

M-SYSTEM

PRNF 965 PRF 965 IX



CUISINIÈRE AVEC MAXI FOUR

Mode d'emploi
Conseils pour l'installation



MAXI OVEN FORNUIS

Gebruiks-en
Installatievoorschriften

MAXI OVEN COOKER

Instruction for the use
Installation advice

Français

Mode d'emploi - Conseils pour l'installation

Page 3

Nederlands

Gebruiks-en installatievoorschriften

Bladzijde 40

English

Instruction for the use - Installation advice

Page 76

Deutsch

Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

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.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ELECTRIQUES

L'utilisation d'un appareil électrique comporte l'observance de certaines précautions fondamentales.

En particulier:

- éviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés
- éviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus
- éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.

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

ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local pourvu d'une ventilation continue, conformément aux normes en vigueur.

PRECAUTIONS ET CONSEILS IMPORTANTS

- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillets, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux.
- 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.
- 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.
- Éviter l'utilisation de l'appareil aux enfants ou aux incapables, sans surveillance.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que l'index des manettes est sur la position de fermeture et fermer le robinet principal de la conduite d'alimentation en gaz ou le robinet de la bonbonne.
- Tenir éloignés les enfants, en particulier pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation et après l'emploi du four, certaines commandes et certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes (par exemple la vitre de la porte). Ne pas les toucher.

- Avant d'installer l'appareil, retirer la pellicule de protection éventuelle.
- Ne placer aucun matériau inflammable dans le four et dans le espace chauffe-plats: il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.
- 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.
- En aucun cas étendre des feuilles d'aluminium dans le four. Ne pas poser de plaque à pâtisserie, ni de lèchefrite sur la sole du four.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- 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.

PREMIERE UTILISATION DU FOUR

Il est conseillé de suivre ces instructions:

- Equiper l'intérieur du four en montant les grilles latérales, comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
- Introduire grilles et lèchefrite
- Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants, comme décrit dans le chapitre spécifique.
- Nettoyer l'intérieur du four avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre. Puis essuyer parfaitement.

1 - TABLE DE TRAVAIL

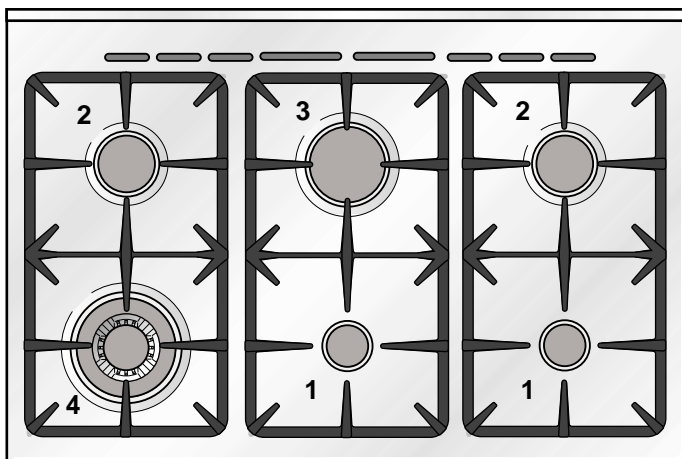


Fig. 1.1

TABLE DE TRAVAIL

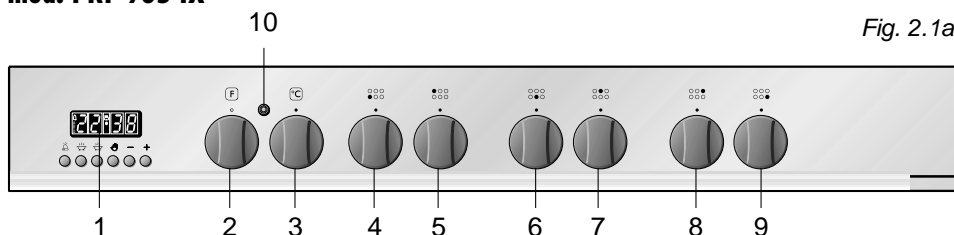
1. Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2. Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3. Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4. Brûleur triple couronne	3,50 kW

REMARQUE:

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

2 - TABLEAU DE BORD

mod. PRF 965 IX



mod. PRNF 965 AN

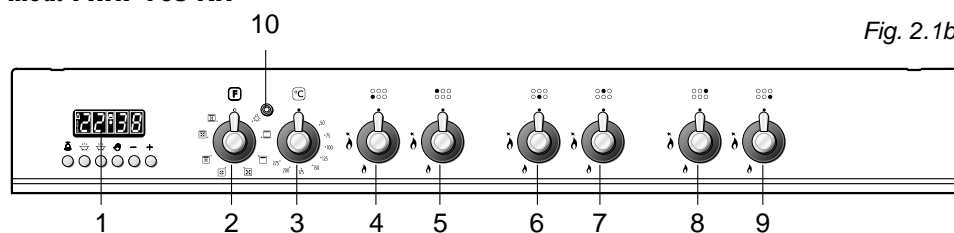


TABLEAU DE BORD - Description des commandes

1. Programmateur électronique
2. Manette commande sélecteur de fonctions four multifonctions
3. Manette commande thermostat four multifonctions
4. Manette commande brûleur avant gauche
5. Manette commande brûleur arrière gauche
6. Manette commande brûleur centrale avant
7. Manette commande brûleur centrale arrière
8. Manette commande brûleur arrière droite
9. Manette commande brûleur avant droite

Lampe de contrôle:

10. Témoin de la température four électrique

3 - TABLE DE TRAVAIL - MODE D'EMPLOI

UTILISATION DES BRULEURS

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

- repère ● = robinet fermé (brûleur éteint)

- repère ★ ou 🔥 = plein débit (brûleur au maximum)

- repère 🔥 ou 🔥 = ralenti (brûleur au minimum)

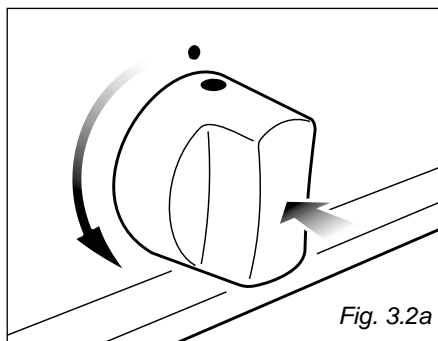
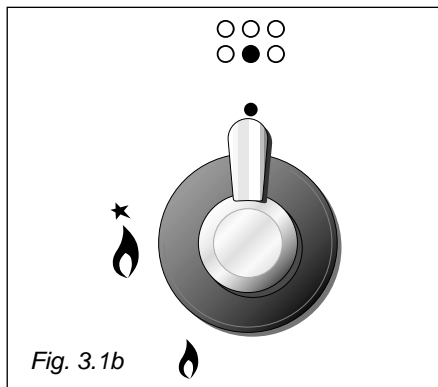
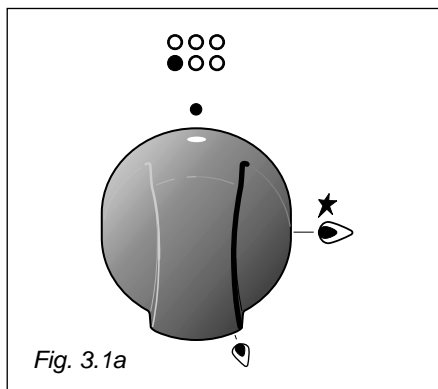
Pour obtenir un débit plus réduit, continuer à faire tourner le bouton à fond, jusqu'au symbole représentant une petite flamme.

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.

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

- 1 – Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette (fig. 3.2a - 3.2b) et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme  ou ); 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 ●, **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 - 24 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.

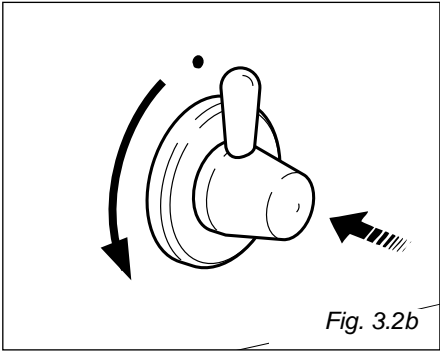


Fig. 3.2b

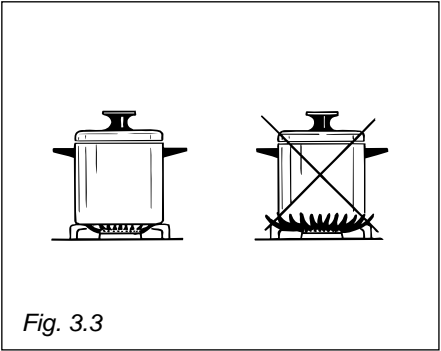
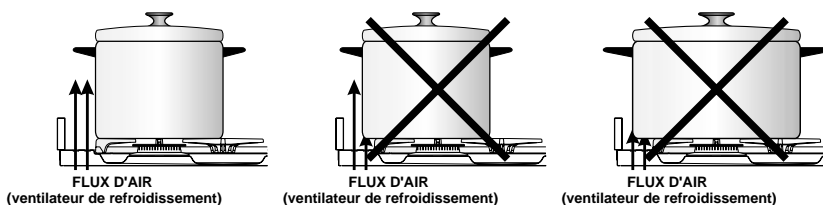


Fig. 3.3



USAGE CORRECT DU BRULEUR RAPIDE

Fig. 3.4

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES "WOK" (Fig. 3.5a - 3.5b)

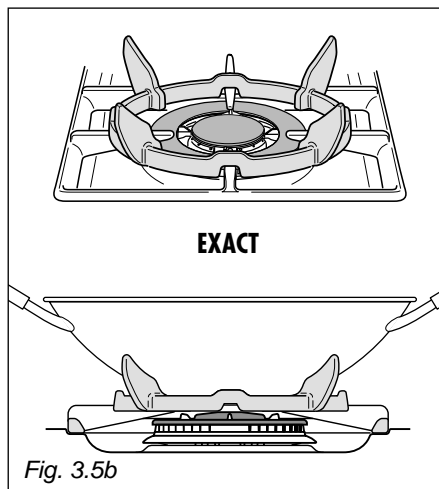
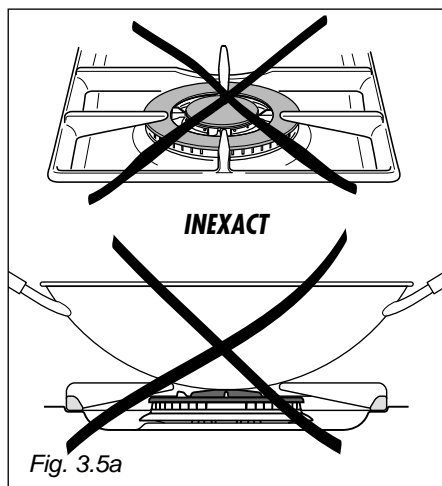
Cette grille spéciale pour marmites "WOK" se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

ATTENTION:

- L'utilisation de marmites "WOK" sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat (Fig. 3.5a - 3.5b).

IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites "WOK" (fig. 3.5b) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.



4 - FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS

**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	1725W
– Résistance de la voûte	1725 W
– Résistance de grilloir	2500 W
– Résistance circulaire	2500 W
– Moteur ventilateur	25 W
– Lampe du four	15 W

NOTA:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (225°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.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

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

a. par convection naturelle

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

b. par convection forcée

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

c. par convection semi-forcée

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

d. par rayonnement.

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

e. par rayonnement et ventilation

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

f. par ventilation

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

THERMOSTAT (Fig. 4.2a - 4.2b)

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 225° 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. 4.1a - 4.1b)

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

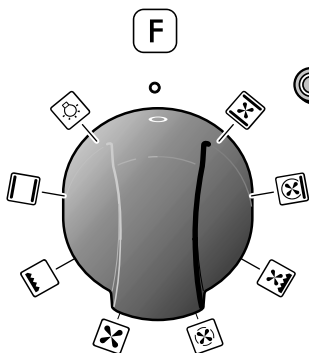


Fig. 4.1a

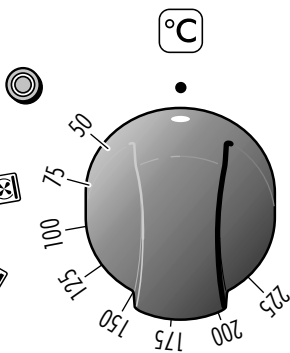


Fig. 4.2a

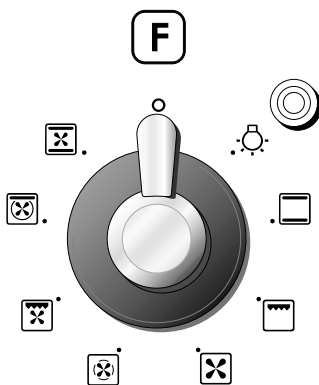


Fig. 4.1b

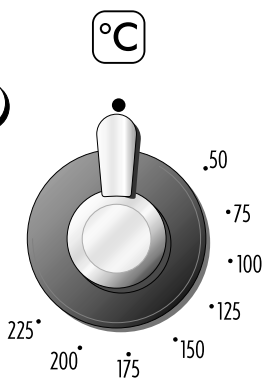


Fig. 4.2b



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four (15 W). 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 225° 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 dépasse 30 min.

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

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

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



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES

Fonctionnement du ventilateur du four seulement.

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

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

Conseillé pour:

Pour décongeler rapidement les aliments surgelés.

Un kilo nécessite d'environ une heure.

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



CUISSON A L'AIR CHAUDE

Fonctionnement de la résistance circulaire et de la turbine. La chaleur se répand par convection forcée et la température doit être réglée de 50° à 225° C par la manette du thermostat.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Conseillé pour:

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

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



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

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

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

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

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

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

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

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

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

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



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

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

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

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

Conseillé pour:

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



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine. La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de **50° à 225° 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.

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

GRILLADE ET GRATIN

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

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

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

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

CUISSON AU GRILLOIR

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

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

La 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 dépasse 30 min.







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

5 - PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

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

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


DESCRIPTION DES BOUTONS:

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


Description des symboles lumineux:



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

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

 Programmateur en manuel ou cuisson automatique en cours

 Minuterie en marche

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

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

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

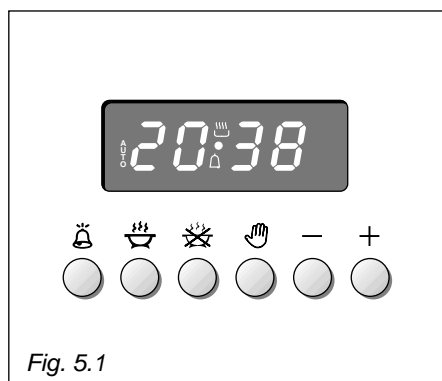


Fig. 5.1

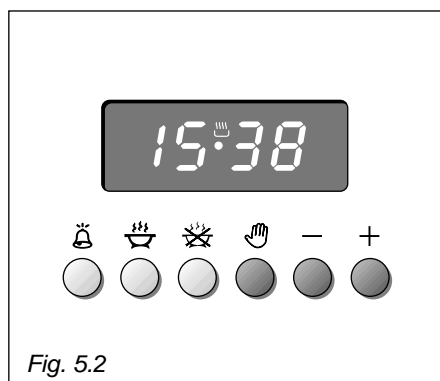









Fig. 5.2

MONTRE ELECTRONIQUE (fig. 5.2)

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



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


Pour régler l'heure, il faut appuyer sur la touche , puis sur la touche  ou  jusqu'au réglage de l'heure exacte (fig. 5.2).

Une autre façon d'opérer consiste à appuyer en même temps sur les deux touches  , tout en appuyant sur la touche  ou .

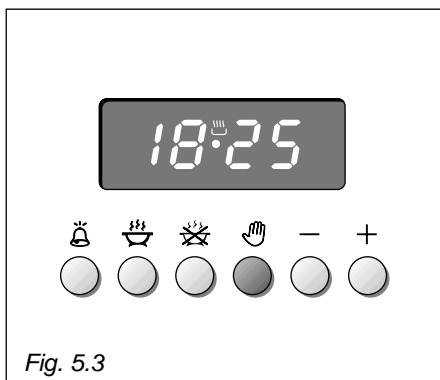
Remarque: Le réglage de l'heure comporte l'annulation de programmes éventuels en cours ou programmés.

CUISSON NORMALE SANS L'EMPLOI DU PROGRAMMEUR

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


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




Si le four est allumé, il doit être éteint manuellement.





MINUTEUR ELECTRONIQUE (fig. 5.4)


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

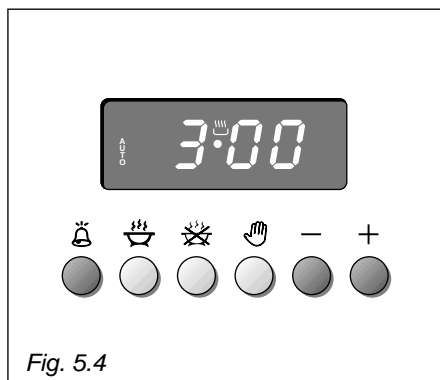
Si la légende **AUTO** clognote, presser le poussoir .

Pour régler le temps, il suffit de presser le poussoir  et le poussoir  ou  jusqu'à ce qu'on obtienne le temps désiré (fig. 5.4).


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

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

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







REGLAGE DE LA TONALITE DU SIGNAL SONORE





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



CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE


Sert à éteindre le four automatique après un temps de cuisson désiré. Pour exécuter cette cuisson il y a deux façons:



1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou le poussoir  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (Fig. 5.5).

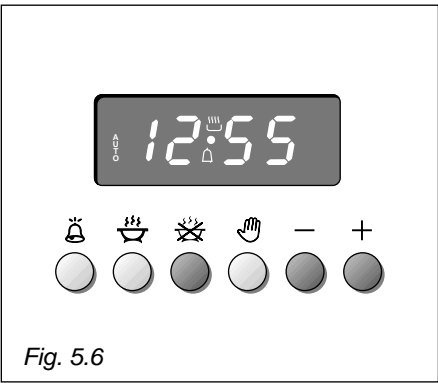
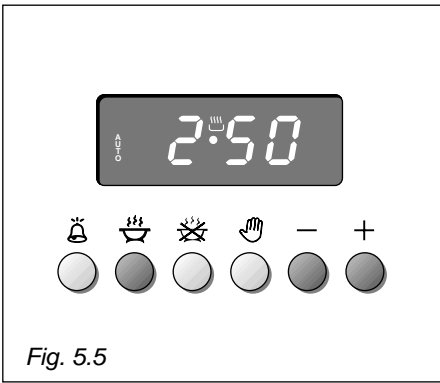
L'inscription **AUTO** et le symbole  s'allumeront.

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. 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 peut être annulé en tout moment, en pressant les poussoir .

À la fin de la cuisson le four s'arrêtera, 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 .







CUISSON AUTOMATIQUE DANS LE FOUR




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


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

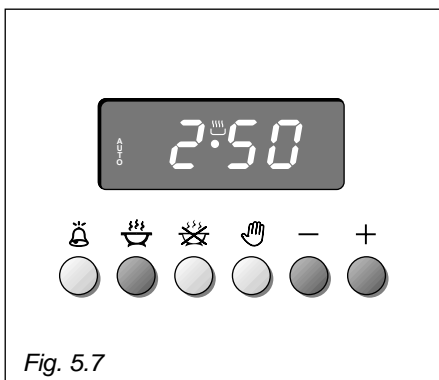
On effectuera ces opérations de la manière suivante:

1. Déterminer le temps de durée de la cuisson en pressant le poussoir  et le poussoir  pour avancer, ou  pour revenir si le temps désiré a été dépassé (fig. 5.7).

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  si l'heure a été dépassée, reculer en pressant le poussoir .


Après le réglage, le symbole  s'éteindra. Si après le réglage, dans le cadran du programmeur la légende **AUTO** clignote et le signal acoustique s'active, cela signifie qu'il y a eu une erreur de programmation, c'est-à-dire que le cycle de cuisson a été superposé à l'heure de la montre. Dans ce cas, modifier l'heure d'arrêt de la cuisson ou le temps de durée de la cuisson.





3. Afficher, après, la température et la fonction, en 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.

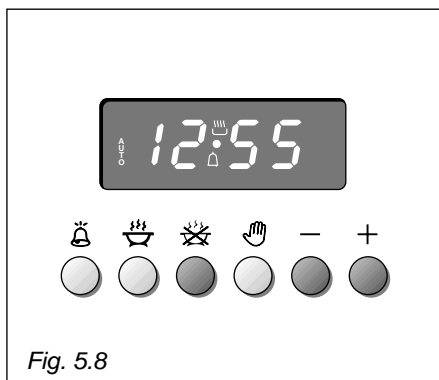
Le programme de cuisson peut être annulé en tout moment, en pressant le poussoir .

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.



