

# DE'LONGHI

## COOKING

---

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

**DLCV 965 ..**  
OVEN MET GLASKERAMISCHE FORNUIS  
CUISINIÈRE EN VITROCERAMIQUE MAXI



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

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

## Français Conseils Français pour l'installation - Mode d'emploi Page 52

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

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

## Deutsch

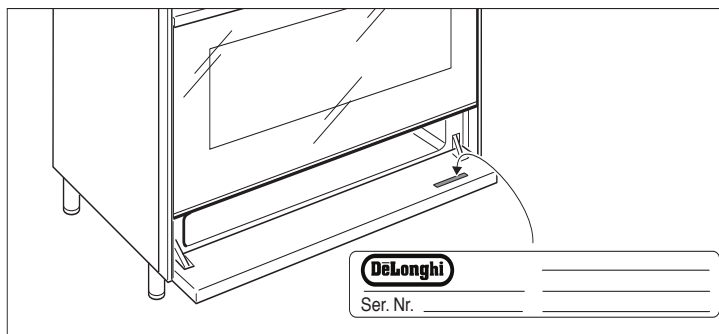
Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

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

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

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

Serialnumber/Numérodesérie/Serienummer:.....



## ***Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,***

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

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

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

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

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

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

## **VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE**

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



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

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

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

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

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

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- 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 43.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.
- Als het apparaat niet is uitgerust met een aansluitsnoer en een stekker, of op andere wijze kan worden uitgeschakeld via een contactschakelaar met een contactafstand in alle aansluitingen die garant staat voor een volledige onderbreking volgens de voorwaarden van overspanningscategorie III, moet in de vaste bedrading een mogelijkheid worden voorzien om het apparaat uit te schakelen overeenkomstig de regels die gelden voor elektrische bedrading.
- **Waarschuwing:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. U dient erop te letten contact met de verwarmingselementen te vermijden. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt of onder permanent toezicht
- **Waarschuwing:** Gebruik alleen kookplaatbeschermers die door de fabrikant van het kooktoestel zijn ontworpen of die door de fabrikant van het toestel zijn aangegeven in de gebruiksaanwijzing, of kookplaatbeschermers die in het apparaat zijn verwerkt. Het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermers kan ongelukken veroorzaken.



## **ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP**

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

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

- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm 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.

## **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.

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

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





# Aanwijzingen voor de installateur

## BELANGRIJK

- Het apparaat is alleen ontworpen en goedgekeurd voor huishoudelijk gebruik en mag niet worden geïnstalleerd in een commerciële, semi-commerciële of gemeenschappelijke ruimte.

**Uw product wordt niet gedekt door de garantie indien het is geïnstalleerd in één van de bovenstaande ruimtes, wat invloed kan hebben op eventuele aansprakelijkheidsverzekeringen ten aanzien van derden of het publiek die u zou hebben.**

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant.  
Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Verkeerde installatie, waarvoor de fabrikant geen enkele verantwoordelijkheid aanvaardt, kan leiden tot verwondingen of schade.
- Dit apparaat mag alleen door geautoriseerd personeel worden gerepareerd.
- Alle ingrepen moeten uitgevoerd worden wanneer het toestel uitgeschakeld is.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **De wanden van het meubel mogen niet boven het werkblad uitsteken en moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °C boven de omgevingstemperatuur.**
- **Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.**
- **Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).**
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

**U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.**

## LET OP

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

# 1 INSTALLATION

Voor wat betreft de bescherming tegen de verhitte oppervlakken, moeten de montagecondities conform zijn de aanwijzingen op afb. 1.1.

Indien het fornuis wordt geïnstalleerd naast een meubel dat hoger is dan het fornuis, moet er minstens 50 mm ruimte tussen de zijkant van het fornuis en het meubel bewaard worden.

Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 150°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.

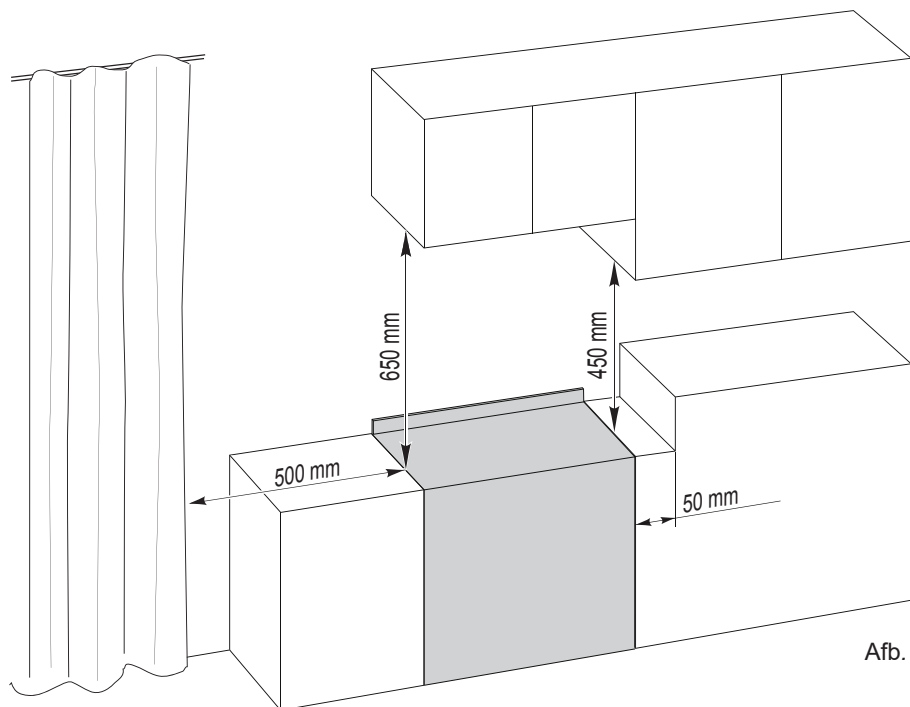
Er mogen geen gordijnen direct achter het apparaat of binnen een afstand van 500 mm van de zijkanten worden opgehangen.

**Het apparaat moet in hittebestendige eenheden worden ingebouwd.**

**De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 70 °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 glijd.

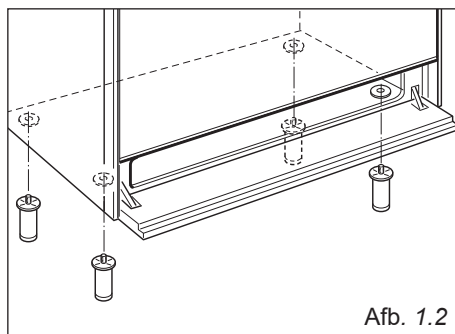


Afb. 1.1

## DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (afb. 1.2).

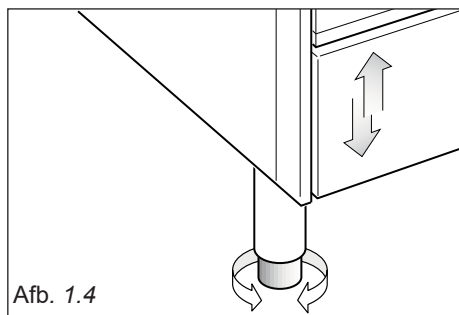
Plaats het fornuis met de achterkant op een stuk piepschuim verpakking zodat de onderkant blootgelegd wordt voor het monteren van de poten. Monteer de 4 poten door ze stevig vast te draaien in het steunvlak, zoals getoond in afbeelding 1.2,1.3.



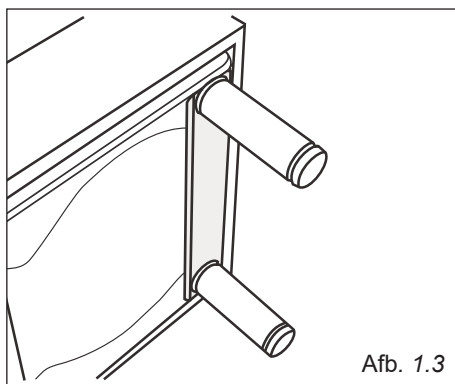
Afb. 1.2

## HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (Afb. 1.4)



Afb. 1.4

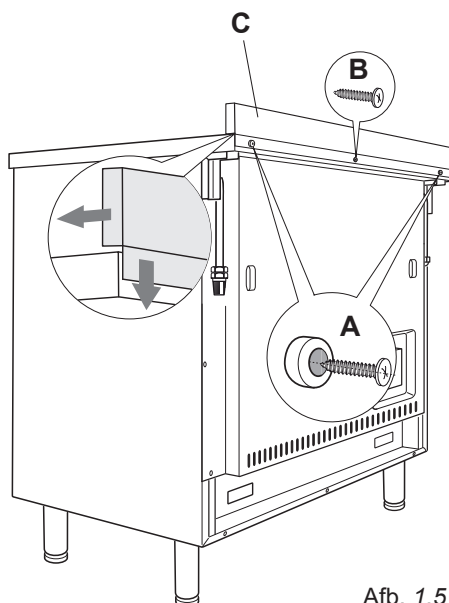


Afb. 1.3

## ACHERSCHERM

(NIET OP ALLE MODELLEN AANWEZIG)

- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Togliere la vite "B".
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in Afbeelding 1.5 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.

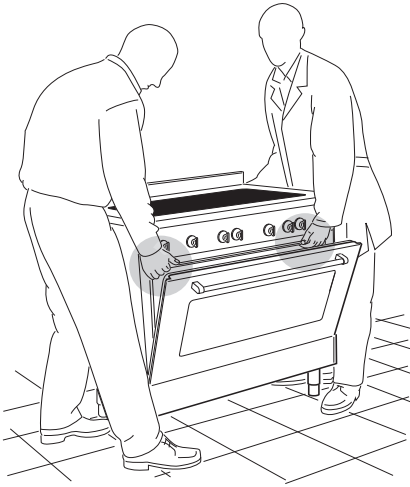


Afb. 1.5

## BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

### WAARSCHUWING

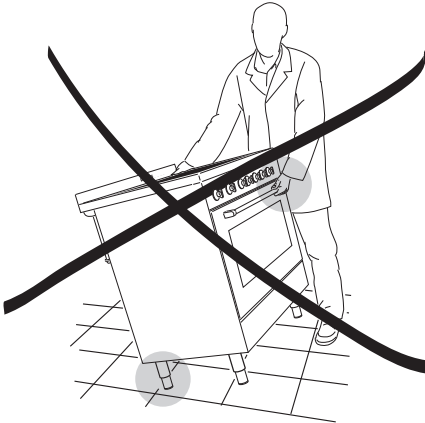
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (Afb. 1.6).



Afb. 1.6

### WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (Afb. 1.7).

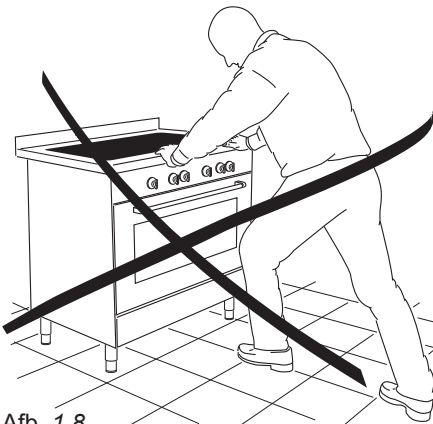


Afb. 1.7

### WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (Afb. 1.8).

Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (Afb. 1.6).



Afb. 1.8

## BEVESTIGINGSSTEUN

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

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

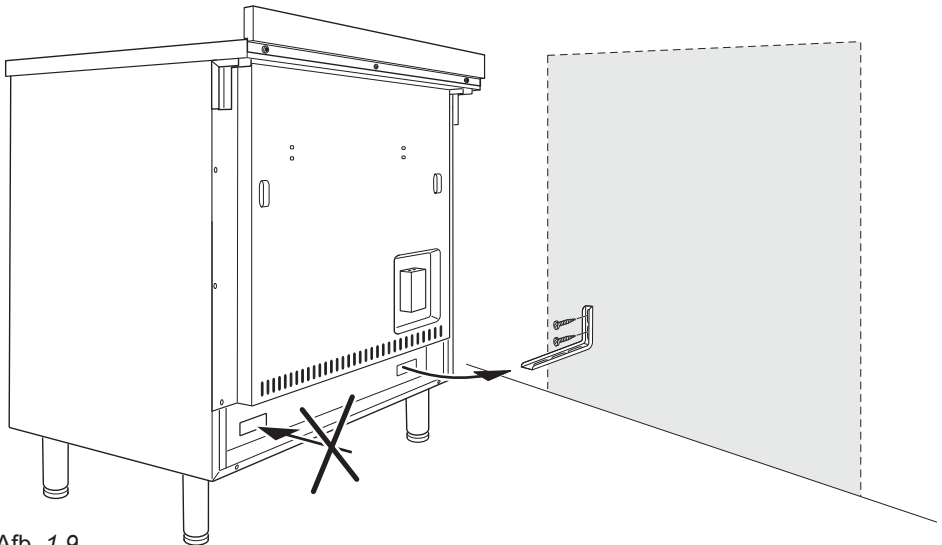
1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in Afbeelding 1.9.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plastieken pluggen in.

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

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie Afb. 1.9).
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. 1.9

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

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

De aarding van het toestel is verplicht.

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

Neem de stekker uit het stopcontact als het keramische oppervlak beschadigd is en stel u in verbinding met de servicedienst.

## AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

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

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

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



## AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

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

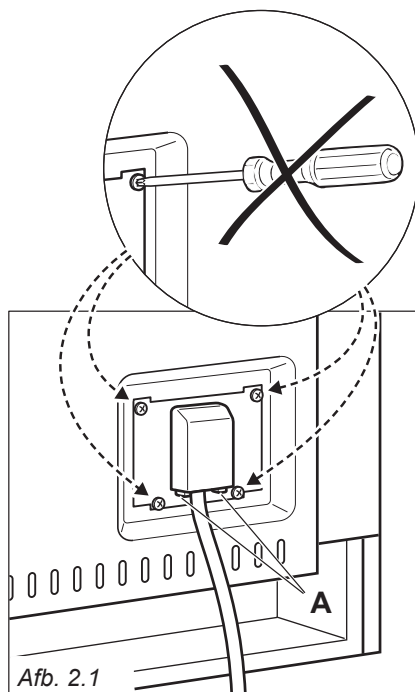
**LET OP:** Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

Om de voedingskabel op de kookplaat aan te sluiten, moeten de volgende handelingen worden uitgevoerd:

- Open het deksel "A" van de aansluitblok door een schroevendraaier in de twee haken te steken "A" (Afb. 2.1).
- Maak schroef "D" los en open de kabel klem "E" in zijn geheel (Afb. 2.2).
- Verbind de aansluitingen met klemhouder "F" (Afb. 2.2 ) volgens het schema in Afb. 2.3.
- Sluit de fase-, nul- en aardraden aan op het aansluitblok "G" volgens het schema in Afb 2.3.
- Streck de voedingskabel en blokkeer deze met klem "E" (en de schroeven "D" aan te spannen).
- Sluit het deksel van de aansluitblok (controleer of de twee haken "A" correct vastgeklit zijn).

