

inventum

**FORNUIS XFG40/ XFG52/ XFG60/ XFG62
CUISINIÈRE XFG40/ XFG52/ XFG60/ XFG62**



**gebruiksaanwijzing
mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing Inventum Fornois

Artikelnummers:

XFG40 / XFG52	-	50 x 60 cm.
XFG60 / XFG62	-	60 x 60 cm

Aansluitwaarde

G30	28-30 mbar
	8,15 kW 593 g/h
G31	28-30/37 mbar
	8,15 kW 582 g/h
G20	20 mbar
	8,15 kW 776 l/h
G25	25 mbar
	8,15 kW 903 l/h

Inhoud

1. Veiligheidsvoorschriften.
2. Beschrijving van het apparaat.
3. Voor het eerste gebruik.
4. Installatie.
5. Waterpas plaatsen van uw fornuis.
6. Het gebruik van uw fornuis.
7. Tips en raadgevingen.
8. Reiniging en onderhoud.
9. Garantie bepalingen en service.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- **Lees eerst de gebruiksaanwijzing aandachtig en geheel door voordat u het fornuis gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.**
- Gebruik dit fornuis uitsluitend voor de in de gebruiksaanwijzing beschreven doeleinden.
- De aansluitgegevens van dit toestel staan vermeld op het installatieplaatje dat zich aan de binnenzijde van de opberglade bevindt.
- Dit toestel moet worden geïnstalleerd volgens de geldende normen en mag uitsluitend worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.
- Dit toestel moet worden voorzien van een aarde aansluiting. Bij een foutieve aansluiting vervalt de aanspraak op garantie.
- Dit toestel is niet voorzien van een systeem voor het afvoeren van verbrandingsgassen. Zorg ervoor dat die ruimte waar het apparaat gebruikt wordt voldoende geventileerd is.
- Het gebruik van een gasfornuis veroorzaakt warmte en dampvorming in de ruimte waarin het bevindt. Zorg er daarom voor dat die ruimte goed geventileerd wordt. Maak daarvoor gebruik van een natuurlijk ventilatiemiddel of van een elektrische afzuigkap. De ventilatiecapaciteit moet worden aangepast aan de gebruiksduur van het apparaat (openen van een venster of een deur of verhogen van de capaciteit van de afzuigkap).
- Wanneer de oven in werking is, mogen in geen geval de beluchtings gaten van het toestel afgedekt worden.
- **LET OP:** vermijdt het aanraken van warme oppervlakken wanneer het toestel ingeschakeld is.
- Als een van de gasbranders per ongeluk dooft, mag u niet vergeten de overeenkomstige bedieningsknop op nul te draaien. Probeer de brander nooit opnieuw te ontsteken nadat hij meer dan een minuut heeft opengestaan zonder te branden. Wacht in dat geval ca. 5 minuten alvorens de brander opnieuw te ontsteken.
- Bewaar nooit spuitbussen of brandbare producten zoals papier, plastic of stoffen in de oven, in de opberglade of in de buurt van branders.
- Controleer de dichtheid van de gastoevoerslang nooit met behulp van een vlam, maar altijd met een zeepoplossing.
- Zorg er altijd voor dat het toestel op een effen, vlakke ondergrond staat.
- Het toestel op afstand houden van muren of andere objecten die vlam kunnen vatten zoals gordijnen, handdoeken (katoen of papier etc).
- Laat het toestel niet onbeheerd achter indien het toestel in werking is.

- Indien u het toestel wilt verplaatsen dient u ervoor te zorgen dat het toestel uitgeschakeld en geheel afgekoeld is.
- Gebruik het toestel niet wanneer de stekker, het snoer of het toestel beschadigd is, wanneer het toestel niet meer naar behoren functioneert, wanneer het gevallen of op een andere manier beschadigd is. Raadpleeg dan de winkelier of onze technische dienst. In geen geval de stekker of het snoer zelf vervangen. Reparaties aan elektrische en gasapparaten dienen uitsluitend door vakmensen uitgevoerd te worden. Verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker tot gevolg hebben. Het apparaat nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.
- Het toestel buiten bereik van kinderen houden. Kinderen beseffen de gevaren niet, die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische en gasapparaten. Laat kinderen daarom nooit zonder toezicht met elektrische en gasapparaten werken.

2. BESCHRIJVING VAN HET TOESTEL.

1. Deksel
2. Ovenventilatieopening
3. Gasbranders
4. Pannendragers
5. Vangschaal
6. Elektrische vonkontsteking
7. Digitale timer (voor model XFG52/XFG60 en XFG62)
8. Bedieningsknoppen
9. Handgreep ovendeur
10. Ovendeur
11. Klep voor opberglade

Bij het fornuis wordt geleverd: 1 woksteun, 1 rooster, 1 bakplaat en 1 braadslede.

3. VOOR HET EERSTE GEBRUIK.

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers van het fornuis en in de oven en houdt het buiten bereik van kinderen. Controleer na het uitpakken het toestel zorgvuldig op uiterlijke schade, mogelijk ontstaan tijdens transport. Was de bakplaten, de pannendragers en de branders af met warm water waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd en droog ze goed af. Reinig de overige delen met een vochtige doek. Controleer of de netspanning van de wandcontactdoos overeenkomt met de waarde die vermeld is op het typeplaatje.

4. INSTALLATIE

De aansluiting op de gastoevoer dient te geschieden conform de regels en door een erkend en gecertificeerd gasinstallatie bedrijf.

1. Het gaat om een toestel van klasse 1. Het moet dus geïnstalleerd en aangesloten worden volgens de geldende normen.
2. De afstand tussen het toestel en de aangrenzende muren of meubelen moet als volgt worden bepaald: de afstand in de hoogte tussen het fornuis en de afzuigkap of een bovenkastje moet minimaal 75 cm. zijn. (zie fig. 2)
3. Als uw toestel op gas en elektriciteit werkt, dient u het zo dicht mogelijk bij de beide energiebronnen te plaatsen.
4. In Spanje, Italië, Portugal, Luxemburg, Duitsland en Griekenland is het toegestaan het toestel aan te sluiten met behulp van een eindstuk en een soepele leiding, zoals aangegeven in (fig. 3). Voor die landen moeten de eindstukken beantwoorden aan de geldende nationale normen. Voor Denemarken, Nederland en Ierland moet de aansluiting gebeuren met behulp van het onderdeel E (fig. 3) en met soepele leidingen zoals aangegeven in C (fig. 3) of met harde leidingen. Dat type aansluiting kan ook worden gebruikt in Spanje, Italië, Portugal, Luxemburg, Duitsland en Griekenland. In Engeland mag de aansluiting worden uitgevoerd zoals aangegeven in D (fig. 3). In Frankrijk is het verplicht de aansluiting op het aardgas net uit te voeren met behulp van flexibele leiding met eindstuk, zoals aangegeven in C of met een harde leiding. De toevoerleiding mag in geen geval achter de oven lopen of in contact staan met de aangrenzende wanden. Na het uitvoeren van de aansluiting moet u nagaan of de aansluiting



