

NL

INBOUW / OPZET GAS FORNUIS HANDLEIDING

Beste klant,
Het is onze doelstelling dat u het product,
die door nauwkeurige kwaliteitscontroles is geweest en geproduceerd is
in moderne voorzieningen, optimaal zult gebruiken.
Daarom, raden wij u aan de gebruiksaanwijzing aandachtig door te nemen voordat u
het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
LET OP!

**DIT TOESTEL ZAL GEINSTALLEERD WORDEN VOLGENS DE GELDENDE VOORSCHRIFTEN EN ZAL ALLEEN IN EEN GOED
GEVENTILEERDE RUIMTE GEBRUIKT WORDEN. LEES DE GEBRUIKSAANWIJZING VOORDAT U HET APPARAAT INSTALLEERT.**

INHOUD

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. INHOUD | 6. GEBRUIK VAN HET FORNUIS |
| 2. INSTALLATIE VAN UW FORNUIS | 7. ONDERHOUD EN SCHOONMAAK |
| 3. TECHNISCHE KENMERKEN VAN UW FORNUIS | |
| 4. BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN | |
| 5. BESCHRIJVING VAN FORNUIS EN BEDIENINGSPANEEL | |

2 - INSTALLATIE VAN UW FORNUIS

ELEKTRISCHE VERBINDING en BEVEILIGING

1. Uw fornuis heeft een 6 / 16 Amper stop nodig. Het kan nodig zijn om de installatie door een gekwalificeerde electricien te laten doen.
2. Uw fornuis is afgesteld op 230 Volt AC, 50 HZ elektrische voorziening. Als de hoofdleiding hiervan afwijkt, dient u contact op te nemen met uw geautoriseerde technische service.
3. De elektrische verbinding van het kooktoestel dient alleen gemaakt te worden met stopcontacten die geaard zijn en in overeenkomst met de reglementen. Als er geen geaard stopcontact is op de plaats waar het fornuis geïnstalleerd zal worden, dient u contact op te nemen met een gekwalificeerde electricien. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor beschadigingen die zijn ontstaan omdat het apparaat aangesloten wordt op een stopcontact die niet geaard is. Als de einde van de elektriciteitskabel open is, maak dan afhankelijk van het type apparaat, een passende schakelaar geïnstalleerd in verbinding met de hoofdleiding die altijd verbroken kan worden in geval van verbinden / verbreken met de hoofdleidingen.
4. Als uw elektriciteitskabel beschadigd is, dient u deze direct door een geautoriseerde technische service of gekwalificeerde electricien te laten repareren zodat u gevaar voorkomt.
5. De elektriciteitskabel mag niet in aanraking komen met de hete oppervlakken van het apparaat.

GAS VERBINDING en BEVEILIGING

1. Verbind de klem met de slang. Duw een van de slangen totdat het in de eind van de pijp gaat, door het in heet water te verhitten en maak draai de klem aan met een schroevendraaier.
2. Voor geluidloos testen; verzeker u dat de gasknop gesloten is.
3. Gebruik alleen goedgekeurde Lek Detectors op de verbinding om te controleren of er lekken zijn.
4. Als de bovenkant van het fornuis op een kast of boven een lade die open te schuiven is, geïnstalleerd wordt, dient er een hittebeschermings paneel met een afstand van minimum 15 mm onder de bovenkant van het fornuis geplaatst worden.

Waarschuwing! Maak de connectie van de oven met de gasfles, de lengte van de slang moet kort zijn en u dient zich ervan te

verzekeren dat er geen lek is. De slang mag niet langer zijn dan 125 cm i.v.m veiligheid.

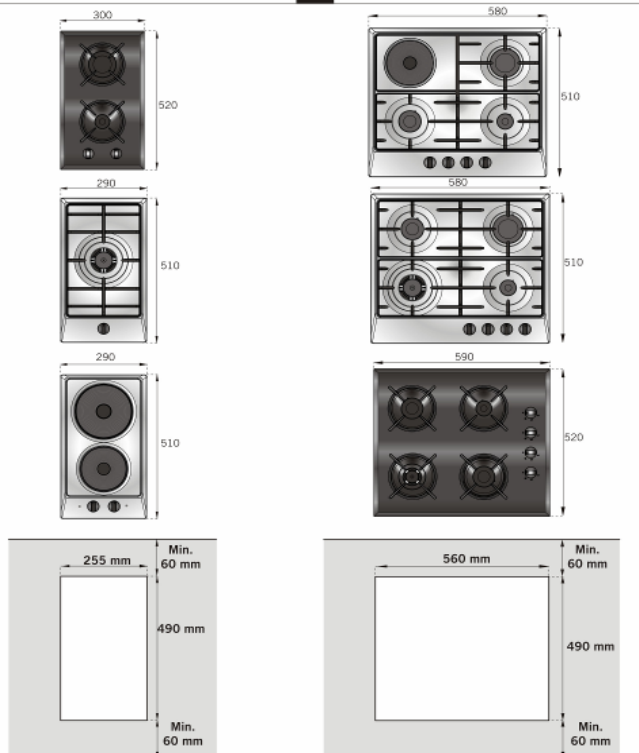
INSPECTEER DE GASVERBINDING NOGMAALS.

ZORG ERVOOR DAT DE ELEKTRICITEITSKABEL EN DE GASLANG VAN UW FORNUIS NIET LANGS VERHITTE GEDEELTES LOPEN, EN ZEKER NIET LANGS DE ACHTERKANT VAN HET FORNUIS. VERPLAATS HET FORNUIS DIE MET GAS IN VERBINDING STAAT NIET WANT DOOR VERPLAATSING KAN DE GASLANG LOS KOMEN TE ZITTEN EN KAN ER EEN GASLEK ONTSTAAN.

