

DE'LONGHI

COOKING

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

DLMCV 965 TB..
DUBBELE OVEN MET GLASKERAMISCHE FORNUIS
CUISINIÈRE EN VITROCERAMIQUE MAXI AVEC DOUBLE 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 Mode d'emploi - Conseils Français pour l'installation Page 50

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

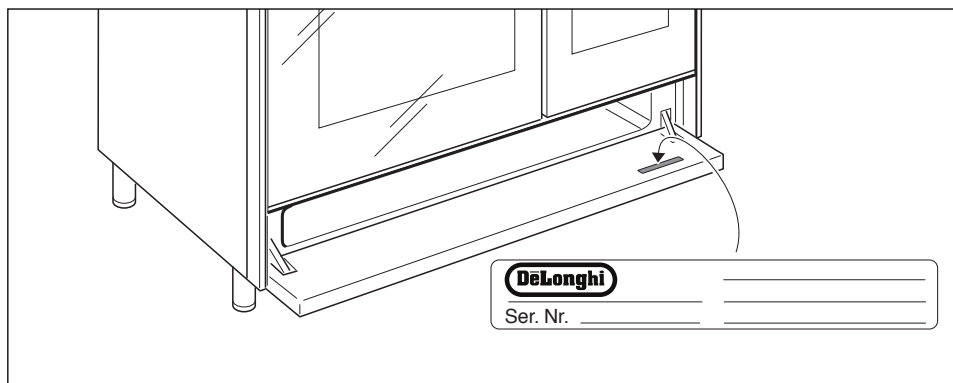
Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

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/Numérodésérie/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 "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 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.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSinSTRUCTIES 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.
- 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.
- Plaats lege pannen niet op de glaskeramische kookplaat.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de glaskeramische kookplaat vallen.
- Kras de kookplaten niet met scherpe voorwerpen. Gebruik de kookplaten niet als werkoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer de kookplaten gebarsten of op een andere manier beschadigd zijn, bijv. door gevallen voorwerpen, koppel dan het toestel los van de elektriciteit om elektrische schokken te vermijden en neem contact op met de klantenservice.
- **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 37.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- **INDUCTIEKOOKPLATEN**
 - Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op de kookplaat geplaatst worden aangezien zij warm kunnen worden.
 - Gebruik geen metalen keukenvoorwerpen (zoals opscheplepels). Het is aangeraden om plastieke of houten voorwerpen te gebruiken.
 - Gebruik kookpannen met de aanbeveelde diameter (zie minimum diameter van kookpannen) Het is niet aangeraden om kookpannen kleiner dan de kookzone te gebruiken. De kookpannen moeten in het midden van de kookzone geplaatst worden.
 - Gebruik geen beschadigde kookpannen of pannen met een ronde bodem.
 - Gebruik kookpannen special voor inductiekoken.
 - Hou een minimum afstand van de electromagnetische velden door 5-10 cm van de kookzones te staan. Wanneer mogelijk gebruik de kookzones achteraan.
 - Magnetische voorwerpen (bijv. kredietkaarten, diskettes, geheugenkaarten) en elektronische instrumenten (bijv. computers) mogen niet in de buurt van de inductiekookplaat geplaatst worden.
 - Het gebruik van magnetische blikken is verboden! Gesloten blikken kunnen ontploffen door te hoge druk by het opwarmen. Brandgevaar is ook mogelijk met open blikken, omdat de integrale temperatuursbeveiliging hier niet kan werken.

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 EN 60350-2 (kookplaten: elektrische kookzones en/of -gebieden).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

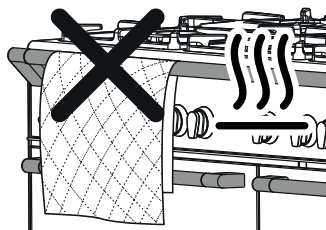
OVEN

- 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

ELEKTRISCHE KOOKZONES EN/OF -GEBIEDEN

- Zorg dat u geen zone/gebied aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).
- Giet geen vloeistoffen op zones/gebieden die heet zijn.
- Gebruik alleen kookpotten en pannen met een platte bodem (geschikt voor een elektrisch kookfornuis).
- Gebruik kookpotten die het oppervlak van de kookzone/het kookgebied zo veel mogelijk bedekken.
- Gebruik indien mogelijk een deksel, om elektriciteit te besparen.
- Wanneer de vloeistof in de pan kookt, zet u de temperatuur lager naar de gewenste stand. Denk eraan dat de kookzone/het kookgebied nog ongeveer vijf minuten warmte blijft produceren nadat het is uitgeschakeld.



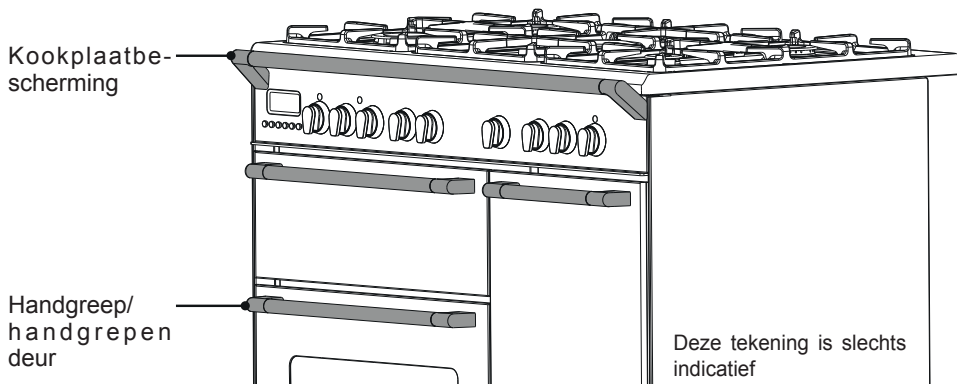
OPGELET – HEEL BELANGRIJK !

BRAND-/OVERVERHITTINGSGEVAAR:

- Geen servetten, lappen of andere voorwerpen op de kookplaatbescherming of de handgreep/handgrepen van de ovendeur aanbrengen terwijl het apparaat werkt of warm is.

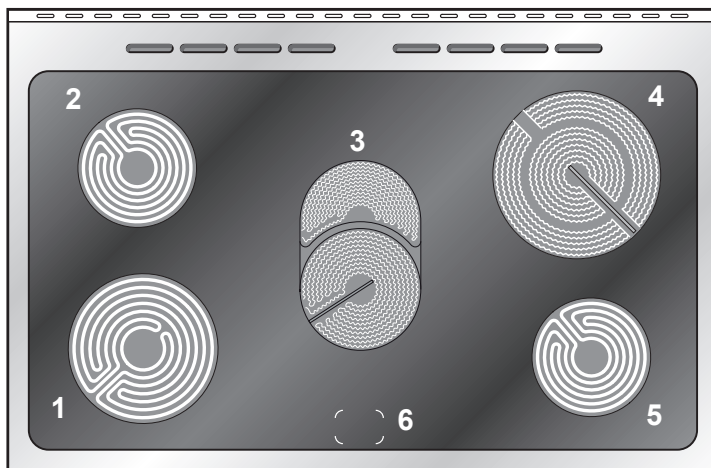
OM SCHADE AAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN:

- Het beschermende blad of de handgreep/handgrepen van de ovendeur niet gebruiken om het fornuis op te heffen/te verplaatsen.
- Niet op de kookplaatbescherming blad of de handgreep/handgrepen van de ovendeur steunen.



1 KOOKTAFEL

Afb. 1.1

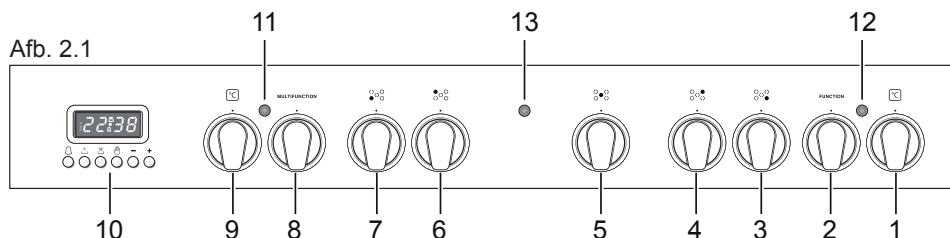


ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

- | | | |
|--|-------------|-------------|
| 1. Zone 3 circuits | Ø 180 | 1700 W |
| 2. Zone 3 circuits | Ø 145 | 1200 W |
| 3. "Hi-light" Doppele kookzone (ovaal) | Ø 140 x 250 | 2000/1100 W |
| 4. "Hi-light" Doppele kookzone | Ø 210/120 | 2200/750 W |
| 5. Zone 3 circuits | Ø 145 | 1200 W |
| 6. Controlelampje "plaat warm" | | |

Waarschuwing: Als de kookplaat is gebarsten of andere schade heeft opgelopen door er op gevallen voorwerpen, enz. dan moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact nemen en de Servicedienst bellen.

2 BEDIENINGSPANEEL



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Thermostaatknop van de traditionele oven (oven rechts)
2. Schakelaar van de traditionele oven (oven rechts)
3. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
4. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
5. Bedieningsknop kookplaat centraal
6. Bedieningsknop kookplaat linksachter
7. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
8. Schakelaar van de multifunctionele oven (oven links)
9. Thermostaatknop van de multifunctionele oven (oven links)
10. Elektronische klok/programmeur (alleen de grote oven links)

Controlelampje:

11. Temperatuurcontrolelampje van de multifunctionele oven (oven links)
12. Temperatuurcontrolelampje van de traditionele oven (oven rechts)
13. Controlelampje kookplaat aan

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.

Het glaskeramische oppervlak van de kookplaat geleidt warmte zeer goed in de verticale richting, waardoor de warmte van de elementen onder het oppervlak snel wordt overgedragen aan de pannen die op de kookzones staan.

De warmte verspreidt zich daarentegen vrijwel niet in de horizontale richting, waardoor het glaskeramische oppervlak op een paar centimeter afstand van de kookzones "koud" blijft.

De 5 kookzones komen overeen met de donkere cirkels op het kookplaatvlak.

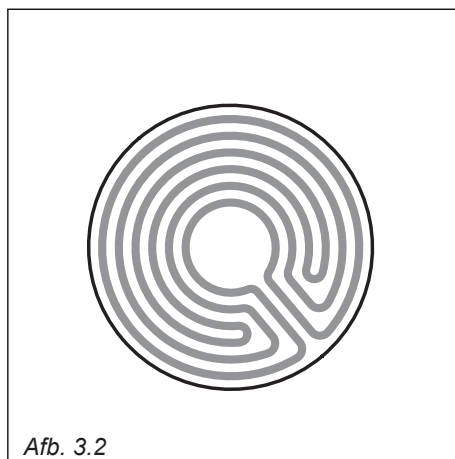
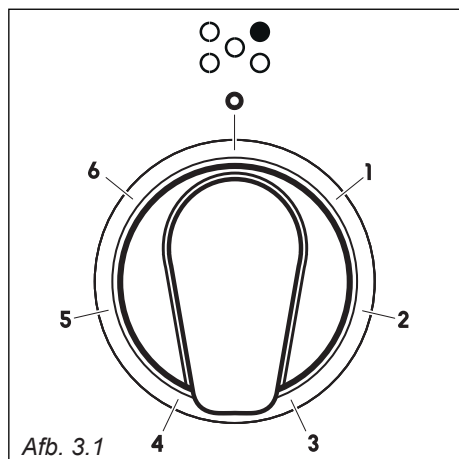
BELANGRIJKE OPMERKING:

De verwarmingselementen zijn uitgerust met een ingebouwde temperatuurbegrenzer die de elementen bij iedere instelling IN/UIT schakelen om oververhitting van het glaskeramische oppervlak te voorkomen.

Door het gebruik van ongeschikte pannen en/of een foute plaatsing van de pannen zal de temperatuurbegrenzer dikwijls schakelen en het kookresultaat minder goed zijn.

BEDIENINGSKNOP KOOPLAAT MET 3 VERWARMINGSELEMENTEN

De kookplaat waaronder zich 3 verwarmingselementen bevinden (afb. 3.2), wordt bediend door een schakelaar met 6 standen (0÷6) Afb. 3.1a - 3.1b.

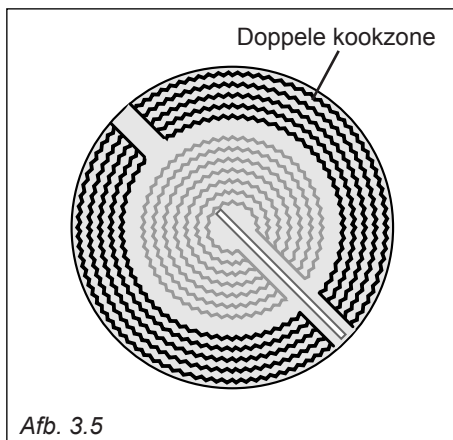
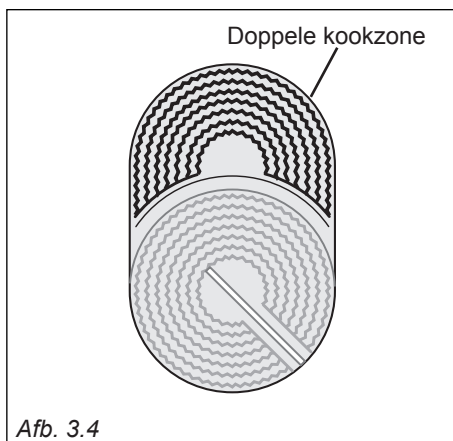
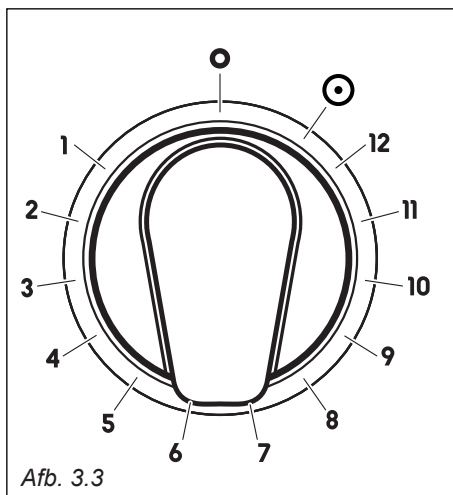


“HI-LIGHT” DOPPELE KOOKZONES

De eerste kookzone is aangegeven door de cirkel op het keramische oppervlak.

Het verwarmingselement van de eerste kookzone wordt bediend door een traploze vermogenregelaar met werkstanden van **1** (laagste temperatuur) t/m **12** (hoogste temperatuur).

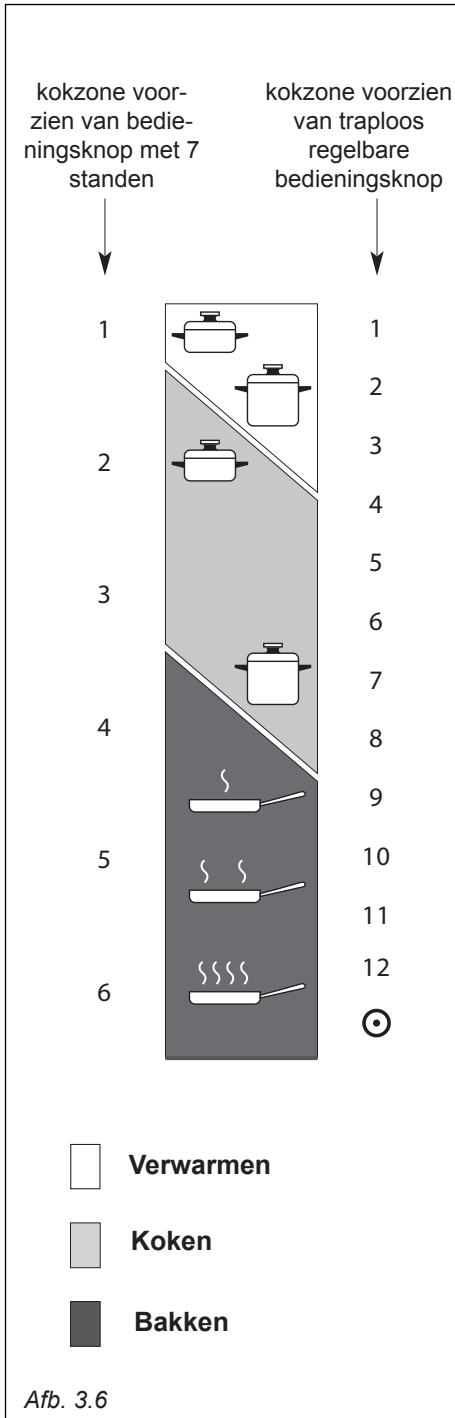
De doppelkookzone kan alleen worden ingeschakeld wanneer de eerste kookzone op het hoogste vermogen is geregeld door de bedieningsknop op het symbool te draaien .



KOOKTIPS

Stand knop		KOOKTYPE
0	0	Uit.
1 2	1 2	Om te smelten (boter, chocolade). Om schotels warm te houden.
2	2 3 4	Om eetwaren warm te houden of kleine hoeveelheden vloeistof op te warmen.
3	4 5 6	Om grotere hoeveelheden vloeistof op te warmen; om sausen of room in te koken.
3 4	6 7	Aan de kook brengen van eetwaren, stoofpot, soepen, stomen.
4	7 8	Deegwaren, rijst in open kookpan, schnitzels.
4 5	8 9 10	Aan de koken brengen van grote hoeveelheden, snelle grillades.
6	11 12	Frituren, frieten, steaks, beignets.
	⊙	Voor het inschakelen van het buitenste verwarmings - element (alleen bij dubbele kookzones)

Als u uw fornuis enkele keren heeft gebruikt, vindt u snel de ideale stand voor elk van uw eetwaren.



