

ORLINE

NOTICE D'UTILISATION ET D'INSTALLATION CUISINIÈRE

**OFSG6060
OFSG5060/2**

Notice d'installation et d'utilisation

SOMMAIRE:

1.Partie : PRÉSENTATION DU PRODUIT

2.Partie : AVERTISSEMENTS

3.Partie : INSTALLATION

3.1 Consignes sur la ventilation

3.2 Positionnement de la cuisinière

3.3 Réglage des pieds

3.4.Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité

3.5 Branchement électrique et sécurité

3.6 Avertissements et précautions

3.7 Changement du gaz

4.Partie : UTILISATION DE LA CUISINIERE

4.1 Utilisation des brûleurs dessus gaz

4.2 Utilisation du four gaz

4.2.1 Four gaz

4.2.2 Grill et tourne-broche

4.3 Accessoires du four

5.Partie : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

5.2 Entretien

6.Partie : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport

Cher client,

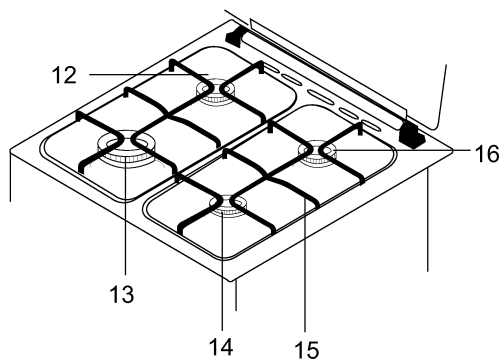
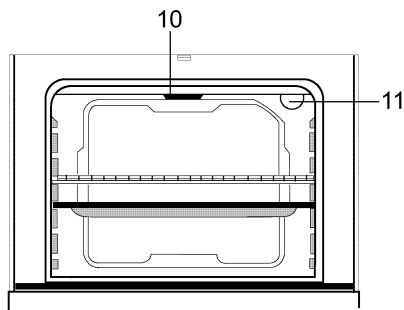
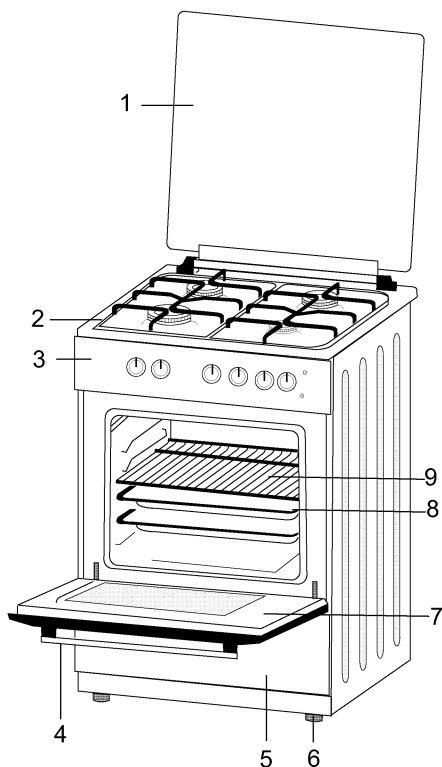
Notre but est de vous offrir des produits de qualité qui répondent à vos attentes, fabriqués dans des usines modernes et dont la qualité a soigneusement été testée.

Cette notice d'utilisation a été conçue pour vous aider dans l'utilisation de votre cuisinière, qui a été fabriquée avec les toutes dernières technologies, avec fiabilité et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, nous vous suggérons de lire attentivement cette notice, qui contient tous les renseignements de base pour une installation fiable, pour un bon entretien et une utilisation correcte.

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT

1.1 PRÉSENTATION:



Liste des différentes parties de la cuisinière:

- 1- Couvercle
- 2- Table de cuisson
- 3- Panneau de commande
- 4- Poignée de la porte du four
- 5- Façade du tiroir
- 6- Pieds
- 7- Porte du four
- 8- Lèche frite
- 9- Grille

- 10- Grill
- 11- Lampe du four
- 12- Brûleur semi-rapide
- 13- Brûleur rapide
- 14- Brûleur auxiliaire
- 15- Grilles émaillées
- 16- Brûleur semi-rapide

MODÈLE	DIMENSIONS (cm)
OFSG6060	60*60*85
OFSG5060/2	50*60*85



RESPECTEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ CI-DESSOUS ET LISEZ ENTièrement CETTE NOTICE AVANT DE COMMENCER À UTILISER LA CUISINIÈRE.

- Cette cuisinière a été conçue pour un usage domestique, excluant l'usage professionnel
- Veuillez contrôler soigneusement que la cuisinière ne présente aucun dommage une fois déballée. En cas de dommage, ne pas l'utiliser et contactez immédiatement votre revendeur.
- Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les assembler et les éloigner immédiatement.
- La cuisinière doit être installée et mise en marche par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas tenu pour responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Avant de brancher votre cuisinière au réseau gaz et électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Veuillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Le câble d'alimentation électrique ne doit pas être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, veuillez contacter votre service après vente.
- Débranchez toujours la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien.
- Certaines parties de la cuisinière peuvent rester chaudes après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir avant de toucher les parties directement exposées à la chaleur. Tenir les enfants hors de portée de la cuisinière.
- N'approchez pas de matières inflammables lorsque la cuisinière est en fonctionnement.
- Faites attention aux câbles d'alimentation des autres appareils électriques qui se trouvent près de l'appareil, afin qu'ils ne soient pas en contact avec les zones chaudes.
- Veuillez à ce que les manettes de la cuisinière soient bien sur «0» lorsque l'appareil n'est pas en marche.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque toujours de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée conformément aux normes en vigueur. Gardez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique (type hotte aspirante avec évacuation vers l'extérieur)
- Une utilisation intensive prolongée de la cuisinière peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou en utilisant une ventilation plus efficace: vous pouvez par exemple augmenter le niveau de la ventilation mécanique si vous en avez une.
- Fermez tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut-être pas toutes les caractéristiques décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER UNIQUEMENT LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE ET DE NE FAIRE APPEL QU'AU SERVICE APRÈS VENTE AGRÉÉ DU REVendeur EN CAS DE BESOIN

Partie 3 : INSTALLATION

■ Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs matériaux, saura répondre à vos besoins. Vous devez lire cette notice d'utilisation afin d'éviter des problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les instructions suivantes sont très importantes pour une installation et une utilisation correctes. Elles doivent en particulier être lues par le technicien qui doit installer la cuisinière

3.1 Consignes sur la ventilation

Votre cuisinière doit être installée et utilisée dans un endroit où il y aura toujours une ventilation efficace. La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de combustion soient évacués conformément à la réglementation en vigueur.

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux règlements en vigueur (arrêtés du 22-10-1969, du 02-08-1977 et du 24-03-1982) et aux règles de l'art (D.T.U 61-1- installation de gaz – édité par le CSTB).

Le D.T.U 61-1 fixe la valeur minimale de la section libre totale des ouvertures permanentes (fentes, perforations, grilles, gaines, etc...) destinée à l'évacuation de l'air des cuisines à au moins 100 cm². Le D.T.U 61-1 spécifie que la partie supérieure de l'ouverture permanente pour l'évacuation de l'air vicié par les produits de combustion doit être au moins située à 1,80m au moins au dessus du sol de la cuisine.

Pendant son fonctionnement, cette cuisinière consomme 2m³/h d'air par kw. Il doit y avoir une ventilation naturelle suffisante pour que le gaz puisse être utilisé dans cet environnement.

Le flux d'air doit entrer par le bas (mini 100cm²) et sortir par le haut (mini 100cm²), au moyen d'ouvertures dans les murs de la pièce qui doivent donner directement vers l'extérieur.

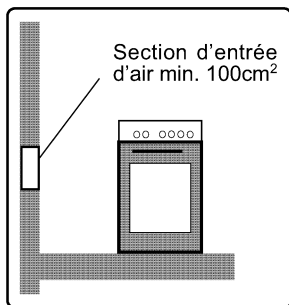


Figure 1

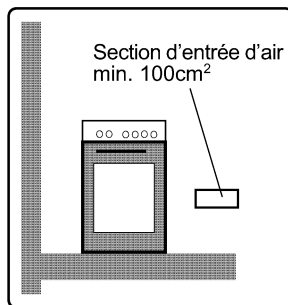


Figure 2

Les ouvertures d'arrivée d'air ne doivent jamais être bouchées et doivent de préférence être placées à l'opposé des gaz brûlés (fig.1 et 2). S'il est impossible d'ouvrir ces ventilations vers l'extérieur à l'endroit où est installée la cuisinière, l'air d'arrivée peut aussi provenir d'un autre endroit à condition qu'il soit correctement ventilé et qu'il ne s'agisse ni d'une chambre ni d'un endroit dangereux.

Evacuation des gaz brûlés

Il est conseillé d'installer, soit une hotte d'évacuation directement reliée à l'extérieur (fig.3), soit un ventilateur électrique installé sur la fenêtre ou le mur extérieur (fig.4). Les évacuations d'air usagé ne doivent jamais être bouchées. La puissance de cette ventilation doit correspondre au volume de la cuisine multiplié par 3 au minimum, mais il est conseillé de le multiplier par 5 (exemple : pour une cuisine de $3 \times 4 \times 2.5 =$ une puissance minimum de 90m^3 sera correcte, mais 150m^3 sera préférable).