fig. 1

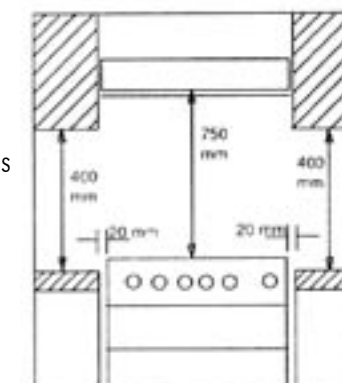


fig. 2

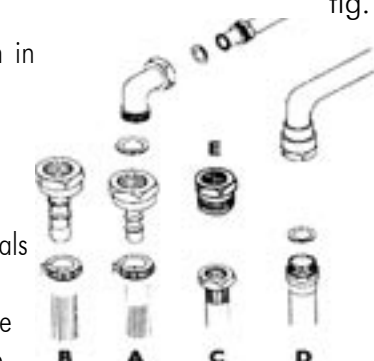


fig. 3

werkelijk gasdicht is. Om dat te doen, brengt u ter hoogte van de aansluiting een zeepoplossing aan op de leiding. Er mag in geen geval een gasbel worden gevormd. Als er toch een gasbel wordt gevormd dan dient de aansluitmoer een beetje vaster te worden gedraaid of de toestand van de pakking te worden gecontroleerd. **Nadrukkelijk wijzen wij u erop dit te laten uitvoeren door een erkend en gecertificeerd gasinstallatie bedrijf.**

5. De verwarmingselementen van uw oven zijn bedekt met een beschermfilm die er af moet worden gebrand voor het eerste gebruik. Het is belangrijk de ruimte goed te ventileren tijdens dit verbranden van de beschermplaat zodat de vrijkomende gassen zo snel mogelijk worden geëlimineerd. Wij raden u aan de volgende procedure na te lezen voor het eerste gebruik van uw oven:

- **Voor een elektrische oven:** Laat de oven deur openstaan en laat de oven ca. 15 minuten werken bij een temperatuur van 200°C. Schakel de oven weer uit en laat hem afkoelen.
- **Voor een elektrische grill:** Open de oven deur en zet de bedieningsknop van de oven op 'grill'. Laat de grill ca. 1 minuut werken. Schakel de grill uit en laat hem afkoelen.

Als uw oven is afgekoeld dient u de ovenwanden af te vegen met behulp van een droge en vochtige doek.

5. WATERPAS PLAATSEN VAN UW FORNUIS

1. Plaats het fornuis volgens de hiervoor beschreven procedure en stel de hoogte in met de verstelbare pootjes (zie fig. 4). Draai de pootjes met de richting van de klok mee om de hoogte van uw fornuis aan te passen en in de andere richting om de hoogte te verkleinen.
2. Plaats een waterpas op de pannendragers van het kookvlak om te controleren of het fornuis waterpas staat. (zie fig. 5)
3. Verstel de 4 pootjes tot het fornuis waterpas staat. Wij raden u aan de stand van uw fornuis te controleren wanneer het fornuis op zijn definitieve plaats staat. Aangezien het in de meeste gevallen moeilijk is om de achterste pootjes dan nog te verstellen, trek het fornuis naar voren om de pootjes te verstellen en duw het weer op zijn plaats om de stand te controleren. Herhaal die procedure zo vaak als nodig is.

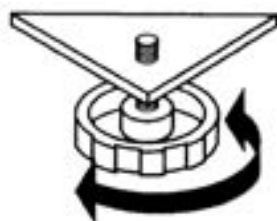


fig. 4

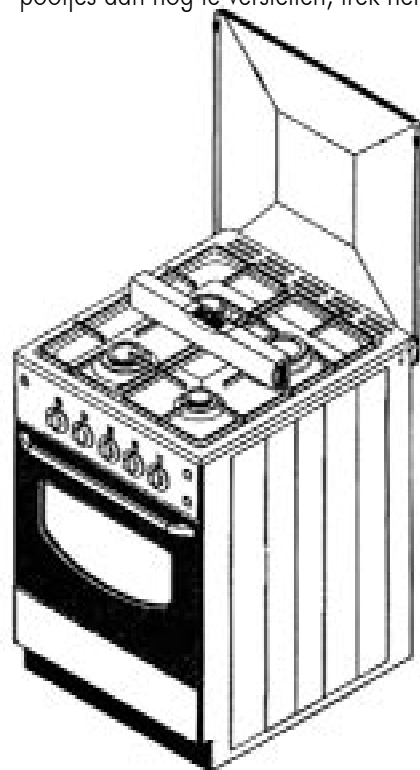


fig. 5

6. HET GEBRUIK VAN UW FORNUIS

Alvorens dit hoofdstuk te lezen is het raadzaam om tabel A te raadplegen en na te gaan welke eigenschappen voor uw fornuis van toepassing zijn.

A: Functies

Oven	Alle types
Grill	Alle types
Bovenverwarmingselement	Alle types
Onderverwarmingselement	XFG52/XFG60/XFG62
Ontdooifunctie	Alle types
Hete luchtoven	Alle types
Infra hete lucht oven	XFG52/XFG60/XFG62
Elektrische ontsteking	Alle types
Ovenverlichting	Alle types
Thermostaat	Alle types

B: Bedieningspaneel

-  Gasbrander linksachter
-  Wokbrander links voor
-  Gasbrander rechtsvoor
-  Gasbrander rechtsachter
-  Bedieningsknop voor oven
-  Bedieningsknop voor oven temperatuur
-  Knop voor de elektrische vonkontsteking
-  Digitale timer (model XFG52/ XFG60 en XFG62)

C: Kookplaat

Bedieningsknop van de branders (zie fig. 6)

 = Hoge stand

 = Lage stand



fig. 6

D: Elektrische vonkontsteking

Kies de gewenste brander, druk de knop in en draai deze naar links. Druk vervolgens onmiddellijk op de knop van de elektrische vonkontsteking (fig. 7)

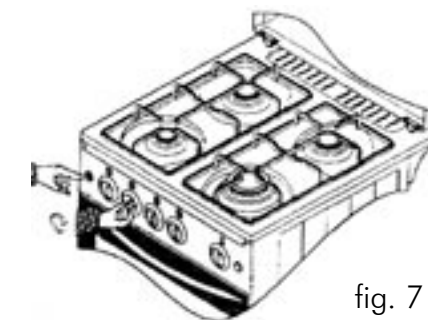


fig. 7

E: Bedieningsknoppen oven

Bedieningsknop voor oven



Bedieningsknop voor oven temperatuur



XFG40

Alle types

XFG52, XFG60 en XFG62

Symbolen

Draai de bedieningsknop naar rechts. De volgorde van de symbolen op deze knop is als volgt:

	Grill	Alle types
	Grill met bovenwarmte	XFG52, XFG60 en XFG62
	Ontdooifunctie	Alle types
	Heteluchtoven	Alle types
	Infra (boven- en onderwarmte)	XFG52, XFG60 en XFG62
	Heteluchtoven met infra (boven- en onderwarmte)	XFG52, XFG60 en XFG62
	Heteluchtoven met grill	XFG40

Elektrische oven met thermostaat

De temperatuur van de oven wordt geregeld door middel van een thermostaat. U kunt de bedieningsknop op de gewenste temperatuur zetten tussen 50°C en max (= 250°C).