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

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

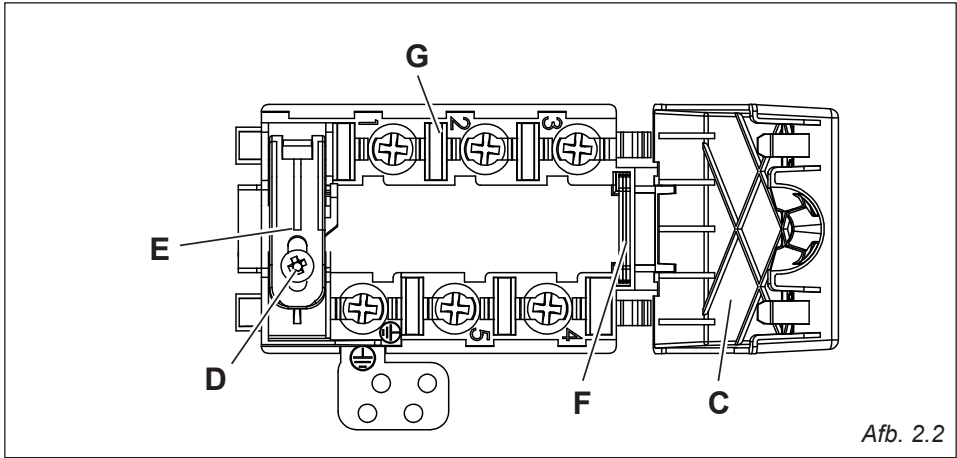


### DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD "Type H05RR-F of H05VV-F"

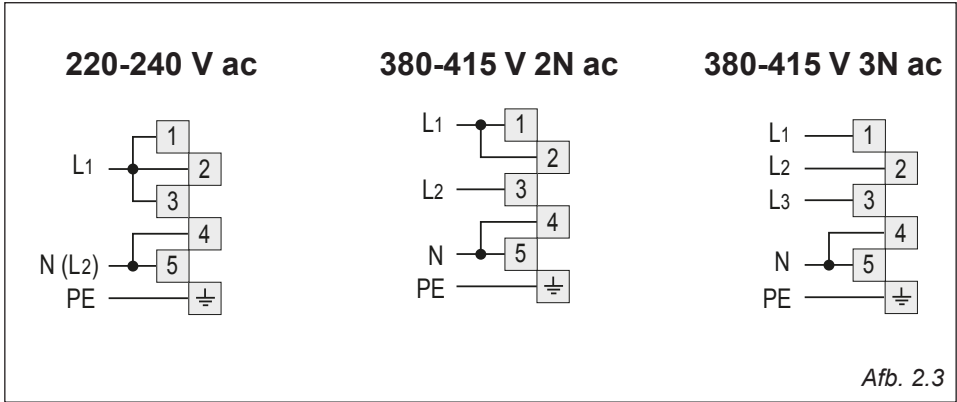
220-240 V ac	3 x 6 mm <sup>2</sup> (**)
380-415 V 3N ac	5 x 2,5 mm <sup>2</sup> (**)
380-415 V 2N ac	4 x 6 mm <sup>2</sup> (**)

(\*\*) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos.

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



Afb. 2.2



Afb. 2.3



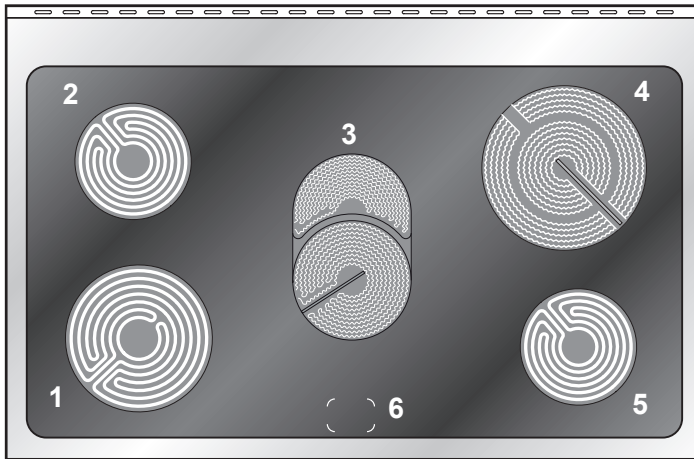
---

# **Advies voor de gebruikers**

---

# 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 145 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"		

**Voorzichtig! Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.**

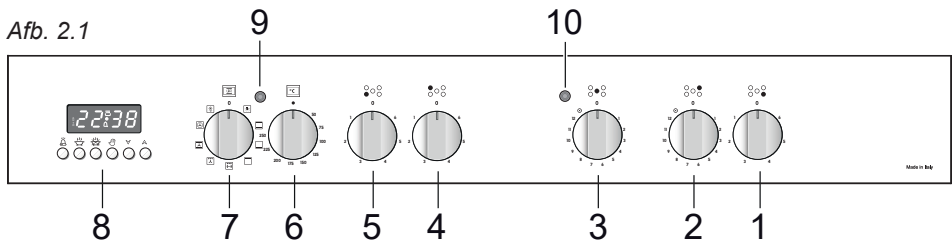
## Aandacht:

Indien u een barst op de glasplaat vaststelt, schakelt u meteen de elektrische stroom uit en contacteert u de servicedienst. Plaats geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en desksels op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.

# 2

## BEDIENINGSPANEEL

Afb. 2.1



### BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop kookplaat rechtsvoor
2. Bedieningsknop kookplaat rechtsachter
3. Bedieningsknop kookplaat centraal
4. Bedieningsknop kookplaat linksachter
5. Bedieningsknop kookplaat linksvoor
6. Thermostaatknop van de multifunctionele
7. Schakelaar van de multifunctionele oven
8. Elektronische klok/programmeur

### Controlelampje:

9. Temperatuurcontrolelampje van de multifunctionele oven
10. Controlelampje kookplaat aan

### OPMERKING:

De knop en de symbolen kunnen variëren.

### Ventilatiemotor voor koeling

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

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

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

Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

# 3

## KERAMISCH KOOKVLAK - GEBRUIKSAANWIJZING

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.

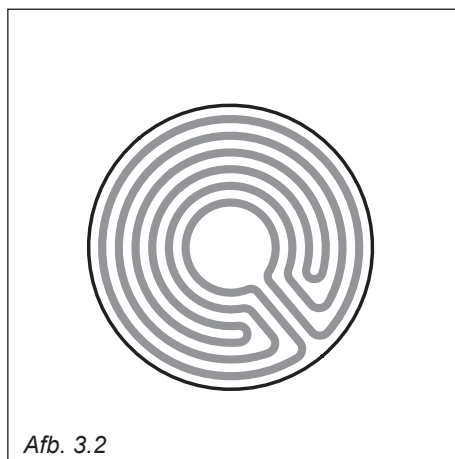
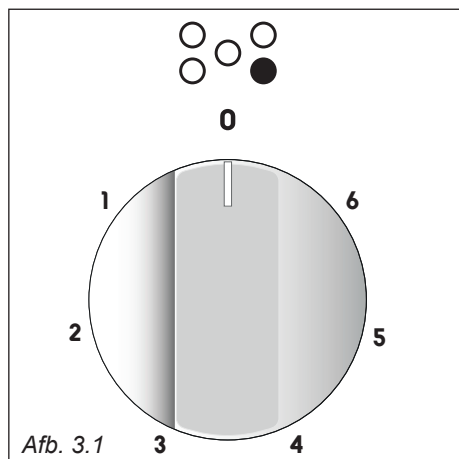
### BELANGRIJKE OPMERKING:

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.

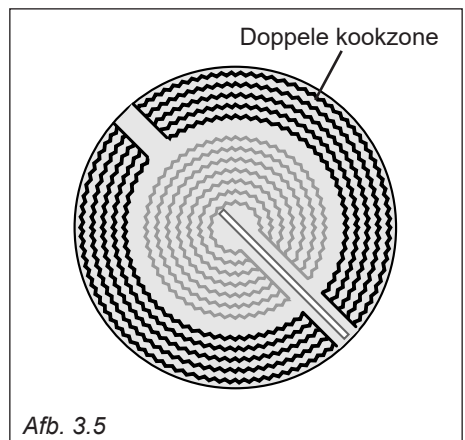
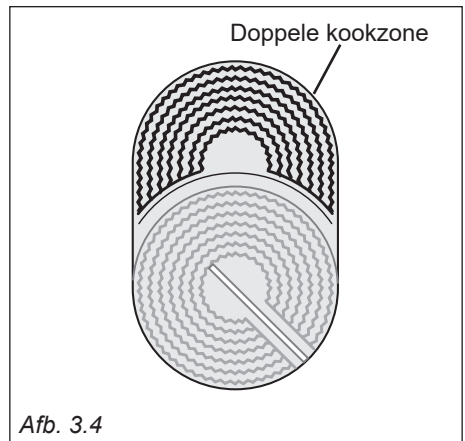
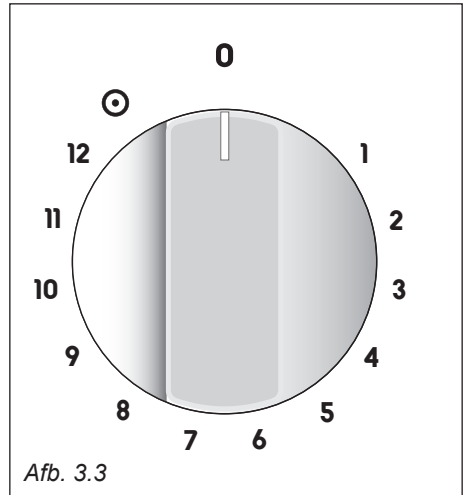


## “HI-LIGHT” DOPPELE KOOKZONES

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

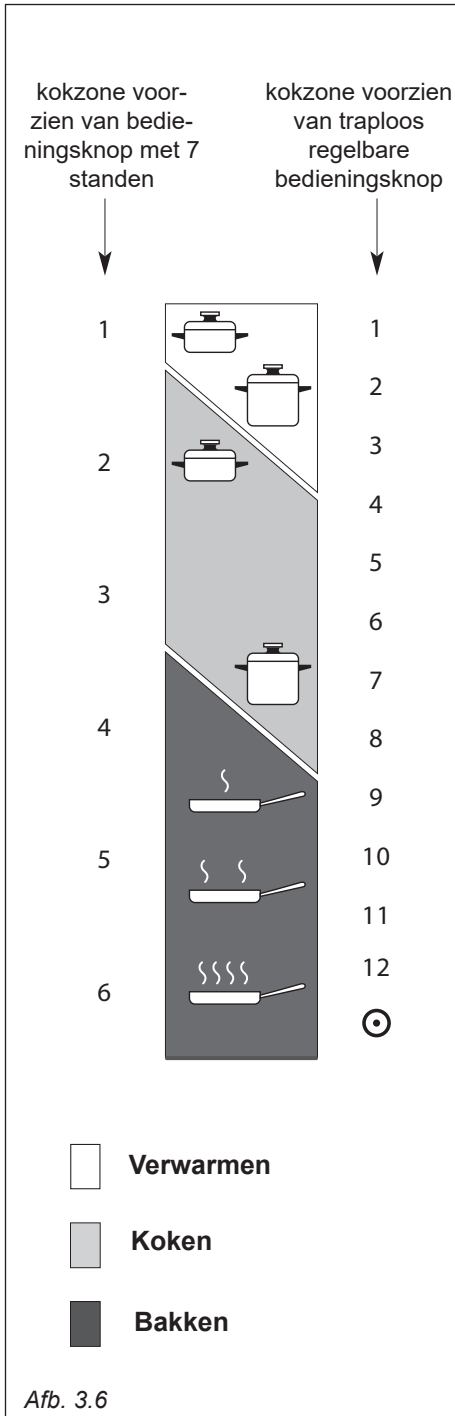
Het verwarmingselement van de eerste kookzone wordt bediend door een traploze vermogenregelaar met werkstanden van 1 (laagste temperatuur) t/m 12 (hoogste temperatuur).

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



Afb. 3.6

Stand knop		KOOKTYPE
0	0	Uit.
1	1	Om te smelten (boter, chocolade). Om schotels warm te houden.
2	2	
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.

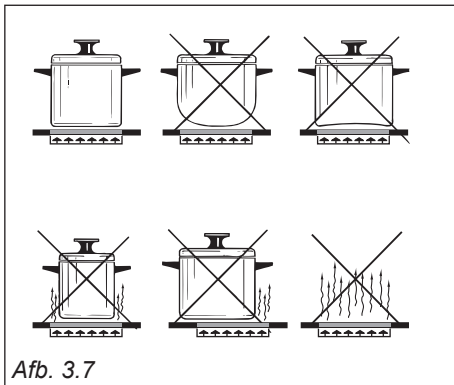
**Leg dus nooit uw handen op de kookzone en, vooral, hou kinderen uit de buurt.**

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 GEBRUIKVAN 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. Een oneffen of ruwe bodem kan de glaskeramische plaat bekrassen. Controleer of de bodem van de pan schoon en droog is.
- 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.
- Volg de schoonmaakinstructies nauwgezet op.
- Pannen met een aluminium bodem kunnen zilverkleurige strepen en vlekken op de kookplaat achterlaten.
- Denk erom dat de kookzones tamelijk lang (ca. 30 minuten) warm blijven nadat deze zijn uitgezet.