CONTROLELAMPJE “PLAAT WARM”

Aan de voorzijde van het keramische kookvlak bevinden zich 5 controlelampjes die elk verbonden zijn met een kookplaat.

Als de temperatuur van de kookzone meer dan 60°C bedraagt, gaat het verklikkerlampje aan om aan te duiden dat de plaat warm is.

Dit verklikkerlichtje blijft branden, ook al wordt de warmtebron uitgeschakeld, om aan te geven dat de plaat nog warm is in deze kookzone.

De restwarmte blijft een tijdje aanhouden nadat de overeenkomstige warmtebron werd uitgeschakeld.

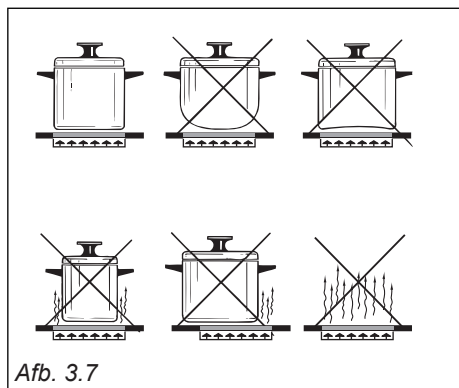
Leg dus nooit uw handen op de kookzone en, vooral, hou kinderen uit de buurt.

Het verklikkerlampje dooft automatisch als de temperatuur van de kookzone onder 60°C daalt.

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

Tips om goed en snel te koken:

- Om de kooktijd in te korten, zet u de schakelaar even op zijn maximum en daarna draait u hem in de gepaste stand.
- Gebruik recipiënten met een platte bodem. De bodem van de recipiënt moet bij voorkeur dezelfde (of een iets grotere) diameter hebben als de kookzone, met het oog op een maximale benutting van de energie.
- Aangezien de kookzone enige tijd warm blijft na het uitdoven van het vuur, kan het vuur enkele minuten vóór het einde van de kooktijd worden uitgezet. De restwarmte van de vitroceramische plaat volstaat dan om het kookproces te beëindigen. De zijpanelen zijn omkeerbaar en als het email beschadigd is, kunnen ze opnieuw worden gebruikt aan de ommezijde.
- Kook met het deksel op de pan als dat mogelijk is, om energie te sparen.
- Kook het voedsel in geen geval rechtstreeks op een kookzone, maar altijd in een pan.



RAAD VOOR HET VEILIG GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT

- Controleer welke knop de gekozen kookzone bedient voordat u aan de knoppen draait. Het is raadzaam de pan op de kookzone te zetten voordat u deze aan zet, en de pan te verwijderen wanneer het koken klaar is.
- Gebruik pannen met een platte, gladde bodem. Gebruik geen pannen van gietijzer. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- Pannen met een aluminium bodem kunnen zilverkleurige strepen en vlekken op de kookplaat achterlaten.
- Laat een vochtig deksel niet op de kookplaat liggen.
- Het glaskeramische oppervlak en de pannen moeten schoon zijn. Verwijder alle voedselresten (vooral die van suikerrijk voedsel), vuil, enz. zorgvuldig met afwasmiddel.
- Gebruik geen pannen met een steel die zo lang is dat deze over de rand van de kookplaat uitsteekt, om te voorkomen dat de pan per ongeluk wordt omgestoten. Met deze voorzorg is de pan ook moeilijker te bereiken voor kinderen.
- Buig u niet over de kookplaat wanneer de kookzones in bedrijf zijn.
- Laat geen zware of scherpe voorwerpen op de keramische kookplaat vallen. Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.
- Leg geen aluminiumfolie of plastic voorwerpen op de kookzones wanneer deze warm zijn.
- Denk erom dat de kookzones tamelijk lang (ca. 30 minuten) warm blijven nadat deze zijn uitgezet.
- **Neem de stekker van het komfoor uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.**

Kras het keramische oppervlak niet met scherpe voorwerpen. Gebruik het keramische oppervlak niet als werkblad of bergplaats.

REINIGING

Vooraleer u de kookplaat reinigt, dient u na te gaan of het toestel uitgeschakeld is. Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.

Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet. Verwijder stof met een vochtige doek.

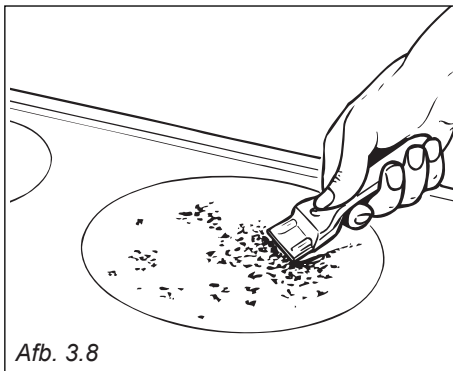
U kan ook gebruik maken van niet schurende of niet corrosieve detergenten. Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete produkten.

Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gsmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden. Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookplaat onherroepelijk beschadigen.

Gebruik ook geen schurende schilfers of schuursponsen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

OPGELET: HEEL BELANGRIJK!

Ingeval van schoonmaak van de plaat in glasceramiek met behulp van een accessoire (bijvoorbeeld een kleine schraper) moet men erop letten dat de pakking ter hoogte van de hoeken van het glasceramiek oppervlak niet beschadigd wordt.



Afb. 3.8

Opgelet :

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Zoals zijn naam het zegt, gaat het hier om een oven die specifieke functionele kenmerken bezit. Het is inderdaad mogelijk 7 verschillende functies te gebruiken om aan elke kookvereiste te voldoen.

Deze 7 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.

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

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

WERKINGSPRINCIPE

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

a. door natuurlijke convectorie

De warmte wordt geproduceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convectorie

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 convectorie

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

d. door straling

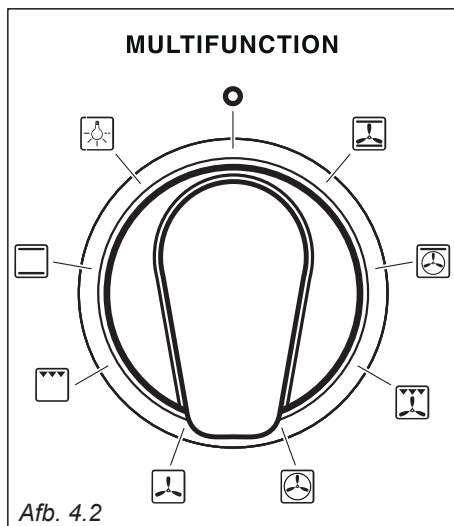
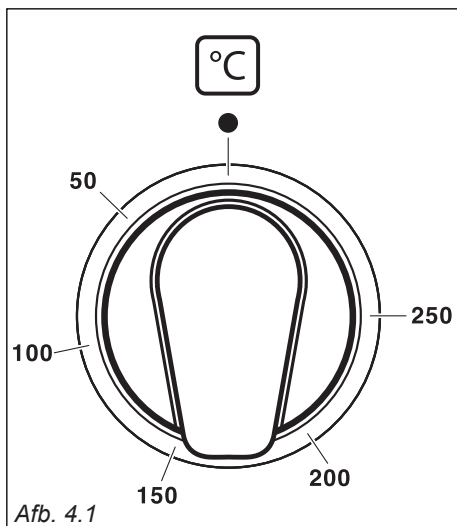
De warmte wordt door de infraroodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

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.



THERMOSTAAT (afb. 4.1)

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.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (afb. 4.2)

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 convectorie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° 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: gebräad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50° en 225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

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

Aangeraden Gebruik:

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



ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN 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.

Aangeraden Gebruik:

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.

Ongeveer één uur per kilo.

De duur varieert in functie van de kwaliteit en het soort te ontvriezen voedingsmiddelen.



KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convection verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° 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.



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 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

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

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

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.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEN

Werking van de bovenweerstand, van de ringvormige weerstand en de turbine.

De warmte wordt verspreid door gedwongen convectorie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 140°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



ECOFUNCTIE (ENERGIEBESPAREND)

De bovenste en onderste verwarmingselementen en de afzuigkap worden ingeschakeld. De warmte afkomstig van de boven- en onderkant wordt verspreid door gedwongen convectorie.

Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder handig voor wanneer u maar 1 rek in gebruik heeft voor het bereiden van een kleine hoeveelheid voedsel.

Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen. Te gebruiken met gesloten ovendeur. Bereidingstijden kunnen langer zijn dan bij de 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):

- a. de schakelaar op stand  plaatsen;
- b. de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- c. de druiplaat met warm water vullen;
- d. de bokalen op de druiplaat 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 luchtbellen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

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

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.

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 175°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 boterkrulletjes toevoegen om het mooie graveneffekt te bekomen.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

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 ovenroosterplaatsen 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.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

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.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN TEMPERATUUR

Savoiegebakjes	150°C
Chocoladecake	150°C
Rijst in de oven	150°C
Konijnepastei	175°C
Kaassoufflé	175°C
Rundsvlees met uitjes	175°C
Macaronikrans	175°C
Vier-vierde gebak	175°C
Karamelvla	175°C
Gevulde tomaten	200°C
Pizza	200°C
Zeebrasem met uitjes	200°C
Forel met amandelen	200°C
Wijting in de oven	200°C
Eend	200°C
Aardappelen in de oven	200°C
Appeltaart	200°C
Soezendeeg	200°C
Geroosterde paprika's	200°C
Kalfskotelet	200°C
Varkenskotelet	200°C
Lamskotelet	225°C
Kalfsgebraad	225°C
Kippegebraad	225°C
Appelen in de oven	225°C
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°C
Omelet	225°C
Rundsgebraad	225°C
Lamsbout	225°C
Lamsschouder	225°C
Gegratineerde macaroni	225°C

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.

Tijdens gebruik wordt het toestel heet.

De zorg zou moeten worden genomen vermijden ontroerend het verwarmen elementen binnen de oven.

OPMERING:

Alvorens de oven voor de eerste keer te gebruiken, de oven leeg aanzetten. Stel de hoogste stand in en zet de temperatuurknop op 250°C.

Laat de oven gedurende een uur in functie  anstaan en daarna nog 15 minuten in functie .

Hierdoor worden eventuele vetresten van de verwarmingselomenten verwijderd.

ALGEMENE KENMERKEN

De aangegeven modellen zijn multifunktionele ovens. Zoals de naam al aangeeft, zijn deze ovens uitgevoerd met 4 speciale functies.

Deze functies voldoen aan al uw kookwensen.

De 4 functies met temperatuurregeling maken gebruik van 3 verwarmingselementen, in het bijzonder:

- Bovenweerstand
- Onderweerstand
- Grillweerstand

Deze oven is uitgerust met een special bordenrek dat gebruikt kan worden met de speciale functie:  "bordenverwarming". Met deze functie kan u uw convector-oven gebruiken om de borden te verwarmen (op ongeveer 60°C) voordat u het diner serveert.

Voor het correct gebruik van deze functie, zie het hoofdstuk 'BORDEN VERWARMEN' en 'GEBRUIK VAN HET SPECIALE BORDENREK'.

WERKINGSPRINCIPE

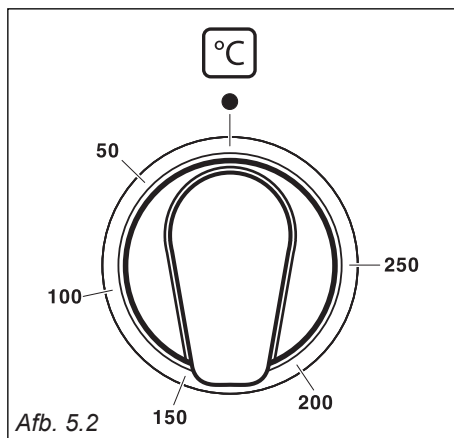
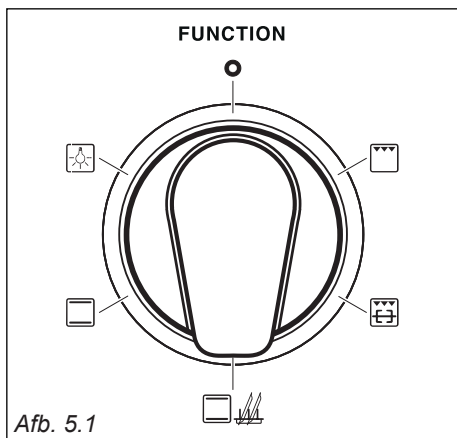
Het opwarmen en koken met de NATUURLIJKE CONVECTIE oven gebeurt als volgt:

a. door natuurlijke convector

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door straling

De warmte wordt door de infraroodstralen van de grillweerstand uitgestraald (Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn).



THERMOSTAAT (afb. 5.2)

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.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (afb. 5.1)

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 convectorie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° 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: gebräad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



BORDEN VERWARMEN

De onder- en bovenweerstand worden ingeschakeld. De warmte wordt verspreid door natuurlijke convectie.

De thermostaatknop op ongeveer 60°C.

Deze functie kan ook gebruikt worden voor het traditioneel bakken. Hiervoor met de thermostaatknop ingesteld worden tussen 50 en 250°C.

Aangeraden Gebruik:

Het verwarmen van borden met gebruik van het speciale bordenrek. Voor het correct gebruik zie het hoofdstuk "GEBRUIK VAN HET SPECIALE BORDENREK".



KOKEN MET DE BRAADSPIT

De infrarode elektrische weerstand en de draaispitsmotor worden ingesteld. De warmte wordt verspreid door radiatie. Gebruik de oven met de deur gesloten en zet de thermostaatknop op stand 225°C gedurende 15 minuten en dan op stand 175°C.

Voor kooktips, zie het hoofdstuk 'KOKEN MET DE GRILL' en "HET GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT".

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Aangeraden Gebruik:

Intens grillen, bruinen, gratineren, roosteren enz.



ROOSTEREN MET DE GRILL

Werkning van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

Met de ovendeur dicht gebruiken en met de thermostaatknop op een stand tussen **50°** en **225°C** voor ten hoogste 15 minuten en vervolgens op **175°C**.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Opgelet : tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm. Houdt de jonge kinderen op afstand.

Aangeraden Gebruik:

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

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.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperatuur in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN TEMPERATUUR

Savoiegebakjes	150°C
Chocoladecake	150°C
Rijst in de oven	150°C
Konijnepastei	175°C
Kaassoufflé	175°C
Rundsvlees met uitjes	175°C
Macaronikrans	175°C
Vier-vierde gebak	175°C
Karamelvla	175°C
Gevulde tomaten	200°C
Pizza	200°C
Zeebrasem met uitjes	200°C
Forel met amandelen	200°C
Wijting in de oven	200°C
Eend	200°C
Aardappelen in de oven	200°C
Appeltaart	200°C
Soezendeeg	200°C
Geroosterde paprika's	200°C
Kalfskotelet	200°C
Varkenskotelet	200°C
Lamskotelet	225°C
Kalfsgebraad	225°C
Kippegebraad	225°C
Appelen in de oven	225°C
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°C
Omelet	225°C
Rundsgebraad	225°C
Lamsbout	225°C
Lamsschouder	225°C
Gegratineerde macaroni	225°C

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 ovenroosterplaatsen 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.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT

(Afb. 5.3)

- De braadslee op de onderste richel van de oven plaatsen en de steun op de middenrichel.
- Het spit in het braadstuk rijgen en het met de vorken vastleggen.
- Het spit in het gat van de motor plaatsen en op de steun leggen. Het handvat naar links draaien en het wegnemen.

De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.

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.

BRAADSPIT (afb. 5.3)

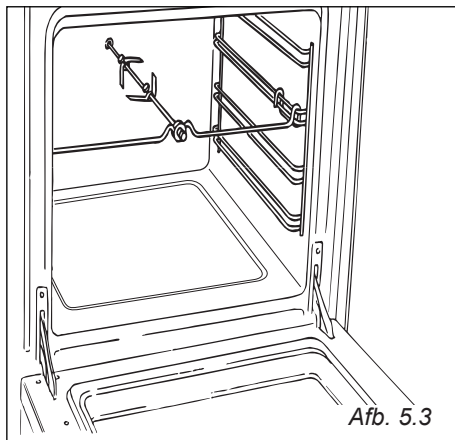
De fornuizen uitgerust met een braadspit.

Dit dient om de gerechten aan het spit te braden door middel van het gebruik van de grillbrander.

Dit onderdeel bestaat uit:

- 1 elektrische motor, in de achterwand van de oven geplaatst.
- 1 spit uit roestvrij handvat en twee regelbare vorken.
- 1 steun voor het spit dat men op de midden richel van de oven plaatst.

Het braadspit wordt ingesteld door de bakstandenschakelaar op positie  (afb. 5.1.) in te stellen.



