

# **ZANUSSI**

**CUISINIÈRE**

**ZCG 051GWC**



**NOTICE D'UTILISATION**

## SOMMAIRE

### A l'attention de l'utilisateur

<b>Avertissements importants</b>	<b>3</b>
<b>Description de l'appareil</b>	<b>5</b>
<b>Utilisation de votre cuisinière</b>	<b>6</b>
<b>Conseils d'utilisation</b>	<b>13</b>
<b>Guide de cuissons</b>	<b>14</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>15</b>
<b>Remplacement de l'ampoule d'éclairage</b>	<b>16</b>
<b>En cas d'anomalie de fonctionnement</b>	<b>17</b>

### A l'attention de l'installateur

<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>18</b>
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>19</b>
<b>Installation</b>	<b>20</b>
<b>Changement de gaz</b>	<b>23</b>

#### Comment lire votre notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.



Instructions de sécurité



Description d'opérations étape par étape



Conseils et recommandations



Informations liées à la protection de l'environnement

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

### Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison ou sur le bon d'enlèvement dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois, fait chauffer le four à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication :
  - Levez le couvercle,
  - Enlevez le(s) accessoire(s) du four,
  - Enlevez les éventuels autocollants étiquettes publicitaires, pellicule de protection des enjoliveurs,
  - Chauffez le four en positionnant la commande four sur le repère maxi pendant 45 minutes environ.Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumée. Prenez également la précaution de nettoyer le(s) accessoire(s) du four avec un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous qu'il a été correctement raccordé pour le type de gaz distribué.
- Baissez ou éteignez toujours la flamme d'un brûleur avant de retirer un récipient.
- Si vous utilisez un appareil électrique à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le câble d'alimentation de cet appareil électrique ne soit pas en contact avec la surface chaude de la cuisinière qui serait susceptible de fondre ou coincé dans la porte du four.
- Surveillez attentivement la cuisson lors de fritures dans l'huile ou la graisse (pommes de terre frites, beignets,...) : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.
- N'utilisez pas de récipients instables ou déformés : ils pourraient se renverser et être la cause de dommages corporels.
- Si votre appareil est équipé d'une lèchefrite, ne l'utilisez pas comme plat à rôtir.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte du four.
- En plus du(des) accessoire(s) fournis avec votre appareil, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux,... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir (si votre appareil en est équipé) ou à proximité de l'appareil.
- Sur la porte ouverte du four :
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne pouvait **ni monter, ni s'asseoir**.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher du(des) élément(s) chauffant(s) et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Un brûleur doit présenter une flamme régulière. Evitez tout courant d'air. Si la flamme présente une anomalie, nettoyez le brûleur. Si l'anomalie persiste, faites appel au service après vente.
- Après utilisation de votre cuisinière, assurez-vous que toutes les manettes se trouvent sur la position « arrêt ».
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des brûleurs (torchons, feuilles d'aluminium, etc...).
- Essuyez les salissures qui se trouvent sur la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

- Ne laissez rien sur la table de cuisson. Une mise en fonctionnement accidentelle pourrait provoquer un incendie.
- N'employez jamais la lèchefrite comme plat à rôtir.
- Avant de fermer le couvercle, mettez toutes les manettes sur la position « arrêt » et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.
- Pendant l'utilisation du four la lèchefrite (si votre appareil est équipé) devient chaude ; utilisez des gants de cuisson thermique quand vous la sortez.
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement indiquée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table de cuisson, en renversant ou en tirant un récipient de cuisson ou en touchant la façade chaude de votre appareil.
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Avant de procéder au nettoyage de votre appareil, vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension (toutes les commandes se trouvent sur la position « arrêt ») et que les parois soient suffisamment refroidies.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections grasses peuvent dégager des odeurs désagréables ou s'enflammer.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation, afin de garantir un fonctionnement correct.
- La façade de votre four est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).
- N'utilisez que les accessoires livrés avec votre appareil (un diffuseur de chaleur, par exemple, endommagerait la table de cuisson).


## Installation

- Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel qualifié et suivant les normes en vigueur.
- Cette cuisinière est lourde: faites attention lors de son déplacement.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- L'appareil doit être débranché pendant l'installation ou dans l'éventualité d'une intervention.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Assurez-vous que l'appareil est installé dans une place correctement aérée : une mauvaise ventilation peut entraîner un manque d'oxygène. Consultez un installateur qualifié ou adressez-vous à la compagnie de distribution du gaz de votre région.
- Les réparations ne doivent être effectuées que par un service après vente qualifié. Une réparation non conforme peut être la cause de graves dommages.

Veillez lire attentivement ces remarques avant d'utiliser et d'installer cet appareil. Nous vous remercions de votre attention. Notre responsabilité ne saurait être engagée, en cas de mauvaise utilisation et de non-respect des règles de sécurité. Veillez également à respecter scrupuleusement les instructions d'entretien et de nettoyage.



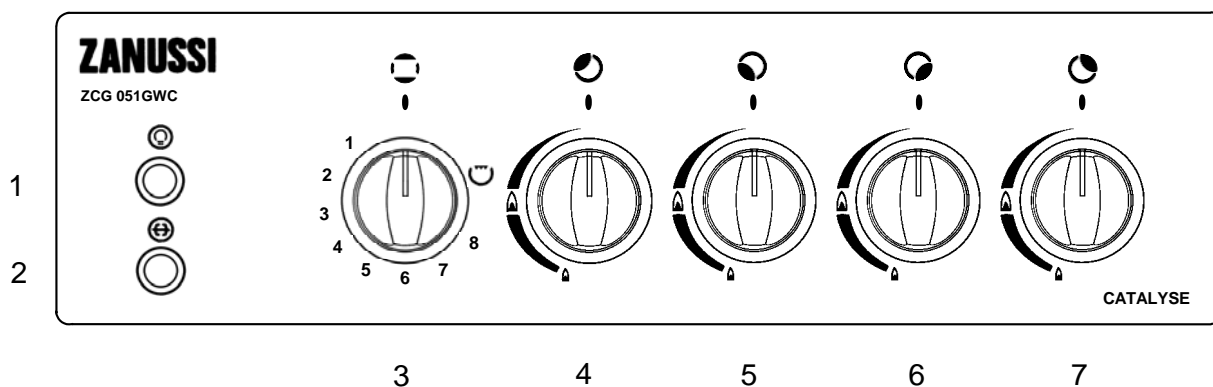
## Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

# A l'attention de l'utilisateur

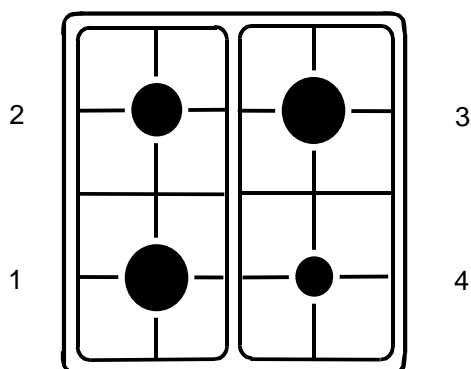
## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Le bandeau de commande



1. Interrupteur d'éclairage du four.
2. Interrupteur du tournebroche.
3. Manette de commande du four/gril.
4. Manette de commande du brûleur arrière gauche.
5. Manette de commande du brûleur avant gauche.
6. Manette de commande du brûleur avant droit.
7. Manette de commande du brûleur arrière droit.

### La table de cuisson



1. Brûleur avant gauche (rapide)
2. Brûleur arrière gauche (semi-rapide)
3. Brûleur arrière droit (rapide)
4. Brûleur avant droit (auxiliaire)


# UTILISATION DE VOTRE CUISINIÈRE


## 1. Le four

### Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

### Mise en service

 **Avant la première utilisation de votre four faites-le chauffer une fois à vide afin d'éliminer l'odeur du calorifuge et les graisses de protection utilisées lors de la fabrication. Assurez-vous alors que la pièce sera suffisamment aérée : VMC (Ventilation Mécanique Contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**


 **Retirez tout emballage à l'intérieur et à l'extérieur de la cuisinière avant son utilisation.**


### Comment procéder ?


1. Levez le couvercle.
2. Enlevez le(s) accessoire(s) du four.
3. Retirez les éventuels autocollants, étiquettes publicitaires, pellicule de protection des enjoliveurs (sauf la plaque signalétique).
4. Allumez le brûleur du four.
5. Faites chauffer le four à vide en positionnant la manette de commande du four sur le repère maxi pendant 45 minutes environ.

Pendant cette opération, votre appareil fume. Aérez convenablement la pièce pour limiter les odeurs et le dégagement de fumées.

### Utilisation du four

 **La porte est chaude pendant le fonctionnement du four. Eloignez les jeunes enfants.**

 **Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle de la cuisinière doit être relevé afin d'éviter toute surchauffe.**

 **Lorsque vous ouvrez la porte de four gardez la distance. Ne la laissez pas retomber, soutenez-la par la poignée jusqu'à ce qu'elle est complètement ouverte.**

Le four peut être utilisé en cuisson traditionnelle ou en gril. Ces deux modes ne peuvent être utilisés simultanément.

Le brûleur du four est équipé d'une sécurité thermocouple. Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme (courant d'air violent, débordement important d'un liquide,...) une sécurité par thermocouple coupe l'alimentation en gaz du brûleur de four.

En mode traditionnel, le réglage se fait sur 8 graduations.

Pour passer de la cuisson traditionnelle à la cuisson au gril, il est nécessaire d'éteindre le brûleur du four puis d'allumer le gril.

La manette de commande du four/gril permet de choisir la température de cuisson appropriée et de mettre en fonctionnement l'élément gril.

- Position arrêt
- 1 - 8 Plage de températures du four
- ☺ Correspond à la position gril

### Pour allumer le brûleur du four

L'arrivée du gaz au brûleur est réglée par un thermostat dont la fonction est de maintenir une température constante dans le four.

1. Ouvrez la porte du four et soulevez le petit couvercle protégeant l'orifice d'allumage.
2. Approchez une flamme du brûleur du four (fig. 2).
3. Poussez et tournez la manette du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au repère « 8 » (fig. 1).
4. Le brûleur allumé, maintenez la commande enfoncée pendant 10 secondes environ pour activer la sécurité de four (thermocouple).


Si le brûleur s'éteint, ramenez la manette sur la position arrêt et renouvelez l'opération après 1 minute en maintenant la commande enfoncée pendant 15 secondes maximum.


