

Cuisinière mixte

964428 - MC6031MCS701T (v2)

GUIDE D'UTILISATION02



Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur :

<http://www.electrodepot.fr/avis-client>

<http://www.electrodepot.be/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A	Avant d'utiliser l'appareil	5	Consignes de sécurité
<hr/>			
B	Aperçu de l'appareil	21	Description de l'appareil
		22	Spécifications techniques
<hr/>			
C	Utilisation de l'appareil	25	Installation
		27	Raccordement au gaz
		28	Raccordement au gaz - BE
		29	Branchements électriques et sécurité
		30	Changement de gaz
		32	Utilisation de la cuisinière
		34	Utilisation des plaques chauffantes
		36	Utilisation du four
		37	Fonctions du four
		40	Accessoires du four
<hr/>			
D	Informations pratiques	42	Nettoyage et entretien
		47	Service après-vente et transport
		48	Recommandations de cuisson
		50	Raccord
		51	Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices/>

Chère cliente, cher client,

Notre but est de vous proposer des produits de qualité qui répondent à votre attente, fabriqués dans des usines modernes, où chaque cuisinière a subi des tests de qualité. Cette notice contient toutes les informations nécessaires à l'installation et à l'utilisation de votre nouvelle cuisinière.

Avant de commencer à utiliser votre nouvelle cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, car elle contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, une bonne utilisation et un entretien régulier de votre cuisinière. Cette cuisinière doit être installée uniquement par un professionnel qualifié, conformément aux normes de sécurité et aux lois en vigueur. N'essayez jamais de réparer votre cuisinière vous-même.

Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur, ainsi qu'aux exigences visées dans les normes citées en référence.

Consignes de sécurité

Lisez attentivement l'intégralité de cette notice avant d'utiliser votre cuisinière, et conservez-la afin de pouvoir la consulter ultérieurement.

Cette notice est conçue pour plusieurs modèles. Votre appareil de cuisson n'est peut-être pas équipé de toutes les fonctionnalités décrites dans cette notice. Veuillez contrôler les caractéristiques dans les paragraphes comportant des images.

Consignes générales de sécurité

- La fabrication de votre appareil de cuisson est conforme à toutes les normes et réglementations nationales et internationales en vigueur en la matière.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une portedécorative, afin d'éviter une surchauffe.

- Les travaux de maintenance et d'entretien doivent être effectués exclusivement par des techniciens qualifiés. Les travaux de réparation et d'entretien effectués par des personnes non-qualifiées vous exposent à des dangers. Ne modifiez pas les spécifications de votre appareil de cuisson de quelque manière que ce soit. N'effectuez pas vous-mêmes les réparations ; vous risqueriez de vous exposer à un danger tel qu'une électrocution.

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (selon votre appareil : nature et pression du gaz, tension et fréquence de l'électricité) sont compatibles avec les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil de cuisson.

Français

En cas de dommage provoqué par un branchement incorrect ou une installation inadaptée, la garantie ne sera pas valide.

- Pour les appareils électriques : la sécurité électrique de votre appareil de cuisson n'est garantie que s'il est branché à une alimentation électrique avec terre, conforme aux normes de sécurité électrique en vigueur. Si vous n'êtes pas sûr(e) que votre installation électrique soit bien raccordée à la terre, consultez un électricien qualifié.

**ATTENTION**

Votre appareil de cuisson est conçu exclusivement pour la cuisson d'aliments. Il est prévu uniquement pour un usage domestique. Il ne doit absolument pas être utilisé à d'autres fins, par exemple dans un cadre commercial ou pour chauffer une salle. La responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages liés à une utilisation inappropriée, incorrecte ou négligente.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ni par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissances, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectuées par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer la cuisinière en tirant sur la poignée du four.
- Cette cuisinière n'est pas raccordée à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Elle doit être installée et raccordée conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences concernant la ventilation.
- Si le brûleur à gaz ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, fermez la manette du brûleur concerné, ouvrez la porte de la cuisine et attendez au moins une minute avant d'essayer de le rallumer à nouveau.
- Ces instructions ne sont valides que si le symbole du pays se trouve sur votre appareil. Si le symbole du pays ne figure pas sur votre appareil, vous devez vous référer aux instructions techniques fournissant les informations nécessaires relatives aux conditions d'utilisation particulières.

**ATTENTION**

L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir très chauds durant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, à moins d'être constamment surveillés. Pendant l'utilisation, tous les éléments accessibles de votre cuisinière deviennent chauds et gardent une température élevée pendant un certain temps, même lorsque l'appareil est arrêté. Ne touchez pas les surfaces chaudes (manettes et poignée du four comprises) et empêchez les enfants de moins de 8 ans d'approcher de l'appareil de cuisson. Il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.

**ATTENTION**

Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de substances inflammables à proximité de votre appareil en fonctionnement.

**ATTENTION**

Risque d'incendie : Ne placez jamais d'objets sur la plaque de cuisson.

Risque d'incendie : Ne posez pas d'objets sur les surfaces de cuisson et ne rangez aucun contenant sous pression, tel que des aérosols ou des matériaux inflammables (objets en papier, en plastique ou en tissu) dans le tiroir placé sous le four ou sous la plaque de cuisson. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches des ustensiles).

**ATTENTION**

Si la surface est fêlée, débranchez l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

Si votre appareil de cuisson est équipé d'un plan de cuisson en verre (vitrocéramique ou induction) et si la surface est fissurée, réglez les boutons sur « 0 » pour éviter tout choc électrique. De même, si des fissures apparaissent sur les plaques électriques, vous devez impérativement couper immédiatement l'alimentation électrique, afin de prévenir tout choc électrique.

Ne déposez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

- Après utilisation, arrêtez la table de cuisson au moyen de ses commandes ; ne comptez pas sur le détecteur de casseroles.
- Éliminez du couvercle de l'appareil tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Si votre appareil de cuisson est équipé d'un couvercle, ce couvercle doit être soulevé avant la mise en fonction des zones de cuisson. Avant de refermer le couvercle, assurez-vous que l'appareil de cuisson a bien refroidi. Les couvercles en verre peuvent se casser lorsqu'ils sont chauds. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas destiné à être déclenché au moyen d'une minuterie externe ou d'un système distinct de commande à distance.

Votre appareil de cuisson ne doit jamais être branché sur une rallonge, sur une minuterie extérieure, une prise triplite ou un système de commande à distance distinct d'un autre dispositif qui mettrait l'appareil sous tension automatiquement.

- Pour empêcher votre appareil de cuisson de basculer, des fixations de stabilisation doivent être installées. Si votre appareil est installé sur un socle, prenez les précautions nécessaires pour qu'il ne tombe pas.



ATTENTION

Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l'appareil (voir explications dans la notice).

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud.

Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four. Quand le four est en fonctionnement, ne touchez jamais les éléments chauffants du four (résistances) ; vous risqueriez de vous brûler.

- Assurez-vous de tourner les poignées de casseroles vers l'intérieur de la table de cuisson, de façon à prévenir les chutes éventuelles. Les poignées des casseroles peuvent devenir chaudes, attention aux enfants.

- Faites attention aux poignées de la porte du four et aux manettes de commande des zones de cuisson qui peuvent chauffer lorsque vous utilisez l'appareil, et rester chaudes pendant un certain temps après son utilisation.

- N'utilisez pas de produit de nettoyage abrasif, de crème caustique, d'éponge abrasive

ou de grattoir métallique pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson (verre, émail, inox, plastique et peinture), car cela rayerait les surfaces et pourrait entraîner l'éclatement des surfaces en verre ou la destruction des autres éléments de votre appareil de cuisson. N'utilisez pas de produit d'entretien abrasif, ni de grattoir métallique dur pour nettoyer la porte en verre du four ; ils risqueraient d'érafler la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil de cuisson.

- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour garantir votre sécurité. Pour éviter de casser les éléments en verre, vous devez faire attention à ne pas les rayer pendant le nettoyage.

Évitez également de cogner ces surfaces en verre, de laisser tomber des accessoires dessus et de monter dessus (dans le cas d'un travail au-dessus de votre appareil de cuisson).



ATTENTION

Afin d'éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est débranché de l'alimentation avant de remplacer la lampe.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation.

- Il est recommandé de tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Lors du nettoyage par pyrolyse, retirez les grilles, les étagères, et tout autre accessoire du four avant de

lancer le cycle pyrolyse. Les éclaboussures excessives doivent également être nettoyées avant le cycle de pyrolyse.

- Utilisez uniquement la sonde thermique recommandée pour ce four (option sonde pour viande, si votre appareil en est équipé).
- N'exercez aucune pression sur le fil électrique (le cas échéant) lors de l'installation de votre appareil de cuisson. Assurez-vous également que le câble n'est pas coincé derrière votre appareil de cuisson. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble présentant les mêmes caractéristiques que celui d'origine. Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien

dessus et ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et endommager certaines parties (d'où la nécessité de mettre en place les fixations anti-basculement).

Si vous utilisez des appareils électriques à proximité de votre appareil de cuisson, vérifiez que le câble d'alimentation de ces appareils n'est pas en contact avec la surface chaude de votre appareil de cuisson.

Avertissements d'installation

- N'utilisez votre appareil de cuisson que lorsque l'installation est terminée.
- Votre appareil de cuisson doit être installé et mis en service par un technicien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage résultant d'un mauvais emplacement ou de l'installation de votre

appareil de cuisson par un technicien non qualifié.

- Après avoir déballé votre appareil de cuisson, vérifiez soigneusement que celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de dommage, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur. Les matériaux d'emballage (polystyrène, nylon, agrafes, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, rassemblez-les et éliminez-les immédiatement (mettez-les dans les conteneurs spécifiques pour le recyclage).

- Protégez votre appareil de cuisson contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière, etc.

- Les matériaux entourant l'appareil (meubles) doivent être capables de supporter une température minimale de 100 °C.

- Les conditions de raccordement au gaz de votre appareil de cuisson sont indiquées sur une étiquette collée à l'arrière (uniquement pour les appareils de cuisson gaz et mixtes).

Si vous utilisez votre appareil de cuisson avec du gaz propane en bouteille, la bouteille doit être obligatoirement installée à l'extérieur de la maison (uniquement pour les appareils de cuisson à gaz). Nous vous conseillons d'installer un détecteur de fumée chez vous et de conserver une couverture anti-feu ou un extincteur à proximité de votre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation

- Lorsque vous mettez le four de votre appareil de cuisson en marche pour la première fois, il se produit une certaine odeur caractéristique des matériaux d'isolation et

des éléments chauffants. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, faites-le fonctionner à vide à sa température maximale pendant 45 minutes. Vous devez également vous assurer que la pièce, dans laquelle est installé votre appareil de cuisson, est bien ventilée.

- Au cours de l'utilisation du four, les surfaces internes et externes de l'appareil deviennent chaudes. Au moment d'ouvrir la porte du four, mettez-vous en retrait pour éviter de vous brûler avec la vapeur très chaude qui se dégage : vous risqueriez de vous brûler.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles à proximité de votre appareil de cuisson pendant son fonctionnement.

- Utilisez systématiquement des gants de cuisine pour mettre les plats de cuisson au four ou les sortir.

- Ne laissez pas votre appareil de cuisson sans surveillance lorsque vous faites cuire des huiles ou des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu et provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre avec de l'eau des flammes provenant d'huile en feu ; éteignez votre appareil de cuisson et couvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étouffer la flamme. Si vous avez une hotte, ne la mettez jamais en route sans surveillance quand vous faites chauffer de l'huile. Ne laissez pas de matière inflammable à proximité de votre appareil de cuisson en fonctionnement.

- Posez toujours les récipients de cuisson au centre de la zone de cuisson et positionnez les poignées de telle sorte qu'elles ne gênent pas ou ne puissent

pas être attrapées par un enfant.

- N'utilisez pas les zones de cuisson si aucune casserole n'est posée dessus ou bien avec des casseroles vides.

- Sur les plaques électriques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

Pour les surfaces vitrocéramique et induction, ne coupez pas de pain sur le verre. Le plan de travail en verre ne doit pas être utilisé comme surface de travail. Faites attention de ne pas poser sur ces surfaces des récipients qui pourraient abîmer le verre. Des récipients avec des bords tranchants peuvent rayer la surface en verre et l'endommager. Essayez systématiquement le fond des casseroles avec un chiffon avant de les poser sur la surface en verre. Cela permet d'enlever les microparticules sous le récipient, qui risqueraient de rayer le verre.

Sur les dessus vitrocéramiques, utilisez uniquement des ustensiles à fond plat.

- Sur les surfaces induction, utilisez uniquement des récipients à fond plat spécifiques pour l'induction (indiqué sous le récipient par le fabricant).

- Il est possible que vous entendiez un petit bruit à la mise en marche d'une zone de cuisson.

- Les utilisateurs qui possèdent un pacemaker doivent se tenir à 30 cm minimum des zones de cuisson à induction quand ces dernières sont allumées.

- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre appareil de cuisson pendant une période prolongée, nous vous conseillons de le débrancher de l'alimentation électrique. Pour les appareils de cuisson à gaz, veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.

- Si vous ne vous servez pas de vos plaques électriques pendant un certain temps, vous devez mettre un peu d'huile dessus afin d'éviter qu'elles ne rouillent (plaques en fonte).

- Assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil de cuisson sont toujours positionnées sur « 0 » lorsque votre appareil de cuisson n'est pas utilisé.

Éliminez du couvercle tout résidu de débordement avant de le retirer. Il convient de laisser refroidir la table de cuisson avant de fermer le couvercle. Positionnez bien les grilles du four dans les glissières latérales prévues à cet effet ; dans le cas contraire, si vous tirez sur les grilles, elles risquent de s'incliner, et le liquide chaud contenu dans les récipients de cuisson pourrait couler ou vous brûler.

- Certains appareils de cuisson avec four électrique

sont équipés d'un ventilateur tangentiel. Ce ventilateur fonctionne pendant la cuisson. L'air est expulsé à travers des orifices situés entre la porte du four et le panneau de commande. Le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt du four pour aider les commandes à refroidir : ne vous inquiétez pas.

**ATTENTION**

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité, des odeurs et des produits issus de la combustion du gaz dans la pièce au sein de laquelle est installé l'appareil de cuisson. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée lorsque l'appareil de cuisson fonctionne, n'obstruez pas les ouvertures ou installez un dispositif de ventilation mécanique, par exemple une hotte aspirante mécanique. Avec les appareils de cuisson électriques, la cuisson produit également de l'humidité et des odeurs. Vous devrez alors installer un dispositif de ventilation mécanique.

- Une utilisation prolongée de votre appareil de cuisson peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou l'augmentation du niveau de la ventilation mécanique si installée.
- Si vous utilisez le grill gaz (suivant modèle), il est impératif de laisser la porte ouverte, et de mettre en place la tôle de protection (pour le bandeau et les manettes) fournie avec votre appareil de cuisson. N'utilisez jamais

le gril gaz lorsque la porte du four est fermée (pour les appareils de cuisson à gaz avec gril gaz).

- Pour les appareils de cuisson avec four électrique, si vous utilisez le gril électrique (suivant modèle), la porte du four doit être fermée.

- Lorsque la porte du four ou le tiroir sous le four sont ouverts, ne posez rien dessus, ni ne laissez les enfants grimper sur la porte ou s'y asseoir. Cela pourrait déséquilibrer votre appareil de cuisson et casser le couvercle ; c'est pourquoi vous devez installer les fixations anti-basculement.

- Ne rangez aucun objet lourd ou inflammable (nylon, sac en plastique, papier, vêtement...) dans le tiroir placé sous le four. Cette consigne s'applique également aux ustensiles de cuisine en plastique (ainsi qu'aux manches d'ustensiles).

- Ne séchez pas de serviette, éponge ou vêtement dans ou sur votre appareil de cuisson, ni sur la poignée du four.



ATTENTION

Les couvercles en verre peuvent se briser sous l'effet de la chaleur.

Avant de refermer le couvercle, fermez tous les brûleurs ou éteignez les zones de cuisson et laissez la surface du plan de cuisson refroidir.



Pendant le nettoyage et l'entretien

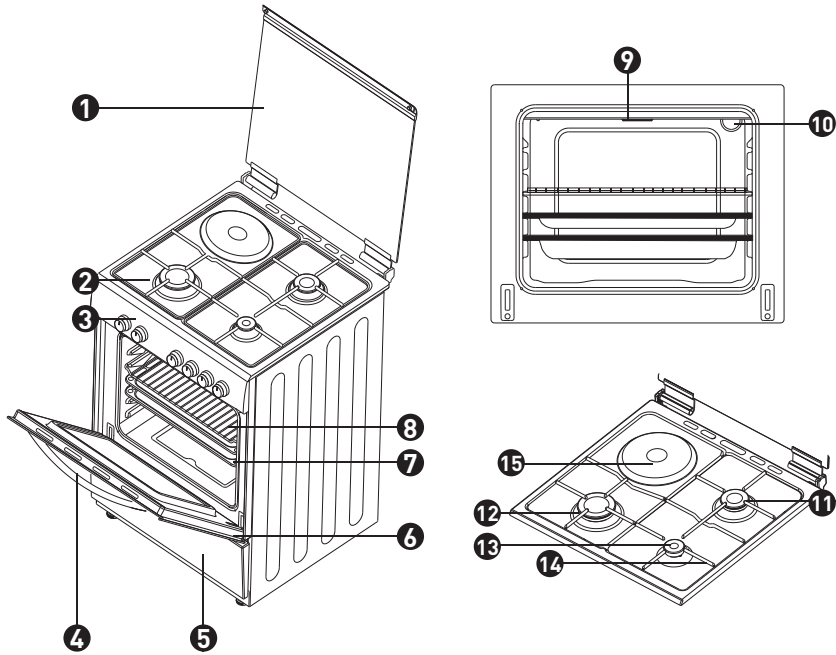
- Arrêtez toujours votre appareil de cuisson avant tout nettoyage ou entretien en le débranchant de l'alimentation électrique ou en éteignant l'interrupteur principal.

