

# DE'LONGHI

## COOKING

---

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

**MEM 965T .. BE**  
**DUBBELE OVEN MET DUBBELE BRANDSTOFFORNUIS**  
**CUISINIÈRE MAXI AVEC DOUBLE FOUR**



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

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

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.

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:.....



**DeLonghi**

Ser. Nr. \_\_\_\_\_

## **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, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:

- De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Richtlijn 2009/142/EG;
- De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2006/95/EG;
- De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2004/108/EG;
- De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
- De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



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

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



## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

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

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

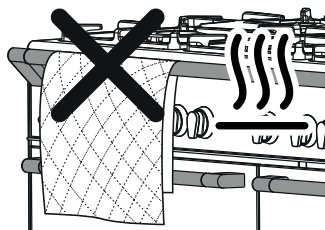
**Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.**

- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de ovendeur goed sluit.  
Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.
- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- **OPGELET:** Dit toestel mag enkel geplaatst worden in een continu verluchte kamer volgens de desbetreffende bepalingen.
- Gebruik het toestel niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- **WAARSCHUWING:** Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.



- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.
- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
  - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
  - De deur is heet, gebruik de handgreep.
  - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- **EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN** – volg deze instructies:
  - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk ‘REINIGING EN ONDERHOUD’.
  - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
  - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.
- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de oven 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.
- **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 oven deur.
- Ga even achteruit wanneer u de oven deurt 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.



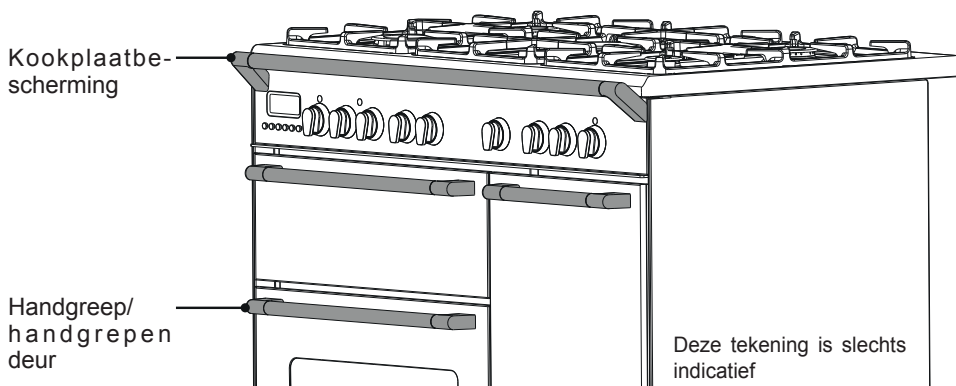
## OPGELET – HEEL BELANGRIJK !

### BRAND-/OVERVERHITTINGSGEVAAR:

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

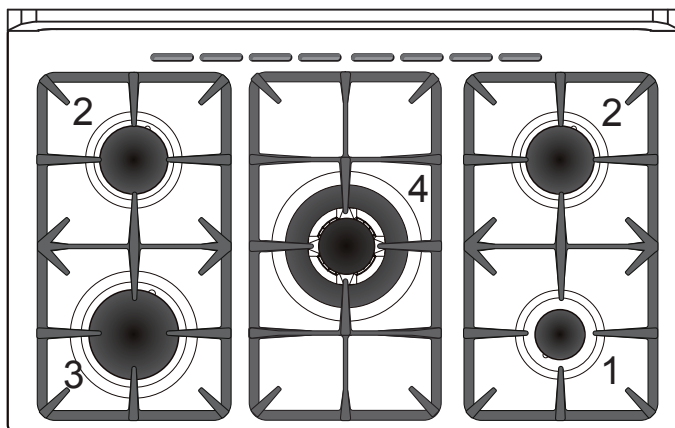
### OM SCHADE AAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN:

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



# 1 KOOKTAFEL

Afb. 1.1



## ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Snelkookplaat (A)	1,00 kW
2. Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
3. Snelle brander (R)	3,00 kW
4. Superbrander met driedubbele krans (TC)	3,50 kW

## OPMERKING

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

## WAARSCHUWING:

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

## WAARSCHUWING:

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

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

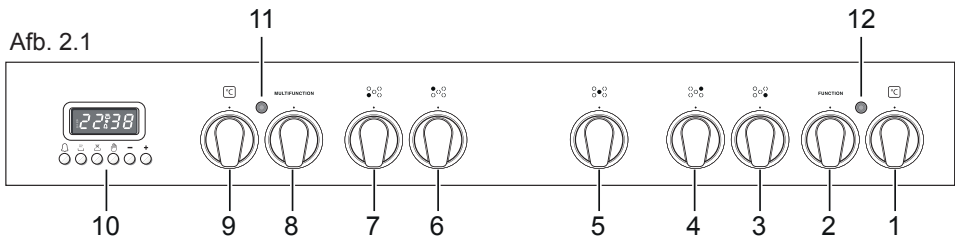
## WAARSCHUWING:

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

# 2

## BEDIENINGSPANEEL

Afb. 2.1



### BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Thermostaatknop van de traditionele oven (oven rechts)
2. Schakelaar van de traditionele oven (oven rechts)
3. Bedieningsknop brander rechts voor
4. Bedieningsknop brander rechts achter
5. Bedieningshendel centrale brander
6. Bedieningsknop brander links achter
7. Bedieningsknop brander links voor
8. Schakelaar van de multifunctionele oven (oven links)
9. Thermostaatknop van de multifunctionele oven (oven links)
10. Elektronische klok/programmeur (alleen de grote oven links)

### Controlelampje:

11. Temperatuurcontrolelampje van de multifunctionele oven (oven links)
12. Temperatuurcontrolelampje van de traditionele oven (oven rechts)

### Ventilatiemotor voor koeling

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

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

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

Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

# 3

## KOOKTAFEL BEDIENINGSVOORSCHRIFT

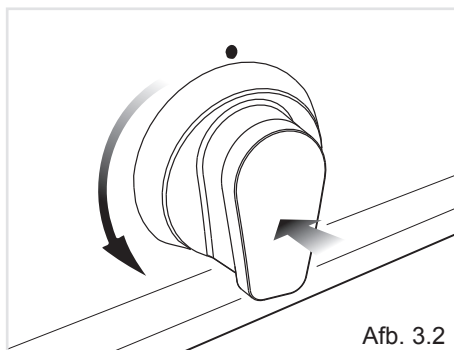
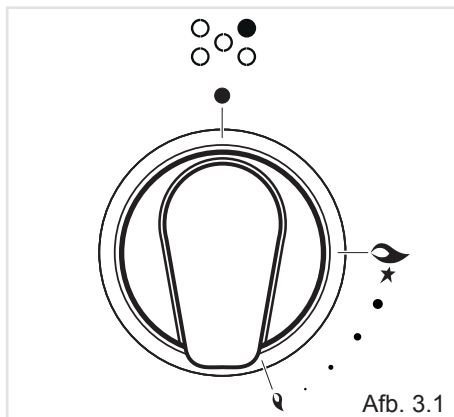
### GEbruik VAN DE BRANDERS

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

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

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

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




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

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

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

## ELEKTRISCHE ONTSTEKING

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

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

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

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

## KEUZE VAN BRANDERS

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

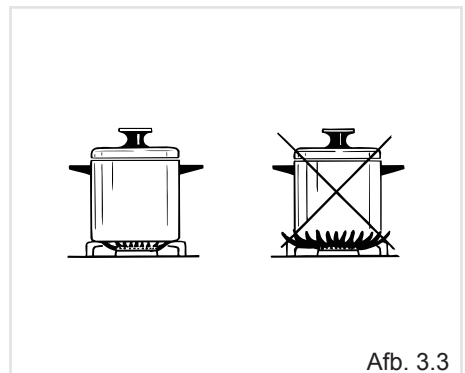
De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

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

BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN	
Hulpbrander	12 cm	14 cm
Half-snelle	16 cm	24 cm
Snelle	24 cm	26cm
Driedubbele kroon	26 cm	28 cm
Wok	max. 36 cm	

### Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

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



Afb. 3.3

## SPECIAAL ONDERSTEL VOOR DE “WOK” (afb. 3.4a - 3.4b)

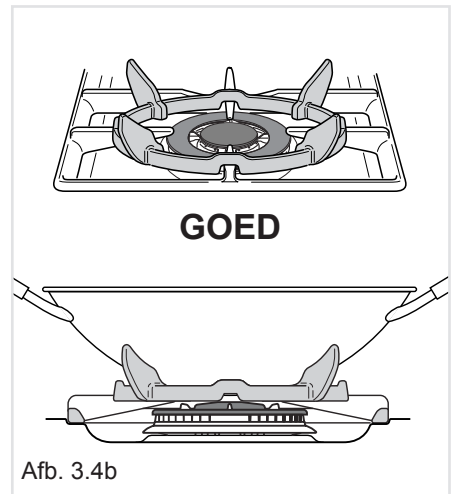
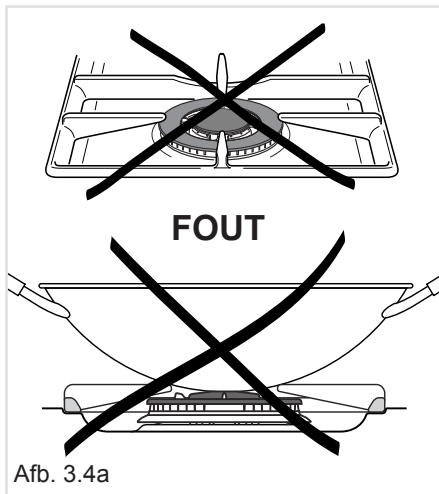
Zet het speciale wokrooster op het rooster van de brander met driedubbele krans.

### LET OP:

- Het gebruik van een wok zonder het speciale onderstel kan de werking van de brander zwaar storen.
- Zet geen pan met een platte bodem op het speciale onderstel.

### BELANGRIJK

De speciale wokrooster kan alleen op de brander met driedubbele krans geplaatst worden.





**Opgelet :**

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.




**ALGEMENE KENMERKEN**

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

Deze 7 functies, met thermostatische controle, worden verwezenlijkt door 4 verwarmingselementen:

– Onderweerstand	1200 W
– Bovenweerstand	1000 W
– Grillweerstand	2000 W
– Ringvormige weerstand	2200 W

**OPMERING:**

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

Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

**WAARSCHUWING:**

De deur is heet. Gebruik het handvat.

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

**WERKINGSPRINCIPE**

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

**a. door natuurlijke convectie**

De warmte wordt produceerd 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**

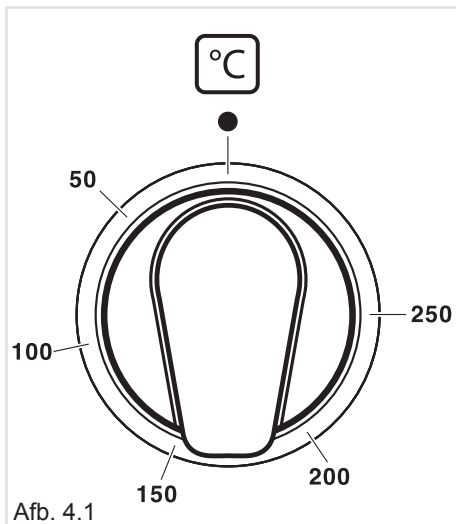
De warmte wordt door de infraroodstralen van de grillweerstand uitgestraald.

**e. door straling en ventilatie**

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

**f. ventilatie**

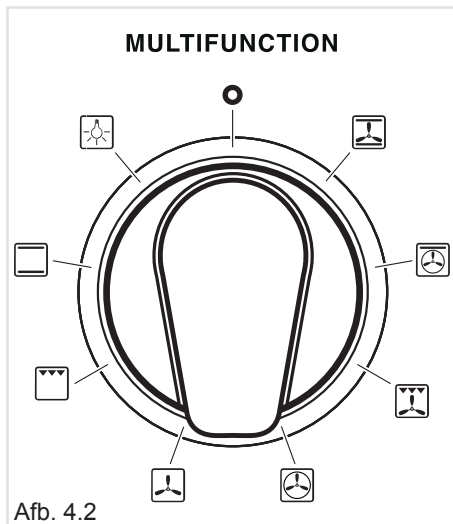
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.



Afb. 4.1  
**THERMOSTAAT** (Afb. 4.1)

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

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



Afb. 4.2

### **BAKSTANDENSCHAKELAAR** (Afb. 4.2)

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



### **VERLICHTING**

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

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



### **TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE**

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke 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 gaargekookt moeten worden.

Vb: gebrad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



## ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

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

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

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

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

### **Aangeraden Gebruik:**

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



## ONTVRIEZEN VAN INGEVRO REN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.

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

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

### **Aangeraden Gebruik:**

Om snel de ingevroren gerechten te ontvriezen.

Ongeveer één uur per kilo.

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



## KOKEN MET WARME LUCHT

Werking van de ringvormige weerstand en van de turbine.

De warmte wordt door gedwongen 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, ros bif, gehele vissen, enz.



## KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 175° (voor maximaal 30 minuten).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

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

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

**Houd kinderen weg van de oven.**

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

### **Aangeraden Gebruik:**

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



## WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

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

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

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

### **Aangeraden Gebruik:**

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



## KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.

De boven- en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectie.

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

### **Aangeraden Gebruik:**


Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.

Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.

## KOOKWENKEN


### STERILISEREN

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

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

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

### VERBETEREN

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C.



Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

### BRADEN

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

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

## SIMULTAAN KOKEN

De standen  en  de MULTIFUNKTIE oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken. Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.


Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

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

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

## ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 175°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de oven sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is. Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie graveneffekt te bekomen.

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

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

**Houd kinderen weg van de oven.**

## KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

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

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

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

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

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

**Houd kinderen weg van de oven.**

## KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

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

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

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

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

## GERECHTEN TEMPERATUUR

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

**Opgelet: Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.**

**Houdt de jonge kinderen op afstand.**

**WAARSCHUWING:**



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

**Tijdens gebruik wordt het toestel heet.**

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

**OPMERING:**

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

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

Hierdoor worden eventuele vetresten van de verwarmingselementen verwijderd.


**ALGEMENE KENMERKEN**

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

Deze functies voldoen aan al uw kookwensen.

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

- Bovenweerstand 643 W
- Onderweerstand 735 W
- Grillweerstand 1332 W

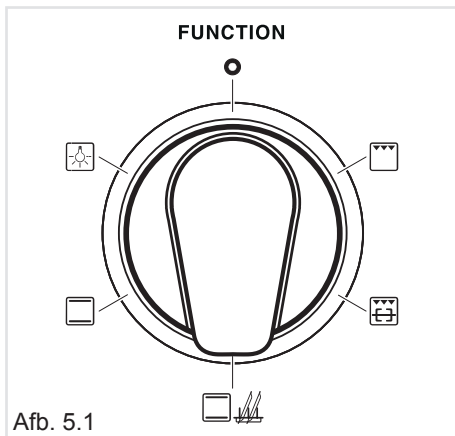
Deze oven is uitgerust met een special bordenrek dat gebruikt kan worden met de speciale functie:  "bordenverwarming". Met deze functie kan u uw convector-oven gebruiken om de borden te verwarmen (op ongeveer 60°C) voordat u het diner serveert.

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

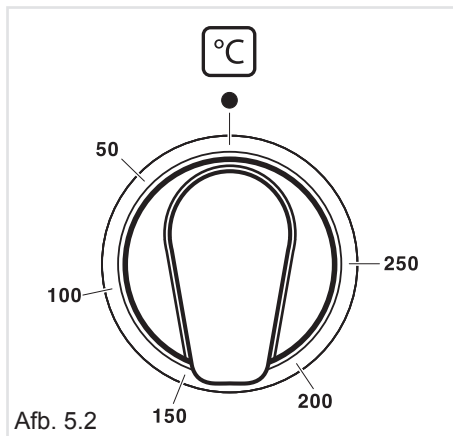
**WERKINGSPRINCIPE**

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

- a. **door natuurlijke convector**  
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.
- b. **door straling**  
De warmte wordt door de infraroodstralen van de grillweerstand uitgestraald (Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn).



