

ORLINE

**NOTICE D'UTILISATION ET
D'INSTALLATION
CUISINIÈRE
VITROCERAMIQUE**

OFSV6060

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 correcte et fiable, et pour un entretien et une utilisation correctes.

SOMMAIRE:

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT

Partie 2 : AVERTISSEMENTS

Partie 3 : INSTALLATION

- 3.1 Positionnement de la cuisinière
- 3.2 Réglage des pieds
- 3.3 Branchement électrique et sécurité
- 3.4 Avertissements et précautions

Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

- 4.1 Caractéristiques techniques du four
- 4.2 Panneau de commande
- 4.3 Utilisation des plaques vitrocéramiques
 - 4.4.1 Utilisation du programmateur électronique
 - 4.4.2 Utilisation de la minuterie mécanique
 - 4.4.3 Utilisation du sélecteur de fonction du four
- 4.5 Accessoires du four
- 4.6 Fonctions Tourne broche

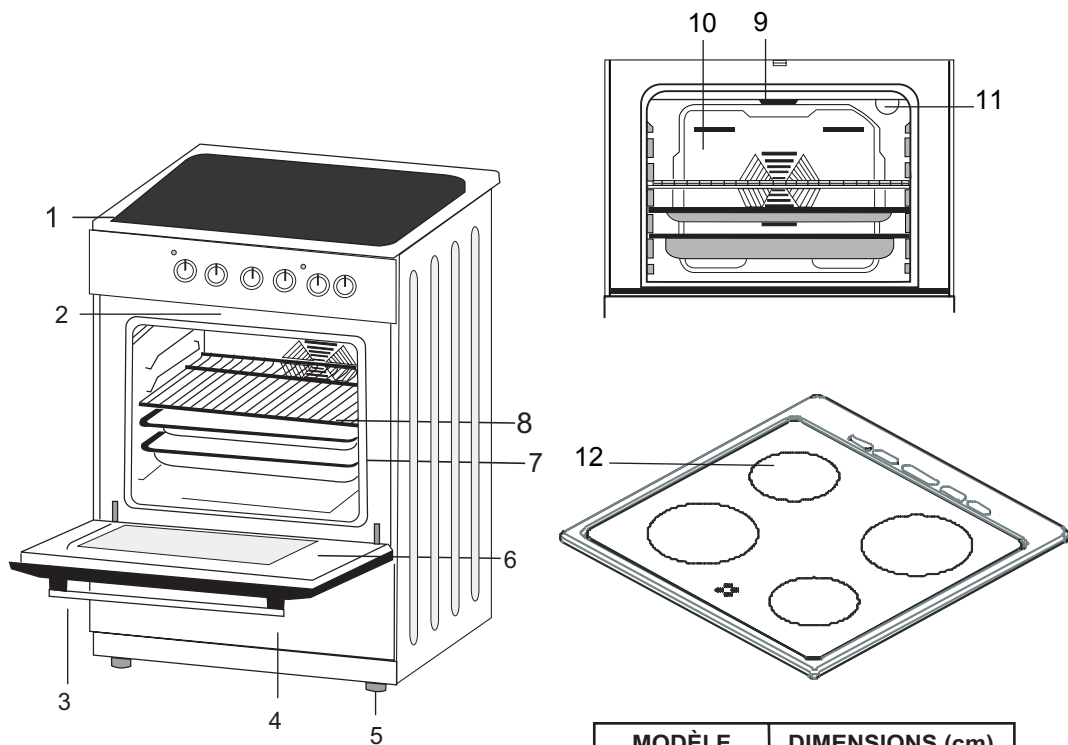
Partie 5 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- 5.1 Nettoyage
- 5.2 Entretien

Partie 6 : SERVICE APRES VENTE ET TRANSPORT

- 6.1 Avant de contacter le service après vente
- 6.2 Information relative au transport

Partie 1 : PRÉSENTATION DU PRODUIT



MODÈLE	DIMENSIONS (cm)
OFSV6060	60*60*85

Liste des différentes parties de la cuisinière:

1- Table de cuisson

2- Sécurité enfants

3- Poignée de la porte du four

4- Façade du tiroir

5- Pieds

6- Porte du four

7 - Lèche frite

8 - Grille

9 - Gril électrique

10 - Ventilateur arrière

11 - Lampe du four

12 - Foyer vitrocéramique

Partie 2 : AVERTISSEMENTS

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 l'utilisez pas et contactez immédiatement votre revendeur agréé. Étant donné que les matériaux d'emballage (nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants, veuillez les rassembler et les éliminer immédiatement.
- La cuisinière doit être installée et mise en service par un technicien agréé. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par une mauvaise installation.
- Avant de brancher votre cuisinière au réseau électrique, veuillez contrôler s'il est adapté aux indications précisées sur l'emballage ou sur la plaque signalétique située sur la cuisinière.
- Veuillez comparer les spécifications techniques de votre installation électrique avec les informations techniques fournies par la notice de présentation avant de brancher l'appareil.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la cuisinière pendant une longue période, débranchez la prise électrique. Placez l'interrupteur général en position « arrêt ».
- Le câble d'alimentation électrique ne doit jamais être changé par le client. Lorsqu'il est endommagé pour une raison quelconque, il est nécessaire de contacter le service après vente agréé.
- Débranchez toujours la cuisinière avant de changer l'ampoule du four.
- Mettez l'appareil hors tension avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien de l'appareil. Pour cela, débranchez la prise ou placez l'interrupteur général en position « arrêt ».
- Certaines parties de la cuisinière peuvent rester chaudes longtemps après l'utilisation. C'est pourquoi il est recommandé de laisser refroidir les parties directement exposées à la chaleur avant de les toucher.
- Ne laissez pas de matières inflammables près de la cuisinière lorsqu'elle 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.
- Le couvercle de verre qui équipe certains modèles peut se fissurer s'il est exposé à de très hautes températures. Ne rabattez pas le couvercle de verre avant de vous être assuré que la cuisinière est éteinte et qu'elle a complètement refroidi.
- Cette notice a été conçue pour plusieurs modèles. Votre cuisinière ne comprend peut-être pas toutes les options décrites dans cette notice. Veuillez donc bien faire attention aux indications et aux schémas en lisant cette notice.
- Empêchez les enfants de trop s'approcher de la cuisinière.
- Si des fissures apparaissent sur les surfaces vitrocéramique de la cuisinière, il est nécessaire de l'éteindre immédiatement afin de prévenir tout risque d'électrocution.

-
-  Pendant l'utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne surtout pas toucher les éléments chauffants présents dans le four.
 -  Lorsque le gril fonctionne, la porte du four doit rester fermée.
 -  N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer les plaques chauffantes ou le four.
 -  Avant de soulever le couvercle qui protège les plaques chauffantes, assurez-vous qu'il n'y a aucun liquide sur ce couvercle. Le couvercle ne doit pas être remis tant que les plaques n'ont pas entièrement refroidi.
 -  Assurez-vous que le couvercle est en bonne position quand la cuisinière fonctionne.
 -  Pour les cuisinières dont la table de cuisson est équipée de foyers halogènes high light, ne regardez pas la lumière.
 -  Si la cuisinière est surélevée, il est nécessaire de prendre des mesures pour empêcher qu'elle ne tombe de son socle.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

***POUR L'EFFICACITE ET LA SECURITE DU FOUR NOUS VOUS RECOMMANDONS
D'UTILISER UNIQUEMENT LES PIECES DETACHEES D'ORIGINE ET DE FAIRE APPEL
QU'AU SERVICE APRES VENTE AGREE DU REVENDEUR EN CAS DE BESOIN***

Partie 3 : INSTALLATION

3.1 INSTALLATION DE LA CUISINIÈRE

Pour une bonne installation de votre cuisinière, certains points doivent être respectés. Tenez compte des recommandations suivantes pour éviter tout problème ou toute situation dangereuse susceptible de se présenter ultérieurement.

- 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 (fig.1).
- Veillez à ne pas placer la cuisinière près d'un réfrigérateur, ni près de matières inflammables comme les rideaux, les tissus 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 température supérieure de plus de 50°C à la température ambiante.
- Si les meubles de cuisine sont plus haut que la table de cuisson, ils doivent être placés à au moins 11 cm du bord de la cuisinière (laissez un espace de 11cm entre les cotés 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 figure 5 ci-dessus. La hotte d'évacuation doit être au moins à 65cm de hauteur par rapport à 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 70cm.

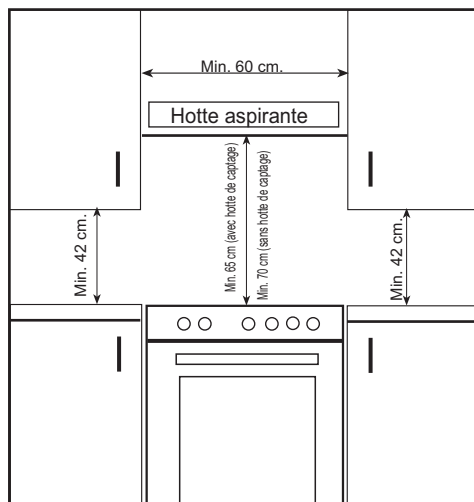


Figure 1

3.2 Réglage des pieds

Votre cuisinière possède 4 pieds réglables. Il est nécessaire de vérifier la stabilité avant la mise en service. Vous pouvez effectuer ce réglage en vissant ou dévissant les pieds. Le réglage des pieds peut surélever la cuisinière d'au maximum 15 mm. Une fois que les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer la cuisinière en la tirant, mais uniquement en la soulevant. Il est nécessaire de retirer le tiroir du four pour régler la hauteur des pieds. Le réglage peut être fait de l'intérieur.

3.3 Branchement électrique et sécurité

Il est impératif de respecter les instructions ci-dessous pour le branchement électrique de la cuisinière

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

Le branchement doit être fait sur une prise avec terre. Veillez à ce que le câble servant au branchement soit correctement isolé durant le branchement. S'il n'existe pas de prise avec terre conforme à la réglementation, contactez immédiatement un installateur qualifié. La prise de secteur avec terre doit être située à proximité de l'appareil. N'utilisez en aucun cas de rallonge.

Veillez à ce que le câble d'alimentation ne touche pas les surfaces chaudes de l'appareil.

Si le câble d'alimentation est endommagé, contactez le service après-vente. Le câble ne doit être changé que par un service agréé.

