

M-SYSTEM

MFCD 95

B-MFCD 95

(NL)

(BE)

**DUBBELE OVEN
MET DUBBELE
BRANDSTOFFORNUIS**

Gebruiks-en
Installatievoorschriften

(NL)

(BE)

**GAS-ELEKTROHERD MIT
DOPPELTEM BACKOFEN
MAXI-GASKOCHFELD**

Gebrauchsanweisung
Installationsanleitung

(FR)

(BE)

**CUISINIÈRE MAXI AVEC
DOUBLE FOUR**

Mode d'emploi
Conseils pour l'installation

**TWIN OVEN DUAL FUEL
MAXI COOKER**

Instructions for the use
Installation advices

CE

Nederlands

Gebruiks-en installatievoorschriften

Bladzijde 3

Deutsch

Gebrauchsanweisung Installationsanleitung

Seite 51

Français

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Page 100

English

Instruction for the use - Installation advice

Page 148

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 irrational 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 2002/96/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 verschafft. 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 teruggevonden 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.

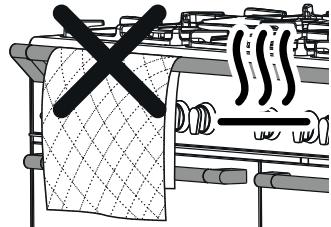
De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

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, polystyreneschuim, 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 letsel van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- **WAARSCHUWING:** Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
 - De deur is heet, gebruik de handgreep.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOoit brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.

- **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- **WAARSCHUWING:** Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- **EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN** – volg deze instructies:
 - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk 'REINIGING EN ONDERHOUD'.
 - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
 - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.
- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.
- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druipplaat 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 druipplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermindert 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.



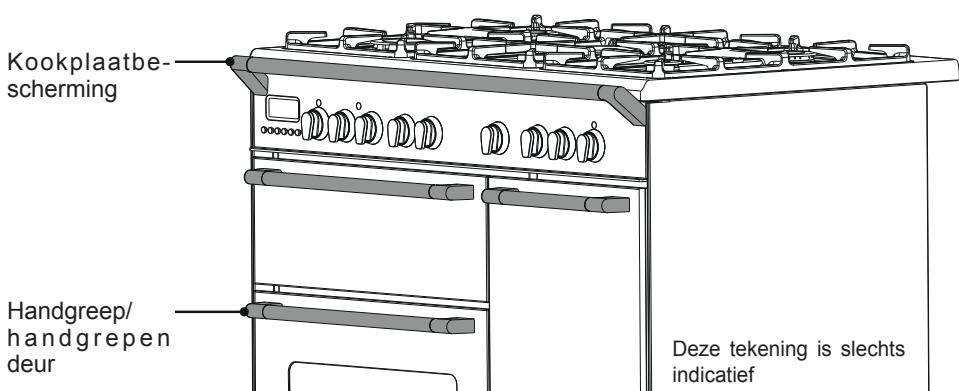
OPGELET – HEEL BELANGRIJK !

BRAND-/OVERVERHITTINGSGEVAAR:

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

OM SCHADE AAN HET APPARAAT TE VOORKOMEN:

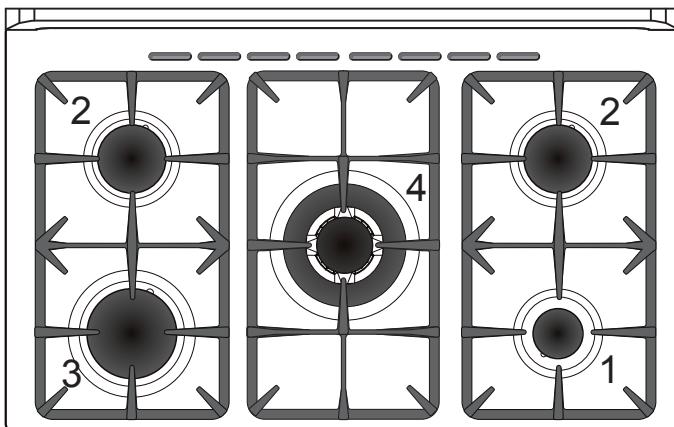
- Het beschermende blad of de handgrip/handgrepen van de ovendeur niet gebruiken om het fornuis op te heffen/te verplaatsen.
- Niet op de kookplaatbescherming blad of de handgrip/handgrepen van de ovendeur steunen.



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

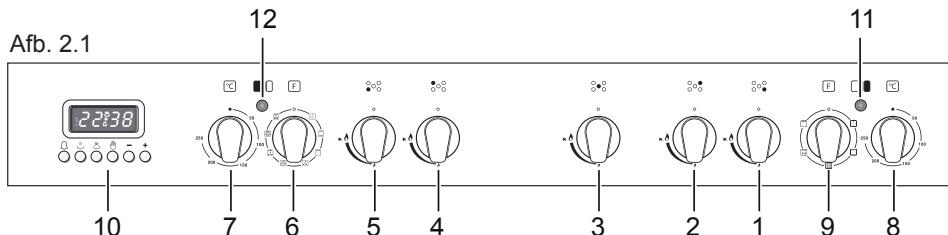
OPMERKING:

- Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.
- Als het komfoor van een model met veiligheidsventielen is (bij iedere brander is een sonde "T" aanwezig – zie afb. 7.1, 7.3 – niet te verwarren met de elektrode "S" van de elektrische ontsteking), wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

2

BEDIENINGSPANEEL

Afb. 2.1



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

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

Controlelampje:

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

BELANGRIJK:

Dit kooktoestel heeft een ingebouwde koelventilator: het geluid van de koelventilator is te horen wanneer de oven of de grill in werking is.

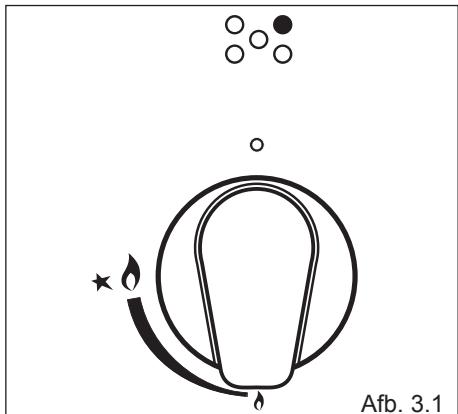
3

KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoovoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1). Door het merkteken op de knop rechtop over de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen komt men:

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

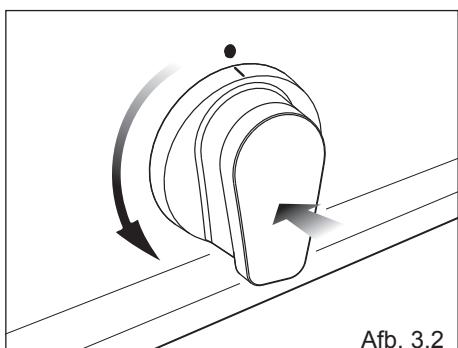


Afb. 3.1

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.



Afb. 3.2

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

Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid.
Wanneer u het komfoor niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoovoer dicht te draaien.

ONSTEKING VAN DE BRANDERS MET VEILIGHEIDSVENTIEL

Om de branders aan te steken:

- 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 **O 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 knop in de stand van het maximumdebit staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.

(Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).

KEUZE VAN BRANDERS

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

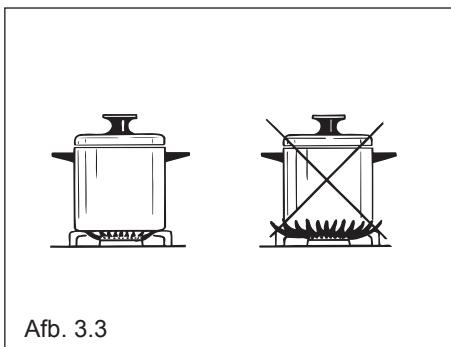
De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

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

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

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

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



Afb. 3.3

4

ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN (oven links)

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.

WERKINGSPRINCIPLE

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

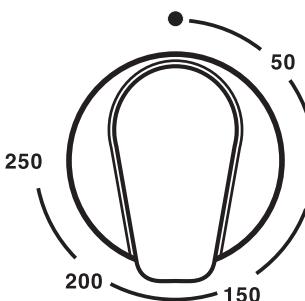
De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.

f. ventilatie

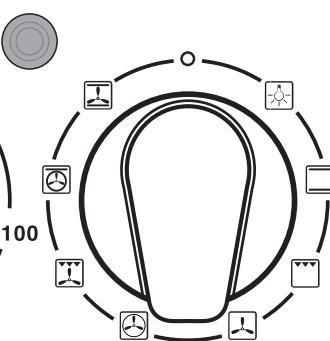
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

 °C

F



Afb. 4.1



Afb. 4.2

THERMOSTAAT (Afb. 4.1)

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

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

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.2)

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



VERLICHTING

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

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



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke 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).



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 INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN

Enkel werking van de ovenventilator.

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

Het ontvriezen gebeurt door de ventilatie, zonder verwarming.

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, rosbif, gehele vissen, enz.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

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

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

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

Attentie: tijdens het gebruik wordt de oven deur 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 gebruind 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 druipplaat met warm water vullen;
- d. de bokalen op de druipplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

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

VERBETEREN

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

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

BRADEN

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

- de 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 afzettten 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 evidentie energie en tijdbesparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

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

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE GRILL

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

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

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

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

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

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

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapeld 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
Konijnenpastei	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

5

ELEKTRISCHE OVEN MET NATUURLIKE CONVECTIE (oven rechts)

Opgelet :

Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.

Houdt de jonge kinderen op afstand.

ALGEMENE KENMERKEN

Het fornuis wordt in propere staat geleverd. Nochtans is het aangeraden, voor het eerste gebruik, de oven te laten warmen op maximum temperatuur (250 °C) om de eventuele vetsporen op de weerstanden te verwijderen.

De elektrische oven is uitgerust met 3 weerstanden:

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

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.

OPMERKING:

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  staan en daarna nog 15 minuten in functie .

Hierdoor worden eventuele vetresten van de verwarmingselementen verwijderd.

WERKINGSPRINCIPLE

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

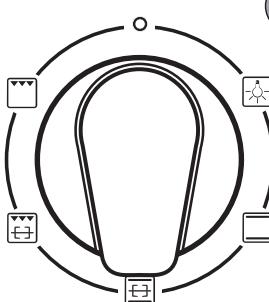
a. door natuurlijke convectie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

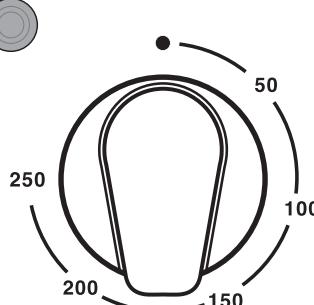
b. door straling

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

F  °C



Afb. 5.1



Afb. 5.2

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 5.1)
Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



ROOSTEREN MET DE GRILL

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 (van 50° tot 250 °C).

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.



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

Werkings 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.

In de  stand treedt de draaispitmotor in werking.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.

Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).

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**.

In de  stand treedt de draaispitmotor in werking.

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

Aangeraden Gebruik:

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

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.

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

BRAADSPIT (Afb. 5.3)

De fornuizen uitgerust met een braadspit.

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

Dit onderdeel bestaat uit:

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

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.

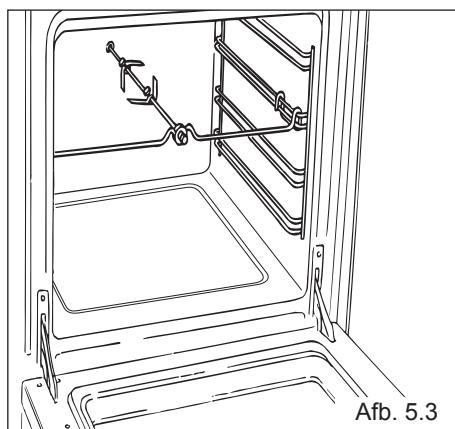
De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.

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.



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:

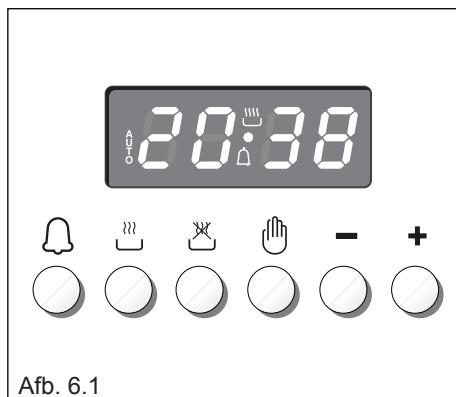
AUTO - knipperend - Programmering op automatische bediening maar nog niet geprogrammeerd (men kan de oven niet aan zetten).

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

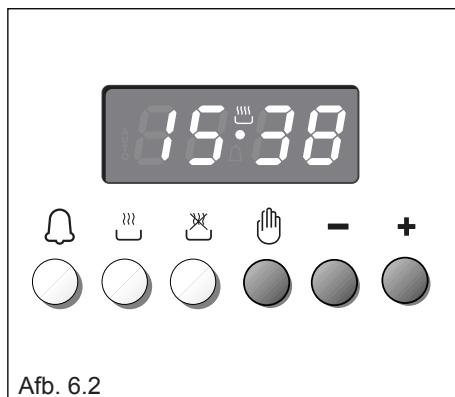
Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

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

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



Afb. 6.1



Afb. 6.2

DIGITAALKLOK (afb. 6.2)

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

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

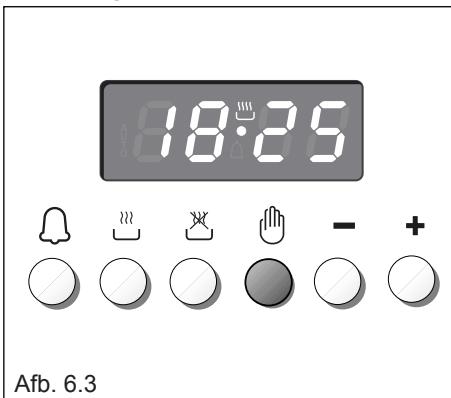
Opmerking: Bij het instellen van de tijd worden eventuele in werking zijnde of ingestelde programma's op nul gezet.

HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

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

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

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



Afb. 6.3

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 terugstellen begint onmiddellijk.

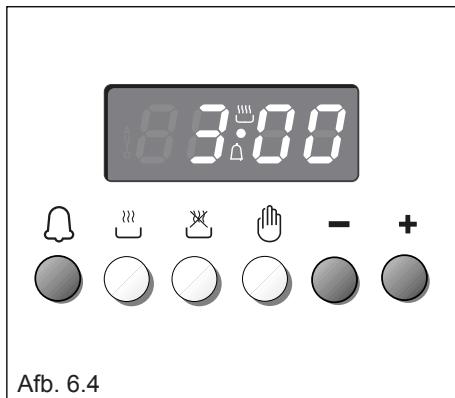
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

Als de ingestelde tijd verstrekken 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.



Afb. 6.4

AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 6.5 - 6.6)

Voor het automatisch bakken in de oven moet U:

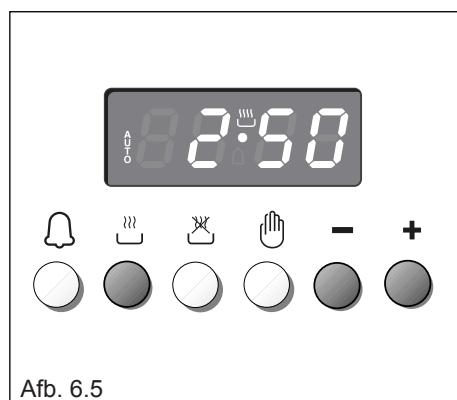
1. De baktijd instellen
2. Einde baktijd instellen
3. Temperatuur en functie van de oven instellen.

Hiervoor gaat U als volgt te werk:

1. Stel de baktijd in door op de knop  te drukken en vervolgens op de knop  (voort) 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.

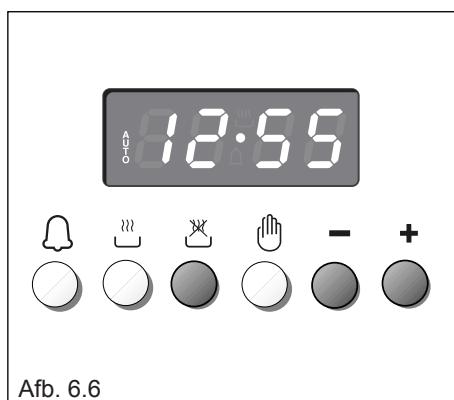
Tijdens het bakken blijft het symbool  branden en door op de knop  te drukken kan men op het display aflezen hoe lang het nog duurt tot het einde van de baktijd.

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 afgeze t 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 gesigneerd 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 (voort) of de knop (achteruit), wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan.

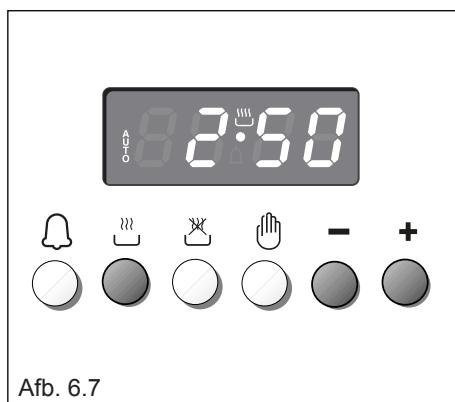
Het opschrift **AUTO** en het symbool gaan branden.

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 (voort) 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).



Afb. 6.7

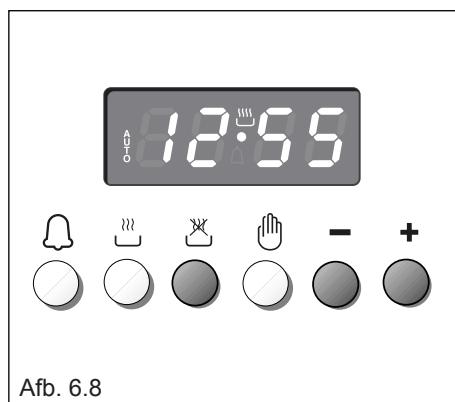
De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

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.



Afb. 6.8

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.**
- Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoovoerkraan 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 schoonmaakprodukten op basis van chlorine 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 oventuinme uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent.

Wanneer de oven nog lauw is, de binnewanden 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 afgenoem 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 flamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste flamverdeler 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 flamverdeler "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 ronddraaien.

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

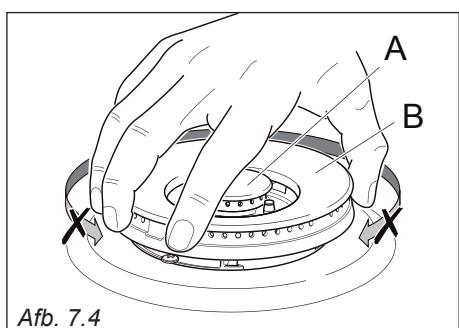
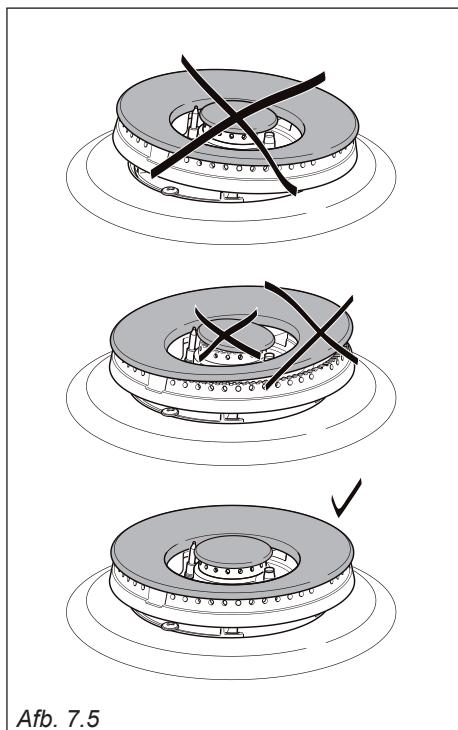
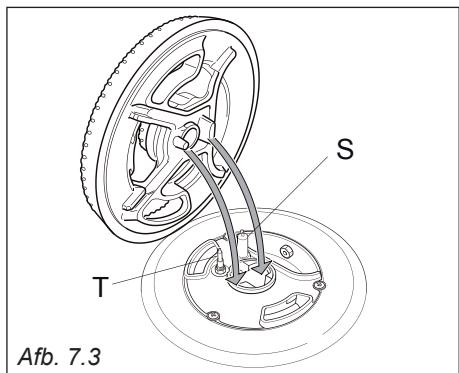
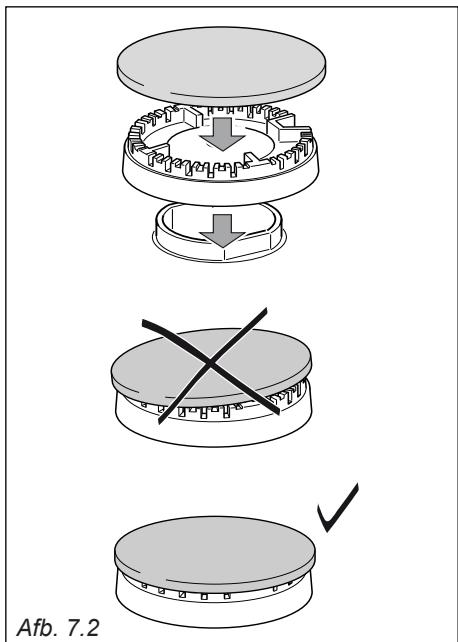
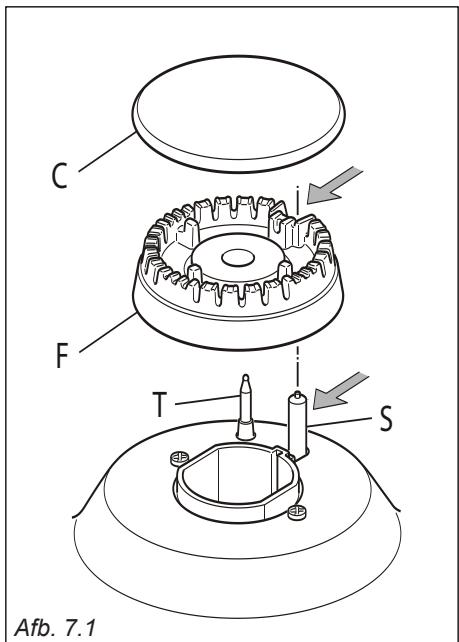
CORRECTE PLAATSING VAN DE BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

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).

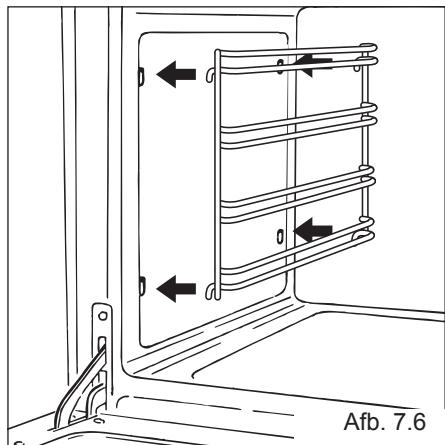
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (afb. 7.4).

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



MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

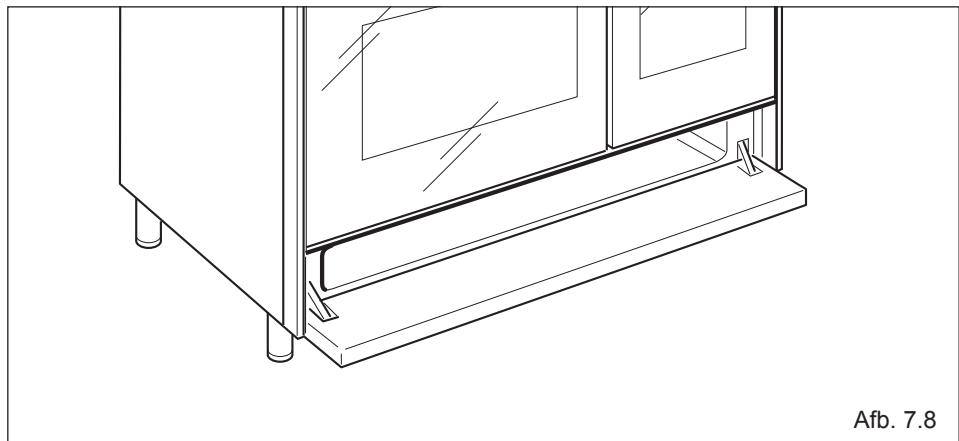
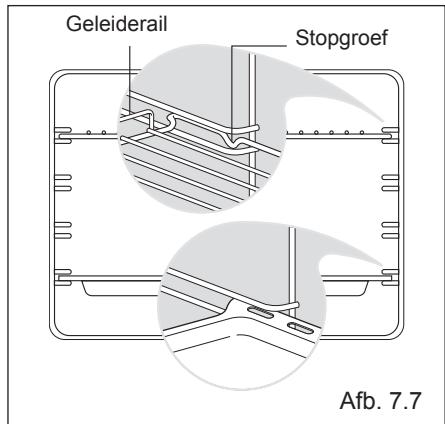
- Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijkanten in de oven (Afb. 7.6)
- De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijdt, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- Het demonteren geschiedt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



SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

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

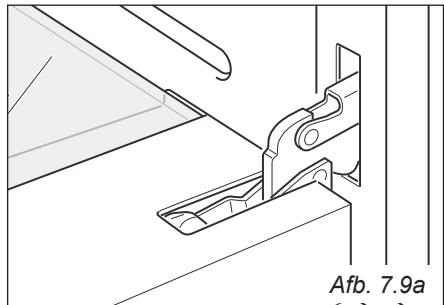
Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



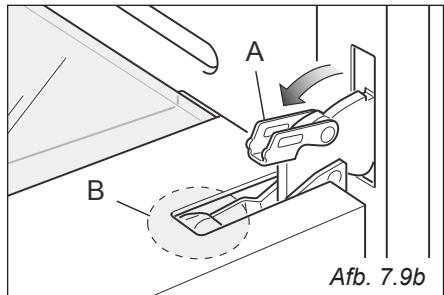
VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

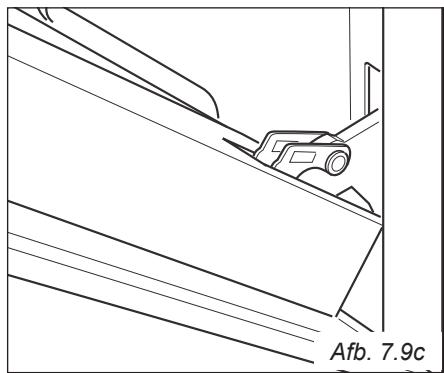
- Open de deur volledig (afb. 7.9a).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren (afb. 7.9b).
- Houd de deur vast zoals aangeduid in afb. 7.9d.
- Sluit de deur zachtjes (afb. 7.9c) totdat de hefbomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (afb.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



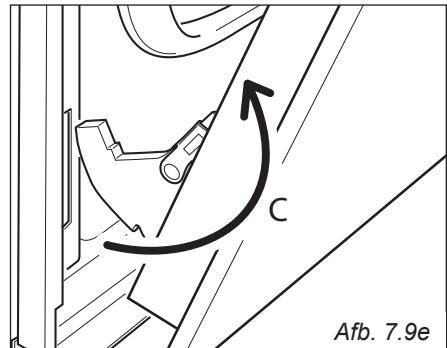
Afb. 7.9a



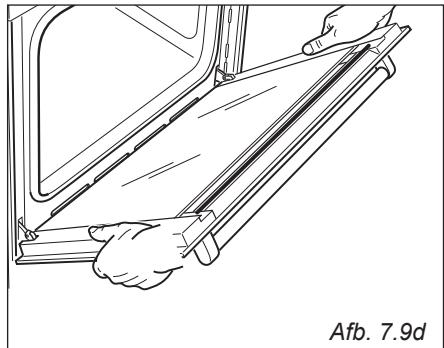
Afb. 7.9b



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.

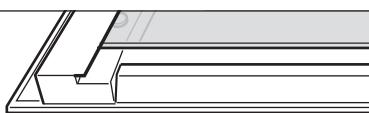
VERWIJDER DE BINNENSTE RUIT

- 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 hefbomen "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.

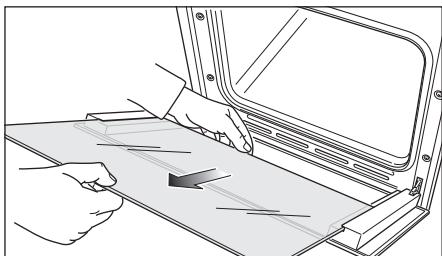
Gebruik geen ruwe schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen krabbers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat die het oppervlak krassen en daardoor het glas kunnen doen barsten.

PLAATS DE BINNENSTE RUIT TERUG

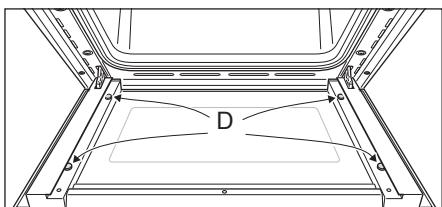
- Controleer of de vier rubber blokjes aangebracht zijn ("D" in Afb. 7.10b).
- Controleer of u de ruit op de juiste manier vasthouwt. De woorden die erop staan moeten leesbaar zijn wanneer de ruit naar u gekeerd is.
- Schuif de ruit in de linker- en rechterglij-latten "E" en "F" (Afb. 7.10c), en schuif hem voorzichtig naar de oplaatbeugels "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).



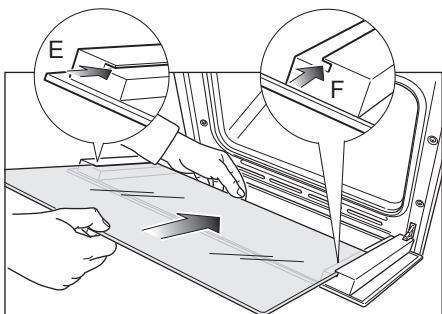
De opening bovenaan tussen de binnenste ruit en de deur is normal. Dit is om de gekoelde lucht te laten circuleren.



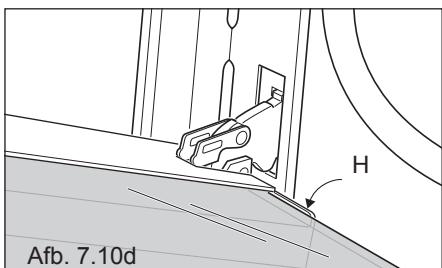
Afb. 7.10a



Afb. 7.10b



Afb. 7.10c



Afb. 7.10d

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.
- Indien het apparaat wordt aangesloten op het elektriciteitsnet via een stopcontact in de muur achter het apparaat, mag het stopcontact zich hoogstens 18 cm boven de vloer bevinden.
- 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

INSTALLATION

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse "2/1" tegen de oververhitting van aangrenzende oppervakken.

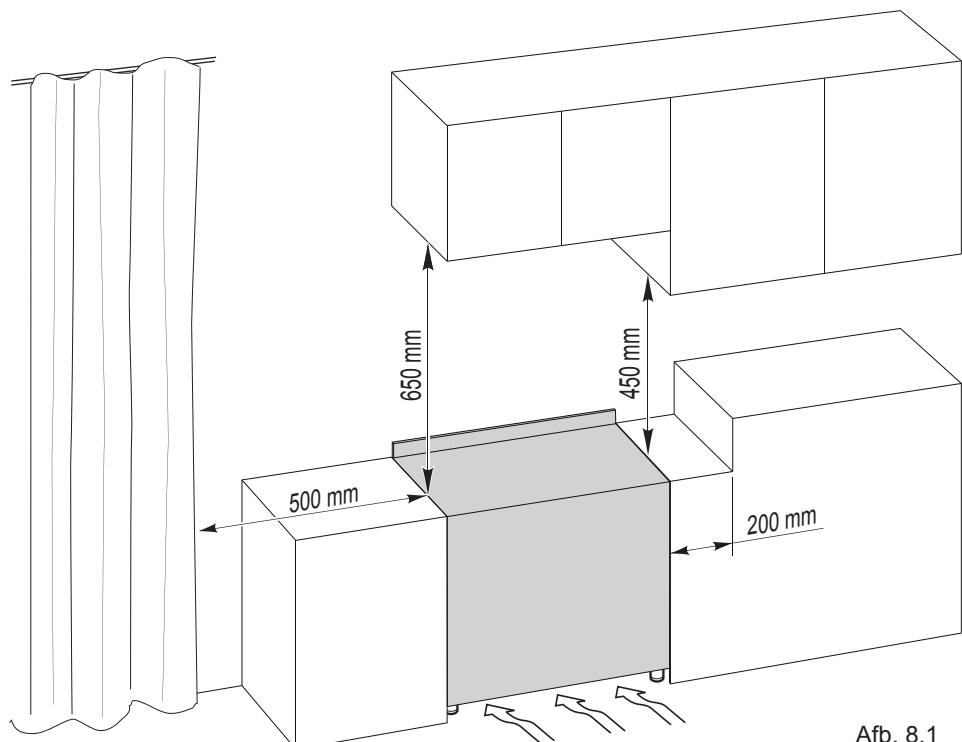
Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 200 mm afstand bewaard worden (Afb. 8.1).

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

Het fornuis mag geïnstalleerd worden in een keuken, in een eetkeuken of in een eenkamerwoning met kookhoek, maar niet in een vertrek met een badkuip of douche.

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

Het fornuis moet overeenkomstig Afb. 8.1 geïnstalleerd worden.

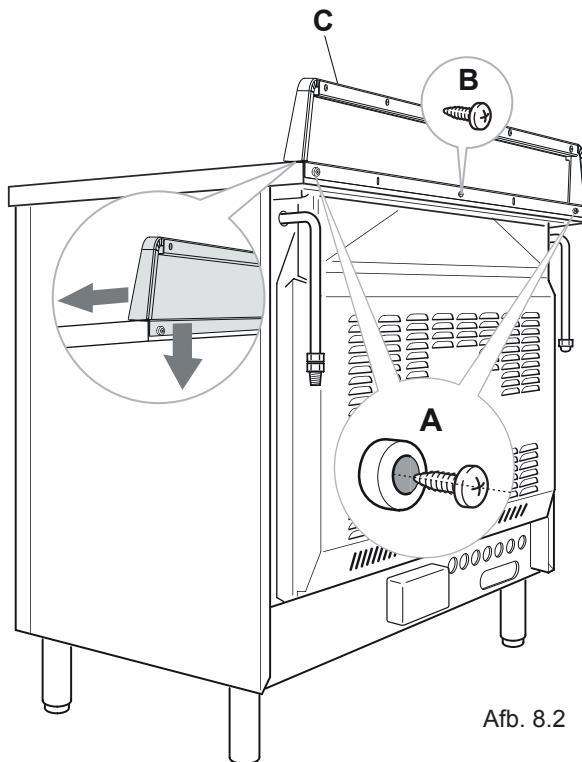


Afb. 8.1

ACHTERSCHERM

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

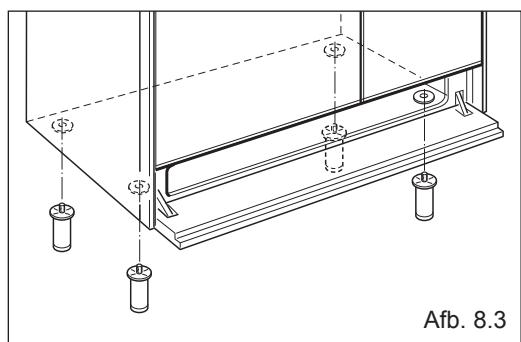
- Het achterscherm "C" vindt u in de verpakking achter het fornuis.
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in afbeelding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



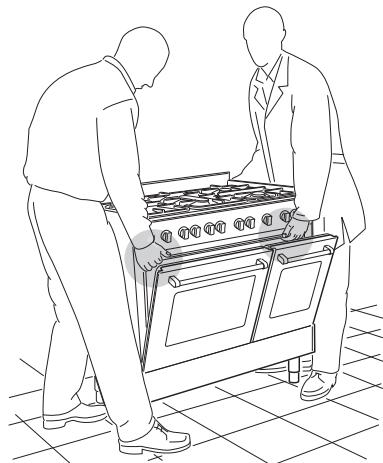
Afb. 8.2

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

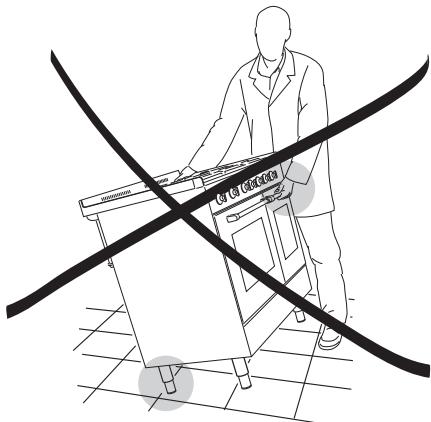


Afb. 8.4

BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

WAARSCHUWING

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



Afb. 8.5

WAARSCHUWING

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



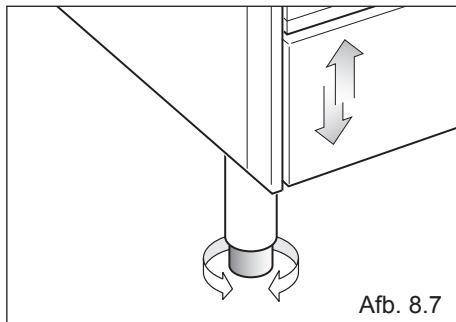
Afb. 8.6

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).

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

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



Afb. 8.7

BEVESTIGINGSSTEUN

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

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

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

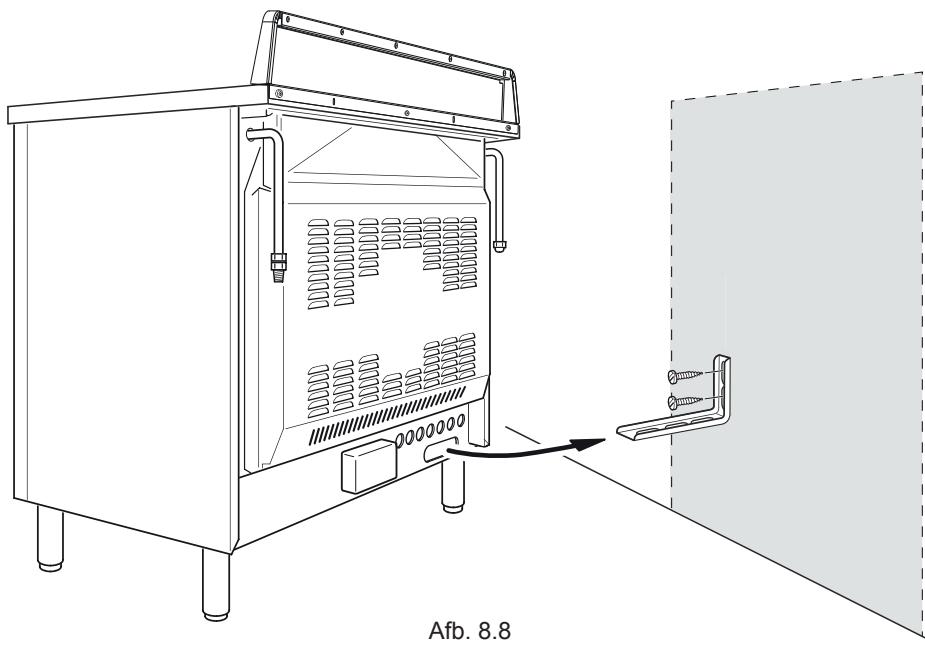
Belangrijk! Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

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

Opgelet!

