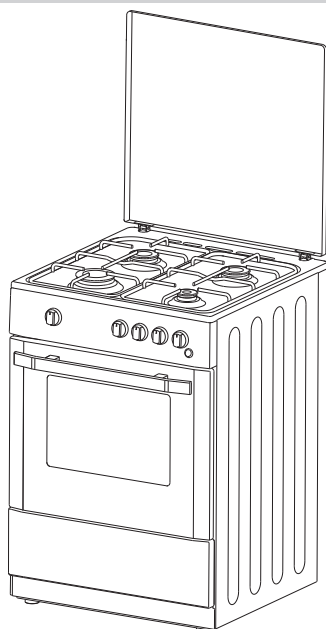


ORLINE

**OFSG6060
OFSG5060/2**

FR

**MANUEL D'UTILISATION
ET D'INSTALLATION DE LA
CUISINIÈRE À FOUR À
GAZ AUTOSTABLE**



Chère cliente, cher client,

Notre objectif est de vous offrir des produits de qualité supérieure qui vont au-delà de vos attentes. C'est pourquoi nous les fabriquons dans des infrastructures modernes soigneusement et particulièrement testées pour leur qualité.

Ce manuel contient toutes les informations nécessaires à l'utilisation de cet appareil conçu avec une technologie de pointe, en toute confiance et efficacité.

Avant de commencer à utiliser votre appareil, nous vous suggérons de lire ce guide qui contient tous les renseignements de base pour une installation correcte et fiable, l'entretien, ainsi que l'utilisation du produit. Pour l'installation de votre produit, veuillez contacter le service agréé le plus proche.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement à des fins de cuisson domestique. Toute autre forme d'utilisation (le chauffage d'une pièce par exemple) est inappropriée et dangereuse.

Cet appareil a été conçu, construit, et commercialisé conformément aux :

- Consignes de sécurité de la directive 2009/142/CE portant sur le « gaz » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2006/95/CE portant sur la « basse tension » ;
- Consignes de sécurité de la directive 2004/108/CE portant sur l' « EMC » ;
- Consignes relatives à la directive 93/68/CE.

TABLE DES MATIÈRES

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT

2. AVERTISSEMENTS

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.1 Environnement d'installation de l'appareil

3.2 Installation du produit

3.3 Réglage des pieds

3.4 Raccordement au gaz

3.5 Branchement électrique et sécurité

3.6 Conversion des gaz

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1 Utilisation des brûleurs

4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson

4.1.2 Contrôle du brûleur du four

4.1.3 Contrôle du brûleur du gril

4.2 Accessoires du four

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1 Nettoyage

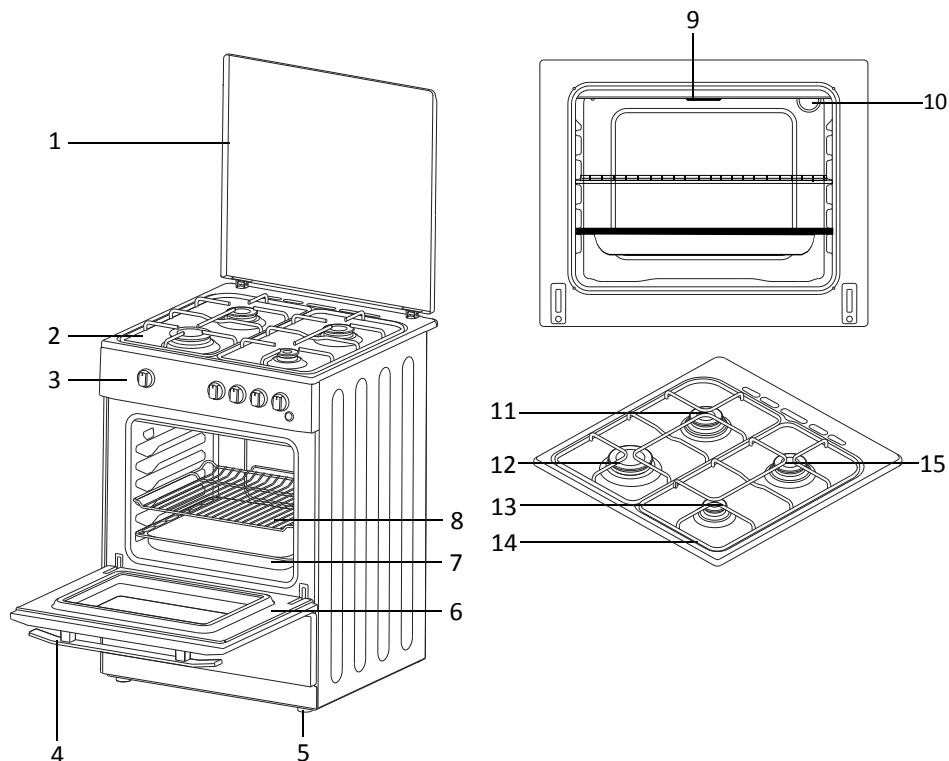
5.2 Entretien

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

6.2 Informations relatives au transport

1. BRÈVE PRÉSENTATION DU PRODUIT



MODÈLE	PROFON- DEUR (cm)	LARGEUR (cm)	HAUTEUR (cm)
OFSG6060	60	60	85
OFSG5060/2	60	50	85

Liste des parties du four :

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1- Couvercle | 9- Brûleur du grill |
| 2- Table de cuisson | 10- Lampe du four(OFSG6060) |
| 3- Panneau de commande | 11- Brûleur semi-rapide |
| 4- Poignée de la porte du four | 12- Brûleur rapide |
| 5- Pieds réglables | 13- Brûleur auxiliaire |
| 6- Porte du four | 14- Support de la casserole |
| 7- Lèche frite | 15- Brûleur semi-rapide |
| 8- Grille | |

2. AVERTISSEMENTS

PRENEZ TOUTES LES MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET PROCÉDEZ À UNE LECTURE COMPLÈTE DU MANUEL AVANT TOUTE UTILISATION DE L'APPAREIL.

Généralités sur la sécurité

- Les avertissements qui suivent visent à garantir votre sécurité. Lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour un usage non-professionnel et domestique.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- La fabrication de votre appareil obéit aux standards et à la réglementation applicables dans votre localité et sur le plan international.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens agréés. Les travaux d'installation et de réparation réalisés sans suivre les instructions peuvent représenter un danger.
- En cas de dommage du câble d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou tout autre technicien qualifié afin d'écartier tout danger.
- N'essayez pas de soulever ou de déplacer l'appareil en tirant sur les poignées de sa porte.
- Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil de quelque façon que ce soit.

Installation

- L'appareil doit être installé et mis en marche pour la première fois par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par un mauvais emplacement ou une mauvaise installation réalisée par un personnel non-agréé.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si celui-ci n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous remarquez une défaillance sur l'appareil, ne l'utilisez pas et contactez immédiatement le service d'entretien agréé. Comme le matériau utilisé dans la fabrication de l'emballage (nylon, agrafe, styromousse, etc.) est susceptible de nuire à la santé des enfants, n'oubliez pas de l'éloigner immédiatement.

Pour les personnes autorisées :

- Comparez les détails du réseau électrique avec les détails techniques de l'étiquette de présentation avant de brancher l'appareil.
- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions d'ajustement de cet appareil figurent sur la plaque signalétique.
- Le présent appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits combustibles. Il sera installé et raccordé conformément aux règlements d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux exigences requises en matière de ventilation.

Pendant l'utilisation

- Quand vous utilisez le four pour la première fois, une certaine odeur se produit émanant des matériaux d'isolation et des éléments qui chauffent. Pour cette raison, avant d'utiliser votre four, utilisez-le à la température maximum pendant 45 minutes. Vous devez aérer correctement l'endroit où le produit est utilisé.
- Lorsque l'appareil est utilisé, ces surfaces extérieures chauffent. Les surfaces internes du four, et la sortie du conduit de fumée sont pratiquement chaudes. Même si l'appareil est éteint, ses parties conservent leur chaleur pendant une période donnée. Évitez de toucher aux surfaces chaudes, et tenez les enfants à l'écart.
- Veuillez toujours utiliser des gants pour enlever et remplacer les aliments dans le four.
- Veuillez toujours vous mettre en retrait de l'appareil pendant l'ouverture de la porte du four pour permettre à une éventuelle formation de vapeur ou de chaleur de se libérer.
- Ne pas laisser la cuisinière sans surveillance lors de la cuisson d'huiles liquides ou solides. Des conditions de chaleur extrême peuvent dans ces conditions donner lieu à un incendie. Ne versez jamais d'eau sur des flammes générées par de l'huile. Couvrez la casserole ou la poêle avec son couvercle afin d'étouffer la flamme, puis éteindre la cuisinière.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz entraîne l'apparition de chaleur et d'humidité dans la pièce où l'appareil est installé. Assurez-vous que la cuisine est correctement ventilée : Laissez les orifices de ventilation naturelle ouvertes ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive prolongée de l'appareil 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.
- Pendant l'utilisation du brûleur du gril, laissez la porte du four ouverte et n'oubliez pas de toujours utiliser le bouclier déflecteur de gril fourni avec le produit. N'utilisez jamais le brûleur du gril avec la porte du four fermée.
- Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser l'appareil pendant une longue période, débranchez-le. Laissez le bouton interrupteur principal éteint. Veillez aussi à fermer le robinet de gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil.
- Tout déversement doit être enlevé du couvercle avant l'ouverture de cette dernière.
- Ne jamais rien laisser posé sur la porte ou le tiroir lorsqu'ils sont ouverts. Vous risqueriez de déséquilibrer le four ou de casser le couvercle.
- Ne pas placer d'objets lourds ou inflammables, (nylon, sacs en plastique, papier, chiffon, etc.) sur le tiroir du bas. Cette mise en garde vaut aussi pour les ustensiles de cuisine avec accessoires en plastique (poignées).
- Protégez votre appareil contre les effets atmosphériques. Ne pas l'exposer aux effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poudre, etc.
- N'approchez pas de matières inflammables lorsque l'appareil est en marche.

2. AVERTISSEMENTS

- 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.
- L'appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.
- Ne pas sécher les éponges, les lavettes et d'autres objets similaires sur l'appareil ou sur ses poignées.
- Ce manuel a été conçu en commun pour plus d'un modèle. Votre appareil ne comprend peut-être pas toutes les caractéristiques décrites dans ce manuel. Veuillez prêter attention aux paragraphes comportant des images dans le manuel.

Mesures de sécurité à observer pendant le nettoyage et l'entretien

- Arrêtez toujours le fonctionnement de la cuisinière avant le nettoyage ou l'entretien. Pour ce faire, vous pouvez soit le débrancher, soit éteindre l'interrupteur principal.



AVERTISSEMENT: Veillez à ce que l'appareil soit éteint avant de procéder au remplacement de la lampe afin d'éviter un éventuel choc électrique.

- Évitez d'utiliser des nettoyeurs fortement corrosifs ou des grattoirs comportant des objets métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises afin d'assurer la sécurité du client. Étant donné que la vitre peut se briser, nous vous conseillons de faire attention pendant son nettoyage afin de ne pas la rayer. Évitez de cogner ou de frapper sur la vitre avec les accessoires.

Sécurité des enfants



AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le fonctionnement du gril. Tenir les petits enfants hors de portée. Les enfants ne doivent pas s'approcher du four.

- Quand la porte du four est ouverte, ne laissez pas les enfants grimper sur la porte ou s'asseoir sur la porte.
- Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

POUR L'EFFICACITÉ ET LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS D'UTILISER LES PIÈCES DE RÉSERVE ORIGINALES ET DE NE FAIRE APPEL QU'À NOS SERVICES AGRÉÉS EN CAS DE BESOIN.

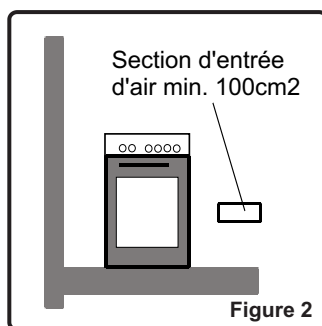
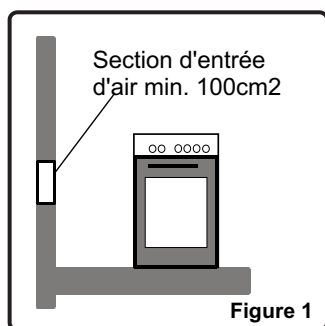
3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

Cette cuisinière moderne, fonctionnelle et pratique, fabriquée avec les meilleurs pièces et matériaux, saura répondre à vos besoins sous tous les aspects. Vous devez lire ce manuel afin de ne pas rencontrer de problèmes dans le futur, et afin de pouvoir obtenir des résultats satisfaisants. Les renseignements suivants sont les règles requises pour une installation et un service corrects. Ils doivent particulièrement être lus par le technicien qui doit installer l'appareil.

 **Coordonnées du service agréé pour l'installation de votre appareil.**

3.1 Environnement d'installation de l'appareil

- Votre produit doit être installé et utilisé à un endroit où il y aura toujours une ventilation.
- Pendant son fonctionnement, cet appareil nécessite 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 moyen doit entrer par les trous d'air ouverts sur les parois ouvertes vers l'extérieur.