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

L'appareil est destiné à un branchement électrique en 220-240 Volts et 400V 3N. Si le réseau électrique est différent de cette valeur, contactez immédiatement nos services agréés.

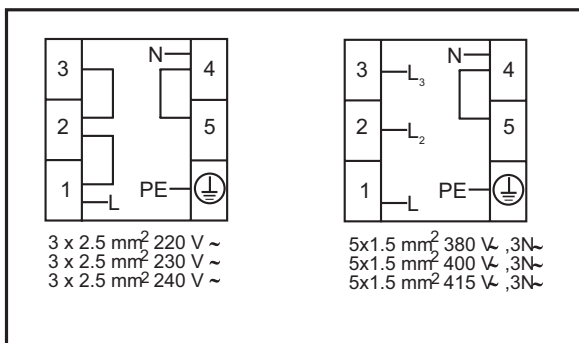
Le câble électrique ne doit pas toucher les parties chaudes de la cuisinière. Le câble électrique ne doit pas non plus toucher l'arrière de la cuisinière, ce qui pourrait endommager le câble ou l'appareil, ou entraîner un court-circuit. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et pertes entraînées par le non-respect de ces instructions de sécurité.

Prévoyez l'installation d'un disjoncteur omnipolaire ayant une distance minimum de 3mm entre les contacts, supportant 32A, à retardement.

L'appareil est conçu pour être raccordé par un branchement permanent au réseau électrique. Le raccordement de l'appareil au secteur doit être effectué par un technicien qualifié.

3.4 Avertissements et précautions

- Votre cuisinière a été fabriquée conformément aux instructions de sécurité relatives aux appareils électriques. Les opérations d'entretien et de réparation doivent uniquement être effectuées 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 température élevée pendant un certain temps. Ne touchez pas les surfaces chaudes et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.
- Ne laissez pas la cuisinière sans surveillance lorsque vous faites cuire des matières grasses liquides ou solides. Portées à très haute température, ces matières peuvent prendre feu. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provenant d'huile, mais couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteignez la cuisinière.
- Pour utiliser le four, les manettes de commande du four et de température doivent être réglées et le minuteur doit être programmé, sinon, le four ne fonctionnera pas.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer la cuisinière ou de casser certaines parties.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) dans le tiroir inférieur.
- Débranchez la prise électrique lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière.
- Protégez votre appareil contre les intempéries. Ne l'exposer pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...



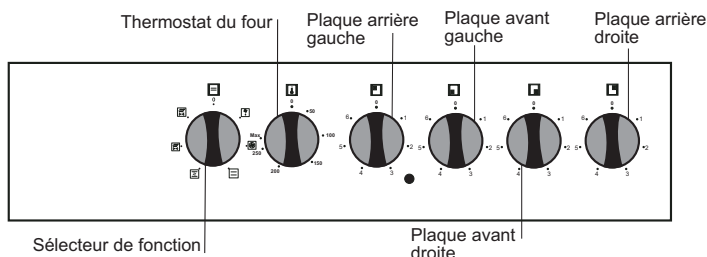
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou toute personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Partie 4 : UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

4.1 Caractéristiques techniques du four

TE 56	
RÉSISTANCE DE SOLE	1000 WATTS
RÉSISTANCE DE VOÛTE	1000 WATTS
GRIL	1600 WATTS
RÉSISTANCE TURBO	2000 WATTS

4.2 Panneau de commande



Dans les produits encastrables combinés, la plaque du produit est contrôlée par un bouton de 7 niveaux situé sur le panneau de contrôle (Figure 8-9). Le niveau «0» indique que l'appareil est débranché. Les niveaux restants indiquent les types d'utilisation suivants:

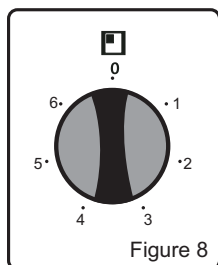
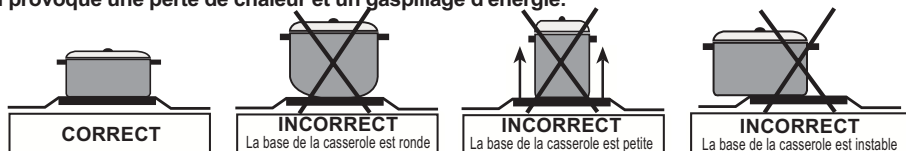


Figure 8

Bouton de contrôle du brûleur vitrocéramique

- 1.....Position pour garder les aliments chauds
- 2 - 3....Position pour chauffer à basse température
- 4-5-6...Position pour cuisiner, frire et faire bouillir

La partie supérieure du brûleur électrique est recouverte d'un matériel de protection résistant à la chaleur. Lors de la première utilisation, pour durcir la couche protectrice, placez le bouton du brûleur électrique sur la position «3» et allumez le brûleur pendant 5 minutes. Quand vous utilisez les brûleurs électriques, vérifiez si les casseroles utilisées ont une base plane. Vous pouvez obtenir une performance maximum de votre plaque si vous utilisez des casseroles avec les diamètres et les bases adéquates. L'utilisation de casseroles dont les diamètres sont plus petits que les brûleurs n'est pas recommandée. Ceci provoque une perte de chaleur et un gaspillage d'énergie.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage :

Avant de nettoyer, veuillez éteindre l'appareil.

Éléments en émail :

Afin de maintenir les plaques en bon état, il est nécessaire de les nettoyer régulièrement avec de l'eau savonneuse tiède puis de les sécher à l'aide d'un chiffon sec. Ne les lavez pas lorsqu'elles sont chaudes et n'utilisez jamais de poudres ou de produits nettoyants abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron ou le jus de tomate en contact avec les éléments en émail trop longtemps.

Acier inoxydable :

Les éléments en acier inoxydable doivent être régulièrement nettoyés avec de l'eau savonneuse tiède et une éponge douce, puis séchés à l'aide d'un tissu doux. N'utilisez pas de poudres ou de produits nettoyants abrasifs. Ne laissez pas le vinaigre, le café, le lait, le sel, l'eau, le citron ou le jus de tomate en contact avec les éléments en acier inoxydable trop longtemps.

4. 3 Utilisation du four (suivant modèles)

Manette Sélecteur des différentes fonctions du four

Il vous sert à sélectionner les fonctions du four (voir Schéma 2). Celles-ci sont expliquées dans la partie suivante et dans le Tableau 1. Vous devez positionner la manette de sélection sur la fonction désirée et ensuite la manette thermostat à la température souhaitée pour une cuisson. Dans le cas contraire, la position sélectionnée ne fonctionne pas.

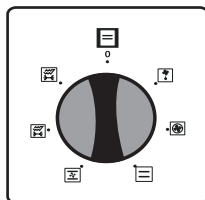


Schéma 2

Manette de thermostat du four

Il sert à sélectionner la température du four (voir Schéma 3). Lorsque le four a atteint la température souhaitée, le thermostat coupe le circuit et le voyant lumineux du thermostat s'éteint. Lorsque la température descend en dessous de la température réglée, le thermostat remet en route les résistances et l'indicateur lumineux correspondant se rallume.

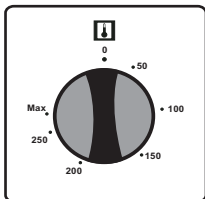


Schéma 3

La disponibilité des fonctions présentées ci-dessous varie selon le modèle

	Lumière	Le témoin du four est allumé.
	Décongélation	Le témoin du four et le témoin rouge sont allumés, le ventilateur est en fonction. Effectue la fonction décongélation des aliments congelés.
	Convection Naturelle	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, les résistances supérieure et inférieure sont en fonction.
	Chaleur Tournante	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur et la résistance circulaire sont en fonction.
	Convection Ventilée	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur et les résistances supérieure et inférieure sont en fonction.
	Grill+ Tournebroche	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le grill et la fonction tournebroche sont en fonction.
	Double Grill+ Tournebroche	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, la résistance supérieure, le grill et le tournebroche sont en fonction.
	Double Grill Ventilé + Tournebroche	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, la résistance supérieure, le grill, le ventilateur et le tournebroche sont en fonction.
	Chaleur tournante+Sole	Les témoins du four et du thermostat sont allumés, le ventilateur, la résistance circulaire, la résistance inférieure sont en fonction.
	Voûte	La résistance supérieure est en fonction.
	Sole	La résistance inférieure du four est en fonction.



Fonction Décongélation

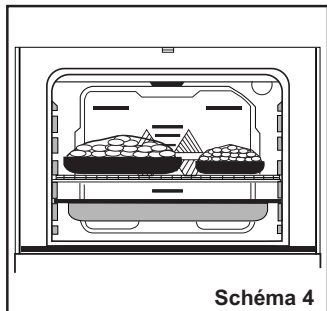


Schéma 4

Pour lancer le processus de décongélation, placer les aliments congelés dans le four et tournez le sélecteur de fonction sur la position indiquée. Ce mode de fonctionnement ne cuit pas les aliments, mais permet seulement de les décongeler plus rapidement. Placez les aliments à décongeler sur la grille au troisième gradin en partant du bas. Placez la lèchefrite dans le bas du four de façon à recueillir l'eau qui pourrait couler lors de la décongélation..



Fonction Convection Naturelle (Résistances Voûte + Sole)

Lorsque cette fonction est utilisée, la chaleur provient des résistances de voûte et de sole et se répartit régulièrement dans le four, ce qui garantit une cuisson homogène des aliments. Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Convection Naturelle** est le mode de cuisson idéal pour cuire les gâteaux, les cakes, les flans, les spaghettis au four, les lasagnes et les pizzas. Une fois la cuisson terminée, remplacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « o ». Annulez la programmation. Retirez le plat du four et déposez-le sur une surface appropriée. Ouvrez la porte du four et laissez-le refroidir complètement. Dans la mesure où le four reste chaud pendant un certain temps, restez à l'écart et empêchez les enfants d'approcher de la cuisinière.