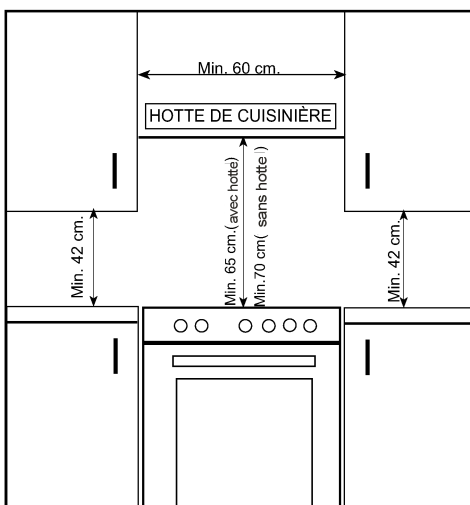
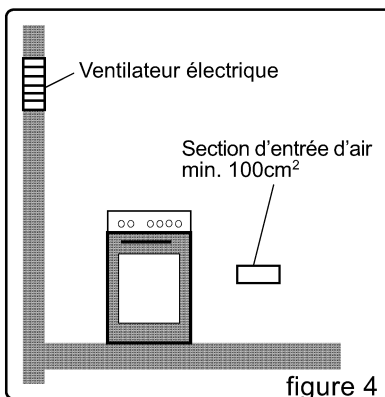
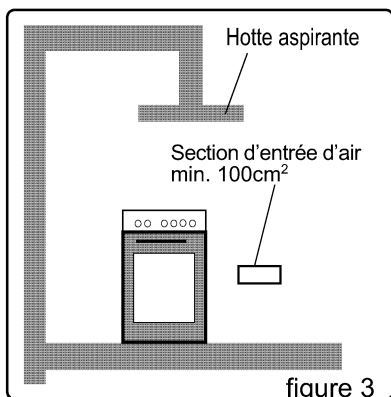


figure 5

3.2 Positionnement de la cuisinière

La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble, mais bien faire attention que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la cuisinière (fig.5).

- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni près de matières inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables ... etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Laissez un espace libre de 2 cm entre l'arrière de la cuisinière et le mur pour la circulation de l'air.
- Le meuble situé à côté de la cuisinière doit être résistant à une chaleur de plus de 50°C au-delà de la température ambiante.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 11 cm entre leurs côtés.
- Les dimensions minimums au-dessus de la table de cuisson, de la hotte, des meubles latéraux sont indiquées sur la figure 5. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65 cm de hauteur de la table de cuisson. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur du meuble situé au-dessus ne doit pas être inférieure à 70 cm.

3.3 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la mise à niveau avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou dévissant les pieds avec une hauteur maximum de 15 mm. Quand les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas bouger la cuisinière en la tirant, mais en la soulevant (attention de ne pas la soulever par la poignée de la porte du four).

3.4 Installation du tuyau de gaz et contrôle de l'étanchéité

Le branchement gaz de la cuisinière doit également être fait selon les normes en vigueur par un technicien qualifié (article 10 de l'arrêté du 02-08-1977 et aux règles de l'art D.T.U 61-1

imposant sur l'extrémité de la canalisation la présence d'un robinet de commande pour le

gaz naturel un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF D 36-303. Ce robinet de

commande permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé). 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 caractéristiques techniques.

Vérifiez que la pression du gaz d'entrée soit conforme aux valeurs précisées dans le tableau

des caractéristiques techniques afin d'avoir la meilleure efficacité et d'assurer le minimum de consommation de gaz. Si la pression du gaz utilisé est différente de ces valeurs ou variable,

vous devrez 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 gaz butane – propane (voir aussi point 3.7 ci-dessous)

Le technicien devra 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 doit être faite avec un tuyau gaz spécifique butane/propane vendu avec 2 colliers. l'embout gaz butane avec le joint sera installé sur la cuisinière, le tuyau sera enfoncé à fond sur cet embout et un collier sera installé en serrant correctement, mais sans couper le tuyau. Faire de même coté détenteur (voir fig. 7).

La longueur maximale autorisée est 1,5 m. Il est **très important de surveiller la date limite de péremption** indiquée sur le tuyau et le changer avant cette date pour assurer la sécurité.

Branchement gaz naturel (voir aussi point 3.7 ci-dessous)

Le technicien devra installer un tuyau à embout mécanique (TFEM) suivant la norme NF D 36107 et brancher la cuisinière selon les normes en vigueur (voir fig. 8)

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

- Aucune partie du tuyau ne doit entrer en contact avec une surface dont la chaleur est supérieure à 50°C (la distance minimum entre le tuyau et les parties chaudes doit être de 20mm).
- La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Le tuyau ne doit pas être coupé, serré ou plié.
- Le tuyau ne doit pas toucher de bords pointus ou coupants, des objets mobiles, et ne doit pas être défectueux.
- Le tuyau doit être contrôlé intégralement avant installation, afin de vérifier qu'il n'y ait 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 refaites le test. Ne jamais utiliser de briquet, d'allumette, etc. lors de ce contrôle.
- Les colliers de serrage du tuyau gaz butane ne doivent pas être rouillés.
- La date de validité du tuyau doit être contrôlée régulièrement.

ATTENTION! Ne pas utiliser de briquet ou d'allumette pour contrôler les fuites de gaz.

3.5 Branchement électrique et sécurité

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

Instructions de branchement:

- Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez un installateur qualifié.
- Le câble d'alimentation doit être correct, dans le cas contraire, il ne doit être changé que par le service après vente.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes, ainsi l'arrière de la cuisinière.
- Un mauvais branchement électrique risque d'endommager votre cuisinière. Un tel dommage n'est pas couvert par la garantie.
- L'appareil est destiné pour un branchement électrique en 230 Volts. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement un installateur qualifié.

Le fabricant rejette toute responsabilité pour les dommages et pertes occasionnés en cas de non respect des normes de sécurité présentées.

3.6 Avertissements et précautions

- Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les travaux d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectués par un technicien du service après vente.
- Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.
- Lorsque la cuisinière est utilisée, les surfaces extérieures chauffent. Les surfaces intérieures du four, les composants chauffants et la vapeur sortante sont très chaudes. Même si l'appareil est éteint, ces parties gardent leur chaleur pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et tenez les enfants éloignés de la cuisinière.
- Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides.
- Des flammes ou une surchauffe extrême peuvent se produire. Ne jamais verser d'eau sur des flammes provenant d'huile. Couvrir la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser le tiroir.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Débranchez la prise électrique et fermez le robinet à gaz lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...

3.7 Changement de gaz

Attention : Les procédures suivantes doivent être réalisées par un technicien qualifié

Changement des injecteurs du dessus gaz:

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants.

Les étapes suivantes doivent être effectuées :

- Coupez l'alimentation de gaz et le courant électrique.
- Retirez le chapeau de brûleur + le brûleur supérieur. (voir fig.7)
- Dévissez les injecteurs. (voir fig.8)
- Mettez les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le tableau de données (page 16).

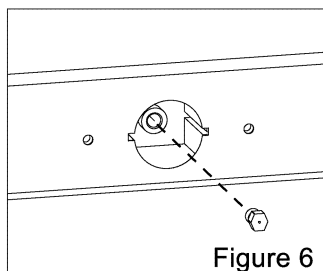


Figure 6

Changement des injecteurs du four et du grill :

Les brûleurs gaz peuvent être adaptés à différents types de gaz en changeant les injecteurs correspondants.

Les étapes suivantes doivent être effectuées

- Démontez les brûleurs du four et du grill en dévissant les vis de fixation comme indiqué

sur les dessins ci-dessous. Add a figure showing how to remove the oven burners

- Dévissez les injecteurs situés sur le support d'injecteur (fig. 6)

- Mettez les nouveaux injecteurs en place conformément au type de gaz à utiliser, selon le

tableau de données (page 16).

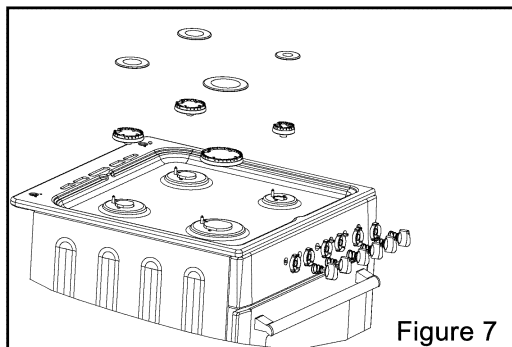


Figure 7

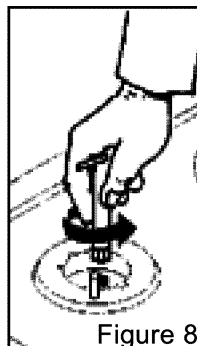


Figure 8

Réglage de la position de flamme réduite (mini) :

Quand il y a changement de gaz (injecteurs) il faut vérifier et régler le réglage de la flamme quand on met le robinet gaz sur la position minimum.

- Assurez-vous que l'appareil est débranché du courant électrique et que l'alimentation de gaz est ouverte.
- Allumez les brûleurs un par un et mettez les sur la position minimum.
- Retirez les manettes afin de pouvoir accéder aux vis
- A l'aide d'un tournevis très fin, vissez ou dévissez la vis de réglage, afin que la flamme du brûleur soit correctement au minimum (Figure 6).
- Lorsque la flamme atteint une longueur d'au moins 4 mm, le réglage gaz est correct. Pour contrôle, assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas en passant de la position maximale à la position minimale.

Changement du tuyau alimentation gaz:

Gaz butane/propane

Le tuyau d'alimentation doit être conforme aux réglementations en vigueur ("**A**" pour la France), et doit être visible sur toute sa longueur et placé soigneusement afin d'éviter tout contact avec les parties chauffantes.

Il est obligatoire de placer un joint entre le coude et le raccord d'alimentation de gaz. L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, la Grèce et l'Allemagne : le branchement du tuyau de gaz comme indique en "**B**". Pour ces pays, la connexion de gaz intermédiaire doit être conforme aux règlements et normes nationales à et effet.