- Ces trous d'air doivent avoir au moins une section transversale de 100 cm² efficace pour la transition de l'air (un trou d'air ou plus peut être ouvert.) Ce(s) trou(s) doi(ven)t être ouvert(s) pour ne pas être obstrué(s). Ils doivent de préférence être situés tout près du fond et à l'opposé des fumées qui s'échappent des gaz brûlés qui ont été vidés. S'il s'avère impossible d'ouvrir ces ventilations à partir de l'emplacement où l'appareil est installé, l'air requis peut également être obtenu à travers la pièce voisine, pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou un endroit dangereux. Dans ce cas la « pièce voisine » doit également être aérée comme requis.

Echappement des gaz brûlés de l'environnement

Les cuisinières à gaz émettent le gaz brûlé directement vers l'extérieur ou à travers les hottes d'échappement branchées à une cheminée qui donne directement à l'extérieur. S'il n'est pas possible d'installer une hotte de cuisinière, installez un ventilateur électrique sur la fenêtre ou le mur ouvert vers l'extérieur. Le ventilateur électrique doit pouvoir changer l'air de la cuisine 4-5 fois son propre volume d'air par heure.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

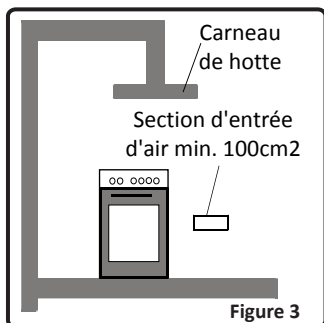


Figure 3

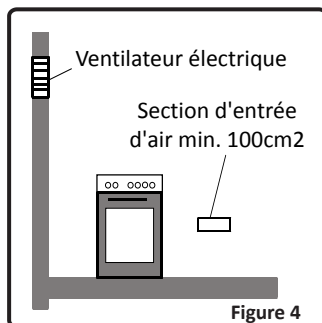


Figure 4

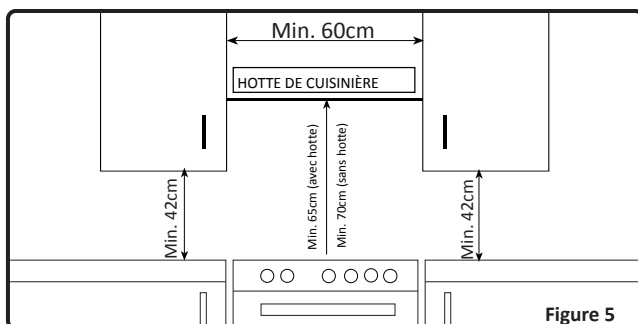


Figure 5

3.2 Installation du produit

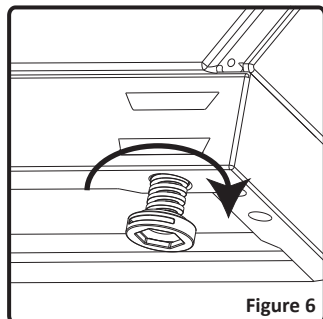
Il existe quelques facteurs auxquels vous devez prêter attention lors de l'installation de l'appareil. Soyez donc très attentif lors de l'installation de votre produit. Tenez compte des consignes suivantes afin d'éviter tout problème et/ou toute situation dangereuse.

- La cuisinière peut être placée près d'un autre meuble de telle façon que la hauteur du meuble ne dépasse pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière.
- Veillez à ne pas la placer près d'un réfrigérateur, à ce qu'il n'y ait pas matières inflammables ou non-inflammables comme les rideaux, les chiffons imperméables...etc. qui pourraient prendre feu rapidement.
- Prévoyez un espace d'environ 2cm tout autour de l'appareil pour la circulation de l'air.
- Le meuble proche de l'appareil doit être fabriqué avec un matériel résistant à une température atteignant 80°C.
- Si le meuble de cuisine est plus haut que la table de cuisson, il doit y avoir un espace d'au moins 10cm entre leurs côtés.

Les hauteurs minimales qui séparent le support de casserole, les placards encastrés, les hottes aspirantes, le ventilateur et le produit sont indiquées à la figure 5. Ainsi, la hotte aspirante doit avoir une hauteur minimale de 65 cm à partir du support de casserole. S'il n'y a pas de hotte, la hauteur ne

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

3.3 Réglage des pieds



Votre appareil possède 4 pieds réglables. Après avoir installé l'appareil où il sera utilisé, vérifiez s'il est en équilibre. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez procéder à un réglage de ses pieds en les tournant dans le sens horaire. Vous pouvez hausser l'appareil de 30mm maximum grâce à ses pieds. Si les pieds sont correctement réglés, vous ne devez pas déplacer l'appareil en le tirant, mais en le soulevant de préférence.

3.4 Raccordement au gaz

Assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites

La connexion du gaz doit respecter les standards et la réglementation applicables dans la localité et sur le plan international. Vous trouverez l'information relative aux types de gaz appropriés et les injecteurs de gaz appropriés dans le tableau des caractéristiques techniques. Si la pression des gaz utilisés est différente des valeurs en vigueur dans votre localité, il peut s'avérer nécessaire de monter un régulateur de pression disponible sur l'alimentation en gaz. Nous vous recommandons de contacter le service agréé afin d'effectuer ces réglages.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau flexible

Si la connexion de gaz a été faite à travers un tuyau flexible relié à l'alimentation en gaz de l'appareil, elle doit également être fixée par un collier. Connectez votre appareil à la ressource de gaz avec un tuyau court et durable. La longueur maximale autorisée du tuyau est 1,5m. Le tuyau qui achemine le gaz vers l'appareil doit être changé (1) une fois par an pour assurer la sécurité.

Le tuyau doit être éloigné des endroits susceptibles de chauffer à des températures excédant 500 degrés Celsius. Le tuyau ne doit pas être tordu ou plié. Il doit être loin des recoins tordus, des objets mobiles, et ne doivent pas être défilants. Avant de procéder au montage, vérifiez un éventuel défaut de production.

Après avoir allumé le gaz, vérifiez tous les tuyaux et points de connexion avec de l'eau ou un fluide savonneux pour voir s'il y a fuite. Évitez d'utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz. Aucune composante métallique utilisée pendant la connexion du gaz ne doit être rouillée. Vérifiez également les dates d'expiration des composantes à utiliser.

Points à vérifier pendant le montage du tuyau fixe

Pour procéder au montage d'une connexion au gaz fixe (connexion de gaz effectuée à l'aide d'un écrou par exemple), il existe différentes méthodes utilisées dans différents pays. Les pièces les plus usuelles ont déjà été fournies avec votre appareil. Toutes les autres pièces peuvent être fournies en pièces détachées.

Pendant les connexions, assurez-vous que l'écrou de la rampe d'alimentation en gaz reste fixe pendant la rotation. Pour une connexion sécurisée, utilisez des clés de taille appropriée. Pour toutes les surfaces existantes entre les différentes composantes, veuillez toujours utiliser les joints fournis. Les joints utilisés doivent également avoir été approuvés dans une telle opération de connexion de gaz. Évitez d'utiliser les joints de plomberie pour connecter le gaz.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

N'oubliez pas que la connexion de cet appareil au gaz a été prévue dans le pays pour lequel il a été fabriqué. Le principal pays de destination figure sur le couvercle arrière de l'appareil. Si vous avez à vous en servir dans un autre pays, n'importe quelle connexion présentée dans l'illustration ci-dessous peut être requise. Dans ce cas, recherchez les pièces de connexion appropriées et obtenez-les pour une connexion sécurisée.

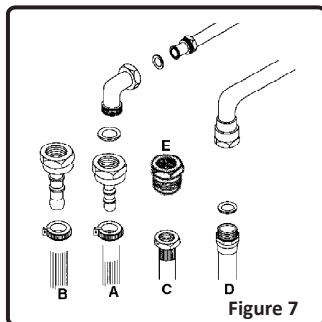


Figure 7

Il est recommandé de contacter le service agréé pour être en mesure d'effectuer les connexions de gaz de façon appropriée et conformément aux standards de sécurité.



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

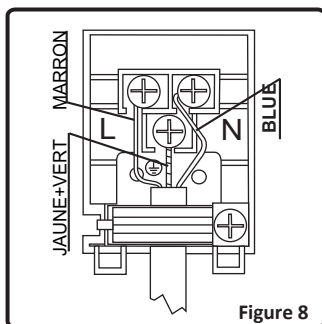
3.5 Branchement électrique et sécurité(OFSG6060)

Pendant le branchement électrique, respectez les consignes prescrites dans le manuel d'utilisation.

- Le conducteur de terre doit être connecté à la borne de terre.
- Vous devez sécuriser le cordon d'alimentation avec une isolation appropriée à raccorder à la source d'alimentation pendant le branchement. S'il n'existe pas de sortie électrique de terre appropriée et conforme aux régulations sur le lieu d'installation, contactez notre service agréé. La sortie électrique de terre doit être près de l'appareil.
- Ne jamais utiliser de rallonge.
- Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les surfaces chaudes du produit.
- Si le câble est endommagé, contactez le Service agréé pour le faire remplacer.
- Les connexions électriques erronées peuvent endommager votre appareil et être dangereuses pour votre sécurité, ce qui annule ainsi votre garantie.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

- L'appareil a été conçu pour fonctionner sous un courant électrique de 230V 50Hz. En cas de réseau électrique différent, veuillez contacter votre service agréé.



- Le cordon d'alimentation doit être éloigné des surfaces chaudes de l'appareil. Sinon, il va s'endommager et occasionner un court-circuit.
- Le fabricant décline sa responsabilité face à toute forme de dommage et de pertes provoqués par un mauvais branchement effectué par une personne non agréée.

3.6 Conversion des gaz

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

Votre appareil a été conçu pour fonctionner avec du gaz de pétrole liquéfié ou du gaz naturel. Les brûleurs peuvent être adaptés à différents types de gaz, en remplaçant les injecteurs correspondants et en ajustant la longueur de flamme minimale adaptée au gaz utilisé. Pour cette raison, les étapes ci-après doivent être suivies:

Changement d'injecteurs:

Brûleurs de la table de cuisson:

- Coupez l'alimentation en gaz principal et débranchez du secteur.
- Retirez le couvercle du brûleur et l'adaptateur (Figure 9).
- Dévissez les injecteurs. Utilisez à cet effet une clé de 7 mm (Figure 10).
- Remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

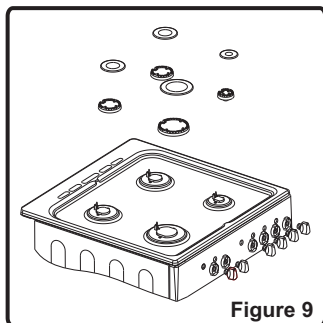


Figure 9

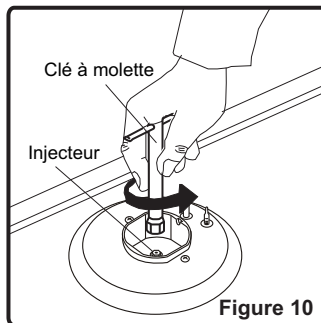


Figure 10

Injecteurs du four/gril :

Les injecteurs du four et du gril sont montés par une vis unique placée au bout du brûleur. Pour les brûleurs du gril, cette vis est déjà visible (Figure 11). Enlevez la vis, tirez le brûleur du gril vers vous pour voir l'injecteur se dresser sur la surface arrière de la cavité du four (Figure 12)..

Pour les brûleurs, ouvrez le compartiment du tiroir pour voir la vis de fixation qui se trouve sur le brûleur (Figure 13). Enlevez la vis, déplacez le brûleur en diagonale et l'injecteur apparaîtra sur le côté arrière de la boîte du brûleur (Figure 12).

Enlevez les injecteurs en utilisant une clé de 7 mm et remplacez l'injecteur en utilisant un autre parmi ceux qui ont été prévus dans les pièces de rechange, avec des diamètres correspondants adaptés au type de gaz à utiliser, en fonction du diagramme d'information (également fourni).

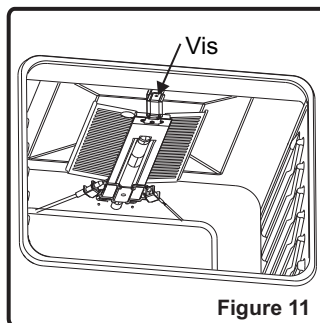


Figure 11

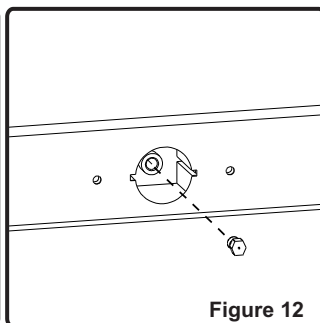


Figure 12

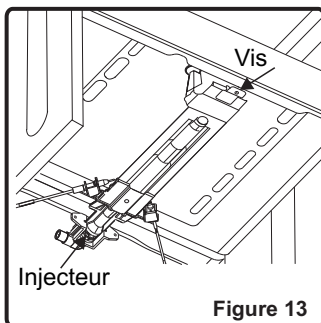


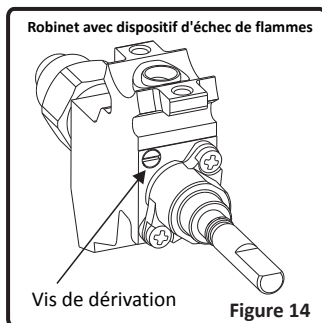
Figure 13

Réglage de la position de flamme réduite :

La longueur de la flamme à la position minimale peut s'ajuster à l'aide d'une vis plate située sur le robinet. Pour les robinets dotés d'un dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 14). Pour les robinets sans dispositif d'échec de flammes, la vis se trouve sur le côté de la tige du robinet (Figure 15). Pour un réglage plus facile de la position de flamme réduite, il est conseillé d'enlever le panneau de commande (et le microrupteur, le cas échéant) pendant le réglage.

3. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

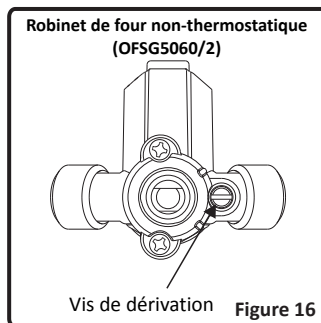
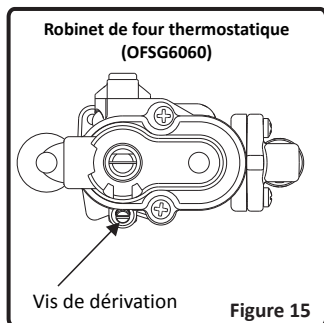
Pour déterminer la position minimale, allumez les brûleurs et laissez-les à la position minimale. À l'aide d'un petit tournevis, serrez ou desserrez la vis de dérivation de 90° environ. Lorsque la flamme a atteint une longueur d'au moins 4 mm, le gaz est bien réparti. Assurez-vous que la flamme ne s'éteigne pas en passant de la position maximale à la position minimale. Créez un vent artificiel avec votre main en



Pour le brûleur du four, faites-le fonctionner à la position minimale pendant 5 minutes. Ouvrez et refermez la porte du four 2 à 3 fois pour vérifier la stabilité de la flamme du brûleur.

Le réglage de la position de flamme réduite n'est pas requis pour les brûleurs du gril.

Position à laquelle la vis de dérivation doit être dévissée pendant la conversion du GPL au GN. Lors de la transformation de NG à LPG, cette même vis doit être resserrée. Assurez-vous que l'appareil est



Changement du tuyau d'alimentation en gaz:

Pour certains pays, le type d'alimentation en gaz peut être différent des gaz NG/GPL. Dans ce cas, enlevez les composantes de connexion actuelles et les écrous (le cas échéant) et connectez la nouvelle alimentation en gaz en conséquence. Dans toutes les conditions, toutes les composantes utilisées dans les connexions de gaz doivent être approuvées par les autorités locales et/ou internationales. Dans toutes les connexions de gaz, reportez-vous à la clause intitulée « assemblage de l'alimentation en gaz et vérification des fuites » expliquée précédemment.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1 Utilisation des brûleurs

Allumage des brûleurs

Pour savoir quel bouton va avec quel brûleur, vérifiez le symbole de la position au-dessus du bouton.

- **Allumage manuel des brûleurs à gaz**

Si votre appareil n'est doté d'aucune aide favorisant l'allumage ou si le réseau électrique est en panne, respectez les procédures présentées ci-dessous :

Pour les brûleurs de la table de cuisson : Pour allumer l'un des brûleurs, appuyez et tournez son bouton dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le bouton se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de sa circonférence supérieure. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du four : Pour allumer le brûleur du four, appuyez et tournez son bouton de contrôle dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se retrouve à la position maximale. Approchez une allumette, un allume-gaz ou tout autre objet manuel de l'orifice d'allumage situé sur le côté gauche avant du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Pour le brûleur du gril : Pour allumer le brûleur du gril, tournez le robinet du gril dans la position horaire jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe sur le signe du gril. Ensuite, maintenez le bouton appuyé et approchez une allumette, un allume-gaz ou toute autre source d'allumage des orifices du brûleur. Éloignez la source d'allumage aussitôt que vous voyez une flamme stable.

Dispositif de sécurité contre les flammes :

Brûleurs à gaz

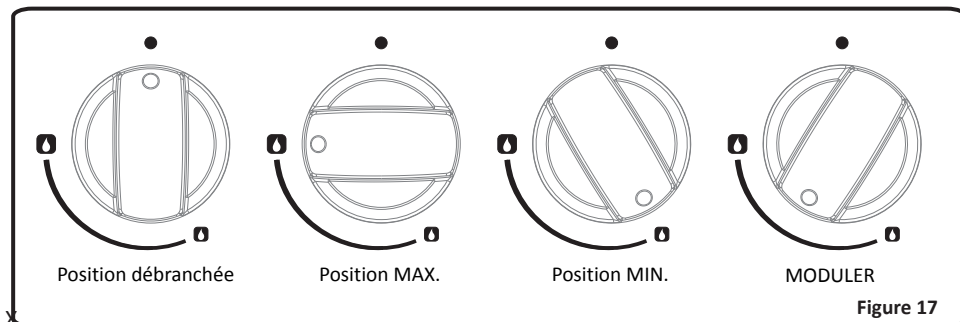
Les tables de cuisson dotées d'un dispositif d'échec de flammes assurent la sécurité lorsque la flamme s'éteint accidentellement. En pareille situation, le dispositif bloquera les canaux utilisés par les brûleurs à gaz et évitera toute accumulation de gaz non brûlé. Patientez 90 secondes avant de rallumer un brûleur à gaz éteint.

Brûleurs du four/gril :

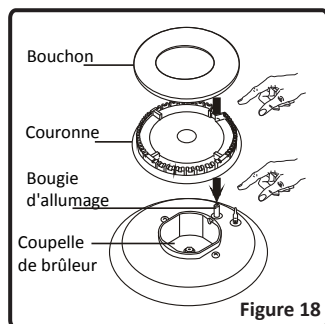
Indépendamment du modèle de votre appareil, tous les brûleurs de four sont dotés d'un dispositif de sécurité contre le gaz. Pour cette raison, pendant l'allumage, maintenez le bouton du four appuyé jusqu'à obtenir des flammes stables. Si les flammes restent instables après que vous ayez relâché le bouton, reprenez la procédure. Si le brûleur du four ne s'allume pas après avoir maintenu le bouton du brûleur appuyé pendant 30 secondes, ouvrez la porte du four et n'essayez pas de rallumer avant 90 secondes au moins. Lorsque les flammes du four s'échappent accidentellement, reprenez la même procédure.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1.1 Utilisation des brûleurs de la table de cuisson



La table de cuisson a 3 positions: Off (0), Max (symbole de grosse flamme) et Min (symbole de petite flamme). Après avoir allumé le brûleur à la position « Max. », vous avez la possibilité d'ajuster la longueur de la flamme entre les positions « Max. » et « Min. ». Évitez d'utiliser les brûleurs lorsque le bouton se trouve entre les positions « Max. » et « Off ».



Après l'allumage, procédez à une vérification visuelle des flammes. Si vous voyez une pointe jaune, des flammes suspendues ou instables, fermez le robinet à gaz, et vérifiez au niveau des bouchons et des couronnes (Figure 18). Bien plus, veillez à ce qu'aucun liquide ne se soit écoulé à l'intérieur des coupelles de brûleur. Si les flammes du brûleur s'échappent accidentellement, fermez les brûleurs, aérez la cuisine avec de l'air frais, et n'essayez pas de rallumer avant les 90 prochaines secondes.

En fermant la table de cuisson, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton pointe sur « 0 » ou jusqu'à ce que le marqueur du bouton pointe vers le haut.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Votre table de cuisson a des brûleurs de diamètres différents. Le moyen le plus économique d'utiliser le gaz consiste à choisir les brûleurs à gaz aux tailles correspondantes à celles des récipients de cuisson et à ramener la flamme à la position minimale une fois le point d'ébullition atteint. Nous vous recommandons de toujours couvrir votre récipient de cuisson.

Pour une performance maximale des principaux brûleurs, utilisez les récipients ayant les diamètres à fond plat ci-après : Si vous utilisez des récipients aux dimensions inférieures à celles précisées ci-après, des pertes d'énergie s'en suivront.

Brûleur rapide : 22-26cm

Brûleur semi-rapide: 14-22cm

Brûleur auxiliaire : 12-18cm

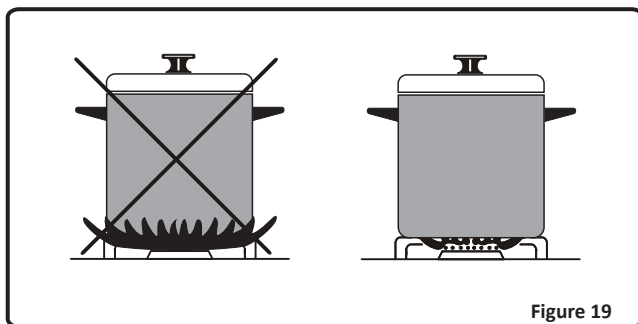


Figure 19

Lorsque les brûleurs ne sont pas en cours d'utilisation pendant des périodes prolongées, veuillez toujours mettre le principal bouton de contrôle du gaz à la position d'arrêt.

AVERTISSEMENT:

- Utilisez uniquement des casseroles à fond plat et assez épaies.
- Veillez à ce que la base de la casserole soit sèche avant de la placer sur les brûleurs.
- La température des parties exposées peut être élevée lorsque l'appareil est utilisé. C'est pourquoi il est impératif de tenir les enfants et les animaux hors de portée des brûleurs pendant et après la cuisson.
- Après utilisation, la plaque de cuisson reste très chaude pendant une longue durée. Ne pas la toucher et ne pas placer d'objets dessus.
- Évitez de mettre couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur la table de cuisson car ils deviendront chauds et pourraient entraîner des brûlures graves.

4.1.2 Contrôle du brûleur du four

Après avoir allumé le brûleur du four comme expliqué plus haut, vous pouvez ajuster à volonté la température à l'intérieur du four, en vous faisant guider par les numéros qui se trouvent sur le panneau de commande ou sur l'anneau du bouton: Plus le chiffre est élevé, plus la température est nécessaire. De même, les petits chiffres sont synonymes de températures inférieures. Si votre four est doté d'un thermostat, consultez le tableau des températures ci-dessous pour les références de température concernant ces chiffres. Évitez de faire fonctionner l'appareil entre la position "Off" et le marqueur de la première température dans le sens antihoraire. Toujours utiliser le four entre les numéros maximum et minimum. En fermant le four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».

OFSG6060

POSITION	TEMPERATURE
MAX.	290°C
7	240°C
•	230°C
5	200°C
•	190°C
3	180°C
•	170°C
1	150°C
MIN.	145°C

Préchauffage

Si vous devez préchauffer le four, il est conseillé de le faire pendant 10 minutes. Pour les recettes nécessitant des températures élevées comme le pain, les pâtes, les pains cuits en galette, les soufflés, etc., il convient de préchauffer le four afin d'obtenir des résultats optimaux. Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la cuisson de denrées congelées ou fraîches prêtes à la consommation, veuillez toujours préchauffer le four dans un premier temps.

Cuisson

- Veillez à ce que les denrées à cuire soient disposées au centre de l'étagère et qu'il y ait suffisamment de place dans le récipient de cuisson afin de garantir une circulation maximale.
- Positionnez les récipients sur un plateau de cuisson bien dimensionné au-dessus de l'étagère pour éviter tout déversement sur la base du four et pour faciliter la tâche de nettoyage.
- Le matériel et la finition de la plaque de cuisson et des récipients utilisés affectent le brunissement de la base. Les ustensiles en émail, noirs, lourds ou non collant renforcent le brunissement de la base. Les plaques en aluminium brillant ou en acier poli éloignent la chaleur et donnent lieu à moins de brunissement de la base.
- Pendant la cuisson de plus d'un repas dans le four, disposez les récipients au centre de différentes étagères plutôt que d'en entasser plusieurs sur une seule. Cette disposition favorisera la circulation de la chaleur pour des résultats encore plus satisfaisants.
- Si vous cuisez plus d'une plaque composée des mêmes articles comme les gâteaux ou les biscuits par exemple, échangez de plaques pendant la cuisson. À défaut, vous pouvez enlever la plaque supérieure à la fin de la cuisson et déplacer la plaque inférieure en direction de l'étagère supérieure pour finir l'opération de cuisson.
- Évitez de poser les plaques de cuisson directement sur la base du four dans la mesure où elles y interfèrent avec la circulation de l'air et peuvent amener la base à brûler ; utilisez la position de l'étagère inférieure.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.1.3 Contrôle du brûleur du grill

⚠ ATTENTION: Les parties accessibles peuvent s'avérer chaudes pendant le Fonctionnement du grill. Tenir les petits enfants hors de portée.

Juste après avoir allumé le brûleur, installez le bouclier thermique du grill sous le panneau de commande. Ensuite, soulevez légèrement la porte du four jusqu'à ce que celle-ci s'arrête à la position semi-ouverte (30 °) et touchez au bouclier thermique.

Assemblage du bouclier thermique du grill

Tenez le bouclier thermique en maintenant les avertissements orientés vers le haut. Vous verrez deux petites fentes sur les côtés droit et gauche du bord arrière du bouclier, comme dans le schéma

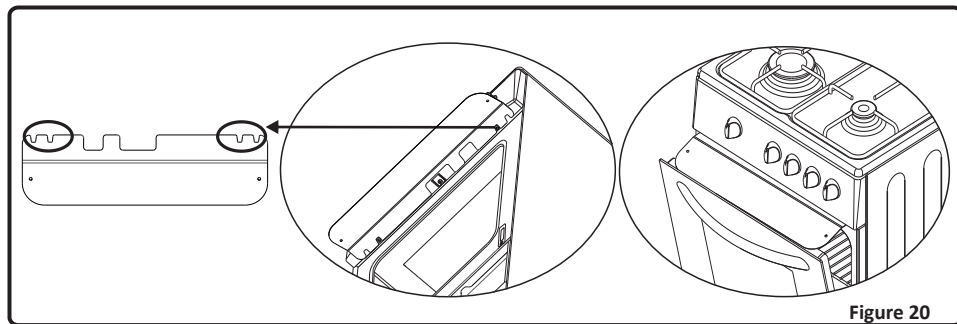


Figure 20

Deux vis ont été prévues sous le panneau de commande. Maintenez l'alignement sur les fentes de montage de sorte que le bouclier soit coincé au niveau du panneau de commande. Poussez le bouclier en direction de l'appareil jusqu'à ce qu'il reste fermement en place.