GEBRUIK VAN HET SPECIALE BORDENREK

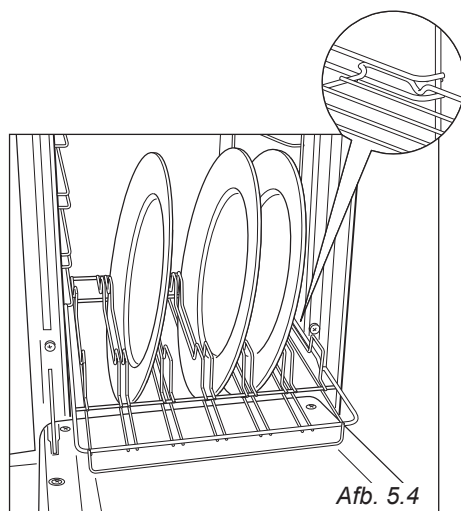
Dit speciaal rek kan gebruikt worden als bordenrek of, als u het omdraait, als een normal rooster voor het koken in de oven. Het rek moet tussen de middenrichels van het zijrek geplaatst worden.

Gebruik van het speciaal rooster als bordenrek:

Plaats het rek tussen de middenrichels onderaan aan het zijrek. Plaats het rek met de bordsteunen omhoog (afb. 5.4).

Het rek moet geplaatst worden met de veiligheidspal naar beneden. De veiligheidspal zorgt ervoor dat het rek niet uit de oven schuift (afb. 5.4).

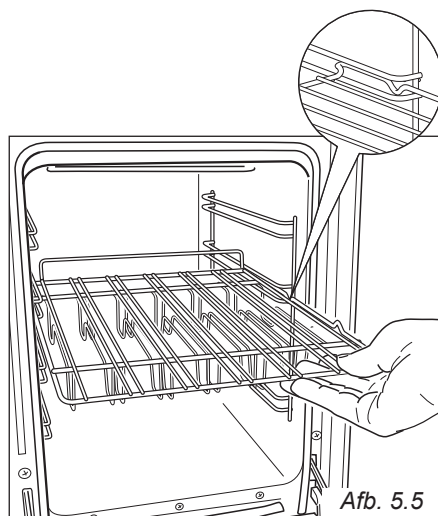
OPMERKING: de borden zijn heet na het opwarmen. Gebruik ovenwanten voor de borden.



Gebruik van het speciaal rek voor normal koken:

Plaats het rooster tussen de middenrichels van het zijrek. De veiligheidspal moet naar beneden wijzen (afb. 5.5).

Het vlakke oppervlak kan gebruikt worden om potten of voedsel rechtstreeks op het rooster te plaatsen. In het laatste geval plaats een ovenschotel onder het rooster om sappen en vetten op te vangen.



6

ELEKTRONISCHE DIGITALE PROGRAMMERING

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

- 24-uurs klok met lichtgevend display
- Kookwekker (in te stellen tot aan 23 uur en 59 minuten)
- Programma voor automatisch bakken in de oven.
- Programma voor half-automatisch bakken in de oven.

Beschrijving van de drukknoppen:



Kookwekker



Baktijd



Einde baktijd



Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.



Vooruit zetten van de cijfers van alle functies



Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.

Beschrijving van de oplichtende tekens:

AUTO - knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).

AUTO - Brandt, maar knippert niet - Programmering op automatische of halfautomatische bediening met ingeschakeld programma.



Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

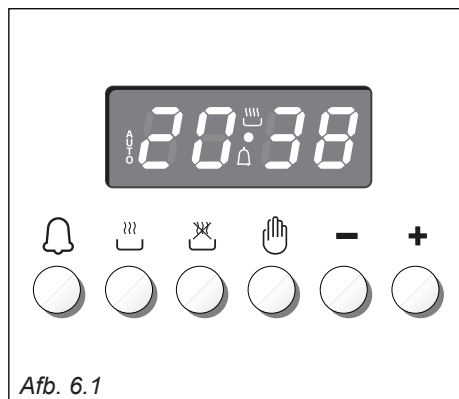


Kookwekker in werking

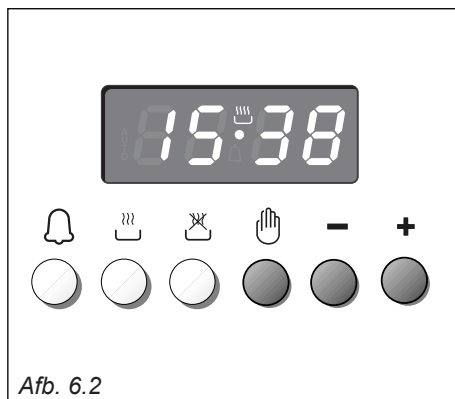


en **AUTO** - knipperend en met geluidssignaal - Verkeerde programmering (de baktijdsinstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

Opmerking: Het programmeren (met één hand) gebeurt door het indrukken van de knop die overeenkomt met de gewenste functie. Nadat men deze weer heeft losgelaten dient men binnen 5 seconden de tijd in te stellen met de toetsen **+** of **-** edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.



Afb. 6.1



Afb. 6.2

DIGITAALKLOK (afb. 6.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid. Om de tijd in te stellen dient U het knopje  en vervolgens het knopje $+$ of $-$ ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 6.2).

Er bestaat ook een ander systeem: druk de knopje  , egelijk in en druk tegelijkertijd op de knopjes $+$ of $-$.

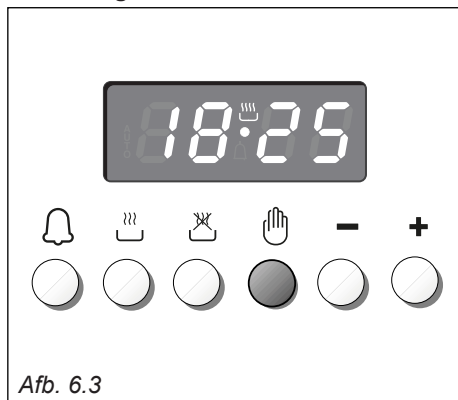
Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

Om de oven handmatig te bedienen, zonder gebruik van de programmering, moet het knipperende opschrift **AUTO** worden uitgezet door op de knop  te drukken (het opschrift **AUTO** zal uitgaan, terwijl het symbool  gaat branden).

Let op: Als het opschrift **AUTO** niet knippert (hetgeen betekent dat er al een bakprogramma is ingesteld) zorgt het indrukken van de knop  voor het wissen van het programma en voor het omschakelen naar de handmatige bediening.

Indien de oven aanstaat dient men hem handmatig uit te zetten.



ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER

De kookwekkerfunctie bestaat slechts uit een geluidssignaal dat ingesteld kan worden voor een tijdsbestek van maximaal 23 uur en 59 minuten.

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje  drukken en vervolgens op het knopje $+$ of $-$ totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 6.4).

Als de kookwekker is ingesteld verschijnt de tijd van de klok weer op het display en gaat het symbool  branden.

Het terugtellen begint onmiddellijk.

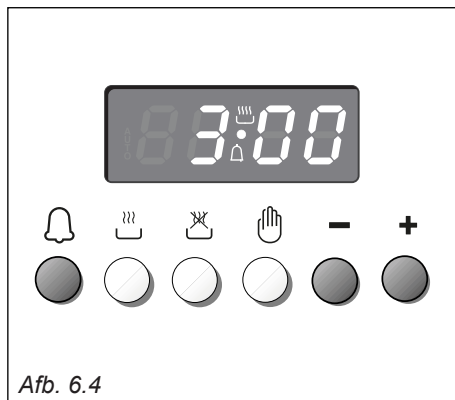
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het symbool  uit en hoort U een repeterend geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

Door op de knop $-$ te drukken hoort U na elkaar drie verschillende klanken.

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.



AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 6.5 - 6.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of  (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2. Druk op de knop ; de baktijd, reeds opgeteld bij het tijdstip van de klok verschijnt op het display.

Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop ; te drukken; indien men over het gewenste tijdstip heen gaat kan men achteruit gaan door op de knop  te drukken.

Na deze instelling zal het symbool  doven. Indien na deze instelling het opschrift **AUTO** op het display knippert en men een geluidssignaal hoort, betekent dat dat er een fout is gemaakt bij het programmeren, dat wil zeggen, dat de baktijd over de tijd van de klok heen is ingesteld. in dit geval dient men het tijdstip einde baktijd of de baktijd te wijzigen op de hierboven aangegeven wijze.

3. Stel de temperatuur en de bakfunctie in met behulp van de schakelaar en de thermostaat van de oven (zie de betreffende hoofdstukken).

De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

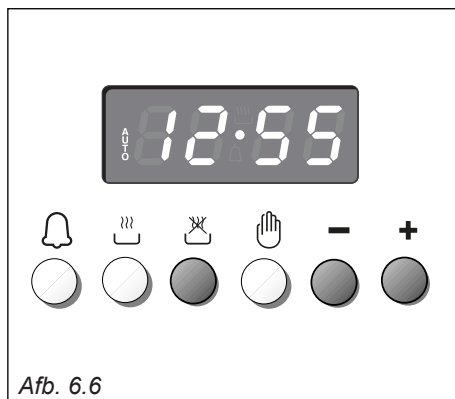
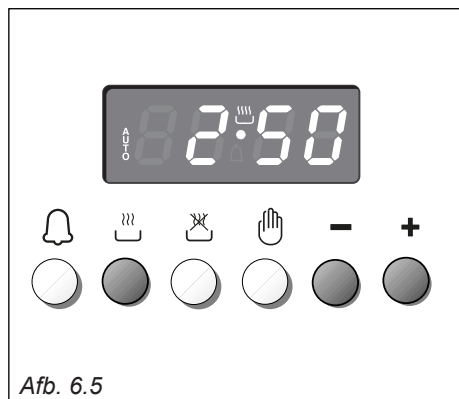
Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst ogenblik worden uitgeschakeld door op de knop  te drukken.

Na het verstrijken van de ingestelde baktijd wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Het symbool  gaat uit, het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige knop te drukken. Zet de schakelaar en de thermostaat van de oven op de nulstand, en zet vervolgens de programmeer-eenheid op de "handmatige" bediening door op de knop  te drukken.

Let op: Als de stroom uitvalt springt de klok op nul en worden alle ingestelde programma's gewist. De stroomuitval wordt gesignaleerd door het de knipperende cijfers op het display.



HALFAUTOMATISCH BAKKEN

Met deze instelling gaat de oven automatisch uit na de gewenste baktijd. Er zijn twee manieren om half-automatisch te bakken:

1e MANIER: Programmering van de baktijd (afb. 6.7)

- Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

2e MANIER: Programmering van einde baktijd (afb. 6.8)

- Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).

Het opschrift **AUTO** en het symbool  gaan branden.

Wanneer men één van deze programmeringen heeft uitgevoerd dient men de temperatuur en de bakfunctie van de oven in te stellen met behulp van de schakelaar en de thermostaat (zie de betreffende hoofdstukken).

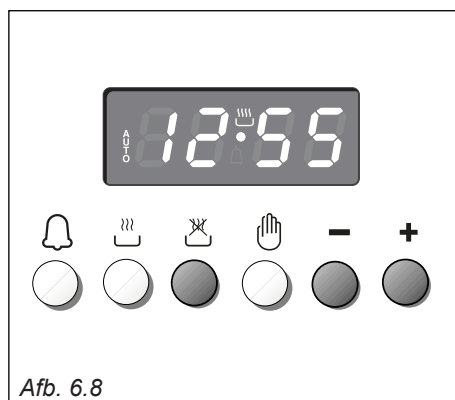
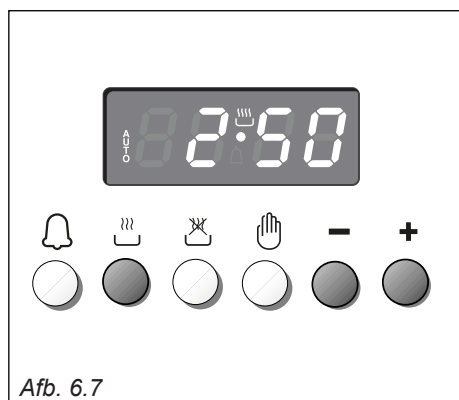
De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men van het display aflezen hoe lang het nog duurt voordat de baktijd afgelopen is.

Het bakprogramma kan op ieder gewenst moment ongedaan worden gemaakt door op de knop  te drukken.

Als de baktijd verstreken is wordt de oven uitgeschakeld en dooft het symbool  het opschrift **AUTO** knippert en men hoort een geluidssignaal dat uitgezet kan worden door op een willekeurige knop te drukken.

Zet de schakelaar en de thermostaat op de nulstand en zet de programmering op de handmatige bediening door op de knop  te drukken.



BELANGRIJK – OVEN WERKT NIET

Als de oven niet werkt, is het mogelijk dat deze per ongeluk op “AUTOMATIC” staat, of dat het apparaat tijdelijk geen stroom heeft gehad. Indien de timer “AUTO” aangeeft, of de tijd aan het knipperen is, kan de Oven mogelijk niet worden aangezet of reageert deze vertraagd.



Voordat u vraagt om assistentie van een monteur verzoeken wij u om de instellingen van de timer, te vinden in deze gebruiksaanwijzing, grondig door te lezen. Zorg dat de timer op “MANUAL” staat. Deze stand is te herkennen aan het  -symbool dat in de timer verschijnt, te zien in de afbeelding hieronder.



NB. Het resetten van de timer valt niet onder de garantie; een servicebeurt van onze monteur zal kosten met zich mee brengen.

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chlorine of azijn.
- Gebruik geen stoomreiniger, omdat deze condens aan de binnenkant van het komfoor kan veroorzaken, hetgeen het kooktoestel onveilig maakt.

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.

DE DELEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL EN VAN HET ALUMINIUM - GESCHILDERDE EN GEDRUKTE OPPERVLAKTE

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.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere niet schurende middelen.

Bij voorkeur met een zeemvel droogwrijven. Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.

Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT

– Bladzijde 17.

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.

Gebruik geen harde schurende poetsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

OVENRUIMTE

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon. Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent.

Wanneer de oven nog lauw is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is.

De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.

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.

VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

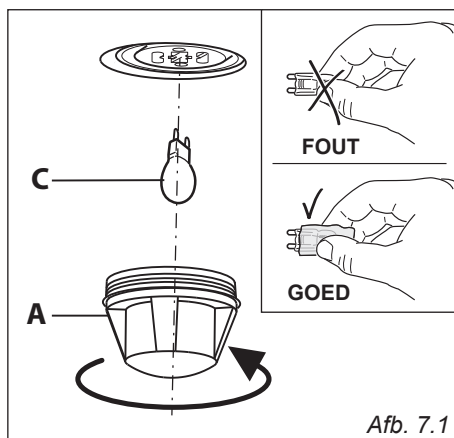
LET OP: Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje "A" (Afb. 7.1).
- Vervang de halogeenlamp "C" door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240V, 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".

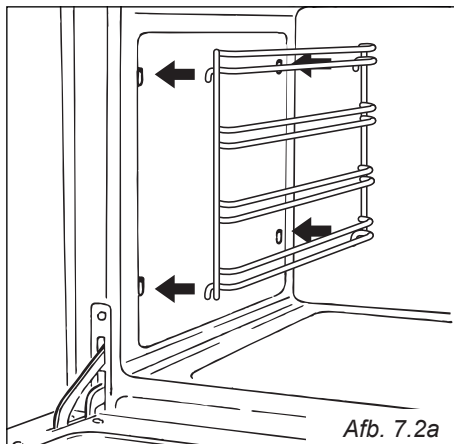
OPMERKING: De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.



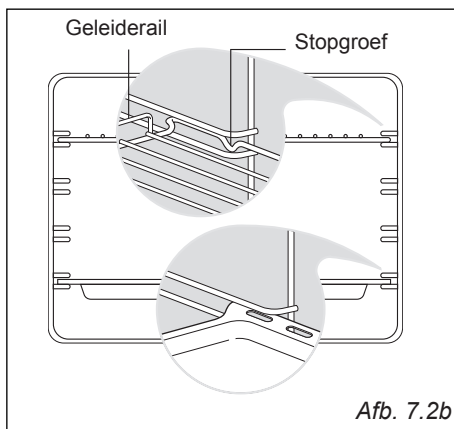
Afb. 7.1

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

- Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (afb. 7.2a)
- 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.



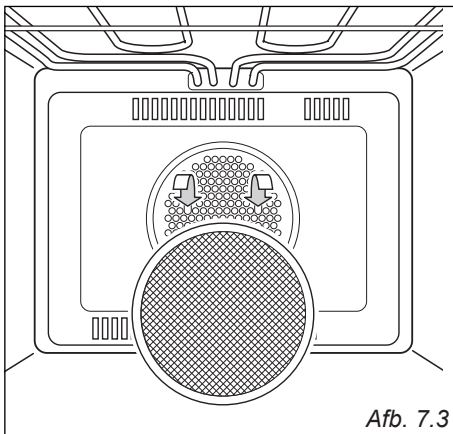
Afb. 7.2a



Afb. 7.2b

VETFILTER (alleen de grote oven links)

- het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 7.3.
- **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.