5. Fermez la porte du four.
6. Préchauffez 10 minutes et réglez la manette sur la position désirée.

Avant l'introduction de certains aliments (cuisson des viandes rouges par exemple), vous devez préchauffer le four à vide. Le réglage de la manette devra être identique à celui choisi pour la cuisson.

### Pour éteindre le brûleur

Tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt « ● ».

 **Ne placez jamais des plats ou une feuille d'aluminium directement en contact avec la sole.**

 **Après utilisation du four, assurez-vous que la commande du four se trouve sur la position arrêt « ● ».**

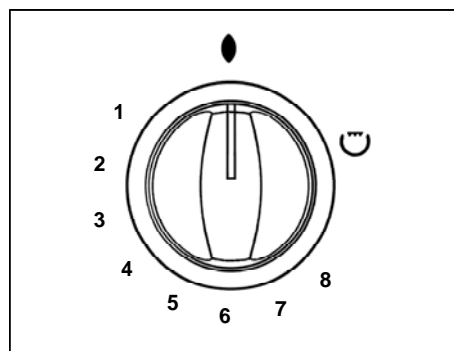


fig. 1

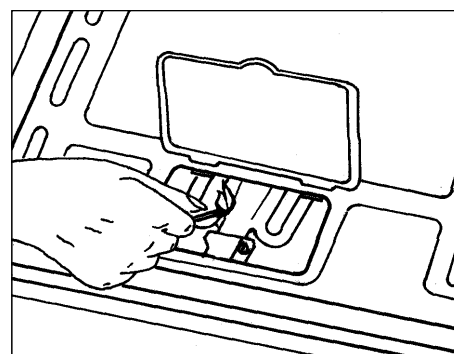





fig. 2

## Le grilloir

 Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du grilloir. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du grilloir se fait porte entrouverte avec le déflecteur « A » mis en place et sous votre surveillance.


 Pendant l'utilisation la cuisinière devient chaude. Evitez de toucher les éléments chauffants de l'intérieur du four ou le déflecteur.

 Pendant et après le fonctionnement du grilloir, le déflecteur est chaud.

La position gril s'emploie pour griller les pièces de viande (côte de bœuf, côtes de porc, ...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratin de pâtes, etc...).


Si vous cuisez directement sur la grille (grillades), pensez à glisser la lèchefrite dans un gradin inférieur pour récupérer les jus et les graisses.

### Pour allumer le gril du four

1. Ouvrez la porte du four et mettez le déflecteur « A » en place (fig. 3).
2. Appuyez et tournez la manette du robinet du four dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position  et maintenez la pression.
3. Approchez une flamme au brûleur (fig. 4) 2-3 secondes après action sur la manette.
4. Veillez à ce que le brûleur soit allumé et maintenez la manette appuyée pendant 10 secondes environ, avant de la relâcher (pour activer la sécurité thermocouple).

Si le brûleur ne s'allume pas ou il s'éteint, ramenez la manette sur la position arrêt et renouvelez l'opération après 1 minute en maintenant la commande enfoncée pendant 15 secondes maximum.

### Pour éteindre le gril

Tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée, sur la position arrêt «  ».

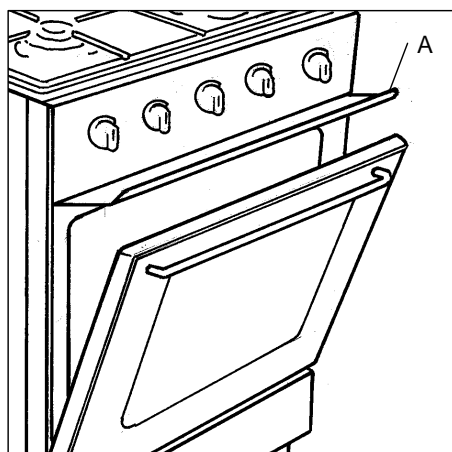


fig. 3

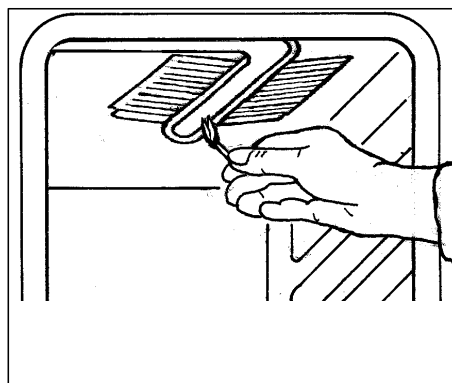




fig. 4




### **Comment procéder pour les grillades**


1. Installez le déflecteur « A ».
2. Préchauffez votre four sur la position gril  5 à 10 minutes environ.
3. Lorsque le gril est chaud, placez la pièce à griller sur la grille support de plat et positionnez la grille à distance convenable du gril. Placez-le d'autant plus près que la pièce exige d'être saisie.
4. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
5. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
6. Faites griller la deuxième face.
7. Salez en fin de cuisson.
8. Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non par son poids.

### **Comment procéder pour les gratins**





1. Installez le déflecteur « A ».
2. Préchauffez votre four sur la position gril  (5 minutes environ).
3. Placez le plat sur la grille support de plat et glissez l'ensemble à distance convenable du gril.
4. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

**Après utilisation du four ou du gril, assurez-vous que la commande four/gril se trouve sur la position arrêt «  »**

## Le tournebroche

 **Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l'utilisation du tournebroche. Eloignez les jeunes enfants. L'utilisation du tournebroche se fait porte ouverte avec le déflecteur « A » mis en place. La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisson.**

### Comment utiliser le tournebroche ?

1. Ouvrez la porte du four et mettez le déflecteur « A » en place (fig. 5).
2. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
3. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
4. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
5. Placez la poignée.
6. Positionnez le support de broche dans l'orifice situé sur l'encadrement supérieur avant du four (fig. 6).
7. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice central situé au fond du four) et posez-la sur le support de broche.
8. Glissez la lèchefrite dans un gradin inférieur.
9. Retirez la poignée.
10. Mettez la commande de four/gril sur la position .
11. Appuyez sur le bouton  (fig. 7).
12. Vérifiez que la broche tourne.
13. Pour sortir la pièce rôtie, remettez la commande du four/gril sur la position arrêt
14. «  ».
15. Arrêtez le tournebroche en appuyant sur le bouton .
16. Positionnez la manette.
17. Tirez doucement et sortez simultanément du four la lèchefrite et la broche.
18. Retirez le crochet en utilisant un gant thermique.

## L'éclairage

Le four est équipé d'un éclairage permettant de contrôler les mets durant la cuisson. Il fonctionne dès que l'on appuie sur le bouton situé sur le bandeau de commandes (fig. 8).

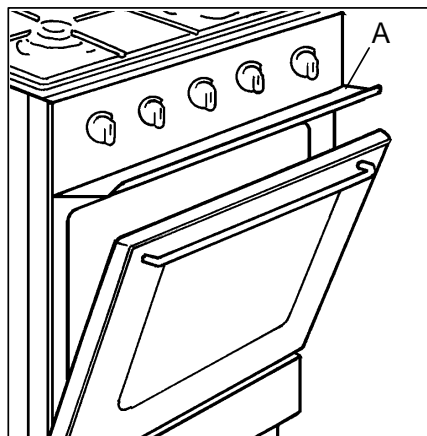


fig. 5

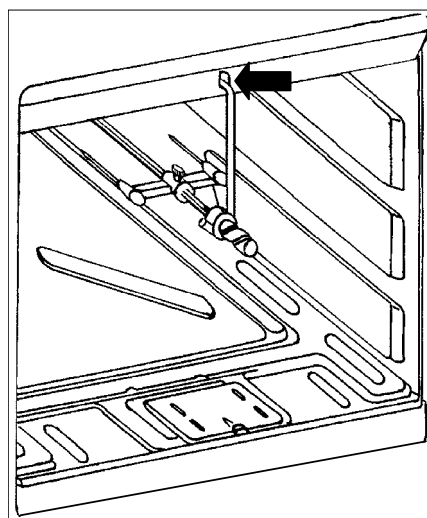


fig. 6

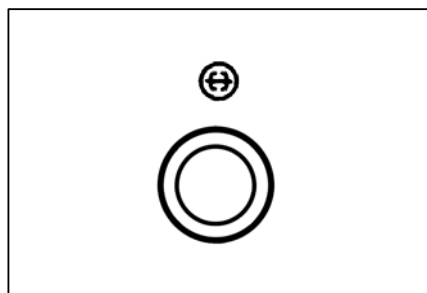


fig. 7

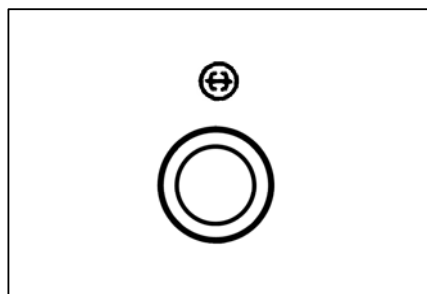


fig. 8

## Les brûleurs de table

Chaque brûleur est contrôlé par un robinet à verrouillage de sécurité dont l'ouverture s'effectue en poussant puis en tournant la manette vers la gauche. Les brûleurs sont équipés d'un dispositif de surveillance de flamme (thermocouple).

En faisant coïncider le symbole de la manette avec le repère situé sur le bandeau de commande (fig. 9), vous obtiendrez :

- Position arrêt
- 🔥 Plein débit (brûleur au maximum)
- 🔥 Ralenti (brûleur au minimum)

Utilisez le débit maximum pour obtenir l'ébullition et le ralenti pour le mijotage des aliments ou le maintien en ébullition.

Choisissez toujours des positions entre les débits minimum et maximum, jamais entre celles du maximum et de l'arrêt.



**Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**



### Pour allumer les brûleurs de table

1. Appuyez sur la manette et tournez-la vers la gauche jusqu'au repère « grande flamme ».
2. Approchez une flamme du brûleur correspondant.
3. Le brûleur allumé, maintenez la commande enfoncée pendant 10 secondes environ pour activer la sécurité du brûleur (thermocouple)
4. Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes, fermez la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.
5. Réglez ensuite la flamme sur la position désirée.



### Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position arrêt « ● ».



**Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est encore chaud.**

**Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptibles de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliments contenant du sucre, etc.).**

**Lorsque vous faites des fritures, surveillez attentivement la cuisson car l'huile ou la graisse pourrait facilement s'enflammer par suite d'une surchauffe.**

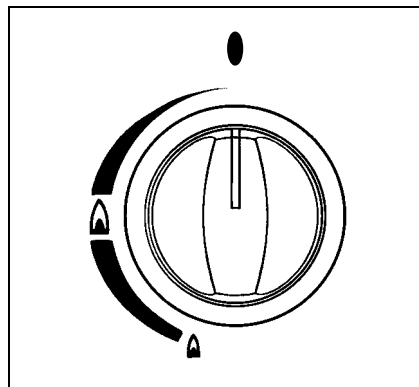


fig. 9


## Choix du brûleur

Au dessus de chaque manette, figure un symbole vous indiquant quel brûleur est concerné.

Afin d'obtenir un plus grand rendement, choisissez toujours des récipients proportionnés au diamètre des brûleurs utilisés (fig. 10).

Nous vous recommandons de réduire l'allure de brûleur dès que l'ébullition est atteinte.

Pour un bon allumage de vos brûleurs, veillez à garder les couronnes des brûleurs et les bougies d'allumage en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage.

 **N'utilisez pas de récipients à base concave ou convexe sur le plan de cuisson.**

Les diamètres des casseroles qui peuvent être posées sur chacun des brûleurs sont les suivants.

brûleur rapide 2,60kW - min. 165 mm

brûleur semi-rapide 2,00kW - min. 140 mm

brûleur auxiliaire 1,00kW - min. 100 mm

### Accessoires fournis avec l'appareil

En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à gâteaux,... résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre cuisinière est équipée (fig. 11) :

- **D'une grille support de plat**

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisseries, etc... Votre plat doit être centré sur la grille.

- **D'une tôle à pâtisserie**

Elle est utilisée pour recueillir le jus de cuisson . Elle n'est pas prévue pour être utilisée comme plat de cuisson.

Pour la cuisson elle doit être posée sur la gradin 2.

- **D'un déflecteur**

Il s'utilise pour les cuissons au gril.

- **D'un tournebroche**

Il est composé de :

2 fourchettes

1 broche

1 poignée

1 support de broche

### Logement de rangement

Le logement doit être utilisé pour y placer les accessoires de la cuisinière qui ne sont pas utilisés .

Pour ouvrir ce logement, soulevez d'abord l'abattant et tournez-le ensuite vers le bas.

**Important:** N'utilisez jamais ce logement pour y placer des matières inflammables.

Bonne utilisation



Mauvaise utilisation  
(gaspillage d'énergie)



fig. 10

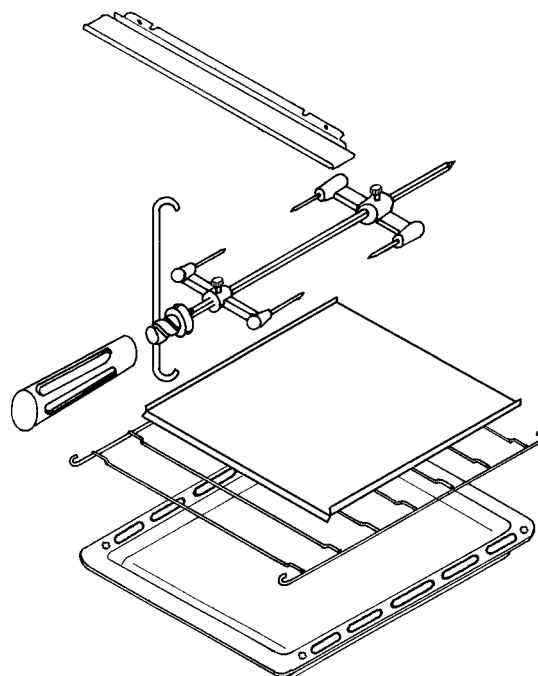


fig. 11

## CONSEILS D'UTILISATION

### Les cuissons au four

- Afin de réaliser des économies d'énergie, nous vous conseillons d'éteindre le four 5 minutes avant la fin de la durée de cuisson prévue. La chaleur résiduelle dans le four vous permettra de terminer la cuisson.
- L'épaisseur, la conductibilité, la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, en conséquence, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les projections grasses trop importantes, utilisez pour la cuisson des rôtis, des plats à bords hauts dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette avant la cuisson. Vous éviterez ainsi le gonflement et l'éclatement de la peau.
- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.
- Ajoutez les matières grasses un peu avant la fin de la cuisson.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.



**Ne placez jamais de papier aluminium directement au contact avec la sole, ceci entraînerait une détérioration de l'émail et de l'appareil.**

**Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.**

### Influence des récipients sur les résultats de cuisson au four

#### Sachez que :

- L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu diminuent la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.
- La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, augmentent la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

### Les cuissons sur la table de cuisson



**N'utilisez pas de récipients à base concave ou convexe sur le plan de cuisson.**

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

Si vous devez utiliser un récipient à large fond (stérilisateur, lessiveuse, bassine à confiture, couscoussier,...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée, ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commande.



**Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

### Cuissons au gril et au tournebroche

Toutes les cuissons au gril et au tournebroche doivent être faites porte ouverte et sous votre surveillance.

## GUIDE DE CUISSONS

### Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

<b>1</b>	150 °C	<b>3</b>	170 °C	<b>5</b>	200 °C	<b>7</b>	240 °C
<b>2</b>	160 °C	<b>4</b>	180 °C	<b>6</b>	220 °C	<b>8</b>	MAXI

Le préchauffage du four est nécessaire, il doit se faire sur la position choisie pour la cuisson.


<b>Plats ou mets</b>	<b>Position de la manette du four</b>
Biscuit - Quatre quart	1 - 2
Pâté - Terrine	3 - 4
Tarte - Soufflé	4 - 5
Poisson	4 - 5
Volaille - Porc	5 - 6
Viandes rouges	7 - 8

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie, peuvent vous amener à modifier les indications donnés dans le guide de cuisson. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.


### Cuissons au grill

Toutes les cuissons au grill doivent être faites porte ouverte et sous votre surveillance.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que toutes les manettes sont sur la position « arrêt » et que l'appareil est complètement refroidi.

 N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four.

 N'employez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir, d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

### Les brûleurs

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux en prenant soin d'enlever toute incrustation. N'employez jamais d'eau vinaigrée. Veillez à garder les couronnes de brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage. Assurez-vous avant l'allumage que les couronnes sont bien en place ainsi que les chapeaux de brûleurs. L'ensemble doit être parfaitement sec.

### Bandeau de commande, manettes, grille émaillée, couvercle de table, façade et parois latérales de l'appareil

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

### La table de cuisson

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux. En cas de débordement, mouillez et laissez détremper mais ne grattez pas et évitez les produits abrasifs ou caustiques qui risqueraient de rayer et d'endommager la surface de la table. Il est souhaitable de retirer rapidement les taches de vinaigre, de citron et les substances acides en général.

### Nettoyage de la porte de four

#### Retirer la porte du four (fig. 12)

1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Relevez complètement le levier de blocage (1) de chaque charnière.
3. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et fermez-la partiellement (angle environ de 30°).
4. Retirez la porte du four en la tirant vers vous.

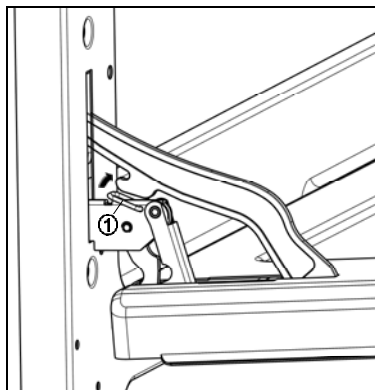


fig. 12

#### Replacer la porte du four (fig. 13)

1. Saisissez la porte à deux mains sur les côtés et maintenez la porte sous un angle d'environ 30°.
2. Introduisez les charnières dans les orifices. Assurez-vous que l'encoche de chaque charnière se positionne sur la tranche de chaque orifice.
3. Baissez la porte pour l'ouvrir complètement. Rabattez les leviers dans leur position d'origine aux deux charnières de la porte.
4. Fermez la porte du four.

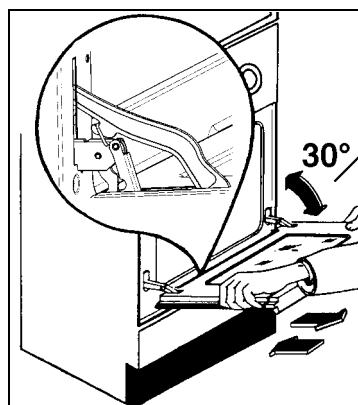


fig. 13

Le verre interne peut aisément être retiré pour le nettoyage. Pour cela, retirez les 2 vis de fixation.

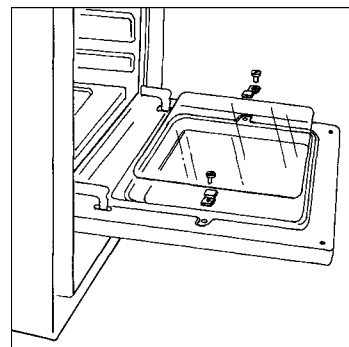




fig. 14

#### Le(s) accessoire(s)

Lavez-le(s) à l'eau savonneuse en prenant soin de bien le(s) rincer et de le(s) essuyer.

## Nettoyage du four à émail catalytique

 La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage, éloignez les jeunes enfants.

 N'utilisez pas les brûleurs de table pendant le nettoyage.

### Principe

Les parois de votre four (sauf la sole et la paroi du fond) sont recouvertes d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur.


La sole et la paroi du fond sont en émail non auto - dégraissant peut être retirée si nécessaire pour un trempage éventuel, en cas de débordement par exemple. Dans tous les cas, elle doit être obligatoirement nettoyée séparément, avant de procéder à l'auto - nettoyage de l'émail catalytique, ceci afin d'éviter la recuisons des salissures.

En cas de débordement sur la sole, nettoyez-la à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux.

## Nettoyage catalytique

Lors des cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades,...), la durée de la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses.

Dans ce cas, à la suite de la cuisson, procédez de la manière suivante :



1. Retirez tous les accessoires du four (grille, lèche-frite),
2. Placez la manette four/gril sur le repère maxi puis laissez chauffer à vide 30 minutes.
3. Ensuite, placez la commande four/gril sur la position  puis laissez chauffer pendant 5 minutes.