Gaz naturel

Pour Le Danemark, les Pays-Bas, la France, l'Algérie et l'Irlande, la connexion doit se faire au moyen des pièces "**E**" et d'un tuyau flexible (TFEM) visibles sur "C" ou de tuyaux rigides. Ce type de connexion peut aussi être utilisé en France, Algérie, Espagne, Italie, Portugal, Grèce et Luxembourg.

Pour le Royaume-Uni, la connexion de gaz doit être effectuée comme indique en "D".



Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

4.1 Utilisation des brûleurs dessus gaz

Lisez soigneusement les instructions afin de pouvoir utiliser votre cuisinière en toute sécurité et avec la meilleure efficacité.

Les symboles des manettes du bandeau indiquent la position des brûleurs allumés.

Utilisez une allumette ou un allumeur piezzo pour allumer les brûleurs. Appuyez sur la manette du brûleur choisi, tournez-la au maximum dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et

approchez aussitôt la flamme pour allumer le gaz. Chaque brûleur peut fonctionner au mode maximum, minimum ou intermédiaire. Les positions maximum et minimum sont indiquées par les symboles. Pour éteindre le brûleur, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "0".

Allumage électrique des brûleurs

Certaines cuisinières possèdent un l'allumage automatique des brûleurs. Ils sont reconnaissables grâce au bouton poussoir allumage. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton allumage, et en même temps, tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si l'allumage ne se fait pas aussitôt, fermez la manette et attendre un peu. Puis recommencez l'opération. Si l'allumage ne se fait toujours pas (pas d'étincelle au brûleur), fermez à nouveau la manette. Contrôlez s'il y du gaz en vous servant d'une allumette, contrôlez s'il y a du courant et appeler le service après vente en cas de panne avérée.

Dimensions des casseroles

Afin d'obtenir la plus grande efficacité des brûleurs, faites attention à la taille des casseroles placées sur les brûleurs, et utilisez des casseroles parfaitement plane. Ne pas utiliser de casseroles dont le fond est concave ou convexe pour éviter les pertes d'énergies. Utilisez des casseroles de taille correspondante à la flamme.

Brûleurs avec thermocouple (Si votre produit est équipé de cette fonction)

La fonction thermocouple a pour but d'arrêter l'arrivée de gaz lorsque les robinets de gaz sont ouverts par mégarde par des enfants ou lors de l'arrêt de la flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs. Cette fonction est obligatoire dans tous les fours gaz et grill gaz vendus en France.

Tout en allumant le gaz (allumette ou électrique), appuyez et tournez la manette du brûleur souhaité dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et dès que le brûleur est allumé, en

levez la flamme (allumette) ou arrêtez l'allumeur (électrique) et restez appuyé sur la manette pendant environ 3 secondes (un composant thermique détecte la flamme du brûleur et maintient ouvert le gaz. En cas de disparition de flamme lorsqu'un liquide déborde sur les brûleurs ou cas

similaires, le composant thermique détecte la perte de chaleur et coupe le gaz en moins de 60 secondes).

4.2.2 Grill et broche de rôtisserie

Le fonctionnement du grill n'est pas divisé en différents degrés de température. Il fonctionne sur un seul mode afin de créer une source de chaleur constante. Pour se faire, le bouton du brûleur de grill doit être tourné sur la position avec le symbole de grill. Vous pouvez allumer le brûleur de grill de deux manières, comme pour le brûleur de four.

Allumer à l'aide d'allumeur-étincelle : Si votre four est équipé d'un bouton allumeur-étincelle, appuyez sur le bouton du grill et tournez le bouton sur la position grill tout en appuyant sur le bouton d'allumage.

Si le bouton est équipé de la fonction de flamme de gaz défaillante (FFD), veuillez suivre les procédures décrites sous le paragraphe 4.3. Lorsque vous appuyez sur le bouton allumeur-étincelle, des étincelles se forment automatiquement entre l'allumeur-étincelle et le brûleur, et le brûleur s'allume en conséquence. Vous pouvez ensuite relâcher le bouton allumeur-étincelle.

Allumer manuellement : Si votre four n'est pas équipé des fonctions d'allumage citées ci-dessus, ou s'il y a une coupure de courant vous empêchant d'utiliser ces fonctions, vous pouvez procéder à un allumage manuel. Pour un allumage manuel, appuyez sur le bouton du grill et tournez-le sur la position du grill tout en tenant une flamme (c'est-à-dire un briquet ou une allumette, etc.) sur les trous de l'extrémité avant du brûleur. Dès que vous voyez que le brûleur s'allume, enlevez la flamme. Si le bouton est équipé de la fonction de flamme de gaz défaillante (FFD), veuillez suivre les procédures décrites sous le paragraphe 4.3.

Lorsque le brûleur de grill est utilisé, le couvercle de protection du grill doit être placé entre la table de cuisson et le bord supérieur de la porte du four. Le brûleur de grill ne doit jamais être utilisé sans son couvercle de protection car cela risque d'endommager le four en raison de la surchauffe du panneau de commande, et représente un risque pour l'utilisateur et les petits enfants qui sont au contact du four.

ATTENTION: *Les parties accessibles peuvent être chaudes pendant que le grill est en marche. Tenir les petits enfants hors de portée.*

Broche de rôtisserie : Cette fonction sert à rôtir du poulet ou d'autres viandes sur une broche. Pour utiliser cette fonction, enfourchez la broche à travers la viande. Mettez la viande bien en place à l'aide des deux fourchettes de la broche. Placez un plateau sur le 3ème niveau. Placez le support de broche correctement sur le plateau, et placez la broche sur le support, avec l'extrémité de la broche dans le trou de rôtisserie. Appuyez sur le bouton de rotation de la broche pour démarrer la rôtisserie.

Lorsque la broche de rôtisserie est utilisée, le brûleur de grill doit être allumé. L'utilisation du couvercle de protection du grill est valable pour cette fonction également.

ATTENTION:

* Si le brûleur ne s'est pas allumé au bout de 15 secondes, arrêtez l'appareil, ouvrez la porte et/ou attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

* Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, éteignez le bouton du brûleur, et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

4.3 Accessoires utilisés dans le four

Nous vous recommandons d'utiliser les plats de cuisson indiqués dans les tableaux de cuisson selon le type d'aliments à cuire. Outre les plateaux du four, la grille, et la broche pour poulet rôti fournis avec votre four, vous pouvez utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plateaux de four spéciaux adaptés à une utilisation au four et qui sont disponibles dans le commerce. Contrôlez les renseignements relatifs fournis par le fabricant. Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu. Les renseignements suivants doivent être pris en compte pour les plats émaillés. Si les aliments à cuire ne couvrent pas entièrement le plateau du four, si les aliments sont sortis du surgélateur ou si le plateau est utilisé pour rassembler le jus des aliments pendant le grill, une déformation peut apparaître sur le plateau en raison des hautes températures de cuisson ou de rôtisserie.

Le plateau retrouvera sa forme une fois refroidi après la cuisson. C'est une déformation physique normale résultant de l'effet de la chaleur.

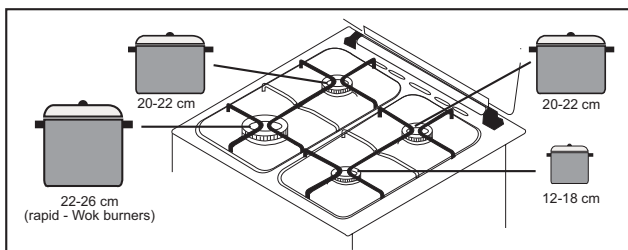
Ne pas placer ce plateau ou plat dans un environnement froid directement après cuisson dans un plateau ou plat en verre.

Ne pas placer sur des surfaces froides et mouillées. Assurez-vous qu'il refroidisse lentement en le plaçant sur un bout de chiffon doux. Sinon, le plateau en verre ou le plat peuvent se briser.

Si vous faites griller au four, nous vous conseillons d'utiliser le grill fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Ainsi les éclaboussures et gouttes d'huile ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin d'éviter l'accumulation d'huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.

Utilisez les 4^{ème} et 5^{ème} niveaux pour le grill et huilez la grille afin d'éviter que les aliments ne collent à la grille.

Comme il a été précisé dans le paragraphe précédent, n'utilisez jamais le brûleur du grill sans son couvercle de protection. Si votre four est équipé d'un brûleur de grill à gaz et que son couvercle de protection manque ou s'il est endommagé, demandez un couvercle de réserve au service agréé le plus proche.



Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

Veillez à ce que tous les manettes des brûleurs soient éteintes et que l'appareil soit froid avant d'effectuer le nettoyage externe.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commander le nettoyage.

Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. N'utilisez pas des crèmes caustiques, des poudres nettoyantes ou des éponges abrasives, ou des outils durs pour éviter d'endommager les surfaces. Si les liquides débordent autour de votre cuisinière, 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 pour effectuer un nettoyage complet. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs ou en poudre.

Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière

Pour nettoyer le couvercle verre, utilisez un nettoyeur à vitres. Puis rincez-le et séchez-le avec un chiffon sec.

Nettoyage des brûleurs gaz et des plaques électriques

Enlevez les grilles émaillées, les chapeaux et les brûleurs supérieurs de la cuisinière. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse, rincez-les et séchez-les avec un chiffon doux. Faites attention à l'emplacement correct des brûleurs cliquets en les remettant en place.

