie of de gasverdeling in uw regio (gassoort en gasdruk) en de instellingen van uw apparaat op elkaar zijn afgestemd.

De regelgegevens staan vermeld op de onderdeel.

Aangezien de verbranding van het gas met luchtzuurstof gebeurt, dient er ononderbroken aanvoer van zuurstof is en moeten de verbrandingsprodukten worden afgevoerd (debiet van 2 m³/uur per kW gasvermogen).

Aangezien het fornuis niet op een systeem voor afvoer van verbrandingsprodukten wordt aangesloten, dient het volgens de geldende voorschriften en met name de voorschriften betreffende verluchting te worden geïnstalleerd en aangesloten.

GASAANSLUITING :

De gasaansluiting dient achter op het fornuis te gebeuren om te vermijden dat de **gasslang met het apparaat in contact kan komen**, klem kan komen te zitten of met een beweegbaar onderdeel in contact kan komen.

Ongeacht het type en de klasse van het fornuis en de samenstelling van het fornuis (gas, gas en elektrisch, elektrisch) dienen de wanden (achterwanden en aangrenzende wanden) hittebestendig te zijn of met een hittebestendig materiaal te zijn bekleed.

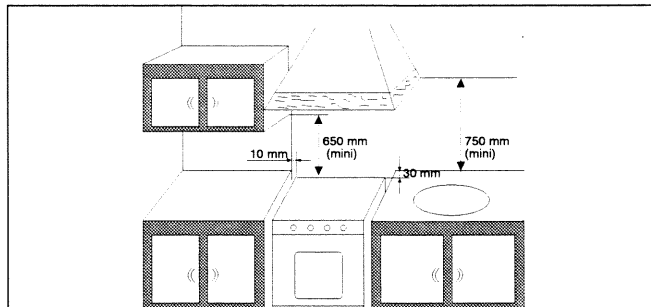
De soepele buizen of soepele slangen dienen over de gehele lengte zichtbaar te zijn en voor hun uiterste vervaldatum (staat op de slang vermeld) te worden vervangen. De maximale slanglengte bedraagt 2 meter.

De aansluiting met een soepele, op een aanzetstuk

gemonteerde slang is **verboden** :

- indien de verhitting, die door de onmiddellijke omgeving op de aansluiting wordt uitgeoefend, meer dan 30°C bedraagt,
- indien de gasinstallatie nieuw of gewijzigd is (andere toevoerkraan).

INSTALLATIE VAN EEN NIET TUSSEN TWEE MEUBELS PASSEND APPARAAT



Inbouwdiepte : 610 mm.

De verplichte afstand tussen de muur en het fornuis met gesloten deksel bedraagt 30 mm.

Gasaansluiting

DE INSTALLATIE DIENST NORMAAL DOOR EEN ERKENDE INSTALLATEUR OF TECHNICUS TE GEBEUREN
HET FORNUIS IS IN DE FABRIEK AFGESTELD OP GEBRUIK VAN AARDGAS.

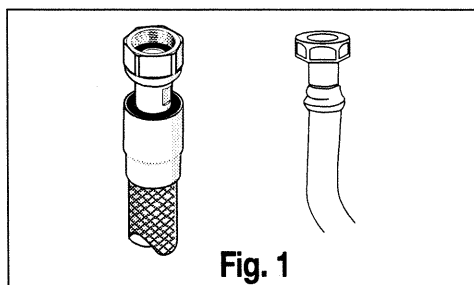
1. PASSENDE FORNUIZEN (tussen 2 meubels)

1.1. BIJ GASTOEVOER VIA GASNET (AARDGAS - PROPAGAAS - BUTAANGAS : VOLGENS MODEL) DIENST DE AANSLUITING ALS VOLGT TE GEBEUREN :

- met een soepele slang met mechanische verbindingstukken met schroefdraad (**fig. 1**).
- met een harde buis (koperen buis).

1.2. BIJ BUTAANGAS OF PROPAGAAS IN FLESSEN OF TANKS DIENST DE AANSLUITING ALS VOLGT TE GEBEUREN :

- met een soepele slang met mechanische verbindingstukken met schroefdraad (**fig. 1**).
- met een harde buis (koperen buis).
- **bij een bestaande installatie** : met een soepele buis met een binnendiameter van 6 mm (**fig. 2**), die is gemonteerd op een aan beide uiteinden van een slangklem voorzien aanzetstuk.