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

Let extra goed op de gasslang.



Afb. 8.8

INSTALLATIERUIMTE

De kamer waar het gastoestel wordt geplaatst, moet voldoende verlucht worden.

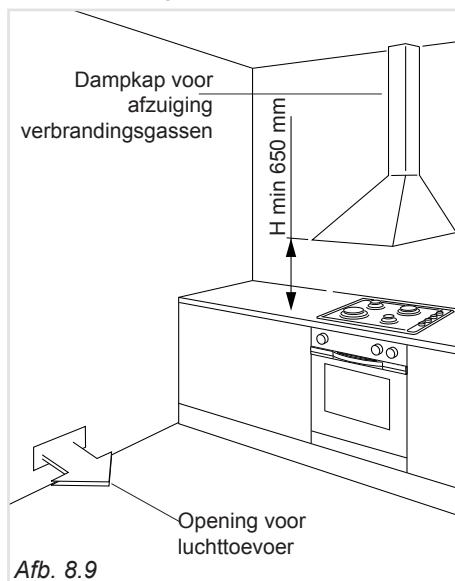
Dit met het oog op het afvoeren van de verbrandingsgassen.

De verse lucht moet rechtstreeks toestromen door een of meer ventilatieopeningen in de buitenmuur met een gezamenlijke doorsnede van minstens 100 cm².

Bij voorkeur gebruikt men openingen die zich dicht bij het vloeroppervlak bevinden, en tegenover de afvoer van de verbrandingsgassen zijn gelegen. De openingen moeten zodanig gemaakt zijn dat ze niet kunnen verstoppen, niet aan de binnenkant, noch aan de buitenkant.

Indien het niet mogelijk is van deze openingen te voorzien, kan men verluchting vanuit een andere kamer aanbrengen, indien dit geen slaapkamer noch andere gevaarlijke kamer is. In laatste instantie kan de keukendeur op een kier gezet worden om te verluchten.

Als er een kast of afzuigkap boven het fornuis hangt, dan moet de afstand tussen het fornuis en de kast of afzuigkap minstens 650 mm bedragen (afb. 8.9).



Afb. 8.9

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

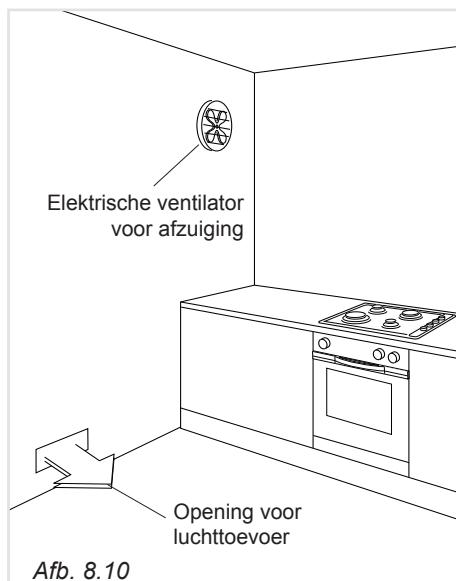
Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

AFVOER VAN DE VERBRANDINGSGASSEN

De afvoer van de verbrandingsgassen van het gaskookvuur moet gebeuren via een afzuigkap met externe uitgang, of een afzuigkap met recirculatie.

Indien dit niet mogelijk is, kan men de verbrandingsgassen afzuigen met een elektrische ventilator.

Die moet dan wel een aangepast vermogen hebben zodat de lucht in de kamer zeker indien er voldoende openingen voor luchttoevoer aanwezig zijn (zie hoofdstuk Installatieruimte).



Afb. 8.10

9

GASGEDEELTE

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

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.

GASAANSLUITING

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

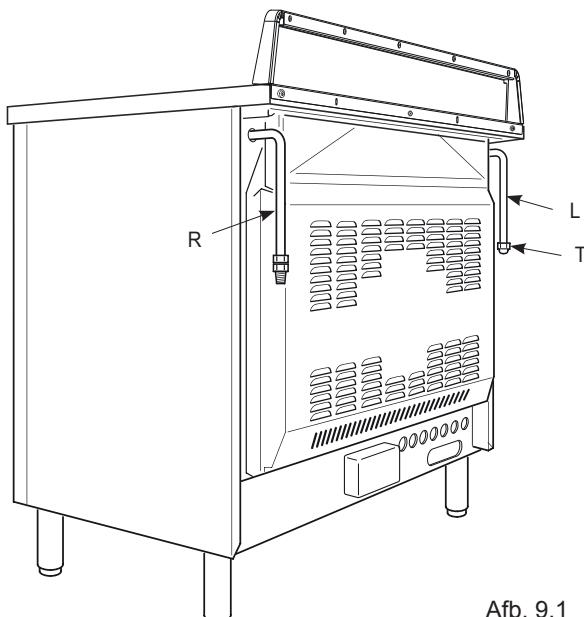
Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

Verzekert 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 gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

De gasaanvoerbuis wordt aan de achterkant van het fornuis (fig. 9.1) aangesloten op de "R" of "L" gasinlaat; de aansluitbuis mag niet langs de achterkant van het apparaat lopen.

De niet-gebruikte gasinlaat moet worden afgesloten met de plug (T) en afdichtingsring.



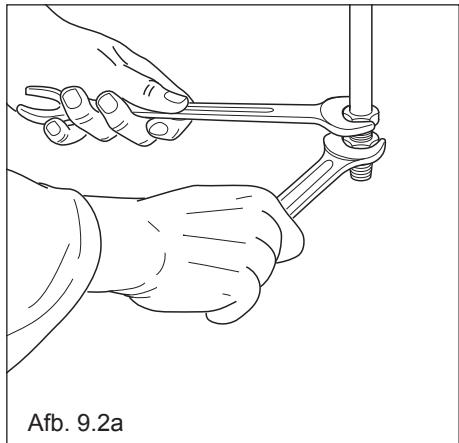
Afb. 9.1

Gebruik een starre of buigzame aansluitbuis die aan de geldende voorschriften voldoet.

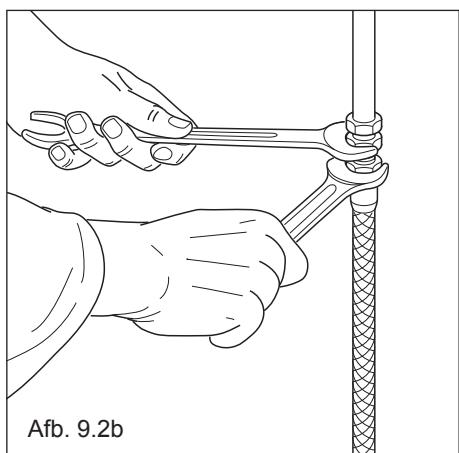
Als er een kleerringkoppeling gebruikt wordt, dan moet deze stevig worden aangedraaid met twee moersleutels (fig. 9.2).

Verzeker u van het volgende:

- dat de buigbare buis (slang) niet in aanraking kan komen met delen van het fornuis waar de oppervlaktemperatuur 70°C boven de omgevingstemperatuur kan stijgen;
- dat de slang niet langer is dan 75 cm en dat hij niet in aanraking kan komen met scherpe randen of hoeken;
- dat de slang niet gespannen, gewrongen, geknikt of te sterk gebogen is;
- dat de aansluiting met een onbuigzame metalen buis geen trekkkracht op de gasinlaat van het apparaat uitoefent.
- vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.
- dat de buis zonder moeite over zijn hele lengte geïnspecteerd kan worden; de buis moet na ten hoogste drie jaar vervangen worden.
- dat de kraan van de gastoevoerleiding of gasfles dicht gedraaid is wanneer het apparaat niet in gebruik is.



Afb. 9.2a



Afb. 9.2b

GASSOORTEN

NL

Cat: II 2L 3B/P

Het gas dat kan worden gebruikt kan in twee families worden onderverdeeld:

- G25
- G30 / G31

De aansluitset (zie afbeelding 9.3) bestaat uit:

- A** - Gasinlaat (R of L)
B - Afdichtingsring
C - Verloopstuk

BELANGRIJK:

De afdichtingsring "B" (afb. 9.3) zorgt dat er geen gas uit de gasaansluiting lekt. Vervang de afdichtingsring bij de minste geringste vervorming of onvolmaaktheid.

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 9.2).

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

AANSLUITING AAN DE GAS

BE

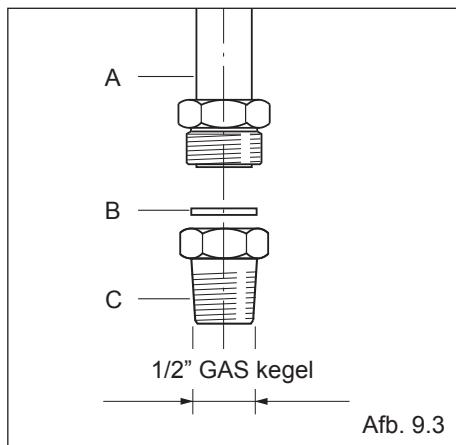
Cat: II 2E+3+

Het toestel wordt links- of rechtsachteraan aan de gastoevoer aangesloten (afbeelding 9.1) op een zodanige manier dat de buis nooit achter het toestel loopt. Het niet gebruikte uiteinde van de aansluiting (links of rechts) moet met de dop en afdichtingstuk afgesloten worden.

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

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

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



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

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

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

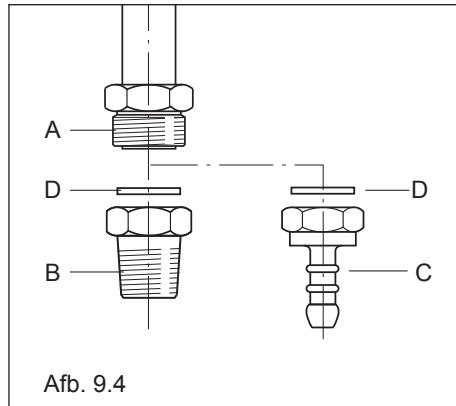
- gasaansluiting
- vervanging van de inspuiters
- regeling van de kleinstand van de branders

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. 9.4) 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. 9.4

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

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

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

Uitzondering voor toestellen met mono-fase.

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

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

Aansluiting

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

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

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

Voorzorgsmaatregelen:

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

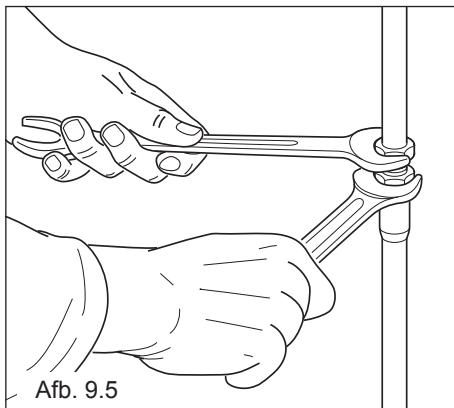
Regelmatige controle en vervanging

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

BELANGRIJK:

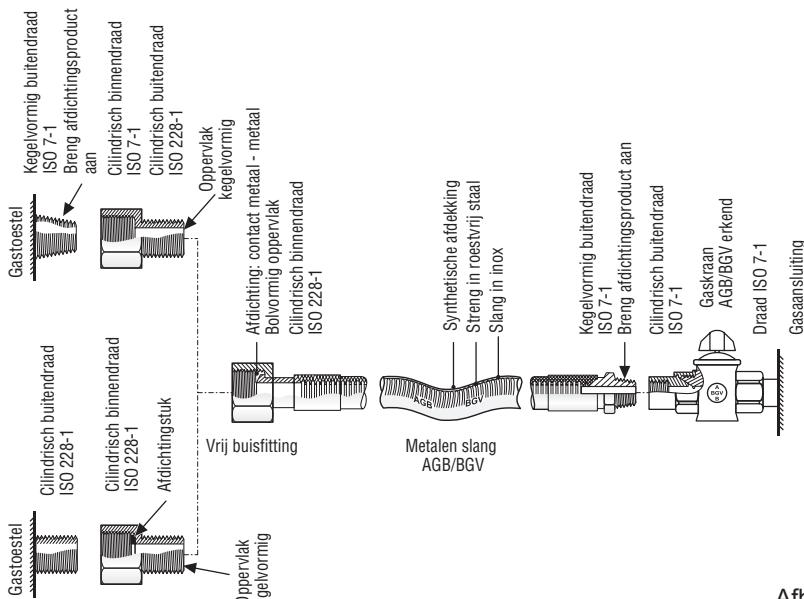
Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afb. 9.5).

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



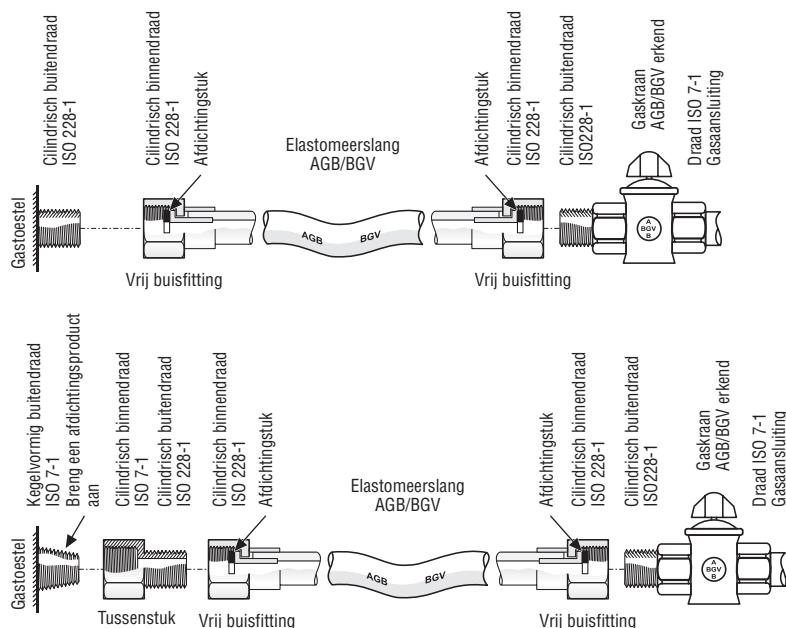
Afb. 9.5

Metalen R_{HT} slang AGB/BGV erkend



Afb. 9.6

Nieuwe elastomeerslang AGB/BGV - twee aansluitingsmogelijkheden



Afb. 9.7

Onderhoud van de gasbranders

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

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

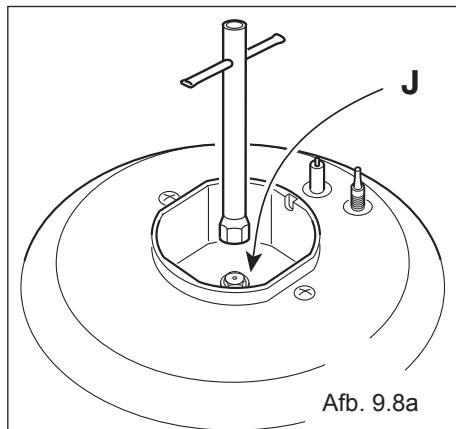
Elk komfoor wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

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

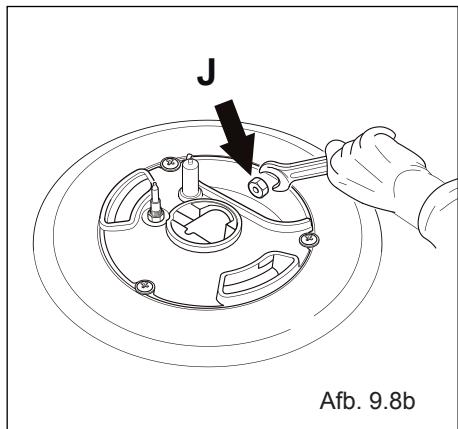
De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders, trek de bedieningsknoppen en de eventueel aanwezige ontstekingsknop los en verwijder ook deze.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (Afb. 9.8a, 9.8b) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.



Afb. 9.8a



Afb. 9.8b

REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

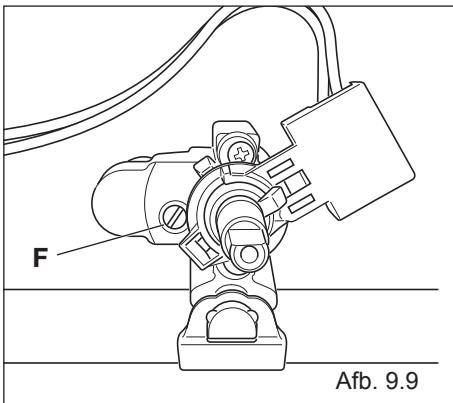
Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

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. 9.9).

Voor G30/G31 gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.

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



Afb. 9.9

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.**

NL

TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2L 3B/P

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 30/30 mbar	G25 25 mbar
			Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	50	80
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	66	102
Snelle brander (R)	3,00	0,75	87	132
Driedubbele kroon (TR)	3,50	1,50	93	140

BE

TABEL VAN DE INSPUITERS - Cat: II 2E+3+

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

BENODIGDE LUCHTTOEVOER VOOR DE VERBRANDING VAN GAS = (2 m³/h x kW)

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

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 lijschakelaar 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 lijschakelaar altijd bereikbaar zijn.

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING!

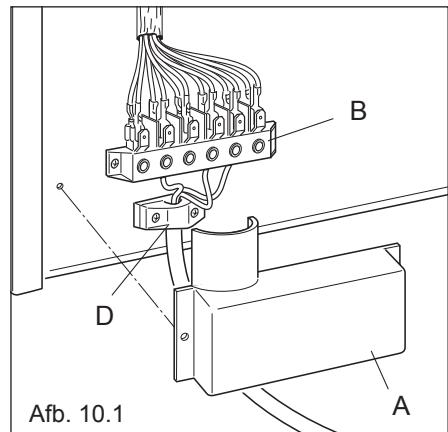
Het is verplicht het apparaat te aarden.

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

AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

Het aanslutsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

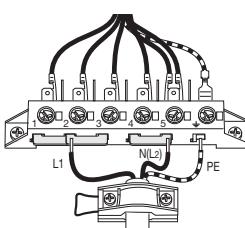
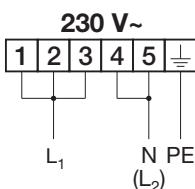
- Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel "A" aan de achterkant van het fornuis los
- Verbind het goed geïsoleerde aanslutsnoer met klem "D".
- Plaats de stroombruggen U op de contacten **B** (afb. 10.1) in overeenstemming met het schema in afb. 10.2a, 10.2b, 10.2c.
- Verbind de aansluitingen (type H05 RR-F) met klembouder "D" volgens het schema in afbeelding afb. 10.2a, 10.2b, 10.2c.
- Span het aanslutsnoer en zet het vast in klem "D".
- Bevestig het beveiligingspaneel "A" opnieuw.



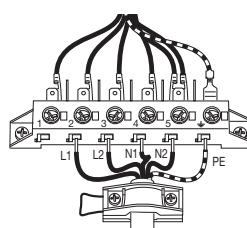
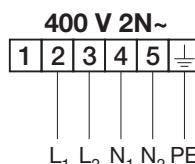
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

230 V ~	3 x 2,5 mm ² (*)
400 V 2N ~	5 x 1,5 mm ² (*)
400 V 2N ~	4 x 1,5 mm ² (*)

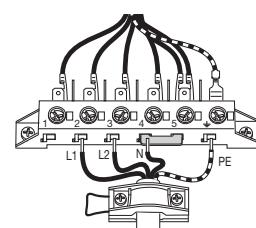
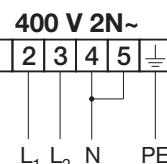
(*) – Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos



Afb. 10.2a



Afb. 10.2b



Afb. 10.2c

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines unserer Haushaltsgeräte entgegengebracht haben.

Die im folgenden aufgeführten Hinweise und Ratschläge dienen Ihrer Sicherheit und der anderer Personen und ermöglichen Ihnen, alle Gebrauchsweisen des Gerätes kennenzulernen.

Bewahren Sie deshalb diese Broschüre sorgfältig auf, sie wird Ihnen auch in Zukunft hilfreich sein, falls Sie hinsichtlich der Funktionsweise des Gerätes irgendwelche Unklarheiten klären möchten.

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich hergestellt wurde, d.h. für das Kochen von Speisen.

Jeder andere Verwendungszweck ist unangemessen und daher auch gefährlich.

Für eventuelle Schäden, die durch unangemessenen, fehlerhaften oder unüberlegten Gebrauch des Gerätes entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

Diese Herd ist laut nachstehenden Richtlinien entwickelt, hergestellt und vertrieben worden:

- Sicherheitsanforderungen der Richtlinie "Gas" 2009/142/EWG; und darauffolgende Änderungen;
- Anforderungen zur Sicherheit, Richtlinie "Niederspannung" 2006/95/EWG und darauffolgende Änderungen;
- Anforderungen zum Schutz Richtlinie "EMC" 2004/108/EWG und darauffolgende Änderungen;
- Anforderungen laut Richtlinie 93/68/EWG;
- Anforderungen laut Richtlinie 2011/65/UE.



WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN UND SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG: Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Kochen von Nahrungsmitteln im privaten Haushalt entwickelt und angefertigt und ist nicht für die Anwendung außerhalb des Haushalts geeignet. Daher darf es nicht im gewerblichen Bereich eingesetzt werden.

Die Garantie des Geräts wird aufgehoben, wenn das Gerät außerhalb des privaten Haushalts verwendet wird, d.h. im halbwirtschaftlichen, wirtschaftlichen oder kommunalen Bereich.

Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig bevor Sie das Gerät anschließen und verwenden.

- Stellen Sie nach dem Auspacken des Geräts sicher, dass dieses nicht beschädigt ist, und dass die Ofentür richtig schließt. Bei Zweifel, das Gerät nicht benutzen und die Verkaufsstelle oder einen fachlich qualifizierten Techniker konsultieren.
- Verpackungsmaterial (Plastiksäcke, Polystyrolschaum, Nägel, Verpackungsbänder, etc.) darf nicht in Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da dieses schwere Verletzungen verursachen kann.
- Manche Geräte werden mit einer Schutzfolie auf den Stahl- und Aluminiumbestandteilen geliefert. Diese Folie muss vor dem Gebrauch des Geräts entfernt werden.
- **WICHTIG:** Es wird empfohlen bei der Bedienung und bei der Reinigung des Geräts eine geeignete Schutzkleidung bzw. Schutzhandschuhe zu tragen.
- Versuchen Sie nicht, die technischen Eigenschaften des Geräts zu verändern, da dadurch der Gebrauch des Geräts gefährlich werden kann. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unannehmlichkeiten, die aus der Nichtbeachtung dieser Bedingung resultieren.
- **VORSICHT:** Dieses Gerät darf gemäß der geltenden Vorschriften nur in einem ständig belüfteten Raum angeschlossen werden.
- Geräte nicht mittels einer externen Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem bedienen.

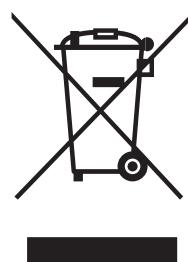
- Keine Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten durchführen ohne das Gerät zuvor von der Stromversorgung zu trennen.
- **ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschalten ist bevor Sie die Ofenlampe austauschen, um so einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Keinen Dampfreiniger benutzen, da die Feuchtigkeit in das Gerät eindringen kann und dieses dadurch unsicher wird.
- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen (oder Füßen) berühren.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn sie barfuss sind.
- Falls Sie entscheiden sollten, das Gerät nicht länger zu benutzen (oder es durch ein anderes Modell zu ersetzen) wird empfohlen, das Gerät vor der Entsorgung in angemessener Weise gemäß der Regelungen für Gesundheits- und Umweltschutz funktionsuntüchtig zu machen. Versichern Sie sich dabei insbesondere, dass alle gefährlichen Bestandteile unschädlich gemacht werden, da Kinder mit dem ungebrauchten Gerät spielen könnten.
- Die diversen Bestandteile des Geräts sind recyclebar. Diese müssen gemäß der Bestimmungen des jeweiligen Landes entsorgt werden. Falls das Gerät verschrottet werden muss, Netzkabel entfernen.
- Stellen Sie nach dem Gebrauch des Geräts sicher, dass die Schalter auf AUS (OFF)-Position stehen.
- Kinder unter acht Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, außer wenn diese durchgehend beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder Anweisungen in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts bekommen und die damit verbundenen Gefahren erkennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Personen- oder Sachschäden, die durch unsachgemäßen oder unzulässigen Gebrauch des Geräts verursacht werden.

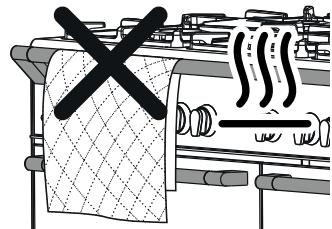
- **ACHTUNG:** Beim Gebrauch werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß und verweilen nach dem Gebrauch einige Zeit in diesem Zustand.
 - Geben Sie Acht, dass Sie die Heizelemente nicht berühren (auf dem Kochfeld und im Inneren des Ofens).
 - Die Ofentür ist heiß, benutzen Sie den Griff.
 - Zur Vermeidung von Brandwunden und Verbrühungen müssen kleine Kinder vom Gerät ferngehalten werden.
- Vergewissern Sie sich, dass elektrische Kabel anderer Geräte in Herdnähe nicht in Berührung mit dem Kochfeld kommen oder in der Ofentür eingeklemmt werden können.
- **ACHTUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und kann Feuer zur Folge haben. NIE Feuer mit Wasser löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke bedecken.
- **ACHTUNG:** Feuergefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.
- **ACHTUNG:** Im Fall einer vorschriftsgemäßen Montage wird ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen gerecht, die für diese Art von Produktkategorie festgelegt wurden. Allerdings ist auf der Rück- oder Unterseite des Geräts besondere Vorsicht geboten, da diese Bereiche nicht zum Berühren entwickelt wurden und sich dort scharfe oder rauhe Teile befinden könnten, die Verletzungen verursachen können.
- **DER ERSTE GEBRAUCH DES OFENS** – es wird empfohlen, die folgenden Anweisungen zu befolgen:
 - Bereiten Sie das Innere des Ofens so vor, wie es im Kapitel „REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG“ beschrieben wird.
 - Den leeren Ofen auf höchster Stufe einschalten, um Schmierfett von den Heizelementen zu beseitigen.
 - Das Gerät von der Stromversorgung trennen, den Ofen abkühlen lassen und das Innere des Ofens mit einem in Wasser und neutralem Reinigungsmittel getränkten Tuch reinigen; den Ofen danach sorgfältig trocknen.

- **ACHTUNG:** Keine Scheuermittel oder scharfen metallischen Schaber für die Reinigung der Glasofentür verwenden, da dadurch die Oberfläche zerkratzt werden kann, was in weiterer Folge zum Zersplittern der Glastür führen kann.
- Die Offenwände keinesfalls mit Aluminiumfolie auskleiden. Keinesfalls Backbleche oder Abtropfschalen auf den Boden des Ofenraums stellen.
- **FEUERGEFAHR!** Keinesfalls brennbare Materialien im Ofen aufbewahren oder im Unterschrank.
- Stets Topfhandschuhe beim Herausnehmen der Gitterroste oder Backbleche benutzen solange diese heiß sind.
- Keine Handtücher, Geschirrtücher oder andere Gegenstände auf das Gerät oder seinen Griff hängen, da dies eine Feuergefahr darstellt.
- Den Ofen regelmäßig reinigen und vermeiden, dass sich Fett oder Öl am Ofenboden oder auf dem Gitterrost ansammelt. Verschüttetes immer sofort entfernen.
- Nicht auf den Herd oder auf die geöffnete Ofentür steigen.
- Beim Öffnen der Ofentür immer zurückstehen, damit Dampf und heiße Luft entweichen können bevor Sie die Speise herausnehmen.
- Beim Öffnen der Ofentür immer zurückstehen, damit Dampf und heiße Luft entweichen können bevor Sie die Speise herausnehmen.
- **ACHTUNG:** Den Herd NIE am Türgriff hochheben.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREkte ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG Richtlinie 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzzeit darf das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet.





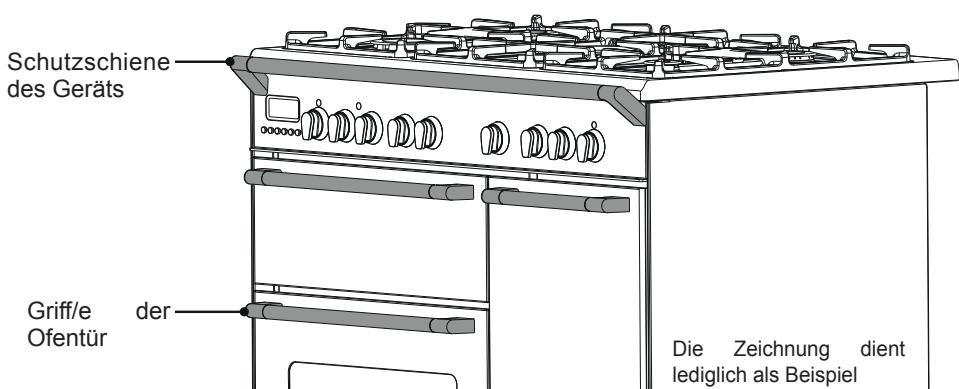
ACHTUNG – SEHR WICHTIG !

BRAND-/ÜBERHITZUNGSGEFAHR:

- Keine Servietten, Tücher oder Sonstiges an die Schutzschiene des Geräts oder an den/die Griff/e der Ofentür hängen, während das Gerät in Betrieb ist.

UM SCHÄDEN AM GERÄT ZU VERMEIDEN:

- Das Gerät nicht an der Schutzschiene oder an dem/den Griff/en der Ofentür heben.
- Sich nicht an die Schutzschiene oder an den/die Griff/e der Ofentür lehnen.



1 ARBEITSFLÄCHE

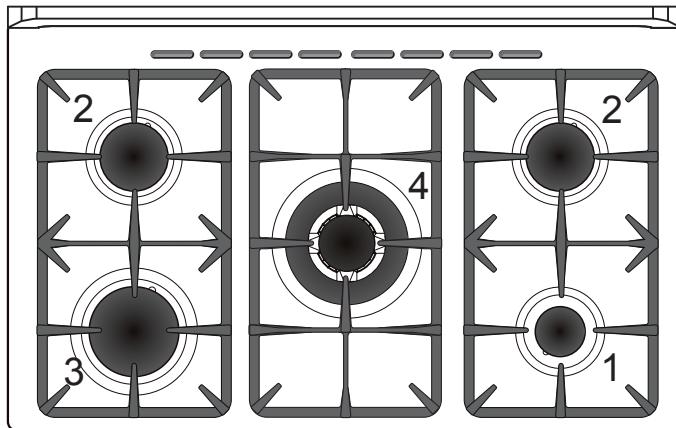


Abb. 1.1

ARBEITSFLÄCHE – Beschreibung der Kochstellen

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 1. Hilfsbrenner (A) | 1,00 kW |
| 2. Mittelschneller Brenner (SR) | 1,75 kW |
| 3. Schnellbrenner (R) | 3,00 kW |
| 4. Brenner mit dreifachem Kranz (TC) | 3,50 kW |

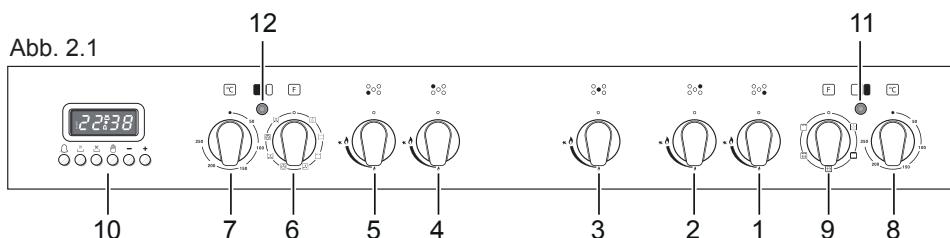
ANMERKUNG:

- Das Gerät ist mit elektronischer Zündung versehen, die im Bedienknopf integriert ist.
- Wenn das Gerät einem Sicherheitsventilsystem hat (neben jedem Brenner, wie in Abb. 7.1, 7.3 ist eine T-geformte Untersuchung, welche, nicht mit der S-geformten Elektrode der Gaszündung verwirrt werden muß), wird die Strömung des Gases angehalten, falls die Flamme unbeabsichtigt ausgehen sollte.

2

BEDIENUNGSTELD

Abb. 2.1



BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

1. Bedienknopf Brenner vorne rechts
2. Bedienknopf Brenner hinten rechts
3. Bedienknopf zentraler Brenner
4. Bedienknopf Brenner hinten links
5. Bedienknopf Brenner vorne links
6. Mehrzweck-Ofenbedienknopf (Ofen links)
7. Mehrzweck-Ofenbedienknopf (Ofen links)
8. Herkömmlicher Ofenthermostatkopf (Ofen rechts)
9. Herkömmlicher Ofenbedienknopf (Ofen rechts)
10. Elektronische Uhr/Programmiergerät (Nur linker Hauptofen)

Kontrolllampen:

11. Herkömmliche Ofentemperaturanzeigeleuchte (Ofen rechts)
12. Mehrzweck- Ofentemperaturanzeigeleuchte (Ofen links)

WICHTIG:

Dieses Gerät hat einen eingebauten Kühlventilator zur Sicherheit, dessen Geräusche zu hören sind, wenn der Ofen oder der Grill benutzt werden.

3

GAS-KOCHFELD - GEBRAUCHSANLEITUNG

GEBRAUCH DER BRENNER

(Abb. 3.1)

Der Gaszufluss zum Brenner wird durch einen Bedienungsknopf (Abb. 3.1) über den Gashahn mit Sicherheits verschluss reguliert.

Wenn die Symbole des Bedienknopfes mit der Markierung an der Leiste übereinstimmen, sind die Funktionen folgende:

- zeichen  : Gashahn geschlossen
(Brenner ausser Betrieb)
- zeichen  : Gashahn ganz offen
(Maximale Flamme)
- zeichen  : Gashahn wenig offen
(Minimale Flamme)

Als de branders met moeite ontbranden vanwege de eigenschappen van het gas dat het plaatselijke gasbedrijf levert, probeer het dan met de knop op de laagste stand.

Gebruik de hoogste stand om vloeistof snel aan de kook te brengen en de laagste stand voor het voorzichtig opwarmen van voedsel en om vloeistof aan de kook te houden.

Zet de bedieningsknop altijd op een stand tussen de hoogste en de laagste stand, en nooit tussen de hoogste en de gesloten stand.

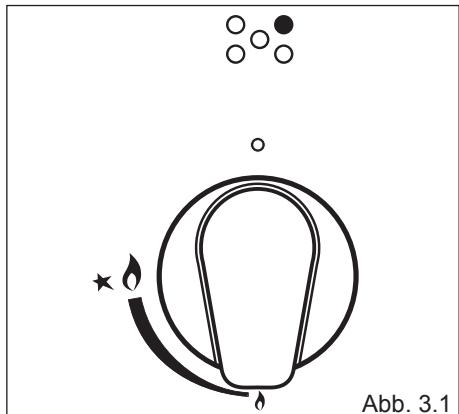


Abb. 3.1

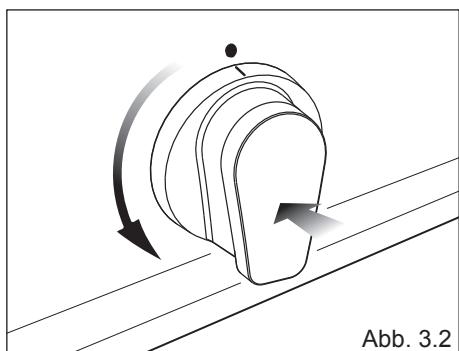


Abb. 3.2

A c h t u n g : W ä h r e n d d e s funktionierens wird die Backofentüre sehr heiss.
Kinder sind fernzuhalten.

A c h t u n g : Wenn die Kochplatte nicht benutzt wird, die Knäufe der Hähne zudrehen und ebenso den Hahn an der Gasflasche bzw. an der Gasleitung zudrehen.

ZÜNDUNG der mit SICHERHEITSVENTIL ausgestatteten BRENNER

- 1 – Zum Einschalten des Brenners den entsprechenden Knauf eindrücken und auf maximalen Gasfluss drehen (große Flamme ).
Den Knauf solange gedrückt halten, bis die Zündung erfolgt ist.
(Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten).
- 2 – Nach dem Zünden des Brenners den Bedienknopf noch ungefähr zehn Sekunden lang gedrückt halten (Auslösungszeit des Ventils).
- 3 – Den Gashahn auf die gewünschte Stellung drehen.

Falls die Brennerflamme aus irgendeinem Grund ausgehen sollte, unterbricht das Sicherheitsventil automatisch die Gaszufuhr.

Um den Ofen wieder in Betrieb zu setzen, den Bedienungsknopf wieder in die Position "Ausgeschaltet" bringen und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen.

Falls aufgrund der örtlichen Gasanlage Schwierigkeiten beim Einschalten mit dem Knauf in Position max. Gasfluss auftreten, den Vorgang mit dem Knauf in Position minimaler Gasfluss durchführen.

(Wenn kein Strom vorhanden ist, eine Flamme an den Brenner halten).

WAHL DER BRENNER (Abb. 3.3).

Die Brennerstellen sind auf dem Bedienungsfeld über dem Bedienungsknopf ersichtlich.

Das andersfarbige Zeichen gibt die Lage der Flammstelle an. Die Wahl des Brenners erfolgt auf Grund des Durchmessers des Kochtopfes. Informativ empfehlen wir folgende Regeln zu beachten:

DURCHMESSER DES KOCHGESCHIRRS		
BRENNER	MINIMUM	MAX.
Normalbrenner	12 cm	14 cm
Normalbrenner	16 cm	24 cm
Starkbrenner	24 cm	26 cm
Dreikranzbrenner	26 cm	28 cm

Kein konkaves oder konvexes Geschirr verwenden

Es ist wichtig, die Wahl des Brenners auf Grund des Topf - Durchmessers zu bestimmen um unnötige Energie - Verluste zu vermeiden. Durch das Aufsetzen eines kleinen Topfes auf einen zu grossen Brenner erzieht man keine kürzere Kochzeit da diese einzlig vom Topfdurchmesser und dessen Inhalt abhängt.

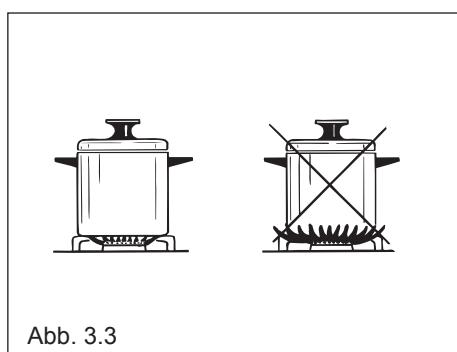


Abb. 3.3

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN DES MULTIFUNKTIONS-BACKOFENS

Die hier aufgeführten Elektroherde besitzen einen Multifunktions-Backofen. Wie die Definition schon sagt, handelt es sich um einen Backofen, der in funktioneller Hinsicht besondere Eigenschaften aufweist.