2 - INSTALLATIE VAN UW FORNUIS

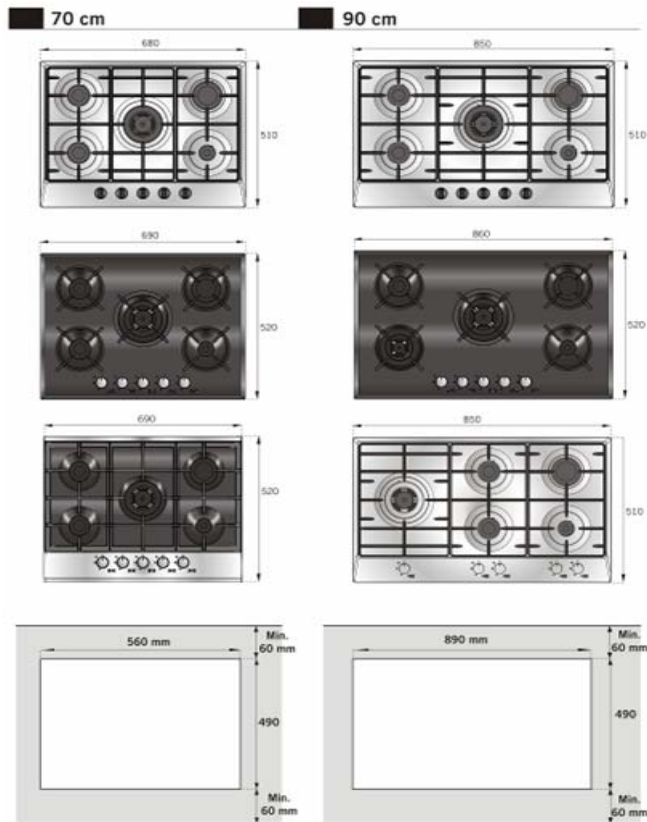
30 cm

60 cm



Installeer de silicone verzegelingsstrip met de rand van de bovenkant van het fornuis. Vervolgens dient u de bovenkant van het fornuis met het werkoppervlak verbinden. Zie de dimensie voor de behuizing. Als laatst dient u de bovenkant van het fornuis aan de onderkant van het werkoppervlak te bevestigen met de verbindingssklemmen en schroeven

2 - INSTALLATIE VAN UW FORNUIS

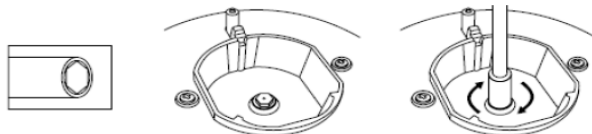


Installeer de silicone verzegelingsstrip met de rand van de bovenkant van het fornuis. Vervolgens dient u de bovenkant van het fornuis met het werkoppervlak verbinden. Zie de dimensie voor de behuizing. Als laatst dient u de bovenkant van het fornuis aan de onderkant van het werkoppervlak te bevestigen met de verbindingsschroeven en schroeven

3 - TECHNISCHE KENMERKEN VAN UW FORNUIS

SPECIFICATIE'S	INBOUW 30 cm GLAS	INBOUW 60 cm	OPZET GAS KOOKPLAAT	INBOUW 70 cm GLAS	INBOUW 90 cm GLAS	BRANDERS INJECTIE WAARDE IN OVEREENKOMST MET HET GAS TYPE			LPG G 30-30 mbar	Aardgas G 20-20 mbar	Aardgas G 25-25 mbar
BREEDTE BUITENKANT	300 mm	580 mm	580 mm	520 mm	520 mm	Grote Brander	Injector	mm	0,85	1,15	1,20
DIEPTE BUITENKANT	520 mm	510 mm	555 mm	690 mm	860 mm		Gastoevoer	m ³ /h- gr/h	236	0,253	0,326
HOOGTE BUITENKANT	105 mm	105 mm	100 mm	119 mm	119 mm		Vermogen	KW	3,000	2,770	3,000
VOORZIENING VOLTAGE	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz	220-240V , 50-60 Hz						
HITTEPLAAT 145 mm	-	1000 W (opt)	1000 W (opt)	-	-	Middel Brander	Injector	mm	0,65	0,97	0,95
							Gastoevoer	m ³ /h-gr/h	140	0,167	0,173
							Vermogen	KW	1,780	1,780	1,600
						Kleine Brander	Injector	mm	0,50	0,72	0,70
							Gastoevoer	m ³ /h-gr/h	70	0,092	0,094
							Vermogen	KW	0,88	0,990	0,88
						Wok Brander	Injector	mm	0,96	1,30	1,40
							Gastoevoer	m ³ /h-gr/h	0,105	0,332	0,41
							Vermogen	KW	4,000	3,660	3,66

Om uw kooktoestel aan het gastype aan te passen; maak de aanpassing voor de verminderde vlam door voorzichtig met een kleine schroevendraaier in het midden van de gaskranen evenals de pijpen te draaien zoals afgebeeld op de foto hiernaast.



Voordat de verbinding met het apparaat gemaakt wordt

Voordat u het apparaat gebruikt, dient u eerst de gebruiksaanwijzingen aandachtig door te nemen.

In deze handleiding, vindt u belangrijke informatie betreft uw veiligheid, hoe u het apparaat moet gebruiken en hoe u het moet onderhouden.

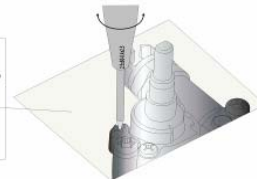
Zorg ervoor dat deze handleiding in goede staat blijft, aangenomen dat het apparaat ook door andere gebruikt zal worden.

Notitie : Deze handleiding geeft meer dan één model weer.

