

DE'LONGHI

COOKING

GEBRUIKS-EN
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN
MODE D'EMPLOI
CONSEILS POUR L'INSTALLATION
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTALLATIONSANLEITUNG

PRO 96M..
MAXI OVEN FURNUIS
CUISINIÈRE AVEC MAXI FOUR



De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard.

De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Français Conseils Français pour l'installation - Mode d'emploi Page 56

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Deutsch

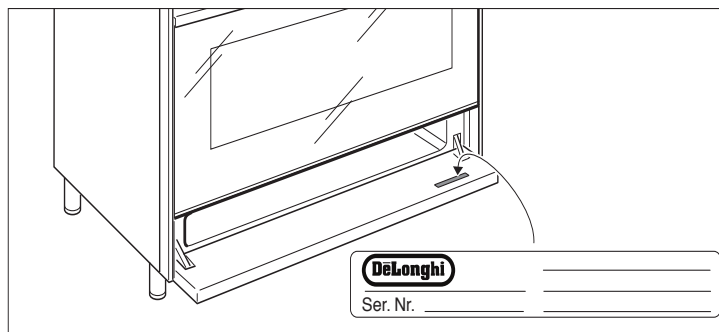
Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

NOTICE: Before installing or using your new device, please register, here below, the serial number of your appliance. This will be required for troubleshooting.

ATTENTION: Avant toute installation ou utilisation de votre appareil, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de série de votre appareil. Celui-ci vous sera demandé en cas de dépannage.

OPGEPAST: Gelieve voor gebruik of installatie van uw toestel, hier onder het serie nummer van uw toestel te noteren. Dit nummer zal u gevraagd worden bij een aanvraag herstelling.

Serialnumber/Numérodesérie/Serienummer:.....



Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid.

Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Verordening (EU) 2016/426;
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt.
De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de ovendeur goed sluit.
Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- OPGELET: Dit toestel mag enkel geplaatst worden in een continu verluchte kamer volgens de desbetreffende bepalingen.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.

- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
 - De deur is heet, gebruik de handgreep.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN – volg deze instructies:
 - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
 - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
 - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.

- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.
- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.
- Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- **WAARSCHUWING:** Til het fornuis NIET op met de handgreep.
- **WAARSCHUWING:** Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.
- Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 48.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen. pericoli.

- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.
- Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht
- Waarschuwing: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn verwerkt. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm EN30-2-1 (kookplaten: gasbranders).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

OVEN

- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

KOOKPLATEN

GASBRANDERS

- Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaats teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.
- Zorg dat u geen brander aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



Aanwijzingen voor de installateur

BELANGRIJK

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.
Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.
- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.
Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °C boven de omgevingstemperatuur.**
- **Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.**
- **Installeer het komfuur niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).**
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.
U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

LET OP

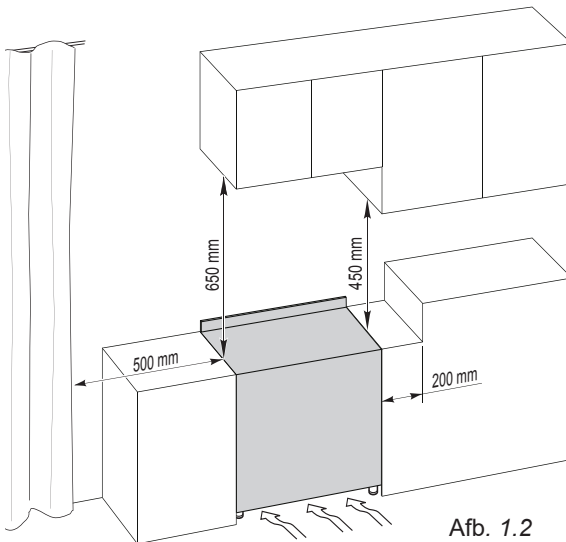
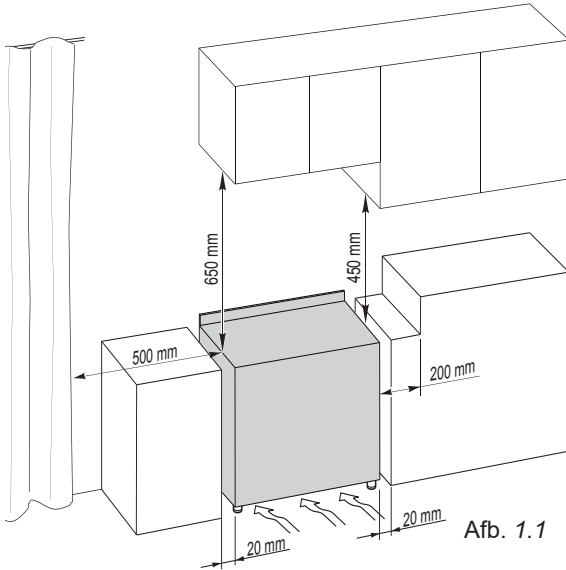
Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

1 INSTALLATION

De condities van montage, voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het gasfornuis grenzende oppervlakken, moeten conform zijn de figuren 1.1 of 1.2.

Indien het fornuis wordt geïnstalleerd naast een meubel dat hoger is dan het fornuis, moet er minstens 200 mm ruimte tussen de zijkant van het fornuis en het meubel bewaard worden.

De wanden en keukenmeubelen rond het apparaat moeten gemaakt zijn van niet-brandbaar materiaal. Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet



temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.

Er mogen geen gordijnen direct achter het apparaat of binnen een afstand van 500 mm van de zijkanten worden opgehangen.

Indien het gasfornuis op een sokkel geplaatst is, moet men de nodige maatregelen treffen om te voorkomen dat het toestel van de sokkel glijdt.

Het apparaat moet in hittebestendige eenheden worden ingebouwd.

De wanden van de eenheden mogen niet hoger zijn dan het werkblad en moeten bestand zijn tegen temperaturen van 70°C boven de kamertemperatuur. Installeer het komfuur niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

■ Klasse 1

(Afb. 1.1a)

Gasaansluiting gerealiseerd met behulp van een caoutchouc slang die zichtbaar moet zijn en die moet nagekeken kunnen worden of middels een stijve of flexibele metalen buis.

Er moet een ruimte van ten minste 2 cm worden vrijgelaten tussen de kookplaat en eventuele meubelen ernaast, die niet hoger mogen zijn dan de hoogte van de kookplaat.

■ Klasse 2

■ Onder-Klasse 1

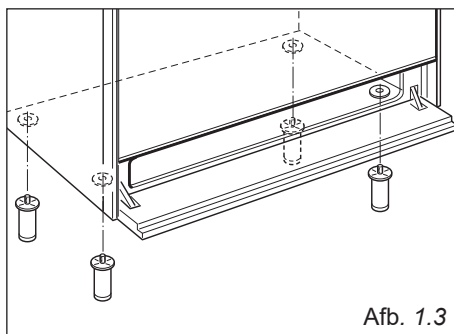
(Afb. 1.1b)

Gasaansluiting gerealiseerd met behulp van een stijve of flexibele metalen buis.

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (afb. 1.3).

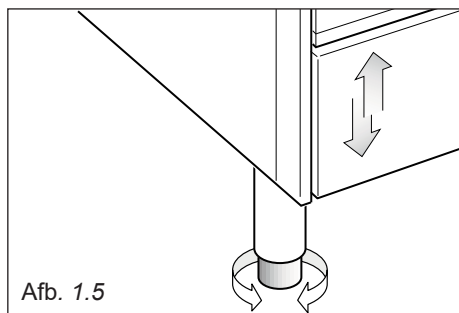
Plaats het fornuis met de achterkant op een stuk piepschuim verpakking zodat de onderkant blootgelegd wordt voor het monteren van de poten. Monteer de 4 poten door ze stevig vast te draaien in het steunvlak, zoals getoond in afbeelding 1.3,1.4.



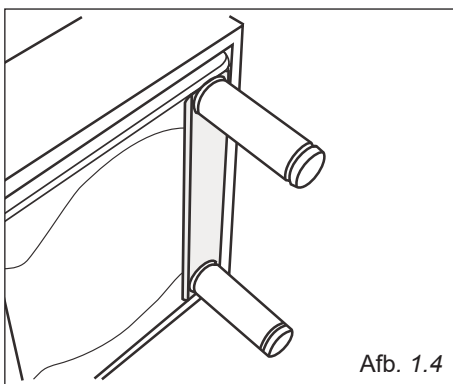
Afb. 1.3

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (Afb. 1.5)



Afb. 1.5

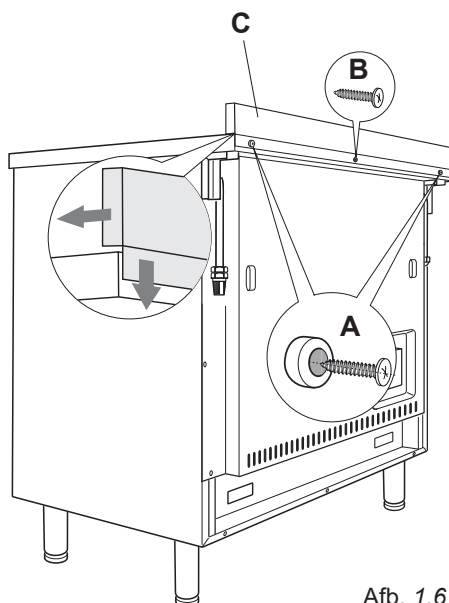


Afb. 1.4

ACHERSCHERM

(NIET OP ALLE MODELLEN AANWEZIG)

- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Togliere la vite "B".
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in Afbeelding 1.6 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.

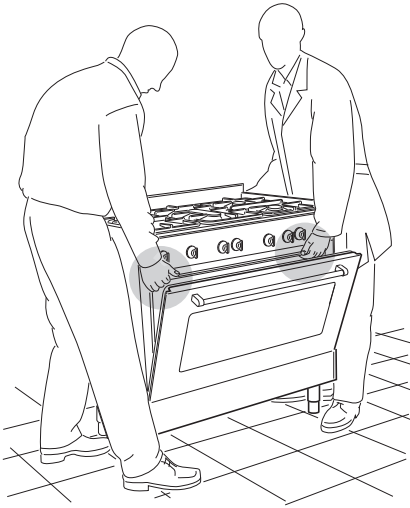


Afb. 1.6

BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

WAARSCHUWING

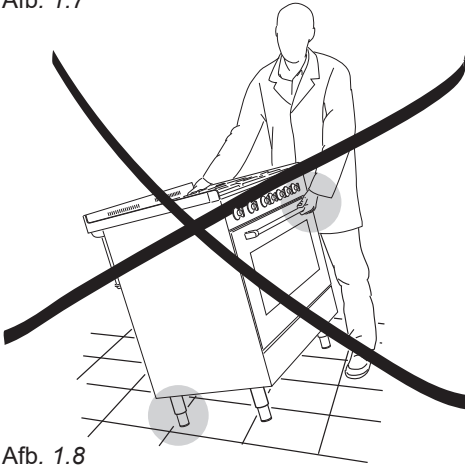
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (Afb. 1.7).



Afb. 1.7

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (Afb. 1.8).

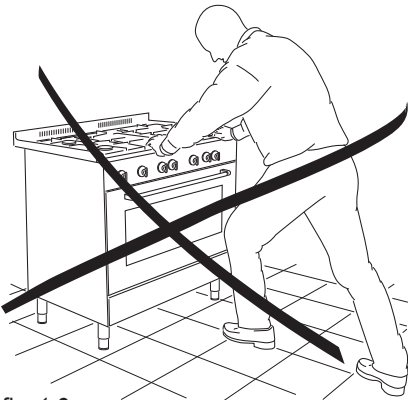


Afb. 1.8

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (Afb. 1.9).

Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (Afb. 1.7).



Afb. 1.9

BEVESTIGINGSSTEUN

Waarschuwing: Om te vermijden dat het apparaat toevallig kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in Afbeelding 1.10.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plastieken pluggen in.

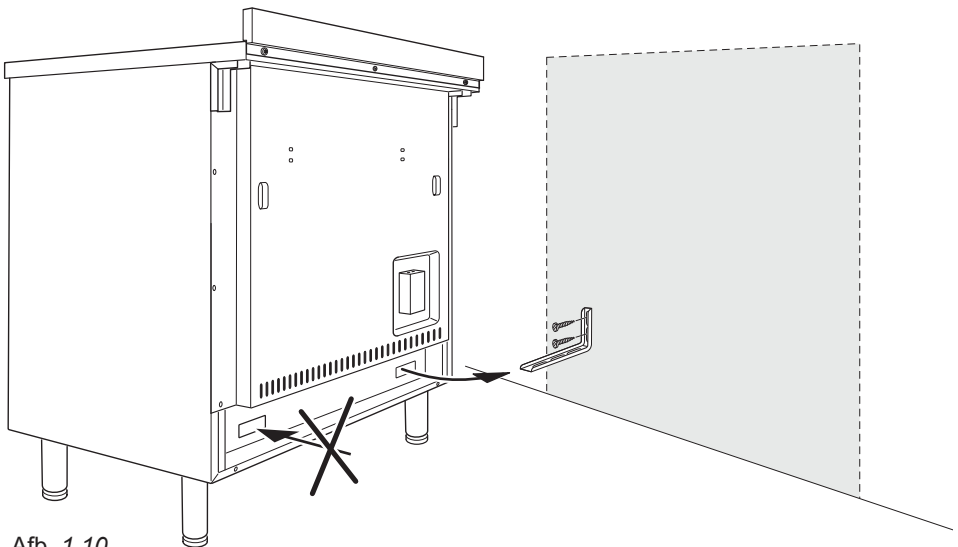
Belangrijk! Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie Afb. 1.10).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Opgelet!

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd.

Let extra goed op de gaslang.



Afb. 1.10

EISEN VOOR DE VENTILATIE

De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen.

Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen. De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen.

Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

INSTALLATIERUIMTE

De ruimte waarin het gasteel wordt geplaatst, moet over een natuurlijke luchtstroom beschikken zodat het gas kan branden (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

De luchtstroom moet afkomstig zijn van een of meer openingen in de buitenmuren met een vrije ruimte van ten minste 100 cm² (of verwijzen naar de geldige lokale regelgeving). De openingen moeten dicht bij de bodem zijn, bij voorkeur aan de kant tegenover de uitlaat voor verbrandingsproducten, en moeten zo gemaakt zijn dat ze noch van binnen, noch van buiten kunnen geblokkeerd worden.

Wanneer het niet mogelijk is om zulke openingen te maken, mag de nodige lucht ook afkomstig zijn uit een aanpalende ruimte die voldoende verlucht is, indien dat geen slaapkamer of gevarezone is (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

In dat geval moet de keukendeur zorgen voor een luchtstroom.

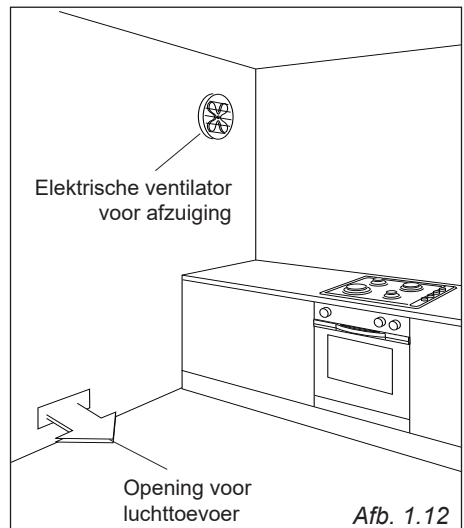
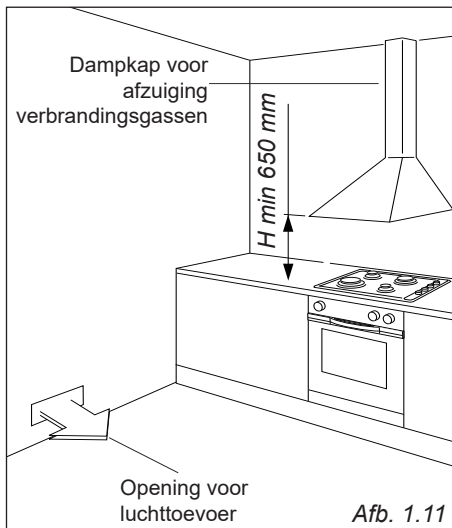
Als er een kast of afzuigkap boven het komfoor hangt, dan moet de afstand tussen het komfoor en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen (see *Afb. 1.11*).

AFVOER VAN DE VERBRANDINGSGASSEN

Er moet een afzuigkap in directe verbinding met de buitenlucht voorzien worden zodat verbrandingsproducten van het gasteel afgevoerd kunnen worden (*Afb. 1.11*).

Indien dat niet mogelijk is, kan gebruik gemaakt worden van een elektrische ventilator, die aan de buitenmuur of een raam bevestigd is. Deze moet een vermogen hebben zodat per uur 3-5 keer zoveel lucht als het totale volume van de keuken verplaatst wordt (*Afb. 1.12*).

De ventilator kan alleen geplaatst worden indien de ruimte voldoende luchtopeningen heeft waardoor de lucht kan binnenkomen, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Keuze van geschikte plaats'.



2 GASGEDEELTE

Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn. De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.

De wanden van de naast het fornuis opgestelde de meubels moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn.

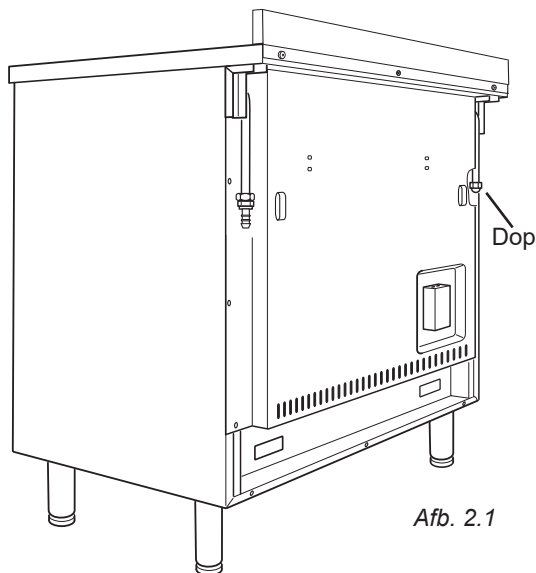
GASAANSLUITING

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

Verzekeer u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften. Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuï of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

- Het toestel wordt links- of rechtsachteraan aan de gastoevoer aangesloten (tekening 2.1) op een zodanige manier dat de buis nooit achter het toestel loopt.
- Het niet gebruikte uiteinde voor de aansluiting (links of rechts) moet met de dop en de afdichting afgesloten worden.
- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.



Afb. 2.1

AANSLUITING AAN DE GAS

BE Cat: II 2E+ 3+

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien in overeenstemming met lokaal geldende voorschriften (norm NBN D 51-003).
- De wanden naast het fornuis moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn, of met zulk materiaal bekleed zijn.
- Ventilatie - gasverbranding is mogelijk door zuurstof in de lucht. Het is dus nodig om deze lucht te vernieuwen en om de brandbare delen te vernieuwen. Het volume van de vernieuwde lucht moet ten minste 2m³/u per kW.

Het gas dat kan worden gebruikt, kan in 2 families worden verdeeld afhankelijk van hun eigenschappen:

- Vloeibaar gas: butaangas (G30) en propaangas (G31)
- Aardgas (G20/G25)

Het fornuis is bij levering klaar voor het gebruik met het type gas dat op het etiket van het toestel vermeld staat.

Het kan soms nodig zijn om van een type gas op een ander over te schakelen.

U moet als volgt tewerkgaan, ongeacht voor welk type gas het toestel afgesteld is:

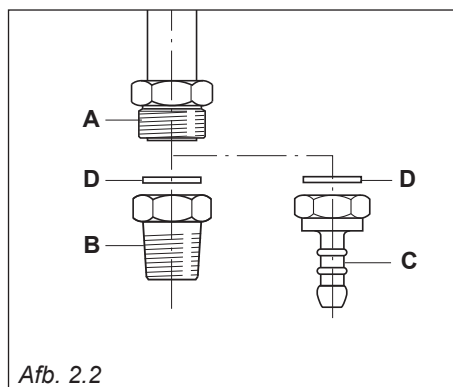
- gasaansluiting;
- vervanging van de inspueters van het werkblad;
- regeling van de kleinstand van de branders van het werkblad.

Controleer of het toestel afgesteld is op het type gas dat toegevoerd wordt (zie etiket).

De gasinstallatie moet voldoen aan de lokaal geldende voorschriften.

De aansluiting (Afb. 2.2) bestaat uit:

- 1 buisfitting "A" (cilindrisch buitendraad ISO 228-1)
- 1 pakkingring "D"
- 1 kegelvormig verloopstuk "B" (cilindrisch met binnendraad ISO 228-1, kegelvormig met buitendraad ISO 7-1)
- 1 verloopstuk voor butaan- en propaangas "C".



Afb. 2.2

Het toestel moet worden aangesloten met R_{HT} materiaal op AGB/BGV erkende gaskranen behalve fornuizen met een mono-fase aansluiting.

In het algemeen gebeurt de aansluiting van het product op de gaskraan met behulp van:

- ofwel koperbuizen met aangepaste dikte;
- ofwel stalen buizen;
- ofwel een metalen R_{HT} slang AGB erkend en zodanig geïnstalleerd dat hij niet samengedrukt is, niet kan bewegen en geen kleinere kromming heeft dan voorgeschreven door de fabrikant.

Uitzondering voor toestellen met mono-fase.

- Deze toestellen kunnen aangesloten worden met behulp van een slang in elastomeer aan de vaste mechanische verbinding; gebruik alleen "AGB/BGV" erkende slangen.
- Twee types van elastomeerslangen: tot 1 april 2005 waren er 2 types van flexibele buizen in elastomeer verkrijgbaar:
 - het oude type (asymmetrisch) bevat een vast verdeelstuk aan het toestel en een buisfitting met vlak verbindingstuk aan de gaskraan;
 - het nieuwe type (symmetrisch) bevat aan elke kant een buisfitting met vlak verbindingstuk; uiteindelijk zal alleen het symmetrische model beschikbaar zijn.