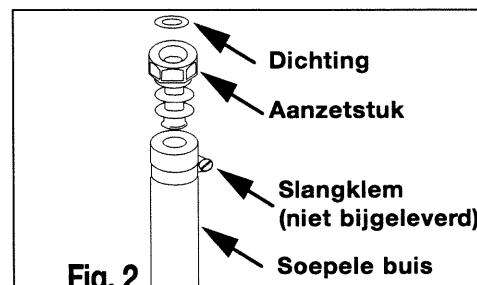
2. NIET PASSENDE FORNUIZEN

2.1. BIJ GASTOEVOER VIA GASNET (AARDGAS - PROPAGAAS - BUTAANGAS : VOLGENS MODEL) DIENST DE AANSLUITING ALS VOLGT TE GEBEUREN :

- met een soepele slang met mechanische verbindingstukken met schroefdraad (**fig. 1**).
- met een harde buis (koperen buis).
- **bij een bestaande installatie** : met een soepele buis met een binnendiameter van 15 mm (**fig. 2**), die is gemonteerd op een aan beide uiteinden van een slangklem voorzien aanzetstuk.

2.2. BIJ BUTAANGAS OF PROPAGAAS IN FLESSEN OF TANKS DIENST DE AANSLUITING ALS VOLGT TE GEBEUREN :

- zie paragraaf 1.2 en fig. 2.



Bij gebruik van aanzetstukken volgens de hierboven vermelde aanbevelingen, kan u deze bij een erkende handelaar kopen.

Wijziging van gassoort

DIT FORNUIS IS IN DE FABRIEK AFGESTELD OP GEBRUIK VAN AARDGAS.

Bij deze omschakeling **moet** u achtereenvolgens de volgende **drie** punten uitvoeren :

1. AANPASSING VAN DE GASAANSLUITING
 2. VERVANGEN VAN DE SPIJTSTUKKEN
 3. AFSTELLING VAN DE MINIMUMSTANDEN VAN DE GASKRANEN
- De spuitstukken voor de omschakeling van butaangas/pro-

paangas zitten in de hoes van de handleiding.

- In Frankrijk kan dit fornuis ook naar propaanlucht/butaanlucht worden omgeschakeld. Op aanvraag kan onze nazorgdienst u het zakje met de benodigde onderdelen bezorgen.

Vermeld bij de bestelling van dit zakje de precieze gegevens van uw fornuis.

- Bij elke omschakeling van gassoort maakt u op het etiket in de hoes het vakje zwart dat met de nieuwe gassoort overeenstemt.

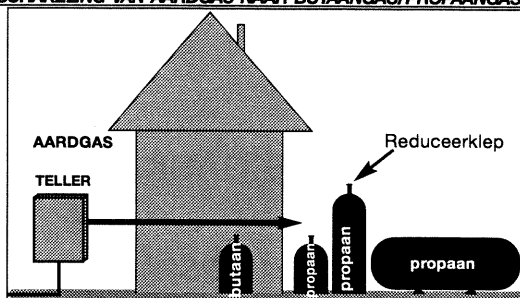
1. AANPASSING VAN DE GASAANSLUITING

Zie paragrafen 1 en 2 op vorige bladzijde.

2. VERVANGING VAN DE SPIJTSTUKKEN

Trek altijd eerst de stroomkabel van het fornuis (volgens model) uit de stekker alvorens aan het fornuis te werken.