Het kan zijn dat sommige specificaties, die staan weergegeven niet op toepassing zijn op u apparaat.

Aangeraden afstelling kraan gasvlam :

	G30 - G20,G25	G20,G25 - G30
	From LPG to Nat.gas	from Nat.gas to LPG
Grote Brander	3 x tegen de klok in	3 x met de klok mee
Middel Brander	2,5 x tegen de klok in	2,5 x met de klok mee
Kleine Brander	2 x tegen de klok in	2 x met de klok mee

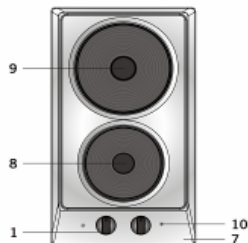
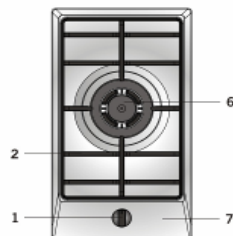
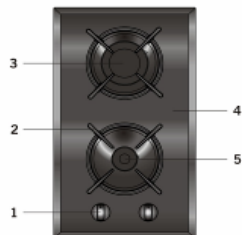


4 - IMPORTANT WARNINGS

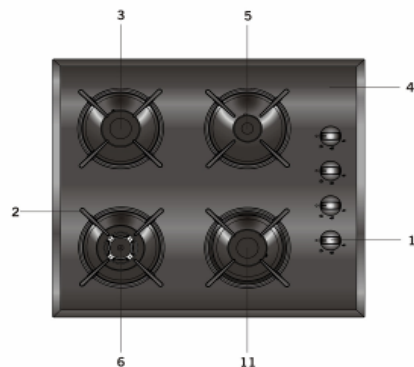
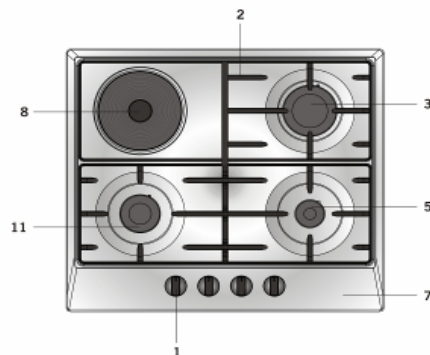
1. De opstellingsvoorwaarden staan vermeld op het etiket van de stickerclassificatie en ook zult u uw productinformatie over het gastype vinden (LPG of NG)
2. Het spanningsbereik van uw fornuis is 230 Volt 50 Hz.
3. Als de frequentie van de stop in uw installatie minder is dan 6 Amp, dient u een gekwalificeerde elektricien een 6 Amp stop te laten installeren.
4. Aangezien de stekker van uw fornuis geaard is, dient u zich ervan te verzekeren dat het stopcontact ook geaard is. Als het niet geaard is onze firma niet verantwoordelijk voor uw eventuele verlies.
5. Zorg ervoor dat u de elektriciteitskabel buiten bereik van het apparaat en hete oppervlakken houdt.
Hoe deze ook uit de buurt van scherpe voorwerpen en verhitte oppervlakken.
6. Mocht de elektriciteitskabel defect raken, zorg er dan voor dat het zo snel als mogelijk gerepareerd wordt door onze onderhoudsservice
7. Verbind uw apparaat met een geschikt hoofdentiel
8. Verbind uw fornuis met een LPG of NG gaskraan op een zo kort mogelijke manier en zonder lekkage. Min. 40 cm Max. 125 cm
9. Wanneer u op gaslekken controleert, gebruik dan nooit vlammen van een aansteker, lucifers, sigaretten vuur of dergelijke.
10. Gebruik van het apparaat zorgt ervoor dat de ruimte vochtig en warm wordt, zorg daarom voor een goede ventilatie van deze ruimte.
Onderhoud de ventilatiebuizen goed of gebruik een afzuigkap.
11. Als het fornuis wordt gebruikt, zijn er gedeelte's heet. Raak deze delen niet aan en zorg dat kinderen onder toezicht zijn.
12. Voordat u het apparaat aanzet, dient u ervoor te zorgen dat u eerst gordijnen, papier of brandbare voorwerpen uit de buurt van uw apparaat plaatst. Zorg ervoor dat u geen licht ontvlambare producten in de buurt van het apparaat bewaard
13. Voor scheiding van de hoofdleidingen, die een contactverwijdering in alle polen hebben die volledige scheiding verstrekken, dient de vastgelegde bedrading de bedradingsregels omvatten
14. De banden van het gas worden beveiligd door sloten. Draai niet alvorens de knop in te drukken.
15. Gebruik het fornuis niet in ruimte's met ontploffingsgevaar.
16. Besteed aandacht aan de gezondheids- en veiligheids voorschriften.

5 - BESCHRIJVING VAN HET FORNUIS EN HET BEDIENINGSPANEEL

30 cm



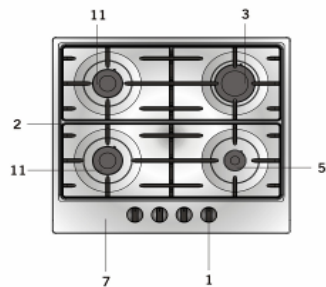
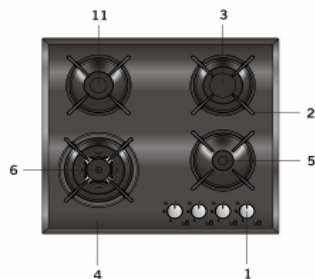
60 cm



