

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK	4
2. AANWIJZINGEN VOOR DE RECYCLING - ONS MILIEUBELEID	5
3. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID	6
4. GEBRUIKSBESTEMMING	6
5. LEER UW FORNUIS KENNEN	7
6. VÓÓR DE INSTALLATIE	7
7. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN OP HET FRONTPANEEL	8
8. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT	10
8.1 Aanschakeling van de branders van de kookplaat	10
8.2 Praktisch advies voor het gebruik van de branders van de kookplaat	10
8.3 Diameter van de recipiënten	10
9. GEBRUIK VAN DE OVEN	11
9.1 Waarschuwingen en algemeen advies	11
9.2 Koelventilatie	11
9.3 Gebruik van de elektrische grill	11
9.4 Gebruik van de grill	11
9.5 Waarschuwingen	12
9.6 Opbergvak (enkel op sommige modellen)	12
10. BESCHIKBARE ACCESSOIRES	13
11. ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERENHEID	14
11.1 Instelling van de juiste tijd	14
11.2 Halfautomatische koken	14
11.3 Automatische koken	14
11.4 Einde van de kooktijd	15
11.5 Kookwekker	15
11.6 Regeling van het volume van het geluidssignaal	15
11.7 Uitschakeling van het geluidssignaal	15
11.8 Wissen van de ingestelde gegevens	15
11.9 Wijziging van de ingestelde gegevens	15
12. REINIGING EN ONDERHOUD	16
12.1 Het reinigen van roestvrij staal	16
12.2 Gewone dagelijkse reiniging	16
12.3 Voedselvlekken of -resten	16
12.4 Reiniging van de oven	16
12.5 Reiniging van de ruiten van de deur	16
13. BUITENGEWOON ONDERHOUD	17
13.1 De vervanging van de lamp voor de verlichting	17
13.2 Demontage van de deur	17
13.3 Demontage van de pakking	17
14. INSTALLATIE VAN HET TOESTEL	18
14.1 Elektrische aansluiting	18
14.2 Ventilatie van de ruimten	19
14.3 Afvoer van de verbrandingsproducten	19
14.4 Gasaansluiting	19
15. AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES	21
15.1 Vervanging spuitstukken kookplaat	21
15.3 Opstelling van de branders op de kookplaat	22
15.2 Tabel karakteristieke branders en spuitstukken	22
16. AFSLUITENDE HANDELINGEN	23
16.1 Regeling van het minimum van de branders van de kookplaat voor methaangas	23
16.2 Regeling van het minimum van de branders van de kookplaat voor vloeibaar gas	23
16.3 Montage van de spatrand achter	23
16.4 Plaatsing en nivellering van het toestel (enkel op sommige modellen)	23



AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER: deze duiden advies voor het gebruik, de beschrijving van de bedieningen, en de correcte handelingen voor de reiniging en het onderhoud van het toestel aan.



AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR: deze zijn bedoeld voor de bevoegde technicus die nauwgezet het gascircuit moet controleren, en de installatie, de indienststelling en de keuring van het toestel moet uitvoeren.

1. WAARSCHUWINGEN VOOR HET GEBRUIK



DEZE HANDLEIDING IS EEN INTEGREREND DEEL VAN HET TOESTEL. DE HANDLEIDING MOET GEDURENDE DE VOLLEDIGE LEVENSDUUR VAN DE KEUKEN INTACT EN BINNEN HANDBEREIK WORDEN BEWAARD. WE RADEN AAN OM DEZE HANDLEIDING EN ALLE AANWIJZINGEN AANDACHTIG DOOR TE LEZEN, ALVORENS HET TOESTEL IN GEBRUIK WORDT GENOMEN. ALLE BIJGELEVERDE STRAALPIJPEN ZULLEN EVENEENS MOETEN BEWAARD WORDEN. DE INSTALLATIE MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR BEVOEGD PERSONEEL, EN MET INACHTNEMING VAN DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN. DIT TOESTEL IS BESTEMD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK, EN BEANTWOORDT AAN DE **MOMENTEEL GELDENDE NORMEN**. HET APPARAAT IS GEFABRICEERD VOOR HET UITOEFENEN VAN DE VOLGENDE FUNCTIE: **HET KOKEN EN OPWARMEN VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONGESCHIKT BESCHOUWD WORDEN.

DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR HET GEBRUIK DAT VERSCHILT VAN WAT WORDT AANGEDUID.

GEBRUIK DIT TOESTEL NOOIT VOOR HET VERWARMEN VAN DE WONING.



LAAT DE RESTEN VAN HET VERPAKKINGSMATERIAAL NIET ONBEHEERD ACHTER IN DE HUISELIJKE OMGEVING. SCHEIDT DE VERSCHILLENDE AFVALMATERIALEN AFKOMSTIG VAN DE VERPAKKING, EN BRENG ZE NAAR HET DICTSTBIJZIJNDE CENTRUM VOOR DE GESCHIEDEN INZAMELING VAN AFVAL.



DIT TOESTEL IS VOORZIEN VAN HET MERKTEKEN VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EG IN VERBAND MET ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE TOESTELLEN (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

DEZE RICHTLIJN BEPAALT DE NORMEN VOOR HET INZAMELEN EN RECYCLEREN VAN AFGEDANKTE TOESTELLEN, EN GELDT VOOR HET VOLLEDIGE GRONDGEBIED VAN DE EUROPESE UNIE.



ZORG ERVOOR DAT DE OPENINGEN EN DE SPLETEN VOOR DE VENTILATIE EN DE WARMTEAFVOER NIET VERSTOPT RAKEN.



HET IDENTIFICATIEPLAATJE MET DE TECHNISCHE GEGEVENS, HET SERIENUMMER EN HET MERK IS GOED ZICHTBAAR AANGEBRACHT IN DE BERGRUIMTE.

DIT PLAATJE MAG NOOIT VERWIJDERD WORDEN.



VERWIJDER ALLE VERWIJDERBARE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES VAN DE BUITEN- EN BINNENKANT VAN HET TOESTEL.



GEBRUIK ABSOLUUT GEEN METALEN SPONZEN OF SCHERPE KRABBERS, ZODAT DE OPPERVLAGKEN NIET WORDEN BESCHADIGD.

GEBRUIK NORMALE EN NIET SCHURENDE PRODUCTEN VOOR STAAL, EN EVENTUEEL HOUTEN OF PLASTIC MATERIAAL.

SPOEL GRONDIG, EN DROOG MET EEN ZACHT DOEK OF MET EEN ZEEMVEL.

VERMIJDT OM ETENSRESTEN OP SUIKERBASIS (BV. JAM) TE LATEN OPDROGEN IN DE OVEN. WANNEER HET TE LANG OPDROOGT, KAN HET EMAIL IN DE OVEN BESCHADIGD WORDEN.



DE FABRIKANT WIJST IEDERE AANSPRAKELIJKHEID VOOR LETSELS AAN PERSONEN OF MATERIËLE SCHADE AF DIE WORDEN VEROORZAAKT DOOR HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DEZE VOORSCHRIFTEN, OF DOOR HET ONKLAAR MAKEN VAN ZELFS MAAR ÉÉN ENKEL ONDERDEEL VAN HET TOESTEL, OF DOOR HET GEBRUIK VAN NIET-ORIGINELE RESERVEONDERDELEN.



2. AANWIJZINGEN VOOR DE RECYCLING - ONS MILIEUBELEID

Voor de verpakking van onze huishoudelijke toestellen gebruiken we niet-vervuilende, en dus milieuvriendelijke en recyclebare materialen. Wij verzoeken om hieraan mee te werken, en om te zorgen voor een correcte verwerking van de verpakking. Vraag bij uw verkoper of bij de bevoegde diensten naar de adressen van afvalverwerkings- en recyclagecentra.