Si vous réalisez cette opération à partir d'un four froid, comptez 45 minutes de nettoyage.

Ne projetez pas de produits nettoyants sur les surfaces recouvertes d'émail catalytique.

N'utilisez jamais d'éponge métallique, de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux, grattoirs qui rendraient l'émail définitivement inefficace.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

 Avant de procéder au changement de l'ampoule d'éclairage du four, veillez à ce que toutes les commandes soient sur la position Arrêt «  ».

Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 15 W, de type culot à vis E14 (230/240 V) est une ampoule spéciale « chaleur » résistant à une température de 300°C.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur.

 Pour avoir accès à l'ampoule :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule (fig. 15).
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.

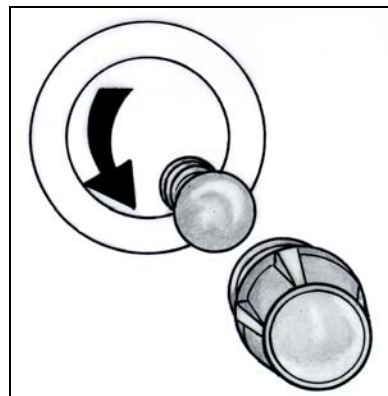


fig. 15



## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler votre service après vente. Il se peut que le problème soit simple et que vous puissiez y remédier vous-mêmes. Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez votre service après vente.


Symptômes	Solutions
<b>Aucun brûleur ne s'allume</b>	<b>Vérifiez que :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• l'arrivée de gaz est ouverte,</li><li>• la position du tuyau gaz est correcte,</li><li>• la bouteille de gaz ou la cuve n'est pas vide.</li></ul>
<b>Un brûleur de table ou le brûleur de four ne s'allume pas.</b>	<b>Vérifiez que :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• l'ensemble du brûleur de table est correctement remonté,</li><li>• le brûleur n'est pas mouillé.</li></ul>
<b>Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.</b>	<b>Vérifiez que :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• le thermostat est correctement positionné,</li><li>• la durée de cuisson est adaptée,</li><li>• la grille est bien positionnée dans le four,</li><li>• le récipient de cuisson est bien adapté.</li></ul>
<b>Le four fume</b>	<b>Vérifiez que :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• le four ne nécessite pas de nettoyage,</li><li>• la préparation ne déborde pas,</li><li>• il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four.</li></ul>

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Appareil isolé

Classe 1

La table de cuisson	Couvercle de table	Emaillée	
	Grille de table		
	Brûleur avant droit	Brûleur auxiliaire	1,00 kW
	Brûleur arrière droit	Brûleur rapide	2,60 kW
	Brûleur avant gauche	Brûleur rapide	2,60 kW
	Brûleur arrière gauche	Brûleur semi rapide	2,00 kW
Le four	Four		gaz
	Puissance du four		3,2 kW
	Gril		gaz
	Puissance du gril		2,5 Kw
	Eclairage de four	Ampoule 15 W type E14	
Nettoyage		Catalyse	
Accessoires	Grille		
	Lèchefrite		
	Tôle à pâtisserie		
	Défecteur		
	Tournebroche		
	Logement de rangement		
Dimensions	Hauteur avec couvercle		850 mm
	Largeur		550 mm
	Profondeur		550 mm

 Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :  
**90/683 ; 73/23** (Basse Tension) et modifications successives,  
**89/336** (Compatibilité Electro-magnétique) et modifications successives,  
**90/396** (Appareil Gaz) ; **93/68** (Directives Générales) et modifications successives.

## A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR



### Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Cet appareil doit être installé uniquement dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Cet appareil est un appareil du type X, c'est à dire que les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de celui-ci. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en une matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.

### Raccordement à un réseau gaz

- Vérifiez que le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz).
- Vérifiez que tous les raccords sont étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tube souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changez le tube souple un peu avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

### Raccordement électrique

#### Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

## INSTALLATION

### Emplacement

L'emballage et les revêtements en plastique retirés, installez la cuisinière dans un endroit sec et aéré (fig.16). Elle doit être éloignée des rideaux, papiers, alcool, essence, etc...).

L'appareil doit être posé sur un sol résistant à la chaleur.

Cette cuisinière est de classe « 1 » en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces environnantes.

Respectez une distance de 2 cm par rapport aux parois latérales des meubles. Ces meubles ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de la cuisinière.

Cette disposition assure la protection du mobilier.

### Aération de la pièce

La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air ( $2 \text{ m}^3 \text{ air/h} \times \text{Kw}$  de puissance installé - reportez-vous à la plaque signalétique de votre appareil).

Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et les produits de combustion soient évacués.


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  $100 \text{ cm}^2$  au total.

Pratiquez les ouvertures à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé à l'évacuation des produits de combustion. Elles ne doivent en aucun cas être bouchées de l'intérieur et de l'extérieur.

### Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après. Après adaptation de l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression que ceux pour lesquels il a été précédemment réglé, les indications du nouveau réglage devront être portées en lieu et place des indications précédentes, de manière à permettre l'identification sans ambiguïté de l'état de l'appareil après la modification.

 Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le tableau des injecteurs n°1.

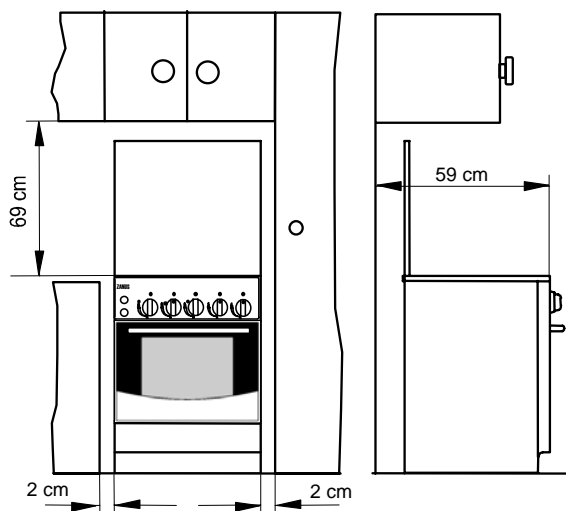


fig. 16

Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28-30 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

### **Raccordement avec tuyau rigide ou flexible métallique**

Pour une plus grande sécurité il est conseillé d'effectuer le raccordement à l'installation du gaz avec des tuyaux rigides (ex : en cuivre) ou bien avec des tuyaux flexibles en acier inox, de façon à ne pas endommager l'appareil.

Le raccord d'entrée du gaz dans les appareils est ISO7-1/R1/2.

### **Raccordement avec tuyau flexible non métallique**

Si vous utilisez pour le raccordement le tuyau flexible non métallique lors de la vérification de l'état de conservation du tuyau flexible, il faut contrôler :

- qu'il n'y ait pas de fissures, entailles, traces de brûleurs aussi bien aux extrémités que sur toute la longueur ;
- que le matériaux n'ait pas durci, mais qu'il présente encore son élasticité habituelle ;
- que les colliers de serrage (s'il y en a) ne soient pas rouillés ;
- que la date de validité ne soit pas périmée (s'il y en a une).

Le tuyau flexible éventuel doit être installé de façon telle que :

- il ne subisse aucune torsion ou tension ;
- il n'entre pas en contact avec des corps tranchants ou des arêtes vives ;
- il puisse être facilement inspecté pour vérifier son état de conservation.

Si jamais l'une ou plusieurs de ces anomalies se présentaient, ne pas réparer le tuyau mais le remplacer par un neuf.

**IMPORTANT : Une fois l'installation effectuée, vérifiez la bonne tenue de tous les raccords, au moyen d'eau savonneuse, jamais avec une flamme.**

## **Raccordement électrique**

### **Important**

N'omettez pas de relier l'appareil à la terre au moyen d'un socle à 2P+T (10/16 A) en vous conformant aux prescriptions de la norme NF C 15.100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple avec fiche pour être connectée à une prise secteur et est apte au fonctionnement en 230 V - 50 Hz.

Utilisez un câble de type H05RR-F d'une section adaptée à la charge.

Capacité du fusible : 3 ampères maxi.

**Remarque :**

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50°C à la température ambiante.

**Avant de procéder au branchement, vérifiez que :**

- les fusibles, ainsi que l'installation électrique domestique, sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique),
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé.


En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un technicien qualifié : utilisez un câble d'une section adaptée à la charge.



**Quelque soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.**

## CHANGEMENT DE GAZ

Votre cuisinière est prévue pour fonctionner en gaz naturel, propane ou butane. Elle n'est pas prévue pour fonctionner avec de l'air butane ou propane.

 **Avant toute opération de conversion débranchez votre cuisinière, vérifiez que toutes les manettes sont sur la position « arrêt » et que la cuisinière est complètement refroidie.**

Chaque appareil est muni d'un jeu d'injecteurs pour chaque type de gaz. Le diamètre de l'orifice de chaque injecteur est marqué en centièmes de millimètre sur l'injecteur.


Pour changer le type de gaz, il est nécessaire de :


- changer les injecteurs (table, four,gril),
- modifier les réglages de débit réduit (table, four),
- modifier les réglages de l'air primaire (four,gril)
- modifier et vérifier le mode de raccordement gaz.

### TABLEAU DES INJECTEURS N°1

(Cat : II 2E + 3+)

Brûleurs	Puissance normale (Kw)	Puissance réduite (Kw)	Type de gaz	By-pass (mm)	Pression (mbar)	Diamètre injecteur (mm)	Ouverture bague (mm)	Cons. (g/h)
RAPIDE	2,60	0,72	GAZ NATUREL G 20	0,42	20	1,12		-
	2,40		GAZ NATUREL G 25		25	1,12		-
	2,60		BUTANE G 30		28-30	0,86		189,05
	2,60		PROPANE G 31		37	0,86		185,68
SEMIRAPIDE	2,00	0,43	GAZ NATUREL G 20	0,32	20	0,96		-
	1,85		GAZ NATUREL G 25		25	0,96		-
	2,00		BUTANE G 30		28-30	0,71		145,43
	2,00		PROPANE G 31		37	0,71		142,83
AUXILIAIRE	1,00	0,35	GAZ NATUREL G 20	0,29	20	0,70		-
	0,95		GAZ NATUREL G 25		25	0,70		-
	1,00		BUTANE G 30		28-30	0,50		72,71
	1,00		PROPANE G 31		37	0,50		71,41
FOUR	3,20	1,00	GAZ NATUREL G 20	0,46	20	1,30	2,50	-
	2,90		GAZ NATUREL G 25		25	1,30	2,40	-
	3,20		BUTANE G 30		28-30	0,88	4,00	232,68
	3,20		PROPANE G 31		37	0,88	2,00	228,52
GRIL	2,50	-	GAZ NATUREL G 20	-	20	1,15	25,0	-
	2,30		GAZ NATUREL G 25		25	1,15	25,5	-
	2,50		BUTANE G 30		28-30	0,80	22,0	181,78
	2,50		PROPANE G 31		37	0,80	23,5	178,53

 **Collez l'étiquette autocollante fournie avec l'appareil (pochette des injecteurs) correspondant au type de gaz utilisé.**

 Avant toute opération de conversion débranchez votre cuisinière, vérifiez que toutes les manettes sont sur la position « arrêt » et que la cuisinière est complètement refroidie.