Cuisson

- Le brûleur du grill ne peut être modulé entre les positions max et min, et crée une source de chaleur à un régime constant. En fermant le brûleur du four, tournez le bouton dans le sens horaire jusqu'à ce que le bouton indique la position « 0 ».
- Mettez le plateau sur l'étagère en dessous de la grille afin de recueillir la graisse pendant le grill.
- Posez la grille sur les étagères les plus élevées (5^{ème} ou 6^{ème}), de sorte que les denrées ne touchent au brûleur du grill.
- Préchauffez le grill pendant quelques minutes avant de sceller les steaks ou le toastage. Les denrées doivent être retournées pendant la cuisson tel que requis.
- Les aliments doivent être bien secs avant d'être passés au grill afin de minimiser les risques d'égouttement. Brossez légèrement les viandes maigres et les poissons avec un peu d'huile ou du beurre fondu pour qu'ils restent frais pendant la cuisson.
- Installez les aliments au centre de la grille pour permettre une circulation maximale de l'air.
- Ne couvrez jamais la poêle grill ou la grille avec du papier d'aluminium au risque de provoquer la brûlure du grill.
- Si votre appareil est doté d'une poêle grill et d'un ensemble manche comme accessoires, reportez-vous à la section réservée aux accessoires pour savoir comment procéder.

⚠ AVERTISSEMENT: Assurez-vous d'avoir fermé le grill avant de refermer la porte.

4. UTILISATION DU PRODUIT

4.2 Accessoires du four

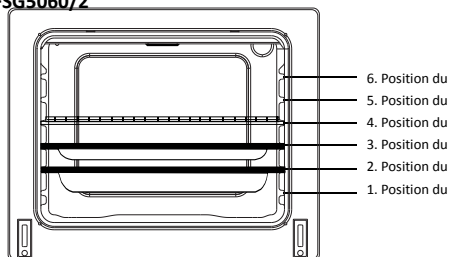
- Le four est livré avec des accessoires. Cependant, vous pouvez également utiliser des accessoires achetés sur le marché, qui doivent pour cela être résistants à la chaleur et aux flammes. Vous avez par ailleurs la possibilité d'utiliser des récipients en verre, des moules à gâteaux, des plaques de four spéciales appropriées pour utilisation à l'intérieur du four. Assurez-vous de respecter les consignes prescrites par le fabricant de ces accessoires.
- Si un petit plat est utilisé, placez ce plat sur la grille afin qu'il se retrouve correctement placé au milieu.
- 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 gril, 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 gril fourni avec le plateau pour ce produit (si votre four en est équipé). Si vous comptez utiliser la grande grille, insérez un plateau sur une des parties inférieures afin de recueillir huile. Versez également de l'eau pour un nettoyage facile.
- 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 gril à gaz et que le bouclier thermique du grill manque ou s'il est endommagé, demandez-en un de réserve au service agréé le plus proche.

4. UTILISATION DU PRODUIT

Cavité du four

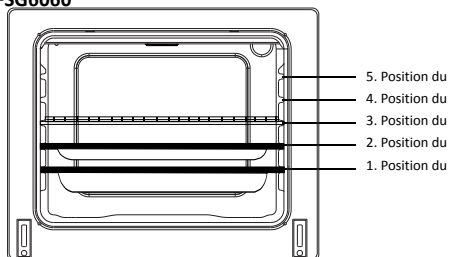
Positions du support pour les supports moulés

OFSG5060/2



Positions du support pour les supports moulés

OFSG6060



Accessoires du four

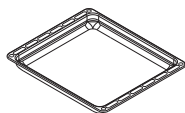
* Les accessoires de votre four peuvent être différents en fonction du modèle de votre produit.

Grille



La grille sert à griller ou à porter différents ustensiles de cuisine. Pour bien repérer la grille dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

Plateau profond



Le plateau profond sert à cuire les ragoûts. Pour bien repérer le plateau dans la cavité, mettez-la sur n'importe quel support et poussez la grille jusqu'à la fin.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

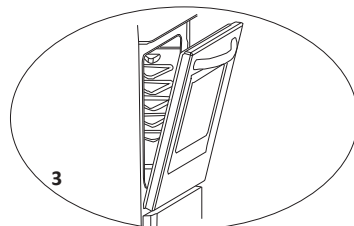
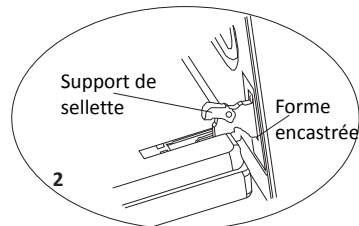
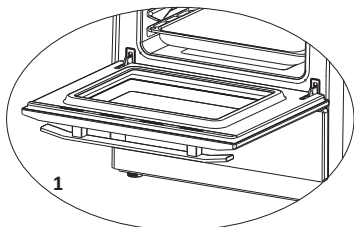
5.1 Nettoyage

Veillez à ce que tous les boutons de contrôle soient éteints et que l'appareil soit refroidi avant d'effectuer le nettoyage du four. Débranchez l'appareil. Contrôlez si les produits de nettoyage sont approuvés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser. Comme ils peuvent endommager les surfaces, n'utilisez pas de crèmes caustiques, de poudres nettoyantes abrasives, de laine de fer épaisse ou d'outils durs. Si les liquides débordent autour de votre four, les parties émaillées peuvent être endommagées. Nettoyez immédiatement les liquides ayant débordé.

Nettoyage du four

L'intérieur du four émaillé est mieux nettoyé lorsque le four est 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. Vous pouvez avoir besoin d'utiliser un matériel de nettoyage liquide de temps à autre pour boucler le nettoyage. Ne pas nettoyer avec des nettoyeurs secs et en poudre, ou encore avec le dispositif de nettoyage à vapeur.

Pour enlever la porte du four



Pour enlever la porte du four :

- Ouvrez la porte du four (1).
- Ouvrez le support de sellette jusqu'à la position finale (2).
- Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque entièrement fermée comme indiqué dans le 3^{ème} schéma et enlevez-la en tirant vers vous-même.

REMARQUE : Pour remonter la porte, faites le contraire de ce qu'il faut pour l'enlever.

 Assurez-vous que les formes encastrées soient bien positionnées sur la charnière comme indiqué dans le deuxième schéma.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage des brûleurs à gaz et des plaques

- Soulevez les supports de casserole, les bouchons et les couronnes (Figure 18).
- Essuyez et nettoyez le panneau du dos avec un chiffon savonneux.
- Lavez-les et rincez-les. Ne les laissez pas mouillés. Séchez-les immédiatement avec un tissu en papier.
- Après le nettoyage, assurez-vous d'avoir réassemblé correctement les pièces.
- Évitez de nettoyer une partie de la table de cuisson avec une éponge métallique. Elle raye la surface.
- Les surfaces supérieures du support de casserole peuvent être rayées avec le temps à cause de leur utilisation. Ces parties ne seront pas affectées par la rouille et ce n'est pas une défaillance liée à la production.
- Pendant le nettoyage de la plaque de la table de cuisson, veillez à ce que de l'eau ne s'écoule pas à l'intérieur des coupelles de brûleur pour éviter d'obstruer les injecteurs.

Bouchons du brûleur:

Périodiquement, lavez les supports de casserole émaillés, les couvercles émaillés, les têtes de brûleur avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez bien. Après les avoir soigneusement séché, remplacez-les correctement.

Parties émaillées:

Afin de les garder comme neuves, nettoyez-les régulièrement avec de l'eau tiède et savonneuse, puis séchez-les avec un chiffon doux. Ne pas les laver lorsqu'elles sont encore chaudes, et ne jamais utiliser de poudres ou matériaux nettoyants abrasifs. Ne pas laisser de vinaigre, café, lait, sel, eau, citron, ou jus de tomate en contact prolongé avec les parties émaillées.

5.2 Entretien

Changement de l'ampoule(OFSG6060)

Tout d'abord, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et veillez à ce qu'il refroidisse. Enlevez l'ampoule après avoir sorti les lentilles en verre. Placez la nouvelle ampoule, résistante à 300°C à la place de l'ancienne ampoule (230 V, 25 Watts, Type E14). Mettez les lentilles en verre. Votre appareil sera ensuite prêt à l'emploi.

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

Autres contrôles

Contrôlez le tuyau de connexion de gaz de temps en temps. En cas de simple anomalie, veuillez informer le service technique pour le faire changer. Nous vous recommandons de changer pièces de connexion de gaz une fois par an. En cas d'anomalie lors de l'utilisation des boutons de commande de la cuisinière, veuillez contacter le service agréé.

6. SERVICE APRES-VENTE ET TRANSPORT

6.1 Dépannage de base à effectuer avant de contacter le service Clients

Si le four ne fonctionne pas;

- Le four peut être débranché, il peut y avoir une coupure de courant.

Le four ne chauffe pas ;

- La chaleur peut être réglée avec le bouton de contrôle de chauffage du four.

La lampe du four ne s'allume pas ;

- Vérifiez le courant électrique. Vérifiez l'état de la lampe. Si tel est le cas, changez-les en suivant les indications du guide.

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

- Contrôlez les emplacements des plaques, le temps de cuisson et les degrés de chaleur selon le manuel.

Les brûleurs de la table de cuisson ne fonctionnent pas correctement :

- Vérifiez pour savoir si les pièces du brûleur ont été bien assemblées (surtout après le nettoyage).
- Il se peut que la pression d'alimentation en gaz soit trop faible/élevée. Pour les appareils qui fonctionnent avec les bouteilles GPL, cette dernière pourrait être vide.

Si les problèmes de l'appareil continuent même après avoir effectué les vérifications antérieures, contactez le Service d'Assistance Autorisé.

6.2 Information relative au transport

Gardez l'emballage original du produit et transportez-le dedans au besoin. Respectez les signaux de transport disponibles sur l'emballage. Scotchez les parties supérieures de l'appareil, couvercles et têtes, ainsi que les supports de récipients, aux panneaux de cuisson. 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. Scotchez du carton ou du papier sur le couvercle de devant sur la paroi de verre intérieure du four afin que la grille n'endommage pas le couvercle du four au cours du transport. Fixez aussi la porte du four aux parois latérales.

En l'absence de l'emballage original, apprêtez un carton qui puisse protéger l'appareil, notamment ses surfaces externes (surfaces en verre et peintes), des forces extérieures.

TABLEAU D'INJECTEUR

Catégorie de gaz : II _{2H+L}	GPL		GN		
	G30	G31	G20	G25	
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
BRÛLEUR RAPIDE			OFSG6060	OFSG5060/2	
Diamètre d'injecteur	85	85	115	115	125
Indice nominal (kW)	3	3	2.75	3	3
Consommation en 1h	218.1 gr/h	214.3 gr/h			
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)			261.9 lt/h	285.7 lt/h	332.2 lt/h
BRÛLEUR SEMI-RAPIDE					
Diamètre d'injecteur	65	65	97	97	94
Indice nominal (kW)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Consommation en 1h	127.2 gr/h	125 gr/h			
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)			166.7 lt/h	166.7 lt/h	193.8 lt/h
BRÛLEUR AUXILIAIRE					
Diamètre d'injecteur	50	50	72	72	72
Indice nominal (kW)	1	1	1	1	1
Consommation en 1h	72.7 gr/h	71.4 gr/h			
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)			95.2 lt/h	95.2 lt/h	110.7 lt/h
BRÛLEUR DE FOUR					
Diamètre d'injecteur	76	76	120	120	120
Indice nominal (kW)	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
Consommation en 1h	203.6 gr/h	200 gr/h			
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)			266.7 lt/h	266.7 lt/h	310.1 lt/h
BRÛLEUR DE GRIL					
Diamètre d'injecteur	68	68	110	110	110
Indice nominal (kW)	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
Consommation en 1h	160 gr/h	157.1 gr/h			
Consommation en 1h (à 150C et 1013mbar)			209.5 lt/h	209.5 lt/h	243.6 lt/h



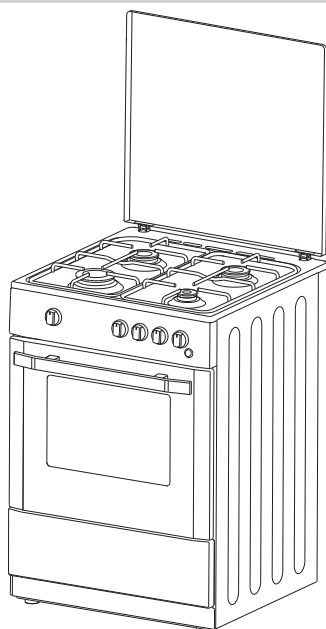
Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

ORLINE

**OFSG6060
OFSG5060/2**

NL

**BEDIENING EN INSTALLATIE
INSTRUCTIES VAN
VRIJSTAANDE GASOVEN**



Beste klant,

Onze doelstelling is u producten aan te bieden van hoge kwaliteit die uw verwachtingen overtreffen. Uw apparaat is geproduceerd in moderne faciliteiten en zorgvuldig en nauwkeurig getest op kwaliteit.