Ne retirez jamais les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.

- N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur pour nettoyer les éléments de votre appareil de cuisson.

AFIN DE GARANTIR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER LES PIÈCES D'ORIGINE ET DE CONTACTER NOS REPRÉSENTANTS EN CAS DE BESOIN.

Description de l'appareil



- ❶ Couvercle
- ❷ Table de cuisson
- ❸ Bandeau de commande
- ❹ Poignée de la porte du four
- ❺ Façade sous-four ou tiroir
- ❻ Porte du four
- ❼ Lèche-frite
- ❽ Grille

- ❾ Gril
- ❿ Lampe du four
- ⓫ Brûleur semi-rapide
- ⓬ Brûleur rapide
- ⓭ Brûleur auxiliaire
- ⓮ Grille support casserole
- ⓯ Plaque électrique

Spécifications techniques

Modèle	Profondeur (cm)	Largeur	Hauteur
MC 60 31MC S 701T	60	60	85
Marque	▲▲▲▲▲ VALBERG		
Modèle	964428 - MC6031MCS701T (v2)		
Type de four	ÉLECTRIQUE		
Poids	kg	43,6	
Indice d'efficacité énergétique - mode conventionnel			105,7
Indice d'efficacité énergétique - ventilation forcée			94,8
Classe énergétique			A
Consommation énergétique (électricité) - mode conventionnel	kWh/cycle	0,87	
Consommation énergétique (électricité) - ventilation forcée	kWh/cycle	0,78	
Nombre de cavités			1
Source de chaleur	ÉLECTRIQUE		
Volume	L	65	

Ce four est conforme à la norme EN 60350-1.

Conseils en matière d'économie d'énergie

Four

- Cuisinez les repas simultanément, si possible.
- Réduisez le temps de préchauffage.
- Ne prolongez pas le temps de cuisson.
- N'oubliez pas d'éteindre le four à la fin de la cuisson.
- N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson.

Marque	Valberg
Modèle	964428 - MC6031MCS701T (v2)
Puissance équivalente totale de l'appareil en W	9350
Puissance assignée totale des parties électriques en W	4600
Type de plaque de cuisson	Mixte 3+1
Nombre de zones de cuisson	4
Nombre de zones et/ou aires de cuisson électrique	1
Technologie de chauffage par zone et/ou aire de cuisson électrique	Plaque chauffante
Diamètre en cm de la surface utile de la zone de cuisson électrique	18
Consommation d'énergie en Wh/kg de la zone de cuisson électrique	193
Puissance assignée en W de la zone de cuisson électrique	1000
Nombre de brûleurs à gaz	3
Brûleur	Auxiliaire
Efficacité énergétique %	N/A
Puissance équivalente en W	1000
Brûleur	Semi-rapide
Efficacité énergétique %	59
Puissance équivalente en W	1750
Brûleur	Rapide
Efficacité énergétique %	57
Puissance équivalente en W	3000
Efficacité énergétique de la plaque de cuisson au gaz en %	58
Puissance équivalente totale de la partie brûleur gaz en W	5750
Puissance totale équivalente en W de la plaque	6750

Cette plaque de cuisson est conforme aux normes EN 60350-2 et EN 30-2-1.

Alimentation assignée (Tension en V, nature du courant & fréquence en Hz)	230 ~ 50/60
Classe de protection électrique	Classe I
Fonction de chauffage par cavité	Chaleur tournante brassée
Type de nettoyage du four	Catalyse
Nombre et type d'éclairage	1 x E14 Incandescence
Puissance d'éclairage en W par éclairage / totale	25 / 25
Eclairage remplaçable par l'utilisateur	Oui
Puissance totale assignée de la partie four en W	2600

	GN	GPL
G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/h	G20/G25	G30/G31
I12E+3+ I12H3+ Classe : 1	20/25 mbar	28/30-37 mbar

Brûleur rapide

Repère d'injecteur (1/100 mm)	115	85
Puissance nominale (kW)	2,75	3
Débit nominal	261,9 l/h	218,1 g/h

Brûleur intermédiaire

Repère d'injecteur (1/100 mm)	97	65
Puissance nominale (kW)	1,75	1,75
Débit nominal	166,7 l/h	127,2 g/h

Brûleur auxiliaire

Repère d'injecteur (1/100 mm)	72	50
Puissance nominale (kW)	1	1
Débit nominal	95,2 l/h	72,7 g/h

PAYS DE DESTINATION**PRESSION (mbar)****CATÉGORIE**

ES	20 ; 28-30/37	I12H3+
FR - BE	20/25 ; 28-30/37	I12E+3+

Conseils en matière d'économie d'énergie - Table de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat.
- Utilisez des ustensiles de cuisine de taille appropriée.
- Utilisez des ustensiles de cuisine avec couvercle.
- Réduisez la quantité de liquides ou de graisse utilisée.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, réduisez la puissance.

Installation

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Avant d'utiliser votre cuisinière, lisez attentivement cette notice afin de connaître l'ensemble de ses fonctions et d'obtenir les meilleurs résultats possibles. **Pour une installation correcte, tenez compte des recommandations suivantes afin d'éviter tout problème ou toute situation dangereuse.** Ces recommandations doivent aussi être lues par le technicien chargé d'installer la cuisinière.

Environnement d'installation de votre cuisinière

- Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit disposant d'une ventilation efficace en toutes circonstances. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène présent dans l'air. Cet air doit donc être renouvelé et les produits de la combustion évacués conformément à la réglementation en vigueur. La ventilation naturelle dans la pièce où est installée l'appareil de cuisson doit être suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement. Le flux d'air moyen doit entrer par des ventilations installées sur les murs en contact direct avec l'extérieur (reportez-vous au dessin ci-dessous).

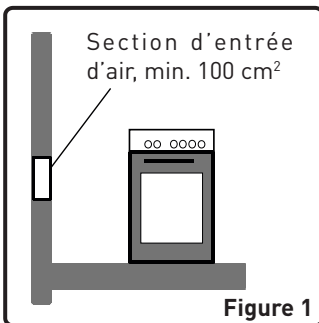


Figure 1

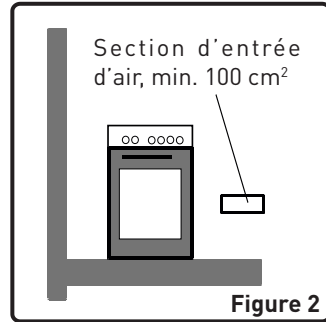


Figure 2

- Le flux d'air doit entrer par le bas (au minimum 100 cm²) et sortir par le haut (au minimum 100 cm²). Ces ventilations doivent donc présenter une surface minimum de 100 cm², pour permettre une bonne circulation de l'air. Ces ventilations doivent être ouvertes et jamais bouchées. Elles doivent être de préférence situées près de l'arrière de la cuisinière (pour l'arrivée d'air, reportez-vous aux figures 1 et 2) et à l'opposé des gaz brûlés occasionnés par la cuisson (pour l'évacuation), c'est à dire à 1,80 m au moins au-dessus du sol. S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur dans la pièce où la cuisinière est installée, l'air nécessaire peut également provenir d'un autre endroit à condition que cet endroit soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre à coucher, ni d'un endroit dangereux.

Évacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer soit une hotte d'évacuation directement reliée à un conduit qui donne directement à l'extérieur (fig. 3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig. 4) pour évacuer les gaz brûlés directement vers l'extérieur. La puissance du ventilateur électrique doit être calculée afin de pouvoir renouveler l'air de la cuisine 4 à 5 fois par heure, de son propre volume d'air par heure.

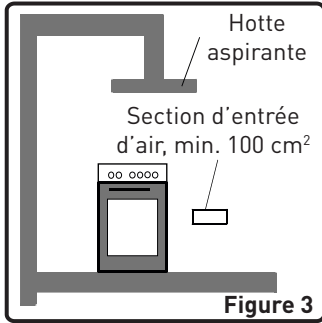


Figure 3

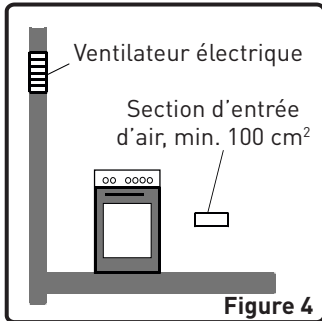


Figure 4

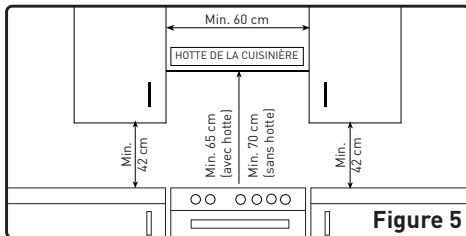


Figure 5

Installation de votre cuisinière

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais veillez à ce que la hauteur des meubles environnants ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (reportez-vous à la fig. 5).
- Si les meubles de cuisine sont plus hauts que la cuisinière, laissez un espace d'au moins 10 cm entre les côtés de la cuisinière et les meubles.
- La hauteur minimum entre la table de cuisson et la hotte (ou les éléments muraux) est indiquée sur la fig. 5. La hotte d'évacuation doit être située à au moins 65 cm de la table de cuisson. S'il n'y a pas

de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus de la table de cuisson ne doit pas être inférieure à 70 cm.

- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur, et entre les cotés de la cuisinière et les meubles adjacents.
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur et à ce qu'il n'y ait pas de matières inflammables à proximité comme des rideaux, des chiffons etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Les meubles adjacents doivent être fabriqués avec un matériau résistant à une température atteignant 100 °C.

Réglage des pieds

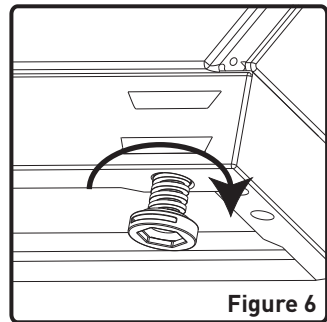


Figure 6

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Après avoir installé la cuisinière à la place prévue, vous devez vérifier qu'elle est bien de niveau. Pour cela, ajustez les 4 pieds réglables en les vissant ou en les dévissant (fig. 6).

La cuisinière doit absolument être positionnée à la verticale.

Le réglage peut se faire sur une hauteur maximum de 30 mm. Vous pouvez enlever le tiroir de la cuisinière pour régler la hauteur des pieds.

Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention à ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

Raccordement au gaz

Branchement au gaz et vérification des fuites

Le branchement au gaz de la cuisinière doit également être fait par un technicien qualifié selon les normes en vigueur (conformément à l'article 10 de l'arrêté du 02/08/1977 et à la norme D.T.U 61-1, imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le gaz naturel avec un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque la cuisinière n'est pas utilisée). Vérifiez tout d'abord quel est le type de gaz installé sur la cuisinière. Cette information est indiquée par une étiquette collée à l'arrière de la cuisinière. Vous trouverez les informations relatives aux types de gaz et injecteurs dans le tableau des spécifications techniques. Vérifiez que la pression du gaz d'entrée est conforme aux valeurs précisées dans le tableau des spécifications techniques afin de garantir une efficacité optimale et une consommation de gaz minimum. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable, vous devez ajouter un régulateur de pression au tuyau d'entrée. Nous vous recommandons de contacter le service après-vente afin d'effectuer ces mesures et réglages.

Branchement au gaz butane (G30) – propane (G31)

Le technicien doit tout d'abord vérifier le réglage gaz de votre cuisinière. Si elle est livrée en gaz naturel, il devra changer les injecteurs (voir ci-dessous) pour la rendre utilisable en gaz butane. L'installation peut être faite soit avec un tuyau de gaz spécifique au butane/propane vendu avec 2 colliers, soit avec un tuyau spécifique TFEM avec raccords montés.

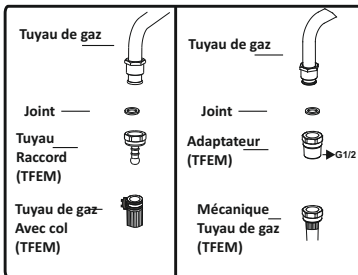
Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM :

- utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange GN ;
- assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme aux normes NF D 36112 ou NF D 36125 ;
- utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

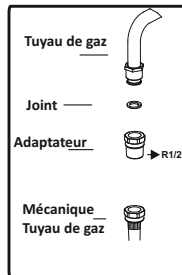
Si vous montez un tuyau butane/propane avec collier, l'embout gaz butane avec le joint doit être installé sur la cuisinière, le tuyau doit être enfoncé à fond sur cet embout et un collier doit être installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Procédez de même coté détendeur (reportez-vous à la fig. 7).

La longueur maximale autorisée est 1,5 m.

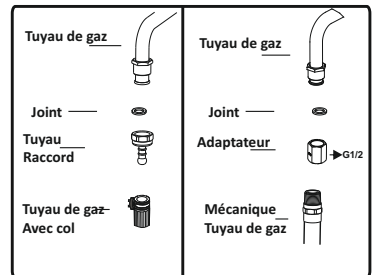
FR



BE



ES



Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et de le changer avant cette date pour garantir la sécurité. Si vous montez un tuyau TFEM, l'embout gaz butane est inutile. Il suffit de visser les raccords du tuyau TFEM coté cuisinière et coté bouteille (serrez correctement à l'aide de 2 clefs comme indiqué sur le schéma ci-dessus).

Conforme aux normes d'installations belges : NBN D 51-003 et BNB D 51-006

Points à respecter lors de la connexion du tuyau d'alimentation en gaz :

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 90 °C. La distance minimale entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20 mm.
- La longueur du tuyau ne doit pas excéder 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas être défectueux et ne doit pas être en contact avec des bords pointus ou coupants, ou avec des objets

Branchement au gaz naturel (G20/G25)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36100/36103/36121 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur.

mobiles.

- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il ne présente pas de défaut de fabrication.
- Lorsque le gaz est branché, l'étanchéité du tuyau doit être contrôlée avec un produit spécifique à bulles par un technicien qualifié. Aucune bulle ne doit apparaître. Si des bulles apparaissent, vérifiez le joint de connexion et recommencez le test. Lors de ce contrôle, n'utilisez jamais de briquet, d'allumette, etc.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.



ATTENTION

N'utilisez pas de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

Branchements électriques et sécurité

Vous devez impérativement respecter les instructions ci-dessous relatives au branchement électrique de la cuisinière.

Le branchement électrique doit être effectué par une personne qualifiée, selon les normes en vigueur.

- Le branchement de l'appareil doit être effectué par une personne autorisée. Vous devez utiliser un câble d'alimentation de type H05VV-F. La cuisinière est conçue pour être raccordée par un branchement permanent au réseau électrique.

- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. Si vous ne disposez pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.

- Le câble d'alimentation doit être approprié et doit être convenablement isolé durant le branchement. Si le câble est endommagé, contactez le service après-vente. Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué uniquement par le service après-vente.

- La prise d'alimentation doit être située à proximité de la cuisinière. N'utilisez pas de rallonge.

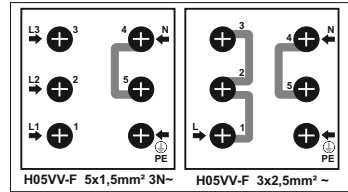
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de la cuisinière ni l'arrière de l'appareil. Cela pourrait endommager le câble ou la cuisinière, ou entraîner un court-circuit.

- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager la cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.

- La cuisinière est conçue pour un branchement en 220-240 volts et 400 V 3 N. Si votre réseau électrique ne correspond pas à cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.

- Prévoyez l'installation d'un disjoncteur bipolaire à retardement, avec une distance minimum de 3 mm entre les contacts et supportant 32 A.

- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînés par le non-respect de ces instructions de sécurité.



Changement de gaz



ATTENTION

Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié.

Votre cuisinière a été conçue pour fonctionner soit avec du gaz de pétrole liquéfié (butane ou propane), soit avec du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à ces différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en réglant la longueur de flamme minimale de chaque brûleur. Les étapes ci-après doivent être impérativement effectuées :
Procédure changement des injecteurs :

Brûleurs du plan de cuisson :

- Coupez l'alimentation de gaz principale et débranchez la prise électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur et le brûleur supérieur (figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (figure 10).
- Mettez en place les nouveaux injecteurs conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau d'informations techniques. Veillez à ce que les nouveaux injecteurs soient vissés droit. Si vous les montez de travers, vous risquez d'abîmer le filet du support et le support devra être changé (non couvert par la garantie).

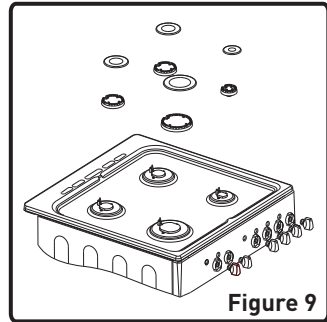


Figure 9

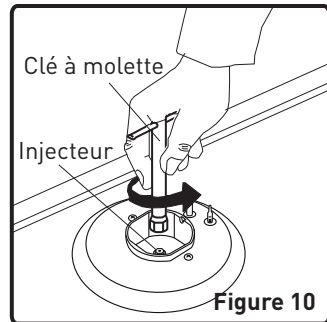


Figure 10

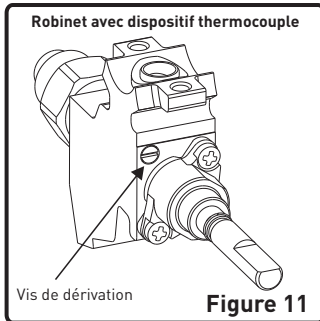
Réglage de la hauteur de flamme en position minimale sur le robinet

Vous pouvez régler la hauteur de flamme en position minimale à l'aide d'une vis plate située au niveau du robinet. Pour les robinets avec thermocouple, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (figure 11). Sur les cuisinières équipées de thermocouple et de micro rupteur (allumage automatique), il est conseillé de démonter le panneau de commande au cours de l'opération, afin de faciliter le réglage de la hauteur de flamme en position minimale.

Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs un par un et mettez-les en position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme atteint une hauteur d'au moins

4 mm, le réglage est correct. Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en direction de la flamme pour voir si celle-ci est stable.

En cas de passage du GN au GPL, cette même vis doit être resserrée au maximum.



Remplacement du tuyau d'alimentation en gaz :

Vérifiez régulièrement la date de péremption du tuyau gaz de votre cuisinière. Quand la limite de validité est atteinte, il est nécessaire de changer le tuyau.

Ces tuyaux sont disponibles dans le commerce et doivent être conformes aux normes actuelles en vigueur. Après avoir remplacé le tuyau, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite en vous référant aux informations du paragraphe ci-dessus : Branchement au gaz et vérification des fuites

Utilisation de la cuisinière

Utilisation des brûleurs du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Les symboles des manettes sur le bandeau indiquent la position des brûleurs.

Allumage manuel des brûleurs à gaz

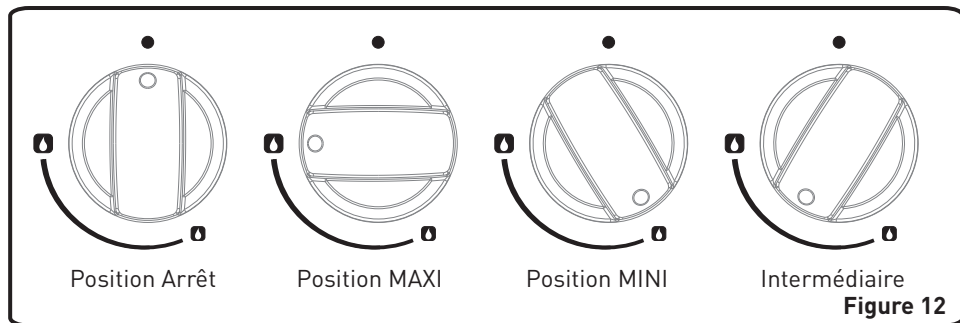
Si votre cuisinière n'est dotée d'aucun allumage électrique ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures décrites ci-dessous :

Pour les brûleurs du plan de cuisson avec thermocouple : les plans de cuisson équipés d'un dispositif de sécurité avec thermocouple assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. Pour cette raison, pendant l'allumage manuel, maintenez la manette enfoncée jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après avoir relâché la manette, recommencez la procédure. Lorsque la flamme s'éteint, le système thermocouple ferme l'arrivée de gaz du robinet concerné vers le brûleur et évite toute accumulation de gaz non brûlé. Attendez obligatoirement 90 secondes minimum avant de rallumer un brûleur à gaz éteint suite à une coupure automatique.

Allumage électrique

Allumage à l'aide de l'allumage automatique : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez sur la manette du robinet concerné en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle se trouve en position maximale (dans le sens des aiguilles d'une montre pour le brûleur du grill). Maintenez la manette enfoncée pour que l'allumage génère des étincelles. Le microrupteur qui se trouve derrière la manette produira automatiquement des étincelles au niveau de la bougie d'allumage du brûleur. Continuez à appuyer sur le bouton jusqu'à l'obtention d'une flamme stable sur le brûleur.

Explication du dispositif de sécurité à thermocouple : un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. Quand la flamme disparaît, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe l'arrivée de gaz du robinet.



Les manettes de robinet du plan de cuisson ont 3 positions : Arrêt (0), Maxi (symbole de grosse flamme) et Mini (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur en position « Maxi », comme expliqué ci-dessus, vous avez la possibilité de régler la longueur de la flamme entre les positions « Maxi » et « Mini ». Évitez de positionner la manette entre les positions « Maxi » et « Arrêt ».

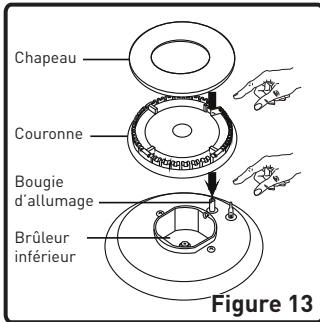


Figure 13

Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune ou des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz et vérifiez que les chapeaux et couronnes sont bien positionnés (fig. 13). Attention, ces éléments sont très chauds ; attendez qu'ils refroidissent pour éviter de vous brûler. Veillez à ce qu'aucun liquide ne s'écoule à l'intérieur des brûleurs. Si des flammes

s'échappent accidentellement du brûleur, fermez les robinets, aérez la cuisine avec de l'air frais, et attendez minimum 90 secondes avant de rallumer le brûleur.

Pour arrêter la cuisson, tournez la manette du brûleur dans le sens horaire jusqu'à ce que le repère de la manette soit en face du point « 0 » (le repère sur la manette doit être positionné vers le haut).

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs de diamètres différents. Afin de garantir l'efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs et utilisez des casseroles parfaitement planes. N'utilisez pas de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles dont la taille correspond à la flamme. Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, cela entraîne une perte d'énergie. Pour utiliser le gaz de la manière la plus économique possible, réglez la flamme en position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de couvrir systématiquement votre récipient de cuisson.

Brûleur rapide : 22-26 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 12-18 cm

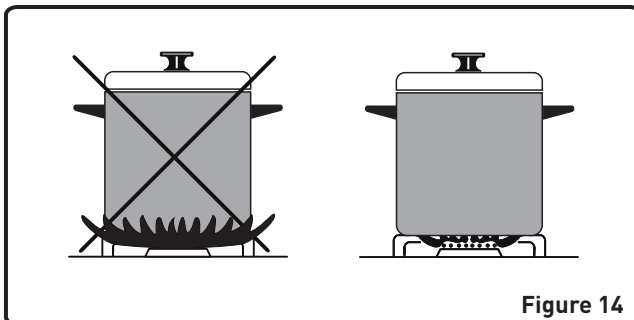


Figure 14

Lorsque vous n'utilisez pas votre cuisinière pendant des périodes prolongées, fermez systématiquement le robinet d'arrivée du gaz.

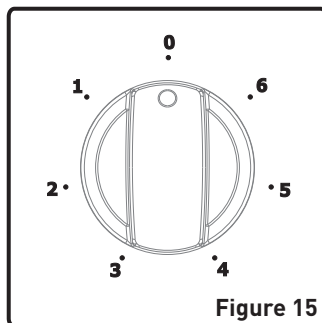


ATTENTION

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épais.
- Veillez à ce que le fond de la casserole soit sec avant de le placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées à la flamme peut être très élevée lors de l'utilisation. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue période. Ne la touchez pas et ne placez pas d'objets dessus.
- Évitez de poser des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils deviendraient chauds et pourraient provoquer de graves brûlures.

Utilisation des plaques chauffantes

Il existe 2 types de plaques chauffantes :



- les plaques chauffantes standard ;
- les plaques chauffantes rapides (que l'on peut repérer grâce à un point rouge sur la surface de la plaque chauffante).

Ces plaques chauffantes sont contrôlées par un bouton à 6 positions.

Lorsque vous déplacez le bouton de contrôle sur l'une de ces positions, la plaque chauffante se met à fonctionner. Sous chaque bouton, vous verrez un petit diagramme qui indique la plaque chauffante correspondante. Un voyant lumineux situé sur le panneau de contrôle indique si l'une des plaques chauffantes est allumée.

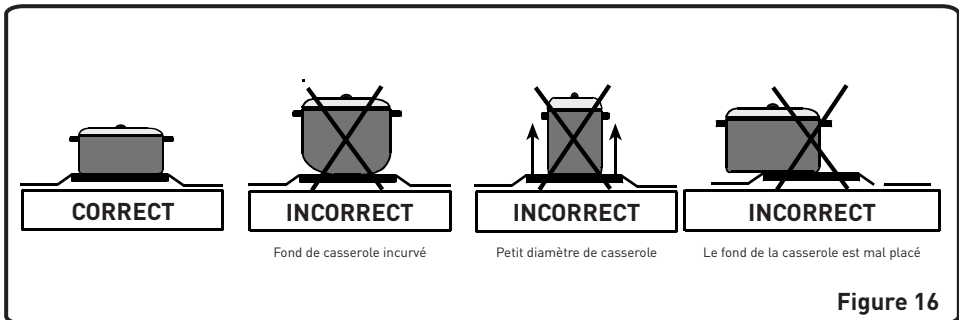
Plaques chauffantes - Fonctions

- 0 Position arrêt
- 1 Faire fondre du beurre ou une autre substance. Faire chauffer de petites quantités de liquides.
- 2 Faire chauffer de plus grandes quantités de liquides. Réaliser des crèmes et des sauces.
- 3 Décongeler des aliments à cuire.
- 4 Préparer des viandes et des poissons délicats.
- 5 Rôtir de la viande et des steaks.
- 6 Faire bouillir de grandes quantités de liquides pour de la friture.

**ATTENTION**

Lorsque la plaque chauffante est utilisée pour la première fois, ou si elle n'a pas été utilisée pendant une période prolongée, vous devez éliminer toute humidité accumulée autour des composants électriques de la plaque, en allumant la plaque chauffante au minimum pendant environ 20 minutes.

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et suffisamment épaies.
 - N'utilisez jamais de casseroles de diamètre plus petit que celui de la plaque chauffante.
 - Veillez à ce que le fond de la casserole soit sec avant de le placer sur la plaque chauffante.
- Lorsque la plaque chauffante est allumée, il est important de veiller à ce que la casserole soit correctement centrée sur la plaque.
- N'utilisez pas de récipients de cuisine qui débordent du plan de cuisson et risquent d'entraîner une surchauffe des manettes de commande.

**Figure 16**

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans récipients posés sur les plaques chauffantes.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée de la plaque chauffante pendant et après l'utilisation.
- Si vous découvrez une fissure sur la plaque chauffante, éteignez-la immédiatement et faites-la remplacer.

- Pour une durée de vie prolongée de votre plaque chauffante, celle-ci doit être soigneusement nettoyée avec des produits de nettoyage appropriés. Pour éviter la rouille tout en conservant leur état neuf, il est conseillé de frotter légèrement les plaques chauffantes avec un morceau de tissu imbibé d'un peu d'huile. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs à vapeur.
- Après utilisation, les plaques chauffantes restent très chaudes pendant une longue durée. Ne pas les toucher et ne pas placer d'objets dessus.

Utilisation du four

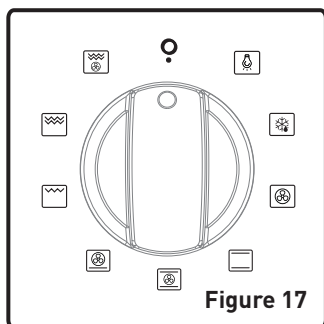


Figure 17

Manette de contrôle des fonctions du four :

Cette manette sert à sélectionner les différentes fonctions du four (les explications figurent dans le chapitre suivant). Positionnez la manette de sélection sur la fonction choisie, puis sélectionnez la température pour mettre en marche le four.

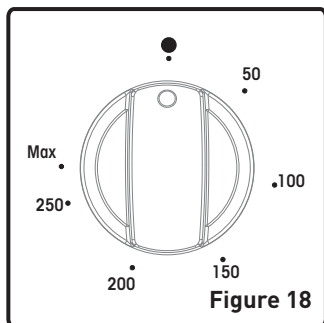


Figure 18

Manette du thermostat du four :

Cette manette sert à choisir la température (après avoir sélectionné une fonction du four). Lorsque vous sélectionnez une température, le voyant du four s'allume. Quand la température à l'intérieur du four a atteint la valeur que vous avez sélectionnée, le thermostat arrêtera les résistances et le voyant du four s'éteindra. Quand la température descend en dessous de la valeur sélectionnée, le thermostat met en marche les résistances et la lumière du thermostat s'allume de nouveau.

Fonctions du four

* Les fonctions de votre four peuvent différer selon le modèle de votre appareil.



Lampe du four

Seul le voyant du four restera allumé pendant toutes les fonctions de cuisson.



Fonction de décongélation

Les voyants d'avertissement du four s'allument, le ventilateur fonctionne.

Pour utiliser la fonction de décongélation, sortez les aliments congelés et mettez-les dans le four, sur une étagère installée dans le troisième logement à partir du bas. Il est recommandé d'installer un plateau sous l'aliment en train de décongeler afin de recueillir l'eau issue de la décongélation. Cette fonction ne vous permet ni de préparer, ni de cuire vos aliments. Elle vous permet uniquement de les décongeler.



Fonction de cuisson statique

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

La fonction de cuisson statique émet de la chaleur, ce qui assure une cuisson uniforme des aliments aux niveaux inférieur et supérieur. Cette fonction est idéale pour la cuisson de pâtes, de gâteaux, de plats de pâtes au four, de lasagnes et de pizzas. Avec cette fonction, il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de cuire un plat à la fois.



Fonction de ventilation

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour réussir la cuisson de pâtes. La cuisson se fait grâce aux éléments chauffants inférieur et supérieur situés à l'intérieur du four et à travers le ventilateur qui assure la circulation de l'air, ce qui donne un léger effet de gril aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Fonction turbo**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument et l'élément chauffant supérieur et le ventilateur fonctionnent.

La fonction turbo disperse la chaleur dans le four. Tous les aliments situés sur les plateaux cuisent uniformément. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

**Fonction Gril**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et l'élément chauffant du gril fonctionne.

Cette fonction est utilisée pour griller et rôtir les aliments. Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

**Fonction de gril rapide**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et le ventilateur et les éléments chauffants inférieur et supérieur fonctionnent.

Cette fonction est utilisée pour griller des aliments rapidement et pour couvrir une plus grande surface (pour faire griller de la viande par exemple, utilisez les étagères supérieures du four). Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : quand vous grillez des aliments, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

**Fonction Pizza**

Le thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, tandis que les éléments chauffants inférieurs et le ventilateur se mettent en marche.

Le ventilateur et la fonction de chauffage inférieur sont indiqués pour cuire uniformément des aliments comme des pizzas.

Alors que le ventilateur disperse la chaleur du four, l'élément chauffant inférieur assure la cuisson de la pâte.



Fonction de double gril et de ventilation

Le thermostat du four et les voyants d'avertissement s'allument tandis que le gril, le ventilateur, ainsi que les éléments chauffants supérieurs fonctionnent.

La fonction est utilisée pour griller rapidement les aliments plus épais et pour couvrir une plus grande surface. L'élément chauffant supérieur et le gril sont stimulés avec le ventilateur pour assurer une cuisson uniforme.

Utilisez les étagères supérieures du four. Badigeonnez légèrement la grille métallique avec de l'huile pour empêcher les aliments de coller et placez les aliments au centre de la grille. Insérez toujours une plaque en dessous pour recueillir les gouttes d'huile ou de graisse. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four réglée sur 190 °C.

Accessoires du four

- Si vous utilisez un petit plat, positionnez-le au milieu de la grille.
- Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du congélateur ou si le plateau est utilisé pour récupérer le jus des aliments pendant une grillade, le plateau peut se déformer en raison des températures de cuisson ou de grillade élevées. Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. Il s'agit d'une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.
- Ne posez pas d'ustensiles de cuisson en verre dans un environnement froid directement après la cuisson. Ne les posez pas non plus sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous que le plat ou l'ustensile en verre refroidisse progressivement en le plaçant sur un

dessous de plat ou un torchon. Dans le cas contraire, il risquerait de se briser.

- Si vous préparez une grillade au four, nous vous conseillons d'utiliser la grille fournie avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous voulez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des positions inférieures afin de recueillir l'huile. Versez également de l'eau dans ce plateau pour un nettoyage facile et éviter les fumées.
- Comme précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du gril sans sa tôle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de gril à gaz et que vous avez perdu la tôle de protection, ne vous servez pas du gril et commandez une tôle de protection neuve au plus vite auprès du service agréé le plus proche.

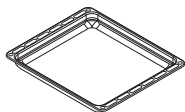
* Les accessoires de votre four peuvent différer en fonction du modèle.

Grille

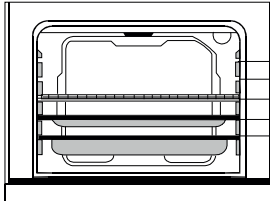


La grille est utilisée avec les grillades et pour supporter différents ustensiles de cuisson. Pour bien positionner la grille dans le four, placez-la sur n'importe quelle glissière et poussez-la jusqu'au fond.

Plateau moyenne épaisseur



Le plateau moyenne épaisseur sert à cuire les ragoûts. Pour bien positionner ce plateau dans le four, placez-le sur n'importe quelle glissière et poussez-le jusqu'au fond.

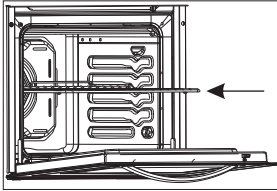


Cran 5
Cran 4
Cran 3
Cran 2
Cran 1

Grille : utilisée pour la fonction gril ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

Lèchefrite peu profonde : utilisée pour la cuisson de pâtisseries, telles que les flans, etc.

Lèchefrite profonde : utilisée pour les cuissons lentes.



AVERTISSEMENT – Veuillez à placer correctement la grille dans l'une des glissières du four et à l'enfoncer complètement.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Veillez à ce que toutes les manettes des brûleurs et commandes soient éteintes et que la cuisinière ait refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four.

Remarque importante :

Débranchez toujours la prise électrique avant de commencer le nettoyage.