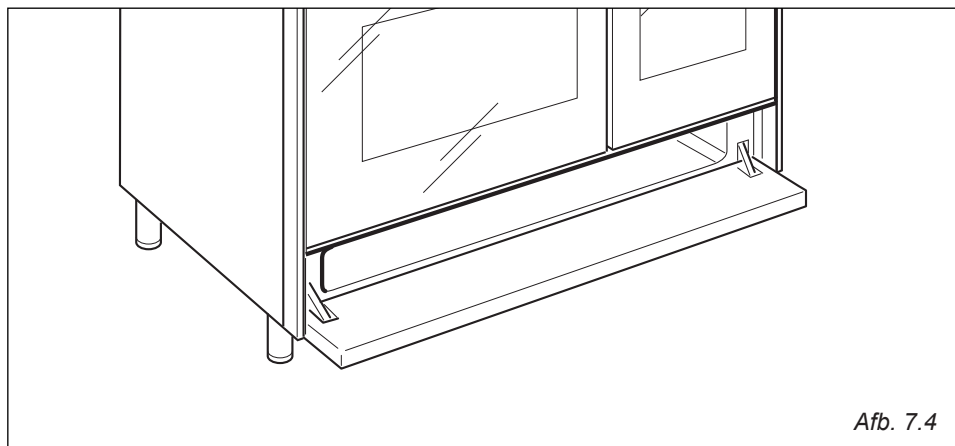


Afb. 7.3

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (afb. 7.4).

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

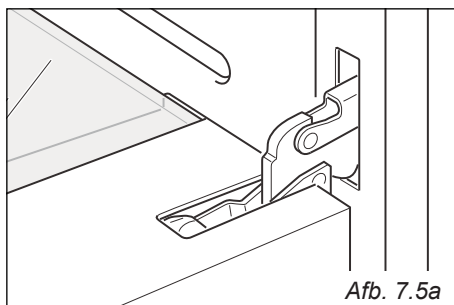


Afb. 7.4

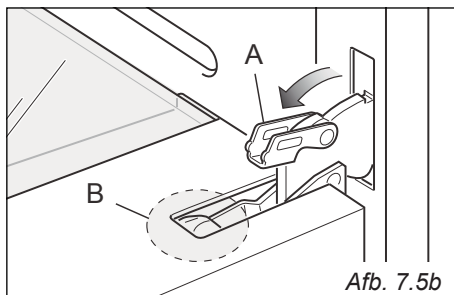
VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de oven deur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (afb. 7.5a).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (afb. 7.5b).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 7.5d.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 7.5c) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 7.5b).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (afb. 7.5e).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



Afb. 7.5a

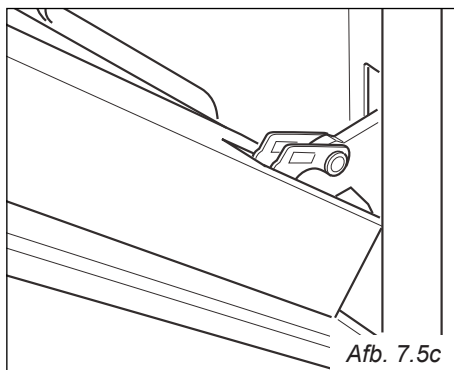


Afb. 7.5b

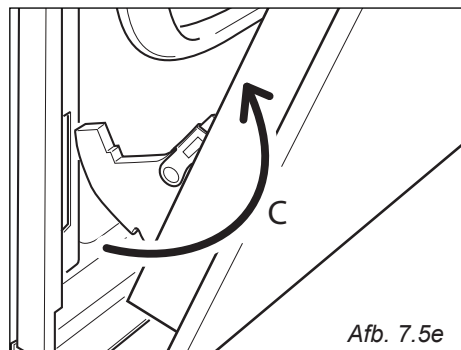
BELANGRIJK

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

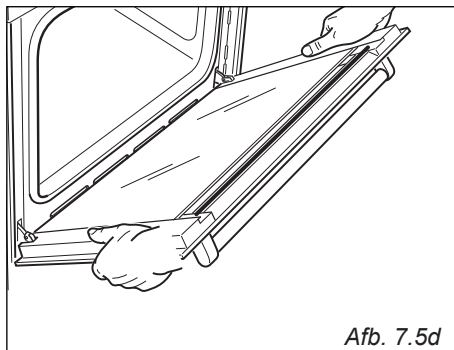
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



Afb. 7.5c



Afb. 7.5e



Afb. 7.5d

OVENDEUREN - HET REINIGEN VAN DE RUITEN

De ovendeur heeft twee ruiten. Om deze te reinigen verwijder de binnenste ruit.

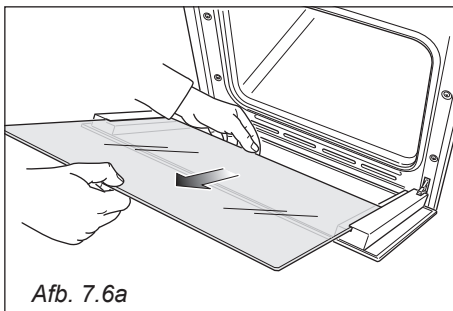
VERWIJDER DE BINNENSTE RUIT

- Open de deur volledig (afb. 7.5a).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (afb. 7.5b).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 7.5d.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 7.5c) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 7.5b).
- Trek de binnenste ruit er voorzichtig uit (afb. 7.6a)
- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel.
- Droog grondig af en plaats op een zacht oppervlak.
- Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenste ruit schoonmaken.

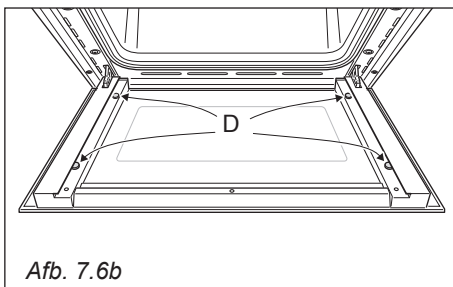
Gebruik geen ruwe schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat die het oppervlak krassen en daardoor het glas kunnen doen barsten.

PLAATS DE BINNENSTE RUIT TERUG

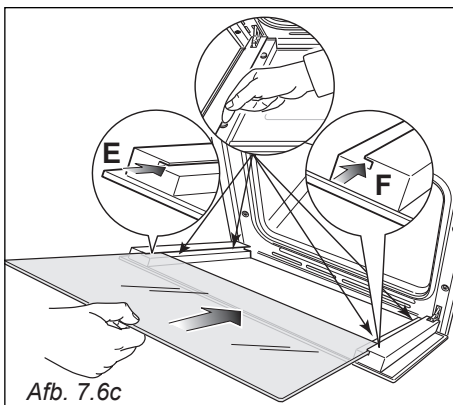
- Controleer of de vier rubber blokjes aangebracht zijn ("D" in afb. 7.6b).
- Controleer of u de ruit op de juiste manier vasthoudt. De woorden die erop staan moeten leesbaar zijn wanneer de ruit naar u gekeerd is.
- Schuif de ruit in de linker- en rechterglijlaten "E" en "F" (afb. 7.6c), en schuif hem voorzichtig naar de opsluitbeugels "H" (afb. 7.6d).
- Ontgrendel de ovendeur door hem helemaal open te zetten en de hefboom "A" op de linker- en rechterscharnieren dicht te kantelen (afb. 7.5a).



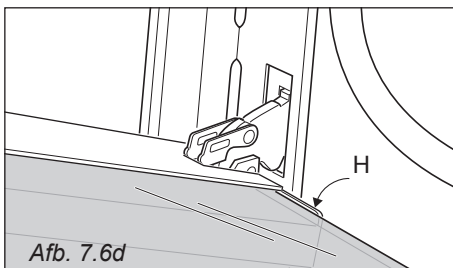
Afb. 7.6a



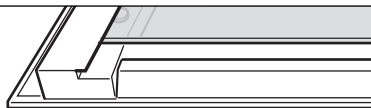
Afb. 7.6b



Afb. 7.6c



Afb. 7.6d



De opening bovenaan tussen de binnenste ruit en de deur is normal. Dit is om de gekoelde lucht te laten circuleren.

Aanwijzingen voor de installateur

BELANGRIJK

- 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.
- Het toestel moet overeenkomstig verordeningen van kracht in uw land en in observatie van de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd.
- Schakel het komfoor altijd uit, voordat u onderhoud of reparatie uitvoert.
- 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.

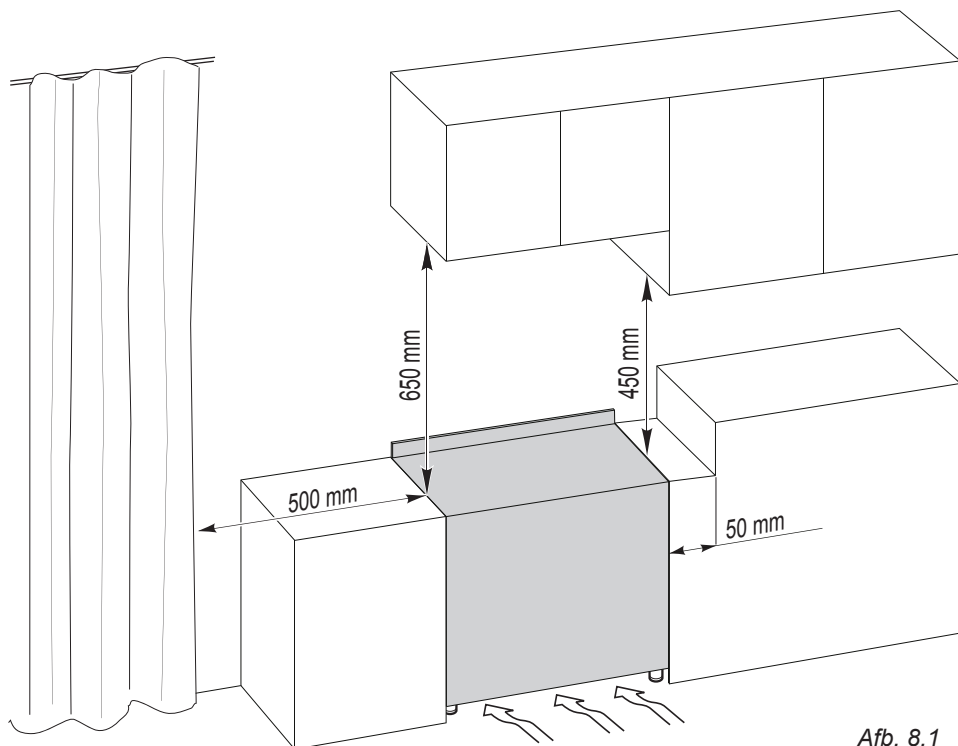
INSTALLATIE

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het fornuis aangrenzende oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op afb. 8.1.

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

Indien het fornuis op een sokkel staat, moet men de juiste afmetingen nemen om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.

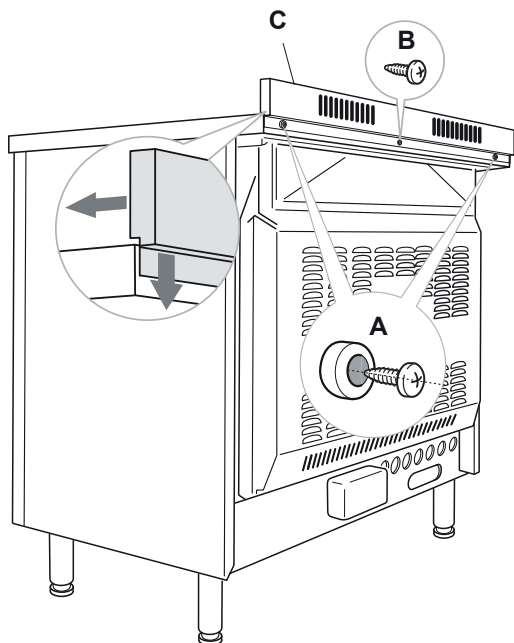


Afb. 8.1

ACHTERSCHEM

Assembleer het achterscherm "C" (afb. 8.2) alvorens het fornuis te installeren.

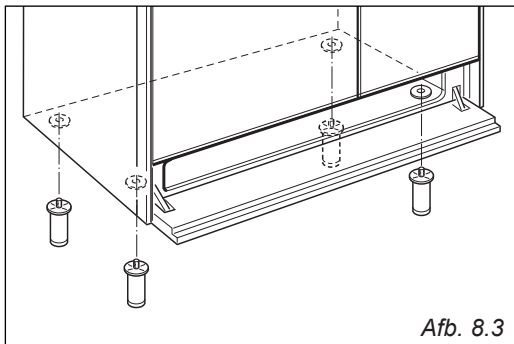
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 8.2 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.



Afb. 8.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (afb. 8.3).

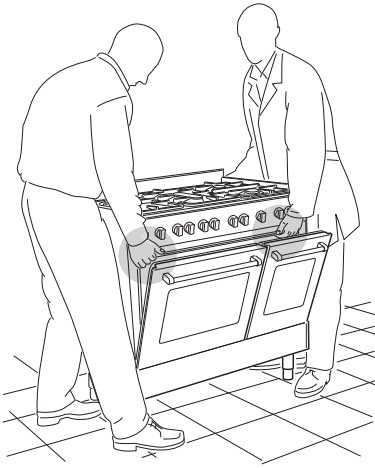


Afb. 8.3

BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

WAARSCHUWING

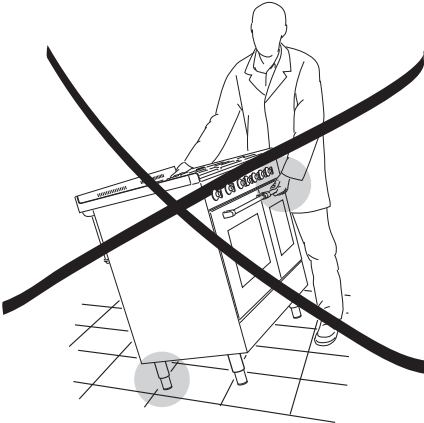
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 8.4).



Afb. 8.4

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 8.5).



Afb. 8.5

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 8.6).

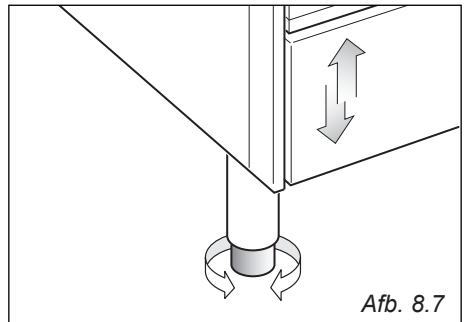
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 8.4).



Afb. 8.6

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 8.7).



Afb. 8.7

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:

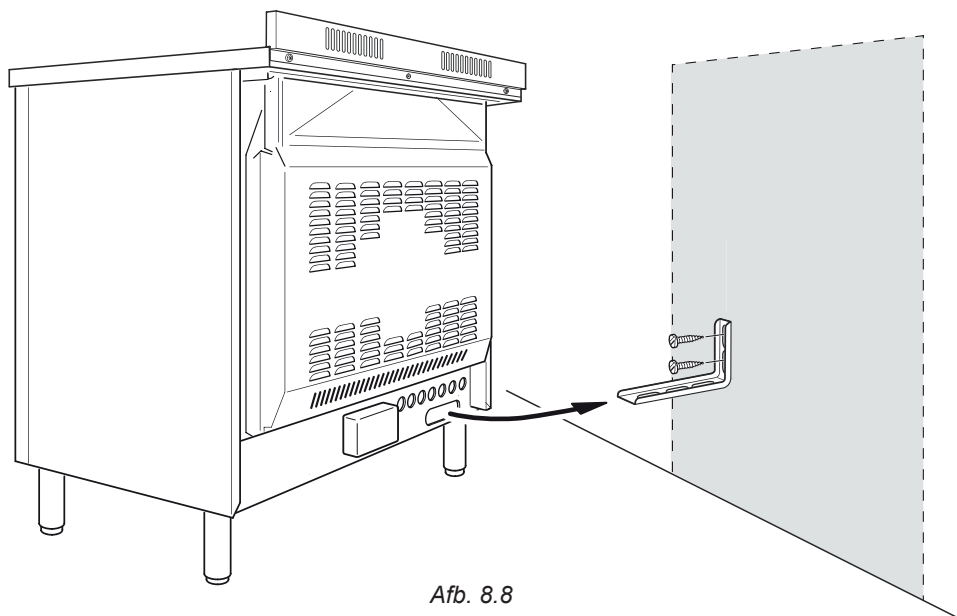
1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in afbeelding 8.8.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plastieken pluggen in.

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. 8.8).
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.



Afb. 8.8

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.

Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

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;
- 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 75°C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

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

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.

BELANGRIJK: dit kooktoestel moet worden aangesloten op een geschikte tweepolige schakelaar die in de buurt van het toestel is gemonteerd.

WAARSCHUWING!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

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.

AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

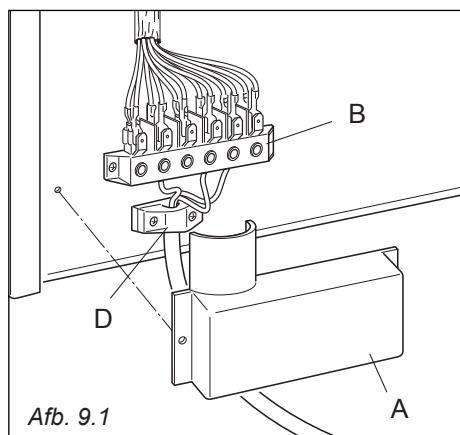
- Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel “A” aan de achterkant van het fornuis los
- Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem “D”.
- Plaats de stroombruggen U op de contacten “B” (afb. 9.1) in overeenstemming met het schema in afb. 9.2, 9.3.
- Verbind de aansluitingen (type H05RR-F) met klembouder “D” volgens het schema in afbeelding afb. 9.2, 9.3.
- Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem “D”.
- Bevestig het beveiligingspaneel “A” opnieuw.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD “Type H05RR-F”

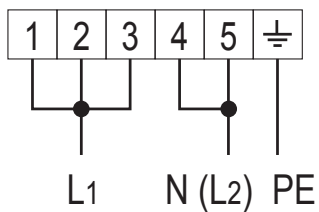
220-240 V ac	3 x 6 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 6 mm ² (**)

(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos

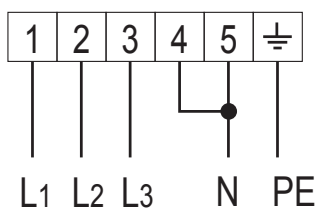
- Gelijktijdigheidsfactor van toepassing.
- Alle aansluitingen dienen gedaan te worden door een erkend installateur.