### Pour remplacer les injecteurs des brûleurs table de cuisson

Chaque appareil est muni d'un jeu d'injecteurs pour chaque type de gaz. Le diamètre de l'orifice de chaque injecteur est marqué en centièmes de millimètre sur l'injecteur.

1. Otez les grilles ;
2. Enlevez les brûleurs ;
3. Avec une clé douille de 7, dévissez les injecteurs (fig. 17) et remplacez-les par ceux convenant au type de gaz utilisé (voir tableau n°1).

Remettez en place brûleurs et grilles.

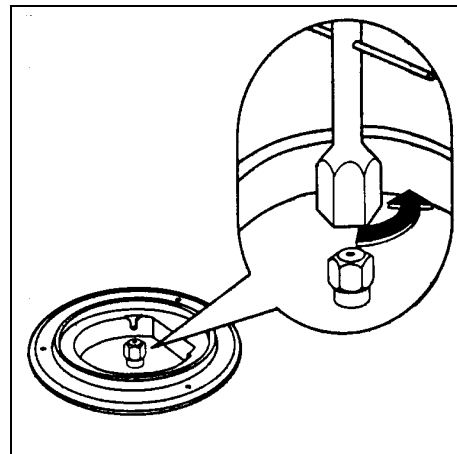


fig. 17

### Réglage du débit réduit des brûleurs de la table

En passant d'un type de gaz à un autre, veillez à ce que le débit réduit soit correct.

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

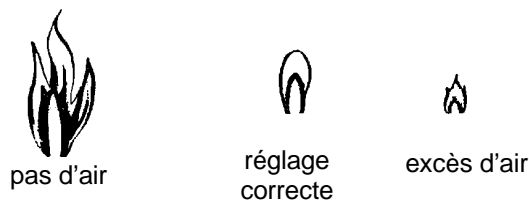


fig. 18

### Pour régler la flamme

1. Allumez le brûleur
2. Tournez la manette jusqu'à la position minimum.
3. Retirez la manette.
4. Dévissez ou vissez la vis pointeau (fig.19) jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte mais stable pour le gaz naturel. Pour le gaz butane - propane, vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre sans forcer.
5. Remplacez la manette.
6. Tournez la manette plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Le brûleur ne doit jamais s'éteindre.

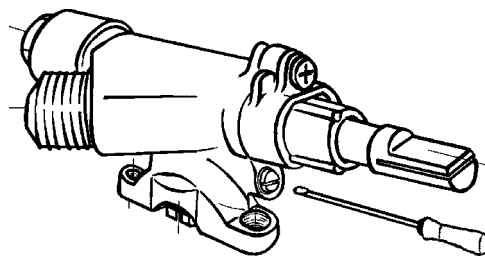


fig. 19

### Pour remplacer l'injecteur du brûleur de four:

1. Consultez le tableau n°1 pour le diamètre de l'injecteur à utiliser.
2. Retirez la sole.
3. Retirez le brûleur du four en poussant vers l'arrière.
4. Remplacez l'injecteur en utilisant une clé de 10.

Remontez le brûleur et la sole.



## Pour remplacer l'injecteur du brûleur du grill

1. Retirez le brûleur en ôtant la vis.
2. Remplacez l'injecteur en utilisant une clé de 10.
3. Remplacez le tout.

## Réglage de l'air primaire du brûleur du four

A l'aide d'un tournevis, desserrez la vis « M » de réglage de la bague d'air « A » (fig. 20), bougez la bague en arrière ou en avant de manière à ouvrir ou fermer le passage de l'air suivant les indications figurant sur le tableau des injecteurs.

Allumez le brûleur pour vérifier l'aspect des flammes.

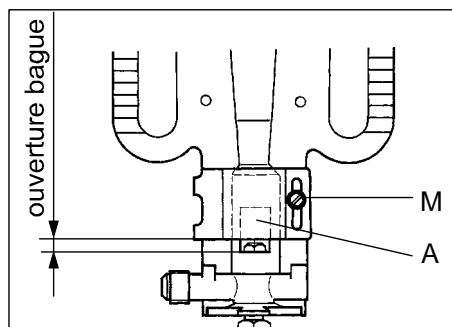


fig. 20

## Réglage de l'air primaire du brûleur du grill

A l'aide d'un tournevis, desserrez la vis de réglage du tube de réglage d'air (fig. 21) selon le gaz utilisé, déplacez le tube de manière à ouvrir ou fermer le passage d'air suivant les indications figurant sur le tableau des injecteurs.

Allumez le brûleur pour vérifier l'aspect des flammes.

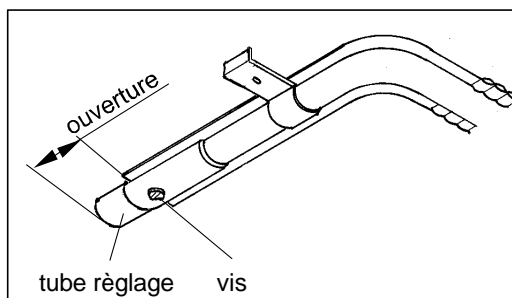


fig.21

## Réglage du débit réduit du brûleur de four

Il s'effectue uniquement pour le brûleur de four (le grill a un débit fixe).

## Pour régler le débit réduit du brûleur de four

1. Allumez le brûleur
2. Tournez la manette jusqu'à la position minimum.
3. Retirez la manette.
4. Dévissez ou vissez la vis pointeau (fig.22) jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte mais stable pour le gaz naturel. Pour le gaz butane – propane, vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Remplacez la manette.
6. Tournez la manette plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes.  
Le brûleur ne doit jamais s'éteindre.

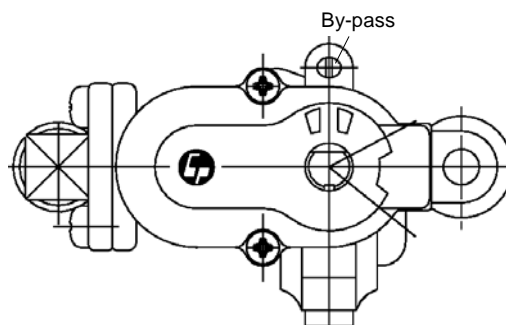


fig. 22

## INHALT

Hinweise für den Benutzer		Hinweise für den Installateur	
Gebrauchsanweisung	27	Sicherheitshinweise	41
Beschreibung des Gerätes	29	Technische Daten	42
Bedienen des Gerätes	30	Aufstellung	43
Ratschläge für den Gebrauch	36	Umstellung der Gasart	45
Kochanweisungen	37		
Reinigung und Pflege	38		
Im Falle von Betriebsstörung	40		

### Hinweise zur Bedienungsanleitung

In der Bedienungsanleitung werden folgende Symbole verwendet



Sicherheitshinweise



Schritt-für-Schritt-Anleitungen



Tips und Empfehlungen



Umweltschutzinformationen

## GEBRAUCHSANWEISUNG

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung an einem sicheren Ort auf. Sollten Sie das Gerät weiterverkaufen bzw. weitergeben, stellen Sie bitte sicher, dass der neue Eigentümer auch diese Bedienungsanleitung erhält, damit er sich über die Funktionen des Gerätes informieren und die Sicherheitshinweise lesen kann.

Diese Sicherheitshinweise dienen Ihrer persönlichen Sicherheit und der Sicherheit anderer.

### Gebrauch

- Dieses Gerät ist für die Verwendung durch Erwachsene gedacht. Stellen Sie daher sicher, dass Kinder nicht damit spielen.
- Nach der Übernahme des Gerätes entfernen Sie sofort die Verpackung. Überprüfen Sie das allgemeine Aussehen des Gerätes. Geben Sie Ihre etwaigen Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferungs- oder Übernahmeschein an, von dem Sie eine Ausfertigung behalten.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Normalgebrauch in Privathaushalten gedacht. Eine gewerbliche oder industrielle Nutzung ist nicht zulässig.
- Es ist gefährlich, technische Änderungen am Gerät vorzunehmen bzw. dies zu versuchen.
- Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den leeren Backofen aufheizen, um den unangenehmen Geruch der Wärmedämmung des Backofens und eventuelle Fettreste, die noch von der Produktion herrühren, zu beseitigen.
  - Öffnen Sie die Abdeckung.
  - Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen.
  - Entfernen Sie alle Aufkleber und Schutzfolien.
  - Heizen Sie den Backofen ca. 45 Minuten lang auf höchster Stufe auf. Lüften Sie dabei die Küche, damit die bei diesem Vorgang entstehenden unangenehmen Gerüche und Dämpfe entweichen können. Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung. Bei intensiver und längerer Verwendung des Herdes könnte eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein. Öffnen Sie dazu das Fenster, oder stellen Sie ein eventuell vorhandenes Lüftungsgerät auf eine höhere Stufe ein.
- Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zu einer Wärme- und Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offenhalten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung vorsehen.
- Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksame Belüftung, z.B. Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.
- Wenn Sie ein elektrisches Gerät in der Nähe Ihrer Gasherdes, z. B. ein Mischgerät benutzen, vergewissern Sie sich, dass das Kabel dieses Gerätes mit der warmen Oberfläche des Gasherdes nicht in Berührung kommt oder zwischen der Tür des Backofens eingeklemmt bleibt.
- Überwachen Sie den Kochvorgang, wenn Sie Kochgut in Öl oder Fett frittieren (Pommes frites usw.). Heißes Fett ist leicht entzündbar.
- Verwenden Sie auf der Kochfläche keine instabilen oder verformten Töpfe und Pfannen. Diese könnten umkippen und so das Unfallrisiko erhöhen.
- Verwenden Sie nie den Griff der Backofentür, um das Gerät zu heben oder zu verschieben.
- Abgesehen vom mitgelieferten Zubehör darf nur hitzebeständiges Kochgeschirr verwendet werden.
- Bewahren Sie Reinigungsprodukte und brennbares Material nicht im Geschirrfach (wenn Ihr Gerät damit ausgestattet ist) oder in der Nähe des Herdes auf.
- Stellen Sie auf der geöffneten Backofentür keine schweren Gegenstände ab, und achten Sie darauf, dass Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.
- Verwenden Sie stets Topflappen oder Handschuhe, wenn Sie Kochgeschirr aus dem Backofen nehmen oder in der Nähe von heißen Teilen des Herdes hantieren.
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie kein Backblech, keinen Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofen-email durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Verwenden Sie nie die Fettpfanne als Backblech.
- Um eine Beschädigung der Schalter zu vermeiden, sollten Sie die Backofentür nie geöffnet lassen, wenn der Backofen eingeschaltet oder noch heiß ist.
- Die Brenner sollen eine regelmäßige Flamme haben. Vermeiden Sie jeden Luftzug. Weist die Flamme eine Anomalie auf, dann reinigen Sie den Brenner. Besteht die Anomalie weiter, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie nach Verwendung Ihres Gasherdes sicher, dass alle Schalter in der "Aus"-Stellung sind.