6 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CONSEILS GENERAUX

- **Important: avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.**
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Vérifier de temps en temps le bon état du tuyau de raccordement à la bouteille ou à la conduite de distribution de gaz; il doit être en parfait état et il faut le remplacer dans le cas où il présente des anomalies.
- **Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.**

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.

PARTIES EMAILLÉES

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

De préférence essuyer avec un tissu souple.

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

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

mod. PRF 965 IX

ATTENTION

Les surfaces frontales en acier inox (tableau de bord, porte de four, abattant) de cette cuisinière sont protégées par une laque spéciale qui sert à minimiser l'effet empreinte.

Pour parer la détérioration de cette couche, lors du nettoyage il faut éviter absolument l'utilisation de substances ou produits abrasifs.

UTILISER SEULEMENT EAU CHAUDE ET SAVON.

PARTIES EN ACIER INOXYDABLE, ALUMINIUM ET SURFACES DECOREES

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 détériorent la surface protectrice.

ROBINETS DE GAZ

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

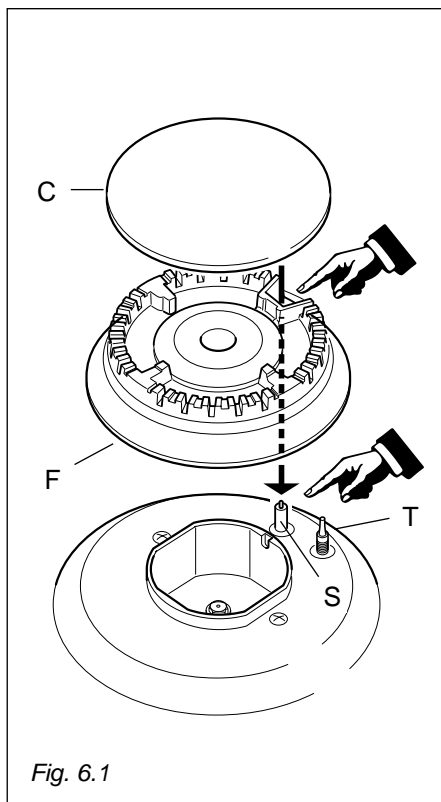
BRULEURS ET GRILLES

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.

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



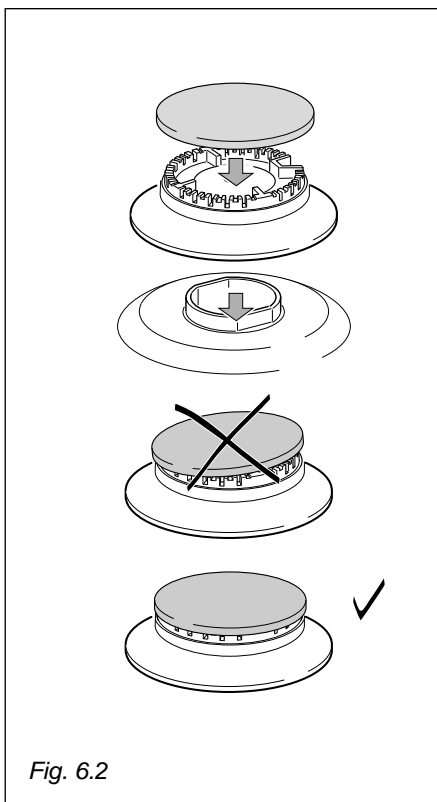
MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS

Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme F et du chapeau C sur le brûleur (voir fig. 6.1 et 6.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (Fig. 6.1) soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "T" (Fig. 6.1) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

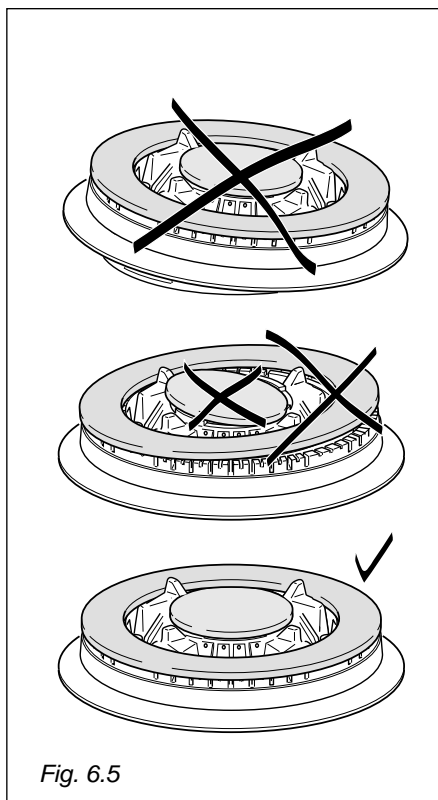
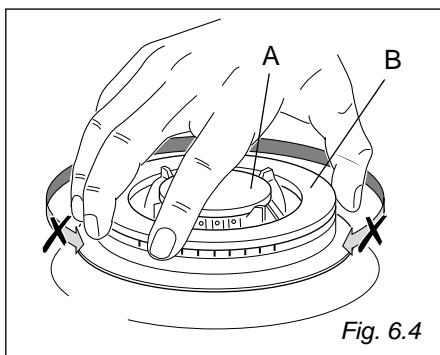
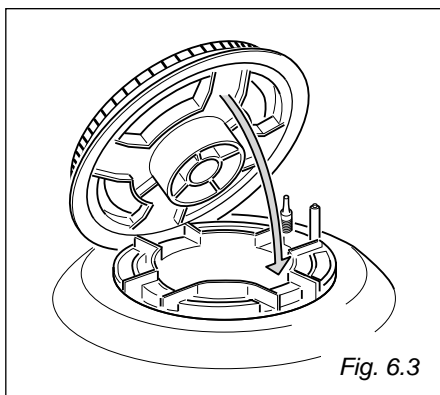
La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.



BRÛLEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.3, 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. 6.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau **A** et la bague **B** (fig. 6.4 - 6.5).



L'INTERIEUR DU FOUR

Il doit être nettoyé après chaque cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur du four enlever et remonter les glissières latérales.

A four tiède, passer sur les parois intérieures un tissu trempé d'eau savonneuse très chaude ou d'un autre produit approprié.

Le fond du four, les glissières latérales, le lèche-frites et la grille, peuvent être lavées dans l'évier après les avoir retirées de leur place.

MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATERAUX

- Accrocher les grilles latérales fig. 6.6).
- Faire glisser sur les guides les grilles et la lèche-frite fig. 6.7.

Mettre la grille de façon que l'arrêt de sécurité qui évite toute extraction accidentelle, soit tourné vers l'intérieur du four.

- Pour le démontage opérer inversement.

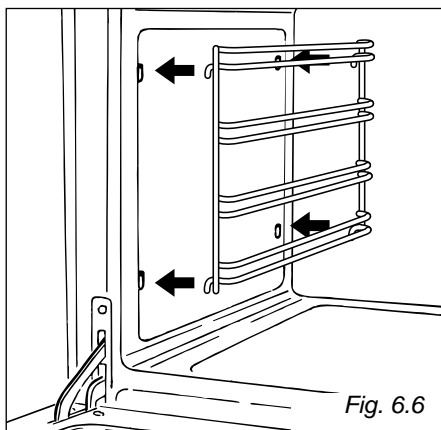


Fig. 6.6

SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

Débrancher la fiche électrique.

Dévisser la lampe et la substituer par une autre résistante à la température de 300 degrés °C, tension 230 V (50 Hz), 15 W, E 14.

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

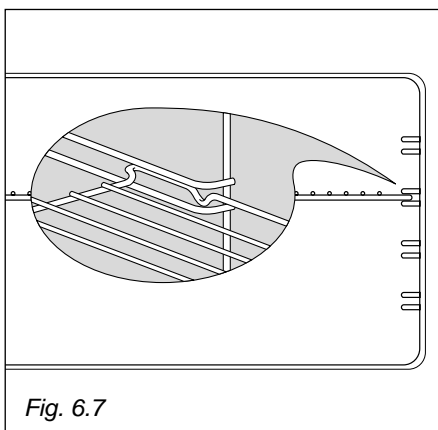


Fig. 6.7

LECHEFRITE

La lèchefrite doit être positionnée correctement sur la grille (fig. 6.8), puis introduite dans les guides des châssis latéraux (fig. 6.9).

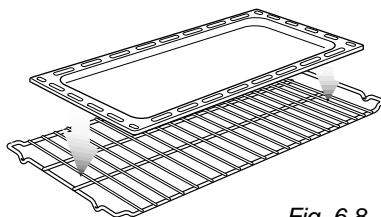


Fig. 6.8

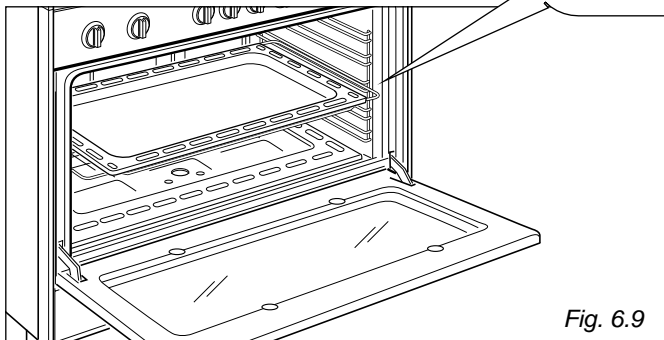


Fig. 6.9

PORTE DU FOUR

Le verre intérieur peut être aisément enlevé pour le nettoyer, en dévissant les 4 vis de fixation (Fig. 6.10).

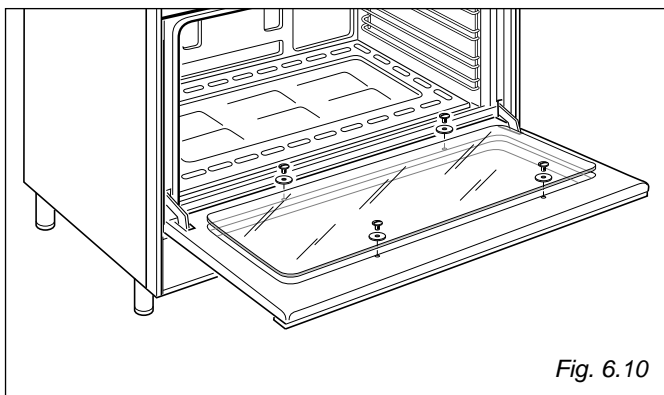


Fig. 6.10

ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.11).

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

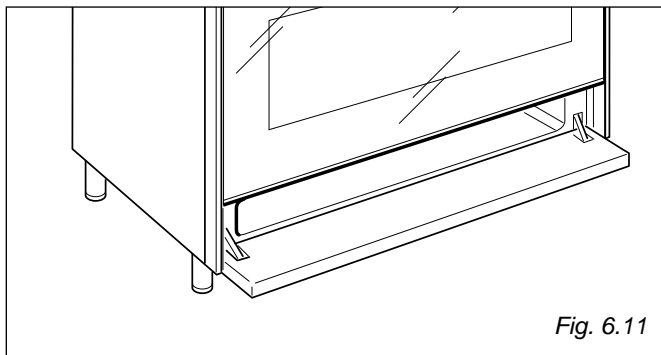
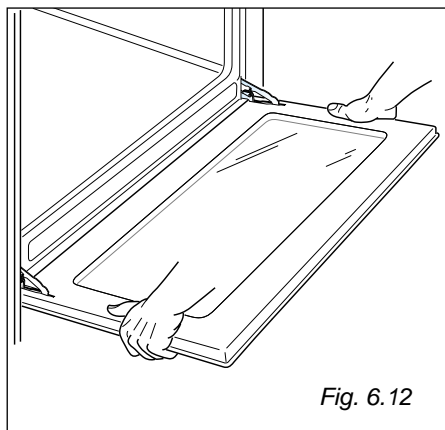
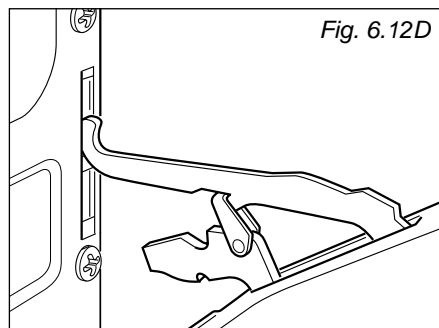
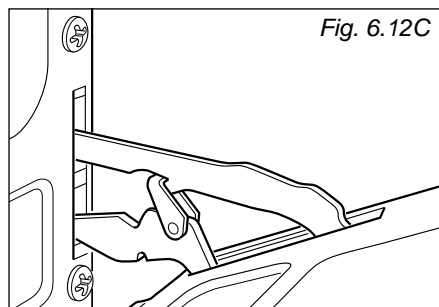
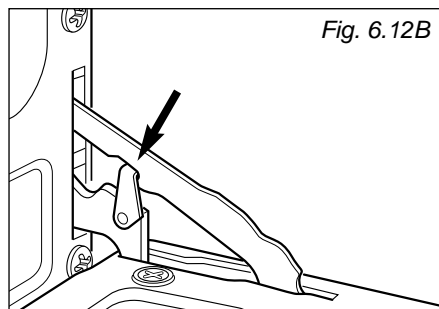
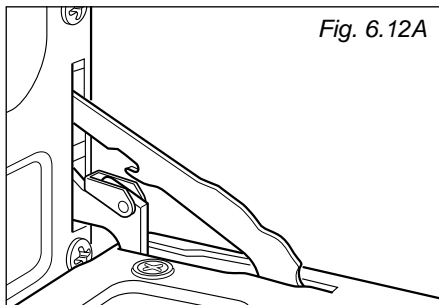


Fig. 6.11

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. 6.12A).
- Accrocher la bague de retenue au charnon opposé des charnières de gauche et de droite (fig. 6.12B).
- Saisir la porte comme illustré dans la fig. 6.12.
- En entrouvrant doucement la porte, décrocher et extraire la broche inférieure des charnières de leur emplacement (fig. 6.12C).
- Extraire également la baïonnette supérieure des charnières de son emplacement (fig. 6.12D).
- Déposer la porte sur une surface douce.
- Effectuer les opérations en sens inverse pour remonter la porte.



Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée par des TECHNICIENS QUALIFIES conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- 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.

7 - INSTALLATION

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. 7.1).

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 7.1.

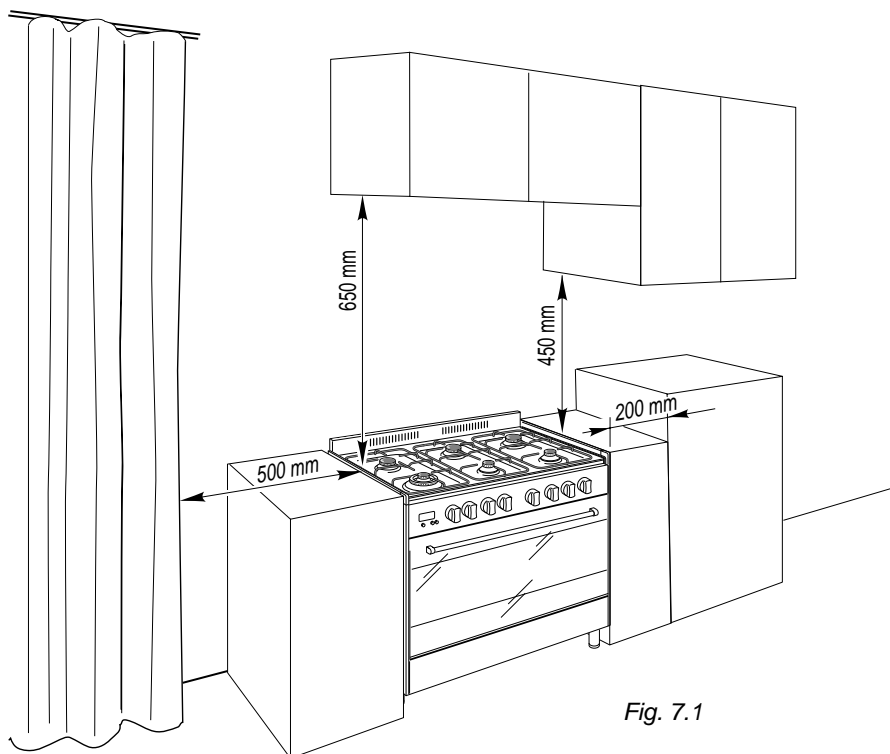


Fig. 7.1

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "C" (fig. 7.2).

- On peut trouver la protection arrière "C" emballée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "A" (fig. 7.2) en devissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "A" .

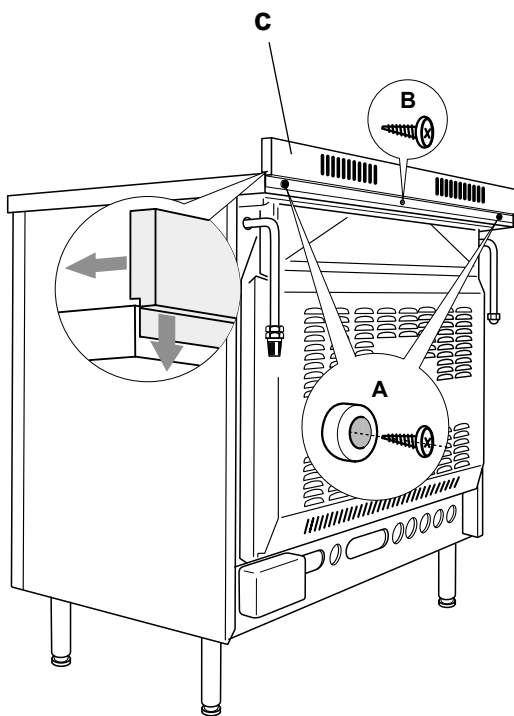
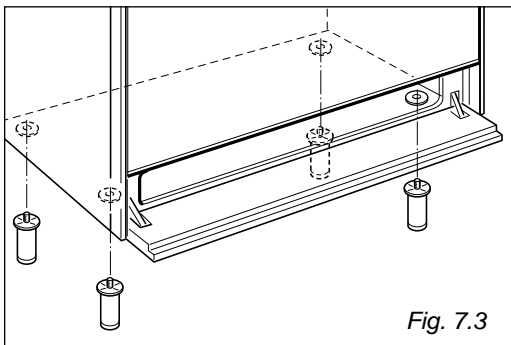


Fig. 7.2

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

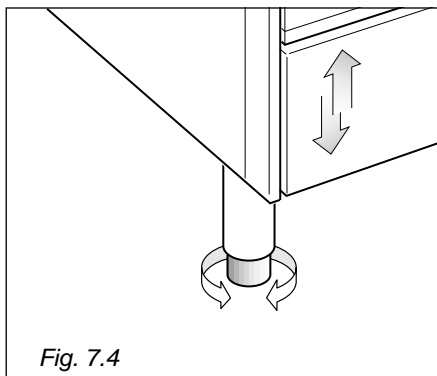
Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

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



MISE A NIVEAU DE LA CUISINIÈRE

La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 7.4)



DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 7.5).

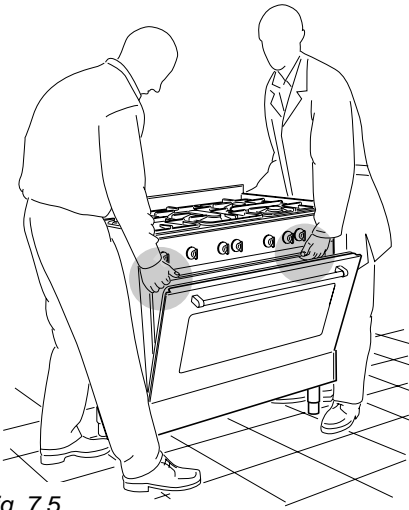


Fig. 7.5

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 7.6).

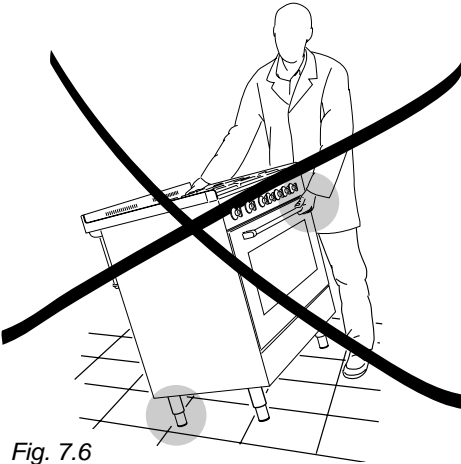
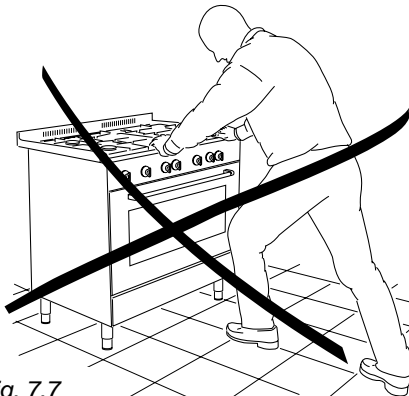


Fig. 7.6

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 7.7). Soulever les pieds du sol (fig. 7.5).



LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air nécessaire à la combustion du gaz.

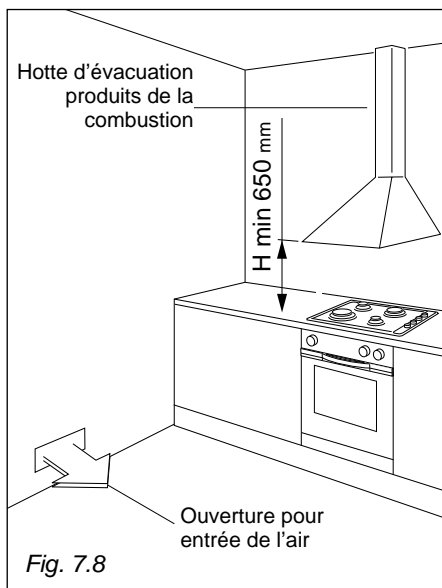
L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées au niveau des murs extérieurs, ayant une section libre d'au moins 100 cm² au total.

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.

Dans, ce cas, la porte de la cuisine doit permettre le passage de l'air.

S'il se trouve au dessus de la table de cuisson un meuble suspendu ou une hotte, maintenir entre la table et le meuble ou la hotte une distance minimale de 650 mm (fig. 7.8).



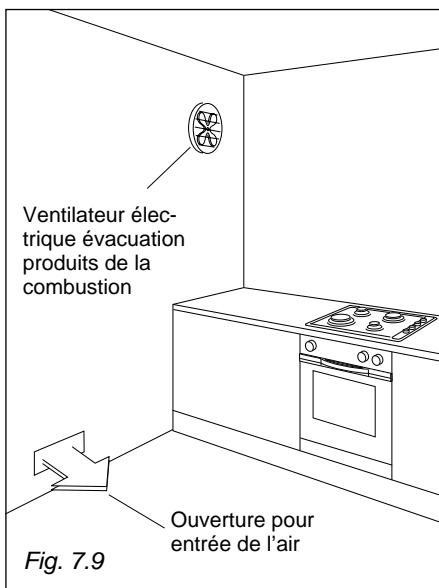
L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les produits de la combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués au moyen d'une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 7.8).

Dans le cas contraire, il est possible d'utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, ayant une capacité apte à garantir un changement horaire d'air égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 7.9).

Le ventilateur peut être installé uniquement en cas de présence des ouvertures pour l'entrée de l'air, voir description chapitre "Local d'installation".



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

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:

- 1) raccordement au gaz
- 2) remplacement des injecteurs
- 3) réglage du débit réduit

1a) RACCORDEMENT AU GAZ



Cat: II 2E+3+

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 8.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.

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

- L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur

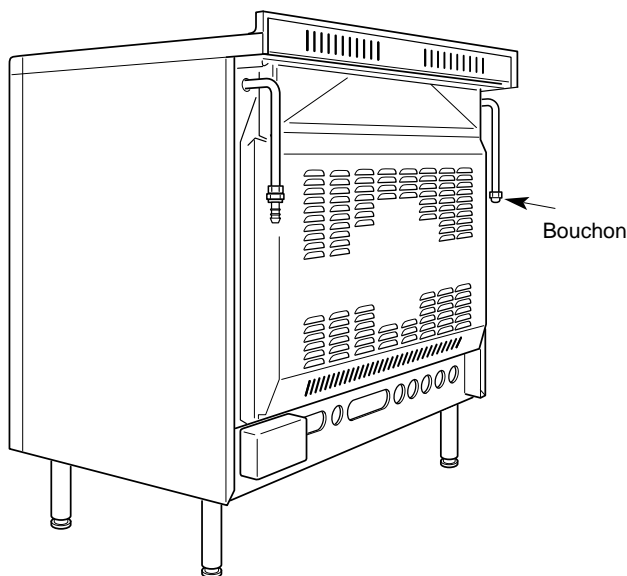


Fig. 8.1

TYPES DE GAZ

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

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

Le groupe raccordement (fig. 8.2) se compose de:

- 1 raccord conique “B”
- 1 rondelle d’étanchéité “D”

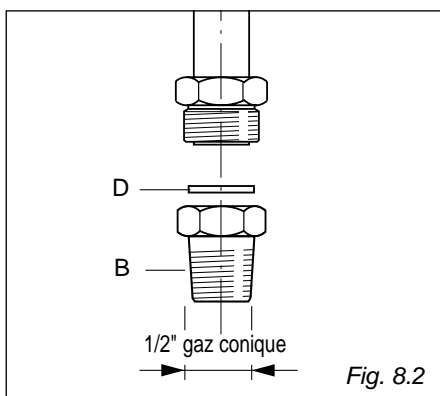


Fig. 8.2

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.

Branchement à l'alimentation en gaz

- Le raccordement doit être effectué suivant la norme NBN D 51-003 avec tuyau rigide ou suivant le cahier des charges A.R.G.B./03 avec tuyau flexible.

Le placement de l'appareil doit être effectué avec un robinet d'arrêt agréé AGB.

Attention: Si vous utilisez un tuyau flexible en acier inox, installez-le de sorte qu'il n'entre en contact avec aucune partie mobile du meuble.

Faites-le passer à un endroit d'accès facile pour que vous puissiez le contrôler sur toute sa longueur.

IMPORTANT:

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 8.3).

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

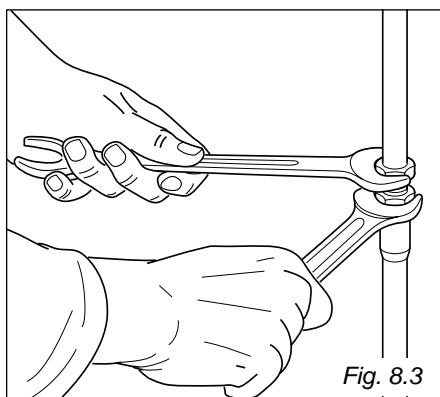


Fig. 8.3

1b) RACCORDEMENT AU GAZ



Cat: II 2E+3+

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 au à droit, 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.

Avant le branchement enlever le raccord conique B (fig. 8.4).

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

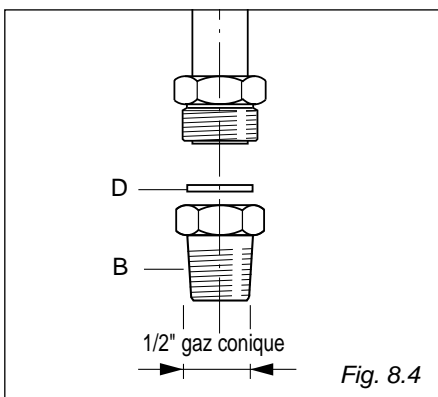
TYPES DE GAZ

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. 8.4) se compose de:

- 1 raccord conique "B"
- 1 rondelle d'étanchéité "D"



Appareils incorporables (classe 2/1)

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

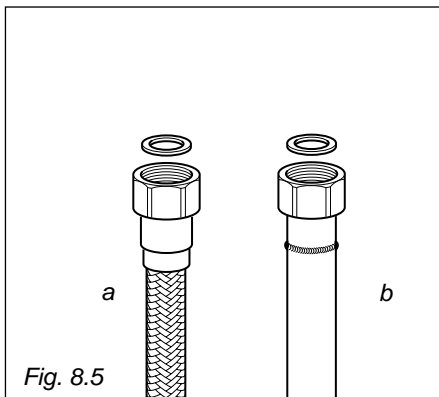
- soit un tuyau rigide avec écrou;
- soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 8.5a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 8.5b);

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. 8.5a);
- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant XP D 36-112 (fig. 8.5b);

Les tuyaux flexibles doivent être visibles 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.



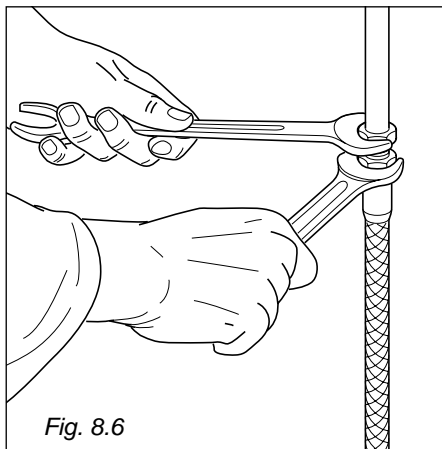


Fig. 8.6

IMPORTANT:

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 8.6).

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

ENTRETIEN PARTIE GAZ

2) REMPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRULEURS LA TABLE

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" (Fig. 8.7a, 8.7b) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser. (vd. Tableau des injecteurs).

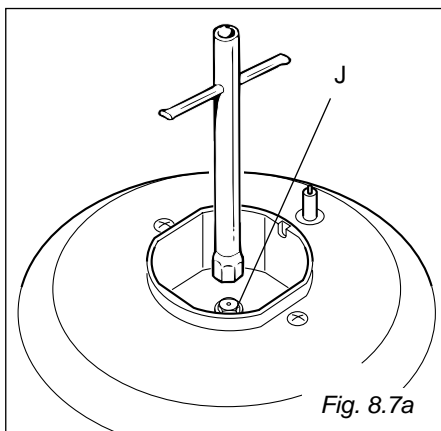


Fig. 8.7a

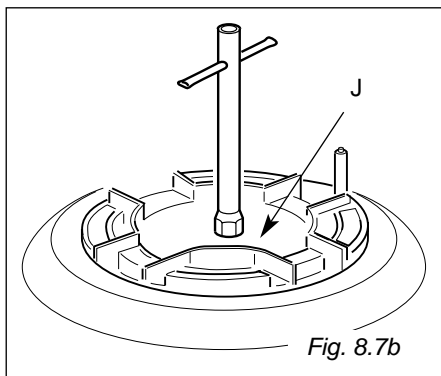


Fig. 8.7b

3) 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. 8.8).

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

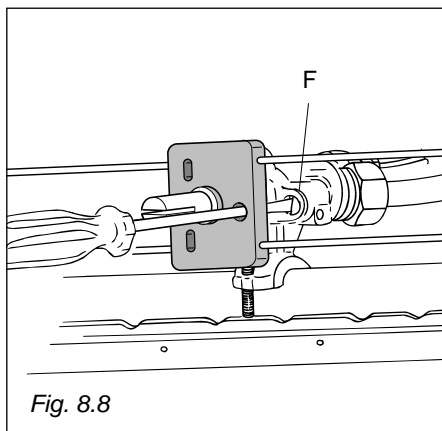


TABLEAU DES INJECTEURS

FR **BE**

Cat: II 2E+3+

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G 30/G 31 (Gaz Liquéfiés) 28-30/37 mbar		G 20/G 25 (Gaz Naturel) 20/25 mbar	
			by-pass [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100 mm]	by-pass [mm]	Ø injecteur [1/100 mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	27	50	Réglés	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	32	65		97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	42	85		115 (Y)
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	65	95		135 (T)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m³/h x kW)	
BRULEURS	Apport d'air nécessaire [m³/h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Triple couronne (TC)	7,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

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

IMPORTANT

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

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

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 CÂBLE D'ALIMENTATION

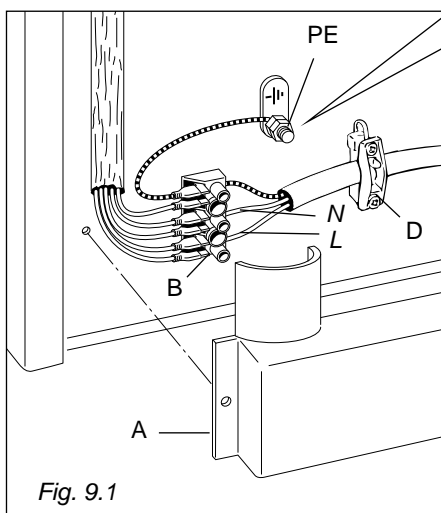
Pour le branchement du câble d'alimentation à la cuisinière, procéder de la façon suivante:

- Dévissez les vis de fixation de la protection "A" située derrière la cuisinière (fig. 9.1).
- Placez le câble d'alimentation à travers du collier de serrage "D" (fig. 9.1).

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 le schéma de la figure 9.2; ou reliez les fils de phase à la borne serre-fils "B" et le fil de terre sur la borne PE (fig. 9.1).
- Tendre le câble d'alimentation et le fixer avec le serre-fil "D".
- Remonter la protection "A".

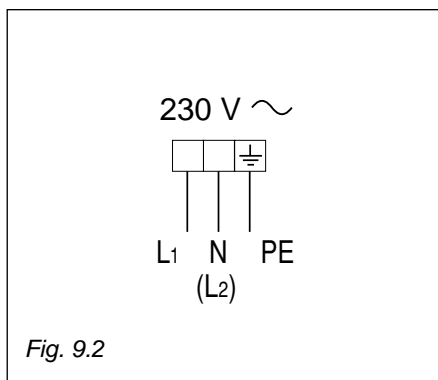
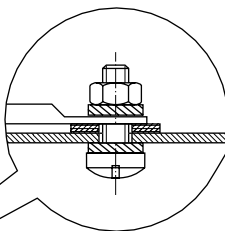
N.B. Il faut laisser environ 3 cm de plus au conducteur de terre par rapport aux autres.



SECTION DES CÂBLES D'ALIMENTATION TYPE H05RR-F

230 V ~

3 x 1,5 mm²



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 irrationnel gebruik van het toestel.

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE RAADGEVINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat dient u enkele levensbelangrijke voorzorgsmaatregelen in acht te nemen.

In het bijzonder:

- raak het toestel nooit aan als uw handen of voeten vochtig zijn.
- gebruik het toestel nooit als u blootsvoets bent.
- vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.

De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af bij schade veroorzaakt door onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik.

Lees de aanwijzingen met de grootste aandacht voordat u het apparaat installeert of gebruikt.

LET OP: Dit apparaat moet in overeenstemming met de geldende voorschriften geïnstalleerd worden in een continu geventileerd vertrek.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

- Controleer na het uitpakken of het toestel volledig en onbeschadigd is. Gebruik het niet bij twijfel, maar wend u tot een doorverkoper of roep er een vakkundig technicus bij.
- De verpakkingsonderdelen (plastic zakken, polystyreen, spijkers, sluits-trips, enz.) moeten buiten het bereik van kinderen worden gehouden, want zij vormen een potentiële bron van gevaar.
- Probeer nooit de technische kenmerken van het toestel te veranderen want dat kan gevaar inhouden.
- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Als u beslist het toestel niet meer te gebruiken of als u uw oude toestel wil opruimen, is het aanbevolen het eerst onbruikbaar te maken op de manier die is bepaald door de geldende normen inzake gezondheids- en milieu-bescherming. Onderdelen die een gevaar voor kinderen kunnen betekenen, moeten onschadelijk worden gemaakt.
- Vermijd dat kinderen of onbekwamen het toestel gebruiken zonder toezicht.
- Controleer nadat u het komfoor heeft gebruikt of alle gasknoppen in de gesloten stand staan en draai de kraan van de toevoerleiding of gasfles dicht.
- Houd kinderen uit de buurt van het apparaat, vooral wanneer dit gebruikt wordt.
- Tijdens en na het gebruik van de oven bereiken enkele elementen en delen van het fornuis zeer hoge temperaturen (bijvoorbeeld het glas van de ovendeur). Raak deze oververhitte delen niet aan.

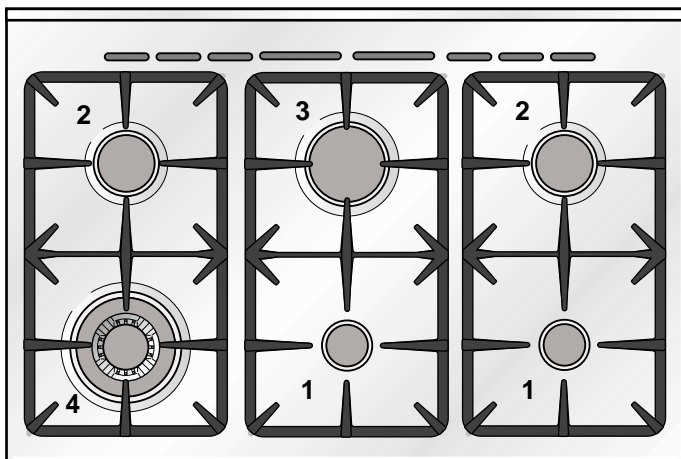
- Verwijder de eventueel aanwezige beschermfolie van het komfoor voordat u met het installeren begint.
- Zet geen ontvlambare materialen in de oven of in het accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.
- Controleer of de kabels van andere huishoudelijke apparaten in de buurt van het fornuis niet in aanraking komen met de warme kookplaat of vast blijven zitten tussen de ovendeur.
- Bekleed de ovenwanden in geen geval met aluminiumfolie. Zet geen bakblikken of ovenschalen op de bodem van de oven.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die te wijten is aan het oneigenlijke, foute of onverstandige gebruik van het toestel.
- De componenten van het fornuis kunnen gerecycleerd en dus opnieuw gebruikt worden. Voor verwerking ervan als afval gelden de normen die in het land waarin het apparaat gebruikt wordt, van kracht zijn. In geval van definitieve buitenbedrijfstelling moet de voedingskabel worden afgesneden.

EERSTE INGEBRUIKNEMING VAN DE OVEN

Het is aanbevolen de volgende instructies te volgen:

- Monteer de laterale roosters in de oven zoals beschreven in het hoofdstuk "MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN".
- Plaats de roosters en de druippan.
- Verwarm de lege oven op maximaal vermogen om alle vetsporen op de verwarmingselementen te verwijderen, zoals beschreven in het desbetreffende hoofdstuk.
- Reinig de binnenzijde van de oven met een doek die u nat heeft gemaakt met water en een neutraal detergent. Droog grondig af.

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 |

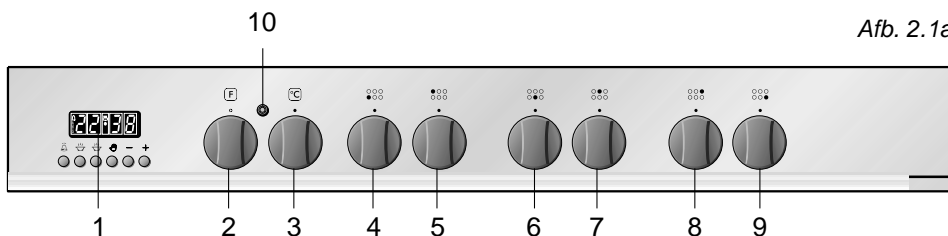
OPMERKING:

- ✓ Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.
- ✓ Als het komfuur van een model met veiligheidsventielen is wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

2 - KNOPPENBORD

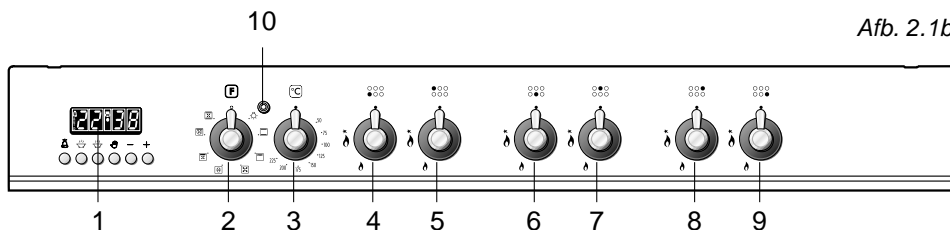
mod. PRF 965 IX

Afb. 2.1a



mod. PRNF 965 AN

Afb. 2.1b



KNOPPENBORD

Beschrijving van de bedieningsknoppen

1. Elektronische programmeereenheid
2. Keuzeknop voor de bediening van de oven
3. Thermostaatknop
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Bedieningsknop brander links achter
6. Bedieningsknop brander middenvoor
7. Bedieningsknop brander middenachter
8. Bedieningsknop brander rechts achter
9. Bedieningsknop brander rechts voor

Controlelampje:

10. Temperatuurcontrolelampje van de oven

3 - KOOKTAFEL BEDIENINGSVOOR-SCHRIFT

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1a - 3.1b).