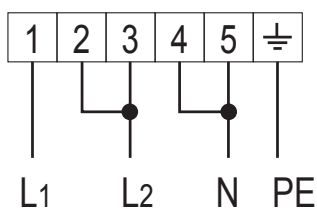
220-240 V ac



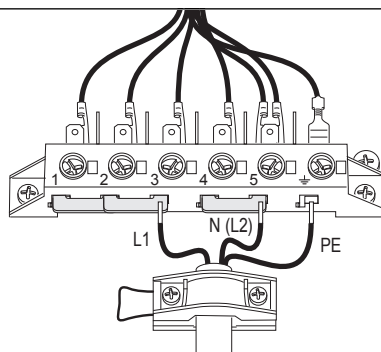
380-415 V 3N ac



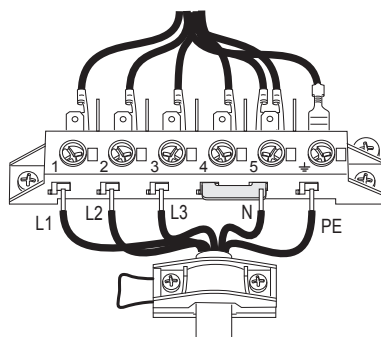
380-415 V 2N ac



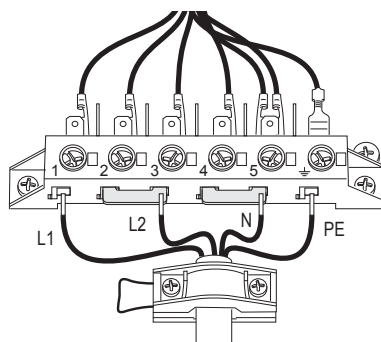
Afb. 9.2



220-240 V ac



380-415 V 3N ac



380-415 V 2N ac

Afb. 9.3

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 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.



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.



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.
- 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.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson en vitrocéramique.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en vitrocéramique d'objets lourds ou pointus.
- Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser la table en vitrocéramique comme plan d'appui.
- **AVERTISSEMENT:** Si la surface de la table est fêlée ou est endommagée, débrancher l'appareil du réseau électrique pour éviter tout risque de choc électrique et appeler le Service Après-Vente.

- **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 85.
- 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.
- **ZONES DE CUISSON A INDUCTION:**
 - Ne pas poser d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles de casseroles sur la table de cuisson car ils sont conducteurs.
 - N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal (par exemple louches). Il est préférable d'utiliser d'ustensiles de cuisine en plastique ou en bois.
 - Adapter la grandeur de la casserole à celle de la zone de cuisson (voir "diamètre casserole minimum recommandé"). N'utilisez pas une petite casserole sur une grande zone, mais au contraire couvrez entièrement la zone de cuisson avec une casserole ayant la dimension nécessaire. Placez toujours la casserole au milieu de la zone de cuisson.
 - N'utilisez pas de casserole défectueuse avec un fond déformé.
 - Utilisez des casseroles adaptées pour la cuisson à induction.

- Maintenir une distance de 5 à 10 cm à la plaque de cuisson pour réduire l'exposition au champ magnétique. Quand possible utiliser les zones des cuisson derrières.
- Les objets magnétisables (par exemple cartes de crédits, disquettes informatiques, cartes de mémoire) et les instruments électroniques (par exemple ordinateurs) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de la plaque de cuisson.
- Le chauffage de boîtes magnétiques est interdit ! Les boîtes fermées peuvent exploser sous l'effet d'une pression excessive durant leur chauffage. Un risque d'incendie est également présent avec des boîtes ouvertes puisque la protection intégrée de température n'est pas en mesure de fonctionner.
- **AVERTISSEMENT IMPORTANT:** La plaque de cuisson à induction est conforme aux Normes Européennes pour les appareils d'usage domestique. Par conséquent elle ne devrait pas interférer avec des autres unités électroniques. Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque ou un dispositif médical électronique doivent vérifier avec leur médecin si elles peuvent utiliser une plaque de cuisson à induction (et vérifier les possibles interférences avec les dispositifs médicaux électroniques).

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 EN 60350-2 (plaques de cuisson: zones et/ou aires de cuisson électriques).

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

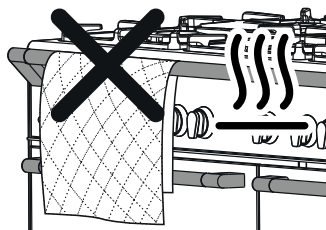
FOUR

- 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

ZONES DE CUISSON ELECTRIQUES

- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).
- Faire attention à ne pas verser des liquides sur les zones et/ou aires de cuisson électriques quand elles sont chaudes.
- Ne se servir que de casseroles à fond plat (type électrique).
- Toujours utiliser des récipients qui recouvrent entièrement la surface de la zone/aire de cuisson.
- Cuire si possible avec un couvercle pour économiser de l'énergie électrique.
- Dès que l'on a obtenu l'ébullition, réduire la puissance selon l'intensité de chauffage désirée, en tenant compte que la zone de cuisson continuera à donner sa chaleur encore pendant 5 minutes après la coupure de courant.



ATTENTION – TRÈS IMPORTANT !

DANGER D'INCENDIE/SURCHAUFFE:

- Ne pas poser de serviettes, chions ou autre sur la protection du plan ni sur la/les poignée/s porte du four alors que la cuisinière est en marche ou chaude.

POUR EVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL:

- Ne pas utiliser la protection du plan ni la/les poignée/s porte du four pour soulever/déplacer la cuisinière.
- Ne pas s'appuyer sur la protection du plan ni sur la/les poignée/s porte du four.

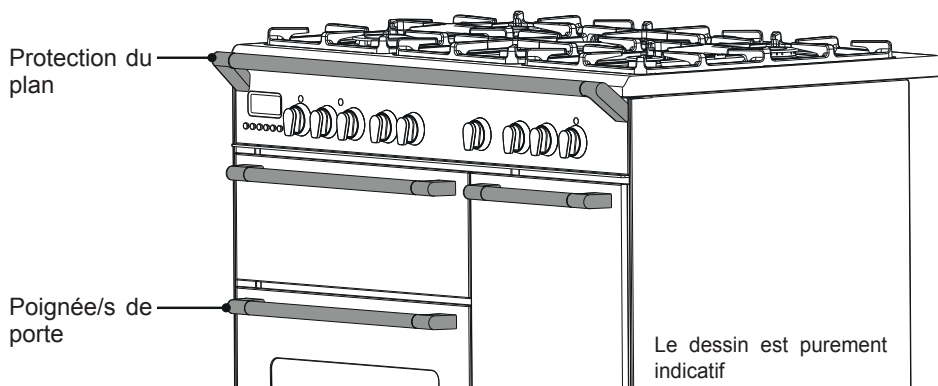


Fig. 1.1

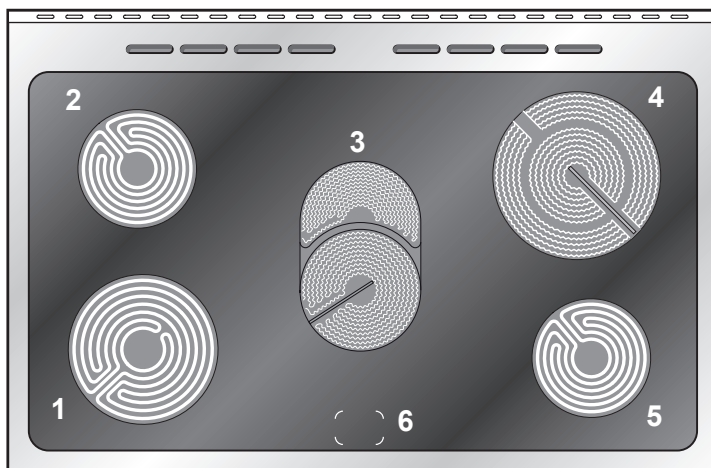


TABLE DE TRAVAIL en VITROCERAMIQUE

1.	Zone de cuisson 3 circuits	Ø 180	1700 W
2.	Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
3.	Zone de cuisson double ovale	Ø 140 x 250	1800/1000 W
4.	Zone de cuisson double circulaire	Ø 210/120	2100/700 W
5.	Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
6.	Témoins lumineux de chaleur résiduelle		

Attention:

Dès que l'on remarque une fente sur la table en vitrocéramique, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.

2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1

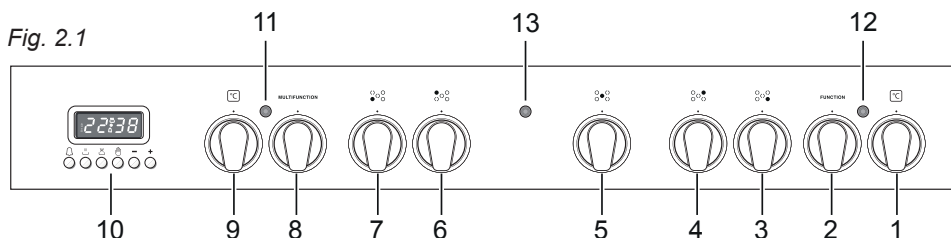


TABLEAU DE BORD - Description des commandes

1. Manette commande thermostat four électrique (four secondaire à droite)
2. Manette commande sélecteur de fonctions four électrique (four secondaire à droite)
3. Manette commande zone de cuisson avant droite
4. Manette commande zone de cuisson arrière droite
5. Manette commande zone de cuisson centrale
6. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
7. Manette commande zone de cuisson avant gauche
8. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions (four principal à gauche)
9. Manette commande thermostat four multifonctions (four principal à gauche)
10. Horloge/programmeur électronique (four principal à gauche)

Lampes de contrôle:

11. Témoin de la température four électrique (four principal à gauche)
12. Témoin de la température four électrique (four secondaire à droite)
13. Lampe de fonctionnement zones de cuisson

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.

CARACTERISTIQUES DE LA TABLE EN VITROCERAMIQUE

La table de cuisson en vitrocéramique est caractérisée par une rapide transmission de chaleur en verticale des éléments chauffants, placés sous le plan, aux casseroles posées au-dessus de ceux-ci.

Par contre la chaleur ne se propageant pas horizontalement, la vitrocéramique reste "froide" à quelques centimètres de la zone de cuisson.

Les 5 zones de cuisson sont représentées par les 5 disques du plan.

Avant l'allumage de la table, vérifier qu'il soit propre.

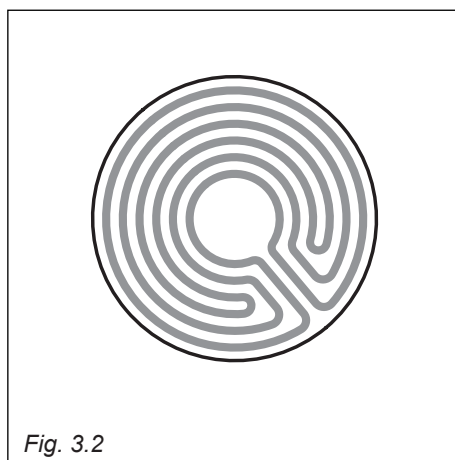
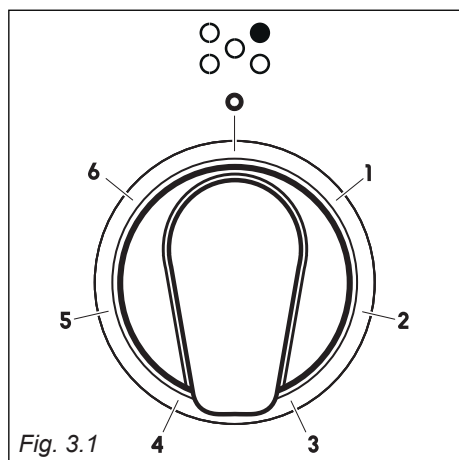
REMARQUE IMPORTANTE:

Les éléments de chauffage incorporent un limiteur de température qui commute sur ON/OFF (MARCHE/ARRET) l'élément dans tous les réglages, afin de protéger contre toute surchauffe la vitrocéramique. L'emploi de marmites impropres et/ou de mauvais positionnement de la marmite provoquera une intervention plus fréquente du limiteur de température, ayant pour résultat une réduction des qualités de cuisson.

ZONE RAYONNANTE "3 CIRCUITS"

L'élément réchauffant est constitué de 3 résistances électriques qui peuvent fonctionner en même temps ou séparément selon la position du bouton à 6 positions (fig. 3.1).

Elle atteint la température de cuisson en très peu de temps.



ZONES DE CUISSON DOUBLE ET OVALE "HI LIGHT"

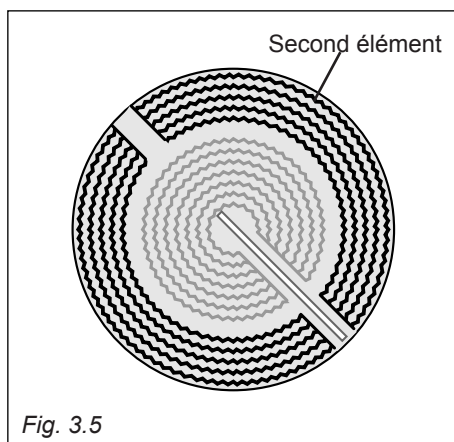
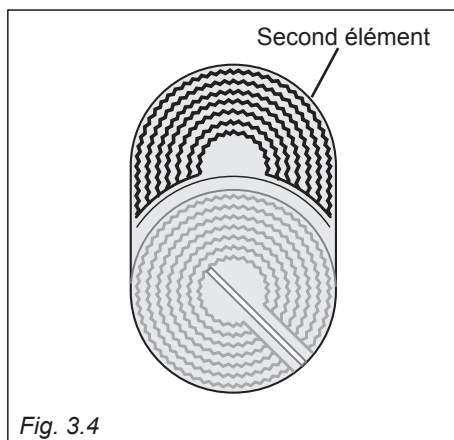
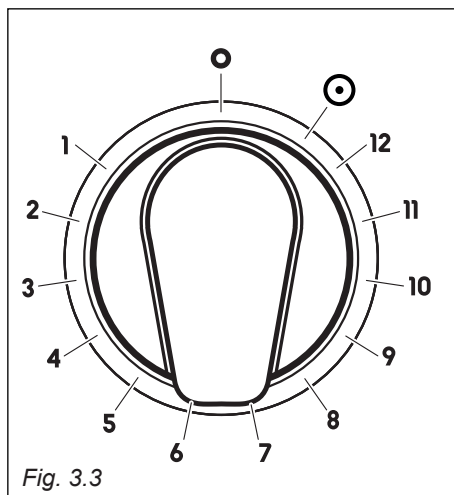
L'élément chauffant de la zone principale est commandé par un régulateur continu d'énergie de **1** (température minimale) à **12** (température maximale) (fig. 3.3).

En allumant de deuxième élément (fig. 3.4 et 3.5), les surfaces des zones de cuisson arrière droite et centrale peuvent être élargies.

Pour cela, tourner le bouton de réglage complètement vers la droite (position ) . Pour réduire la chaleur de l'élément double, tourner la manette de réglage vers la gauche (position entre **12** et **1**). Régler l'intensité de réchauffement selon vos besoins.

Note: Lorsque le réglage est sur la position , l'élément double continue à fonctionner à la température maximale.

Pour éteindre le second élément et utiliser seulement la zone interne, tourner le bouton de réglage complètement vers la gauche à la position "O" (éteint); puis tourner le bouton de réglage vers la droite entre **1** et **12**.



EXEMPLES DE CUISSON

Position manette		TYPE DE CUISSON
0	0	Eteint.
1	1	Pour fondre (beurre, chocolat).
2	2	
2	2 3 4	Pour maintenir les aliments au chaud ou chauffer des liquides en petite quantité.
3	4 5 6	Pour chauffer des liquides en quantités plus importantes; réduction de sauces ou crèmes.
3 4	6 7	Ebullition des aliments; Pot au feu; soupes; cuisson à la vapeur.
4	7 8	Pâtes, riz en récipient ouvert; Escalopes.
4 5	8 9 10	Ebullition de grands volumes; Grillades express.
6	11 12	Fritures, frites; steaks; beignets.
	⊙	Allumant une deuxième zone de cuisson (Seulement double ou ovale zones radiantes).