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

## REINIGING

### ALGEMENE RAADGEVINGEN

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- 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 chloorine of azijn.
- **Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.**
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**
- **Benutzen Sie keine Messer oder spitzen Gegenstände, weil dadurch die Kochfeldoberfläche beschädigt werden könnte.**

### DE KERAMISCHE KOOKPLAAT REINIGEN

- Verwijder eventuele voedselresten of andere stoffen die zich hebben vastgezet.
- Verwijder stof met een vochtige doek.
- Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.
- Reinigungsmittelreste müssen mit einem feuchten Lappen vollständig entfernt werden.
- Stof, vet en vloeistoffen van overgekookt voedsel moeten zo snel mogelijk worden verwijderd.
- Als ze hard worden, wordt het steeds moeilijker om ze te verwijderen. Dit is met name het geval bij suiker-/siroopmengsels, die blijvend beschadigingen in het oppervlak van de kookplaat kunnen achterlaten als ze inbranden.
- Indien een voorwerp of materiaal op de plaat gesmolten is, dient u dit onmiddellijk te verwijderen (terwijl het oppervlak nog warm is) met de schraper om beschadiging van het vitroceramische vlak te vermijden.
- Het is aanbevolen alles dat door warmte kan smelten, van de kookplaat te verwijderen: plastic voorwerpen, aluminiumfolie, suiker of heel zoete producten.
- Gebruik geen messen of puntige voorwerpen, want zij kunnen de kookplaat onherroepelijk beschadigen.
- Gebruik ook geen schurende schijfers of schuursponzen die onherstelbare krassen kunnen veroorzaken.

**ACHTUNG: ÄUSSERST WICHTIG!**  
Verwenden Sie zum Reinigen des Glaskeramikfeldes ein spezielles Werkzeug (z.B. Schaber) und achten Sie besonders darauf, eine Beschädigung der Dichtung an den Kanten der Glaskeramikfläche zu vermeiden.






## ALGEMENE KENMERKEN

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

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

- Onderweerstand
- Bovenweerstand
- Grillweerstand
- Ringvormige weerstand

## OPMERING:

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

## WERKINGSPRINCIPE

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

### a. door natuurlijke convectie

De warmte wordt geproduceerd door de boven- en onderweerstand.

### b. door gedwongen convectie

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

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

### c. door semi-gedwongen convectie

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

### d. door straling

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

### e. door straling en ventilatie

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

### f. ventilatie

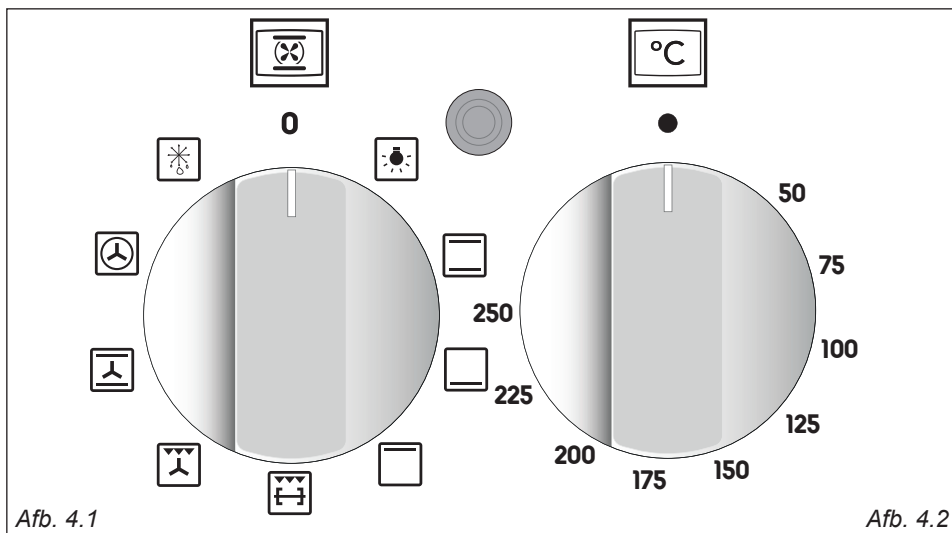
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

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

**WAARSCHUWING:** De deur is heet. Gebruik het handvat.

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

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



Afb. 4.1

Afb. 4.2

**OPMERKING: De knop en de symbolen kunnen variëren.**

### **THERMOSTAAT** (Afb. 4.2)

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

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

### **BAK STANDENSCHAKELAAR** (Afb. 4.1)

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



### **VERLICHTING**

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

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



### **TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE**

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 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 gaargemaakt moeten worden.

Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



## ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld.

De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50°C tot 250°C met de thermostaatknop.

### Aangeraden Gebruik:

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



## WARMTE VAN BOVENAF

Uitsluitend het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.

De warmte wordt verspreid door de natuurlijke convectie en de temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 50°C en 250°C.

### Aangeraden gebruik:

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



## GRILLEN

Het infrarood-verwarmingselement is ingeschakeld.

De warmte verspreidt zich via straling. Gebruik het apparaat **met gesloten ovendeur** en met de thermostaatknop tussen 50 en 225 °C.

In de -stand zal de rotisserie-motor worden ingeschakeld.

Voor correct gebruik, lees "GEBRUIK VAN DE GRILL" en "GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT".

**Attentie: Het wordt aangeraden om niet langer dan 30 minuten achter elkaar te grillen.**

**Attentie: Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.**

### Aangeraden gebruik:

De grill is te gebruiken voor gerechten die dienen te worden gebraden, opgewarmd, gegratineerd, geroosterd, etc.



## 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 225° (voor maximaal 30 minuten).

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

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

**Attentie: Het wordt aangeraden om niet langer dan 30 minuten achter elkaar te grillen.**

**Attentie: Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.**

### Aangeraden Gebruik:

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



## KOKEN MET CONVECTIE EN VENTILATIE

De bovenste en onderste verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld. De warmte afkomstig van boven en de onder wordt door convectie met ventilatie verspreid. De temperatuur kan met de thermostaatknop worden afgesteld tussen 50°C en de maximale stand.

### **Aangeraden gebruik:**

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



## KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen convectie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 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.



## ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN-ECO FUNCTIE

### ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN:

Enkel werking van de ovenventilator.

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

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

### ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING):

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

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

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

Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.

### **Aangeraden Gebruik:**


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



## KOOKWENKEN



### STERILISEREN

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

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

### SIMULTAAN KOKEN


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

De enige te nemen voorzorgen zijn:

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

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

### VERBETEREN

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

## BRADEN

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

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

## KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.


Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

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

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

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

## ROOSTEREN EN GRATINEREN

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

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

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

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

**De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.**

**Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.**

**Houd kinderen weg van de oven.**

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

## KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

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

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

## KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

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


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

## BRAADSPIT

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

Dit onderdeel bestaat uit:

- 1 elektrische motor.
- een roestvrij stalen spit voorzien van een uitschuifbare hittebestendige.
- 1 steun voor het spit dat men op de midden richel van de oven plaatst.

De motor wordt ingeschakeld met de hendel (Afb. 4.1 ).

**Opn.:** het braadspit kan tot 6 kg vlees draaien.

## GEbruik VAN HET BRAADSPIT

**Heel belangrijk:** het braadspit moet altijd gebruik worden met gesloten ovendeur.

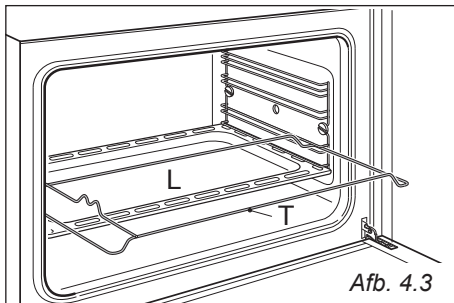
- De braadslee "L" op de onderste richel van de oven plaatsen en de steun "T" op de middenrichel (Afb. 4.3).
- Het spit in het braadstuk rijgen en het met de vorken vastleggen (Afb. 4.5).
- Verwijder het handvat "H" door naar links te draaien (Afb. 4.5).
- Breng de stang "S" in de opening "G" van de motor door op de steun van de stang te duwen (Afb. 4.4).

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

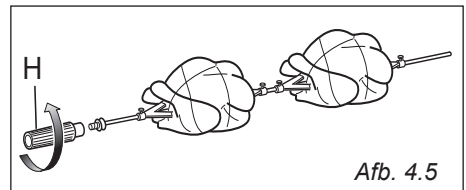
**Attentie:** Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet. Houd kinderen weg van de oven.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

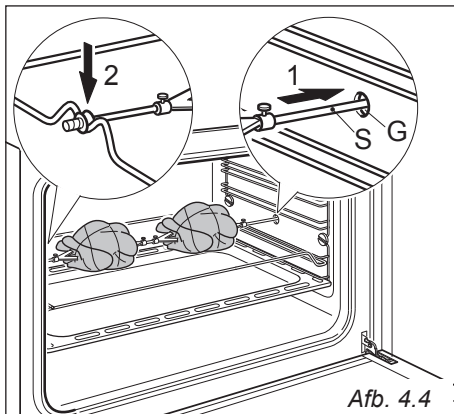
**Belangrijk!** Pas op, de vorken zijn scherp!



Afb. 4.3



Afb. 4.5



Afb. 4.4

# 5

## 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.

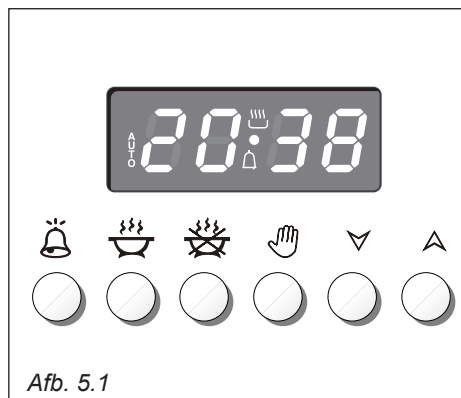


Kookwekker in werking

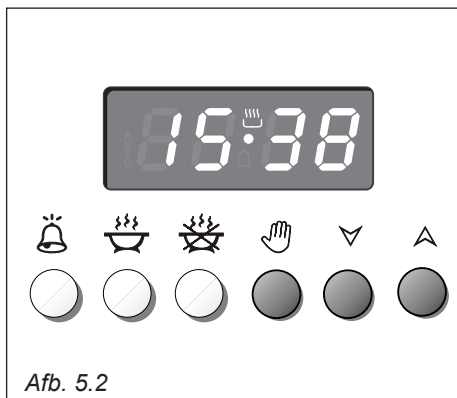


en **AUTO** - knipperend en met geluidssignaal - Verkeerde programmering (de baktijdstelling is langer dan de instelling van einde baktijd).

**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  $\Delta$  of  $\nabla$  edere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.










Afb. 5.1



Afb. 5.2



## DIGITAALKLOK (Afb. 5.2)


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. 5.2).

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

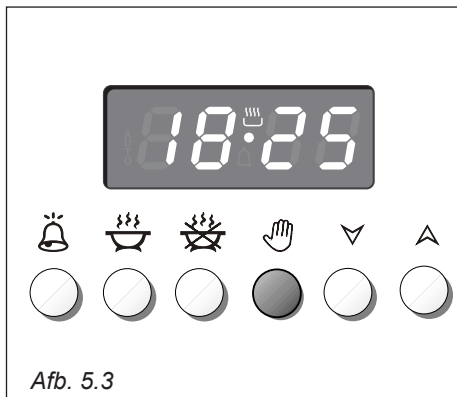
**Opmerking:** Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

## 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. 5.4).


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

Het terugtellen begint onmiddellijk.

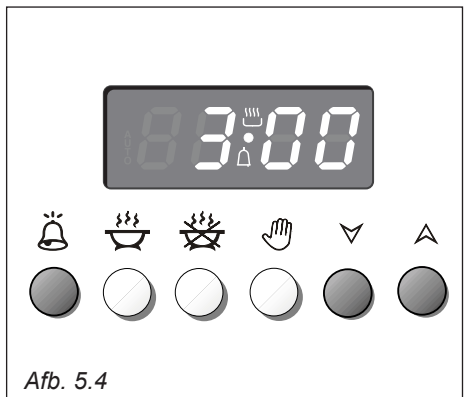
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

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. 5.5 - 5.6)

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:

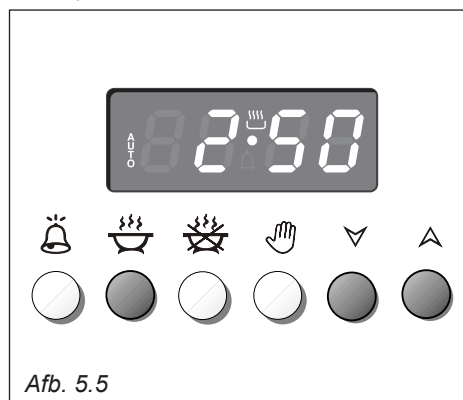
1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (vooruit) of  (achteruit, als men over de gewenste tijd heen is gegaan).

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.

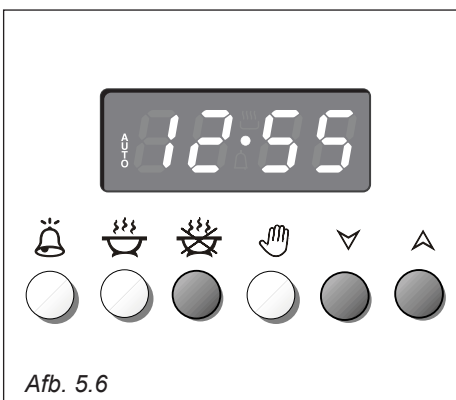
Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

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. 5.7)

- 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. 5.8)

- 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

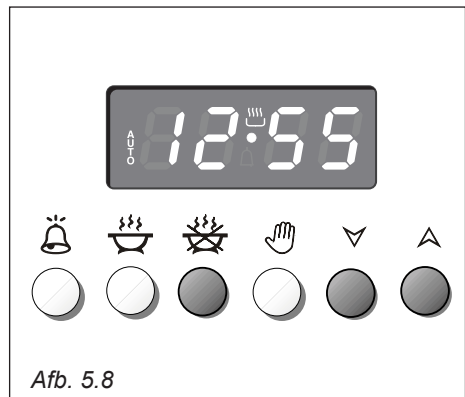
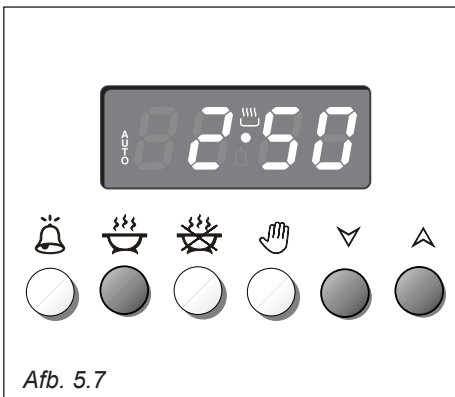
ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

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.**



# 6 REINIGING EN ONDERHOUD

## ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Het is raadzaam om het apparaat te reinigen wanneer het afgekoeld is, vooral bij het reinigen van de geëmailleerde onderdelen.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chloorine of azijn.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**

**BELANGRIJK:** Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

### Let op

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

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

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

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

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

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

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

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

## **GLASKERAMISCHE KOOKPLAAT**

– Bladzijde 28.