Laat de verpakking of delen ervan niet zomaar ergens achter. Deze kunnen voor kinderen gevaar op verstikking vormen; vooral plastic zakken zijn gevaarlijk.

Ook het oude toestel moet correct verwerkt worden.

Belangrijk: bezorg het toestel bij het erkende plaatselijke bedrijf voor het inzamelen van afgedankte huishoudelijke toestellen.

Met een correcte verwerking kunnen kostbare materialen gerecupereerd worden. Koelapparaten bevatten gassen die gevaarlijk kunnen zijn voor het milieu. Zorg er daarom voor dat de leidingen van het koelcircuit niet worden beschadigd tot de bevoegde dienst het huishoudelijke toestel ophaalt.

Voordat u het toestel weggooit is het belangrijk dat u de deuren verwijdert en de werkvlakken niet verwijdert; dit om te vermijden dat kinderen zich al spelend in de oven zouden kunnen opsluiten. Bovendien is het nodig dat u de elektriciteitskabel doorsnijdt en samen met de stekker verwijdert.

3. WAARSCHUWINGEN VOOR DE VEILIGHEID

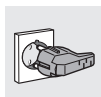


ELEKTRISCHE AANSLUITING: GEBRUIK ALS REFERENTIE DE AANWIJZINGEN VOOR DE GAS- EN STROOMTOEVOERINSTALLATIE, EN DE VEREISTEN VOOR DE VENTILATIE.

OM VEILIGHEIDSMOTIVEN EN IN UW BELANG IS WETTELIJK BEPAALD DAT DE INSTALLATIE EN HET ONDERHOUD VAN ALLE OP GAS WERKENDE HUISHOUDELIJKE TOESTELLEN MOET UITGEVOERD WORDEN DOOR DESKUNDIG PERSONEEL, CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN EN REGLEMENTEN.

DE INSTALLATEURS MOETEN VOLGENS OPTIMALE STANDAARDS WERKEN.

HET LOSKOPPELEN VAN DE HUISHOUDELIJKE GAS- EN ELEKTRISCHE APPARATEN MOET STEEDS UITGEVOERD WORDEN DOOR DESKUNDIG PERSONEEL.

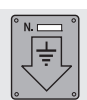


DE STEKKER DIE WORDT AANGESLOTEN OP DE STROOMTOEVOERKABEL EN HET RELATIEVE STOPCONTACT MOETEN VAN HETZELFDE TYPE EN CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN ZIJN. HET STOPCONTACT MOET BEREIKBAAR BLIJVEN NA INBOUW VAN HET TOESTEL.

TREK NOOIT AAN DE KABEL OM DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT TE VERWIJDEREN.



DIT TOESTEL MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN OP VERHOOGDE VLAKKEN.



DE AARDING IS VERPLICHT VOLGENS DE VOORZIENE VEILIGHEIDSNORMEN VAN DE ELEKTRISCHE INSTALLATIE.



ONMIDDELIJK NA DE INSTALLATIE MOET U HET TOESTEL KORT TESTEN VOLGENS DE AANWIJZINGEN DIE VERVOLGENS WORDEN AANGEDUID. WANNEER HET TOESTEL NIET WERKT, KOPPELT U HET TOESTEL LOS VAN HET ELEKTRICITEITSNET EN NEEMT U CONTACT OP MET HET DICTSTBIJZIJNDE SERVICECENTRUM.

PROBEER NOOIT OM HET TOESTEL ZELF TE HERSTELLEN.



PLAATS NOOIT PANNEN DIE GEEN PERFECT EFFEN EN REGELMATIGE BODEM HEBBEN OP DE ROOSTERS VAN DE KOOKPLAAT.



GEBRUIK GEEN RECIPIËNTEN OF VLEESROOSTERS DIE GROTER ZIJN DAN DE BUITENOMTREK VAN DE KOOKPLAAT.



PLAATS NOOIT ONTVLAMBARE VOORWERPEN IN DE OVEN: HET TOEVALLIG AANSCHAKELLEN VAN DE OVEN ZOU TOT BRAND KUNNEN LEIDEN.



TIJDENS HET GEBRUIK WORDT HET TOESTEL ERG HEET. RAAK DE WARMTE-ELEMENTEN IN DE OVEN NIET AAN.



DIT TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT DOOR PERSONEN (KINDEREN INBEGREPEN) MET VERMINDERDE FYSISCH OF PSYCHISCH VERMOGEN, OF DOOR PERSONEN DIE GEEN ERVARING HEBBEN IN HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATUUR, TENZIJ DIT GEBEURT ONDER TOEZICHT OF INSTRUCTIE VAN VOLWASSENEN DIE VOOR HUN VEILIGHEID INSTAAN.



CONTROLEER NA ELK GEBRUIK VAN DE OVEN STEEDS OF DE BEDIENINGSKNOPPEN IN POSITIE 0 (UIT) STAAN.



VOORDAT U HET TOESTEL IN WERKING STELT, MOET U VERPLICHT ALLE OP EN IN HET TOESTEL AANGEBRACHTE ETIKETTEN EN BESCHERMENDE FOLIES VERWIJDEREN.

4. GEBRUIKSBESTEMMING

HET TOESTEL WERD GEBOUWD VOOR DE VOLGENDE FUNCTIE: **HET KOKEN EN OPWARMEN VAN VOEDSEL**; ELK ANDER GEBRUIK MOET ALS ONGESCHIKT BESCHOUWD WORDEN.



De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid voor letsels aan personen of materiële schade af die worden veroorzaakt door het niet in acht nemen van deze voorschriften, of door het onklaar maken van slechts één enkel deel van het toestel, en door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.



5. LEER UW FORNUIS KENNEN



1

KOOKPLAAT

2

BEDIENINGSPANEEL

3

HOOFDZAKELIJKE OVEN / OVEN

4

HULPOVEN

5

RECHAUD

6. VÓÓR DE INSTALLATIE



Laat de resten van het verpakkingsmateriaal niet onbeheerd achter in de huiselijke omgeving. scheidt de verschillende afvalmaterialen afkomstig van de verpakking, en breng ze naar het dichtstbijzijnde centrum voor de gescheiden inzameling van afval.



Om alle fabricageresten te verwijderen, wordt aanbevolen om de binnenkant van het toestel te reinigen. Voor meer informatie in verband met de reiniging, raadpleegt u hoofdstuk "12. REINIGING EN ONDERHOUD".



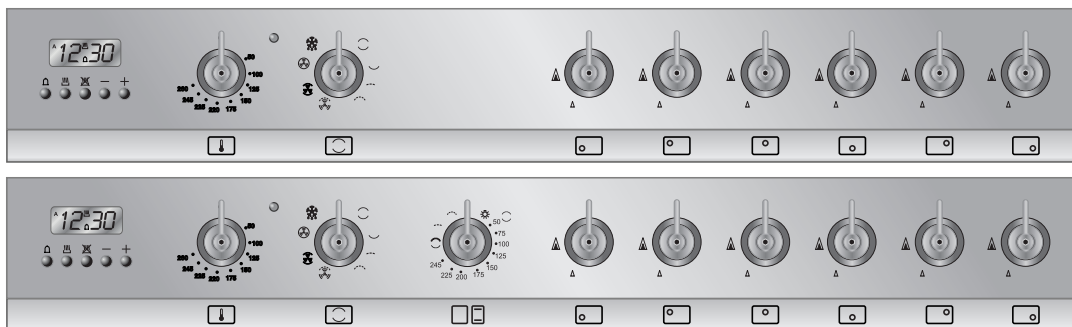
Wanneer de oven en de grill voor het eerst worden gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur, en dit lang genoeg zodat eventuele oliehoudende productieresten verbrand worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen.

Na een stroomonderbreking zal het display met regelmatige onderbrekingen knipperen en 0:00 aangeven. Voor de regeling moet paragraaf "11. ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERENHEID" geraadpleegd worden.



7. BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGEN OP HET FRONTPANEEL

Alle bedieningen en controlelampen zijn zichtbaar op het frontpaneel. De volgende tabel geeft een beschrijving van de gebruikte symbolen.



OVENTHERMOSTAAT



FUNCTIEKEUZEKNOP



BRANDER LINKSVOOR



BRANDER LINKSVOOR



BRANDER LINKSACHTER



CENTRALE BRANDER ACHTERAAN



CENTRALE BRANDER VOORAAN



BRANDER RECHTSACHTER



BRANDER RECHTSVOOR



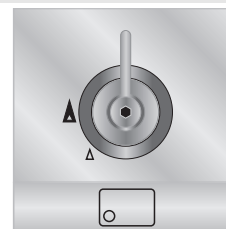
Voordat u de oven/hoofdzakelijke oven gebruikt, moet gecontroleerd worden of op het display van de elektronische programmeereenheid het symbool verschijnt; raadpleeg de paragraaf "11. ELEKTRONISCHE PROGRAMMEEREENHEID".

BEDIENINGSKNOP BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

Om de vlam te ontsteken moet u de knop indrukken en de knop naar links draaien op de waarde van de minimum vlam .

Om de vlam te regelen, moet u de knop in de zone tussen het maximum () en het minimum () plaatsen.

Voor het uitschakelen van de brander moet u de knop weer in positie plaatsen.



FUNCTIEKEUZEKNOP

De verschillende functies van de elektrische oven zijn geschikt voor verschillende bereidingswijzen.

Nadat u de gewenste functie geselecteerd heeft, moet u de bereidingstemperatuur instellen met de thermostaatknop.



BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT



GRILL-ELEMENT BREED



GRILL-ELEMENT



GRILL-ELEMENT + VENTILATIE



BOVENSTE EN ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT + VENTILATIE



GEVENTILEERD VERWARMINGSELEMENT



ONTDOOIEN

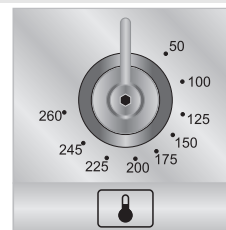


Aanwijzingen voor de gebruiker

NL

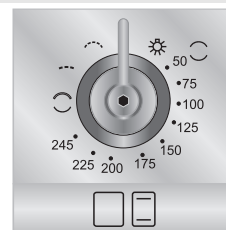
THERMOSTAATKNOP

De keuze van de bereidingstemperatuur wordt uitgevoerd door de knop in wijzerszin op de gewenste waarde te draaien, tussen **50°** en **260°C**. Het oplichten van de controlelamp meldt dat de oven aan het voorverwarmen is. Wanneer deze controlelamp uitgaat, werd de ingestelde temperatuur bereikt. Het regelmatig knipperen duidt aan dat de temperatuur in de oven continu op het ingestelde niveau wordt gehouden.



THERMOSTAATKNOP VAN DE HULPOVEN

De keuze van de bereidingstemperatuur wordt uitgevoerd door de knop in wijzerszin op de gewenste waarde te draaien, tussen **50°** en **245°C**. Het oplichten van de controlelamp meldt dat de oven aan het voorverwarmen is. Wanneer deze controlelamp uitgaat, werd de ingestelde temperatuur bereikt. Het regelmatig knipperen duidt aan dat de temperatuur in de oven continu op het ingestelde niveau wordt gehouden.



FUNCTIE VAN DE LAMP



GRILL-ELEMENT



BOVENSTE EN ONDERSTE
VERWARMINGSELEMENT



GRILL-ELEMENT BREED



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT



8. GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

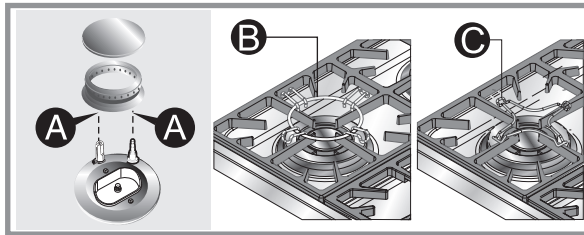
8.1 Aanschakeling van de branders van de kookplaat



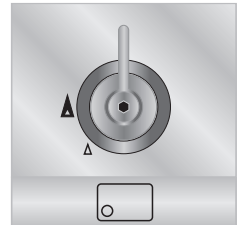
Voordat de branders van de kookplaat aangeschakeld worden, moet gecontroleerd worden of de vlamverdelers in hun zitten met de bijbehorende deksels geplaatst zijn, door op te letten dat de gaten **A** van de vlamverdelers overeenstemmen met de vonkontstekers en de thermokoppels. Vooraleer de branders worden aangeschakeld, **moet het glazen deksel opgetild worden**; voordat het weer gesloten wordt, moeten alle branders uitgeschakeld worden en gewacht worden tot ze afgekoeld zijn.



Het op verzoek beschikbare rooster **B** moet gebruikt worden om te "wokken" (chinese kookpan). Om slijtage aan de kookplaat te voorkomen, werd een verhoogd rooster **C** bijgeleverd waarop pannen met een grotere diameter dan 26 cm moet geplaatst worden. De bijgeleverde reductie **C** moet ook voor kleine recipiënten gebruikt worden.



Naast elke knop wordt de bijhorende brander aangegeven. Het toestel is voorzien van een elektronisch ontstekingsmechanisme. Het is voldoende om op de knop te drukken en in wijzerszin te draaien op het symbool van de minimum vlam Δ , tot de brander wordt aangeschakeld. Hou de knop nog enkele seconden ingedrukt zodat het thermokoppel warm wordt. Het kan gebeuren dat de brander uitgaat op het moment dat u de knop loslaat: dit betekent dat het thermokoppel nog niet voldoende verwarmd is.



Herhaal de handeling, maar hou de knop langer ingedrukt. Bij de branders zonder thermokoppel is deze handeling niet nodig.



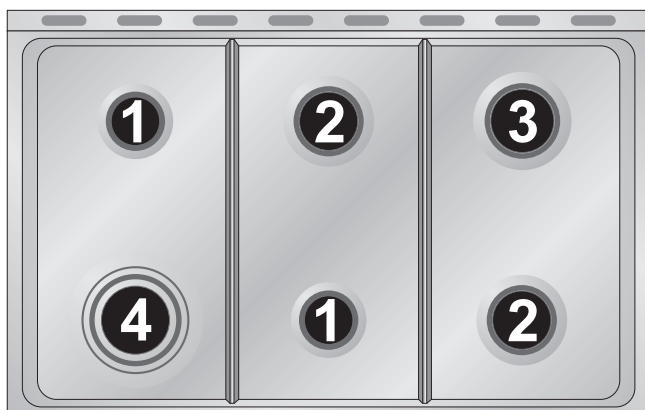
Wanneer bij de modellen met een thermokoppel de branders toevallig zouden uitgaan, zal een veiligheidsmechanisme de gastoevoer blokkeren, ook wanneer de kraan open staat.

8.2 Praktisch advies voor het gebruik van de branders van de kookplaat



Voor een optimaal rendement van de branders en een minimaal gasverbruik, moeten recipiënten gebruikt worden met een deksel en die geschikt zijn voor de brander, om te voorkomen dat de vlam langs de zijkanen lekt (zie paragraaf "8.3 Diameter van de recipiënten"). Wanneer de vloeistof begint te koken, moet de vlam zodanig verminderd worden om te vermijden dat de vloeistof overkookt. Om brandwonden en schade aan de kookplaat te voorkomen, moeten tijdens de bereiding alle recipiënten en vleesroosters binnen de omtrek van de kookplaat blijven. Alle recipiënten moet een effen en regelmatige bodem hebben. Wanneer olies of vetten worden gebruikt, moet goed opgelet worden dat ze bij het heet worden niet gaan branden. Wanneer de vlam toevallig uitgaat, moet de bedieningsknop gesloten worden en minstens 1 minuut gewacht worden voordat een nieuwe aanschakeling geprobeerd wordt.