Afb. 5.1



Afb. 5.2

### **THERMOSTAAT** (Afb. 5.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen. De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

### **BAKSTANDENSCHAKELAAR** (Afb. 5.1)

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



### **VERLICHTING**

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op. De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



### **TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE**

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke 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 gaargekookt moeten worden.  
Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).





## BORDEN VERWARMEN

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

De thermostaatknop op ongeveer 60°C.

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

### **Aangeraden Gebruik:**

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



## KOKEN MET DE BRAADSPIT

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

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

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

**Houd kinderen weg van de oven.**

### **Aangeraden Gebruik:**

Intens grillen, bruinen, gratineren, roosteren enz.



## ROOSTEREN MET DE GRILL

Werking van de elektrische weerstand met infra-roodstraling.

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

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

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

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

### **Aangeraden Gebruik:**

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

## KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

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

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

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

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

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

## KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

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

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

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

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

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

**Houd kinderen weg van de oven.**

## GEbruIK VAN HET BRAADSPIT

(Afb. 5.3)

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

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

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

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

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

**Houd kinderen weg van de oven.**


## BRAADSPIT (Afb. 5.3)

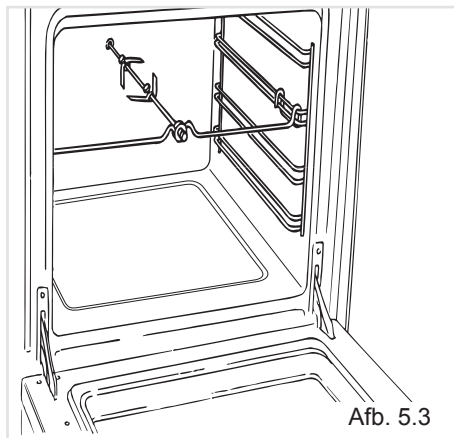
**De fornuizen uitgerust met een braadspit.**

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

Dit onderdeel bestaat uit:

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

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



## GEBRUIK VAN HET SPECIALE BORDENREK

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

### Gebruik van het speciaal rooster als bordenrek:

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

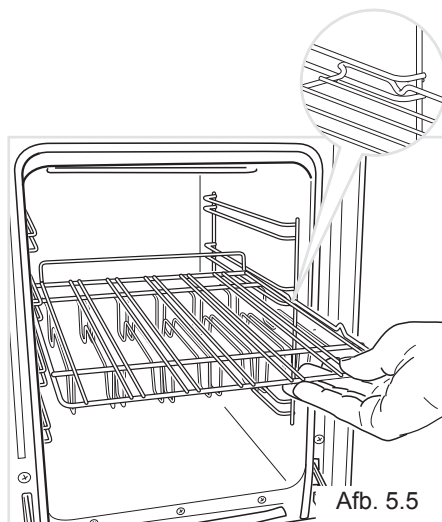
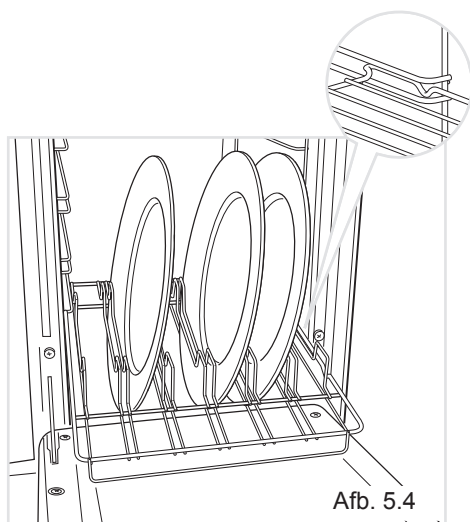
Het rek moet geplaatst worden met de veiligheidspal naar beneden. De veiligheidspal zorgt ervoor dat het rek niet uit de oven schuift (afb. 5.4).

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

## Gebruik van het speciaal rek voor normal koken:

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

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



# 6

## ELEKTRONISCHE DIGITALE PROGRAMMERING

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

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


### Beschrijving van de drukknoppen:


-  Kookwekker
-  Baktijd
-  Einde baktijd
-  Handmatige bediening en ongedaan maken van de ingeschakelde programma's.
-  Vooruit zetten van de cijfers van alle functies
-  Achteruit zetten van de cijfers van alle functies en instellen van het geluidssignaal.



### Beschrijving van de oplichtende tekens:

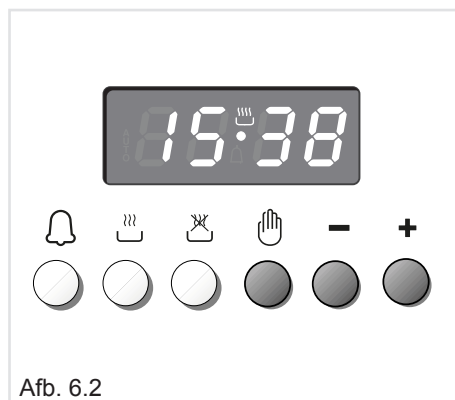
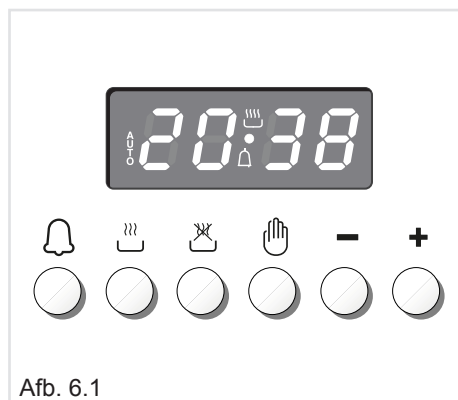
**AUTO** - knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).

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

 Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.




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

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



## DIGITAALKLOK (afb. 6.2)

De programmeer-eenheid is voorzien van een elektronische klok met lichtgevende cijfers die de uren en de minuten aangeven. Bij de eerste aansluiting van de oven op het elektriciteitsnet of na een stroomstoring zijn er drie knipperende nullen zichtbaar op het display van de programmeer-eenheid.


Om de tijd in te stellen dient U het knopje  en vervolgens het knopje  of  ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 6.2).

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

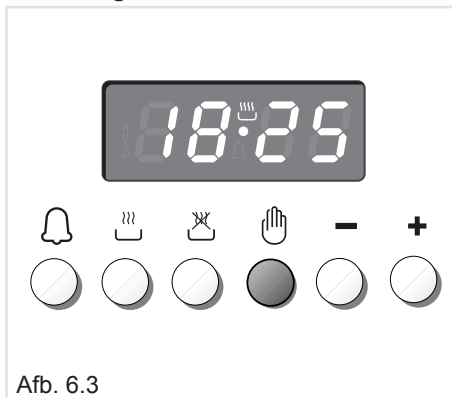
**Opmerking:** Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

## HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

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




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


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




## ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER


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

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


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

Het terugtellen begint onmiddellijk.

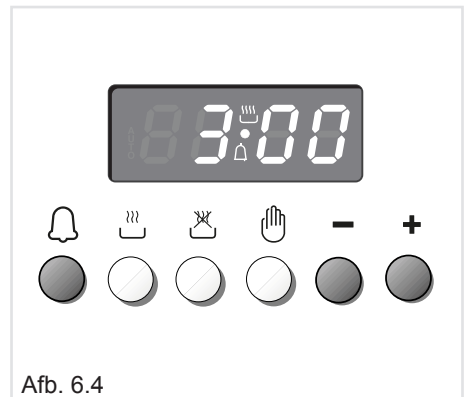
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

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

## INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

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

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.







## AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 6.5 - 6.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:



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

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

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

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



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


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

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

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

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

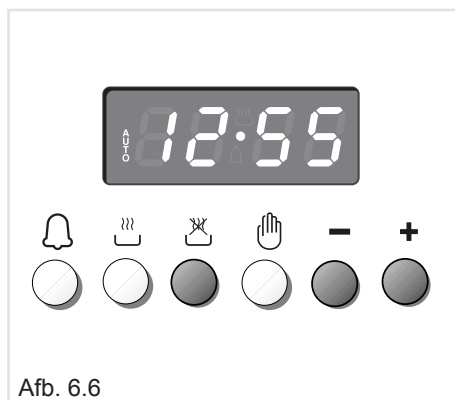
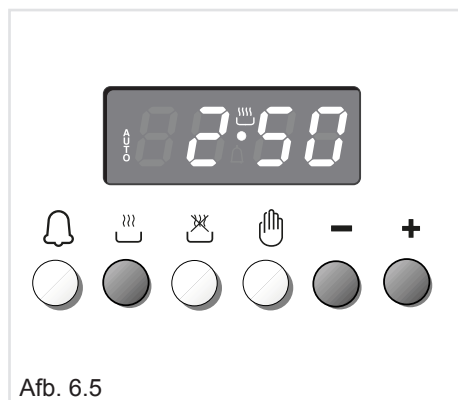
Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

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

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

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




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




## HALFAUTOMATISCH BAKKEN




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

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

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

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



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


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


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


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

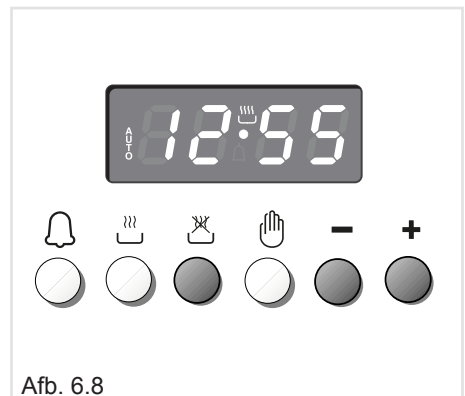
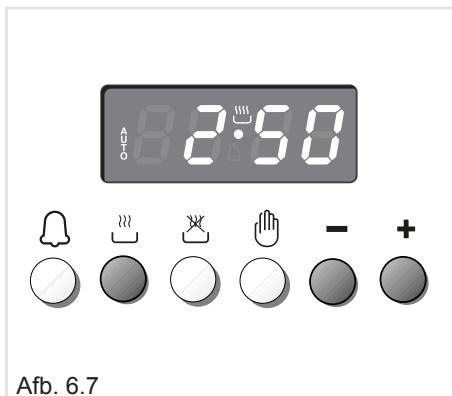
De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

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

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

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

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





**ALGEMENE RAADGEVINGEN**

- **Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeeld.**
- Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.
- Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chloor of azijn.
- **Belangrijk: Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.**

**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.

**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 ruwe schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers om het glas van de ovendeur te reinigen (uitsluitend modellen met glazen deur), omdat die het oppervlak krassen en daardoor het glas kunnen doen barsten.

**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.

**ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT**

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 oppervlak onherstelbaar beschadigen.

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

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.

Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

**Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.**

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

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

**BELANGRIJK:** deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

**LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.**

## **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. Schroef lamp los en vervang ze met een nieuwe die bestendig is aan hoge temperaturen (300°C) met de volgende kenmerken: 220-240V, E14 en identieke kracht als de vorige lamp (controleer de Watt kracht aangeduid op de lamp).

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

## GASKRANEN

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

## OVENRUIMTE

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

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

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

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

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

## BRANDERS EN ROOSTERS

Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden. Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

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

Zorg ervoor dat de elektrode “**S**” (afb. 7.1 - 7.3) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.

Zorg ervoor dat de sonde “**T**” (afb. 7.1 - 7.3) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

**Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.**

**Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.**

## CORRECTE PLAATSING VAN DE HULPBRANDER EN HALFSNELLE BRANDERS

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler “**F**” en de kap “**C**” van de branders goed op hun plaats teruggezet (afb. 7.1 - 7.2). Zorg ervoor dat ze waterpas liggen en niet rondraaien.

De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

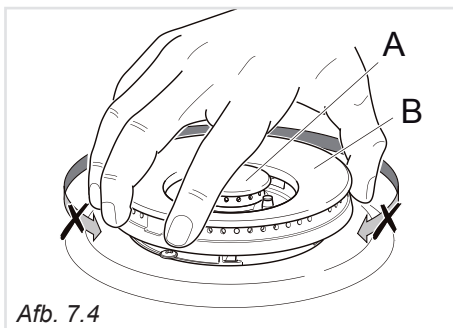
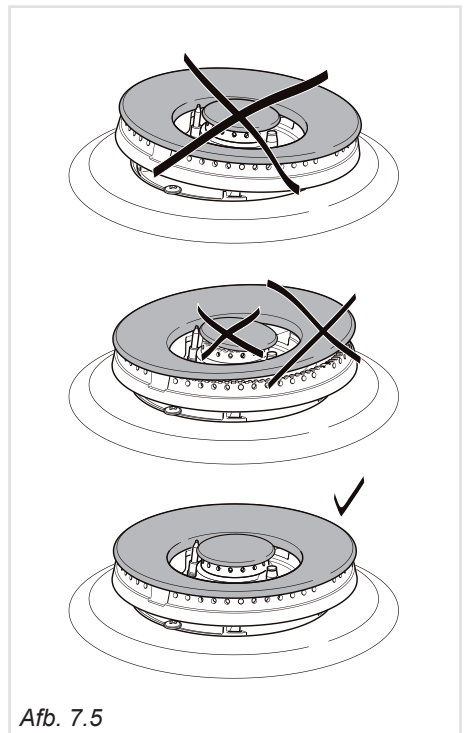
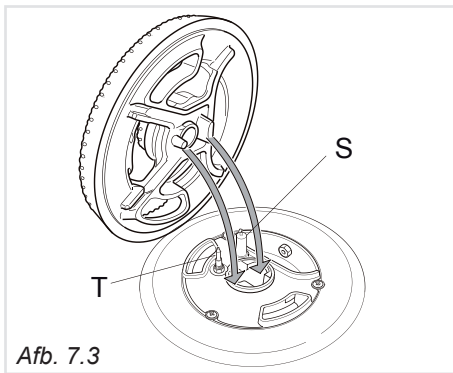
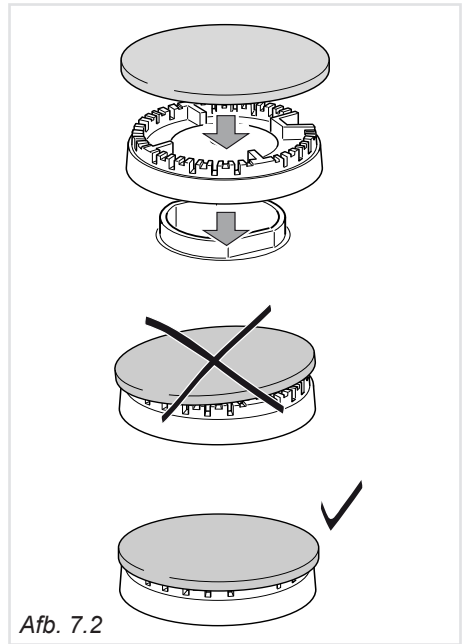
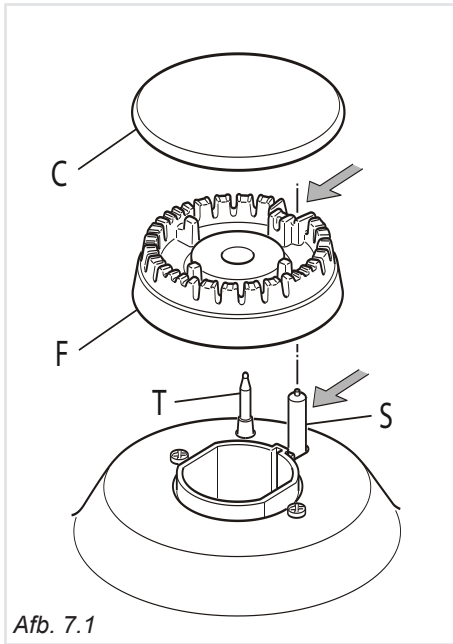
## CORRECTE PLAATSING VAN DE BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 7.5 is aangegeven.

De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen (afb. 7.3).