Indien het toestel nieuw geplaatst wordt of vervangen wordt, moet men altijd het symmetrische type gebruiken.

Aansluiting

Oude toestellen zijn uitgerust met een kegelvormige aansluiting ISO 7-1 - de slang wordt als volgt aangebracht:

1. breng een afdichtingsproduct aan op het net van het toestel: teflon of afdichtingsmix evenals kunstvezelstof;
2. breng het tussenstuk (cylindrisch binnendraad ISO 7-1 cylindrisch buitendraad ISO 228-1) met twee sleutels op het toestel aan;
3. controleer of het afdichtingstuk goed ingebracht is in het verloopstuk van de elastomeerslang (nieuw model);
4. breng de elastomeerslang aan beide kanten met de hand aan;
5. geef nog een halve draai met de sleutel;
6. open de gaskraan en controleer met behulp van zeepproducten dat er geen gaslekken (zeepbellen) zijn aan de aansluiting.

De nieuwe toestellen zijn uitgerust met een aansluiting ISO 228-1; voor de aansluiting volg fase 3, 4, 5, en 6 zoals hierboven beschreven.

Voorzorgsmaatregelen:

- de flexibele buis moet zo worden aangebracht dat ze niet gewrongen, samengedrukt zit en niet kan bewegen;
- de flexibele buis moet zo worden aangebracht dat ze niets aanraakt;
- de kromming moet tenminste 10 keer de buitendiameter zijn;
- ze mag niet in contact komen met warme wanden;
- breng ze aan op een gemakkelijk te bereiken plaats zodat u ze over heel de lengte kan controleren;
- ze mag niet aan de zon of ultraviolet stralen blootgesteld worden of in een verwarmde plaats staan.

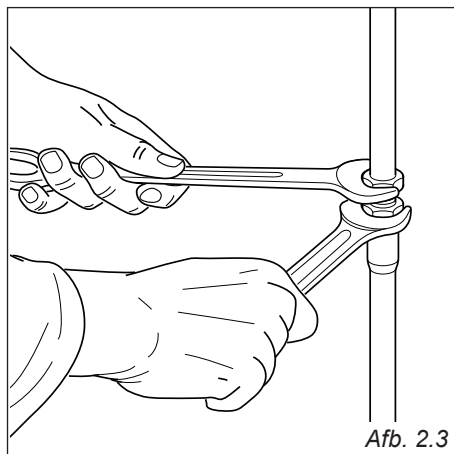
Regelmatige controle en vervanging

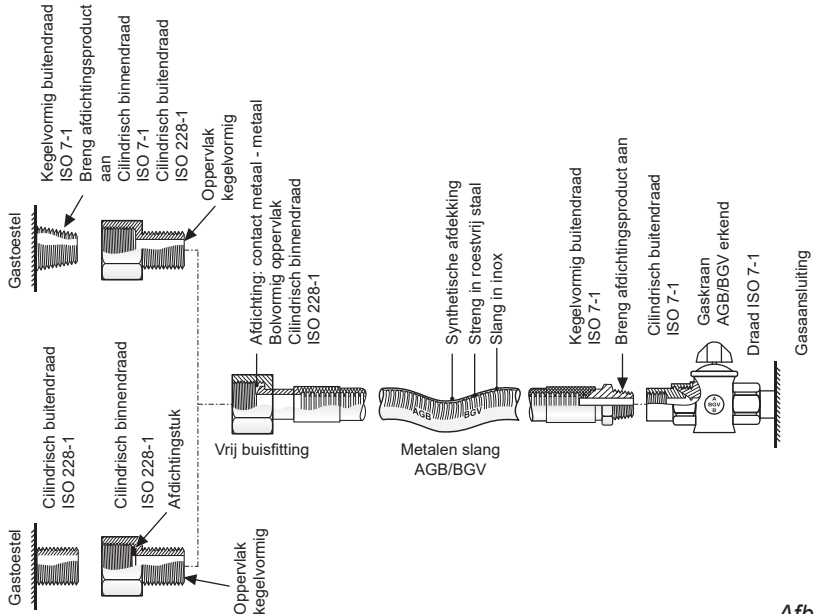
Minstens eenmaal per jaar moet de slang gecontroleerd worden op elke zichtbare verslechtering; de slang moet uiterlijk op de aangegeven datum vervangen worden.

BELANGRIJK:

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie Afb. 2.3).

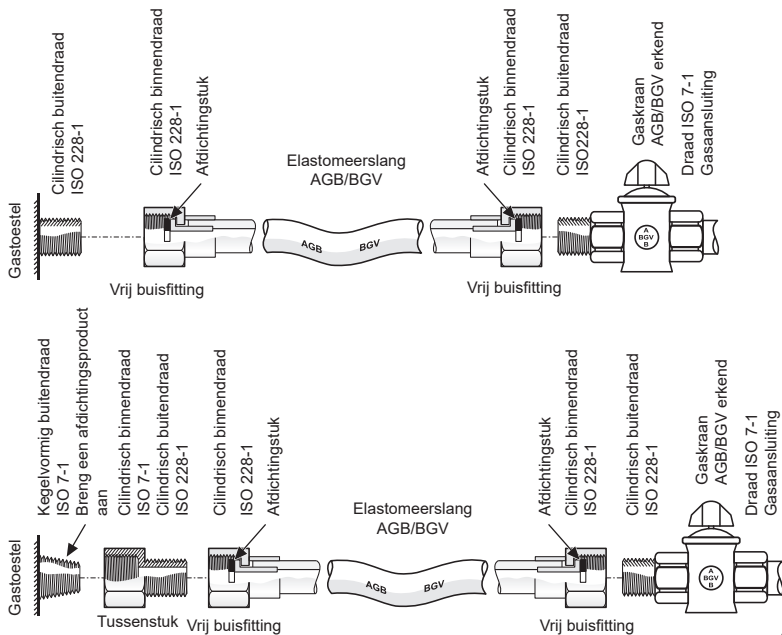
Controleer na voltooiing van de aansluiting met behulp van een zeepoplossing en nooit met een vlam of de verbindingen gasdicht zijn.





Afb. 2.4

Nieuwe elastomeerslang AGB/BGV - twee aansluitingsmogelijkheden



Afb. 2.5

TABEL VAN DE INSPUITERS



Cat: II 2E+3+

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,40	50	72 (X)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	85	128 (H3)
Dubbele kroon compact (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m ³ /h x kW)	
BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m ³ /h]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Dubbele kroon compact (DCC)	8,00

GASKRANEN

- Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

BELANGRIJK

Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.

De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk fornuis wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de inspueters".

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

VERVANGING VAN DE INSPUITERS VAN HET WERKBLAD

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (Afb. 2.4, 2.5) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.

REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN HET WERKBLAD

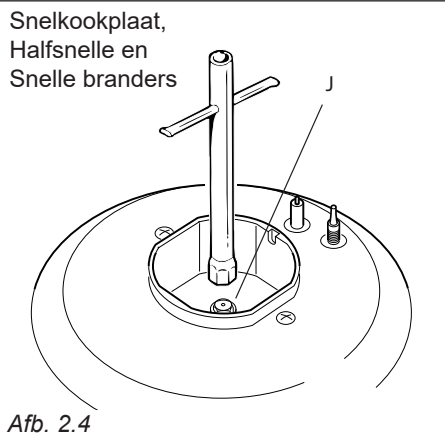
Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

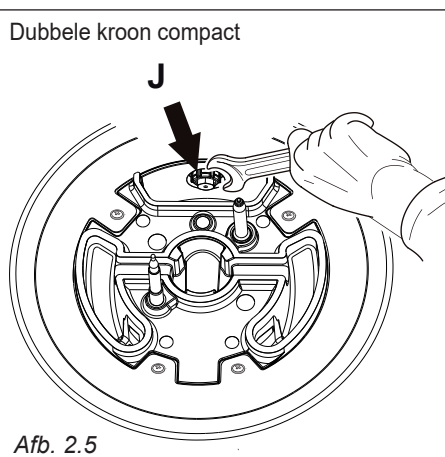
De vlam wordt als volgt geregeld:

- De brander aansteken.
- De kraan op kleinstand plaatsen.
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (A) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 2.6).

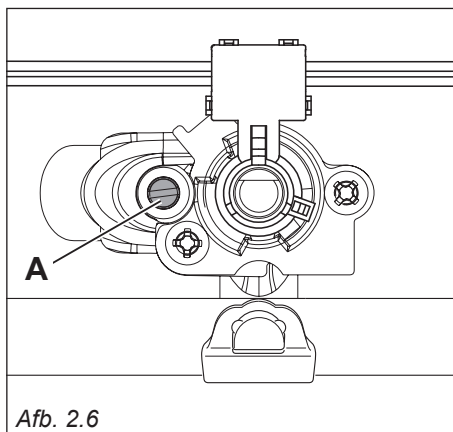
Vorr G30/G31 (butaangas/propaangas) gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.



Afb. 2.4



Afb. 2.5



Afb. 2.6

3 ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht.

De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
- Het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 50°C komt;
- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd.

LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

- Open het deksel van de aansluitblok door een schroevendraaier in de twee haken te steken "A" (afb. 3.1).
- Maak schroef "F" los en open de kabel klem in zijn geheel.
- Steek de voedingskabel met aangepast lidje in het bedieningspaneel.
- Sluit de fase-, nul- en aarddraden aan op het aansluitblok volgens het schema in Afb 3.3.
- Trek aan de voedingskabel en blokkeer het met de klemschroef.
- Sluit het deksel van de aansluitblok (controleer of de twee haken "A" correct vastgeklit zijn).

Belangrijk: De aardingsgeleider moet ongeveer 3 cm langer zijn dan de andere kabels.

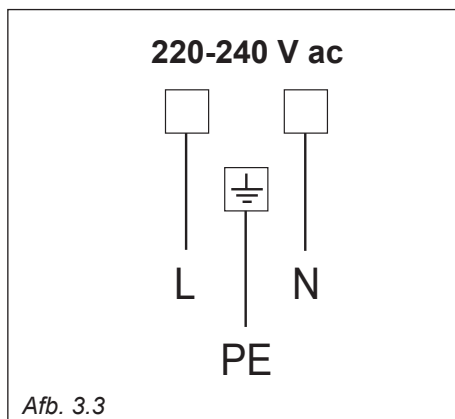
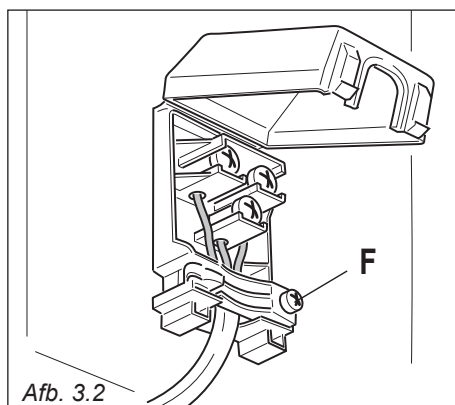
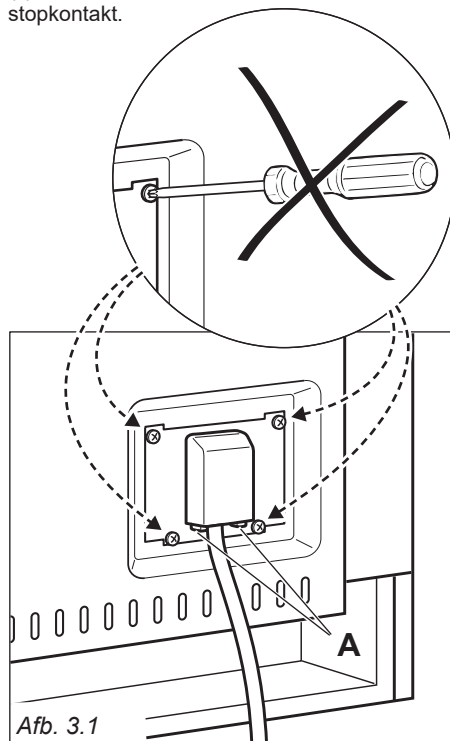
BELANGRIJK: Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD

"TIPO H05RR-F"

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

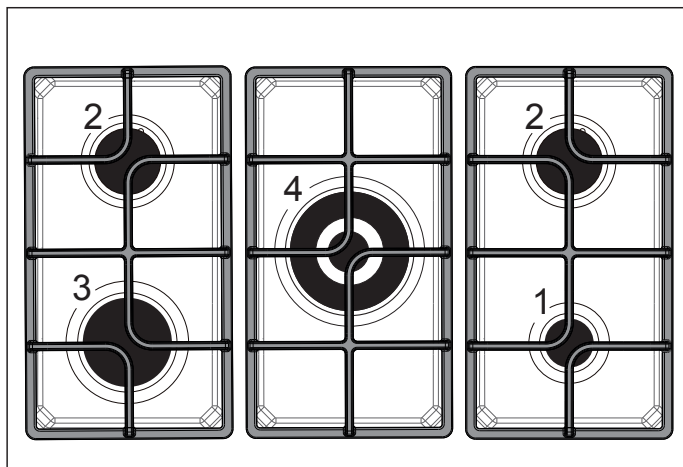
(*) Aansluiting door middel van een stekker in een stopcontact.



Advies voor de gebruikers

1 KOOKTAFEL

Afb. 1.1



Algemene karakteristieken:

1. Hulpbrander (A)	1,00 kW
2. Halfsnelle brande (SR)	1,75 kW
3. Snelle brander (R)	3,00 kW
4. Dubbele kroon compact (DCC)	4,00 kW

OPMERKING

- Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.
- Veiligheidsventielen: is wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

WAARSCHUWING:

Als de vlammen van de brander per ongeluk uit gaan, moet u de bedieningsknop dichtdraaien en tenminste een minuut wachten voordat u opnieuw probeert het apparaat aan te steken.

WAARSCHUWING:

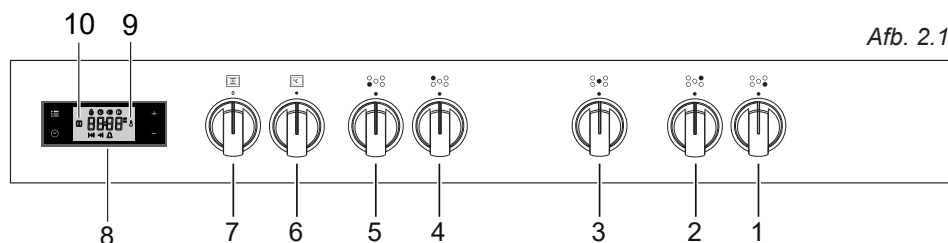
Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd.

Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuis te installeren.

WAARSCHUWING:

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een doelmatigere ventilatie, door het mechanische afzuigvermogen te verhogen, als dat er is.

2 BEDIENINGSPANEEL



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop kookplaat rechts voor
2. Bedieningsknop brander rechts achter
3. Bedieningsknop kookplaat midden
4. Bedieningsknop brander links achter
5. Bedieningsknop brander links voor
6. Thermostaatknop
7. Keuzeknop voor de bediening van de oven
8. Elektronische klok/programmaklok met "Touch-control"
9. Controlelampje oventhermostaat
10. Aan/uit-controlelampje

OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

Ventilatiemotor voor koeling

Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld.

De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet.

Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld.

Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

3

KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT

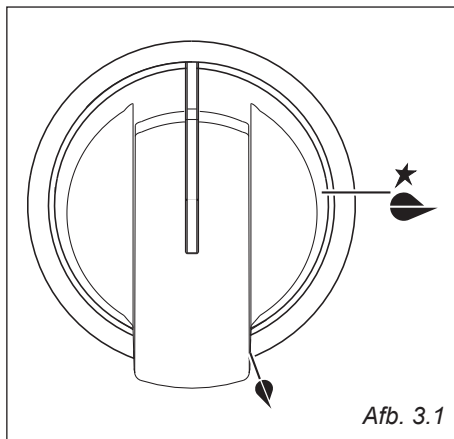
GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1) die inwerkt op de kraan met veiligheidsafsluiting.

Door de knop zo te draaien dat zijn aanwijzer wijst op de symbolen die om de knop heen op het paneel staan krijgt u de volgende standen:

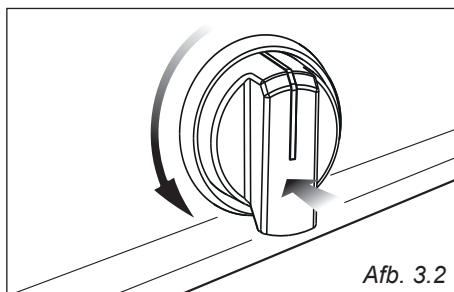
- merkpunt ● gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- merkpunt ★ vol debiet (brander op maximum)
- merkpunt ● vertraagd debiet (brander op minimum)

- √ Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.
- √ Om de gastoevoer te verminderen draait u de knop verder tegen de klok in, desgewenst tot het aanslagpunt, waar de aanwijzer van de knop op het symbool kleine vlam wijst.
- √ Kook altijd met de bedieningsknop op een stand tussen maximaal en minimaal. Nooit tussen maximaal en uitstand. Om te sluiten, de knop rechts draaien tot de inschakeling van de veiligheid.



OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.



Voorzichtig!

Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.

Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid.

Wanneer u het fornuis niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.

Let op: Het oppervlak van het fornuis wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het fornuis.

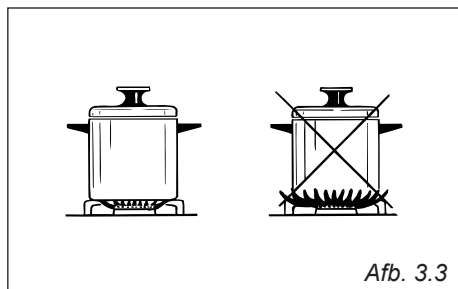
ONSTEKING VAN DE BRANDERS

1. Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam ★🔥) draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is. (Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).
2. Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
3. Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch Afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand "●" draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.

Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop in de hoogste stand staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.



KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende kleur of grafisme duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.

De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

BRANDERS	DIAMETER	KOOKPANNEN
Hulpbrander	6	- 14 cm
Half-snelle	16	- 24 cm
Snelle	24	- 26 cm
Dubbele kroon compact	26	- 28 cm

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.

LET OP: Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de brander staan voor maximale stabiliteit en meer efficiëntie.

Assicurarsi che le pentole non siano a contatto con le manopole di regolazione, altrimenti la fiamma potrebbe surriscaldarle e danneggiarle irreversibilmente.

4 ELEKTRISCHE OVEN




ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 8 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 8 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

- Onderweerstand
- Bovenweerstand
- Grillweerstand
- Ringvormige weerstand

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen  en , om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen. Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

OPGELET: Modellen met glazen deksel: Het deksel van het fornuis moet open blijven tijdens de werking van de oven.

OPGELET: Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

WAARSCHUWING: De deur is heet. Gebruik het handvat.

WAARSCHUWING: Gedurende het gebruik wordt het apparaat warm. Opletten om niet de warme elementen binnen de oven te treffen.

Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de MULTIFUNKTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convectie

De warmte wordt geproduceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convectie

Een turbine zuigt de lucht in de moffel van de oven aan, stuwt deze door de witgloeiende schroefgangen van een elektrische weerstand en stuwt deze weer in de moffel. De warme lucht - alvorens weer aangezogen te worden om dezelfde cyc/us te hernemen - omhult de gerechten in de oven waardoor deze vlug en volledig gaargekookt worden.

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectie

De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

d. door straling

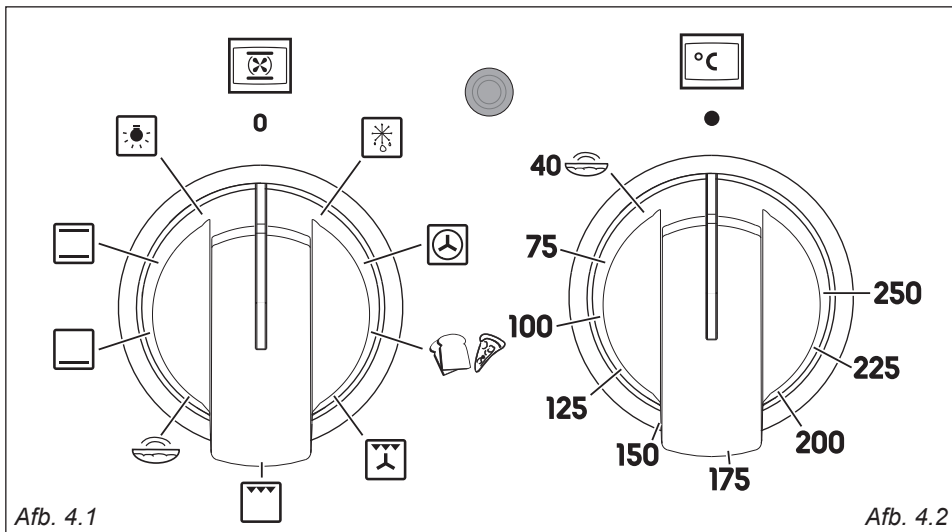
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

e. door straling en ventilatie

De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie

Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1

Afb. 4.2

OPMERKING: De knop en de symbolen kunnen variëren.

THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen.

De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAK STANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op.

De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 40° tot 250 °C met de thermostaatknop.

De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.

Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld.

De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 40°C tot 250°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moeten worden verhit.



RIJZEN - WARMTE VAN BOVENAF

Uitsluitend het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.

De warmte wordt verspreid door de natuurlijke convectie en de temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 40°C en 250°C.

Aangeraden gebruik:

Snel en gelijkmatig laten rijzen van alle soorten deegwaren en vers gekneede deeg of voor het afronden van bereidingen waarvoor meer warmte aan de bovenkant nodig is.



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

De warmte verspreidt zich via straling.

Gebruik het apparaat met **gesloten ovendeur** en met de thermostaatknop tussen 40 en 225 °C.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "Gebruik van de grill"

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Aangeraden Gebruik:

Traditioneel roosteren met de grill, braden, bruinen, gratineren, roosteren, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven.

De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 40° en 225° (voor maximaal 30 minuten).

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten. Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN" .