Ontdooifunctie

Wanneer u diepgevroren gerechten wilt ontdooien plaatst u het rooster op het derde niveau en een bakplaat op het onderste niveau om het vrijgekomen vocht op te vangen. Leg de bevroren gerechten op het rooster en zet de bedieningsknop van de oven in de stand “ontdooifunctie”. Let erop dat de betreffende gerechten geschikt zijn voor ontdooiing in de oven. Het is niet nodig om een temperatuur in te stellen. De oven gebruikt zelf een lage temperatuur.

Heteluchtoven

Deze oven is voorzien van een ventilator die er tijdens het bakken voor zorgt dat de warmte optimaal wordt verdeeld. Deze warmte wordt gebruikt voor o.a. het bereiden van gerechten zonder smaak en geur overdracht (bijv. vlees en vis). De gerechten worden sneller gaar bij een lagere temperatuur. Als tip adviseren wij bij de recepten die u gewent bent te gebruiken de temperatuur 10° tot 20°C lager in te stellen bij deze hetelucht functie.

Het is volkomen normaal dat de ruit tijdens het bakken beslaat. Kies deze stand voor het inschakelen van de hete lucht functie en stel de gewenste temperatuur in. Verwarm de oven 10 minuten voor om een beter resultaat te krijgen.

Infra (boven- en onderwarmte)

Met deze stand selecteert u ovenverwarming door middel van het boven- en onderelement. Deze zogenaamde infra stand geeft een optimaal resultaat voor bereiding van gerechten waarbij een krokante bodem en / of korst vereist is, zoals b.v. cake, brood of gebak. Kies deze stand voor het inschakelen van de infra functie en stel de gewenste temperatuur in.

Heteluchtoven met infra (boven- en onderwarmte)

Deze functie maakt gebruik van het boven- en onderelement en de hetelucht functie om de temperatuur in de oven gelijkmatig te houden. De werking is bijna hetzelfde als de heteluchtoven, alleen het voorverwarmen duurt iets langer. Voor gelijktijdige bereiding van verschillende gerechten zonder geur –en smaak overdracht maar met een krokante bodem of korst, b.v. vlees, pizza en gebak. Kies deze stand voor het inschakelen van de hete lucht met infra functie en stel de gewenste temperatuur in.

Grill

Selecteer de functie “Grill” en zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. De grill zal zelf de juiste temperatuur bepalen en zichzelf regelen. Tijdens de werking van de grill zal het rode lampje op het bedieningspaneel van het fornuis aan en uit gaan. Dit doet de thermostaat, deze zorgt ervoor dat de temperatuur in de oven constant blijft.

Grill met bovenwarmte


Selecteer de functie “Grill met bovenwarmte” en zet de temperatuurknop op de gewenste temperatuur. De grill zal zelf de juiste temperatuur bepalen en zichzelf regelen. Tijdens de werking van de grill zal het rode lampje op het bedieningspaneel van het fornuis aan en uit gaan. Dit doet de thermostaat, deze zorgt ervoor dat de temperatuur in de oven constant blijft. Deze functie is bijna hetzelfde als de gewone grillfunctie. Het verschil is dat met deze functie de verwarmingselementen sneller op temperatuur zijn. Deze functie is onder andere geschikt voor het snel gratineren van gerechten.

Heteluchtoven met grill

Deze functie dient u te selecteren voor gerechten waarvan de binnenkant moeilijk gaar wordt. Het hete lucht systeem zorgt voor een optimaal resultaat voor de binnenkant terwijl de grill functie een krokante buitenkant garandeert. Deze functie kan gebruikt worden om bijvoorbeeld een kip te braden. Houdt er rekening mee de kip halverwege de bereidingstijd een keer te draaien om ervoor te zorgen dat de hele buitenkant een krokant korstje heeft.

Kies deze stand voor het inschakelen van de hete lucht functie met grill en stel de gewenste temperatuur in.

Bedieningsknop voor de oventemperatuur.






Hiermee stelt u de gewenste oventemperatuur in. Het lampje op bedieningspaneel gaat branden wanneer de oven in werking treedt. Het gaat uit wanneer de gewenste (ingestelde) temperatuur bereikt is. Dit lampje werkt altijd wanneer de verwarmingselementen opwarmen. Wanneer de oven in gebruik is, zal in het display het symbool  verschijnen.

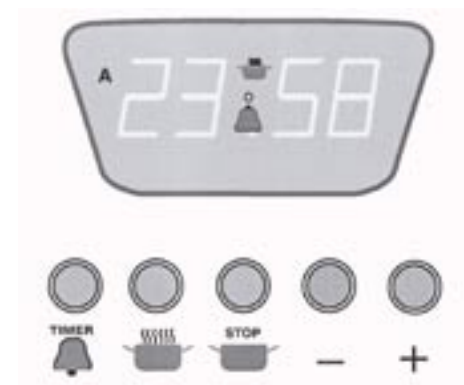
In deze gebruiksaanwijzing vindt u geen bereidingstijden. De bereidingstijd van een gerecht kan variëren per hoeveelheid en per soort gerecht. Derhalve adviseren wij u gebruik te maken van een kookboek.

Digitale timer (alleen voor model XFG52, XFG60 en XFG62)

De digitale timer van uw fornuis is 24 uur programmeerbaar.

De elektronische digitale timer werkt zolang de stekker van het fornuis in de wandcontact doos zit.

-  **A:** Timer knop (kookwekkerfunctie)
-  **B:** Instelknop voor de totale bereidingstijd
-  **C:** Instelknop voor de eindtijd
- **D:** Tijdsinstelling naar beneden
- +** **E:** Tijdsinstelling naar boven
- A** Automatisch programma
-  Belsignaal
-  Tijdsduur en handmatige bediening



Het instellen van de klok:

De klok van de oven is een 24-uurs klok. Wanneer u de stekker in de wandcontactdoos steekt, zal er op het display 0:00 knipperend verschijnen. Stel nu de gewenste tijd in met behulp van knoppen B, C en D en E. Druk tegelijkertijd de knoppen B en C in en houdt deze vast. Druk dan op “-” of “+” om de juiste tijd te bereiken. Zodra de gewenste tijd is bereikt, laat u de knoppen los en druk op knop C. Het symbool handmatige bediening verschijnt op het display. De gewenste ingestelde tijd zal op het display verschijnen.