Er besitzt 7 verschiedene Funktionen und erfüllt somit alle möglichen back-, Brat- und Grillwünsche.

Die 7 Funktionen mit thermostatischer Steuerung ergeben sich durch 4 Heizelemente; diese sind:

– Unterhitze	1200 W
– Oberhitze	1000 W
– Grill	2000 W
– Umluft	2200 W

BEMERKUNG:

Wenn der Ofen erstmalig in Betrieb gesetzt wird, empfehlen wir ihn zuerst bei maximaler Temperatur (Thermostatknopf auf 250 positionieren) und zwar 30 Minuten auf Position und 30 Minuten auf Position und um eventuelle Spuren von Fett an den elektrischen Widerständen zu beseitigen.

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.

Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

FUNKTIONSWEISEN

Das Erhitzen und Garen im Multifunktions-Backofen wird auf die wie folgt beschriebenen Weisen erreicht:

a. Durch natürliche Wärmestömung

Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

b. Durch gelenkte Wärmeströmung (Heißluft).

Ein Ventilator saugt die sich im Backofeninneren befindliche Luft an; die Luft strömt dabei durch ein spiralförmiges elektrisches Heizelement und wird dann wieder in den Garraum ausgestoßen. Die so erhitzte Luft umgibt vollständig die in den Backofen gestellten Speisen, die auf diese Weise schnell und rundherum gleichmäßig gegart werden. Die Luft wird vom Ventilator ständig neu angesaugt, so daß sich der beschriebene Vorgang kontinuierlich wiederholt. Es können verschiedene Gerichte gleichzeitig gebacken oder gebraten werden.

c. Durch halbgelenkte Wärmeströmung (Umluft).

Die von den oberen und unteren Heizelementen erzeugte Hitze wird vom Ventilator im Backofen gleichmäßig verteilt.

d. Durch Infrarotstrahlung

Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt.

e. Durch Infrarotstrahlung mit Umluft

Die durch die Infrarotbestrahlung der Grill-Resistenz erzeugte Hitze wird von einem Ventilator gleichmäßig im Backofen verteilt.

f. Durch Ventilation

Zum Auftauen wird der Ventilator ohne Heizung verwendet.

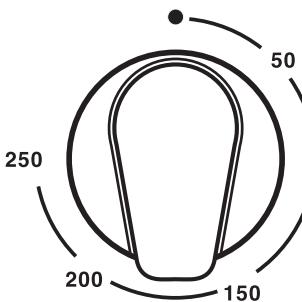


Abb. 4.1

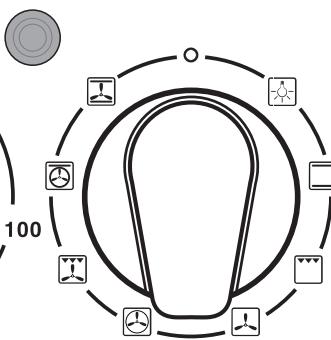


Abb. 4.2

THERMOSTAT - KNOPF (Abb. 4.1)

Dient lediglich zur Einstellung der Gartemperatur, schaltet jedoch den Ofen nicht ein; wird immer in Verbindung mit dem Funktionswählschalter bedient.

Im Uhrzeigersinn auf die Position der gewünschten Temperatur drehen.

Die Temperaturkontrolllampe meldet, ob die Heizelemente ein- oder abgeschaltet sind.

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 4.2)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:



BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein, die während aller Back- und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten.

Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Der Backofen muß vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben.
Funktionsschalter auf stellen, Temperatur am Thermostat ist 15 Minuten lang auf 225° und dann auf 175°C einzustellen. Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.
Dabei muss die Backofentür geschlossen sein.
Das Kapitel "GRILLEN" informiert genauer über den richtigen Gebrauch.
Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiß. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.



AUFTAUEN VON GEFRORENEM

In dieser Stellung schalten Sie nur den Backofen-Ventilator ein. Dazu muß der Thermostat auf "●" gestellt werden, auch weil andere Einstellungen keine Wirkung hätten. Das Auftauen erfolgt nur durch Belüftung ohne Beheizung.

Empfehlung:

Diese Einstellung ermöglicht das schnelle Auftauen von Gefrorenem; für 1 kg Ware wird ungefähr eine Stunde benötigt. Die benötigte Zeit ist abhängig von der Menge und der Art der aufzutauenden Lebensmittel.



BRATEN UND BACKEN MIT HEIßLUFT

In dieser Stellung schalten Sie den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Liftströmung, und die Temperatur kann am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt werden. Der Backofen muß nicht vorgeheizt werden.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Speisen, die außen gut gebacken und innen weich und rosig bleiben sollen, z.B. Lasagne, Lamm, Roastbeef, ganze Fische, etc.



UMLUFT-INFRAROT-GRILL

In dieser Stellung schalten Sie den Infrarot-Grill und den Ventilator ein. Die Hitze breitet sich hauptsächlich durch die Strahlung aus, und der Ventilator verteilt sie dann gleichmäßig im ganzen Backofen.

Wenn der Backofen benutzt wird, muss die Backofentür stets **geschlossen** sein und die Temperatur am Thermostat ist zwischen 50° und 175°C einzustellen. Der Ofen muss etwa 5 Minuten lang vorgeheizt werden. Empfehlungen zur Anwendung sind dem Kapitel "GRILLEN UND GRATINIEREN" zu entnehmen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiß. Kinder müssen ferngehalten werden!

Empfehlung:

Diese Einstellung empfiehlt sich zum Grillen, wenn ein schnelles Rösten außen gewünscht wird, um den Fleischsaft im Innen zu halten, z.B. Kalbschnitzel, Koteletts, Hackbraten, etc.



WARMHALTEN NACH DER ZUBEREITUNG ODER LANGSAM ANWÄRMEN DER SPEISEN

In dieser Stellung schalten Sie die Oberhitze, den kreisförmigen Widerstand und den Ventilator ein. Die Hitze verteilt sich durch gelenkte Luftströmung und ist im oberen Backofenabschnitt größer.

Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50°** und **140°C** eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung ist geeignet für Gerichte, die gut gar sein sollen. Mit ihr halten Sie die Speisen nach jedem möglichen Brat-, Back-oder Grillvorgang heiß, und Sie können bereits zubereitete Speisen langsam erwärmen.



BRATEN UND BACKEN MIT UMLUFT

In dieser Stellung schalten Sie Ober- und Unterhitze und den Ventilator ein. Ober- und Unterhitze werden durch den Ventilator noch besser verteilt.

Die Temperatur wird am Thermostat zwischen **50° und 250°C** eingestellt.

Empfehlung:

Diese Einstellung eignet sich besonders für große Stücke oder große Mengen, die innen und außen gleichermaßen gar sein sollen, z.B. Rollbraten, Truthahn, Keulen, Haxen, Kuchen, etc.

RATSSCHLÄGE FÜR ANDERE KOCH-, BRAT-UND BACKVORGÄNGE

EINKOCHEN

Lebensmittel verschiedenster Art können in vollen und dicht verschlossenen Gläsern in der nachfolgend beschriebenen Weise eingekocht werden:

- a. Stellen Sie den Funktionswählachalter auf die Position 
- b. Stellen Sie den Thermostat auf 185°C ein und heizen Sie den Backofen vor.
- c. Füllen Sie die Fettpfanne mit heißem Wasser.
- d. Stellen Sie die Gläser so in die Fettpfanne, daß sie sich nicht gegenseitig berühren, gießen Sie etwas Wasser auf die Deckel der Einkochgläser, schließen Sie den Backofen und stellen Sie den Thermostat auf 135°C zurück.

Wenn kleine Luftbläschen in den Gläsern sichtbar werden, hat der Einkochvorgang begonnen, und Sie können den Backofen ausschalten und abkühlen lassen.

AUFWÄRMEN VON BRÖTCHEN

Stellen Sie den Funktionswählachsler auf die Position  und den Thermostat auf 150°C.

Die Brötchen werden wieder wahnschmeckend, wenn Sie sie mit einigen Tropfen Wasser befeuchten und zirka 10 Minuten bei Höchsttemperatur im Backofen lassen.

BRATEN

Um den traditionellen, überall gleichmäßig gegarten Braten zu erhalten, denken Sie bitte daran:

- daß Sie eine Temperatur zwischen 180° und 200°C beibehalten sollten, und daß die Bratdauer von der Menge und Qualität des Fleisches abhängt.

GLEICHZEITIGES BACKEN UND BRATEN VERSCHIEDENER SPEISEN

Wenn Sie den Multifunktions-Backofen in die Positionen  und  stellen, können Sie gleichzeitig die unterschiedlichsten Speisen backen und braten.

So kann man z.B. gleichzeitig Fisch oder Fleisch braten und einen Kuchen backen, ohne daß sich Aroma und Geschmack vermischen.

Dazu brauchen Sie nur einige wenige Hinweise zu beachten:

- Die Temperaturen, die für das Zubereiten der einzelnen Speisen nötig sind, sollten so nahe wie möglich beieinander liegen und einen Temperaturunterschied von 20° bis 25°C nicht überschreiten.
- Beachten Sie beim Einschieben der Gerichte in den Backofen, daß sie verschieden lange Garzeiten haben können. Es versteht sich von selbst, daß durch diese Backmöglichkeit Zeit und Energie gespart werden kann.

GRILLEN UND GRATINIEREN

Mit der Position , auf dem Funktionswählachsler können Sie bestens ohne Spieß grillen, weil die Heißluft die Speise vollkommen umgibt.

Der Thermostat muß auf 175°C eingestellt und der Backofen vorgeheizt werden.

Danach legen Sie das Fleisch o.a. einfach auf den Grillrost, schließen die Backofentür, stellen den Thermostat auf die gewünschte Temperatur zwischen 50° und 175°C ein.

Wenn Sie kurz vor Abschluß des Grillvorgangs ein paar Butterflocken über die Speisen verteilen, erhalten diese ein goldgelbes Aussehen wie beim Gratinieren.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiß. Kinder müssen ferngehalten werden!

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.

Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.

Mit geschlossener Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.

Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE TEMPERATUR

Überbackene Lasagne	220°C
Überbackene Nudeln	220°C
Pizza	225°C
Überbackene Reisgerichte	225°C
Milchkartoffeln	200°C
Gefüllte Tomaten	225°C
Käse-Soufflé	200°C
Überbackene Zwiebeln	200°C
Kalbsbraten	200°C
Kalbskotelett am Grill	225°C
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°C
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°C
Kalbshackbraten	200°C
Roastbeef	220°C
Seezungenfilets	225°C
Seehecht in Kräutersoße	220°C
Beignets	200°C
Kringel	200°C
Zwetschgenkuchen	180°C
Marmeladenkuchen	200°C
Bisquit	225°C
Hefekuchen	225°C
Süße Blätterteigstückchen	200°C
Kuchen mit Bisquitboden	220°C

5

HERKÖMMLICHER OFEN (Ofen rechts)

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie Kinder fern.

TECHNISCHE DATEN

Wie der Name schon sagt, besitzt dieser Ofen besondere Betriebseigenschaften.

Der herkömmliche Ofen ist mit 3 Heizelementen ausgestattet:

– Oberhitze	643 W
– Unterhitze	735 W
– Grill	1332 W

Vorsicht: Die Backofentür wird während des Betriebs sehr heiß.

Während des Gebrauches wird das Gerät heiß.

Aufpassen die heißen Elemente innerhalb des Ofens nicht zu betreffen.

BEMERKUNG: Wenn der Ofen erstmalig in Betrieb gesetzt wird, empfehlen wir ihn zuerst bei maximaler Temperatur (Thermostatknopf auf 250 positionieren) 60 Minuten lang auf der Position und weitere 15 Minuten lang auf der Position einzuschalten, um eventuelle Fettrückstände an den Heizelementen zu beseitigen.

FUNKTIONSWEISEN

Mit dem HERKÖMMLICHEN Ofen können Speisen folgendermaßen erwärmt und gegart werden:

a. Durch natürliche Wärmestömung

Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen erzeugt.

b. Durch Infrarotstrahlung

Die Hitze wird durch die Infrarotstrahlung der Grill-Resistenz erzeugt. (Mit geschlossener Backofentür grillen).

°C

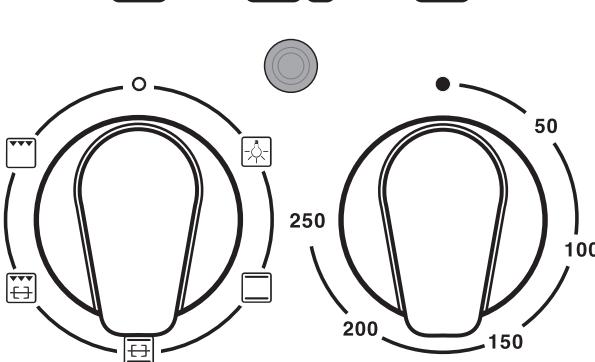


Abb. 5.1

Abb. 5.2

FUNKTIONSWÄHLSCHALTER (Abb. 5.1)

Zur Wahl der folgenden Funktionen drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn:

THERMOSTAT (Abb. 5.2)

Der Thermostat regelt ausschließlich die Gartemperatur, schaltet aber den Ofen nicht ein.

Den Knopf in den Uhrzeigersinn drehen und auf die gewünschte Temperatur positionieren (von 50 bis 250°C).

Die Leuchte oberhalb des Funktionswählers leuchtet auf wenn der Ofen eingeschaltet ist und erlischt wenn die richtige Temperatur erreicht worden ist.

Die Leuchte blinkt während der Garzeit je nach Ofentemperatur.



NORMAL GRILL

Der Infrarotwiderstand schaltet ein. Die Wärme wird durch Strahlung abgegeben. Ofentür geschlossen halten und den Thermostatknauf 15 Minuten auf **225°C** und dann auf **175°C** stellen.

In der Position ist der Motor bereit um Speisen auf dem Spieß zu grillen.

Das Kapitel "GRILLEN" informiert genauer über den richtigen Gebrauch.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird für intensives Rösten empfohlen, z.B. zum Anbraten, Überbacken, Gratinieren, Toasten, etc.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!



BACKOFENBELEUCHTUNG

In dieser Stellung schaltet sich nur die Backofenbeleuchtung ein, die während aller Back- und Bratvorgänge immer an bleibt.



HERKÖMMLICHES BACKEN UND BRATEN MIT OBER-UND UNTER-HITZE

In dieser Stellung werden die unteren und oberen Heizelemente eingeschalten.

Die Hitze verteilt sich durch natürliche Strömung, und die Temperatur wird am Thermostat zwischen 50° und 250°C eingestellt.

Der Backofen muß vorgeheizt werden.

In der Position ist der Motor bereit um Speisen auf dem Spieß zu grillen.

Empfehlung:

Diese Einstellung wird empfohlen für Speisen, die innen und außen in gleicher Weise garen sollen. Zum Beispiel: Braten, Schweinerippchen, Meringen, etc.

HERKÖMMLICHES GRILLEN

Grill wie oben beschrieben einschalten und mit geschlossener Ofentür etwa 5 Minuten lang vorheizen.

Kochgut auflegen und den Rost so nahe wie möglich am Grill einschieben.

Fettpfanne unter den Rost schieben, um den Bratensaft aufzufangen.

Mit geschlossener Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiss. Kinder müssen ferngehalten werden!

BACKEN UND BRATEN

Vor dem Einsetzen des Kochguts den Ofen zunächst auf die gewünschte Temperatur vorheizen.

Wenn der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, das Kochgut einschieben und die Backzeit kontrollieren. Den Ofen 5 Minuten vor der tatsächlich erforderlichen Backzeit ausschalten, um die Speicherwärme zu nutzen.

BEISPIELE FÜR DIE BACK- UND BRATDAUER

Es handelt sich nur um ungefähre Temperatur- und Zeitangaben, weil diese hinsichtlich der Qualität und der Menge der Speisen variieren.

Benutzen Sie nur wirklich für das Backen und Braten im Backofen geeignete Gefäße und ändern Sie falls nötig die Backtemperatur während des Garvorgangs.

GERICHTE TEMPERATUR

Überbackene Lasagne	220°C
Überbackene Nudeln	220°C
Pizza	225°C
Überbackene Reisgerichte	225°C
Milchkartoffeln	200°C
Gefüllte Tomaten	225°C
Käse-Soufflé	200°C
Überbackene Zwiebeln	200°C
Kalbsbraten	200°C
Kalbskotelett am Grill	225°C
Hühnerbrust in Tomatensoße	200°C
Gegrilltes Hähnchen-Brathähnchen	220°C
Kalbshackbraten	200°C
Roastbeef	220°C
Seezungenfilets	225°C
Seehecht in Kräutersoße	220°C
Beignets	200°C
Kringel	200°C
Zwetschgenkuchen	180°C
Marmeladenkuchen	200°C
Bisquit	225°C
Hefekuchen	225°C
Süße Blätterteigstückchen	200°C
Kuchen mit Bisquitboden	220°C

SPIESS (Abb. 5.3)

Damit können die Speisen am Spieß gegrillt werden.

Dieses Zubehör besteht aus:

- einem elektrischen Motor, der an der hinteren Ofenwand befestigt ist
- einem Spieß aus rostfreiem Stahl mit einem abnehmbaren wärmebeständigen Griff und zwei einstellbaren Gabeln
- einer Spießhalterung, die am zentralen Absatz des Ofens positioniert wird.

GEBRAUCH DES SPIESSES (Abb.5.3)

- Die Fettpfanne in die untere Stufe des Ofens schieben und die Spießhalterung positionieren.
- Das Gericht das gegrillt werden soll auf den Spieß stecken und mit den Gabeln festhalten.
- Das Fleisch das gegrillt werden soll auf den Spieß stecken und mit den Gabeln in der Mitte festhalten.
- Den Spieß in die Motorenöffnung stecken und an der Halterung befestigen; dann den Handgriff nach links drehen und abnehmen.

Die Drehrichtung des Spießes kann entweder rechts oder links sein.

Mit geschlossener Backofentür grillen.

Den Grill nicht länger als 30 Minuten verwenden.

Achtung: Die Backofentür ist während des Betriebs heiß. Kinder müssen ferngehalten werden!

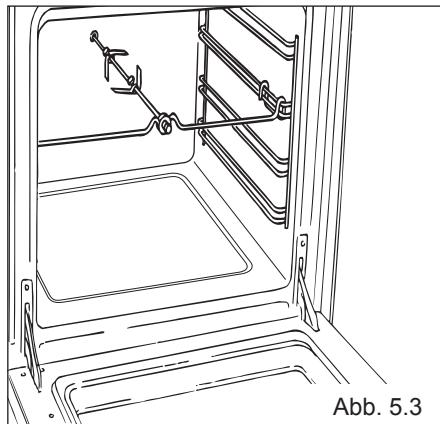


Abb. 5.3

6

GEBRAUCH DES ELEKTRONISCHEN PROGRAMMIERERS

Die elektronische Programmiereinheit ist eine Vorrichtung, welche die folgenden Funktionen in sich vereint:

- 24 Stunden-Uhr mit Leuchtanzeige.
- Zeitschaltuhr (bis zu 23 Stunden und 59 Minuten).
- Programm für Garautomatik im Backofen.
- Programm für halbautomatische Garung im Ofen.

Beschreibung der Tasten:



Timer



Garzeit.



Ende der Garzeit (Stunde).



Manueller Vorgang, aktuelles Programm verlassen.



Erhöhung der Ziffern aller Funktionen.



Senkung der Ziffern aller Funktionen.

Beschreibung der Leuchtsignale:

AUTO - blinkend - Programmierer auf Automatik geschaltet aber noch nicht programmiert (der Ofen kann nicht eingeschaltet werden)

AUTO - festes Licht - Programmierer auf Automatik geschaltet und Programm eingegeben.



Programmierer auf manuell oder Garvorgang durch Programmierer gesteuert



Timer em



und **AUTO** - blinken mit Alarmsignal - Fehler des Programmierers (Garzeit länger als Garzeitende).

Bemerkung: das Programm kann kinderleicht eingestellt werden; die gewünschten Funktionen mit den entsprechenden Symbolen wählen, danach die Zeit über die Symbole + und -. Innerhalb von 5 Sekunden nach gedrücktem Symbol einstellen. Bei Stromausfall wird der Programmierer zurückgestellt.

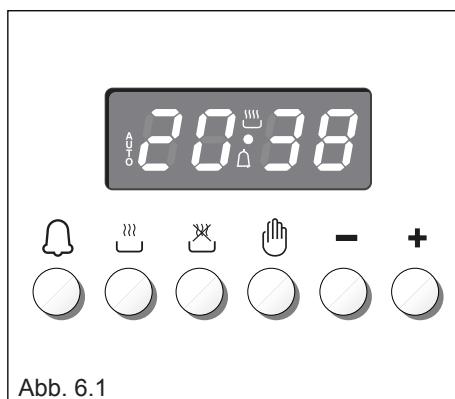


Abb. 6.1

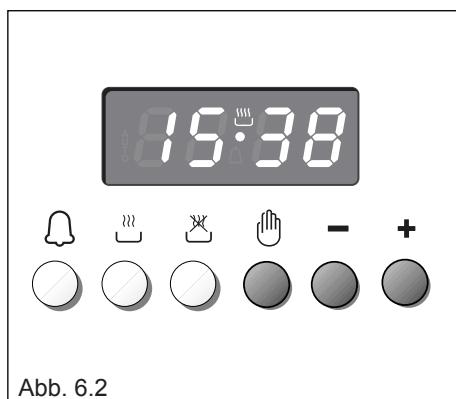


Abb. 6.2

ELEKTRONISCHE UHR (Abb. 6.2)

Der Programmierer ist mit einer elektronischen Uhr mit leuchtenden Ziffern ausgestattet, die Stunde und Minuten anzeigen.

Wenn das Gerät angeschlossen wird oder nach einem Stromausfall, blinken drei Null am Display des Programmierers.

Um die Uhr einzustellen, Taste  und danach Tasten  oder  drücken, bis die richtige Zeit eingestellt ist (Abb. 6.2).

Eine andere Möglichkeit besteht darin gleichzeitig die beiden Tasten  und  und auch die Taste  oder  drücken.

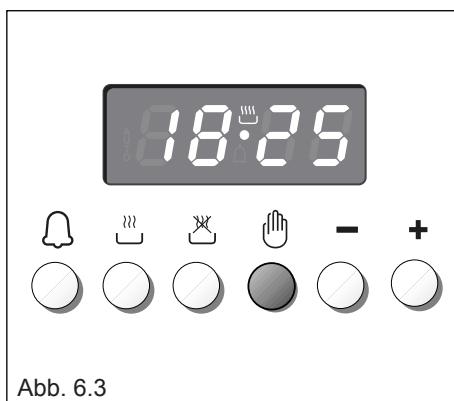
Bemerkung: Das Einstellen der Uhrzeit löscht vorhergehende programmierungen.

NORMALES GAREN OHNE PROGRAMMIERER

Um das Gerät manuell zu gebrauchen, also ohne Programmierer, muß die blinkende Schrift **AUTO** durch drücken der Taste  gelöscht werden (**AUTO** wird ausgeschaltet und das Symbol  schaltet ein - Abb. 6.3).

Achtung: Wenn **AUTO** mit einem festen Licht leuchtet (bedeutet ein Garprogramm wurde eingegeben) wird das Programm durch drücken der Taste  gelöscht und das Gerät schaltet auf manuell.

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, muß er manuell ausgeschaltet werden.



72

ELEKTRONISCHER TIMER

Das Timer-Programm besteht aus einem Signal das auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden kann.

Wenn **AUTO** blinkt, Taste  drücken.

Zur Zeiteingabe Taste  und Taste  oder  drücken, bis die gewünschte Zeit am Display angezeigt wird (Abb. 6.4).

Wenn die Einstellung beendet ist, wird am Display die Uhrzeit angezeigt und das Symbol  leuchtet auf.

Ab demselben Moment läuft die Zeit ab und kann jederzeit am Display angezeigt werden, wenn die Taste  gedrückt wird. Nach abgelaufener Zeit, erlischt das Symbol  und das intermittierende Signal ertönt; dieses kann durch drücken irgend einer Taste ausgeschaltet werden.

FREQUENZ DES SIGNALS EINSTELLEN

Zur Einstellung des Signaltuns stehen 3 verschiedene Möglichkeiten durch drücken der Taste  zur Verfügung.

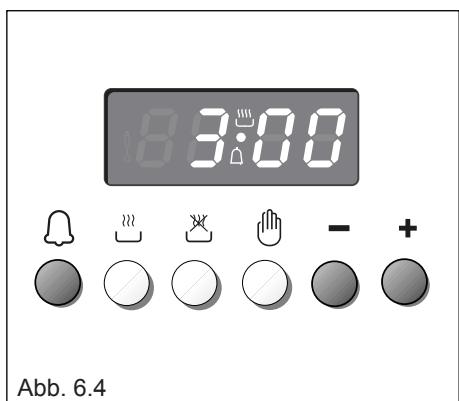


Abb. 6.4

AUTOMATISCHES GAREN IM BACKOFEN

Um Gerichte automatisch im Backofen zu garen, sind folgende Schritte notwendig:

1. Dauer der Garzeit einstellen
2. Ende des Garvorgangs einstellen
3. Temperatur und Garprogramm einstellen.

Diese Vorgänge werden folgendermaßen vorgenommen:

1. Gardauer durch drücken der Taste  und der Taste  oder  einstellen. (Abb. 6.5). (Taste  leuchten auf.
2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste  und der Taste  einstellen (Abb. 6.6) (die Garzeit wird der Uhrzeit hinzugefügt). Wenn die gewünschte Zeit überschritten wird, kann sie durch die Taste  zurück gestellt werden.

Nach beendeter Einstellung schaltet das Symbol  aus.

Falls nach der Einstellung **AUTO** blinkt und ein Signal ertönt, bedeutet dies, daß beim Programmieren ein Fehler gemacht worden ist, weil die Gardauer im Verhältnis zur Uhrzeit falsch eingestellt worden ist.

In diesem Fall, Ende der Garzeit oder Gardauer korrigieren; dazu die oben beschriebenen Schritte wiederholen.

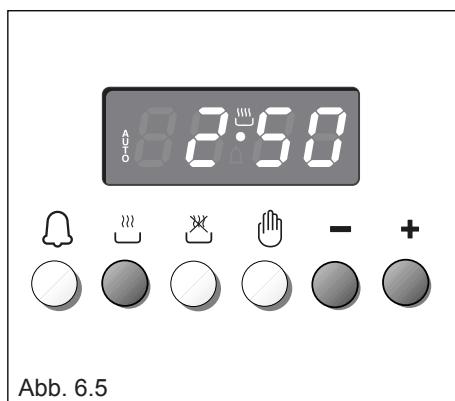


Abb. 6.5

3. Temperatur und Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostatkopf einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

Nun ist der Backofen programmiert; er wird automatisch zur richtigen Zeit ein und nach der eingestellten Zeit wieder ausschalten. Im Laufe des Garvorgangs leuchtet das Symbol .

Durch drücken der Taste  kann man die restliche Zeit ablesen, die bis zum Ende des Garvorgangs noch übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste  gelöscht werden.

Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol  aus und **AUTO** blinks und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Den Schalter und den Thermostatkopf auf Null stellen und den Programmierer auf "manuell" durch drücken der Taste  stellen.

Achtung: Bei Stromausfall schaltet die Uhr auf Null zurück und die Programmierung wird gelöscht.

Nach einem Stromausfall blinken drei Null am Display.

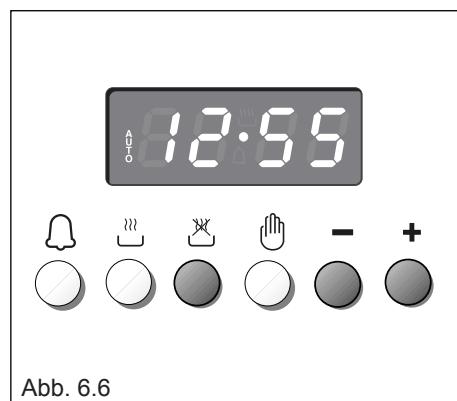


Abb. 6.6

HALBAUTOMATISCHES GAREN

Diese Funktion ermöglicht es das Gerät automatisch nach der gewünschten Garzeit auszuschalten. Um das halbautomatische Garen einzustellen, gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Garzeit durch drücken der Taste und der Taste oder einstellen (Abb. 6.8). (Taste erhöhen, Taste verringern).

oder

2. Ende des Garvorgangs durch drücken der Taste und der Taste oder einstellen (Abb. 6.8). (Taste erhöhen, Taste verringern).

AUTO und das Symbol leuchten auf.

Danach die Temperatur und das Garprogramm über den entsprechenden Schalter und den Thermostat einstellen (siehe entsprechende Kapitel).

Das Gerät ist nun eingeschaltet und schaltet automatisch bei Erreichen der gewünschten Zeit aus.

Während des Garens bleibt das Symbol eingeschaltet und durch drücken der Taste kann man die restliche Zeit ablesen, die noch bis zum Ende des Garvorgangs übrig bleibt.

Das Garprogramm kann jederzeit durch drücken der Taste gelöscht werden.

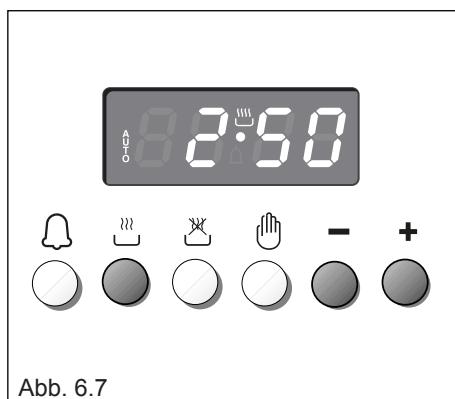


Abb. 6.7

Nach beendetem Garvorgang schaltet das Gerät und das Symbol aus und **AUTO** blinkt und das Signal ertönt; letzteres kann durch drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Den Schalter und den Thermostatkopf auf Null stellen und den Programmierer auf "manuell" durch drücken der Taste stellen.

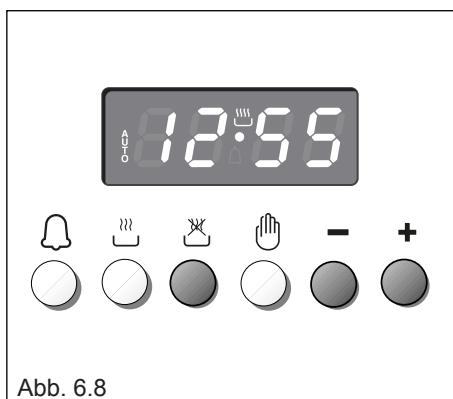


Abb. 6.8

ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch ausschalten der Sicherung von Netz zu trennen.**
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte der Gashahn geschlossen werden. Von Zeit zu Zeit den Zustand des Schlauchs, der an der Gasflasche oder an das Versorgungsnetz geschlossen ist, kontrollieren; dieser muss sich in einem einwandfreien Zustand befinden und muss ausgewechselt werden, wenn Störungen auftreten.
- Sollte ein Hahn festgefressen sein, nicht forcieren. Rufen Sie in diesem Fall bitte die Kundendienststelle an.
- Es wird geraten, die Reinigung bei warmem Gerät vorzunehmen. Dies gilt besonders für die emaillierten Teile.
- Keine säurehaltigen Produkte auf dem Gerät liegen lassen (Zitronensaft, Essig u.s.w.).
- Verwenden Sie keine chlor- oder säurehaltige Reinigungsprodukte.
- Wichtig: Der Gebrauch von Schutzkleidung/Schutzhandschuhen während Arbeiten am Gerät oder der Reinigung dieses Geräts wird empfohlen.**

WARNUNG

Bei richtiger Installation entspricht Ihr Produkt allen Sicherheitsanforderungen entspricht, die für diese Produktkategorie festgelegt wurden.

Jedoch ist besondere Vorsicht auf der

Rückseite oder unter dem Gerät geboten, da dieser Bereich nicht für eine Berührung vorgesehen ist und scharfe oder rauhe Kanten aufweisen kann, die Verletzungen hervorrufen können.

EMAILLIERTE TEILE

Alle emaillierten Teile müssen immer mit einem Schwammtuch, mit Seifenwasser oder anderen nicht scheuernden Produkten gereinigt werden.

Danach sollten Sie alles mit einem weichen Lappen trocknen.

Säuren, wie sie zum Beispiel in Zitronensaft, Tomatenpüree, Essig oder ähnlichem enthalten sind, greifen das Email an und machen es matt, wenn sie nicht alsbald entfernt werden.

TEILE AUS EDELSTAHL, ALUMINIUM UND LACKIERTE FLÄCHEN

Mit einem geeigneten Produkt reinigen. Stets sorgfältig abtrocknen.

WICHTIG: Diese Teile sind sehr vorsichtig zu reinigen, damit sie nicht zerkratzt werden.

Am Besten einen weichen Lappen und neutrale Seife, niemals Scheuermittel verwenden.

Anmerkung: durch den ständigen Gebrauch kann sich die Farbe im Bereich der Brenner durch die hohe Temperatur ändern.

Achtung! Während dem Betrieb wird die Kochfläche der Küche sehr heiß. Kinder fernhalten.

Keine Dampfreiniger verwenden, da die Feuchtigkeit in das Gerät dringt und das Gerät dadurch gefährlich wird. Keine leicht entzündlichen Materialien im Ofen.

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerbrechen des Glases verursachen können.

OFENGLÜHBIRNE AUSWECHSELN

Vor jeglichen Reparatur- und Wartungsarbeiten an den elektrischen Vorrichtungen des Ofens, den Ofen auf jeden Fall vom Stromnetz trennen.

- Das Ofeninnere und die Heizelemente abkühlen lassen;
- Stecker aus der Steckdose ziehen;
- Schrauben Sie die Birne heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue, die für hohe Temperaturen (300°C) geeignet ist und folgende Eigenschaften aufweist: 230V, E14 sowie die gleiche Leistung (die auf der Birne aufgedruckte Wattleistung prüfen), wie die ausgewechselte Birne.
- Bringen Sie die Schutzabdeckung wieder an.

BEMERKUNG: Das Auswechseln der Ofenglühbirne ist nicht durch die Garantie gedeckt.

REINIGUNG DES BACKOFENS UND DER ZUBEHÖRTEILE

Den Backofen nach jedem Gebrauch abkühlen lassen und reinigen. So wird verhindert, daß Spritzer und Verkrustungen bei erneuter Erwärmung anbrennen.

Keine Scheuermittel verwenden. Bei starker Verschmutzung ein entsprechendes Reinigungsmittel aus dem Handel benutzen. Herstellerangaben genau befolgen.

Gehäuse des Geräts mit einem weichen Schwamm und warmem Wasser reinigen. Keine Scheuermittel benutzen.

Die Glasteile der Tür und der Lampenabdeckung mit einem Spülmittel reinigen.

Die Zubehörteile im Geschirrspüler oder von Hand spülen und ein Backofen Reinigungsmittel verwenden.

Bei längerem Gebrauch schlägt sich Kondenswasser innen an der Tür und an der Dichtung ab. Bitte trocknen.

GASHAHNE

Falls Betriebsstörungen an den Gashähnen auftreten, rufen Sie bitte die Kundendienststelle an.

REINIGUNG DER BRENNER UND ROSTE

- Diese Teile müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.
- Die Brenner und die Flammenhalter müssen abgenommen und mit geeigneten Produkten gewaschen werden.
- Es ist sehr wichtig die genaue Position des Flammenhalters des Brenners zu prüfen, da eine ungeeignete Position schwere Störungen zur Folge haben kann.
- Bei den Geräten mit elektrischer Zündung, kontrollieren, ob die Elektrode immer sauber ist, so daß sie richtig funktioniert und Funken erzeugen kann. Die Kerzen müssen mit großer Sorgfalt gereinigt werden.
- **Bemerkung: um Schäden an der elektrischen Zündung zu vermeiden, diese nicht bei abgenommenen Brennern verwenden.**

KORREKTE ANORDNUNG DER BRENNER

Es ist sehr wichtig, die richtige Anordnung der Flammenscheider "F" und der Kappe "C" des Brenners zu prüfen (siehe Abb. 7.1 und 7.2). Wenn diese Teile nicht richtig sitzen, kann es zu schweren Funktionsstörungen kommen.

Prüfen, dass die Elektrode "S" (Abb. 7.1-7.3) immer sauber ist. Andernfalls kann die Funkenzündung beeinträchtigt werden.

Prüfen, dass die Sonde "T" (Abb. 7.1-7.3) neben den einzelnen Brennern immer sauber ist, damit das Sicherheitsventil regulär funktionieren kann.

Sowohl die Sonde, als auch die Kerze sind sehr vorsichtig zu reinigen.

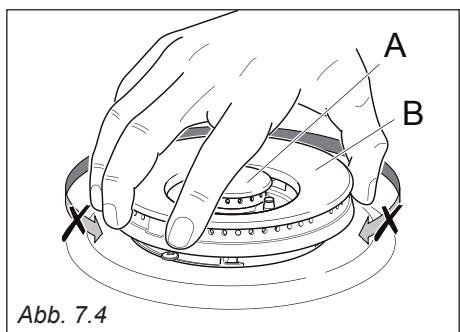
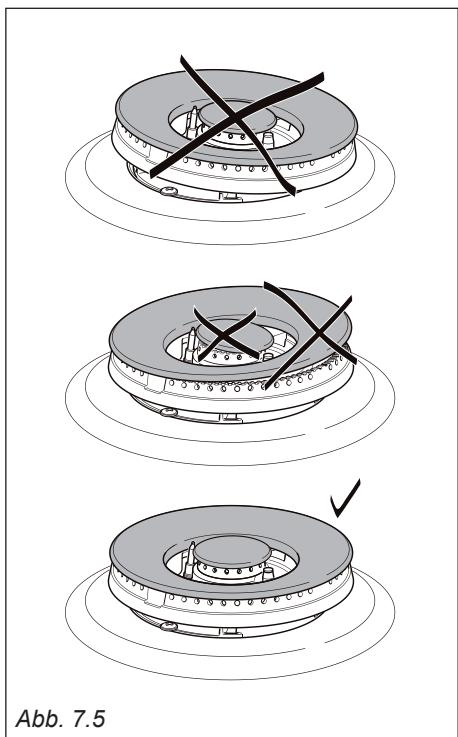
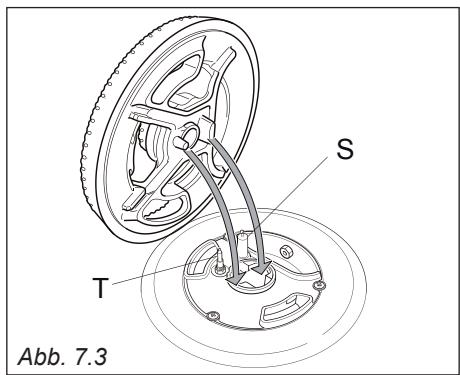
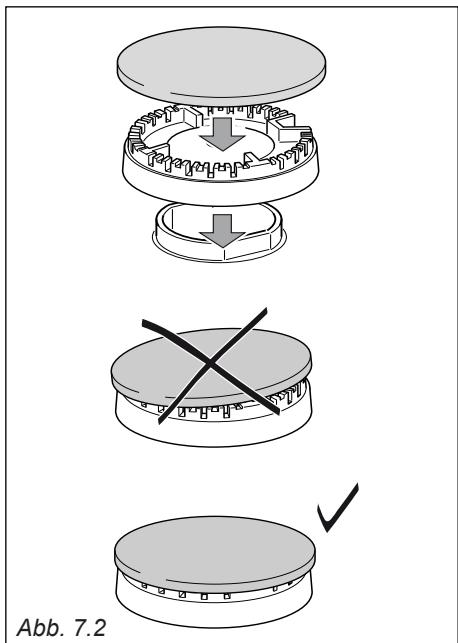
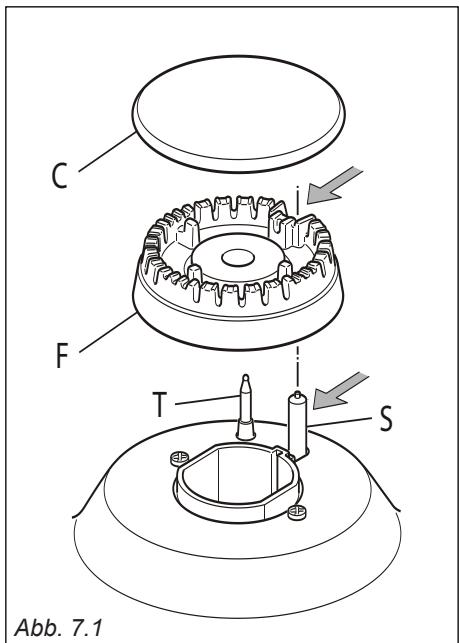
DREIKRANZBRENNER

Dieser Brenner muss gemäß Abb. 7.3 korrekt angeordnet werden.