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: Houd kinderen weg van de oven.

Aangeraden Gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruikt moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



BROOD/PIZZA - KOKEN MET CONVECTIE EN VENTILATIE

De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld. De warmte afkomstig van boven en de onder wordt door convectie met ventilatie verspreid. De temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 40°C en de maximale stand.

Aangeraden gebruik:

Gerechten met groot volume en een grote hoeveelheid die van binnen en buiten dezelfde bereidingsgraad vereisen, zoals: rollades, kalkoen, bouten, taarten, enz.



KOKEN MET WARMER LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 40° tot 250 °C d.m.v. de thermostaatknop. De oven moet niet voorverwarmd worden.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die een goedgebakken korstje moeten hebben en binnen zacht of roze dienen te zijn.

Vb: lasagne, lamsvlees, rosbif, gehele vissen, enz.



ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN-ECO FUNCTIE

ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN:

Enkel werking van de ovenventilator.

Te gebruiken met de thermostaatknop op stand "●" daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING):

De onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator zijn ingeschakeld. De warmte die door de boven- en onderweerstand wordt geproduceerd wordt door gedwongen convectie verspreid.

Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder geschikt voor het zacht garen van kleine hoeveelheden voedsel op een enkele bakplaat.

Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen en de ovendeur dient tijdens gebruik gesloten te blijven. De bereidingstijden zijn mogelijk langer dan bij standaardfuncties.

Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.


Aangeraden Gebruik:

Voedsel dat zacht koken vereist. Om voedsel warm te houden na het koken. Om al gekookt voedsel langzaam te verwarmen.

KOOKWENKEN



STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- de schakelaar op stand  plaatsen;
- de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- de druipplaat met warm water vullen;
- de bokalen op de druipplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtbelllen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

SIMULTAAN KOKEN


De standen  en  de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen. Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdsparing.

VERBETEREN

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 °C .
- de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.


Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Het gerecht op het ovenrooster plaatsen dat zo hoog mogelijk in de oven wordt geschoven.

Breng de ovenschaal onder de grill aan, om het vet en de sappen op te vangen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt.

De thermostaatknop op stand 225°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, **de ovendeur sluiten** en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkruuletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

**Let op
Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Houd kinderen weg van de oven.**

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

GERECHTEN	TEMPERATUUR
Lasagna in de oven	220°C
Pasta in de oven	220°C
Pizza	225°C
Creoolse rijst	225°C
Uien in de oven	200°C
Crêpes met spinazie	225°C
Aardappelen met melk	200°C
Gevulde tomaten	225°C
Kaassoufflé	200°C
Kalfsgebraad	200°C
Gegrilde kalfskoteletten	225°C
Kippenwit met tomaat	200°C
Gegrilde kip - gebraden kip	200°C
Kalfsgehakt	225°C
Roastbeef	220°C
Tongfilets	200°C
Wijting met kruiden	200°C
Beignets	180°C
Pruimentartaart	200°C
Taartjes met confiture	225°C
Biscuit	225°C
Gesuikerd gerezen deeg	225°C
Tompoes	200°C
Taart Marguerite	220°C

PIZZA STONE

ADVIES VOOR EEN OPTIMAAL GEBRUIK EN OM DE HITTEBESTENDIGE BROOD- EN PIZZASTEEN ALTIJD IN PERFECTE STAAT TE HOUDEN

De Pizza Stone is een hittebestendige steen die gemaakt is van 100% natuurlijke mineralen die tegen hoge temperaturen (hoger dan 600°C) bestand zijn en gebruikt kan worden voor het bakken van brood, focaccia's, hartige taarten en elk ander soort deegwaar, met name pizza's, in uw oven waarbij u dezelfde resultaten van bakkers en pizzeria's worden gewaarborgd.

Deze steen heeft twee geheimen:

1. Dankzij de **miljoenen poriën** neemt de steen tijdens het bakken het vocht uit het deeg op waardoor brood- en pizzadeeg correct kan drogen en, met name de korst, bros en krokant wordt.
2. **De steen houdt de warmte vast** tijdens de voorverwarming in de oven en geeft deze vervolgens op intense, gelijkmatige en constante wijze af tijdens het bakken waardoor de pizza van binnen gelijkmatig kan bakken. Dankzij deze steen behoort halfgaar en niet volledig doorbakken deeg tot het verleden!

ADVIES VOOR DE REINIGING EN DE CONSERVERING VAN DE PIZZA STONE

Het maakt niet uit als de steen gevlekt raakt. Dit is normaal en kan niet worden vermeden aangezien het materiaal poreus is. Probeer de vlek niet weg te wassen, aangezien deze altijd zal blijven zitten. Beschouw de vlek echter als een "bewijs van uw ervaring", iets dat u kunt tonen om uw kookkunsten te benadrukken. Net als bij bepaald ander keukengerei geldt ook in dit geval dat hoe vaker u de steen gebruikt, hoe beter de resultaten zullen zijn.

Maximale hygiëne en veiligheid. De Pizza Stone is gemaakt van 100% natuurlijke steen die veilig, gecertificeerd en bijzonder hygiënisch is. Dankzij de hoge temperatuur waar deze tijdens elke verwarmingsfase aan wordt blootgesteld, wordt de steen uit zichzelf "gesteriliseerd".

Gebruik, indien nodig, een voorwerp als een metalen spatel of mes om resten (bijv. Verbrande mozzarella) van het oppervlak van de steen te verwijderen. Laat in dit geval de steen echter altijd eerst voldoende afkoelen zodat u deze kunt hanteren.

Maak de steen nooit schoon met afwasmiddel. Gebruik hiervoor uitsluitend water. Verwijder etensresten met een schone spons bevochtigd met water van de steen. Probeer vet niet van de steen te verwijderen. Dit geldt ook voor de donkere vlekken die door de verbranding van het deeg worden veroorzaakt, aangezien ze wegens de porositeit van de steen niet kunnen verdwijnen. Door de olie echter op de steen achter te laten, onderwerpt u het oppervlak aan een "antiaanbakbehandeling" waardoor u de steen makkelijker kunt gebruiken.

Laat de steen niet weken. Een enkele passage volstaat. Als de koude steen teveel water opneemt, zou deze kunnen barsten wanneer deze de volgende keer in de oven wordt opgewarmd.

Gebruik nooit boter of ander vet om op de steen te koken. Dergelijke producten kunnen verbranden en rook in de oven veroorzaken.

Bereid een pizza of brood voor door een deeg van water, gist en meel te maken. Laat dit deeg diverse uren in een kom rijzen voordat u het kunt garneren en bakken.

RIJSFUNCTIE



Dankzij de rijsfunctie kunnen de tijden voor het rijzen van deeg worden gehalveerd en wordt het deeg homogeen, soepeler en eenvoudiger verwerkbaar.

Deeg dat met onze specifieke functie in de oven heeft gerezen in plaats van op een meubel in een ruimte, rijst beter en sneller. Hierdoor bespaart u tijd en kunt u een perfect deeg bereiden dat voor het maken van heerlijke, brosse en zachte pizza's geschikt is.

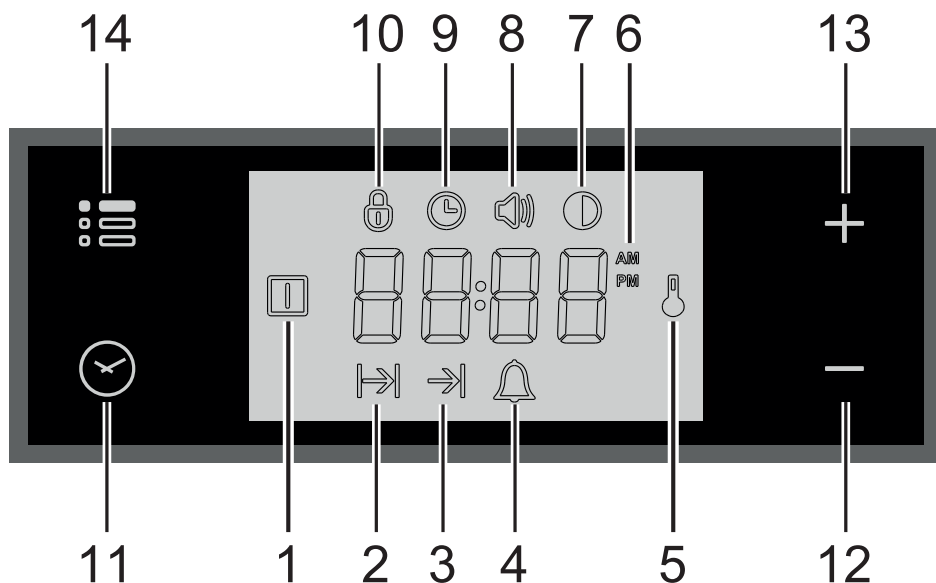
Stop de deegbal in een glazen of kunststof ovenschaal en plaats de ovenschaal op een rooster in het midden in de oven.

Selecteer het specifieke pictogram van de functie "rijzen" met de knop en stel tegelijkertijd de temperatuur af op 40 graden door met de andere knop het pictogram van de thermostaat te selecteren.

Laat het deeg minstens 3 uur in de werkende oven rijzen. De duur wordt echter sterk beïnvloed door het type deeg en het type meel dat u heeft gebruikt, maar ook de temperatuur van de ruimte, bijvoorbeeld zomer of winter. Het deeg is gereed als het volume ervan is verdubbeld en het zacht en soepel aanvoelt.

5

ELEKTRONISCHE KLOK MET "TOUCH-CONTROL"



Legenda:

1. Oven aan
2. Kooktijd
3. Einde kooktijd
4. Timer
5. Oventemperatuur
6. AM/PM-tijdnotatie
7. Schermhelderheid
8. Volume geluidssignaal
9. Tijdsinstelling
10. Toetsenvergrendeling 'touch'-bedieningspaneel programmaklok

Legenda:

11. Programmakeuze
12. Cijferinstelling omlaag voor alle functies
13. Cijferinstelling omhoog voor alle functies
14. Menukeuze

Belangrijke opmerking: Wanneer de timer gebruikt wordt en tijdens een semi-automatische of automatisch bereiding, zal de aftelling van de functie met de laagste resterende tijd op het display prevaleren.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK

REINIGEN VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOKDISPLAY


Volg de informatie aangegeven in hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" strikt op.

“TOUCH-CONTROL” - TOETSEN



De “touch-control”-toetsen dienen met de vingers bediend te worden (door simpelweg de toets aan te raken). De tiptoetsen kunnen het beste worden gebruikt met het kussentje van de vinger in plaats van met de vingertop.

Programma- en menukeuze: na het starten van de procedure wordt de keuze automatisch gedeactiveerd als het display gedurende ongeveer 5 seconden niet meer is aangeraakt.

DE KLOK INSTELLEN

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aansluit, of na een stroomuitval, zal het woord “OFF” op het display knipperen en brandt het symbool “”. Stel de tijd in door de toets “+” of “-” aan te raken.

Belangrijk: De oven werkt niet in de handmatige bereiding zonder eerst de klok ingesteld te hebben.

Om de tijd te wijzigen wanneer het apparaat al geïnstalleerd is, raakt u de toets “” gedurende minstens 2 seconden aan, daarna raakt u de toets nogmaals aan totdat het symbool “” gaat knipperen. Vervolgens kunt u de tijd binnen 5 seconden aanpassen met behulp van de toets “+” of “-”.

Belangrijk: Het is niet mogelijk om de klok aan te passen als een bereidingsprogramma aan de gang is.

DE TIMER GEBRUIKEN



U kunt de timer altijd gebruiken, ongeacht of de oven in werking is of niet.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK





Dit is slechts een alarm, de oven of grill wordt NIET uitgeschakeld.

VERGEET NIET DE OVEN/GRILL HANDMATIG UIT TE SCHAKELEN.

De timer kan worden ingesteld voor een maximumduur van 23 uur en 59 minuten.

1. Om de timer in te stellen wanneer het apparaat al aangesloten is, raakt u de toets “” (meerdere keren) aan totdat het symbool “” op het display gaat knipperen. Stel de tijd (door de minuten te verhogen) binnen 5 seconden in met behulp van de toets “+” of “-”. Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
2. Aan het einde van de afteltijd begint de timer te piepen en knippert het symbool “” op het display. Raak een toets aan om het geluidssignaal uit te schakelen dat anders pas stopt na 7 minuten.
3. Schakel de oven handmatig uit (schakelaar- en thermostaatknoppen in de uit-stand) als u niet wenst door te gaan met de handmatige bereiding.

De timer op elk moment resetten als deze in werking is:

- 1A. Alleen timerfunctie actief (geen semi-automatische of automatische bereiding aan de gang): raak de toets “” gedurende 3 seconden aan.
- 1B. Wanneer de semi-automatische of automatische bereiding aan de gang is: raak de toets “” meerdere keren aan totdat het symbool “” op het display gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets “-” aan totdat “” op het display verschijnt.
2. De tijd wordt op het display getoond.

SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING

Deze wordt gebruikt om de oven automatisch uit te schakelen na het verstrijken van de gewenste bereidingstijd. Controleer of de klok de juiste tijd toont. Het semi-automatische bereidingsprogramma kan worden ingesteld voor een maximumperiode van 10 uur.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Raak de toets "⏸" aan totdat het symbool "⏸" op het display gaat knipperen. Stel binnen 5 seconden de bereidingstijd in (door de minuten te verhogen - houd eventueel rekening met de voorverwarmingstijd) met behulp van de toets "+" of "-". Als de instelling voltooid is wordt op het display de aftelling getoond.
3. Aan het einde van de afteltijd schakelt de oven uit, begint de timer te piepen, knippert het symbool "⏸" en verschijnt het woord "End" op het display.
4. Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand.
5. Raak de toets "⏸" aan om het geluidssignaal uit te schakelen (dat anders pas stopt na 7 minuten) en om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als in plaats daarvan het geluidssignaal wordt uitgeschakeld met een van de andere toetsen, tik dan na het uitschakelen ook op de toets "⏸" om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond).

Het semi-automatische bereidingsprogramma op elk moment annuleren:

- 1A. Alleen semi-automatische bereidingsfunctie actief (timer is niet in gebruik): raak de toets "⏸" gedurende 3 seconden aan, het symbool "⏸" en het woord "End" (einde) worden op het display getoond.
- 1B. Wanneer de timer actief is: raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" gaat knipperen. Raak vervolgens binnen 5 seconden de toets "-" aan totdat "00:00" op het display verschijnt, dat na enkele seconden vervangen wordt door het symbool "⏸" en het woord "End".
2. Raak de toets "⏸" nogmaals aan om de programmaklok terug te zetten in de handmatige modus (de tijd wordt op het display getoond). Als de bereiding beëindigd is, zet de temperatuur- en functieknoppen dan in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

AUTOMATISCHE BEREIDING

Gebruik de automatische bereiding om het inschakelen van de oven, de bereiding, en het uitschakelen van de oven automatisch te laten plaatsvinden. Controleer of de klok de juiste tijd toont.

1. Kies de functie en temperatuur (functie- en temperatuurknoppen). De oven wordt aangezet.
2. Bepaal de bereidingstijd, eventueel rekening houdend met de voorverwarmingstijd, en stel deze vervolgens in op de manier die hierboven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING" beschreven wordt.
3. Raak de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" op het display verschijnt. Stel dan de tijd in waarop u wilt dat de oven uitgeschakeld wordt, door de toets "+" of "-" aan te raken.
4. Als de bereiding niet direct start, worden op het display de huidige tijd en de symbolen "⏸" en "⏸" getoond. De oven schakelt uit maar is nu ingesteld voor de automatische bereiding.
 - Om de bereidingstijd te controleren raakt u eenmaal de toets "⏸" aan, het symbool "⏸" knippert.
 - Om de uitschakeltijd te controleren raakt u de toets "⏸" meerdere keren aan totdat het symbool "⏸" gaat knipperen.

Om het automatische bereidingsprogramma op elk moment te annuleren, gaat u te werk zoals beschreven in hoofdstuk "SEMI-AUTOMATISCHE BEREIDING".

Zet de temperatuur- en functieknoppen in de uit-stand, ga anders verder met de bereiding en vergeet niet de oven handmatig uit te schakelen.

OPGELET - ZEER BELANGRIJK (AUTOMATISCHE OF SEMIAUTOMATISCHE BEREIDING)

In geval van een zeer korte stroomstoring behoudt de oven de programmering. Als de stroomstoring echter langer dan enkele tientallen seconden duurt, zal de automatische bereiding geannuleerd worden.




Draai in dit geval de temperatuur- en functieknoppen naar de uit-stand en start de programmering, indien nodig, opnieuw.

GEbruikersinstellingen




TOETSENVERGREDELING 'TOUCHCONTROL'-PANEELPROGRAMMAKLOK

Deze functie wordt gebruikt om te voorkomen dat de keuzetoetsen van de programmaklok onbedoeld worden aangeraakt en de functies ervan per ongeluk worden geactiveerd of gewijzigd. De toetsenvergrendeling kan op elk moment worden geactiveerd, tijdens de bereiding of bij uitgeschakelde oven.

Vergrendelen:


- Raak de toets " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje " " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "+" aan om de toetsenvergrendeling te activeren, het woord "On" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie actief is, brandt het controlelampje " ".

Ontgrendelen:

- Raak de toets " langer dan 2 seconden aan totdat het controlelampje " " gaat knipperen. Raak vervolgens de toets "—" aan om de toetsenvergrendeling te deactiveren, het woord "OFF" verschijnt op het display; wacht enkele seconden totdat de handeling voltooid is. Wanneer deze functie niet actief is, brandt het controlelampje " ".



GELUIDSSIGNAAL INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie geluidssignalen te kiezen.

- Raak de toets " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool " " gaat knipperen.
- Raak de toets "+" of "—" aan; op het display wordt het ingestelde geluidssignaal getoond ("b-01", "b-02" of "b-03").
- Het laatst getoonde geluidssignaal blijft actief.

SCHEMHELDERHEID INSTELLEN

Het is mogelijk om uit drie helderheidsniveaus te kiezen.

- Raak de toets "  " langer dan 2 seconden aan, raak vervolgens dezelfde toets meerdere keren aan totdat het symbool "  " gaat knipperen.
- Raak de toets "+" of "-" aan; op het display wordt de ingestelde helderheid getoond ("d-01", "d-02" of "d-03").
- De laatst getoonde helderheid blijft actief.

TIJDNOTATIE

Het is mogelijk om te kiezen uit de 24-uurs- of de 12-uursnotatie.

- Om de 12-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "+" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool " AM " of " PM " wordt geactiveerd.
- Om de 24-uursnotatie te activeren, raakt u de toets "+" langer dan 5 seconden aan totdat het symbool " AM " of " PM " wordt gedeactiveerd.

6 REINIGING EN ONDERHOUD

GLAZEN DEKSEL (MODELLEN MET GLAZEN DEKSE)

Als de scharnieren loskomen, plaats ze dan terug in hun behuizingen en let erop dat:

- scharnier "D" in de rechterbehuizing en scharnier "S" in de linkerbehuizing komt (afb. 6.1).

REGELING VAN DE BALANS VAN HET DEKSEL

Sluit het deksel en controleer of het juist in balans is.

Het moet in balans blijven wanneer het 45° openstaat.

Regel zo nodig de ijking van de scharnieren door middel van de schroeven "R" (afb. 6.1).



**Niet dicht deksel wanneer
brander brandt.**

WAARSCHUWING

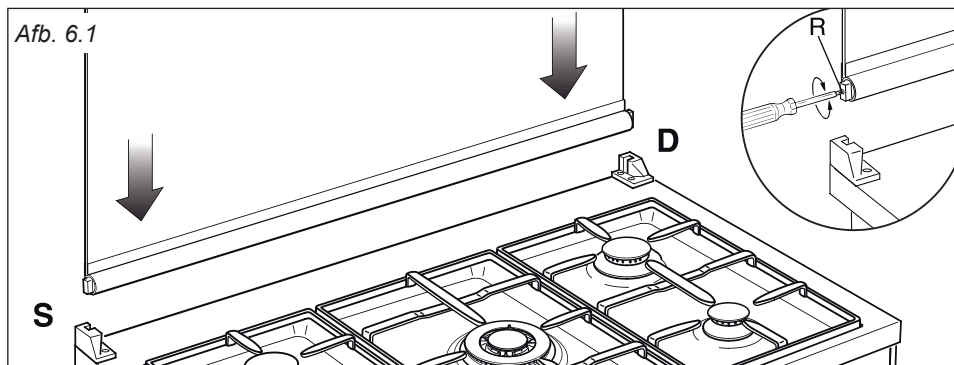
- ✓ Niet dicht deksel wanneer de branders nog warm zijn of terwijl de oven werkt.
- ✓ Plaats geen warme kookpannen of zwaar keukengerei op het deksel.
- ✓ Droog het deksel voordat u het opent als er vloeistof op is gemorst.

DISPLAY VAN ELEKTRONISCHE PROGRAMMAKLOK REINIGEN

Reinig het display van de programmaklok met een zachte doek, warm water en milde zeep, of met een zachte doek en vloeibaar (niet-schurend) reinigingsmiddel. Zorg er bij het reinigen voor de doek slechts in één richting te bewegen. Veeg het display dan af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek.

Belangrijk:

Gebruik GEEN bijtende reinigingsmiddelen, schuurmiddelen of niet-neutrale schoonmaakmiddelen, aangezien deze het oppervlak onherstelbaar kunnen beschadigen. **Sproei GEEN** reinigingsvloeistoffen rechtstreeks op het display van de programmaklok.



ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.
- **Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.**
- Het is raadzaam om het apparaat te reinigen wanneer het afgekoeld is, vooral bij het reinigen van de geëmailleerde onderdelen.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/ gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/ handschoenen aanbevolen.**
- **BELANGRIJK:** Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

Let op

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn. Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de

achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen. Bij voorkeur met een zachte doek. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden. Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

DE MODELLEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL - DE OPPERVAKTEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

Belangrijk Deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken. Let op Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

Opmerking: Continu gebruik kan een verandering in het glazuur rond de branders veroorzaken, in de gebieden die blootgesteld worden aan de hitte.

Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

Let op: Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur of het glazen deksel te reinigen (enkel bij modellen met glazen deksel). Hierdoor kunnen krassen op het glas ontstaan, waardoor het glas kan versplinteren.

GASKRANEN

Zorg dat reinigingsproducten niet in aanraking komen met de ventielen.
Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.

Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.

OVENRUIMTE

Reinig de oven altijd na gebruik en na afkoeling. Reinig de binnenkant van de oven met een mild schoonmaakmiddel en warm water. Geschikte chemische reinigingsmiddelen kunnen gebruikt worden na het lezen van de instructies van de fabrikant en het testen op een klein oppervlak. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of sponsjes/doeken voor de binnenkant.

OPGELET: de vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

BRANDERS EN ROOSTERS

Deze onderdelen reinigt u het best met een spons en zeepwater of andere geschikte niet-schurende producten. Droog af met een zachte doek.

Waarschuwing! Niet vaatwasmachinebestendig.

Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken.

Zorg ervoor dat de elektrode “**S**” (Afb. 6.2 - 6.4) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.

Zorg ervoor dat de sonde “**T**” (Afb. 6.2 - 6.4) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt. De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

NB: Langdurig gebruik kan een verandering in het glazuur rondom de branders en roosters veroorzaken bij de gebieden die aan de hitte zijn blootgesteld. Dit is normaal en hindert de werking van de onderdelen niet.

CORRECTE PLAATSING VAN DE HULPBRANDER EN HALFSNELLE BRANDERS

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler “**F**” en de kap “**C**” van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.2 - 6.3). Zorg ervoor dat ze waterpas liggen en niet ronddraaien. De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

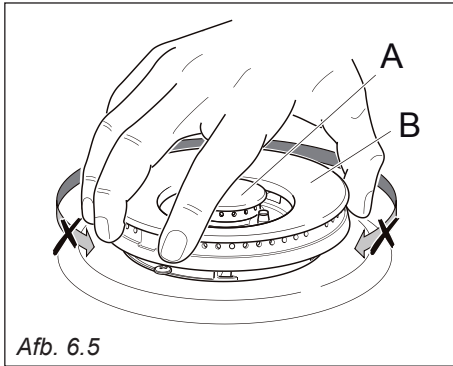
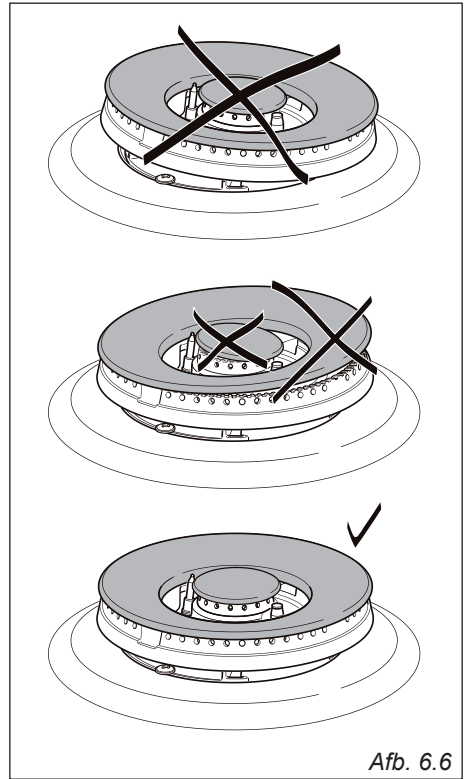
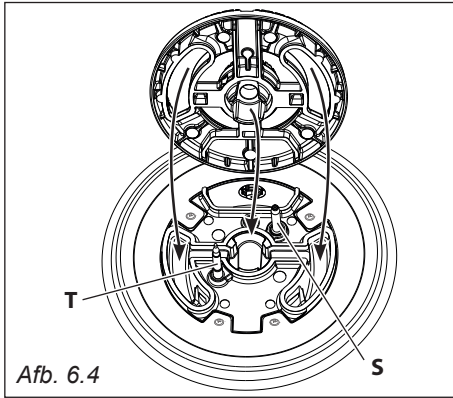
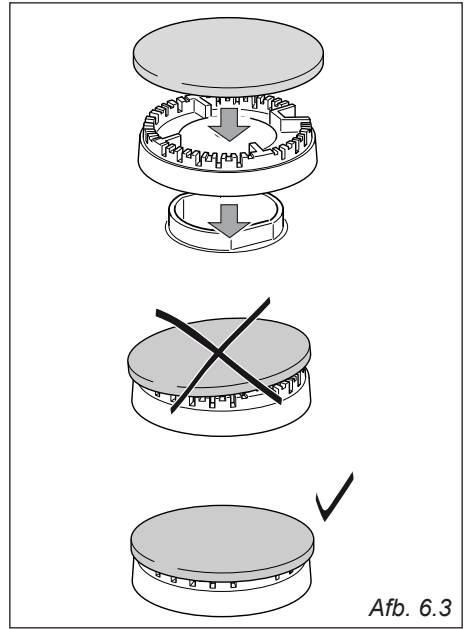
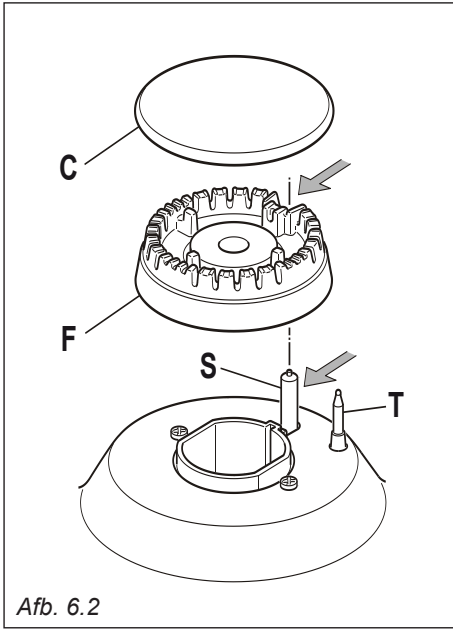
CORRECTE PLAATSING VAN DE BRANDER DUBBELE KROON COMPACT

De brander moet geplaatst worden zoals in Afb. 6.4 is aangegeven.

De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen (Afb. 6.5).

Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (Afb. 6.4).

Zet de kap “**A**” en de ring “**B**” op hun plaats (Afb. 6.5 - 6.6).



MONTAGE VAN DE ROOSTERS IN DE OVEN

1. Modellen met gebosseleerde ruimte

Het rooster moet worden aangebracht zoals aangegeven in Afb 6.7.

Het rooster van de oven is voorzien van een blokkeersysteem om te voorkomen dat het per ongeluk uit de oven valt.

Om het eruit te halen, trekt u in tegenovergestelde richting. Zorg ervoor dat het rooster correct wordt aangebracht (Afb. 6.7).

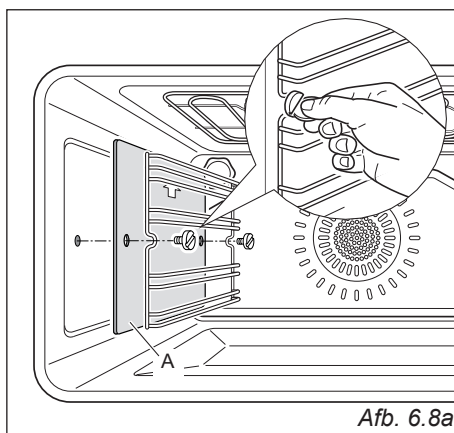
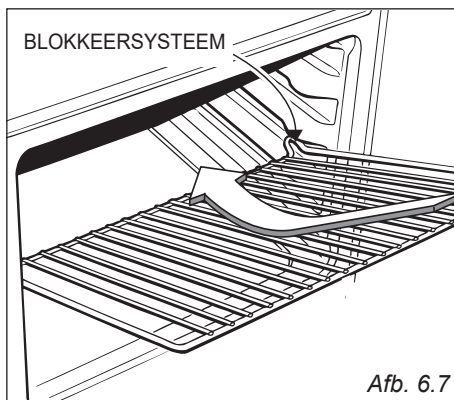
2. Modellen met roosters aan de zijkant

- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (Afb. 6.8a).

Modellen met katalytische panelen

Zorg dat de panelen "A" op de juiste manier worden geplaatst (met de pijl omhoog Afb. 6.8a).

- Schuif de druipbak en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.8b. De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.

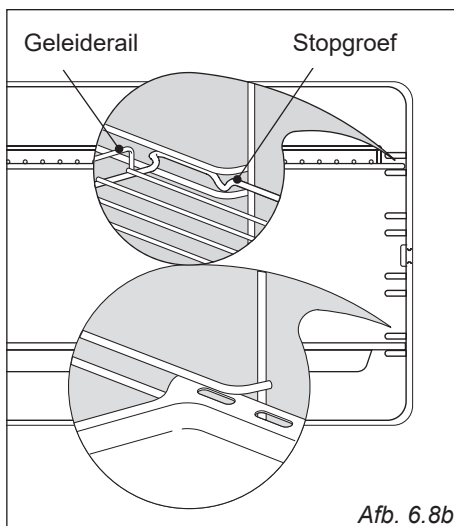


ADVIES VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN KATALYTISCHE WANDEN (Alleen bij bepaalde modellen)

De katalytische wanden zijn voorzien van speciaal microporeus email dat oliën en vetstappers absorbeert en vernietigt tijdens normaal bakken bij temperaturen boven 200°C. Als na het bereiden van zeer vet voedsel de wanden vies blijven, laat de oven dan gedurende ongeveer 30 minuten "ongebruikt" werken op de hoogste temperatuur. Deze wanden zijn zelfreinigend, echter wordt geadviseerd om ze regelmatig uit de oven te verwijderen (in ieder geval de zijwanden), te wassen met lauwwarm zeepwater en vervolgens af te vegen met een zachte doek.

Reinig of was ze niet met schuurmiddelen of zure of basische reinigingsmiddelen.

De zijwanden zijn omkeerbaar en wanneer het katalytische microporeuse email verslechtert kunnen ze naar de andere kant gedraaid worden.



DRAGERS TELESCOPISCHE VERSCHUIFBARE LEGGERS (Alleen bij bepaalde modellen)

De dragers van ons telescopisch systeem met verschuifbare leggers maken het veiliger en eenvoudiger om de roosters in en uit de oven te halen.

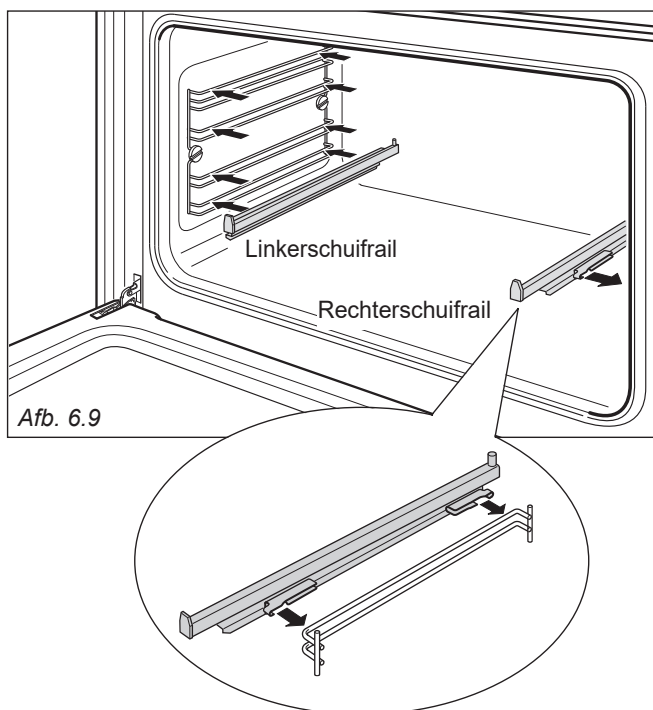
De drager blokkeert indien deze niet verder kan worden uitgetrokken.

Belangrijk! Volg bij het plaatsen van de dragers de volgende stappen:

- de rails aan de bovenste draad van een rooster worden bevestigd. Ze passen immers niet op de onderste draad.
- de rails naar buiten glijden in de richting van de oven deur.
- beide zijden van elk paar rails worden gemonteerd.
- beide zijden op hetzelfde niveau worden gemonteerd.

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

- Schroef het zijrooster tegen de ovenwand (en de katalytische platen, indien geleverd - Afb. 6.8a).
- Bevestig de telescopische rail op de bovenste draad van een rooster en druk aan (Afb. 6.9). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen.



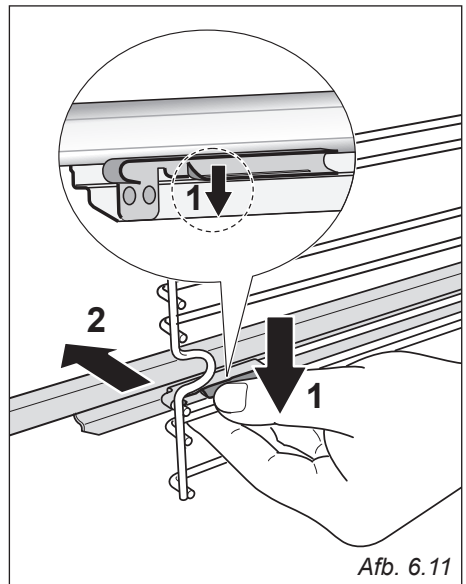
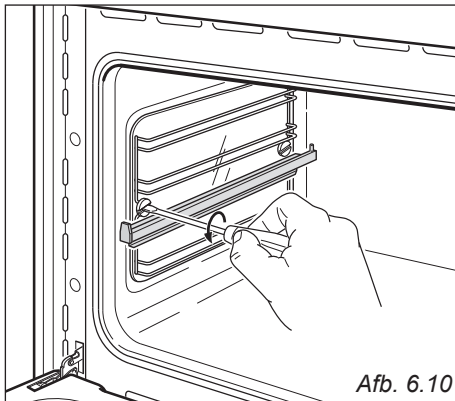
Afb. 6.9

Stappen om de linker- en rechterschuifrail los te koppelen van de bevestigingsdraden:

- Verwijder de zijroosters door de bevestigingsschroeven los te draaien (Afb. 6.10).
- Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
- Zoek de veiligheidsslots. Dit zijn de uitsteeksels die zich om de draad hebben gevoegd (pijl 1 in afb. 6.11).
- Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl 2 in afb. 6.11).

Het schoonmaken van de schuifraildragers:

- Veeg de rails schoon met alleen een vochtige doek en een zacht afwasmiddel.
- Was de dragers niet in de vaatwasser, dompel ze niet onder in zeepwater en gebruik geen ovenreiniger.



VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

LET OP: Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje "A" (Afb. 6.12).
- Vervang de halogeenlamp "C" door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, 50-60Hz, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

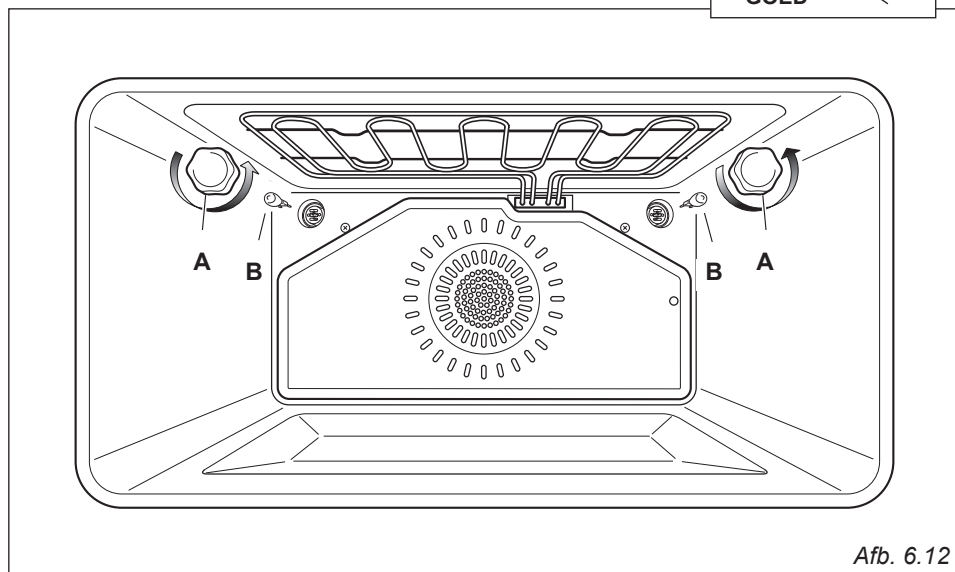
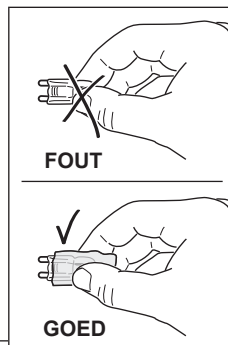
BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

- Herplaats het verlichtingskapje "A".

OPMERKING: De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.

Het doel van de lampen in dit apparaat is het verlichting van de ovenruimte, waardoor de gebruiker het voedsel beter in de gaten kan houden tijdens de bereiding. Deze lampen zijn niet geschikt voor ander gebruik (bv. verlichting van ruimtes).

Dit product bevat meer dan een een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.



REINIGEN VAN HET VETFILTER (Alleen bij bepaalde modellen)

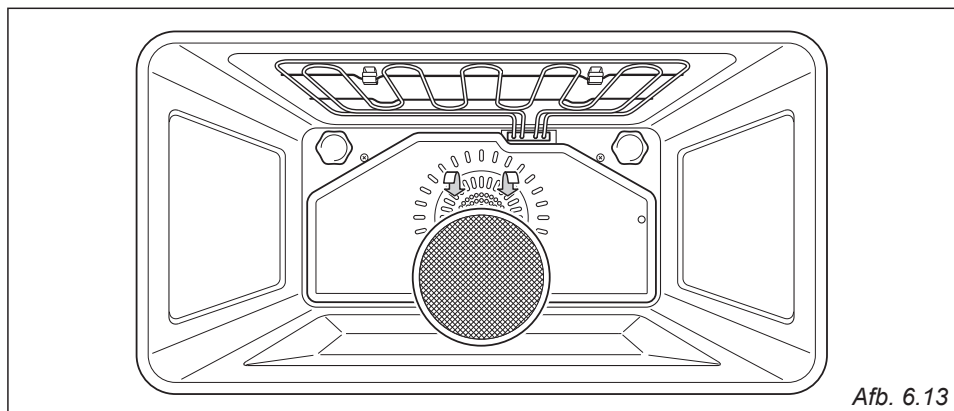
- Er zit een speciaal scherm aan de achterkant van de oven om vetdeeltjes op te vangen, vooral tijdens het braden van vlees (Afb. 6.13).
- Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 6.13.

Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!

Neem het vetfilter uit de oven en was het met warm water en afwasmiddel.

- Droog het vetfilter goed af voordat u het in de oven terugmonteert.

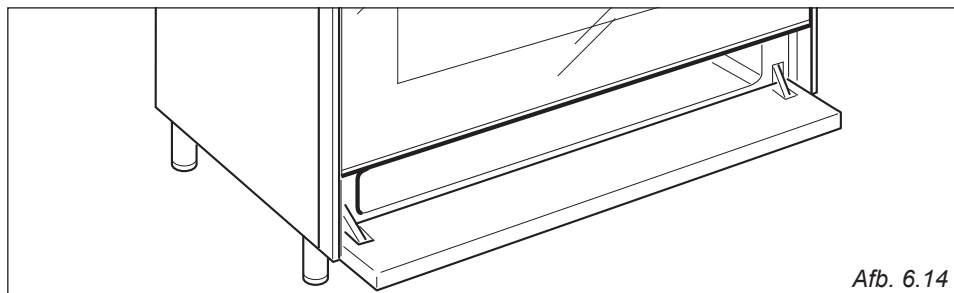
LET OP: Bij het bakken van taart e.d. moet dit filter worden verwijderd.

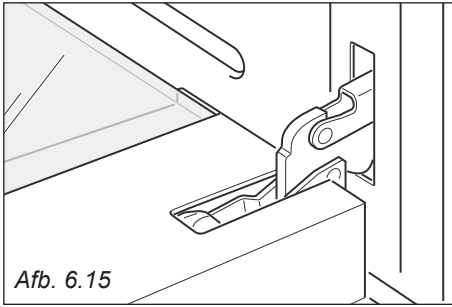


SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.14).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.