Gebruik als kookwekker:

Druk op knop A, op het display verschijnt 0:00. Stel met de knoppen D en E de gewenste tijd in. Op het display verschijnt de ingestelde tijd, na ca. 7 seconden verdwijnt deze tijd en verschijnt de ‘klokfunctie’ op het display. Een piepsignaal geeft aan indien de ingestelde tijd verstreken is en het symbool **“A”** zal knipperen.

U kunt dit piepsignaal stoppen door op een willekeurige knop te drukken. Het symbool **“A”** kunt u verwijderen door tegelijkertijd op knop B en C te drukken. **Let op:** De timer wordt in deze stand uitsluitend gebruikt als kookwekker. De oven zal nu niet automatisch uitschakelen als de ingestelde tijd verstreken is.

Volledig automatische bediening van de oven:

Druk op knop B en stel met behulp van de knoppen D en E de gewenste bak/grill tijd in. Op het display verschijnt **“A”**.

Druk dan op knop C en stel, met de knoppen D en E, het gewenste tijdstip in dat het gerecht klaar moet zijn. Het symbool handmatige bediening verdwijnt van het display. Kies nu de gewenste ovenfunctie met behulp van de ovenfunctie knop en stel de gewenste oventemperatuur in met behulp van de oven-temperatuur knop.

De oven/grill zal nu automatisch inschakelen en automatisch uitschakelen op het door u ingestelde tijdstip. U kunt tijdens het bak/grill proces de resterende bak/grill tijd controleren door knop B in te drukken – de resterende tijd verschijnt in het display. Tevens kunt u controleren door knop C in te drukken op welk tijdstip de oven/grill automatisch zal uitschakelen. Om het automatische ovenprogramma voortijdig te beëindigen, te annuleren of bij te stellen drukt u op knop B waarmee u de ingestelde tijd met knop D en E kunt aanpassen of op nul kunt zetten om het programma te beëindigen of te annuleren.

Semi automatisch met instelling van gewenste bak/grill tijd

Kies de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctie knop. Stel de gewenste oventemperatuur in met de oventemperatuur knop. Druk op B en stel met de knoppen D en E de gewenste bak/grill tijd in. Op het display verschijnt **“A”**. Het symbool voor handmatige bediening blijft nu branden. De oven schakelt direct in en zal uitschakelen zodra de ingestelde tijd is versteken. Een piepsignaal geeft aan indien de ingestelde tijd verstreken is en het symbool **“A”** zal knipperen. U kunt dit piepsignaal stoppen door op een willekeurige knop te drukken. Het symbool **“A”** kunt u verwijderen door tegelijkertijd op knop B en C te drukken.

Semi automatisch met instelling van gewenste bak/grill eindtijd

Kies de gewenste ovenfunctie met de ovenfunctie knop. Stel de gewenste oventemperatuur in met de oventemperatuur knop. Druk op knop C en stel met de knoppen D en E de gewenste bak/grill eindtijd in. Op het display verschijnt **“A”**. Het symbool voor handmatige bediening blijft nu branden. De oven schakelt direct in en zal uitschakelen zodra de ingestelde eindtijd is versteken. Een piepsignaal geeft aan indien de ingestelde eindtijd verstreken is en het symbool **“A”** zal knipperen. U kunt dit piepsignaal stoppen door op een willekeurige knop te drukken. Het symbool **“A”** kunt u verwijderen door tegelijkertijd op knop B en C te drukken.

Stoppen van een programma

Druk op knop B en laat, met behulp van knop D de tijd teruglopen tot er 00:00 op het display verschijnt. Het programma wordt automatisch gestopt.

8. TIPS EN RAADGEVINGEN

Oven

- Infra stand – te gebruiken bij alle bakprocessen die een krokante afwerking vereisen.
- Hete lucht – voor gelijktijdige bereiding van meerdere gerechten zonder geur- of smaak overdracht.
- Combinatie infra/hete lucht – voor een krokante bodem of korst zonder geur- of smaakoverdracht.
- Grill - voor het roosteren, gratineren en grillen van de heerlijkste gerechten zonder vet.

Reiniging

- Reinig de emaillen oppervlakken uitsluitend met water en schoonmaakmiddel. Gebruik geen schuurmiddel of schuurspons.
- Reinig de RVS oppervlakken als boven en behandel het na met een speciale RVS reiniger.

Wokbrander

De wokbrander is speciaal geschikt voor het snel en gezond, met behoud van vitamines, bereiden van gerechten. Voor het wokken dient een extra sterke wokbrander aanwezig te zijn die ervoor zorgt dat de gerechten snel dichtschroeien. Gebruik tijdens het wokken geen deksel. Voor een optimaal bereidingsproces dient u uw pan altijd voor te verwarmen op de laagste stand zonder gebruik te maken van boter of een ander bakproduct. Voor een goede warmteverdeling en om iedere wok stabiel op uw fornuis te kunnen plaatsen, wordt er bij het gasfornuis een speciale ‘woksteun’ geleverd. Deze steun kunt u eenvoudig op de pannendrager over de wokbrander heen leggen. Verwijder de woksteun altijd voordat u het deksel van het gasfornuis sluit.

Branders

Voor een optimale benutting van de capaciteit van de branders, gebruik pannen met de volgende diameters:

Kleine brander: 10-14 cm

Normaal brander: 14-22 cm

Sterk of wok brander: 22-28 cm



LET OP!

Dit toestel kan geschikt worden gemaakt voor andere soorten gas. Wijzigingen aan de gas instelling van dit toestel mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend en gecertificeerd gas installateur. De hiervoor benodigde ombouwset en installatievoorschriften zijn voor een erkend en gecertificeerd installateur verkrijgbaar bij Martex Holland BV.

9. REINIGING EN ONDERHOUD

- Voordat u het toestel gaat reinigen let erop dat de oven en de branders uit zijn en dat deze geheel afgekoeld zijn.
- Alle geëmailleerde oppervlakken mogen worden gereinigd met water en schoonmaakmiddel en met behulp van een zachte, schone doek. Gebruik nooit een schuurspons of schuurmiddel.
- Voor RVS uitvoeringen geldt uitsluitend water en schoonmaakmiddels of speciale RVS reiniger.
- De bedieningsknoppen moeten regelmatig gereinigd worden met behulp van een vochtige doek en daarna worden afgedroogd met een droge doek.
- De branders en de pannendragers mogen worden gereinigd met water en zeep.
- Vermijd dat de binnenzijde van de oven in contact komt met zuur- en alkalische substanties zoals azijn, citroensap of zout maar maak de oven schoon met een vochtige doek met water en schoonmaakmiddel.
- Zorg er in het bijzonder voor dat er geen water op de ovendeur komt als deze warm is.