Darauf achten, dass die Rippen in den entsprechenden Sitzen einrasten (siehe Pfeil).

Kappe "A" und Ring "B" richtig in den entsprechenden Sitzen anordnen (Abb. 7.4 – 7.5).

Wenn der Brenner korrekt positioniert ist, darf er nicht drehen (Abb. 7.4).



EIN-UND AUSBAU DER SEITENHALTERUNGEN

- Hängen Sie die Seitenhalterungen in die Löcher der seitlichen Innenwände des Backofens ein (Abb. 7.6).
- Führen Sie die Fettpfanne und den Grillrost zwischen die Schienen der Seitenhalterungen ein, wie in Abb. 7.7 dargestellt.

Den Rost so montieren, dass die Sicherheitssperre, die unabsichtliches Herausziehen verhindert, ins Innere des Ofens zeigt.

Das Schutzgitter soll auf der Rückseite angebracht sein

- Der Ausbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

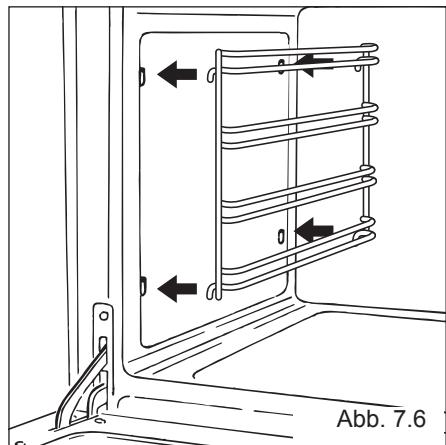


Abb. 7.6

ABTEIL TELLERWÄRMER

Das Abteil Tellerwärmer wird zugänglich wenn die Klappe (Abb. 7.8) geöffnet wird.

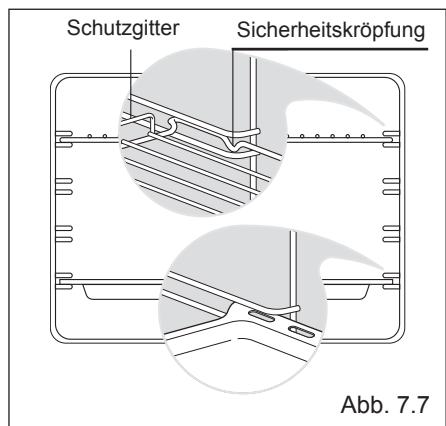


Abb. 7.7

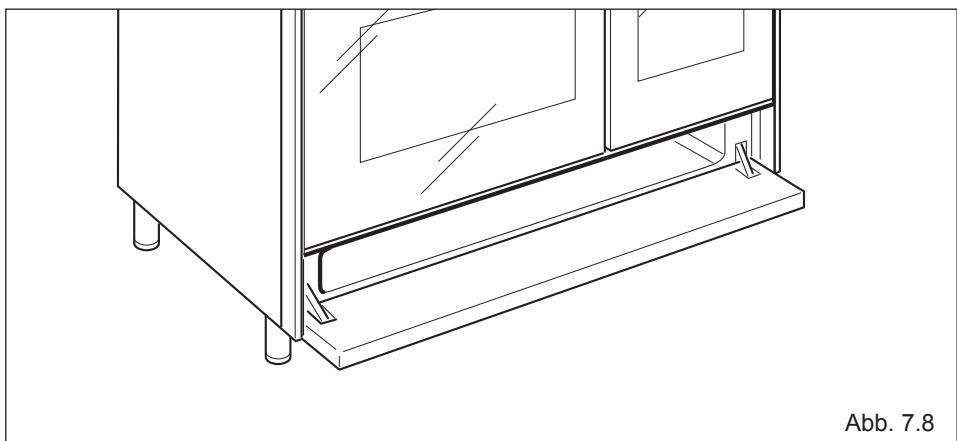


Abb. 7.8

OFENTÜR ABMONTIEREN

Die Ofentür kann leicht folgendermaßen abmontiert werden:

- Die Tür ganz öffnen (Abb. 7.9a).
- Den Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 7.9b).
- Die Tür wie in der Abbildung 7.9d gezeigt, fassen.
- Die Tür langsam schließen (Abb. 7.9c) bis die Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "B" der Tür ausrasten (Abb. 7.9b).
- Das Bajonett der Scharniere ebenfalls aus dem Sitz nehmen (Abb. 7.9e)
- Die Tür auf eine weiche Fläche legen.

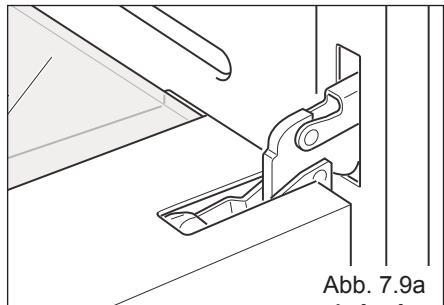


Abb. 7.9a

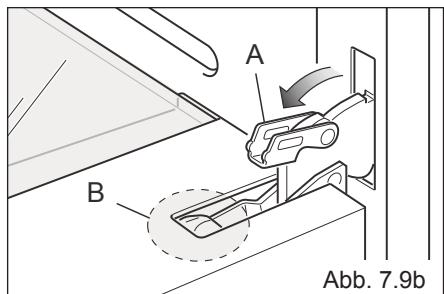


Abb. 7.9b

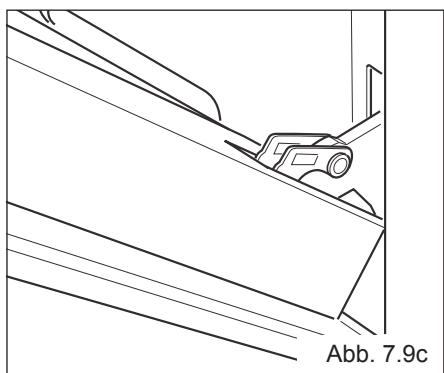


Abb. 7.9c

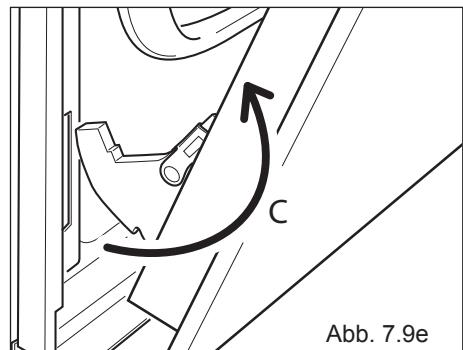


Abb. 7.9e

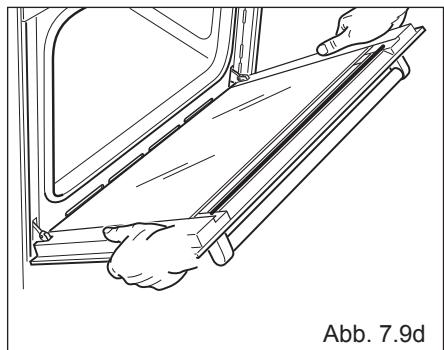


Abb. 7.9d

OFENTÜREN - DIE REINIGUNG DES OFENTÜRGLASSES

Die Ofentür beinhaltet zwei Glassegmente. Um diese reinigen zu können, muss das innere Segment entfernt werden.

ENTFERNEN DAS INNERE GLASSEGMENT

- Die Tür ganz öffnen (Abb. 7.9a).
- Den Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers vollkommen öffnen (Abb. 7.9b).
- Die Tür wie in der Abbildung 7.9d gezeigt, fassen.
- Die Tür langsam schließen (Abb. 7.9c) bis die Hebel "A" des rechten und des linken Scharniers aus dem Teil "B" der Tür ausrasten (Abb. 7.9b).
- Entnehmen Sie vorsichtig das innere Glassegment (Abb. 7.10a).
- Reinigen Sie das Glassegment mit einem geeigneten Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie es danach gründlich.
- Jetzt können Sie auch die Innenseite des äußeren Glassegments reinigen.

Bitte nutzen Sie zur Reinigung der Glasofentür keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfkantigen Schaber, die das Glas zerkratzen und ein Zerbrechen des Glases verursachen können.

SO SETZEN SIE DAS INNERE GLASSEGMENT WIEDER EIN

- Achten Sie auf die korrekte Position der vier Abstandshalter aus Gummi ("D" in Abb. 7.10b).
- Achten Sie auf die richtige Ausrichtung des Glassegments. Orientieren Sie sich dabei an der Aufschrift auf dem Glassegment. Sie sollte in Ihrer Richtung lesbar sein.
- Fügen Sie das Glassegment in den linken "E" und rechten "F" (Abb. 7.10c) Führungsschlitz bis zum Haltewinkel "H" ein (Abb. 7.10d).
- Entriegeln Sie die Tür, indem Sie sie vollständig öffnen und die Haltebügel "A" auf den linken und rechten Türarm schieben (Abb. 7.9a).

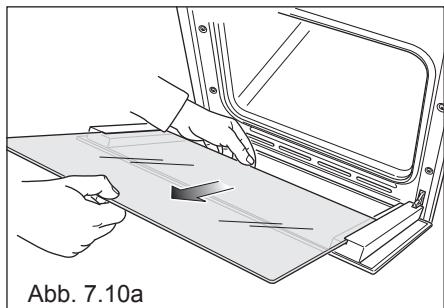


Abb. 7.10a

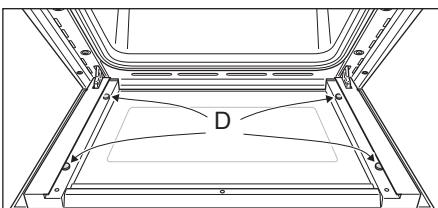


Abb. 7.10b

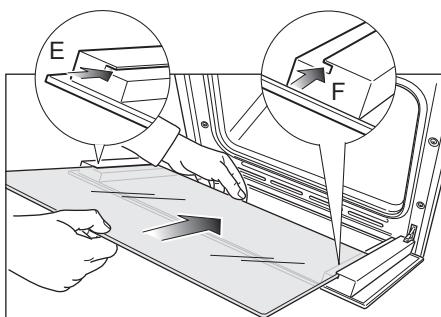


Abb. 7.10c

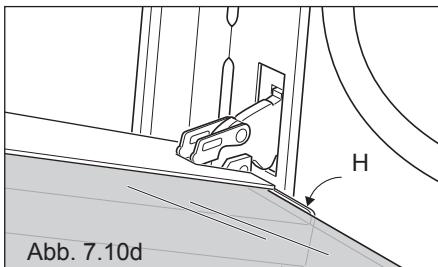
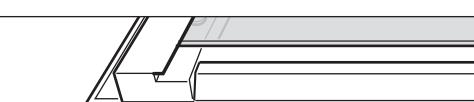


Abb. 7.10d



Der offene Spalt zwischen der Oberkante der inneren Scheibe und der Oberseite der Tür ist normal. Dadurch wird die Zirkulation der Kühlluft ermöglicht.

Einbau- Anleitung

WICHTIG

- Das Gerät ist unter Beachtung der örtlichen Vorschriften und der Herstellerhinweise von einem GEPRÜFTEN INSTALLATIONSFACHMANN anzuschließen.
- Vor jeder Wartungs- oder Reparaturarbeit ist der Netzstecker des Geräts abzuziehen.
- Das Gerät muß in ein hitzebeständiges Gehäuse eingebaut werden.
- Falls die Stromanschlüsse hinter dem Herd angeordnet sind, dürfen sie nicht höher als 18 cm über dem Boden liegen.
- Schutzhülle und Plastikfolien innen und außen am Gerät und von allen Zubehörteilen entfernen.

8 GEBRAUCH

INSTALLATION

Dieser Herd hat einen Überhitzungsschutz Klasse "2/1" und kann deshalb in Schränke eingebaut werden.

Das Gerät muss einen Abstand von mindestens 200 mm zu allen Umgebungsflächen haben, die höher als die Kochmulde sind (Abb. 8.1).

Die Schrankwände um den Herd müssen aus hitzebeständigem Material sein.

Synthetische Beschichtungen und Klebstoffe müssen bis 90° hitzebeständig sein, damit sich der Schrank nicht verformt oder die Klebestellen reißen.

Der Herd kann in Küchen, Wohnküchen oder Wohn- und Schlafräumen aufgestellt werden, nicht jedoch in Bädern oder Duschräumen.

Vorhänge dürfen nicht unmittelbar hinter dem Gerät angebracht werden. Einen Abstand von mindestens 500 mm zu den Seiten einhalten.

Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dass der Herd wie unten angegeben aufgestellt wird.

- **Der Herd ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der lokalen Sicherheitsbestimmungen zu installieren.**

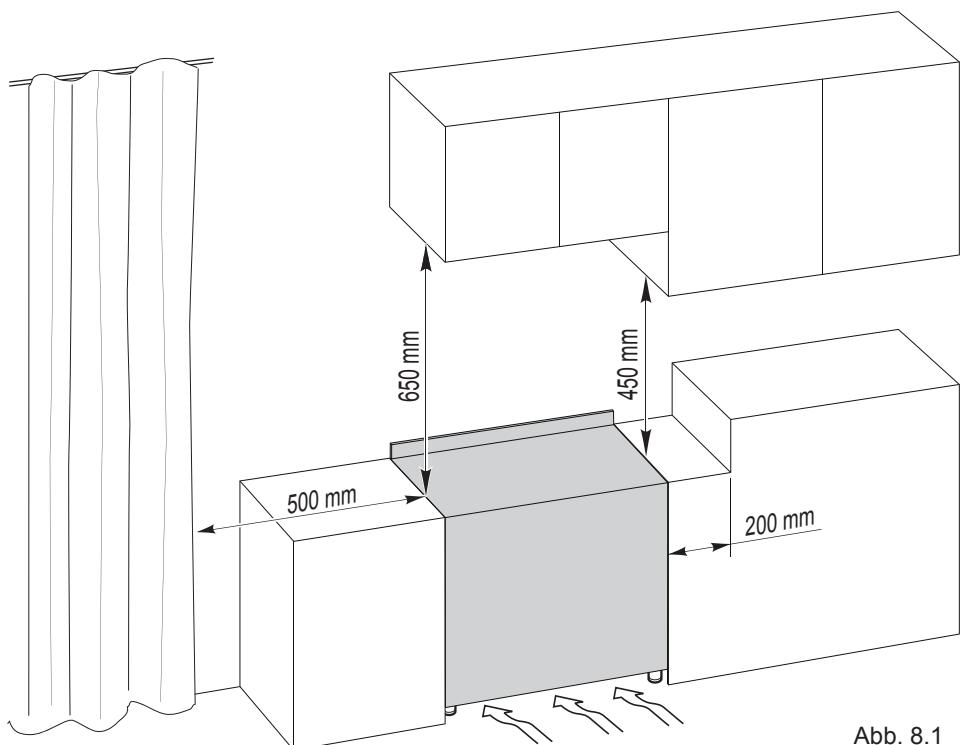


Abb. 8.1

HINTERE SCHUTZABDECKUNG

Vor dem Aufstellen des Herds zunächst die hintere Schutzabdeckung "C" montieren (Abb. 8.2).

Bitte Folgendes beachten:

- Die Schutzabdeckung "C" ist an der Rückseite des Herds verpackt.
- Vor dem Zusammenbau die Schutzfolie/das Klebeband entfernen.
- Die Bolzen "A" (Abb. 8.2) abnehmen; dazu die Befestigungsschrauben abschrauben.
- Schrauben "B" abschrauben.
- Die Rückwand wie in der Abbildung gezeigt, anbringen und mit der zentralen Schraube "B" und den zwei seitlichen Schrauben mit den dazwischen montierten Bolzen "A" befestigen.

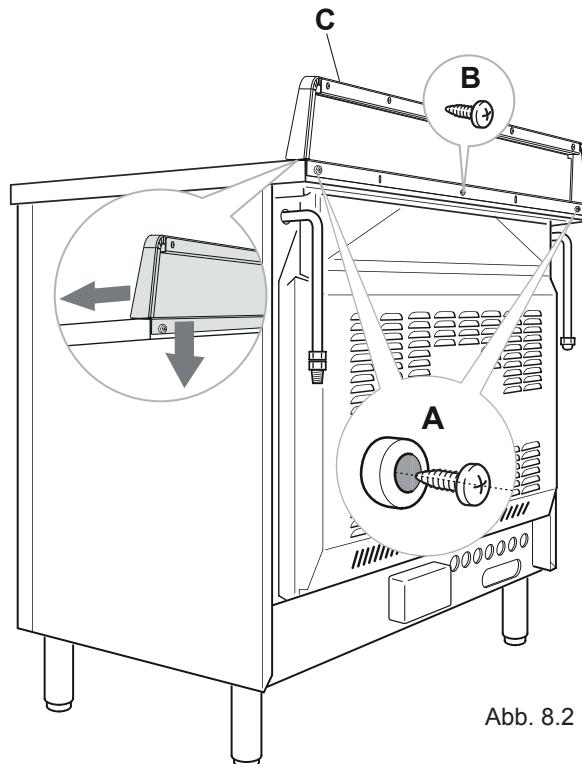


Abb. 8.2

BEFESTIGUNG DER STELLFÜSSE

Die Stellfüße sind vor dem Gebrauch am Unterteil des Herds zu befestigen.

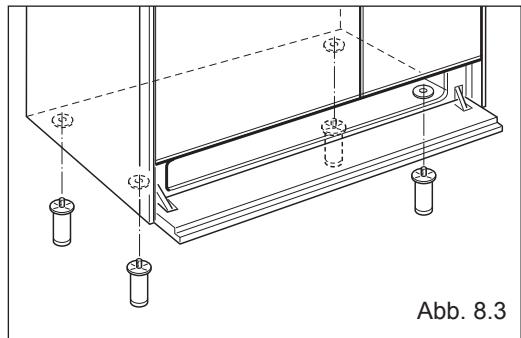


Abb. 8.3

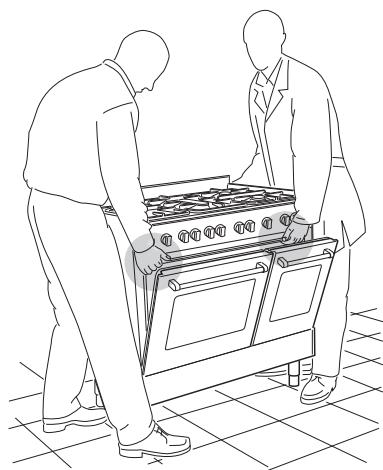


Abb. 8.4

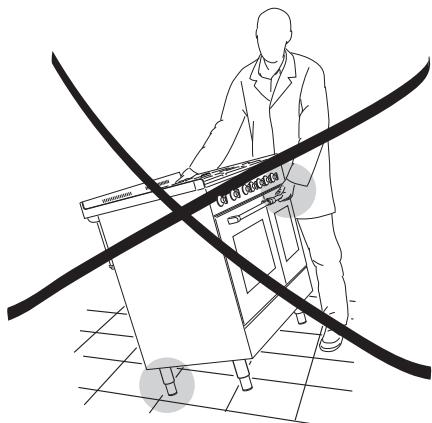


Abb. 8.5



Abb. 8.6

KÜCHENHERD TRANSPORTIEREN

HINWEIS

Wenn der Küchenherd wieder aufrecht gestellt werden muss, sollten zwei Personen für diesen Vorgang dabei sein, um zu verhindern dass die Füße und die Ofenwände aus Stahl beschädigt werden (Abb. 8.4).

HINWEIS

Achtung: Den Küchenherd **NICHT** am Griff der Ofentür **HEBEN**, um ihn zu transportieren (Abb. 8.5).

HINWEIS

Um den Küchenherd endgültig zu positionieren, diesen **NICHT SCHLEPPEN** (Abb. 8.6).

Die Füße vom Boden heben (Abb. 8.4).

NIVELLIEREN DES HERDS

Der Herd kann durch EIN- oder HERAUSDREHEN der unteren Enden der Füße nivelliert werden (Abb. 8.7)

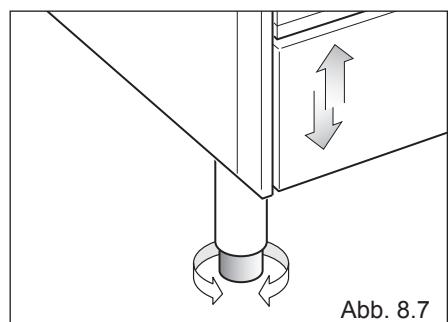


Abb. 8.7

ANTI-KIPP-HALTERUNG

Achtung: Um unbeabsichtigtes Kippen zu vermeiden, muss diese Halterung an der Rückseite des Gerätes montiert und an der Wand befestigt werden.

Montage der Anti-kipp-halterung:

1. Nachdem Sie sichergestellt haben, wo der Herd positioniert wird, markieren Sie an der Wand die Stellen, an denen die 2 Schrauben der Anti-Kipp-Halterung angebracht werden müssen. Bitte folgen Sie den Anweisungen der Abbildung 8.8.
2. Bohren Sie zwei Löcher mit 8 mm Durchmesser in die Wand und setzen Sie die mitgelieferten Dübel ein.

Wichtig! Vor dem Bohren der Löcher stellen Sie sicher, dass sich an dieser Stelle keine Leitungen oder elektrische Kabel befinden, die beschädigt werden können.

3. Befestigen Sie die Anti-Kipp-Halterung locker mit den 2 mitgelieferten Schrauben.
4. Stellen Sie den Herd an die Wand und passen Sie die Höhe der Anti-Kipp-Halterung so an, dass sie an der Rückseite des Herds einrasten kann, siehe Abbildung 8.8.
5. Schrauben festziehen und somit Anti-Kipp-Halterung befestigen.
6. Den Herd gegen die Wand drücken, so dass die Anti-Kipp-Halterung vollständig an der Rückseite des Herds einrastet.

Achtung!

Beim Einbau des Herdes darf das Netzkabel nicht im Kippschutzbügel eingeklemmt werden.

Es ist ebenfalls darauf zu achten, dass der Gasschlauch nicht gequetscht wird.

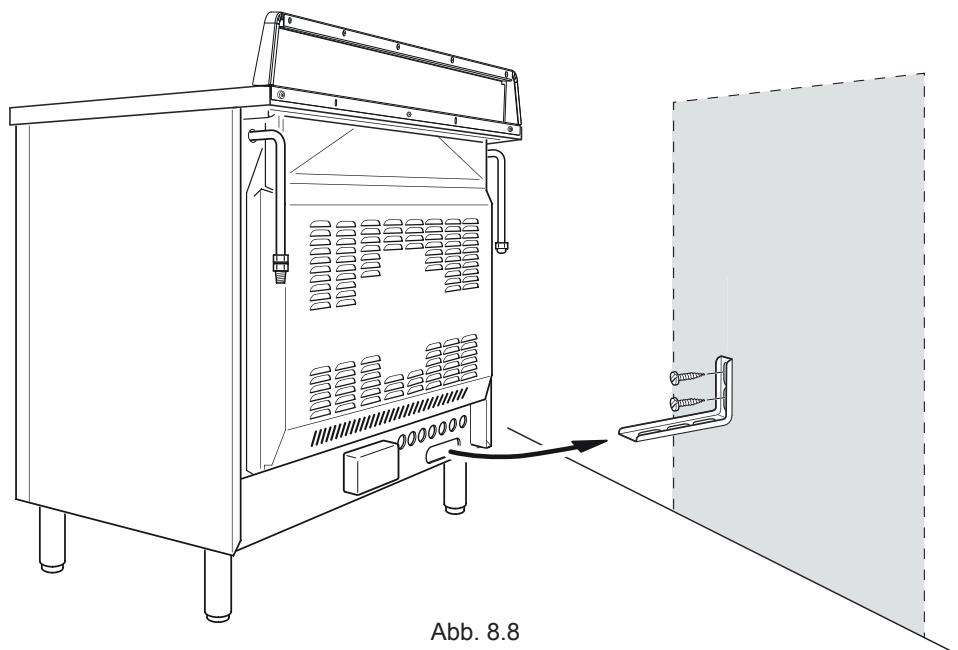


Abb. 8.8

Dieses Gerät wird ohne bereits angeschlossenen Abzug geliefert. Der Abzug für Verbrennungsprodukte muss installiert und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden. Ebenso ist auf die entsprechende Raumlüftung zu achten.

INSTALLATIONSORT

Der Raum, in dem das Gasgerät installiert wird, muß über eine für die Gasverbrennung notwendige Luftzufluhr verfügen ($2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW}$).

Die Luftzufluhr muß direkt durch eine oder mehrere Öffnungen der Außenwände erfolgen, mit einem freien Gesamtquerschnitt von mindestens 100 cm^2 .

Die Öffnungen sollten in Bodennähe und vorzugsweise gegenüber der Ableitung der Verbrennungsprodukte angebracht werden; sie müssen so hergestellt sein, daß eine Verstopfung sowohl von innen als auch von außen nicht möglich ist.

Ist die Durchführung der erforderlichen Öffnungen nicht möglich, kann die Luft von einem angrenzenden Raum mit geeigneter Lüftung zugeleitet werden, sofern es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Gefahrenraum handelt.

In diesem Fall muß der Lufteintritt durch die Küchentür erfolgen.

Falls sich oberhalb der Kochmulde ein Hängeschrank oder eine Saughaube befindet, muss der Abstand zwischen Kochmulde und Hängeschrank oder Saughaube mindestens 650 mm betragen (Abb. 8.3).

ABLEITUNG DER VERBRENNUNGSPRODUKTE

Die Verbrennungsprodukte des Gasgerätes müssen mittels einer direkt mit dem Freien verbundenen Rauchabzug abgeleitet werden (siehe 8.3).

Ist dies nicht der Fall, ist die Verwendung eines Elektrolüfters möglich, der an der Außenwand oder am Fenster angebracht ist und eine stündliche Lufterneuerung leistet, die 3-5 mal dem Volumen der Küche entspricht (Abb. 8.4).

Der Lüfter darf nur dann installiert werden, wenn Öffnungen für den Lufteintritt vorhanden sind, siehe Beschreibung Kapitel "Installationsort".

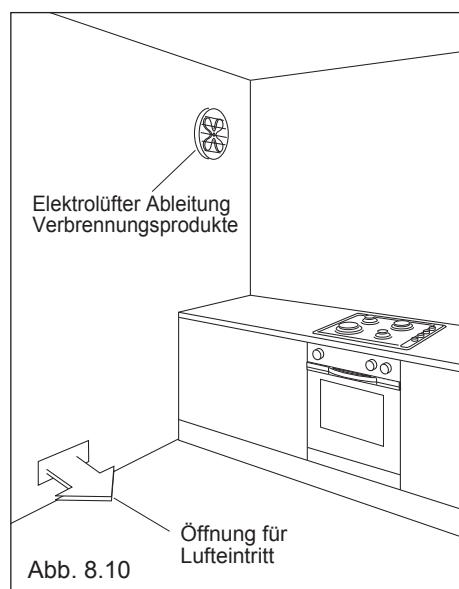
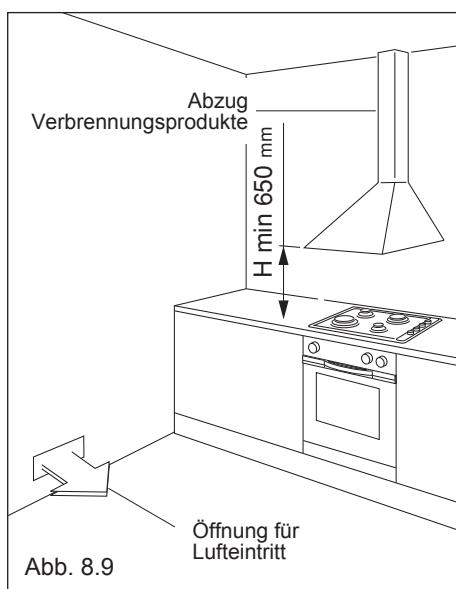


Abb. 8.9

Abb. 8.10

9

GAZ-ABTEIL

Die Wände der an den Herd angrenzenden Möbel müssen unbedingt aus hitzebeständigem Material bestehen.

Vor der Installation sicherstellen, dass die lokale Gasversorgung (Gassorte und Druck) mit den Einstellungen des Geräts kompatibel sind. Die Geräteeinstellung ist dem Typenschild oder Aufkleber zu entnehmen.

GAS-ANSCHLUSS

- Der Anschluss ist von einem qualifizierten Fachtechniker und unter Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen vorzunehmen.

- Das Gerät ist für den Einsatz mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas konzipiert und ausgerichtet.
- Sicherstellen, dass der Raum, in dem das Gerät installiert wird, entsprechend den einschlägigen Vorschriften gelüftet werden kann.
- Beim Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche sind die einschlägigen Vorschriften zu beachten.
- Die Gaszufuhr wird an der Rückseite des Herds (Abb. 9.1) an das R- oder L-Endstück des Gasschlauchs angeschlossen; der Anschluss schlauch darf die Rückwand des Geräts nicht überkreuzen.
- Der nicht verwendete Anschluss ist mit dem T-Stopfen und einer Dichtung zu verschließen.

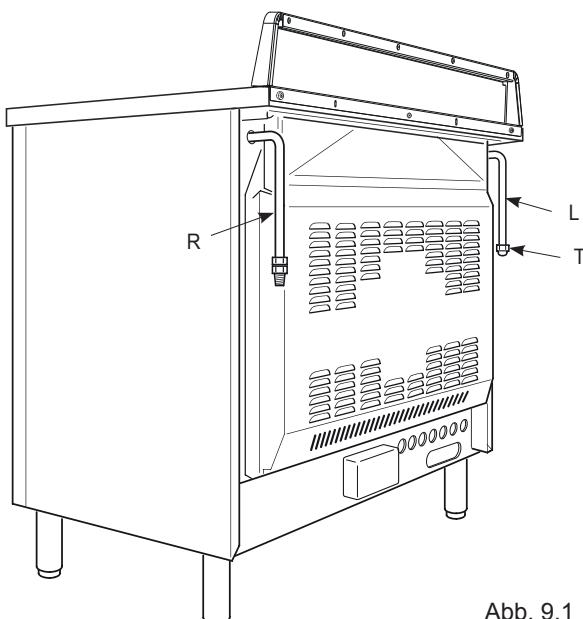


Abb. 9.1

Normgerechte starre oder flexible Leitungen verwenden.

Ggf. verwendete Druckverbindungen mit zwei Schraubenschlüsseln festziehen (Abb. 9.2).

Insbesondere sicherstellen:

- dass die Schläuche nicht mit Teilen des Herds in Berührung kommen, die Temperaturen von über 70°C erreichen;
- dass die Schläuche nicht länger als 75 cm sind und nicht über scharfe Kanten oder Ecken geführt werden;
- dass die Schläuche nicht gespannt, verdreht, geknickt oder übermäßig gebogen werden;
- dass Anschlüsse an starre Metallrohre den Gasfluss nicht beeinträchtigen.
- Wir weisen darauf hin, dass die Dichtungen beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden müssen.
- Die Schläuche können leicht der gesamten Länge nach auf ihren Zustand überprüft werden; nach maximal drei Jahren sollten die Schläuche ausgewechselt werden.
- Der Zylinderhahn bzw. der Zuflusshahn hinter dem Gerät muss zgedreht werden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.

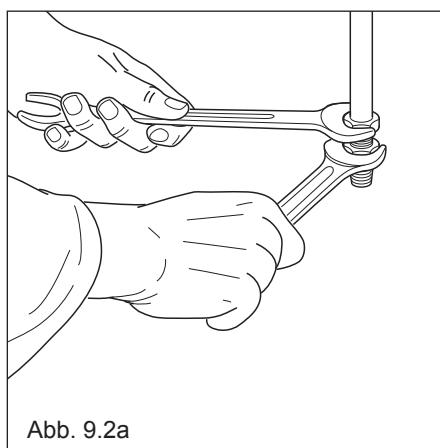


Abb. 9.2a

A) GAS-ANSCHLUSS

NL

Cat: II 2L 3B/P

Das Gas, mit dem Herde betrieben werden, kann grundsätzlich in zwei Gruppen unterteilt werden:

- G25
- G30 / G31

Der Anschluss (Abb. 9.3) besteht aus:

- A** - Endmutter (R oder L)
- B** - Dichtung
- C** - Anschlusskonus

WICHTIG:

Die Dichtung "B" (Abb. 9.3) gewährleistet die Dichtigkeit des Gasanschlusses. Diese Dichtung sollte beim leichtesten Anzeichen von Verformung oder Mängeln ausgewechselt werden.

Zum Auswechseln des Anschlusskonus sind 2 Schraubenschlüssel erforderlich (Abb. 9.2).

Nach dem Anschluss kontrollieren, ob die Anschlussstellen dicht sind; dazu Wasserlauge aber niemals Flammen verwenden.

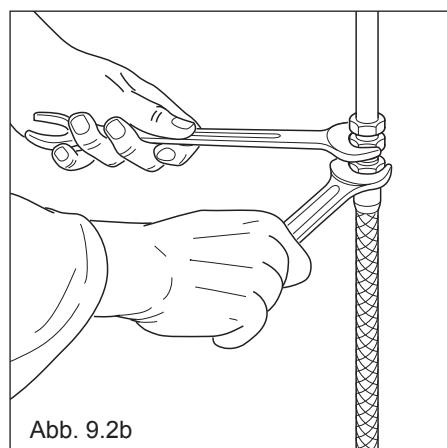


Abb. 9.2b

ANSCHLÜSSE ZUR GASZUFUHR FÜR:



Kat: II 2E+3+

Die Gasanschlüsse werden links oder rechts (Abb. 9.1) auf der Rückseite des Gerätes erstellt, so dass die Leitung niemals hinter dem Herd entlang führt.

Das Ende des links- oder rechtsseitigen Gasanschlusses, das nicht benutzt wird, muss durch Anbringen einer Kappe mit Dichtung verschlossen werden.

- Die Installation darf nur durch einen Fachtechniker ausgeführt werden und muss den gültigen lokalen Bestimmungen entsprechen (NBN Standard D 51-003).
- Die Oberflächen in der Nähe des Herdes müssen entweder aus einem hitzebeständigen Material bestehen oder damit überzogen sein.
- Belüftung des Raumes - die Verbrennung von Gas kann nur erfolgen, wenn Sauerstoff in der Luft vorhanden ist. Die Luft muss deshalb erneuert und die Verbrennungsprodukte müssen abgeleitet werden können. Das Volumen der erneuerten Luft muss pro kW mindestens 2 m³/h betragen.

Die üblicherweise verwendeten Gase lassen sich in zwei Hauptgruppen unterteilen:

- Flüssiggas: Butangas (G30); Propangas (G31)
- Erdgas (G20/G25)

Der Herd wird betriebsbereit geliefert und nutzt die Gasart, die auf dem daran angebrachten Aufkleber angegeben ist. Manchmal kann es jedoch notwendig sein, zwischen den einzelnen Gasarten zu wechseln.

Unabhängig von der Gasart, für die der Herd vorgesehen ist, müssen folgende Vorgehensweisen beachtet werden:

- Anschluss an die Gaszufuhr.
- Austausch der Brenner auf der Kochfläche.
- Regelung des Gasflusses zu den Brennern auf der Kochfläche.

Gewährleisten Sie, dass der Herd für die Gasart vorgerüstet ist, mit der er gespeist wird (siehe Aufkleber).

Die Gaszufuhrleitung muss den geltenden lokalen Bestimmungen entsprechen.

Die Befestigungen (Abb. 9.3) bestehen aus:

- 1 Mutter "A" (zylinderförmiges Außengewinde ISO 228-1)
- 1 Dichtscheibe "D"
- 1 Kegelanschluss "B" (zylinderförmiges Innengewinde ISO 228-1, kegelförmiges Außengewinde ISO 7-1)
- 1 Verbinder für Butan-/Propangas "C".

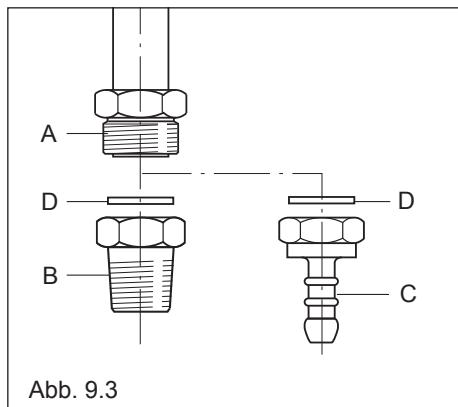


Abb. 9.3

Die Herde müssen unter Verwendung von R_{HT}-Material hinter dem von AGB/BGV zertifizierten Gasabsperrventil angeschlossen werden, ausgenommen davon sind freistehende Herde, die nicht eingebaut werden.

Allgemein werden die Herde hinter dem Gasabsperrventil angeschlossen mit:

- Kupferrohren mit einer angemessenen Wandungsdicke, oder
- Stahlrohren, oder
- flexible R_{HT}-Metallrohre mit AGB-Zertifizierung, so verlegt, dass sie während des Gebrauchs nicht gequetscht oder gezogen werden. Ihr Biegeradius darf nicht geringer sein, als vom Hersteller vorgegeben.

Ausgenommen davon sind freistehende Herde, die nicht eingebaut werden.