Ne vous servez pas d'éponges abrasives pour nettoyer, car cela rayerait la surface. Il est tout à fait normal que les parties des chapeaux de brûleurs et des grilles émaillées touchant les flammes s'altèrent à certains endroits. Ces extrémités usées ne rouillent pas.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule (

Commencez par débrancher la cuisinière et vérifiez qu'elle est froide. Retirez le couvercle en verre de la lampe et ensuite l'ampoule. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C

(spécifique four 230V, 25 Watts, Type E14) à la place de l'ancienne ampoule. Remettez le couvercle en verre de la lampe en place.

Autres contrôles

Contrôlez la date de validité du tuyau de gaz régulièrement. En cas de date à échéance, veuillez à le changer au plus vite.

En cas de problèmes lors de l'utilisation des manettes de commande des brûleurs ou du four (ex : manettes difficiles à tourner), veuillez contacter le service après vente.

6.Partie : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

6.1 Avant de contacter le Service après vente

Si le four 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 sur la prise
- Pour les modèles équipés d'une minuterie, vérifiez sa position.

Si le four ne chauffe pas :

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

Si la lampe intérieure ne s'allume pas :

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

Cuisson (si la partie inférieure-supérieure ne cuit pas de manière égale);

Contrôlez les emplacements des grilles, le temps de cuisson et la position du thermostat.

Si vos problèmes persistent malgré ces suggestions, veuillez contacter le service après vente

6.2 Information relative au transport

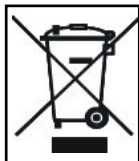
Si vous avez besoin de transporter la cuisinière, gardez l'emballage original du produit et transportez-le avec. Respectez les consignes de transport indiquées sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures, le couvercle et les grilles de la cuisinière. Placez une feuille de papier entre le couvercle supérieur et la table de cuisson, recouvrez le couvercle supérieur puis scotchez-le aux surfaces latérales du four. Ouvrez la porte du four et mettez du carton ou du papier sur la vitre intérieure du four afin que le lèche frite et la grille n'endommagent pas la contre-porte du four au cours du transport. Scotchez également la porte du four aux parois latérales.

Si vous n'avez pas l'emballage original;

Prenez des mesures afin de protéger les surfaces externes (verre et surfaces peintes) de la cuisinière contre les éventuels coups.

TABLEAU 4

Catégorie II 2E+3+	LPG		NG	
	G30	G31	G20	G25
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar
BRÛLEUR RAPIDE				
Diamètre d'injecteur (ømm)	85	85	125	125
Indice nominal (kW)	3	3	3	3
Indice min. (kW)	0.85	0.85	0.7	0.7
Consommation en 1h	218.13 gr/h	214.28 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	285.7 lt/h			332.2 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE				
Diamètre d'injecteur (ømm)	50	50	72	72
Indice nominal (kW)	1	1	1	1
Indice min. (kW)	0.4	0.4	0.3	0.3
Consommation en 1h	72.71 gr/h	71.42 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	95.24 lt/h			110.74 lt/h
BRÛLEUR INTERMÉDIAIRE				
Diamètre d'injecteur (ømm)	65	65	94	94
Indice nominal (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75
Indice min. (kW)	0.65	0.65	0.495	0.495
Consommation en 1h	127.25 gr/h	125 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	166.66 lt/h			193.79 lt/h
BRÛLEUR DE FOUR				
Diamètre d'injecteur (ømm)	76	76	120	120
Indice nominal (kW)	2.8	2.8	2.8	2.8
Indice min. (kW)	1.4	1.4	1.4	1.4
Consommation en 1h	203.6 gr/h	200 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	266.7 lt/h			310.1 lt/h
BRÛLEUR DE GRILL				
Diamètre d'injecteur (ømm)	6.8	6.8	110	110
Indice nominal (kW)	2.2	2.2	2.2	2.2
Indice min. (kW)	-	-	-	-
Consommation en 1h	160 gr/h	157.14 gr/h		
Consommation en 1h (à 15° C et 1013mbar pression)	209.5 lt/h			243.6 lt/h



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ORLINE

**GROTE GASOVEN
HANDLEIDING**

**OFSG6060
OFSG5060/2**

Geachte klant,

Wij zijn trots op onze doelstelling u producten van een hoge kwaliteit te kunnen aanbieden, geproduceerd in moderne faciliteiten en zorgvuldig en specifiek getest op kwaliteit.

Uw handleiding werd opgesteld als hulp bij het gebruik van het apparaat dat vervaardigd werd met de meest recente technologie, met vertrouwen en een maximum aan efficiëntie.

Voor u het apparaat in gebruik neemt, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen. Deze bevat basisinformatie voor een correcte en veilige installatie, het onderhoud en het gebruik. Neem contact op met de dichtstbijzijnde erkende dienst voor de installatie van het product.

INHOUDSOPGAVE :

1.Deel : VOORSTEL EN GROOTTE VAN HET PRODUCT

2.Deel : WAARSCHUWING

3.Deel : INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.1 Omgeving waar het apparaat geïnstalleerd wordt

3.2 Installatie oven

3.3 Hoogteverstelling voetjes

3.4. Installatie van de gas slang en controle v/d ondoordringbaarheid

3.5 Elektrische aansluiting en veiligheid

3.6 Algemene waarschuwingen en maatregelen

3.7 Gas conversies

4.Deel : HET GEBRUIK VAN DE OVEN

4.1 Het gebruik van fornuizen met gas

4.2 Het gebruik van fornuizen deels met gas

4.2.1 Ovenbrander

4.2.2 Grillbrander en rooster spit

4.3 Accessoires bij de oven

5.Deel : SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

5.1 Reiniging

5.2 Onderhoud

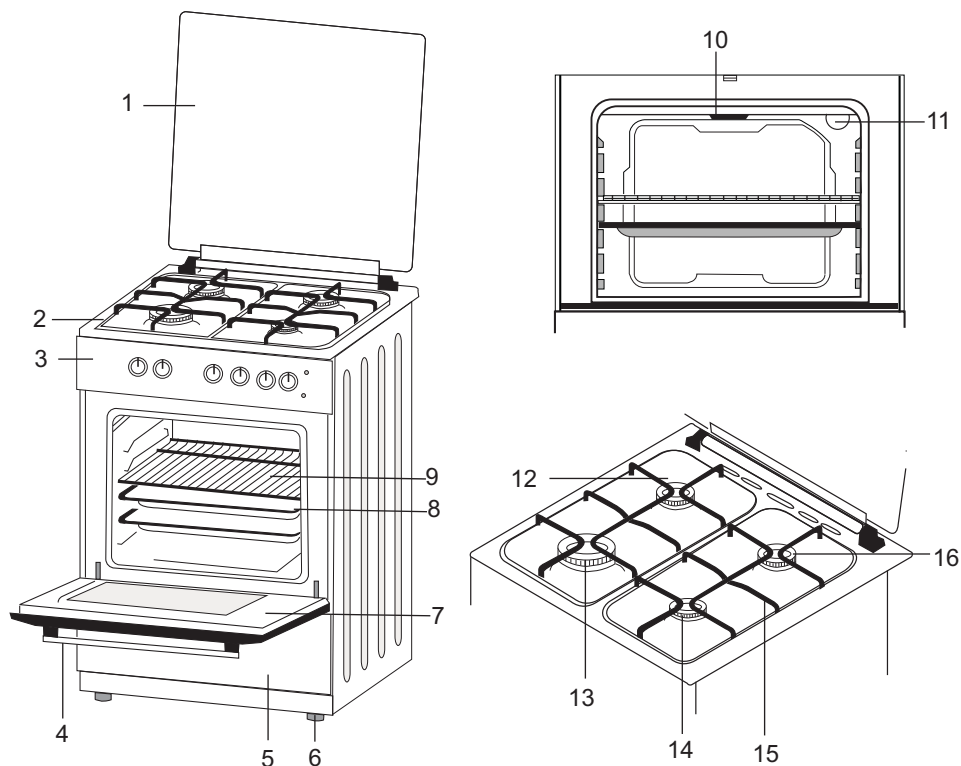
6.Deel : DIENST NA VERKOOP EN TRANSPORT

6.1 Vereisten voor u contact opneemt met de dienst na verkoop

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

DEEL 1: VOORSTELLING EN GROOTTEN VAN HET PRODUCT

1.1 VOORSTELLING :



Onderdelenlijst:

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1- Kookoppervlakte deksel | 10- Grill braadrooster |
| 2- Kookoppervlakte | 11- Ovenlamp |
| 3- Bedieningspaneel | 12- Semi-snelle brander |
| 4- Oven deurhendel | 13- Snelle brander |
| 5- Lade deksel | 14- Hulpbrander |
| 6- Voeding steun | 15- Hobe roosters |
| 7- Ovendeur | 16- Semi-snelle brander |
| 8- Ovenlade | |
| 9-Rooster | |

MODEL	AFMETING(cm)
OFSG6060	60*60*85
OFSG5060/2	50*60*85

Deel 2 : WAARSCHUWING

NEEM ALLE BELANDIJKRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN EN LEES DE HANDLEIDING VOLLEDIG DOOR VOOR U HET APPARAAT BEGINT TE GEBRUIKEN

- Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor een niet-professioneel, huishoudelijk gebruik.
- Controleer op schade wanneer u het apparaat uitpakt. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, ... etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Het apparaat moet opgesteld en in gebruik gesteld worden door een erkend technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.
- Voor u het apparaat aansluit op het elektrisch en gas netwerk moet u zorgvuldig controleren of het geschikt is voor de functies bepaald op de verpakking en/of het gegevensplaatje op het apparaat.
- Vergelijk de functies van het elektrisch netwerk met de technische informatie op het voorstellingsetiket voor u het apparaat aansluit.
- Wanneer u het apparaat een lange periode niet gebruikt, verwijdt u de stekker uit het stopcontact. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.
- De klant mag de voedingskabel nooit zelf vervangen. Als deze om de een of andere reden beschadigd is, moet u contact opnemen met uw erkende dienst.
- Schakel het apparaat uit voor ieder onderhoud of schoonmaakbeurt. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.
- Bepaalde delen van het apparaat blijven lang warm. U moet wachten tot het afkoelt voor u de punten aanraakt die rechtstreeks blootgesteld zijn aan de hitte.
- Houd geen brandbaar material dicht bij het apparaat wanneer dit in werking is. Let op de kabels van de andere elektrische apparaten die in werking zijn dicht bij het apparaat zodat u de warme punten niet aanraakt.
- Let erop dat de schakelaars op "0" staan wanneer het apparaat niet in werking is.
- Het gebruik van een kookapparaat met gas produceert hitte en vocht in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: Houd natuurlijke ventilatieopeningen open of monteer een mechanisch ventilatieapparaat (mechanische extractieventilator). Een langdurig gebruik van het apparaat kan bijkomende ventilatie vereisen, bijvoorbeeld, het openen van een venster voor een meer efficiënte ventilatie om, bijvoorbeeld, het niveau van mechanische ventilatie te verhogen waar deze aanwezig is.
- Schakel alle branders uit voor u het deksel sluit.
- Deze handleiding is bereid voor meer dan een gemeenschappelijk model. Het is mogelijk dat uw apparaat bepaalde functies niet bevat die in de handleiding beschreven worden. Let op de uitdrukkingen die cijfers bevatten wanneer u de handleiding doorleest.
- Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill niet in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven.

-
- Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk) en de instelling van het toestel compatibel zijn
 - De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label
 - Dit toestel is niet verbonden met een evacuatie van verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en verbonden in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften. U dient in het bijzonder te letten op de relevante vereisten op het gebied van ventilatie.
 - Voor kookplaten: Als u de kookplaten aansteekt, moet u na 10 sec. een stabiele vlam zien. Zo niet moet u de klep uitschakelen en mag u de brander gedurende minimum 60 sec. niet opnieuw aansteken. Als de kookplaat correct werd aangestoken, moet u de vlammen controleren om te zien of de lengte ok is en de kleur blauw is.
 - Enkel voor volledige gasproducten: Voor oven/grill branders: Als u de oven/grill brander aansteekt, moet u na 10 sec. een stabiele vlam zien. Zo niet moet u de klep uitschakelen, het ovencompartiment openen en u mag de brander gedurende minimum 60 sec. niet opnieuw aansteken. Als de kookplaat correct werd aangestoken, moet u de vlammen controleren om te zien of de lengte ok is en de kleur blauw is.
 - Enkel voor volledige gasproducten: De grill brander in dit toestel kan niet worden gemoduleerd en werkt als een constante warmtebron. Uitsluitend gebruiken in de aangewezen positie.
 - U mag geen pannen gebruiken met een holle of bolle basis. U mag uitsluitend pannen gebruiken met een vlakke basis.
 - Het gebruik van dit kookapparaat met gas produceert hitte en vocht in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatietoestel (mechanische ventilator).
 - Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
 - Voor volledige gasproducten: Als u de grill brander gebruikt, moet u de ovendeur open houden en steeds het grill deflectorschild gebruiken die werd geleverd met het product. Gebruik nooit de grill brander met de ovendeur gesloten.
 - OPGELET: Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill niet in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

VOOR DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE TECHNICI IN GEVAL VAN NOOD.

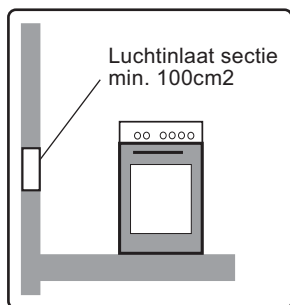
Deze moderne, functionele en praktische oven die met de meest kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen werd geproduceerd, beantwoordt aan al uw behoeften. U moet deze handleiding zorgvuldig doornemen om eventuele problemen in de toekomst te vermijden en om goede resultaten te behalen. Hieronder vindt u informatie met betrekking tot de regels voor een correcte installatie en onderhoudsprocedures. De technicus die het apparaat installeert moet de handleiding grondig doornemen.

Neem contact op met de erkende diensten voor de installatie van uw oven.

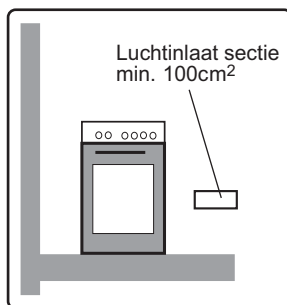
3.1 OMGEVING WAAR UW APPARAAT GEÏNSTALLEERD WORDT

Uw oven moet opgesteld en gebruikt worden in een plaats waar hij steeds geventileerd wordt. Tijdens de werking vereist het apparaat 2m³/h lucht per kw invoer.

Er moet voldoende ventilatie zijn om het gas te leveren die in de omgeving gebruikt wordt. De gemiddelde luchtstroom moet rechtstreeks door de luchtopeningen komen die geopend worden op de muren die naar buiten geopend worden.



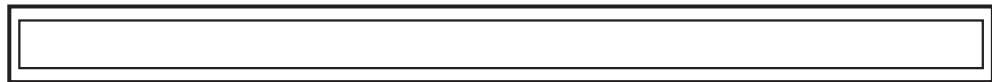
Afbeelding 1



Afbeelding 2

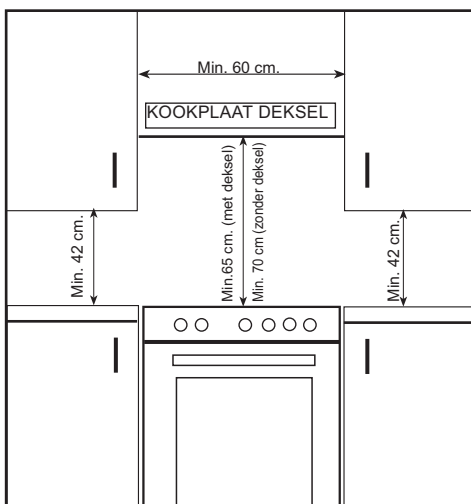
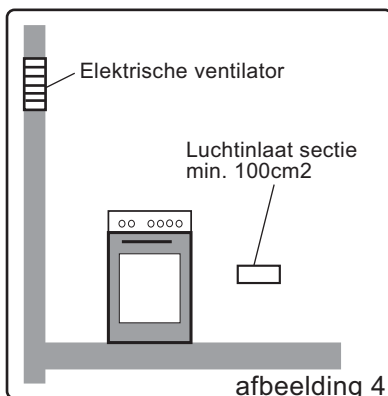
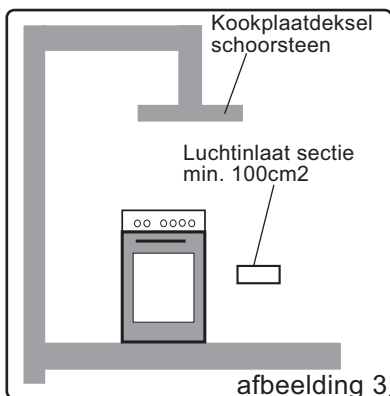
Deze luchtopeningen moeten een doorsnede hebben van minimum 100cm² die effectief voor luchttransitie gebruikt wordt (een of meer luchtopeningen kunnen geopend worden.) (Afbeelding 1-2)

Deze opening (of openingen) moeten geopend worden, zowel binnen als buiten, zodat ze nooit verstopt raken. Bij voorkeur worden ze aangebracht dicht bij de vloer aan de zijde recht tegenover de plaats waar de rook van verbrande gassen verwijderd wordt. Als het onmogelijk blijkt deze ventilatieopeningen te openen op de plaats waar het apparaat is opgesteld, kan de vereiste lucht ook binnenkomen via de volgende ruimte, op voorwaarde dat deze ruimte geen slaapkamer of een gevaarlijke plaats is, en deze moet ook geventileerd worden conform met de vereisten.



Verbrande gassen verwijderen van de omgeving

De kookapparaten die op gas werken, verwijderen afval van verbrande gassen naar buiten of via de kasten die aangesloten zijn op het riool ventilatorkanaal. Als het onmogelijk blijkt een dergelijke kast te installeren, moet een elektrische ventilator aangebracht worden in het venster of de muur die naar buiten uitgeeft. Deze elektrische ventilator moet krachtig genoeg zijn om de lucht van de keukenomgeving te verversen aan een volume van 3-5 maal het eigen volume aan lucht/uur (afbeelding 3-4)



afbeelding 4

3.2 INSTALLATIE VAN DE OVEN

Er zijn bepaalde factoren waar u steeds op moet letten tijdens de installatie van de oven. Let goed op tijdens de installatie van uw oven. Besteed bijzondere aandacht aan de onderstaande suggesties zodat u eventuele problemen en/of gevaarlijke situaties kunt vermijden die later kunnen ontstaan.

Het kan dicht bij andere meubelen geplaatst worden op voorwaarde dat de meubelen in de zone waar de oven opgesteld is niet hoger zijn dan de kookplaat. Denk eraan de kookplaat niet dicht bij de koelkast te plaatsen. Er mogen geen brandbare materialen zoals gordijnen, watervaste stoffen, etc. die snel in brand kunnen schieten in de buurt zijn bij de plaatsing van de oven.

Er moet minimum 2 cm. open ruimte zijn tussen de dekplaat achterin van de oven en de muur voor luchtcirculatie.

Het meubel dicht bij de oven moet bestand zijn tegen een hitte van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Als de keukenmeubels hoger zijn dan de pan waarop de kookplaten staan, moeten deze minimum 11 cm van de zijde van oven verwijderd zijn.