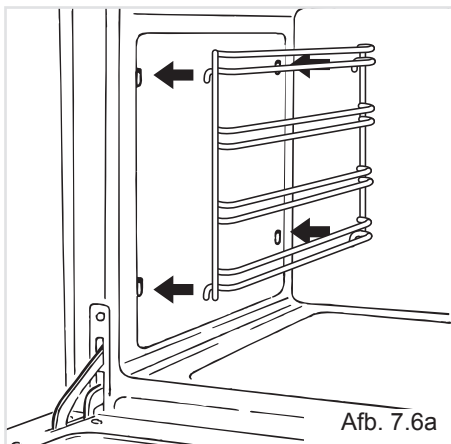
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 7.4).

Zet de kap “**A**” en de ring “**B**” op hun plaats (afb. 7.4 - 7.5).

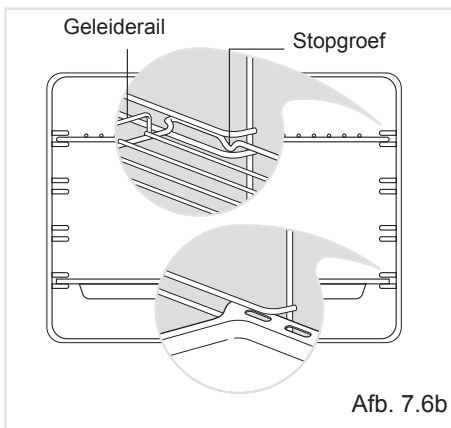


## MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

- Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 7.6a)
- De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



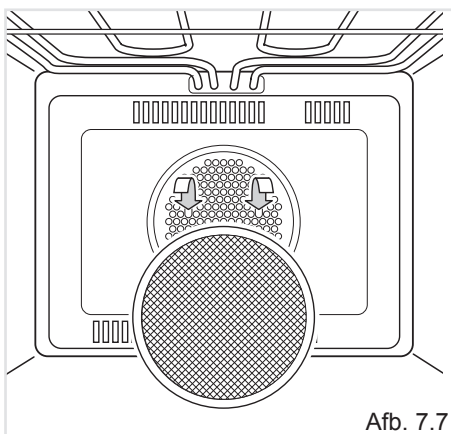
Afb. 7.6a



Afb. 7.6b

## VETFILTER (alleen de grote oven links)

- het vetfilter moet aan de achterkant van de ovenruimte worden vastgehaakt, zoals aangegeven in afbeelding 7.7.
- **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.

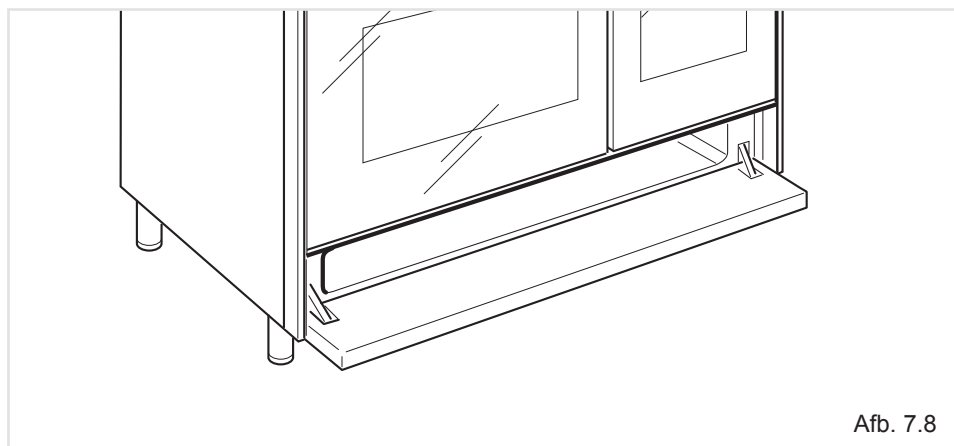


Afb. 7.7

## SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 7.8).

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

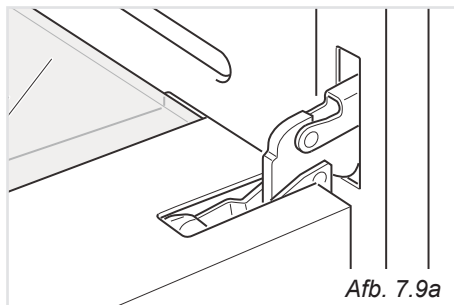


Afb. 7.8

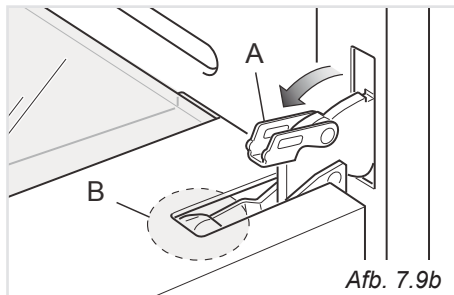
## VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de oven deur zonder moeite als volgt:

- Open de deur volledig (afb. 7.9a).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (afb. 7.9b).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 7.9d.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 7.9c) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 7.9b).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (afb. 7.9e).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



Afb. 7.9a

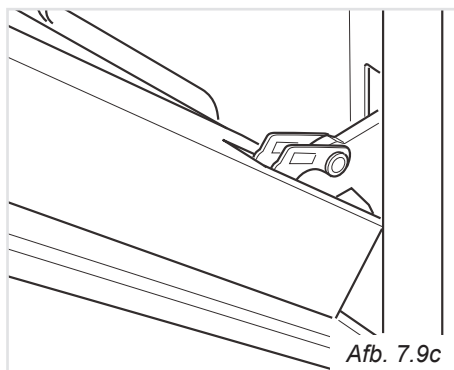


Afb. 7.9b

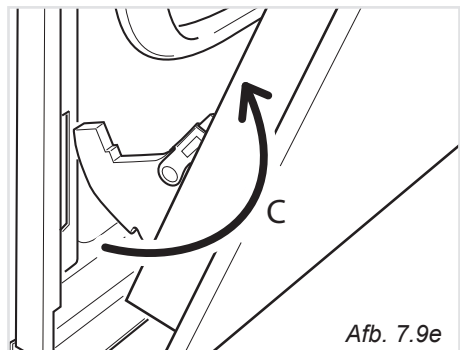
## BELANGRIJK

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

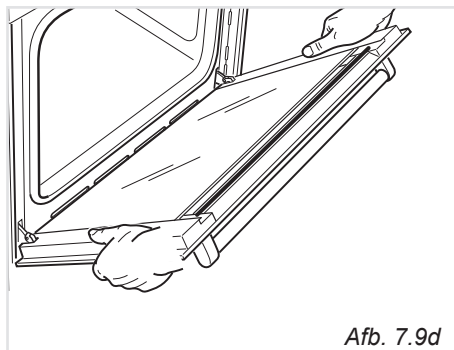
Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



Afb. 7.9c



Afb. 7.9e



Afb. 7.9d

## OVENDEUREN - HET REINIGEN VAN DE RUITEN

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

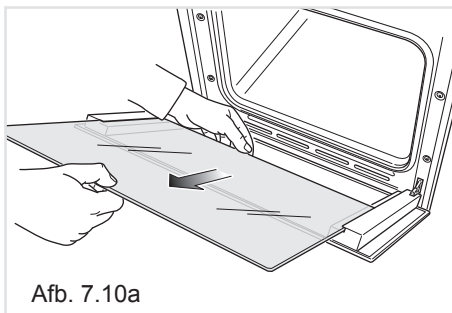
### VERWIJDER DE BINNENSTE RUIT

- Open de deur volledig (afb. 7.9a).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (afb. 7.9b).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 7.9d.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 7.9c) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb. 7.9b).
- Trek de binnenste ruit er voorzichtig uit (Afb. 7.10a)
- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel.
- Droog grondig af en plaats op een zacht oppervlak.
- Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenste ruit schoonmaken.

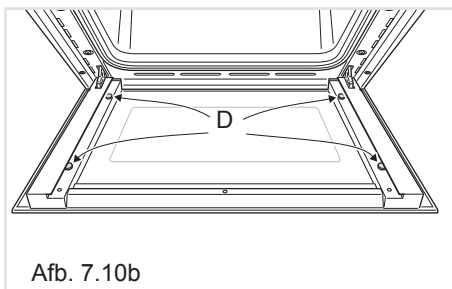
**Gebruik geen ruwe schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat die het oppervlak krassen en daardoor het glas kunnen doen barsten.**

### PLAATS DE BINNENSTE RUIT TERUG

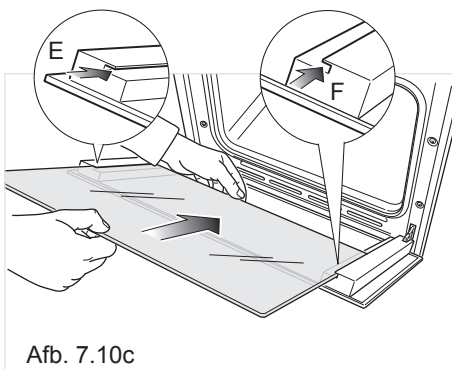
- Controleer of de vier rubber blokjes aangebracht zijn ("D" in afb. 7.10b).
- Controleer of u de ruit op de juiste manier vasthoudt. De woorden die erop staan moeten leesbaar zijn wanneer de ruit naar u gekeerd is.
- Schuif de ruit in de linker- en rechterslijlatten "E" en "F" (afb. 7.10c), en schuif hem voorzichtig naar de opsluitbeugels "H" (afb. 7.10d).
- Ontgrendel de ovendeur door hem helemaal open te zetten en de hefboom "A" op de linker- en rechterscharnieren dicht te kantelen (afb. 7.9a).



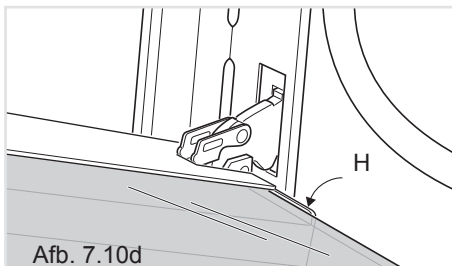
Afb. 7.10a



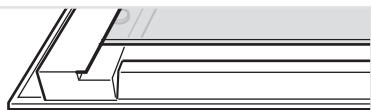
Afb. 7.10b



Afb. 7.10c



Afb. 7.10d



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



# Aanwijzingen voor de installateur

## **BELANGRIJK**

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Het toestel moet overeenkomstig verordeningen van kracht in uw land en in observatie van de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd.
- Schakel het komfoor altijd uit, voordat u onderhoud of reparatie uitvoert.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

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

# 8

## INSTALLATIE

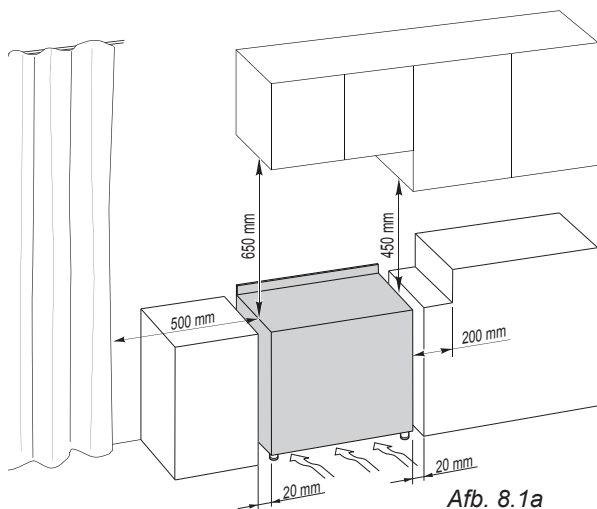
De condities van montage, voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het gasfornuis grenzende oppervlakken, moeten conform zijn de figuren 8.1a of 8.1b. Indien het fornuis wordt geïnstalleerd naast een meubel dat hoger is dan het fornuis, moet er minstens 200 mm ruimte tussen de zijkant van het fornuis en het meubel bewaard worden.

Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 90°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.

De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen

Indien het gasfornuis op een sokkel geplaatst is, moet men de nodige maatregelen treffen

om te voorkomen dat het toestel van de sokkel glijdt.



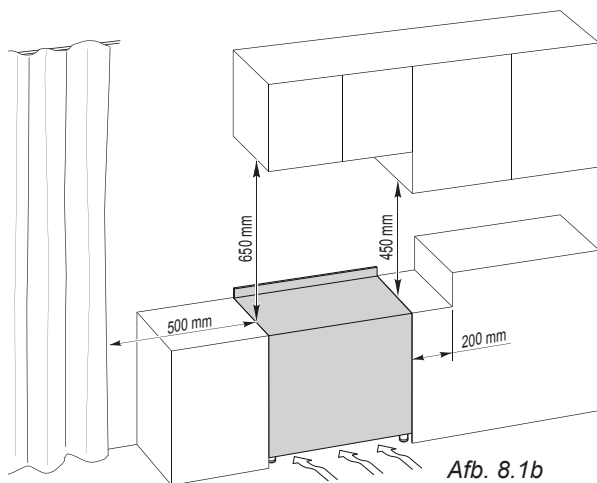
Afb. 8.1a

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

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

### ■ Klasse 1 (afb. 8.1a)

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



Afb. 8.1b

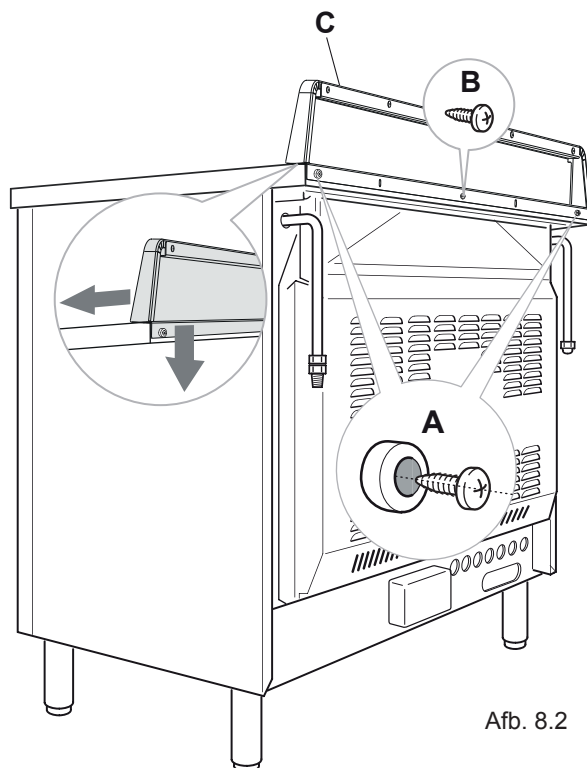
### ■ Klasse 2 ■ Onder-Klasse 1 (afb. 8.1b)

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

## ACHTERSCHERM

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

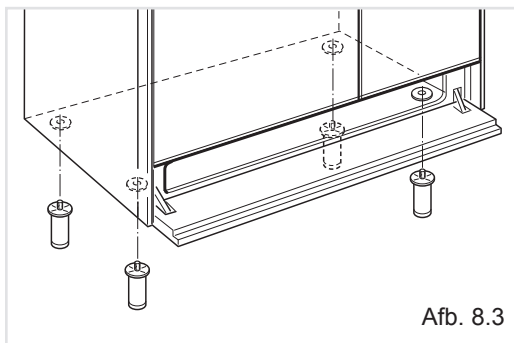
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding 8.2 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast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



Afb. 8.2

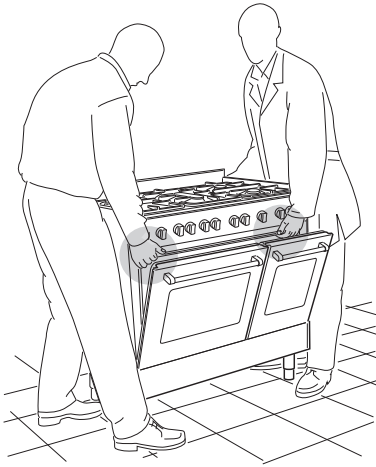
## DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

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



Afb. 8.3

## BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS



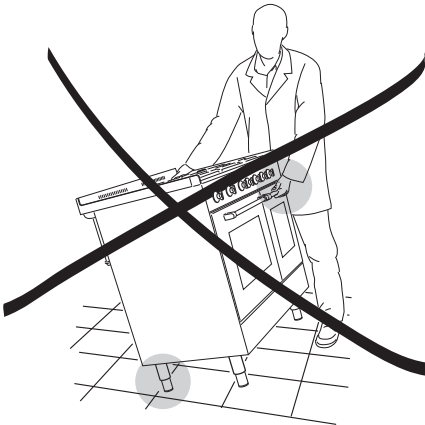
Afb. 8.4

### WAARSCHUWING

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

### WAARSCHUWING

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

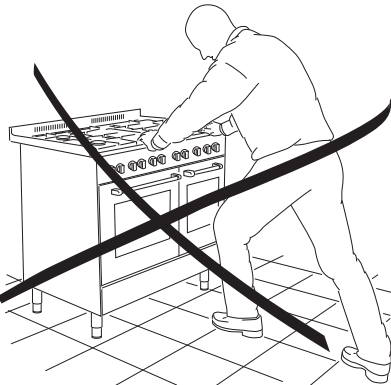


Afb. 8.5

### WAARSCHUWING

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

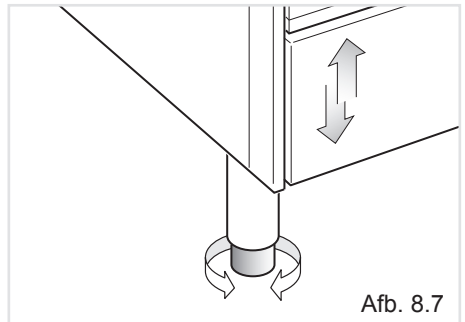
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 8.4).