- Diese Herde müssen mit einem flexiblen Elastomerschlauch mit eingebauter, nicht abnehmbarer mechanischer Düse angeschlossen werden. Verwenden Sie nur Schläuche, die mit dem Aufkleber "AGB/BGV" zugelassen wurden.
- Zwei Arten flexibler Elastomerschläuche: bis April 2005 waren 2 Arten flexibler Elastomerschläuche auf dem Markt erhältlich:
 - das alte assymetrische Modell, bei dem ein Ende mit einer seitlich des Herdes befestigten Düse versehen ist, sowie einer Düse mit einer losen Mutter und einem eingebauten flachen abgedichteten Verbindung seitlich des Fittings im Inneren (Absperrventil).
 - das neue symmetrische Modell, das eine Düse mit einer losen Mutter auf beiden Seiten und eine eingebaute flache, abgedichtete Verbindung aufweist. Dieses symmetrische Modell ist das einzige, das nach dem genannten Termin noch erhältlich ist.

Bei Installation eines neuen Herdes oder beim Ersatz eines vorhandenen, muss immer das symmetrische Modell verwendet werden.

Montage

Die Gaszufuhr bei alten Herden weist ein Kegelgewinde ISO 7-1 – auf und der Schlauch wird wie folgt montiert:

1. Ein Dichtmittel auf das Gewinde am Gerät auftragen: ein Teflonband oder Dichtmasse für Gewinde (Colmat) sowie etwa Akrylwolle;
2. Die Verbindung (das zylinderförmige Innengewinde ISO 7-1 auf dem zylinderförmigen Außengewinde ISO 228-1) mit den beiden, dem Herd beiliegenden Schlüsseln festziehen;
3. Prüfen, ob die abgedichtete Verbindung fest in der beweglichen Verbindung am Elastomerschlauch (neues Modell) sitzt;
4. Den Elastomerschlauch manuell an beiden Enden festziehen;

5. Noch eine weitere halbe Umdrehung mit dem Schlüssel ausführen;
6. Den Absperrhahn öffnen und durch Auftragen eines Aufschäummittels prüfen, dass keine Leckstellen (Seifenblasen) vorhanden sind.

Die Gaszufuhr bei neuen Geräten weist ein Parallelgewinde ISO 228-1 auf. Gehen Sie zur Montage entsprechend der nachstehend beschriebenen Arbeitsgänge 3, 4, 5 und 6 vor.

Anzuwendende Vorsichtsmaßnahmen:

- der Schlauch muss so montiert werden, dass er keinen mechanischen Belastungen ausgesetzt ist, wie einem Verdrehen, Quetschen oder Ziehen;
- der Schlauch muss so verlegt werden, dass er keine anderen beweglichen Teile des Gerätes berührt;
- er muss einen Biegeradius aufweisen, der mindestens das 10-fache eines Außendurchmessers beträgt;
- er darf keine heißen Oberflächen berühren;
- es muss gewährleistet sein, dass er an einem mühelos zugängigen Ort installiert wird, so dass die gesamte Länge kontrolliert werden kann.
- er darf nicht in einer überhitzten Umgebung verlegt und muss vor Sonnenlicht und ultravioletten Strahlen geschützt werden.

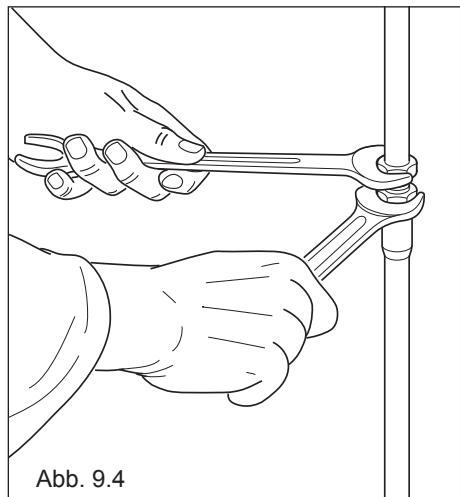


Abb. 9.4

WICHTIG:

Verwenden Sie unbedingt beide Schlüssel zum Anschrauben der Bauteile. (Abb. 9.4).

Verwenden Sie nach dem Anschluss der Gaszufuhr eine Seifenlösung, um zu prüfen, ob die Anschlüsse dicht sind. Benutzen Sie dazu niemals eine offene Flamme.

Regelmäßige Kontrollen und Austausch

Die Gasanschlussleitung muss mindestens einmal jährlich geprüft werden, um zu gewährleisten, dass keine sichtbaren Abnutzungen vorhanden sind. Der Schlauch muss spätestens zum angegebenen Termin ausgetauscht werden.

Flexible Metallschlauch R_{HT} mit Zertifizierung AGB-BGV.

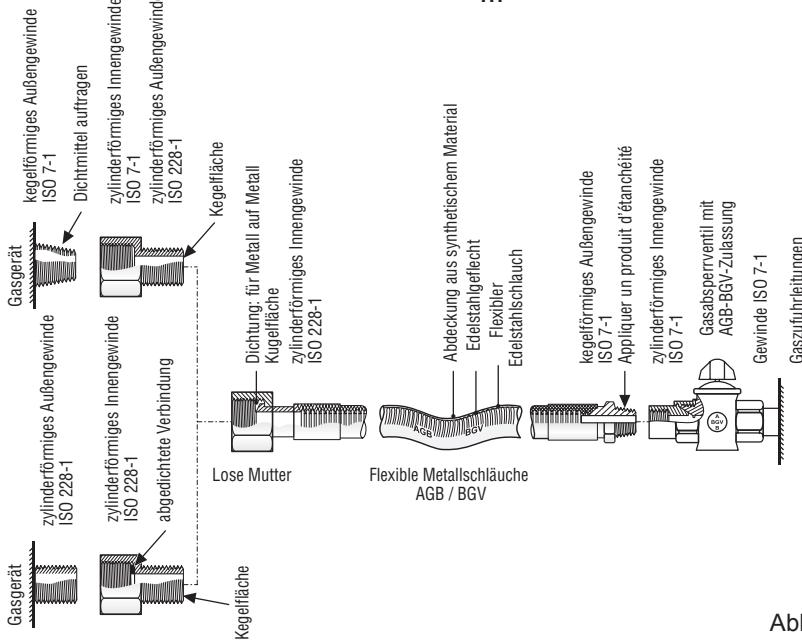


Abb. 9.5

Ein neuer flexibler Elastomerschlauch nach AGB-BGV in den beiden Montageversionen.

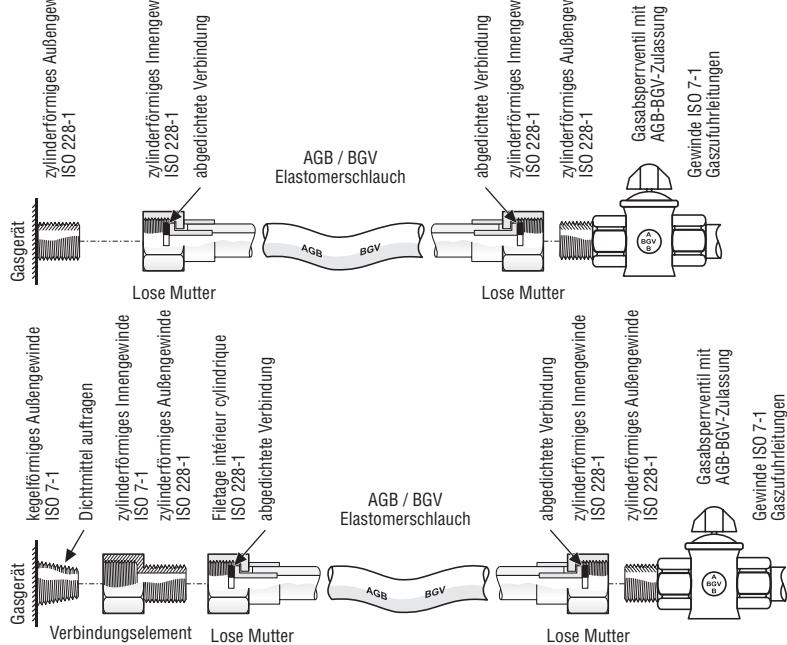


Abb. 9.6

Wartung des Küchenherds

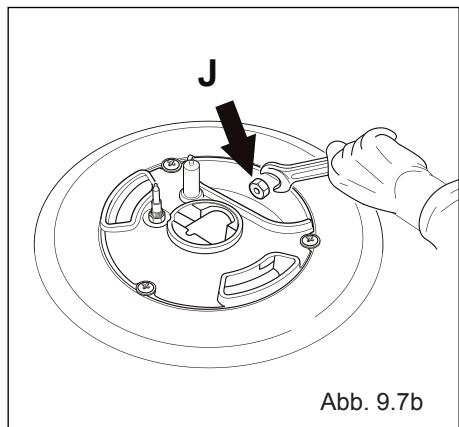
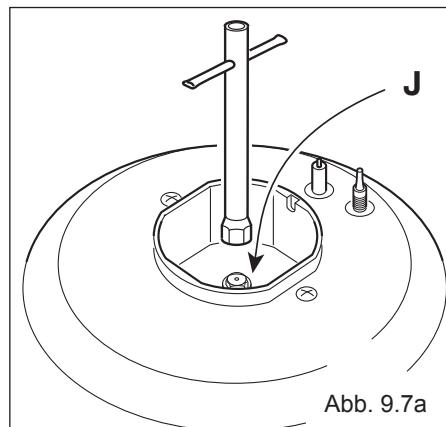
DÜSEN DER BRENNER DER KOCHMULDE AUSWECHSELN

Die Ersatzdüsen sind bei den Kundendienststellen erhältlich.

Beziehen Sie sich bitte auf die "Tabelle der Düsen", in der der Durchmesser der verwendeten Düsen angegeben ist.

Um die Düsen auszuwechseln, folgendermaßen vorgehen:

- Die Roste und die Brenner von der Kochmulde abnehmen.
- Mit einem Maulschlüssel die Düsen "J" (Abb. 9.7a, 9.7b) mit den für das verwendete Gas geeigneten Düsen auswechseln (siehe Tabelle zur Wahl der Düsen).



MINIMUM DER BRENNERFLAMME DER KOCHMULDE EINSTELLEN

Eine richtig eingestellte Flamme muss ungefähr 4 mm lang sein, wenn der Bedienknopf auf Minimum gedreht ist; außerdem darf das schnelle Umschalten von Maximum auf Minimum niemals das Auslöschen der Flamme verursachen. Die Flamme wird folgendermaßen eingestellt:

- Brenner anzünden
- Den Hahn auf die Position MINIMUM (Ralenti) drehen
- Den Bedienknopf abnehmen
- Mit einem dünnen Schraubenzieher die Schraube „F“ drehen bis die richtige Einstellung erreicht worden ist (Abb. 9.8).

N.B.: Bei Butan-/Propangas (G30/G31) muss die Schraube G ganz zugedreht werden.

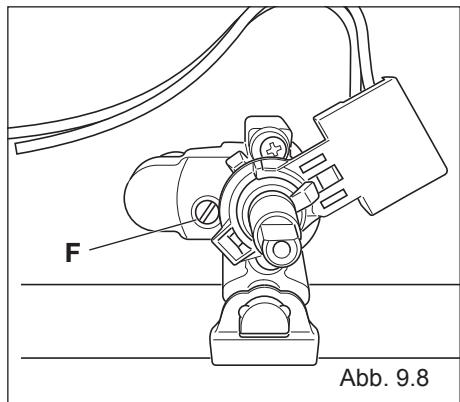


Abb. 9.8

Die Brenner sind so konzipiert, dass die primäre Luftzufuhr nicht nachjustiert werden muss.

NL

TABELLE DER GASDÜSEN - Cat: II 2L 3B/P

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G30/G31 30/30 mbar	G25 25 mbar
			Ø Duse [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Hilfsbrenner (A)	1,00	0,30	50	80
Normalbrenner (SR)	1,75	0,45	66	102
Starkbrenner (R)	3,00	0,75	87	132
Dreikranzbrenner (TR)	3,50	1,50	93	140

BE

TABELLE DER GASDÜSEN - Cat: II 2E+3+

BRENNER	Nennleistung [kW]	Reduzierte Leistung [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø Duse [1/100 mm]	Ø Duse [1/100 mm]
Hilfsbrenner (A)	1,00	0,30	50	77
Normalbrenner (SR)	1,75	0,45	66	101
Starkbrenner (R)	3,00	0,75	87	129
Dreikranzbrenner (TR)	3,50	1,50	93	135

ERFORDERLICHE LUFTZUFUHR FÜR DIE GASVERBRENNUNG = (2 m³/h x kW)

BRENNER	Erforderliche Luftzufuhr [m ³ /h]
Hilfsbrenner (A)	2,00
Normalbrenner (SR)	3,50
Starkbrenner (R)	6,00
Dreikranzbrenner (TR)	7,00

HAHNE SCHMIEREN

Falls sich ein Hahn nur noch schwer auf- und zudrehen lässt, diesen nicht forcieren sondern die nächste Kundendienststelle anrufen.

WICHTIG

Bei der Installation, der Wartung und der Umwandlung des Geräts, nur die Originalteile des Herstellers verwenden.

Der Hersteller haftet nicht im Falle von Nichtbeachtung dieser Vorschrift.

10 ELEKTRISCHE TEILE

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen. Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ALLGEMEINE HINWEISE

- Der Anschluß an das Stromnetz muß von einem konzessionierten Installateur nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Vor dem Anschluß des Gerätes an das Stromnetz muß sichergestellt werden, daß die Stromspannung derjenigen auf der Datentafel des Gerätes entspricht und daß das Anschlußkabel die auf der Datentafel angegebene Stromstärke aushält.
- Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die laut Sicherheitsvorschriften geerdet ist.
- Bei der Installation ist eine allpolige Schutzvorrichtung mit einem Kontaktabstand nicht unter 3 mm vorzusehen (Leistungsschalter, Sicherung oder Relais).
Nach der Installation der Kochmulde muß der Netzschalter bzw. die Steckdose jederzeit leicht erreichbar sein.
- Das Speisekabel darf warme Stellen nicht berühren und muß so verlegt werden, daß es an keiner Stelle die Temperatur von 75°C überschreitet.

Das Gerät muß auf jeden Fall an die Erdleitung angeschlossen werden.
Die Herstellerfirma lehnt jegliche Haftung für alle Schäden ab, die infolge der Nichtbeachtung dieser Vorschriften entstehen.

- Wenn das Gerät installiert ist, muß der Schalter oder die Steckdose stets erreichbar sein.

N.B.: Zum Anschluß an das Netz keine Paßstücke, Reduzierstücke oder Nebenanschlüsse verwenden, da diese zu Überhitzungen und Verbrennungen führen können.

Fall zur Installation Änderungen an der elektrischen Hausanlage nötig oder falls der Gerätestecker für die Steckdose nicht geeignet sein sollte, diesen durch einen Fachmann auswechseln lassen.
Dieser muß insbesondere kontrollieren, ob der Schnitt der Steckdosenkabel für die aufgenommene Geräteleistung geeignet ist.

WICHTIG: dieser Herd ist an einen geeigneten zweipoligen Sicherheitsschalter in der Nähe des Herds anzuschließen.

WARNUNG!
Das Gerät muss geerdet werden.

Wichtig: Der Einbau und Anschluß muß genau nach den Anweisungen des Herstellers erfolgen.
Ein fehlerhafter Anschluß kann Schäden an Personen, Tieren und Sachen verursachen, für die der Hersteller keinerlei Haftung übernimmt.

ANSCHLUß DER NETZZULEITUNG

Um die Anschlußleitung anzuschließen, ist wie folgt vorzugehen:

- Die beiden Schrauben entfernen, mit denen die Abschirmung "A" hinter dem Herd befestigt ist.
- Die Kabelklemme "D" vollständig öffnen.
- Brücken U an der Klemmleiste "B" (Abb. 10.1) anbringen, wie im Schema 10.2a, 10.2b, 10.2c angegeben.
- Hauptkabel (Typ H05 RR-F) in die Kabelklemme "D" stecken. Das Speisekabel muss für die elektrischen Eigenschaften des Geräts geeignet sein. Siehe Kapitel "Stärke der Anschlußleitung".
- Phasen und Erdleiter gemäß Abb. 10.2a, 10.2b, 10.2c an das Endstück "B" anschließen.
- Das Stromkabel strammziehen und mit der Kabelklemme "D" befestigen.
- Schutzdechel "A" festschrauben.

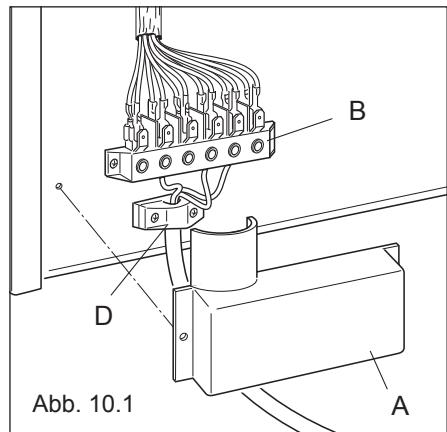


Abb. 10.1

STÄRKE DER ANSCHLUßLEITUNG "TYP H05RR-F"

230 V ~	3 x 2,5 mm ² (*)
400 V 2N ~	5 x 1,5 mm ² (*)
400 V 2N ~	4 x 1,5 mm ² (*)

(*) – Direktanschluß mit Wandanschluß-Dose.

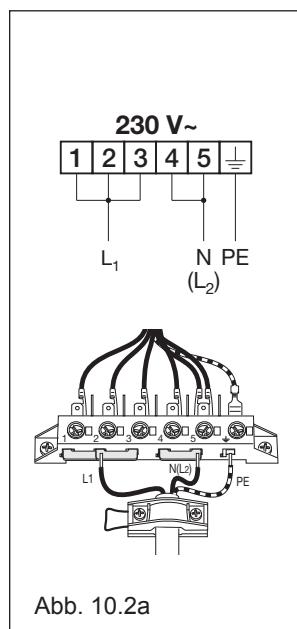


Abb. 10.2a

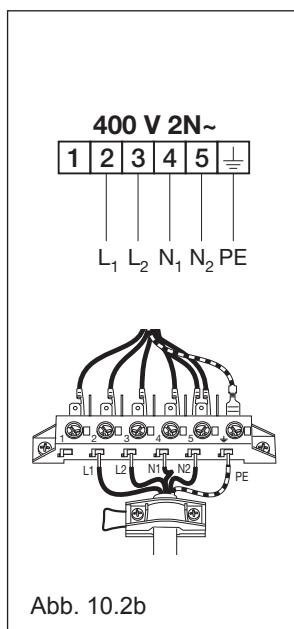


Abb. 10.2b

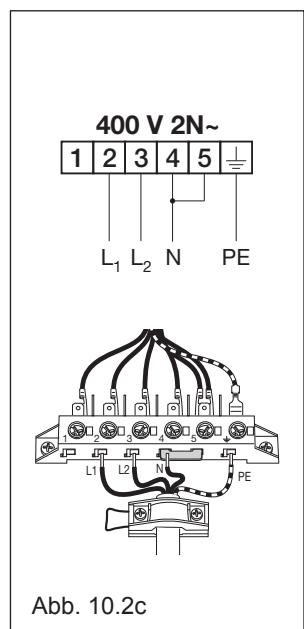


Abb. 10.2c

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

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

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

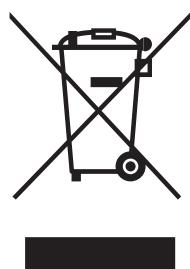
- La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie. N'ESSAYEZ JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- **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.

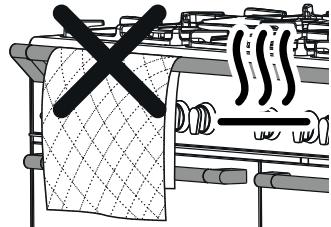
- **RISQUE D'INCENDIE!** Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- **Risque d'incendie:** Ne pas accrocher des serviettes, 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 2002/96/EC.

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.





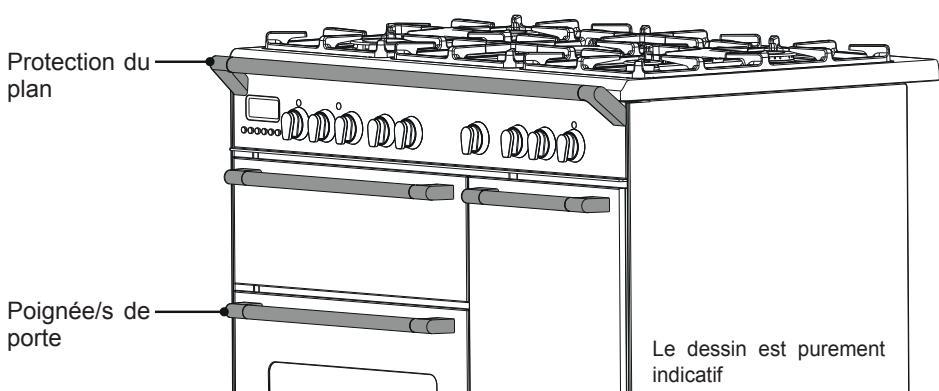
ATTENTION – TRÈS IMPORTANT !

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.



1 TABLE DE TRAVAIL

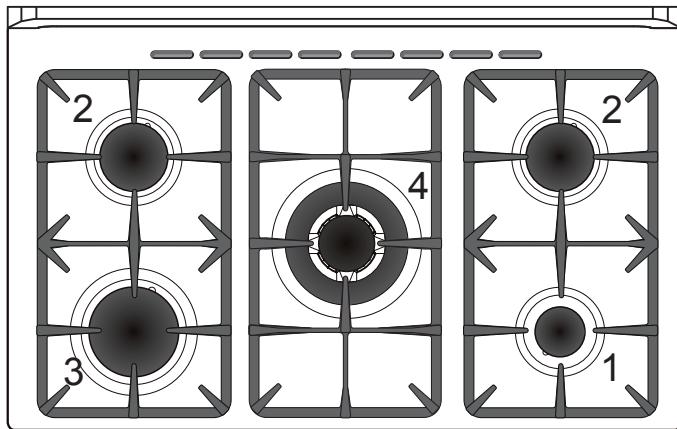


Fig. 1.1

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 (près de chaque brûleur se trouve une sonde "T" comme représenté sur la figs. 7.1, 7.3 - à ne pas confondre avec l'électrode "S" de l'allumage électronique), la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

2

TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1

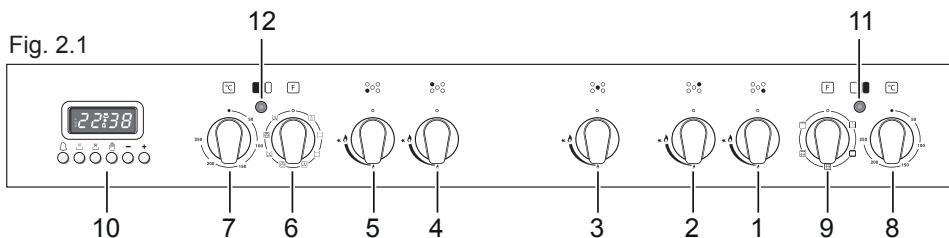


TABLEAU DE BORD - Description des commandes

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

Lampes de contrôle:

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

Nota: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement que se entendre fonctionner tout les fois que le four ou le grilloir sont en marche.

3

TABLE DE TRAVAIL - MODE D'EMPLOI

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1). En faisant coïncider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord) nous aurons:

- repère  = robinet fermé (brûleur éteint)

- repère  = plein débit (brûleur au maximum)

- repère  = ralenti (brûleur au minimum)

Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.

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.

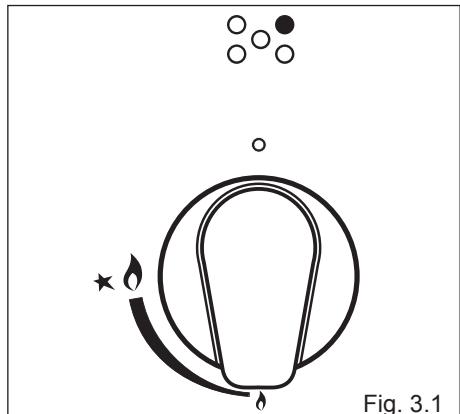


Fig. 3.1

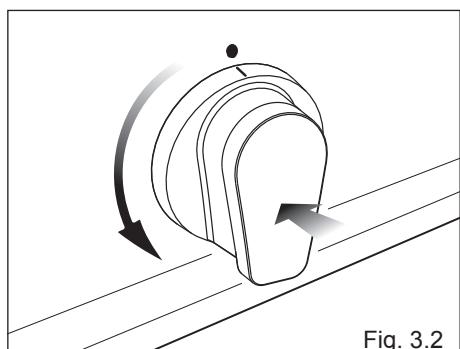


Fig. 3.2

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 ELECTRONIQUE Avec système de sécurité

- 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.
- 4 – 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.

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 **O**, attendre au moins 1 minute et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

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:

BRULEURS	Ø CASSEROLES
Auxiliaire	12 - 14 cm
Semirapide	16 - 24 cm
Rapide	24 - 26 cm
Triple couronne	26 - 28 cm

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

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

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

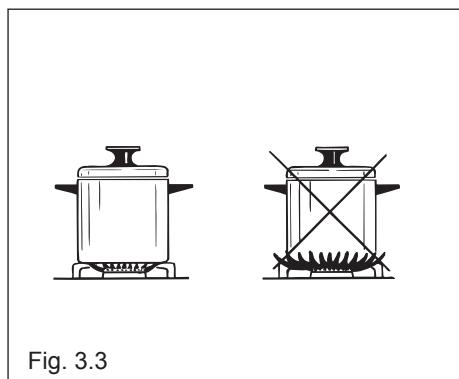


Fig. 3.3

**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.

M O D A L I T E S D E 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 d'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.

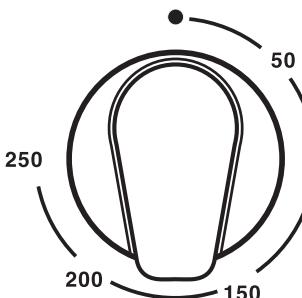


Fig. 4.1

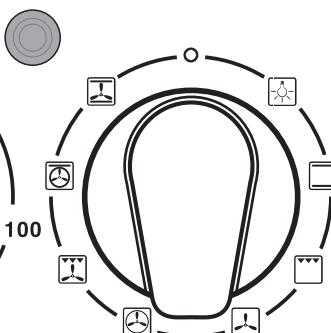


Fig. 4.2

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.

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 réaliseraient 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 CHAUXDE

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 dépasser 30 min.

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

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

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



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

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

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

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

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe qu'elle 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):

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

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

AMELIORATION

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

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

ROTIR

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

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

CUISSON SIMULTANEE

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

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

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

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

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

GRILLADE ET GRATIN

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

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

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais 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 lèchefrite se place dessous de la grille pour recueillir le jus et la graisse.

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

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.

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

5

FOURS ELECTRIQUES A CONVECTION (SECONDNAIRE à droite)

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

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 | 643 W |
| – Résistance du ciel | 735 W |
| – Résistance du grill | 1332 W |

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.

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.

M O D A L I T E S D E 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).

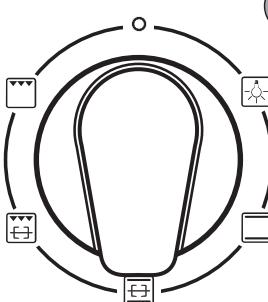


Fig. 5.1

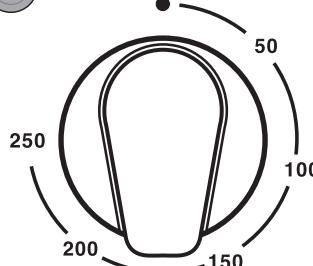


Fig. 5.2

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (Fig. 5.1)

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

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.



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**.

Dans le position le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.

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



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four.

Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

On allume les éléments chauffants supérieur et inférieur.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être régularisée entre 50 et 250 degrés C avec le bouton du thermostat.

Il faut préchauffer le four avant d'introduire les aliments à cuire.

Dans le position le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.

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, ect.

CUISSON AU GRILLOIR

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

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

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

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

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 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

TOURNEBROCHE (fig. 5.3)

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 sur les glissières centrales du four.

UTILISATION DE LA ROTISSOIRE POUR CUISSON AU TOURNEBROCHE

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

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

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

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

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

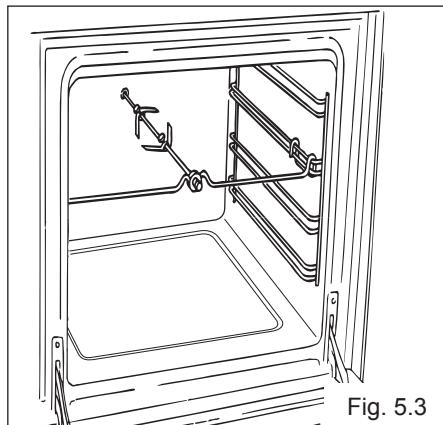


Fig. 5.3

6 PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

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

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

DESCRIPTION DES BOUTONS:

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

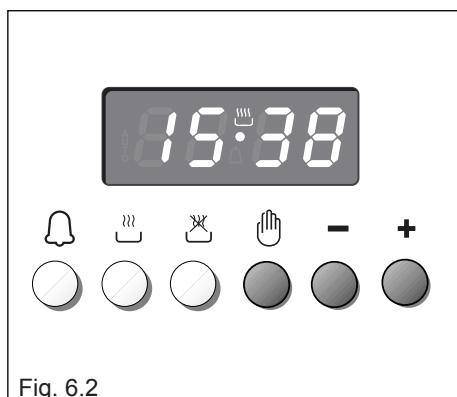
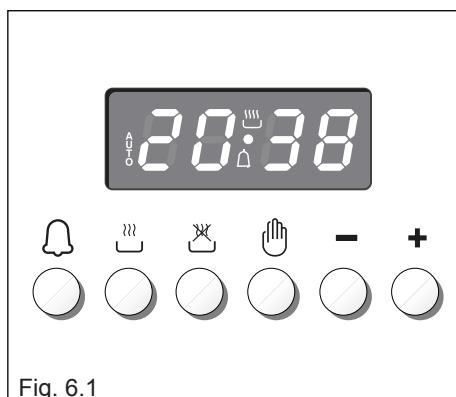
Description des symboles lumineux:

- AUTO - clignotant - Programmateur en automatique mais non programmé (on ne peut allumer le four)
- AUTO - allumé sans clignotant - Programmateur en automatique ou semi automatique avec programme inséré.
- Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours
- Minuterie en marche
- et AUTO - clignotants et signal sonore - Erreur de programmation (le temps de cuisson dépasse l'heure de fin de cuisson).

Remarque:

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

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



MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 6.2)

Le programmateur 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 programmateur.

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

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

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMATEUR

Pour utiliser manuellement le four, c'est à dire sans l'emploi du programmateur, 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 optiendra l'annuellement du programme et la commutation en manuel. Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.

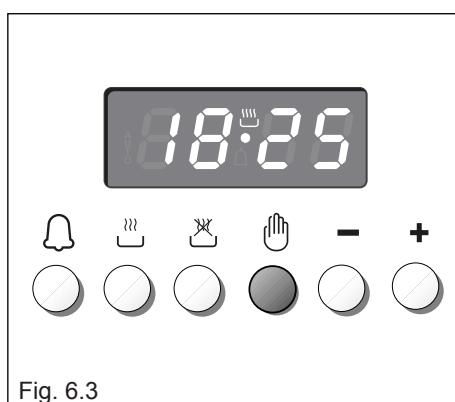


Fig. 6.3

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 reparaîtra 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.

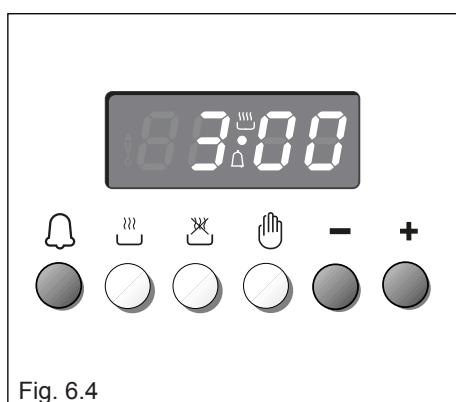


Fig. 6.4

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. Si après le réglage, dans le cadran du programmeur la légende AUTO clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre.

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

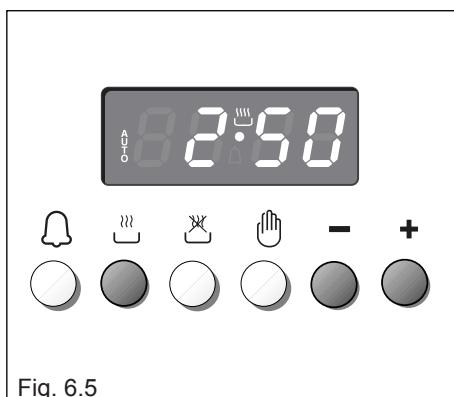


Fig. 6.5

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.

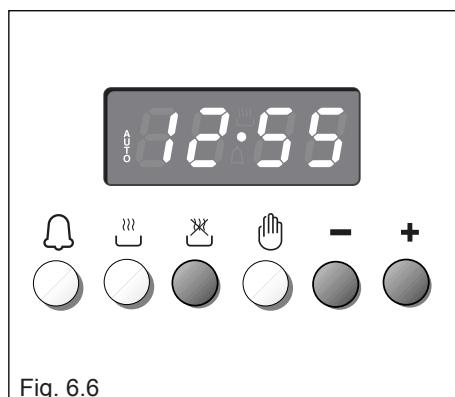


Fig. 6.6

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

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

Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:

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

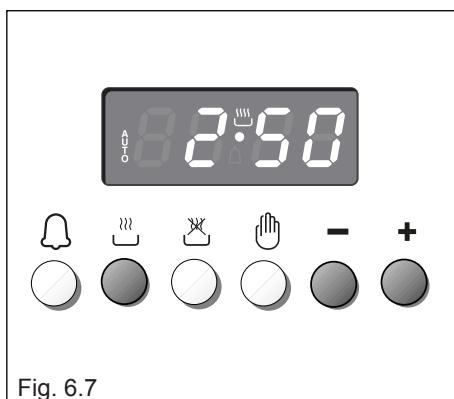


Fig. 6.7

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 programmateur en pressant le poussoir .

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

Après l'interruption trois zéros clignoteront sur le cadran.

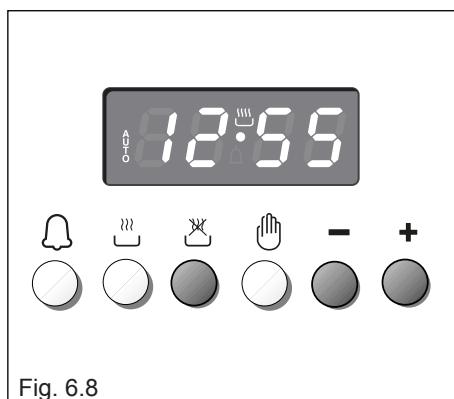


Fig. 6.8

7

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEILS GENERAUX

- Important: Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- 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 gripe, 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'email, 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 déterioreraient 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

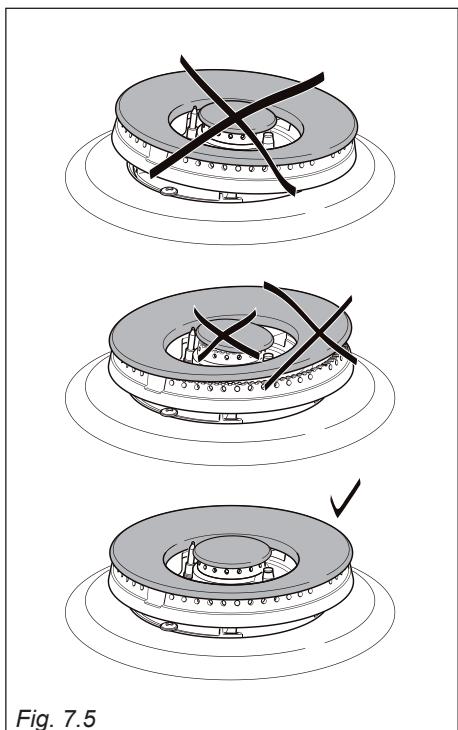
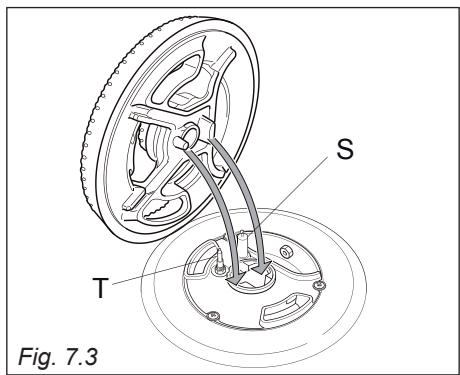
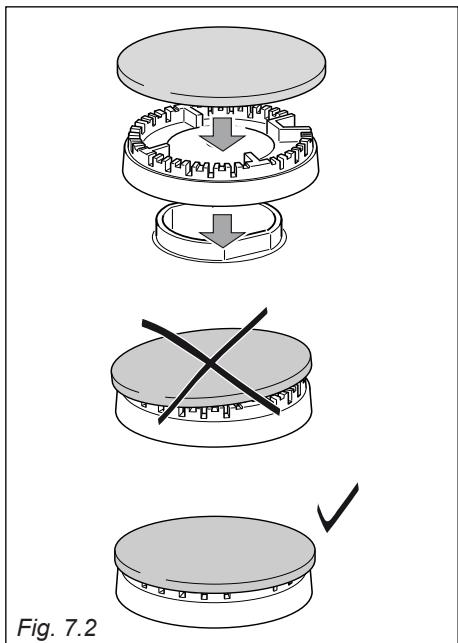
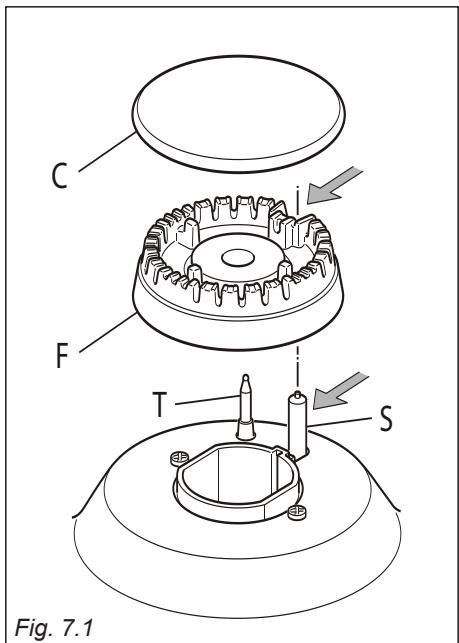
Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 7.1 et 7.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

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 LATERAUX

- Accrocher les grilles latérales fig. 7.6).
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèchefrite fig. 7.7.
- Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.

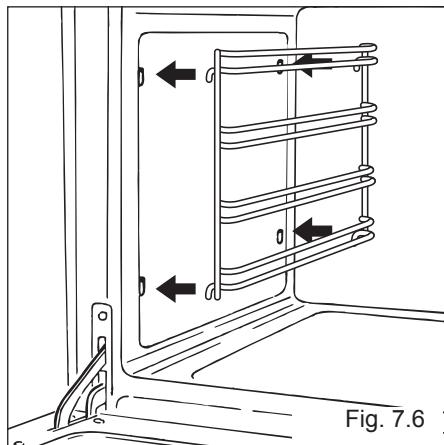


Fig. 7.6

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.