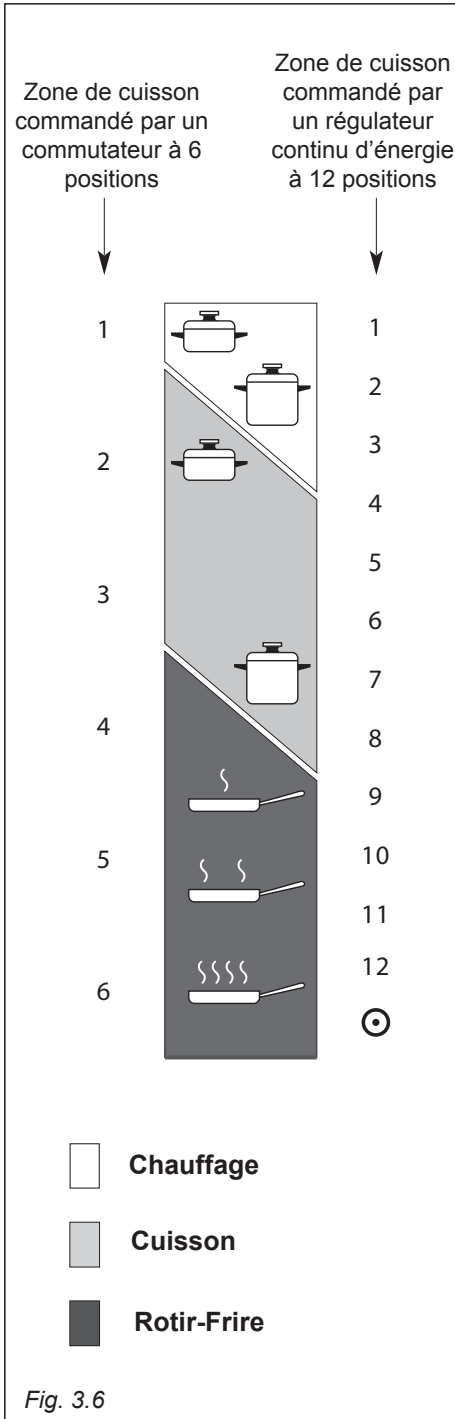


Fig. 3.6

Après une brève période d'utilisation, l'expérience vous indiquera quel est le réglage qui répond le mieux à vos besoins.

TEMOINS D'INDICATION DE LA CHALEUR RESIDUELLE

Dans la partie avant du plan de travail se trouvent 5 témoins d'indication, chacun relié à une zone de cuisson.

Lorsque la température de la zone de cuisson est supérieure à 60°C, la lampe témoin s'allume également pour signaler que la plaque est chaude.

Ce témoin reste allumé, même si l'on a éteint le foyer, pour signaler que la plaque est encore chaude dans cette zone de cuisson.

La chaleur résiduelle persiste un certain temps après l'extinction du foyer correspondant.

Il faut donc éviter de poser les mains sur la zone de cuisson et surtout éloigner les petits enfants.

Le témoin s'éteint automatiquement lorsque la température de la zone de cuisson descend en dessous de 60°C.

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

CONSEILS POUR UNE CUISSON CORRECTE ET RAPIDE:

- Pour abréger le temps de cuisson, tourner la manette sur le max et, après un bref intervalle, positionner la manette à l'allure établie.
- Utiliser de récipients à fond plat. Il est souhaitable que le fond du récipient présente le même diamètre (ou légèrement supérieur) que celui de la zone de cuisson, pour mieux exploiter l'énergie.
- Puisque la zone de cuisson reste chaude pendant une durée appréciable après l'extinction du foyer, on peut éteindre quelques minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle de la plaque vitrocéramique permettra d'achever la cuisson.
- Pour économiser de l'énergie électrique, utiliser des couvercles, lorsque c'est possible.
- Ne jamais faire cuire les aliments directement sur la table vitrocéramique, mais dans des marmites ou des récipients adaptés.

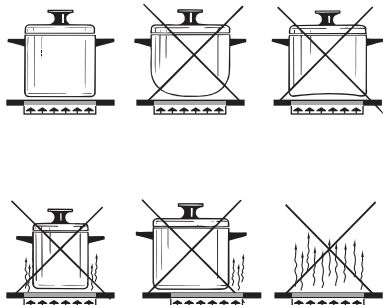


Fig. 3.7

NE PAS UTILISER DE RECIPIENTS EN VERRE SUR LES TABLES DE CUISSON EN VITROCERAMIQUE. NE PAS UTILISER DE CASSEROLES AVEC UN FOND AVEC USINAGE CIRCULAIRE RUGUEUX.

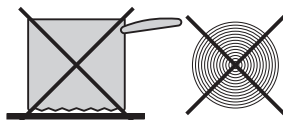


Fig. 3.8

CONSEILS POUR UNE UTILISATION SÛRE DE LA PLAQUE:

- Avant d'allumer, bien vérifier quelle est la manette qui contrôle la zone de cuisson retenue.
Il est préférable de placer la casserole sur la zone de cuisson avant l'allumage et de la retirer après l'extinction.
- Utiliser casseroles et récipients avec fonds réguliers (attention aux récipients en fonte). Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque.
- Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Eviter que les manches des récipients dépassent de la plaque, ceci pour les rendre inaccessibles aux enfants et pour éviter de renverser les récipients.
- Ne pas utiliser la plaque si la vitre est brisée ou fêlée. Detachez l'appareil du réseau électrique.
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Rappelez-vous que les zones de cuisson restent chaudes pendant une durée assez importante (30 min. environ) après extinction.
- N'utiliser pas la plaque comme surface d'appui.
- Huile et gras peuvent s'allumer s'ils sont surchauffés. Faire attention.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients.
- **Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après-Vente.**

Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus. Ne pas utiliser le gril comme plan d'appui.

NETTOYAGE

Avant de procéder au nettoyage de la plaque, s'assurer que l'appareil soit éteint.

Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances. Enlever la poussière avec un chiffon humide.

On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs.

En tous cas, éliminer toute trace de détergent avec un chiffon humide.

On recommande d'éloigner de la plaque tout objet susceptible de fondre à la chaleur: objets en plastique, feuille d'aluminium, sucre ou produits très sucrés.

Au cas où quelque objet ou matière a fondu sur la plaque, il est nécessaire de l'enlever immédiatement (tandis que la surface est encore chaude) avec un grattoir, afin d'éviter la détérioration de la surface en vitrocéramique.

Eviter d'utiliser de couteaux ou d'objets pointus car ils pourraient abîmer irrémédiablement la surface de la plaque.

Eviter également l'utilisation de pailles ou éponges abrasives qui peuvent occasionner de rayures irréparables.

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!

En cas de nettoyage de la table en vitrocéramique à l'aide d'un accessoire (par exemple raclette), il est important de veiller à ne pas endommager la garniture présente au niveau des angles de la surface en vitrocéramique.

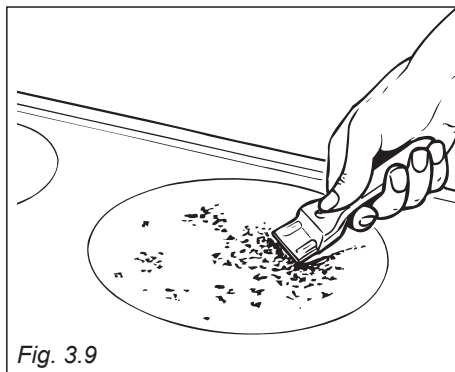


Fig. 3.9

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement. Eloigner les jeunes enfants.

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 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 7 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 4 éléments chauffants:

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

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (250°C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.

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

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

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

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par convection forcée

Une turbine aspire l'air contenu dans le moufle du four, le fait passer à travers des spires incandescentes d'une résistance électrique circulaire et le renvoie dans le moufle. L'air chaud, avant être à nouveau aspiré par la turbine pour répéter le cycle ci-dessus, enveloppe les aliments déposés dans le four, produisant une cuisson rapide et complète dans tous les points. En plus, il est possible de cuire divers plats simultanément.

c. par convection semi-forcée

La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.

d. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.

e. par rayonnement et ventilation

La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.

f. par ventilation

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

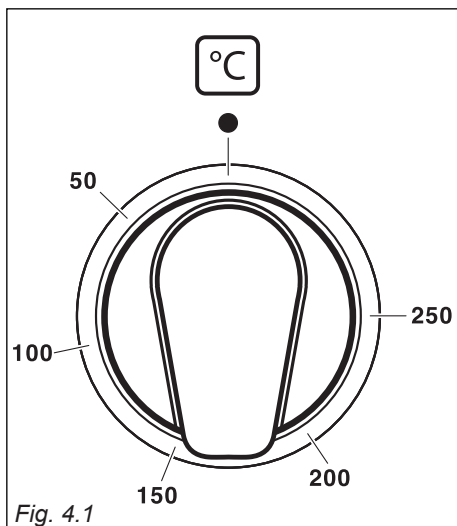


Fig. 4.1

THERMOSTAT (fig. 4.1)

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 (de 50°C à 250° C). 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.

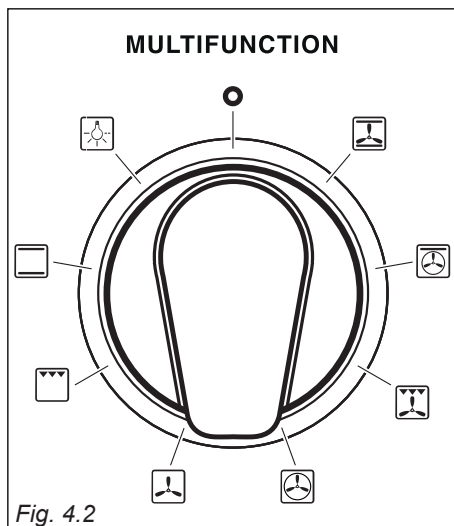


Fig. 4.2

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.2)

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 50° 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 AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et le bouton du thermostat sur la position entre **50°** et **225°C** pour **max** 15 minutes, ensuite sur la position **175°C**.

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

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.

Conseillé pour:

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



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.

Conseillé pour:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.

Un kilo nécessite d'environ une heure.

Le temps de cette opération varie en fonction de la qualité et du genre des aliments à décongeler.



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° 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.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

Fonctionnement de la résistance du grilloir à rayons infrarouges et de la turbine.

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 50° à 175 °C max 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: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

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.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure, la résistance circulaire et le ventilateur.

La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.

La température peut être réglée entre 50 et 140 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



MODE ÉCO (ÉCONOMIE D'ÉNERGIE)

Les éléments thermiques supérieurs et inférieurs et le ventilateur se mettent en marche.

La chaleur provenant du haut et du bas est diffusée par convection forcée.

Ce mode permet de réduire la consommation d'énergie de l'appareil, ce qui est particulièrement bénéfique pour la cuisson basse température de petites quantités d'aliments sur une seule plaque.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Pendant la cuisson, la porte du four doit rester fermée.

Le temps de cuisson peut être plus long que les modes standard.

N'utilisez pas ce mode 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):

- a. Positionner la manette du commutateur à l'allure 
- b. Positionner la manette du thermostat à la position 185 °C et préchauffer le four.
- c. Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- d. 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.

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.

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 SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'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.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.

Positionner le thermostat à l'allure 175 °C et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

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

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

CUISSON AU GRILLOIR

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

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

La lèche-frite 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.

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

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

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

ATTENTION:

La porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

La porte est chaude, utiliser la poignée.

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

NOTE:

Lors de la première utilisation, nous conseillons d'allumer le four vide, de la façon expliquée ci-après, et de le faire fonctionner à la puissance maximale, avec le bouton du thermostat en position 250°C, pendant environ une heure dans le mode de fonctionnement  et pendant 15 minutes dans les modes .

Cette opération permettra d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances électriques.

CARACTERISTIQUES GENERALES

Les 4 fonctions à contrôle par thermostat sont obtenues grâce à 3 éléments chauffants qui sont:

Les fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 3 éléments chauffants:

- Résistance de la sole
- Résistance du ciel
- Résistance du grill

Ce four est équipé d'une grille porteplats et dispose d'une fonction spéciale  pour le réchauffage des plats.

Pour l'utilisation de cette fonction, voir les chapitres spécifiques "Réchauffage des plats" et "Emploi de la grille porteplats".

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

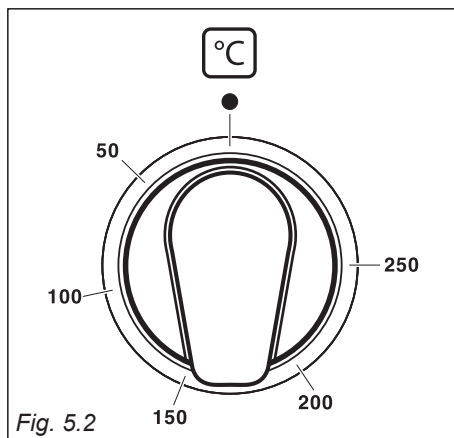
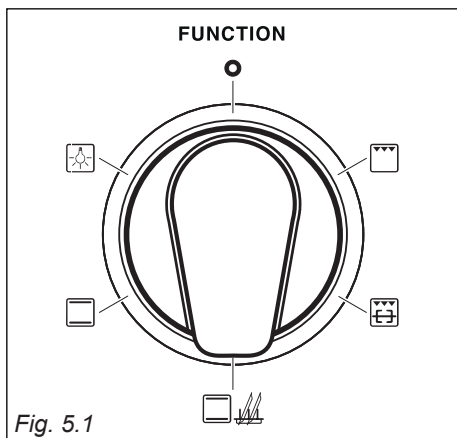
Le réchauffement et la cuisson dans le four ELECTRIQUE A CONVECTION sont obtenues comme suit:

a. par convection naturelle

La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.

b. par rayonnement.

La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges (utiliser avec la porte du four **fermée**).



THERMOSTAT (fig. 5.2)

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 (de 50°C à 250° C). 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. 5.1)

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

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.
La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre 50 et 250 degrés C avec le bouton du thermostat.
Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Conseillé pour:

Les aliments qui demandent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur; par exemple: rôtis, côtes de porc, meringue, etc.



RECHAUFFAGE PLATS

Les éléments de chauffage inférieur et supérieur s'allument. La chaleur se répand par convection naturelle. Le bouton du thermostat doit être positionné à environ 60°C. Pour des températures différentes, positionner le bouton sur d'autres graduations. Cette fonction peut être utilisée aussi pour des cuissons traditionnelles à convection en réglant la température entre 50° et 250° C avec le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

réchauffage de plats vides en utilisant la grille spéciale porte-plats.

Pour l'emploi correct de cette grille, voir le chapitre "Emploi de la grille porte-plats".



CUISSON AU TOURNE-BROCHE

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges et le moteur du tourne-broche se met en route. La chaleur se répand par rayonnement. A utiliser avec le bouton du thermostat sur la position 225° C pendant 15 minutes, puis sur la position 175° C et la **porte du four fermée**. Pour un emploi correct, voir le chapitre "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL" et "UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE".

Attention: Lorsque le gril est en fonctionnement, les parties accessibles peuvent devenir chaudes. Tenir les enfants à distance.

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.



CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement.

Utiliser avec la porte du four **fermée** et le bouton du thermostat sur la position **225°C** pour 15 minutes et ensuite à **175°C**.

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

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.

Conseillé pour:

Action intense du grill pour des cuissons du type: rissoler, dorer, gratiner, griller, ect.

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

CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

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

Introduire les aliments à cuire en mettant la grille le plus près possible du grill.

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèchefrite sous la grille.

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

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

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

Eloigner les enfants.

UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE

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

- Introduire le lèchefrite sur le dernier degré en bas du four et insérer le support de l'axe.
- Enfiler dans l'axe les viandes à cuire en ayant soin de les fixer centralement par les fourchettes.
- Introduire l'axe dans le four du moteur et appuyer sur le support le collier de la broche; et enfin enlever la poignée en tournant vers la gauche.

Le sens de rotation du tourne-broche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

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

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

Eloigner les enfants.

ROTISSOIRE

Ce dispositif, qui sert à cuire comme à la broche en utilisant le grill, se compose de:

- un moteur électrique appliqué sur la partie postérieure du four
- un axe en acier inox, muni d'une poignée athermique extractible et de deux fourchettes réglables
- un support axe à insérer

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la position  (fig. 5.1).

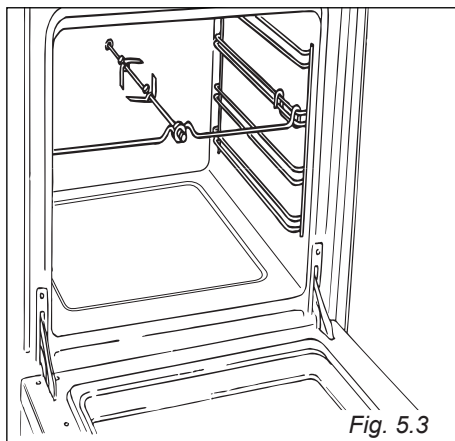


Fig. 5.3

EMPLOI DE LA GRILLE PORTE-PLATS

Cette grille spéciale peut être utilisée comme porte-plats, ou bien renversée, comme grille normale plate. Est introduite entre les guides d'un des 4 gradins des châssis latéraux.

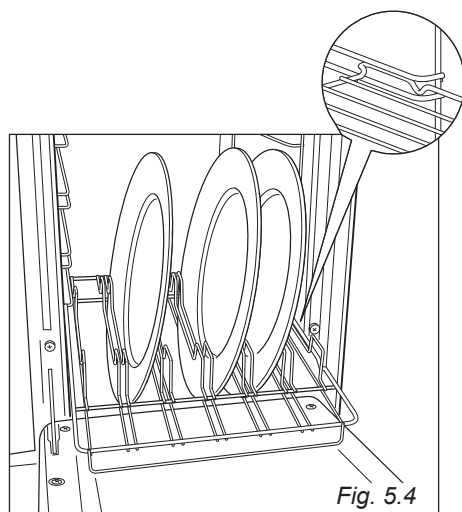
Utilisation comme grille porte-plats:

Enfiler entre les guides, sur le gradin le plus bas des châssis latéraux, la grille avec les dents du porte-plats tournés vers le haut (fig. 5.4).