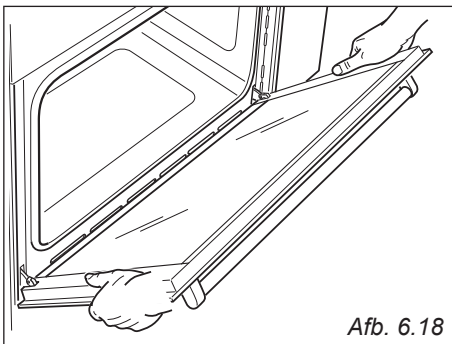
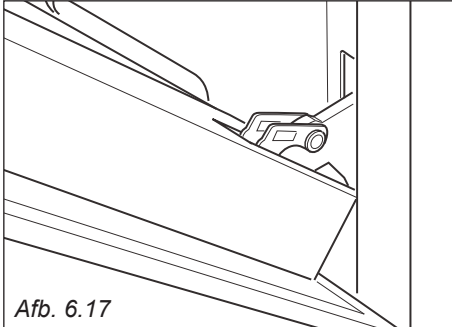
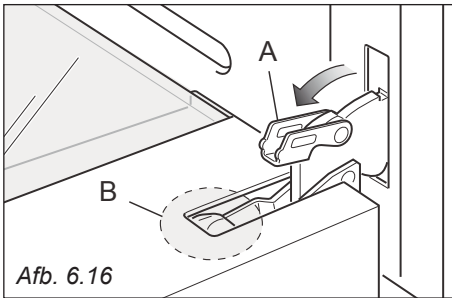




VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

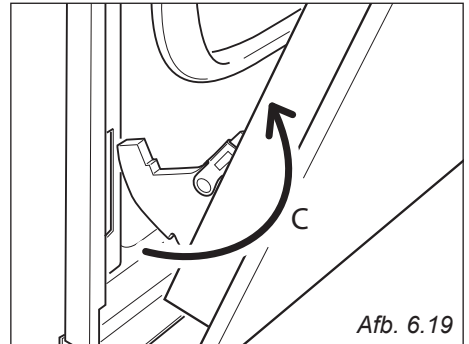
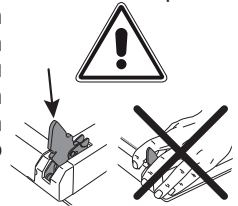
- Open de deur volledig (Afb. 6.15).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren. (Afb. 6.16).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in Afb. 6.18.
- Sluit de deur zachtjes (Afb. 6.17) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (Afb. 6.16).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (Afb. 6.19).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



BELANGRIJK

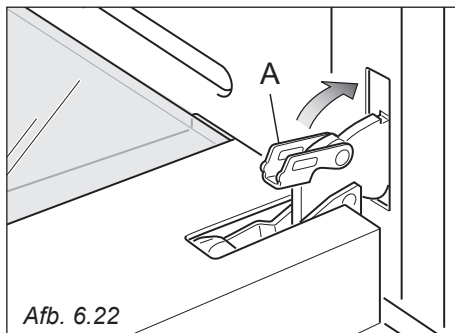
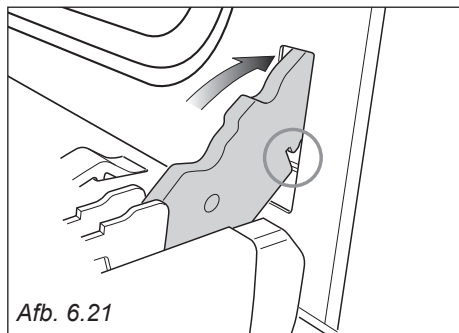
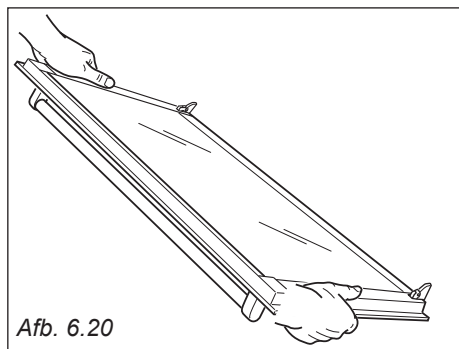
Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de ovendeur, vooral uw handen.

Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

1. Houd de deur stevig vast (Afb. 6.20).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in Afb. 6.21.
3. Open de ovendeur volledig.
4. Sluit de hefboemen "A" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in Afb. 6.22.
5. Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité du Règlement "Gaz" (UE) 2016/426;
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.

- **ATTENTION:** cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
 - La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **PREMIERE UTILISATION DU FOUR** - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
 - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.

- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- **Risque d'incendie:** Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS:** Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- **ATTENTION: NE PAS** soulever la cuisinière par la poignée.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 103.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN30-2-1 (plaques de cuisson: brûleurs à gaz).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

FOUR

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLAQUE DE CUISSON

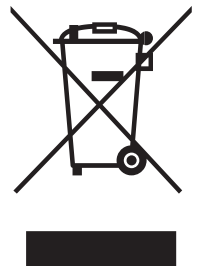
BRULEURS A GAZ

- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.
- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).

AVERTISSEMENTS POUR L'ELIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2012/19/UE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



Conseils à l'installateur

IMPORTANT:

- Cet appareil est conçu et fabriqué dans l'unique but de cuire des aliments localement (à la maison) et ne convient pas à une application non domestique. Par conséquent, il ne doit pas être utilisé dans un environnement commercial.
La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement autre que domestique (par ex. semi-commercial, commercial ou communautaire).
- L'installation, le réglage et la transformation de cet appareil, doivent être effectués par un installateur qualifié en conformité aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- Une installation erronée, pour laquelle le constructeur n'accepte aucune responsabilité, peut causer des lésions personnelles ou des dommages.
- Cet appareil doit être entretenu seulement par un personnel autorisé.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.**
- **Nous signalons que l'adhésif qui joint la matière plastique stratifiée au meuble doit résister à des températures d'au moins 150°C afin d'éviter la séparation.**
- **Éviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).**
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.
Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière au dessous de l'appareil, car cet endroit n'est pas conçu pour être touché et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

1 INSTALLATION

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 1.1 ou 1.2.

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble. (figs. 1.1 or 1.2)

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur. Les matériaux de placage artificiels et la colle utilisés doivent

résister à une température de 150°C afin d'éviter un décollement ou des déformations.

N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés.

Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Les parois du meuble ne doivent pas dépasser la hauteur du plan de travail et doivent résister à une température de 70°C au delà de la température ambiante.

Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. Rideaux).

■ Classe 1

(fig. 1.1)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou bien à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

L'installation doit s'effectuer en gardant une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles qui ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson.

■ Classe 2

■ Sous-classe 1

(fig. 1.2)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

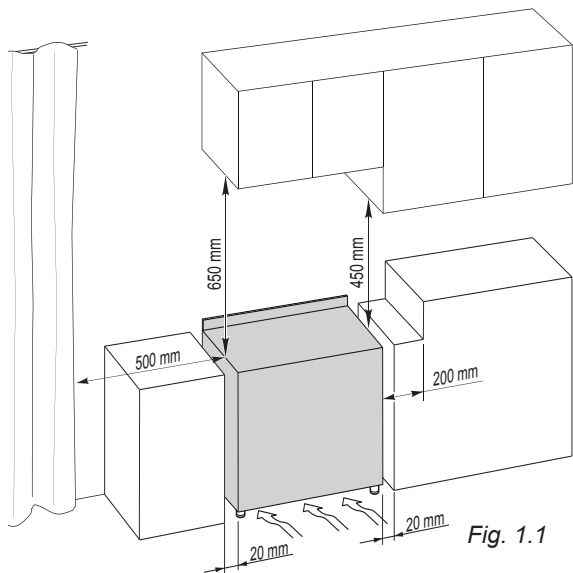


Fig. 1.1

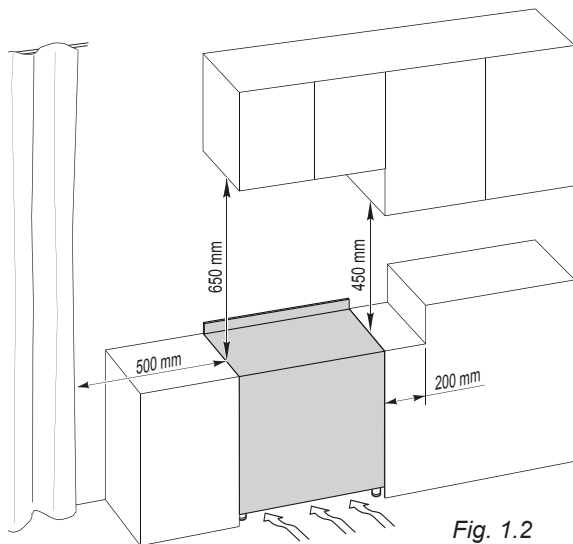


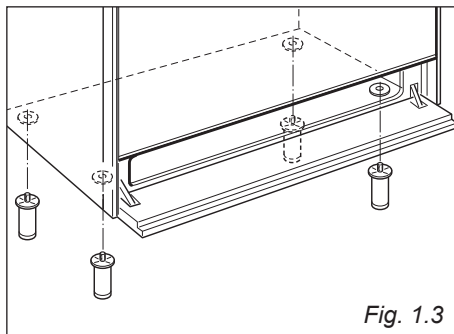
Fig. 1.2

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

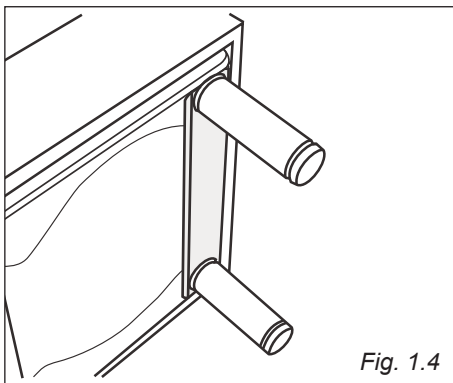
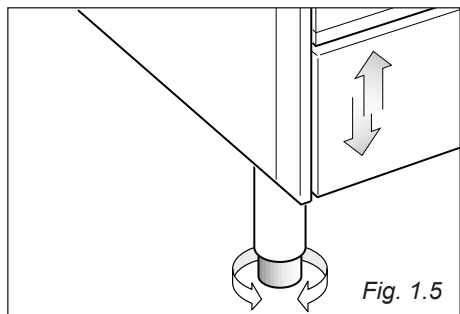
Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 1.3, 1.4.



MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

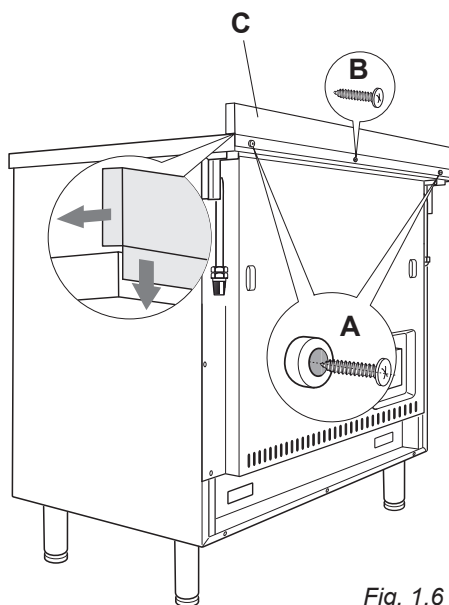
La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 1.5)



MONTAGE DU DOSSERET

(FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

- Enlever les entretoises "A" (fig. 1.6) en dévissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposant les entretoises "A" (fig. 1.6).



DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 1.7).

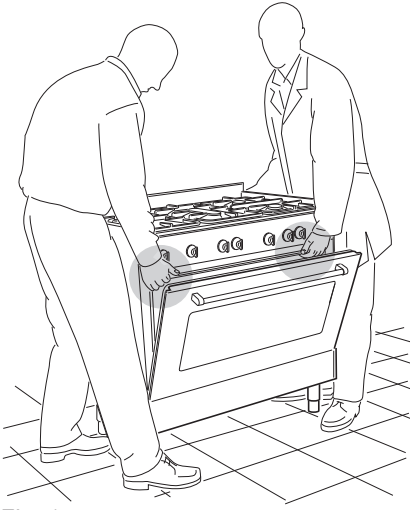


Fig. 1.7

AVERTISSEMENT

Attention: NE PAS SOULEVER la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 1.8).

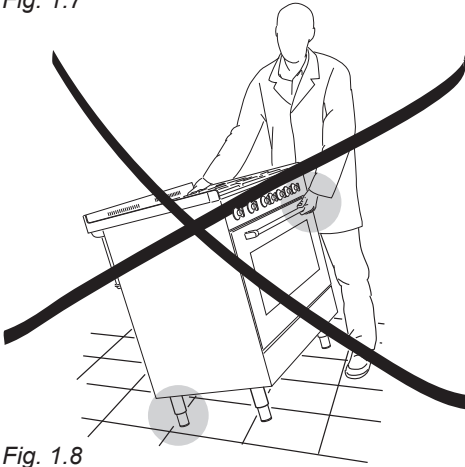


Fig. 1.8

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, NE PAS LA TRAINER (fig. 1.9)

Soulever les pieds du sol (fig. 1.7).

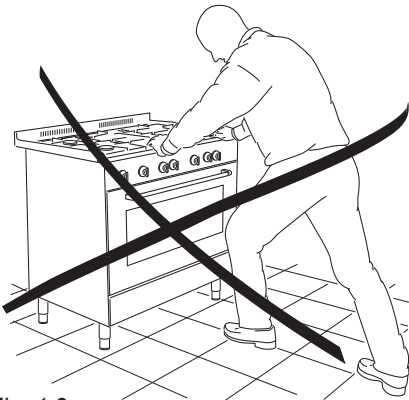


Fig. 1.9

ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

Avertissement : une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculément :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculément doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma 1.10.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.

3. Fixez l'équerre anti-basculément à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculément de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma 1.10.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculément en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculément s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention!

Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-basculément.

Faire beaucoup d'attention à tuyau de raccordement au gaz.

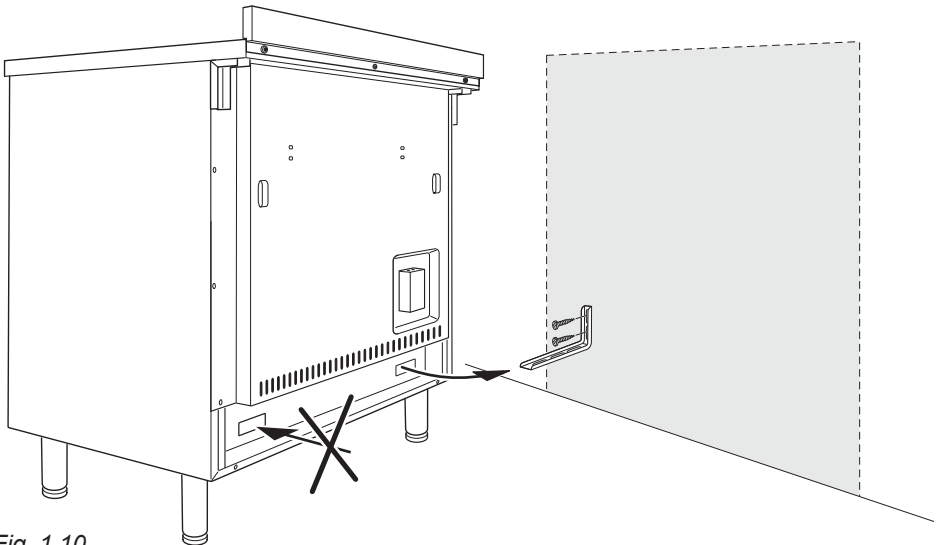


Fig. 1.10

CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.
Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm² (ou se référer aux normes locales en vigueur).

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.

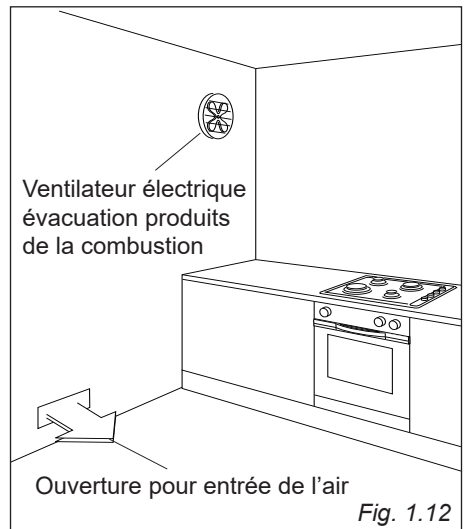
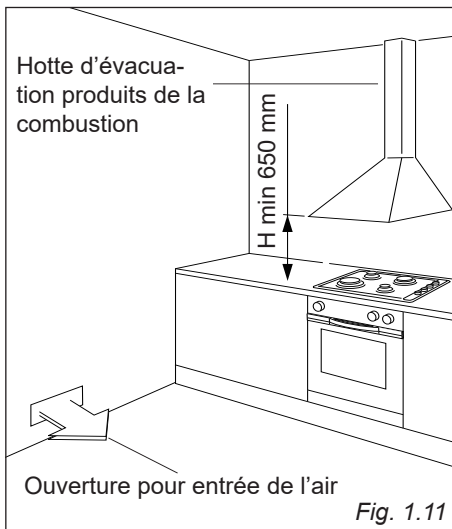
S'il se trouve au dessus de la table decuisson un meuble suspendu ou unehotte, maintenir entre la table et lemeuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 1.11).

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 1.11).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 1.12).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Local d'installation" existent (conformément aux normes locales en vigueur).



2 PARTIE GAZ

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles. Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

L'appareil est fourni prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil; raccorder la cuisinière à la bonbonne ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.

- Brancher l'appareil à la canalisation gaz par un tuyau rigide ou par un tuyau flexible.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 2.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisé doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

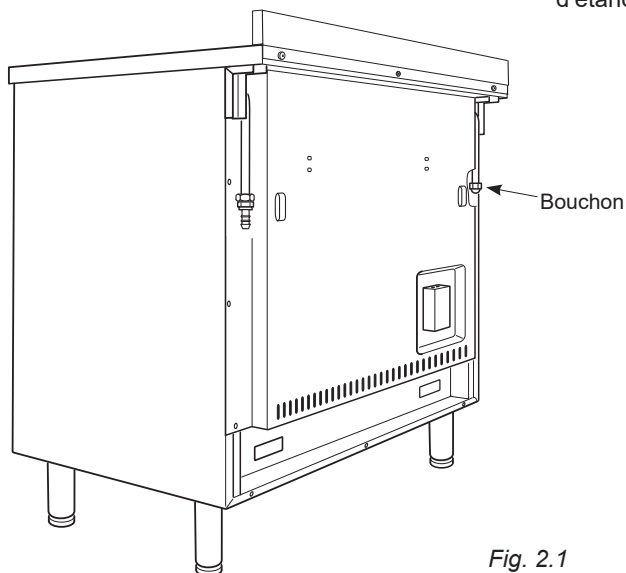


Fig. 2.1

RACCORDEMENT GAZ POUR:

BE

Cat: II 2E+ 3+

- L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur (norme NBN D 51-003).
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en un matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
- Aération de la pièce - La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m³/h par kW.

Le circuit d'alimentation en gaz doit être conforme aux normes locales en vigueur.

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- Gaz liquéfiés: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31);
- Gaz Naturel (G20/G25).

La cuisinière est fournie prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur l'appareil par une étiquette.

S'assurer que l'appareil est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté (voir étiquette).

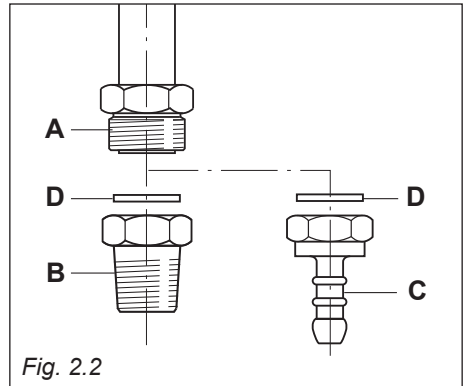
Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit:

- Raccordement au gaz.
- Remplacement des injecteurs des brûleurs de la table.
- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

Le groupe raccordement (fig. 2.2) se compose de :

- 1 écrou "A" (filetage extérieur cylindrique ISO 228-1);
- 1 rondelle d'étanchéité "D";
- 1 raccord conique "B" (filetage intérieur cylindrique ISO 228-1, filetage extérieur conique ISO 7-1);
- 1 raccord Gaz Butane/Propane "C".



Les appareils doivent être raccordés avec des matériaux R_{HT} en aval du robinet d'arrêt agréé AGB/BGV sauf les cuisinières monobloc non encastrées.

En règle générale, le raccordement des appareils en aval du robinet d'arrêt est fait au moyen :

- soit de tubes en cuivre avec une épaisseur de paroi appropriée;
- soit de tubes en acier;
- soit d'un flexible métallique R_{HT} agréé AGB et placé de telle sorte qu'il ne subisse ni écrasement, ni traction, ni rayon de courbure inférieur à celui prescrit par le fabricant.

Exception pour les cuisinières monobloc non encastrées.

- Ces appareils peuvent être raccordés au moyen d'un flexible en élastomère à embouts mécaniques indémontables intégrés; n'utiliser que des flexibles

- agréés pourvus du label "AGB/BGV".
- Deux types de flexibles en élastomère: jusqu'au 1er avril 2005, il y aura 2 types de tuyaux flexibles en élastomère sur le marché:
 - l'ancien modèle (modèle asymétrique) comprenant une extrémité à embout fixe du côté de l'appareil et un embout à écrou libre avec joint plat d'étanchéité intégré du côté de l'installation intérieure (robinet d'arrêt).
 - le nouveau modèle (modèle symétrique) comprenant aux deux côtés un embout à écrou libre avec joint plat d'étanchéité intégré; à terme seul le modèle symétrique restera disponible.

En cas de placement d'un appareil neuf ou de remplacement d'un appareil existant, il faut utiliser toujours le modèle symétrique.

Montage

Des anciens appareils sont équipés à l'entrée d'un filet conique ISO 7-1 - le flexible est monté comme suit:

1. appliquer un produit d'étanchéité sur le filet de l'appareil: bande de téflon ou pâte d'étanchéité pour filetage (colmat) plus de la laine acrylique;
2. serrer la pièce de transition (filet cylindrique intérieur ISO 7-1 à filet cylindrique extérieur ISO 228-1) avec deux clefs sur la cuisinière;
3. contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile du flexible en élastomère (nouveau modèle);
4. serrer le flexible en élastomère des deux côtés à la main;
5. serrer encore un demi-tour avec une clé;
6. ouvrir le robinet et vérifier par badigeonnage aux produits moussants qu'il n'y a pas de fuites (bulles de savon).

Les nouveaux appareils sont équipés à l'entrée de filet parallèle ISO 228-1; pour le montage, suivre les phases 3, 4, 5, et 6 comme décrit ci-dessus.

Précautions à prendre:

- le tuyau flexible doit être monté de façon à ce qu'il ne soit pas soumis à des tensions mécaniques telles que torsion, compression, traction;
- le tuyau flexible doit être monté de sorte qu'il n'entre en contact avec aucune partie mobile du meuble;
- il doit présenter un rayon de courbure égal à au moins dix fois son diamètre extérieur;
- il ne peut pas être en contact avec des parois chaudes;
- faites-le passer à un endroit d'accès facile pour que vous puissiez le contrôler sur toute sa longueur.
- il doit être à l'abri du soleil et des rayonnements ultraviolets et ne peut être placé dans une ambiance surchauffée.

Contrôle périodique et remplacement

Une vérification de l'absence de toute détérioration visible du flexible est réalisée au moins annuellement; le flexible est renouvelé au plus tard à la date de remplacement indiquée.

IMPORTANT:

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 2.3).

Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

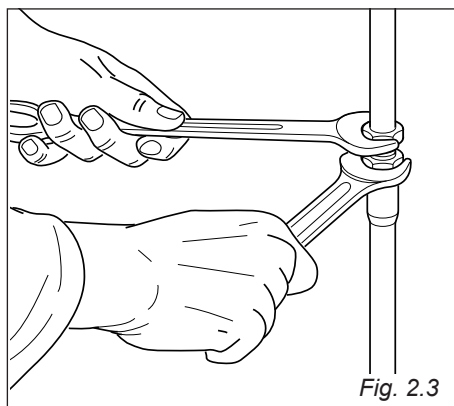


Fig. 2.3

Flexible métallique R_{HT} agréé AGB-BGV

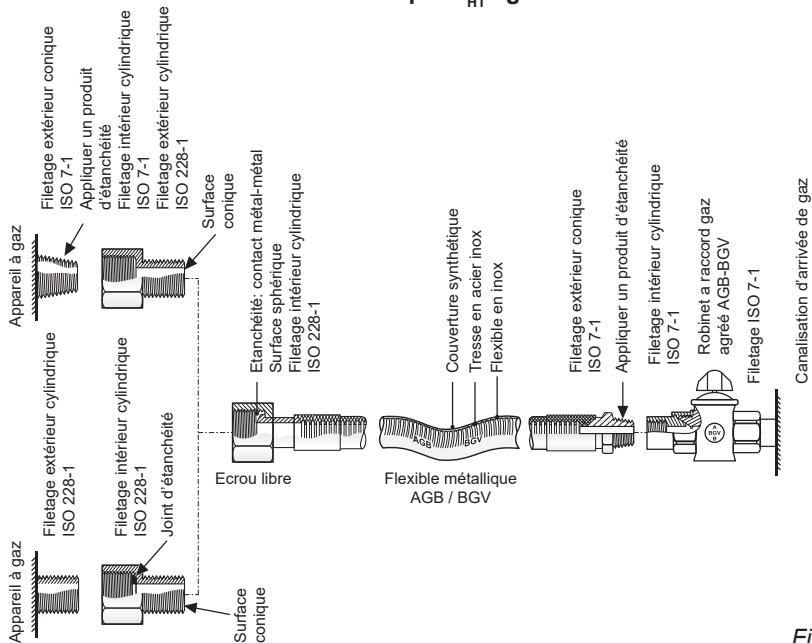


Fig. 2.4

Nouveau flexible en élastomère AGB-BGV dans les deux versions de montage

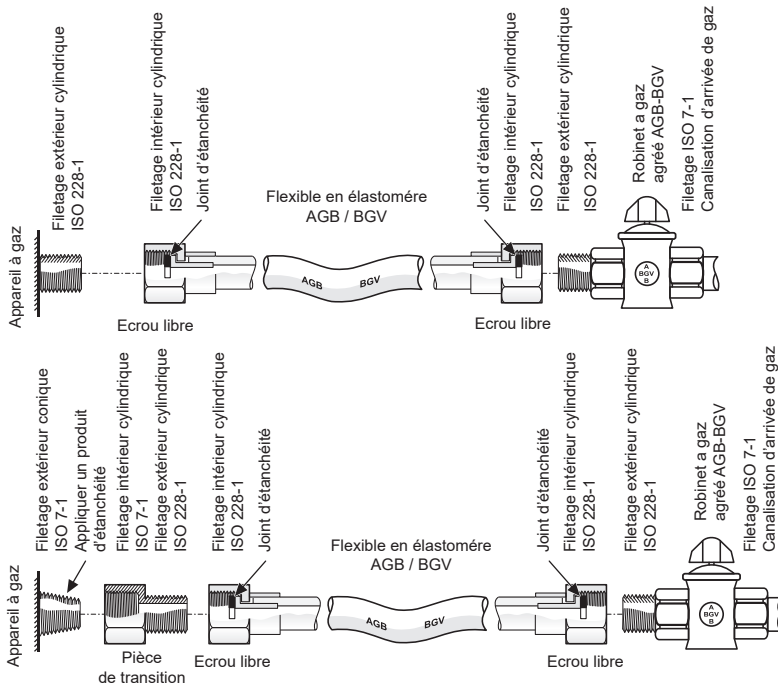


Fig. 2.5

Le groupe raccordement (fig. 2.6) se compose de:

A - Extrémité de raccordement (gauche ou droite)

G - Rondelle d'étanchéité

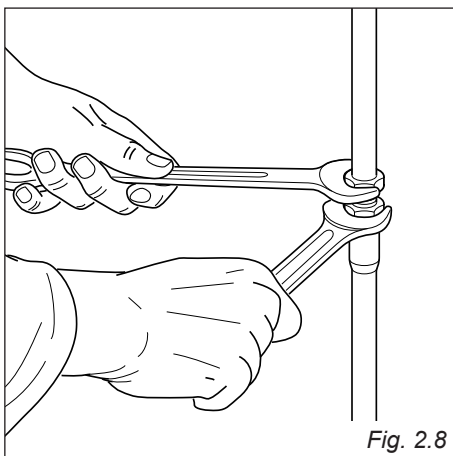
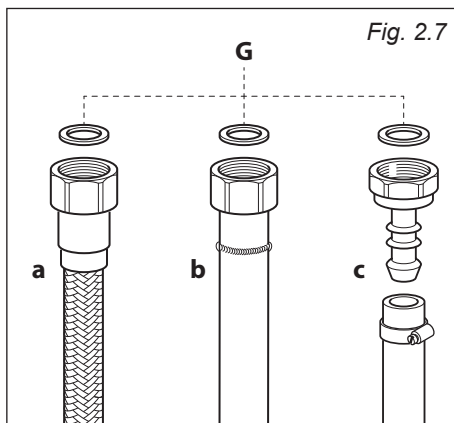
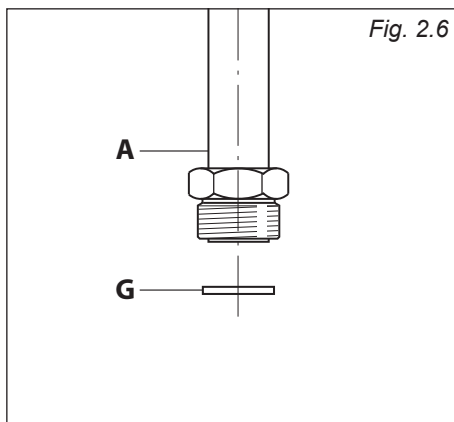
Pour les gaz amenés par une conduite (gaz naturel, G20/G25), le raccordement peut s'effectuer:

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 2.7a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 2.7b).

Pour le butane (G30) / propane (G31) distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 2.7a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-112 (fig. 2.7b).
- **Uniquement pour les appareils non incorporables (classe 1) et uniquement pour le butane-propane distribue par recipients mobiles:** avec interposition de l'about gaz convenable (il n'est pas fourni avec l'appareil) accompagné d'un joint, par tube souple suivant XP D 36-110 d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 2.7c); le tube souple doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).

Pour le gaz Butane (G30) / Propane (G31), un détendeur-déclencheur conforme à la norme NF EN 13785 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



IMPORTANT:

- **Note: En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.**
- **Remplacer la rondelle d'étanchéité lorsqu'elle présente la moindre déformation ou imperfection. Elle est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.**
- **Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.**
- Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 2.8).
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- Les tuyaux rigides ou flexibles doivent être conformes aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé.
- Le tuyau flexible doit être facilement visitable sur toute la longueur (pour vérifier l'état de conservation), remplacé avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) ou s'il présente des marques de dommage, et il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Utiliser toujours un seul tuyau flexible; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- Assurez-vous que le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- Le tuyau flexible doit avoir une longueur de 2 m maximum ou 750 mm pour un tuyau flexible en caoutchouc (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Lors de la connexion au gaz avec un tuyau flexible en caoutchouc, assurez-vous que le tuyau est le plus court possible, sans boucles ou plis et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Le tuyau ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminée ou par contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- Le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).
- Informer l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

TABLEAU DES INJECTEURS



Cat. II 2E+ 3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,40	50	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	128 (H3)
Double couronne compact (DCC)	4,00	1,50	100	150 (H3)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m ³ /h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Double couronne compact (DCC)	8,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

- Au cas où un robinet devient dur, ne pas forcer; demander l'intervention du Service Après-Vente.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.

Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS DE LA TABLE

Au cas où ils ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Consulter le "Tableau des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (figs. 2.4, 2.5) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser (voir "Tableau des injecteurs").

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire.

REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

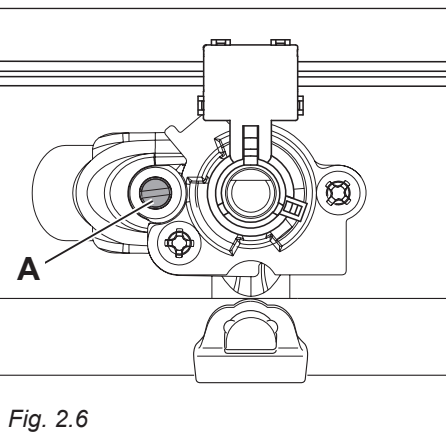
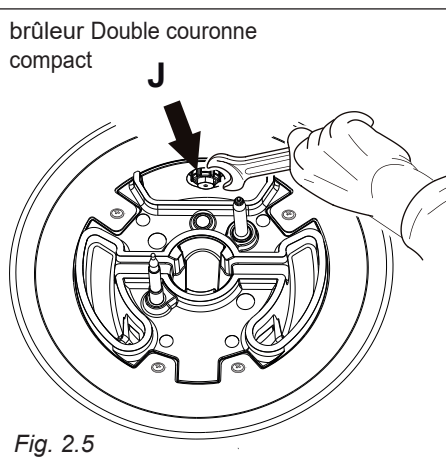
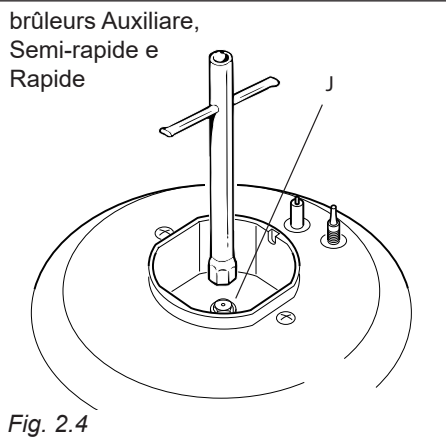
En passant d'un type de gaz à un autre, il faut veiller à ce que le débit réduit soit correct.

Une flamme correcte au débit réduit, doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- allumer le brûleur;
- tourner le robinet jusqu'à la position RALENTI (minimum);
- enlever la manette; à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis "A" jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (fig. 2.6).

N.B. Pour les gaz G30/G31 (GPL) la vis bypass doit être vissée à fond.



3 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié conformément aux normes locales en vigueur et suivant les instructions du constructeur. Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- Si l'appareil est fourni sans fiche d'alimentation et si l'on n'effectue pas un branchement direct au secteur, il faudra monter une fiche normalisée adaptée à la charge.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 50 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

IMPORTANT: Cet appareil doit être installé et raccordé à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée.

ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger

Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 3.1).
- Ouvrir le serre-câble, en dévissant la vis "F" (fig. 3.2), dévisser les vis des bornes et enlever le câble.
- Insérer le câble d'alimentation sur la bonne section dans le presse-étoupe.
- Raccorder les câbles de la phase et de terre à la borne terminale selon le schéma électrique de la figure 3.3.
- Pousser le câble d'alimentation et le bloquer avec le presse-étoupe.
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

Remarque: Le conducteur de terre doit être environ 3 cm plus long que les autres.

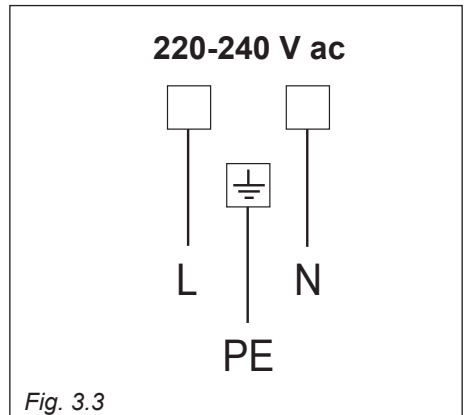
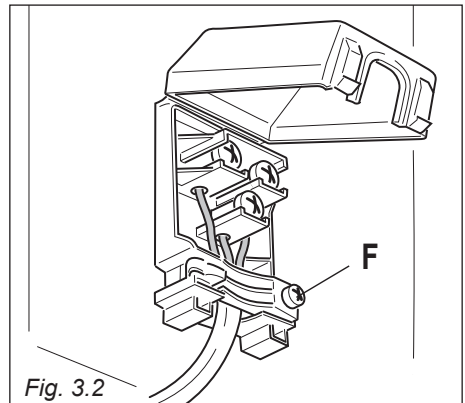
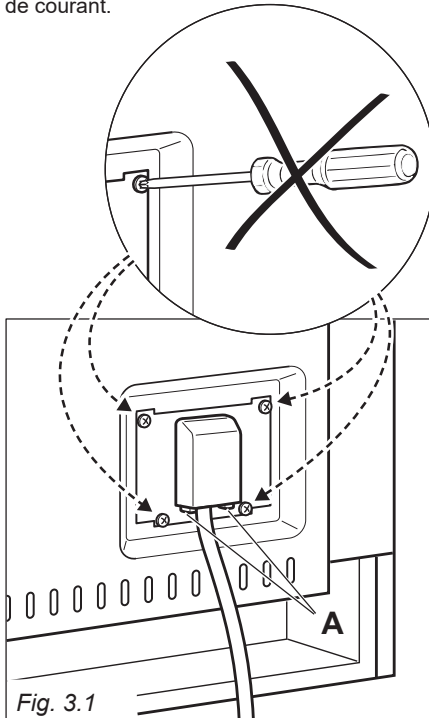
IMPORTANT: Pour raccorder le câble d'alimentation, NE PAS dévisser les vis qui fixent le couvercle à l'arrière de la borne terminale.

SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

"TYPE H05RR-F"

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) – Raccordement possible par fiche de prise de courant.



Conseil pour les utilisateurs

Fig. 1.1

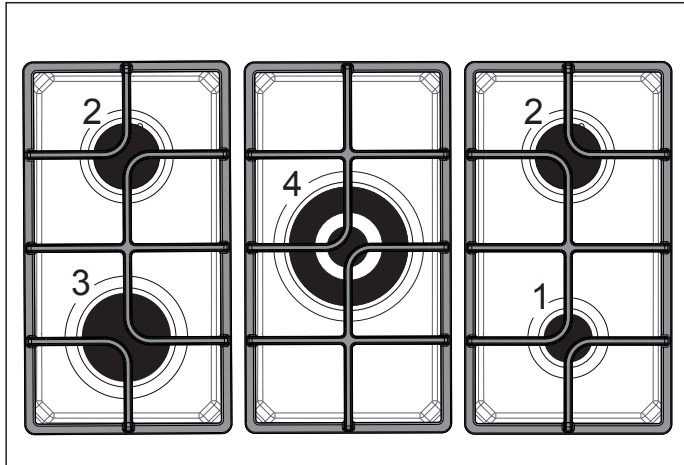


TABLE DE TRAVAIL

1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Double couronne compact (DCC)	4,00 kW

Remarque :

- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

IMPORTANT: En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT:

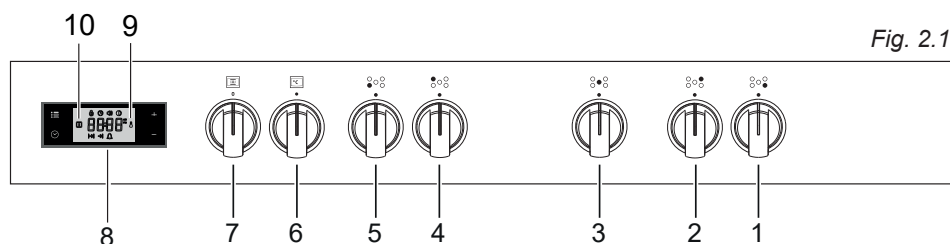
L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT:

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

2 TABLEAU DE BORD



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande brûleur avant droite
2. Manette commande brûleur arrière droite
3. Manette commande brûleur centrale
4. Manette commande brûleur arrière gauche
5. Manette commande brûleur avant gauche
6. Manette commande thermostat du four électrique
7. Manette commande sélecteur de fonctions four
8. Horloge/programmateur électronique "Touch-control"
9. Témoin de la température
10. Témoin de la ligne

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

Remarque: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.

Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.



3

TABLE DE TRAVAIL - MODE D'EMPLOI

UTILISATION DES BRÛLEURS

L'arrivée du gaz dans les brûleurs est commandée par le bouton qui commande les robinets de sûreté.

En faisant coïncider les symboles de la manette (fig. 3.1) avec le repère marqué sur le tableau de bord (ou vice versa), nous aurons:

- repère ● robinet fermé (brûleur éteint)
- repère ★  plein débit (brûleur au maximum)
- repère  ralenti (brûleur au minimum)

- √ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- √ Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.
- √ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.

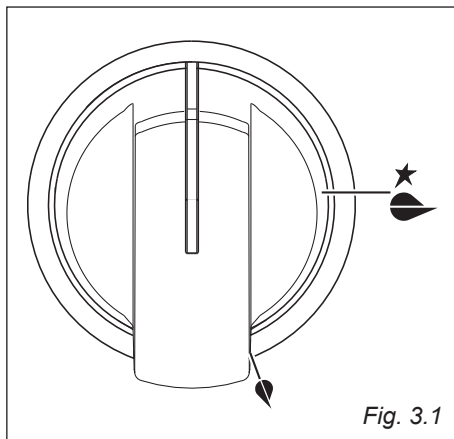


Fig. 3.1

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

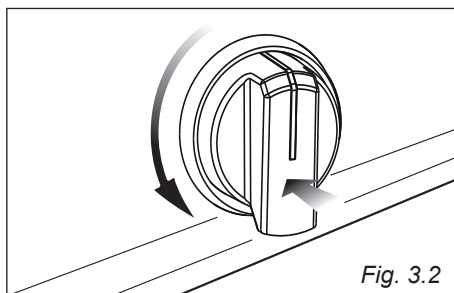


Fig. 3.2

Attention: Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

N.B. Lorsque la table de travail de la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

Attention: La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

ALLUMAGE DES BRULEURS

Pour allumer le brûleur :

1. appuyer sur la manette (fig. 3.2) et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum, puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.

En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.

2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position "●", **attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.**

Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.

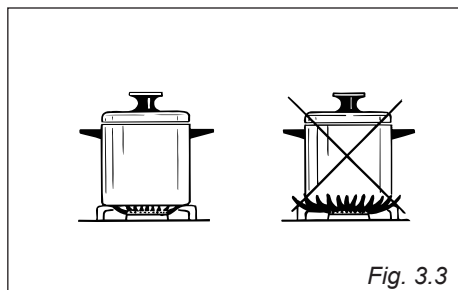


Fig. 3.3

CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

Les brûleurs et les casseroles doivent s'utiliser conformément aux instructions suivantes :

BRULEURS	MIN	MAX
Auxiliaire	6 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Double couronne compact	26 cm	28 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

ATTENTION : s'assurer que les casseroles sont centrées sur le brûleur pour une stabilité maximale et une plus grande efficacité.

S'assurer que les casseroles ne sont pas au contact des boutons de contrôle, sinon la flamme pourrait trop chauffer les boutons et les endommager de manière permanente.

4 FOUR ELECTRIQUE

CARACTERISTIQUES GENERALES



Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel.

Il est, en fait, possible d'insérer 8 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 8 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues par les 4 éléments chauffants suivants:

- Résistance de la sole
- Résistance de la voûte
- Résistance de grilloir
- Résistance circulaire

REMARQUE:

Lors de la première utilisation il est conseillé de faire fonctionner le four à la puissance maximale (bouton du thermostat en position maximale) pendant environ 1 heure sur la fonction  et  afin d'éliminer les traces éventuelles de gras des résistances électriques. Répéter l'opération pendant 20 minutes également avec le gril, en opérant comme décrit aux chapitres CUISSON AU GRILLOIR et CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four sont obtenues comme suit:

- par convection naturelle**
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.
- par convection forcée**
Un ventilateur aspire l'air contenu à l'intérieur du four, le fait passer à travers les spirales de la résistance électrique circulaire, et le remet dans le four. Avant d'être aspiré à nouveau par le ventilateur de façon à refaire le cycle décrit, l'air chaud entoure les aliments provoquant une cuisson rapide et complète en tout point. Il est possible de cuire divers plats simultanément.
- par convection semi-forcée**
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.
- par rayonnement.**
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.
- par rayonnement et ventilation**
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.
- par ventilation**
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

TRÈS IMPORTANT: Modèles avec couvercle en verre: Le couvercle de la cuisinière doit être ouvert pendant le fonctionnement du four et du grilloir.

ATTENTION: La porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

ATTENTION: La porte est chaude, utiliser la poignée.

ATTENTION: Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

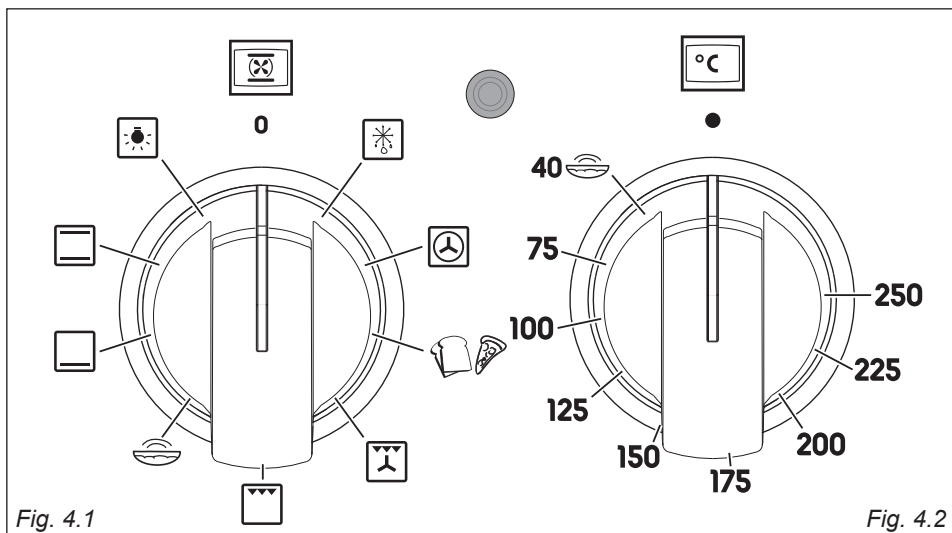


Fig. 4.1

Fig. 4.2

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier. Les symboles pourraient être imprimés sur les manettes.