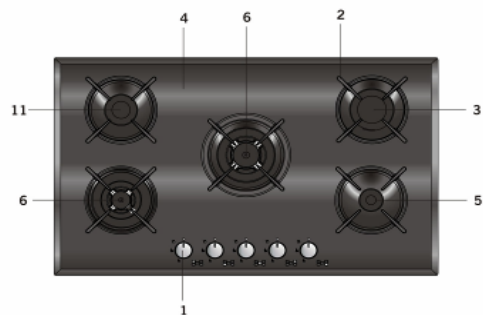
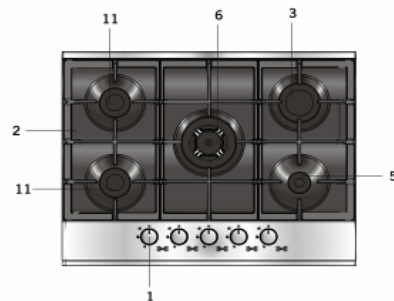
1. Knoppen
2. Rooster
3. Grote brandier
4. Kast fornuis
5. Kleine brandier
6. Wok brandier
7. Bedeieningspaneel
8. Elektrische hitteplaten 1000 W
9. Elektrische hitteplaten 1500 W
10. Signaal lamp
11. Middel Brandier

5 - BESCHRIJVING VAN HET FORNUIS EN HET BEDIENINGSPANEEL

60 cm



70 & 90 cm



1. Knoppen
2. Rooster
3. Grote brander
4. Kast fornuis
5. Kleine brander
6. Wok brander
7. Bedieningspaneel
8. Elektrische hitteplaten 1000 W
9. Elektrische hitteplaten 1500 W
10. Signaal lamp
11. Middel Brander

6 - GEBRUIK VAN HET FORNUIS

Gebruik van de gasbranders:

Voor maximale toevoer dient u er voor te zorgen dat de pan die u gebruikt een platte bodem heeft.

De kleppen die de gasbranders reguleren hebben een speciaal veiligheids mechanisme. Om het fornuis aan te steken dient u;

- Grote Brander** **24 - 28 cm** 1. De schakelaar in te drukken en het vervolgens naar het symbool van de vlam te draaien door tegen de klok in te draaien (linksom).
Middel Brander **18 - 22 cm** Bij alle branders zal de ontsteker werken maar alleen de brander die u zult gebruiken zal aan gaan. Hou de knop ingedrukt totdat
Kleine Brander **12 - 18 cm** de de ontsteking is voltooid. (OPTIONEEL)
2. Druk de knop in en draai hem vervolgens tegen de klok in (linksom).

Dit betekent Uit Positie.

Uit



Volledig Open



Half Open

Vlam is uit



*** Bij de modellen met het Gas Veiligheids systeem, sluit de controleklep het gas automatisch af zodra de vlam van het fornuis gedoofd wordt.**

Gebruik van de elektrische kookplaten:

Maak aanpassingen door de knop met de klok mee te draaien richting het gewenste hitteniveau. Wanneer het waarschuwingslampje brandt betekent het dat de plaat in gebruik is. Wanneer u klaar bent met koken brengt u de knop terug in de positie.

145 mm	LEVEL 1	250 W	LEVEL 2	750 W	LEVEL 3	1000 W
180 mm		500 W		1000 W		1500 W

**** De elektrische hitteplaten hebben standaard 3 temperatuur standen (zoals boven beschreven wordt) maar er zijn ook hitteplaten met 7 standen (optioneel) afhankelijk van het model dat u gebruikt kunt u deze gebruiken.**

Wanneer u uw elektrische kookplaat voor de eerste maal gebruikt, dient u deze 3 tot 5 minuten aan te zetten. Dit zorgt er voor dat het middel op uw kookplaat, wat gevoelig is voor hitte, verhard wordt. Gebruik pannen met platte bodems, die in volledig contact staan met de brander, zodat u de elektriciteit volledig benut.

Gebruik van de branders :

Het systeem van de bovenste en onderste branders van het gasfornuis werkt een bij een. Wanneer u een van de branders wilt gebruiken, dient u de tap knop in te drukken en 5 – 10 seconde te wachten. Vervolgens kunt u de brander aansteken met behulp van een lucifer of de automatische ontsteking. U moet even wachten om de tap knop opnieuw in te drukken. Als het de eerste keer niet lukt dient u de procedure te herhalen.

Probeer de brander niet langer dan 15 seconden te ontsteken. Als het niet lukt wacht dan min.1 minuut voordat u het opnieuw probeert. Als het dan weer niet lukt, controleer dan de gas toevoer en wacht minimaal een minuut voor u het weer probeert.

Het gebruik van branders met het Flame Failure systeem geïnstalleerd :

Selecteer de gewenste brander, druk de gascontrole knop in en draai deze naar de max vlam, hou deze 10 – 15 sec. ingedrukt. Wanneer de vlam aangestoken is kunt u de knop loslaten. Als de brander niet ontsteekt, herhaalt u de procedure, enkel deze keer houdt u de knop iets langer ingedrukt.

7 - ONDERHOUD en SCHOONMAAK

1. Trek de kabel die elektriciteit verschaft aan het fornuis, uit het stopcontact en sluit het gas af door de gasfles dicht te draaien.
2. Als het fornuis aan is of vlak nadat het fornuis aangezet is, is deze extreem heet. Voorkom het aanraken van de elementen.
3. Maak de onderdelen aan de binnenkant van het fornuis, de panelen, de roosters of andere delen van het fornuis nooit met harde borstels, schuursponsjes of met messen schoon.
4. Nadat u de delen aan de binnenkant van het fornuis met een in sop gedrenkte doek heeft schoongemaakt, dient u de binnenkant af te nemen en daarna nogmaals met een droge zachte doek droog te wrijven.
5. Maak uw fornuis nooit schoon met een stoomreiniger.
6. Maak de bovenkant van de branders af en toe schoon in een sopje en maakt de gastoevoer schoon met een borstel.
7. Gebruik nooit ontvlambare producten zoals tinner en producten met zuur als u uw kooktoestel schoonmaakt.
8. Spetter geen water op het fornuis.
9. Reinig gasbranders in een heet sopje te. Reinig ze niet in de afwasmachine.
10. Leg de branders of pannen niet in het water als ze nog steeds heet zijn.