8.3 Diameter van de recipiënten



BRANDERS

Ø min. en max. (in cm)

- | | |
|----------------|---------|
| 1. Hulpbrander | 12 - 14 |
| 2. Halfsnelle | 16 - 24 |
| 3. Snelle | 18 - 26 |
| 4. Ultrasnelle | 18 - 26 |



9. GEBRUIK VAN DE OVEN



Vooraleer de oven/hoofdzakelijke oven gebruikt wordt, moet gecontroleerd worden of op het display het symbool verschijnt.



Tijdens het gebruik wordt het toestel zeer heet. er wordt aangeraden om voor elke handeling ovenwanten te gebruiken.

9.1 Waarschuwingen en algemeen advies

Wanneer de oven en de grill voor het eerst worden gebruikt, wordt aangeraden om op te warmen tot de maximum temperatuur, en dit lang genoeg zodat mogelijke oliehoudende productieresten verbrandt worden die aan het voedsel een onaangename geur zouden kunnen verlenen. Na een stroomonderbreking zal het display met regelmatige onderbrekingen knipperen en aangeven. Voor de regeling moet de paragraaf "11. ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERENHEID" geraadpleegd worden.



De ovenaccessoires, die in aanraking kunnen komen met het voedsel, zijn gemaakt van materialen die conform de van kracht zijnde normenstelsels zijn.



Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij gebruik van ovenpapier moet u ervoor zorgen dat de warmeluchtcirculatie in de oven niet wordt gehinderd.



Wanneer beide ovens gelijktijdig gebruikt worden, kan dit tot problemen leiden met de delicate bereidingen

Om te voorkomen dat eventuele damp in de oven ongemakken veroorzaakt, opent u de ovendeur het best in twee keer: open de deur eerst een beetje (ong. 5 cm) voor 4-5 seconden, en daarna helemaal. Wanneer gerechten moeten gecontroleerd worden tijdens de bereiding, moet u de ovendeur zo kort mogelijk openhouden om te vermijden dat de temperatuur in de oven zodanig zakt dat het slagen van de bereiding in gedrang komt. Bij het openen van de deur wordt de ventilatie in de oven automatisch uitgeschakeld, en ze wordt weer aangeschakeld wanneer de oven weer wordt gesloten.



9.2 Koelventilatie

Een koelsysteem treedt enkele minuten na de aanschakeling van de oven in werking. De werking van de ventilator veroorzaakt een normale luchtstroom die onder de deur naar buiten komt, en die nog even kan doorgaan nadat de oven werd uitgeschakeld.

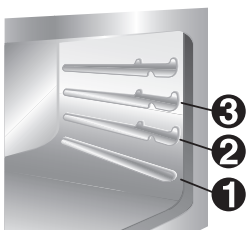
9.3 Gebruik van de elektrische grill

Bij korte bereidingen, voor bijvoorbeeld het goudbruin braden van vlees dat al gaar is, moet de statische grillfunctie / geselecteerd worden en moet de thermostaatknop op de maximum temperatuur geplaatst worden. Met de geventileerde grillfunctie (enkel waar voorzien) kunnen gerechten bereid worden dankzij de geforceerde ventilatie die de warmte in het voedsel doet binnendringen. Voor dit type van bereidingen moet de geventileerde grillfunctie geselecteerd worden, en moet de thermostaatknop op de ideale bereidingstemperatuur geplaatst worden (maximum 200°C).

9.4 Gebruik van de grill



Nadat de oven werd aangeschakeld, wat bevestigd wordt door het oplichten van de rode controlelamp, moet de oven 5 minuten voorverwarmd worden vooraleer het voedsel in de oven wordt geplaatst. Het voedsel moet gekruid worden voordat het in de oven wordt geplaatst. Dit geldt eveneens voor olie en gesmolten boter. Om de jus op te vangen, kan de ovenschaal gebruikt worden. Het voedsel dat bereid moet worden, moet op het rooster van de oven geplaatst worden op één van de geleiders waarmee de verschillende oventypes uitgerust zijn, door de volgende aanwijzingen te volgen:



VOEDSEL	HOOGTE GELEIDERRAIL
Plat en dun vlees	3
Rollade	2 - 3
Gevogelte	2 - 3

9.5 Waarschuwingen



- Met de grill mag nooit langer dan 60 minuten gewerkt worden.
- Bij de modellen met elektrische oven moet de ovendeur gesloten blijven tijdens bereidingen met de grill en grill + draaispit.
- Om gevaarlijke oververhittingen te voorkomen tijdens het gebruik van de oven of de grill, moet het glazen deksel van het toestel steeds omhoog staan.
- Tijdens en na het gebruik van de grill kunnen de bereikbare delen zeer heet worden en moeten kinderen dus uit de buurt van het toestel gehouden worden.
- Tijdens bereidingen met het draaispit wordt aangeraden om onderin de oven, op de eerste geleider van onderen, één van de bijgeleverde ovenschalen te plaatsen die eventueel het vet opvangen.
- Bedek tijdens de bereiding de bodem van de oven niet met aluminiumfolie, en plaats hierop geen pannen of ovenschalen om beschadiging aan het email te vermijden. Bij het gebruik van ovenpapier moet u ervoor zorgen dat de warmeluchtcirculatie in de oven niet wordt gehinderd.
- Tijdens het gebruik van de oven moet u alle ovenschalen en roosters die niet gebruikt worden uit de oven verwijderen.

9.6 Opbergvak (enkel op sommige modellen)

Onderin het fornuis vindt u, onder de oven, het opbergvak. U kunt er bij door de bovenkant van het deurtje open te trekken.

Bewaar er absoluut geen ontvlambare materialen, zoals vodden, papier e.d. in, maar eventueel alleen de metalen accessoires van het apparaat.

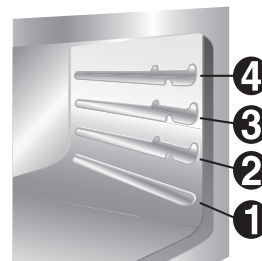


Open het opbergvak niet wanneer de oven aangeschakeld of warm is. De temperaturen in deze ruimte kunnen zeer hoog zijn.



10. BESCHIKBARE ACCESSOIRES

De oven beschikt over **4 geleiderails**, voor het plaatsen van roosters en ovenschalen op verschillende hoogtes.



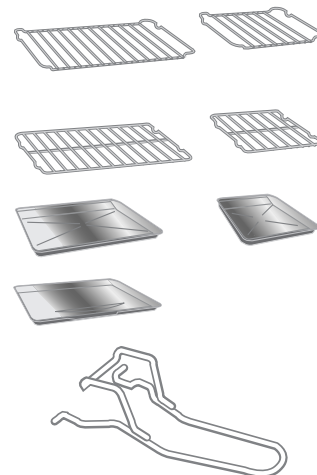
Ovenrooster: dient voor het bereiden van gerechten in platte recipiënten, zoals taartjes, gebrad of voedsel dat op een dun rooster moet bereid worden.

Rooster voor ovenschaal: om bovenop een ovenschaal te zetten voor het bereiden van voedsel dat kan lekken.

Ovenschaal: nuttig voor het opvangen van vet dat afkomstig is van het voedsel op het rooster erboven.

Gebakschaal: handig voor het klaarmaken van taarten, pizza en ovengebak.

Verchroomde ronde tang: handig voor het verwijderen van hete roosters en ovenschalen.



Niet alle accessoires zijn aanwezig op sommige modellen.

Verkrijgbare accessoires

Via de Erkende Assistentiecentra kunnen originele niet-bijgeleverde accessoires besteld worden.