OMSCHAKELING VAN AARDGAS NAAR BUTAANGAS/PROPAANGAS



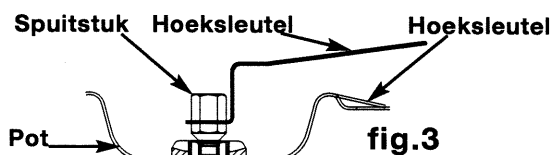
Vervang de spuitstukken als volgt :

Met een zevenkantssleutel :

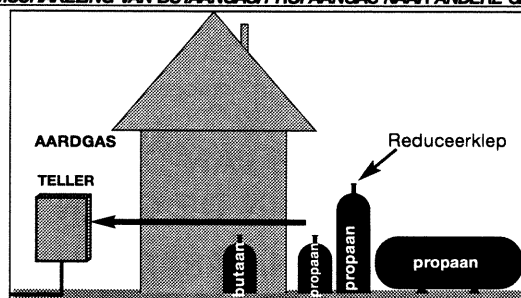
- Verwijder de pannenroosters, de branderdeksele en de branderkoppen van alle gasbranders (fig. 1).
- Schroef de spuitstukken in elke gaspot met een zevenkantssleutel los en verwijder ze (fig. 2).
- Monteer nu de in de hoes bijgeleverde spuitstukken overeenkomstig de tabel met de gasgegevens. **Schroef de spuitstukken eerst met de hand en dan met de zevenkantssleutel met maximaal een kwartdraai vast.**
- Bevestig de branderkoppen, de branderdeksele en de pannenroosters opnieuw op de gasbranders.
- Bewaar de spuitstukken voor aardgas in de hoes.

Met een hoeksleutel (volgens model) :

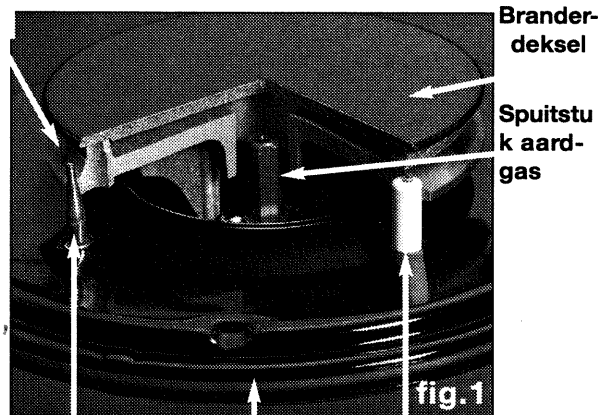
- Verwijder de pannenroosters, de branderdeksele en de branderkoppen van alle gasbranders (fig. 1).
 - Schroef de spuitstukken in elke gaspot met de bijgeleverde sleutel los en verwijder ze (fig. 3).
 - Monteer nu de in de hoes bijgeleverde spuitstukken overeenkomstig de tabel met de gasgegevens. Ga hiervoor als volgt tewerk
- ⇒ Schroef de spuitstukken eerst met de hand vast.
 - ⇒ Steek de sleutel tot helemaal onderaan het spuitstuk.
 - ⇒ Trek met een potlood op de aangegeven plaats een lijn op de kookplaat (fig. 4).
 - ⇒ Draai de sleutel in wijzerzin rond tot de lijn aan de andere zijde van de sleutel verschijnt (fig. 5).



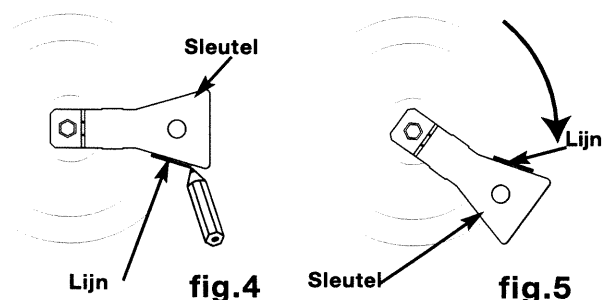
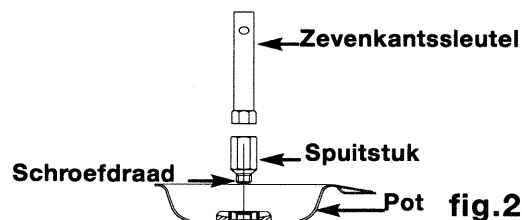
OMSCHAKELING VAN BUTAANGAS/PROPAANGAS NAAR ANDERE GASSOORT



Branderkop



Thermokoppel Brandersteun Aansteebougie (volgens model)