F

**NOTICE D'UTILISATION
DE FOUR ENCASTRE**

Cher Client,
notre objectif principal est que vous preniez la meilleure performance de notre produit
qui est fabriqué dans nos établissements modernes
et qui est strictement contrôlé et testé sur sa qualité.

Dans ce contexte, avant de faire fonctionner cet appareil, lisez bien cette notice
et nous vous conseillons de la garder comme un guide.

ATTENTION!

**CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX NORMES ET INSTRUCTIONS EN VIGUEURS, ET UTILISE
DANS LES ENDROITS BIEN AIRES. AVANT D'INSTALLER ET UTILISER CET APPAREIL, LISSEZ BIEN LES CONSIGNES**

TABLE DE MATIERES

- | | | | |
|----|--|----|------------------------------------|
| 1. | INDEX | 6. | L'UTILISATION DE LA PARTIE DE FOUR |
| 2. | INSTALLATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON | 7. | ENTRETIEN ET NETTOYAGE |
| 3. | CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE FOUR | | |
| 4. | AVERTISSEMENTS IMPORTANTS | | |
| 5. | DESCRIPTION DE FOUR & DE BANDEAU DE CONTROLE | | |

2 - INSTALLATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

RACCORDEMENT D'ELECTRICITE ET SECURITE

1. Votre four exige un coupe-circuit à 16 Ampères. S'il est nécessaires, on conseil de faire installation par un électricien qualifié.
2. Votre four est réglé conformément à l'alimentation d'un courant à 230 volts AC, 50 Hz. Si le réseau d'électricité n'est pas conforme à ces valeurs, appelez le service.
3. Le raccordement électrique de votre four doit se faire conformément à la réglementation et aux normes en vigueur, avec la prise d'électricité dont la mise à la terre installation existe. S'il n'y a pas d'une prise convenable, appelez un électricien. Le producteur ne sera pas responsable d'un endommagement éventuel lié à l'utilisation des prises non - conformes et sans système la mise à la terre installation électrique. Si les pointes de cordon de courant sont ouvertes, selon le type d'appareil, montez un interrupteur convenable à couper les liaisons de toutes les pointes.
4. Si le câble d'alimentation courant est endommagé, afin d'éviter un quelconque danger, il doit être absolument changer par un électricien qualifié.
5. Le câble d'alimentation courant ne doit pas toucher aux parties chaudes de l'appareil

RATTACHEMENT DE GAZ ET SECURITE

1. Montez le collier de serrage au boyau. Avec de l'eau bouilli en chauffant le boyau, poussez le jusqu'à ce qu'il arrive au bout de tuyau et serrez bien le collier avec une tournevis.
2. Lors que vous testez sa solidité, rassurez-vous que les contrôles de gaz soient fermés
3. Sur les joints, contre les fuites, appliquez des solutions Confirmés des Fuites.
4. Si le four est monté sur un armoire ou une table, au dessous de four il faut mettre, à une distance minimum 15 mm un module protecteur de chaleur.

Avertissement ! Branchez le four à la valve d'entré du gaz, le boyau doit être court et rassurez-vous qu'il n'y ait pas de fuite.

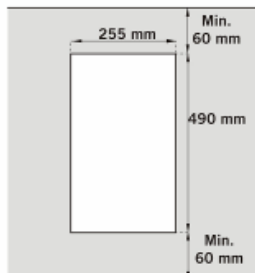
Pour la sécurité, le longueur de boyau ne depasse pas le 125 cm'.

VERIFIEZ LE RATACHEMENT DE GAZ.

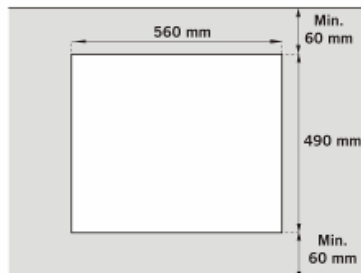
LE CABLE ELECTRIQUE ET LE BOYAU DU GAZ DE VOTRE FOUR NE DOIVENT PAS PASSER PAR L'ARRIERE DE FOUR OU LES ENDRITO CHAUDS. NE BOUGEZ PAS VOTRE FOUR BRANCHE AU GAZ. LE BOYAU PEUT SE RELACHER ET LA FUITE DE GAZ PEUT SE PRODUIRE.

2 - INSTALLATION DE VOTRE DE CUISSON

30 cm



60 cm



S'il vous plait, montez le garniture de silicone sur le four, placez le sur ses bordures.