Fonction Chaleur tournante (Résistance Circulaire + Ventilateur)

La fonction chaleur tournante permet une répartition homogène de la chaleur. Ce mode de cuisson permet de cuire de façon homogène tous les plats placés sur les différentes grilles. La partie haute du four n'est pas plus chaude que la partie basse.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Chaleur Tournante** permet de cuire plusieurs plats à la fois. Si vous souhaitez cuire deux plats à la fois dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser cette fonction en choisissant la température de cuisson adaptée à vos plats. Lorsque deux plats cuisent en même temps, la cuisson dure un peu plus longtemps que dans le cas d'un unique plat. En règle générale, la cuisson des deux plats ne se termine pas en même temps : si vous constatez que l'un des plats est cuit, retirez-le du four et continuez la cuisson pour l'autre plat. Pendant la cuisson de deux plats, un transfert de chaleur se produit entre les deux plats ; de ce fait, la qualité de cuisson peut ne pas être aussi bonne que pour la cuisson d'un seul plat. Pour obtenir de meilleurs résultats quand vous cuisez deux plats à la fois, nous vous conseillons de changer les plats de place et de niveau au cours de la cuisson.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Fonction Convection Ventilée (Résistances Voûte + Sole + Ventilateur)

Lorsque cette fonction est utilisée, l'air chauffé par les résistances de voûte et de sole est ventilé

dans le four grâce au ventilateur arrière.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. La fonction **Chaleur brassée** permet d'obtenir d'excellents résultats pour la cuisson des pâtisseries. Elle permet de cuire de façon homogène toutes les parties des aliments. Elle convient pour la cuisson d'un seul plat à la fois.

Une fois la cuisson terminée, remplacez le sélecteur de fonction du four et la manette du thermostat en position « 0 ». Annulez la programmation.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Tournebroche avec grill (Résistances Grill + Tb)

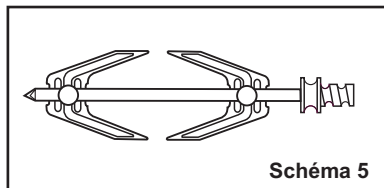


Schéma 5

Cette fonction convient particulièrement au grill, au poulet rôti et aux rôtis cuits à la broche. Pour rôtir, utilisez la broche (voir Schéma 5). Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez cette grille tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite sur le 3^e cran, la cuisson grill peut commencer. La lèche frite placée sur le 3^e cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée.

Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée à 190°C.

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Fonction Double Grill avec Tournebroche (Résistances Grill+Voûte+Tb)

Cette fonction s'utilise pour les grills rapides, les grills sur une grande surface, les poulets rôtis et les rôtis à la broche. Pour rôtir, utilisez la broche. Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez celle-ci tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite du four au 3^e cran, la préparation peut commencer. La lèche frite placée sur le 3^e cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée. **Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température doit être réglée à 190°C.**

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Fonction Double Grill Ventilé+Tournebroche (Résistance Grill+Tb+Ventilateur)

Dans ce mode de cuisson, le gril, et le ventilateur arrière fonctionnent simultanément pour cuire et rôtir parfaitement les volailles et autres aliments devant cuire à la broche. Elle convient également aux grills rapides, aux grills sur une grande surface, aux poulets rôtis et aux rôtis à la broche.

Pour rôtir, utilisez la broche. Pour la fonction grill, mettez les aliments sur la grille et placez celle-ci tout en haut du four. Après avoir mis la lèche frite sur le 3^e cran, la préparation peut commencer. La lèche frite placée sur le 3^e cran garantit que l'huile qui coule des aliments soit récupérée. **Lors de l'utilisation de la fonction grill, la porte du four doit être fermée et la température doit être réglée à 190°C.**

Tournez la manette du thermostat de votre four jusqu'à la température adéquate. Après un préchauffage de 5 minutes, placez les aliments dans le four.

À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Fonction Chaleur tournante+Sole (Résistances circulaire+Sole+Ventilateur):

La fonction sole brassée est idéale pour la cuisson des pizzas. La résistance de sole cuit la pâte de la pizza tandis que le ventilateur arrière assure une répartition homogène de la chaleur provenant de la résistance arrière.

Réglez le thermostat sur la température préconisée dans les instructions de cuisson. Tournez le sélecteur de fonction du four sur la position indiquée et programmez le temps de cuisson souhaitée. Préchauffez le four pendant 10mn, puis introduisez les aliments placés dans un récipient adapté. Cette fonction permet de cuire un plat à la fois.

Attention : le thermostat ne doit pas être réglé à une température supérieure à 190°C. À la fin de la cuisson, les opérations à effectuer sont les mêmes que pour mode cuisson convection naturelle



Sole seule (réchauffage)

Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole. Cette fonction permet de réchauffer les plats sans les cuire.



Sole + ventilateur arrière (sole brassée)

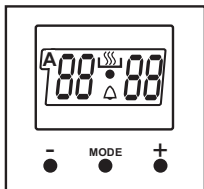
Dans ce mode de cuisson, la chaleur émane de la résistance de sole, et le ventilateur arrière. Cette fonction peut être utilisée pour réchauffer rapidement des plats de façon homogène.

Tableau des temps de cuisson conseillé

PLATS	CHALEUR TOURNANTE			CONVECTION NATURELLE			CONVECTION VENTILEE			GRILL		
	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (dk)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (dk)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (dk)	Position du thermostat (°C)	Position de la grille	Durée de cuisson (dk)
Gâteaux	150 - 170	2 - 3 - 4	30 - 40	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Cookie	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
Légumes	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
Poulet				200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200	5	10 - 15
Côtelette										200		
Beefsteak										200	*	50 - 60
* Préparer à l'aide d'une broche.....												

4. 5 Utilisation du programmeur électronique

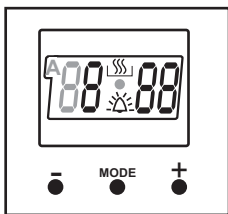
Réglage de l'heure :



L'heure doit être réglée avant la première utilisation du four. Après le branchement électrique du four, le symbole (A) et trois "0" vont se mettre à clignoter sur l'écran. Appuyez simultanément sur les touches (+) et (-). Le symbole  apparaît alors sur l'écran. Un point situé au milieu de l'écran va également commencer à clignoter. A l'aide des touches (+) et (-), réglez l'heure pendant que ce point clignote. Après le réglage, le point restera constamment allumé. Vous pouvez, désormais, utiliser de façon manuelle le four. Attention, pour fonctionner manuellement, il est nécessaire que le symbole  soit affiché.

- En cas de coupure de courant, le réglage de l'heure sera annulé, vous devrez par conséquent procéder une nouvelle fois au réglage de l'heure et à la position manuelle .

Réglage du minuteur sonore :



Cette fonction ne peut être utilisée que comme une alarme mais ne permet pas de démarrer ou d'arrêter la cuisson. Pour régler le minuteur, appuyez plusieurs fois sur la touche centrale MODE. Jusqu'à ce que le symbole  clignote sur l'écran et que trois "0" apparaissent. Ensuite, appuyez sur les touches (+) ou (-), pour régler le temps nécessaire avant que le minuteur retentisse. Après la fin du réglage, le symbole  reste allumé. Quand le temps est écoulé, une sonnerie retentit et le symbole  clignote sur l'écran. Pour arrêter la sonnerie et le symbole  clignotant, appuyer sur n'importe quelle touche. Pour annuler ou modifier le minuteur, appuyez de nouveau sur la touche MODE jusqu'à ce que la symbole  clignote et appuyez sur la touche (-) pour remettre à zéro si vous désirez annuler la sonnerie ou sur les touches (+) et (-) pour modifier le temps nécessaire avant le déclenchement de l'alarme.

- Le réglage de l'heure avec minuteur sonore peut être effectué pour une durée comprise entre 0 et 23.59.
- Le réglage de l'heure avec sonnerie est uniquement conçu pour avertir. Il n'a aucune influence sur le fonctionnement du four.

Programmation de la durée de cuisson (uniquement sur certains programmeurs):

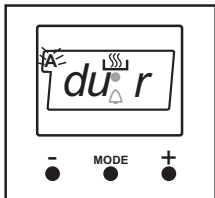


Schéma 6

Cette fonction sert à programmer la durée de cuisson avec arrêt du four à la fin du temps programmé.

Les aliments à cuire doivent être placés dans le four. Effectuez les réglages (commutateur + thermostat) selon le plat à faire cuire.

Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale MODE jusqu'à ce que "dur" apparaisse sur l'écran du programmeur. Lorsque "dur" apparaît sur l'écran, le symbole (A), le texte « dur », ainsi que trois « 0 » se mettent à clignoter alternativement. Réglez, aussitôt, la durée de cuisson désirée, à l'aide des touches (+) et (-). Après la fin du réglage, l'heure apparaît à nouveau sur l'écran et les symboles (A) et  restent allumés en continu. Au même moment, le four se met également en fonction.

- Il est possible de régler la durée de cuisson de 0 à 10 heures.

A la fin de la durée de cuisson programmée, le programmeur éteint automatiquement le four et émet une sonnerie. Le symbole (A) se met à clignoter sur l'écran. Après avoir remis les manettes du four et du thermostat en position 0, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche pour mettre fin à la sonnerie. Le programmeur revient également en position manuelle et affiche le symbole 

Pour annuler ou modifier la durée, appuyez de nouveau sur la touche MODE jusqu'à ce que « dur » s'affiche et appuyez sur la touche (-) pour remettre à zéro si vous désirez annuler la durée ou sur les touches (+) et (-) pour modifier cette durée.

Programmation de l'heure de fin de cuisson:

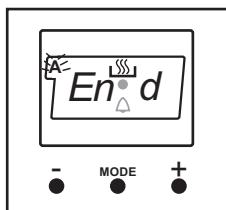


Schéma 7

Cette fonction sert à programmer l'heure de fin de cuisson avec arrêt du four à l'heure programmée.

Les aliments à cuire doivent être placés dans le four. Effectuez les réglages (commutateur + thermostat) selon le plat à faire cuire. Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale MODE jusqu'à ce que "End" apparaisse sur l'écran du programmeur. Lorsque "End" apparaît sur l'écran, le symbole (A), le texte « End », ainsi que l'heure se mettent à clignoter alternativement. Réglez, aussitôt, l'heure de fin de cuisson désirée, à l'aide des touches (+) et (-). Après la fin du réglage, l'heure apparaît à nouveau sur l'écran et les symboles (A) et  restent allumés en continu. Au même moment, le four se met également en fonction.

- Il est possible de régler l'heure de fin de cuisson de 0 à 10 heures après l'heure actuelle.

A l'heure de fin de cuisson programmée, le programmeur éteint automatiquement le four et émet une sonnerie. Le symbole (A) se met à clignoter sur l'écran. Après avoir remis les manettes du four et du thermostat en position 0, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche pour mettre fin à la sonnerie. Le programmeur revient également en position manuelle et affiche le symbole  Pour annuler ou modifier l'heure de fin de cuisson, appuyez de nouveau sur la touche MODE jusqu'à ce que « End » s'affiche et appuyez sur la touche (-) pour remettre à l'heure actuelle, si vous désirez annuler l'heure de fin de cuisson ou sur les touches (+) et (-) pour modifier cette heure.