11.ELEKTRONISCHE PROGRAMMEERENHEID



In fornuizen met dubbele oven bedient de elektronische programmeereenheid enkel de hoofdzakelijke oven



LIJST MET FUNCTIES

-  DRUKKNOP KOOKWEKKER
-  DRUKKNOP EINDE KOOKTIJD
-  DRUKKNOP DUUR KOOKTIJD
-  DRUKKNOP AFNAME WAARDE
-  DRUKKNOP TOENAME WAARDE

11.1 Instelling van de juiste tijd

Bij het eerste gebruik of na een stroomonderbreking knippert met regelmatige intervals op het display 0:00. Druk samen op de toetsen  en  en gelijktijdig op de toetsen  of : zo wordt bij elke druk een toe- of afname van één minuut verkregen.



Vóór elke instelling van de programmeereenheid moeten de gewenste functie en temperatuur geactiveerd worden.

11.2 Halfautomatische koken

Deze instelling dient er alleen maar voor om de oven automatisch uit te laten schakelen op het eind van de kooktijd.

Wanneer op de toets  gedrukt wordt, licht het display op en toont het de cijfers 0:00; houd hem ingedrukt en druk tegelijkertijd op de waardewijzigingstoetsen  of  voor de instelling van de duur van de kooktijd. Wanneer u de toets  heeft losgelaten zal het aftellen van de geprogrammeerde duur van de kooktijd beginnen en verschijnt op de display de juiste tijd samen met de symbolen **A** en .

11.3 Automatische koken

Met deze regeling kan de oven volledig automatisch aan- en uitgeschakeld worden.

Wanneer op de toets  gedrukt wordt, licht het display op en worden de cijfers 0:00 getoond; blijf er op drukken en handel gelijktijdig op de toetsen voor het wijzigen van de waarde  of  voor het instellen van de kooktijd.

Wanneer op de toets  wordt gedrukt, verschijnt op het display de som van het huidige uur en de duur van de bereidingstijd: blijf op de toets drukken en handel gelijktijdig op de toetsen voor het wijzigen van de waarde  of  voor het regelen van het einde van de kooktijd.

Wanneer de toets  wordt losgelaten, begint de geprogrammeerde tijd te lopen, en op het display zal het huidige uur met de symbolen **A** en  verschijnen.



Na de instelling moet op de toets  gedrukt worden om de resterende kooktijd weer te geven; om het uur van het einde van de kooktijd weer te geven, moet op de toets  gedrukt worden. Het instellen van niet coherente waarden wordt op logische wijze belet (bijv. een contrast tussen een einde kooktijd en een langere duur zal niet aanvaard worden door de programmeereenheid).



11.4 Einde van de kooktijd

Op het einde van de kooktijd zal de oven automatisch uitgeschakeld worden, en zal tegelijkertijd een intermitterend geluidssignaal geactiveerd worden.

Na de uitschakeling van dit geluidssignaal zal op het display het huidige uur en het symbool weergegeven worden, wat de terugkeer naar het manuele gebruik van de oven betekent.

11.5 Kookwekker

De programmeereenheid kan ook worden gebruikt als een eenvoudige kookwekker. Door op de toets te drukken toont het display de cijfers ; blijf er op drukken en handel gelijktijdig op de toetsen voor het wijzigen van de waarde of . Bij het loslaten van de toets begint de geprogrammeerde tijd te lopen, en zal op het display de huidige tijd en het symbool verschijnen.



Na de instelling moet op de toets gedrukt worden om de resterende tijd weer te geven.

Bij het gebruik als kookwekker zal de werking van de oven na het verstrijken van de ingestelde tijd niet worden onderbroken.

11.6 Regeling van het volume van het geluidssignaal

Het geluidssignaal heeft 3 volumeniveaus.

Om het volume te wijzigen, moet op de toets gedrukt worden na het einde van de functie van de kookwekker, terwijl het geluidssignaal werkt.

11.7 Uitschakeling van het geluidssignaal

Het geluidssignaal wordt na zeven minuten automatisch uitgeschakeld. Het is mogelijk om het manueel uit te schakelen door samen op de toetsen en te drukken. Om het toestel uit te schakelen moeten de knoppen weer op positie 0 geplaatst worden.

11.8 Wissen van de ingestelde gegevens

Wanneer het programma ingesteld is, drukt u op de toets van de functie die geannuleerd moet worden, en handelt u gelijktijdig op de toetsen voor het wijzigen van de waarde of om de waarde te bereiken. De annulering van de duur zal door de programmeereenheid begrepen worden als het einde van de bereidingstijd.

11.9 Wijziging van de ingestelde gegevens

De ingestelde gegevens voor de bereiding kunnen op elke moment gewijzigd worden, door op de toets van de te wijzigen functie te blijven drukken, en door gelijktijdig te handelen op de toetsen voor het wijzigen van de waarde of .



12. REINIGING EN ONDERHOUD

Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.



Gebruik geen dampstraal om het toestel te reinigen.

12.1 Het reinigen van roestvrij staal



Voor een goede bewaring van het roestvrij staal moet u het regelmatig na elk gebruik van het fornuis reinigen, nadat het afgekoeld is.

12.2 Gewone dagelijkse reiniging

Gebruik voor het reinigen en bewaren van de roestvrije stalen oppervlakken steeds en **uitsluitend** specifieke producten, die geen schurende of zure stoffen op chloorbasis bevatten.

Gebruikswijze: giet het product op een vochtige doek en reinig hiermee het oppervlak, spoel grondig, en droog met een zacht doek of met een zeemvel.

12.3 Voedselvlekken of -resten

Gebruik absoluut geen metalen sponzen of scherpe krabbers, zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

Gebruik normale en niet schurende producten voor staal, en eventueel houten of plastic materiaal.

Spoel grondig en droog met een zacht doek of met een zeemvel.

Vermijdt om etensresten op suikerbasis (bv. jam) te laten opdrogen in de oven. Wanneer het te lang opdroogt, kan het email in de oven beschadigd worden.



12.4 Reiniging van de oven



Om de oven in goede staat te houden, moet hij na afkoeling regelmatig gereinigd worden. Verwijder alle verwijderbare delen.



Reinig de ovenroosters met warm water en niet-schurende reinigingsmiddelen; spoel en droog ze daarna.

12.5 Reiniging van de ruiten van de deur

Er wordt aangeraden om deze steeds goed rein te houden. Gebruik absorberend keukenpapier; bij hardnekkig vuil moet u ze reinigen met een vochtige spons en een gewoon reinigingsmiddel.



Tijdens het reinigen moet u het toestel zorgvuldig drogen om te voorkomen dat waterdruppels en het reinigingsmiddel de correcte werking en het uitzicht schaden.



13. BUITENGEWOON ONDERHOUD

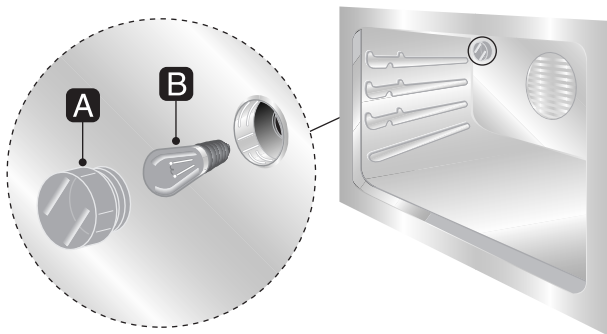
De oven heeft regelmatig kleine onderhoudshandelingen of de vervanging van delen die onderhevig zijn aan slijtage nodig, zoals de pakkingen, de lampjes, enz. Vervolgens worden de specifieke aanwijzingen aangeduid voor elk type van deze handelingen.

Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.



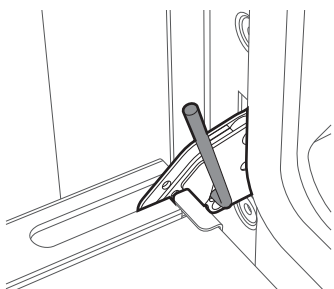
13.1 De vervanging van de lamp voor de verlichting

Verwijder de beschermende bedekking **A** door ze los te draaien in wijzerszin; vervang het lampje **B** met een ander van hetzelfde type (25 W). Monteer de beschermende bedekking **A** weer.