Afb. 8.6

## HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

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



Afb. 8.7

# BEVESTIGINGSSTEUN

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

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

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

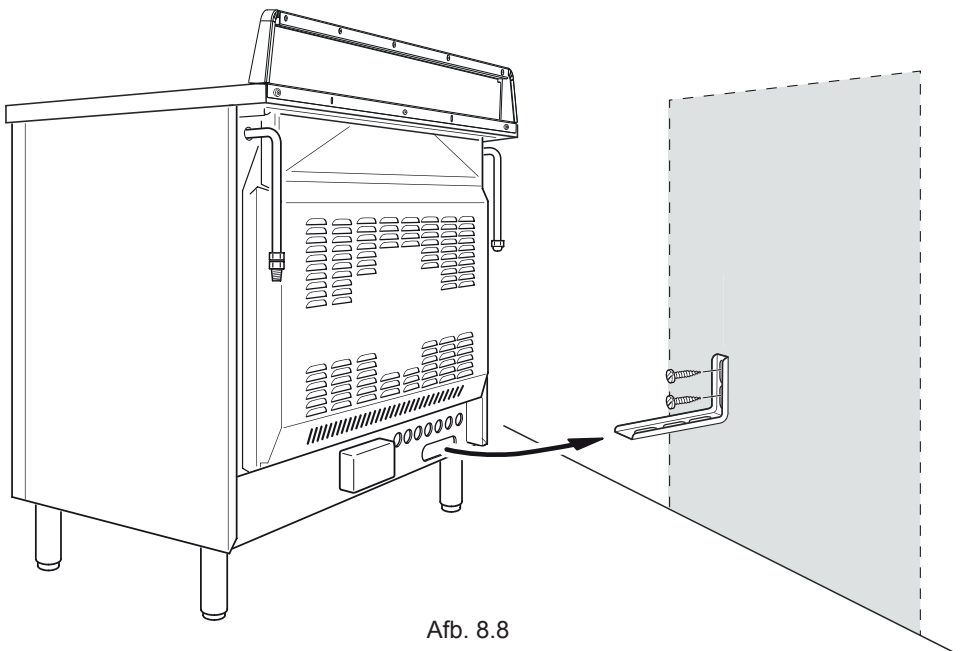
**Belangrijk!** Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie afb. 8.8).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

**Opgelet!**

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

**Let extra goed op de gaslang.**



## EISEN VOOR DE VENTILATIE

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

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

## INSTALLATIERUIMTE

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

De luchtstroom moet afkomstig zijn van een of meer openingen in de buitenmuren met een vrije ruimte van ten minste 100 cm<sup>2</sup> (of verwijzen naar de geldige lokale regelgeving).

De openingen moeten dicht bij de bodem zijn, bij voorkeur aan de kant tegenover de uitlaat voor verbrandingsproducten, en moeten zo gemaakt zijn dat ze noch van binnen, noch van buiten kunnen geblokkeerd worden.

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

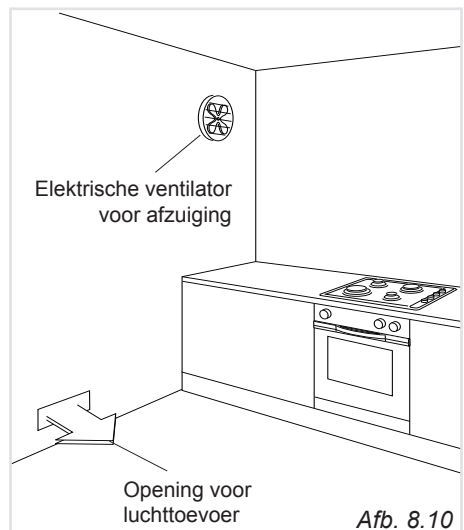
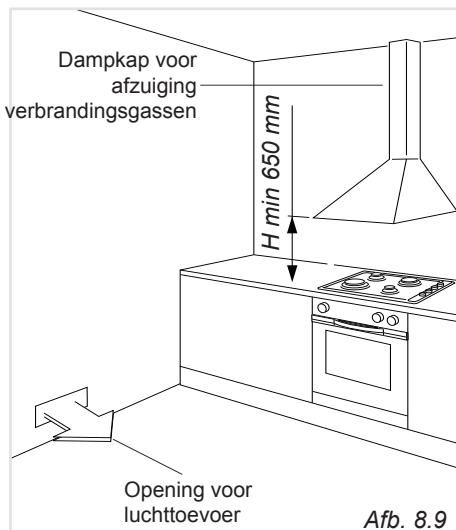
In dat geval moet de keukendeur zorgen voor een luchtstroom.

## AFVOER VAN DE VERBRANDINGSGASSEN

Er moet een afzuigkap in directe verbinding met de buitenlucht voorzien worden zodat verbrandingsproducten van het gastoestel afgevoerd kunnen worden (afb. 8.9).

Indien dat niet mogelijk is, kan gebruik gemaakt worden van een elektrische ventilator, die aan de buitenmuur of een raam bevestigd is. Deze moet een vermogen hebben zodat per uur 3-5 keer zoveel lucht als het totale volume van de keuken verplaatst wordt (afb. 8.10).

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



## 9 GASGEDEELTE

**Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn.**

**De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.**

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

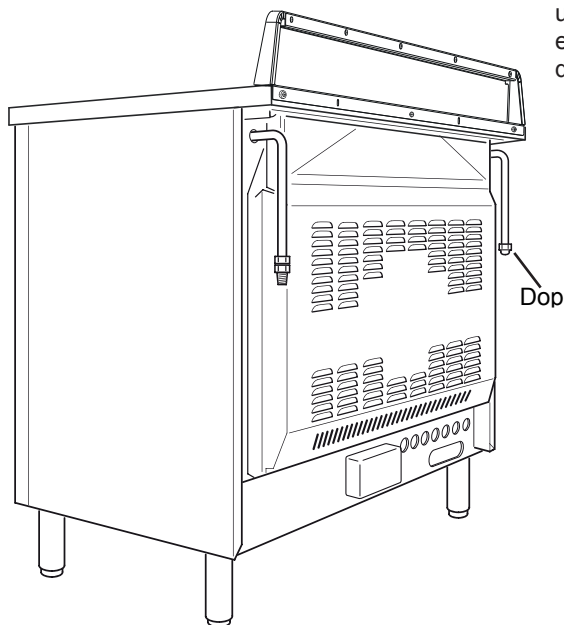
### GASAANSLUITING

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

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

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

- Het toestel wordt links- of rechtsachteraan aan de gastoevoer aangesloten (tekening 9.1) op een zodanige manier dat de buis nooit achter het toestel loopt.
- Het niet gebruikte uiteinde voor de aansluiting (links of rechts) moet met de dop en de afdichting afgesloten worden.
- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.



Afb. 9.1

## AANSLUITING AAN DE GAS

**BE** Cat: II 2E+ 3+

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien in overeenstemming met lokaal geldende voorschriften (norm NBN D 51-003).
- De wanden naast het fornuis moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn, of met zulk materiaal bekleed zijn.
- Ventilatie - gasverbranding is mogelijk door zuurstof in de lucht. Het is dus nodig om deze lucht te vernieuwen en om de brandbare delen te vernieuwen. Het volume van de vernieuwde lucht moet ten minste  $2\text{m}^3/\text{u}$  per kW.

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

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

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

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

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

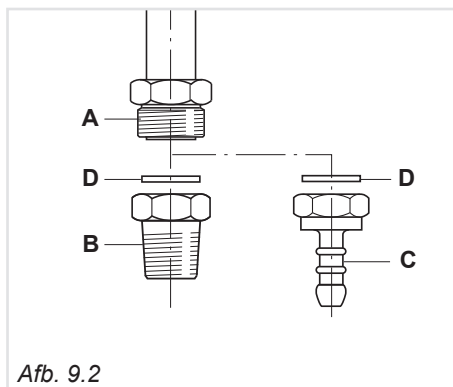
- gasaansluiting;
- vervanging van de inspueters van het werkblad;
- regeling van de kleinstand van de branders van het werkblad.

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

**De gasinstallatie moet voldoen aan de lokaal geldende voorschriften.**

De aansluiting (afb. 9.2) bestaat uit:

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



Afb. 9.2

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

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

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



## Uitzondering voor toestellen met mono-fase.

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

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

## Aansluiting

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

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

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

## Voorzorgsmaatregelen:

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

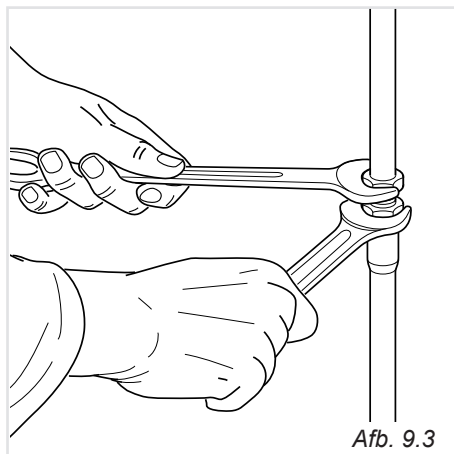
## Regelmatige controle en vervanging

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

## BELANGRIJK:

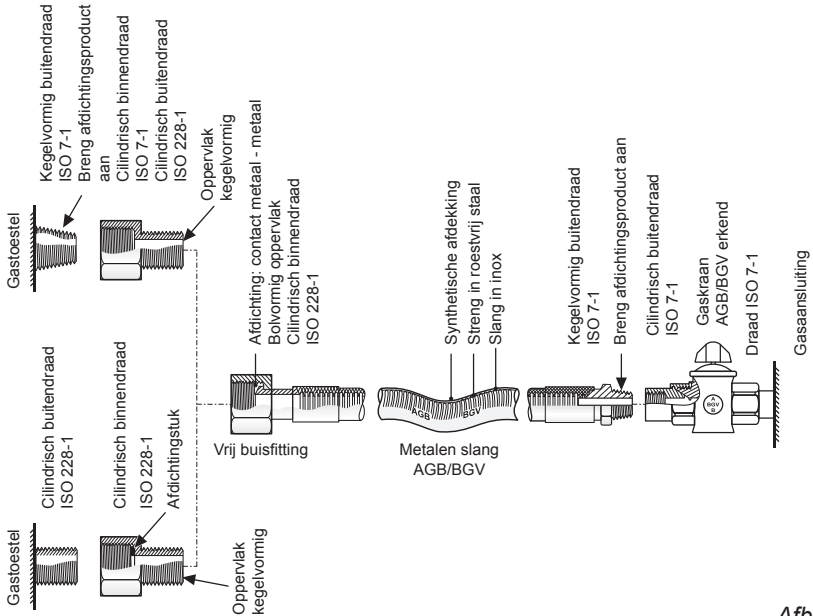
Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afb. 9.3).

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



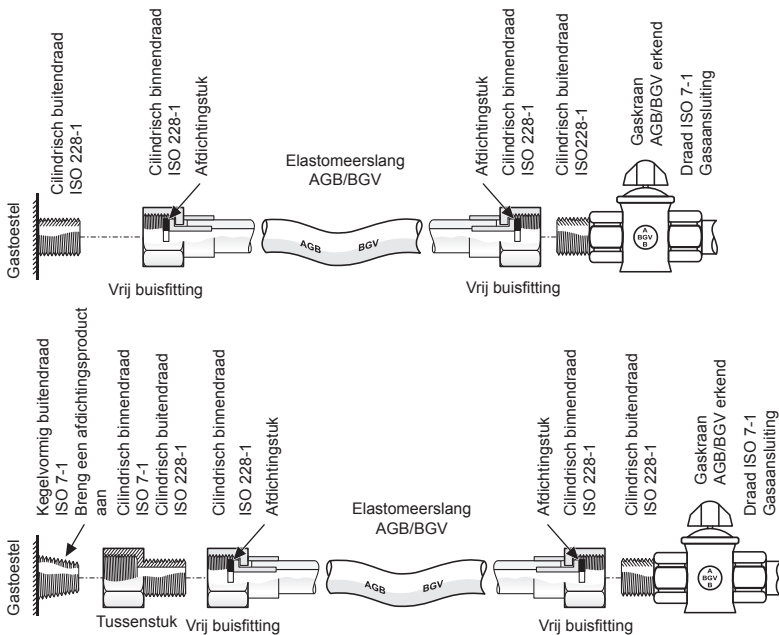
Afb. 9.3

## Metalen R<sub>HT</sub> slang AGB/BGV erkend



Afb. 9.4

## Nieuwe elastomeerslang AGB/BGV - twee aansluitingsmogelijkheden



Afb. 9.5

# Onderhoud van de gasbranders

## TABEL VAN DE INSPUITERS

Cat: II 2E +3+

BE

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	50	77
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	66	101
Snelle brander (R)	3,00	0,75	87	129
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	93	135

### Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m<sup>3</sup>/h x kW)

BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m <sup>3</sup> /h]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00

## GASKRANEN

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

## BELANGRIJK

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

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

## VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

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

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

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

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

## VERVANGING VAN DE INSPUITERS VAN HET WERKBLAD

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (afb. 9.6, 9.7) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

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

## REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN HET WERKBLAD

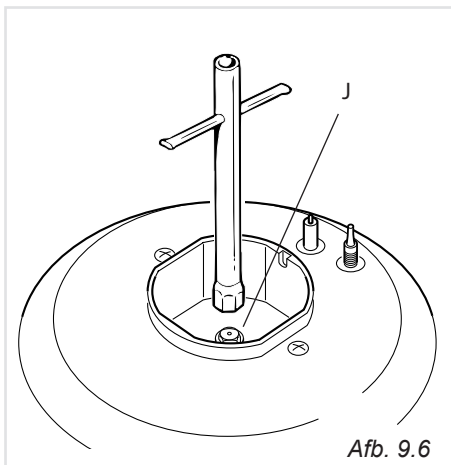
Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

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

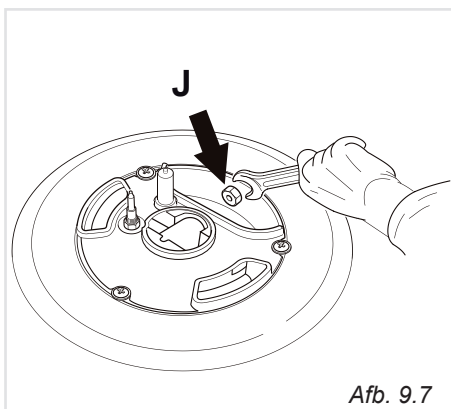
De vlam wordt als volgt geregeld:

- De brander aansteken.
- De kraan op kleinstand plaatsen.
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (F) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (afb. 9.8).