De minimum hoogten van de pan van de oven en muurkasten en kookdekplaten met ventilator boven de oven, zoals hieronder weergegeven. De kast moet dus op minimum 650mm hoogte van de kookpan geplaatst worden (afbeelding 5).

Als de kookplaat geen dekplaat heeft, mag deze hoogte niet minder zijn dan 700 mm.

3.3 VERSTELLING VOETJES

Uw oven staat op 4 aanpasbare voetjes. Als de voeten ingesteld zijn op een lage locatie moet u controleren of ze correct uitgebalanceerd zijn voor u de oven installeert. U kunt ze bijregelen door de voetjes in de richting van de wijzers van de klok te draaien. Het is mogelijk het apparaat maximal 15mm op te tillen met de voetjes. Wanneer de voetjes correct bijgesteld zijn, mag u het apparaat niet verplaatsen door het te verslepen. U moet het optillen.

3.4 INSTALLATIE VAN DE GASLAG EN CONTROLE V/D ONDOORDRINGBAARHEID

Het gas van het apparaat moet ook aangesloten worden conform met de standaarden. Het aangepaste gastype van het apparaat moet bepaald worden op het type tekenbord achterop het apparaat. U vindt de informatie met betrekking tot de correcte gastypes en gasinjectoren op technische datatabellen. Denk eraan dat de gasdruk correct moet zijn voor de waarden in de technische datatabel voor een optimale werking en consumptie. Als de druk van gebruikt gas niet overeenstemt met deze waarden of indien deze verandert, moet u een drukregelaar aanbrengen op de invoerpijp. U moet beroep doen op een erkende technicus om deze aanpassingen uit te voeren.

De plastic buis die aan de gasingang van het apparaat bevestigd is met een baard moet gebruikt worden bij de aansluiting van butaan-propaangas. Sluit uw apparaat aan met een korte, ondoordringbare buis zo dicht mogelijk bij de gasbron. De maximum toegelaten lengte van de buis is 1.5m. De buis die gas aanvoert naar het apparaat moet een (1) maal per jaar vervangen worden uit veiligheidsoverwegingen.

U moet rekening houden met de volgende punten wanneer u buis aansluit :

Geen onderdeel van de buis mag in contact komen met een voorwerp dat warmer is dan 50 0C. De lengte van de buis mag niet langer zijn dan 1.5 m.

De buis mag niet doorboord, vastgeklemd of opgevouwd worden.

De buis mag niet in contact komen met scherpe hoeken, bewegende delen en ze mag niet defect zijn. De buis moet volledig gecontroleerd worden voor de installatie. U dient na te gaan of er een defect is opgetreden tijdens de productie.

Wanneer gas aangesloten wordt, moeten alle aansluitingen en slangen gecontroleerd worden met bruisend water nadat de gasaansluitingen volledig zijn afgewerkt. Nooit een aansteker, Lucifer, et. gebruiken tijdens deze procedure.

De baardklemmen mogen geen tekenen van roest vertonen.

De vervaldatum mag niet met meer dan 5 jaar overschreden zijn.

Wanneer u een uiteinde aan de detector vastmaakt en het andere uiteinde aan de gasingang adapter van de oven moet u het stevig vasthouden met een plaatstalen baard en schroevendraaier. Indien geen aansluiting wordt aangemaakt met een buis binnen de beperkingen van de bovenvermelde voorwaarden kan een flexibele metalen buis gebruikt worden. U moet de erkende dienst contacteren voor een correcte aansluiting conform met de veiligheidsstandaarden en voorwaarden en de aansluiting moet uitgevoerd worden door een technicus.

Uw oven is aangepast te werken bij NG. Indien hij noodzakelijk op LP gas moet werken, dient u contact op te nemen met de dichtst bijzijnde erkende verdeler. Bij de aansluiting van LPG gas op de gasingang van het apparaat moet het gasaansluiting apparaat gebruikt worden zoals beschreven in afbeelding en het moet aangesloten worden door een technicus (afbeelding). De flexibele buis mag nooit in contact komen met scherpe hoeken en ze mag geen schade vertonen.

OPGEPAST!!!

Nooit een aansteker of lucifer gebruiken om te controleren op een gaslek.

3.5 ELECTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

Tijdens de elektrische aansluiting moet u de onderstaande instructies volgen. De aardschakeling moet aangesloten op de terminal. U moet er voor zorgen dat de kabel met isolatie aangesloten wordt op de voiding tijdens de aansluiting van de kabel. Als er geen geschikte geaard elektrische stopcontact is conform met de reglementering op de plaats waar het apparaat geïnstalleerd wordt, moet u onmiddellijk contact opnemen met onze erkende dienstverlening. Het geaarde elektrisch stopcontact moet zich dicht bij het apparaat bevinden. U mag geen verlengkabel gebruiken.

De voedingskabel mag niet in contact komen met de warme oppervlakte van het product. Indien de voedingskabel beschadigd is, moet u contact opnemen met de erkende dienst. De kabel moet vervangen worden door de erkende dienst.

Een verkeerde elektrische aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Een dergelijke schade wordt niet gedekt door de garantie.

Het apparaat is correct aangepast voor 220-240 volt elektriciteit. Als de netwerk elektriciteit verschilt van deze waarde moet u onmiddellijk contact opnemen met onze erkende dienst.

De elektrische kabel mag niet in contact komen met de warme delen van het apparaat. De elektrische kabel mag niet in contact komen met de achterzijde van het apparaat. Zoniet kan de elektrische kabel van het apparaat beschadigd worden. En deze situatie kan een kortsluiting veroorzaken. De producent verklaart dat het geen verantwoordelijkheid draagt voor iedere vorm van schade en verlies die het gevolg zijn van de volgende veiligheidsnormen.

3.6 ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN MAATREGELEN

Uw apparaat is geproduceerd conform met de betrokken veiligheidsinstructies verbonden aan elektrische apparaten. Het onderhoud en de reparaties moeten uitgevoerd worden door een erkende technicus die door de producent is opgeleid. Installaties en reparaties zonder de onderstaande regels te volgen kan gevaaren inhouden.

Wanneer uw apparaat in werking is, warmt de buitenzijde op. De binnenzijde van de oven bevat componenten die ervoor zorgen dat de hitte en stoom verwijderd worden. Deze kunnen opwarmen. Zelfs als het apparaat uitgeschakeld is, kunnen deze onderdelen lang warm blijven. Raak de hete oppervlakten niet aan. Houd kinderen uit de buurt.

Verlaat het fornuis niet wanneer u vaste of vloeibare olie opwarmt. Dit kan vlammen of extreme hitte veroorzaken. Giet nooit water op de vlammen van brandende olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.

De oven en de warmte schakelaars moeten aangepast zijn voor het koken in uw oven. Zoniet kan de oven niet werken.

Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of het deksel breken.

Plaats geen zware zaken of brandbare goederen (nylon, plastic zakken, papier, stof, ... etc.) in de onderste lade.

Verwijder het apparaat van het elektrisch net wanneer u het apparaat niet gebruikt wordt en houd de gaskraan uitgeschakeld.

Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc.

3.7 GAS CONVERSIES

Opgelet: De onderstaande procedures moeten uitgevoerd worden door erkend personeel.

De injectoren wijzigen :

De gasbranders kunnen aangepast worden aan de verschillende gastypes door de overeenstemmende injectoren te vervangen naargelang het gas dat gebruikt wordt.

Om deze redden moeten de volgende stappen uitgevoerd worden. Snijd de gastoevoer en elektrische stroom af.

Verwijder de dop en de adapter. Schroef de injectoren los.

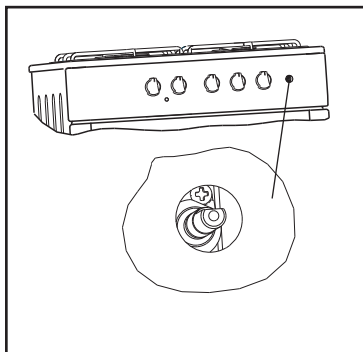
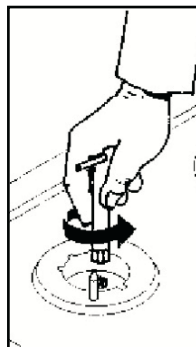
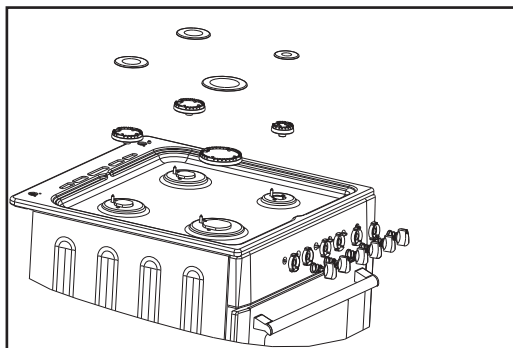
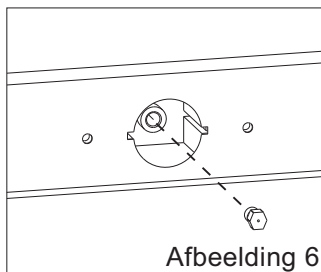
Vervang de injector met de injectoren die overeenstemmen met het gastype dat u wilt gebruiken, conform met de informatietabel.

De injectoren wijzigen van gasovens en grills :

De injectoren van de oven en grill branders vervangen:

Verwijder de oven en gasbranders door de assemblageschroeven los te schroeven op de tip vooraan van de brander.

Verwijder de bestaande injectoren op de injectorhouder en vervang deze door de nieuwe injector in de reserveset.