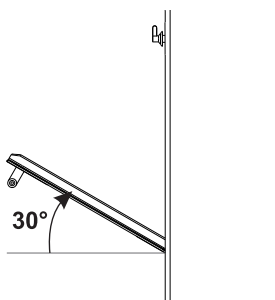


Gebruik uitsluitend lampen voor ovens (T 300°C).

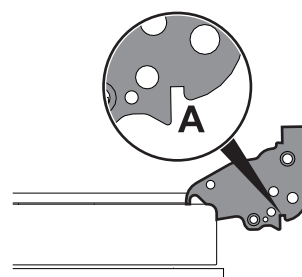
13.2 Demontage van de deur



1. Open de deur volledig en plaats de twee pennen in de openingen van de scharnieren zoals op de afbeelding.



2. Neem de deur aan beide kanten en met beide handen vast, til ze naar boven in een hoek van ongeveer 30°, en verwijder ze.

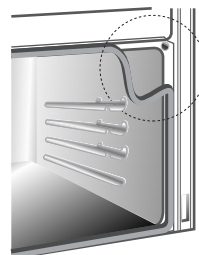


3. Om de deur weer te monteren, moeten de scharnieren in de daarvoor bestemde openingen in de oven geplaatst worden, zodat de gleuven **A** helemaal op de openingen steunen. Laat de deur zakken zodat ze geplaatst wordt, en verwijder de pinnetjes uit de openingen in de scharnieren.

13.3 Demontage van de pakking

Voor een grondige reiniging van de oven kan de pakking van de deur verwijderd worden.

Vooraleer u de pakking verwijdert, moet de deur gedemonteerd worden zoals eerder werd beschreven. Wanneer de deur gedemonteerd is, heft u de lipjes in de hoeken op zoals wordt aangeduid in de figuur.



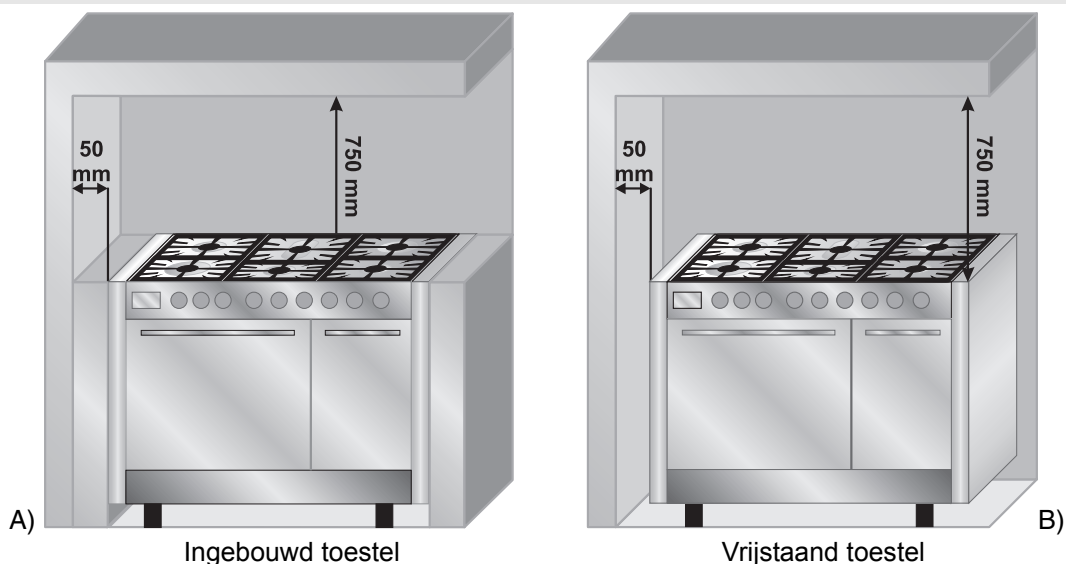


14. INSTALLATIE VAN HET TOESTEL



Het toestel moet geïnstalleerd worden door een bevoegd technicus, en volgens de van kracht zijnde normen.

Het toestel kan geïnstalleerd worden tegen wanden die hoger zijn dan het werkblad, op een minimum afstand van 5 cm van de zijkant van het toestel, zoals wordt aangeduid in de tekeningen A en B van de installatieklassen. Keukenkasten of afzuigkappen die zich boven het werkblad bevinden, moeten zich op een afstand van minstens 75 cm bevinden.



14.1 Elektrische aansluiting



Controleer of het voltage en de afmeting van de stroomtoevoerlijn overeenstemmen met de kenmerken die worden aangeduid op het plaatje in de bergruimte. **Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.**



Wanneer het toestel aan het netwerk wordt verbonden met een vaste aansluiting, moet op de stroomtoevoerlijn een omnipolair onderbrekingsmechanisme voorzien worden, met een openingsafstand van de contacten van minstens **3 mm**, en dat op een makkelijk bereikbare plaats nabij het toestel gemonteerd is.



De aansluiting op het elektriciteitsnet kan vast of met een stekker en stopcontact zijn. In het laatste geval moeten die geschikt zijn voor de gebruikte kabel en conform de van kracht zijnde normen zijn. Voor elk type van aansluiting moet het toestel verplicht een aarding hebben. Vóór de aansluiting moet u controleren of de stroomtoevoerlijn voorzien is met een geschikte aarding. Vermijdt het gebruik van adapters die oververhittingen zouden kunnen veroorzaken.

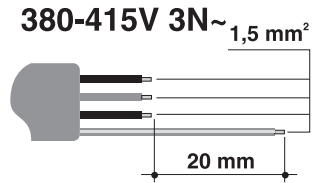


Aanwijzingen voor de installateur

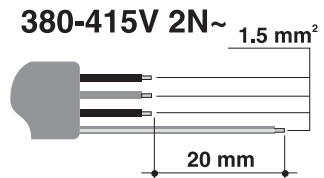
NL



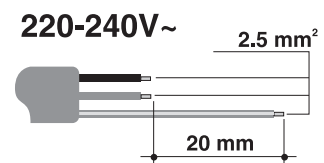
Werking op **380-415V3N~**: Gebruik een vijfpolige kabel van het type H05RR-F (kabel van $5 \times 1.5 \text{ mm}^2$).



Werking op **380-415V2N~**: gebruik een vierpolige kabel van het type H05RR-F (kabel van $4 \times 1.5 \text{ mm}^2$).



Werking op **220-240V~**: gebruik een driepolige kabel van het type H05RR-F (kabel van $3 \times 2.5 \text{ mm}^2$ op modellen met dubbele oven-kabel van $3 \times 1.5 \text{ mm}^2$ op modellen met één oven).



De aarding (geel-groen) die op het toestel moet worden aangesloten, moet minstens 20 mm langer zijn dan de andere draden.



DE FABRIKANT WIJST ELKE AANSPRAKELIJKHEID AF VOOR LETSELS AAN PERSONEN OF MATERIËLE SCHADE ALS GEVOLG VAN HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DEZE VOORSCHRIFTEN.

14.2 Ventilatie van de ruimten



Het toestel mag enkel in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd, zoals voorzien wordt door de van kracht zijnde normen. In de ruimte waarin het toestel geïnstalleerd is, moet een voldoende luchttoevoer aanwezig zijn die nodig is voor de regelmatige gasverbranding en de luchtverversing van de ruimte zelf. De luchtinlaatopeningen, die beschermd worden door roosters, moeten afmetingen conform de van kracht zijnde normen hebben, en moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet, ook niet gedeeltelijk, verstopt worden.