MANETTE DU THERMOSTAT (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue.

Le contrôle du fonctionnement (ON/OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites.



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four. Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 40° à 250° C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA SOLE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la sole est branché.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 40°C et la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie inférieure.



LEVAGE - CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOUTE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la voûte est branché.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de **40°C à 250°C** par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Faire lever rapidement et de manière homogène tous types de pâtes farineuses et de pâtes fraîches faites maison ou compléter des cuissons nécessitant une plus grande chaleur sur la partie supérieure.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges.

La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la porte du four fermée et la température doit être réglée de **40°C à 225°C** max par la manette du thermostat.

Pour plus d'information voir le chapitre "CUISSON AU GRILLOIR".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur.

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de **40° à 225°C maximum** par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir le chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



PAIN/PIZZA - CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 40°C la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

On allume la résistance circulaire et le ventilateur. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 40° à 250° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

Pour mets nécessitant d'être bien cuits à l'extérieur et doux ou roses à l'intérieur.

Exemple: lasagne, agneau, roast-beef, poisson entiers, etc.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES ET FONCTION ECO

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES:

Fonctionnement du ventilateur du four seulement. A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE):

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et du ventilateur. La chaleur qui provient du haut et du bas se propage par convection forcée. Cette fonction réduit la consommation d'énergie de l'appareil, elle est donc particulièrement utile pour la cuisson en douceur d'aliments en petites quantités sur une seule grille.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Utiliser avec la porte du four fermée.

Les temps de cuisson peuvent être plus longs que ceux des fonctions standard.

Ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer le four.

Conseillé pour:

Aliments qui nécessitent une cuisson douce. Garder les aliments chauds après la cuisson.

Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.

CONSEILS DE CUISSON STERILISATION



La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

Positionner la manette du commutateur à l'allure .

- Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four. .
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135 °C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

CUISSON SIMULTANEE


Le four MULTI-FONCTIONS aux allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes. On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20° à 25 °C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150 °C.

Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

CUISSON AU GRILLOIR


Laisser préchauffer 5 minutes environ avec la porte du four fermée.

Introduire les plats dans le four après avoir mis la grille porte-plat sur le gradin le plus haut possible du four.

La lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

GRILLADE ET GRATIN

À l'allure  du sélecteur de fonctions, on peut griller sans tourne-broche car l'air chaud entoure complètement les aliments à cuire.

Positionner le thermostat à l'allure **40°C** à **225°C maximum** et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

fermer la porte et laisser marcher le four jusqu'à la fin de la cuisson.

En ajoutant quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson on obtient l'effet doré du gratin.

Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

Les parties externes du four deviennent très chaudes pendant le fonctionnement. Eloigner les enfants.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200 °C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON AU FOUR

Pour la cuisson, avant utilisation préchauffer le four à la température désirée.

Quand le four est à température, introduire les mets et vérifier le temps de cuisson en ayant soin d'interrompre le chauffage 5 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.

Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

PIZZA STONE

CONSEILS D'UTILISATION ET DE CONSERVATION DE LA PIERRE RÉFRACTAIRE POUR PAIN ET PIZZA

La Pizza Stone est une pierre réfractaire réalisée avec des minéraux entièrement naturels et résistante aux hautes températures (supérieures à 600°C). Elle vous permet de cuire du pain, des focaccia (fougasses), des tartes salées et autres produits farineux (en particulier des pizzas) dans votre four domestique en vous apportant une qualité et des résultats semblables à ceux des boulangeries et des pizzerias professionnelles.

Voici deux secrets de cette pierre :

1. Grâce à ses **millions de pores**, la pierre absorbe l'humidité de la pâte pendant la cuisson, ce qui permet à la pâte à pain et à pizza de sécher correctement et de devenir croquante et croustillante, surtout le long de la croûte.
2. Lors du préchauffage du four, **elle garde la chaleur** pour ensuite la libérer pendant la cuisson de manière intense, homogène et constante, permettant ainsi une cuisson uniforme à l'intérieur de la pizza. Grâce à cette pierre, finies les pâtes à demi cuites et encore crues à la base !

CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN DE LA PIZZA STONE

Ne pas s'inquiéter si la pierre se tache. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable à cause du matériau poreux. Ne pas essayer d'enlever la tache qui ne s'en ira pas. Elle sera plutôt le symbole de vos « expériences » qui démontreront vos talents culinaires. Comme certains ustensiles de cuisine, plus on l'utilise, plus elle vieillit et plus elle donne de meilleurs résultats.

Hygiène et sécurité maximales. La pierre de la Pizza Stone est entièrement naturelle, sûre et certifiée. Elle est très hygiénique grâce à la température élevée à laquelle la pierre est soumise lors de chaque chauffage : ainsi, elle se « stérilisera » toute seule.

Utiliser si nécessaire un ustensile comme une brosse en métal ou un couteau pour éliminer les résidus sur la surface de la pierre (par ex. mozzarella brûlée). Bien sûr, vérifier auparavant que la pierre est suffisamment froide pour être manipulée.

Ne jamais utiliser de liquide vaisselle sur la pierre. Laver uniquement à l'eau. Utiliser uniquement une éponge propre et humide, et frotter la pierre pour enlever les résidus de nourriture. Ne pas essayer d'enlever le gras de la pierre : tout comme les taches noires dues à la combustion de la pâte, il ne partira pas à cause de la porosité de la pierre. Laisser l'huile sur la pierre permet d'obtenir un traitement de surface qui la rend « anti-adhérente » et plus facile à utiliser.

Ne pas faire tremper la pierre. Un simple coup d'éponge est plus que suffisant. Si la pierre absorbe trop d'humidité à froid, elle pourrait se briser la prochaine fois qu'on la réchauffe au four.

Ne jamais utiliser de beurre ou d'autres matières grasses pour la cuisson sur pierre. En plus de brûler, ces matières risquent de créer de la fumée à l'intérieur du four. Pour réaliser une pizza ou du pain, il est évidemment fondamental de préparer une pâte avec de l'eau, de la farine et de la levure et de faire lever cette pâte pendant des heures dans un récipient avant de la garnir et de l'enfourner.

FONCTION LEVAGE



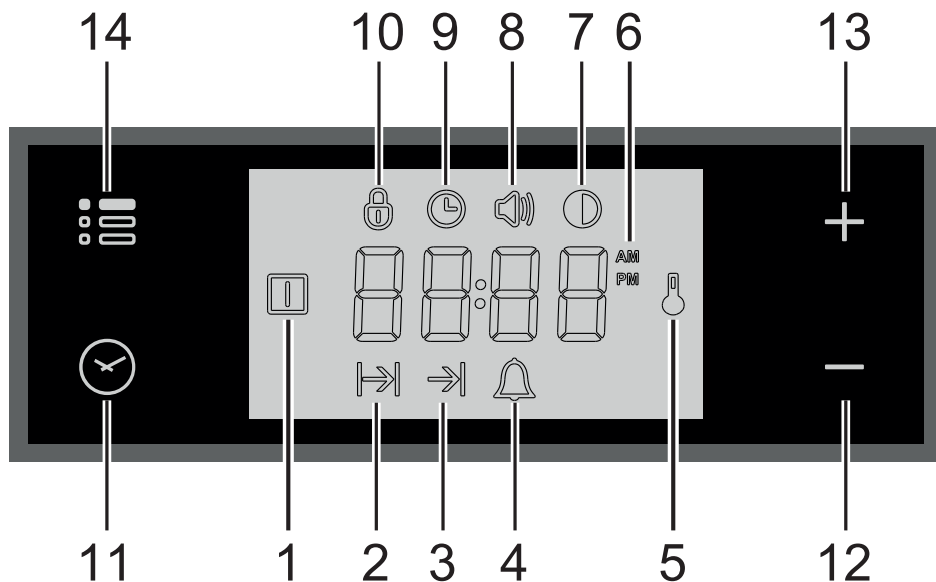
Grâce à la fonction levage, il est possible de diminuer les temps de levage des pâtes et de les rendre plus homogènes, élastiques et faciles à travailler.

Par rapport à un levage réalisé sur un plan de travail dans une pièce, la pâte levée au four avec notre fonction dédiée gonflera mieux et plus rapidement, vous faisant économiser du temps et vous permettant d'obtenir une pâte parfaite pour préparer de délicieuses pizzas, moelleuses et parfumées.

Mettre la pâte dans un récipient en plastique ou en verre allant au four et placer le récipient sur la grille du four, à mi-hauteur.

Avec le bouton, sélectionner la fonction « levage » grâce à l'icône dédiée et régler en même temps la température à 40°C, en sélectionnant avec l'autre bouton l'icône du thermostat.

Faire lever dans un four allumé pendant au moins 3 heures. Le temps de levage dépendra beaucoup du type de pâte et du type de farine utilisée, ainsi que de la température ambiante de la pièce (par ex. si on est en été ou en hiver). Vous saurez que la pâte est prête quand elle aura doublé de volume et qu'elle sera souple et élastique au toucher.



Description des symboles d'affichage:

1. Four allumé
2. Temps de cuisson
3. Fin du temps de cuisson
4. Timer
5. Température du four
6. Affichage de l'heure au format 12 heures
7. Luminosité de l'écran
8. Volume du signal sonore
9. Réglage de l'heure
10. Verrouillage des touches du tableau de commande "touch control" du programmateur.

Description des symboles d'affichage:

11. Sélection du programme
12. Diminution de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
13. Augmentation de la valeur de réglage pour toutes les fonctions
14. Sélection du menu

NOTE IMPORTANT: Lors de l'utilisation du timer et pendant la cuisson en mode semiautomatique ou automatique, le décompte de la fonction qui sera terminé en premier s'affiche à l'écran.

Très – important

NETTOYAGE DE L'ÉCRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE


Suivre à la lettre les informations du chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".

TOUCHES “TOUCH-CONTROL”



Les touches “touch-control” doivent être enfoncées avec les doigts (juste en effleurant la touche). Lorsque vous utilisez les touches de contrôle, il vaut mieux utiliser la partie plus charnue du doigt que le bout.

Sélection du programme et du menu: une fois la procédure démarrée, la sélection se désactive automatiquement au bout de 5 secondes environ après la dernière action effectuée sur l'écran.

REGLER L'HORLOGE

Lorsque l'appareil est branché pour la première fois, ou après une coupure de courant, le mot “OFF” (arrêt) clignote à l'écran et le symbole “” s'allume. Régler l'heure en appuyant sur la touche “+” ou “-”.

Important: Le four ne doit pas fonctionner, en cuisson manuelle, sans avoir réglé l'horloge au préalable.

Pour régler l'heure alors que l'appareil est déjà installé, appuyer sur la touche “” pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à nouveau sur cette touche jusqu'à ce que le symbole “” lampeggia.se mette à clignoter. Régler alors l'heure dans les 5 secondes qui suivent à l'aide des touches “+” ou “-”.




Important: Il n'est pas possible de régler l'horloge si un programme de cuisson est en cours.

UTILISER LE TIMER





Vous pouvez utiliser le timer à tout moment, même si le four n'est pas en fonction.

AVERTISSEMENT IMPORTANT: Il s'agit seulement d'une alarme électronique qui n'arrête pas le fonctionnement du four ou du gril. RAPPELEZ-VOUS D'ÉTEINDRE MANUELLEMENT LE FOUR OU LE GRIL.

Il est possible de régler le timer sur une durée maximum de 23 heures et 59 minutes.

1. Pour régler le timer, lorsque l'appareil est déjà branché, appuyer sur la touche “” (à plusieurs reprises) jusqu'à ce que le symbole “” clignote à l'écran. Régler la durée (en minutes) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche “+” ou “-”. Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
2. Une fois le compte à rebours terminé, le timer émet des bips et le symbole “” clignote à l'écran. Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore. À défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes.
3. Éteindre le four manuellement (manettes de fonction et de thermostat) si l'on ne souhaite pas poursuivre en mode de cuisson manuelle.

Pour réactiver le timer à n'importe quel moment:

- 1A. Fonction timer uniquement (pas de cuisson en cours en mode semiautomatique ou automatique): appuyer sur la touche “” pendant 3 secondes.
- 1B. Avec cuisson en mode semi-automatique ou automatique en cours: appuyer à plusieurs reprises sur la touche “” jusqu'à ce que le symbole “” se mette à clignoter sur l'écran. Appuyer ensuite sur la touche “-” dans les 5 secondes qui suivent, jusqu'à ce que “” s'affiche à l'écran.
2. L'heure s'affiche à l'écran.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte. Il est possible de régler le programme de cuisson semi-automatique pour une durée maximum de 10 heures.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Appuyer sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter à l'écran. Régler le temps de cuisson (en minutes - tenir compte du temps de préchauffage si nécessaire) dans les 5 secondes qui suivent à l'aide de la touche "+" ou "-". Une fois le réglage effectué, le compte à rebours s'affiche.
3. Une fois le compte à rebours terminé, le four s'éteint, le timer émet des bips, le symbole "⏸" se met à clignoter et le mot "End" (fin) s'affiche à l'écran.
4. Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt.
5. Appuyer sur la touche "☺" pour désactiver le signal sonore (à défaut, il s'arrêtera de lui-même au bout de 7 minutes) et pour remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En cas de désactivation du signal sonore par pression sur l'une des autres touches, appuyer également sur la touche "☺" une fois le signal désactivé afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran).

Pour annuler le programme de cuisson semi-automatique à n'importe quel moment:

- 1A. Lorsque seule la fonction de cuisson semi-automatique est active (le timer n'est pas utilisé): appuyer sur la touche "☺", il pendant 3 secondes. Le symbole "⏸" et le mot "End" (fin) s'affichent alors à l'écran.
- 1B. Avec utilisation du timer: appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⏸" se mette à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "-" dans les 5 secondes, jusqu'à ce que "00:00" s'affiche à l'écran. Cette indication sera remplacée au bout de quelques secondes par le symbole "⏸" et le mot "End" (fin).
2. Appuyer à nouveau sur la touche "☺" afin de remettre le programmeur en mode manuel (l'heure s'affiche à l'écran). En fin de cuisson, tourner les manettes de température et de fonction en position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

CUISSON AUTOMATIQUE

Utiliser la cuisson automatique pour allumer automatiquement le four, cuire et ensuite éteindre le four. Vérifier que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Sélectionner la fonction et la température (boutons fonction et température). Le four s'allume.
2. Déterminer le temps de cuisson en tenant compte du temps de préchauffage, le cas échéant, et le régler comme décrit dans le chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE" ci-dessus.
3. Appuyer plusieurs fois sur la touche "☺" jusqu'à ce que le symbole "⇒" apparaisse à l'écran. Régler ensuite l'heure souhaitée pour l'extinction du four, en appuyant sur la touche "+" ou "-".
4. Si la cuisson ne démarre pas immédiatement, l'écran indique l'heure
5. actuelle et affiche les symboles "⏸" et "⇒". Le four s'éteint, mais il se trouve à présent en mode de fonctionnement automatique
 - Pour contrôler le temps de cuisson, appuyer une fois sur la touche "☺", le symbole "⏸" se met à clignoter.
 - Pour contrôler l'heure de désactivation, appuyer sur la touche "☺" à plusieurs reprises, jusqu'à ce que le symbole "⇒" se mette à clignoter.

Pour annuler le programme de cuisson automatique à n'importe quel moment, suivre les instructions du chapitre "CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE".

Tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt. Il est également possible de poursuivre la cuisson; le cas échéant, penser ensuite à éteindre le four manuellement.

ATTENTION - TRÈS IMPORTANT (POUR LA CUISSON EN MODE AUTOMATIQUE OU SEMI-AUTOMATIQUE):

En cas de coupure d'électricité très brève, le four conserve sa programmation. Si la coupure de courant dure plus d'une petite dizaine de secondes, la cuisson automatique sera annulée. Le cas échéant, tourner les manettes de température et de fonction sur la position d'arrêt, puis recommencer la programmation si nécessaire.

RÉGLAGE DES PRÉFÉRENCES UTILISATEUR

VERROUILLAGE DES TOUCHES DU TABLEAU DE COMMANDE 'TOUCH CONTROL' DU PROGRAMMATEUR

Cette fonction permet d'empêcher toute pression accidentelle sur les touches de sélection du programmeur et l'activation ou la modification accidentelle de ses fonctions. Le verrouillage de touches peut être activé à n'importe quel moment, que la cuisson soit en cours ou que le four soit à l'arrêt.

Pour verrouiller:

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin "🔒" commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "+" pour activer le verrouillage des touches. Le mot "On", (marche) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est active, le témoin "🔒" est allumé.

Pour déverrouiller:

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, jusqu'à ce que le témoin "🔒" commence à clignoter. Appuyer ensuite sur la touche "—" pour désactiver le verrouillage des touches. Le mot "OFF", (arrêt) s'affiche alors à l'écran. Patienter quelques secondes jusqu'à ce que l'opération soit terminée. Lorsque cette fonction est inactive, le témoin "🔒" est éteint.

RÉGLAGE DE TONALITÉ DU SIGNAL SONORE

Il est possible de choisir parmi trois tonalités.

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "🔊" se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "—"; l'écran affiche alors la tonalité réglée ("b-01", "b-02" ou "b-03").
- La dernière tonalité affichée reste active.

RÉGLAGE DE LA LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Il est possible de choisir parmi trois niveaux de luminosité.

- Appuyer sur la touche "☰" pendant plus de 2 secondes, puis appuyer à plusieurs reprises sur cette même touche jusqu'à ce que le symbole "Ⓢ" se mette à clignoter.
- Appuyer sur la touche "+" ou "-"; l'écran affiche alors la luminosité réglée ("d-01", "d-02" ou "d-03").
- La dernière luminosité affichée reste active.

FORMAT DE L'HEURE

Il est possible d'afficher l'heure au format 24 heures ou au format 12 heures.

- Pour activer le format 12 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'allume.
- Pour activer le format 24 heures, appuyer sur la touche "+", pendant plus de 5 secondes, jusqu'à ce que le symbole "AM" ou "PM" s'éteigne.

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUVERCLE EN VERRE (FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

Si les charnières se dégagent, il faut les remettre dans leurs logements en veillant à:

- placer la charnière repérée “D” dans le logement de droite et la charnière repérée “S” dans le logement de gauche (fig. 6.1).

REGLAGE DU BALANCEMENT DU COUVERCLE EN VERRE

Fermer le couvercle et vérifier son correct balancement.

Il doit rester suspendu si ouvert à 45°.

Éventuellement, régler le calibrage des ressorts des charnières à l'aide des vis (R) (fig. 6.1).

Modèles avec couvercle en verre



Ne pas fermer le couvercle si le feu est allumé.

ATTENTION

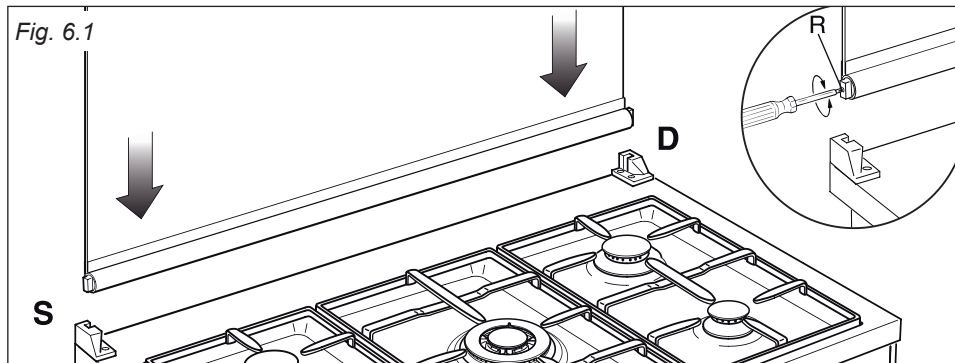
- ✓ Ne pas fermer le couvercle en verre lorsque les brûleurs sont encore chauds ou si le four est en fonction ou encore chaud.
- ✓ Ne pas déposer de casseroles chaudes ou d'objets lourds sur le couvercle.
- ✓ Sécher tout liquide renversé sur le couvercle avant de l'ouvrir.

NETTOYAGE DE L'ECRAN DU PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

Nettoyer l'écran du programmateur à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'eau tiède et de détergent neutre, ou d'un chiffon doux imbibé de détergent liquide (non abrasif). Lors du nettoyage, prendre soin de passer le chiffon dans un sens uniquement. Essuyer ensuite l'écran à l'aide d'un chiffon humide, puis sécher avec un chiffon doux.

IMPORTANT: NE PAS utiliser de produits de nettoyage à base de chlore ou d'acide, de produits abrasifs ou de détergents non neutres: ils risqueraient d'endommager irrémédiablement la surface. NE PAS vaporiser de liquide de nettoyage directement sur l'écran du programmateur.

Fig. 6.1



CONSEILS GENERAUX

- Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **IMPORTANT:** éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

Attention! Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four (ou du couvercle): ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essayer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

Remarque: une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs correspondant aux zones exposées à la chaleur.

ROBINETS DE GAZ

Ne pas laisser que des produits de nettoyage n'entrent en contact avec les robinets. La lubrification périodique des robinets de gaz ne doit être effectuée que par un technicien spécialisé.

En cas de mauvais fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède.

La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four.

Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

BRULEURS ET GRILLES DE SUPPORT CASSEROLES

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

Avertissement ! Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, les brûleurs et leurs répartiteurs de flamme doivent être bien séchés et remis parfaitement à leur place.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (fig. 6.2 - 6.4) près de chaque brûleur soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "T" (fig. 6.2 - 6.4) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité. **La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.**

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

Remarque : une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs et des grilles, correspondant aux zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène naturel et n'empêche pas les pièces de fonctionner correctement.

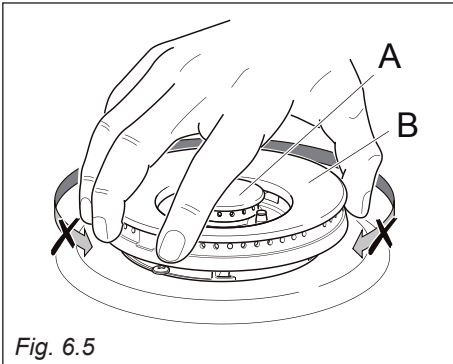
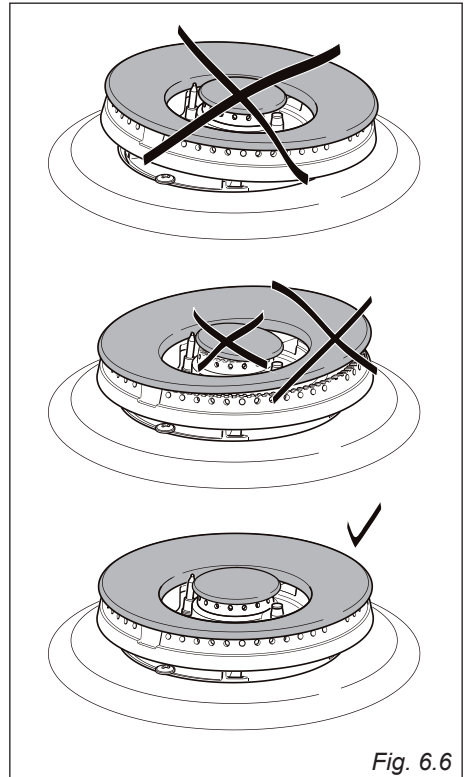
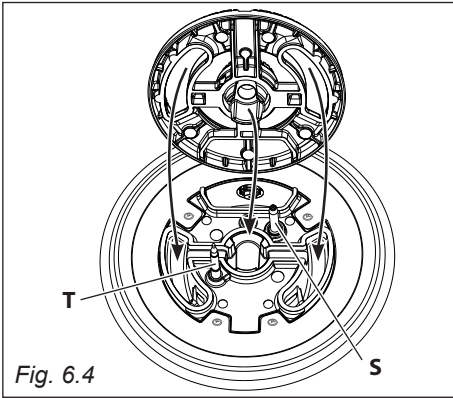
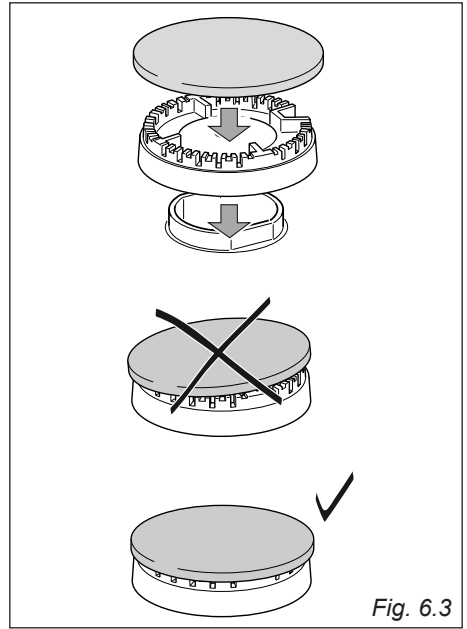
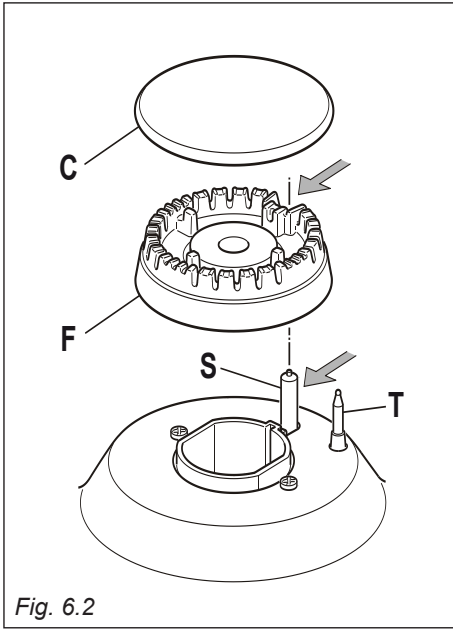
MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS AUXILIAIRE, SEMI-RAPIDE ET RAPIDE

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 6.2 et 6.3), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A DOUBLE COURONNE COMPACT

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.4, en faisant Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 6.5).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (fig. 6.5 - 6.6).



EMPLACEMENT ACCESSOIRES DU FOUR

1. Modèles avec four a parois bosselées

Pour la monter, faire glisser la grille comme indiqué par la figure 6.7.

La grille du four est équipée d'un dispositif bloquage de sécurité pour éviter toute extraction accidentielle.

Pour l'enlever, procéder en sens inverse.

2. Modèles avec Chassis latéraux:

- fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 6.8a).

Dans les modèles avec panneaux autonettoyants de série, accrocher les chassis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" (la flèche tournée vers le haut - (fig. 6.8a).

- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite (fig. 6.8b).
- Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DES PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES (Seulement pour certains modèles)

Les panneaux autonettoyants sont recouverts d'un émail micro poreux spécial qui absorbe et élimine les éclaboussures d'huile et de graisse pendant les cuissons normales au-dessus de 200 degrés C.

Si après des cuissons d'aliments très gras, les parois sont encore sales, faire fonctionner le four vide à température maximale pour environ 30 minutes.

Ces panneaux n'ont pas besoin de nettoyage cependant il vaut mieux périodiquement les enlever du four et les dépoussiérer avec un tissu souple humide.

Ne pas les laver, ni les nettoyer avec des produits abrasifs ou des produits acides ou alcalins.

Les panneaux latéraux sont réversibles et quand l'émail microporeux s'est dégradé on peut les tourner.

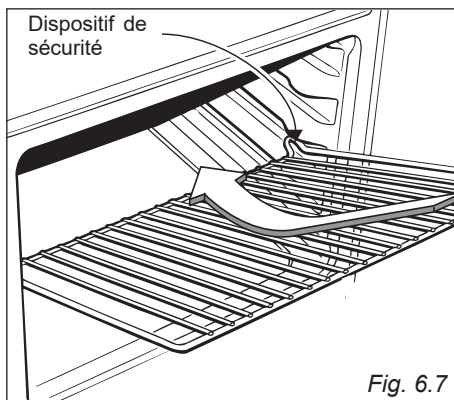


Fig. 6.7

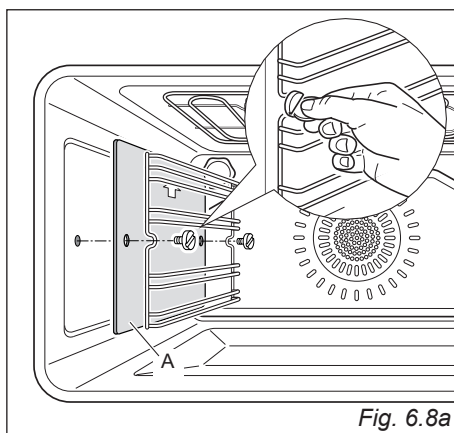


Fig. 6.8a

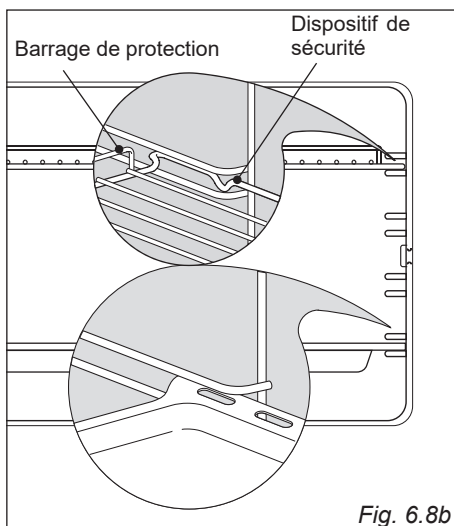


Fig. 6.8b

SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (certains modèles uniquement)

Les supports de grille coulissants télescopiques permettent d'insérer et de retirer les grilles et les plateaux du four avec plus de sécurité et de facilité.

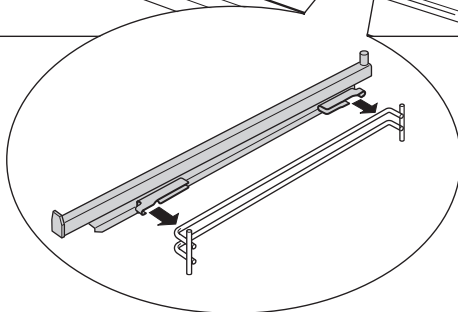
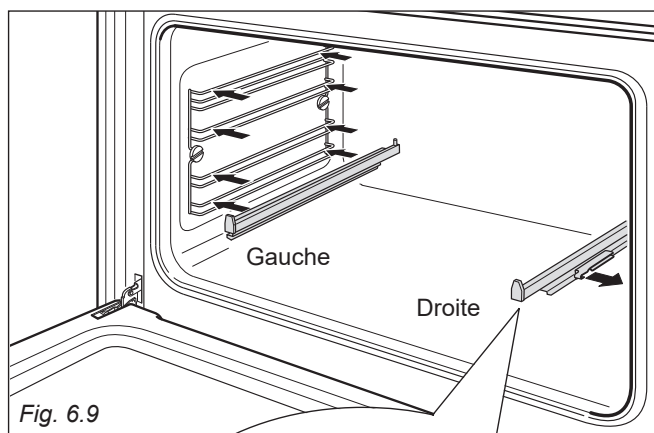
Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

Important! Lors de la mise en place des supports de grille coulissants, veillez à :

- Installer les coulisses sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson. Elles ne doivent pas poser sur le fil inférieur.
- Installer les coulisses de façon à ce qu'elles se déploient vers la porte du four.
- Installer une coulisse de grille de chaque côté de four.
- Installer les deux côtés au même niveau.

POUR FIXER LE SUPPORT DE GRILLE COULISSANT SUR LA GRILLE LATÉRALE:

- Vissez les grilles latérales sur les parois du four (et les panneaux autonettoyants s'ils sont fournis - fig. 6.8a).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 6.9). Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

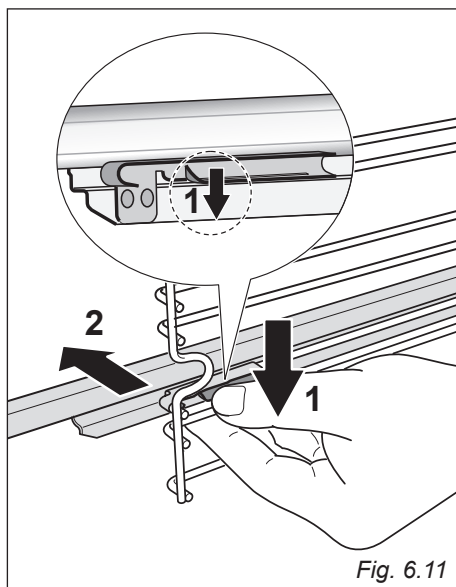
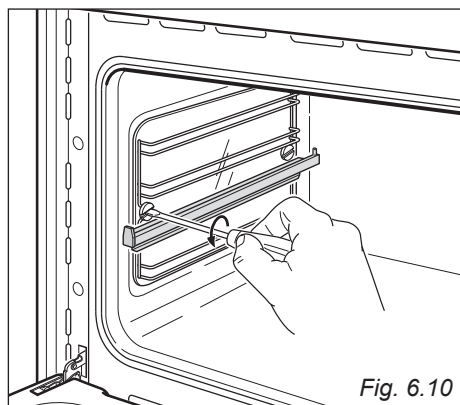


POUR RETIRER LES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS:

- Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 6.10).
- Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 6.11).
- Ecartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 6.11).

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS

- Essuyez les supports exclusivement avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Ne les passez pas au lave-vaisselle, ne les plongez pas dans de l'eau savonneuse et n'appliquez pas de nettoyant spécial pour four.



REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.12).
- Remplacer l'ampoule halogène "B" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50-60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

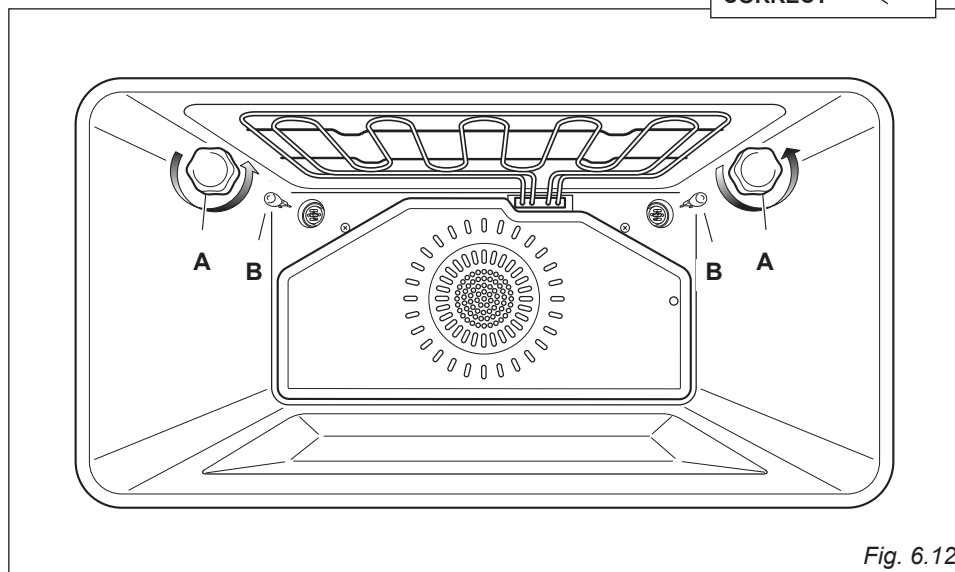
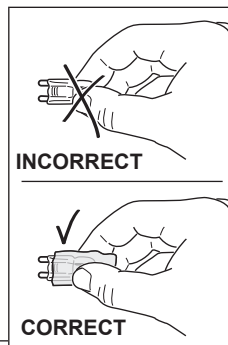
NOTE IMPORTANTE: ne jamais remplacer l'ampoule à main nue; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.

- Remontez le couvercle de protection "A".

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.

Le but prévu de les lampes, installées sur cet appareil, est d'éclairer la cavité du four et ainsi aider l'utilisateur à mieux surveiller les aliments pendant la cuisson. Ces lampes n'est ne sont pas appropriées pour une utilisation différente (par exemple l'éclairage d'environnements).

Ce produit contient plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G.



FILTRE ANTI-GRAISSE (seulement sur certains modèles)

L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes (fig. 6.13).

- Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 6.13.
Nettoyer le filtre après chaque cuisson!
- Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergent.
Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

ATTENTION: Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.

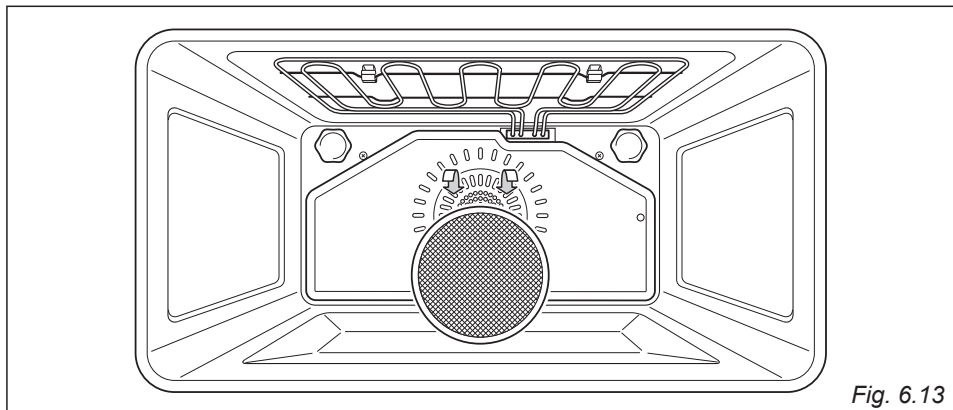


Fig. 6.13

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.14).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

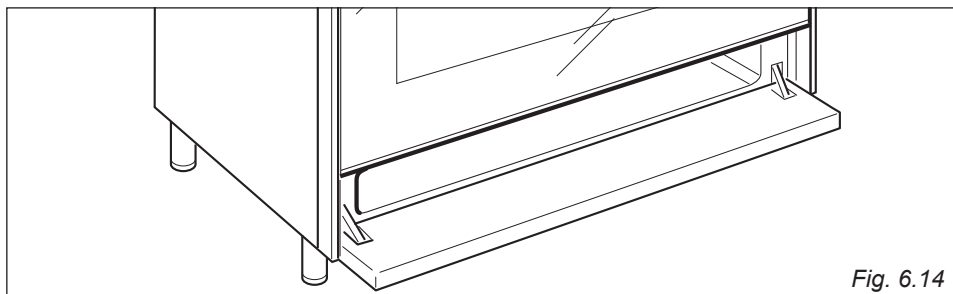


Fig. 6.14

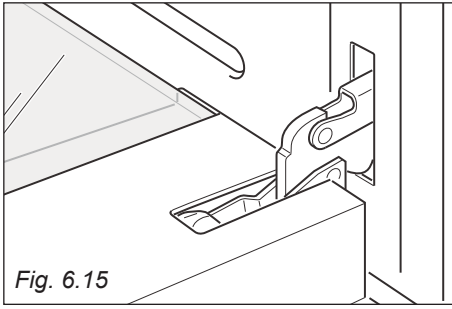


Fig. 6.15

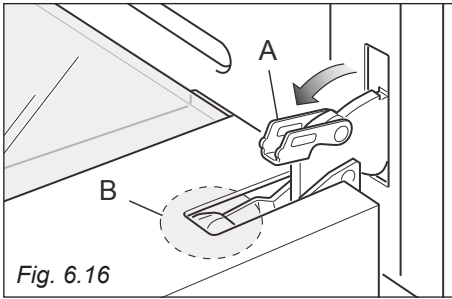


Fig. 6.16

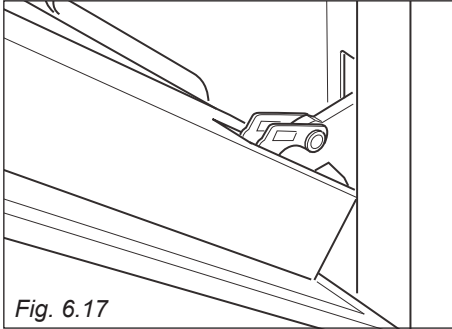


Fig. 6.17

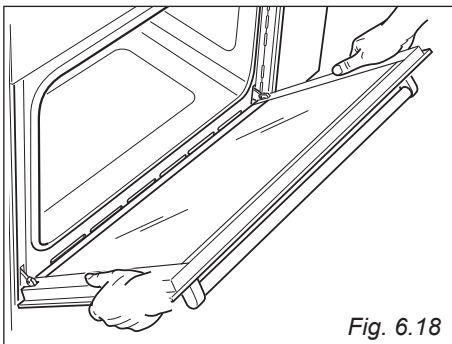


Fig. 6.18

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Ouvrez la porte a fond (fig. 6.15).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.16).
- Tenez la porte 6.18.
- Refermez doucement la porte (fig. 6.17) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.16).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" - fig. 6.19.
- Posez la porte sur une surface souple.

Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.

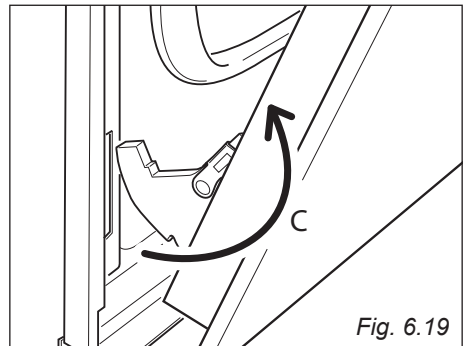
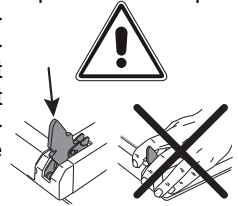
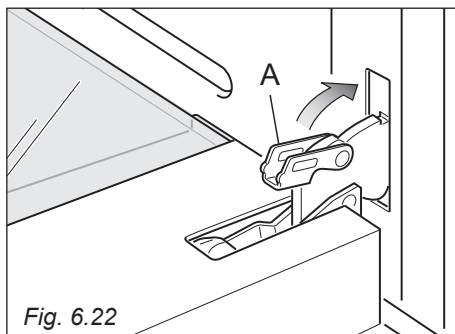
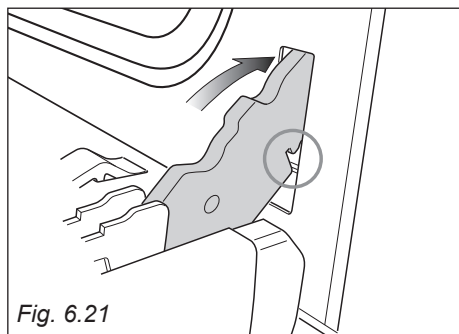
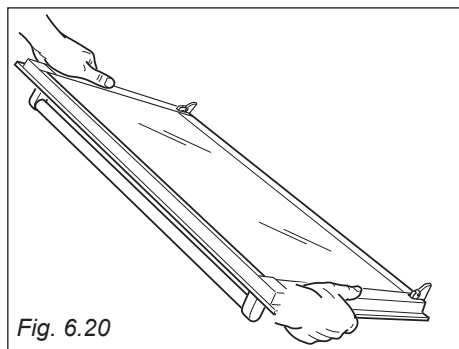


Fig. 6.19

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 6.20).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.21).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.22).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.



www.delonghi-cookers.it

Cod. 1106223/BE - B1