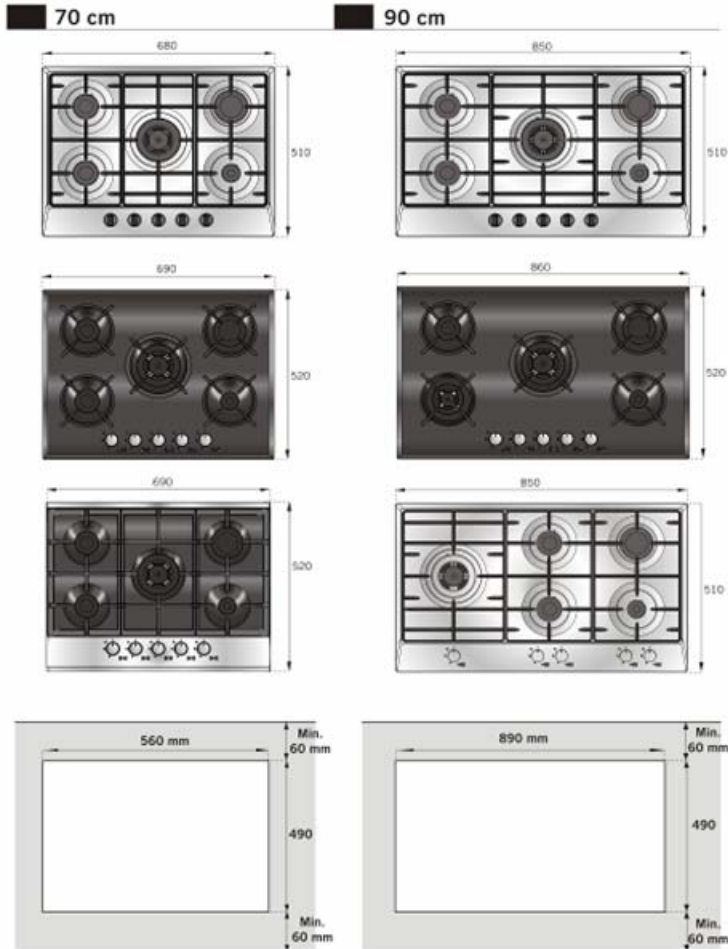
Puis il vous faut de monter votre table de cuisson sur la table de travail.

Sur l'image, vous constatez les dimensions nécessaires pour niche. Enfin,

vous devez attacher la table de cuisson, avec des vis et des etaux de joindre

aux bordures inferieures de table de travail

2 - INSTALLATION DE VOTRE DE CUISSON



S'il vous plait, montez le garniture de silicone sur le four, placez le sur ses bordures.

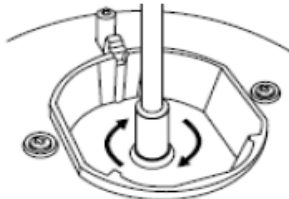
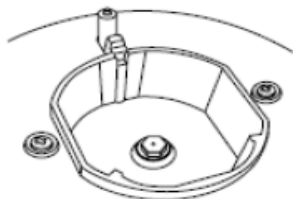
Puis il vous faut de monter votre table de cuisson sur la table de travail.

Sur l'image, vous constatez les dimensions nécessaires pour niche. Enfin, vous devez attacher la table de cuisson, avec des vis et des etaux de joindre aux bordures inferieures de table de travail

3 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE TABLE DE CUISSON

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	ANCASTRE 60 CM	PLAQUE DE CUISSON	PLAQUE DE CUISSON CLASSIQUE	PLAQUE ENCASTRABLE EN VERRE 60 CM	PLAQUE ENCASTRABLE EN VERRE 70 CM	PLAQUE ENCASTRABLE EN VERRE 90 CM	VALEURS DES INJECTEURS DE BRULEUR SELON LE TYPE DE GAZ			LPG G 30-30 mbar	Gaz Naturel G 20-20 mbar
LARGEUR EXTERIEUR	580 mm	580 mm	580 mm	520 mm	520 mm	520 mm					
PROFONDEUR EXTERIEUR	510 mm	510 mm	555 mm	590 mm	690 mm	860 mm					
HAUTEUR EXTERIEUR	105 mm	105 mm	100 mm	107 mm	119 mm	119 mm					
VOLTAGE D'ALIMENTATION	230 V ,50Hz	230 V , 50Hz	230 V , 50Hz	230 V , 50Hz	230 V ,50Hz	230 V , 50Hz					
HOT PLATE 145 mm	1000 W	1000 W (opt)	1000 W (opt)	NO	NO	NO					

Pour régler votre four selon le type de gaz, comme aux changements des têtes de boyau, au centre des valves de gaz, comme on indique sur l'image, avec l'aide d'un petit tournevis, avec l'attention, faites le réglage de flamme diminuée.



Avant de faire les raccordements de l'appareil Avant d'utiliser l'appareil, lisez bien la notice d'utilisation de l'appareil

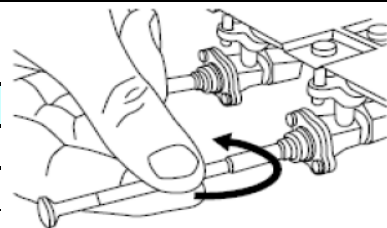
Dans ce notice se trouvent importantes informations sur votre sécurité, mode d'emploi et entretien.

En pensant qu'autre personne aussi peut utiliser cet appareil, gardez bien ce notice d'utilisation.

Note : Ce notice est préparé pour plusieurs modèles. certaines caractéristiques techniques peuvent n'exister pas chez votre appareil

Réglage flamme conseillé pour valve de gaz:

	G30èG20,G25	G20,G25èG30
De LPG au gaz naturel		De gaz naturel à LPG
Pour bec grand	3 Tours au sens inverse d'heure.	3 Tours au sens d'heure
Pour bec medium	2,5 Tours au sens inverse d'heure.	2,5 Tours au sens d'heure.
Pour bec petit	2 Tours au sens inverse d'heure.	2 Tours au sens d'heure



4 - AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. Sur l'étiquette de caractéristique technique, il est indiqué les conditions d'installation et à propos de type de gaz, vous allez trouver information de produit (LPG ou Gaz naturel)
2. Le voltage d'alimentation de votre four est 230 Volt 50 Hz.
3. Dans votre resaux d'électricité, si la puissance de coupe-circuit est inferieur de 16 amperes faites monter un coupe-circuit de 16 amperes à un électricien qualifié.
4. Comme le fiche de votre four est de mise à la terre installation, rassurez d'utiliser une prise de mise à la terre installation. Au cas où contraire, notre firme ne sera responsable pour des dégats éventuels.
5. Le câble d'alimentation courant et le tuyau de gaz doivent s'éloigner des endroit chauds; ils ne doivent pas toucher à l'appareil.