Vérifiez que les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, d'éponges abrasives, de laines d'acier épaisses ou d'outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées.

Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé avec un produit approprié.

Nettoyage de l'intérieur du four

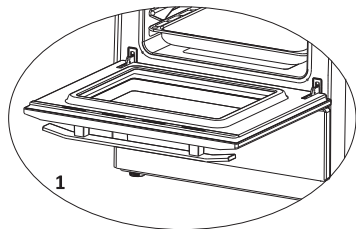
L'intérieur du four émaillé se nettoie plus facilement lorsque le four est encore un peu chaud. Après chaque utilisation, essuyez le four avec un chiffon doux, au préalable trempé dans de l'eau savonneuse. Essuyez-le ensuite une fois de plus avec un chiffon humide, puis séchez-le. Il est parfois nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage liquide pour effectuer un nettoyage complet. Ne nettoyez surtout pas le four avec des nettoyants secs, en poudre ou avec un nettoyeur à vapeur.

Nettoyage par catalyse

Le nettoyage par catalyse se fait grâce à un revêtement appliqué sur les parois spécifiques et démontables du four. Les parois catalysées sont recouvertes d'un émail microporeux qui absorbe et élimine les résidus de graisse pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action autonettoyante est insuffisante. Vous devez donc passer une éponge humide

sur les tâches de graisse et ensuite faire fonctionner le four à 250 °C pendant une heure, puis attendre que le four refroidisse et passer à nouveau l'éponge humide. Par contre, toute la cavité ne sera pas nettoyée ; les parties en émail lisse et le verre de la porte devront être nettoyées à l'aide de détergents domestiques.

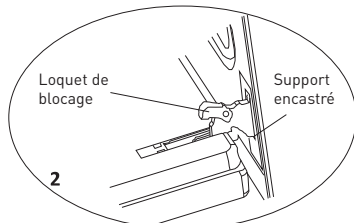
Démontage de la porte du four



1

Pour démonter la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Placez le loquet de blocage sur la dernière position (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée, comme indiqué dans le 3^e schéma et enlevez la porte en la tirant vers vous.

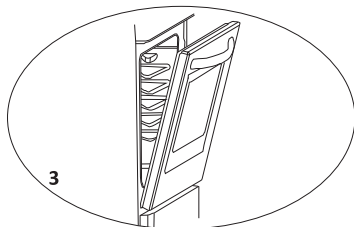


2

Remarque : pour remonter la porte, procédez dans l'ordre inverse.



Assurez-vous que les supports encastrés sont bien positionnés sur le support de charnière, comme indiqué dans le deuxième schéma.



3

Pour remonter la porte, suivez les explications ci-dessus dans l'ordre inverse. Assurez-vous que les loquets de blocage sont bien remis en place.

Nettoyage des brûleurs à gaz

- Retirez les grilles émaillées, les chapeaux de brûleurs et les brûleurs supérieurs (figure 13).
- Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse.
- Rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux. Veillez à ne pas les laisser mouillés.

- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir remis correctement les pièces en place.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Cela ravierait la surface.
- Les surfaces supérieures des grilles émaillées peuvent s'altérer avec le temps du fait de leur utilisation et des flammes des brûleurs.

Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.

- Pendant le nettoyage de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des brûleurs pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Parties émaillées

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont encore chaudes, et n'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface émaillée.

Acier inoxydable

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce, puis être séchées avec un chiffon doux. N'utilisez jamais de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne laissez pas les éléments suivants en contact prolongé avec les parties émaillées : vinaigre, café, lait, sel, eau, citron ou jus de tomate, au risque d'altérer de manière irréversible la surface en acier inoxydable.

Entretien

Remplacement de l'ampoule

Commencez par débrancher la cuisinière de l'alimentation électrique et vérifiez qu'elle est bien froide. Ouvrez la porte du four, retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300 °C (spécifique four 230 V, 25 Watts, type E14)

à la place de l'ancienne. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place. Rebranchez votre cuisinière. Votre cuisinière sera ensuite prête à l'emploi.

L'ampoule a été conçue pour une utilisation spécifique à l'intérieur des appareils de cuisson domestiques et ne saurait par conséquent convenir à l'éclairage domestique.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau d'arrivée du gaz régulièrement. Si la date arrive à échéance, veuillez le changer au plus vite. En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs et du four (par exemple, manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après-vente.

Service après-vente et transport

Avant de contacter le Service après-vente

La cuisinière ne fonctionne pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant, et qu'il y a bien du courant au niveau de la prise.
- Pour les modèles équipés d'une minuterie, vérifiez sa position.

Le four ne chauffe pas :

- La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de contrôle du four.

La lampe intérieure du four ne s'allume pas :

- Vérifiez que la cuisinière est bien branchée.
- Vérifiez que l'ampoule n'est pas défectueuse. Si tel est le cas, remplacez-la en suivant les indications préalables.

Cuisson (si la partie inférieure ou supérieure ne cuit pas de manière homogène) :

- Contrôlez les emplacements des grilles et plateaux, le temps de cuisson et la température du thermostat préconisés sur cette notice.

Les brûleurs du plan de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez que les éléments du brûleur ont bien été remis en place (surtout après le nettoyage ou l'installation).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible ou trop élevée. Pour les cuisinières qui fonctionnent avec des bouteilles GPL (butane ou propane), vérifiez que les bouteilles ne sont pas vides.

Si le problème persiste même après avoir effectué les vérifications ci-dessus, contactez le service après-vente.

Informations relatives au transport

Si vous devez transporter la cuisinière, conservez l'emballage original du produit et transportez-le dedans. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les brûleurs et les grilles des brûleurs afin que rien ne bouge pendant le transport, ou mieux, mettez ces éléments dans un carton distinct. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales de la cuisinière. Ouvrez la porte du four et placez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que les plateaux et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four pendant le transport. Scotchez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, prenez les mesures appropriées afin de protéger la cuisinière contre les coups éventuels, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes).

Recommandations de cuisson

RECETTES FONCTIONS	TURBO		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	2-3-4	35-45
Gâteau	150-170	2-3-4	30-40
Biscuit	150-170	2-3-4	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	3	40-50
Poulet			
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques	160-180	2-5	30-40
Pâte cuite avec deux plaques	170-190	2-5	35-45

* Utiliser le tournebroche...

RECETTES FONCTIONS	INFÉRIEUR-SUPÉRIEUR		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	2-3	35-45
Gâteau	170-190	2-3	30-40
Biscuit	170-190	2-3	30-40
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	3	40-50
Poulet	200	2-3	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

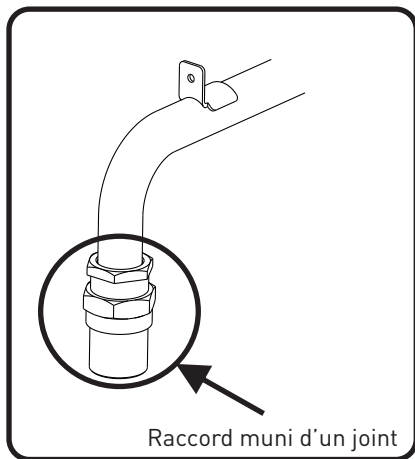
RECETTES / FONCTIONS	FONCTION DE VENTILATION		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille	170-190	2-3	25-35
Gâteau	150-170	2-3-4	25-35
Biscuit	150-170	2-3-4	25-35
Boulettes de viande grillées			
Aliments aqueux	175-200	3	40-50
Poulet	200	2-3	45-60
Côtelette			
Bifteck			
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

RECETTES / FONCTIONS	GRIL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Temps de cuisson (min)
Mille-feuille			
Gâteau			
Biscuit			
Boulettes de viande grillées	200	5	10-15
Aliments aqueux			
Poulet	200	*	50-60
Côtelette	200	4-5	15-25
Bifteck	200	5	15-25
Gâteau cuit avec deux plaques			
Pâte cuite avec deux plaques			

* Utiliser le tournebroche...

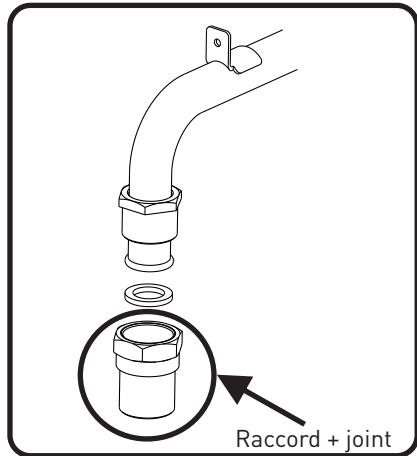
Raccord

GN



Raccord muni d'un joint

GPL



Raccord + joint

Si votre appareil a été réglé en usine pour être alimenté au gaz naturel avec un tuyau TFEM :

Pour raccorder votre cuisinière avec un tuyau TFEM, ne démontez pas le raccord ni le joint déjà installés sur l'arrivée de gaz. Assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100/36103/36121.

Avertissement : après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

Si votre appareil a été réglé en usine pour être alimenté au gaz butane :

Si vous souhaitez utiliser un tuyau de raccordement TFEM adapté OU si vous souhaitez changer le mode d'alimentation et brancher votre cuisinière au gaz naturel avec un tuyau de raccordement TFEM,

utilisez le raccord fourni avec les pièces de rechange. Assurez-vous que le tuyau que vous utilisez est conforme à la norme NF D 36100/36103/36121. Utilisez toujours un joint entre le raccord et l'arrivée de gaz.

Avertissement : après avoir effectué le branchement au gaz, n'oubliez pas de faire un test de fuite à l'eau savonneuse.

Emballage et environnement

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil


COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.

CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.



Cet emballage et
ce produit peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri,
pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

Combifornuis

964428 - MC6031MCS701T (v2)

HANDLEIDING02



A	Alvorens het toestel te gebruiken	55	Veiligheidsinstructies
B	Overzicht van het toestel	71	Beschrijving van het toestel
		72	Technische specificaties
C	Gebruik van het toestel	75	Installatie
		77	Gasaansluiting
		78	Aansluiting op gas - BE
		79	Elektrische aansluitingen en veiligheid
		80	Verandering van gas
		82	Gebruik van het fornuis
		84	Gebruik van kookplaten
		86	Gebruik van de oven
		87	Functies van de oven
		90	Toebehoren van de oven
D	Praktische informatie	92	Reiniging en onderhoud
		97	Dienst-na-verkoop en transport
		98	Bereidingstips
		100	Verbindingsstuk
		101	Afdanken van uw oud toestel

De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd op de website:
<https://www.electrodepot.be/nl/sav/notices>

Beste klant,

Het is ons doel u kwaliteitsproducten voor te stellen die beantwoorden aan uw verwachtingen, die vervaardigd worden in moderne fabrieken waar alle fornuizen aan kwaliteitstesten onderworpen worden.

Deze handleiding omvat alle informatie die nodig is voor de installatie en het gebruik van uw nieuwe fornuis.

Alvorens van start te gaan met het gebruik van uw nieuwe fornuis, raden wij u aan deze handleiding aandachtig te lezen, want deze bevat alle basisinlichtingen voor een correcte en betrouwbare installatie, een goed gebruik en een regelmatig onderhoud van uw fornuis. Dit fornuis mag enkel door een bekwaam vakman geïnstalleerd worden, in overeenstemming met de veiligheidsnormen en de wetten die van kracht zijn. Tracht het fornuis nooit zelf te herstellen.

Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de geldende Europese richtlijnen, beslissingen en verordeningen en aan de beoogde vereisten in de als referentie vermelde normen.

Veiligheidsinstructies

Lees deze volledige handleiding aandachtig alvorens uw fornuis te gebruiken en bewaar deze om ze later te kunnen raadplegen.

Deze handleiding is ontworpen voor verschillende modellen. Uw kooktoestel is misschien niet voorzien van alle eigenschappen die in deze handleiding beschreven worden. Gelieve in de handleiding de eigenschappen te controleren in de paragrafen met afbeeldingen.

A l g e m e n e veiligheidsvoorschriften

- De vervaardiging van uw kooktoestel is in overeenstemming met alle nationale en internationale normen en reglementeringen die van kracht zijn voor wat betreft de materie.

- Onderhoudswerken mogen enkel door ervaren technici uitgevoerd worden. Herstellingen en onderhoud uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen stellen u bloot aan gevaren. Wijzig de specificaties van uw kooktoestel in geen enkel geval. Voer zelf geen herstellingen uit. U zou het risico op bijvoorbeeld elektrocutie kunnen lopen.

- Voor de installatie, vergewist u zich van de lokale distributieomstandigheden (naargelang uw toestel: type en druk van het gas, spanning en frequentie van de elektriciteit) compatibel zijn met de kenmerken die aangegeven zijn op het identificatieplaatje van uw kooktoestel.

Bij schade die veroorzaakt wordt door een verkeerde aansluiting of niet aangepaste installatie zal de garantie niet geldig zijn.

Nederlands

- Voor elektrische toestellen: de elektrische veiligheid van uw kooktoestel is enkel gegarandeerd indien het aangesloten is op een elektrische voeding met aarding, conform de geldende normen inzake elektrische veiligheid. Indien u niet zeker bent dat uw elektrische installatie correct geaard is, dient u een erkend elektricien te raadplegen.



OPGELET

Uw kooktoestel is exclusief ontworpen voor de bereiding van voedingsmiddelen. Deze is enkel voorzien voor huishoudelijk gebruik. Het toestel mag nooit voor andere doeleinden gebruikt worden, bijvoorbeeld in een commerciële omgeving of om een zaal te verwarmen. De fabrikant is in geen geval aansprakelijk voor schade die het gevolg is van ongepast, verkeerd of onachtzaam gebruik.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een beperkte ervaring of kennis, wanneer deze personen begeleid worden of eerst instructies gekregen hebben betreffende het veilige gebruik van dit toestel en wanneer ze de mogelijke gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het toestel. Kinderen die reinigings- en onderhoudshandelingen uitvoeren dienen onder toezicht te staan van een verantwoordelijk persoon.

- Probeer de oven niet op te tillen of te verplaatsen door aan het handvat van de oven te trekken.

- Dit fornuis is niet aangesloten op een afvoervoorziening voor verbrandingsproducten. Deze dient geïnstalleerd

en aangesloten te worden in overeenstemming met de van kracht zijnde installatieregels. Bijzondere aandacht dient besteed te worden aan de voorschriften voor de ventilatie.

- Indien de gasbrander niet aangaat na 15 seconden, sluit dan de regelaar in kwestie af, open de deur van de keuken en wacht minstens een minuut vooraleer u opnieuw probeert om de brander aan te steken.

- Deze instructies gelden enkel wanneer het symbool van het land op uw kooktoestel voorkomt. Indien het symbool van het land niet op uw toestel voorkomt, dient u de technische instructies te raadplegen waar u de nodige informatie vindt inzake de bijzondere gebruiksvoorwaarden.

Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

**OPGELET**

Het toestel en de toegankelijke delen kunnen erg warm worden tijdens het gebruik. Let erop de warm wordende elementen niet aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt van het toestel gehouden te worden of voortdurend in de gaten gehouden worden. Tijdens het gebruik worden alle toegankelijke elementen van uw fornuis warm en deze blijven een bepaalde tijd hoog zelfs wanneer het toestel uitgeschakeld is. Raak de warme oppervlakken niet aan (met inbegrip van de bedieningen en handvatten van de oven) en verhinder kinderen jonger dan 8 jaar in de buurt van het kooktoestel te komen. We raden aan de delen die rechtstreeks aan de warmte blootgesteld worden eerst te laten afkoelen alvorens ze aan te raken.

**OPGELET**

Laat uw kooktoestel nooit onbewaakt achter wanneer u olie, vloeibare of vaste vetstoffen verwarmt. Wanneer deze aan erg hoge temperatuur gebracht worden, kunnen deze stoffen vuur vatten en een brand veroorzaken. **PROBEER NOOIT** om in brand staande olie met water te doven. Schakel uw kooktoestel uit en dek de kookpot of kookpan af met een deksel om de vlammen te verstikken. Wanneer u een dampkap hebt, zet u deze nooit in werking wanneer u olie laat opwarmen. Houd ontvlambare stoffen op veilige afstand verwijderd van uw toestel in werking.

**OPGELET**

Brandgevaar: Plaats voor voorwerpen op de kookplaat.

Brandrisico: Plaats nooit voorwerpen op de kookoppervlakken en berg geen inhoud onder druk, zoals spuitbussen of ontvlambare materialen (voorwerpen in papier, plastic of stof) op in de lade onder de oven of onder de kookplaat. Deze instructie geldt ook voor plastic keukengerei (en de heften van het keukengerei).

**OPGELET**

Indien het oppervlak gebarsten is, dient u de stekker uit het stopcontact te trekken om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Indien uw kooktoestel uitgerust is met een glazen kookplaat (vitrokeramisch of inductie) en wanneer het oppervlak gebarsten is, zet u de bedieningen op '0' om een eventuele elektrische schok te voorkomen. Hetzelfde geldt wanneer zich barsten voordoen in de elektrische platen. U dient de stroom onmiddellijk te onderbreken om een elektrische schok te voorkomen.

Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat, aangezien deze warm kunnen worden.

- Na gebruik schakelt u de kookplaat uit met de bedieningstoetsen. Reken niet op de detector voor kookpannen.
- Verwijder resten van overlopen van het deksel vooraleer u het toestel opent. Indien uw toestel uitgerust is met een deksel, dan dient u dit deksel op te tillen voor u de kookzones inschakelt. Vooraleer u het deksel terug op de kookzone plaatst, dient u te controleren of het toestel goed afgekoeld is. De glazen afdekplaten kunnen breken wanneer ze warm zijn. Schakel alle branders uit vooraleer het deksel terug te plaatsen.
- Het toestel is niet bestemd om via een externe timer of een afzonderlijk bedieningssysteem ingeschakeld te worden.