Programmation automatique (durée et fin de cuisson)

Cette fonction sert à programmer la durée et la fin de cuisson souhaitée. Les aliments à cuire doivent être placés dans le four. Effectuez les réglages (commutateur + thermostat) selon le plat à faire cuire.

En premier, réglez la durée de cuisson :

Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale MODE jusqu'à ce que "dur" apparaisse sur l'écran du programmeur. Lorsque "dur" apparaît sur l'écran, le symbole (A), le texte « dur », ainsi que trois « 0 » se mettent à clignoter alternativement. Réglez, aussitôt, la durée de cuisson désirée, à l'aide des touches (+) et (-).

- Il est possible de régler la durée de cuisson de 0 à 10 heures.

En deuxième, réglez l'heure de fin de cuisson :

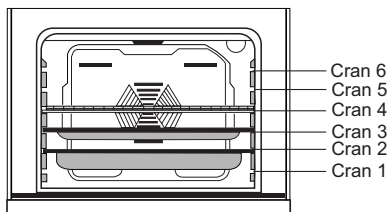
Appuyez plusieurs fois sur la touche centrale MODE jusqu'à ce que "End" apparaisse sur l'écran du programmeur. Lorsque "End" apparaît sur l'écran, le symbole (A), le texte « End », ainsi que l'heure se mettent à clignoter alternativement. Réglez, aussitôt, l'heure de fin de cuisson désirée, à l'aide des touches (+) et (-). Après la fin du réglage, l'heure apparaît à nouveau sur l'écran et le symbole (A)  reste allumé en continu.

• Il est possible de régler l'heure de fin de cuisson de 0 à 23H59 après l'heure actuelle.

Le four se mettra en marche à l'heure calculée (égale à l'heure de fin de cuisson - la durée de cuisson). A l'heure de fin de cuisson programmée, le programmeur éteindra automatiquement le four et émettra une sonnerie. Le symbole (A) se mettra à clignoter sur l'écran. Après avoir remis les manettes du four et du thermostat en position 0, il suffira d'appuyer sur n'importe quelle touche pour mettre fin à la sonnerie. Le programmeur reviendra également en position manuelle et affichera le symbole

4.7 Accessoires du four

Votre four est livré (suivant modèle) avec des plaques, lèchefrites, une grille et une broche pour rôtir la volaille. Vous pouvez par ailleurs utiliser des plats en verre, des moules à gâteaux, des plaques à four spéciales adaptées à la cuisson au four, que vous trouverez dans le commerce. Veillez à respecter les instructions données par le fabricant quant à l'utilisation possible du produit. Si vous utilisez des plats de petites dimensions, placez-les sur la grille de façon à ce qu'ils soient bien au milieu. Les instructions suivantes doivent également être respectées pour tous les plats émaillés. Si les aliments destinés à cuire ne couvrent pas toute la surface de la plaque de cuisson, s'il s'agit d'aliments qui sortent du congélateur, ou si la lèchefrite est utilisée pour recueillir les jus de cuisson susceptibles de couler durant le rôtissage, la plaque peut connaître des changements de forme dus aux fortes températures occasionnées par la cuisson ou le rôtissage. La plaque ne reprendra sa forme initiale que lorsqu'elle aura complètement refroidi après la cuisson. Il s'agit d'un phénomène tout à fait normal causé par les transferts de chaleur. Si vous utilisez des plats ou autres ustensiles en verre pour la cuisson, ne les exposez pas directement au froid après les avoir sortis du four. Ne les posez pas sur des surfaces froides ou humides. Déposez-les sur un torchon de cuisine sec ou sur un dessous de plat, et veillez à ce qu'ils refroidissent lentement, de manière à éviter qu'ils ne se cassent. Si vous vous servez du gril dans votre four, nous vous recommandons d'utiliser les ustensiles fournis avec la plaque correspondante (si votre matériel comprend ces accessoires). Ainsi, les matières grasses qui coulent et giclent ne saliront pas l'intérieur du four. Si vous utilisez la grille : placez une lèchefrite sur l'un des deux gradins du bas pour recueillir les matières grasses. Pour faciliter le nettoyage, ajoutez un peu d'eau dans la lèchefrite. Attention, ne jamais poser la lèchefrite sur la partie inférieure du four, car il y a risque de surchauffe et de détérioration de l'émail du four. Quand vous utilisez le gril, utilisez les gradins 4 et 5 et huilez la grille pour que les aliments à griller ne collent pas à la grille.



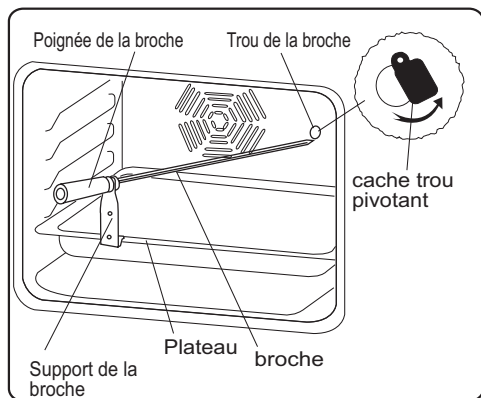
Grille : Utilisée pour la fonction grill ou pour y poser divers récipients autres que la lèchefrite de cuisson.

Lèchefrite à petit fond : Utilisé pour la cuisson de pâtisserie telle que les flans, etc.

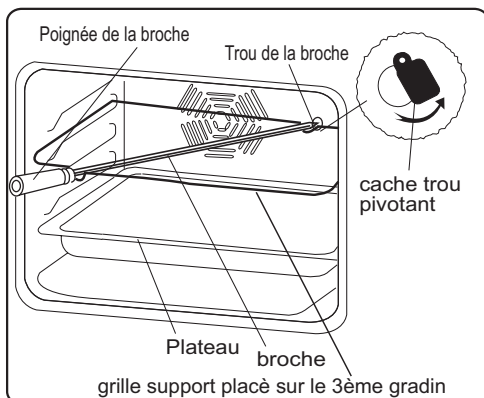
Lèchefrite à grand fond : Utilisé pour les cuissons lentes.

4.8 Fonction Tourne broche

Retirez les fourchettes de la broche en dévissant les vis et piquez la broche dans la volaille. Replacez ensuite les fourchettes en les glissant sur la broche et piquez-les dans la volaille. Resserrez les vis. Avant d'effectuer les opérations suivantes, assurez-vous que ni le four ni la fonction tourne broche ne fonctionne. Insérez la lèche-frite au deuxième gradin, et placez le support de la broche de façon à le fixer dans les trous prévus dans la lèche-frite (comme sur la figure ci-contre). Certains modèles sont équipés d'une grille en guise de support de broche, et non d'un support de broche fixé sur une lèche-frite. Dans ce cas, la lèche-frite peut être placée au premier gradin, et il suffit de placer la grille de support au troisième gradin. Avant d'insérer la pointe de la broche dans le trou prévu à cet effet dans la paroi arrière du four, faites pivoter la petite pièce de métal qui le cache et regardez où se trouve le trou. Insérez la pointe de la broche dans le trou et fixez solidement l'autre extrémité de la broche à son support ou à la grille de support. Vérifiez également que la pointe de la broche est solidement insérée dans le trou. Pendant le rôtissage, la poignée plastique de la broche doit être enlevée et la porte du four doit être maintenue fermée.



Modèle avec support sur plateau



Modèle avec support sur grille

Veillez à ce que le four ne soit pas allumé pendant ces opérations.

5. 1 Nettoyage

Assurez-vous que toutes les manettes de commande soient éteintes et que l'appareil est froid avant d'effectuer le nettoyage.

Important : débranchez toujours la prise électrique avant de commencer 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 abrasives, 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 nettoyants secs ou en poudre.

INTERIEUR CATALYSE (si votre four est équipé)

Le fourauto-nettoyant diffère du four normal par ses parois internes recouvertes d'un émail micro-poreux spécial qui absorbe et élimine les résidus de gras pendant la cuisson. En cas d'écoulement de liquide gras, l'action auto-nettoyante du four est insuffisante, il faut donc passer une éponge humide sur les tâches de gras et, par la suite, réchauffer le four à la température maximum, attendre que la four se refroidisse et puis passer à nouveau l'éponge humide.

Toutefois, selon l'utilisation, nous vous recommandons de les remplacer après un certain temps.

Nettoyage du couvercle verre de la cuisinière (si équipé)

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

Nettoyage de la porte du four

Utilisez un produit nettoyant pour vitres pour nettoyer la porte du four cotés intérieur et extérieur, puis rincez, et séchez avec un chiffon sec. La porte peut être retirée pour le nettoyage (voir les figures ci-dessous). Ouvrez complètement la porte. Mettre les axes métal dans les trous de la charnière. Répétez l'opération pour l'autre charnière. Soulevez légèrement la porte du four et enlevez-la en la tirant doucement vers l'extérieur. La porte se sépare alors complètement du four. Pour remettre la porte en place, replacez les charnières dans leur trou. Ne nettoyez pas la porte du four tant que les parties vitrées sont encore chaudes. Au cas où cette précaution n'était pas respectée, les parties vitrées pourraient se briser. En cas de problème, contactez votre service après-vente.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule du four doit être effectué par un technicien agréé. **Débranchez 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

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

Partie.6 : 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 ou programmeur, vérifiez sa position.

Si le four ne chauffe pas :

La chaleur n'a peut-être pas été réglée avec la manette de thermostat 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 fournies ci-dessus.

Cuisson (si la voûte et la sole ne cuisent pas de manière identique) :

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-la dedans. 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 la 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.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



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.

ONLINE

ELEKTRISCH FORNUIS HANDLEIDING

OFSV6060

Waarde klant,

Wij willen u een kwaliteitsproduct aanbieden dat uw verwachtingen overtreft, een product dat met de grootste zorg in onze moderne fabriek werd gemaakt en speciaal op zijn kwaliteit werd getest.