10. GARANTIEBEPALINGEN EN SERVICE

- Uw garantietermijn bedraagt 12 maanden na aankoop van het toestel.
- De garantie is alleen van toepassing als de aankoopnota kan worden overlegd. Bewaar daarom uw aankoopnota zorgvuldig. De garantietermijn vangt aan op de aankoopdatum.
- De garantie geldt niet in geval van:
 - normale slijtage;
 - onoordeelkundig of oneigenlijk gebruik;
 - onvoldoende onderhoud;
 - het niet in acht nemen van bedienings- en onderhoudsvoorschriften;
 - ondeskundige montage of reparatie door uzelf of derden;
 - door de afnemer toegepaste niet originele onderdelenzulks ter beoordeling van onze technische dienst.
- De garantie geldt niet voor:
 - normale verbruiksartikelen;
 - externe verbindingkabels;
 - (uitwisselbare) signaal- en verlichtingslampjeszulks ter beoordeling van onze technische dienst.

Buiten garantie

- Indien de garantie is komen te vervallen of indien de garantietermijn is verstreken, dienen wij de kosten welke verbonden zijn aan een beoordeling en/of reparatie in rekening te brengen.
- Op verzoek zullen wij u eerst een prijsopgave verstrekken alvorens tot reparatie over te gaan.
- Indien wij tot reparatie zijn overgegaan, zullen beoordelings- cq. onderzoekskosten door ons niet in rekening worden gebracht.
- Wij verlenen twee maanden garantie op door onze servicedienst uitgevoerde herstelwerkzaamheden en het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, gerekend vanaf de hersteldatum. Indien zich binnen deze periode een storing voordoet welke het directe gevolg is van de uitgevoerde herstelwerkzaamheden of het daarbij nieuw aangebrachte materiaal, heeft de koper het recht op kosteloos herstel.

Bij storing van uw fornuis adviseren wij u om altijd direct contact op te nemen met Martex Holland B.V.

Mode d'emploi Inventum de la cuisinière à gaz

Type:		
XFG40 / XFG52	-	50 x 60 cm.
XFG60 / XFG62	-	60 x 60 cm

Table des matières

XFG40/XFG52/XFG60/XFG62

G30	28-30 mbar	8,15 kW 593 g/h
G31	28-30/37 mbar	8,15 kW 582 g/h
G20	20 mbar	8,15 kW 776 l/h
G25	25 mbar	8,15 kW 903 l/h

Index

1. Consignes de sécurité
2. Description de l'appareil
3. Pour une première utilisation
4. Montage
5. Nivellement de la cuisinière
6. Utilisation de la cuisinière à gaz
7. Recommandation
8. Nettoyage et entretien
9. Conditions de garantie et service après-vente

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Lisez ce mode d'emploi très attentivement avant d'utiliser votre cuisinière à gaz et conservez-le précieusement pour le consulter éventuellement plus tard.**
- Utilisez uniquement cet appareil pour les usages décrits dans ce mode d'emploi.
- Branchez l'appareil uniquement sur du courant alternatif, sur une prise de terre murale, ayant un voltage correspondant à celui qui est indiqué sur la plaque technique de l'appareil.
- Ne posez jamais la cuisinière à proximité d'appareils qui pourraient facilement prendre feu tels que rideaux, serviettes (coton ou papier), etc.
- Veillez à ce que la cuisinière soit toujours posée sur une surface stable et plane.
- Ne laissez pas votre cuisinière sans surveillance si celui-ci est en marche.
- Si vous voulez déplacer la cuisinière, assurez-vous que celui-ci est bien débranché.
- Ne jamais laisser l'appareil à la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qui peuvent exister lors de l'utilisation d'appareils électriques. C'est pourquoi vous ne devez jamais laisser un enfant se servir de cet appareil sans surveillance. Veillez à ce que l'appareil soit toujours rangé de telle sorte que les enfants ne puissent pas y accéder.
- En cas de perturbation ou de panne, n'essayez jamais de réparer vous-même l'appareil; il est indispensable d'utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine.
- Cet appareil doit avoir un branchement de mise à terre. Tout branchement incorrect ne sera pas couvert par la garantie.
- Cet appareil n'est pas relié à un système d'évacuation des produits de la combustion. Veillez à assurer une bonne ventilation de la pièce.
- L'utilisation d'une cuisinière à gaz provoque de la chaleur et de la vapeur dans la pièce dans laquelle elle se trouve. Assurez-vous donc que la cuisine soit bien aérée. Pour ce faire, utilisez un moyen de ventilation naturelle ou un hotte électrique.
- Lorsque le four fonctionne, les trous d'aération de l'appareil ne doivent être couverts au aucun cas.
- Si par accident, un des brûleur s'éteint, veuillez tourner la manette adéquate pour l'éteindre. Ne tentez pas de rallumer le brûleur avant au moins une minute.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité du tuyau d'arrivée du gaz à l'aide d'une flamme.

2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Couvercle
2. Ouverture de la ventilation
3. Brûleurs à gaz
4. Grille
5. Plan
6. Allumage électrique
7. Minuterie digitale (pour model XFG52, XFG60 et XFG62)
8. Boutons de contrôle
9. Poignée du four
10. Porte du four
11. Tiroir

La cuisinière est équipée avec: 1 grille du four, deux plateaux de cuisson et 1 support du wok.

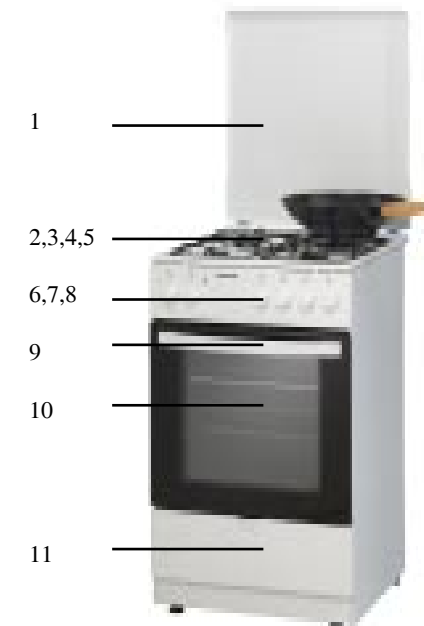


fig. 1

3. POUR UNE PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tout le matériel d'emballage et les étiquettes collées éventuellement sur la cuisinière et gardez-le hors de portée des enfants. Nettoyez les brûleurs à gaz et le grille et la avec de l'eau chaude à laquelle vous aurez ajouté un peu de produit vaisselle. Puis essuyez bien. Nettoyez les autres éléments de la cuisinière avec un chiffon humide.

4. INSTALLATION

Avant installation, assurez-vous que les conditions de distributions locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil soient compatibles.