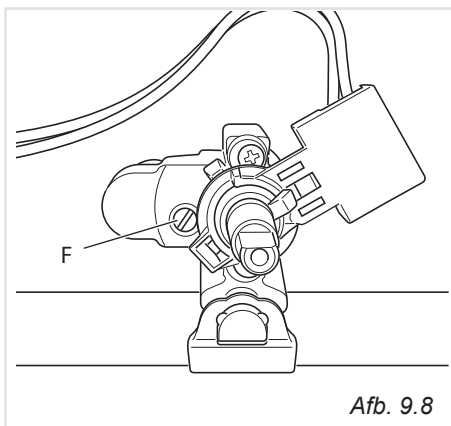
**Vorr G30/G31 (butaangas/propaangas) gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.**



Afb. 9.6



Afb. 9.7



Afb. 9.8

# 10 ELEKTRISCH GEDEELTE

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

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

## AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
- het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
- het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnschakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
- de voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

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

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

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

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

## WAARSCHUWING!

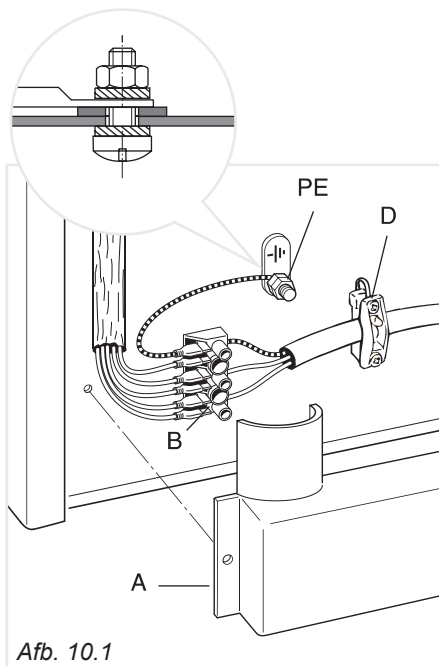
Het is verplicht het apparaat te aarden.

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

## AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

- Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel "A" aan de achterkant van het fornuis los (afb. 10.1).
- Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem "D".
- Verbind de fase-aansluitingen met klemboeder "B" volgens het schema in afbeelding afb. 10.2 en verbind de aarddraad met klem "PE" (Afb. 10.1).
- Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem "D".
- Bevestig het beveiligingspaneel "A" opnieuw.



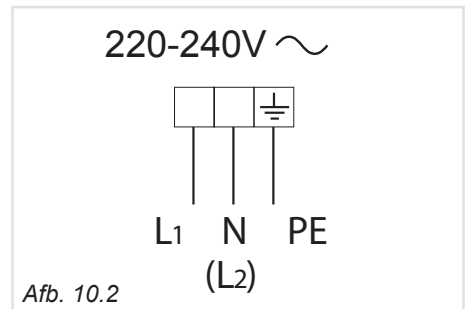
Afb. 10.1

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

## DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE H05RR-F

220-240 V ac    3 x 2,5 mm<sup>2</sup> (\*\*)

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



Afb. 10.2



## ***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, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les :

- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Gaz" 2009/142/CE;
- Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2006/95/CE;
- Prescriptions relatives à la protection de la Directive "EMC" 2004/108/CE;
- 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.

- 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, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- **ATTENTION:** cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- **MISE EN GARDE:** S'assurer que l'appareil est déconnecté de

l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
  - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).

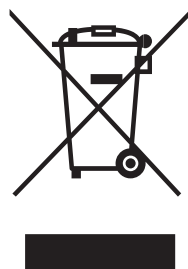
- La porte est chaude, utiliser la poignée.
- Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.
- **PREMIERE UTILISATION DU FOUR** - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
  - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
  - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
  - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.
- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

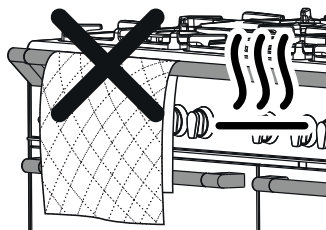
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- **Risque d'incendie:** Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.
- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS:** Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- **ATTENTION:** NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.

#### **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.





## ATTENTION – TRÈS IMPORTANT !

### DANGER D'INCENDIE/SURCHAUFFE:

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

### POUR EVITER D'ENDOMMAGER L'APPAREIL:

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

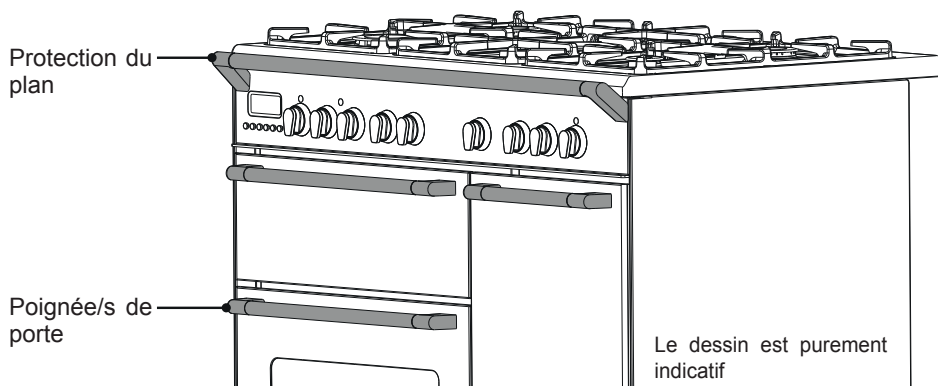
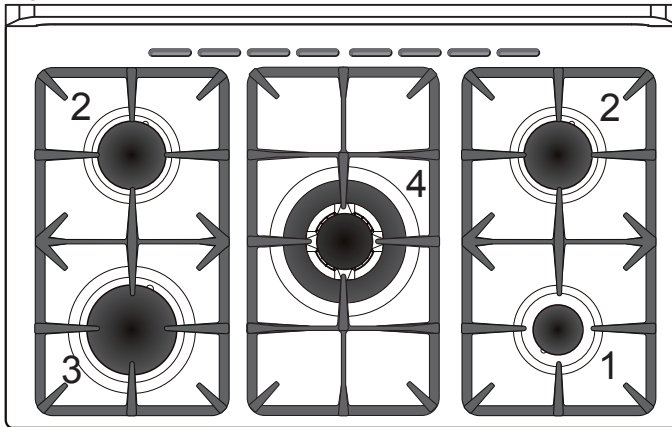


Fig. 1.1



### TABLE DE TRAVAIL

1.	Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2.	Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3.	Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4.	Brûleur triple couronne	3,50 kW

### Remarque :

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

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

### IMPORTANT:

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

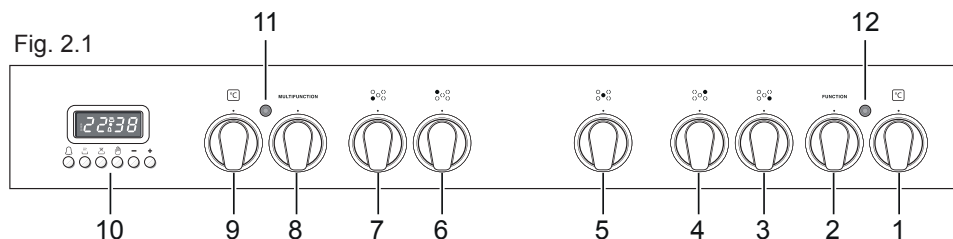
Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

### IMPORTANT:

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

## 2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1



### TABLEAU DE BORD - Description des commandes

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

### Lampes de contrôle:

11. Témoin de la température four électrique (four principal à gauche)
12. Témoin de la température four électrique (four secondaire à droite)

**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.

### UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).

En faisant coïncider les symboles de la manette avec le repère marqué sur le tableau de bord nous aurons:

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

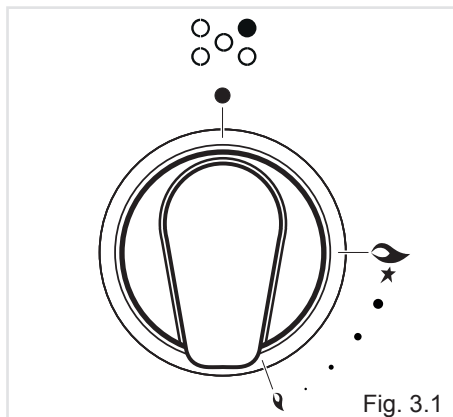


Fig. 3.1

- √ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- √ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.
- √ Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.

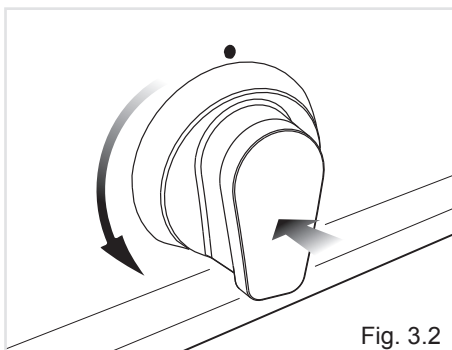


Fig. 3.2


#### Attention

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


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



## ALLUMAGE DES BRULEURS

1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette (fig. 3.2) et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme  ); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.  
En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.
2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

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

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

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

## CHOIX DU BRULEUR

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

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

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

A titre informatif, les brûleurs et les casseroles doivent être utilisés de la manière suivante:

DIAMETRE DU RECIPIENT		
BRULEURS	MIN.	MAX.
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Triple couronne	26 cm	28 cm
Wok	max 36 cm	

**Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe**

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

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

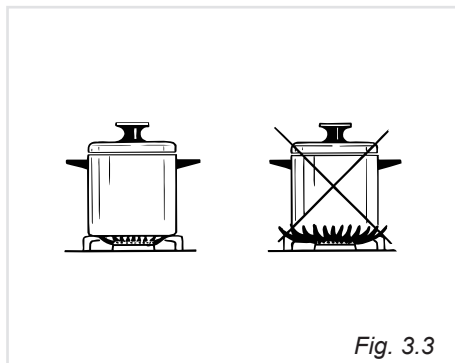


Fig. 3.3

## GRILLE SPECIALE POUR MARMITES “WOK” (fig. 3.4a - 3.4b)

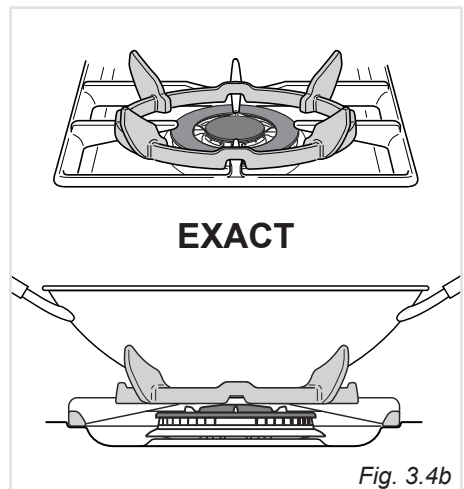
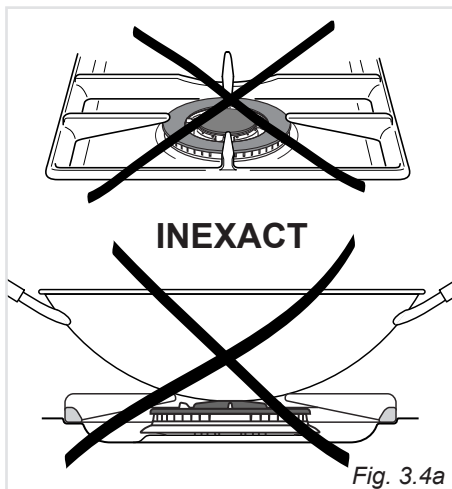
Cette grille spéciale pour marmites “WOK” se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

### ATTENTION:

- L'utilisation de marmites “WOK” sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

### IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites “WOK” (fig. 3.4b) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.



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

## CARACTERISTIQUES GENERALES




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

Il est, en fait, possible d'insérer 7 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

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

– Résistance de la sole	1200 W
– Résistance de la voûte	1000 W
– Résistance de grilloir	2000 W
– Résistance circulaire	2200 W

### NOTA:

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

### ATTENTION:

**La porte est chaude, utiliser la poignée. Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.**

## MODALITES DE FONCTIONNEMENT

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

### a. par convection naturelle

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

### b. par convection forcée

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

### c. par convection semi-forcée

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

### d. par rayonnement.

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

### e. par rayonnement et ventilation

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

### f. par ventilation

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

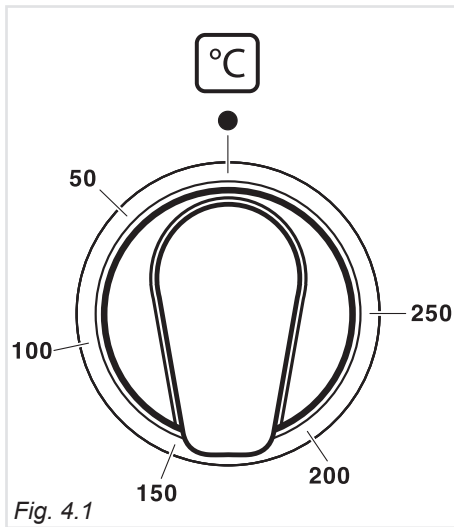


Fig. 4.1

### THERMOSTAT (fig. 4.1)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

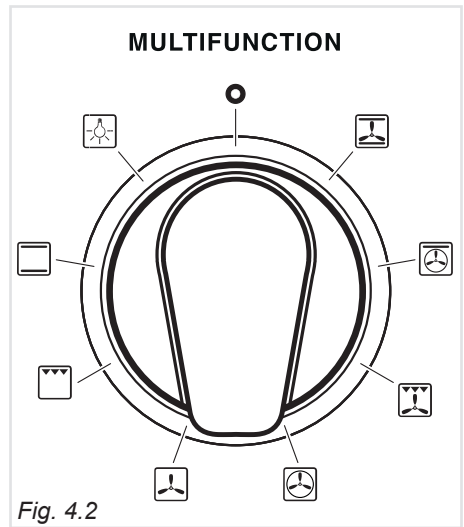


Fig. 4.2

### MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.2)

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



### ECLAIRAGE FOUR

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



### CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte. La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

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

### Conseillé pour:

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



## CUISSON AU GRILLOIR

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

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

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

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

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

**Eloigner les enfants.**

**Conseillé pour:**

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



## DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

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

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

**Conseillé pour:**

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.

Un kilo nécessite d'environ une heure.

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



## CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 250° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

**Conseillé pour:**

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

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



## CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

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

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

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50° à 175 °C max par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

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

**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.**

**Conseillé pour:**

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



## MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

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

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

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

**Conseillé pour:**

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



## 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° à 250° C par la manette du thermostat.


**Conseillé pour:**

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

## 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.

### AMELIORATION

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



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

### ROTIR

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

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

## CUISSON SIMULTANEE

Le four MULTI-FONCTIONS aux l'allures  et  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.


On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

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

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

## GRILLADE ET GRATIN

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

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

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

**Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.**

**Eloigner les jeunes enfants.**

## CUISSON AU GRILLOIR

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

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

La lèche-frite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

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

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

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

## CUISSON AU FOUR

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

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

## EXEMPLES DE CUISSON

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

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

## PLATS TEMPERATURE

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



**ATTENTION:**



La porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

La porte est chaude, utiliser la poignée.