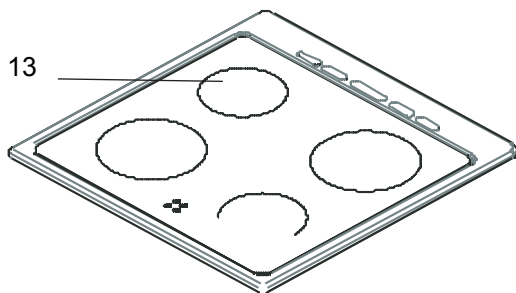
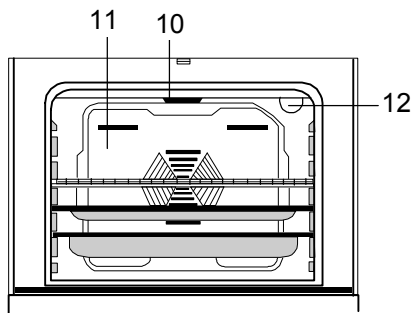
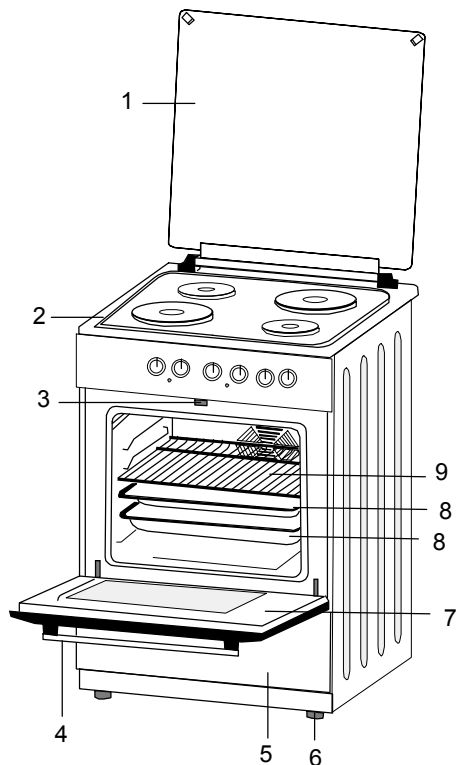
Deze handleiding heeft tot doel u te helpen bij het gebruik van dit toestel, dat gemaakt werd volgens de nieuwste technologieën, betrouwbaar en met de grootste doeltreffendheid.

Vooraleer u het toestel gebruikt, gelieve eerst de handleiding zorgvuldig te lezen voor een juiste en veilige installatie ervan, voor onderhoud en gebruik en voor het adres van de dichtst bijgelegen Onderhoudsdienst.

INHOUD:

1. VOORSTELLING EN AFMETINGEN VAN HET TOESTEL
2. WAARSCHUWINGEN.
3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR HET GEBRUIK
4. GEBRUIK VAN HET FORNUIS
5. REINIGING EN ONDERHOUD
6. DIENST NA VERKOOP EN VERVOER

DEEL 1 : VOORSTELLING EN AFMETINGEN VAN HET TOESTEL



Part of List :

- 1- Deksel
- 2 - Bedieningsknoppen
- 3 -Kinderslot
- 4- Handvat Oven
- 5 - Lade
- 6 - Extra voetje
- 7 -Ovendeur
- 8 - Braadslee
- 9 -Draadrooster
- 10 - Weerstand voorraan

- 11- Ventilator
- 12- Ovenlampje
- 13- Kookplaat

MODEL	AFMETING(cm)
OFSV66	60*60*85

TREF ALLE NODIGE VEILIGHEIDSMATREGELEN EN LEES DE HANDLEIDING VOLLEDIG VOORALEER HET FORNUIS TE GEBRUIKEN

- * Dit apparaat is ontworpen voor niet-professioneel gebruik thuis
- * Nadat u het toestel hebt uitgepakt, overtuig er u van dat het niet beschadigd is. Bij de minste schade, gebruik het fornuis niet en neem onmiddellijk contact op met de bevoegde onderhoudsdienst. Aangezien de verpakkingsmaterialen (nylon, nietjes, piepschuim ...) schadelijk kunnen zijn voor kinderen, houd alles samen en verwijder het onmiddellijk.
- * Het apparaat moet door een bekwame vakman geïnstalleerd en in gebruik genomen worden. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van een onjuiste installatie.
- * Vooraleer u het fornuis op de elektriciteit aanschakelt, gelieve zorgvuldig na te kijken of de kenmerken overeenstemmen met die welke op de verpakking vermeldt staan en/of op het identificatieplaatje van het apparaat.
- * Controleer of de kenmerken van de elektriciteit overeenstemmen met de technische gegevens op het etiket van het toestel vooraleer het apparaat aan te koppelen.
- * Als u het apparaat een tijdlang niet gebruikt, trek dan de stekker uit. Sluit de hoofdschakelaar af. Als u het toestel niet gebruikt, draai dan de gaskraan dicht.
- * De voedingskabel mag nooit door de klant vervangen worden. Als hij beschadigd is, gelieve dan contact op te nemen met de bevoegde dienst na verkoop.
- * Doe het ovenlampje uit vooraleer het te vervangen.
- * Schakel het apparaat uit vooraleer u het reinigt of onderhoudt. U kunt het reinigen of onderhouden nadat u de stekker hebt uitgetrokken of de hoofdschakelaar heeft uitgeschakeld.
- * Sommige delen van het apparaat kunnen lange tijd warm blijven, wacht tot het afgekoeld is vooraleer die plaatsen aan te raken die heet kunnen worden.

-
- * Houd ontvlambare producten van het apparaat verwijderd wanneer u het gebruikt.
 - * Let op dat de elektrische snoeren van andere toestellen in de buurt de warme punten niet raken
 - * Let op dat de schakelaars op “0” staan als u het apparaat niet gebruikt.
 - * Het glazen deksel van sommige modellen kan barsten vertonen als het apparaat te warm is geworden. Doe het glazen deksel niet dicht zolang het fornuis niet volledig afgekoeld is.
 - * Deze handleiding is geschreven voor méér dan één model. Het kan zijn dat uw toestel niet de kenmerken vertoont zoals beschreven in de handleiding. Let op de cijfers die verwijzen naar de uitleg in deze handleiding.
 - * Houd kinderen van het fornuis verwijderd.
 - * Als u een barst ontdekt in de keramische kookplaten, schakel onmiddellijk het fornuis uit om een elektrische schok te vermijden.
 - * Tijdens het gebruik kan het toestel heet worden. Let er vooral op de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken.
 - * Tijdens het roosteren moet de ovendeur dicht blijven.
 - * Gebruik geen stoomreiniger om de kookplaten of de ovenruimte te reinigen.
 - * Vooraleer u het deksel van de kookplaten oplicht, let erop dat er zich geen vloeistof op bevindt. Doe het deksel pas dicht als de kookplaten afgekoeld zijn.
 - * Let erop dat het deksel in de juiste positie staat als u het fornuis gebruikt.
 - * Als er halogeenplaten zijn, kijk nooit in het licht ervan.
 - * Als het fornuis op voetjes staat, zorg ervoor dat het nooit van een voetje kan afglijden.

VOOR EEN DOELTREFFEND EN VEILIG GEBRUIK VAN HET TOESTEL RADEN WIJ U AAN STEEDS ORIGINELE RESERVEONDERDELEN TE GEBRUIKEN EN ZO NODIG ALLEEN BEROEP TE DOEN OP DE BEVOEGDE ONDERHOUDSDIENST.

Dit moderne, functioneel en praktische fornuis, met onderdelen van de beste kwaliteit, zal in alle opzichten aan uw verwachtingen beantwoorden. Lees de handleiding om problemen in de toekomst te vermijden en om met het fornuis goede resultaten te bereiken. De informatie die nu volgt betreft de installatie en ingebruikname. Zij moeten vooral gelezen worden door de technicus, die het apparaat installeert.

Neem contact op met de Bevoegde Onderhoudsdienst om het fornuis te installeren

3. 1 INSTALLATIE VAN HET FORNUIS

- * Voor het installeren van het fornuis moet u op een aantal zaken letten. Let vooral op de volgende suggesties om problemen te vermijden en/of gevaarlijke situaties die later zouden kunnen optreden.
- * Het mag in de buurt van andere meubelen staan op voorwaarde dat die meubelen niet hoger komen dan de kookplaten.
- * Als u de plaats uitkiest voor het fornuis, let er op dat het niet naast de ijskast staat, en dat er geen ontvlambare of brandbare stoffen in de buurt zijn zoals gordijnen, waterdichte doeken ...enz. die ineens zouden kunnen gaan bewegen.
- * Er moet minstens 2 cm ruimte zijn tussen de achterwand van het fornuis en de muur zodat de lucht kan circuleren.
- * De meubelen in de buurt van het fornuis moeten hittebestendig zijn tegen meer dan 50 C° kamertemperatuur.
- * Als de keukenmeubelen hoger zijn dan het bekken waarin de kookplaten rusten, moeten zij minstens 11 cm van het fornuis verwijderd zijn.
- * Zie verder voor de juiste hoogte van het fornuisbekken, de wandkasten en de dampkap. De dampkap moet bijvoorbeeld minstens 650 mm boven het fornuisbekken zitten.
Als er geen dampkap is, mag die hoogte niet minder zijn dan 700 mm.

3.2 AANPASSING VAN DE VOETJES

Uw fornuis staat op vier voetjes, die kunnen aangepast worden. De voetjes zijn ingesteld op de laagste stand, let er op dat het fornuis in evenwicht staat vooraleer u het installeert. U kunt de hoogte aanpassen door de voetjes in de richting van de klok te draaien. U kunt de voetjes tot een maximum hoogte van 15 mm instellen.

Eens de voetjes ingesteld zijn, mag het fornuis niet meer verplaatst worden door het te verslepen, als u het wil verplaatsen moet u het opheffen. Om de voetjes in te stellen moet u de fornuislade eruit halen. U kunt de voetjes instellen langs binnen.

3.3 ELEKTRISCHE VERBINDING EN VEILIGHEID

Let vooral op de volgende instructies als u de elektriciteit verbindt

- * De aarding moet op de massaklem aangesloten worden. Als u de aarding aansluit moet u de leiding isoleren. Als er in de plaats waar het fornuis moet geïnstalleerd worden, geen gepaste aardleiding aanwezig is, zoals voorzien in de lokale reglementering, neem dan onmiddellijk contact op met de bevoegde onderhoudsdienst.
- * De aarding moet vlakbij het fornuis zitten. Gebruik zeker geen verlengsnoer.
- * De voedingskabel mag de hete oppervlaktes van het fornuis niet raken.
- * Als de voedingskabel beschadigd is, neem dan contact op met de Bevoegde Dienst. De kabel mag alleen door de bevoegde onderhoudsdienst vervangen worden.
- * Een verkeerde elektrische aansluiting kan het toestel schaden. Die schade is niet gedekt door de waarborg.
- * Het toestel is voorzien voor 220-240 Volt en 400V 3N Volt. Als het netwerk verschillend is, neem dan onmiddellijk contact op met de bevoegde onderhoudsdienst.