- merkpunt ● = gesloten kraan (uitgedoofde brander)

- merkpunt ★ - 🔥 = vol debiet (brander op maximum)

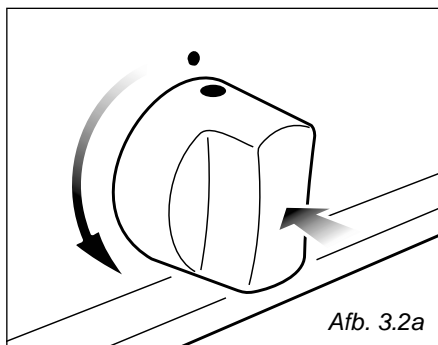
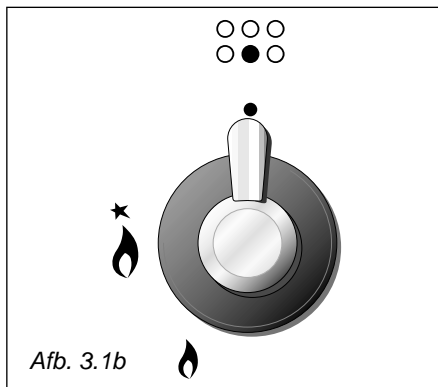
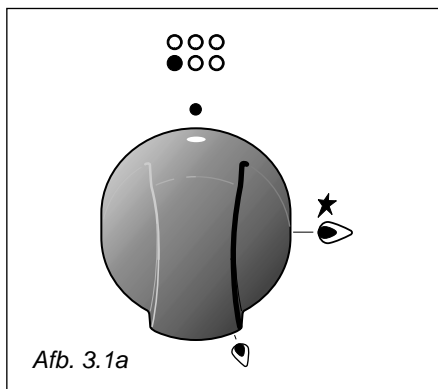
- merkpunt 🔥 - 🔥 = vertraagd debiet (brander op minimum)

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.

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 gastoevoer dicht te draaien.



ELEKTRISCHE ONTSTEKING

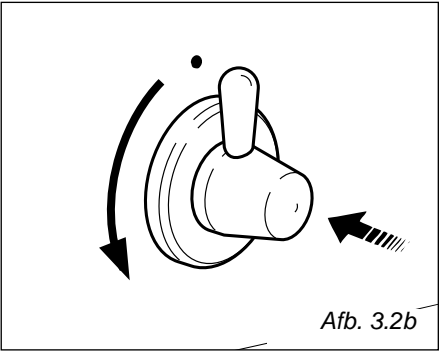
Om de branders aan te steken:

- 1 – Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop (afb. 3.2a - 3.2b) indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam  draaien; houd de bedieningsknop ingedrukt totdat de brander aan is. (Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).
- 2 – Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
- 3 – Regel de gaskraan op de gewenste stand.

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

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

Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken, wanneer de knop in de stand van het maximumdebiet 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 aangegeven 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.

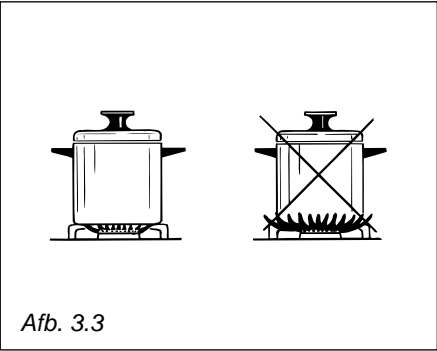
De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

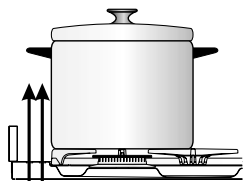
Ter inlichting: de branders en kookpannen moeten volgens de hiernavolgende aanduidingen gebruikt te worden:

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

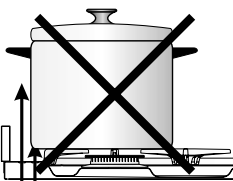
Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

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.

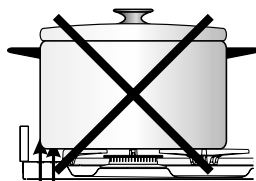




LUCHTSTRAAL
(koelventilator)



LUCHTSTRAAL
(koelventilator)



LUCHTSTRAAL
(koelventilator)

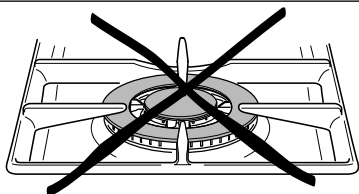
GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE SNELLE BRANDER

Afb. 3.4

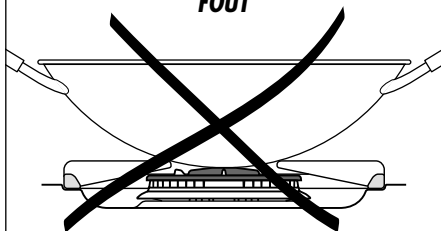
GEBRUIKSAANWIJZINGEN VOOR DE DRIEVOUDIGE BRANDER (Afb. 3.5a - 3.5b)

Plaats een pan met een platte bodem rechtstreeks op de pannendrager.

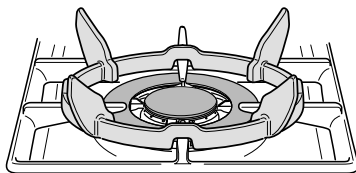
Wanneer u een WOK pan gebruikt, moet u de meegeleverde standaard op de brander plaatsen om een slechte werking van de drievoudige brander te voorkomen (Afb. 3.5a - 3.5b).



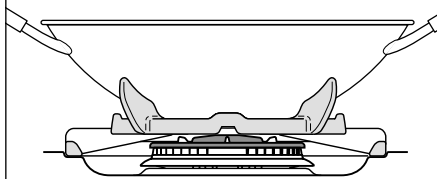
FOUT



Afb. 3.5a



GOED



Afb. 3.5b

4 - ELEKTRISCHE MULTIFUNKTIE OVEN

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	1725 W
– Bovenweerstand	1725 W
– grillweerstand	2500 W
– Ringvormige weerstand	2500 W
– Ventilatiemotor	25 W
– Ovenlamp	15 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 225°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.

WERKINGSPRINCIPE

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

a. door natuurlijke convectorie

De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.

b. door gedwongen convectorie

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

Bovendien kan men verschillende gerechten tegelijkertijd koken.

c. door semi-gedwongen convectorie

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

d. door straling

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

e. door straling en ventilatie

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

f. ventilatie

Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

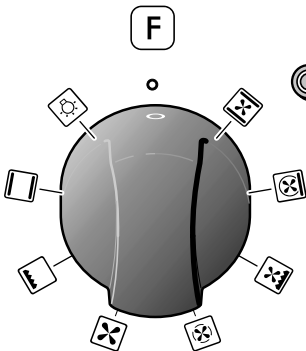
THERMOSTAAT (Afb. 4.2a - 4.2b)

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.

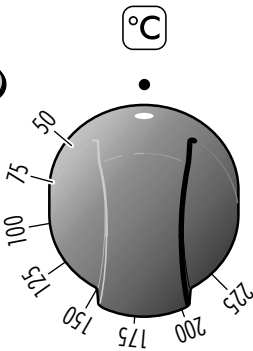
De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1a - 4.1b)

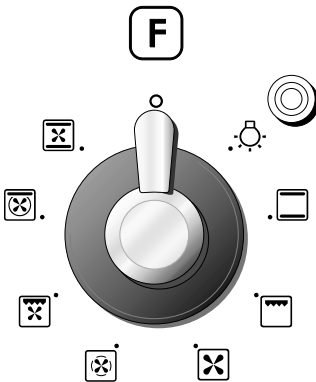
Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



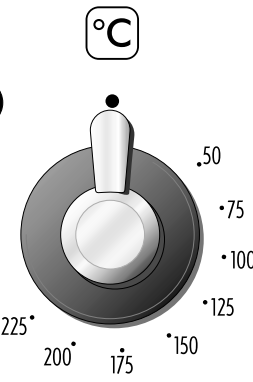
Afb. 4.1a



Afb. 4.2a



Afb. 4.1b



Afb. 4.2b



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje (15 W) 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 225 °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 convectorie verspreid en de temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 °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 zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

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

Aangeraden Gebruik:

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



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEN

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

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

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

Aangeraden Gebruik:

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



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 convection. De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 225 ° 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):

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

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

VERBETEREN



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

BRADEN

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

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

SIMULTAAN KOKEN

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

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

De enige te nemen voorzorgen zijn:

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

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

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 bereidingsstemperaturen in °C.


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

GERECHTEN

TEMPERATUUR

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

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.

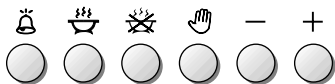
5 - ELEKTRONISCHE DIGITALE PROGRAMMERING

De elektronische programmering is een mechanisme met de volgende functies:

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

Beschrijving van de drukknoppen:

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




Afb. 5.1


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 half-automatische bediening met ingeschakeld programma.

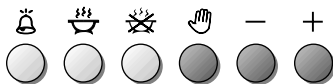
 Programmering op handmatige bediening of automatisch bakken in werking.

 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  iedere keer dat de stroom uitvalt wordt de programmering op nul gezet.







Afb. 5.2

DIGITAALKLOK (afb. 5.2)

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


Om de tijd in te stellen dient U het knopje  en vervolgens het knopje  of  ingedrukt houden totdat de klok op de juiste tijd staat (afb. 5.2).


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

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

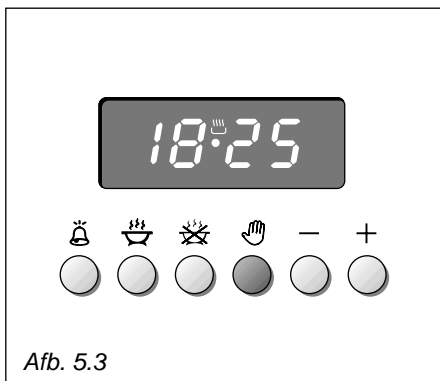
HANDMATIGE BEDIENING VAN DE OVEN ZONDER PROGRAMMERING

(afb. 5.3)

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




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


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




ELEKTRONISCHE KOOKWEKKER (afb. 5.4)


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

Om de tijd in te stellen moet U op het knopje  drukken en vervolgens op het knopje  of  totdat het display de gewenste tijd aangeeft (afb. 5.4).


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

Het terugtellen begint onmiddellijk.

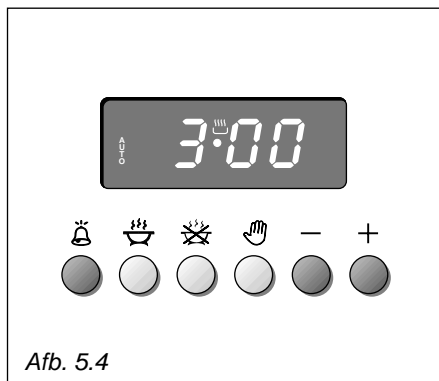
Dit is op elk gewenst moment te zien op het display wanneer U het knopje  indrukt.

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

INSTELLING VAN DE TOON VAN HET GELUIDSSIGNAAL

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

Het als laatste gehoorde geluidssignaal blijft ingesteld.







AUTOMATISCH BAKKEN (afb. 5.5 - 5.6)


Voor het automatisch bakken in de oven moet U:



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


Hiervoor gaat U als volgt te werk:

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

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



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


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

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

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

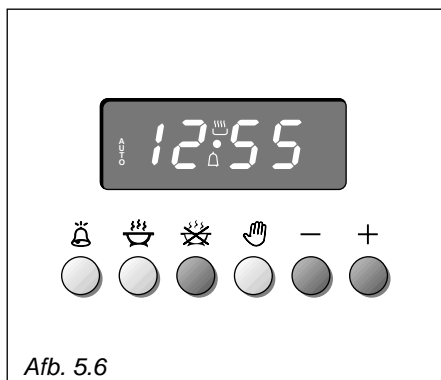
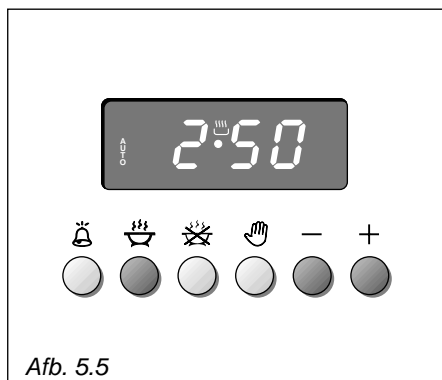
De oven is nu geprogrammeerd en alle zal automatisch functioneren: de oven zal op het juiste moment worden ingeschakeld en vervolgens, na het verstrijken van de baktijd op het geprogrammeerde tijdstip weer uit te gaan.

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

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

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




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




HALFAUTOMATISCH BAKKEN

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



1e MANIER: Programmering van de baktijd (afb. 5.7)


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

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

2e MANIER: Programmering van einde baktijd (afb. 5.8)

- Stel het tijdstip van einde baktijd in door op de knop  te drukken en


vervolgens op de knop  (vooruit) of de knop  (achteruit, wanneer men over de gewenste tijd heen is gegaan).


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


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

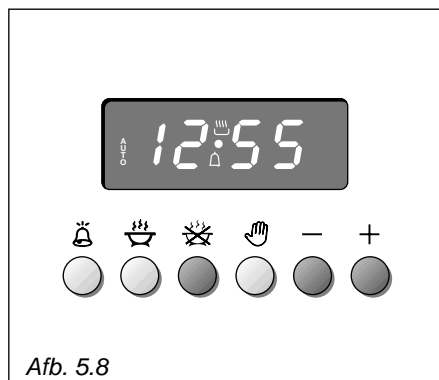
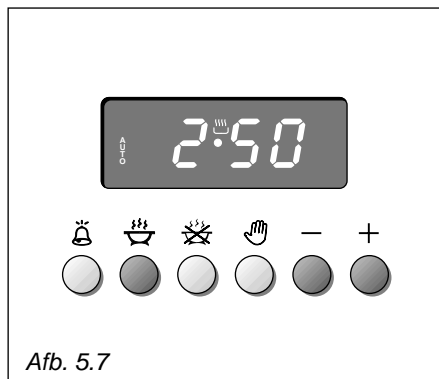
De oven zal onmiddellijk worden ingeschakeld en na het verstrijken van de ingestelde tijd of bij het bereiken van het als einde baktijd ingestelde tijdstip zal hij automatisch weer worden uitgeschakeld.

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

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

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

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



ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoer kraan te sluiten.
- De staat van de aansluitingsbuis van de fles of de gasleiding regelmatig controleren. Deze moet in perfecte staat zijn en moet onmiddellijk vervangen worden in geval er anomalieën vastgesteld worden.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman. Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.
- **Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.**

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

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.

EMAIL

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

Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.

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

ROESTVRIJSTALEN DELEN

mod. PRF 965 IX

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.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERV-LAKKEN 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 beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

GASKRANEN

Wend u tot de Servicedienst als de gas-
kranen niet goed werken.

BRANDERS EN ROOSTERS

Deze kunnen van het komfoor
afgenomen worden en in een sopje
gewassen worden

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

Het is zeer belangrijk dat u de
vlamverdeler en de kap van de branders
goed op hun plaats teruggezet. De
brander kan niet goed werken als deze
onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

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

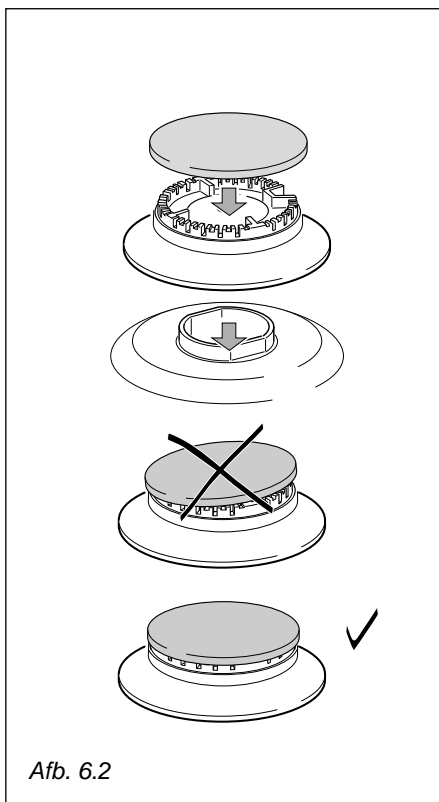
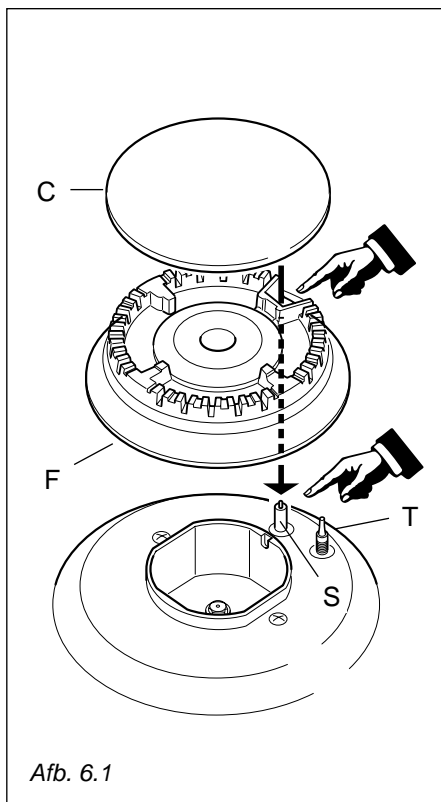
DE BRANDERS CORRECT PLAATSEN

Het is zeer belangrijk dat u de vlamver-
deler "F" en de kap C van de branders
goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1-
6.2). De brander kan niet goed werken
als deze onderdelen verkeerd geplaatst
zijn.

Bij toestellen met elektrische ontsteking
moet er worden gecontroleerd of de
elektrode "S" (Afb. 6.1) schoon is, zodat
deze goed kan vonken.

Zorg ervoor dat de sonde "T" (Afb. 6.1)
in de buurt van elke brander goed
schoon blijft, zodat de veiligheidsklep-
pen probleemloos kunnen werken.

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



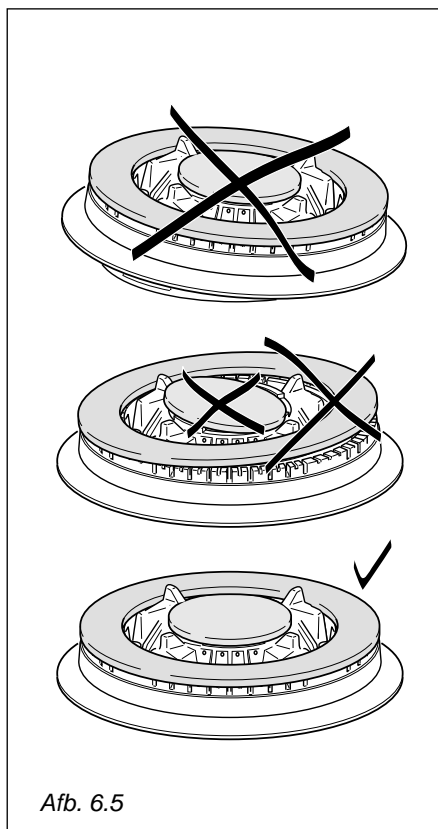
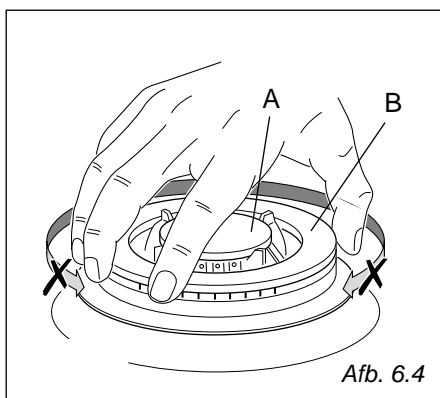
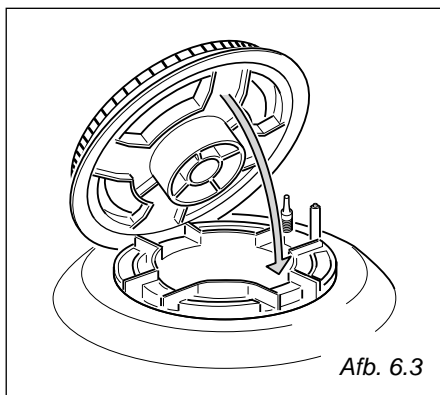
BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

De brander moet geplaatst worden zoals in afb. 6.3 is aangegeven.

De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen.

Zet de kap A en de ring B op hun plaats (afb. 6.4 - 6.5).

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



OVENRUIMTE

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon.

Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent. Wanneer de oven nog lauw is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is.

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

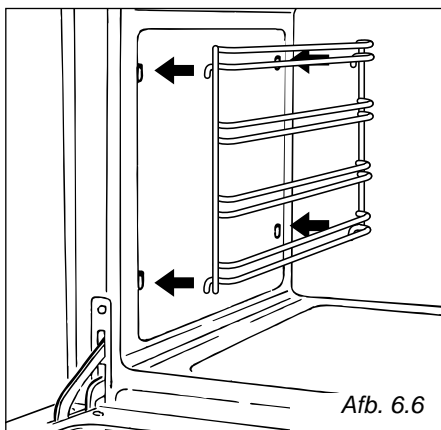
VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

Haal de stekker van het aansluitsnoer uit het stopcontact.