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

**NOTE:**

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


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

**CARACTERISTIQUES GENERALES**

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

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

- Résistance de la sole 735 W
- Résistance du ciel 643W
- Résistance du grill 1332 W

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

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

**MODALITES DE FONCTIONNEMENT**

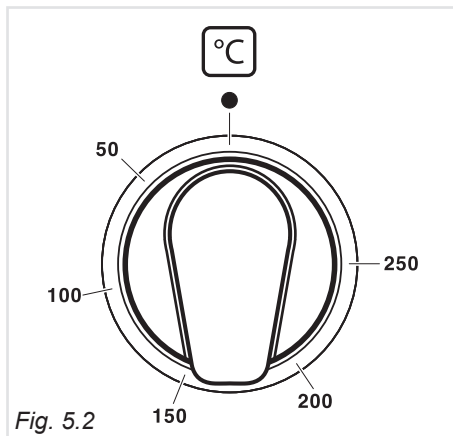
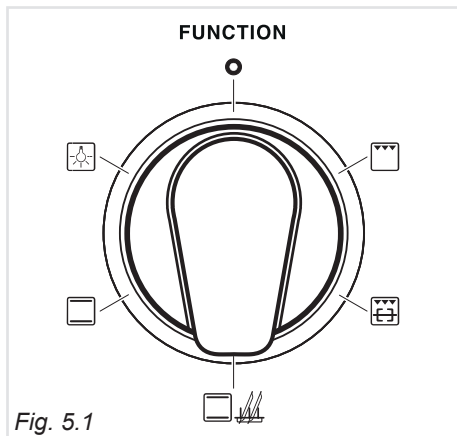
Le réchauffement et la cuisson dans le four ELECTRIQUE A CONVECTION sont obtenues comme suit:

**a. par convection naturelle**

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

**b. par rayonnement.**

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



### THERMOSTAT (fig. 5.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250° C). Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

### MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 5.1)

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



#### ECLAIRAGE FOUR

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



#### CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

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

#### Conseillé pour:

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



## RECHAUFFAGE PLATS

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

### Conseillé pour:

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

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



## CUISSON AU TOURNE-BROCHE

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

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

### Conseillé pour:

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



## CUISSON TRADITIONNELLE AU GRILLOIR

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

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

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

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

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

**Eloigner les enfants.**

### Conseillé pour:

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

## CUISSON AU FOUR

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

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

## EXEMPLES DE CUISSON

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

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

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

## CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL

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

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

Pour recueillir le jus de cuisson placer le lèche-frite sous la grille.

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

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

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

**Eloigner les enfants.**

## UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE

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

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

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

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


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

**Eloigner les enfants.**

## ROTISSOIRE

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

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

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

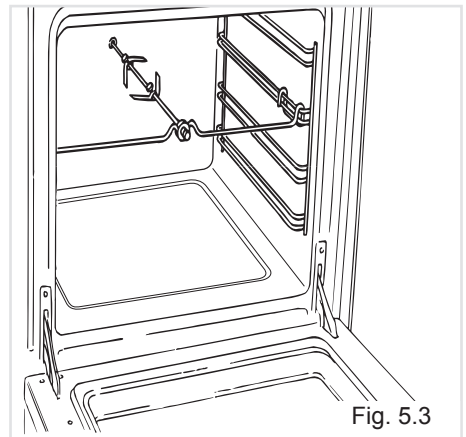


Fig. 5.3

## EMPLOI DE LA GRILLE PORTE-PLATS

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

### Utilisation comme grille porte-plats:

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

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

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

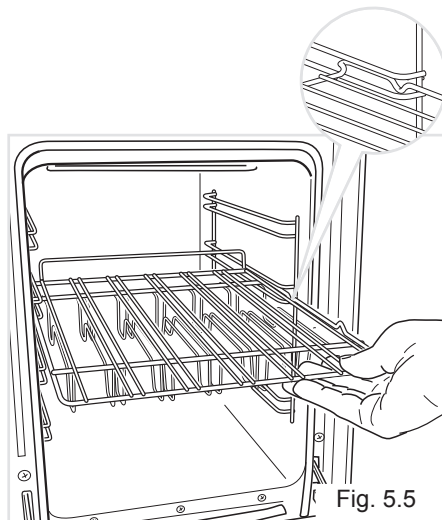
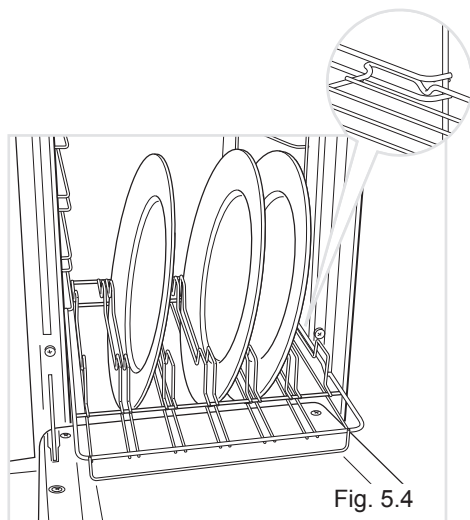
**ATTENTION: Les plats sont chauds après le réchauffage. Utiliser des gants de cuisine pour leur déplacement.**

### Utilisation comme grille plate:

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

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

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









# 6 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 en arrière du nombre de toutes les fonctions.


## Description des symboles lumineux:

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

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

 Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours

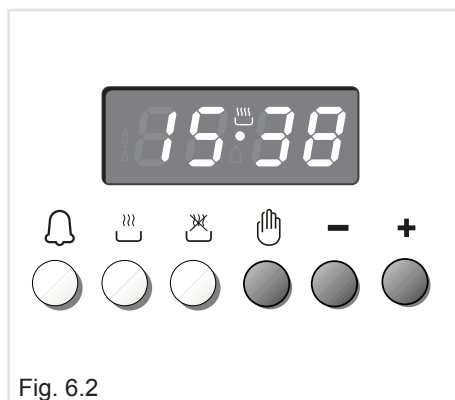
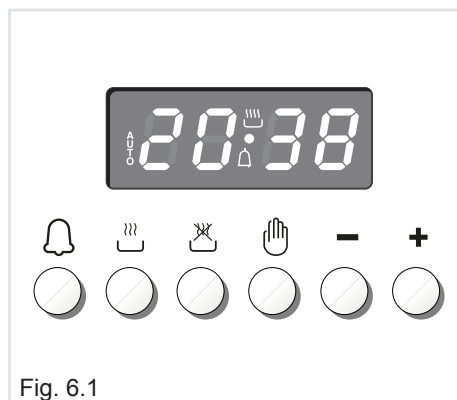
 Minuterie en marche

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

## Remarque:

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




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



## MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 6.2)



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


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

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

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


## CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMEUR



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


Attention: Si la légende **AUTO** ne clignote pas (cela indique qu'un programme de cuisson a été déjà inséré), en pressant le poussoir  on obtienne l'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 .

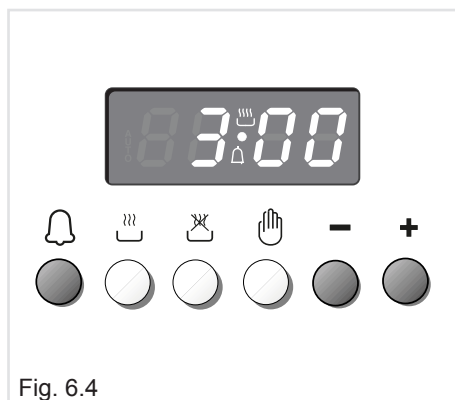
Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir  $+$  ou  $-$  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 6.4). Dès que le réglage est terminé, l'heure de la montre reparaitra sur le cadran et le symbole  s'allumera.

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

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

## REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE

Lorsqu'on appuie sur la touche  $-$  on obtient à la suite trois tonalités du son. Le dernier signal entendu reste programmé.













## CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR

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

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



On effectuera ces opérations de la manière suivante:


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


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


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

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

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

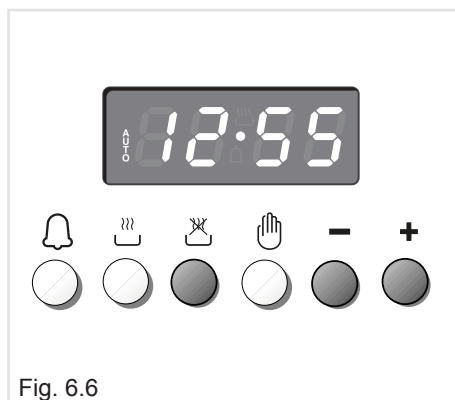
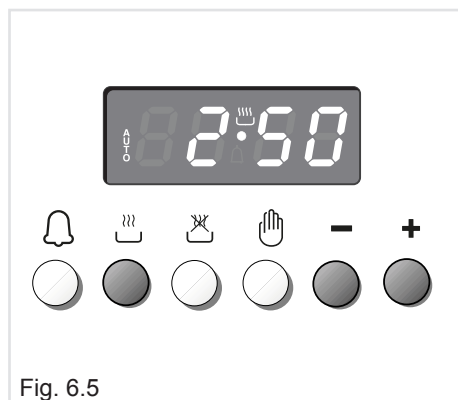
**Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .**

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

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

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




**Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.**






## CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

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

Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 6.7).



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. 6.8).


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


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

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

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

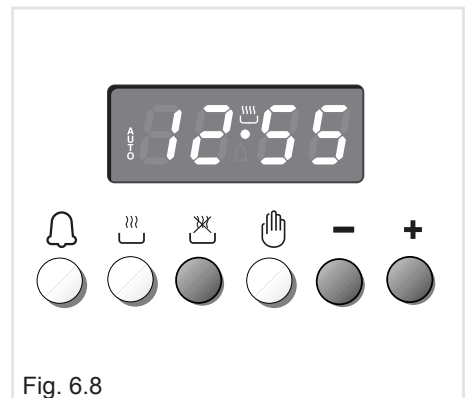
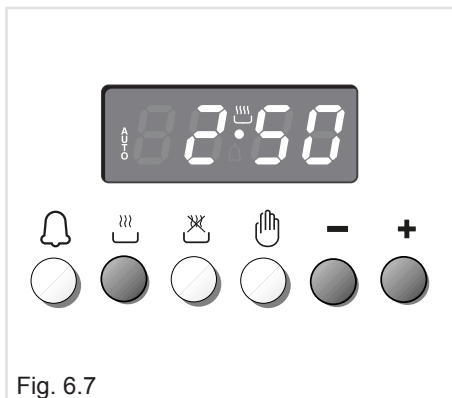
**Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .**

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

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

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

**Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.**



### CONSEILS GENERAUX

- **Important:** Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Les opérations de graissage des robinets doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

### AVERTISSEMENT

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

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

### PARTIES EMAILLEES

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

De préférence essuyer avec un tissu souple.

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

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

Nettoyer avec un produit approprié. Essuyer toujours avec soin.

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

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

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

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

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

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

## ROBINETS DE GAZ

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

## INTERIEUR DU FOUR

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

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

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

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

## REEMPLACEMENT 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 éléments chauffants refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection.
- Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés C, tension 230 ou 220-240V, E14 et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.
- Remontez le couvercle de protection.

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

## BRULEURS

Ces pièces peuvent être enlevées et lavées avec des produits appropriés.

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

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

Vérifier que l'électrode "S" (figs. 7.1 - 7.3) près de chaque brûleur soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "T" (figs. 7.1 - 7.3) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

**La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.**

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

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

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 7.1 et 7.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

## MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 7.3, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche.

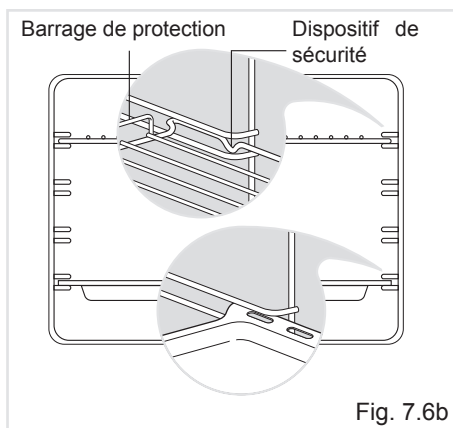
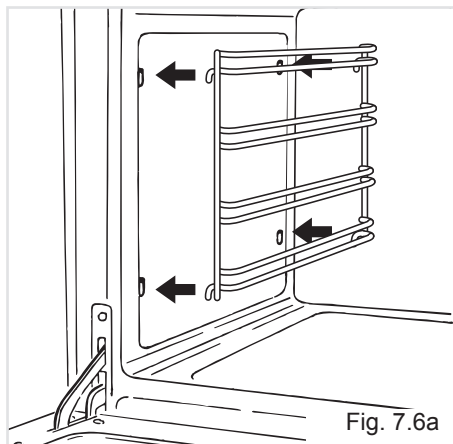
Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 7.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (fig. 7.4 - 7.5).



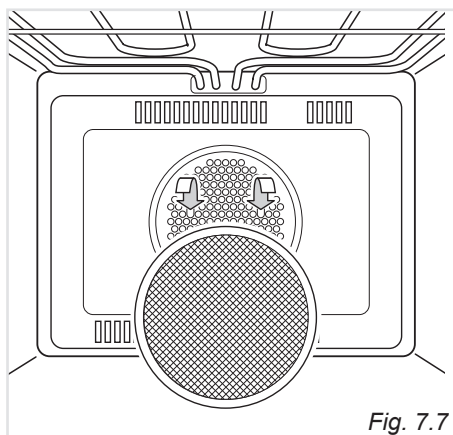
## MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Accrocher les grilles latérales (fig. 7.6a).
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèche-frite (fig. 7.6b).
- 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.



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

- L'arrière du four est muni d'un écran spécial pour absorber les particules de graisse, surtout lorsqu'on fait rôtir des viandes. Le filtre est accroché à la paroi postérieure du four comme illustré sur la figure 7.7.
- Pour cuire de la pâtisserie, etc., ce filtre devrait être enlevé.
- **Nettoyer le filtre après chaque cuisson!**  
Le retirer du four et le laver à l'eau chaude, additionnée de détergent. Toujours nettoyer le filtre après cuisson, car tout résidu solide sur lui pourrait avoir un effet défavorable sur les performances du four.
- Sécher parfaitement le filtre avant de le remonter dans le four.



## ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 7.8).

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

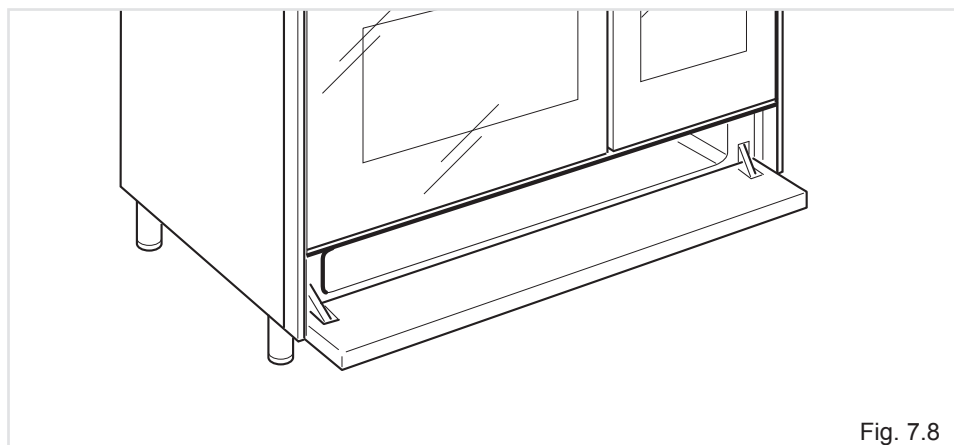
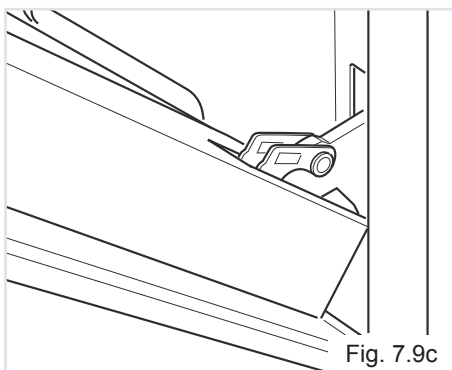
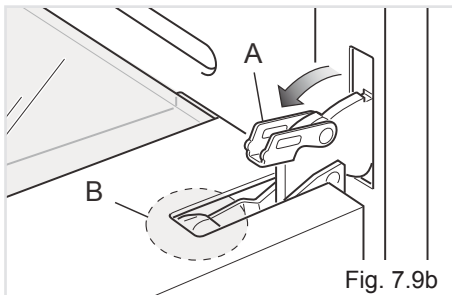
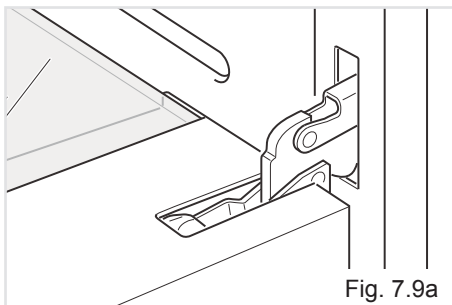


Fig. 7.8

## DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

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

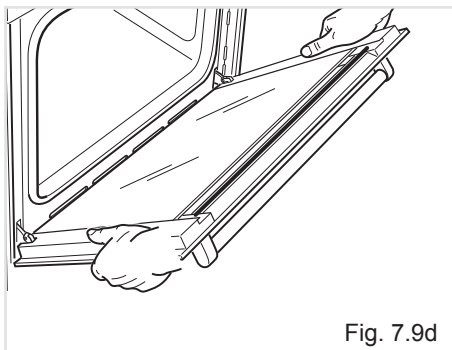
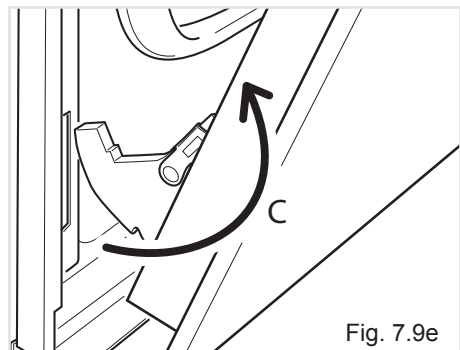
- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 7.9a).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 7.9b).
- Tenez la porte fig. 7.9d.
- Refermez doucement la porte (fig. 7.9c) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 7.9b).
- Retirez les crochets de charnière de leur emplacement en suivant la flèche "C" (fig. 7.9e).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.