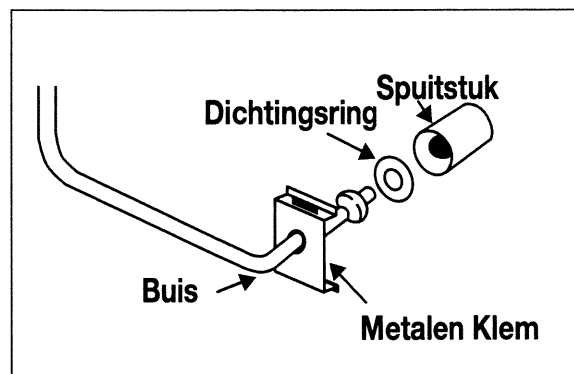


Wijziging van gassoort (vervolg)

2.2. VERVANGING VAN DE SPIJTSUKKEN VAN DE OVEN EN DE GRILL (VOLGENS MODEL) :

Ga voor de vervanging van de spuitstukken als volgt tewerk :

- Schroef de bevestigingsschroeven van de achterwand van het fornuis los en verwijder de wand.
- Verwijder de metalen klem onderaan elke brander (bodembranders en grillbranders - volgens model).
- Verwijder het spuitstuk van de gasbuis.
- **Controleer of de dichtingsring goed op de aluminiumbuis vastzit. Zoniet verwijderd u de ring van het spuitstuk en plaatst u de ring op de buis.**
- Plaats het nieuwe spuitstuk op de buis. Controleer de kenmerken van het spuitstuk in de tabel met de gasgegevens.
- Plaats de buis opnieuw en plaats vervolgens opnieuw de metalen klem.
- Schroef de achterwand opnieuw vast.



3. AFSTELLING VAN DE MINIMUMSTAND VAN DE GASKRANEN VAN DE BRANDERS VAN DE OVEN EN DE KOOKPLAAT

A- APPARATEN MET PLAATSTALEN BEDIENINGSPANEEL

1. OMSCHAKELING VAN AARDGAS NAAR BUTAANGAS/PROPAANGAS

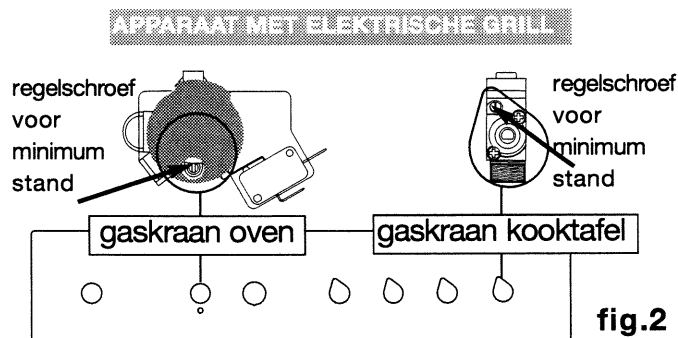
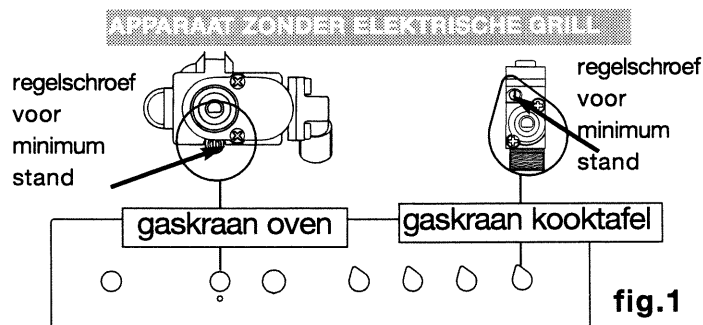
Ga voor de afstelling van de gaskranen als volgt tewerk :

- Verwijder de draaiknoppen op het bedieningspaneel.
- Draai met behulp van een kleine veerschroevendraaier de regelschroef (van geelkoper messing) voor de minimumstand van elke gaskraan in wijzerzin **helemaal tot het einde** (zie fig. 1 voor apparaten zonder elektrische grill en fig. 2 voor apparaten met elektrische grill).
- Plaats de draaiknoppen opnieuw op het bedieningspaneel.