De verlaagde vlampositie aanpassen :

Voor de verlaagde vlampositie moet de omloopverbinding schroef losgeschroefd worden bij de overgang van LPG naar NG. Bij de overgang van NG op LPG moet dezelfde schroef vastgedraaid worden. Zorg ervoor dat het apparaat losgekoppeld is van het elektrisch net en de gastoevoer open staat.

Steek de branders aan en laat ze aan in de laagste stand.

U moet de knoppen verwijderen want de schroeven zijn enkel toegankelijk als de knoppen verwijderd zijn. Met een kleine schroevendraaier schroeft u de omloopleiding schroeven 90° vast of los. Hierdoor wordt de vlam van de brander op een minimum herleid (afbeelding 6).

Als de vlam minimum 4mm lang is, wordt het gas goed verdeeld. Zorg ervoor dat de vlam niet uit gaan wanneer u van de maximum op de minimum stand overschakelt.

De gasingang vervangen:

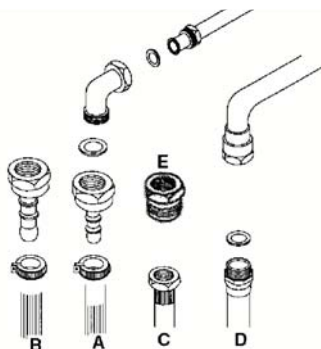
Het gas verdeelstuk dat aan de achterzijde van het fornuis uitsteekt, moet volledig zichtbaar zijn. Iedere vorm van verbinding (schroef, slang, etc.) moet zodanig aangebracht zijn dat deze niet in aanraking komt met delen die opwarmen. Het wordt ten stelligste aangeraden de toegang tot de buisaansluiting te blokkeren wanneer het fornuis gebruikt wordt of wanneer de gastoevoer geopend is. Tijdens de aansluiting van de gas moet de buis van het apparaat stil gehouden worden terwijl het aangesloten onderdeel (mechanisch, LPG of NG schroef) bevestigd wordt. Gebruik steeds afdichtingen die geleverd worden in het reserveonderdelen set tussen de aansluitingen. Voor de aansluiting van butaantype gassen (LPG) gebruikt u een "A" aansluiting voor een flexibele buisaansluiting. Om methaantype gassen (NG) aan te sluiten, *

Gebruik B type aansluiting in Spanje, Italië, Portugal, Griekenland, Frankrijk en Algerije voor gebruik met flexibele slangaansluiting.

*Gebruik C type aansluiting in Letland en Luxemburg voor een mechanische aansluiting. Deze aansluiting kan ook optioneel gebruikt worden in bepaalde regio's in Frankrijk, Algerije, Spanje, Portugal en Italië.

*Gebruik D type aansluiting in Duitsland en België met een bijkomende ISO7/ISO228 adapter en in Nederland met een bijkomende Besca adapter, geleverd in het reserveonderdelen set. U vindt een voorbeeld van dit gebruik in E.

*Gebruik E type aansluiting in het Verenigd-Koninkrijk en Ierland voor alle gastypes. De flexibele slang mag in geen geval achter een oven lopen of in contact komen met zones die vlammen kunnen veroorzaken. Bovendien moet u er voor zorgen dat alle aansluiting uitgevoerd worden in overeenkomst met de nationale wettelijke vereisten voor gastoeu-



4.1 HET GEBRUIK VAN FORNUIZEN MET GAS

U moet de instructies zorgvuldig lezen die voorzien worden van afbeeldingen voor uw gemak en een optimaal gebruik van uw apparaat. De tekens op de controleschakelaars geven aan welke kookplaat ingeschakeld worden. Gebruik een elektrische aansteker of lucifer om een kookplaat met gas in te schakelen. Druk de schakelaar in, draai in de maximum stand of met de wijzers van de klok. Iedere kookplaat kan aan maximum, minimum en gemiddelde stand werken. Deze standen worden weergegeven bij maximum en minimum tekens behalve de uit "0" stand op de schakelaars. U kunt deze aanpassen naargelang de gewenste locatie door aan de schakelaar te draaien van de uit stand tegen de wijzers van de klok in en ze uit te voeren volgens de tekens. Zo ook, om het apparaat uit te schakelen, moet u de schakelaar tegen de wijzer van de klok in draaien tot deze stopt (hij stopt op de "0" stand).

ONMIDDELIJK ontstekingsstelsel in de fornuizen

Bepaalde modellen hebben een onmiddellijk ontstekingsstelsel op de kookplaten. U kunt deze makkelijk herkennen als u de bougies inschakelt. Om het stelsel te bedienen moet u de knop met het symbool zacht indrukken, net als de schakelaar van de kookplaat die u wilt inschakelen tegen de wijzers van de klok in.

Voor een optimaal gebruik van de kookplaten moet u op de grootte van de pannen letten die u op de kookplaten plaatst. Deze moeten een vlakke bodem hebben. Gebruik geen pannen met een concave en convexe bodem. Zorg ervoor pannen te gebruiken met een grootte bepaald in afbeelding. Als de schotels kleiner zijn dan 14cm in diameter moet u een koffiepotstelsel gebruiken.

Gasvlam defect apparaat (FFD) (Als uw product voorzien is met deze functie)

Een defect van het gasvlam apparaat wordt gebruikt voor ieder brandbaar gas om gaslekken te vermijden wanneer, bijvoorbeeld, kinderen de gaskranen willekeurig opendraaien of als de vlam uitdooft wanneer de branders overstromen met vloeistof. Draai de schakelaar tegen de wijzers van de klok in. Deze situatie ontbrandt automatisch achter elkaar. Nadat de brander is ingeschakeld en u de schakelaar ongeveer 3 seconden lang ingedrukt houdt en u voorwaarts drukt tot het punt waar de schakelaar reikt, voelt het thermische component de vlam van het fornuis en de gastoevoer wordt geopend. Als de vlam uitdooft, bijvoorbeeld door het overstromen van vloeistof, voelt het thermisch apparaat het warmteverlies aan en snijdt het de gastoevoer af in minder dan 60 seconden.

4.2 HET GEBRUIK VAN DE OVEN - GASKOKERS

4.2.1 Ovenbrander

Ontsteking van de ovenbrander kan op twee wijzen uitgevoerd worden, afhankelijk naar het model van uw fornuis:

Ontsteking via bougie : Als uw oven uitgerust is met een ontstekingsbougie moet u de ovenklep indrukken en de knop draaien naar het punt waar u het koken wilt uitvoeren, terwijl u de ontstekingstoets indrukt. Als de klep uitgerust is met een Vlam defect apparaat (FFD) moet u de procedures volgen die in clausule 4.3 vermeld worden. De ontstekingsbougie maakt automatisch vonken aan tussen de vonk ontsteking en de brander wat de ontsteking veroorzaakt. Van zodra de ontsteking plaats vindt, kunt u de vonktoets loslaten.

4.2.2 Grillbrander en rooster spit

De bediening van de grillbrander is niet onderverdeeld in temperatuurgraden. Het werkt slechts in een modus voor een constante warmtebron. Hiervoor moet de klep van de grillbrander gedraaid worden tot het toegewezen merkteken van de grill.

Ontsteking van de brander kan op twee wijzen uitgevoerd worden, net als de ovenbrander.

Ontsteking via bougie : Als uw oven uitgerust is met een ontstekingsbougie moet u de grillklep indrukken en de knop draaien naar het grill punt, terwijl u de ontstekingstoets indrukt. Als de klep uitgerust is met een Vlam defect apparaat (FFD) moet u de procedures volgen die in clausule 4.3 vermeld worden. De ontstekingsbougie maakt automatisch vonken aan tussen de vonk ontsteking en de brander wat de ontsteking veroorzaakt. Daarna kunt u de vonktoets loslaten.

Handmatige ontsteking: Als uw oven niet uitgerust is met een van de bovenvermelde ontsteking hulpmiddelen, of tijdens een elektriciteitspanne waar u deze middelen niet kunt gebruiken, moet u een handmatige ontsteking uitvoeren. Voor een handmatige ontsteking moet u grill klep indrukken en aan de kleptoets draaien tot het grillpunt terwijl u de vlambron ingedrukt houdt (bijv. een aansteker of lucifer, etc.) net naast de voorste branderopeningen aan beide zijden van de grillbrander. Van zodra u ziet dat de brander ontstoken is, kunt u de vlambron los laten. Als de klep uitgerust is met een Vlam defect apparaat (FFD) moet u de procedures volgen die in clausule 4.3 vermeld worden. In ieder geval, als de grillbrander bediend wordt, moet het deksel tussen het ovenpaneel en de bovenzijde van de ovendeur geplaatst worden. De grillbrander mag nooit bediend worden zonder het beschermende deksel. Dit zal de oven beschadigen vanwege de overvloedige hitte in het bedieningspaneel en het houdt ook gevaren in voor de gebruiker en jonge kinderen die in contact kunnen komen met de oven.

OPGEPAST: Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill niet in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

Roosterspit: Deze functie dient om kippen of ander vlees aan het spit te roosteren. Als u deze functie wilt gebruiken, plaatst u het spit doorheen het vlees door het spit in het vlees te duwen. Bevestig het vlees stevig op zijn plaats met beide vorken op het spit. Plaats een schotel op de 3de lade. Plaats de spitbehuizing op de lade en plaats het spit op de behuizing terwijl u de tip van het spit in de opening van de roterende motor invoert. Druk de knop van het roterende spit in om deze te starten.

Terwijl u etenswaren roostert met het spit, moet de grillbrander bediend worden. De verplichting van het gebruik van het beschermende deksel van de grill is ook geldig voor deze functie.

OPGEPAST:

- * Als de brander niet inschakelt na 15 s seconden moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- * Indien de brandervlammen onverwacht uitdoven, moet u de branderbediening uitschakelen en moet u minimum een minuut wachten voor u opnieuw een poging onderneemt de brander te ontsteken.