Uw kooktoestel mag nooit aangesloten worden via een verlengsnoer, op een externe timer, een driewegstekker of een apart bedieningssysteem vanop afstand of eender welk ander toestel dat het toestel automatisch onder spanning zou brengen.

- Om te verhinderen dat uw kooktoestel kantelt, dienende stabiliseringsbevestigingen geïnstalleerd te worden. Indien uw kooktoestel op een sokkel geïnstalleerd werd, neemt u de noodzakelijke voorzorgen zodat deze niet kan vallen.



OPGELET

Deze stabiliseringsinstelling moet opgesteld worden om te vermijden dat het toestel kantelt (zie uitleg in de handleiding).

- Tijdens het gebruik wordt het toestel erg warm.

Let erop de warm wordende elementen aan de binnenkant van de oven niet aan te raken. Raak de verwarmingselementen van de oven (zekeringen) nooit aan terwijl de oven ingeschakeld is. U zou zich kunnen verbranden.

- Vergewis u ervan de handvatten van de kookpotten naar de binnenkant van de kookplaat te richten, om het eventuele vallen te voorkomen. De handvatten van de kookpotten kunnen warm worden, opgelet voor de kinderen.

- Let erop dat de handvatten van de oven deur en de bedieningsregelaars van de kookzones warm kunnen worden wanneer u het toestel gebruikt en ook nog lange tijd na gebruik van het toestel warm kunnen blijven.

- Gebruik geen schurend reinigingsproduct, bijtende crème, schuurspons

of metalen schraper om de elementen van uw kooktoestel (glas, email, inox, plastic en verf) schoon te maken, want deze kunnen het oppervlak bekrassen en kunnen leiden tot het barsten van de glazen oppervlakken of de beschadiging van de andere elementen van uw kooktoestel. Gebruik geen schurende onderhoudsproducten, geen metalen krabbers om de glazen deur van de oven te reinigen; deze riskeren het oppervlak te bekrassen en te leiden tot het barsten van het glas.

- Gebruik geen stoomreiniger om uw kooktoestel schoon te maken.

- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Om te voorkomen dat de glazen elementen breken, let u erop ze niet te bekrassen tijdens de reiniging.

Vermijd ook tegen de glazen oppervlakken te stoten of er accessoires op te laten vallen en op de glazen oppervlakken te kruipen (wanneer u werken uitvoert boven uw kooktoestel).



OPGELET

Om elektrische schokken te voorkomen trekt u de stekker van het toestel uit het stopcontact voordat u de lamp vervangt. De toegankelijke delen kunnen warm worden tijdens het gebruik.

- We raden aan jonge kinderen op een afstand te houden.
- Verwijder de roosters, de schalen en andere ovenaccessoires vooraleer

de pyrolysecyclus te starten. Overdrevens spatten dienen eveneens schoongemaakt te worden voor het starten van de pyrolysecyclus.

- Gebruik enkel de voor deze oven aanbevolen thermische sonde (optie voor vleessonde indien uw toestel hiermee uitgerust is).

- Oefen geen enkele druk uit op het elektrisch snoer (indien voorzien) bij de installatie van uw kooktoestel. Controleer ook dat het snoer niet vast komt te zitten achter uw kooktoestel. Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door een snoer met dezelfde eigenschappen als het originele. Deze handeling dient uitgevoerd te worden door een erkend technicus om elk gevaar te voorkomen.

- Zet niets op de geopende deur van de oven of de geopende lade onder de oven en laat kinderen niet op de

deur klimmen of zitten. Dit zou het toestel uit evenwicht kunnen brengen en bepaalde onderdelen beschadigen (daarom is het noodzakelijk bevestigingen te installeren waardoor het toestel niet kan kantelen).

Wanneer u elektrische toestellen gebruikt in de buurt van uw kooktoestel, controleert u of het voedings snoer van de toestellen niet in contact komt met de hete oppervlakken van uw kooktoestel.

Installatiewaarschuwingen

- Gebruik uw kooktoestel pas wanneer de installatie voltooid is.
- Uw kooktoestel mag enkel geïnstalleerd en in bedrijf gesteld worden door een erkend technicus. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die resulteert uit het verkeerd plaatsen of het installeren van uw kooktoestel door een

niet-erkend technicus.

- Nadat u uw kooktoestel heeft uitgepakt, dient u zorgvuldig te controleren of het niet werd beschadigd tijdens het transport. Bij twijfel gebruikt u het best niet en dient u dadelijk contact op te nemen met uw verkoper. Verpakkingsmaterialen (piepschuim, nylon, nietjes, enz.) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen. Verzamel ze en verwijder ze onmiddellijk (steek ze in containers die specifiek bestemd zijn voor het recycleren ervan).
- Bescherm uw kooktoestel tegen de atmosferische effecten. Stel het niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof enz.
- De materialen die het toestel omringen (meubels) dienen bestand te zijn tegen een minimumtemperatuur van 100 °C.
- De omstandigheden waarin uw toestel op de gasleiding aangesloten wordt, worden

aangeduid op het etiket dat achteraan aangebracht werd (enkel voor de kooktoestellen op gas en de gemengde kooktoestellen).

Wanneer uw kooktoestel op gasflessen met propaan werkt, dient de fles buiten het huis geïnstalleerd te worden (enkel voor kooktoestellen op gas).

Wij raden u aan een rookdetector te installeren en een branddeken of brandblusser in de buurt van uw kooktoestel te bewaren.

Tijdens het gebruik

- Wanneer u de oven van uw kooktoestel de eerste keer in werking stelt, brengt deze een bepaalde geur voor die typisch is voor isolatiematerialen en verwarmingselementen. Laat daarom uw oven, alvorens deze te gebruiken, eerst gedurende 45 minuten leeg werken aan zijn maximale temperatuur. U dient zich er ook van te

vergewissen dat de kamer waarin uw kooktoestel geïnstalleerd wordt goed verlucht is.

- Wanneer u de oven gebruikt, worden de interne en externe oppervlakken van het toestel warm. Op het moment dat u de oven opent, doet u een stapje achteruit om te voorkomen dat u zich verbrandt aan de hete stoom die dan vrijkomt. U zou zich kunnen verbranden.

- Plaats geen brandbare materialen of brandstoffen in de buurt van het toestel wanneer dit in werking is.

- Gebruik enkel ovenwanten om de schotels in de oven te zetten of ze er uit te nemen.

- Laat uw kooktoestel nooit onbewaakt achter wanneer u olie, vloeibare of vaste vetstoffen verwarmt. Deze stoffen kunnen bij hoge temperatuur vuur vatten en een brand veroorzaken. **PROBEER NOOIT** om in brand staande olie met

water te doven. schakel uw kooktoestel uit en dek de kookpot of kookpan af met een deksel om de vlammen te verstikken. Wanneer u een dampkap hebt, mag u deze nooit onbewaakt inschakelen wanneer u de olie opwarmt. Houd ontvlambare stoffen op veilige afstand verwijderd van uw kooktoestel in werking.

- Plaats de kookrecipiënten steeds in het midden van de kookzone en richt de handvatten zodat ze niet hinderlijk zijn en kinderen ze niet vast kunnen grijpen.

- Gebruik de kookzones niet wanneer er geen kookpot op staat of wanneer er een lege kookpot op staat.

- Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem op de elektrische kookplaten.

Snijd geen brood op vitrokeramische en inductieplaten. De glazen plaat mag niet als werkblad gebruikt worden. Let erop geen kommen op deze oppervlakken te plaatsen

die het glas zouden kunnen beschadigen. Kommen met scherpe randen kunnen het glazen oppervlak bekrassen en beschadigen. Veeg de onderkant van de kookpotten steeds schoon met een doek vooraleer u ze op het glazen oppervlak zet. Hierdoor kunnen de micropartikels onder het recipiënt, die het glas zouden kunnen bekrassen verwijderd worden.

Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem op de vitrokeramische oppervlakken.

- Gebruik enkel recipiënten met een platte bodem, die specifiek bestemd zijn voor inductie (aangegeven op de onderzijde van het recipiënt door de fabrikant).

- Het is mogelijk dat u een geluidje hoort bij de inwerkingstelling van een kookzone.

- Gebruikers met een pacemaker dienen op ten minste 30 cm afstand van

de kookzones met inductie te blijven wanneer deze laatst ingeschakeld zijn.

- Indien u uw kooktoestel gedurende een lange periode niet gaat gebruiken, raden wij u aan het toestel van de elektrische voeding te halen. Voor kooktoestellen op gas draait u de gaskraan dicht wanneer u het toestel niet gebruikt.

- Wanneer u uw platen een bepaalde tijd niet gebruikt, moet u er een beetje olie op doen om te voorkomen dat ze gaan roesten (gietijzeren platen).

- Controleer dat de bedieningsknoppen van uw kooktoestel steeds op '0' staan wanneer uw kooktoestel niet gebruikt wordt.

Verwijder alle restanten van het deksel vooraleer het weg te nemen. Laat de kookplaat afkoelen vooraleer u het deksel terugplaatst. Plaats de roosters van de oven in de hiervoor voorziene

zijdelingse geleiders. Indien u dat niet doet, kunnen de roosters overhellen wanneer u eraan trekt, zodat de warme vloeistof in de kookpannen kan wegvloeien of u kan verbranden.

- Bepaalde kooktoestellen met elektrische oven zijn uitgerust met een tangentiële ventilator. Deze ventilator werkt tijdens het koken. De lucht wordt door de openingen tussen de deur van de oven en het bedieningspaneel gestuwd. De ventilator kan blijven werken nadat de oven werd uitgeschakeld om de bedieningen te helpen af te koelen. Maak u niet ongerust.

**OPGELET**

Het gebruik van een kooktoestel op gas wekt warmte, vocht, geuren en gasverbrandingsproducten in de kamer op waarin het kooktoestel geïnstalleerd werd. Controleer of de keuken goed verlucht wordt wanneer het kooktoestel werkt, blokkeer de openingen niet of installeer een mechanisch ventilatietoestel, bijvoorbeeld een mechanische afzuigdampkap. Bij elektrische kooktoestellen veroorzaakt het koken ook vocht en geuren. U dient een mechanisch ventilatietoestel te installeren.

- Een langdurig gebruik van uw kooktoestel kan een extra verluchting vereisen, bijvoorbeeld het openen van een raam of het verhogen van de mechanische ventilatie, indien geïnstalleerd.
 - Indien u de grill op gas (naargelang het model) gebruikt, dient u de deur open te laten staan en het beschermingsdoek plaatsen (voor het bedieningspaneel en de regelaars) dat bij uw kooktoestel geleverd werd.
- Gebruik de grill op gas nooit wanneer de deur van de oven gesloten is (voor kooktoestellen op gas met grill op gas).
- Voor kooktoestellen met een elektrische oven, dient de deur van de oven gesloten te worden wanneer u de elektrische grill gebruikt (naargelang het model).

**OPGELET**

Glazen deksels kunnen barsten door de inwerking van de warmte.

Alvorens het deksel opnieuw te sluiten, schakelt u alle branders uit en dooft u de kookzones en laat u het oppervlak van de kookplaat afkoelen.



• Zet niets op de geopende deur van de oven of de geopende lade onder de oven en laat kinderen niet op de deur klimmen of zitten. Dat zou het evenwicht van uw kooktoestel kunnen verstoren en uw deksel kunnen breken. Daarom dient u de bevestigingen te installeren, waardoor het niet toestel kan kantelen.

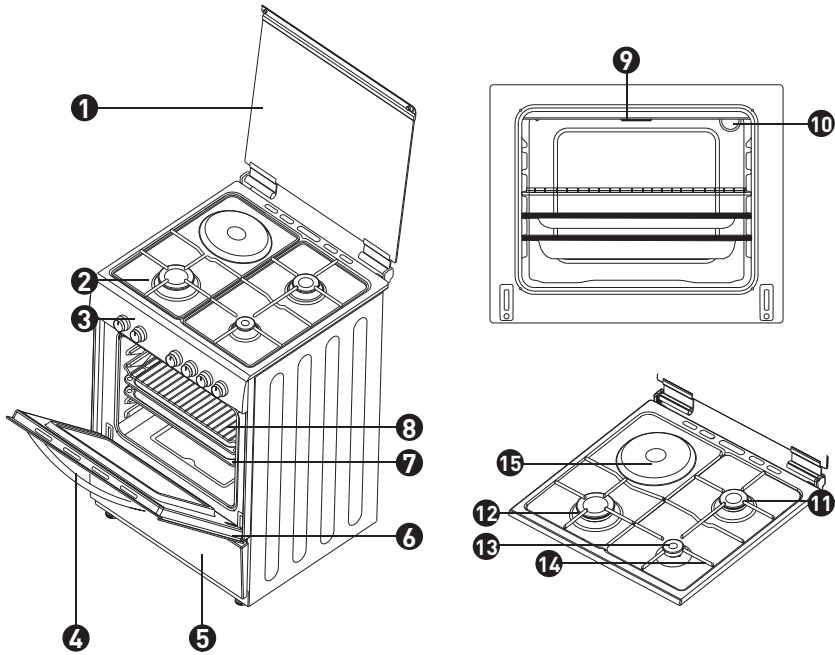
- Berg geen zware of ontvlambare voorwerpen (nylon, plastic zak, papier, kleding...) op in de lade onder de oven. Dit voorschrift geldt ook voor plastic keukengerei (alook de handvatten van keukengerei).
- Droog geen handdoeken, sponzen of kledij in of op uw kooktoestel, noch op het handvat van de oven.

Tijdens de reiniging en het onderhoud

- Schakel uw kooktoestel steeds uit vóór de reiniging of het onderhoud, door de stekker uit het stopcontact te trekken of de hoofdschakelaar uit te zetten. Verwijder nooit de bedieningsknoppen om het bedieningspaneel schoon te maken.
- Gebruik nooit een stoomreiniger om de onderdelen van uw kooktoestel schoon te maken.

OM DE DOELTREFFENDHEID EN DE VEILIGHEID VAN UW TOESTEL TE GARANDEREN, RADEN WIJ U AAN STEEDS ORIGINELE WISSELSTUKKEN TE GEBRUIKEN EN INDIEN NODIG CONTACT OP TE NEMEN MET ONZE VERTEGENWOORDIGERS.


Beschrijving van het toestel



- 1 Deksel
- 2 Kookplaat
- 3 Bedieningspaneel
- 4 Handvat van de ovendeur
- 5 Voorkant ruimte onder de oven of lade
- 6 Ovendeur
- 7 Vetvanger
- 8 Rooster

- 9 Grill
- 10 Lamp van de oven
- 11 Semi-snelle brander
- 12 Snelle brander
- 13 Hulpbrander
- 14 Rooster steun kookpan
- 15 Elektrisch kookvlak

Technische specificaties

Model	Diepte (cm)	Breedte	Hoogte
MC 60 31MC S 701T	60	60	85
Merk			
Model	964428 - MC6031MCS701T (v2)		
Type oven	ELEKTRISCH		
Gewicht	kg	43,6	
Aanduiding energie-efficiëntie – conventionele modus	105.7		
Aanduiding energie-efficiëntie – geforceerde ventilatie	94.8		
Energieklasse	A		
Energieverbruik (elektriciteit) – conventionele modus	kWh/ cyclus	0.87	
Energieverbruik (elektriciteit) – geforceerde ventilatie	kWh/ cyclus	0.78	
Aantal uitsparingen	1		
Warmtebron	ELEKTRISCH		
Volume	L	65	

Dit product is conform de norm EN EN 60350-1.

Advies inzake energiebesparing

Oven

- Bereid indien mogelijk de maaltijden tegelijkertijd.
- Verlaag de voorverwarmingstijd.
- Verleng de bereidingsduur niet.
- Vergeet na het koken de oven niet uit te schakelen.
- Open de deur van de oven niet tijdens het koken.

Merk	Valberg
Model	964428 - MC6031MCS701T (v2)
Totale equivalente vermogen van het toestel in W	9350
Totale toegewezen vermogen van de elektrische onderdelen in W	4600
Type kookplaat	Gemengd 3+1
Aantal kookzones	4
Aantal elektrische kookzones en/of kookgebieden	1
Verwarmingstechnologie per elektrische kookzone en/of kookgebied	Kookplaat
Diameter in cm van het bruikbare oppervlak van de elektrische kookzone	18
Energieverbruik in Wh/kg van de elektrische kookzone	193
Toegewezen vermogen in W van de elektrische kookzone	1000
Aantal gasbranders	3
Brander	Hulpbrander
Energie-efficiëntie %	N/A
Equivalente vermogen in W	1000
Brander	Halfsnel
Energie-efficiëntie %	59
Equivalente vermogen in W	1750
Brander	Snel
Energie-efficiëntie %	57
Equivalente vermogen in W	3000
Energie-efficiëntie van de gaskookplaat in %	58
Totale equivalente vermogen van de gasbrander in W	5750
Equivalente totale vermogen van de kookplaat in W	6750

Deze kookplaat is in overeenstemming met de normen EN 60350-2 en EN 30-2-1.