## **EMAIL**

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

## **OVENRUIMTE**

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

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

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

## MONTAGE VAN DE ROOSTERS IN DE OVEN

### 1. Modellen met gebosseleerde ruimte

Het rooster moet worden aangebracht zoals aangegeven in Afb 6.1.

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

Om het eruit te halen, trekt u in tegenovergestelde richting. Zorg ervoor dat het rooster correct wordt aangebracht (Afb. 6.1).

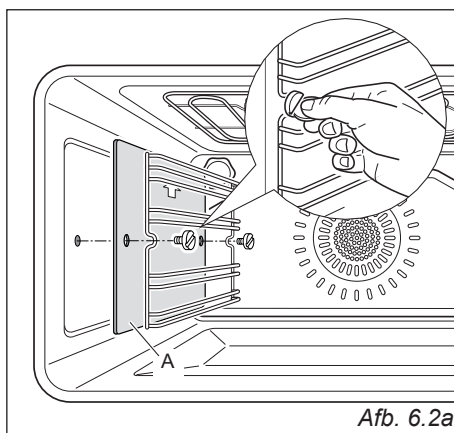
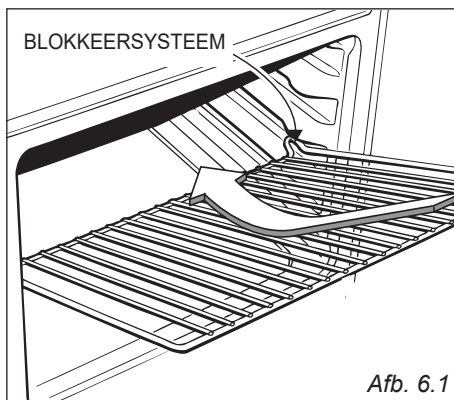
### 2. Modellen met roosters aan de zijkant

- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (Afb. 6.2a).

#### Modellen met katalytische panelen

Zorg dat de panelen "A" op de juiste manier worden geplaatst (met de pijl omhoog Afb. 6.2a).

- Schuif de druiptank en het rooster in het frame zoals afgebeeld in afb. 6.2b. De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.

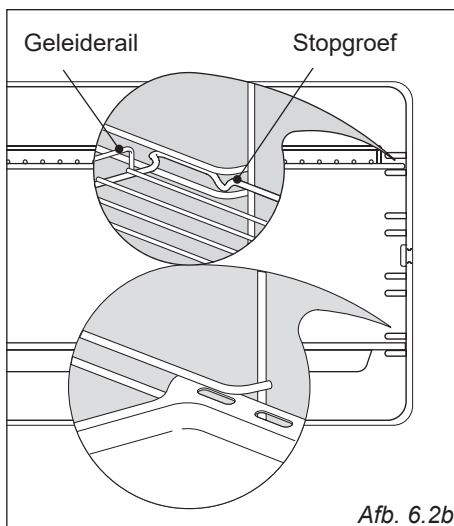


## ADVIES VOOR GEBRUIK EN ONDERHOUD VAN KATALYTISCHE WANDEN (Alleen bij bepaalde modellen)

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

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

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



## DRAGERS TELESCOPISCHE VERSCHUIFBARE LEGGERS (Alleen bij bepaalde modellen)

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

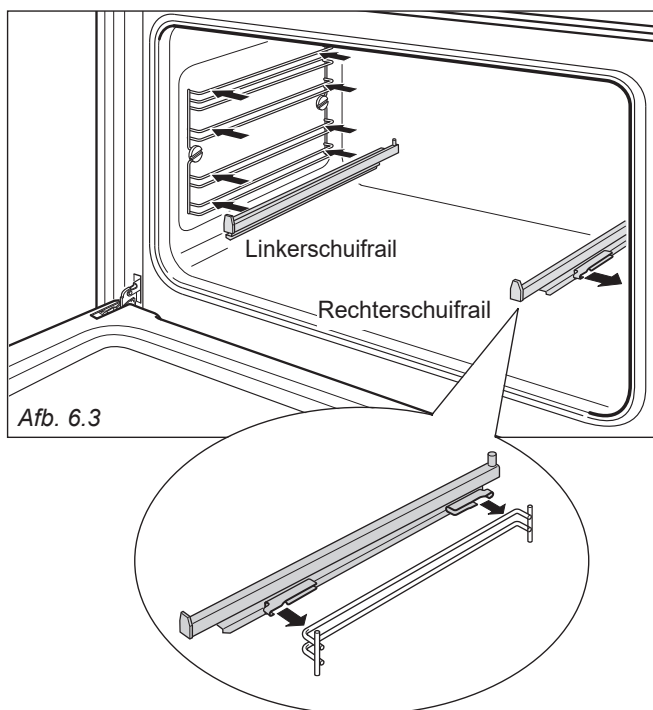
De drager blokkeert indien deze niet verder kan worden uitgetrokken.

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

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

U bevestigt de telescopische rails de zijroosters als volgt:

- Schroef het zijrooster tegen de ovenwand (en de katalytische platen, indien geleverd - Afb. 6.2a).
- Bevestig de telescopische rail op de bovenste draad van een rooster en druk aan (Afb. 6.3). U hoort een klikgeluid wanneer de veiligheidsvergrendelingen.

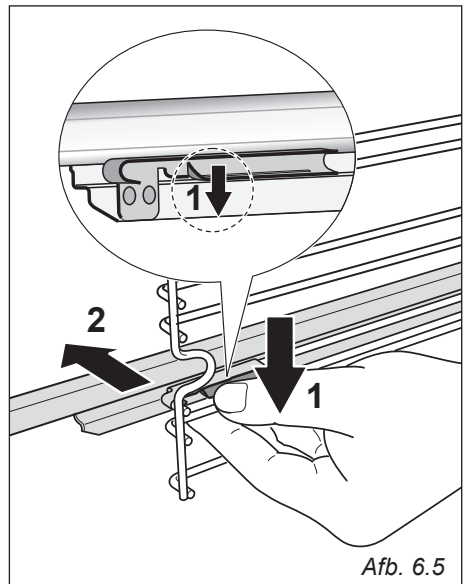
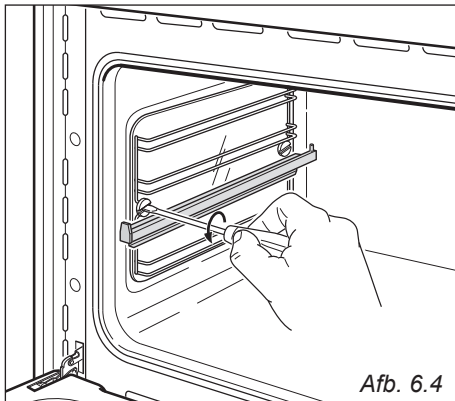


Stappen om de linker- en rechterschuifrail los te koppelen van de bevestigingsdraden:

- Verwijder de zijroosters door de bevestigingsschroeven los te draaien (Afb. 6.4).
- Leg de telescopische rail en de zijroosters neer met de telescopische rail onderaan.
- Zoek de veiligheidssloten. Dit zijn de uitsteeksels die zich om de draad hebben gevoegd (pijl 1 in afb. 6.5).
- Trek de veiligheidsvergrendelingen weg van de draad om deze los te maken (pijl 2 in afb. 6.5).

Het schoonmaken van de schuifraildragers:

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



## VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

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

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje "A" (Afb. 6.6).
- Vervang de halogeenlamp "C" door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, 50-60Hz, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

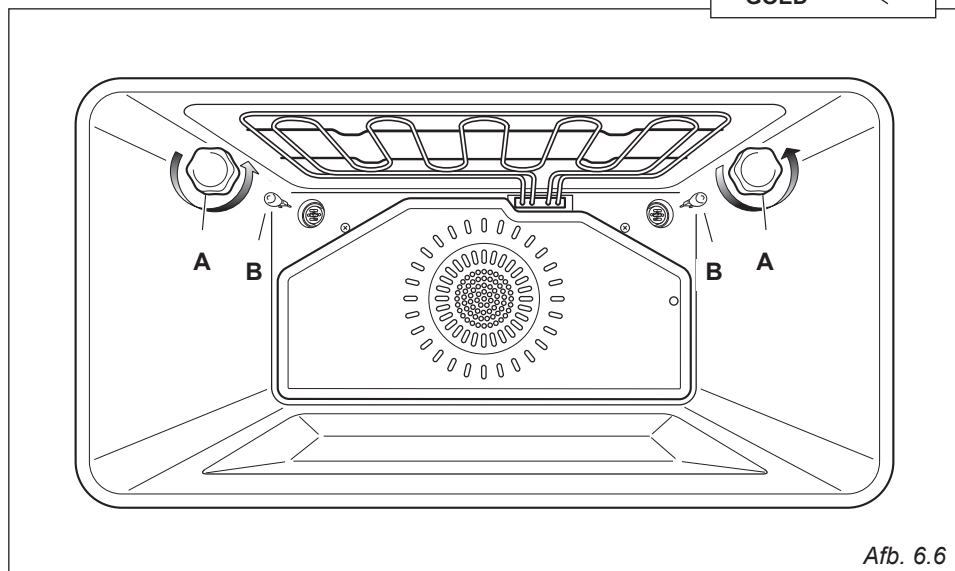
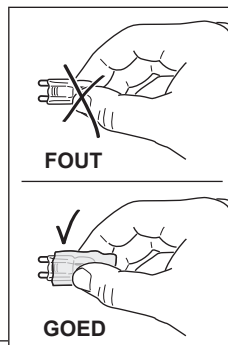
**BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.**

- Herplaats het verlichtingskapje "A".

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

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

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



## REINIGEN VAN HET VETFILTER (Alleen bij bepaalde modellen)

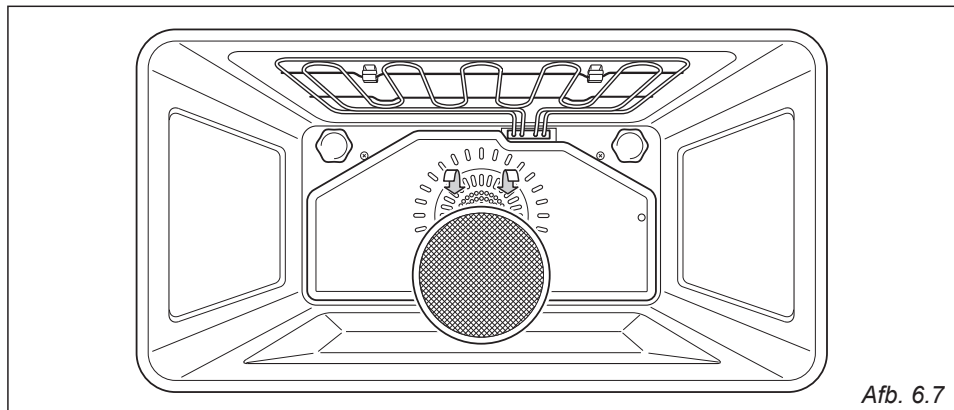
- Er zit een speciaal scherm aan de achterkant van de oven om vetdeeltjes op te vangen, vooral tijdens het braden van vlees (Afb. 6.7).
- Het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 6.7.

### Maak het vetfilter na iedere kookbeurt schoon!

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

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

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

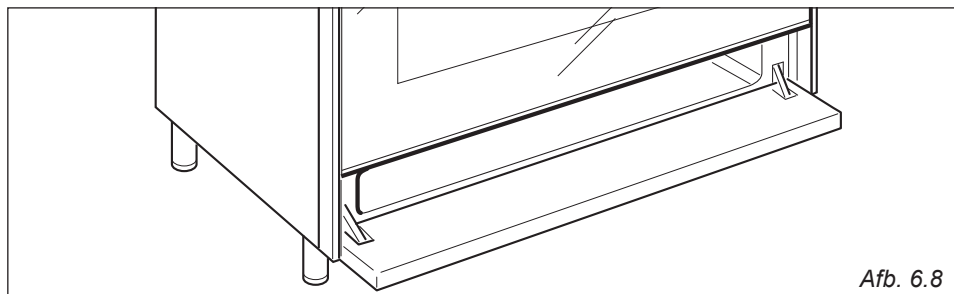


Afb. 6.7

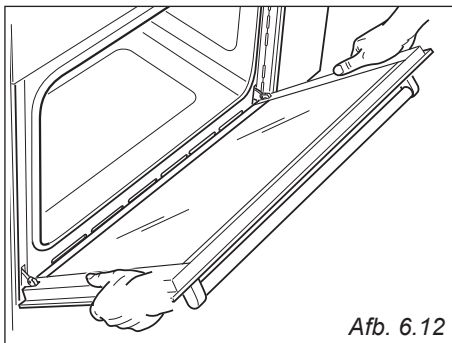
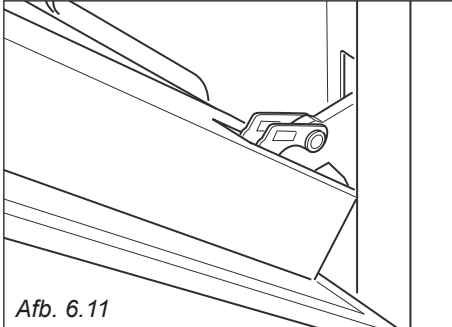
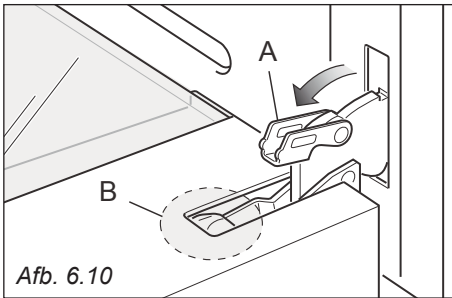
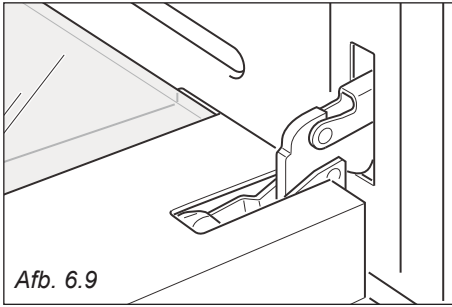
## SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.8).