2. OMSCHAKELING VAN BUTAANGAS/PROPAANGAS NAAR ANDERE GASSOORT

Ga voor de afstelling van de gaskranen als volgt tewerk :

- Steek de gasbrander aan en plaats de draaiknop in de maximumstand (grote vlam) of stand 10 of 285° (al naargelang van het model).
- Verwijder de draaiknop van de gasbrander van het bedieningspaneel.
- Draai de regelschroef (van geelkoper messing) voor de minimumstand van de gaskraan met ongeveer een volledige draai in tegenwijzerzin (zie fig. 1 voor apparaten zonder elektrische grill en fig. 2 voor apparaten met elektrische grill).
- Plaats de draaiknop opnieuw op het paneel.
- Draai de draaiknop in tegenwijzerzin helemaal tot het einde.
- Controleer of elke opening van de gasbrander nu een stabiele kleine vlam heeft. Indien nodig kan u de regelschroef nog bijstellen.
- Ga vervolgens voor elke gasbrander op dezelfde manier tewerk.
- Plaats de draaiknoppen opnieuw op het paneel. Draai de draaiknoppen enkele malen van de maximumstand naar de minimumstand om te controleren of de afstelling korrekt is.



Wijziging van gassoort (vervolg)

B- APPARATEN MET GLAZEN BEDIENINGSPANEEL

1. OMSCHAKELING VAN AARDGAS NAAR BUTAANGAS/PROPAANGAS

TREK DE STEKKER VAN HET FORNUIS UIT.

Ga voor de afstelling van de gaskranen als volgt tewerk :

- Verwijder de draaiknoppen van het bedieningspaneel.
- Open het glazen paneel met een schroevendraaier.
- Draai met behulp van een kleine veerschroevendraaier de regelschroef (van geelkoper messing) voor de minimumstand van elke gaskraan in wijzerzin **helemaal tot het einde** (fig. 3).
- Plaats het paneel en de draaiknoppen opnieuw.

2. OMSCHAKELING VAN BUTAANGAS/PROPAANGAS NAAR ANDERE GASSOORT

TREK DE STEKKER VAN HET FORNUIS UIT.

Ga voor de afstelling van de gaskranen als volgt tewerk :

- Verwijder de draaiknoppen van het bedieningspaneel.
- Open het glazen paneel met een schroevendraaier.
- Plaats de draaiknoppen opnieuw op het bedieningspaneel.
- Steek de gasbrander aan en plaats de draaiknop in de maximumstand (grote vlam) of stand 10 of 285° (al naargelang van het model).
- Verwijder de draaiknop van de gasbrander

- Draai de regelschroef (van geelkoper messing) voor de minimumstand met ongeveer een volledige draai in tegenwijzerzin (fig. 3).
- Plaats de draaiknop opnieuw op het paneel.
- Draai de draaiknop in tegenwijzerzin helemaal tot het einde.
- Controleer of elke opening van de gasbrander nu een stabiele kleine vlam heeft. Indien nodig kan u de regelschroef nog bijstellen.
- Ga vervolgens voor elke gasbrander op dezelfde manier tewerk.
- Plaats de draaiknoppen opnieuw op het paneel. Draai de draaiknoppen enkele malen van de maximumstand naar de minimumstand om te controleren of de afstelling korrekt is.
- Verwijder de draaiknoppen, plaats het glazen paneel opnieuw en plaats de draaiknoppen opnieuw op het paneel.

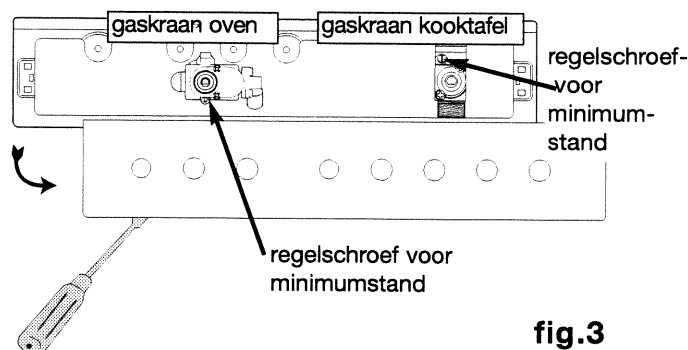


fig.3

C- BIJZONDER GEVAL : APPARATEN MET OVENTHERMOSTAAT

Voor een korrekte afstelling van de minimumstand van de gasbrander dient de thermostaat in de laagste stand te worden afgesteld.