Toegewezen voeding (Spanning in V, aard van de stroom & frequentie in Hz)	230 ~ 50/60
Elektrische beschermingsklasse	Klasse I
Verwarmingsfunctie per bakruimte	Hetelucht
Type reiniging van de oven	Katalyse
Aantal en type verlichting	1 x E14 Gloeilamp
Verlichtingsvermogen in W per verlichting / in totaal	25 / 25
Verlichting die door de gebruiker vervangen kan worden	Ja
Totale toegewezen vermogen van het ovengedeelte in W	2600

G30 28-30 mbar 5,8 kW 418 g/u I12E+3+ I12H3+ Klasse: 1	AARDGAS G20/G25 20/25 mbar	LPG G30/G31 28/30-37 mbar
---	----------------------------------	---------------------------------

Snelle brander

Merkteken injector (1/100 mm)	115	85
Nominaal vermogen (Kw)	2,75	3
Nominaal debiet	261,9 l/u	218,1 g/u

Middelste brander

Merkteken injector (1/100 mm)	97	65
Nominaal vermogen (Kw)	1,75	1,75
Nominaal debiet	166,7 l/u	127,2 g/u

Hulpbrande

Merkteken injector (1/100 mm)	72	50
Nominaal vermogen (Kw)	1	1
Nominaal debiet	95,2 l/u	72,7 g/u

LAND VAN BESTEMMING

	druk (mbar)	CATEGORIE
ES	20; 28-30/37	I12H3+
FR - BE	20/25; 28-30/37	I12E+3+

Advies inzake energiebesparing - Kookplaat

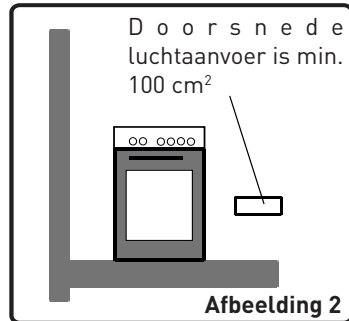
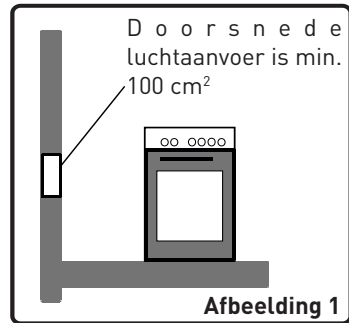
- Gebruik enkel potten en pannen met een vlakke bodem.
- Gebruik potten en pannen met een passende omvang.
- Gebruik kookpotten en pannen met een deksel.
- Beperk de hoeveelheid vloeistoffen of vetten.
- Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaagt u het vermogen.

Installatie

Dit moderne, functionele en handige fornuis, dat vervaardigd werd met de beste onderdelen en materialen, zal in alle opzichten aan uw verwachtingen beantwoorden. Lees deze handleiding aandachtig om alle functies te kennen en de best mogelijke resultaten te verkrijgen, alvorens uw fornuis te gebruiken. **Houd voor een correcte installatie rekening met de volgende aanbevelingen om alle problemen of gevaarlijke situaties te vermijden.** Deze aanbevelingen dienen ook gelezen te worden door de technicus die belast is met de installatie van het fornuis.

Omgeving waar uw fornuis geïnstalleerd wordt

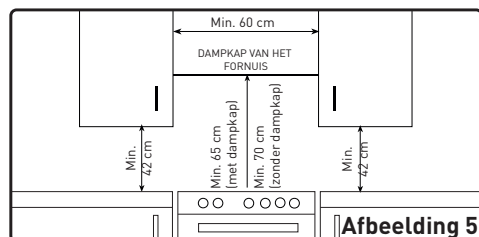
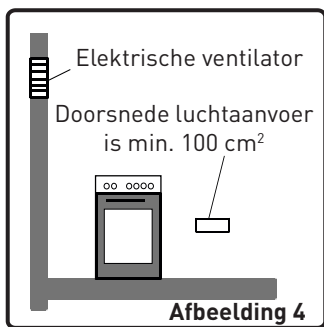
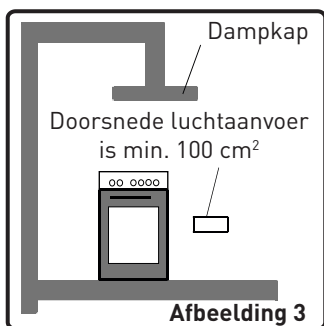
- Uw fornuis moet geïnstalleerd en gebruikt worden in een ruimte met een ventilatiesysteem dat in alle omstandigheden efficiënt is. De verbranding van het gas is mogelijk dankzij de zuurstof in de lucht. Deze lucht dient vernieuwd te worden en de verbrandingsproducten moeten afgevoerd worden conform de geldende wetgeving. De natuurlijke ventilatie van de kamer waar het kooktoestel geïnstalleerd wordt, dient voldoende te zijn opdat het gas in deze omgeving gebruikt kan worden. De gemiddelde luchttoevoer dient via de ventilatie in de muren die rechtstreeks in contact staan met buiten te gebeuren (raadpleeg onderstaande tekening).



- De luchtstroom dient onderaan aangevoerd (minimum 100 cm²) en bovenaan afgevoerd worden (minimum 100 cm²). Deze ventilaties dienen dus een minimumoppervlakte te hebben van 100 cm², om zo een goede luchtcirculatie toe te laten. Deze ventilaties dienen open te zijn en mogen nooit verstopt zitten. Ze dienen zich bij voorkeur vlakbij de achterkant van het fornuis te bevinden (raadpleeg afbeeldingen 1 en 2 voor de luchttoevoer) en tegenover de door het toestel verbrande gassen (voor de afvoer), met name minstens 1,80 m boven de grond. Indien het onmogelijk is om deze ventilaties naar buiten te openen in de ruimte waar het fornuis geïnstalleerd is, kan de nodige lucht ook van een andere plek komen op voorwaarde dat deze ruimte correct geventileerd wordt en dat het niet om een slaapkamer of een gevaarlijke plaats gaat.

Afvoeren van verbrande gassen

We raden aan ofwel een dampkap die rechtstreeks aangesloten is op een leiding die rechtstreeks naar buiten loopt (afb. 3), ofwel een elektrische ventilator te installeren op het venster of de buitenmuur (afb. 4) om de verbrande gassen rechtstreeks naar buiten te kunnen afvoeren. Het vermogen van de elektrische ventilator dient berekend te worden om de lucht in de keuken 4 tot 5 keer te kunnen vernieuwen per uur, met het eigen luchtvolume per uur.



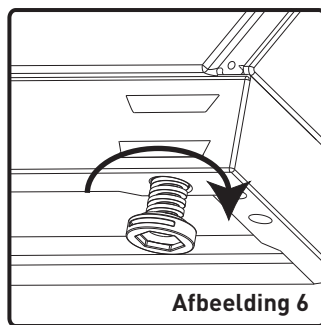
Installatie van uw fornuis

• Het fornuis mag in de buurt van een ander meubel geïnstalleerd worden, maar let

erop dat de hoogte van de meubels in de omgeving niet hoger is dan de hoogte van het fornuis (zie afbeelding 5).

- Indien de meubels hoger zijn dan het fornuis, laat u een ruimte van ten minste 10 cm tussen de zijkanten van het fornuis en de meubels.
- De minimale hoogte tussen de kookplaat en de dampkap (of de muurelementen) wordt aangegeven op afbeelding 5. De dampkap dient zich ten minste 65 cm boven de kookplaat te bevinden. Wanneer er geen dampkap is dient er een afstand van ten minste 70 cm te zijn tussen de kookplaat en het meubel erboven.
- Laat een vrije ruimte van 2 cm tussen de achterzijde van het fornuis en de muur, en tussen de zijkanten van het fornuis en de omliggende meubels.
- Let erop het fornuis niet naast een koelkast te plaatsen en dat er zich geen ontvlambare stoffen zoals gordijnen, doeken... in de buurt van het toestel bevinden die snel in brand kunnen vliegen.
- De meubels er rond dienen vervaardigd te worden uit een materiaal dat bestand is tegen een temperatuur van 100 °C.

Afstelling van de poten



Uw kookplaat beschikt over 4 verstelbare poten. Nadat u het fornuis heeft geïnstalleerd op de voorziene plaats, dient u te controleren of het waterpas staat. Hiervoor past u de 4 verstelbare poten aan door ze aan of los te draaien (afbeelding. 6).

Gasaansluiting

Het fornuis dient absoluut verticaal geplaatst te worden.

De instelling kan gebeuren tot een maximale hoogte van 30 mm. U kunt de lade van het fornuis verwijderen om de hoogte van de poten te verstellen.

Wanneer de poten correct afgesteld zijn, mag u het fornuis niet bewegen door eraan te trekken, maar door het op te tillen (let op dat u het niet optilt bij het handvat van de deur van de oven).

Aansluiting op de gasleiding en controle op lekken

De gasaansluiting dient volgens de van kracht zijnde normen ook door een erkend technicus te gebeuren (volgens artikel 10 van het besluit van 02-08-1977 en de regels van art D.T.U 61-1 die opleggen dat op het uiteinde van de leiding een bedieningskraan voor aardgas aanwezig is met een reduceerklep-ontspanner conform norm NF D 36-303. Deze bedieningskraan laat toe de gastoevoer te onderbreken wanneer het fornuis niet gebruikt wordt. Controleer eerst wat voor soort gas er geïnstalleerd werd op het fornuis. Deze informatie wordt aangeduid op het label dat op de achterkant van het fornuis gekleefd is. U vindt er de informatie met betrekking tot het soort gas en de injectoren in de tabel met technische specificaties. Controleer of

de druk van de gastoevoer conform is met de waarden die aangeduid zijn in de tabel met technische specificaties om zo een optimale efficiëntie en een minimum gasverbruik te garanderen. Indien de druk van het gebruikte gas verschilt van deze waarden of variabel is, dient u een drukregelaar op de aanvoerleiding te installeren. We raden u aan de klantendienst te contacteren om deze metingen en afstellingen uit te voeren.

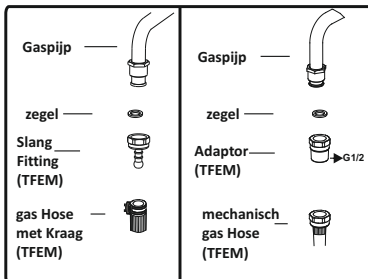
Aansluiting voor butaan (G30) – propaan (G31)

De technicus dient eerst de afstelling van het gas van uw fornuis te controleren. Wanneer deze gevoed wordt met aardgas, dienen de injectoren (zie hieronder) vervangen te worden om het fornuis te kunnen gebruiken met butaangas. De installatie kan gebeuren met een specifieke gasleiding op butaan/propaan met 2 beugels, hetzij met een specifieke TFEM-slang met gemonteerde aansluitingen.

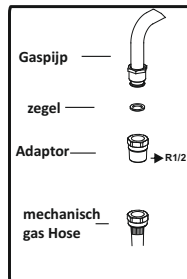
Indien u een flexibele leiding met mechanisch opzetstuk wenst te gebruiken voor de aansluiting:

- gebruik de aansluiting die meegeleverd wordt met de wisselstukken voor aardgas;
- controleer of de leiding die u gebruikt in overeenstemming is met de norm NF D 36112 of NF D 36125;

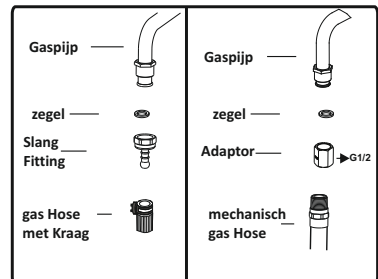
FR



BE



ES



- gebruik steeds een pakking tussen de aansluiting en de gastoevoer.

Indien u een leiding voor butaan/propana met krans installeert, dient het opzetstuk voor butaangas met de pakking geïnstalleerd te worden op het fornuis, de leiding dient op dit opzetstuk geplaatst te worden door deze correct aan te draaien, maar zonder de leiding door te snijden. Ga zo ook te werk aan de kant van de reduceerklep (zie afbeelding nr. 7).

De maximaal toegestane lengte bedraagt 1,5 m.

Het is belangrijk de vervaldatum, die aangegeven wordt op de leiding, in de gaten

In overeenstemming met de Belgische installatienormen: NBN D 51-003 en BNB D 51-006

Punten om na te leven tijdens de aansluiting van de leiding op de gastoevoer:

- Geen enkel deel van de leiding mag in contact staan met een oppervlak dat warmer wordt dan 90 °C. De minimumafstand tussen de leiding en de warme delen dient 20 mm te bedragen.
- de lengte van de leiding mag niet langer zijn dan 1,5 m.
- De leiding mag niet gesneden, geklemd of geplooid worden.

te houden en de leiding te vervangen voor deze datum om de veiligheid te garanderen. Wanneer u een flexibele leiding met mechanisch opzetstuk monteert, is een butaanopzetstuk overbodig. Het volstaat de verbindingstukken van de leiding met mechanisch opzetstuk aan te draaien aan de kant van het fornuis en aan de kant van de fles (correct aandraaien met 2 sleutels zoals aangegeven op het bovenstaande schema).

Aansluiting op aardgas (G20/G25)

De technicus dient een leiding met mechanisch opzetstuk te installeren volgens de norm NF D 36100/36103/36121 en het fornuis aan te sluiten in overeenstemming met de van kracht zijnde normen.

- De leiding mag niet defect zijn en mag niet in contact staan met scherpe of snijdende randen of met bewegende voorwerpen.
- Vóór de installatie dient de leiding volledig gecontroleerd te worden om na te gaan of deze geen fabricagefout vertoont.
- Wanneer het gas aangesloten is, dient de dichtheid van de leiding gecontroleerd te worden met een specifiek product met luchtbellen door een erkend technicus. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Wanneer er luchtbellen verschijnen, controleert u de aansluitingspakking en hervat u de test. Gebruik tijdens de controle nooit een aansteker, lucifer...
- De buisklemmen van de butaangasleiding mogen niet verroest zijn.
- De geldigheidsdatum van de leiding dient regelmatig gecontroleerd te worden.



OPGELET

Gebruik geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

Elektrische aansluitingen en veiligheid

U dient de instructies hieronder met betrekking tot de elektrische aansluiting van het fornuis verplicht na te leven.

De elektrische aansluiting dient uitgevoerd te worden door een bevoegd persoon in overeenstemming met de van kracht zijnde normen.

- De aansluiting van het toestel dient uitgevoerd te worden door een bevoegd persoon. U dient een voedingskabel van het type H05VV-F te gebruiken. Het fornuis is ontworpen om aangesloten te worden door een permanente aansluiting op het elektriciteitsnet.

- De aansluiting dient te gebeuren op een geaard stopcontact. Raadpleeg een erkend installateur indien u niet over een conform de wetgeving geaard stopcontact beschikt.

- Het voedings snoer dient correct te zijn en dient passend geïsoleerd te worden bij de aansluiting. Raadpleeg de klantendienst wanneer het snoer beschadigd is. De vervanging van het voedings snoer mag enkel uitgevoerd worden door de klantendienst.

- Het voedings stopcontact dient zich in de buurt van het fornuis te bevinden. Gebruik geen verlengsnoer.

- Let erop dat het voedings snoer de warme oppervlakken van het fornuis niet aanraakt, alsook de achterzijde van het toestel niet. Dit kan leiden tot schade aan de kabel of het fornuis of tot een kortsluiting.

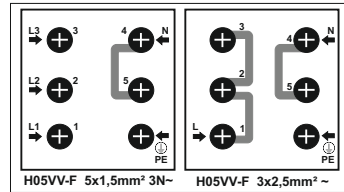
- Door een slechte elektrische aansluiting kan het fornuis beschadigd worden. Dergelijke schade wordt niet door de garantie gedekt.

- Het fornuis is ontworpen voor een aansluiting op 220-240 Volt en 400V 3N. Wanneer uw elektrisch netwerk niet overeenkomt met deze waarde, neemt u onmiddellijk contact op met een erkend technicus.

- Voorzie de installatie van een tweepolige

schakelaar met een afstand van ten minste 3 mm tussen de contacten, die 32 A aankan.

- De fabrikant ziet af van enige aansprakelijkheid bij schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van deze veiligheidsinstructies.



Verandering van gas



OPGELET

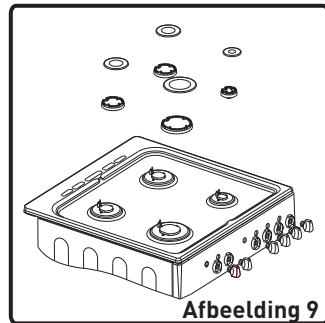
De volgende procedures dienen uitgevoerd te worden door een erkend technicus.

Uw fornuis werd ontworpen om hetzij op vloeibaar petroleumgas (butaan of propaan) hetzij op aardgas te werken. De branders kunnen aangepast worden aan dit type gas door de overeenkomstige injectoren te vervangen en door de minimumlengte van de vlam van elke brander af te stellen. De volgende stappen dienen verplicht uitgevoerd te worden:

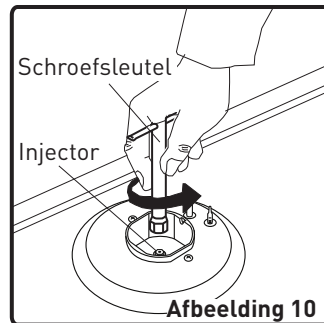
Procedure voor het vervangen van de injectoren:

Branders van het kookvlak:

- Onderbreek de hoofdgastoevoer en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de her branderdekseel en de bovenste brander (afbeelding 9).
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een sleutel van 7 mm (Afbeelding 10).
- Plaats de nieuwe injectoren in overeenstemming met het te gebruiken type gas, volgens de tabel met de technische specificaties. Let er op dat de nieuwe injectoren recht vastgeschroefd worden. Wanneer u ze schuin monteert, kan het steunnet beschadigd worden en dient de houder vervangen te worden (niet gedekt door de garantie).