La grille est montée de façon à ce que l'arrêt de sécurité, qui en évite l'extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four (détail de fig. 5.4).

Les plats sont disposés comme illustré sur la figure. Pour faciliter cette opération, sortir la grille jusqu'à l'arrêt de sécurité.

ATTENTION: Les plats sont chauds après le réchauffage. Utiliser des gants de cuisine pour leur déplacement.

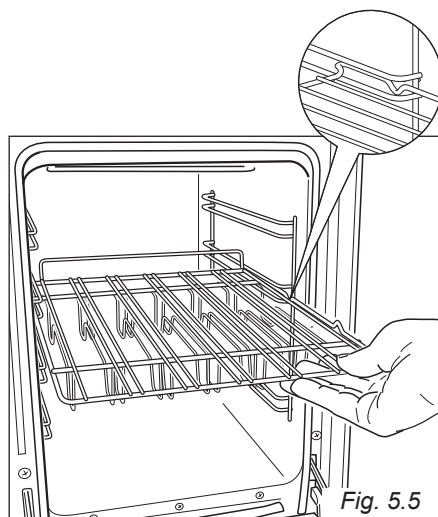


Utilisation comme grille plate:

Enfiler entre les guides d'un des 4 gradins des châssis latéraux, la grille avec les dents du porte-plats tournés vers le bas.

La grille est montée de façon à ce que l'arrêt de sécurité, qui en évite l'extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four (détail de fig. 5.5).

La surface plane s'utilise pour poser des plats ou pour poser directement les aliments à cuire; dans ce dernier cas, insérer la lèchefrite sous la grille pour recueillir les jus de cuisson.



Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- Horloge 24 heures à display lumineux
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 minutes)
- Programme pour cuisson au four automatique
- Programme pour cuisson au four semi automatique.

DESCRIPTION DES BOUTONS:

-  Minuterie
-  Temps de cuisson
-  Heure de fin de cuisson
-  Passage en manuel et annulation des programmes insérés
-  Avancement des nombres de toutes les fonctions
-  Mise en arrière du nombre de toutes les fonctions.

Description des symboles lumineux:

AUTO - clignotant - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)

AUTO - allumé sans clignotant - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.

 Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours

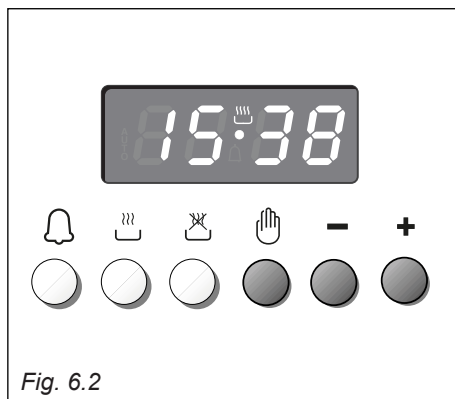
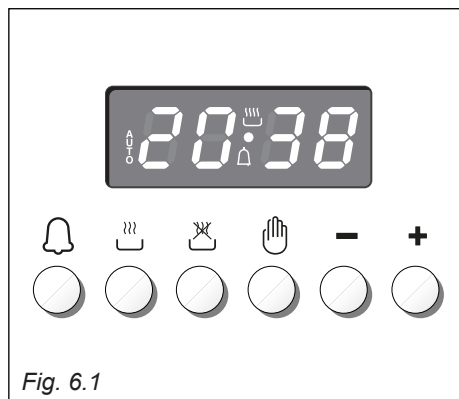
 Minuterie en marche

 et **AUTO** - clignotants et signal sonore - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque:

La programmation (avec une seule main) se fait en appuyant la touche correspondante à la fonction désirée et après l'avoir relâchée, il suffit dans les 30 secondes qui suivent de commencer à placer le temps avec les touches **+** / **-**.

Le programmateur reviendra au Zéro à chaque interruption d'énergie électrique.



MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 6.2)

Le programmeur est muni d'une montre électronique dont les chiffres lumineux indiquent les heures et les minutes.

Au premier branchement électrique du four ou après une interruption de courant, trois zéros clignotent dans la fenêtre du programmeur.

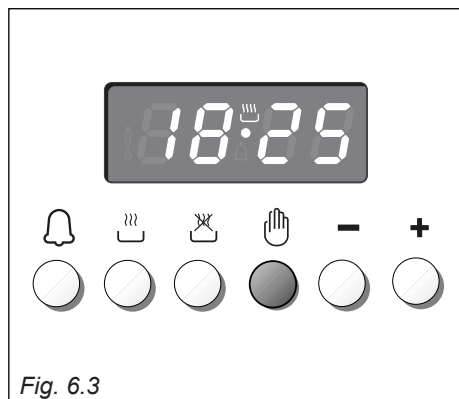
Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche  puis sur la touche $+$ ou $-$ jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 6.2). Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches  , tout en appuyant sur la touche $+$ ou $-$.

Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmeur, il est nécessaire d'annuler la légende clignotante **AUTO** en pressant le poussoir  (**AUTO** s'éteindra et le symbole  s'allumera. - fig. 6.3).

Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir  on obtienne l'annullement du programme et la commutation en manuel. Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.



MINUTEUR ELECTRONIQUE

La fonction minuteur se compose uniquement d'un avertisseur acoustique qui peut être réglé pour une période maximale de 23h 59min.

Si la légende **AUTO** clignote, presser le poussoir .

Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir $+$ ou $-$ jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 6.4). Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

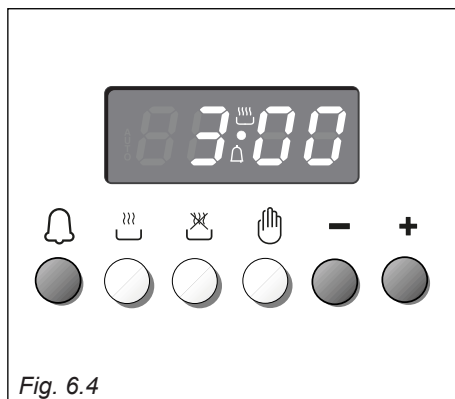
Le compte à rebours commencera tout de suite et il peut être visualisé dans le cadran en tout moment, en pressant seulement le poussoir .

À l'échéance du temps le symbole  s'éteindra et un signal acoustique intermittent sera activé; celui-ci peut être interrompu, en pressant l'un des poussoirs.

REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche $-$ on obtient à la suite trois tonalités du son.

Le dernier signal entendu reste programmé.



CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

Pour exécuter la cuisson automatique des aliments dans le four, il est nécessaire de:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson.
3. Déterminer la température et la fonction de cuisson.

On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.5). La légende **AUTO** et le symbole  s'allumeront.
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  (ceci fait paraître le temps de cuisson déjà sommé à l'heure de la montre) et le poussoir  (fig. 6.6); si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir .

Après le réglage, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre.

Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.

3. Afficher, après, la température et la fonction, en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

En ce moment le four est programmé et tout fonctionnera automatiquement, c'est à dire que le four s'allumera automatiquement au bon moment, de façon à exécuter la cuisson de durée établie et à terminer à l'heure programmée. Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

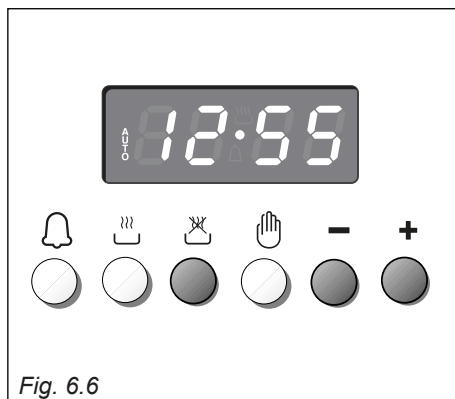
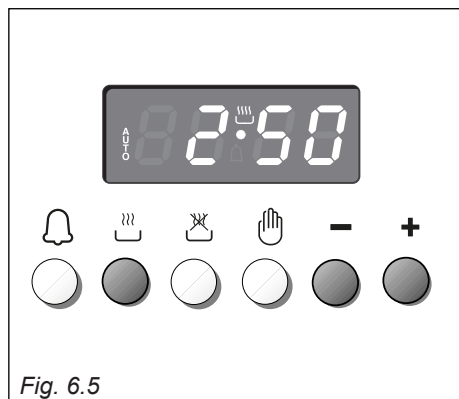
Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.



CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré.

Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.7).
2. Déterminer l'heure d'arrêt de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.8).

L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

Afficher, après, la température et la fonction en agissant sur les manettes adéquates (voir chapitre spécifique).

Le four s'allumera immédiatement et après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement.

Pendant la cuisson le symbole  reste allumé et en pressant le poussoir  on visualise le temps qui manque à l'arrêt de la cuisson.

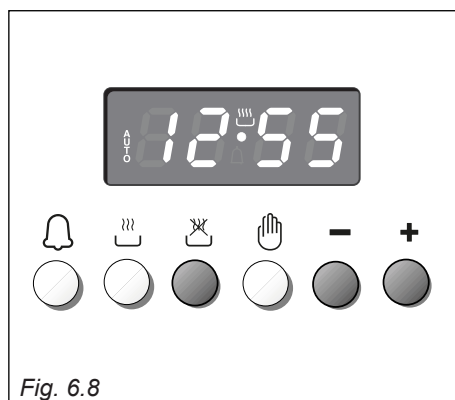
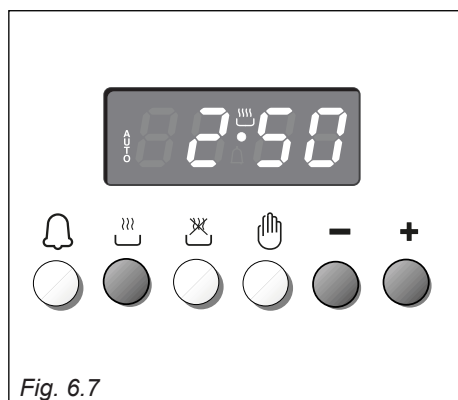
Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

Après l'écoulement du temps de cuisson le four s'arrêtera automatiquement, le symbole  s'éteindra, la légende **AUTO** clignotera et le signal acoustique sera activé, celui-ci peut être interrompu en pressant l'un des poussoirs.

Mettre aussi les manettes du four à l'allure éteint et mettre en "manuel" le programmeur en pressant le poussoir .

Attention: L'interruption de l'énergie électrique provoque la mise à zéro de la montre et l'oblitération des tous les programmes.

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.



IMPORTANT – LE FOUR NE FONCTIONNE PAS

Si le four ne fonctionne pas, il se peut qu'il ait été accidentellement réglé sur "AUTOMATIQUE" ou que le courant alimentant l'appareil ait été interrompu. Si le minuteur affiche le mot "**AUTO**" comme ci-dessous, ou si l'heure du jour clignote, il se peut que le four ne s'allume pas ou qu'il se mette en route après un certain délai.



Avant de demander un dépannage par téléphone, merci de consulter les instructions d'utilisation du minuteur dans le présent manuel, et de vous assurer que le minuteur est bien réglé sur "MANUEL". Cette opération devrait permettre au symbole de cuisson  de s'afficher sur le minuteur, comme ci-dessous.



NB. Tout appel à un ingénieur pour régler à nouveau le minuteur vous sera facturé, car ceci n'est pas couvert par la garantie.

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.
- 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.).
- N'utilisez pas de produits nettoyants contenant du chlore ou une base acide.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.
- **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.
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**

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.

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.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

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.

Séchez de préférence avec un tissu de microfibre ou un tissu mou.

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.

NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

– Voir page 65.

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.

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 nettoyeurs 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.

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

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. 7.1).
- Remplacer l'ampoule halogène "C" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240V, 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.

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

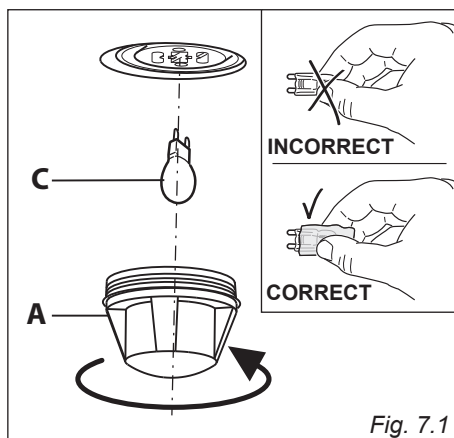


Fig. 7.1

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Accrocher les grilles latérales fig. 7.2a.
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite fig. 7.2b.
- 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.

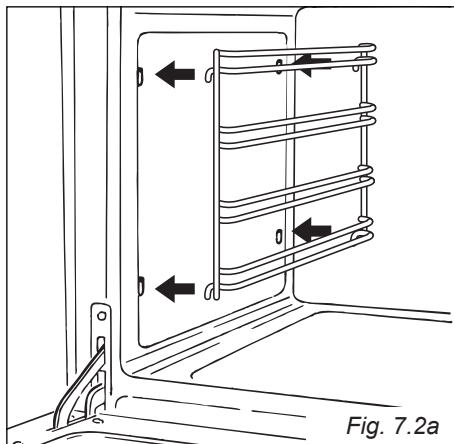


Fig. 7.2a

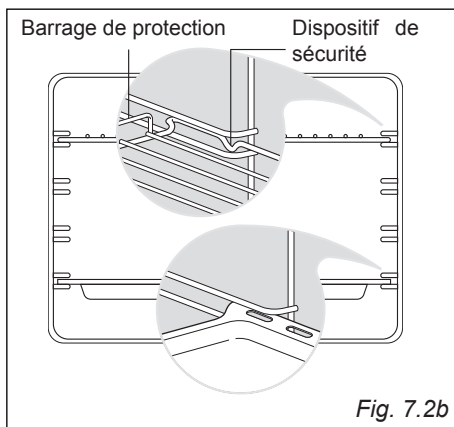


Fig. 7.2b

FILTRE ANTI-GRASSE (seulement pour le four principal à gauche)

- L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes. Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 7.3.
- Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.
- **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.

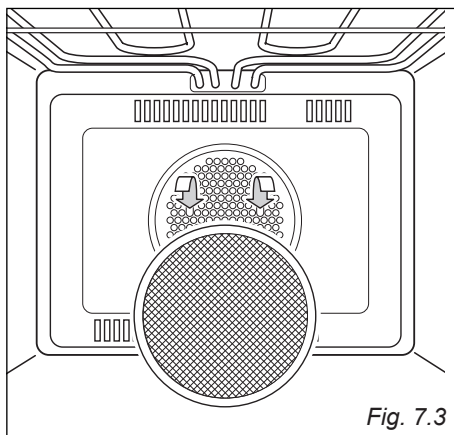


Fig. 7.3

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 7.4).

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

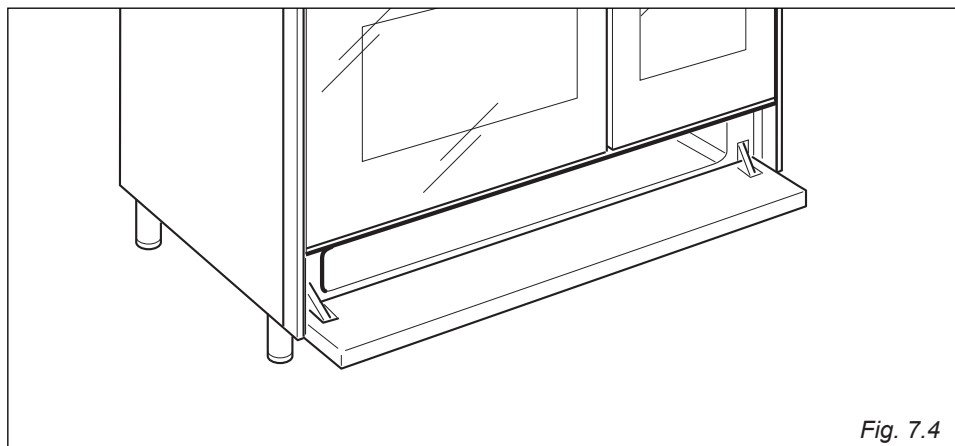


Fig. 7.4

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

La porte du four peut être facilement démontée si l'on procède comme suit:

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 7.5a).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 7.5b).
- Tenez la porte fig. 7.5d.
- Refermez doucement la porte (fig. 7.5c) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 7.5b).
- Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 7.5e).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.

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.