1. Il s'agit d'un appareil de Classe 1. Il doit donc être installé et braché suivant les normes en vigueur.
2. La distance entre l'appareil et les murs ou les meubles adjacents doit être comme suit: La distance en hauteur séparant la cuisinière de la hotte ou de tout autre meuble doit être supérieure ou égale à 750 mm. Voir: fig. 2.
3. Si votre appareil fonctionne au gaz et à l'électricité, veillez à le placer le plus près possible de deux sources d'énergie.
4. Afin d'éviter que votre appareil ne bascule, une patte de fixation doit être installée correctement. Cette fixation est livrée de manière optionnelle avec votre appareil. Consultez le chapitre approprié pour l'installation de cette fixation.
5. L'Espagne, l'Italie, le Portugal, le Luxembourg, l'Allemagne la Grèce autorisent le raccordement au moyen d'un about et d'un tuyau souple comme indiqué en B (fig. 3). Pour ces pays les abouts doivent être conformes aux normes nationales en vigueur. Pour le Danemark, les Pays Bas, l'Irlande le raccordement est obligatoirement réalisé en utilisant la pièce E (fig. 3) et des tuyaux flexibles comme indiqué en C (fig.3) ou des tubes rigides. Ce type de raccordement peut aussi être utilisé en Espagne, en Italie, au Portugal, en Grèce et au Luxembourg. L'Angleterre le raccordement comme indiqué en D. fig. 3. En France, le raccordement au gaz naturel doit être obligatoirement réalisé en utilisant soit un tuyau flexible avec embout comme indiqué en C, soit un tuyau rigide. Le raccordement au gaz butane se fera au moyen d'un tuyau NF-gaz auquel vous ajouterez un collier. En aucun cas, le tuyau d'alimentation ne doit passer derrière le four, ni être en contact avec les parois adjacentes. Après que le raccordement ait été effectué, il faut en vérifier l'étanchéité. Pour ce faire appliquez sur le tuyau un liquide moussant. Aucune bulle ne doit apparaître. S'il y a des bulles, il convient de vérifier le serrage de l'écrou de raccordement ou éventuellement l'état du joint. Avant la première utilisation, assurez vous qu'il ne reste aucun matériel d'emballage sur votre cuisinière.
6. Les éléments chauffants de votre four sont recouverts d'un film protecteur qu'il faut brûler avant l'emploi. Il est important de bien aérer la pièce durant cette opération pour éliminer fumée dégagée. Il est vivement recommandé de respecter la procédure suivante avant la première utilisation de votre four :

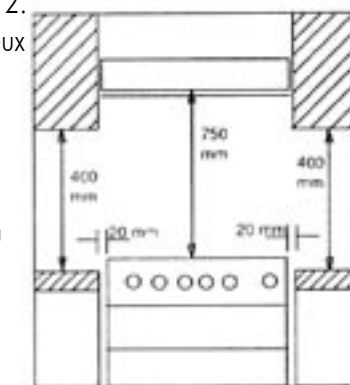


fig. 2

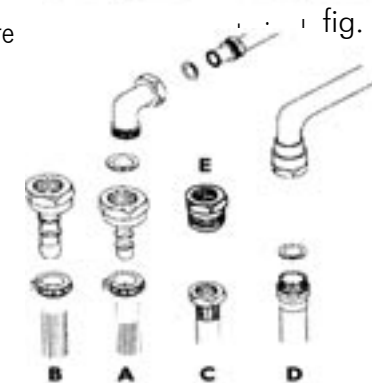


fig. 3

- **Pour four électrique:** Laissez la porte du four ouverte et laissez chauffer le four à 200 C pendant 15 minutes. Eteignez le four et laissez-le refroidir.
 - **Pour gril électrique:** Ouvrez la porte du four et positionner le bouton de commande de four sur gril ou sur gril avec tournebroche. Laissez fonctionner le gril durant 1 minutes. Eteignez le gril et laissez-le refroidir
- Une fois votre four refroidi, frottez-le avec un chiffon doux et propre.

5. NIVELLEMENT DE LA CUISINIÈRE

1. Réglez la hauteur de l'arrière de votre cuisinière afin d'insérer, a fixation dans l'encoche située à l'arrière de votre cuisinière. Pour ce faire, vissez ou dévissez les pieds comme indiqué ci-dessous(fig 4). Vissez dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la hauteur et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la hauteur de votre cuisinière.
2. Placez la cuisinière en la poussant.
3. Placez une règle de niveau sur les grilles du plan de cuisson pour vérifier si les quatre pieds sont au même niveau.
4. Réglez les 4 pieds pour élever ou abaisser chaque coin de la cuisinière.
5. Nous vous conseillons de vérifier le niveau lorsque la cuisinière est en place dans son emplacement définitif. Comme il vous sera difficile de régler les pieds dans cette position, retirez cuisinière de son emplacement et remettez-la en place un fois le réglage terminé. Répétez cette procédure aussi souvent que nécessaire (fig 5).

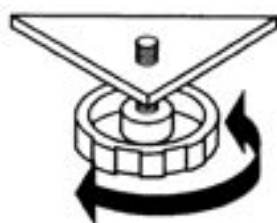


fig. 4

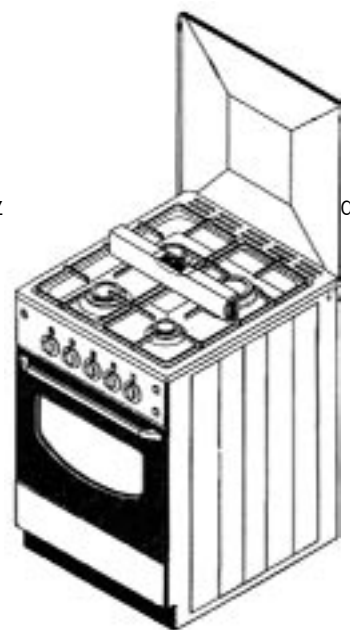


fig. 5

6. UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À GAZ

Avant de lire ce chapitre, nous vous conseillons de consulter le tableau A et de vérifier les caractéristiques de votre appareil.

A: Fonctions

Four	Toutes
Gril	Toutes
Éléments chauffants supérieur	Toutes
Éléments chauffants inférieur	XFG52 /XFG60/ XFG62
Décongélation	Toutes
Four à ventilateur turbo	Toutes
Four à ventilateur turbo avec éléments chauffants supérieur et inférieur	XFG52/XFG60/XFG62
Allumage électrique	Toutes
Eclairage intérieur	Toutes
Thermostat	Toutes

B: Panneau de contrôle

- Brûleur ou plaque arrière gauche
- Brûleur 'wok' avant gauche
- Brûleur avant droit
- Brûleur arrière droit
- Bouton de fonction pour four
- Bouton de température pour four
- Bouton allumage électrique des brûleurs à gaz
- Timer digitale (model XFG52, XFG60 et XFG62)

C: Table de cuisson (fig. 6)

- = Position de flamme élevée
- = Position de flamme basse



fig. 6

D: Allumage électrique des brûleurs à gaz

Appuyez ensuite sur le bouton du dispositif d'allumage. Enfoncez la manette correspondant au brûleur à utiliser et tournez à gauche (fig.7).