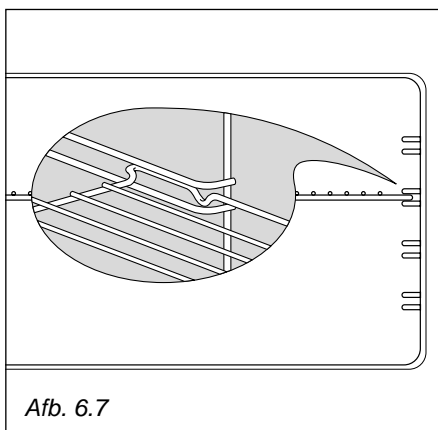
Draai het lampje los en vervang het door een lampje dat bestand is tegen hoge temperaturen (300° C), spanning 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

- Bevestig de uitneembare zijplaten aan de gaten van de zijwanden in de oven (Afb. 6.6)
- Schuif de vetvanger en het rooster in het midden in de richels van de uitneembare zijplaten (Afb. 6.7).
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



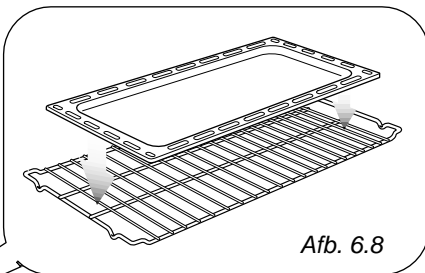
Afb. 6.6



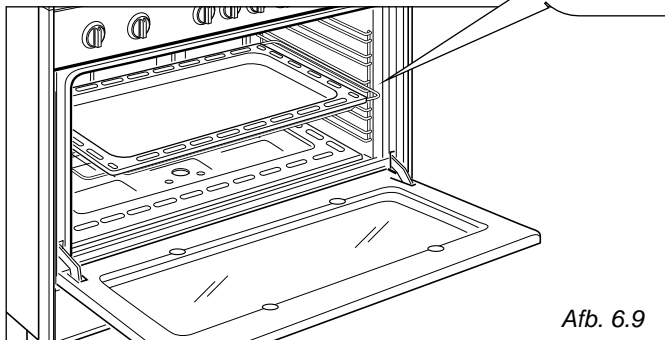
Afb. 6.7

DRIIPSCHAAL

De druipschaal dient goed op het rooster te worden geplaatst (afb. 6.8) en vervolgens in de zijdelingse rekken te worden geschoven (afb. 6.9).



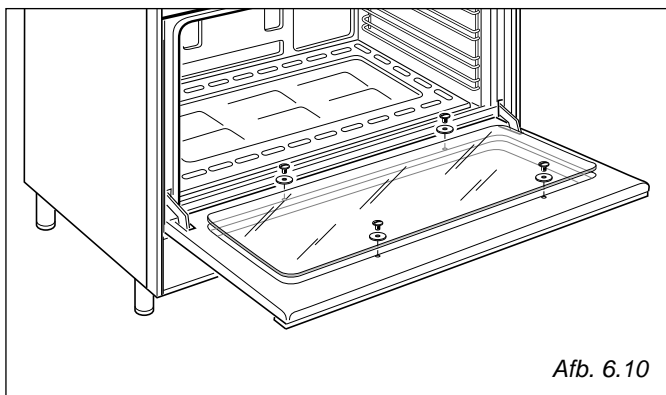
Afb. 6.8



Afb. 6.9

OVENDEUR

De binnenruit kan gemakkelijk uitgenomen worden bij onderhoud. Hiervoor de 4 hechtingschroeven losdraaien (Afb. 6.10).

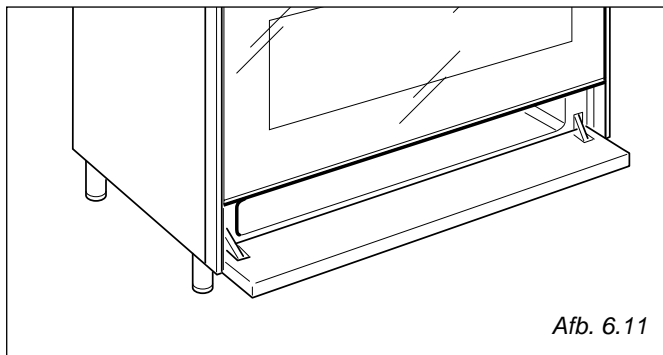


Afb. 6.10

SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.11).

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

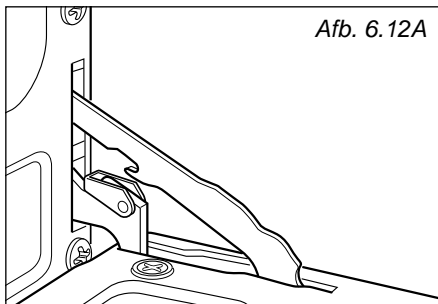


Afb. 6.11

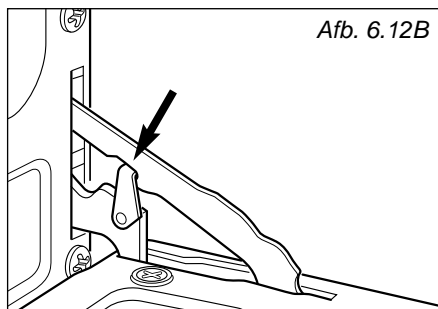
DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan eenvoudig worden gedemonteerd op de volgende wijze:

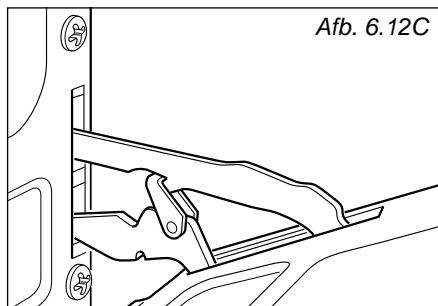
- De ovendeur volledig openen (Afb. 6.12A).
- De vastzetring inhaken in de pen van de linker- en rechterscharnier (Afb. 6.12B).
- Neem de deur vast zoals getoond in Afb. 6.12.
- De deur een klein beetje openen, losshaken en de onderste pen van de scharnieren uit hun behuizing halen (Afb. 6.12C).
- Ook de bovenste pen van de scharnieren uit haar behuizing halen (Afb. 6.12D).
- Leg de deur op een zacht oppervlak.
- Ga in omgekeerde volgorde te werk om de deur opnieuw te monteren.



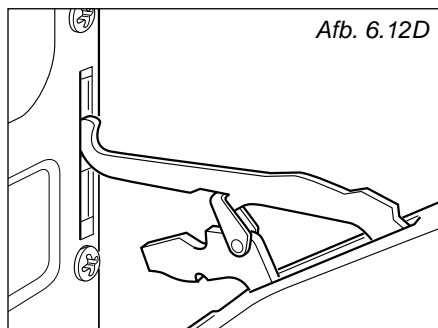
Afb. 6.12A



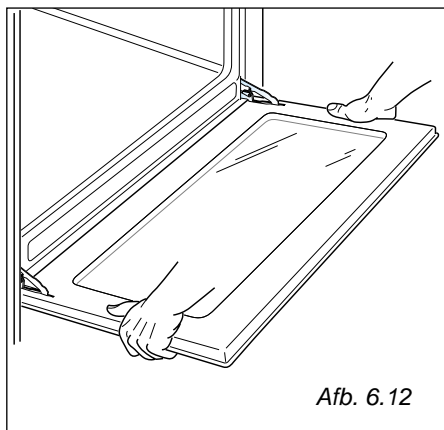
Afb. 6.12B



Afb. 6.12C



Afb. 6.12D



Afb. 6.12

Aanwijzingen voor de installateur

IMPORTANT

- 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.
- 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.

INSTALLATIE

Dit toestel behoort tot beschermingsklasse “2/1” tegen de oververhitting van aangrenzende oppervlakken.

Tussen het toestel en de muur of kast ernaast moet minstens 200 mm afstand bewaard worden (Afb. 7.1).

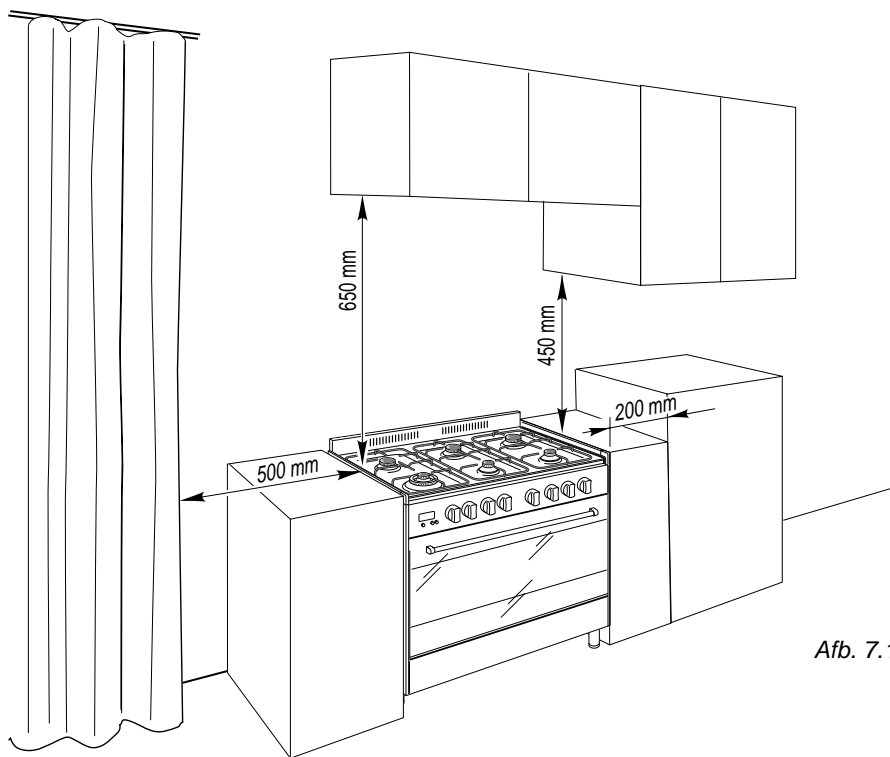
De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C boven de omgevingstemperatuur.

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.

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

Het fornuis moet overeenkomstig Afb. 7.1 geïnstalleerd worden.

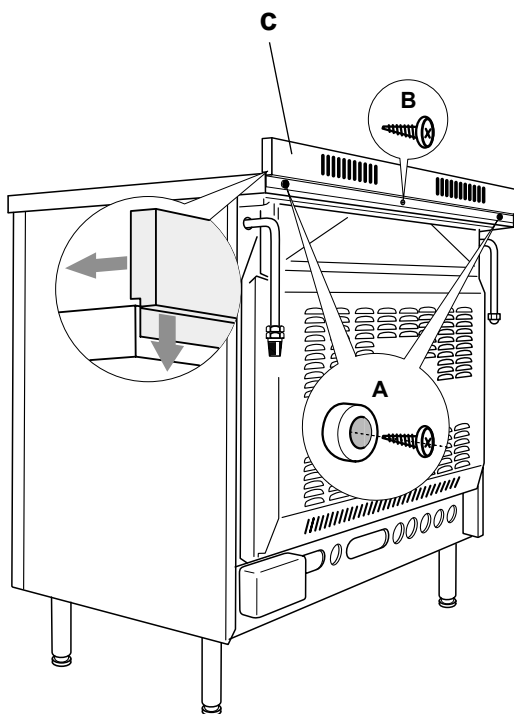


Afb. 7.1

ACHTERSCHERM

Assembleer het achterscherm "C" (afb. 7.2) 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 7.2 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.

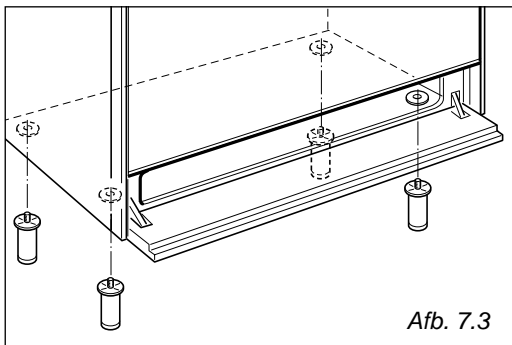


Afb. 7.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

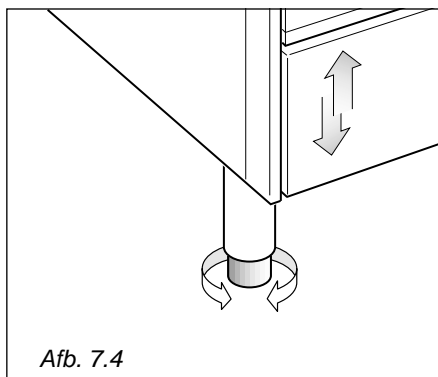
De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen.

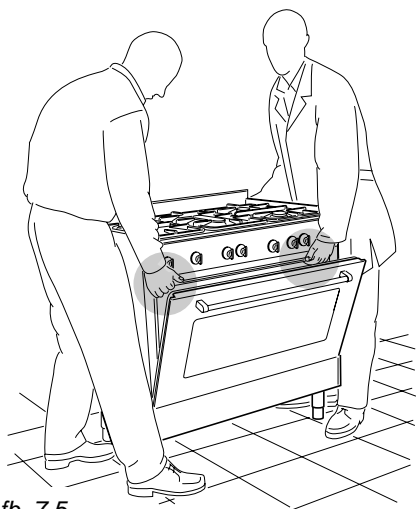
Leg het fornuis met zijn achterkant op een stuk piepschuim van de verpakking, zodat de onderkant toegankelijk is en de voeten gemonteerd kunnen worden.



HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (afb. 7.4).

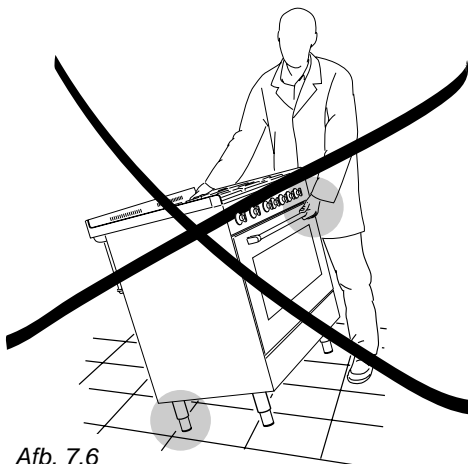




Afb. 7.5

WAARSCHUWING

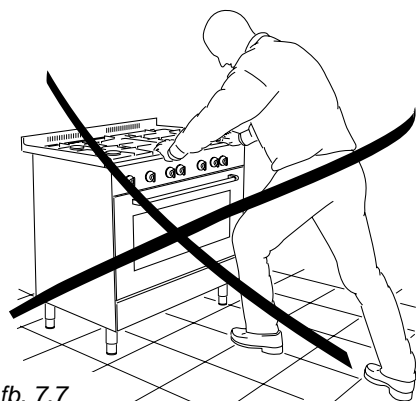
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (afb. 7.5).



Afb. 7.6

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (afb. 7.6).



Afb. 7.7

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (afb. 7.7).

Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (afb. 7.5).

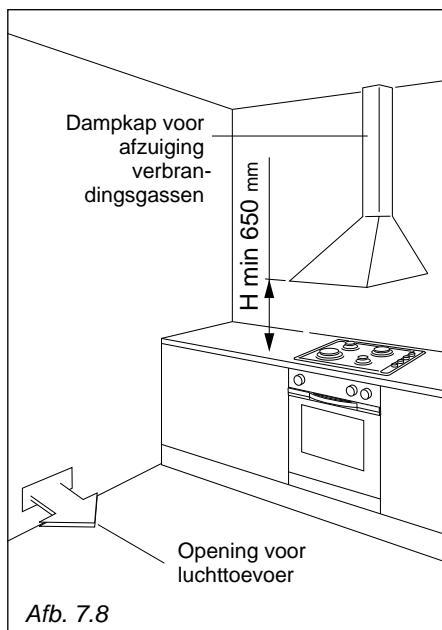
INSTALLATIERUIMTE

De kamer waar het gastoestel wordt geplaatst, moet voldoende verlucht worden. Dit met het oog op het afvoeren van de verbrandingsgassen.

De verluchting moet gebeuren door middel van openingen in de buitenmuur. In totaal moet men een min. oppervlakte bekomen van 100 cm² verluchting.

Bij voorkeur gebruikt men openingen die zich dicht bij het vloeroppervlak berinden, en tegenover de afvoer van de verbrandingsgassen zijn gelegen. De openingen moeten zodanig gemaakt zijn dat ze niet kunnen verstopen, 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.



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

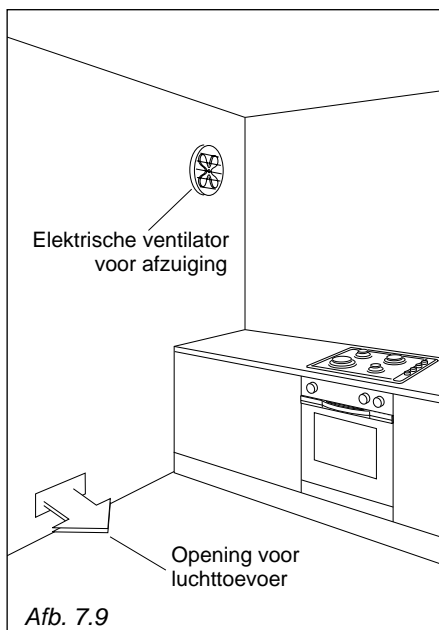
Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

AFVOER VAN DE VERBRANINGSGASSEN

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).



8 - GASGEDEELTE

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

GASGEDEELTE

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

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

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

- 1) gasaansluiting
- 2) vervanging van de inspuisers
- 3) regeling van de kleinstand van de branders van de kooktafel

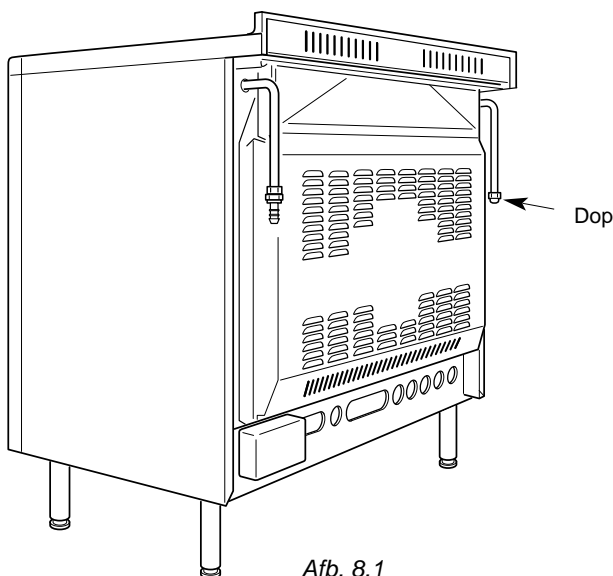
AANSLUITING AAN DE GAS



Cat: II 2E+3+

Het toestel wordt links- of rechtsachteraan aan de gastoevoer aangesloten (tekening 8.1) op een zodanige manier dat de buis nooit achter het toestel loopt. Het niet gebruikte uiteinde voor de aansluiting (links of rechts) moet met de dop en de afdichting afgesloten worden.

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



Afb. 8.1

1) GASSOORTEN

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

- Vloeibaar gas: Butaangas (G30) en Propaangas (G31)
- Aardgas (G20/G25)

De aansluitset (zie afbeelding 8.2) bestaat uit:

- 1 verloopstuk “B”
- afdichtingsring “D”

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

De gas installatie moet voldoen aan de landelijke de plaatselijke eisen.

Aansluiting op de gastoevoer:

- De verbinding moet worden aangelegd volgens de norm NBN D 51-003 met buizen of volgens de voorschriften A.R.G.B/03 met flexibele buis. Het apparaat moet worden geplaatst met een AGB-goedgekeurde stopkraan.

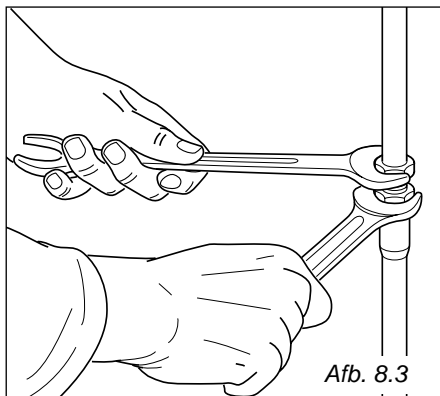
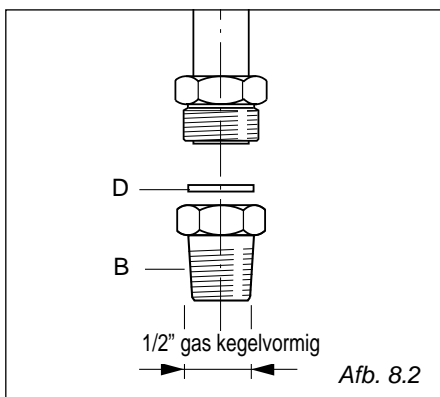
Attentie: Indien er een flexibele slang wordt gebruikt, moet deze zodanig worden geïnstalleerd dat hij niet in contact kan komen met een beweegbaar deel van het meubel.