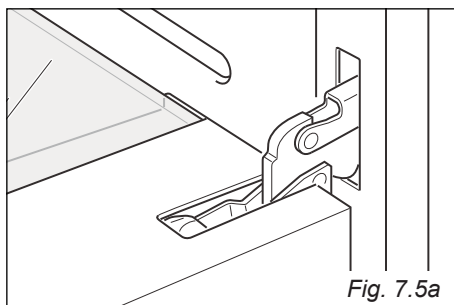


Fig. 7.5a

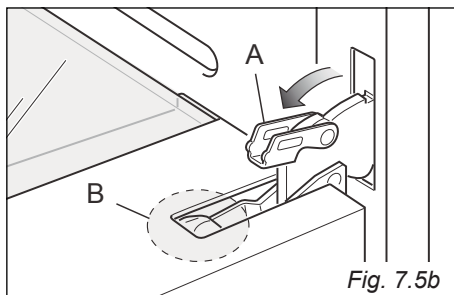


Fig. 7.5b

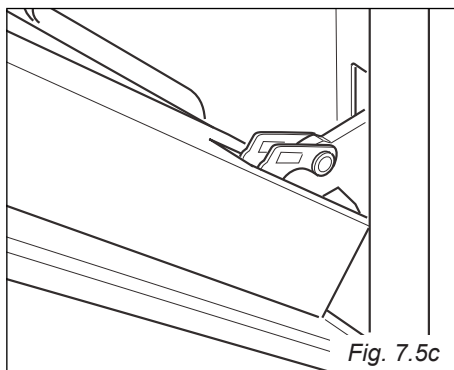


Fig. 7.5c

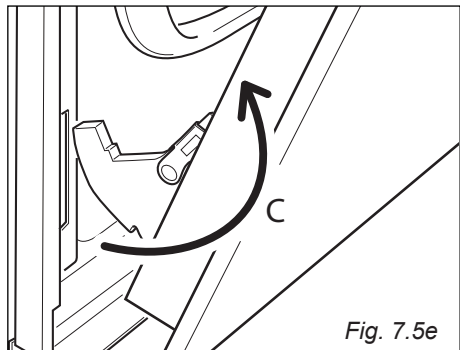


Fig. 7.5e

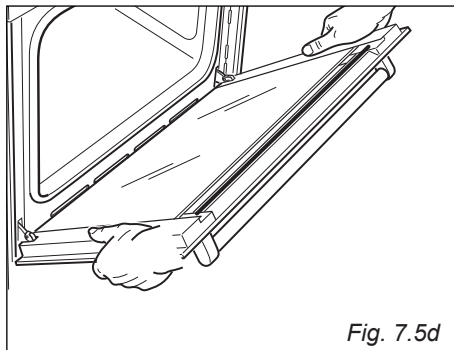


Fig. 7.5d

PORTES DU FOUR - NETTOYAGE DES VITRES

La porte du four est équipée de deux vitres. Pour les nettoyer, vous devez retirer la vitre intérieure.

DÉMONTAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 7.5a).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 7.5b).
- Tenez la porte fig. 7.5d.
- Refermez doucement la porte (fig. 7.5c) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 7.5b).
- Sortez en douceur la vitre intérieure (fig. 7.6a).
- Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié.
- Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.
- Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

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.

REMISE EN PLACE DE LA VITRE INTÉRIEURE

- Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place "D" sur la fig. 7.6b.
- Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
- Insérez la vitre dans les rails de guidage "E", et "F", (fig. 7.6c) et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées "H" (fig. 7.6d).
- Deverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 7.5a).

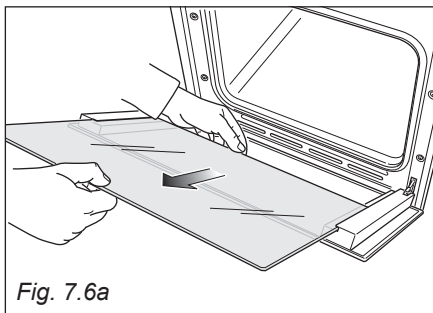


Fig. 7.6a

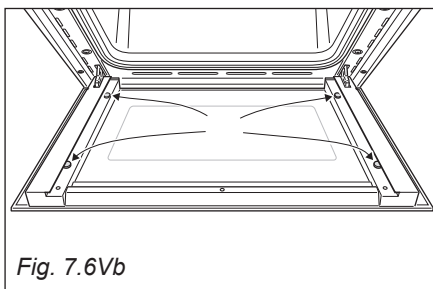


Fig. 7.6Vb

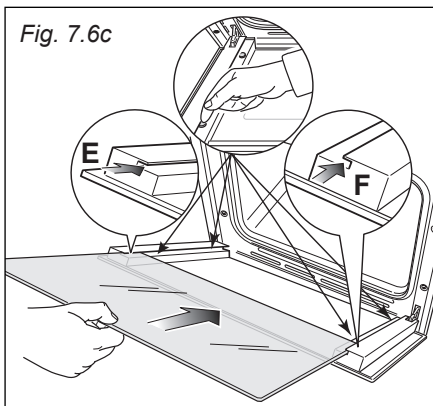


Fig. 7.6c

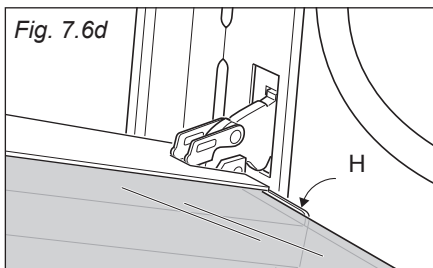
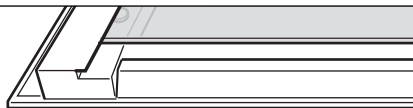


Fig. 7.6d



L'interstice entre le bord supérieur de la vitre intérieure et le bord supérieur de la porte est destiné à permettre la circulation d'air sûreté.

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisé par des **TECHNICIENS QUALIFIES** conformément aux prescriptions locales en vigueur. Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- L'installation doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- 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.

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 50 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble (fig. 8.1).

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

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 75°C supérieure à la température ambiante.

Eviter l'installation à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux).

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

Les conditions de montage doivent être conformes à la figure 8.1.

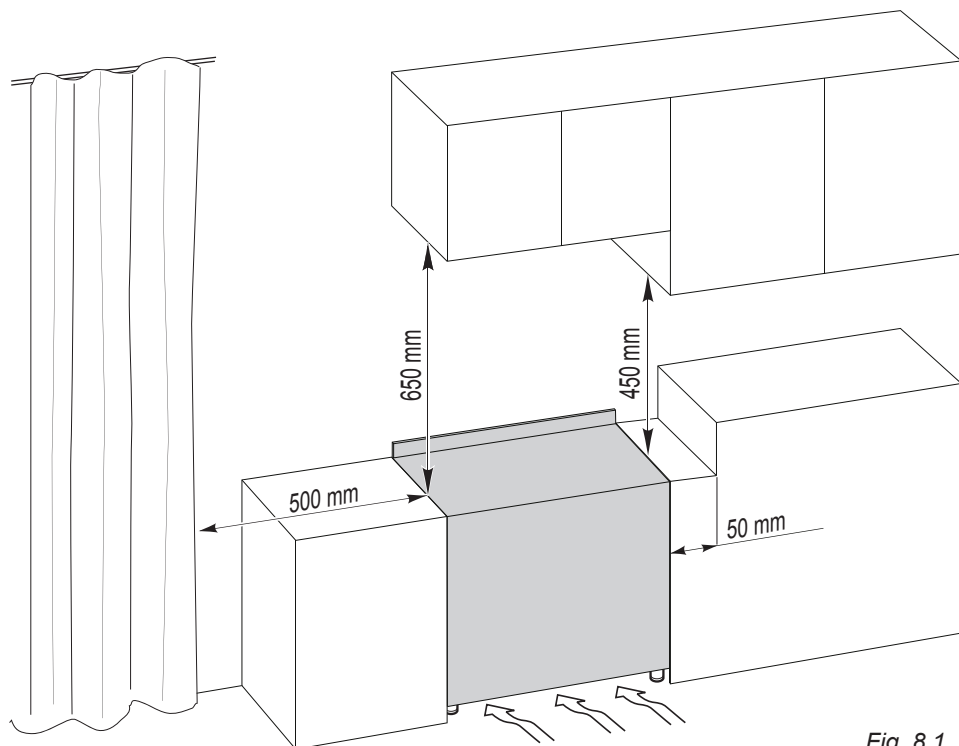


Fig. 8.1

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "C" (fig. 8.2).

- On peut trouver la protection arrière “**C**” emballée à l’arrière de la cuisinière.
- Avant de l’assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises “**A**” (fig. 8.2) 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**” .

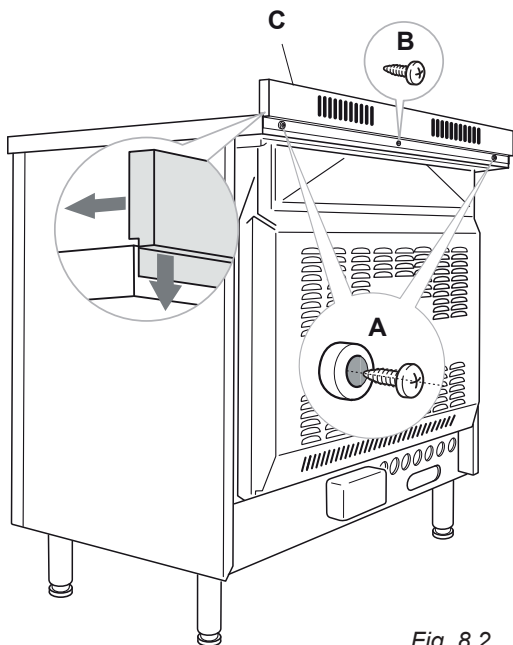


Fig. 8.2

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.

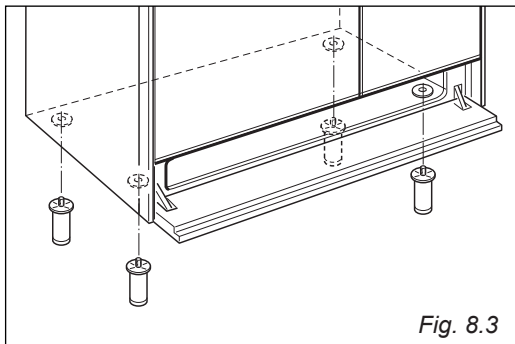


Fig. 8.3

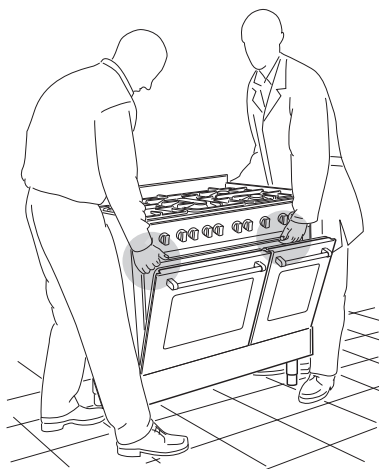


Fig. 8.4

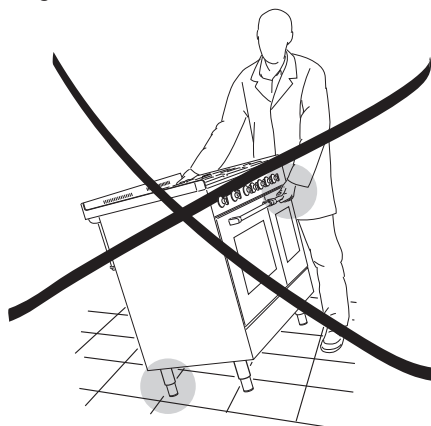


Fig. 8.5



Fig. 8.6

DEPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

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. 8.4).

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 8.5).

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 8.6).

Soulever les pieds du sol (fig. 8.4).

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 8.7).

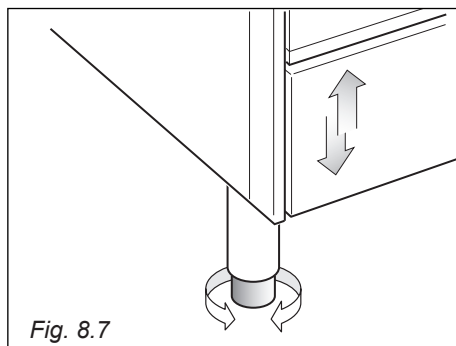


Fig. 8.7

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-basculement :

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-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma 8.8.
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-basculement 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-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma 8.8.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement 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-basculement.

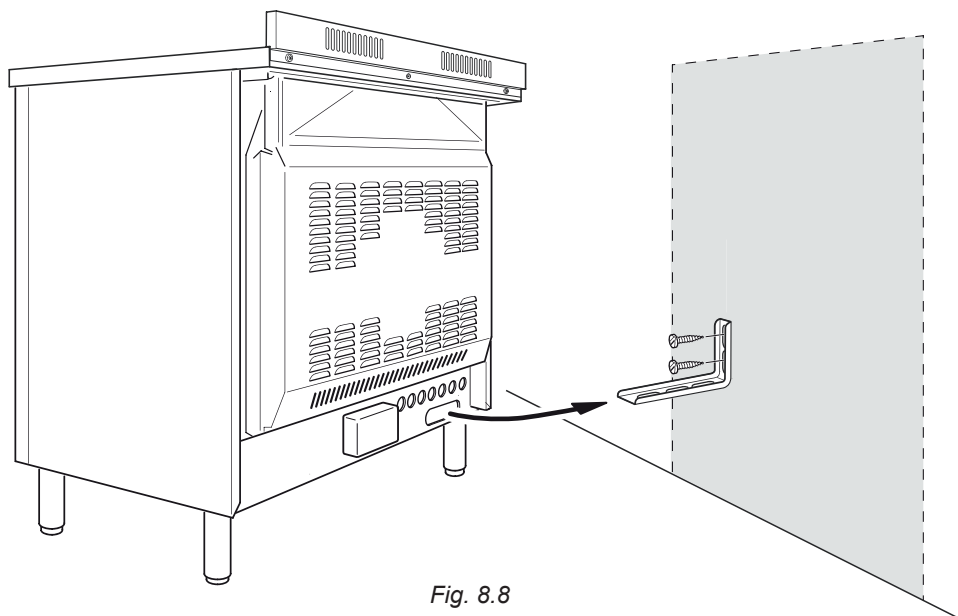


Fig. 8.8

IMPORTANT: L'installation doit suivre 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.

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.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- 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 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

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.

BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (fig. 9.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 9.1).
- Placer les cavaliers U sur la borne "B" (fig. 9.1) suivant les schémas de les figures 9.2, 9.3.
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 9.1).
- Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans les schémas de les figures 9.2, 9.3.
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

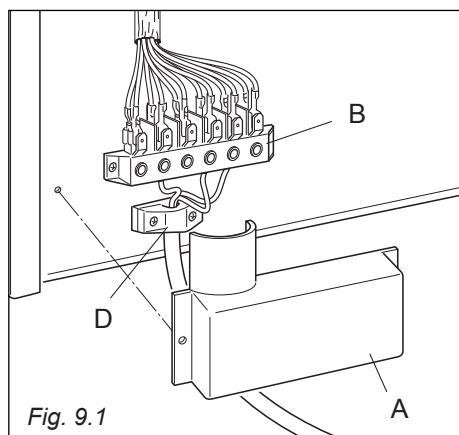
SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION "Type H05RR-F"

220-240 V ac	3 x 6 mm ² (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm ² (**)
380-415 V 2N ac	4 x 6 mm ² (**)

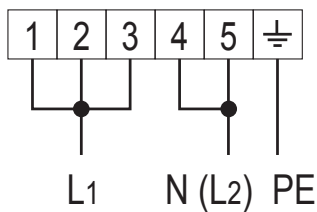
(**) Raccordement par boîte de connexion murale

- Facteur de contemporanéité appliqué
- Un facteur de simultanéité peut s'appliquer à la charge totale de l'appareil seulement par du personnel qualifié.

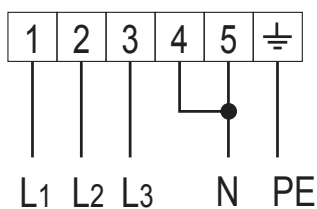
N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.



220-240 V ac



380-415 V 3N ac



380-415 V 2N ac

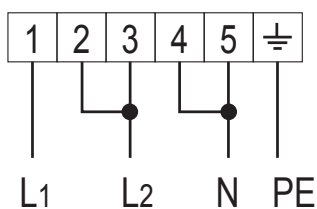
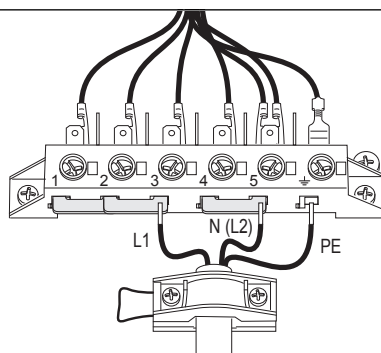
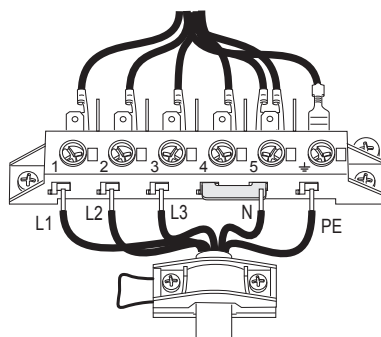


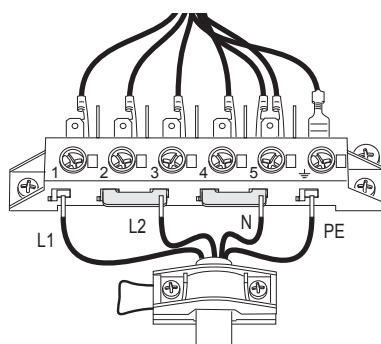
Fig. 9.2



220-240 V ac



380-415 V 3N ac



380-415 V 2N ac

Fig. 9.3

www.delonghi-cookers.it