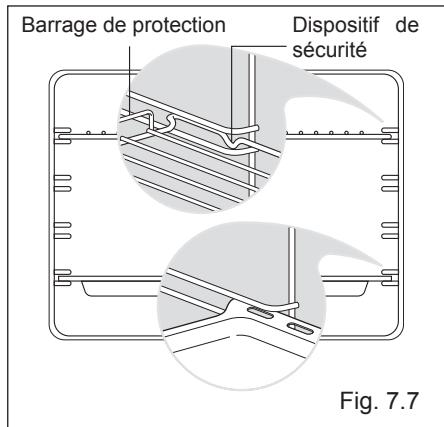


Fig. 7.7

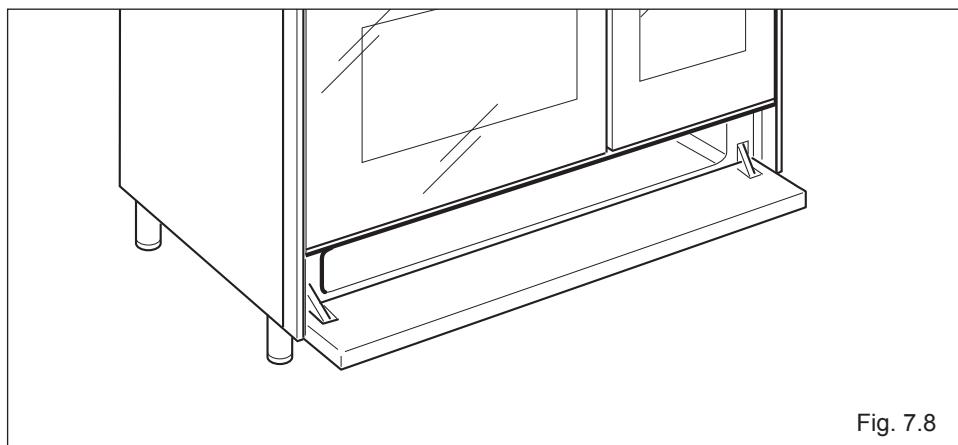


Fig. 7.8

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.

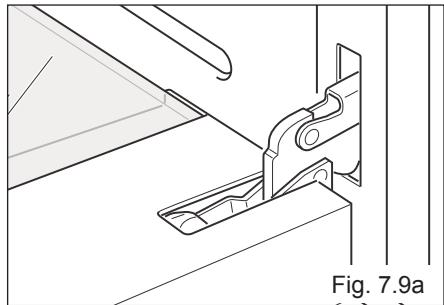


Fig. 7.9a

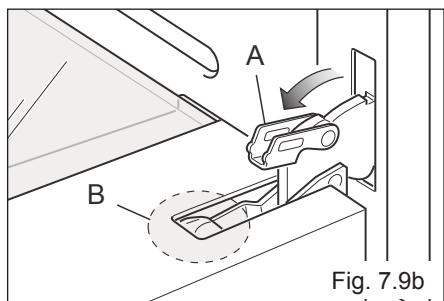


Fig. 7.9b

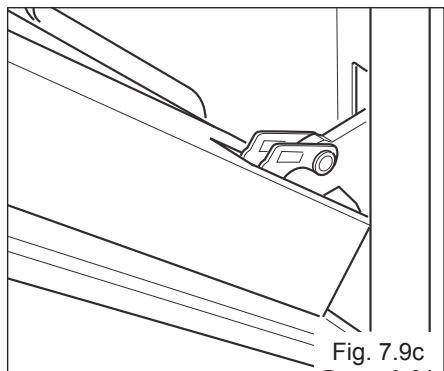


Fig. 7.9c

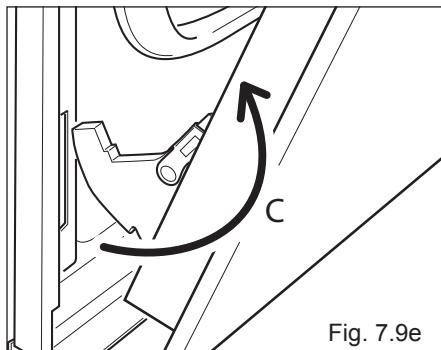


Fig. 7.9e

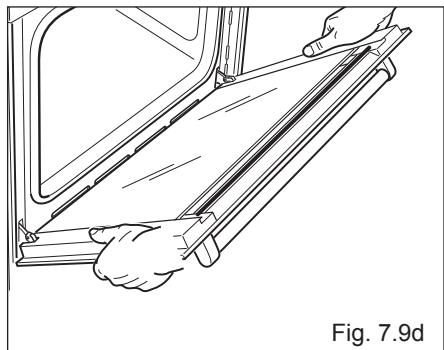


Fig. 7.9d

PORTE DU FOUR - NETTOYAGE DES VITRES

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

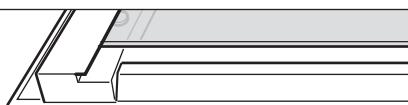
DÉMONTAGE DE LA VITRE INTÉRIEURE

- 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).



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.

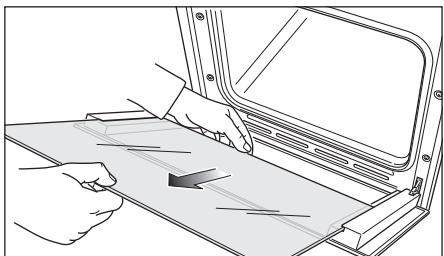


Fig. 7.10a

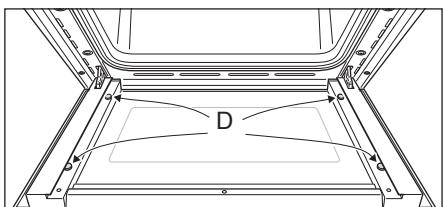


Fig. 7.10b

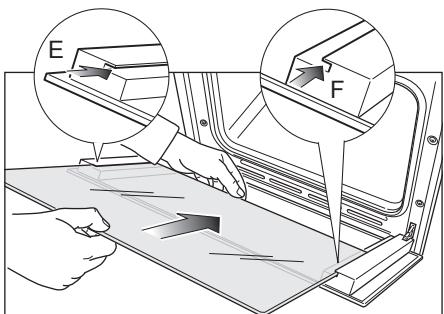


Fig. 7.10c

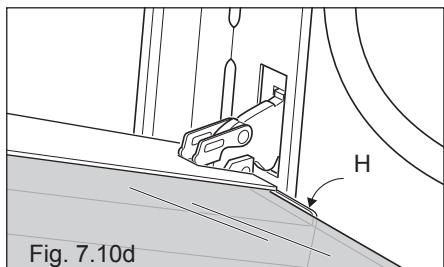


Fig. 7.10d

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée par des **TECHNICIENS QUALIFIES**. La non observation 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.
- Les prises de courant du réseau, si elles se trouvent derrière la cuisinière, ne doivent pas se trouver à plus de 18 cm au-dessus du niveau du sol.
- 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.

INSTALLATION

La cuisinière est de classe "2/1" en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes et elle peut être installée à proximité de meubles qui ne dépassent pas la hauteur de la table de cuisson de la cuisinière (fig. 8.1). Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travail de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.

Les parois des meubles doivent pouvoir résister à une température de 90°C supérieure à la température ambiante.

La cuisinière peut être installée dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou dans un studio avec coin cuisine, mais elle ne peut pas être placée dans une pièce qui contient une baignoire ou une douche.

Il ne faut pas monter de rideaux au voisinage immédiat de l'appareil ou 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.

La cuisinière doit être installée conformément à la figure 8.1.

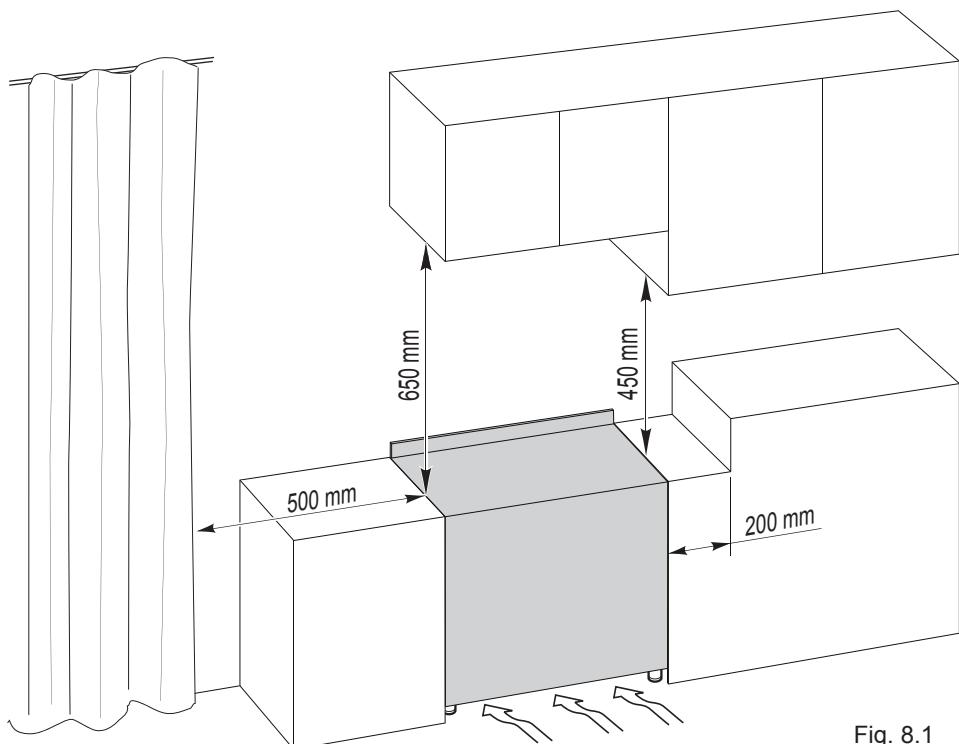


Fig. 8.1

MONTAGE DU DOSSERET

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

- On peut trouver la protection arrière "C" 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 dosseret comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "A".

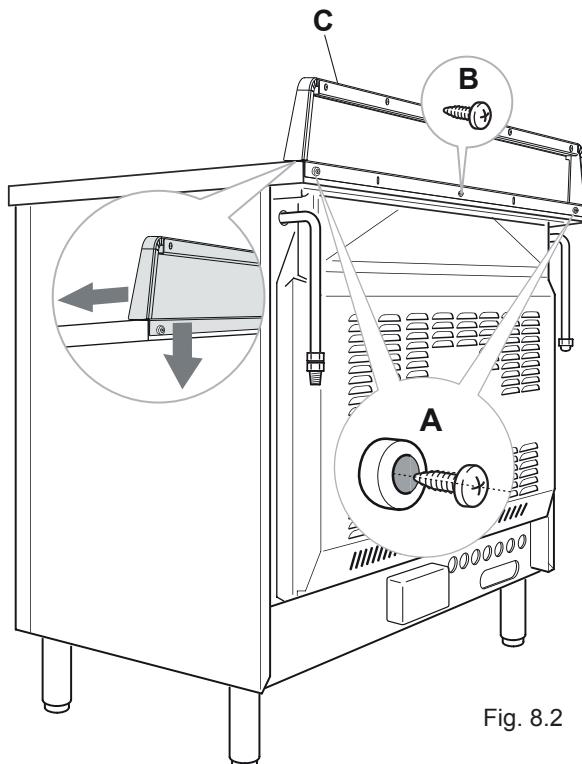


Fig. 8.2

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.

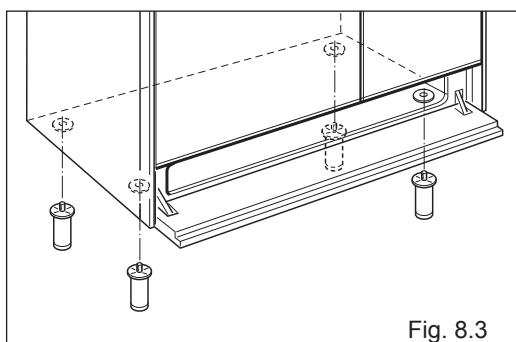


Fig. 8.3

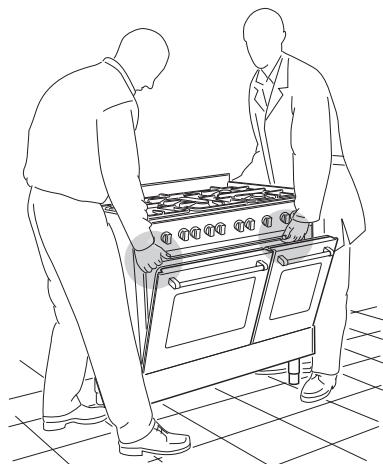


Fig. 8.4

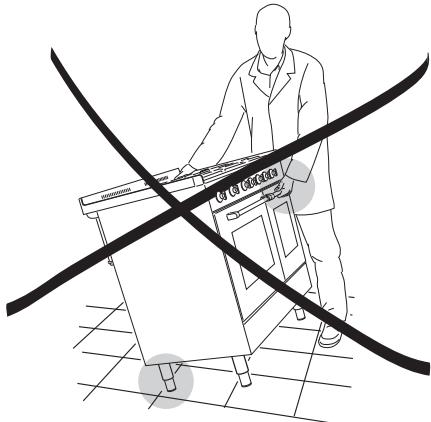


Fig. 8.5



Fig. 8.6

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

Soulever les pieds du sol (fig. 8.4).

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

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

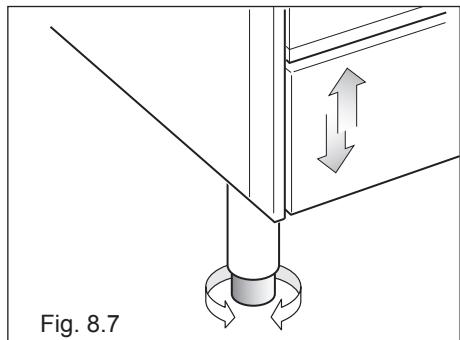


Fig. 8.7

ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

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

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma 8.8.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

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

3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma 8.8.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention!

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

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

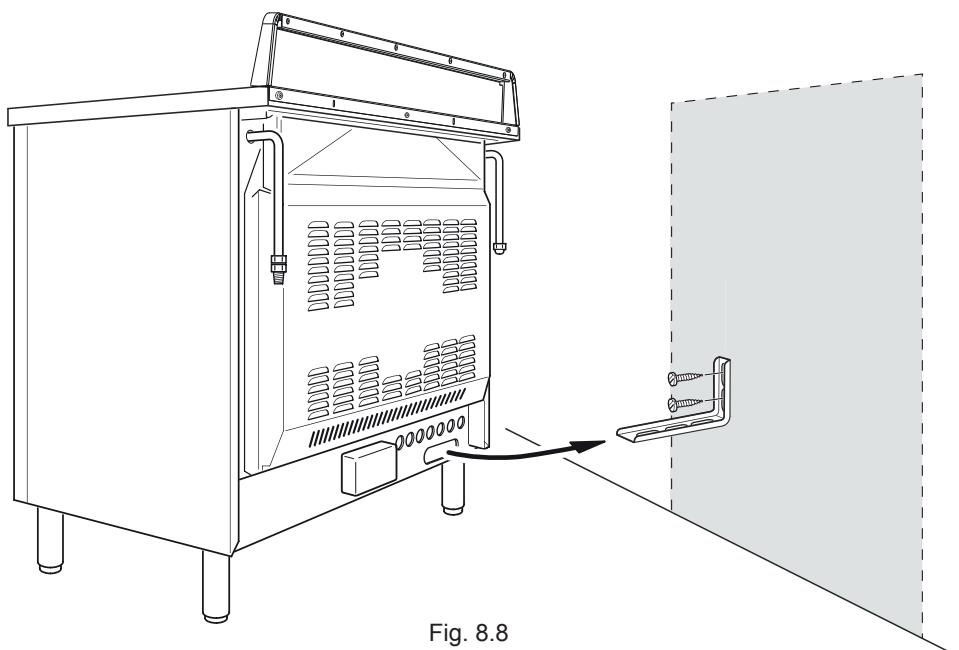


Fig. 8.8

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^2 (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.

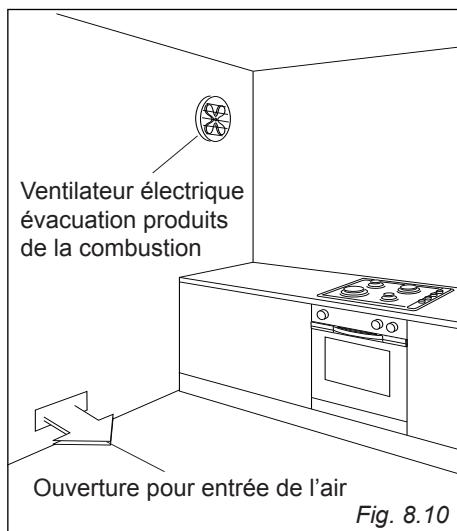
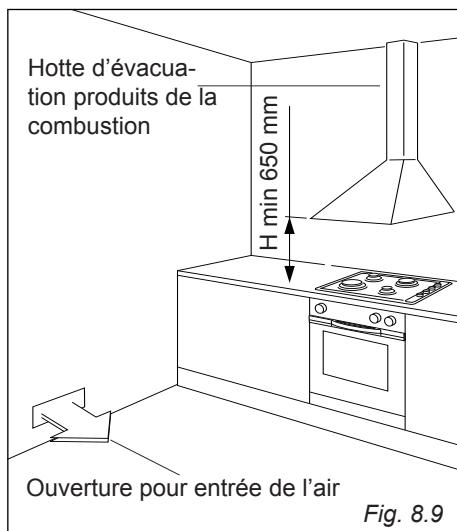
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine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



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

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.

PARTIE GAZ

La cuisinière est fournie prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur l'appareil par une 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
- réglage du débit réduit

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

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droit (fig. 9.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil, ni dans un endroit susceptible d'être encombré ni qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile.

L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisée doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

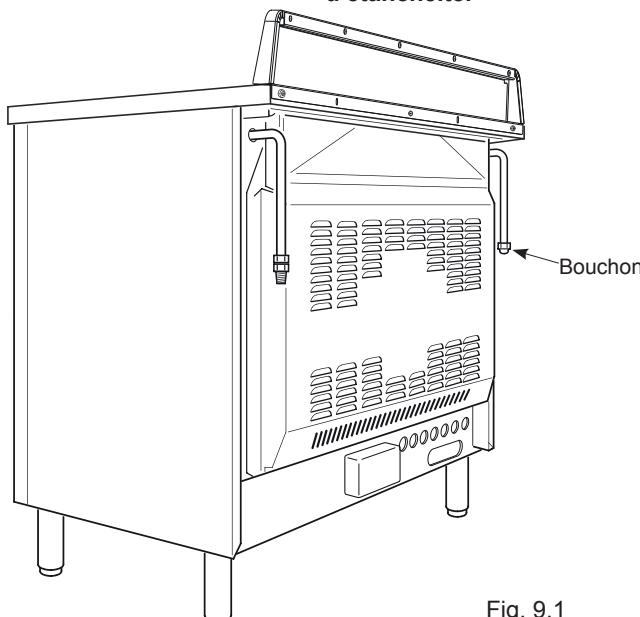


Fig. 9.1

RACCORDEMENT GAZ POUR :



Cat: II 2E+3+

Le raccordement gaz 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 utilisé doit être fermée au moyen du bouchon et de son joi nt d'étanchéité.

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

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

- Gaz liquéfiés: Gaz Butane (G30) at Gaz Propane (G31)
- Gaz Naturel (G20/G25)

La cuisinière est fournie prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur l'appareil par une 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 de la table.
- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

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

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

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”.

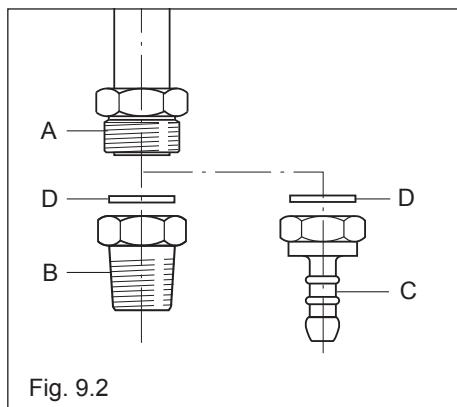


Fig. 9.2

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

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

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

Exception pour les cuisinières monobloc non encastrées.

- Ces appareils peuvent être raccordés au moyen d’un flexible en élastomère à embouts mécaniques indémontables intégrés; n’utiliser que des flexibles agréés pourvus du label “AGB/BGV”.
- Deux types de flexibles en élastomère: jusqu’au 1er avril 2005, il y aura 2 types de tuyaux flexibles en élastomère sur le marché:
 - l’ancien modèle (modèle asymétrique) comprenant une extrémité à embout fixe du côté de l’appareil et un embout à écrou libre avec joint plat d’étanchéité intégré du côté de l’installation intérieure (robinet d’arrêt).
 - le nouveau modèle (modèle symétrique) comprenant aux deux côtés un embout à écrou libre avec joint plat d’étanchéité intégré; à terme seul le modèle symétrique restera disponible.

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

Montage

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

1. appliquer un produit d’étanchéité sur le filet de l’appareil: bande de téflon ou pâte d’étanchéité pour filetage (colmat) plus de la laine acrylique;
2. serrer la pièce de transition (filet cylindrique intérieur ISO 7-1 à filet cylindrique extérieur ISO 228-1) avec deux clefs sur la cuisinière;
3. contrôler si le joint d’étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile du flexible en élastomère (nouveau modèle);
4. serrer le flexible en élastomère des deux côtés à la main;
5. geef nog een halve draai met de sleutel;
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.

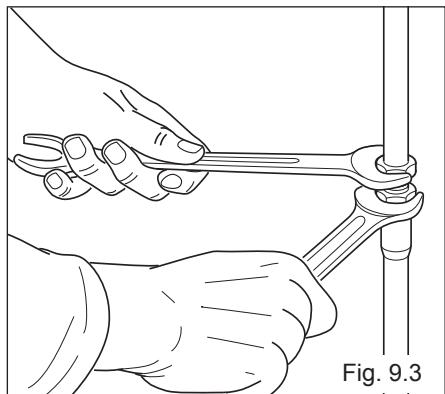


Fig. 9.3

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.

Flexible métallique R_{HT} agréé AGB-BGV

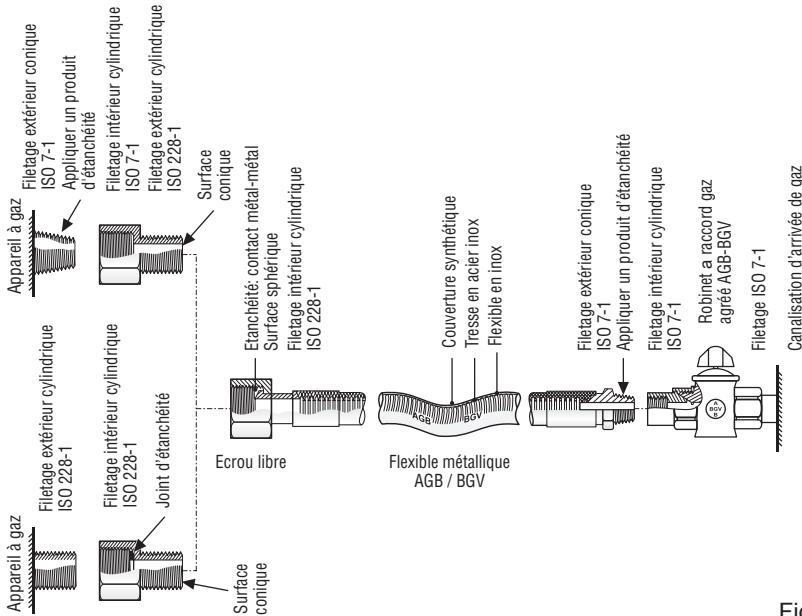


Fig. 9.4

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

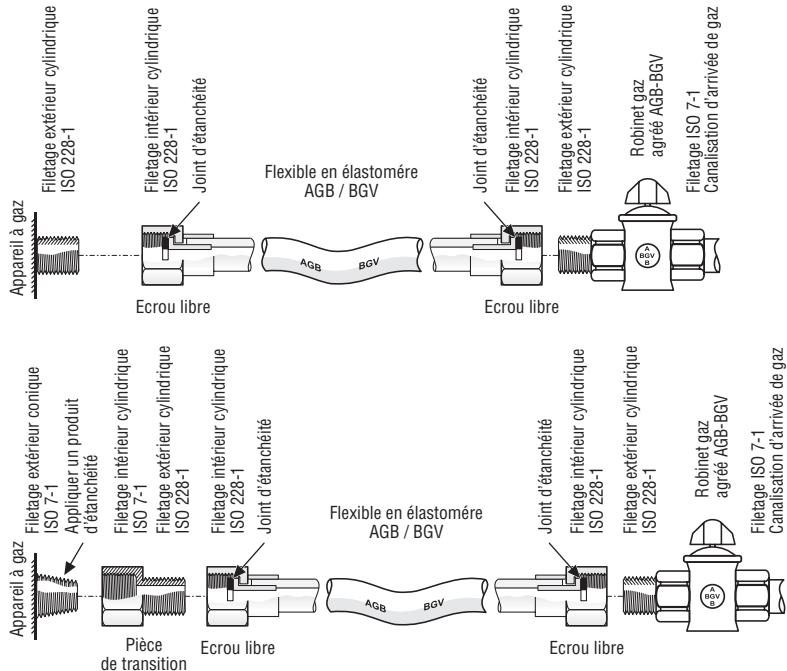


Fig. 9.5

RACCORDEMENT GAZ POUR :

FR

Cat: II 2E+3+

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

- Gaz liquéfiés: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31)
- Gaz Naturel Lacq (G20) et Gaz Naturel Groningue (G25)

Le groupe raccordement (fig. 9.6) se compose de:

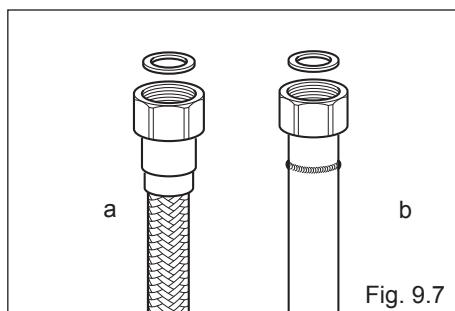
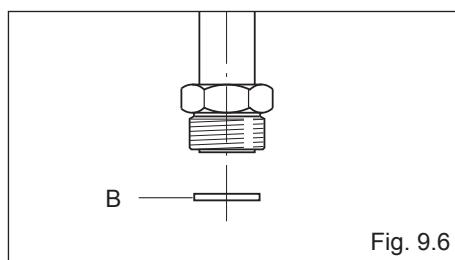
- 1 rondelle d'étanchéité B

Avant le branchement enlever le raccord conique B (fig. 9.2) s'il est fixé.

IMPORTANT:

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

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



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. 9.7a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 9.7b);

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. 9.7a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 9.7b);

Les 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.

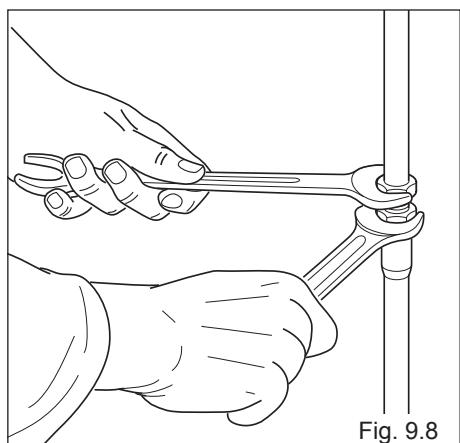


Fig. 9.8

ENTRETIEN PARTIE GAZ

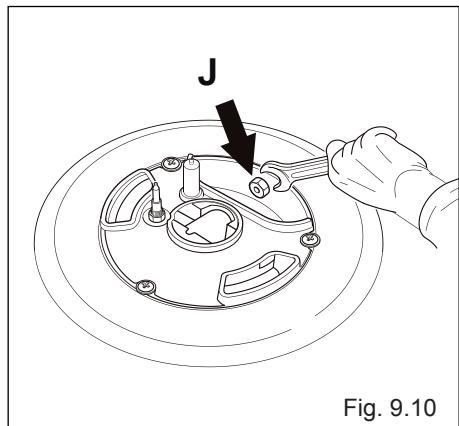
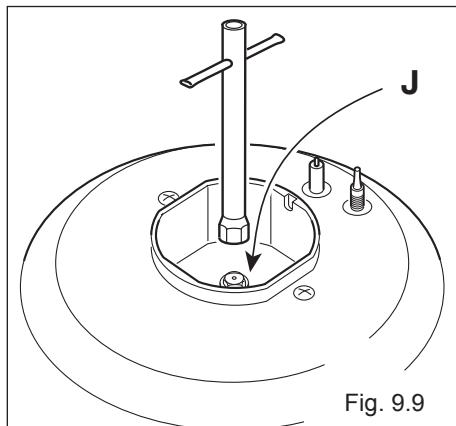
REEMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS LA TABLE

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

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

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. (vd. Tableau des injecteurs).



REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRULEURS DE LA TABLE

Une flamme correcte au débit réduit doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne peut 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 la vis bypass doit être vissée à fond.

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

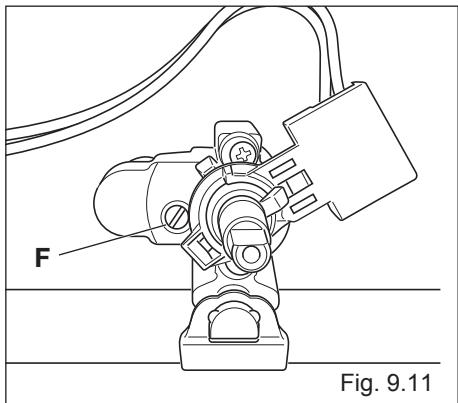


Fig. 9.11

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.

TABLEAU DES INJECTEURS

FR

BE

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 [1/100 mm]
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 (TR)	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 [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Triple couronne (TR)	7,00

10 PARTIE ELECTRIQUE

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.

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.

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

– 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.

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.

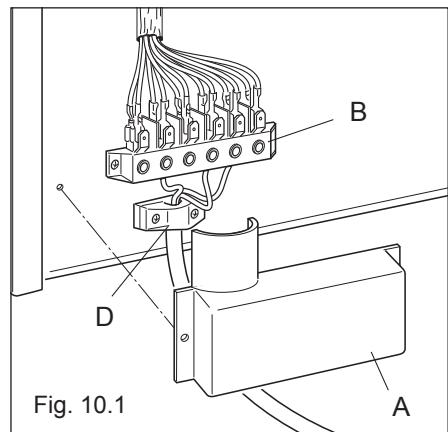
La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

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

BRANCHEMENT DU CABLE 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. 10.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 10.1).
- Placer les cavaliers U sur la borne "B" (fig. 10.1) suivant les schémas de les figures 10.2a, 10.2b, 10.2c.
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 10.1). Le câble d'alimentation doit présenter une dimension adaptée aux caractéristiques électriques de l'appareil. Consultez la section "Section des câbles d'alimentation".
- Reliez les fils à la borne serre-fils "B" comme illustré dans les schémas de les figures 10.2a, 10.2b, 10.2c.
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".



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

SECTION DES CABLES D'ALIMENTATION Type "HO5RR-F"

230 V ~	3 x 2,5 mm ² (*)
400 V 2N ~	5 x 1,5 mm ² (*)
400 V 2N ~	4 x 1,5 mm ² (*)

(*) Raccordement par boîte de connexion murale

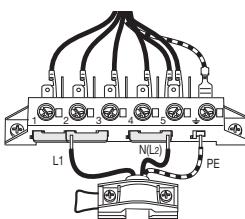
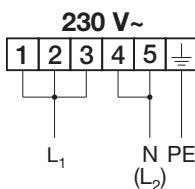


Fig. 10.2a

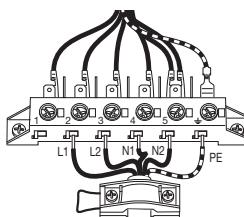
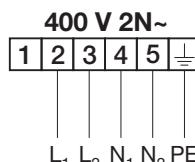


Fig. 10.2b

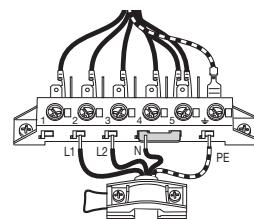
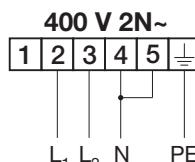


Fig. 10.2c

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

DECLARATION OF CE CONFORMITY

This cooker has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of Directive "Gas" 2009/142/EC;
- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the "EMC" Directive 2004/108/EC;
- Requirements of EU Directive 93/68/EEC;
- Requirements of EU Directive 2011/65/EU.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged and that the oven door closes correctly.
In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.
- **IMPORTANT:** The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- **CAUTION:** this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.
- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements (on the hob and inside the oven).
 - The door is hot, use the handle.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.

- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooker cannot come into contact with the hob or become entrapped in the oven door.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.
- **FIRST USE OF THE OVEN** - it is advised to follow these instructions:
 - Furnish the interior of the oven as described at chapter "CLEANING AND MAINTENANCE".
 - Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
 - Disconnect the appliance from the electrical power supply, let the oven cool down and clean the interior of the oven with a cloth soaked in water and neutral detergent; then dry carefully.
- **CAUTION:** Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not line the oven walls with aluminium foil. Do not place baking trays or the drip tray on the base of the oven chamber.
- **FIRE RISK!** Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- Always use oven gloves when removing the shelves and food trays from the oven whilst hot.
- Do not hang towels, dishcloths or other items on the appliance or its handle – as this could be a fire hazard.

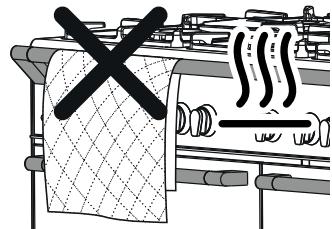
- Clean the oven regularly and do not allow fat or oils to build up in the oven base or tray. Remove spillages as soon as they occur.
- Do not stand on the cooker or on the open oven door.
- Always stand back from the appliance when opening the oven door to allow steam and hot air to escape before removing the food.
- **SAFE FOOD HANDLING:** Leave food in the oven for as short a time as possible before and after cooking. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather.
- **WARNING:** Taking care NOT to lift the cooker by the door handle.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.





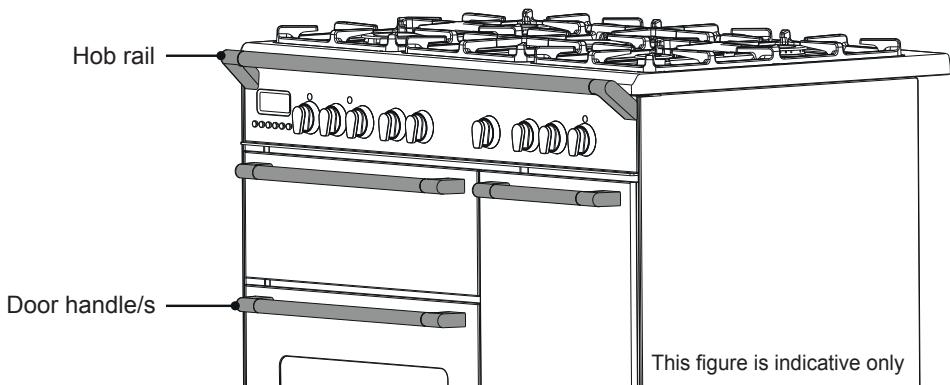
WARNING – VERY IMPORTANT !

FIRE/OVERHEATING HAZARD:

- Do not place towels/cloths etc onto the hob rail or oven door handle/s whilst the product is in use or hot.

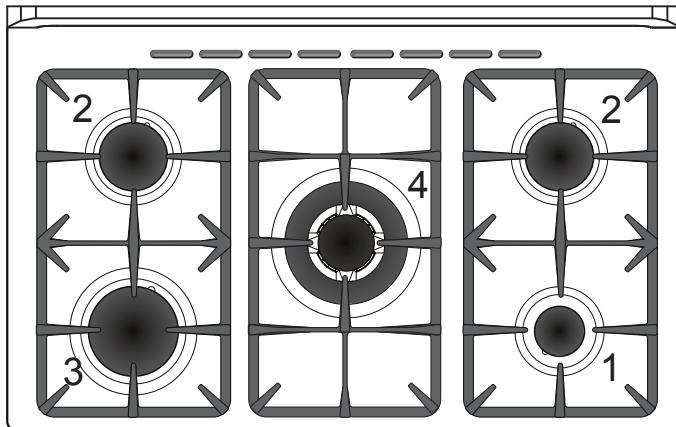
TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE:

- Do not lift/move the cooker by the hob rail or oven door handle/s.
- Do not lean on the hob rail or oven door handle/s.



1 COOKING HOB

Fig. 1.1



COOKING HOB

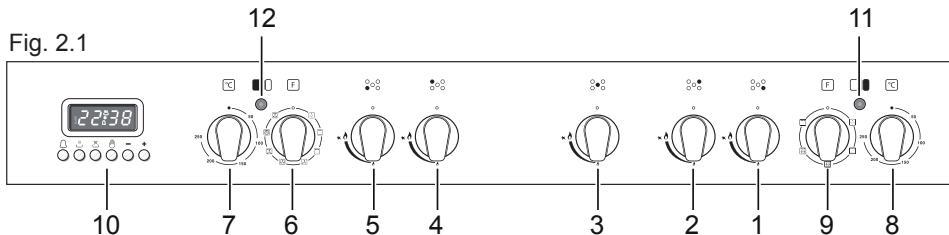
- | | |
|----------------------------|---------|
| 1. Auxiliary burner (A) | 1,00 kW |
| 2. Semi-rapid burner (SR) | 1,75 kW |
| 3. Rapid burner (R) | 3,00 kW |
| 4. Triple-ring burner (TC) | 3,50 kW |

Important Note:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The appliance has a safety valve system fitted (beside every burner is a T-shaped probe, as in figs. 7.1-7.2 - not to be confused with the S-shaped electrode of the gas-lighter), the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

2 CONTROL PANEL

Fig. 2.1



CONTROL PANEL - Controls description

1. Front right burner control knob
2. Rear right burner control knob
3. Central burner control knob
4. Rear left burner control knob
5. Front left burner control knob
6. Multifunction oven switch knob (left oven)
7. Multifunction oven thermostat knob (left oven)
8. Conventional oven thermostat knob (right oven)
9. Conventional oven switch knob (right oven)
10. Electronic clock/programmer (left main oven only)

Pilot lamps:

11. Conventional oven temperature indicator light (right oven)
12. Multifunction oven temperature indicator light (left oven)

IMPORTANT:

This appliance incorporates a safety cooling fan which can be heard when the oven or grill are operating.

3 USE OF THE HOB BURNERS

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 3.1) which control the safety valves.