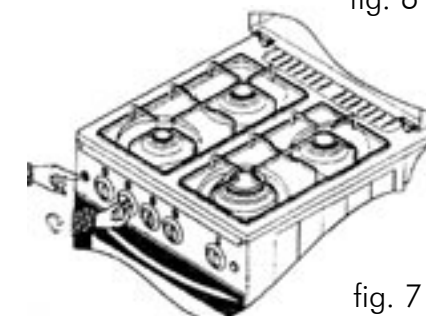


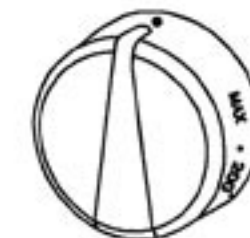
fig. 7

E: Fonctions

Boutons pour four



Bouton pour température du four



MAX • 200° • 150° • 100° • 50°

Toutes








XFG40

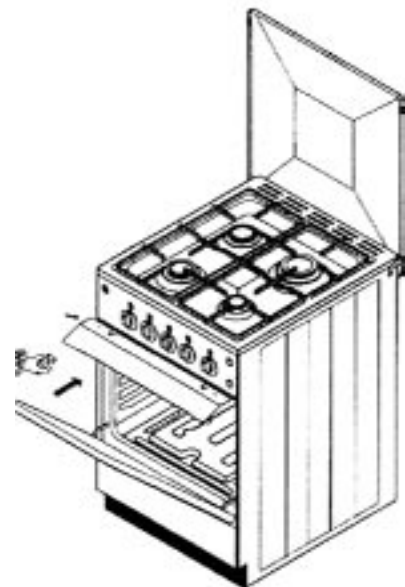
XFG52, XFG60 en XFG62



Symbol du four

Tourner le bouton vers le droite. L'ordre dans le bouton est de la façon suivante.

-  Gril
-  Double Gril
-  Décongélation
-  Four avec ventilateur turbo
-  Eléments chauffants supérieur et inférieur
-  Four avec ventilateur turbo et éléments chauffants supérieur et inférieur
-  Gril avec ventilateur turbo



Eléments chauffants supérieur et inférieur

La rotation du bouton du sélecteur de fonction dans le sens des aiguilles d'une montre branche le four. Les températures du four varient entre 50°C et max (=250°C). Le voyant s'allume lorsque le four est branché. Il s'éteint à l'atteinte de la température souhaitée. Le thermostat intégré dans le four branche et coupe l'élément chauffant pour maintenir la température sélectionnée. Le voyant s'allumera et s'éteindra également respectivement. La lampe du four s'allumera et s'éteindra chaque fois que le four est commandé avec le bouton du sélecteur de fonctions. Normalement, le four doit être préchauffé. Tournez-le sur la température souhaitée. L'extinction du voyant indique l'atteinte de la température souhaitée. Généralement, le four doit être utilisé avec les deux éléments chauffants branchés. Un seul élément chauffant peut être occasionnellement nécessaire pendant finales de cuisson. Après l'utilisation du four, laissez la porte ouverte jusqu'au refroidissement du four.

Décongélation

Si vous souhaitez décongeler des aliments surgelés, posez le gril sur la 3ème position et le plateau sur la plaque inférieure pour collecter l'eau. Placez les aliments congelés sur la gril. Tournez le bouton de sélecteur de fonction sur la position de décongélation.

Four à ventilateur turbo

Ce four est muni d'un ventilateur qui, lors de la cuisson évite une trop forte perte de chaleur. La chaleur et l'humidité nécessaire est donc maintenue à l'intérieur du four. Les aliments sèchent donc moins facilement. La buée qui pourrait se former sur la vitre du four est tout à fait normale. Il est possible grâce à ce système de faire cuire en même temps des aliments de nature différente sans avoir de mélange d'odeurs. La chaleur est, en effet, produite au niveau du ventilateur. Ainsi, l'air chaud est distribué de manière égale à l'intérieur du four. Les aliments ont tendance à cuire plus rapidement lorsque la température est faible. Lorsque vous utilisez le ventilateur, vous devez réduire de 10°-20°C la température de cuisson traditionnelle. Préchauffez toujours votre four durant 10 min. avant de l'utiliser. Les surfaces de votre four sont ainsi préchauffées et le système de ventilation actionné.

Four à ventilateur turbo avec éléments chauffants supérieur et inférieur

Cette fonction utilise les éléments chauffants supérieur et inférieur en même temps que le ventilateur pour favoriser la distribution, et uniformiser la température du four. Cette caractéristique et cette utilisation sont fort similaires au four pourvu d'un ventilateur turbo, le temps de préchauffage sera un rien plus long, mais toutes les techniques de cuisson sont toujours identiques.

Gril

Sélectionnez la position du gril si vous souhaitez utiliser ce dernier. Le gril ne fonctionne que sur un seul réglage de température. Lorsque le gril est branché, le voyant rouge sur la droite du tableau de commande s'allume. Ceci permet également de vérifier si le gril n'est pas encore allumée par erreur.

Double gril

Sélectionnez la position du gril si vous souhaitez utiliser ce dernier. Le gril ne fonctionne que sur un seul réglage de température. Lorsque le gril est branché, le voyant rouge sur la droite du tableau de commande s'allume. Ceci permet également de vérifier si le gril n'est pas encore allumée par erreur. Cette fonction se peut utiliser pour le gratinee vitesse.

Gril avec ventilateur turbo






Cette fonction doit être sélectionnée pour les préparations difficiles à cuire. L'élément supérieur du gril réduit la chaleur intense brunissant la surface tandis que le ventilateur fait circuler cette chaleur autour du four. Les préparations doivent toujours être posées sur la grille du gril. La porte du four reste fermée. Il convient de préchauffer complètement le four pour griller des aliments à cuisson rapide.

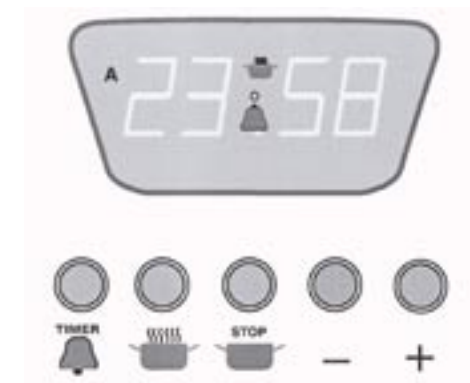
Manette de thermostat

Le controle thermostatique vous permet de choisir la température désirée. Le thermostat fonctionne entre 50 °C et max (=250 °C). Les températures supérieures à 200°C ne sont généralement pas requises. L'utilisation de températures excessives peut causer une trop forte condensation de vapeur. La lampe témoin située sur le panneau de controle s'allume lorsque le thermostat entre en fonctionnement et s'éteint lorsque la température désirée est atteinte. Cette lampe fonctionne toujours lorsque les résistances chauffent.