Deze handleiding werd voorbereid om u te helpen bij het gebruik van uw apparaat dat werd vervaardigd met de meest recente technologie, vertrouwen en maximale efficiëntie.

Voor u het apparaat in gebruik neemt, moet u deze handleiding zorgvuldig lezen. Zij omvat de basisinformatie voor een correcte en veilige installatie, onderhoud en gebruik. Neem contact op met de dichtstbijzijnde geautoriseerde onderhoudsdienst voor de installatie van uw product.

CE conformiteitsverklaring

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk koken. Ieder ander gebruik (zoals het opwarmen van een kamer) is incorrect en gevaarlijk.

Dit apparaat werd ontworpen, gebouwd en in de handel gebracht in conformiteit met:

- Veiligheidsvereisten van de "Gas" Richtlijn 2009/142/EC;
- Veiligheidsvereisten van de "Laagspanning" Richtlijn 2006/95/EC;
- Veiligheidsvereisten van de "EMC" Richtlijn 2004/108/EC;
- Veiligheidsvereisten van de Richtlijn 93/68/EC.

INHOUDSOPGAVE:

1. KORTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT

2. WAARSCHUWINGEN

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.1 De omgeving waar het apparaat moet worden geïnstalleerd

3.2 Installatie van het product

3.3 Afstelling van de steunvoeten

3.4 Gasverbinding

3.5 Elektrische aansluiting en veiligheid

3.6 Gasconversie

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van gasbranders

4.1.1 Bediening van de branders

4.1.2 Bediening van de ovenbrander

4.1.3 Bediening van de roosterbrander

4.2 Accessoires gebruikt in de oven

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

5.1 Schoonmaken

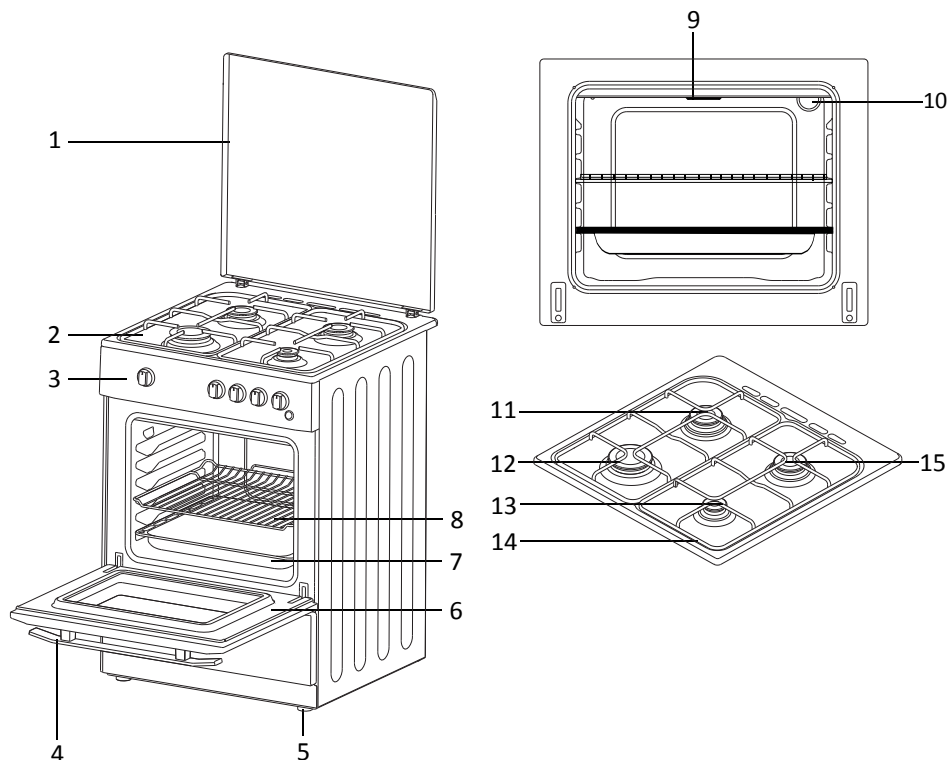
5.2 Onderhoud

6. DIENSTEN EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplossen voor u contact opneemt met de dienst

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

1. KORTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT



MODEL	DIEPTE (cm)	BREEDTE (cm)	HOOGTE (cm)
OFSG6060	60	60	85
OFSG5060/2	60	50	85

Componentenlijst:

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1- Deksel | 9- Roosterbrander |
| 2- Kookblad | 10- Ovenlamp(OFSG6060) |
| 3- Bedieningspaneel | 11- Halfsnelle brander |
| 4- Ovendeur handvat | 12- Snelle brander |
| 5- Instelbare voeten | 13- Hulpbrander |
| 6- Ovendeur | 14- Steelpandrager |
| 7- Ovenlade | 15- Halfsnelle brander |
| 8- Rooster | |

2. WAARSCHUWINGEN

NEEM ALLE BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN EN LEES DE HANDLEIDING VOLLEDIG VOOR U HET APPARAAT IN GEBRUIK NEEMT.

Algemene veiligheid

- Deze waarschuwingen worden geleverd in het belang van uw veiligheid. Lees deze handleiding zorgvuldig voor u het apparaat in gebruik neemt.
- Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor niet-professioneel, huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of personen met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of instructies hebben ontvangen met betrekking tot het gebruik van het apparaat door een persoon die instaat voor hun veiligheid.
- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.
- De onderhoud- en reparatiewerken mogen uitsluitend worden uitgevoerd door geautoriseerde onderhoudstechnici. De installatie- en reparatiewerken zonder de nodige kennis kunnen risico's inhouden.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsagent of gelijkaardig gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
- Probeer het apparaat niet op te tillen of te verplaatsen door te trekken aan het deurhandvat.
- Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.

Installatie

- Het apparaat moet worden geïnstalleerd door een geautoriseerde technicus en in bedrijf gesteld. De producent is niet verantwoordelijk voor enige schade die kan worden veroorzaakt door een defectieve plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Wanneer u het apparaat uit de verpakking verwijdt, moet u controleren dat het geen schade heeft opgelopen tijdens het transport. Indien u een defect opmerkt, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk de geautoriseerde onderhoudsdienst raadplegen. Aangezien het materiaal gebruikt voor de verpakking (nylon, nietjes, schuim, etc...) schadelijk kan zijn voor kinderen moet het onmiddellijk worden verzameld en verwijderd.

Voor geautoriseerde personen;

- Vergelijk de functies van het elektrisch netwerk met de technische informatie op het classificatielabel voor u het apparaat in het stopcontact voert.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributie (aard van het gas en druk) en de instelling van het apparaat compatibel zijn. De instellingen voor dit apparaat worden vermeld in de tabel.
- Dit apparaat wordt niet aangesloten op een ontbrandingsproduct evacuatietoestel. Het wordt geïnstalleerd en aangesloten in overeenstemming met de huidige installatiereglementen. Bijzondere aandacht moet uitgaan naar de relevante vereisten met betrekking tot de ventilatie.

Tijdens het gebruik

- Wanneer u uw oven de eerste maal inschakelt, zult u een zekere geur opmerken van het

2. WAARSCHUWINGEN

isolatiemateriaal en de verwarmingselementen. Om die reden moet u, voor u de oven in gebruik neemt, de oven leeg laten draaien aan maximumtemperatuur gedurende 45 minuten. U moet gelijktijdig de omgeving ventileren waarin het product wordt geïnstalleerd.

- Wanneer uw apparaat ingeschakeld is, warmen de buitenzijden op. De interne oppervlakten van de oven en de uitlaat van het rookkanaal kunnen redelijk warm worden. Zelfs als het apparaat wordt uitgeschakeld, blijven deze onderdelen warm gedurende een zekere periode. Raak geen warme oppervlakten aan en houd kinderen uit de buurt.
- Gebruik steeds ovenwanten om de etenswaren in de oven te plaatsen of te verwijderen.
- Houd steeds afstand van het apparaat wanneer u de ovendeur opent om alle mogelijk opgebouwde stoom of warmte te laten ontsnappen.
- Laat geen vaste of vloeibare oliën op de kookplaat terwijl u kookt. Deze kunnen brand vatten bij extreme opwarming. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door brandende olie. Dek de pan of friteuse af met het deksel om de vlammen te verstikken en schakel het toestel af.
- Het gebruik van een gasoven resulteert in de productie van warmte en vocht in de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is. Houd de natuurlijk ventilatieopeningen open of installeer een mechanisch ventilatietoestel (mechanische ventilator). In het apparaat langdurig intensief wordt gebruikt, kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen of meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Tijdens het gebruik van de roosterbrander moet u de ovendeur open houden en steeds de grilldeflector gebruiken die wordt geleverd met het product. Gebruik de roosterbrander nooit met de ovendeur gesloten.
- Als u niet van plan bent het apparaat gedurende een langdurige periode te gebruiken, moet u het loskoppelen. Houd de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Ook wanneer u het apparaat niet gebruikt, moet u de gasklep uitgeschakeld houden.
- Alle spatten moeten worden verwijderd voor u het opent.
- Als de deur of de ovenlade open zijn, mag u er niet op laten rusten. Dit kan uw apparaat in onevenwicht brengen of het deksel breken.
- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare zaken (nylon, plastic zak, papier, stof, etc.) in de lade. Dit omvat kookgerei met plastic accessoires (bijv. handvaten).
- Bescherm uw apparaat tegen atmosferische effecten. Stel het niet bloot aan de elementen zoals zon, regen, sneeuw, poeder, etc.
- Houd geen ontvlambaar materiaal dicht bij het apparaat wanneer het in werking is.

2. WAARSCHUWINGEN

- Let erop dat de kabels van andere elektrische toestellen in de buurt van het apparaat niet in aanraking komen met warme punten.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door middel van een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kledij van het apparaat of de handvaten.
- Deze handleiding werd voorbereid voor meer dan een gemeenschappelijk model. Het is mogelijk dat uw apparaat niet voorzien is van een aantal van de functies verklaard in deze handleiding. Let op de uitdrukkingen met afbeeldingen tijdens het lezen van de handleiding.

Veiligheid tijdens schoonmaak en onderhoud

- Schakel het apparaat uit voor u het schoonmaakt of onderhoudt. Dit is mogelijk na het loskoppelen van het apparaat of uitschakelen van de schakelaars.
-  **OPGELET:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- U mag geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen krabbers gebruiken om het glas van de ovendeur schoon te maken want dit kan krassen maken of het glas breken.
- Iedere voorzorgsmaatregel werd genomen om de veiligheid van de klant te garanderen. Glas kan breken, wees voorzichtig tijdens het schoonmaken van het glas om geen krassen te maken. Sla niet op het glas met de accessoires.

Kinderveiligheid

-  **LET OP:** 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.
- Wanneer de voordeur open is, mag niemand op de deur klimmen of plaats nemen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit apparaat.

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.

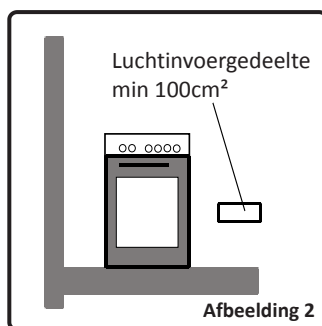
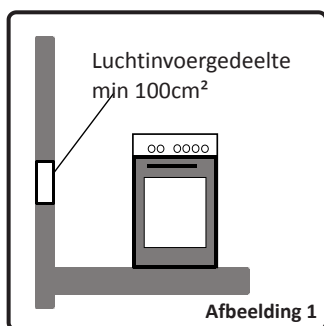
3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

Deze moderne, functionele en praktische oven, die geproduceerd werd met de meest kwalitatieve materialen en onderdelen, zal aan al uw wensen tegemoet komen. U moet zeker deze handleiding lezen om problemen in de toekomst te vermijden en succesvolle resultaten te hebben. De volgende informatie zijn de vereiste regels voor de juiste installatie en dienstproces. Het moet zeker door de technicus, die het apparaat zal installeren, gelezen worden.

 **Contact opnemen met de geautoriseerde dienst voor de installatie van uw product**

3.1 Omgeving waar uw apparaat geïnstalleerd wordt

- Uw oven moet geplaatst en gebruikt worden in een ruimte waar er altijd ventilatie is.
- Tijdens het gebruik, heeft dit toestel $2\text{m}^3/\text{u}$ lucht per KW invoer nodig.
- Er moet een natuurlijke ventilatie zijn, genoeg om maatregelen te treffen tegen het gebruikte gas in de ruimte. De gemiddelde luchtstroom moet direct in de luchtgaten komen, die geopend zullen zijn op de kanten die buitenwaarts geopend zijn.