De elektrische voedingskabel mag geen hete oppervlaktes van het fornuis raken. Zoniet kan de kabel beschadigd worden. En dit kan kortsluiting veroorzaken. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade of verlies als gevolg van de niet-naleving van volgende veiligheidsvoorschriften.

- * In het voedingscircuit moet een multifase uitschakelaar geïnstalleerd worden met een contact opening van minstens 3.0mm volgens 32A en met vertraagde werking.

* Het toestel is uitgerust om direct op de elektriciteit te worden aangesloten. Die aansluiting moet gelegd worden door een vakman.

3.4 ALGEMENE WAARSCHUWINGEN EN MAATREGELEN

* Uw fornuis is gemaakt volgens de veiligheidsnormen van elektrische apparatuur. Het onderhoud en reparaties moeten gebeuren door een vakman die door de fabrikant opgeleid werd. Installatie en reparatie zonder naleving van volgende regels kunnen een gevaar voor u betekenen.

* De buitenkant wordt heet als u het fornuis gebruikt. De binnenkant van de oven, de onderdelen die de hitte en de uitgaande damp regelen, zijn heet. Zelfs als het fornuis uitgeschakeld is kunnen die onderdelen geruime tijd warm blijven. Raak die delen niet aan. Houd kinderen van het fornuis verwijderd.

* Ga niet van het fornuis weg als u met vaste of vloeibare olie aan het koken bent. Bij hoge hitte kunnen er vlammen ontsnappen. Giet nooit water op vlammen die in hete olie ontstaan zijn. Leg het deksel op de kook- of braadpan om de vlam te doven en zet de schakelaar op 0.

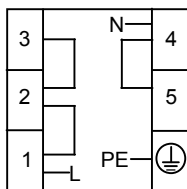
* De schakelaars van het fornuis moeten ingesteld worden en het uurwerk moet geprogrammeerd worden voor het koken. Zoniet werkt de oven niet.

* Laat niets op het fornuis staan als u de lade of de ovendeur opent. Het fornuis zou kunnen wiebelen en het deksel kan breken.

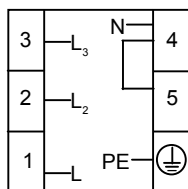
* Leg geen zware of ontvlambare spullen in de lade (nylon, plastic zak, papier, doeken ...).

* Trek de stekker van het fornuis uit als u het niet gebruikt en draai de gaskraan dicht.

* Bescherm uw toestel tegen zon, regen, sneeuw, stof ... enz.



3 x 2.5 mm 220 V ~
3 x 2.5 mm 230 V ~
3 x 2.5 mm 240 V ~



5x1.5 mm 380 V~, 3N~
5x1.5 mm 400 V~, 3N~
5x1.5 mm 415 V~, 3N~

DEEL 4 : GEBRUIK VAN HET FORNUIS

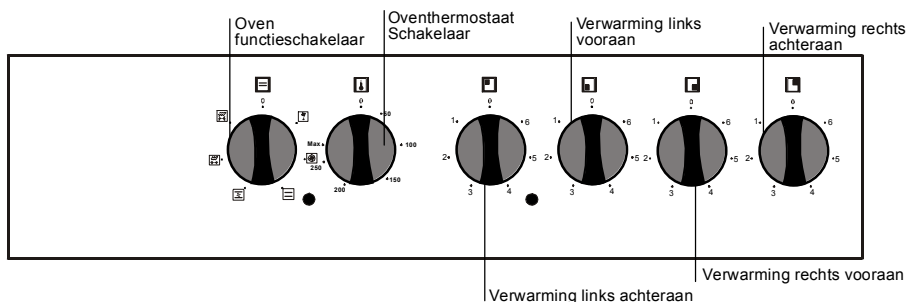
4. 1 ALGEMEEN UITZICHT EN TECHNISCHE KENMERKEN VAN UW FORNUIS

TE 56	
VERWARMING ONDER	1000 WATT
VERWARMING BOVEN	1000 WATT
GRILL	1600 WATT
TURBO WARMER	2000 WATT

TE 66	
VERWARMING ONDER	1100 WATT
VERWARMING BOVEN	1200 WATT
GRILL	2000 WATT
TURBO WARMER	2000 WATT

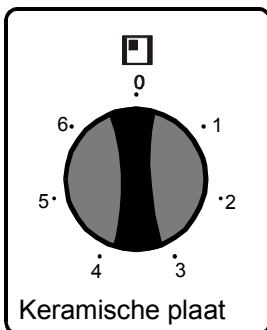
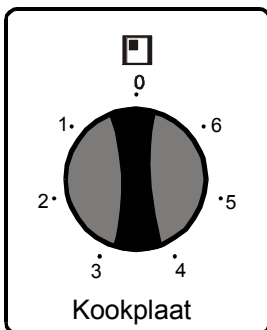
4. 2 VOORSTELLING EN KENMERKEN VAN HET CONTROLEBORD

TE 56/66



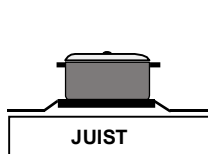
4. 3 GEBRUIK VAN DE KOOKPLATEN EN DE KERAMISCHE PLATEN

Het elektrische fornuis wordt bediend met een schakelaar met 7 standen. Op "0" is de kookplaat uitgeschakeld. De 6 andere standen duiden het volgende aan .



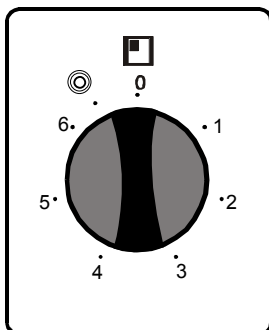
- 1.....Warmhouden
- 2-3.....Gematigd verwarmen
- 4-5-6.. Koken of bakken

Het oppervlak van de elektrische kookplaten is bedekt met een materiaalbestendige beschermingslaag. Zet de schakelaar op "3" en laat de plaat 5 minuten opwarmen zodat de beschermende laag zachter wordt voor het eerste gebruik. Als u de elektrische kookplaat gebruikt, let erop dat de kookpan een vlakke bodem heeft. Bij gebruik van kookpannen met vlakke bodem en de juiste afmetingen bereikt u de beste resultaten. Gebruik geen kleine kookpan op de grote kookplaat want het betekent hitteverlies en dus verlies van energie.



Let er goed op dat het fornuis uitgeschakeld is, de schakelaar op "0" als u gedaan hebt met koken. Raak het fornuis niet meer aan want het blijft een tijd warm. Houd kinderen op afstand.

Was de kookplaten met een vochtige doek na gebruik. Als de platen extra vuil zijn geworden, mag u een detergent gebruiken. Warm de plaat eventjes op zodat ze opdroogt. Als u ze een tijd niet gebruikt, wrijf ze dan in met een dun laagje machineolie.



TWEELEDIGE OF OVALEN KERAMISCHE PLATEN

Tweevoudige keramische platen kunnen in twee verschillende standen opwarmen. Om de grote diameter te gebruiken, zet de schakelaar op stand ⑥.

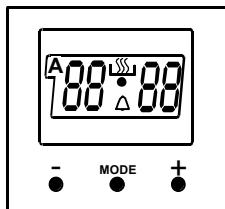
Zowel de grote als de kleine diameter van de plaat zullen opwarmen. Om het ovale deel te gebruiken, zet de schakelaar op stand ①. Zowel de ovalen als de ronde diameter zullen opwarmen.

4.4 GEBRUIK VAN DE OVEN

4. 4. 1 Gebruik van de elektronische programmeerbare klok

Instellen van Dag en Uur

Het "A"-symbool zal beginnen fllikkeren van zodra het toestel op de elektrische leiding is aangesloten. Druk gelijktijdig op de (+) en (-)-toetsen. Men kan de tijd ook instellen (vermeerderen of verminderen) door op deze toetsen te drukken.



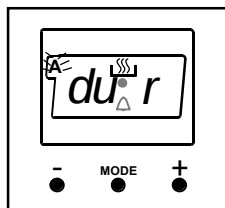
Instelling Alarm /Tijd

Men kan deze functie gebruiken om de tijd en het alarm in te stellen. De "Mode"-toets moet ingedrukt worden tot wanneer het lampje "Δ" aangaat. De gewenste tussentijd wordt aangeduid met de "+" en "-"toetsen. De gewenste tijd blijft zichtbaar op Δ het scherpje en het lampje, dat voordien fllikkerde, blijft nu branden. Men kan de tijd instellen van 0 uur tot 23.59 uur. Op het einde van de kooktijd gaat een alarm af en het "Δ"-symbool fllikkert. U kunt het alarm stoppen door op een willekeurige toets te drukken.

Kooktijd programmeren

Met deze functie kunt u koken op gewenste intervalperiodes.

Om de kooktijd in te stellen moet men op de "Mode"-toets drukken tot wanneer de "Duur"-aanduiding begint te fllikkeren. De gewenste kooktijd wordt ingesteld door de "+" en "-"toetsen in te drukken. Eens de kooktijd ingesteld wordt hij automatisch geregistreerd binnen de 5 seconden na de instelling, het "A" en "⏏"-symbool blijven branden. De tijd van dat ogenblik verschijnt terug op het scherm. Een alarm gaat af op het einde van de kooktijd en het "A" en "⏏"-symbool beginnen te fllikkeren. Men kan de kooktijd instellen tussen 0 en 10 uren.

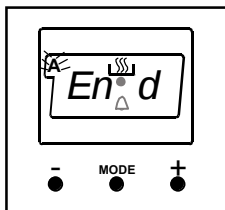


Einde van de Kooktijd programmeren

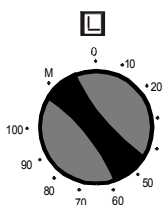
Met deze functie kunt u het einde van de kooktijd programmeren. Om het einde te programmeren drukt u op de "Mode"-toets tot wanneer de aanduiding "End" begint te fllikkeren. De gewenste tijd wordt ingesteld met de "+" en "-" -toetsen. Als het einde van de kooktijd bereikt is, gaat een alarm af. U kunt het alarm doen stoppen door op een willekeurige toets te drukken.