Votre programmeur électronique

Le programmeur utilise le système des 24 heures, c'est à dire que 1 heure de l'après midi s'écrit 13 heures.

-  **A:** Minuteur
-  **B:** Bouton pour installation le durée du programme
-  **C:** Bouton pour installation le fin du temps
- **D:** Heure de déclenchement
- +** **E:** Heure d'arrêt
- A** Programme automatique
-  Alarm
-  Durée et mode manuel



Pour composer l'heure du jour

Branchez l'appareil, 0.00 clignote. Appuyez en même temps sur le bouton B et C et le bouton "-" ou "+". Quand l'heure recherchée apparait alors relâchez tous les boutons. Appuyez sur le bouton C. Le symbole manuel apparait au centre du cadran.

Réglage du minuteur

Appuyez sur le bouton A. Le cadran affiche 0.00. A l'aide des boutons D et E réglez l'intervalle de temps désiré. Le cadran affiche l'intervalle de temps. Après environ 7 secondes le cadran affiche à nouveau l'heure du jour. A la fin du temps programmé le bip retentira. Le bip s'arrête dès qu'on appuie sur n'importe quel bouton.

Cuisson complètement automatique

Appuyez sur le bouton B et programmez la durée- les temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise- en utilisant les boutons D et E. Appuyez sur le bouton C pour programmer l'heure de fin de cuisson, l'heure à laquelle vous désirez que la cuisson se termine – à l'aide des boutons D et E. Le symbole manuel disparaîtra. Réglez le four à la température désirée. A la fin du temps de cuisson le bip retentira. Portez les boutons de controle sur Off et appuyez sur le bouton C. Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.

Pour vérifier le temps de cuisson restant

Pendant toutes les cuissons automatiques vous pouvez vérifier le temps de cuisson restant en appuyant sur le bouton B. Le temps restant s'affiche.

Cuisson semi automatique utilisant la durée.

Choisissez la température du four. Appuyez sur le bouton B et programmez la durée – le temps pendant lequel vous désirez que la nourriture cuise – à l'aide des boutons D et E. Le mot Auto apparaîtra et le symbole manuel restera. Le four fonctionnera jusqu'à la fin de la durée quand le bip se déclenchera. Portez les boutons de contrôle sur Off et appuyez sur le bouton D. Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.

Cuisson semi automatique utilisant l'heure de fin du cuisson

Choisissez la température du four. Appuyez sur le bouton C et utilisez les boutons D et E pour fixer l'heure à la quelle vous voulez que la cuisson se termine. Le four fonctionnera jusqu'à la fin du durée du temps. Portez les boutons de contrôle sur Off et appuyez sur le bouton C. Le bip s'arrête et le programme retourne en mode manuel.

Pour effacer un programme

Appuyez sur le bouton B et réglez l'heure en appuyant sur le bouton E jusqu'à ce que s'affiche 00.00. Le programme sera automatiquement effacé.

7. RECOMMANDATION

Pour obtenir une performance maximale des brûleurs, utilisez des casseroles avec les diamètres suivants:

Brûleur rapide : 22-28 cm

Brûleur semi-rapide : 14-22 cm

Brûleur auxiliaire : 10-14 cm



Brûleur 'wok'

Le brûleur 'wok' permet de chauffer rapidement et ce qui assure une bonne répartition de la chaleur.

Pour un résultat optimal, faites préchauffer le casserole du wok sans couvercle et n'utilisez pas du beurre ou de l'huile.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant de nettoyer votre appareil, assurez-vous qu'il soit débranché et complètement refroidi.
2. Les parties émaillées peuvent être nettoyées à l'eau et au savon à l'aide d'un chiffon doux et propre. N'utilisez jamais de produits abrasifs.
3. En retirant la grille, vous pouvez facilement nettoyer la surface émaillée de la table de cuisson.
4. Les manettes doivent être nettoyées régulièrement à l'aide d'un chiffon humide et essuyées à l'aide d'un chiffon sec.
5. Les brûleurs et les grilles peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon.
6. Il est conseillé de retirer de temps en temps les boutons de contrôle afin de nettoyer la surface qu'ils cachent. Ils ne sont pas fixés mais montés. Ils peuvent être retirés à l'aide d'un instrument en plastique comme une spatule.
7. Pour préserver son aspect neuf, nettoyez votre four régulièrement.
8. Évitez de mettre votre four en contact avec des substances acides ou alcalines comme du vinaigre, du jus de citron, du sel, etc. En cas de contact, essuyez immédiatement votre four.
9. Faites particulièrement attention à ne pas éclabousser la porte du four avec de l'eau lorsque celui-ci fonctionne.

9. CONDITIONS DE GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

- * La garantie est assurée pendant 12 mois à compter de la date d'achat de l'article.
- * La garantie ne sera applicable que sur présentation du bon d'achat. C'est pourquoi vous devez conserver bien précieusement votre bon d'achat. Le délai de garantie commence à partir de la date d'achat.
- * La garantie n'est pas assurée dans les cas suivants:
 - usure normale
 - emploi inadéquat ou utilisation abusive
 - entretien insuffisant
 - non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien
 - montage ou réparation par une tierce personne incompétente

- réparation par l'acheteur non compétent
- adaptation par l'acheteur de pièces détachées qui ne sont pas d'origine un tel cas sera soumis au jugement de notre service technique

- * La garantie n'est pas applicable pour:
 - les articles de consommation normale
 - les câbles de raccordement extérieurs
 - les lampes témoins (changeables) de signal et d'éclairage

ce qui sera jugé par notre service technique

Hors garantie

- * Si la garantie n'est pas applicable ou bien si le délai de garantie est dépassé, nous vous facturerons les frais liés à un devis et/ou à une réparation.
- * Sur simple demande de votre part, nous pouvons d'abord établir un devis avant de commencer toute réparation. Sans votre demande de devis, nous partons du principe que vous nous donnez automatiquement votre accord pour la réparation de votre appareil, dès l'instant où vous nous l'avez envoyé.
- * Si, après le devis, vous nous demandez d'effectuer la réparation, alors nous ne vous facturerons pas les frais de devis.
- * Nous assurons deux mois de garantie sur les réparations effectuées par notre service après-vente et sur le matériel qui aura été ajouté, et ce délai de deux mois est calculé à compter de la date de la réparation. Si pendant cette période, il y avait une défection de l'appareil due directement aux travaux de réparation qui ont été effectués ou due au matériel rajouté, il va de soi que l'acheteur pourra de plein droit faire réparer gratuitement son appareil.

Inventum is een merk van:
MARTEX HOLLAND B.V.
Generatorstraat 17 • 3903 LH • Veenendaal • Nederland
(tel.) 0318-542222 • (fax.) 0318-542022
Internet: www.inventumnl.com