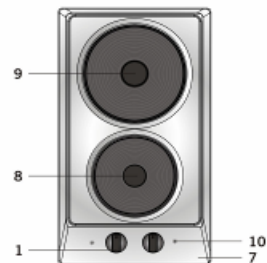
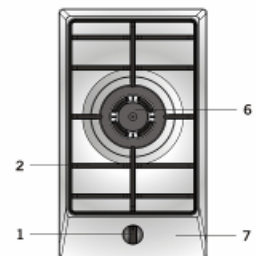
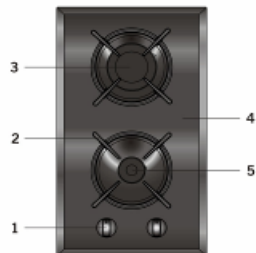
Mettez les en loin des bordures vives et surfaces chaudes.
6. Au cas où le cordon d'alimentation de courant est endomagagé, on doit cahnger par le service competant ou par un professionnel qualifié.
7. Rattachez votre appareil avec un principal valve convenable.
8. Rattachez votre four à LPG ou au gaz naturel avec un circuit le plus court et sans la fuite. Min. 40 cm Max. 125 cm
9. Quand vous faite le contrôle de fuite de gaz, n'utilisez jamais briquette, allumette, etc.
10. Votre appareil crée d'humidité et chaleur dans l'endroit où se trouve; rassurez-vous que votre cuisine soit bien aérée.

Assurez d'une façon convenable la voie d'aération ou utilisez un appareil d'airée.
11. Lorsqu'on utilise le four, certaines parties peuvent se réchauffer, ne touchez pas directement à ces parties et tenez loin des enfants.
12. Avant d'utilisez votre appareil, éloignez les objets inflammables comme rideau, papier, textile, etc.

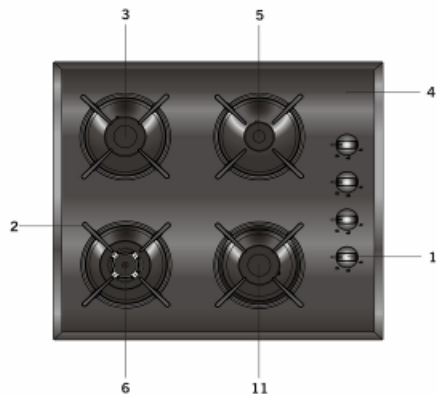
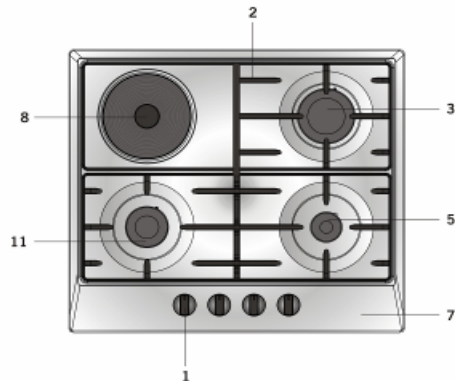
Ne gardez pas des objets inflammables ou combustibles sur l'appareil.
13. Pour couper le courant venant de resau d'alimentation; dans tout les pôles, une distance de touche qui assure la coupure complet de courant, doit inclure au reseau d'électricité selon les norms d'installation électrique.
14. Les robinets de gaz possèdent un système de serrure. Ne tournez pas des robinets sans pousser le bouton.
15. N'utilisez pas votre four, dans les environs où il y a le risque d'explosion.
16. Faites attention aux conditions de sécurité et sanitaire, même si on est minimum.

5 - DESCRIPTION DE TABLE DE CUISSON ET BANDEAU DE COMMANDE

30 cm



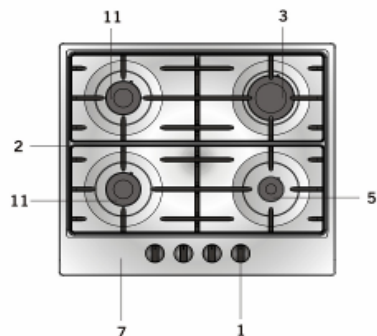
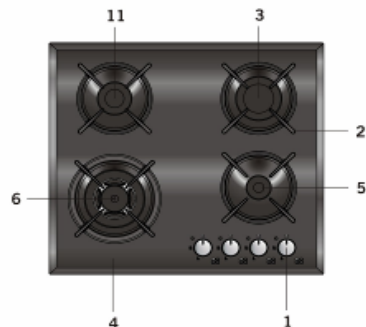
60 cm



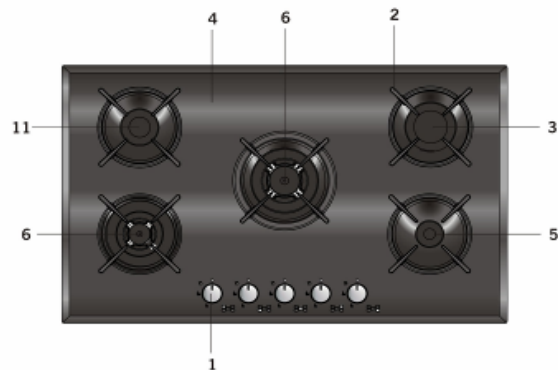
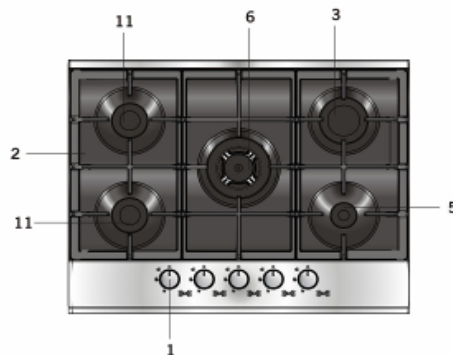
1. Manettes de commande
2. Grilles
3. Grand brûleur
4. Corps de four
5. Petit brûleur
6. Wok brûleur
7. Panel de commande
8. Hot plate 1000 W
9. Hot plate 1500 W
10. Lampe de signal
11. Brûleur moyen