Afbeelding 9



Afbeelding 10

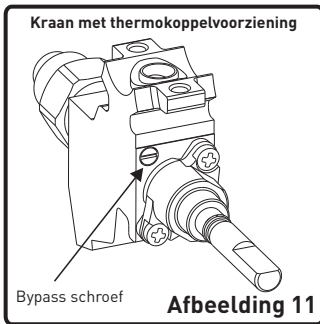
Instelling van de hoogte van de vlam in de minimumstand op de kraan

U kunt de hoogte van de vlam op de minimumstand zetten met behulp van een platte schroef ter hoogte van de kraan. Voor de kranen met thermokoppel bevindt de schroef zich aan de achterzijde van de stang van de kraan (afbeelding 11). Bij fornuizen uitgerust met thermokoppel en microscharrelaar (automatische ontsteking) raden we aan het bedieningspaneel te demonteren tijdens deze handeling, om de instelling van de hoogte van de vlam in de minimumstand te vereenvoudigen.

Om de minimumpositie te bepalen, ontsteekt u de branders één voor één en zet u ze op de minimumstand. Met behulp van een schroevendraaiertje schroeft u de Bypass schroef ongeveer 90° los of vast. Wanneer

de vlam een hoogte van ten minste 4 mm bereikt, is de instelling correct. Controleer of de vlam niet dooft wanneer u van de maximumstand naar de minimumstand gaat. Creëer een kunstmatige wind met uw hand in de richting van de vlam om te zien of deze stabiel is.

Bij de overstap van aardgas op LPG dient dezelfde schroef maximaal losgezet te worden.



Vervanging van de buis voor de gastoevoer:

Controleer regelmatig de vervaldatum van de gasleiding van uw fornuis. Wanneer de vervaldatum nadert, is het noodzakelijk de leiding te vervangen.

Deze leidingen zijn in de handel verkrijgbaar en dienen in overeenstemming te zijn met de normen die momenteel van kracht zijn. Vergewis u er na het vervangen van de slang van dat er geen lekken zijn door u te verwijzen naar de informatie in onderstaande paragraaf: Aansluiting op de gasleiding en controle op lekken

Gebruik van het fornuis

Gebruik van de branders van het kookvlak

Inschakeling van branders

De symbolen van de hendels op het bedieningspaneel geven de positie van de brander aan.

Handmatige inschakeling van de gasbranders

Wanneer uw fornuis niet uitgerust is met een elektrische ontsteking of wanneer er een panne is aan het elektriciteitsnet dient u de onderstaande procedures na te leven:

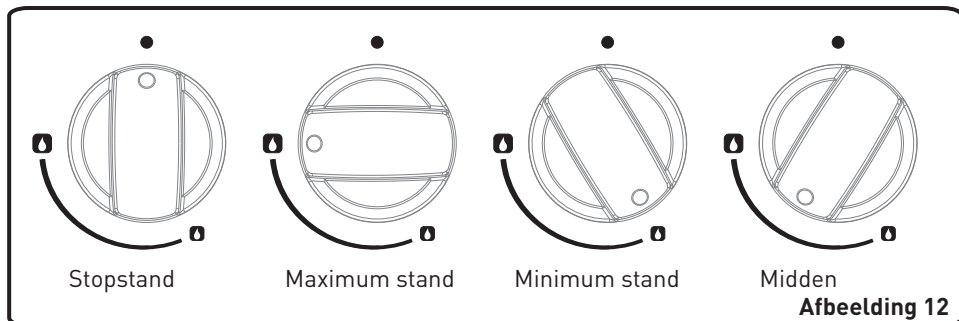
Voor de branders van de kookplaat met thermokoppeling: De kookplaten uitgerust met beveiligingen met thermokoppeling beperken het gevaar wanneer de vlam per ongeluk ontsteekt. Om deze reden houdt u tijdens de handmatige ontsteking de hendel ingedrukt tot er stabiele vlammen zijn. Wanneer de vlammen onstabiel blijven nadat u de hendel heeft losgelaten, hervat u de procedure. Wanneer de vlam dooft, sluit dan het thermokoppelsysteem de gastoevoer van de betreffende kraan naar de brander en wordt zo de ophoping van onverbrand gas verhinderd. U bent verplicht ten minste 90 seconden te wachten alvorens de gasbrander na een automatische

onderbreking opnieuw in te schakelen.

Elektrische ontsteking

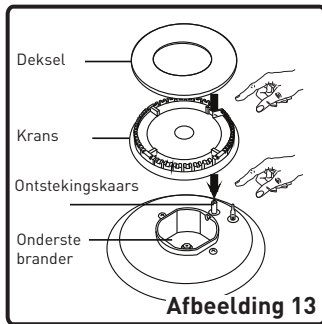
Ontsteking met behulp van de automatische ontsteking: Om een van de branders te ontsteken, drukt u op de hendel van de betreffende kraan door deze in tegenwijzerzin te draaien tot wanneer deze zich in de maximale stand bevindt (in wijzerzin voor de brander van de grill). Houd de hendel ingedrukt zodat de ontsteking vonken doet ontstaan. De micro-schakelaar die zich achter de hendel bevindt zal automatisch vonken opwekken ter hoogte van de ontstekingskaars van de brander. Blijf op de knop drukken tot wanneer er bij de brander een stabiele vlam verkregen wordt.

Uitleg over de thermokoppelveiligheidsvoorziening: een thermisch element detecteert de vlam en houdt de gaskraan open. Wanneer de vlam verdwijnt, zal het thermisch element het warmteverlies detecteren en zal deze de gastoevoer van de kraan onderbreken.



Afbeelding 12

De hendels van de kookplaat hebben 3 standen: Stop (0), Maxi (symbool met grote vlam) en Mini (symbool met kleine vlam). Nadat u de brander heeft ingeschakeld op de stand 'Maximum' zoals hierboven uitgelegd, heeft u de mogelijkheid om de hoogte van de vlam in te stellen tussen de standen 'Maximum' en 'Minimum'. Zet de hendel liever niet tussen de standen 'Maximum' en 'stop'.



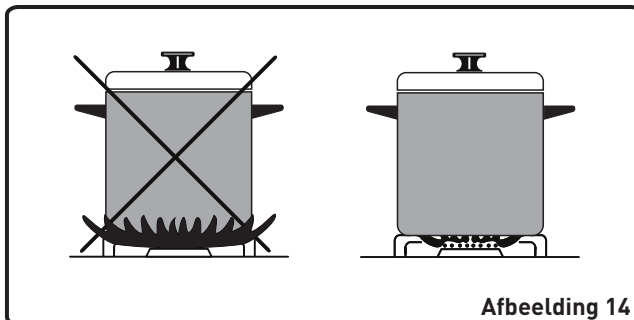
Na de inschakeling gaat u over tot de visuele controle van de vlammen. Wanneer u een gele punt ziet of sputterende of onstabiele vlammen, sluit u de gaskraan en controleert u of de kronen goed geplaatst werden (afb.13). Opgelet, deze elementen zijn er warm; wacht tot ze afgekoeld zijn zodat u zich niet verbrandt. Waak erover dat er geen vloeistof in de branders loopt. Wanneer er per ongeluk vlammen uit de brander

ontsnappen, sluit u de kranen, verlucht u de keuken met verse lucht en wacht ten minste 90 seconden alvorens de brander opnieuw in te schakelen.

Om de bereiding te stoppen, draait u de hendel van de brander in wijzerzin tot wanneer de markering van de hendel tegenover het punt '0' staat (de markering op de hendel dient omhoog te staan).

Uw kookplaat is uitgerust met branders met verschillende diameters. Om de doeltreffendheid van de branders te garanderen, dient u te letten om de omvang van de kookpotten die op de branders geplaatst worden en gebruikt u perfect vlakke kookpotten. Gebruik geen kookpotten met een bolle of holle bodem om energieverlies te vermijden. Gebruik kookpotten waarvan de grootte overeenkomt met de vlam. Wanneer u recipiënten gebruikt met afmetingen die kleiner zijn dan deze die hierna vermeld worden, zal dit tot een energieverlies leiden. Om het gas op de meest economische manier te gebruiken, stelt u de vlam in op de minimumstand zodra het kookpunt bereikt wordt. We raden u aan uw kookrecepten systematisch af te dekken.

Snelle brander: 22-26 cm
Semisnelle brander: 14-22 cm
Hulpbrander: 12-18 cm



Wanneer u uw fornuis voor lange periodes niet gebruikt, sluit u systematisch de gastoevoerkraan.

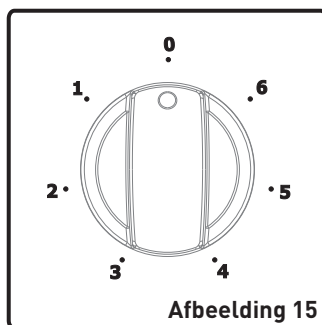


OPGELET

- Gebruik enkel kookpotten met een vlakke en vrij dikke bodem.
- Let erop dat de basis van de kookpot droog is alvorens deze op de branders te plaatsen.
- De temperatuur van de aan de vlam blootgestelde delen kan erg hoog oplopen tijdens het gebruik. Dit is de reden waarom het verplicht is kinderen en dieren buiten het bereik van de branders te houden tijdens en na de bereiding.
- Na het gebruik blijft de kookplaat een lange tijd erg warm. Raak de kookplaat niet aan en zet er geen voorwerpen op.
- Leg geen messen, vorken, lepels en deksel op de kookplaat omdat ze warm zullen worden en ernstige brandwonden kunnen veroorzaken.

Gebruik van kookplaten

Er zijn 2 soorten kookplaten:



- de standaard kookplaten;
- de snelle kookplaten (deze kan men herkennen aan de rode stop op het oppervlak van de kookplaat).

De kookplaten worden bediend door een knop met 6 standen.

Wanneer u de bedieningsknop verplaatst op één van deze posities, wordt de kookplaat in werking gezet. Onder elke knop ziet u een klein diagram dat de overeenkomstige kookplaat aangeeft. Een indicator op het bedieningspaneel geeft aan dat één van de kookplaten ingeschakeld is.

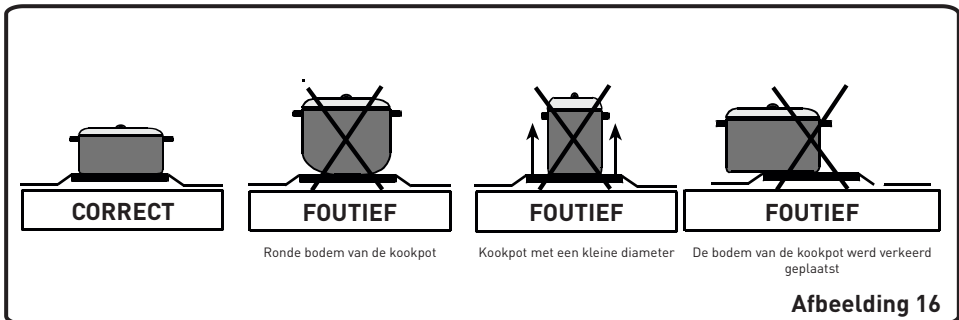
Kookplaten - Functies

- 0 Stopstand
- 1 Boter of een andere stof laten smelten. Kleine hoeveelheden vloeistof opwarmen.
- 2 Grotere hoeveelheden vloeistof opwarmen. Pudding en sauzen maken.
- 3 Voedingsmiddelen om te bakken ontdooien.
- 4 Verfijn vlees en verfijnde vis bereiden.
- 5 Vlees braden en steaks bakken.
- 6 Grote hoeveelheden vloeistof laten koken om te frituren.

**OPGELET**

Wanneer de kookplaat voor de eerste keer gebruikt werd, of wanneer deze gedurende een lange periode niet gebruikt werd, dient u al het vocht te verwijderen dat zich rond de elektrische onderdelen van de plaat heeft opgestapeld, door de kookplaat gedurende ten minste 20 minuten aan te zetten.

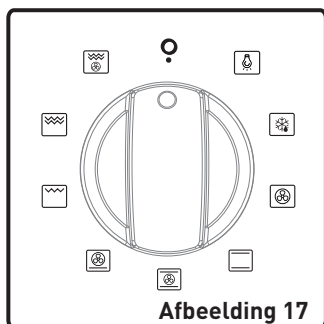
- Gebruik enkel kookpotten met een vlakke en vrij dikke bodem.
- Gebruik nooit kookpotten met een diameter die kleiner is dan de kookplaat.
- Let erop dat de bodem van de kookpot droog is alvorens deze op de kookplaat te plaatsen. Wanneer de kookplaat ingeschakeld is, is het belangrijk erover te waken dat de kookpot correct in het midden van de plaat staat.
- Gebruik geen kookgerei dat voorbij het werkblad uitsteekt en waarbij de heften zouden kunnen oververhitten.



- Gebruik de kookplaten nooit wanneer er geen recipiënten op staan.
- De temperatuur van de blootgestelde delen kan hoog worden wanneer het toestel gebruikt wordt. Dit is de reden waarom het verplicht is kinderen en dieren buiten het bereik van de kookplaat te houden tijdens en na de bereiding.
- Wanneer u een barst ziet in de kookplaat, schakelt u deze onmiddellijk uit en laat u deze vervangen.

- Voor een langere levensduur van uw kookplaat, dient deze zorgvuldig gereinigd te worden met passende schoonmaakproducten. Om roest te voorkomen en de nieuwstaat te behouden, raden we aan de kookplaten lichtjes te schrobben met een stuk stof dat in een beetje olie gedrenkt is. Niet reinigen met stoomreinigers.
- Na het gebruik blijven kookplaten zeer warm gedurende een langere periode. Deze niet aanraken en er geen voorwerpen op plaatsen.

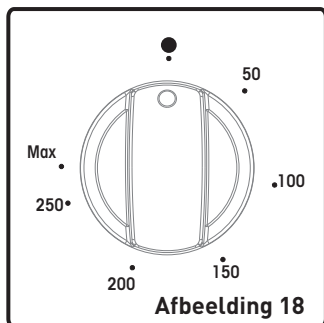
Gebruik van de oven



Afbeelding 17

Hendel voor de bediening van de functies van de oven:

Deze hendel dient voor het selecteren voor de verschillende functies van de oven (de uitleg staat in het volgende hoofdstuk). Zet de selectiehendel op de gekozen functie, kies daarna de temperatuur om de oven in werking te zetten.



Afbeelding 18

Hendel van de thermostaat van de oven:

Deze hendel dient voor het kiezen van de temperatuur (na het selecteren van een functie van de oven). Wanneer u een temperatuur selecteert, licht de indicator van de oven op. Wanneer de temperatuur in de oven de waarde bereikt die u geselecteerd heeft, zal de thermostaat de weerstanden stoppen en de indicator van de oven zal doven. Wanneer de temperatuur onder de geselecteerde waarde zakt, zet de thermostaat de weerstanden in werking en zal het licht van de thermostaat opnieuw oplichten.

Funcies van de oven

* De functies van de oven kunnen verschillen naargelang het model van uw product.



Lamp van de oven

Enkel de indicator van de oven blijft branden bij alle kookfuncties.



Ontdooiingsfunctie

De indicatoren van de oven branden, de ventilator werkt.

Om de ontdooiingsfunctie te gebruiken neemt u de bevroren voeding en zet u deze in de oven op een legplank in de derde glijder wanneer u langs onder begint te tellen. We raden aan een bord onder het voedingsmiddel dat ontdooid wordt te plaatsen om het dooiwater op te vangen. Met deze functie kunt u geen voeding bereiden nog braden. Deze stelt u enkel in staat ze te ontdooien.



Functie statische bereiding

De thermostaat en de indicatoren van de oven branden, en de onderste en bovenste verwarmingselementen werken.

De functie statische bereiding geeft warmte af, waardoor een gelijkmatige bereiding van de voedingsmiddelen onderaan en bovenaan verzekerd wordt. Deze functie is ideaal voor de bereiding van degen, taarten, pastaschotels in de oven, lasagna en pizza's. Bij deze functie raden we aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en tegelijkertijd een gerecht te breiden.



Ventilatiefunctie

De thermostaat en de indicatoren van de oven lichten op en de ventilator en de bovenste en onderste verwarmingselementen worden ingeschakeld.

Deze functie is ideaal voor de bereiding van pasta. De bereiding gebeurt dankzij de verwarmende elementen onderaan en bovenaan in de oven en door de ventilator die ervoor zorgt dat de lucht circuleert, waardoor de voedingsmiddelen lichtjes gegrild worden. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

**Turbofunctie**

De thermostaat en de indicatoren van de oven branden en het bovenste verwarmingselement en de ventilator werken.

De turbofunctie verdeelt de warmte in de oven. Alle voeding op de platen zullen gelijkmatig gaar worden. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

**Grillfunctie**

De thermostaat en de indicatoren van de oven branden, het verwarmingselement van de grill werkt.

Deze functie wordt gebruikt om voedingsmiddelen te grillen en te braden. Gebruik enkel de bovenste legplanken van de oven. Wrijf het metalen rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voeding blijft kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster. Steek er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: wanneer u voedingsmiddelen grilt, dient de deur van de oven gesloten te worden en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

**Snelle grillfunctie**

De thermostaat en de indicatoren van de oven branden en het bovenste en onderste verwarmingselement en de ventilator werken.

Deze functie wordt gebruikt om voedingsmiddelen snel te grillen en om een groter oppervlak te dekken (om vlees te grillen bijvoorbeeld, gebruik de bovenste rekjes van de oven). Wrijf het metalen rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voeding blijft kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster. Steek er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: wanneer u voedingsmiddelen grilt, dient de deur van de oven gesloten te worden en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

**Pizzafunctie**

De thermostaat en de indicatoren van de oven lichten op, terwijl de verwarmingselementen aan de binnenkant en de ventilator in werking gezet worden.

De ventilator en de interne verwarmingsfunctie zijn aangewezen voor een gelijkmatige bereiding van voedingsmiddelen zoals pizza.

Terwijl de ventilator de warmte in de oven verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement voor de garing van het deeg.



Functie van dubbele grill en ventilatie

De thermostaat van de oven en de waarschuwingsindicatoren lichten op terwijl de grill, de ventilator en de bovenste verwarmingselementen in werking zijn.