Bij deze afstelling wordt de lengte van de vlammen van de bodembrander verkleind.

ZEER BELANGRIJK : Voor een korrekte afstelling van uw apparaat dient u strikt de volgende richtlijnen te volgen :

- Steek de oven aan en plaats de thermostaat in stand 10.
- Wacht 15 minuten (de tijd die de vlam nodig heeft om een vaste vorm te krijgen) met gesloten ovendeur

- Draai de thermostaat langzaam tot in stand 1. :
 - Indien de brandervlam uitgaat, dient u de regelschroef wat losser te draaien.
 - Indien de brandvlam groot (meer dan 2 tot 3 cm) blijft, dient u de schroef geleidelijk aan vaster aan te draaien tot u een kleinere stabiele vlam krijgt die niet uitgaat.

Opmerking : na de afstelling van de minimumstand **mag de vlam niet uitgaan zodra u de ovendeur sluit**. Doe de ovendeur altijd voorzichtig dicht en controleer via de aansteekopening of de vlam nog aan is.

Elektrische aansluiting

Het fornuis dient te worden aangesloten op een elektriciteitsnet van 230V (monofasig). De aardingsdraad (groen-geel) moet worden verbonden met de aardingsklem (symbole) van de installatie.

De fornuizen worden geleverd met een voedingskabel en een stekker (volgens model). Indien u een andere voeding-

skabel dient te gebruiken, gebruikt u een kabel van het type H 05 VVF met 3 geleiders en een stekker met 2 fases en een genormaliseerde aarding (CEE 7).

Onze aansprakelijkheid vervalt bij een ongeval ten gevolge van een afwezigheid of foute aarding.

Problemen en oplossingen

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
● De oven wordt niet warm.	- Controleer of de schakelklok (volgens model) in de stand "manueel" staat (zie handleiding).
● Overmatig rookontwikkeling in de oven tijdens het bakken.	- Zet de oventhermostaat in een lagere stand (zie bakgids). - Reinig uw oven Opmerking : gebruik de multifunctionele braadslee nooit als braadplaat.
● Dampvorming.	- Voor zeer vochtige gerechten (bv. gevulde tomaat) raden wij u aan de oven tot op baktemperatuur voor te verwarmen om condensatie op de koude glazen wand te vermijden.
● Slechte werking van het elektronische aansteeksysteem van de gasbranders (volgens model).	- Controleer of de bougies nog proper zijn. - Controleer of het branderdekseel korrekt op de branderkop zit.
● De vlammen komen te ver van de gasbranders.	- Ga na of de vlamopeningen in de branderkoppen niet verstopt zijn.
● De lengte van de vlammen van de bodembranders van de oven wijzigt tijdens de werking.	- Dit is normaal en een gevolg van de afstelling van de temperatuur van de oventhermostaat.

Nazorgdienst

Om de waarborg op uw oven geldig te maken, laat u het "Garantiebewijs" door uw installateur dateren en ondertekenen.

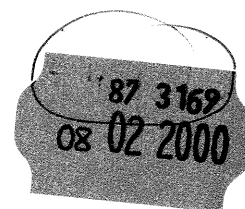
Elke herstelling dient te gebeuren door een erkend vakman. Enkel de concessiehouders en verdelers van ons merk kennen :

- perfect uw apparaat,
- passen onze regel-, onderhouds- en herstellingsmethoden volledig toe,
- gebruiken uitsluitend **originele wisselstukken**



Bij contactname met de onderhoudsdienst van uw verdeler vermeldt u de precieze en volledige referentie van uw apparaat (merk, type en serienummer). Deze gegevens vindt u op het identificatieplaatje in het toestel (open de ovendeur) of achteraan op het apparaat (volgens model).

De beschrijvingen en kenmerken in deze handleiding worden enkel ter informatie gegeven en brengen geen enkele verbintenis met zich mee. Wij beogen een vlekkeloze kwaliteit en behouden ons bijgevolg het recht voor zonder voorafgaandelijke kennisgeving alle nood-
z a k e l i j k e
wijzigingen of verbeteringen aan te brengen.



9961-4031- 08/99