### Important!

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

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





## PORTES DU FOUR - NETTOYAGE DES VITRES

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

### DÉMONTAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE

- Ouvrir complètement la porte du four (fig. 7.9a).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 7.9b).
- Tenez la porte fig. 7.9d.
- Refermez doucement la porte (fig. 7.9c) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 7.9b).
- Sortez en douceur la vitre intérieure (fig. 7.10a).
- Nettoyez le verre avec un nettoyant approprié.
- Séchez soigneusement la vitre et posez-la sur une surface souple.
- Il est maintenant possible de nettoyer également la vitre extérieure.

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

### REMISE EN PLACE DE LA VITRE INTÉRIEURE

- Vérifiez que les quatre patins en caoutchouc sont en place "D" sur la fig. 7.10b.
- Vérifiez que vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres gravées sur la vitre en la tenant vers vous.
- Insérez la vitre dans les rails de guidage "E", et "F", (fig. 7.10c) et faites-la glisser en douceur jusqu'aux butées "H" (fig. 7.10d).
- Deverrouillez la porte du four en l'ouvrant complètement et en fermant le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 7.9a).

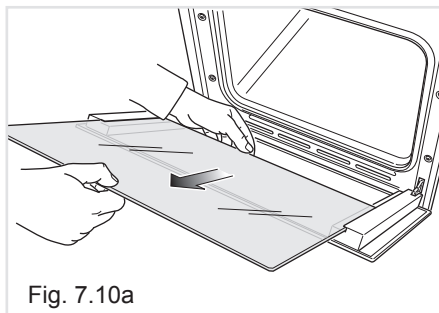


Fig. 7.10a

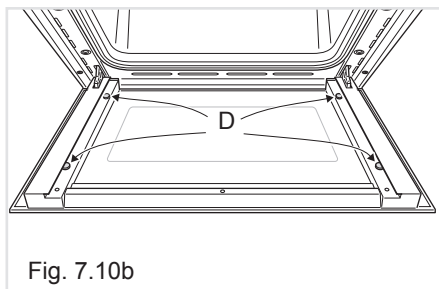


Fig. 7.10b

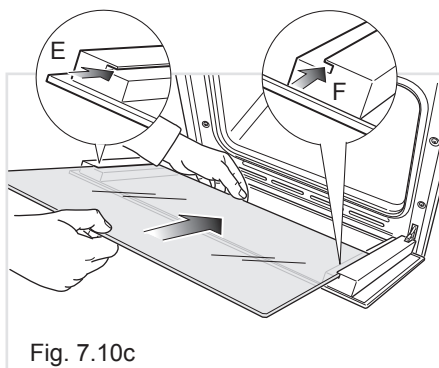


Fig. 7.10c

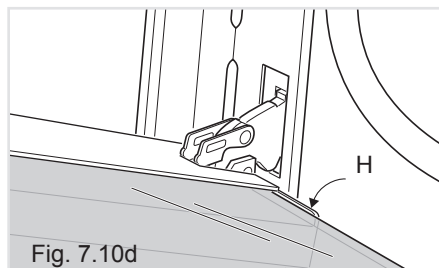
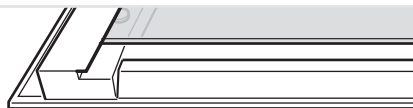


Fig. 7.10d



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

# Conseils à l'installateur

## IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisé par des TECHNICIENS QUALIFIES conformément aux prescriptions locales en vigueur. Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

**Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**

# 8 INSTALLATION

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 8.1a ou 8.1b.

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travaille de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.

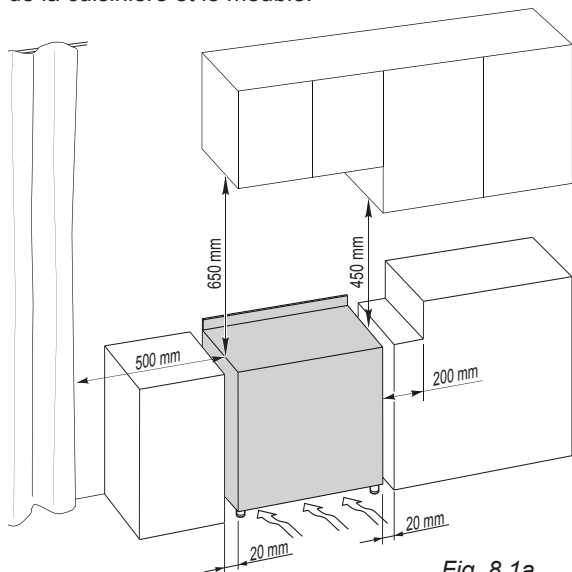


Fig. 8.1a

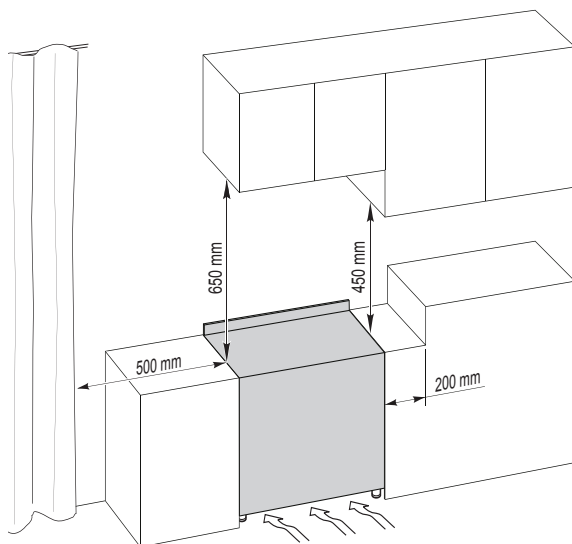


Fig. 8.1b

Les matériaux de placage artificiels et la colle utilisés doivent résister à une température de 90°C afin d'éviter un décollement ou des déformations.

N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés. Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

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

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

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

## ■ Classe 1 (fig. 8.1a)

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

## ■ Classe 2 ■ Sous-classe 1 (fig. 8.1b)

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

## MONTAGE DU DOSSERET

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

- On peut trouver la protection arrière "C" empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "A" (fig. 8.2) en devissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossieret comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "A" .

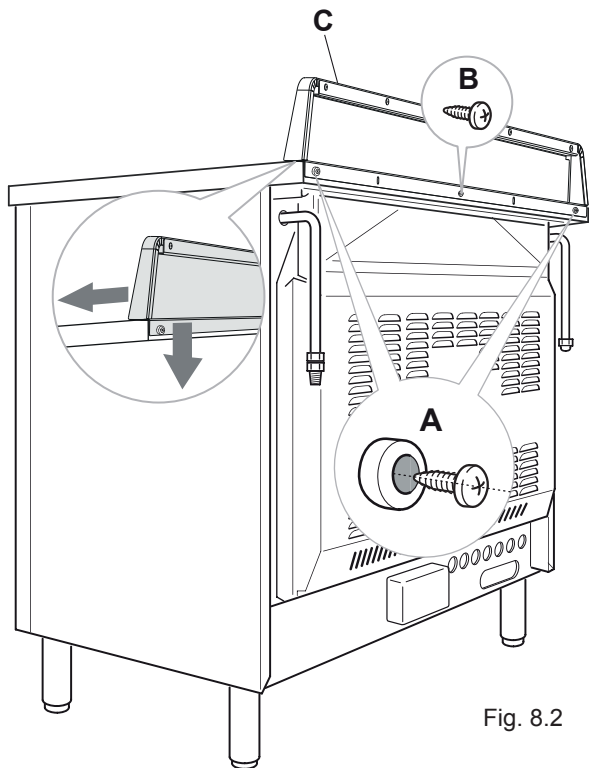


Fig. 8.2

## INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

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

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

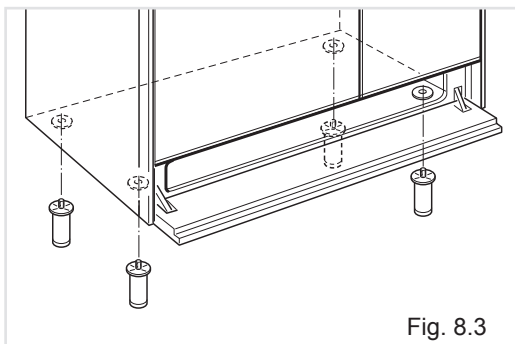


Fig. 8.3

## DEPLACEMENT DE LA CUISINIÈRE

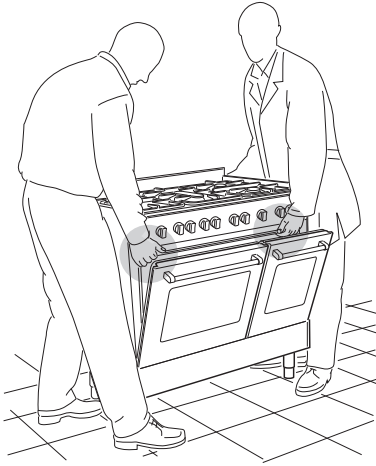


Fig. 8.4

### AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 8.4).

### AVERTISSEMENT

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

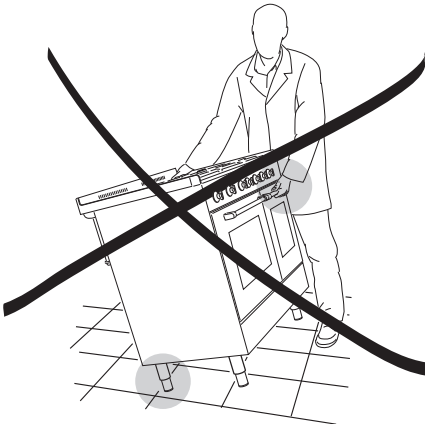


Fig. 8.5

### AVERTISSEMENT

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

Soulever les pieds du sol (fig. 8.4).



Fig. 8.6

## MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

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

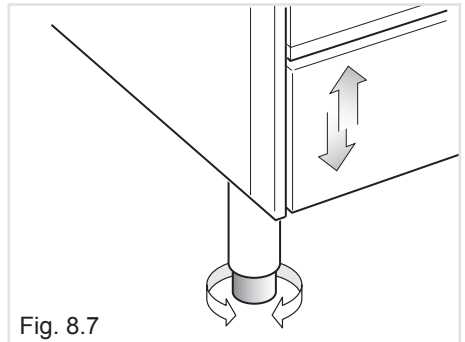


Fig. 8.7

## ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

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

Pour installer l'équerre anti-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 8.8.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

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

3. Fixez l'équerre anti-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 8.8.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculément en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculément s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

**Attention!**

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

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

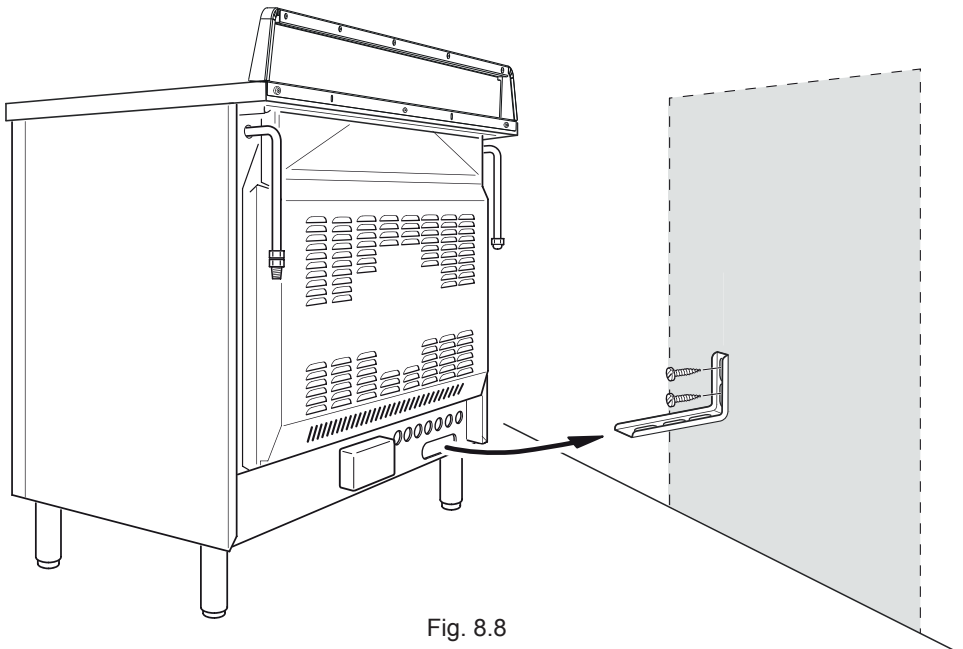


Fig. 8.8

## CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

## LOCAL D'INSTALLATION

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

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (ou se référer aux normes locales en vigueur).

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

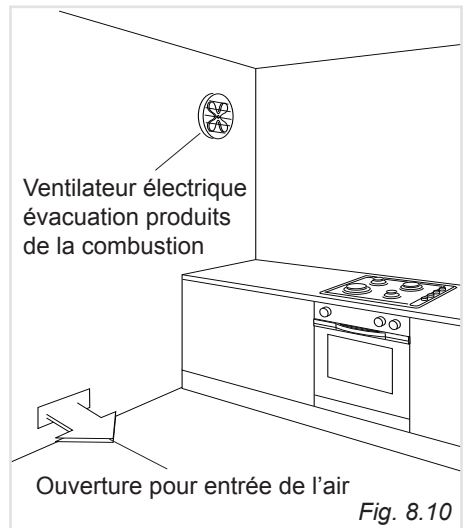
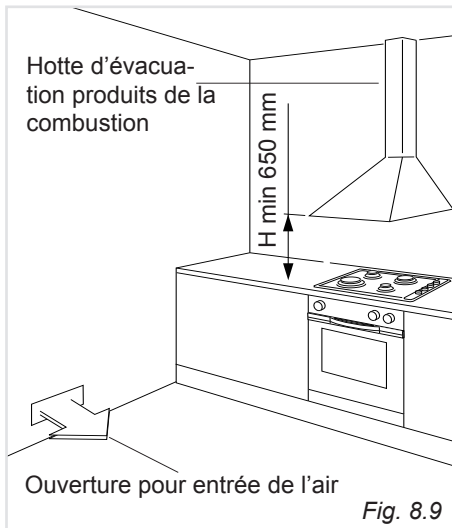
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine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

## EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 8.9).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 8.10).

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



# 9 PARTIE GAZ

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles.

Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.