De functie wordt gebruikt om dikkere voedingsmiddelen snel te grillen en om een groter oppervlak te bestrijken. Het bovenste verwarmingselement en de grill worden gestimuleerd door de ventilator om een gelijkvormige bereiding te verzekeren.

Gebruik enkel de bovenste legplanken van de oven. Wrijf het metalen rooster lichtjes in met olie om te verhinderen dat de voeding blijft kleven en plaats de voeding in het midden van de rooster. Steek er steeds een plaat onder om de druppels olie en vet op te vangen. We raden aan de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen.

Waarschuwing: wanneer u voedingsmiddelen grillt, dient de deur van de oven gesloten te worden en dient de temperatuur van de oven ingesteld te worden op 190 °C.

Toebehoren van de oven

- Wanneer u een kleine schotel gebruikt, zet u deze in het midden van de rooster.
- Wanneer de te bereiden voedingsmiddelen de plaat van de oven niet volledig bedekken, wanneer de voedingsmiddelen uit de diepvriezer komen of wanneer de plaat gebruikt wordt om het jus van de voedingsmiddelen op te vangen tijdens het grillen, kan de plaat vervormen door de hoge temperaturen. Zodra de plaat na het koken weer afgekoeld is, krijgt ze haar normale vorm terug. Het betreft een normale fysieke vervorming die resulteert uit het effect van de warmte.
- Plaats geen glazen kookgerei in een koude omgeving wanneer deze uit de oven komt. Plaats ze ook niet op koude en vochtige oppervlakken. Vergewis u ervan dat de schotel of het glazen kookgerei progressief afkoelt door het op een plaat of onderlegger

te plaatsen. Wanneer u dit niet doet, kan deze barsten.

- Wanneer u grilt in de oven, raden wij u aan de rooster te gebruiken die meegeleverd werd met de plaat van dit product (indien uw oven ermee uitgerust is). Wanneer u de grote rooster wenst te gebruiken, steekt u er een plaat onder om de olie op te vangen. Giet ook water in deze plaat voor een vlotte reiniging en om rook te voorkomen
- Zoals aangegeven in de vorige paragraaf gebruikt u de brander van de grill nooit zonder de beschermingsplaat. Wanneer uw oven is uitgerust met een gasbrander en u bent de beschermingsplaat kwijt, mag u de grill niet gebruiken en bestelt u de nieuwe plaat zo snel mogelijk bij de dichtstbijzijnde erkende klantendienst.

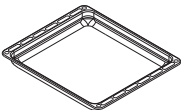
* De accessoires van uw oven kunnen verschillen naargelang het model.

Rooster



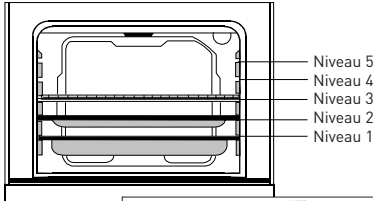
De rooster wordt gebruikt om te grillen en om kookgerei te ondersteunen. Om de rooster in de oven te plaatsen, zet u deze op om het even welke geleider en duwt u deze naar achter.

Plaat met middelmatige dikte



De plaat met middelmatige dikte dient voor de bereiding van ragouts.

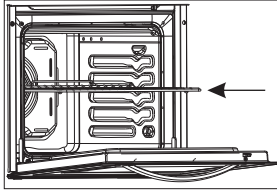
Om deze goed in de oven te plaatsen, zet u deze op om het even welke geleider en duwt u deze naar achter.



Rooster: wordt gebruikt voor de grillfunctie of om andere schotels of platen op te plaatsen, met uitzondering van de vetvanger.

Ondiepe vetvanger: gebruikt voor het bereiden van patisserie zoals flan...

Diepe vetvanger: gebruikt voor trage bereidingen.



WAARSCHUWING -- Let erop de rooster correct in de geleiders van de oven te schuiven en deze naar achter te duwen.

Reiniging en onderhoud

Reiniging

Let erop dat alle knoppen van de branders en bedieningen uitgeschakeld werden en dat het fornuis afgekoeld is alvorens de oven te reinigen.

Belangrijke opmerking:

trek de stekker steeds uit het stopcontact alvorens van start te gaan met de reiniging.

Controleer of de reinigingsproducten goedgekeurd zijn en aanbevolen worden door de fabrikant alvorens ze te gebruiken. Gebruik geen bijtende crèmes, schurende reinigingsmiddel schuursponsjes, staalwol of hard gereedschap om schade aan de oppervlakken te voorkomen. Wanneer vloeistoffen overlopen rond uw oven, kunnen de geëmailleerde delen

beschadigd worden. Reinig de vloeistoffen die overliepen onmiddellijk met een passend product.

Reiniging van de binnenkant van de oven

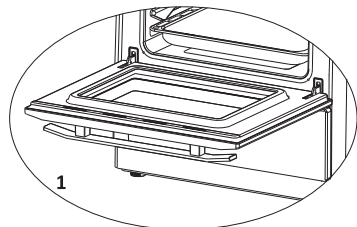
De binnenkant van de geëmailleerde oven kan gemakkelijker gereinigd worden wanneer de oven nog een beetje warm is. Veeg de oven na elk gebruik schoon met een zachte vod, die u eerst in zeephoudend water heeft gedrenkt. Veeg de oven daarna nog eens schoon met een vochtige vod en droog hem af. Het is soms noodzakelijk een vloeibaar reinigingsproduct te gebruiken voor een volledige reiniging. Reinig de oven vooral niet met reinigingsmiddelen die droog zijn, in poedervorm of met een stoomreiniger.

Reiniging door katalyse

De reiniging door katalyse gebeurt dankzij een bekleding die toegepast wordt op de specifieke en demonteerbare wanden van de oven. Deze gekatalyseerde wanden zijn bekleed met een microporeus email, dat de vetresten absorbeert en verwijderd tijdens het koken. Bij het wegstromen van vette vloeistof is de zelfreiniging niet voldoende. U dient dus met een vochtige

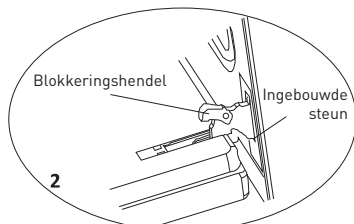
spons over de vetvlekken te wrijven en vervolgens de oven gedurende een uur in werking te stellen op 250 °C, daarna moet u wachten tot de oven afkoelt en moet u er opnieuw met een vochtige spons over wrijven. Daarentegen zal niet elke holte gereinigd worden ; de onderdelen in glad email en het glas van de deur moeten gereinigd worden met behulp van huishouddetergens.

Demontage van de deur van de oven



Om de deur van de oven te demonteren:

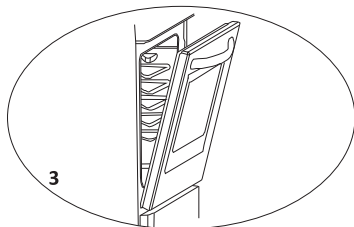
- Open de deur van de oven **(1)**.
- Plaats het blokkeringsslot in de laatste positie **(2)**.
- Sluit de deur zodat deze bijna volledig gesloten is zoals aangegeven in het 3de schema en neem de deur af door deze naar u te trekken.



Opmerking: om de deur opnieuw te monteren, gaat u in omgekeerde volgorde te werk.



Vergewis u ervan dat de ingebouwde steunen zich wel degelijk op de steun van het scharnier bevinden zoals aangegeven in het tweede schema.



Om de deur opnieuw te monteren, volgt u de uitleg voor het demonteren hierboven in de omgekeerde volgorde. Vergewis u ervan dat de vergrendelingshendel goed op zijn plaats zit.

Reiniging van de gasbranders

• Verwijder de geëmailleerde roosters, de branderdeksels en de bovenste branders (afbeelding 13).

- Reinig ze nauwgezet met zeephoudend water.

• Spoelen en drogen met een zachte doek. Let erop ze niet nat te laten.

• Na de reiniging vergewist u zich ervan de onderdelen correct geplaatst te hebben.

• Reinig een deel van de kookplaat niet met een stalen sponsje. Dit zou het oppervlak kunnen krassen.

• De bovenste oppervlakken van de geëmailleerde roosters kunnen met de tijd veranderen door het feit van hun gebruik en de vlammen van de branders. Deze delen

zullen niet aangetast worden door roest en dit is geen defect dat verband houdt met de productie.

- Tijdens de reiniging van de kookplaat waakt u erover dat het water niet in de branders loopt om te voorkomen de injectoren te verstoppem.

Geëmailleerde onderdelen

Reinig deze regelmatig met lauw zeepsop en droog ze af met een droge vod om ze als nieuw te houden. Was ze niet wanneer ze nog warm zijn en gebruik nooit poeders of schurende reinigingsmiddelen. De volgende elementen niet langdurige in contact laten komen met de geëmailleerde onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, deze riskeren het geëmailleerde oppervlak onherroepelijk te beschadigen.

Roestvrij staal

De onderdelen in roestvrij staal dienen regelmatig gereinigd te worden met warm zeephoudend water en een zachte spons, en dienen daarna afgedroogd te worden met een zachte doek. Gebruik nooit poeders of schurende reinigingsmaterialen. De volgende elementen niet langdurige in contact laten komen met de geëmailleerde onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, deze riskeren het roestvrijstalen oppervlak onherroepelijk te beschadigen.

Onderhoud

Vervanging van de lamp

Begin door het fornuis van de elektrische voeding te halen en controleer of deze het fornuis goed afgekoeld is. Open de deur van de oven, verwijder de glazen afdekplaat van de lamp en vervolgens de lamp. Plaats de nieuwe lamp, die bestand

Nederlands is tegen 300 °C (specifiek voor ovens van 230 V, 25 watt, type E14) op de plaats van de oude. Plaats de glazen afdekplaat van de lamp terug. Sluit uw fornuis opnieuw aan. Uw fornuis zal vervolgens gebruiksklaar zijn.

De lamp is ontworpen voor een specifiek gebruik in de kooktoestellen voor huishoudelijk gebruik en is bijgevolg niet geschikt voor de huisverlichting.

Andere controles

C o n t r o l e e r de geldigheidsdatum van de gastoevoerslang regelmatig. Vervang de slang zo snel mogelijk wanneer deze gaat vervallen. Gelieve contact op te nemen met de klantendienst bij problemen tijdens het gebruik van de bedieningsknoppen van de branders en de oven (bijvoorbeeld knoppen die moeilijk verdraaien).

Dienst-na-verkoop en transport

Alvorens contact op te nemen met de dienst-na-verkoop

De afstandsbediening werkt niet:

- Controleer of het fornuis goed aangesloten is.
- Controleer of er geen stroomonderbreking is en of er stroom op het stopcontact zit.
- Voor de modellen uitgerust met een timer, controleert u de stand ervan.

De oven warmt niet op:

- De warmte werd misschien niet ingesteld met de bedieningsknop van de oven.

De lamp in de oven brandt niet:

- Controleer of het fornuis goed aangesloten is.
- Controleer of de lamp niet kapot is. Wanneer dit het geval is, vervangt u deze aan de hand van de voorafgaande voorschriften.

Garing (indien het onderste deel of bovenste deel niet egaal gaart):

- Controleer de locaties van de roosters en platen, de gaartijd en de temperatuur van de thermostaat die aanbevolen wordt in deze handleiding.

De branders van het kookvlak werkt niet correct:

- Controleer of de elementen van de brander opnieuw op hun plaats staan (vooral na de reiniging of installatie).
- Het is mogelijk dat de gastoevoerdruk te klein of te groot is. Voor de fornuizen die werken met LPG-flessen (butaan of propaan) controleert u of de flessen niet leeg zijn.

Neem contact op met de klantendienst, indien het probleem blijft bestaan, zelfs nadat u bovenstaande controles heeft uitgevoerd.

Informatie inzake het transport

Wanneer u het fornuis dient te vervoeren, bewaart u de originele verpakking van het product en vervoert u het fornuis hierin. Leef de voorschriften die op de verpakking staan na. Plak de branders en de branderroosters vast zodat niets kan bewegen tijdens het transport of nog beter, leg deze elementen in een afzonderlijke doos. Leg een blad papier tussen het bovenste deksel en de kookplaat, dek het bovenste deksel af en kleef het dicht aan de zijanten van het fornuis. Open de deur van de oven en leg karton of papier op het glas in de oven, opdat de platen en het rooster de brandplaat niet beschadigen tijdens het transport. Kleef ook de deur van de oven vast aan de zijwanden. Wanneer u niet meer over de originele verpakking beschikt, neemt u passende maatregelen om het fornuis te beschermen tegen valpartijen, in het bijzonder de buitenste oppervlakken (in glas en lak).

Bereidingstips

RECEPTEN FUNCTIES	TURBO		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Tompoes	170-190	2-3-4	35-45
Taart	150-170	2-3-4	30-40
Biscuit	150-170	2-3-4	25-35
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175-200	3	40-50
Kip			
Kotelet			
Biefstuk			
Taart gebakken met twee platen	160-180	2-5	30-40
Deeg gebakken met twee platen	170-190	2-5	35-45

*Gebruik het draaispit...

RECEPTEN FUNCTIES	ONDER-BOVEN		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Tompoes	170-190	2-3	35-45
Taart	170-190	2-3	30-40
Biscuit	170-190	2-3	30-40
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175-200	3	40-50
Kip	200	2-3	45-60
Kotelet			
Biefstuk			
Taart gebakken met twee platen			
Deeg gebakken met twee platen			

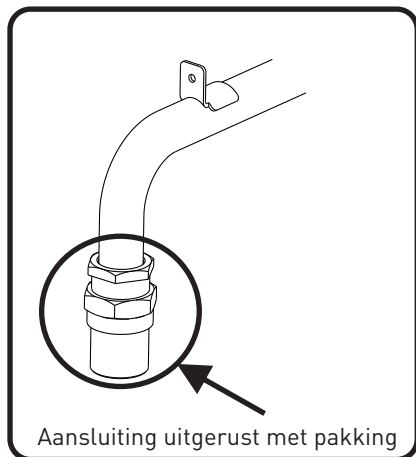
RECEPTEN FUNCTIES	VENTILATIEFUNCTIE		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Tompoes	170-190	2-3	25-35
Taart	150-170	2-3-4	25-35
Biscuit	150-170	2-3-4	25-35
Geroosterde vleesballetjes			
Waterhoudende voedingsmiddelen	175-200	3	40-50
Kip	200	2-3	45-60
Kotelet			
Biefstuk			
Taart gebakken met twee platen			
Deeg gebakken met twee platen			

RECEPTEN FUNCTIES	GRILL		
	Stand van de thermostaat (°C)	Niveau van het rooster	Bereidingsduur (min.)
Tompoes			
Taart			
Biscuit			
Geroosterde vleesballetjes	200	5	10-15
Waterhoudende voedingsmiddelen			
Kip	200	*	50-60
Kotelet	200	4-5	15-25
Biefstuk	200	5	15-25
Taart gebakken met twee platen			
Deeg gebakken met twee platen			

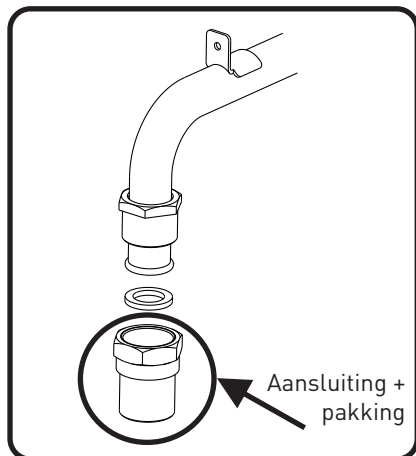
*Gebruik het draaispit...

Verbindingsstuk

Aardgas



LPG



Uw toestel wordt in de fabriek afgesteld om gevoed te worden met aardgas met een flexibele leiding met mechanisch opzetstuk:

Om uw fornuis aan te sluiten met een flexibele leiding met mechanische opzetstukken demonteert u de zowel de aansluiting als de reeds op de gastoevoer geïnstalleerde pakking niet. Vergewis u ervan dan de leiding die u gebruikt in overeenstemming is met de norm NF D 36100 / 36103 / 36121.

Waarschuwing: nadat u de aansluiting op het gas heeft uitgevoerd, mag u niet vergeten een lektest te doen met zeephoudend water.

Wanneer uw toestel in de fabriek ingesteld werd om gevoed te worden met butaangas:

Wanneer u een aangepaste aansluitslang met een flexibele leiding met mechanisch opzetstuk OF wanneer u de voedingswijze wenst te wijzigen en uw fornuis wenst aan te sluiten op het aardgas met een aansluitslang met een flexibele leiding met mechanisch opzetstuk,

gebruik de aansluiting die meegeleverd wordt met de wisselstukken. Vergewis u ervan dan de leiding die u gebruikt in overeenstemming is met de norm NF D 36100 / 36103 / 36121. Gebruik steeds een pakking tussen de aansluiting en de gastoevoer.

Waarschuwing: nadat u de aansluiting op het gas heeft uitgevoerd, mag u niet vergeten een lektest te doen met zeephoudend water.

Verpakking en milieu

Afdanken van de verpakkingsmaterialen

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen mogelijke beschadiging tijdens het transport.

Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

Afdanken van uw oude toestel


SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor andere toepassingen, conform de richtlijn.

Maak het afgedankte apparaat onmiddellijk onbruikbaar. Haal de stekker uit het stop-contact en knip het snoer af. Verwijder of maak de knip- of veersluitingen permanent onbruikbaar voordat u het apparaat afdankt. Dit voorkomt dat kinderen in het apparaat opgesloten raken, wat tot levensgevaarlijke situaties kan leiden. Bewaar uw oude toestellen steeds op een veilige plaats buiten uw huis waar kinderen er niet bij kunnen.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