Kooktijd en Einde van de Kooktijd programmeren

U kunt de kooktijd instellen door de automatische kookfunctie te gebruiken. Zowel de kooktijd als de eindtijd moeten ingesteld worden om het einde van de kooktijd te kunnen instellen. De kooktijd wordt ingesteld zoals boven beschreven. De "Mode"-toets wordt ingedrukt to wanneer het lampje "End" begint te fllikkeren om de eindtijd in te stellen. De "+" en "-" -toetsen moeten gebruikt worden op het einde van de gewenste kooktijd. Eens de tijd ingesteld, wordt die automatisch geregistreerd binnen de 5 minuten na de instelling. Het "A" en "U" - symbool blijven branden. De tijd van dat ogenblik verschijnt terug op het scherm. Op het einde gaat een alarm af en het "A"-symbool begint te fllikkeren. Het signaal en het lampje houden op te fllikkeren door op een willekeurige toets te drukken.



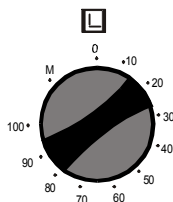
4.4.2 Gebruik van de Mechanische Timer



Als u de timerknop in de
"M" -stand zet, zoals u links kan zien, kan het fornuis voortdurend werken. De oven kan niet gebruikt worden als de timerknop op "U" staat. Als de ingestelde tijd afgelopen is, slaat de oven uit en een alarm gaat af.

Bediening met tijdsinstelling

Draai de timerknop in de richting van de klok om de tijd in te stellen tussen 0 en 100 minuten, zoals te zien op de tekening rechts.



4. 4. 3 **Gebruik van de Fornoistoetsen**

De toetsen laten u toe de functies van uw fornuis te kiezen. De functies en de gradaties worden in de volgende tabel getoond. Gedetailleerde instructies en het gebruik ervan worden uitvoerig uitgelegd op de volgende bladzijden.



De fornuislamp begint te branden.



De fornuislamp, rood alarmlicht en de ventilator beginnen te werken. Met deze functie kunt u diepgevroren gerechten ontdooien



De thermostaat, de alarmlampjes, de kookplaten en de oven beginnen te werken.



De thermostaat van uw fornuis, de alarmlampjes, de turbowarmer en de ventilator beginnen te werken



De thermostaat van uw fornuis, de alarmlampjes, de ventilator, de kookplaten en de oven beginnen te werken



De thermostaat van uw fornuis, de alarmlampjes, de grill en het braadspit beginnen te werken



De thermostaat van uw fornuis, de alarmlampjes, de kookplaten, de grill en het braadrooster beginnen te werken



De thermostaat van uw fornuis, de alarmlampjes, de kookplaten, de grill, het braadspit en de ventilator beginnen te werken



De thermostaat van uw fornuis, de lampjes en de oven werken



De thermostaat van uw fornuis, de alarmlampjes, de turbowarmer, de oven en de ventilator beginnen te werken



De thermostaat van uw fornuis, de alarmlampjes, de oven beginnen te werken



Ontdooifunctie

U kunt het ontdooiproces doen starten door het diepgevroren gerecht in de oven te plaatsen en de schakelaar op het juiste symbool in te stellen. Dit programma maakt het gerecht niet klaar, zorgt uitsluitend voor het ontdooien in een korte tijd. Plaats het te ontdooien gerecht op de derde plaathoogte vanaf de bodem, op een rooster. Plaats een schaal eronder om het water op te vangen dat tijdens het ontdooien vrijkomt.



Verwarming onderaan en Bovenaan (Statisch koken)

Deze manier van koken is de traditionele manier, de warmte in de oven verspreidt zich gelijkmatig onderaan en bovenaan, het voedsel wordt zowel onderaan als bovenaan gekookt.

Wij raden aan de oven 10 minuten voor te verwarmen. Laat het voedsel in de beschikbare kookschaal om gekookt te worden in de aanbevolen tijd. De Verwarming Boven en Onder wordt aanbevolen voor cake, Moskovisch gebak, flan, spaghetti, lasagne, pizza.

Op het einde van het kookproces de ovenschakelaar en warmteschakelaar uit zetten en de timer afzetten. Neem het gerecht uit de oven en let erop of de oven volledig afkoelt. Zolang de oven heet blijft, blijf er af en houd de kinderen op afstand.



Ventilator en Boven-Onderverwarming (Statisch koken met ventilator)

De lucht die ter hoogte van de onder- en de bovenverwarming vrijkomt wordt door de ventilator in de oven verspreid.

De warmteschakelaar wordt ingesteld op de gradatie die aangeraden wordt in de kooktabel. Zet de ovenschakelaar in op het symbool voor deze functie en de oventijd wordt ingesteld volgens de aanbevolen kooktijd, de oven wordt 10 minuten voorverwarmd. Het gerecht wordt in de beschikbare ovenschaal in de oven gezet en klaargemaakt. Gewoonlijk is deze plaats de beste om gebak te maken. Elk deel van het gerecht wordt op de juiste manier klaargemaakt. Het wordt aanbevolen voor de bereiding van één schotel.

Draai op het einde van de kooktijd de schakelaar terug en schakel de warmteschakelaar uit. Schakel de timer uit, neem de schotel uit de oven en zet hem op een veilige plaats. Laat het deksel van de oven open om hem te laten afkoelen. Kom er niet meer aan zolang hij niet is afgekoeld en houd kinderen uit de buurt.



Turboventilator

De turboventilator verspreidt de warmte in de oven gelijkmatig. De gerechten op de verschillende roosters zullen gelijkmatig klaargemaakt worden dank zij deze functie. De bovenkant van de oven zal niet warmer zijn dan de onderkant. Draai de warmteschakelaar op de gewenste hittegraad, draai de schakelaar tot het Turbo-symbool zichtbaar wordt. Zet het gerecht in de beschikbare schotel in de oven nadat de oven 10 minuten voorverwarmd werd. Met deze functie kunt u meer dan één schotel klaarmaken.

Als u twee schotels wil klaarmaken in de oven moet u de warmte instellen die nodig is. Om twee schotels klaar te maken is er meer tijd nodig dan voor één schotel. In het algemeen geraken twee schotels niet op dezelfde manier klaar. Neem dus de schotel, die klaar is, uit de oven en laat de tweede schotel nog in de oven. Aangezien de warmte verdeeld wordt over de twee schotels, zal de kwaliteit minder goed zijn dan bij de bereiding van één schotel. Als u met twee roosters werkt, kan u een beter kookresultaat bereiken door de roosters indien nodig van plaats te verwisselen. Op het einde van de kooktijd worden de maatregelen in acht genomen zoals voor de andere kookprogramma's. Wanneer u de ovenschotel op een veilige plek hebt geplaatst, laat u het oventeksel open zodat de oven afkoelt.



Turboventilator en Verwarming Onderaan

De turboventilator en de verwarming onderaan is een ideale manier om pizza te bakken. De verwarming onderaan zorgt ervoor dat de pizza gebakken wordt en de turboventilator verspreidt de warmte gelijkmatig in de oven. Draai de warmteschakelaar op de gewenste hittegraad, zet de functieschakelaar op de juiste functie en stel de timer in op de juiste kooktijd nadat de oven 10 minuten voorverwarmd werd. Deze functie is goed voor het bereiden van één schotel.

Draai op het einde van de kooktijd de warmteschakelaar terug, schakel de ovenschakelaar uit. Schakel de timer uit, haal de schotel uit de oven en zet hem op een veilige plaats. Laat de oven openstaan zodat hij afkoelt. Kom niet aan de oven tot hij afgekoeld is en houd kinderen uit de buurt.

Waarschuwing: Max. Stand van de of thermostaat 190°C



Grill en Braadspit

Deze functie dient voor de grill, het braadspit en voor brochettes. Opdat het voedsel zou ronddraaien, stel de functie in op "turning skewer" ("draaien van de spies"). Om te grillen plaatst u het voedsel op de grill en de grill op de hoogste stand. U kunt starten nadat u de ovenschaal op de derde plaathoogte hebt gezet. De schaal op de derde plaathoogte vangt het vet op dat van het gebrad druipt.

Draai de ovenschakelaar tot het symbool voor deze functie verschijnt. Zet het gerecht in de oven nadat die 5 minuten voorverwarmd werd.

Draai op het einde van de kooktijd, zoals bij de andere kookprogramma's, de ovenschakelaar en de warmteschakelaar uit. Schakel de timer uit, neem het gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats. Kom niet aan de oven zolang hij niet is afgekoeld en houd kinderen uit de buurt.

Waarschuwing: Max. Stand van de thermostaat 190°C



Verwarming boven, Grill and Roosteren

Met deze functie kunt u snel grillen en kip roosteren, of brochettes. Gebruik de “roasting skewer” (“roosterspit”). Om te grillen plaatst u het gerecht op de grill en de grill op de hoogste plaatstand in de oven. U kunt beginnen grillen nadat u een ovenschaal op de derde plaathoogte heeft geplaatst. Deze schaal zal het afdruipe vet opvangen. Draai de warmteschakelaar tot het symbool voor deze functie verschijnt. Plaats het gerecht in de oven nadat u hem 5 minuten hebt voorverwarmd.

Draai op het einde van de kooktijd, zoals bij de andere kookprogramma's, de ovenschakelaar en de warmteschakelaar uit. Schakel de timer uit, neem het gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats. Kom niet aan de oven zolang hij niet is afgekoeld en houd kinderen uit de buurt.

Waarschuwing: Max. Stand van de thermostaat 190°C



Grill, Roosteren en Ventilator

In deze functie werkt de grill samen met de verwarming bovenaan en met de ventilator, die zorgt voor perfect roosteren. Deze functie wordt ook gebruikt om de grillen, kip te roosteren en brochettes.

Gebruik de “roasting skewer” (“roosterspit”) om te roosteren. Om te grillen plaatst u het gerecht op de grill en de grill op de hoogste plaatstand in de oven. U kunt beginnen grillen nadat u een ovenschaal op de derde plaathoogte heeft geplaatst. Deze schaal zal het afdruipe vet opvangen.

Draai de warmteschakelaar tot het symbool voor deze functie verschijnt. Plaats het gerecht in de oven nadat u hem 5 minuten hebt voorverwarmd.