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



Afb. 6.8



## VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

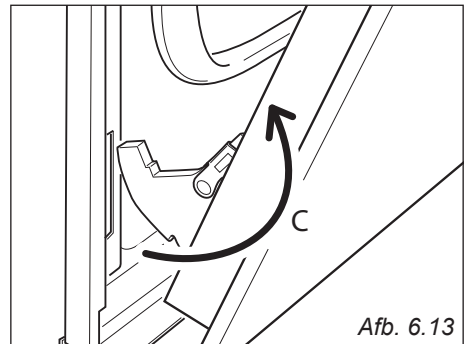
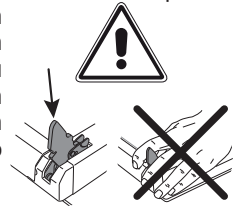
U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (Afb. 6.9).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren. (Afb. 6.10).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in Afb. 6.12.
- Sluit de deur zachtjes (Afb. 6.11) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (Afb. 6.10).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (Afb. 6.13).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.

## BELANGRIJK

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

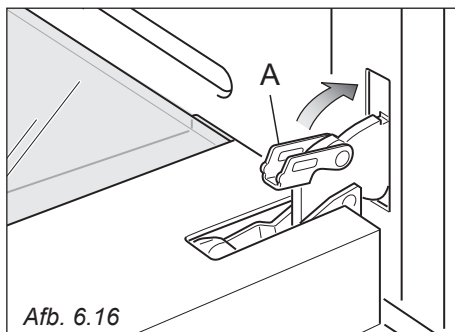
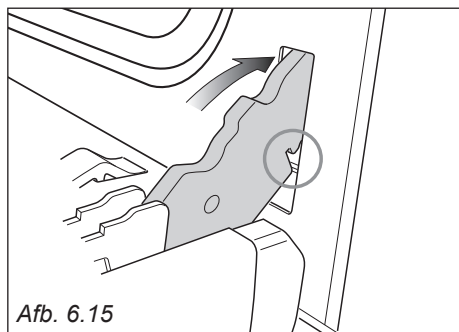
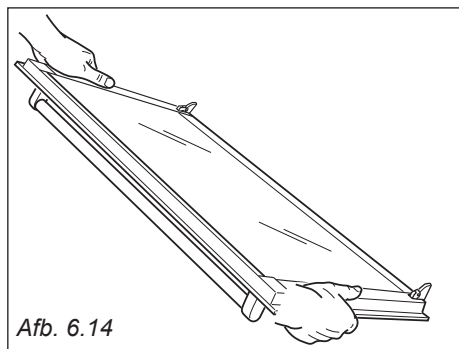
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.





## HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

1. Houd de deur stevig vast (Afb. 6.14).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in Afb. 6.15.
3. Open de ovendeur volledig.
4. Sluit de hefboemen "A" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in Afb. 6.16.
5. Sluit de ovendeur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.







## ***Cher Client***

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

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

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

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

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

***Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.***

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

### **DECLARATION DE CONFORMITE CE**

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



## PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

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

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

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

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

- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
  - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
  - La porte est chaude, utiliser la poignée.
  - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. **N'ESSAYEZ JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entreposez 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:** 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.
- 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.
- 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 92.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon d'alimentation et d'une fiche, ou d'autres moyens de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une séparation des contacts dans tous les pôles qui assurent une déconnexion complète dans des conditions de surtension de catégorie III, les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- **AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation.  
Il faut veiller à éviter de toucher les éléments chauffants.  
Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.
- **AVERTISSEMENT :** n'utilisez que les protections de la plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi comme étant appropriées ou les protections de la plaque de cuisson incorporées dans l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.

## ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

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

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

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme 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

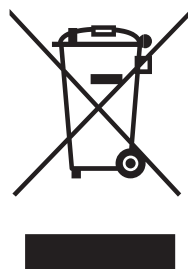
### ZONES DE CUISSON ELECTRIQUES

- 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.

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

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

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





# Conseils à l'installateur

## IMPORTANT:

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

## AVERTISSEMENT

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

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

# 1 INSTALLATION

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. 1.1).

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 150°C

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

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

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

**Éviter 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.

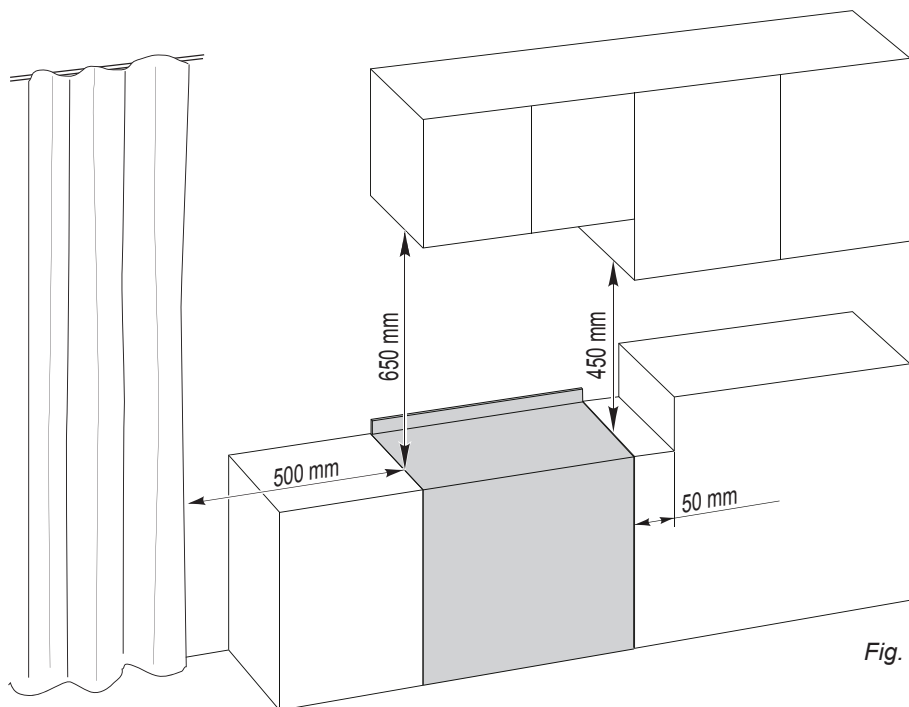


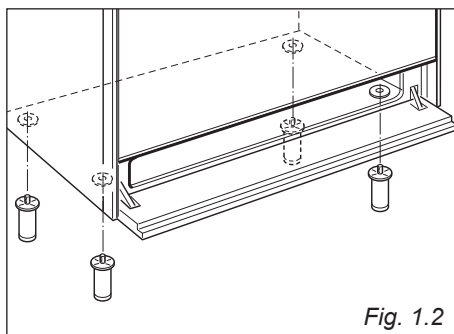
Fig. 1.1

## INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

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

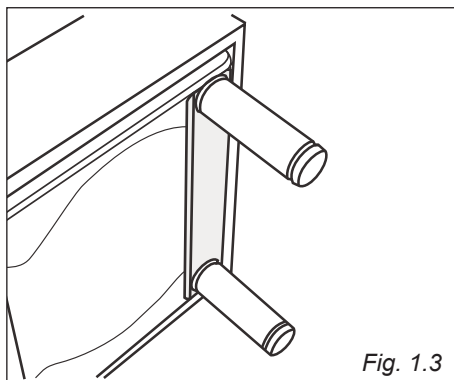
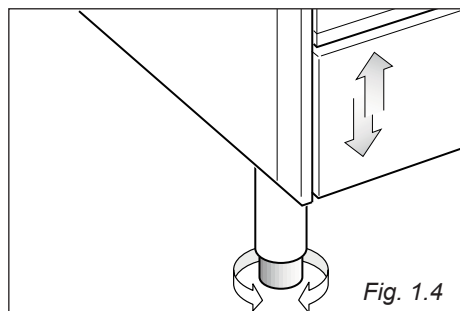
Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

Fixer les 4 pieds en les vissant à fond sur les supports de la base comme indiqué sur la figure 1.2, 1.3.



## MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

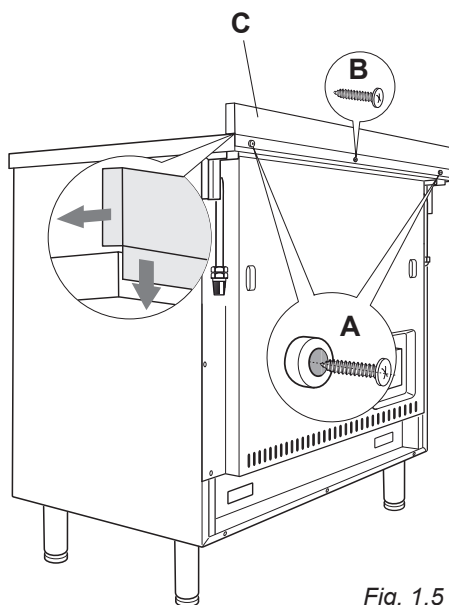
La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 1.4)



## MONTAGE DU DOSSERET

(FOURNI POUR CERTAINS MODELES UNIQUEMENT)

- Enlever les entretoises "A" (fig. 1.5) en dévissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposant les entretoises "A" (fig. 1.5).



## DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

### AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 1.6).

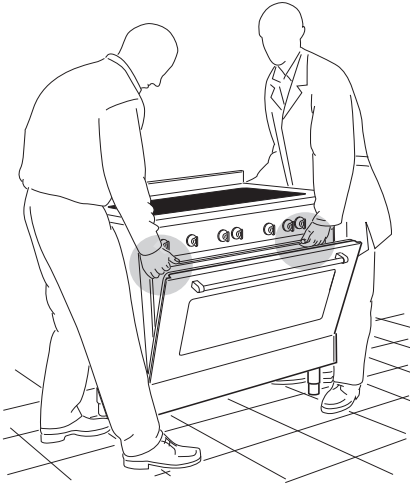


Fig. 1.6

### AVERTISSEMENT

Attention: NE PAS SOULEVER la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 1.7).

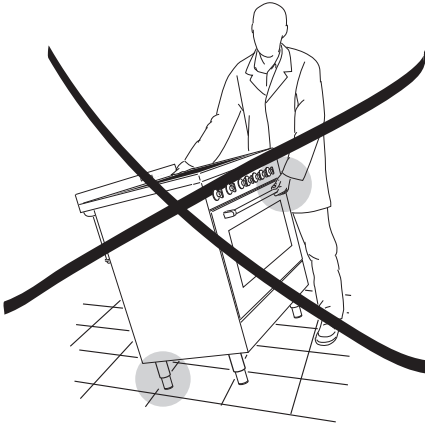


Fig. 1.7

### AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, NE PAS LA TRAINER (fig. 1.8)

Soulever les pieds du sol (fig. 1.6).

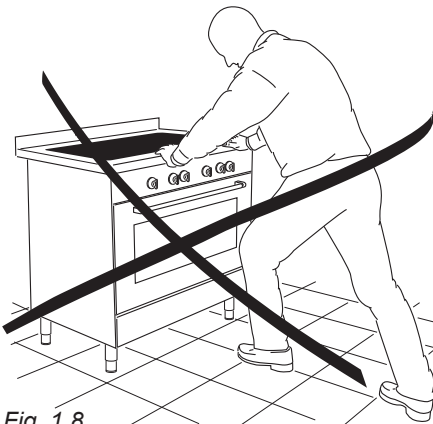


Fig. 1.8

## ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

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

Pour installer l'équerre anti-basculément :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculément doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma 1.9.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

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

3. Fixez l'équerre anti-basculément à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculément de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma 1.9.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculément en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculément s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

**Attention!**

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

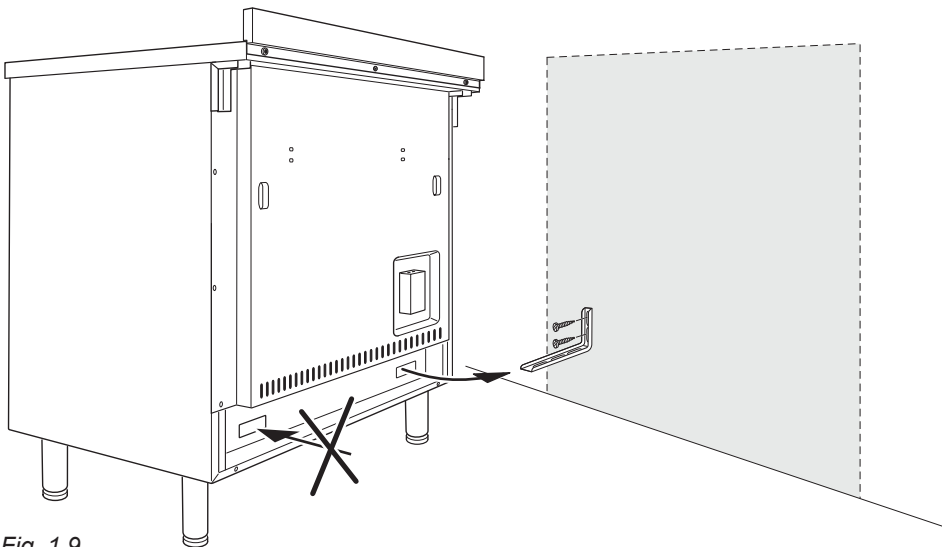


Fig. 1.9



## 2 PARTIE ELECTRIQUE

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

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

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

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

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

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

### CONSIDERATIONS GENERALES

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

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

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

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

## RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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

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

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

- Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 2.1).
- Dévisser la vis "D" et ouvrir complètement le serre-câble "E" (fig. 2.2).
- Placer les bornes "F" sur la boîte à bornes "G" (figs. 2.2) suivant les schémas sur la fig. 2.3.
- Raccorder les câbles de la phase, du neutre et de terre à la borne terminale "G" selon les schémas électriques de la figure fig. 2.3.
- Elonger le câble d'alimentation et le bloquer avec le serre-câble "E" (en vissant la vis "D").
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

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

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

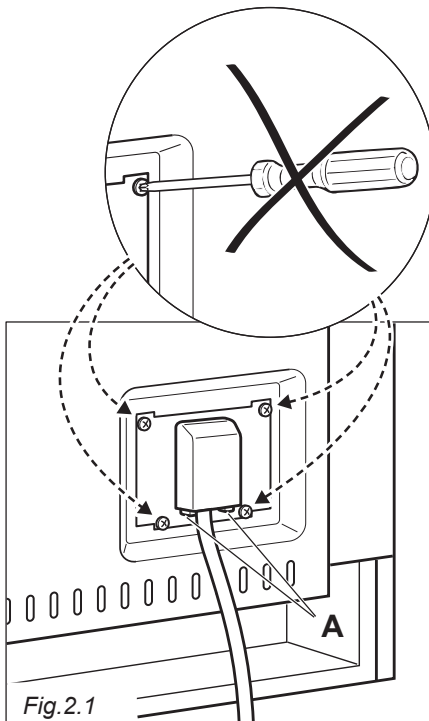


Fig.2.1

### SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

"TYPE H05RR-F ou H05VV-F"

220-240 V ac 3 x 6 mm<sup>2</sup> (\*\*)

380-415 V 3N ac 5 x 2,5 mm<sup>2</sup> (\*\*)

380-415 V 2N ac 4 x 6 mm<sup>2</sup> (\*\*)

(\*\*) 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.