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

## RACCORDEMENT AU GAZ

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

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

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

- Brancher l'appareil à la canalisation gaz par un tuyau rigide ou par un tuyau flexible.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 9.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

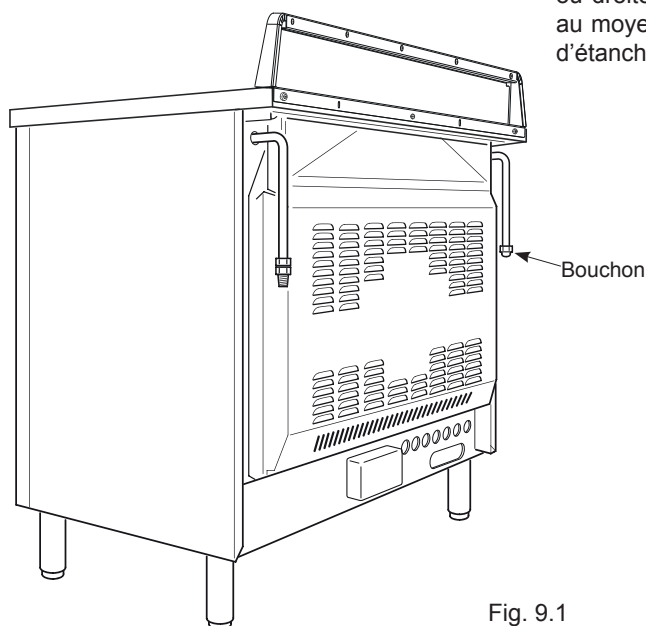


Fig. 9.1



## RACCORDEMENT GAZ POUR:

**BE**

Cat: II 2E+ 3+

- L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur (norme NBN D 51-003).
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en un matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
- Aération de la pièce - La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m<sup>3</sup>/h par kW.

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

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

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

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

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

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

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

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

Le groupe raccordement (fig. 9.2) se compose de :

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

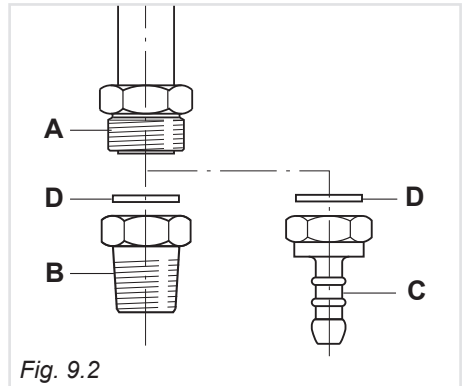


Fig. 9.2

Les appareils doivent être raccordés avec des matériaux R<sub>HT</sub> en aval du robinet d'arrêt agréé AGB/BGV sauf les cuisinières monobloc non encastrées.

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

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

### **Exception pour les cuisinières monobloc non encastrées.**

- Ces appareils peuvent être raccordés au moyen d'un flexible en élastomère à embouts mécaniques indémontables intégrés; n'utiliser que des flexibles agréés pourvus du label "AGB/BGV".

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

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

## Montage

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

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

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

## Précautions à prendre:

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

## Contrôle périodique et remplacement

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

## IMPORTANT:

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 9.3).

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

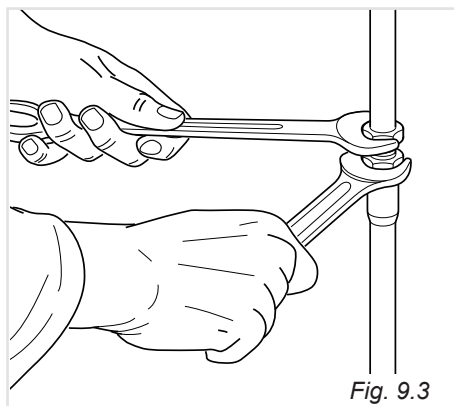


Fig. 9.3

## Flexible métallique R<sub>HT</sub> agréé AGB-BGV

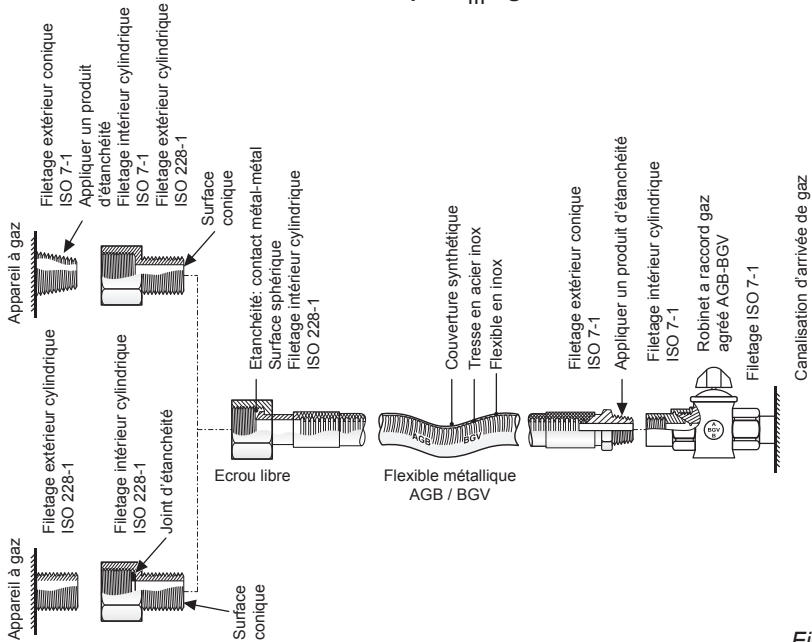


Fig. 9.4

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

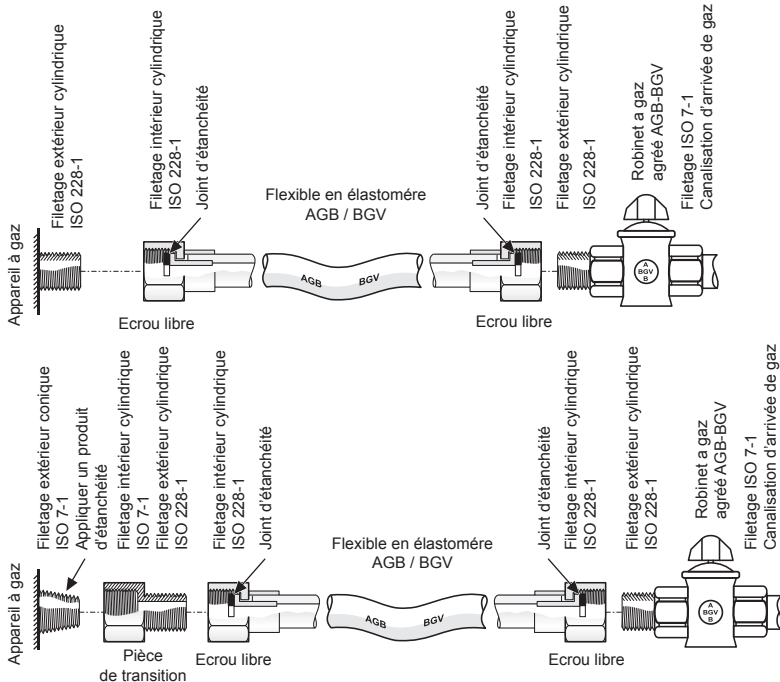


Fig. 9.5

## RACCORDEMENT GAZ POUR:



Cat: II 2E+ 3+

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

**Avant le branchement enlever le raccord conique “B” (fig. 9.2), s’il est montée.**

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

Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu’il soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d’une telle matière.

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

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

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

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

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

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

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

- Raccordement au gaz.
- Remplacement des injecteurs des brûleurs de la table.

- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

## RACCORDEMENT GAZ POUR APPAREILS NON INCORPORABLES (classe 1)

**Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s’effectuer:**

- soit par un tube souple (suivant NF D 36102) avec interposition de l’about gaz de conduite (disponible après des Services Après Vente) accompagné d’un joint.

Le tube doit avoir un diamètre intérieur de 15 mm et être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni) (fig. 9.7c); **(UNIQUEMENT POUR LES INSTALLATIONS EXISTANTES)**

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 9.6a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 9.6b).

**Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s’effectue:**

- avec interposition de l’about convenable (disponible après des Services Après Vente) accompagné d’un joint, par tube souple suivant XP D 36-110 d’un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 9.7d) et être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni);

**(UNIQUEMENT POUR LE BUTANPROPANE DISTRIBUE PAR RECIPIENTS MOBILES OU POUR LES INSTALLATIONS EXISTANTES)**

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique

- onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 9.6a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 9.6b).

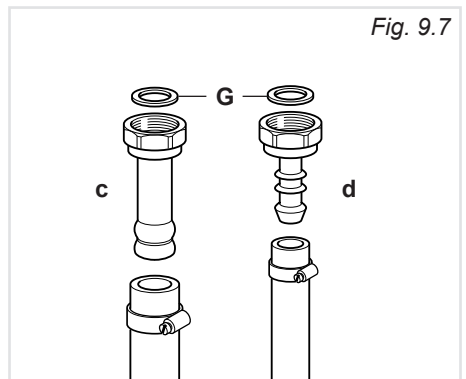
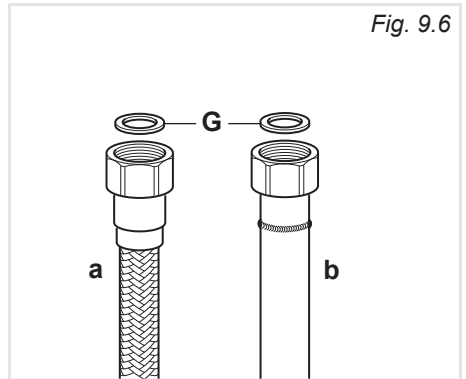
## RACCORDEMENT GAZ POUR APPAREILS INCORPORABLES (classe 2/1)

Pour les gaz amenés par une conduite, le raccordement peut s'effectuer:

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 9.6a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 9.6b).

Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 9.6a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 9.6b).

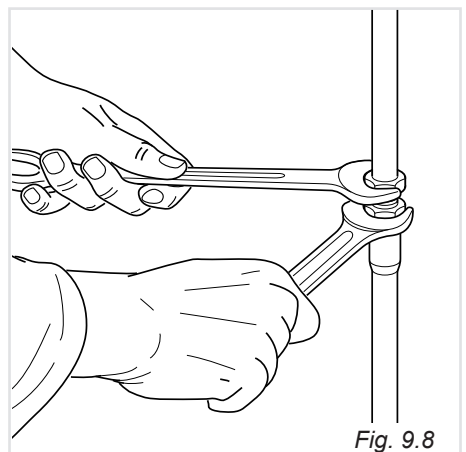


Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.

**Note:** En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.

**IMPORTANT:** Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 9.8).

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



# ENTRETIEN PARTIE GAZ

## TABLEAU DES INJECTEURS

Cat. II 2E+ 3+



BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	77
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapide (R)	3,00	0,75	87	129
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	93	135

## APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h x kW)

BRULEURS	Air necessary for combustion [m³/h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Triple couronne (TC)	7,00

### GRAISSAGE DES ROBINETS

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

### IMPORTANT

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

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

## REPLACEMENT DES INJECTEURS

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

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

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

## REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE

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

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (figs. 9.9, 9.10) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser (voir "Tableau des injecteurs").

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

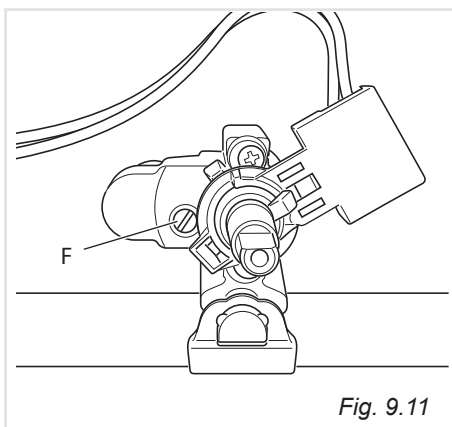
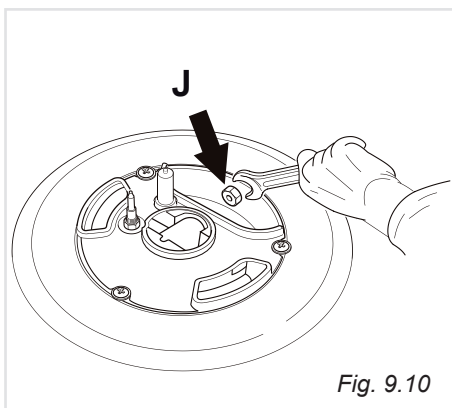
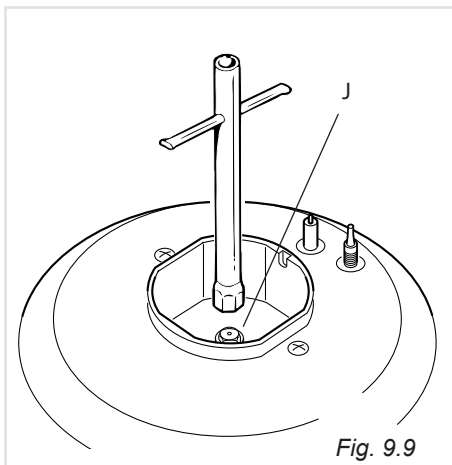
## REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRÛLEURS DE LA TABLE

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

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- allumer le brûleur;
- tourner le robinet jusqu'à la position RALENTI (minimum);
- enlever la manette;
- à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis "F" jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (fig. 9.11).

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



**IMPORTANT:** L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

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

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

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

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

## CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être réalisé par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau après avoir vérifié que la tension ait la valeur indiquée sur la plaque caractéristique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter, la charge indiquée sur la plaque.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut raccorder directement l'appareil au réseau, en interposant entre le réseau et celui-ci un interrupteur omnipolaire ayant une ouverture de 3 mm au moins entre les contacts.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand l'appareil est installé.

**La mise à terre de l'appareil est obligatoire.**

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



## BRANCHEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

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

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (fig. 10.2).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D". Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section du câble d'alimentation".
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans le schéma de la figure 9.1 et le fil de terre sur la borne "PE" (fig. 10.2).

**L** correspond au conducteur de courant (couleur Marron)

**N** correspond au conducteur neutre (couleur Bleu ciel)

$\perp$  correspond au conducteur de terre (couleur Jaune-Vert)

- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

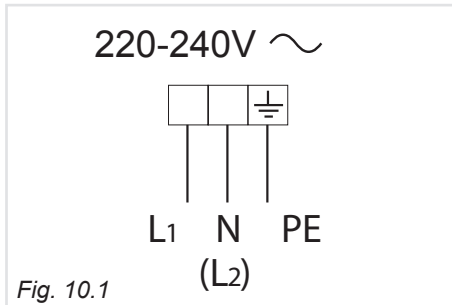


Fig. 10.1

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

## SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION TYPE H05RR-F

220-240 V ac 3 x 2,5 mm<sup>2</sup> (\*\*)

(\*\*) Raccordement par boîte de connexion murale

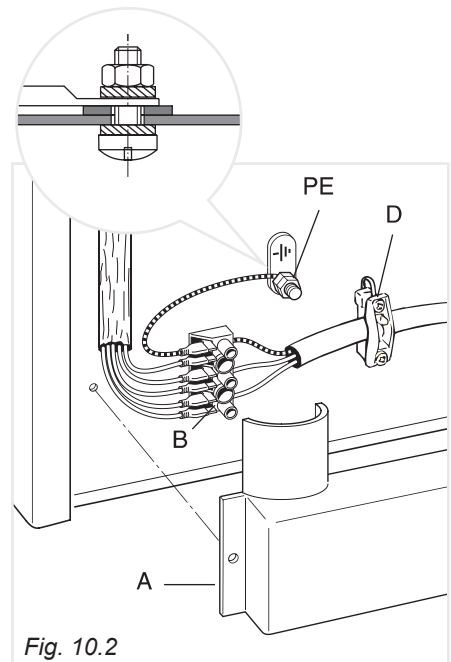


Fig. 10.2





---

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

Cod. 1104777/BE - B2