Zorg dat controle van de slang over de hele lengte mogelijk is.

BELANGRIJK:

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie afbeelding 8.3.).

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



Onderhoud van de gasbranders

2) VERVANGING SPROEIER VAN DE BRANDERS

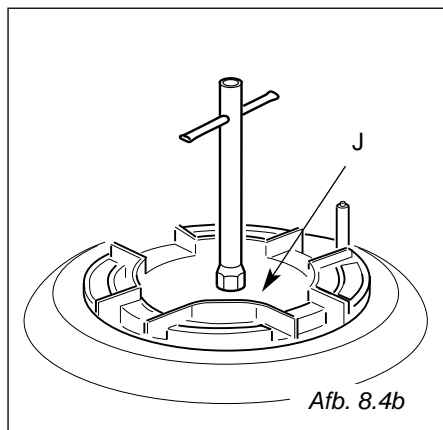
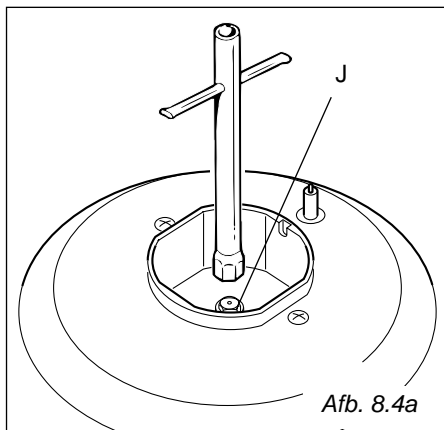
Elk komfuur wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

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. 8.4a, 8.4b) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.



3) REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

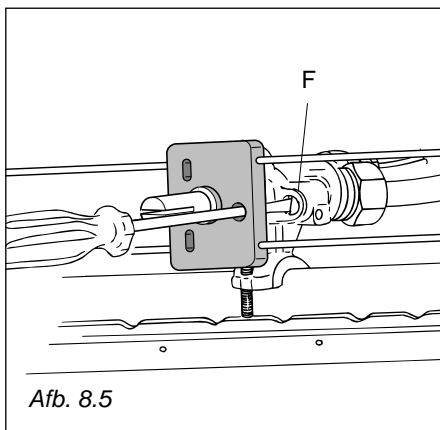
Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

De vlam wordt als volgt geregeld:

- De brander aansteken
- De kraan op kleinstand plaatsen
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroeven-draaier de vijs (F) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 8.5).

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.



TABEL VAN DE INSPUITERS



Cat: II 2E+ 3+

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20/G 25 20/25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	27	50	Afstellingen	72 (X)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	32	65		97 (Z)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	42	85		115 (Y)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	65	95		135 (T)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m³/h x kW)

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

GASKRANEN

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

BELANGRIJK

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

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

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;
- In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
- Ook een vaste aansluiting van het toestel is mogelijk door een veelpolige lijnschakelaar met een contactopening van minstens 3 mm te monteren tussen het toestel en de elektrische voorziening;
- De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
- Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnschakelaar altijd bereikbaar zijn.

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

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

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

WAARSCHUWING!

Het is verplicht het apparaat te aarden.

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

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

AANSLUITEN VAN HET AANSLUITSNOER

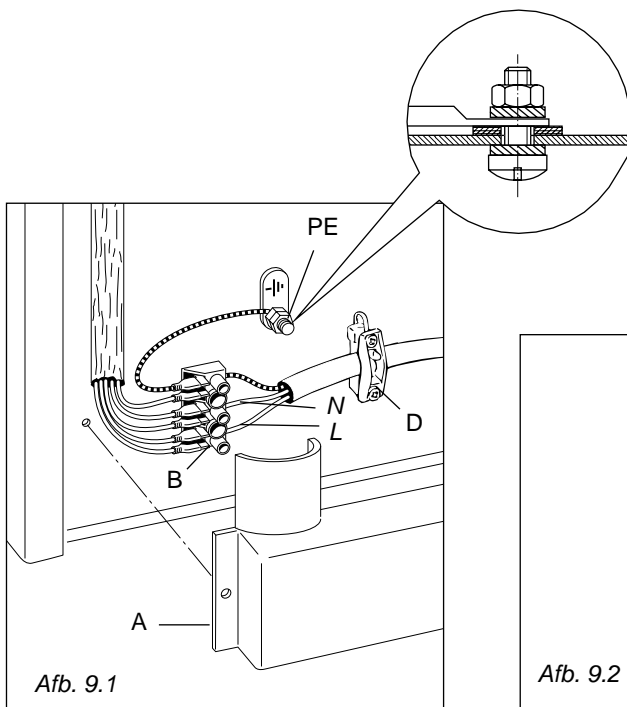
Het aansluitsnoer wordt als volgt op het fornuis aangesloten:

- Schroef de bevestigingsschroeven van het beveiligingspaneel “**A**” aan de achterkant van het fornuis los (Afb. 9.1).
- Verbind het goed geïsoleerde aansluitsnoer met klem “**D**”.
- Verbind de fase-aansluitingen met klemhouder “**B**” volgens het schema in afbeelding afb. 9.2 en verbind de aarddraad met klem “**PE**” (Afb. 9.1).
- Span het aansluitsnoer en zet het vast in klem “**D**”.
- Bevestig het beveiligingspaneel “**A**” opnieuw.

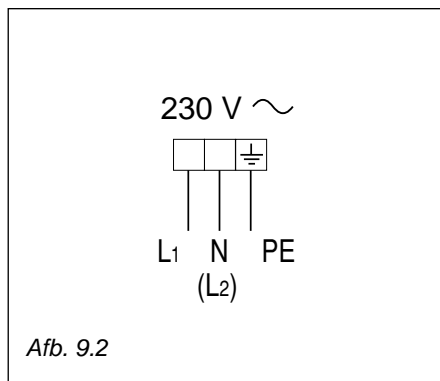
DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD - TYPE HO5RR-F

230 V ~

3 x 1,5 mm²



Afb. 9.1



Afb. 9.2

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.

IMPORTANT INSTRUCTIONS AND ADVICE FOR THE USE OF ELECTRICAL APPLIANCES

The use of any electrical appliance requires the compliance with some basic rules, namely:

- do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet)
- do not use the appliance whilst in bare feet
- do not allow the appliance to be operated by children or unqualified persons without supervision.

The manufacturer cannot be deemed responsible for damages caused by wrong or incorrect use.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

CAUTION: this apparatus must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.

IMPORTANT PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

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.

- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may cause danger to users.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute an older 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.
- After use, ensure that the knobs are in off position.
- Do not allow children or other unqualified people to use the appliance without your supervision.
- During and after use of the cooker, certain parts will become very hot. Do not touch hot parts.
- Keep children away from the cooker when it is in use.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminium parts. This film must be removed before using the appliance.

- Fire risk! Do not store flammable material in the oven or in the storage compartment.
- 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.
- 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.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- 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.

FIRST USE THE OVEN

It is advised to follow these instructions:

- Furnish the interior of the oven by placing the wire racks as described at chapter “Cleaning and maintenance”.
- Insert shelves and tray.
- Switch on the empty oven on max to eliminate grease from the heating elements.
- Clean the interior of the oven with cloth soaked in water and detergent (neutral) then dry carefully.

1 - COOKING HOB

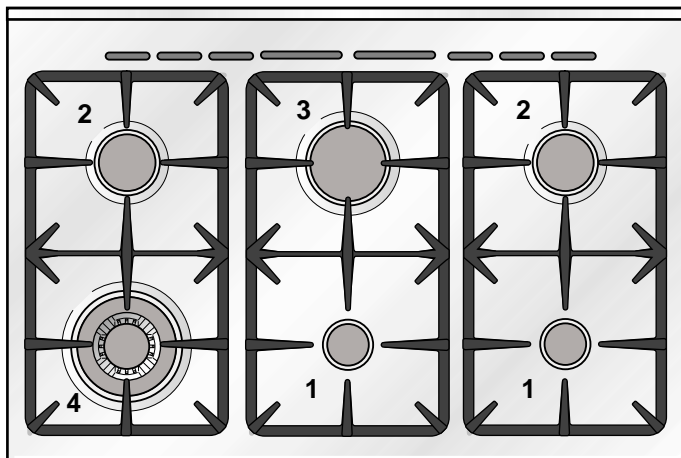


Fig. 1.1

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 |

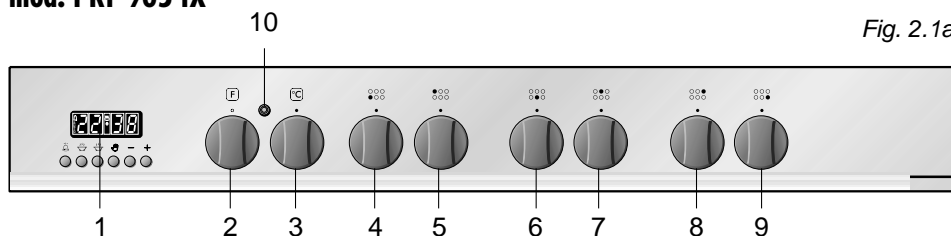
Important Note:

- ✓ The electric ignition is incorporated in the knobs.
- ✓ The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

2 - CONTROL PANEL

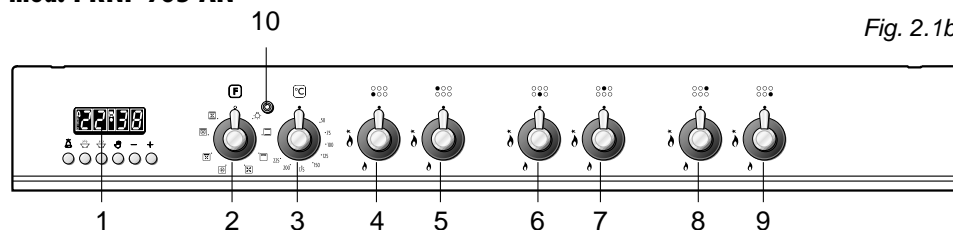
mod. PRF 965 IX

Fig. 2.1a



mod. PRNF 965 AN

Fig. 2.1b



CONTROLS DESCRIPTION

1. Electronic programmer
2. Multifunction oven switch knob
3. Multifunction oven thermostat knob
4. Front left burner control knob
5. Rear left burner control knob
6. Front central burner control knob
7. Rear central burner control knob
8. Rear right burner control knob
9. Front right burner control knob

Pilot lamp:

10. Oven temperature indicator light

3 - USE OF COOKING HOB



GAS BURNERS

Each burner is controlled by a gas tap assuring the opening and the closing of the gas supply.

Make the symbols printed on the knob to match with the indicator on the control panel or the knob indicator with the symbols printed on the control panel), to obtain:

- symbol  = off

- symbol  or  = full on
(nominal rate)

- symbol  or  = reduced rate

To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob anti-clockwise to point the lever towards the small flame symbol.

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 (simmering).

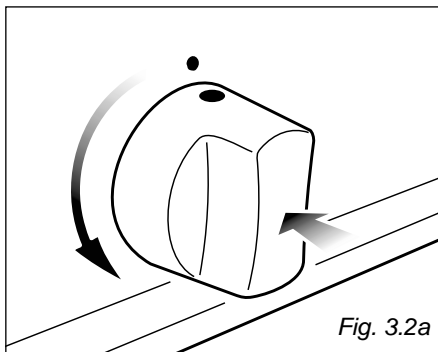
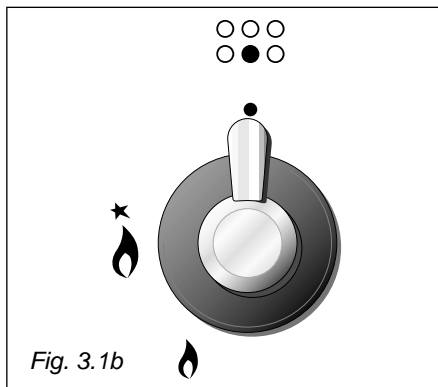
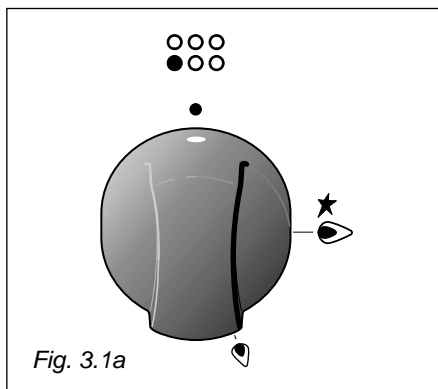
Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the lever between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and off positions.

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.

Caution!



the cooking hob becomes very hot during operation.


Keep children well out of reach.



LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH SAFETY VALVE DEVICE

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

- 1) Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 3.2a - 3.2b) to the full flame position marked by the  or  symbol (Fig. 3.1a - 3.1b) and 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 about ten 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  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.

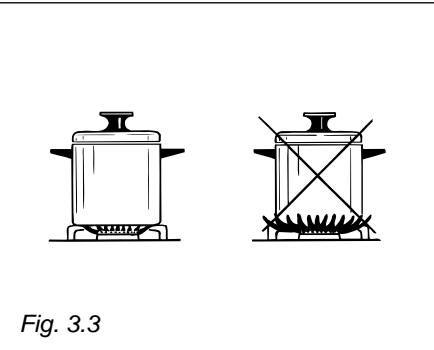
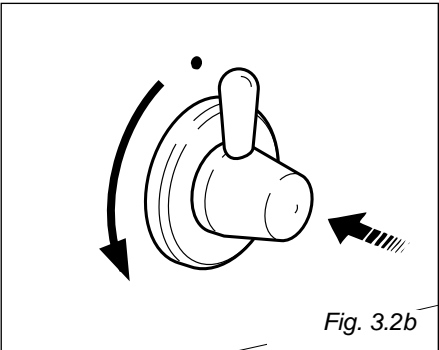
In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.

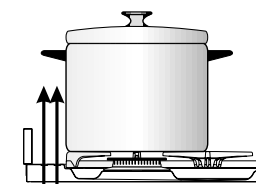
CHOICE OF THE BURNER

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:

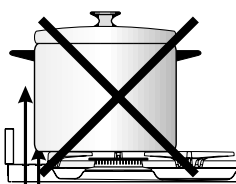
BURNERS	POT DIAMETER
Auxiliary	12 - 14 cm
Semi-rapid	16 - 24 cm
Rapid	24 - 24 cm
Triple-ring	26 - 28 cm
do not use pans with concave or convex bases	

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.

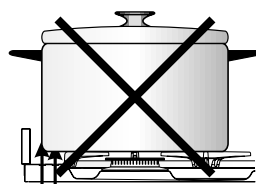




AIR FLOW
(cooling fan)



AIR FLOW
(cooling fan)



AIR FLOW
(cooling fan)

CORRECT USE OF RAPID BURNER

Fig. 3.4

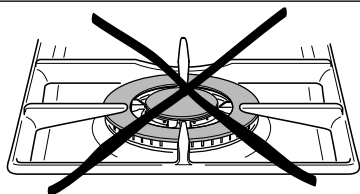
CORRECT USE OF TRIPLE-RING BURNER (Fig. 3.5a - 3.5b)

The flat-bottomed pans are to be placed directly onto the pan-support.

When using a WOK you need to place the supplied stand in the burner to avoid any faulty operation of the double-ring burner (Fig. 3.5a - 3.5b).

IMPORTANT:

The special grille for wok pans (fig. 3.5b) **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the triple-ring burner.



WRONG

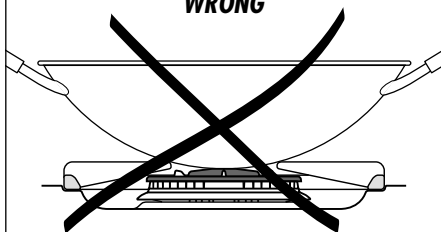
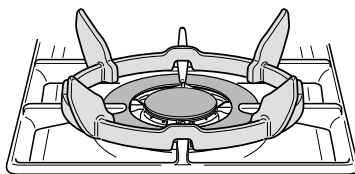


Fig. 3.5a



CORRECT

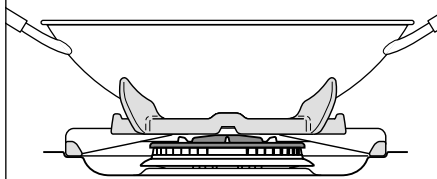


Fig. 3.5b

4 - MULTIFUNCTION ELECTRIC 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	1725 W
– Top element	1725 W
– Grill element	2500 W
– Circular element	2500 W
– Fan motor	25 W
– Oven lamp	15 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 225) 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.

OPERATING PRINCIPLES

Heating and cooking in the MULTIFUNCTION 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.

THERMOSTAT KNOB (Fig. 4.2a - 4.2b)

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. 4.1a - 4.1b)

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

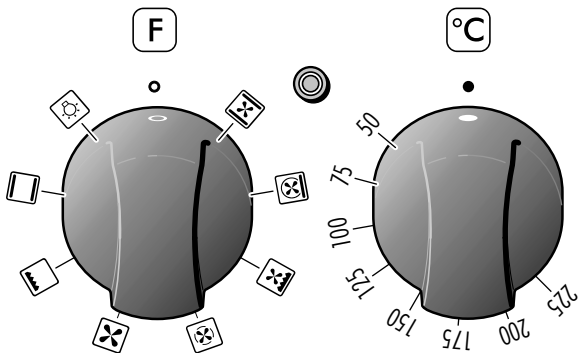


Fig. 4.1a

Fig. 4.2a

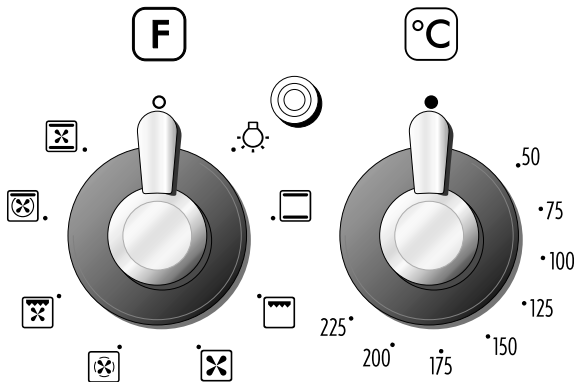


Fig. 4.1b

Fig. 4.2b



OVEN LIGHT

By turning the knob onto this setting we light the oven cavity (15 W).
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 225° 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 225 °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 225 °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  and the thermostat knob to position 150° C.



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 vapours 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.

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

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.

5 - ELECTRONIC PROGRAMMER

If you use the oven for none automatic or semi-automatic cooking, ensure programmer is set to manual position by pushing  button.

The electronic programmer performs 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 set cooking program
-  Advance the time for of all programs
-  Decrease the program time and changing the frequency of the audible signal.




Fig. 5.1


Description of the illuminated symbols:

AUTO - *flashing* - Programmer in automatic position but not programmed

AUTO - *always lit* - Programmer in automatic position with program set.



 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).

A power cut makes the clock go to zero and cancels the set programs.

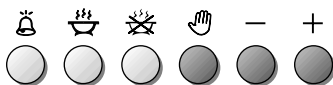









Fig. 5.2

ELECTRONIC CLOCK (fig. 5.2)



The programmer is equipped with an electronic clock with an illuminated display which indicates hours and minutes. Upon immediate connection of the oven or after a powercut, three zeros will flash on the programmer panel.


To set the hour it is necessary to push the  button and then the  or  button until you have set the exact hour (fig. 5.2).

Another way is to simultaneously push the   two buttons and at the same time push the  or  button.

Note: The hour setting deletes any program.

NORMAL COOKING WITHOUT THE USE OF THE PROGRAMMER


To manually use the oven, that is, 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 go on - Fig. 5.3).




Attention: If the **AUTO** is steadily lit (which means a cooking program has already been set), the program can be cancelled and switched to manual by pushing the button .


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


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** is flashing push the  button.


To set the time, push the  button and the  or  until you obtain the desired time in the panel (fig. 5.4).

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

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 be switched off and an intermittent buzzer will go off; this can be stopped by pressing any of the buttons.

SETTING THE FREQUENCY OF THE AUDIBLE SIGNAL

3 possible sounds can be selected by pressing the  button.