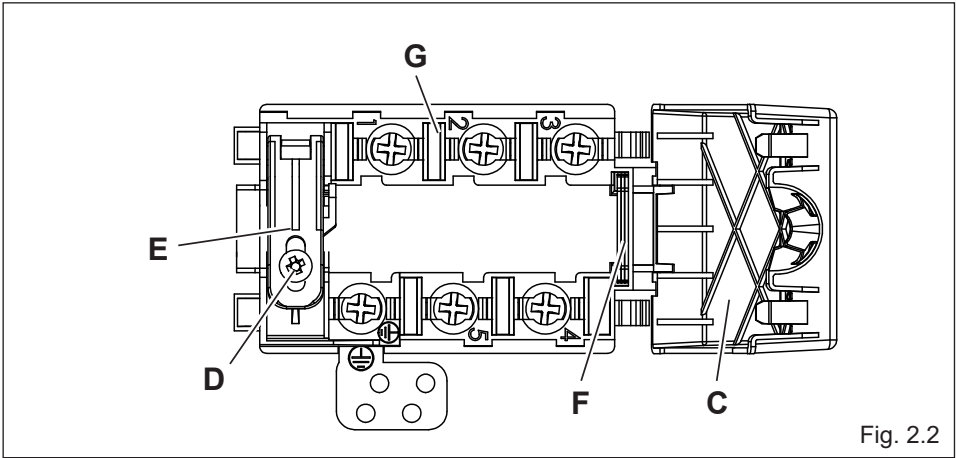


Fig. 2.2

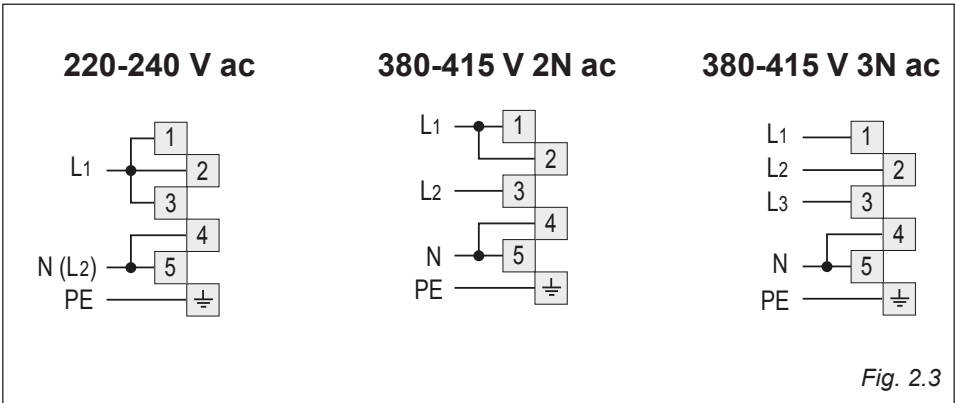


Fig. 2.3

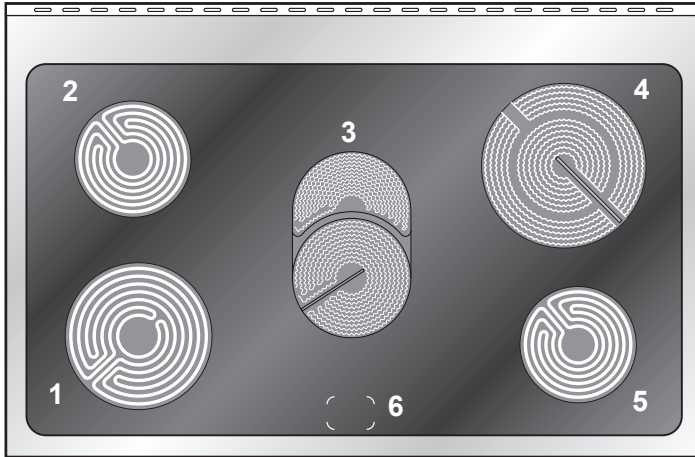


---

# Conseil pour les utilisateurs

---

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. Double zone de cuisson "hi-light" ovale	Ø 145 x 250	2000/1100 W
4. Double zone de cuisson "hi-light"	Ø 210/120	2200/750 W
5. Zone de cuisson 3 circuits	Ø 145	1200 W
6. Témoins lumineux de chaleur résiduelle		

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

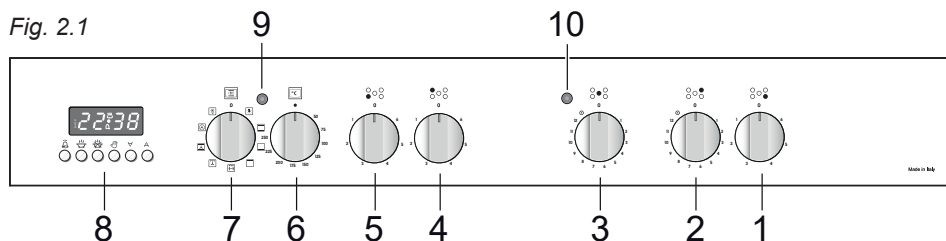
#### Attention:

Débrancher l'appareil du circuit électrique si la vitrocéramique est fendue et contacter le Service Après-Vente.

Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur les plaques car ils peuvent devenir chauds.

## 2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1



### TABLEAU DE BORD - Description des commandes

1. Manette commande zone de cuisson avant droite
2. Manette commande zone de cuisson arrière droite
3. Manette commande zone de cuisson centrale
4. Manette commande zone de cuisson arrière gauche
5. Manette commande zone de cuisson avant gauche
6. Manette commande thermostat four multifonctions
7. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions
8. Horloge/programmateur électronique

### Lampes de contrôle:

9. Témoin de la température four électrique
10. Lampe de fonctionnement zones de cuisson

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

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

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

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

### 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.

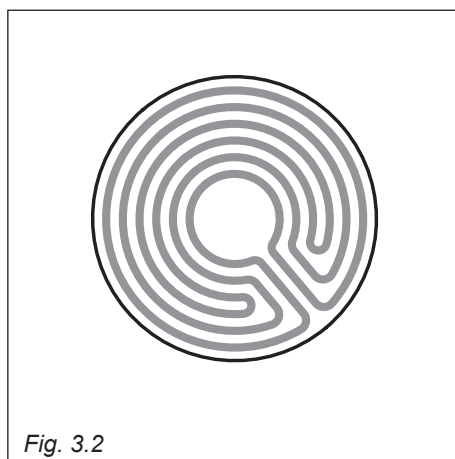
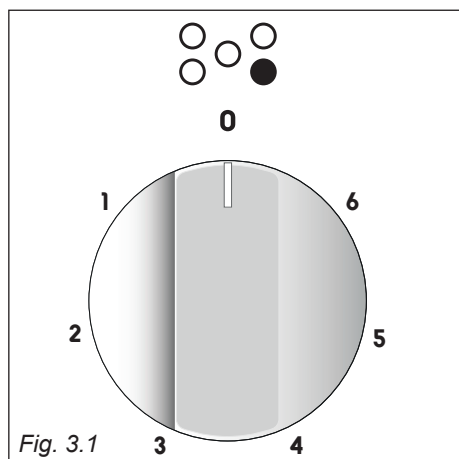
### REMARQUE IMPORTANTE:

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**.

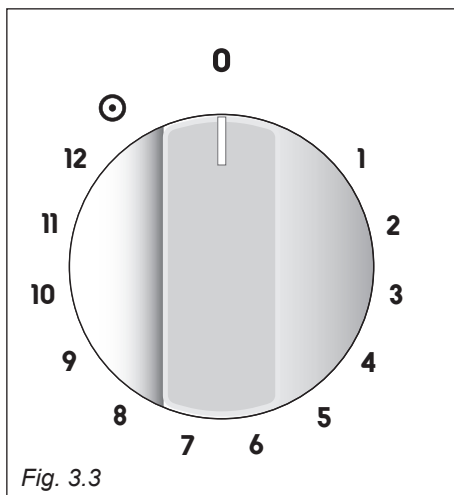


Fig. 3.3

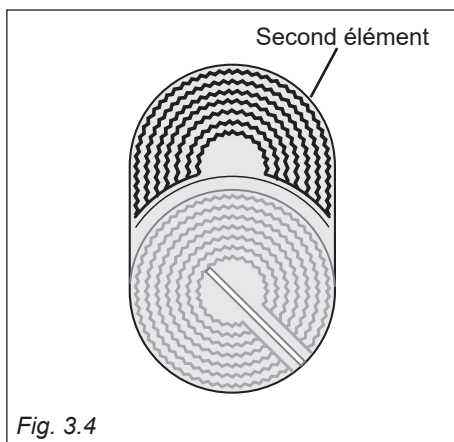


Fig. 3.4

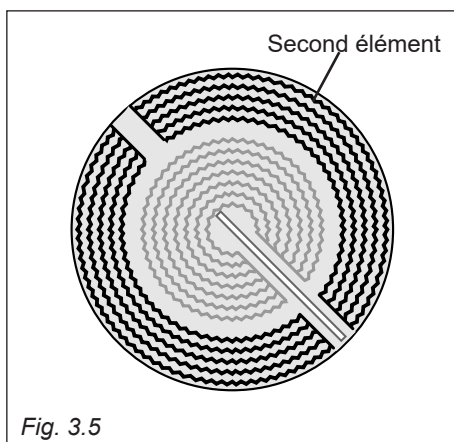


Fig. 3.5

## EXEMPLES DE CUISSON

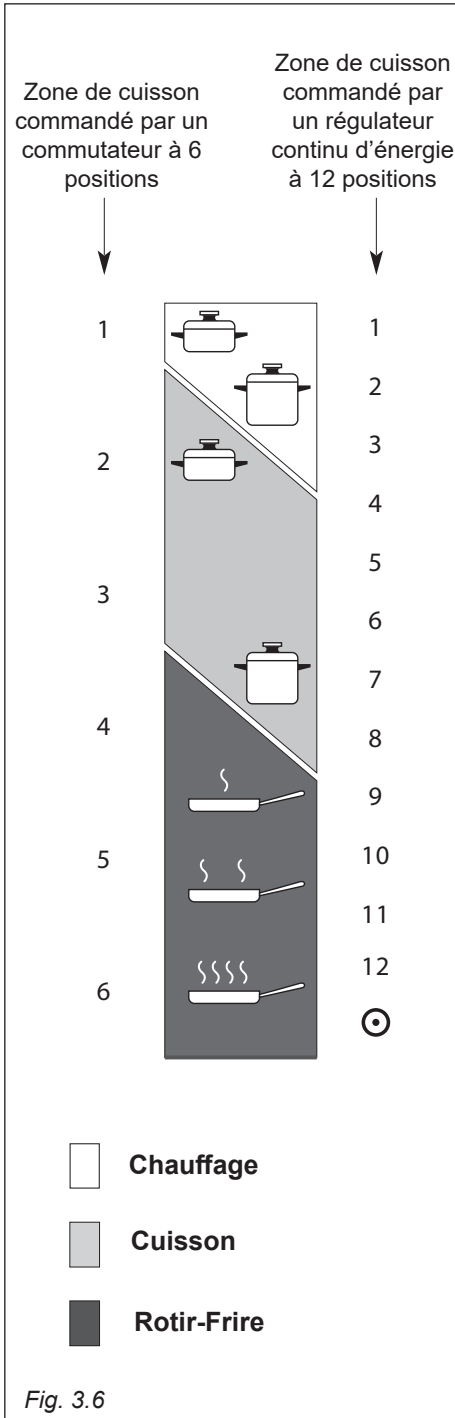


Fig. 3.6

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

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 abrégé 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.

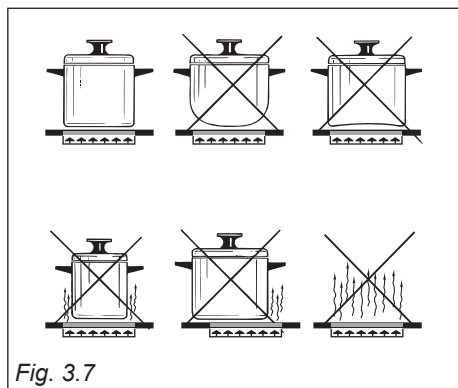


Fig. 3.7

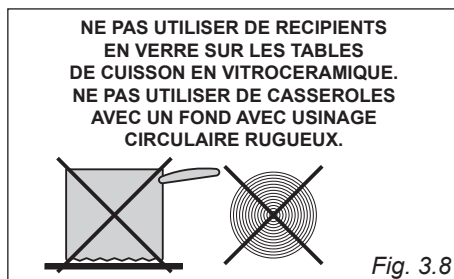


Fig. 3.8

## 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. Les fonds irréguliers peuvent occasionner de rayures sur la surface de la plaque. Vérifier que les fonds soient propres et secs.
- Ne pas laisser de couvercles mouillés ou humides sur la plaque.
- La surface en vitrocéramique et les casseroles doivent être propres. Éliminer soigneusement tout reste de nourriture (spécialement ceux contenant du sucre), la saleté, etc., à l'aide d'un produit de nettoyage.
- Les poignées des casseroles ne doivent jamais dépasser de la table de cuisson, car la casserole risque fort de basculer.  
**Ceci empêchera aussi les enfants de pouvoir les atteindre.**
- Ne pas s'approcher des zones de cuisson lorsqu'elles sont allumées.
- Ne pas laisser tomber sur la table de cuisson en céramique d'objets lourds ou pointus. **Dès que l'on remarque une fente sur le gril, débrancher immédiatement l'appareil et appeler le Service Après -Vente.**
- Ne pas laisser tomber ou appuyer de feuilles de cuisson ou en matière plastique sur la plaque lorsqu'elle est chaude.
- Suivre soigneusement les instructions pour le nettoyage.
- 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.
- Ne jamais cuisiner directement sur les plaques électriques, mais dans des marmites ou des récipients.

## NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

### CONSEILS GENERAUX

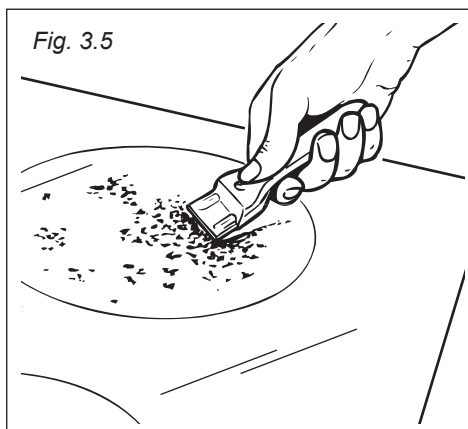
- **Important: Avant toute opération de nettoyage, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique**
- Il est conseillé de nettoyer l'appareil quand il est froid.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.**
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- **Ne pas gratter la table de cuisson avec des objets coupants ou pointus.**

### NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE

- Enlever les éventuelles incrustations de nourriture ou dépôts d'autres substances avec un grattoir.
- Enlever la poussière avec un chiffon humide.
- On peut utiliser également des détergents non abrasifs ou corrosifs. Des poudres abrasives ou corrosives peuvent endommager la surface de verre de la table de cuisson.
- 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.
- Si on les laisse durcir il devient de plus en plus difficile de les éliminer. Ceci vaut surtout dans le cas de mélanges de sucre/sirop pouvant marquer de façon permanente la surface de la table de cuisson si on les laisse brûler.
- 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.
- 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.
- 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.**



# 4 FOUR ELECTRIQUE

## CARACTERISTIQUES GENERALES



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

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

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

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

## REMARQUE:

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

## MODALITES DE FONCTIONNEMENT

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

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

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

**ATTENTION: La porte est chaude, utiliser la poignée.**

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

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

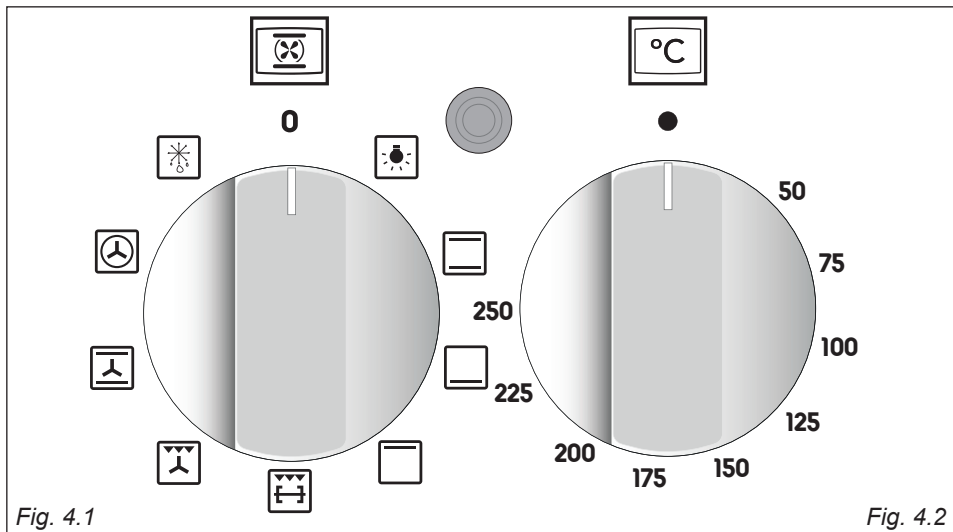


Fig. 4.1

Fig. 4.2

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

### MANETTE DU THERMOSTAT (fig. 4.2)

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

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

### MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

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



#### ECLAIRAGE FOUR

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



#### CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 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 TRADITIONNELLE PAR LA SOLE

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

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 50°C et la position maximale par la manette du thermostat.

### Conseillé pour:

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



## CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOÛTE

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

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de **50°C à 250° C** par la manette du thermostat.

### Conseillé pour:

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




## CUISSON AU GRILLOIR

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

**Utiliser avec la porte du four fermée** et positionner le bouton du thermostat :

entre 50°C et **225 °C maximum** par la manette du thermostat;

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

Dans le position  le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche. Pour plus d'information voir les chapitres "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL" et "CUISSON AU TOURNEBROCHE".

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

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

### Conseillé pour:

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



## CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

On allume le grill à rayons infrarouges et le ventilateur.

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

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de **50° à 225°C maximum** par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

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

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

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

### Conseillé pour:

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





## CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

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

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

La température doit être réglée de 50°C la position maximale par la manette du thermostat.

### Conseillé pour:

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



## CUISSON A L'AIR CHAUDE

On allume la résistance circulaire et le ventilateur.

La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 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.



## DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES ET FONCTION ECO

### DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES:

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

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

### Conseillé pour:

Décongélation rapide des aliments surgelés; une heure pour un Kg.

Le temp varie en fonction de la quantité et du genre d'aliment à décongeler.

### FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE):

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

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

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

Ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer le four.


### Conseillé pour:

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

Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.

## CONSEILS DE CUISSON STERILISATION



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

Positionner la manette du commutateur à l'allure .

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

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

## CUISSON SIMULTANEE


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

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

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

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

## AMELIORATION

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

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

## CUISSON AU GRILLOIR


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

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

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

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

## GRILLADE ET GRATIN

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

Positionner le thermostat à l'allure **50°C à 225°C maximum** et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille.

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

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

**Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.**

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

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

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

## ROTIR

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

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

## CUISSON AU FOUR

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

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

## EXEMPLES DE CUISSON

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


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

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

## ROTISSERIE

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four;
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de fourchettes réglables;
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la fonction (fig. 4.1 ).

## UTILISATION DU TOURNEBROCHE

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

- Placer la lèche-frite "L" sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige "T" (fig. 4.3).
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes (fig. 4.5).

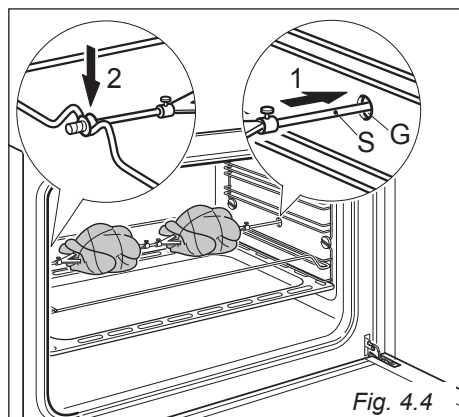
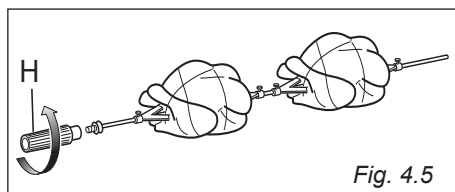
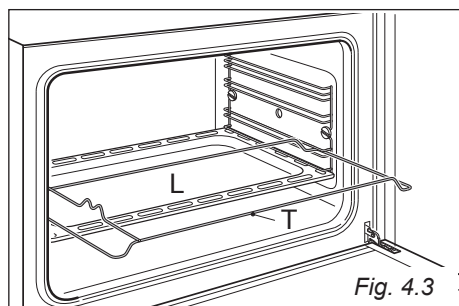
**Important! Faire attention, les fourches sont tranchantes!**

- Enlever la poignée "H" en tournant vers la gauche (fig. 4.5).
- Insérer la tige "S" dans le trou "G" du moteur en déplaçant le déflecteur de protection (fig. 4.4).

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

**Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.**

**La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 minutes.**









# 5 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

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 e 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

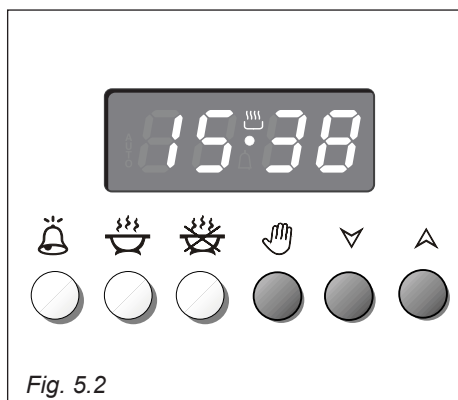
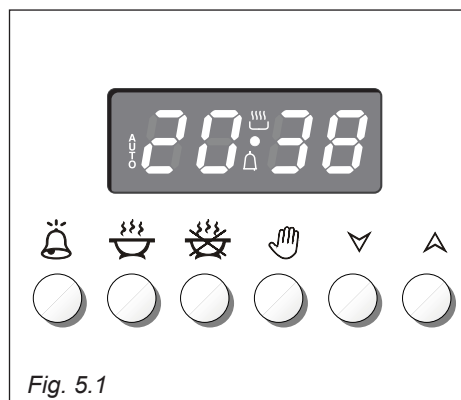
 Minuterie en marche

 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. 5.2)



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.

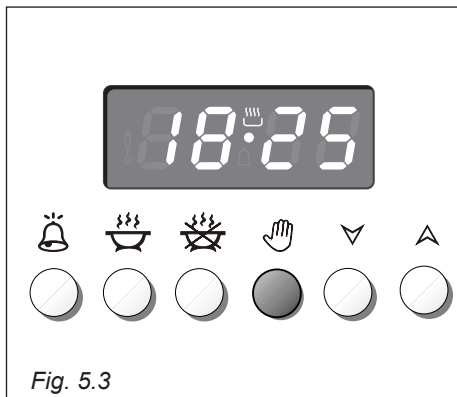
Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche  puis sur la touche  ou  jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 5.2). Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches   , tout en appuyant sur la touche  ou  .

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

## CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR


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. 5.3).




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'annulation 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. 5.4).

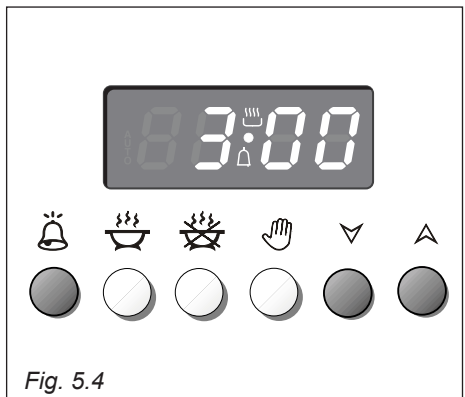
Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

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. 5.5). 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. 5.6); si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir .


Après le réglage, le symbole  s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmeur 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 affissant 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.

Mette 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.**

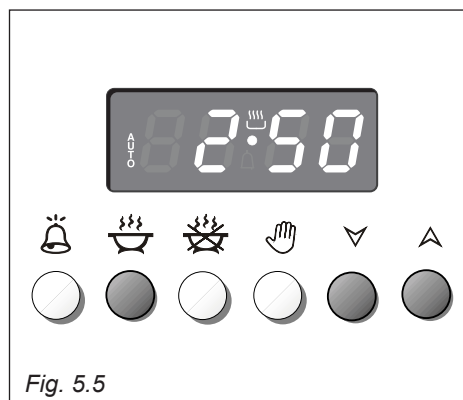


Fig. 5.5

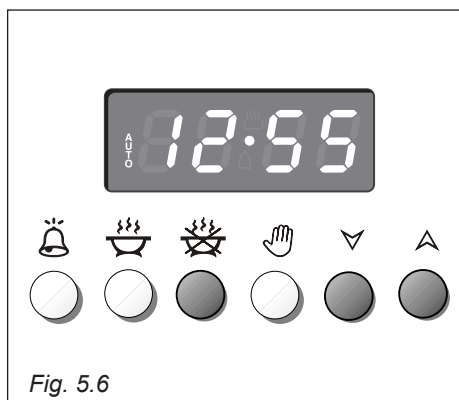





Fig. 5.6




## 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. 5.7).



ou


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. 5.8).


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.

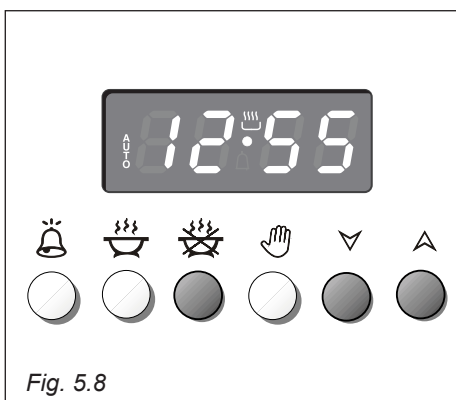
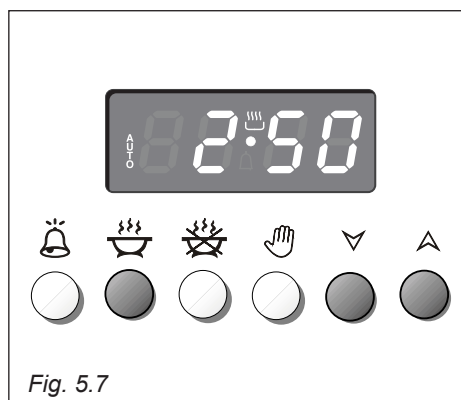
**Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .**

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.**

# 6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## 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.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides
- **IMPORTANT: L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.**
- 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.**

## 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.

**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: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.**

## **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.**

## **NETTOYAGE DU TABLE VITROCERAMIQUE**

– Voir page 77.

## **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.

## **INTERIEUR DU FOUR**

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

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

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

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

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

## EMPLACEMENT ACCESSOIRES DU FOUR

### 1. Modèles avec four a parois bosselées

Pour la monter, faire glisser la grille comme indiqué par la figure 6.1.

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

Pour l'enlever, procéder en sens inverse.

### 2. Modèles avec Chassis lateraux:

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

**Dans les modèles avec panneaux autonettoyants de série, accrocher les chassis latéraux en interposant les panneaux autonettoyants "A" (la flèche tournée vers le haut - (fig. 6.2a).**

- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite (fig. 6.2b).
- 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.