Turning the knob, so that the indicator line points to the symbols printed on the panel, achieves the following functions:

- symbol  closed valve
- symbol  maximum aperture or flow
- symbol  minimum aperture or flow

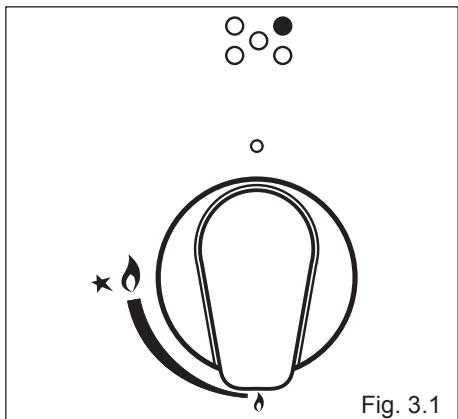


Fig. 3.1

- ✓ The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
- ✓ To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- ✓ Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

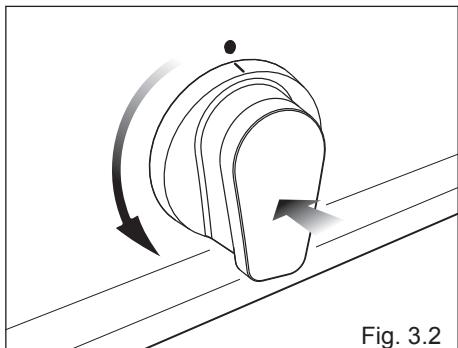


Fig. 3.2

Caution!

The cooking hob becomes very hot during operation.

Keep children well out of reach.

N.B. When the cooker is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

LIGHTING THE BURNERS

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 3.2) to the full flame position marked by the  symbol (fig. 3.1); hold the knob in until the flame has been lit.
In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
2. Wait for a few seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay).
3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow.

To re-light the burner, return the knob to the closed **O** position, wait for at least **1 minute** and then repeat the lighting procedure.

If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.

CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.

As an indication, the burners and the pots must be used in the following way:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Auxiliary	12 cm	14 cm
Semi-rapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm
Triple-ring	26 cm	28 cm

do not use pans with concave or convex bases

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste. A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

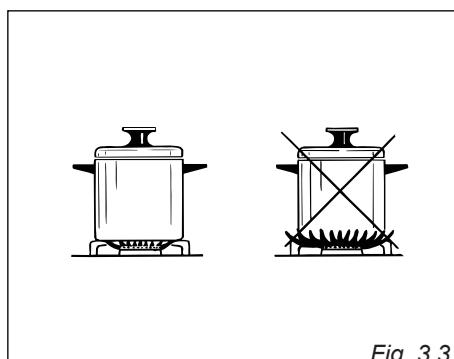


Fig. 3.3

4 MULTI-FUNCTION OVEN (left oven)

**Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.**

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

In fact, it is possible to insert 7 different programs to satisfy every cooking need.

The 7 positions, thermostatically controlled, are obtained by 4 heating elements which are:

– Bottom element	1200 W
– Top element	1000 W
– Grill element	2000 W
– Circular element	2200 W

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven for 30 minutes in the position  and for another 30 minutes at the maximum temperature (thermostat knob on position 250) in the positions  and , to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

Clean the oven and accessories with warm water and washing-up liquid.

WARNING:

The door is hot, use the handle.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTI-FUNCTION oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by forced convection

A fan sucks in the air contained in the oven muffle, which sends it through the circular heating element and then sends it back through the muffle. Before the hot air is sucked back again by the fan to repeat the described cycle, it envelops the food in the oven, provoking a complete and rapid cooking. It is possible to cook several dishes simultaneously.

c. by semi-forced convection

The heat produced by the upper and lower heating elements is distributed throughout the oven by the fan.

d. by radiation

The heat is irradiated by the infra red grill element.

e. by radiation and ventilation

The irradiated heat from the infra red grill element is distributed throughout the oven by the fan.

f. by ventilation

The food is defrosted by using the fan only function without heat.

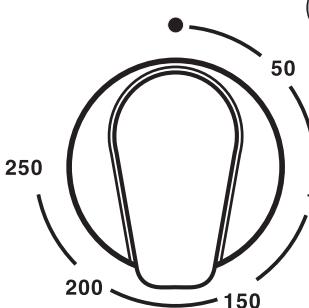


Fig. 4.1

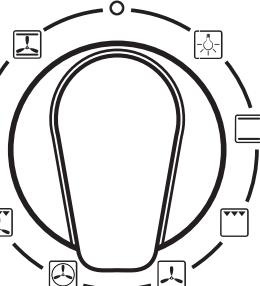


Fig. 4.2

THERMOSTAT KNOB (fig. 4.1)

To turn on the heating elements of the oven, set the switch knob on the desired program and the thermostat knob onto the desired temperature.

To set the temperature, it is necessary to make the knob indicator meet the chosen number.

The elements will turn ON or OFF automatically according to the energy need which is determined by the thermostat.

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 4.2)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions:



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity.

The oven remains alight while any of the functions is on.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements are switched on. The heat is diffused by natural convection and the temperature must be regulated between 50° C and 250° C with the thermostat knob.

It is necessary to preheat the oven before introducing the foods to be cooked.

Recommended for:

For foods which require the same cooking temperature both internally and externally, i.e. roasts, spare ribs, meringue, etc.



GRILLING

The infra-red heating element is switched on. The heat is diffused by radiation. Use with the **oven door closed** and the thermostat knob to between **50°** and **225°C** for **max 15** minutes, then to position **175°C**.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Attention: the oven door becomes very hot during operation. Keep children away.

For correct use see chapter "USE OF THE GRILL"

Recommended for:

Intense grilling action for cooking with a broiler; browning, crisping, "au gratin", toasting, etc.



DEFROSTING FROZEN FOODS

Only the oven fan is on. To be used with the thermostat knob on "●" because the other positions have no effect. The defrosting is done by simple ventilation without heat.

Recommended for:

To rapidly defrost frozen foods; 1 kilogram requires about one hour.

The defrosting times vary according to the quantity and type of foods to be defrosted.



HOT AIR COOKING

The circular element and the fan are on. The heat is diffused by forced convection and the temperature must be regulated between **50°** and **250 °C** with the thermostat knob. It is not necessary to preheat the oven.

Recommended for:

For foods that must be well done on the outside and tender or rare on the inside, i. e. lasagna, lamb, roast beef, whole fish, etc.



VENTILATED GRILL COOKING

The infra-red ray grill and the fan are on. The heat is mainly diffused by radiation and the fan then distributes it throughout the oven. The temperature must be regulated between 50° and 175 °C **for max 30 minutes**, with the thermostat knob. It is necessary to preheat the oven for about 5 minutes.

Use with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

For correct use see chapter "GRILLING AND "AU GRATIN".

Recommended for:

For grill cooking when a fast outside browning is necessary to keep the juices in, i. e. veal steak, steak, hamburger, etc.



THAWING AND WARMING UP

The upper element and the circular element connected in series, are switched on; also the fan is on. The heat is diffused by forced convection with the most heat being produced by the upper element.

The temperature must be regulated between 50° and 140 °C with the thermostat knob.

Recommended for:

To keep foods hot after cooking. To slowly heat already cooked foods.



CONVECTION COOKING WITH VENTILATION

The upper and lower heating elements and the fan turn on.

The heat coming from the top and bottom is diffused by forced convection.

The temperature must be regulated between 50° and 250 °C with the thermostat knob.

Recommended for:

For foods of large volume and quantity which require the same internal and external degree of cooking; for ie: rolled roasts, turkey, legs, cakes, etc.

COOKING ADVICE

STERILIZATION

Sterilization of foods to be conserved, in full and hermetically sealed jars, is done in the following way:

- a. Set the switch to position
- b. Set the thermostat knob to position 185 °C and preheat the oven.
- c. Fill the dripping pan with hot water.
- d. Set the jars onto the dripping pan making sure they do not touch each other and the door and set the thermostat knob to position 135 °C.

When sterilization has begun, that is, when the contents of the jars start to bubble, turn off the oven and let cool.

REGENERATION

Set the switch to position

Bread becomes fragrant again if wet with a few drops of water and put into the oven for about 10 minutes at the highest temperature.

ROASTING

To obtain classical roasting, it is necessary to remember:

- that it is advisable to maintain a temperature between 180 and 200 °C.
- that the cooking time depends on the quantity and the type of foods.

SIMULTANEOUS COOKING OF DIFFERENT FOODS

The MULTI-FUNCTION oven set on position

and

gives simultaneous heterogeneous cooking of different foods.

Different foods such as fish, cake and meat can be cooked together without mixing the smells and flavours.

This is possible since the fats and vapors are oxidized while passing through the electrical element and therefore are not deposited onto the foods.

The only precautions to follow are:

- The cooking temperatures of the different foods must be as close to as possible, with a maximum difference of 20° - 25 °C.
- The introduction of the different dishes in the oven must be done at different times in relation to the cooking times of each one.

The time and energy saved with this type of cooking is obvious.

GRILLING AND “AU GRATIN”

Set the switch to position

Set the thermostat to position 175 °C and after having preheated the oven, simply place the food on the shelf.

Close the door and let the oven operate with the thermostat on, until grilling is complete. Adding a few dabs of butter before the end of the cooking time gives the golden “au gratin” effect.

Note: It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

**ATTENTION: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.**

USE OF THE GRILL

Preheat the oven for about 5 minutes. Introduce the food to be cooked, positioning the rack as close to the grill as possible.

The dripping pan should be placed under the rack to catch the cooking juices and fats.

Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

CAUTION: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES TEMPERATURE

Cakes	180°C
Doughnuts	180°C
Cheese soufflé	200°C
Potatoes soufflé	200°C
Roast veal	200°C
Spinach crepes	200°C
Potatoes in milk	200°C
Chicken breasts in tomato	200°C
Sole fish fillet	200°C
Whiting	200°C
Cream puffs	200°C
Plum pie	200°C
Meat balls	200°C
Veal meatloaf	200°C
Grilled chicken - roast chicken	220°C
Baked lasagna	220°C
Roast beef	220°C
Oven cooked pasta	220°C
Lemon cake	220°C
Rice creol	225°C
Baked onions	225°C
Stuffed potatoes	225°C
Grilled veal joint	225°C
Marmalade pie	225°C
Pound cake	225°C
Turkish shishkebab	250°C
Pizza with anchovies	250°C

5 CONVENTIONAL OVEN (right oven)

**Attention: the oven door becomes very hot during operation.
Keep children away.**

GENERAL FEATURES

As its name indicates, this is an oven that presents particular features from an operational point of view.

The conventional oven is provided with 3 heating elements which are:

- Top element 643 W
- Bottom element 735 W
- Grill element 1332 W

**WARNING:
The door is hot, use the handle.**

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

NOTE:

Upon first use, it is advisable to operate the oven at the maximum temperature (thermostat knob on position 250) for 60 minutes in the position and for another 15 minutes in the position to eliminate possible traces of grease on the heating elements.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the CONVENTIONAL oven are obtained in the following ways:

a. by normal convection

The heat is produced by the upper and lower heating elements.

b. by radiation

The heat is irradiated by the infra red grill element (grilling with the oven door closed).

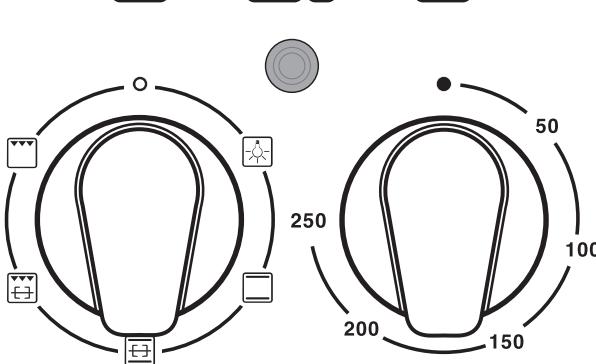


Fig. 5.1

Fig. 5.2

FUNCTION SELECTOR KNOB (fig. 5.1)

Rotate the knob clockwise to set the oven for one of the following functions.



TRADITIONAL GRILLING

The infrared grill element at the top of the oven comes on. The heat is dispersed by radiation.

Use with the oven **door closed** and the thermostat knob to position **225°C** for 15 minutes then to **175°C**.

In the  position the rotisserie motor come on for cooking with the rotisserie.

For cooking hints, see the chapter "USE OF THE GRILL".

THERMOSTAT (fig. 5.2)

This only sets the cooking temperature and does not switch the oven on.

Rotate clockwise until the required temperature is reached (from 50 to 250°C).

The light above the function selector will illuminate when the oven is swiched on and turns off when the oven reaches the correct temperature.

The light will cycle on and off during cooking in line with the oven temperature.



OVEN LIGHT

By setting the knob to this position, only the oven light comes on.

It remains on in all the cooking modes.



TRADITIONAL CONVECTION COOKING

The upper and lower heating elements come on.

The heat is dispersed by natural convection and the temperature must be set to between 50° and 250°C via the thermostat knob.

The oven must be preheated before cooking.

In the  position the rotisserie motor come on for cooking with the rotisserie.

RECOMMENDED USE:

Dish warming using the special rack. For correct use see the chapter "USE OF SPECIAL DISH RACK".

USE OF THE GRILL

Leave to warm up for approximately 5 minutes with the door **closed**.

Place the food inside positioning the rack as near as possible to the grill.

Insert the drip pan under the rack to collect the cooking juices.

Grilling with the oven door closed.

Do not grill for longer than 30 minutes at any one time.

Caution: the oven door becomes very hot during operation. Keep children well out of reach.

OVEN COOKING

Before introducing the food, preheat the oven to the desired temperature.

For a correct preheating operation, it is advisable to remove the tray from the oven and introduce it together with the food, when the oven has reached the desired temperature.

Check the cooking time and turn off the oven 5 minutes before the theoretical time to recuperate the stored heat.

COOKING EXAMPLES

Temperatures and times are approximate as they vary depending on the quality and amount of food.

Remember to use ovenproof dishes and to adjust the oven temperature during cooking if necessary.

DISHES TEMPERATURE

Cakes	180°C
Doughnuts	180°C
Cheese soufflé	200°C
Potatoes soufflé	200°C
Roast veal	200°C
Spinach crepes	200°C
Potatoes in milk	200°C
Chicken breasts in tomato	200°C
Sole fish fillet	200°C
Whiting	200°C
Cream puffs	200°C
Plum pie	200°C
Meat balls	200°C
Veal meatloaf	200°C
Grilled chicken - roast chicken	220°C
Baked lasagna	220°C
Roast beef	220°C
Oven cooked pasta	220°C
Lemon cake	220°C
Rice creol	225°C
Baked onions	225°C
Stuffed potatoes	225°C
Grilled veal joint	225°C
Marmalade pie	225°C
Pound cake	225°C
Turkish shishkebab	250°C
Pizza with anchovies	250°C

ROTISSERIE (fig. 5.3)

The oven is equipped with a rotisserie.

This device is made up of:

- an electrical motor mounted on the rear part of the oven
- a stainless steel rod, equipped with a detachable athermic grip and 2 recordable forks
- a rod support to be inserted into the central rack holders of the oven.

USE OF THE ROTISSERIE (fig. 5.3)

- Insert the dripping pan into the lowest rack holders of the oven and insert the rod support into the intermediate rack holders.
- Put the meat to be cooked onto the rod, being careful to secure it in the center with the special forks.
- Insert the rod into the motor opening and rest it onto the support of the spit collar; then remove the grip by turning it to the left.

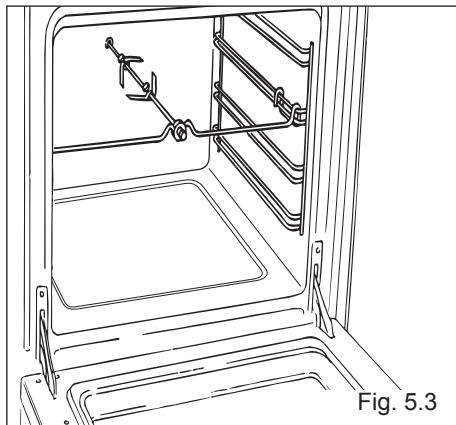
The rotation direction of the rotisserie can be either clockwise or counter-clockwise.

Grilling with the oven door closed.

Attention: the oven door becomes very hot during operation.

Keep children away.

It is recommended that you do not grill for longer than 30 minutes at any one time.



6

ELECTRONIC PROGRAMMER

The electronic programmer is a device which groups together the following functions:

- 24 hours clock with illuminated display
- Timer (up to 23 hours and 59 minutes)
- Program for automatic oven cooking
- Program for semi-automatic oven cooking

Description of the buttons:

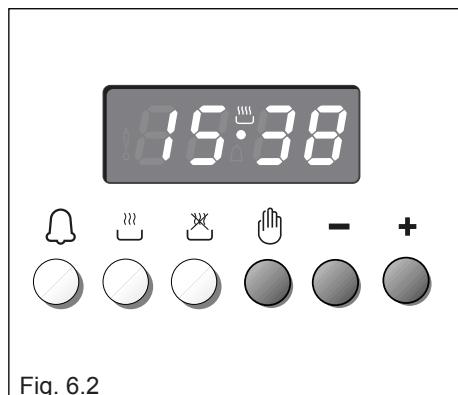
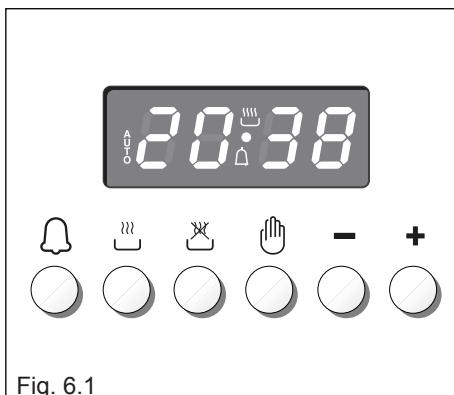
- Timer
- Cooking time
- End of cooking time
- Manual position and cancellation of the inserted cooking program
- To increase the numbers on the digital display
- To decrease the numbers on the digital display.

Description of the illuminated symbols:

- AUTO** - flashing - Programmer in automatic position but not programmed
- AUTO** - illuminated - Programmer in automatic position with program inserted.
- Automatic cooking taking place
- Timer in operation
- and **AUTO** - flashing - Program error.
(The time of day lies between the calculated cooking start and end time).

Note:

Select a function by the respective button and, in 5 seconds, set the required time with the **+** / **-** buttons ("one-hand" operation). After a power cut the display resets to zero and cancels the set programs.



ELECTRONIC CLOCK (fig. 6.2)

The programmer is equipped with an electronic clock with illuminated numbers which indicates hours and minutes.

Upon immediate connection of the oven or after a power cut, three zeros will flash on the programmer display.

To set the correct time of day it is necessary to push the  button and then the  or  button until you have set the correct time (fig. 6.2).

In another way push simultaneously the   two buttons and at the same time push the  or  button.

Note: If the clock is reset it deletes any previously set programs

NORMAL COOKING WITHOUT THE USE OF THE PROGRAMMER

To manually use the oven, without the aid of the programmer, it is necessary to cancel the flashing **AUTO** by pushing the  button (**AUTO** will be switched off and the symbol  will illuminate - fig. 6.3).

Attention: If the **AUTO** is illuminated (which means a cooking program has already been inserted), by pushing the button  you cancel the program and return to manual operation.

If the oven is switched on, you must switch off manually.

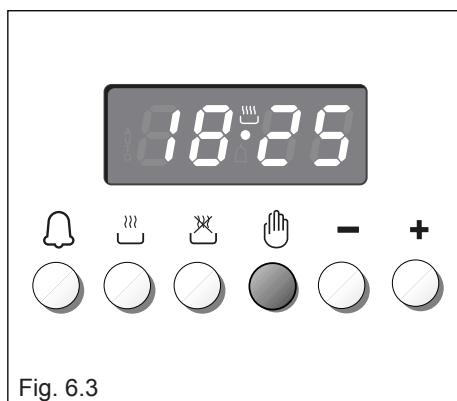


Fig. 6.3

ELECTRONIC TIMER

The timer program consists only of a buzzer which may be set for a maximum period of 23 hours and 59 minutes.

If the **AUTO** symbol is flashing push the  button.

To set the time, push the  button and the  or  until you obtain the desired time in the display (fig. 6.4).

Having finished the setting, the clock hour will appear on the panel and the  symbol will be illuminated.

The countdown will start immediately and may be seen at any moment on the panel by simply pressing the button .

At the end of the time, the  symbol will disappear and the buzzer will sound and continue for approximately 7 minutes or until a button is pressed (not the  /  buttons). After a short time the display will revert back to the time of day.

SETTING THE FREQUENCY OF THE AUDIBLE SIGNAL

The buzzer has 3 different tones and can be changed by pressing the  button, but only when the time of day is displayed

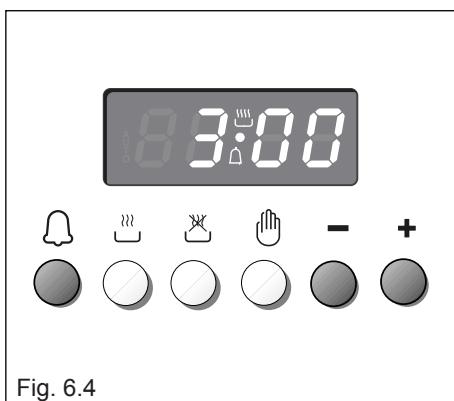


Fig. 6.4

AUTOMATIC OVEN COOKING

To cook food automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the length of the cooking period.
2. Set the end of the cooking time.
3. Set the temperature and the oven cooking program.

These operations are done in the following way:

1. Set the length of the cooking period by pushing the  button and the  button to increase, or  to decrease if you have passed the desired time (fig. 6.5). The **AUTO** and the  symbol will illuminate.
2. Set the end of the cooking time by pressing the  button (the cooking time already added to the clock time will appear), and the  button (fig. 6.6); if you pass the desired time you may get back by pushing the  button. After this setting, the  symbol will disappear. If after this setting, the **AUTO** flashes on the display and a buzzer sounds, it means there was an error in the programming, that is that the cooking cycle has been superimposed on the clock. In this case, modify the end of cooking time or the cooking period itself by following again the above mentioned instructions.

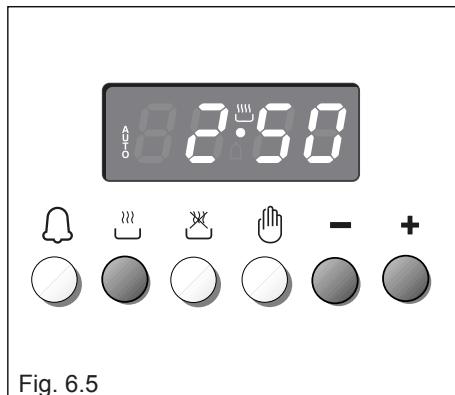


Fig. 6.5

3. Set the temperature and the cooking program by using the switch and thermostat knobs of the oven (see specific chapters).

Now the oven is programmed and everything will work automatically, that is the oven will turn on at the right moment to end the cooking at the established hour.

During cooking, the  symbol remains illuminated.

By pushing the  button you can see the time that remains until the end of cooking.

The cooking program may be cancelled at any time by pushing .

At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the  symbol will turn off, **AUTO** will flash and a buzzer will be sound, which can be turned off by pushing any of the buttons except the  /  buttons.

Turn the switch and thermostat knobs to zero and put the programmer onto "manual" by pressing the  button.

Attention: After a power cut the clock resets to zero and cancels the set programs.

After a power cut, three zeros will flash on the display.

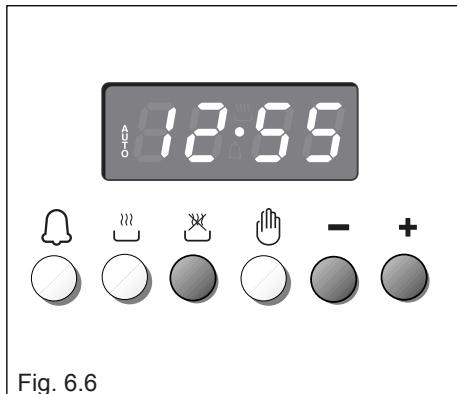


Fig. 6.6

SEMI-AUTOMATIC COOKING

This is used to automatically switch off the oven after the desired cooking time has elapsed.

There are two ways to set your oven:

1. Set the length of the cooking time by pushing the  button and the  button to advance, or  to go backwards if you have passed the desired time (fig. 6.7).
or
2. Set the end of the cooking time by pushing the  button and the  button to advance, or  to go backwards if you have passed the desired time (fig. 6.8).

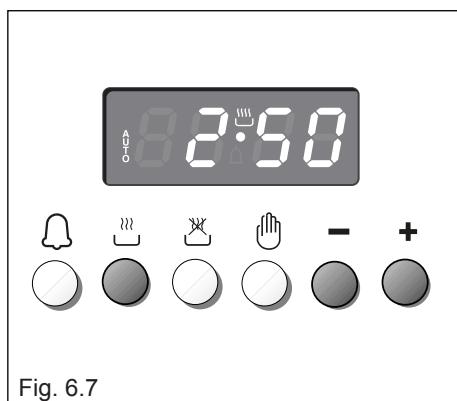
AUTO and the  symbol will be on.

Then set the temperature and the cooking programme using the oven switch and thermostat knobs (see specific chapters).

The oven is switched on and it will be switched off automatically at the end of the desired time.

During cooking, the  symbol remains on and by pressing the button  you can see the time that remains till the end of the cooking.

The cooking program may be cancelled at any time by pushing .

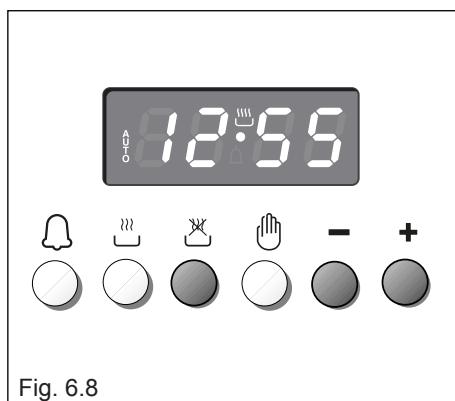


At the end of the cooking time the oven will turn off automatically, the  symbol will turn off, **AUTO** will flash and a buzzer will be sound, which can be turned off by pushing any of the buttons except the  /  buttons.

Turn the switch and thermostat knobs to zero and put the programmer onto "manual" by pressing the  button.

Attention: After a power cut the clock resets to zero and cancels the set programs.

After a power cut, three zeros will flash on the display.



GENERAL ADVICE

- Before you begin cleaning, you must ensure that the appliance is disconnected from the electrical power supply.
- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- The periodical lubrication of the gas taps must be done only by specialized personnel.
- If a tap becomes stiff, do not force; contact your local After Sales Service Centre.
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- Avoid leaving alkaline or acidic substances (lemon juice, vinegar, etc.) on the surfaces.
- Avoid using cleaning products with a chlorine or acidic base.
- Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the rear or the underneath of the appliance as these areas are not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass or the glass lid (models with glass lid only) since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water or other non-abrasive products.

Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

Acidic substances like lemon juice, tomato sauce, vinegar etc. can damage the enamel if left too long.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS, PAINTED AND SILK-SCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product.

Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion. You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

GAS TAPS

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only. In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

INSIDE OF OVEN

The oven should always be cleaned after use when it has cooled down.

The cavity should be cleaned using a mild detergent solution and warm water. Suitable proprietary chemical cleaners may be used after first consulting with the manufacturers recommendations and testing a small sample of the oven cavity. Abrasive cleaning agents or scouring pads/ cloths should not be used on the cavity surface.

NOTE: The manufacturers of this appliance will accept no responsibility for damage caused by chemical or abrasive cleaning.

Let the oven cool down and pay special attention no to touch the hot heating elements inside the oven cavity.

REPLACING THE OVEN LAMP

WARNING: Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

- Let the oven cavity and the heating elements to cool down.
- Switch off the electrical supply.
- Remove the protective cover.
- Unscrew and replace the bulb with a new one suitable for high temperatures (300°C) having the following specifications: 230 or 220-240V, E14 and same power (check watt power as stamped in the bulb itself) of the replaced bulb.
- Refit the protective cover.

Note: Oven bulb replacement is not covered by your guarantee.

BURNERS

They can be removed and washed with soapy water only.

They will remain always perfect if cleaned with products used for silverware.

After cleaning or wash, check that burner-caps and burner-heads are dry before placing them in the respective housings.

Check that the electrode "S" (figs. 7.1, 7.3) next to each burner is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe "T" (figs. 7.1, 7.3) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE AUXILIARY, SEMI-RAPID AND RAPID BURNERS

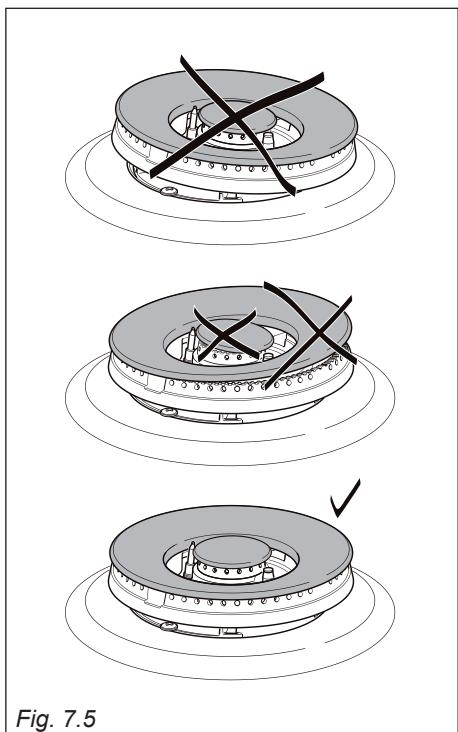
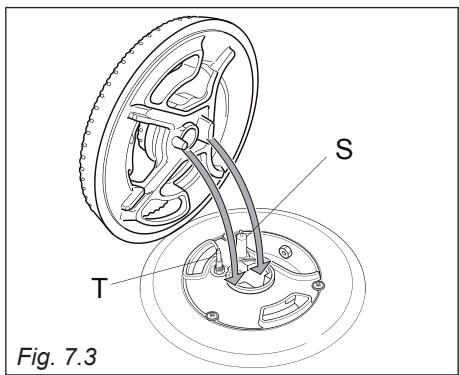
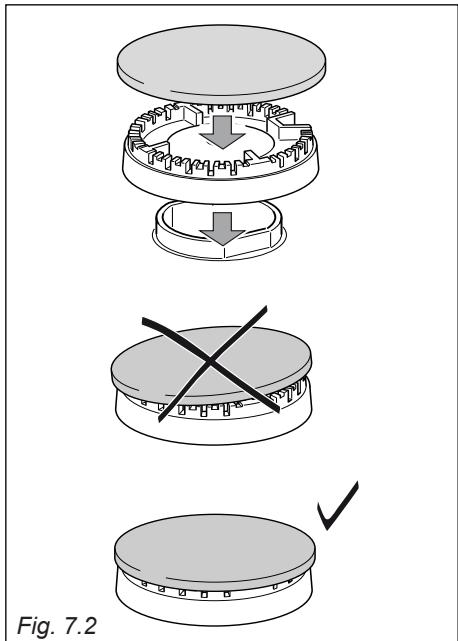
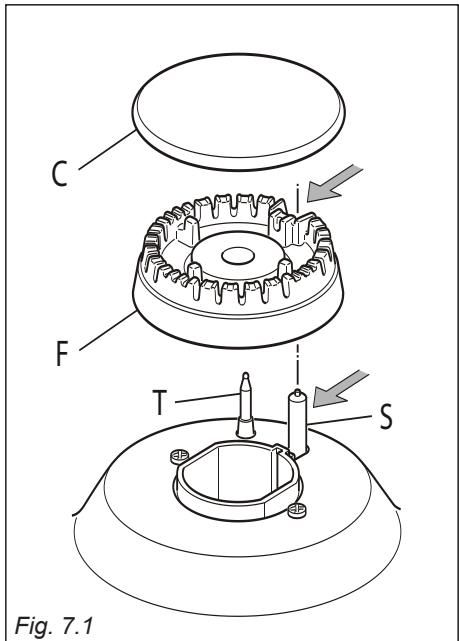
It is very important to check that the burner flame distributor "F" and the cap "C" has been correctly positioned (see figs. 7.1 - 7.2) - failure to do so can cause serious problems.

CORRECT REPLACEMENT OF THE TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 7.5); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (see fig. 7.3).

Then position the cap "A" and the ring "B" (figs. 7.4 - 7.5).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 7.5).



ASSEMBLY AND DISMANTLING OF THE SIDE RUNNER FRAMES

- Fit the side runner frames into the holes on the side walls inside the oven (fig. 7.6).
- Slide into the guides, the shelf and the tray (fig. 7.7).
- The rack must be fitted so that the safety notch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven; the guard rail shall be at the back.
- To dismantle, operate in reverse order.

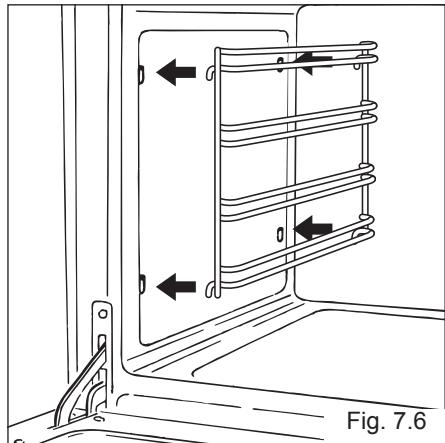


Fig. 7.6

STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 7.8).

Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.

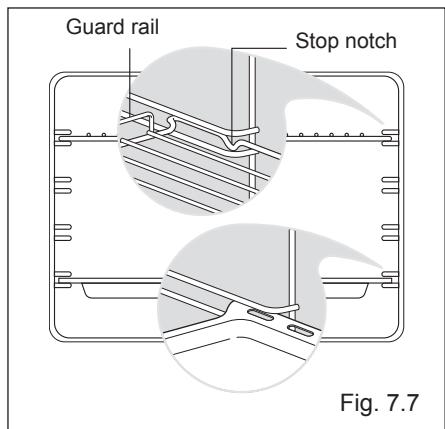


Fig. 7.7

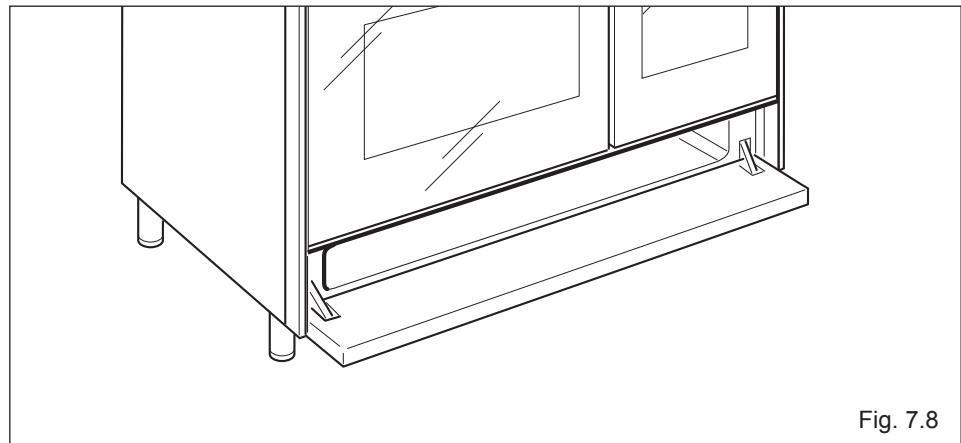


Fig. 7.8

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 7.9a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 7.9b).
- Hold the door as shown in fig. 7.9d.
- Gently close the door (fig. 7.9c) until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 7.9b).
- Withdraw the hinge hooks from their location following arrow "C" (fig. 7.9e).
- Rest the door on a soft surface.

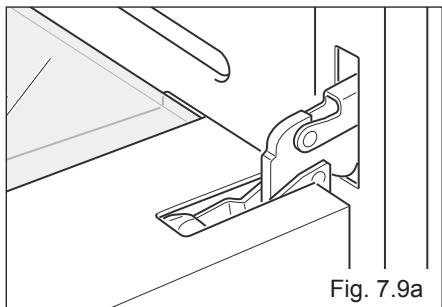


Fig. 7.9a

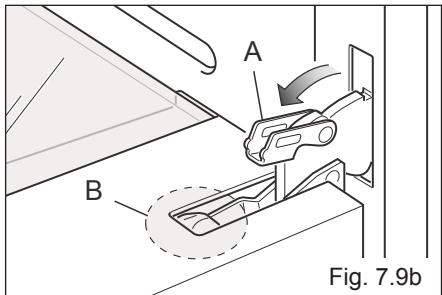


Fig. 7.9b

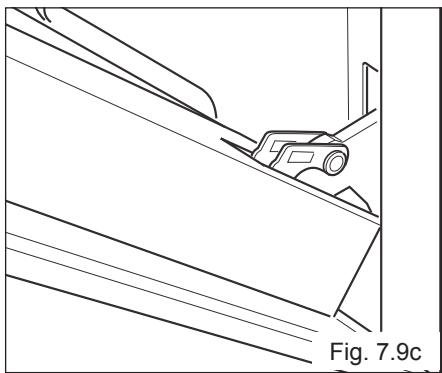


Fig. 7.9c

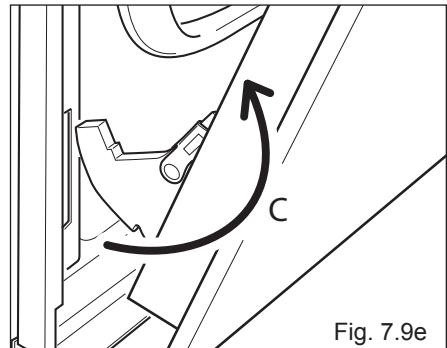


Fig. 7.9e

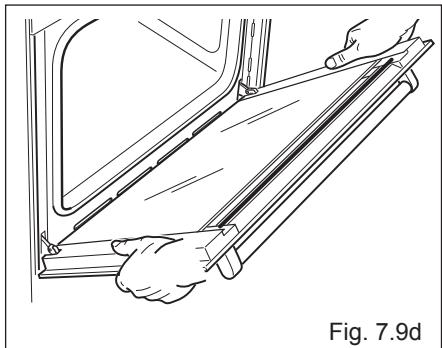


Fig. 7.9d

OVEN DOORS - CLEANING THE PANES OF GLASS

The oven door has two panes. To clean these, you need to remove the inner pane.

REMOVING THE INNER PANE OF GLASS

- Open the door to the full extent (fig. 7.9a).
- Open the lever "A" completely on the left and right hinges (fig. 7.9b).
- Hold the door as shown in fig. 7.9d.
- Gently close the door (fig. 7.9c) until left and right hinge levers "A" are hooked to part "B" of the door (fig. 7.9b).
- Gently pull out the inner pane of glass (fig. 7.10a)
- Clean the glass with an appropriate cleaner.
- Dry thoroughly, and place on a soft surface.
- Now you can also clean the inside of the outer glass.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the panes of glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

REPLACING THE INNER PANE OF GLASS

- Check that the four rubber pads are in place ("D" in fig. 7.10b).
- Check that you are holding the pane the correct way. You should be able to read the wording on it as it faces you.
- Insert the inner pane in the left "E" and right "F" side guides (fig. 7.10c) and gently let it slide up to the retainers "H" (fig. 7.10d).
- Unlock the oven door by opening it completely and closing the lever "A" on the left and right hinges (fig. 7.9a).