 **Met betrekking tot de thermostatische ovens stemmen de cijfers rond de klep overeen met de volgende temperaturen.**

60x60

POSITIE	TEMPERATUUR
MAX.	290°C
7	250°C
.	240°C
5	220°C
.	200°C
3	190°C
.	180°C
1	160°C
MIN.	145°C

50x60

POSITIE	TEMPERATUUR
MAX.	270°C
.	250°C
5	240°C
.	220°C
3	200°C
.	190°C
1	180°C
MIN.	160°C

4.3 Accessoires bij de oven

Het is aanbevolen de kookschotels te gebruiken die bepaald worden in de kooktabellen, afhankelijk van de etenswaren die bereid worden. U kunt ook glazen schotels, cake bakvormen, speciale ovenschotels gebruiken die geschikt zijn voor het gebruik in de oven naast de ovenschotels en het spit om kippen te roosteren die met de oven geleverd worden. U kunt deze bijkomende schotels vrij vinden in de handel. Besteed aandacht aan de informatie met betrekking tot het onderwerp dat u geleverd door de fabrikant.

Indien kleine schotels gebruikt worden, moet u de schotel op het rooster plaatsen, zodat deze volledig in het midden van de bedrading geplaatst wordt. De volgende informatie moet ook gevolgd worden voor de geglazuurde schotels.

Als de etenswaren die bereid worden de ovenschotel niet volledig bedekken, als de etenswaren uit de diepvriezer komen of als de schotel gebruikt wordt om kookvocht op te vangen dat tijdens het roosteren vrijkomt, kan de verandering in de vorm geobserveerd worden in de schotel vanwege de hoge hitte die tijdens het koken of roosteren vrijkomt.

De schotel keert enkel terug naar de oude vorm als de schotel afkoelt na de bereiding. Dit is een normaal fysisch proces dat plaats vindt tijdens warmte overdracht.

Plaats geen glazen schotels in een koude omgeving net na de bereiding. Plaats deze schotels ook niet op een koude of natte ondergrond. Plaats ze op een droge keukendoek of schotelhouder. Zorg ervoor dat ze langzaam kunnen afkoelen. Zoniet kunnen de glazen schotels barsten of breken.

Als u wilt roosteren in uw oven raden wij aan dat u het rooster gebruikt dat in de lade van de oven geleverd wordt (indien geleverd met uw product). Oliespatten kunnen de binnenzijde van uw oven niet vuil maken. Als u het grote draadrooster gebruikt moet u een schotel plaatsen op een van de lagere laden zodat de olie opgevangen kan worden. Giet ook een beetje water in deze schotel zodat u hem gemakkelijk kunt schoonmaken. Gebruik de 4de en 5de lade tijdens het roosteren en strijk het rooster in met olie zodat de ingrediënten niet aan het rooster plakken. Zoals vermeld in de overeenstemmende clausules mag u de grillbrander die op gas werkt bedienen zonder het beschermende deksel. Als uw oven uitgerust is met een grillbrander, maar het beschermende deksel ontbreekt, of als het deksel beschadigd is en niet gebruikt kan worden, moet u een reservedeksel aanvragen in het dichtst bijzijnde dienstencentrum.

5.1 SCHOONMAKEN

Zorg ervoor dat alle schakelaars uitgeschakeld zijn en dat uw apparaat afgekoeld is voor u de oven schoonmaakt. Schakel het apparaat uit.

Controleer of deze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant voor u schoonmaakmiddelen gebruikt in de oven. Bijtende stoffen, schurende schoonmaakmiddelen, dikke staalwol of harde werktuigen kunnen de oppervlakte van de oven beschadigen. U mag deze niet gebruiken. Indien vloeistoffen aanbranden die overstromen in uw oven kan het glazuur beschadigd worden. U moet overstromende vloeistoffen onmiddellijk schoonmaken.

Schoonmaken in uw oven

Verwijder de stekker uit het stopcontact voor u de oven schoonmaakt.

De binnenzijde van de geglazuurde oven kunt u best schoonmaken wanneer de oven warm is. Wrijf de oven schoon met een zachte doek met een zeepsopje na ieder gebruik. Wrijf het daarna opnieuw schoon met een natte doek en droog dan af. Het kan noodzakelijk zijn af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel te gebruiken voor een volledige reiniging. Gebruik geen droge schoonmaakmiddelen of schoonmaakmiddelen in poedervorm.

Het deksel van de oven schoonmaken

Als u de binnen- of buitenzijde van het ovendeksel wilt schoonmaken, moet u een glasreiniger gebruiken. Droog daarna af met een droge doek.

Glazen kookplaten schoonmaken, kookplaat deel

Til de steunen van de pan op van de kookplaten met gas op het bovenste deel van de oven. Wrijf het achterpaneel schoon met een doek in zeepsop. Was de hoeden en koppen van de kookplaten met gas en spoel ze af. Let erop dat u het achterpaneel correct aanbrengt wanneer u het terugplaatst na het drogen. Wrijf het achterpaneel niet schoon met een borstel voor de afwas. Dit kan krassen veroorzaken. Het glazuur waar de pansteunen in contact komen met de vlam kan verslijten. De uiteinden waarvan het glazuur kan verslijten kunnen geen roest veroorzaken. .

5.2 ONDERHOUD

De ovenlamp vervangen

Eerst moet u de stekker uit het stopcontact verwijderen en wachten tot de oven afgekoeld is. U moet ook de lamp verwijderen na het deksel voor de lamp verwijderd te hebben. Voer de nieuwe lamp in die bestand is tegen 3000C op de plaats van de lamp die u net verwijderd hebt (230 V, 25 Watt, Type E14). Vervang het beschermende glas van de lamp. Uw oven is nu klaar voor gebruik.

Overige bedieningen

U moet de gasaansluiting regelmatig controleren. Zelfs als u een eenvoudige anomalie opmerkt, moet u de technische dienst contacteren en vragen deze te repareren. We raden aan deze minimum een maal per jaar te vervangen. Als u een anomalie ondervindt tijdens de bediening van de schakelaars van de kookplaat en de oven moet u contact opnemen met de erkende dienst.

Deel 6 : DIENST NA VERKOOP EN TRANSPORT

6.1 VEREISTEN VOOR U DE DIENST NA VERKOOP CONTACTEERT

Als de oven niet werkt :

De oven kan uitgeschakeld zijn, er kan een elektriciteitspanne optreden. Op modellen uitgerust met een timer is het mogelijk dat de tijd niet geregeld kan worden.

Als de oven niet opwarmt :

De warmte kan niet aangepast worden met de controleschakelaar van de ovenverwarming.

Als het interne lampje niet oplicht :

De elektriciteit moet gecontroleerd worden.
U moet controleren of het lampje defect is. Als het defect is, kunt u het vervangen volgens de handleiding.

Koken (als het lager-boven deel niet gelijkmatig kookt) ;

Bedien de lade locaties, kookperiode en warmtewaarden volgens de handleiding.

Behalve deze regels, als u nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u de “Erkende dienst na verkoop” contacteren.

6.2 INFORMATIE MET BETREKKING TOT HET TRANSPORT

Als u het apparaat moet verplaatsen:

Houd de oorspronkelijke doos van het product en verplaats het in de oorspronkelijke verpakking. Volg de transportinstructies op de doos.

Plak de kookplaat op de bovenste delen, deksels en koppen en de pansteunen op de kookpanelen. Plaats papier tussen het bovendecksel en het kookpaneel. Dek het bovendecksel af en plak het aan de zijde van de oven.

Plak karton of papier op het voordecksel op het glas binnen in de oven zodat de schotels, het rooster en de laden van de oven niet beschadigd raken tijdens het transport.

Plak ook de deksels van de oven aan de zijwanden.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet meer hebt :

Zorg ervoor dat de externe oppervlakten (glas en geverfde oppervlakten) beschermd zijn tegen impact.

Tabel 4

	LPG		NG
	G30	G31	G20 / 25
	28-30 mbar	37 mbar	20 / 25 mbar
SNELLE			
Injector diam.(%mm)	85	85	130
Nominale klassering (kw)	3	3	2.75
Min. Klassering (kw)	0.85	0.85	0.75
Consumptie in 1u	218.13 gr/h	214.28 gr/h	
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013mbar druk op)	304.5 lt/h		
BIJKOMENDE BRANDER			
Injector diam.(%mm)	50	50	72
Nominale klassering	1	1	1
Min. Klassering (kw)	0.4	0.4	0.3
Consumptie in 1u	72.71 gr/h	71.42 gr/h	
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013mbar druk op)	110.74 lt/h		
MEDIUM BRANDER			
Injector diam.(%mm)	65	65	94
Nominale klassering (kw)	1.75	1.75	1.75
Min. Klassering (kw)	0.65	0.65	0.52
Consumptie in 1u	127.25 gr/h	125 gr/h	
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013mbar druk op)	193.79 lt/h		
OVENBRANDER			
Injector diam.(%mm)	76	76	120
Nominale klassering (kw)	2.8	2.8	2.8
Min. Klassering (kw)	1.4	1.4	1.4
Consumptie in 1u	203.6 gr/h	200 gr/h	
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013mbar druk op)	310.1 lt/h		
GRILL BRANDER			
Injector diam.(%mm)	68	68	110
Nominale klassering (kw)	2.2	2.2	2.2
Min. Klassering (kw)	-	-	-
Consumptie in 1u	160 gr/h	157.14 gr/h	
Consumptie in 1u (bij 150C en 1013mbar druk op)	243.6 lt/h		



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

CEDICORA 2
Zoning Industriel
4ème rue
06040 Jumet Belgium

52032060 04/10 R002