- Achten Sie darauf, dass sich keine Gegenstände (Lappen, Alufolie usw.) auf der Kochfläche befinden, wenn Sie die Brenner verwenden.
- Der Kochmuldendeckel muss geöffnet sein, während das Gerät in Betrieb ist.
- Bevor Sie den Kochmuldendeckel schliessen, reinigen Sie ihn jedesmal und lassen Sie den Backofen und die Kochstellen vollständig auskühlen. Andernfalls könnte der Deckel beschädigt werden.
- Ersetzen Sie das Gaszulaufrohr kurz vor dem Ablauf seiner Lebensdauer, die Sie auf ihm angegeben finden.
- Verwenden Sie nie Propangasbehälter in Ihrer Küche oder in einem anderen geschlossenen Raum.
- Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt lassen während das Gerät in Betrieb ist. Sie könnten sich verbrennen, Töpfe umwerfen usw.
- Kleinkinder nicht an den Schaltern des Gerätes herumspielen lassen.
- Schalten Sie alle Kochstellen aus, und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Betreiben Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Um stets gute Kochergebnisse zu erhalten sowie aus Gründen der Hygiene und Sicherheit sollten Sie das Gerät stets sauber halten. Eingebraute Fettspritzer könnten unangenehme Gerüche entstehen lassen.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Nur so ist eine ordnungsgemäße Funktion garantiert.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger.

### Installation

- Das Gerät darf nur durch einen konzessionierten Fachmann angeschlossen werden.
- Vor Installation und Inbetriebnahme sind die Bedienungs- und Installationsanweisungen zu beachten.
- Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Typenschild angegeben.
- Bei Störungen oder Beschädigungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten und Gaszufuhr schliessen.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von konzessionierten Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an einen konzessionierten Installateur.


Lesen Sie bitte vor der Aufstellung und dem ersten Gebrauch ihres Gerätes diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch.

Wir danken ihnen für Ihre Aufmerksamkeit.

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, zu denen es infolge unsachgemäßer Verwendung oder Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorschriften kommt. Halten Sie sich strikt an die Reinigungs- und Pflegeanleitungen.

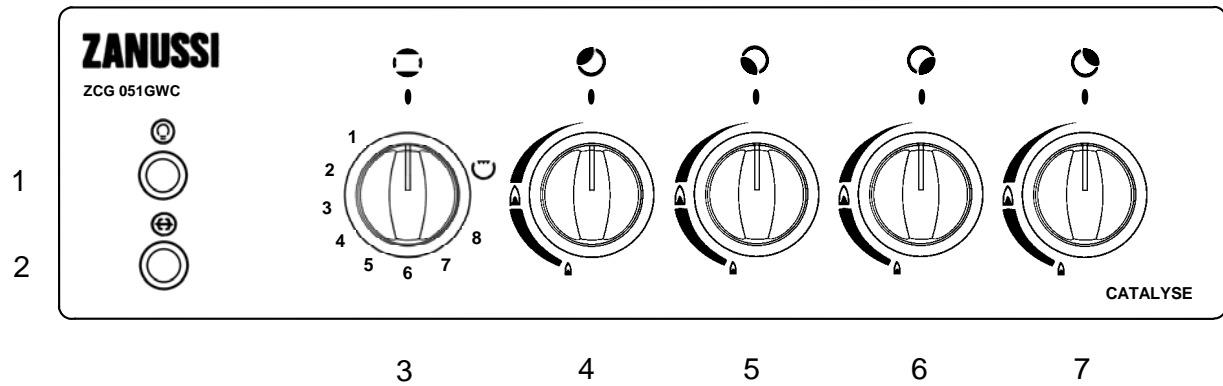


### Umweltschutz

Sämtliche mit dem Symbol  gekennzeichneten Materialien sind recycelbar. Entsorgen Sie diese Materialien nur an dafür vorgesehenen Plätzen oder Sammelstellen. (Informationen dazu erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Entsorgungsbetrieben.)

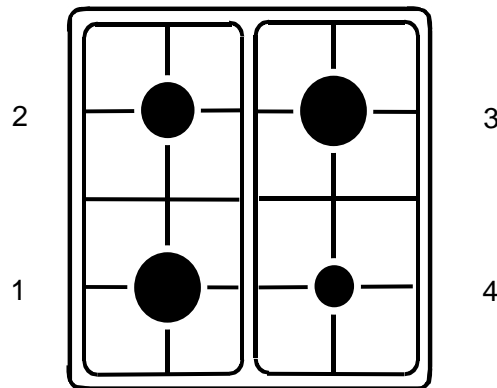
## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

### Bedienblende



1. Schalter für den Backofenbeleuchtung.
2. Schalter für den Drehspieß.
3. Drehschalter für Backofen/Grill.
4. Drehschalter für den Brenner hinten links.
5. Drehschalter für den Brenner vorne links.
6. Drehschalter für den Brenner vorne rechts.
7. Drehschalter für den Brenner hinten rechts.

### Gaskochmulde



1. Brenner vorne links (Starkbrenner)
2. Brenner hinten links (Normalbrenner)
3. Brenner hinten rechts (Starkbrenner)
4. Brenner vorne rechts (Garbrenner)

## BEDIENEN DES GERÄTES

### Der Backofen

**⚠ Vor dem ersten Verwendung Ihres Backofens erhitzen Sie ihn einmal leer. Stellen Sie sicher, dass der Raum gut belüftet ist: mechanische Lüftung oder geöffnetes Fenster.**

**👉 Gehen Sie wie folgt vor:**

1. Öffnen Sie die Abdeckung.
2. Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
3. Entfernen Sie die Aufkleber und, sofern vorhanden, die Schutzfolien.
4. Heizen Sie den Backofen an, indem Sie den Schalter für den Backofen auf die höchste Stufe für eine Dauer von etwa 45 Minuten drehen.
5. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.

Die Zusatzteile mit einem milden Reinigungsmittel waschen. Sie dann gründlich spülen und abwischen.

**⚠ Wenn der Backofen in Betrieb ist, ist die Backofentür heiß. Kinder müssen ferngehalten werden.**

**⚠ Der Kochmuldendeckel muss geöffnet sein, um eine Überhitzung zu vermeiden.**

### Bedienen des Backofens

Der Backofen kann für traditionelles Braten oder für Grillen benutzt werden. Die zwei Betriebsarten können nicht gleichzeitig verwendet werden.

Wenn Sie vom traditionellen Braten zum Grillen umschalten möchten, dann soll zuerst der Brenner des Backofens ausgeschaltet und dann der Grill angezündet werden.

Die Brenner sind mit einem Thermoelement ausgestattet; wenn aus irgendeinem Grund die Flamme ausgeht wird die Gaszufuhr automatisch unterbrochen.

Traditionellerweise wird die Einstellung durch 8 Stufen durchgeführt.

Mit Hilfe des Drehschalters für Backofen können Sie die geeignete Temperatur einstellen.



Aus-Stellung

1-8 Temperaturbereich im Ofen



Grill

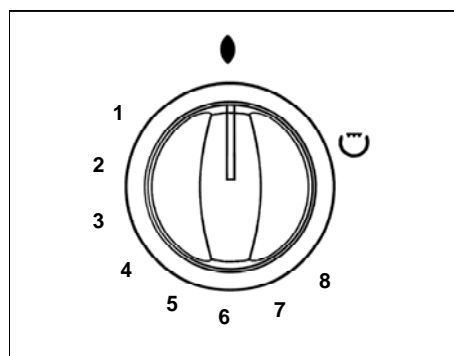


Abb.1

## Zünden des Backofenbrenners

1. Öffnen Sie die Backofentür und heben Sie den kleinen Deckel, der die Zündöffnung schützt, ab.
2. Nähern Sie eine Flamme an den Brenner des Backofens (Abb 2).
3. Drücken und drehen Sie den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur höchsten Stufe (8).
4. Der Brenner einmal angezündet, halten Sie den Schalter für etwa 10 Sekunden gedrückt um das Thermoelement zu aktivieren.

Sollte die Flamme aus irgendeinem Grund ausgehen, drehen Sie den Schalter in die Aus-Stellung zurück, und warten Sie mindestens 1 Minute, bis Sie den Zündvorgang wiederholen.

5. Schliessen Sie die Backofentür.
6. Heizen Sie den Backofen für die Dauer von 10 Minuten vor, und drehen Sie dann den Schalter in die gewünschte Stellung.  
Der Schalter wird für das Braten geeigneten Temperatur eingestellt.



### Ausschalten des Brenners

Den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis in die Aus-Stellung « » drehen.