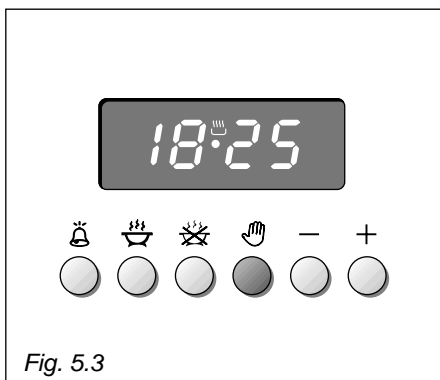


Fig. 5.3

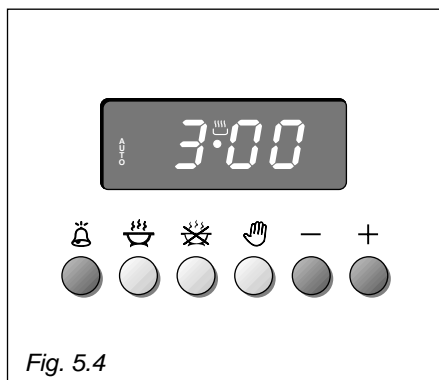









Fig. 5.4


AUTOMATIC OVEN COOKING

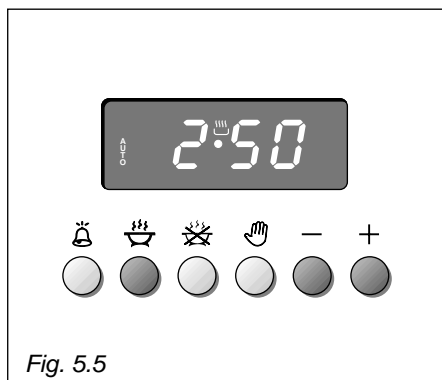
To cook food automatically in the oven, it is necessary to:

1. Set the length of the cooking time
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 time you need to cook the food by pushing the  button and the  button to advance, or  to go back if you have passed the desired time (fig. 5.5). The **AUTO** and the  symbol will be on.
2. Set the time you need the food to stop cooking by pushing the  button (the cooking time already added to the clock time will appear), and the  button (fig. 5.6); if you pass the desired time you can go back by pushing the  button.


After this setting, the  symbol will go off. If after this setting, the **AUTO** flashes on the panel and a buzzer goes off, it means there was an error in the programming, that is the the cooking cycle has been superimposed on the clock. In this case, change the end of cooking time or the cooking time itself by following the instructions above.





3. Set the temperature and the cooking program (see the relevant sections).


Once the oven is programmed it will switch on automatically at the right time to stop the cooking at the desired end time.

During cooking, the  symbol remains on.

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

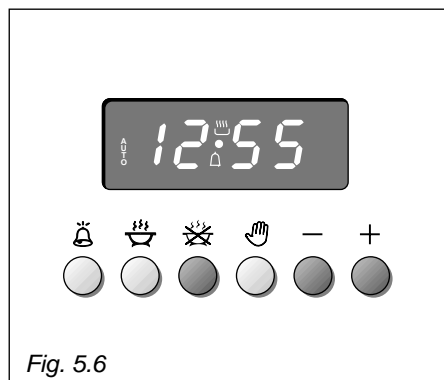
The cooking program may be cancelled at any time by pushing .

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

Turn the switch and temperature knobs to "OFF" and put the programmer onto "manual" by pressing the  button.

Attention: A powercut will make the clock go to zero and will cancel the set programs.




After a powercut, three zeros will flash on the panel.






SEMI - AUTOMATIC COOKING


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

There are two ways to set the semi-automatic cooking function:



- 1. Set the length of time you need to cook the food by pushing the  button and the  button to advance, or  to go backwards (Fig. 5.7). This sets the desired "stop" time.


or


- 2. Set the time you need the food to stop cooking by pushing the  button and the  button to advance, or  to go backwards if you have passed the desired time (Fig. 5.8).


AUTO and the  symbol will be on.

Then set the temperature and the cooking program (see the relevant sections). The oven is switched on and it will switch off automatically at the end of the desired time.

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

The cooking program can be cancelled at any moment by pushing the  button.

At the end of the cooking, the oven and the  symbol will turn off, the **AUTO** will flash and a buzzer will go off which can be stopped by pushing any of the buttons.

Turn the switch and temperature knobs to "OFF" and put the programmer onto "manual" by pressing the  button.

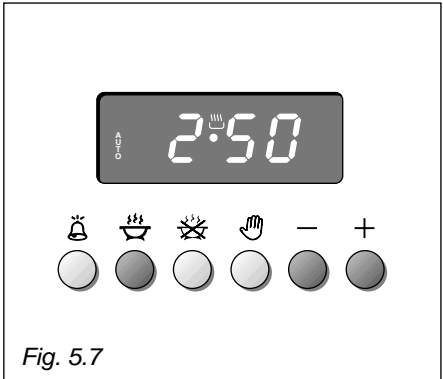


Fig. 5.7

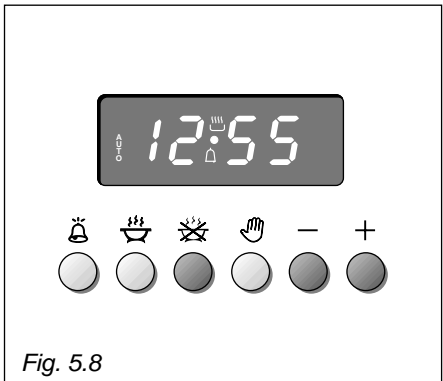


Fig. 5.8

6 - CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- When the appliance is not being used, it is advisable to keep the gas tap closed.
- Every now and then check to make sure that the flexible tube that connects the gas line or the gas cylinder to the appliance is in perfect condition and eventually substitute it if it shows signs of wearing or damage.
- 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 Service Centre.

– **Important:**

Before any operation of cleaning and maintenance disconnect the appliance from the electrical network.

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.

ENAMELLED SURFACES

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

Dry preferably with a soft cloth.

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

STAINLESS STEEL SURFACES

mod. PRF 965 IX

The stainless steel front panels on this cooker (facia, oven door, bottom panel) are protected by a finger-print proof lacquer.

To avoid damaging this lacquer, do not clean the stainless steel with abrasive cleaners or abrasive cloths or scouring pads.

ONLY SOAP/WARM WATER MUST BE USED TO CLEAN THE STAINLESS STEEL SURFACES.

STAINLESS STEEL, ALUMINIUM PARTS 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 protective surface.

GAS TAPS

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

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**.

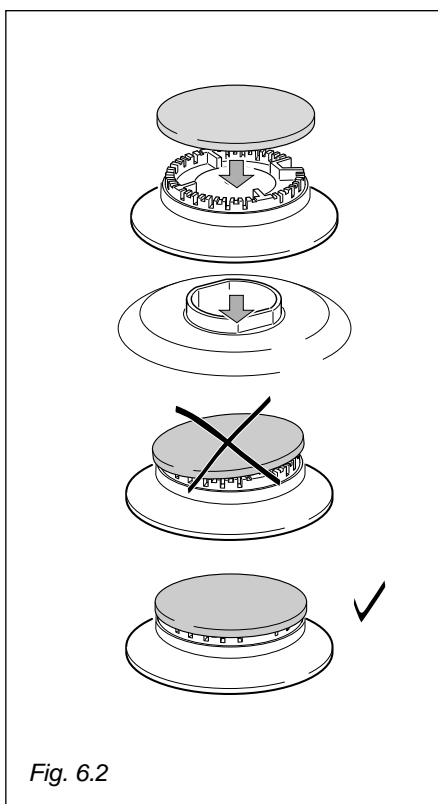
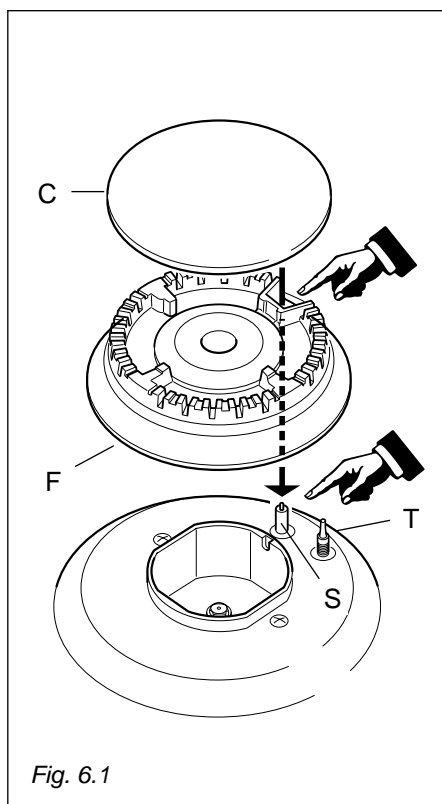
Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

CORRECT REPLACEMENT OF THE BURNERS

It is very important to check that the burner flame distributor F and the cap C has been correctly positioned (see fig. 6.1-6.2) - failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode "S" (fig. 6.1) is always clean to ensure trouble-free sparking.

Check that the probe "T" (fig. 6.1) 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.

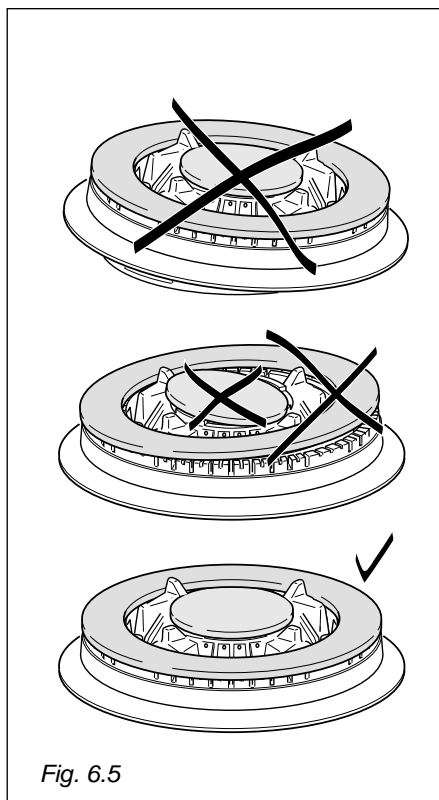
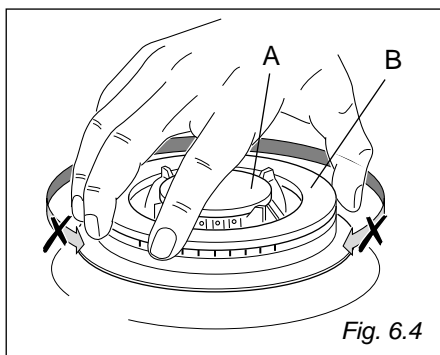
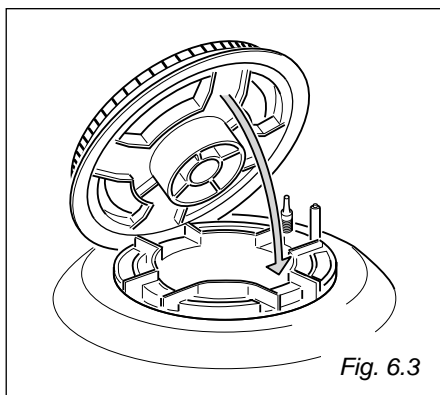


TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (see fig. 6.3); the burner rib must be enter in their lodgement as shown by the arrow.

Then position the cap **A** and the ring **B** (fig. 6.4 - 6.5).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 6.4).



INSIDE OF OVEN

This must be cleaned regularly. Remove and refit the side runner frames as described on the next chapter. With the oven warm, wipe the inside walls with a cloth soaked in very hot soapy water or another suitable product. The bottom of the oven, side runner frames, tray and rack can be removed and washed.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB

Switch the cooker off at the mains.

When the oven is cool unscrew and replace the bulb with another one resistant to high temperatures (300°C), voltage 230 V (50 Hz), 15 W, E14.

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

OVEN FITTING OUT

- Hang up the wire racks on the oven walls (fig. 6.6)
- Slide in, on the guides, the shelves (fig. 6.7).
The rack must be fitted so that the safety catch, which stops it sliding out, faces the inside of the oven (fig. 6.7).
- To dismantle, operate in reverse order.

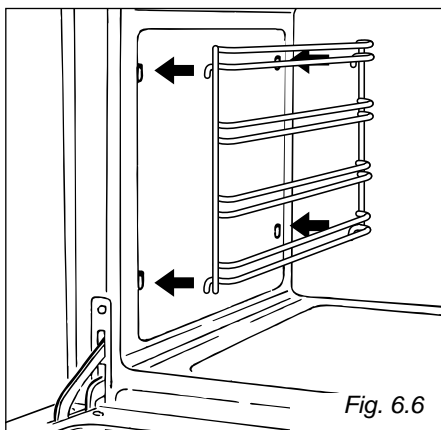


Fig. 6.6

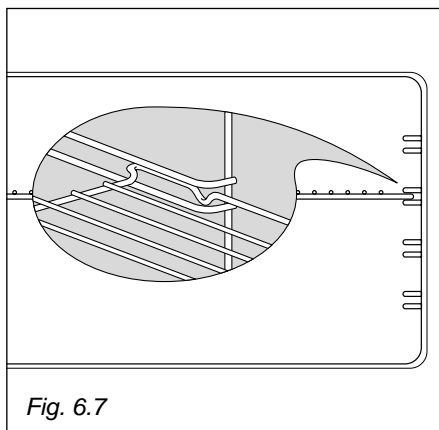


Fig. 6.7

OVEN TRAY

The oven tray must be correctly placed on the wire shelf (fig. 6.8) then inserted into the side runners (fig. 6.9).

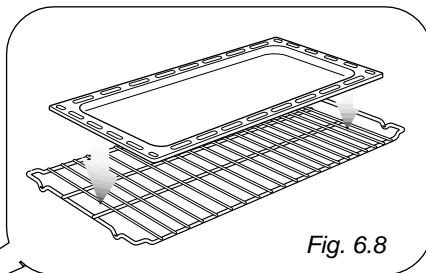


Fig. 6.8

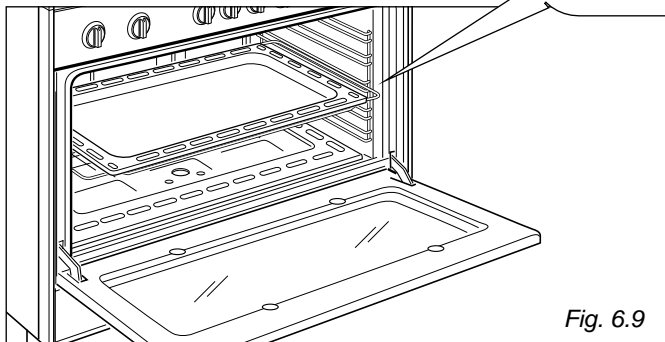


Fig. 6.9

OVEN DOOR

The internal glass panel can be easily removed for cleaning by unscrewing the 4 retaining screws (Fig. 6.10)

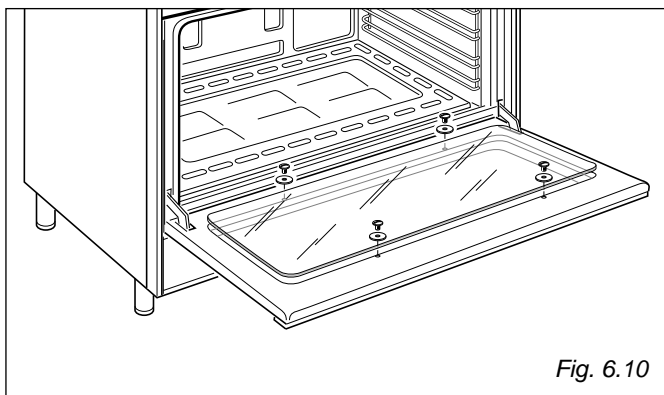


Fig. 6.10

STORAGE COMPARTMENT

The storage compartment is accessible through the pivoting panel (fig. 6.11).

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

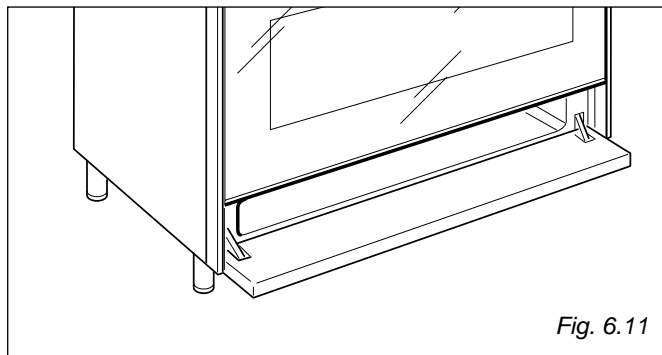
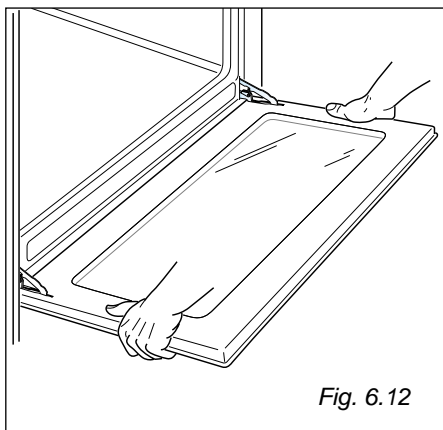
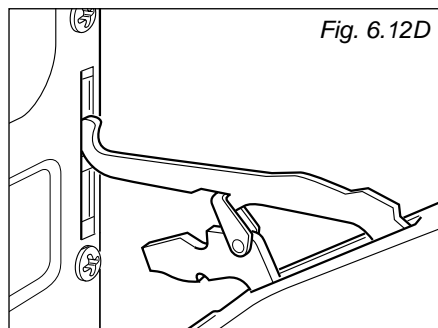
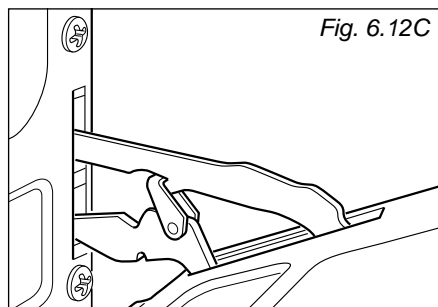
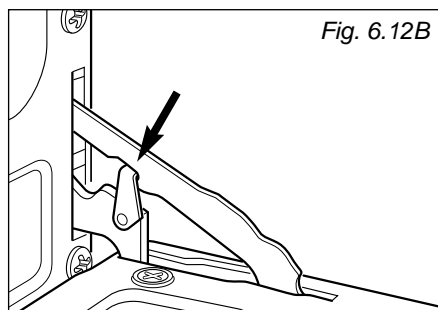
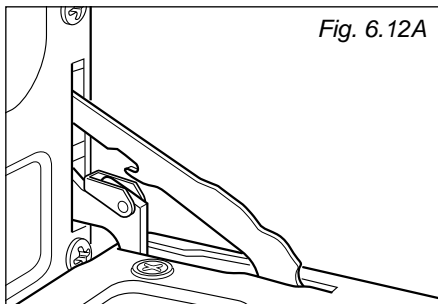


Fig. 6.11

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can easily be removed as follows:

- Open the door to the full extent (fig. 6.12A).
- Attach the retaining rings to the hooks on the left and right hinges (fig. 6.12B).
- Hold the door as shown in fig. 6.12.
- Gently close the door and withdraw the lower hinge pins from their location (fig. 6.12C).
- Withdraw the upper hinge pins from their location (fig. 6.12D).
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.



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 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.

7 - 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. 7.1).

The furniture walls adjacent to the cooker must be made of material resistant to heat.

The veneered synthetical 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.

If the cooker is located on a pedestal it is necessary to provide safety measures to prevent falling out.

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.

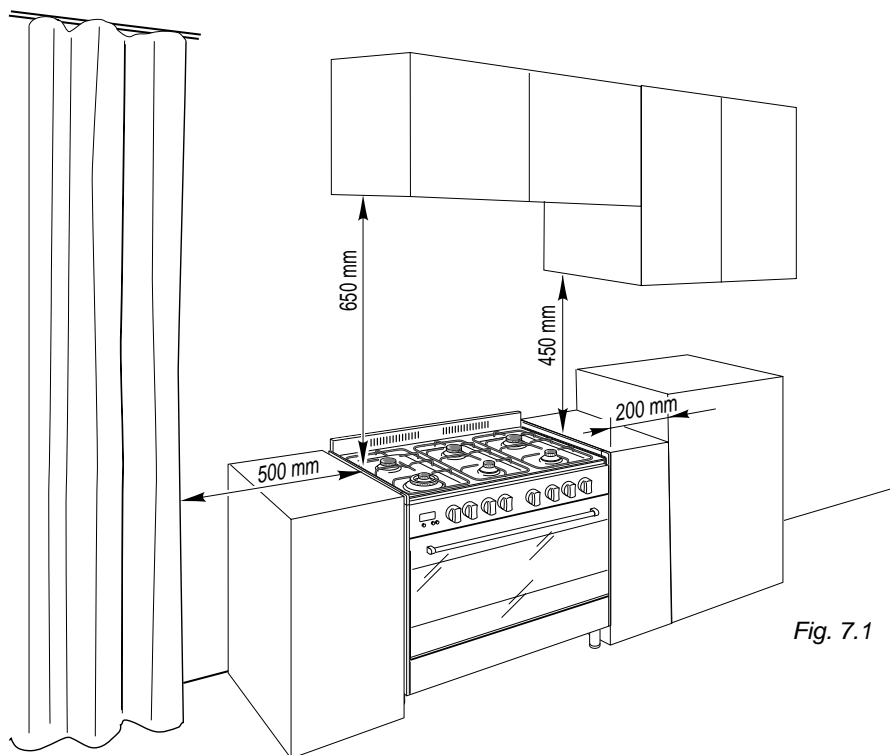


Fig. 7.1

BACKGUARD

Before installing the cooker, assemble the backguard "C" (fig. 7.2).