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

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

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

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

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

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

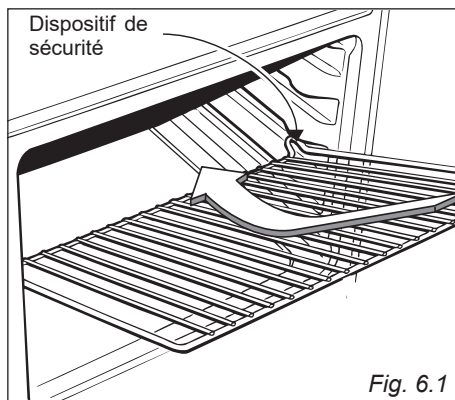


Fig. 6.1

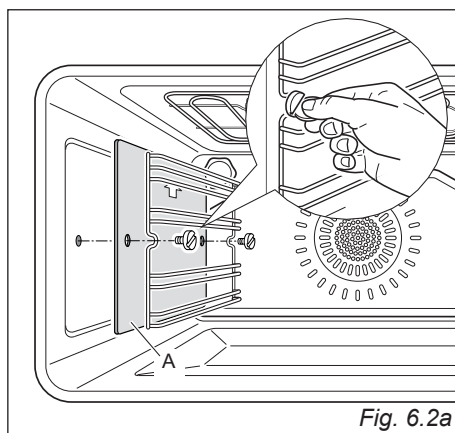


Fig. 6.2a

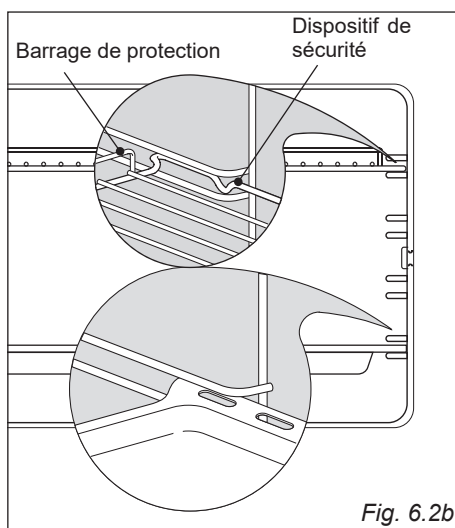


Fig. 6.2b

## SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS (certains modèles uniquement)

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

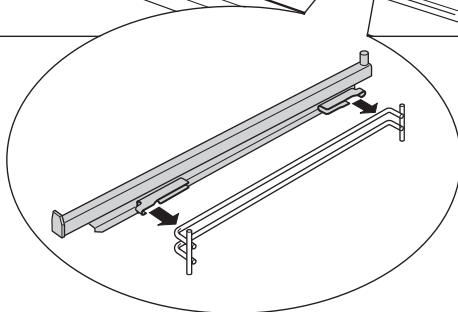
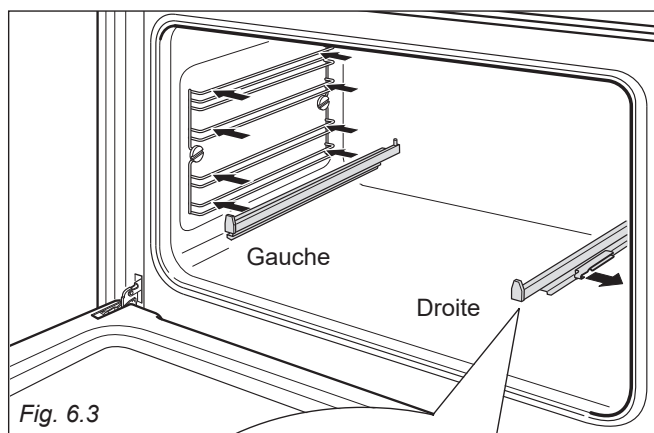
Ils s'immobilisent une fois allongés en position maximale.

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

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

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

- Vissez les grilles latérales sur les parois du four (et les panneaux autonettoyants s'ils sont fournis - fig. 6.2a).
- Installez le support de grille coulissant sur le fil supérieur d'un niveau de cuisson et appuyez (fig. 6.3). Un déclic sonore se produit lorsque les verrous de sûreté s'agrafent sur le fil.

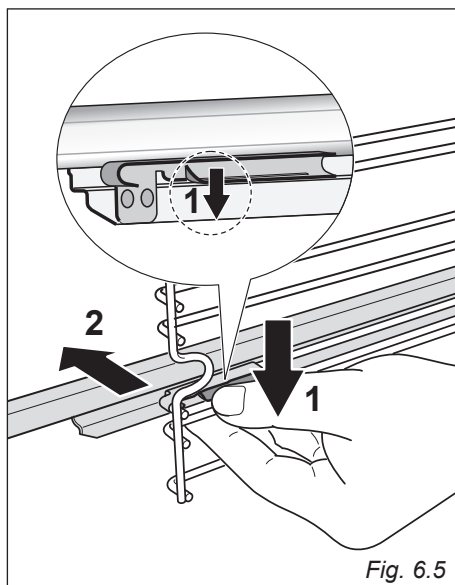
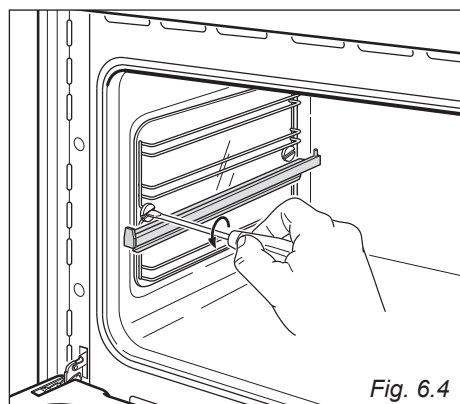


## POUR RETIRER LES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS :

- Retirez les grilles latérales en dévissant les vis de fixation (fig. 6.4).
- Posez le support de grille coulissant et la grille latérale en gardant le support de grille coulissant au-dessous.
- Repérez les verrous de sûreté. Il s'agit de languettes qui s'agrafent sur le fil de la grille latérale (flèche 1 sur la fig. 6.5).
- Ecartez les verrous de sûreté du fil pour libérer ce dernier (flèche 2 sur la fig. 6.5).

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES SUPPORTS DE GRILLE COULISSANTS

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



## REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

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

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.6).
- Remplacer l'ampoule halogène "B" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50-60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.

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

- Remontez le couvercle de protection "A".

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

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

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

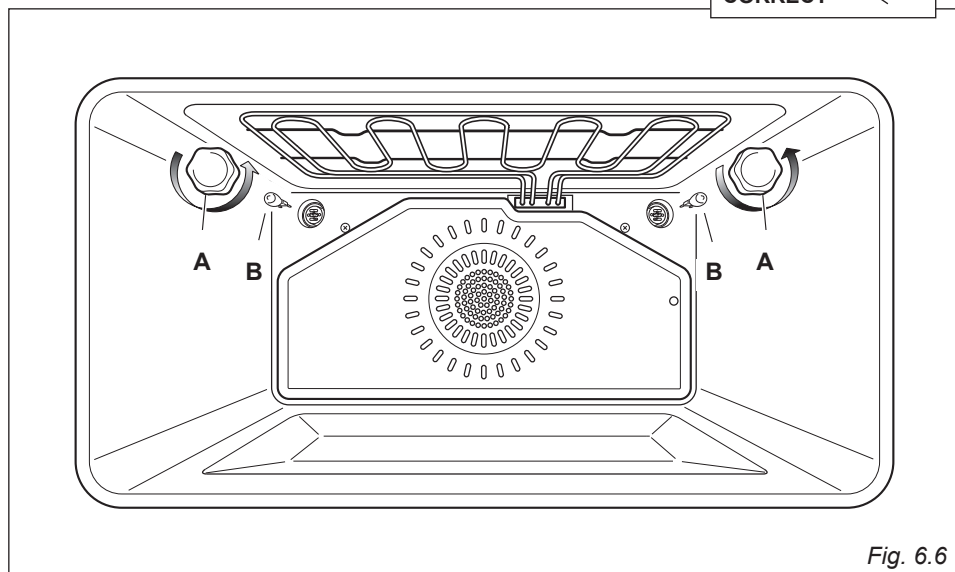
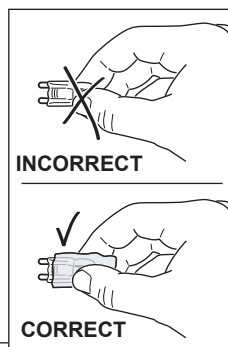


Fig. 6.6

## FILTRE ANTI-GRAISSE (seulement sur certains modèles)

L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes (fig. 6.7).

- Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 6.7.  
**Nettoyer le filtre après chaque cuisson!**
- Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergent.  
Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.

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

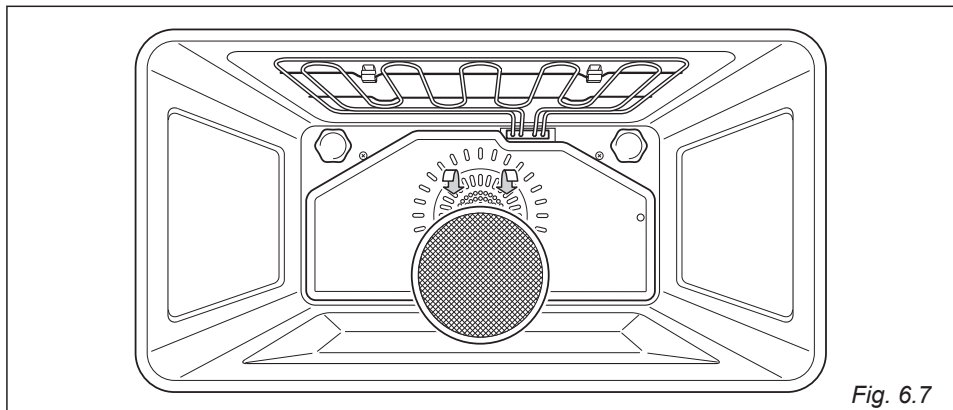


Fig. 6.7

## ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.8).

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

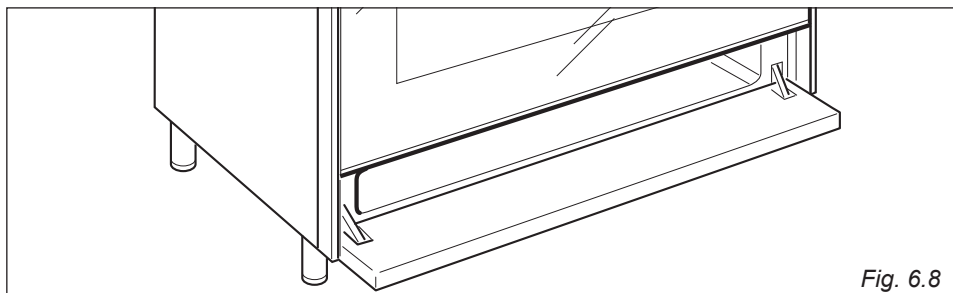


Fig. 6.8



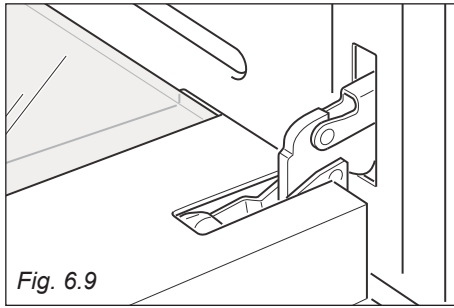


Fig. 6.9

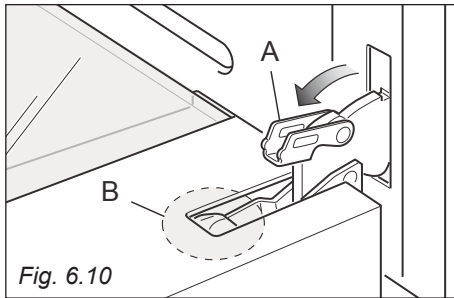


Fig. 6.10

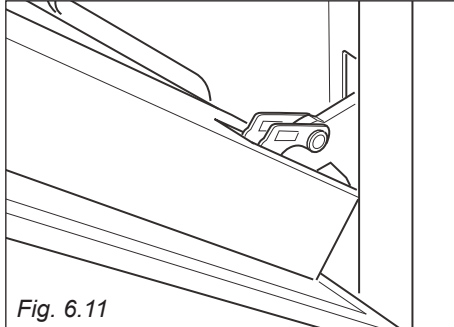


Fig. 6.11

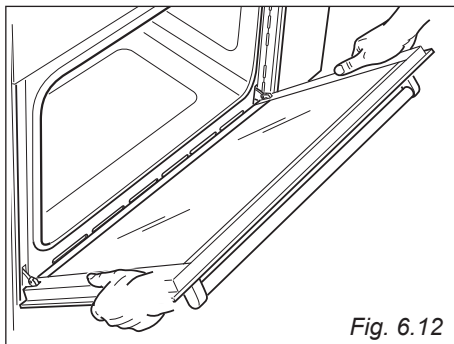


Fig. 6.12

## DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

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

- Ouvrez la porte a fond (fig. 6.9).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.10).
- Tenez la porte 6.18.
- Refermez doucement la porte (fig. 6.11) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.10).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" - fig. 6.13.
- Posez la porte sur une surface souple.

### Important!

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

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

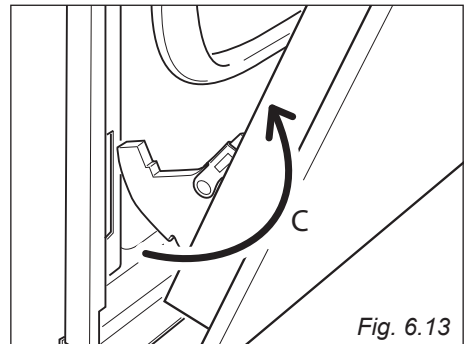
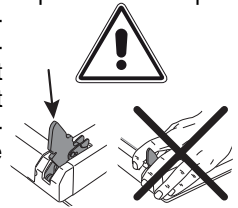
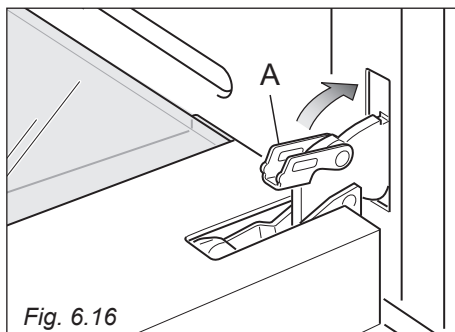
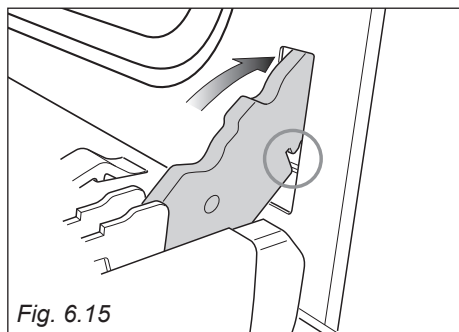
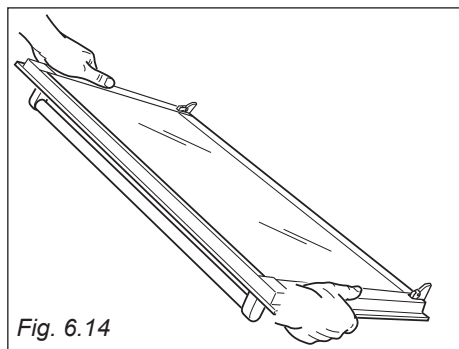


Fig. 6.13

## REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 6.14).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.15).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.16).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.





---

[www.delonghi-cookers.it](http://www.delonghi-cookers.it)

Cod. 1106261 - B2