**Stellen Sie kein Kochgeschirr direkt auf den Boden des Backofens, und legen Sie diesen auch nicht mit Folie aus.**

## Grillen



**Während des Grillvorgangs werden die zugänglichen Geräteteile heiß und das Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Achten Sie darauf, dass keine Kinder in der Nähe spielen.**



**Die Grillpfanne, das Schutzblech werden während des Gebrauchs heiß, verwenden Sie also immer Ofenhandschuhe, wenn Sie eine heiße Grillpfanne herausnehmen oder verstellen.**



**Der Grillvorgang muss bei halbgeöffneter Ofentür und eingesetztem Schutzblech (A) durchgeführt werden.**

Die Grillfunktion eignet sich besonders für qualitativ hochwertiges Fleisch (Filetsteaks vom Schwein, Rind usw.), Toasts und zum Gratinieren.

Wenn Sie den Rost verwenden, sollten Sie die Fettpfanne in die unterste Einsatzebene einschieben.

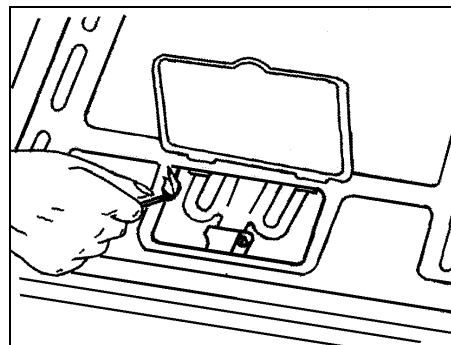


Abb. 2

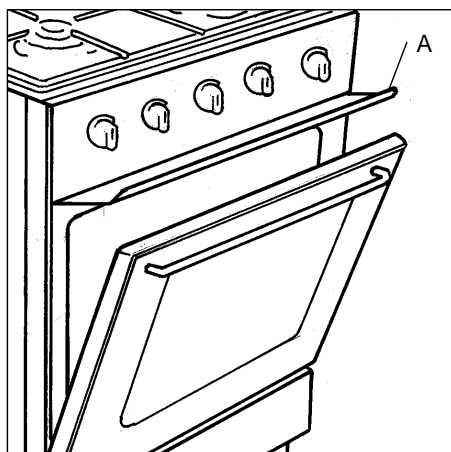


Abb. 3

### Zünden des Grillbrenners

1. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie das Schutzblech "A" an seinem Platz ein (Abb. 3).
2. Drücken und drehen Sie den Schalter des Backofens im Uhrzeigersinn bis in die Stellung "☺", und halten ihn gedrückt.
3. Nähern Sie eine Flamme an den Brenner nach 2-3 Sekunden nach dem Betätigen des Schalters (Abb 4).
4. Der Brenner einmal angezündet, halten Sie den Schalter für etwa 10 Sekunden gedrückt um das Thermoelement zu aktivieren.

Sollte die Flamme aus irgendeinem Grund ausgehen, drehen Sie den Schalter in die Aus-Stellung zurück, und warten Sie mindestens 1 Minute, bis Sie den Zündvorgang wiederholen. Halten Sie den Drehschalter längstens 15 Sekunden gedrückt.

### **Ausschalten des Grills**

Den Drehschalter entgegen dem Uhrzeigersinn bis in die Aus Stellung « ● » drehen.

### **Wie Sie bei Grillen vorgehen sollen**

1. Den Backofen in der Einstellung Grill "☺" 5 -10 Minuten lang vorerhitzen.
2. Wenn der Grill warm ist, legen Sie das zu grillende Fleisch auf dem Rost und stellen Sie den Rost bei einem angemessenen Abstand zum Grill. Stellen Sie den Grill desto näher, je stärker das Stück Fleisch gegrillt werden soll.
3. Schieben Sie die Fettpfanne in die unterste Einsatzebene hinein.
4. Wenn die obere Seite gebräunt ist, wenden Sie das Fleisch. Stechen Sie es dabei nicht an, damit es nicht seinen Saft verliert.
5. Lassen Sie die zweite Seite braun werden.
6. Salzen Sie das Fleisch erst nach dem Grillen.
7. Die Grillzeit soll im Verhältnis zur Dicke des Fleisches und nicht zum Gewicht bestimmt werden.

### **Wie Sie bei Gratins vorgehen sollen**

1. Das Schutzblech einsetzen.
2. Den Backofen in der Einstellung Grill ☺ (ungefähr 5 Minuten) vorerhitzen.
3. Legen Sie das Gericht auf dem Rost und schieben Sie diesen bei einem geeigneten Abstand zum Grill hinein.
4. Die Gerichte einige Minuten lang der Ausstrahlung des Grills ausgesetzt lassen.

**Nach dem Gebrauch des Backofens oder des Grills, versichern Sie sich, dass sich der Drehschalter Backofen/Grill in der Stellung "Aus" befindet.**

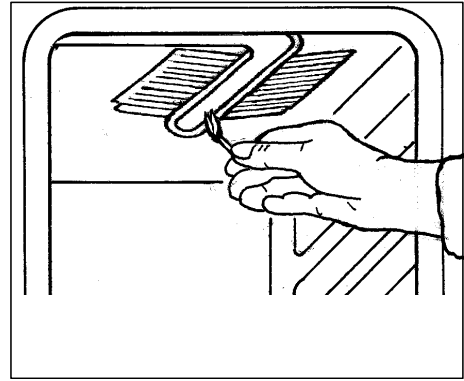


Abb. 4



## Der Drehspieß

⚠ Während des Gebrauchs des Drehspießes werden die zugänglichen Geräteteile heiß und das Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Achten Sie darauf, dass keine Kinder in der Nähe spielen.

⚠ Die Benutzung des Drehspießes muss bei halbgeöffneter Ofentür und eingesetztem Schutzblech (A) durchgeführt werden.

⚠ Der Spieß und der Halter sind nach dem Kochvorgang sehr heiß. Verwenden Sie zur Entnahme der Gerichte Ofenhandschuhe.

### 👉 Wie Sie den Drehspieß benutzen

1. Öffnen Sie die Backofentür und setzen Sie das Schutzblech "A" an seinem Platz ein.
2. Stecken Sie eine Gabel und dann das Fleisch auf den Spieß und achten Sie darauf dass es gut zentriert ist.
3. Stecken Sie die zweite Gabel auf und befestigen Sie beide Gabeln.
4. Montieren Sie den Handgriff.
5. Stecken Sie den Spießhalter in die Öffnung am oberen Rand des Backofens hinein (Abb. 6).
6. Schieben Sie den Spieß so ein, dass sein Ende in die viereckige Öffnung an der Rückwand des Backofens hineinkommt und dann hängen den Spieß auf den Halter.
7. Schieben Sie die Grillpfanne in eine untere Ebene.
8. Nehmen Sie den Handgriff ab.
9. Bringen Sie den Drehschalter Backen/Grill in die Stellung ☺ und drücken den Knopf ⊕ (Abb.7)
10. Überprüfen Sie, ob sich der Spieß dreht.
11. Sobald das Gericht gar ist, drehen Sie den Drehschalter Backofen/Grill in die Stellung Aus « ● » und halten Sie den Drehspieß an, indem Sie den Knopf ⊕ drücken.
12. Montieren Sie den Handgriff.
13. Ziehen Sie den Spieß und die Grillpfanne gleichzeitig aus, damit das tropfende Fett in der Pfanne verbleibt.

## Die Beleuchtung

Der Backofen ist mit einer Lampe ausgestattet, die Ihnen erlaubt, den Garzustand der Lebensmittel zu überprüfen. Sie wird eingeschaltet, indem Sie den entsprechenden Knopf auf dem Bedienfeld drücken (Abb. 8).

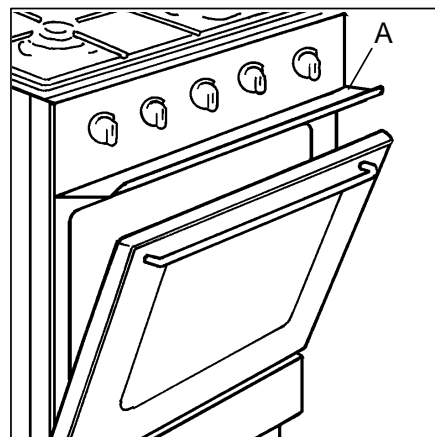


Abb. 5

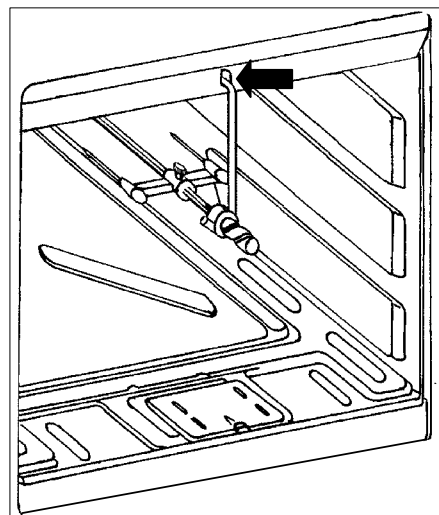


Abb. 6

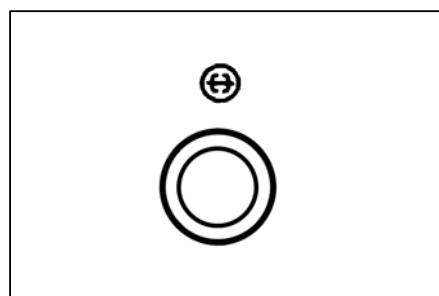


Abb. 7

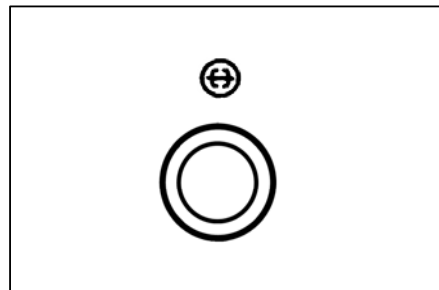





Abb. 8

## Die Kochstellenbrenner


Das Gerät ist mit vollgesicherten Kochstellen-Brennern ausgestattet. Verlöschen die Flammen, gleich aus welcher Ursache, wird die Gaszufuhr automatisch geschlossen.

Die Symbole auf dem Bedienfeld haben folgende Bedeutung (Abb. 9) :

-  Aus - Stellung
-  Grosse Flamme - höchste Leistung
-  Kleine Flamme - kleinste Leistung

Verwenden Sie die höchste Leistung zum Aufkochen und die kleinste Leistung zum Garen und Weiterkochen.