Draai op het einde van de kooktijd, zoals bij de andere kookprogramma's, de ovenschakelaar en de warmteschakelaar uit. Schakel de timer uit, neem het gerecht uit de oven en zet het op een veilige plaats. Kom niet aan de oven zolang hij niet is afgekoeld en houd kinderen uit de buurt.

Waarschuwing: Max. Stand van de thermostaat 190°C



Verwarming Onderaan

Bij deze functie wordt de warmte optimaal door het onderste verwarmingselement verspreid. Deze functie is heel goed voor het opwarmen eerder dan voor het klaarmaken van een gerecht.



Verwarming Onderaan en Ventilator

Bij deze functie wordt de warmte verspreid door het onderste verwarmingselement. Deze functie wordt gebruikt om een gerecht gelijkmatig op te warmen.

4. 4. 4 Bijbehoren voor de Oven

U kunt glazen schalen gebruiken voor de oven, cakevormen, speciale ovenschotels die u overal kunt aanschaffen. De ovenplaten, het draadrooster en het braadspit worden met het fornuis meegeleverd. Lees de informatie voor elk bijbehoren dat wordt meegeleverd door de fabrikant.. Als u kleine ovenschotels gebruikt, zet de schotel op het draadrooster en zorg dat het helemaal in het midden staat. Volgende informatie moet ook toegepast worden voor schotels in email.

Als het gerecht, dat u wilt klaarmaken, niet de hele kookplaat bedekt, als het gerecht uit de diepvriezer komt, of als de ovenplaat gebruikt wordt om het vocht van de grill op te vangen, kan het gebeuren dat de schotels vervormd worden door de hevige hitte die tijdens de bereiding vrijkomt.

De schotel zal weer zijn oorspronkelijke vorm aannemen nadat hij afgekoeld is. Dit is een normaal fysisch gebeuren dat optreedt na hitteoverdracht.

Laat de schotel, indien een glazen schaal of bord, niet onmiddellijk in een koude omgeving achter. Zet hem niet op een koude of natte ondergrond. Zet hem op een droge doek of een schotelonderzetter en laat hem langzaam afkoelen. Zoniet zou de glazen schaal of het glazen bord kunnen breken. Als u wil grillen raden wij u aan de grill te gebruiken die met het fornuis werd meegeleverd. (Als dit voor uw fornuis het geval is). Op die manier zal de rondspattende olie de binnenkant van de oven niet vuilmaken. Als u het grote draadrooster gebruikt, plaats dan een braadslee eronder om de olie op te vangen. Zet ook water in de oven zodat u hem nadien gemakkelijker kan reinigen.

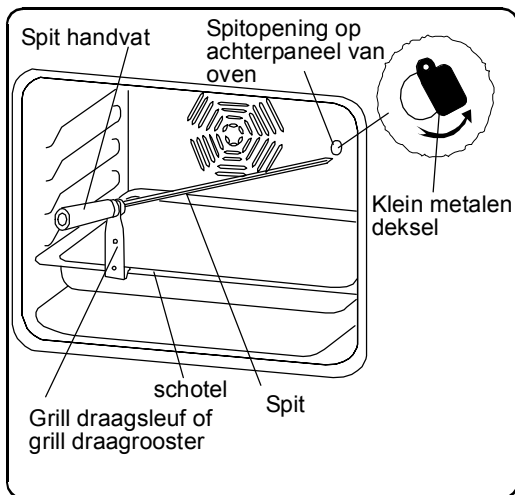
Gebruik de 4de en 5de plaathoogte tijdens het grillen en olie de grill in zodat de ingrediënten die u wilt grillen niet aan het rooster kleven.

Braadfunctie

Schroef de pinnen van het spit los en steek de kip op het spit. Schuif dan de pinnen op het spit en klem de kip vast. Schroef de pinnen vast. Vooraleer u de volgende handelingen uitvoert, kijk eerst na of de oven en het braadspit niet ingeschakeld zijn. Plaats de braadslee op de tweede stand en schuif de braadspitklem in de gaten daarvoor voorzien op de braadslee, zie tekening. Sommige fornuizen hebben een rooster om het braadspit te dragen in plaats van de braadspitklem, de braadslee wordt dan op de eerste stand gezet. In dat geval moet u het braadspitrooster op de derde stand plaatsen.

Vooraleer het braadspit in de opening in de achterwand te plaatsen, neem het deksel van de opening. Steek de punt van het braadspit in de opening en duw het braadspit stevig vast in de klem of op het braadspitrooster. Let er ook op dat de punt van het braadspit stevig in de opening achteraan zit.

Tijdens het braden moet het handvat van het braadspit verwijderen en de deur van de oven moet dicht blijven



DEEL 5 : REINIGING EN ONDERHOUD VAN UW FORNUIS

5.1 REINIGING

Let erop dat alle schakelaars uit zijn en dat het apparaat afgekoeld is vooraleer u het reinigt. Trek de stekker van het apparaat uit.

Vooraleer u schoonmaakproducten voor uw fornuis gebruikt, controleer eerst bij de fabrikant of ze aangepast en aanbevolen zijn voor het toestel. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeder, metaalsponsjes of harde borstels want zij kunnen de oppervlakte beschadigen. Als u vloeistof gebruikt en die zou overlopen, kan dit de lakoppervlakte schaden. Veeg de vloeistof dus onmiddellijk weg.

Reinigen van de binnenkant van de oven **Schakel de oven zeker uit vooraleer hem te reinigen.**

De binnenkant van een email oven wordt het best gereinigd terwijl hij nog warm is. Wrijf de oven uit met een vochtige doek die na elk gebruik in een sopje wordt gespoeld. Veeg hem nadien nog eens met een vochtige doek uit en droog hem dan. Af en toe kan het nodig een vloeibaar reinigingsmiddel te gebruiken en de oven grondig te reinigen. Reinig hem nooit met een droog schuurmiddel.

Reinigen van het Ovendeksel

Gebruik een reinigingsmiddel voor glas om het deksel van uw oven te reinigen langs binnen en langs buiten. Spoel het goed af en droog het met een droge doek. U kunt het deksel er af halen zoals te zien in volgende tekening

- * Doe het deksel volledig open
- * Steek de metalen pin door de gaten zoals te zien op de tekening
- * Doe dit voor de twee scharnieren
- * Hef het deksel voorzichtig op en duw het zachtjes naar de buitenkant. Het deksel zal volledig loskomen.
- * Zet het nadien terug in de scharniergegaten en zet het deksel met de pinnen vast. Reinig het deksel niet terwijl de glaspanelen nog heet zijn. Zoniet kunnen de glazen panelen breken. Neem contact op met de Bevoegde Onderhoudsdienst zo u een probleem hebt.

Reiniging van de Vitrokeramische plaat

Vooraleer de Vitrokeramische plaat te reinigen, wacht tot zij volledig afgekoeld is. Let erop dat het reinigingsmiddel geen enkel schurend element bevat dat de plaat kan krassen. Gebruik een crème of een vloeibaar reinigingsmiddel. De Vitrokeramische plaat moet met koud water gereinigd worden en afgedroogd met een zachte doek waarbij men erop let dat er geen reinigingsmiddel meer achterblijft. Gebruik de spatel die meegeleverd wordt om resten van het reinigingsmiddel of van voedsel weg te halen. Resten van zoete voeding moeten onmiddellijk nadat zij gemorst werden weggehaald worden, vooraleer de plaat afkoelt. Een stalen borstel kan de Vitrokeramische plaat beschadigen. Stof op de plaat moet met een vochtige doek weggehaald worden.. Kleurverandering van de Vitrokeramische plaat heeft geen invloed op de werking of de duurzaamheid ervan. De kleurwijziging is het gevolg van het niet reinigen van gemorste resten, erosie van de kookpannen en het niet gebruiken van aangepast reinigingsmateriaal en is niet het gevolg van wijziging van de Vitrokeramische plaat zelf. Gebruik altijd eerst het reinigingsspatel vooraleer chemische producten te reinigen. Met deze spatel kunt u de kleinste vuiligheid van de plaat verwijderen. Stoffen die moeilijk te verwijderen zijn zoals vloeibaar plastic, olie of zoetigheden kunnen gemakkelijk met de spatel weggehaald worden. De spatel heeft een vlijmscherp mes, het is dus gevaarlijk en moet uit de buurt van kinderen gehouden worden. Als u de spatel gebruikt, let op dat u het silicone niet weg krabt in randen van de glasplaat.

5.2 ONDERHOUD

Vervangen van de ovenlamp

Het vervangen van de ovenlamp moet gebeuren door een bekwame vakman. De lamp moet 230V zijn, 25Watt, Type E14. Vooraleer de lamp vervangen wordt, moet de oven uitgeschakeld worden en hij moet koud zijn.

6.1 Vereisten vooraleer de Dienst na Verkoop te contacteren

Als het fornuis niet werkt;

Het kan zijn dat de stekker van het fornuis uitgetrokken is, er is een kortsluiting geweest. Modellen met een timer: de timer werd niet ingesteld.

Als het fornuis niet opwarmt;

De warmte is niet ingesteld op de warmteschakelaar van het fornuis.

Als de lamp in de oven niet werkt;

De elektriciteit moet nagekeken worden.

Men moet controleren of de lamp niet stuk is. Indien ze stuk is kan u ze vervangen volgens de volgende richtlijnen.

Koken (als de boven-onderzijde niet gelijkmatig kookt) ;

Controleer de juiste hoogte, de kooktijd en de hittewaarden zoals in de handleiding vermeld.

Als u na dit alles toch nog problemen heeft, gelieve de “Bevoegde Dienst na Verkoop” te.

6.2 Inlichtingen voor het Transport

Als u het fornuis moet transporteren;

Bewaar de originele verpakking van het apparaat en vervoer het in zijn oorspronkelijke doos als u het moet vervoeren. Volg de tekens voor het transport die op de doos staan.

Span kleefband op de bovenste delen van het fornuis, kappen en koppen en pandragers naar de kookplaten.

Leg papier tussen het bovendeksel en de kookplaten, bedek het bovenste deksel, span kleefband van het deksel naar de zijkanen van het fornuis. Kleef karton of papier op het ovendeksel en op het glas aan de binnenkant zodat de braadsleeën, het draadrooster en de ovenplaten het ovendeksel tijdens het transport niet zouden beschadigen.

Span ook kleefband van het ovendeksel naar de zijkanen van het fornuis. Als u de originele doos niet meer hebt, bescherm dan de buitenkanen (glas en geverfde kanen) tegen mogelijke stoten.



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