- 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 7.2 and fix it by screwing the central screw "B" and the spacers "A".

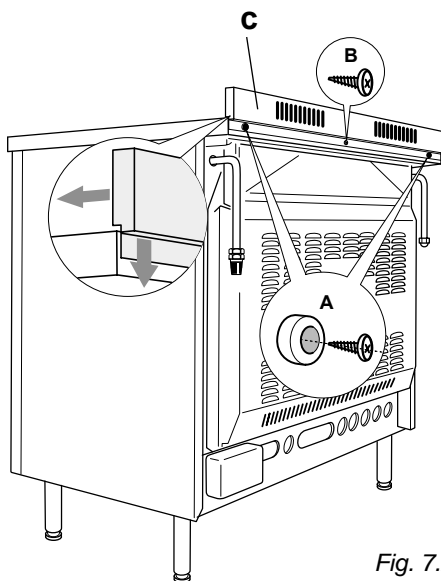


Fig. 7.2

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.

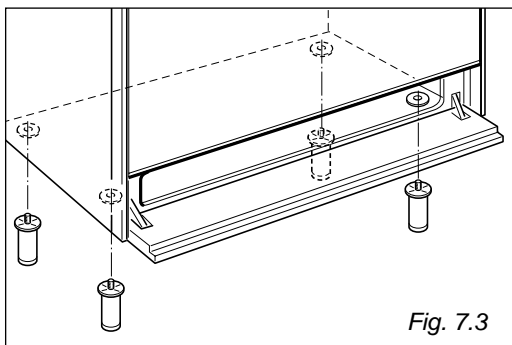


Fig. 7.3

LEVELLING THE COOKER

The cooker may be levelled by screwing the lower ends of the feet IN or OUT (fig. 7.4)

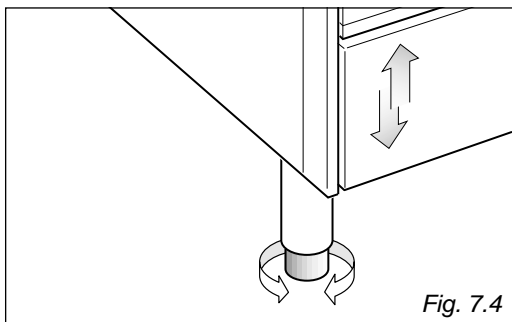


Fig. 7.4

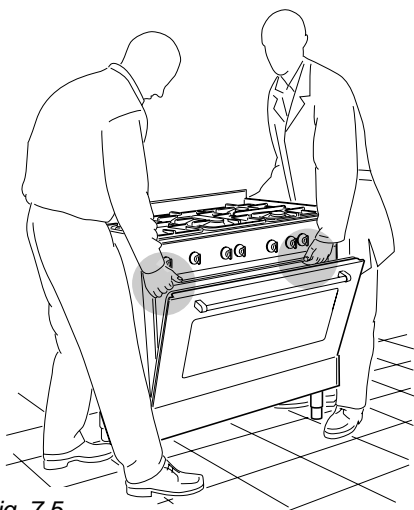


Fig. 7.5

WARNING

When raising cooker to upright position always ensure two people carry out this manoeuvre to prevent damage to the adjustable feet (fig. 7.5).

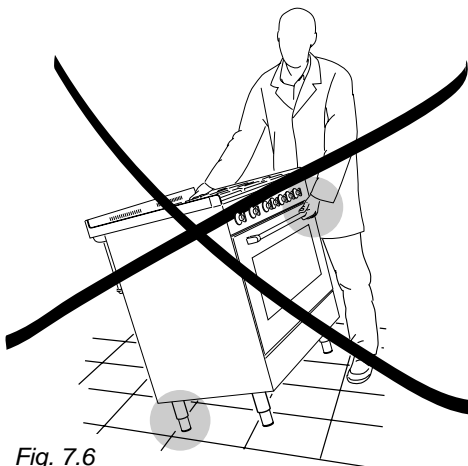
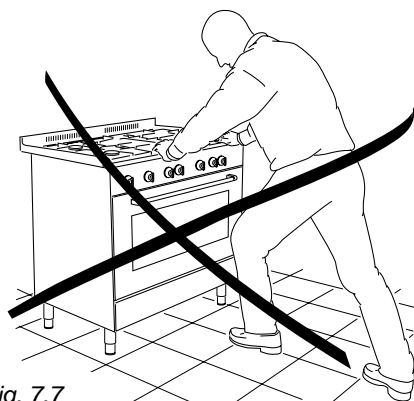


Fig. 7.6

WARNING

Be careful: **DO NOT LIFT** the cooker by the door handle when raising to the upright position (fig. 7.6).



WARNING

When moving cooker to its final position **DO NOT DRAG** (fig. 7.7). Lift feet clear of floor (fig. 7.5).

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

In the room chosen to accommodate the gas appliance, there must be an adequate natural draft to allow combustion of the gas.

The natural draft must be produced directly by one or more vents made in the external walls and providing a total opening of at least 100 cm².

The vents must be positioned close to the floor, preferably on the opposite side to the combustion discharge outlet and must be designed in such a way that they cannot be obstructed either from the inside or the outside.

When it is not possible to provide the necessary vents, the draft may be supplied from an adjacent room, ventilated in the required manner, provided it is not a bedroom or an area at risk.

In this event, the door of the kitchen must be opened to allow the draft to enter the room.

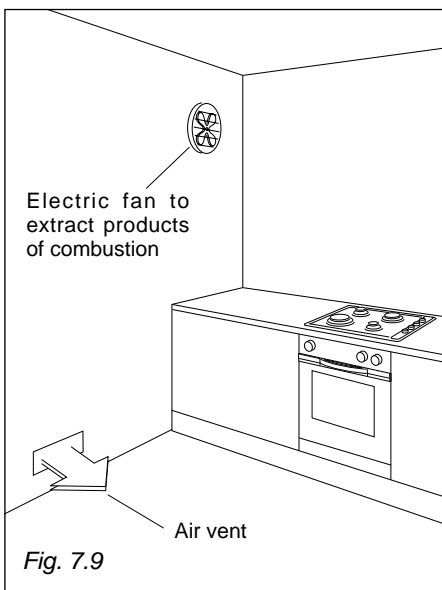
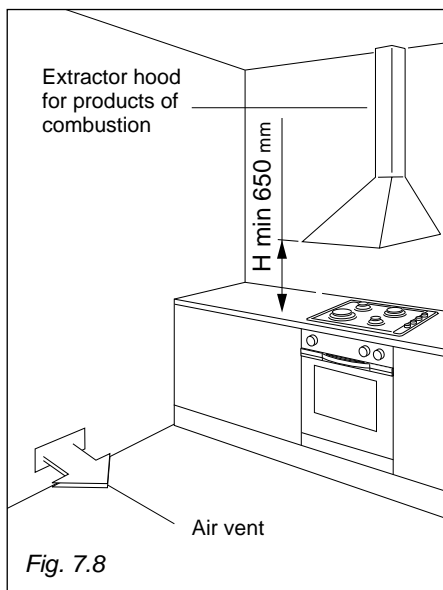
This appliance is not connected to a device to evacuate the combustion products. This must be installed and connected in conformity with the installation rules in force. Pay special care to room ventilation as well.

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. 7.8).

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. 7.9).

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".



8 - GAS SECTION

The walls adjacent to the cooker must be of material resistant to heat.

INSTALLATION

The appliance is predisposed and calibrated to operate with the gas indicated on the specifications plate.

If the appliance must be alimented with a gas different than that indicated on the plate, it is necessary to execute the following operations:

- 1) Gas connection
- 2) Replacement of burner injectors
- 3) Adjustment of the minimum of the top burners

1a) GAS CONNECTION



Cat: II 2E+3+

The connection must be executed to the rear of appliance (left or right) (fig. 8.1); the pipe do not cross the cooker.

The unused end inlet pipe of the cooker (left or right) must be closed with the plug interposing the gasket.

- The connection must be executed by a qualified technician according to the relevant standard.

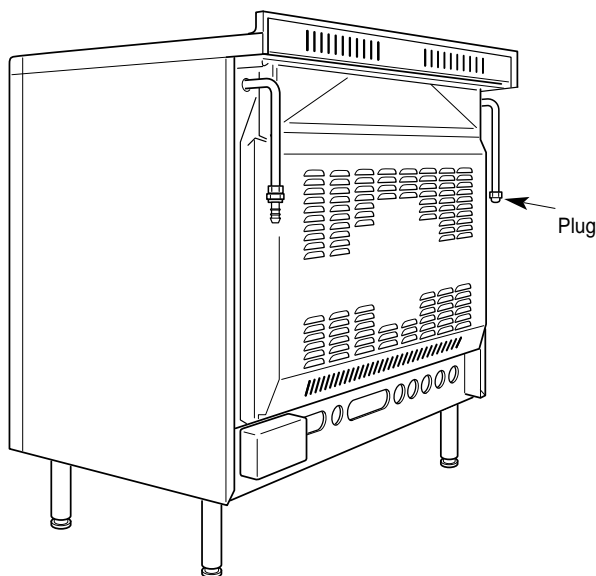


Fig. 8.1

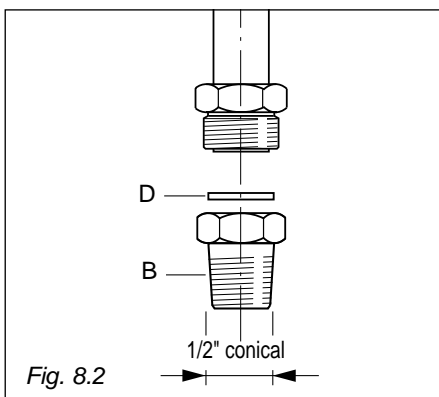
GAS TYPES

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. 8.2) is made up of:

- 1 Conical connector “B”
- Gasket “D”



Make sure that the appliance is adjusted for the type of gas with which it will be supplied (see label).

The gas supply circuit must conform to the local standards in force.

Connection to the gas supply

- The connection must be made according to standard NBN D 51-003 with rigid pipe or according to specifications A.R.G.B./03 with flexible hose.

The appliance must be fitted with an approved AGB stopcock.

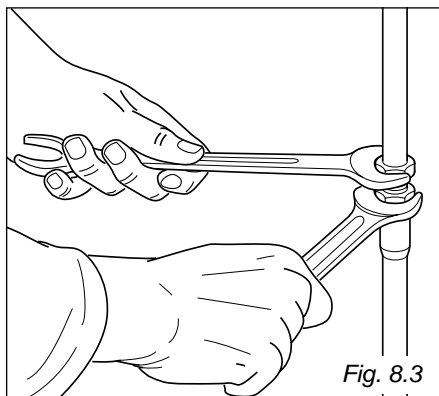
Caution: If using a stainless steel flexible hose, install it so that it does not come into contact with any movable part of the unit.

Lead it to a place with easy access so that you can check its full length.

IMPORTANT:

To replace the elbow it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 8.3).

After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.



1b) GAS CONNECTION



Cat: II 2E+3+

The connection must be executed by a qualified technician according to the relevant standard.

The connection must be executed to the rear of appliance (left or right) (fig. 8.1); the pipe do not cross the cooker.

Before the connection remove the conical connection B (fig. 8.4).

The unused end inlet pipe of the cooker (left or right) must be closed with the plug interposing the gasket.

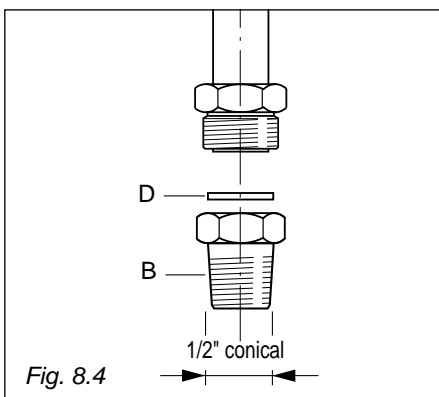
GAS TYPES

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)
- Lacq Natural Gas (G20) and Groningen Natural Gas (G25)

The fitting (fig. 8.4) is made up of:

- 1 Conical connector “B”
- Gasket “D”



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:

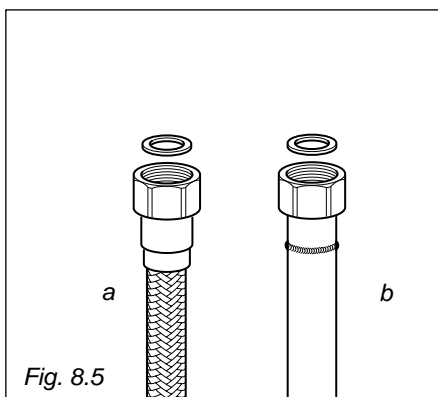
- a rigid pipe with screw-nut;
- a metal corrugated flexible hose according to NF D 36-121 (fig. 8.5a);
- a flexible hose with mechanical ferrule according to NF D 36-103 or D 36-100 (fig. 8.5b);

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. 8.5a);
- a flexible hose with mechanical ferrule according to XP D 36-112 (fig. 8.5b);

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.



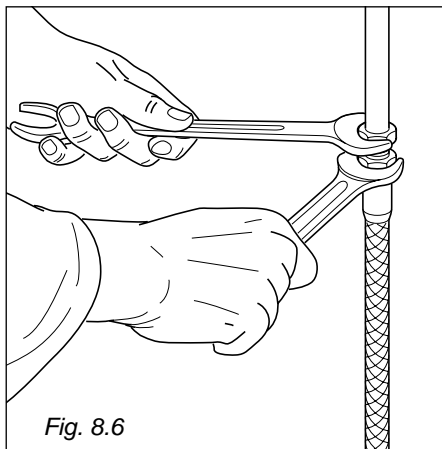


Fig. 8.6

IMPORTANT:

To replace the elbow it is necessary to operate with 2 spanners (fig. 8.6).

After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.

Gas maintenance

2) REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS

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" (fig. 8.7a, 8.7b) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

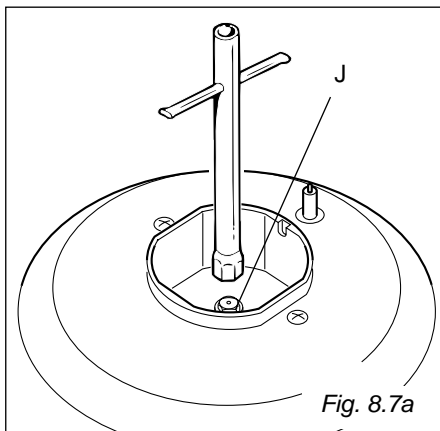


Fig. 8.7a

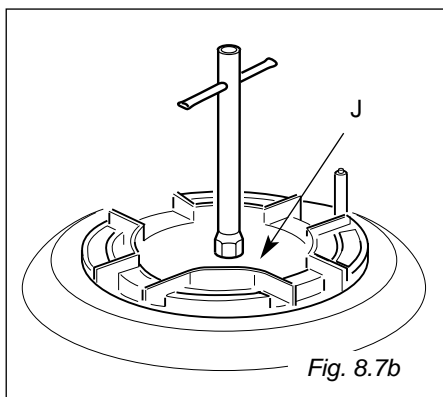


Fig. 8.7b

3) 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 pass by the hole of microswitch and turn the screw **F** until adjustment is correct (fig. 8.8).

Normally for G30/G31, tighten up the regulation screw.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

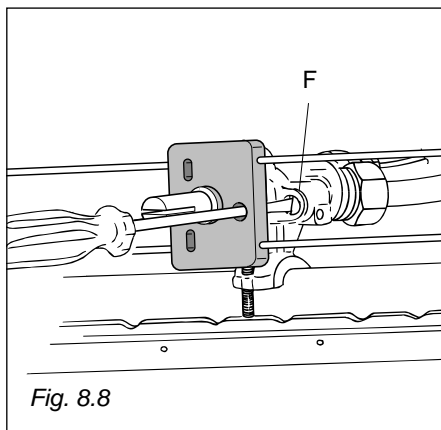


TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS



Cat: II 2E+ 3+

BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar		G 20/G 25 20/25 mbar	
			By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]	By-pass [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	1,00	0,30	27	50	adjustable	72 (X)
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	32	65		97 (Z)
Rapid (R)	3,00	0,75	42	85		115 (Y)
Triple-ring (TC)	3,50	1,50	65	95		135 (T)

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m ³ /h x kW)	
BURNERS	Air vent necessary [m ³]
Auxiliary (A)	2,00
Semirapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Triple-ring (TC)	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.

9 - 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.

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 plug must be connected to an earthed socket in compliance with safety standards.
- 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 or socket must always be accessible.

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 or if the socket and appliance plug are incompatible, call an expert. He should also check that the socket cable section is suitable for the power absorbed by the appliance.

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 inobservance of this condition.**

CONNECTING THE FEEDER CABLE

To connect the feeder cable to the cooker it is necessary to:

- Remove the screws securing the cover “A” on the rear of the cooker (fig. 9.1).
- Feed the supply cable through the cable clamp “D”. The supply cable must be of a suitable size for the current requirements of the appliance; see the section “Feeder cable section”.
- Connect the wires to the terminal block “B” as shown in the diagram in figure 9.2; or connect the phase wires to the terminal block “B” and the earth wire to the terminal PE as shown in figure 9.1.
- 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.

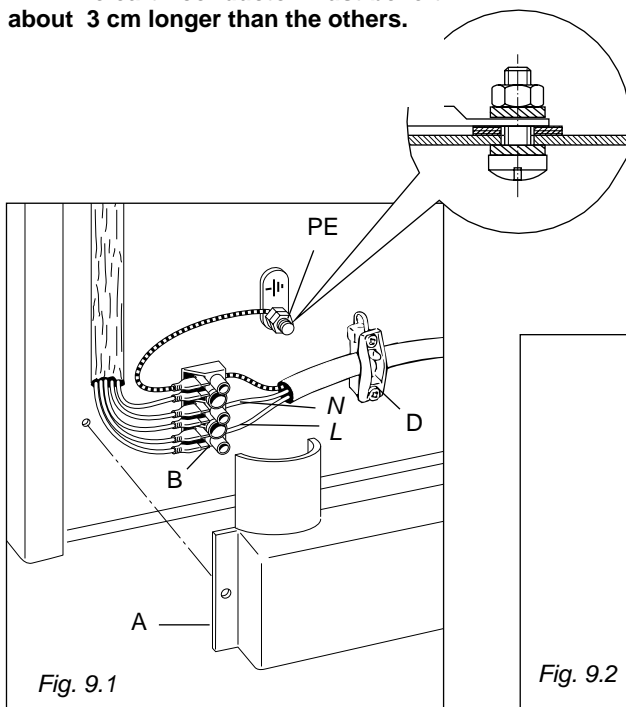


Fig. 9.1

FEEDER CABLE SECTION Type "H05RR-F"

230 V ~

3 x 1,5 mm²

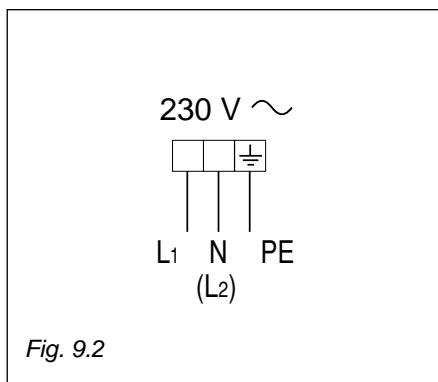
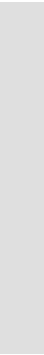
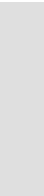


Fig. 9.2



Les descriptions et les informations indiquées sont fournies à simple titre indicatif. Le constructeur se réserve le droit d'apporter des modifications à son produit à n'importe quel moment et sans préavis.

De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor onwaarheden in deze folder veroorzaakt door druk- of vertaalfouten. De fabrikant heeft het recht alle wijzigingen aan het produkt aan te brengen die zij voor commerciële- of fabricagedoeleinden noodzakelijk acht, op ieder moment en zonder voorafgaande kennisgeving.



The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

M-SYSTEM