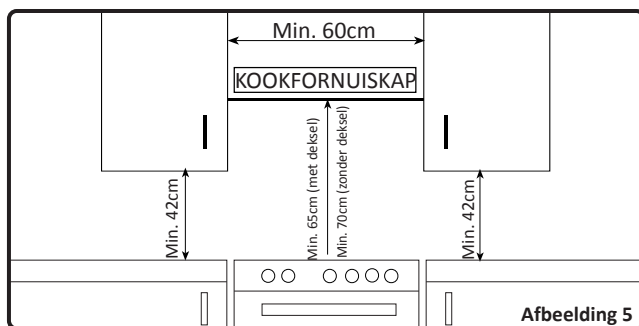
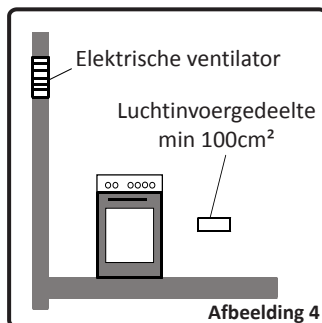
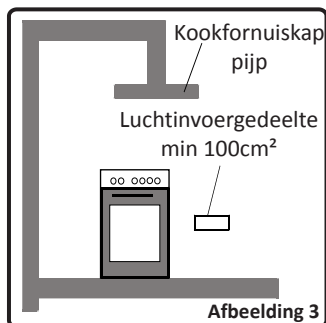


- Deze luchtgaten moeten een effectieve dwarsdoorsnede hebben van tenminste 100cm^2 voor de circulatie van frisse lucht (Een of meer luchtgaten kunnen worden geopend) Deze opening (of openingen) moeten worden geopend zodat ze niet worden geblokkeerd. Bij voorkeur worden geplaatst op de onderzijde en tegenovergestelde zijde van de rook van de verbrande gassen die werden leeggemaakt. Als het niet mogelijk blijkt deze ventilatie te openen op de plaats waar het apparaat wordt geplaatst, kan de noodzakelijke lucht ook worden verkregen via de volgende kamer, op voorwaarde dat dit geen slaapkamer of gevaarlijke kamer is. In dit geval moet deze "volgende kamer" ook naar vereiste worden geventileerd.

Verbrande gassen verwijderen van de omgeving

Voor kookapparaten die op gas werken, moet u de verbrande gas afvalproducten rechtstreeks naar buiten of via kooktoestel ventilatie verwijderen die verbonden zijn met de schouw die uitgeeft op de buitenzijde. 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 4-5 maal het eigen volume aan lucht/uur.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK



3.2 Installatie van het product

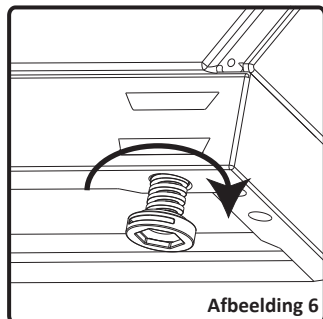
Er is een aantal aspecten dat niet over het hoofd mag worden gezien tijdens de installatie van uw product. Let goed op tijdens de installatie van uw product. Volg onze onderstaande instructies om problemen en/of gevaarlijke situaties te vermijden die later kunnen optreden.

- Het apparaat kan in de buurt van andere meubels geplaatst worden op voorwaarde dat de hoogte van de meubels niet de hoogte van het kookfornuispaneel overschrijdt.
- Let er op dat u het niet in de buurt van de koelkast plaatst en dat er geen ontvlambare of licht ontvlambare materialen zoals gordijnen, waterbestendige stoffen, etc... die snel kunnen beginnen branden.
- Er moet minimum 2cm vrije ruimte zijn rond het product voor de luchtcirculatie.
- De meubelstukken dicht bij het product moeten vervaardigd zijn uit materiaal dat bestand is tegen temperaturen van tot 80°C.
- Als de keukenmeubelen hoger zijn dan de kookplaat moet het minimum 10cm verwijderd zijn van de zijkant van de kookplaat.

De minimumhoogten van de steelpandruer en muurkasten tot de kookplaat met ventilator boven het product worden weergegeven in afbeelding 5. De dampkap moet dus minimum 65cm hoger dan de steelpandruer zijn. Als er geen kap is, mag deze hoogte niet minder zijn dan 70cm.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

3.3 Afstelling van de steunvoeten



Uw oven staat op 4 regelbare poten. Wanneer het product op de plaats is aangebracht waar het zal worden gebruikt, moet u controleren of het product in evenwicht staat. Zo niet, kunt u dit bijregelen door de poten met de wijzers van de klok te draaien. Het is mogelijk het toestel 30mm te verhogen door middel van de poten. Wanneer de poten juist zijn afgesteld, wordt het aangeraden het toestel niet te verslepen, maar het op te tillen.

3.4 Gasverbinding

Assemblage van de gastoevoer en lekcontrole

De aansluiting van het apparaat moet worden uitgevoerd in conformiteit met de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementering. U vindt de informatie met betrekking tot het juiste gastype en gepaste gasinjectoren terug op de technische gegevenstabel. Als de druk van het gebruikte gas verschilt van deze waarden of als de druk onstabiel is in uw regio moet u een drukregelaar installeren op de gasinlaat. Het is zeker nodig een geautoriseerde dienst te contacteren om deze aanpassingen te doen.

De punten die moeten worden gecontroleerd tijdens de montage van de flexibele buis

Als de gasverbinding wordt uitgevoerd via een flexibele buis die wordt aangebracht op de gasinlaat van het apparaat moet ze ook worden bevestigd op een buiskraag. Verbind uw apparaat met een korte en duurzame buis die zo dicht mogelijk bij de gasbron wordt aangebracht. De maximum toegelaten lengte van de buis is 1,5m. De buis die gas aanvoert naar het apparaat moet een maal per jaar vervangen worden uit veiligheidsoverwegingen.

De buis mag niet in contact komen met zones die opwarmen tot temperaturen van meer dan 50°C. De buis mag niet worden doorboord, vastgeklemd of opgevouwd. Ze moet vrij worden gehouden van scherpe hoeken, bewegende zaken en mag geen defecten vertonen. Voor de assemblage moet een controle worden uitgevoerd of er een productiefout is.

Wanneer de gas wordt ingeschakeld, moeten alle verbindingen en slangen met een zeepsopje worden gecontroleerd op gaslekken. Gebruik geen naakte vlammen om te controleren op gaslekken. Alle metalen onderdelen die worden gebruikt voor de gasverbinding moeten vrij zijn van roest. Controleer ook de vervaldatum van de gebruikte componenten.

De punten die moeten worden gecontroleerd tijdens de montage van de vaste gasverbinding

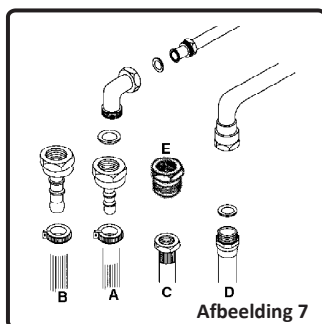
Om een vaste gasverbinding te monteren (gasverbinding met draden, bijv. een moer), kunt u verschillende methoden toepassen in verschillende landen. De meeste algemene onderdelen worden reeds geleverd met uw apparaat. Alle andere onderdelen kunnen als reserveonderdeel worden geleverd.

Tijdens het aanleggen van de verbindingen moet u de moer steeds vast op het verdeelstuk houden, terwijl u het andere deel draait. Gebruik tangen van de geschikte grootte voor een veilige verbinding.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

U moet voor alle oppervlakten tussen verschillende onderdelen de afdichtingen gebruiken die worden geleverd in de gasconversiekit. De afdichting gebruikt tijdens de verbinding moeten steeds worden goedgekeurd voor gebruik in gasverbindingen. Gebruik geen loodgieterafdichtingen voor gasverbindingen.

Vergeet niet dat dit apparaat is voorbereid voor een aansluiting op de gasverbinding in het land waarvoor het werd geproduceerd. Het belangrijkste land van bestemming wordt gemarkeerd op het achterdeksel van het apparaat. Als je het in een ander land moet gebruiken, kunnen alle verbindingen aangetoond in de onderstaande afbeelding vereist zijn. In een dergelijk geval moet u zich informeren over de correcte aansluitingdelen en deze delen aankopen om een veilige verbinding tot stand te brengen.



Afbeelding 7

U moet de geautoriseerde dienst inroepen om de gasverbinding correct te installeren in conformiteit met de veiligheidsnormen.

⚠ OPGELET! Gebruik zeker geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

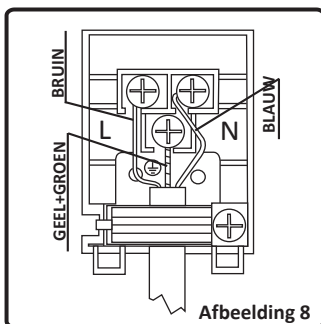
3.5 Elektrische aansluiting en veiligheid(OFSG6060)

Volg de instructies vermeld in de handleiding voor de elektrische verbinding.

- De aardleiding moet verbonden worden met het aardingseinde.
- U moet er voor zorgen dat het netsnoer met geschikte isolatie wordt aangesloten op de voeding tijdens de aansluiting van de kabel. Indien er geen gepaste aarding is volgens de voorschriften van de plaats waar het toestel is geïnstalleerd, contacteer dan uw geautoriseerde dienst. De aardingscontactdoos moet dicht bij het toestel zijn.
- Gebruik nooit een verlengsnoer.
- De voedingskabel mag geen warm oppervlak van het product raken.
- Indien het snoer beschadigd is, moet u contact opnemen met de Geautoriseerde dienst om het snoer te vervangen.
- Iedere verkeerde elektrische verbinding kan uw apparaat beschadigen, en ook uw veiligheid in het gevaar brengen, waardoor uw garantie nietig wordt verklaard.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

- Het apparaat wordt ingesteld op 230V 50Hz elektriciteit. Als het elektriciteitsnet verschillend is, moet u contact opnemen met uw geautoriseerde dienst.



- Het netsnoer moet uit de buurt worden gehouden van de hete onderdelen van het apparaat. Zo niet kan het snoer worden beschadigd en dit kan kortsluitingen veroorzaken.
- De fabrikant verklaart dat hij iedere aansprakelijkheid afwijst met betrekking tot schade en verlies die worden veroorzaakt door incorrecte aansluitingen uitgevoerd door niet-geautoriseerde personen.

3.6 Gasconversie

Caution: De volgende procedures mogen enkel door geautoriseerd dienstpersoneel uitgevoerd worden.

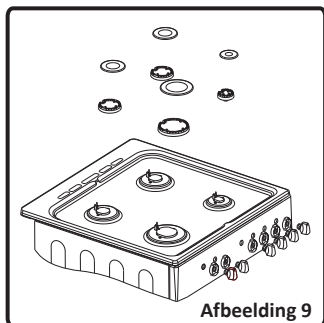
Uw apparaat werd aangepast voor werking met LPG/NG gas. De gasbranders kunnen worden aangepast aan verschillende gastypes door de overeenstemmende injectoren te vervangen en de minimum vlamlengte aan te passen die geschikt zijn voor het gebruikte gas. Om dit te doen moeten volgende stappen uitgevoerd worden:

Injectoren wijzigen:

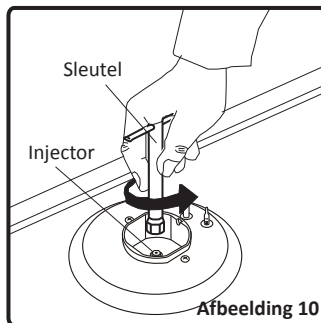
Kookplaat branders:

- Sluit de gastoevoer af en ontkoppel de elektrische toevoer.
- Verwijder het branderdekseel en de adapter (Afb. 9).
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een sleutel van 7mm (Afbeelding 10).
- Vervang de injector met die van de gasconversiekit, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat wordt gebruikt, in overeenstemming met de informatietabel (die ook wordt geleverd in de gasconversiekit).

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK



Afbeelding 9



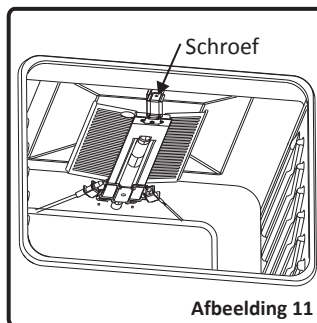
Afbeelding 10

Oven/Grill injectoren:

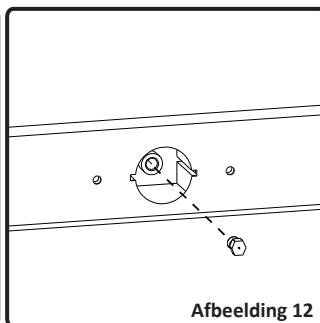
De oven en grill injectoren worden geassembleerd met een enkele schroef die op de tip van de brander wordt geplaatst. Voor roosterbranders is deze schroef reeds zichtbaar (Afbeelding 11). Verwijder de schroef, trek de roosterbrander naar u toe en u zult de injector zien op de achterzijde van de ovenopening (Afbeelding 12).

Voor ovenbranders opent u de lade en u zult de assemblageschroef zien onder de brander (Afbeelding 13). Verwijder de schroef, verplaats de brander diagonaal en de injector wordt zichtbaar op de achterzijde van de branderlade (Afbeelding 12).

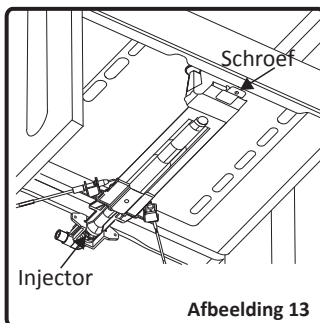
Verwijder de injectoren met een sleutel van 7mm en vervang de injector met die van het reserveset, met overeenstemmende diameters geschikt voor het type gas dat wordt gebruikt, in overeenstemming met de informatietabel (die ook wordt geleverd in de gasconversiekit).



Afbeelding 11



Afbeelding 12



Afbeelding 13

De verminderde vlampositie aanpassen:

De vlamlengte in de minimumstand wordt aangepast met een vlakke schroef op de klep. Voor kleppen met een vlamfout mechanisme bevindt de schroef zich op de zijde van de klepsspindel (Afbeelding 14). Voor kleppen zonder vlamfout mechanisme bevindt de schroef zich in de klepsspindel (Afbeelding 15). Voor een eenvoudigere lagere vlam aanpassing is het aanbevolen het bedieningspaneel te verwijderen (en microscharakelaar, indien aanwezig) tijdens de regeling.

3. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

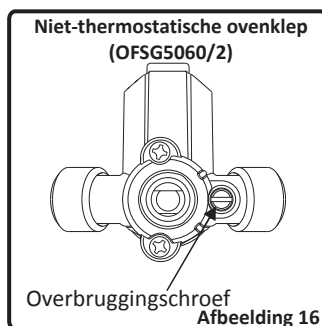
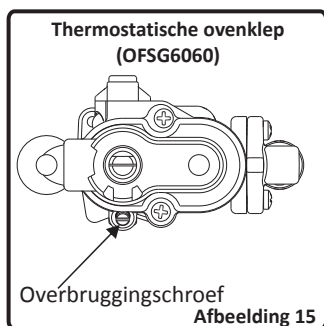
Om de minimum positie te bepalen, ontsteekt u de branders en u laat ze in de minimum positie. Verwijder de schroef met een kleine schroevendraaier. Draai de overbruggingschroef los of vast rond 90 graden. Wanneer de vlam een omvang heeft van 4mm, dan is het gas goed verdeeld. Zorg ervoor dat de vlam niet uitdooft tijdens de overgang van de maximum op minimum stand. Creëer een kunstmatige wind met u hand naar de vlam toe om te zien of de vlammen stabiel zijn.



Voor de ovenbrander bedient u de ovenbrander gedurende 5 minuten in de minimum positie. Daarna opent en sluit u de ovendeur 2-3 maal om de vlamstabiliteit van de brander.

Lagere vlampositie aanpassing is niet vereist voor roosterbranders.

De overbruggingsschroef moet losser worden gemaakt bij de conversie van LPG naar NG. Als men omzet van NG naar LPG, moeten dezelfde schroeven vaster gemaakt worden. Verzekert u ervan dat het toestel uitgeschakeld is en dat de gastoevoer open is.



De gasinlaat vervangen:

In bepaalde landen kan het gasinlaattype verschillen voor NG/LPG-gassen. In een dergelijk geval verwijdert u de huidige aansluitingcomponenten en moeren (indien aanwezig) en u verbindt met de nieuwe gastoevoer. Alle componenten gebruikt in gasverbindingen moeten in alle omstandigheden worden goedgekeurd door lokale en/of internationale autoriteiten. Voor alle gasverbindingen kunt u de voormelde "Assemblage van gastoevoer en lekcontrole" clausule raadplegen.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Gebruik van gasbranders

Ontsteking van de branders

Om de knop te bepalen waarmee iedere brander wordt bediend, kunt u het symbool controleren boven de knop.

- **Handmatige ontsteking van de gasbranders**

Als uw apparaat niet is uitgerust met een ontstekingsmiddel, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Voor kookplaat branders: Om een van de branders te ontsteken, drukt u deze knop in en u draait hem tegen de wijzer van de klok in tot de knop in de max. positie staat. Daarna kunt u een lucifer, lont of een ander handmatig hulpmiddel gebruiken. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Voor ovenbrander: Om de ovenbrander te ontsteken, drukt u op en draait u de oven bedieningsknop tegen de wijzers van de klok zodat de knop in de maximum positie staat, breng een lucifer, lont of een ander manueel hulpmiddel aan op de ontstekingsopening die zich vooraan links van de brander bevindt. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Voor ovenbrander: Om de roosterbrander te ontsteken, draait u de grillklep met de wijzers van de klok tot de markering op de knop het grill-symbool aangeeft. Houd de knop daarna ingedrukt en breng een lucifer, lont of een ander manueel hulpmiddel aan op de openingen in de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Vlam veiligheidsmechanisme:

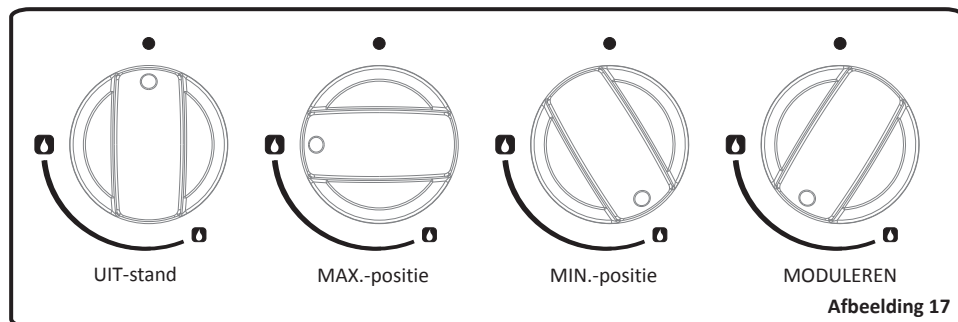
Branders

Kookplaten die zijn uitgerust met vlam beveiligingsmechanismen bieden een bijkomende veiligheid indien de vlam per ongeluk uitdooft. Indien een dergelijke situatie zich voordoet, zal het apparaat de gaskanalen van de branders blokkeren en de opbouw van onderbrand gas voorkomen. Wacht 90 seconden voor u de uitgeschakelde gasbrander opnieuw inschakelt.

Oven/Roosterbranders

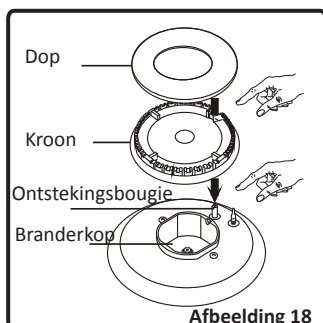
Ongeacht het model van uw apparaat, alle ovenbranders zijn uitgerust met een gas veiligheidsmechanisme. Om die reden moet u de knop van de oven ingedrukt houden tot u een stabiele vlam ziet. Als de vlammen worden afgesneden wanneer u de knop loslaat, moet u de procedure herhalen. Als de brander niet ontsteekt wanneer u de branderknop 30 seconden ingedrukt houdt, moet u de ovendeur openen en minimum 90 seconden wachten voor u hem opnieuw probeert te ontsteken. Indien de ovenvlammen per ongeluk uitdoven, herhaalt u dezelfde procedure.

4.1.1 Bediening van de branders



Afbeelding 17

De knop heeft 3 standen: Uit (0), maximum (grote vlamsymbool) en minimum (kleine vlamsymbool). Na het ontsteken van de brander in de maximum positie: U kunt de vlamgrootte aanpassen tussen maximum en min. standen. Bedien de branders niet als de knop tussen de maximum en uit positie staat.



Afbeelding 18

Voer een visuele controle uit van de vlam na de ontsteking. Als u een gele tip ziet, een getilde of onstabiele vlam, draait u de gastoevoer uit en u controleert de montage van de branderdoppen en kronen (Afbeelding 18). Controleer ook of er geen vloeistof in de brander cups is gestroomd. Als de branders per ongeluk uitgaan, schakelt u de branders uit, u ventileert de keuken met verse lucht en u mag niet opnieuw proberen ontsteken gedurende 90 seconden.

Als u de brander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst of de markering op de knop omhoog gericht is.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

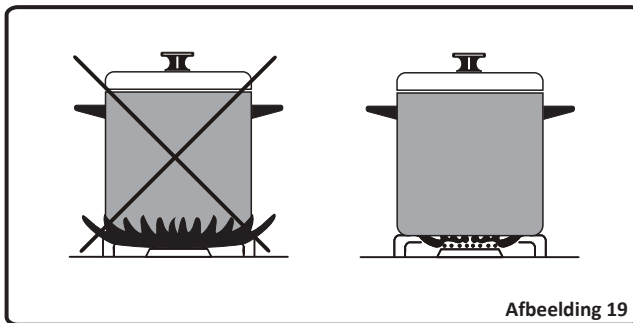
Uw kookplaat is voorzien van branders van verschillende afmetingen. De meest economische wijze om gas te gebruiken is de gasbrander te selecteren met de correcte afmeting voor uw braadpan en de vlam op een minimum te draaien zodra het kookpunt is bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

Voor een optimale prestatie van de hoofdbranders moet u potten en pannen gebruiken met de volgende diameters van de vlakke bodems. Het gebruik van kleinere potten en pannen dan de hieronder vermelde minimum afmetingen leidt tot energieverlies.

Snellebrander: 22 -26cm

Halfsnelle Brander: 14 -22cm

Hulpbrander: 12 -18cm



Wanneer u de branders gedurende een lange periode niet gebruikt, moet u de gastoevoerklep steeds uitschakelen.



WAARSCHUWING:

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u ze op de branders plaatst.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijven de branders heel warm gedurende een lange periode. Raak ze niet aan en plaats geen enkel voorwerp op de brander.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de branders want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

4.1.2 Bediening van de ovenbrander

Nadat u de ovenbrander hebt ontstoken zoals hierboven beschreven, kunt u de temperatuur in de oven aanpassen volgens de noodzaak, met de nummers op het bedieningspaneel of kookplaatring: Hogere nummers betekenen hogere temperaturen, terwijl lagere nummers lagere temperaturen betekenen. Als uw oven is uitgerust met een oventhermostaat; raadpleeg de onderstaande temperatuurtabel voor de temperatuurreferenties van die nummers. Bedien het apparaat niet tussen de "UIT" stand en eerste temperatuurmarkering tegen de wijzers van de klok.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Gebruik de oven steeds tussen de maximum en minimum nummers. Als u de oven uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst.

OFSG6060

POSITIE	TEMPERATURE
MAX.	290°C
7	240°C
•	230°C
5	200°C
•	190°C
3	180°C
•	170°C
1	150°C
MIN.	145°C

Voorverwarming

Als u de oven moet voorverwarmen, raden we een periode aan van 10 minuten. Voor recepten die hoge temperaturen vereisen, bijv. brood, gebak, scones, soufflés, etc. bereikt u de beste resultaten als u de oven eerste voorverwarmt. U moet de oven ook steeds voorverwarmen om optimale resultaten te behalen bij de bereiding van diepgevroren of gebraden bereide maaltijden.

Bereiding

- Zorg ervoor dat de eetwaren centraal op de lade worden geplaatst en dat er voldoende ruimte aanwezig is rond de schotel/schaal voor een optimale luchtcirculatie
- Plaats de schotels op een voldoende grote braadschotel op de lade om morsen te voorkomen op de bodem van de oven en om de schoonmaak te vereenvoudigen
- Het materiaal en de afwerking van de bakschotel en gebruikte schalen beïnvloedt het basis aanbraden. Donker, zwaar of niet-klevend keukengereedschap voor emailschotels verhogen de basis aanbrading. Glanzende aluminium of gepolijste stalen schotels weerspiegelen de warmte weg van de eetwaren en verminderen de basis aanbrading.
- Als u meer dan een schotel bereidt in de oven moet u de schotels centraal op de verschillende laden plaatsen en niet allemaal op een lade. Zo kan de lucht vrij circuleren voor een optimaal resultaat
- Als u meer dan een schotel of gelijkaardige items bereidt, bijv. cakes of biscuits, kunt u de schotels tijdens de bereiding omwisselen of u kunt de bovenste schotel verwijderen wanneer de eetwaren gaar zijn en de laagste schotel verplaatsen naar de bovenste lade om de bereiding af te werken
- Plaats geen braadschotels rechtstreeks op de bodem van de oven want dit zal de luchtcirculatie in de oven verstoren en dit kan leiden tot brand; gebruik de onderste lade.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

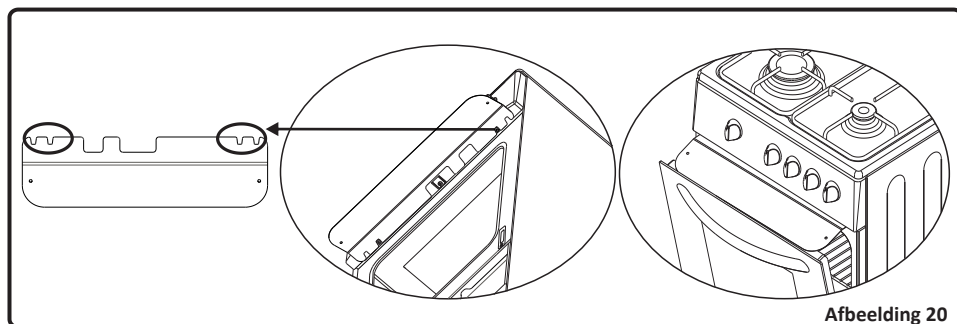
4.1.3 Bediening van de roosterbrander

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

Net nadat u de brander ontsteekt, plaatst u het warmteschild van de grill onder het bedieningspaneel. Daarna tilt u de ovendeur langzaam op tot ze in de semi-open (30°) positie stopt en in aanraking komt met het warmteschild.

Assemblage van het grill warmteschild

Houd het warmteschild met de waarschuwingen omhoog gericht. Er zijn twee kleine sleuven aanwezig rechts en links achterin op het schild, zoals weergegeven in de onderstaande afbeelding.



Er zijn twee schroeven uitgerust met bussen onder het oven bedieningspaneel. Lijn de bussen uit met de sleuven in de assemblage zodat het schild tussen het bedieningspaneel en de bus blijft steken. Duw het schild naar het apparaat toe tot het stevig is aangebracht.