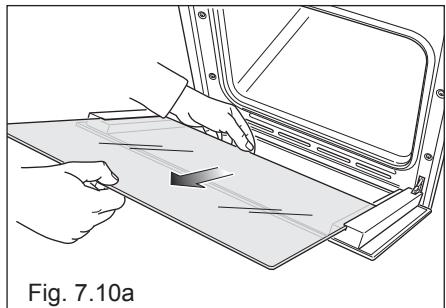


Fig. 7.10a

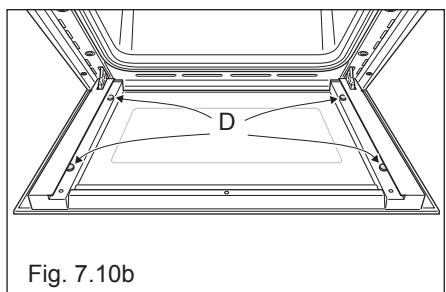


Fig. 7.10b

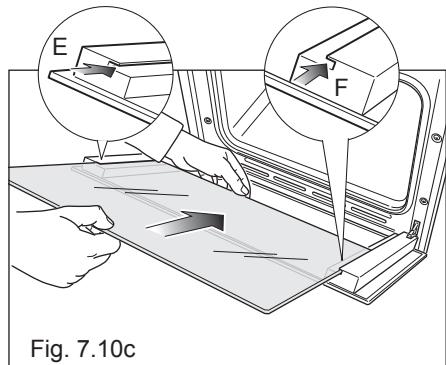


Fig. 7.10c

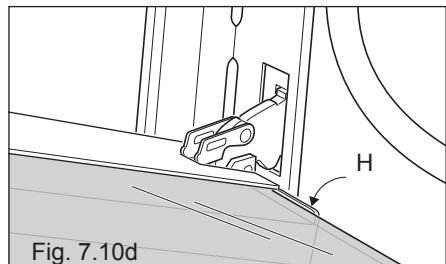
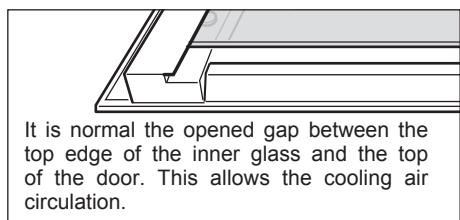


Fig. 7.10d

Advice for the Installer

IMPORTANT

- Cooker installation and regulation must only be carried out by **QUALIFIED TECHNICIANS and in compliance with the local safety standards**. Failure to observe this rule will invalidate the warranty.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- The electrical mains outlet, if located behind the cooker, must not be higher than 18 cm above the floor level.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts.
This film must be removed before using the cooker.

8 INSTALLATION

INSTALLATION

This cookers has class "2/1" overheating protection so that it can be installed in a cabinet.

The appliance must be kept no less than 200 mm away from any side wall which exceed the height of the hob surface (fig. 8.1).

The furniture walls adjacent to the cooker must be made of material resistant to heat.

The veneered syntetical material and the glue used must be resistant to a temperature of 90°C in order to avoid ungluing or deformations.

The cooker may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed-sitting room but not in a room containing a bath or shower.

Curtains must not be fitted immediately behind appliance or within 500 mm of the sides.

It is essential that the cooker is positioned as stated below.

The cooker must be installed by a qualified technician and in compliance with a local safety standards.

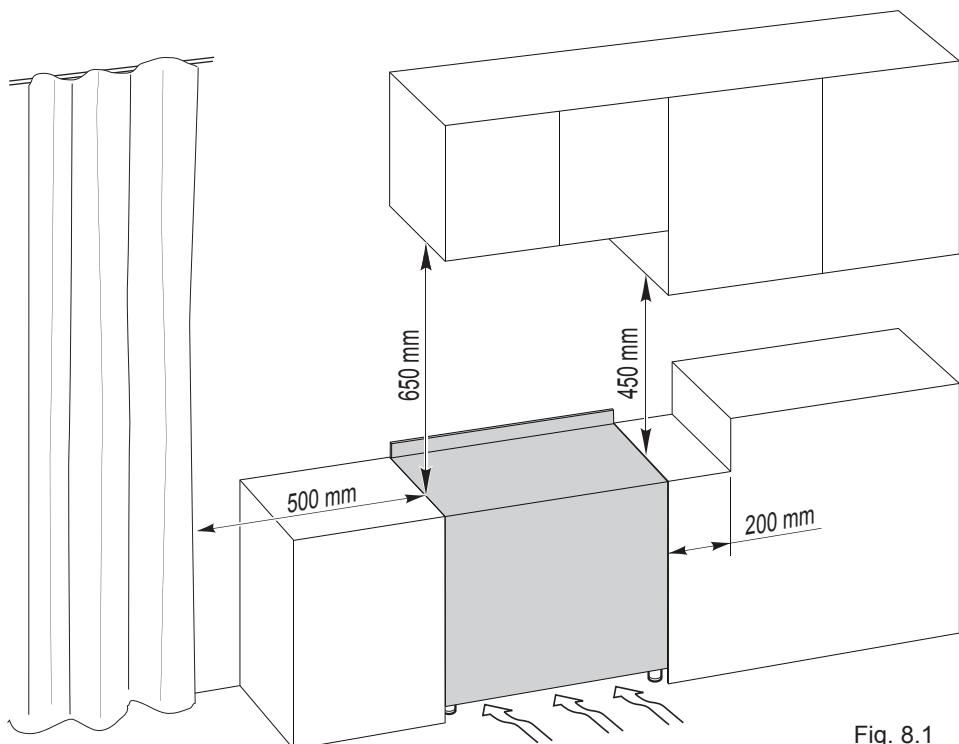


Fig. 8.1

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 8.2).

- The backguard "C" can be found packed at the rear of the cooker.
- Before assembling remove any protective film/adhesive tape.
- Remove the two spacers "A" and the screw "B" from the rear of the cooktop.
- Assemble the backguard as shown in figure 8.2 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

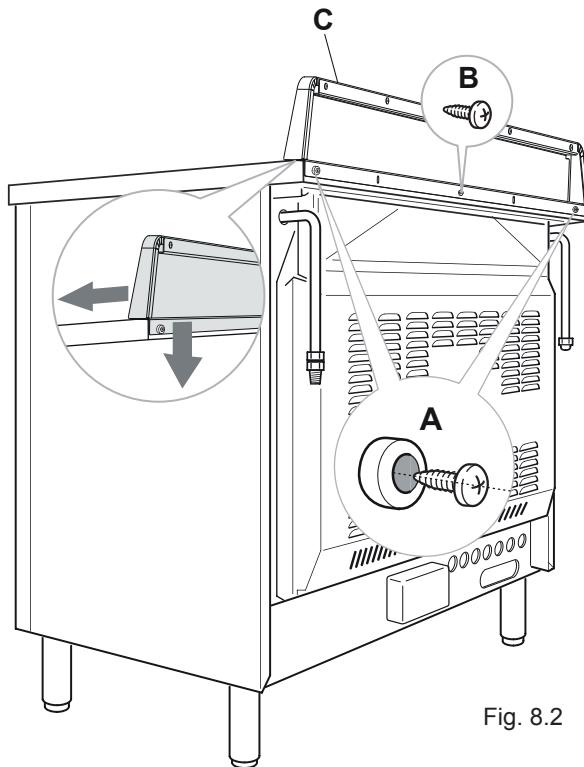


Fig. 8.2

FITTING THE ADJUSTABLE FEET

The adjustable feet must be fitted to the base of the cooker before use.

Rest the rear of the cooker on a piece of the polystyrene packaging exposing the base for the fitting of the feet.

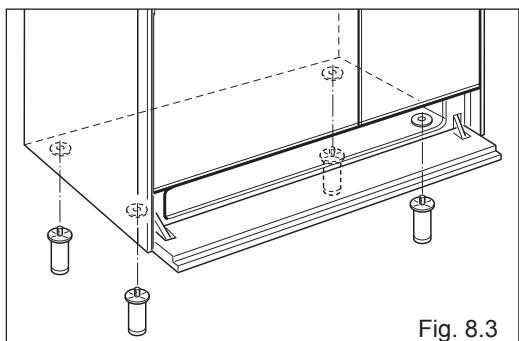


Fig. 8.3

MOVING THE COOKER

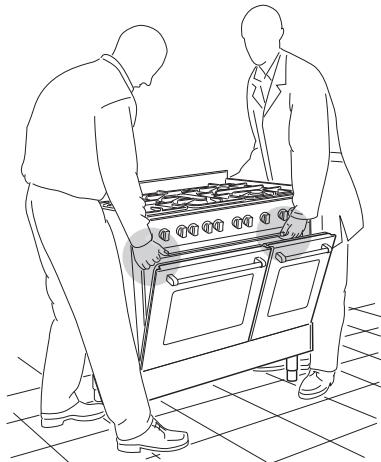


Fig. 8.4

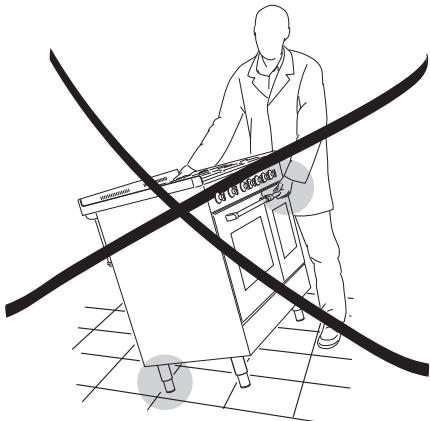


Fig. 8.5



Fig. 8.6

WARNING

When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 8.4).

WARNING

Be carefull: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 8.5).

WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 8.6).
Lift feet clear of floor (fig. 8.4).

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 8.7)

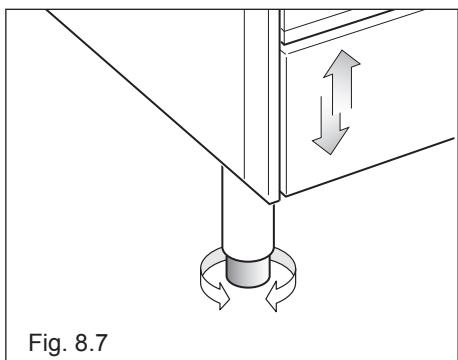


Fig. 8.7

ANTI-TILT BRACKET

Warning: This appliance must be restrained to prevent accidental tipping by fitting a bracket to the rear of the appliance and securely fixing it to the wall.

To fit the anti-tilt bracket:

1. After you have located where the cooker is to be positioned, mark on the wall the place where the 2 screws of the anti-tilt bracket have to be fitted. Please follow the indications given in fig. 8.8.
2. Drill two 8 mm diameter holes in the wall and insert the plastic plugs supplied.
Important! Before drilling the holes, check that you will not damage any pipes or electrical wires.
3. Loosely attach the anti-tilt bracket with the 2 screws supplied.
4. Move the cooker to the wall and adjust the height of the anti-tilt bracket so that it can engage in the slot on the cooker's back, as shown in fig. 8.8.
5. Tighten the screws attaching the anti-tilt bracket.
6. Push the cooker against the wall so that the anti-tilt bracket is fully inserted in the slot on the cooker's back.

Attention!

When sliding the cooker into place pay special attention not to trap the power supply cable in the stability bracket.

Pay special attention to the gas connection hose.

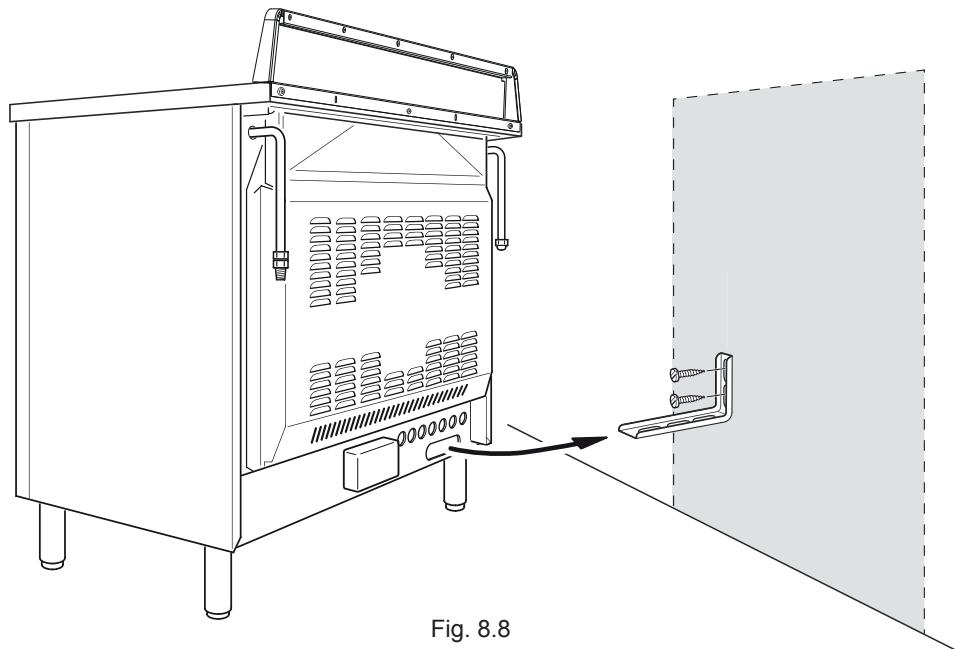


Fig. 8.8

VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm^2 (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be so made that they cannot be blocked from either the outside or the inside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

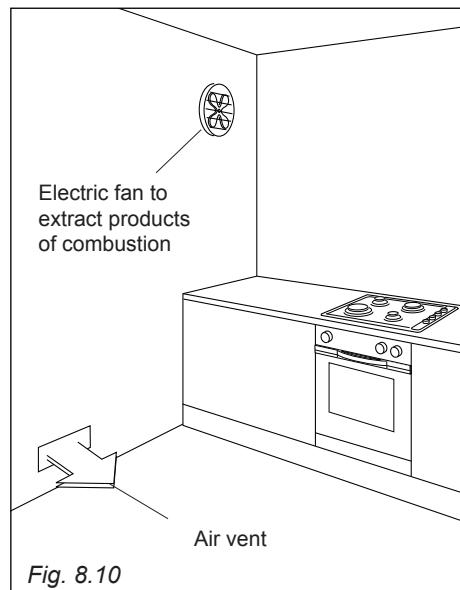
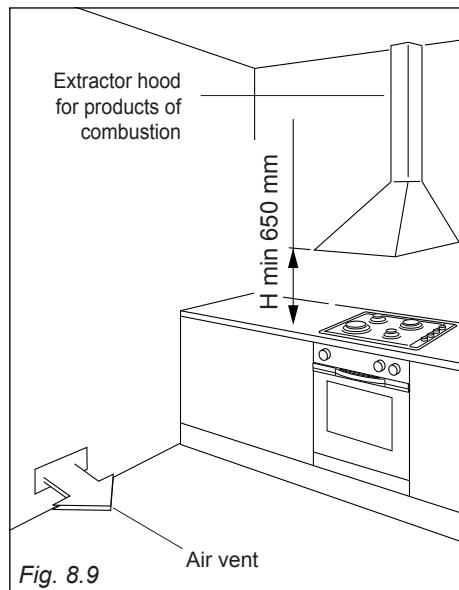
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 8.9).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 8.10).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



9

GAS SECTION

The walls adjacent to the cooker must be of material resistant to heat.

GAS CONNECTION

The connection must be executed by a qualified technician according to the relevant standards.

The appliance is predisposed and calibrated to operate with the gas indicated on the specifications plate.

Ensure that the room in which the cooker is to be installed is adequately ventilated, in compliance with applicable regulations. Connection to the gas supply pipe or gas cylinder must be made in accordance with the requirements of the applicable regulations.

The gas supply is connected at the rear of the cooker (fig. 9.1) to the **R** or **L** terminal of the gas inlet pipe; the connection pipe must not cross the rear of the appliance. The terminal not used must be closed off with the plug **T** and gasket.

Before installation, make sure that the local distribution conditions (type of gas and its pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.

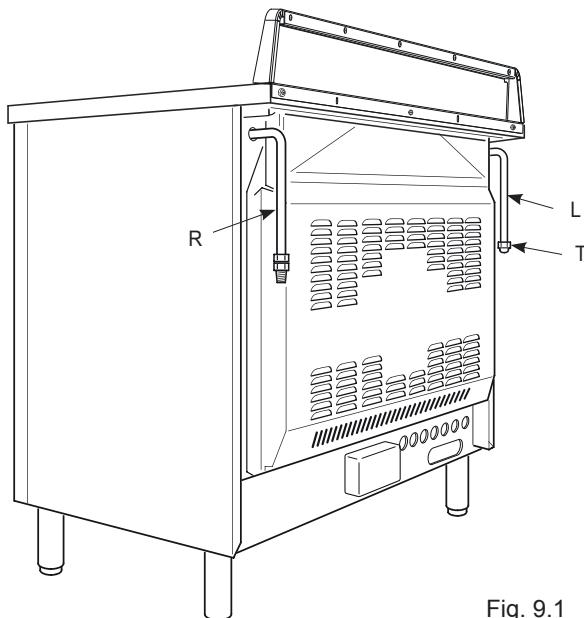


Fig. 9.1

A) GAS CONNECTION

NL

Cat: II 2L 3B/P

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

- G25
- G30 / G31

The fitting (fig. 9.2) is made up of:

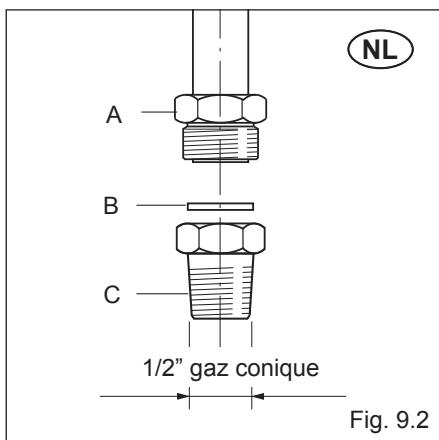
- A - Gas train terminal fitting (rh or lh)
B - Gasket
C - Conical connector

Use rigid or flexible connection pipes which comply with applicable regulations.

If compression fittings are used, tighten firmly using two spanners (fig. 9.4).

In particular, make sure that:

- the flexible hose does not come into contact with any parts of the cooker with surface temperatures in excess of 70°C;
- the flexible hose does not exceed 75 cm in length and does not come into contact with sharp edges or corners;
- the hose is not under tension or twisted and is not kinked or too tightly bent;
- the connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the gas ramp.
- we advise replacing the gasket on the slightest sign of deformation or imperfection.
- the hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; hoses should replaced after a maximum of three years.
- the cylinder cock or the supply cock immediately ahead of the appliance is closed whenever the cooker is not in use.



B) CONNECTIONS TO THE GAS

SUPPLY FOR:



Cat: II 2E+3+

The gas connections are made on the left or on the right (fig. 9.1) at the rear of the appliance, in such a way that the pipe never passes behind the cooker.

The end of the gas connection, whether on the left or right, that is not being used, must be closed by attaching a cap fitted with a seal.

- Installation can only be carried out by a qualified technician, and must conform with the local regulations in force (NBN Standard D 51-003).
- The surfaces next to the cooker must either be made of a heat resistant material, or must be covered by such a material.
- Ventilation of the room - the combustion of gas can only occur because there is oxygen present in the air. The air must therefore be able to be renewed, and the products of combustion must be able to be expelled. The volume of renewed air must be at least 2m³/h for each kW.

Gases normally used can be grouped into two main families:

- Liquid Gas: Butane Gas (G30); Propane Gas (G31)
- Natural Gas (G20/G25)

The cooker is supplied ready to operate, using the type of gas which is indicated on the label attached to it. Sometimes, however, it may be necessary to change from one gas to another.

Whatever type of gas the cooker is designed for, the following procedures must be followed:

- Connection to the gas supply.
- Replacement of the burners on the cooking surface.
- Adjustment of the gas flow to the burners on the cooking surface.

Ensure that the cooker is equipped for the type of gas it is to be supplied with (see label).

The gas supply circuit must conform to the local regulations in force.

The group of attachments (fig. 9.3) is made up of:

- 1 nut "A" (external cylindrical thread ISO 228-1)
- 1 sealing washer "D"
- 1 conical connection "B" (internal cylindrical thread ISO 228-1, external conical thread ISO 7-1)
- 1 Butane/Propane Gas connector "C".

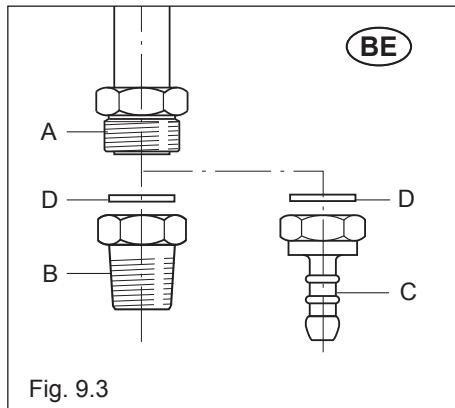


Fig. 9.3

Cookers must be connected using R_{HT} materials downstream from the AGB/BGV certificated gas stop-cock, except for single unit cookers that are not built-in.

As a general rule, cookers are connected downstream from the gas stop-cock, by:

- copper pipes having an appropriate wall thickness, or;
- steel pipes, or;
- flexible R_{HT} metal pipes with AGB certification, fitted in such a way that they will not be crushed or pulled during use. Their bending radius must not be less than that specified by the manufacturer.

Exception for single unit cookers that are not built-in.

- These cookers must be connected by a flexible elastomer hose with a built-in undetachable mechanical nozzle. Only use those hoses that are authorised with the label "AGB/BGV".
- Two types of flexible elastomer hoses: until April 2005, there were 2 types of flexible elastomer hoses on the market:
 - the old assymetrical model, including an end with a fixed nozzle at the side of the cooker, and a nozzle with a loose nut and a built-in flat sealed joint at the side of the inside fitting (stop cock).
 - the new symmetrical model, including a nozzle with a loose nut at both sides, with a built-in flat sealed joint. This symmetrical model is the only one that will be available after the time limit.

When installing a new cooker, or replacing an existing one, the symmetrical model must always be used.

Assembly

The gas inlet on the old cookers is equipped with a conical thread ISO 7-1 – and the hose is assembled as follows:

1. apply a sealing product to the thread on the appliance: a strip of teflon or sealing paste for threads (colmat) plus some acrylic wool;
2. tighten up the linking component (the cylindrical inside thread ISO 7-1 to the cylindrical outside thread ISO 228-1) with the two keys on the cooker;
3. check that the sealed joint is firmly inserted inside the moveable connection on the elastomer hose (new model);
4. tighten up by hand the elastomer hose on both sides;
5. tighten up with a spanner;
6. open the stop cock and check that there are no leaks (soap bubbles) by smearing on a frothing product).

The gas inlet on the new appliances is equipped with a parallel thread ISO 228-1. To assemble it, follow stages 3, 4, 5, and 6 as described below.

Precautions to take:

- the flexible pipe must be mounted so that it will not be subjected to mechanical stresses, such as being twisted, compressed or pulled;
- the flexible pipe must be fitted so that it will not come into contact with any other movable piece of furniture;
- it must have a bending radius of at least ten times its outside diameter;
- it must not come into contact with any hot surfaces;
- ensure that it is installed in a place with easy access, so that its entire length can be checked.
- it should not be located in an overheated environment, and must be protected from sunlight and ultraviolet rays

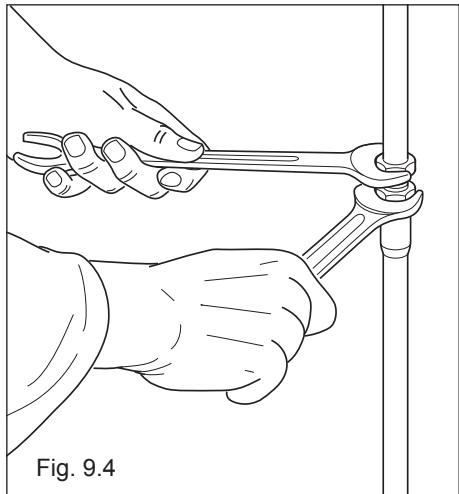


Fig. 9.4

Periodical checks and replacement

The gas connection pipe must be checked at least annually to ensure that there is no visible deterioration. The hose must be replaced no later than the replacement date indicated.

IMPORTANT:

Take the precaution of using two keys when screwing up the components. (fig. 9.4).

After connecting the gas, use a soapy solution to check that the connections are sealed tight, and never use an open flame.

Flexible metal R_{HT} pipe, AGB-BGV certificated

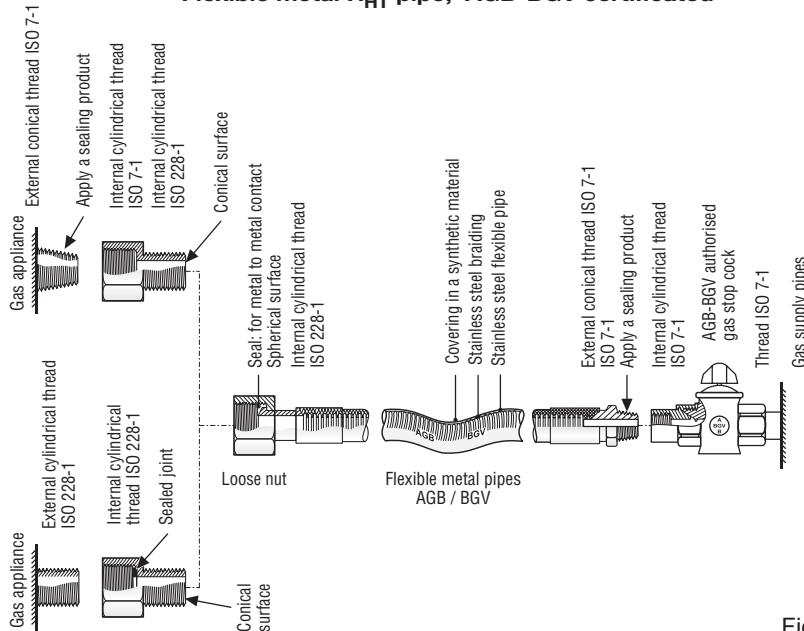


Fig. 9.5

A new flexible AGB-BGV elastomer hose in the two versions to be assembled.

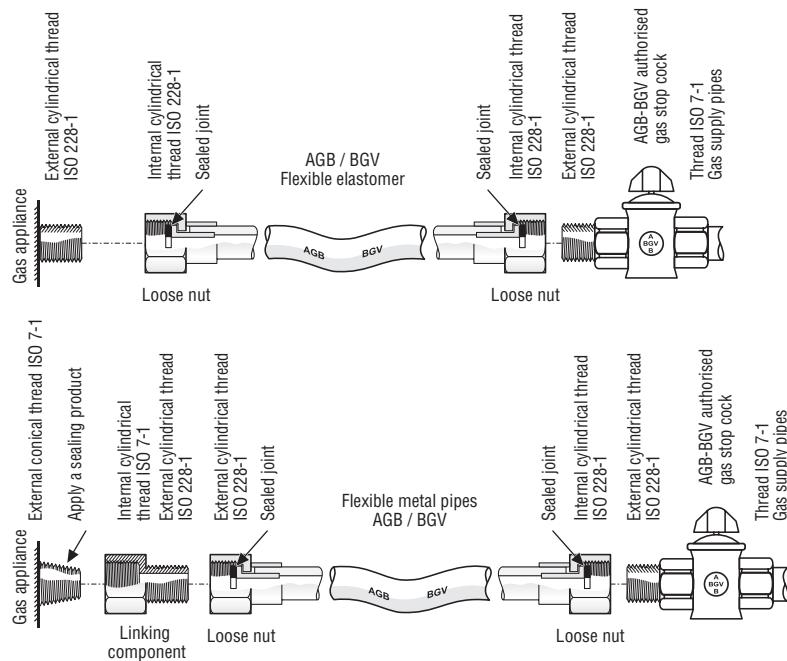


Fig. 9.6

C) GAS CONNECTION



Cat: II 2E+3+

The gases used for the operation of cooking appliances may be grouped by their characteristics into two types:

- Liquefied gases: Butane Gas (G30) and Propane Gas (G31)
- Natural Gas (G20 / G25)

The fitting (fig. 9.7) is made up of:

- A - Gas train terminal fitting (rh or lh)**
- B - Gasket**

Before the connection remove the conical connector B if fitted (fig. 9.3).

IMPORTANT:

To fix the gas pipe it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 9.9).

After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

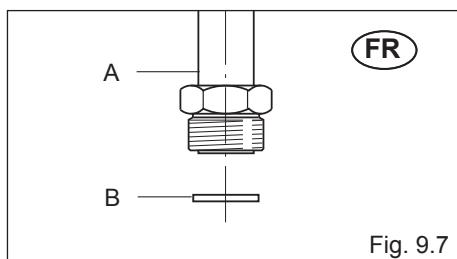


Fig. 9.7

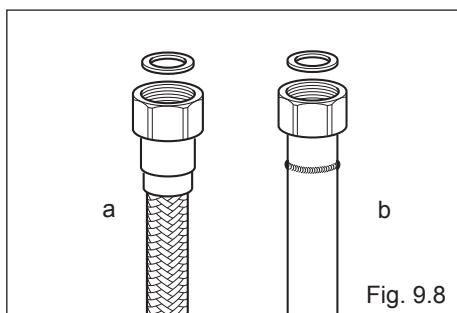


Fig. 9.8

Appliances which can be built in (class 2/1)

For gases supplied by a pipe, the connection can be made using one of the following:

- a rigid pipe with screw-nut;
- a metal corrugated flexible hose according to NF D 36-121 (fig. 9.8a);
- a flexible hose with mechanical ferrule according to NF D 36-103 or D 36-100 (fig. 9.8b);

For butane-propane distributed by cylinder or tank, the connection is made using one of the following:

- a rigid pipe with screw-nut;
- a metal corrugated flexible hose according to NF D 36-125 (fig. 9.8a);
- a flexible hose with mechanical ferrule according to XP D 36-112 (fig. 9.8b);

Access must be possible to the full length of flexible tubes. They must be replaced before their final date of use (marked on the hose) and must be a maximum of 2 m long.

Note: In France, use a tube bearing the mark NF GAZ.

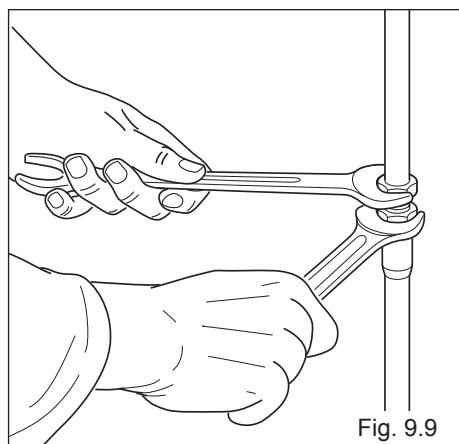


Fig. 9.9

Gas maintenance

REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS

If the injectors are not supplied they can be obtained from the "Service Centre".

Select the injectors to be replaced according to the "Table for the choice of the injectors".

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors "J" (figs. 9.10, 9.11) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

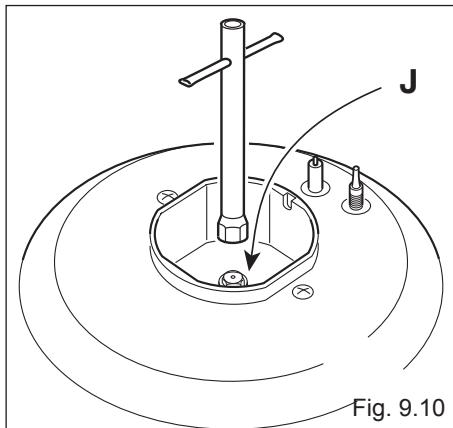


Fig. 9.10

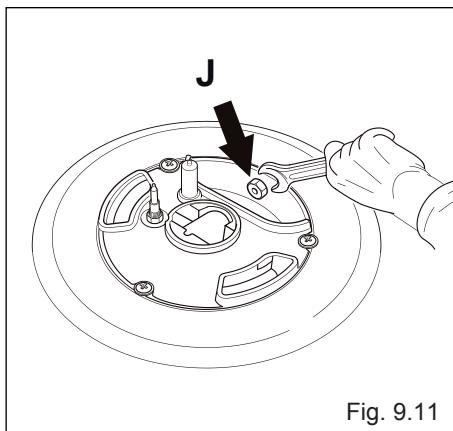


Fig. 9.11

ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner
- Turn the tap to the MINIMUM position
- Take off the knob
- With a thin screwdriver turn the screw "F" until adjustment is correct (fig. 9.12).

Normally for LPG, the regulation screw is tightened up.

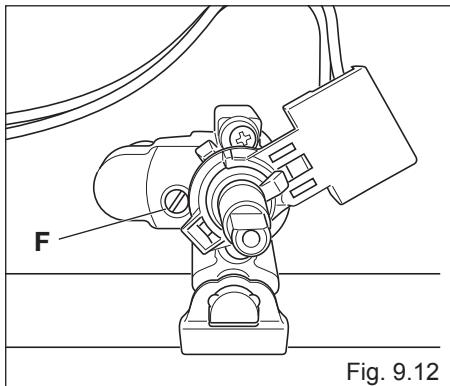


Fig. 9.12

NL
TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2L 3B/P

BURNERS	Nominal Power [Hs - kW]	Reduced Power [Hs - kW]	G30/G31 30/30 mbar	G25 25 mbar
			Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	80
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66	102
Rapid (R)	3,00	0,75	87	132
Triple ring (TR)	3,50	1,50	93	140

FR**BE**
TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS - Cat: II 2E+ 3+

BURNERS	Nominal Power [Hs - kW]	Reduced Power [Hs - kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	50	77
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapid (R)	3,00	0,75	87	129
Triple ring (TR)	3,50	1,50	93	135

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)

BURNERS	Air necessary for combustion [m ³ /h]
Auxiliary (A)	2,00
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple ring (TR)	7,00

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT

All intervention regarding installation maintenance of the appliance must be fulfilled with original factory parts.

The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

10 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The cooker must be installed in accordance with the manufacturer's instructions.

Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause injury to persons or animals etc.

N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.

If the installation requires alterations to the domestic electrical system call an expert. He should also check that the cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

GENERAL

- Connection to the mains must be carried out by qualified personnel in accordance with current regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- The appliance can be connected directly to the mains placing an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 75°C at any point.
- Once the appliance has been installed, the switch must always be accessible.

IMPORTANT: this cooker must be connected to a suitable double pole control unit adjacent to the cooker.

WARNING!

This appliance must be earthed.

Before effecting any intervention on the electrical parts of the appliance, the connection to the network must be interrupted.

The connection of the appliance to earth is mandatory.

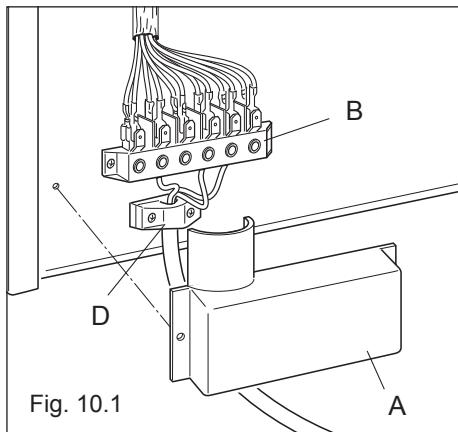
The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the non observance of this condition.

CONNECTING THE FEEDER CABLE

To connect the feeder cable to the cooker it is necessary to:

- Remove the two screws that hold shield “A” behind the cooker.
- Open completely the cable clamp “D”.
- Position the U bolts onto terminal block “B” (fig. 10.1) according to the diagram in figs. 10.2a, 10.2b, 10.2c.
- Insert the feeder cable into the cable clamp “D”. The supply cable must be of a suitable size (see the section “Feeder cable section”).
- Connect the phase and earth cables to terminal “B” according figures 10.2a, 10.2b, 10.2c.
- Pull the feeder cable and block it with the cable clamp “D”.
- Re-mount shield “A”.

N.B. The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

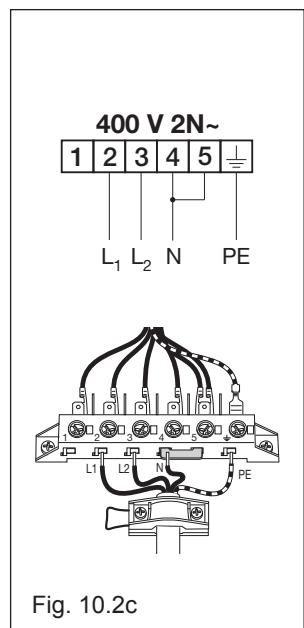
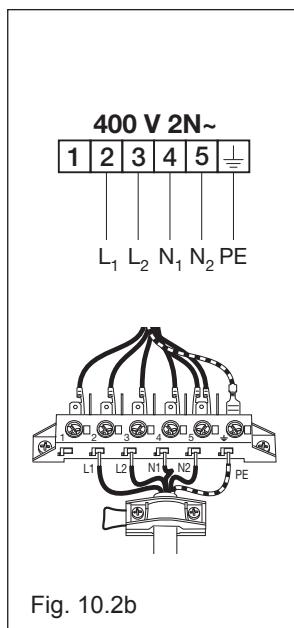
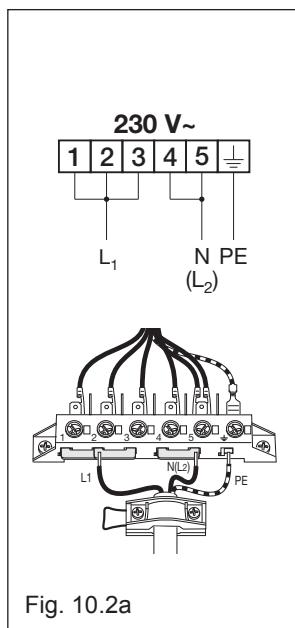


FEEDER CABLE SECTION

Type “HO5RR-F”

230 V ~	3 x 2,5 mm ² (*)
400 V 2N ~	5 x 1,5 mm ² (*)
400 V 2N ~	4 x 1,5 mm ² (*)

(*) – Connection with wall box connection



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.

Der Hersteller kann nicht für Druck- oder Schreibfehler in diesem Handbuch verantwortlich gemacht werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen, ohne die grundsätzliche Funktion und die Sicherheit des Geräts zu beeinträchtigen, die er aus technischen oder kommerziellen Gründen für notwendig erachtet, ohne das dies vorher bekannt gegeben wird.

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

Il se réserve le droit, sans que cela ne porte préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue de la sûreté, d'introduire dans ses articles, à n'importe quel moment et sans préavis, tous les changements éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Descriptions and illustrations in this booklet are given as simply indicative.

The manufacturer reserves the right, considering the characteristics of the models described here, at any time and without notice, to make eventual necessary modifications for their construction or for commercial needs.

M-SYSTEM