14.3 Afvoer van de verbrandingsproducten



De afvoer van de verbrandingsproducten moet verzekerd worden door middel van afzuigkappen, die verbonden zijn aan een rookkanaal met een efficiënte trek of met een geforceerde afzuiging. Een efficiënt afzuigstelsel moet zorgvuldig ontworpen worden door een bevoegd specialist, en moet uitgevoerd worden door de posities en de afstanden te respecteren die worden voorzien door de normen. Na de handeling moet de installateur een conformiteitscertificaat afgeven.

14.4 Gasaansluiting

De plaatsing van de rubberen gasleiding, waarvan de lengte max. 1,5 meter mag bedragen, moet conform de actuele plaatselijke normen uitgevoerd worden. Controleer dat de buis niet in aanraking komt met de bewegende delen of verpletterd wordt. De interne diameter van de buis moet 8 mm bedragen voor het VLOEIBAAR GAS en 13 mm voor METHAAN en STADSGAS. Controleer of alle volgende voorwaarden gerespecteerd worden:

- of de leiding aan het rubber bevestigd is met veiligheidsklemmen;
- of de leiding op geen enkel punt van het traject in aanraking komt met hete wanden (max. 50°C);
- of de buis niet blootstaat aan trekkrachten of spanningen, en geen strakke bochten maakt of vernauwingen heeft;
- of de buis niet in aanraking komt met snijdende voorwerpen of scherpe hoeken;
- wanneer de leiding niet perfect gedicht is en gaslekken veroorzaakt, **mag u de buis niet proberen te herstellen**: vervang met een nieuwe buis;
- controleer of de vervaldatum van de buis, gedrukt op de buis zelf, niet overschreden werd.

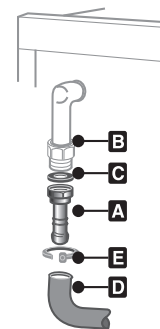


DE AANSLUITING MET RUBBEREN BUIZEN CONFORM DE VAN KRACHT ZIJNDE NORMEN, KAN ENKEL UITGEVOERD WORDEN WANNEER DE BUIS OVER DE VOLLEDIGE LENGTE GEÏNPECTEERD KAN WORDEN.



14.4.1 Aansluiting voor methaangas

Verricht de aansluiting op het gasnet met een rubberen slang die voldoet aan de voorschriften van de geldende norm (controleer of de afkorting van de betreffende norm op de slang afgedrukt is). Schroef de slanghouder **A** zorgvuldig op het gasverbindingstuk **B** van het apparaat en breng er de pakking **C** tussen aan. Steek de rubberen slang **D** op de aansluiting **A** en zet hem vast met het schroefbandje **E** zoals voorgeschreven wordt door de geldende norm.

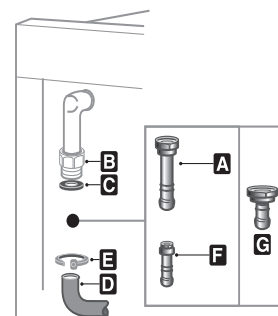


14.4.2 Aansluiting voor vloeibaar gas



Gebruik een drukregelaar die voldoet aan de geldende norm en breng de aansluiting tot stand met degasfles, volgens de geldende norm. Vergewis u ervan dat de voedingsdruk in overeenstemming is met de waarden die vermeld worden in de tabel in paragraaf "15.2 Tabel karakteristieken branders en spuitstukken".

Schroef de kleine slanghouder **F** op de grote slanghouder **A**; sluit het zo verkregen blok aan op het gasverbindingstuk **B** (of gebruik de slanghouder **G** die rechtstreeks moet worden aangesloten op het gasverbindingstuk **B**) en breng de pakking **C** ertussen aan. Steek de uiteinden van de rubberen slang **H** op de slanghouder **A+F** (of **G**) en op de uitlaataansluiting van de drukverminderaar op de gasfles. Bevestig het uiteinde van de slang **H** op de slanghouders **A+F** (of **G**) met het klembandje **I** volgens de geldende voorschriften.



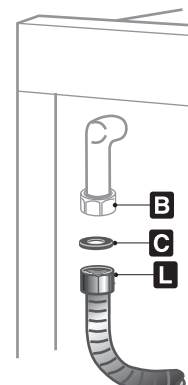
*De geïllustreerde slangaansluitingen **A-F-G** worden niet bij het apparaat geleverd. Gebruik uitsluitendaansluitingen die aan de geldende norm voldoen.*

14.4.3 Aansluiting met een buigzame stalen slang (voor alle gassoorten)

Dit type aansluiting kan zowel op inbouw- als vrijstaande apparaten worden toegepast. Gebruik uitsluitend flexibele stalen buizen die voldoen aan de geldende plaatselijke normen met een maximale uitgetrokken lengte van 2 meter.

Schroef het uiteinde van de flexibele buis **L** na plaatsing van de pakking **C** op de gaskoppeling **B** met externe schroefdraad $\frac{1}{2}$ " gas ISO 7-1.

Na voltooiing van de installatie moet u eventuele lekken opsporen met zeepsop, nooit met een vlam.





15.AANPASSING AAN DE VERSCHILLENDE GASTYPES

Vóór elke handeling moet de stroomtoevoer van het toestel uitgeschakeld worden.

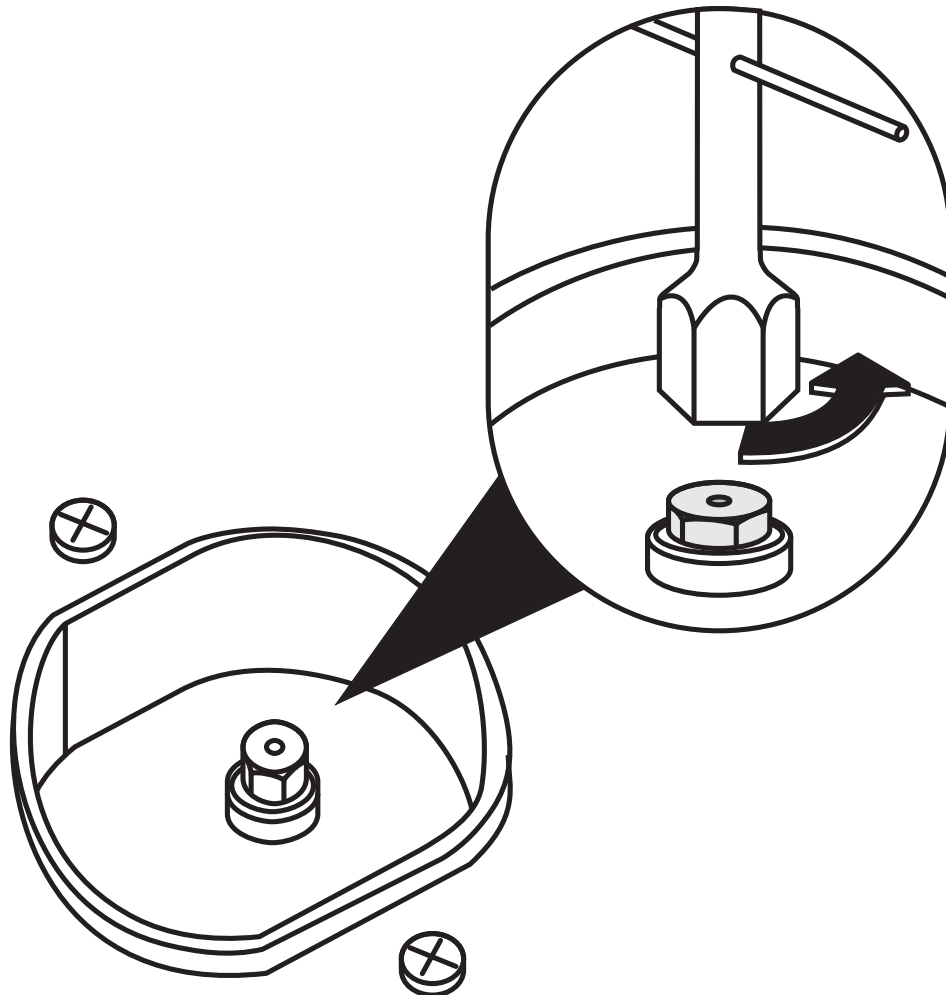


De kookplaat van het fornuis is getest op **methaangas G20/G25 (2E+)** bij een druk van 20/25 mbar. Bij gebruik met andere soorten gas moet u de spuitstukken op de branders vervangen en de minimumvlam op de gaskraantjes afstellen. Voor de vervanging van de spuitstukken moet u te werk gaan zoals beschreven in de volgende paragrafen.