5 - DESCRIPTION DE TABLE DE CUISSON ET BANDEAU DE COMMANDE

60 cm



70 & 90 cm



1. Manettes de commande
2. Grilles
3. Grand brûleur
4. Corps de four
5. Petit brûleur
6. Wok brûleur
7. Panel de commande
8. Hot plate 1000 W
9. Hot plate 1500 W
10. Lampe de signal
11. Brûleur moyen

6 - UTILISATION DE PARTIE DE TABLE DE CUISSON

Utilisation des becs de gaz :

Pour obtenir le rendement maximum, les fonds des casseroles doivent être plats, et utilisez des casseroles dont les dimensions indiquées ci-dessous. Les valves contrôlant les feux de gaz possèdent un mécanisme de sécurité. Pour allumer le feu;

Feu large	24 - 28 cm	1. Poussez toujours la manette et tournez vers le sens inverse de l'heure (à gauche), mettez-la au symbole de flamme.
Feu Normal	18 - 22 cm	Toutes les briquettes se fonctionnent et seulement le feu que vous contrôlez s'allumera. Jusqu'à la combustion
Feu secondaire	12 - 18 cm	poussez le bouton (OPTION)

2. En poussant la manette et en la tournant à l'inverse de sens d'heure (à gauche), poussez sur le bouton de briquette.

	Fermé	Complètement Ouverte	Moitié ouverte
Signe qu'on est au mode de fermé.			
La flamme est éteint			

* Aux modèles qui ont le système de sécurité de gaz, quand le feu de four s'éteint, la valve de contrôle coupe automatiquement du gaz. (OPTION)

Utilisation de haute plate électrique :

Faites le réglage de votre feu, en tournant la manette au sens d'heure, selon le degré de chaleur que vous souhaitez. Quand la voyant qui à côté de s'allume, cela signifie que le four se démarque. A la fin de cuisson, mettez à la position de fermé.

145 mm	NIVEAU 1	250 W	NIVEAU 2	750 W	NIVEAU 3	1000 W
180 mm		500 W		1000 W		1500 W

** Hot plates électriques possèdent le standard de 3 degrés de chaleur (comme c'est indiqué ci-dessus). Mais, dépendant du modèle de votre four, on a des plaques de chaleur à 6 niveaux grâce aux quels vous pouvez atteindre d'une chaleur de minimum à la maximum (optionnel).

Lors de première utilisation, faites fonctionner, pendant 5 minutes, les hot plates à la position 3. Cela assure, en brûlant, le durcissement des matières supplémentaires résistants à la chaleur. Autant qu'il est possible, utilisez des casseroles dont le fond est plat, ainsi vous pouvez prendre le meilleur rendement d'énergie.

Utilisation des becs de gaz :

Le système de fonctionnement de bec de vos fours est différent. Pour utilisation, quand vous choisissez le bec, d'abord, poussez pendant 5-10 secondes sur le bouton d'ouverture de robinet. Puis vous pouvez allumer avec d'une allumette ou briquette automatique. Pour assurer enflammer, en poussant sur le bouton d'ouverture de robinet vous devez attendre pendant quelques minutes puis laissez la manette.

Si vous n'arrivez pas à faire cet opération, répétez-la.

Ne faites pas enflammer au-dessus de 15 secondes. Au 15ème seconde si le bec ne se fonctionne pas, arrêtez de faire enflammer et avant de répéter vous attendez 1 minute minimum. Si le bec s'éteint pour une quelconque raison, fermez la valve de gaz contrôle et pour refaire fonctionner attendez 1 minute minimum.

Utilisation des mamelons de gaz à l'appareil de contrôle de flamme :

Choisissez le bec nécessaire, poussez vers en bas la manette contrôle de gaz et tournez à la flamme maximum. en poussant tenez pendant 10-15 minutes. Quand vous avez la flamme, laissez la manette contrôle.

Si le bec ne donne pas de flamme, répétez l'opération, mais, augmentez le temps de poussée de manette contrôle.

7 - ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Débranchez la fiche qui fournit de courant au four et coupez le gaz en fermant le valve de gaz.
2. Lorsque le four se fonctionne ou peu de temps après sa fonctionnement, le four est très chaud. Ne touchez pas aux instruments chauffants.
3. N'ettoyiez pas les pièces int'erieures, les modules, les grilles, les becs, les couvercles et les autres pèces de voutre four, avec une brosse d'ûre ou métalique ou une couteau. N'utilisez jamais des nettoiyants agressifs ou de solvants.
4. Apres le nettoyage la partie intérieure de four avec une chiffon savonné, rincez et puis, séchez avec une chiffon douce.
5. Ne nettoyez pas votre four avec les appareils à vapeur.
6. Lavez parfois les têtes d'injecteur de gaz avec de l'eau savonné et nettoyez les conduits de gaz avec l'aide d'une brosse.
7. Lors de nettoyage de votre four, n'utilisez jamais des produits inflammables comme acide, essence etc.
8. Ne versez pas de l'eau sur votre four.
9. Nettoyez les pièces démontables de bec avec de l'eau chaude et savonnée. Ne les mettez pas dans la machine à laver.
10. Ne mettez pas des becs de gaz ou grilles dans l'eau chaude.