Bereiding

- De roosterbrander kan niet worden gemoduleerd tussen de maximum en minimum posities en creëert een constante warmtebron. Als u de roosterbrander uitschakelt, draait u de brander met de wijzers van de klok zodat de knop de "0" stand aanwijst.
- Plaats de schotel op de lade onder het rooster om het vet op te vangen tijdens het grillen.
- Plaats het rooster op de bovenste laden; 5de of 6de; op voorwaarde dat de etenswaren niet in aanraking komen met de etenswaren.
- U moet de grill voorverwarmen op een volledige instelling gedurende een aantal minuten voor u steaks aanbraadt of toost. De etenswaren moeten worden omgedraaid tijdens de bereiding naargelang de noodzaak.
- Etenswaren moeten grondig worden gedroogd voor u begint te grillen om spatten te verminderen. Borstel vlees en vis lichtjes met een beetje olie of gesmolten boten om ze vochtig te houden tijdens de bereiding.
- Voedselwaren moeten in het midden van het rooster worden geplaatst om een maximale luchtcirculatie mogelijk te maken.
- Bedek de grillpan of rooster niet met folie want dit kan brand veroorzaken.
- Als uw apparaat voorzien is van een grillpan en handvatset als accessoire kunt u de accessoire sectie raadplegen met betrekking tot het gebruik.

4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT



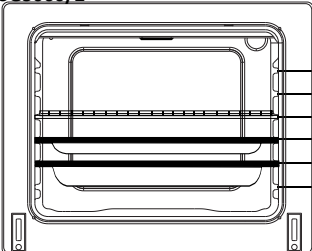
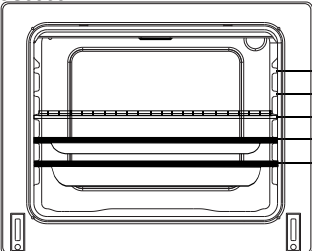
WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de grill uitgeschakeld is voor u de deur sluit.

4.2 Accessoires gebruikt in de oven

- Het product reeds geleverd met accessoires. U kunt ook accessoires gebruiken die u in de handel aankoopt, maar ze moeten warmte- en vlambestendig zijn. U kunt ook glazen schotels, taartvormen, speciale ovenschotels gebruiken die geschikt zijn voor gebruik in de oven. Let er op dat u de instructies volgt van de fabrikant van deze accessoires.
- Indien kleine schotels gebruikt worden, moet u de schotel op het rooster plaatsen, zodat deze volledig in het midden van de draden geplaatst wordt.
- 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 voorkomt tijdens warmteoverdracht.
- Plaats geen glazen schotels in een koude omgeving net na de bereiding. Plaats hem niet op een koude en natte ondergrond. Plaats ze op een droge keukendoek of schotelhouder. Zorg ervoor dat ze langzaam kunnen afkoelen. Indien niet, kan de glazen schotel of schaal barsten.
- 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). Indien u de grote grilschaal gebruikt, plaatst u een schaal op de lagere laden om het vet op te vangen. Giet ook een beetje water in deze schotel zodat u hem makkelijk kunt schoonmaken.
- Zoals vermeld in de overeenstemmende clausules mag u de roosterbrander die op gas werkt bedienen zonder het beschermende deksel. Als uw oven uitgerust is met een roosterbrander, maar het warmteschild ontbreekt, of als het deksel beschadigd is en niet gebruikt kan worden, moet u een reservedeksel aanvragen in het dichtst bijzijnde dienstencentrum.

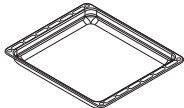
4. GEBRUIK VAN UW PRODUCT

Ovenholte

Rekposities voor gegoten rekken	
OFSG5060/2	OFSG6060
 6. Rek 5. Rek 4. Rek 3. Rek 2. Rek 1. Rek	 5. Rek 4. Rek 3. Rek 2. Rek 1. Rek

Ovenaccessoires

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

Draadrooster	
	Het draadrooster wordt gebruikt om te grillen of om er uiteenlopende schotels op te plaatsen. Om het rooster correct aan te brengen in de holte plaatst u het op een rek en u duwt het rooster volledig tot het einde.
Diepe schotel	
	De diepe schotel wordt gebruikt om stoofpotjes te bereiden. Om de schotel correct aan te brengen in de holte plaatst u het op een rek en u duwt het rooster volledig tot het einde.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

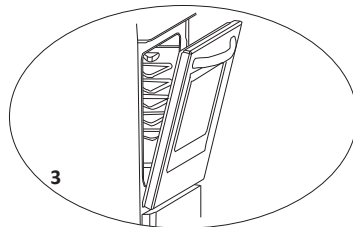
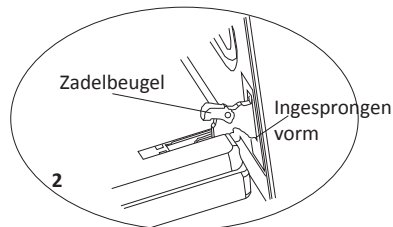
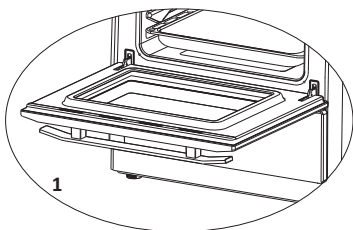
5.1 Schoonmaken

Maak dat alle bedieningsknoppen uitgeschakeld zijn en dat uw toestel afgekoeld is alvorens uw oven te reinigen. Schakel het apparaat uit. Kijk na of de schoonmaakproducten die u gaat gebruiken aanbevolen zijn door de fabrikant alvorens de schoonmaakproducten te gebruiken. Gebruik geen bijtende emulsies, schurende schoonmaakmiddelen, staalwol of harde werktuigen want deze kunnen de oppervlakken beschadigen. In geval dat overgelopen vloeistoffen verbranden, kunnen ze het email van uw oven beschadigen. Reinig overgelopen vloeistoffen onmiddellijk.

Schoonmaak van de oven

De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd wanneer deze nog warm is. Veeg de oven schoon met een zachte vod die na gebruik in een zeepsop gedompeld wordt. Veeg nadien de oven met een vochtige doek schoon en droog de oven. Het kan af en toe nodig zijn om een vloeibaar schoonmaakmiddel voor een volledige reinigingsbeurt te gebruiken. Reinig niet met droge/poeder of stoomreinigingsmiddelen.

Verwijdering van de ovendeur



Om de ovendeur te verwijderen;

- Open de ovendeur (1).
- Open de zadelbeugel tot de eindpositie (2).
- Sluit de deur tot het bijna de volledige gesloten positie bereikt, weergegeven in de 3^{de} afbeelding, en verwijder de deur door hem naar u toe te trekken.

OPMERKING: Om de deur terug te monteren, volg de omgekeerde verwijderingvoorschriften.

 Let erop dat de inzetsytemen op de juiste manier op de scharniertegenstukken geplaatst worden zoals weergegeven in de 2^{de} afbeelding.

Glazen kookplaten schoonmaken, kookplaat deel

- Til de steelpandragers, doppen of kronen van de branders (Afbeelding 18).
- Wrijf het achterpaneel schoon met een doek in zeepsop.
- Was de doppen en kronen van de branders af en spoel ze af. Laat ze niet nat liggen. Droog ze onmiddellijk af met een papieren doek.
- Na de schoonmaak moet u controleren dat de hermontage van de onderdelen correct gebeurt.
- Maak geen enkel onderdeel van de kookplaat schoon met een metalen spons. Het veroorzaakt krassen op het oppervlak.
- De bovenzijden van de steelpandrager kan krassen oplopen na verloop van tijd door het gebruik. Deze onderdelen verroesten niet en dit is geen productiefout.
- Tijdens de schoonmaak van de kookplaat moet u ervoor zorgen dat geen water op de brander cups spat want dit kan de injectoren blokkeren.

Branderdoppen:

De email steelpandragers, deksels, koppen moeten regelmatig worden gewassen met een warm zeepsopje, afgespoeld en gedroogd. Nadat u ze grondig hebt gedroogd, moet u ze opnieuw correct aanbrengen.

Email onderdelen:

Om ze nieuw te houden, moet u ze regelmatig schoonmaken met een lauw zeepsopje en daarna afdrogen met een doek. Was ze niet als ze nog warm zijn en gebruik nooit schurende poeders of schoonmaakmiddelen. Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap langdurig in contact met de email onderdelen.

5.2 Onderhoud

De ovenlamp vervangen

U moet het product eerst loskoppelen van het elektrisch netwerk en zorg ervoor dat het product afgekoeld is. Verwijder de lamp nadat u de glazen lens hebt verwijderd. Voer de nieuwe lamp in die bestand is tegen 300°C op de plaats van de lamp die u net verwijderd hebt (230 V, 25 Watt, Type E14). Breng de glazen lens aan. Uw oven is nu klaar voor gebruik.

Het ontwerp van de lamp is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparaten en is niet geschikt voor de verlichting bij u thuis.

Overige beheersingsmaatregelen:

U moet de gasaansluiting regelmatig controleren. Zelfs bij de kleinste anomalie in de leiding moet u de technische dienst inlichten en deze laten vervangen. We raden aan de onderdelen van de gasverbinding een maal per jaar te vervangen. Als u een anomalie ondervindt tijdens de bediening van de schakelaars van de kookplaat moet u contact opnemen met de erkende dienst.

6. DIENSTEN EN TRANSPORT

6.1 Basis probleemoplossen voor u contact opneemt met de dienst

Indien de oven niet werkt:

- De oven kan uitgeschakeld zijn, er kan een elektriciteitspanne optreden.

Indien de oven niet opwarmt:

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

De binnenverlichting werkt niet:

- De elektriciteit moet gecontroleerd worden. De lampjes moeten worden nagekeken. Als ze defect zijn, kunt u ze vervangen zoals aangegeven in de gids.

Koken (Indien deel boven-onderaan niet gelijkmatig kookt):

- Controleer de plaats van de rekken, de bereidingtijd en temperatuurwaarden volgens de gebruikshandleiding.

De kookplaat branders werken niet correct:

- Controleer of de branderonderdelen correct werden gemonteerd (in het bijzonder na de schoonmaak).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor apparaten met LPG-flessen is het mogelijk dat de LPG-cilinder op gebruikt kan zijn.

Behalve deze regels, als u nog steeds problemen ondervindt met het product, kunt u contact opnemen met de geautoriseerde dienst.

6.2 Informatie met betrekking tot het transport

Als u transport nodig hebt; Houd de oorspronkelijke doos van het product en verplaats het in de oorspronkelijke verpakking. Volg de transportinstructies op de verpakking. Tape het fornuis aan de bovenste gedeelten vast, doppen en kronen en steelpandragers worden aan het kookpaneel bevestigd. Breng een stuk papier aan tussen het bovenste deksel en het kookpaneel, bedek het bovenste deksel en tape het dan vast aan de zijanten van de oven. Tape karton of papier aan de voorkant van het binnenglas van de oven zodat het geschikt is voor de schotels, de draadrooster in uw oven, zodat de oven niet wordt beschadigd tijdens het transport. Plak ook de deksels van de oven aan de zijwanden.

Als u de originele verpakking niet hebt; gebruik een kartonnen doos zodanig dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakten (glas en geleverde oppervlakten) van de oven beschermd zijn tegen externe risico's.

INJECTORTABEL

Gascategorie: II _{2E+3+}	LPG		NG		
	G30	G31	G20	G25	
	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	
SNELLE BRANDER			OFSG060	OFSG060/2	
Injectiediam. (% mm)	85	85	115	115	125
Nominaal Vermogen (kw)	3	3	2.75	3	3
Verbruik/uur	218.1 gr/u	214.3 gr/u			
Verbruik/uur (bij 15°C en 1013mbar druk op)			261.9 lt/u	285.7 lt/u	332.2 lt/u
Halfsnelle Brander					
Injectiediam. (% mm)	65	65	97	97	94
Nominaal Vermogen (kw)	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
Verbruik/uur	127.2 gr/u	125 gr/u			
Verbruik/uur (bij 15°C en 1013mbar druk op)			166.7 lt/u	166.7 lt/u	193.8 lt/u
HULPBRANDER					
Injectiediam. (% mm)	50	50	72	72	72
Nominaal Vermogen (kw)	1	1	1	1	1
Verbruik/uur	72.7 gr/u	71.4 gr/u			
Verbruik/uur (bij 15°C en 1013mbar druk op)			95.2 lt/u	95.2 lt/u	110.7 lt/u
OVENBRANDER					
Injectiediam. (% mm)	76	76	120	120	120
Nominaal Vermogen (kw)	2.8	2.8	2.8	2.8	2.8
Verbruik/uur	203.6 gr/u	200 gr/u			
Verbruik/uur (bij 15°C en 1013mbar druk op)			266.7 lt/u	266.7 lt/u	310.1 lt/u
ROOSTERBRANDER					
Injectiediam. (% mm)	68	68	110	110	110
Nominaal Vermogen (kw)	2.2	2.2	2.2	2.2	2.2
Verbruik/uur	160 gr/u	157.1 gr/u			
Verbruik/uur (bij 15°C en 1013mbar druk op)			209.5 lt/u	209.5 lt/u	243.6 lt/u



Het symbool op het produkt of op de verpakking wijst erop dat dit produkt niet als huishoudelijk afval mag behandeld worden. In plaats daarvan moet het aan het verzamelpunt voor recyclage van elektrisch en elektronische toestellen gegeven worden. Door de correcte afvalverwerking van dit produkt helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit produkt. Voor meer gedetailleerde informatie over de recyclage van dit produkt, gelieve uw stadhuis, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u dit produkt kocht te contacteren.

VESTEL FRANCE 17 RUE DE LA COUTURE PARC D'AFFAIRES SILIC 94563 RUNGIS-FRANCE