15.1 Vervanging spuitstukken kookplaat

Voor deze handeling is geen regeling van de primaire lucht nodig.

- 1 Verwijder de roosters, alle deksels en de vlamverdelers;
- 2 draai alle straalpijpen van de branders los met met een buissleutel van 7 mm;
- 3 vervang de straalpijpen van de branders naargelang het gastype dat moet gebruikt worden, en volgens de beschrijvingen in paragraaf "15.2 Tabel karakteristieken branders en spuitstukken";
- 4 plaats de branders weer correct in de gepaste zitten.





15.2 Tabel karakteristieken branders en spuitstukken

NL

De kookplaat is getest en kan uitsluitend op G25 gas met een druk van 25 mbar functioneren, en hoeft dus niet meer te worden afgesteld.

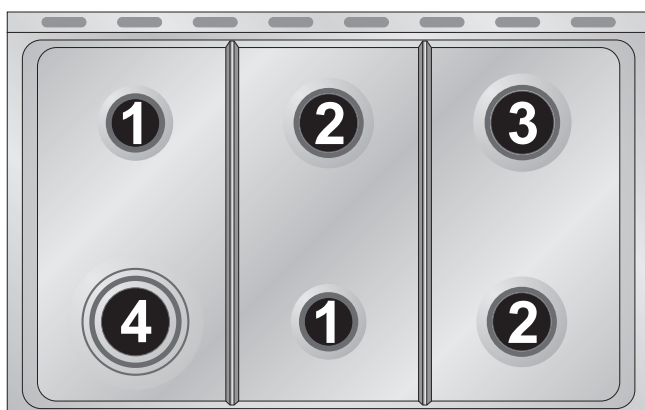
Brander	Nominale Warmte-afgifte (kW)	VLOEIBAAR GAS - G30/G31 28/37 mbar				
		Diameter spuitstuk 1/100 mm	Bypass 1/100 mm	Verminderde afgifte (W)	Afgifte g/h G30	Afgifte g/h G31
Hulpbrander	1.0	50	30	400	73	71
Halfsnelle	1.8	65	33	500	127	125
Snelle brander	3.0	85	45	800	218	214
Ultrasnelle brander	4.0	100	65	1600	291	286

Brander	Nominale Warmte-afgifte (kW)	METHAANGAS – G25 25 mbar	
		Diameter spuitstuk 1/100 mm	Verminderde afgifte (W)
Hulpbrander	1.0	72 (F1)	400
Halfsnelle	1.8	94 (Y)	500
Snelle brander	3.0	121 (F2)	800
Ultrasnelle brander	4.2	145 (F3)	1600

De straalpijpen en de gegevens in verband met het STADSGAS kunnen gevonden worden bij de Erkende Assistentiecentra.

Brander	Nominale Warmte-afgifte (kW)	METHAANGAS - G20 20 mbar	
		Diameter spuitstuk 1/100 mm	Verminderde afgifte(W)
Hulpbrander	1.0	72 (x)	400
Halfsnelle	1.8	97 (z)	500
Snelle brander	3.0	115 (y)	800
Ultrasnelle brander	4.0	135 (k)	1600

15.3 Opstelling van de branders op de kookplaat



BRANDERS ø min en max. (in cm)

- | | |
|----------------|---------|
| 1. Hulpbrander | 12 - 14 |
| 2. Halfsnelle | 16 - 24 |
| 3. Snelle | 18 - 26 |
| 4. Ultrasnelle | 18 - 26 |



16. AFSLUITENDE HANDELINGEN



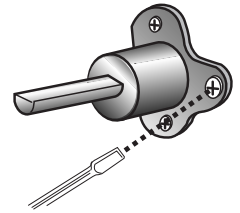
Nadat de vervanging van de straalpijpen uitgevoerd werd, moeten de vlamverdelers, de branderdeksels en de roosters weer geplaatst worden.



Na de regeling met een ander gas dan dat van de keuring moet het etiket voor de regeling van het gas, dat werd aangebracht op het toestel, vervangen worden met dat voor het nieuwe gas. Het etiket bevindt zich in het zakje met de straalpijpen.

16.1 Regeling van het minimum van de branders van de kookplaat voor methaangas

Schakel de brander aan en plaats hem op de minimumstand Δ . Verwijder de knop van de gaskraan en handel op de regelschroef die zich aan de kant van het staafje van de kraan bevindt, tot een regelmatige minimum vlam wordt verkregen. Monteer de knop weer en controleer de stabiliteit van de vlam van de brander (wanneer de knop snel van de maximum positie naar de minimum positie wordt gedraaid, mag de vlam niet doven). Herhaal deze handeling voor alle gaskranen.



Bij de modellen met een thermokoppel moet de knop voor ongeveer 1 minuut in de minimum positie ingedrukt gehouden worden, zodat de vlam aanblijft en het veiligheidsmechanisme geactiveerd wordt.

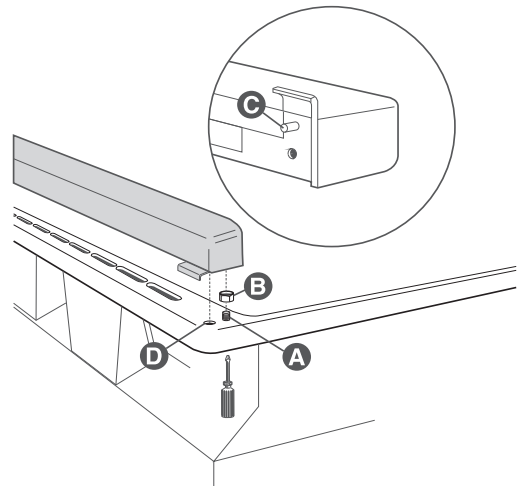
16.2 Regeling van het minimum van de branders van de kookplaat voor vloeibaar gas



Voor de regeling van het minimum met vloeibaar gas moet de schroef naast het staafje van de kraan volledig in wijzerszin gedraaid worden. De diameters van de bypass van elke brander kan u vinden in de paragraaf "15.2 Tabel karakteristieken branders en spuitstukken". Na de regeling moet de beschermingssluiting van de bypass weer geplaatst worden door gebruik te maken van nagellak of een andere kleefstof.

16.3 Montage van de spatrand achter

- Draai de moeren **B** los.
- Plaats de plint op de kookplaat en zorg ervoor dat de assen **C** overeenkomen met de gaten **D**.
- Bevestig de plint op de plaat, door de schroeven **A** vast te draaien.



16.4 Plaatsing en nivellering van het toestel (enkel op sommige modellen)



Na het uitvoeren van de elektrische- en de gasaansluiting moet de oven genivelleerd worden met behulp van de vier regelbare pootjes. Om een goede bereiding te verkrijgen, is het absoluut noodzakelijk dat het toestel correct genivelleerd wordt op de ondergrond. Afhankelijk van het aangekochte model kan de regeling van de hoogte van de pootjes wijzigen van 70 tot 95 mm en van 110 tot 160 mm. Deze hoogten duiden de afstand aan van het hoogste punt (vaste gedeelte) tot het laagste punt van het pootje (regelbare gedeelte dat op de grond rust).



914773263/G