Achten Sie darauf, dass sich die Schalter beim Kochen immer zwischen der kleinsten und höchsten Leistung und nie zwischen der höchsten Leistung und der "Aus"-Stellung befinden (die Flamme ist nicht standfest).

 **Schliessen Sie den Kochmuldendeckel nicht, solange die Kochstellen noch heiß sind; der Deckel könnte dadurch beschädigt werden.**

### Zünden der Brenner

1. Drücken und drehen Sie den Schalter entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Zeichen Große Flamme.
2. Nähern Sie eine Flamme an den entsprechenden Brenner.
3. Der Brenner einmal angezündet, halten Sie den Schalter für etwa 10 Sekunden gedrückt, um den Thermofühler zu aktivieren.
4. Sollte die Flamme aus irgendeinem Grund ausgehen, drehen Sie den betreffenden Schalter in die Aus-Stellung zurück, und warten Sie mindestens 1 Minute, bis Sie den Zündvorgang wiederholen.
5. Nach dem Anzünden können Sie die Flamme nach Bedarf regulieren.
6. Zur Beendigung des Kochvorgangs drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn auf die Aus-Position zurück.

### Ausschalten der Brenner

Den Drehschalter im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in die Stellung Aus «  » drehen.

 **Halten Sie alle Gegenstände und Materialien, die anschmelzen können, von der Kochmulde fern.**

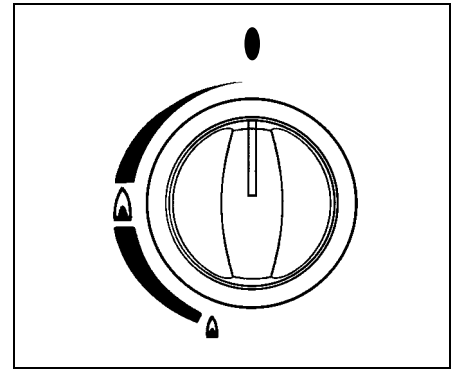


Abb. 9

## Wahl der Kochstelle

Oberhalb jedes Schalters befindet sich ein Symbol, aus dem hervorgeht, welcher Kochstelle dieser Schalter zugeordnet ist.

Um optimale Kochergebnisse zu erzielen, sollte der Bodendurchmesser des verwendeten Kochtopfes stets auf die Brennergröße abgestimmt sein (Abb. 10). Wir empfehlen, die Flamme zu drosseln, sobald die Flüssigkeit zu kochen beginnt.

Um eine korrekte Zündung sicherzustellen, sollten Sie den Brennerring und die Brennerkrone stets sauber halten.

Kochtöpfe und Pfannen mit den folgenden Durchmessern können verwendet werden:

Starkbrenner	mindestens 165 mm
Normalbrenner	mindestens 140 mm
Garbrenner	mindestens 100 mm

## Zubehör Backofen

Außer den zusammen mit Ihrem Herd gelieferten Zusatzteilen empfehlen wir Ihnen nur hitzebeständige Teller und Backbleche zu benutzen (beachten Sie die Herstellerhinweise).

Das Gerät ist mit folgenden zusätzlichen Teilen ausgestattet:

**Rost** für Geschirr, Kuchenformen, Braten, und Grillstücke

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes, um das Gewicht gleichmäßig zu verteilen.

**Fettpfanne** für feuchte Kuchen, Braten oder als Auffanggefäß für Bratensaft. Es ist nicht dafür bestimmt, um als Backblech benutzt zu werden.

### Backblech

Für Kuchen und Plätzchen

**Schutzblech** - Es wird beim Grillen und bei dem Gebrauch des Spießes benutzt.

### Drehspieß

Er besteht aus: 2 Gabeln, 1 Spieß, 1 Griff, 1 Spießhalter

### Geschirrfach

Der Geschirrfach dient zum Aufbewahren der Zubehörteile des Herdes, die nicht gebraucht werden.

**Wichtig: Im Geschirrfach kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. Es dürfen daher keine brenn-baren Materialien wie z.B. Reinigungssprays, Reinigungsmittel, Plastikbeutel, Topflappen, Papier etc. darin untergebracht werden!**

Um das Geschirrfach zu öffnen, heben und klappen Sie die untere Tür nach außen um.

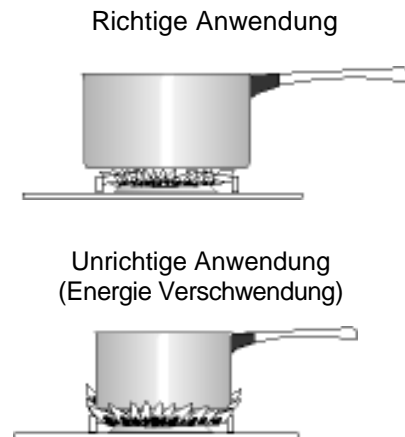


Abb. 10

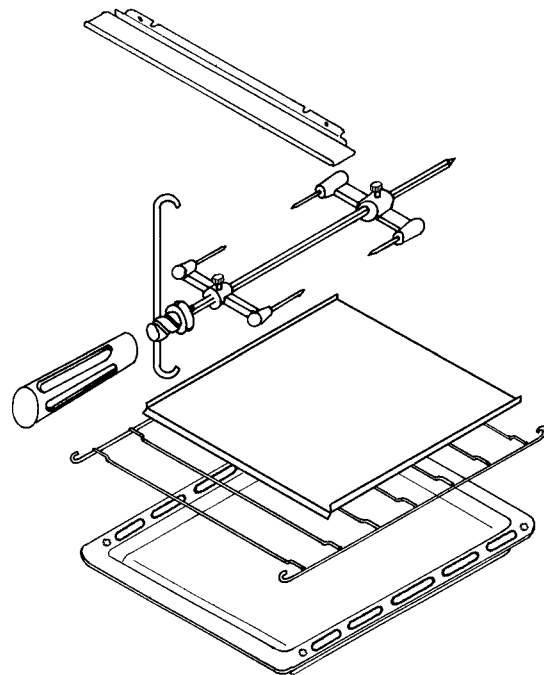


Abb. 11

## RATSCHLÄGE FÜR DEN GEBRAUCH

### Verwendung des Backofens

- Schalten Sie den Backofen 5 Minuten vor Ende der Gar- bzw. Backzeit aus. Der Gar oder Backvorgang wird mit der Resthitze beendet, und Sie sparen Energie.
- Die Wanddicke, die Leitfähigkeit und die Farbe des Kochgeschirrs beeinflussen das Kochergebnis.
- Bedenken Sie bei der Auswahl des Kochgeschirrs, dass bestimmte Gerichte während des Kochvorgangs an Volumen zunehmen.
- Um zu verhindern, dass beim Braten Fett auf den Boden des Backofens tropft, verwenden Sie dem jeweiligen Bratgut entsprechende Pfannen mit möglichst hohen Seitenwänden.
- Stechen Sie die Haut von Geflügel und Würsten vor dem Braten mit einer Gabel an, damit sie sich nicht aufbläht.
- Sie können eine Alufolie zwischen das Kochgeschirr und den Rost geben, sollten jedoch darauf achten, dass Sie mit der Folie nicht den gesamten Rost abdecken.
- Verwenden Sie für Aufläufe und zum Gratinieren hitzebeständiges Kochgeschirr aus Glas.
- Geben Sie kurz vor Ende des Bratvorgangs etwas Fett bei.

### Einfluss des verwendeten Kochgeschirrs auf die Kochergebnisse im Backofen

#### Wussten Sie, dass:

- Kochgut in Aluminium- und Terrakottatöpfen an der Unterseite nicht so stark angebraten wird und saftig bleibt? Wir empfehlen, derartiges Kochgeschirr für Süßspeisen und Braten zu verwenden;
- Kochgut in Kochgeschirr aus emailliertem Gusseisen, Weißblech, Glas und hitzebeständigem Porzellan sowie in Töpfen und Pfannen, die innen teflonbeschichtet und außen farbig lackiert sind, an der Unterseite stärker angebraten wird und stärker austrocknet? Wir empfehlen, derartiges Kochgeschirr für Pies und all jene Gerichte zu verwenden, die unten und oben knusprig gebraten werden sollen.

### Verwendung der Kochstellen

Wählen Sie das Kochgeschirr so aus, dass der Bodendurchmesser des verwendeten Kochtopfes auf die Brennergröße abgestimmt ist.

Wenn Sie einen Kochtopf mit grossem Boden verwenden, rücken Sie ihn auf der Kochstelle ein wenig nach hinten, damit der Boden nicht über die Vorderkante der emaillierten Kochmulde hinausragt. Andernfalls könnte die Front des Herdes durch die nach vorn geleitete Flamme überhitzen.



**Bevor Sie die Abdeckung schliessen, sollten Sie stets darauf achten, dass die Kochstellen vollständig ausgekühlt sind. Andernfalls könnte die Abdeckung beschädigt werden.**

## KOCHANWEISUNGEN

Tabelle zur ungf. Übereinstimmung: Einstellung vom Thermostat / Temperaturen

1	150 °C	3	170 °C	5	200 °C	7	240 °C
2	160 °C	4	180 °C	6	220 °C	8	MAXI

Das Vorheizen des Ofens ist notwendig, dies soll an die zum Kochen ausgewählte Temperatur vorgenommen werden.

Backwaren oder Fleischgerichte	Einstellung von Ofenknopf
Kekse	1 - 2
Blättreig-Terrine	3 - 4
Obstkuchen-Auflauf	4 - 5
Fisch	4 - 5
Geflügel-Schwein	5 - 6
Rotes Fleisch	7 - 8

Die Kochmenge und die Materialvielfalt der Töpfe sowie die Form der Backbleche führen zu Abweichungen von den in Kochanweisung angegebenen Daten. Ihre eigene Erfahrung wird Ihnen erlauben die gewünschte Einstellung auszuwählen, gemäß Ihrer kulinarischen Fertigkeit.

### Grillen

Das Grillen von Speisen wird bei geöffneter Ofentür und unter ständigen Aufsicht ablaufen.

## REINIGUNG UND PFLEGE



**Der Ofen muss stets sauber sein. Ablagerungen von Fett oder Nahrungsresten können zur Brandbildung führen.**



**Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass alle Schalter in Aus-Position sind und das Gerät vollständig abgekühlt ist.**



**Vor der Instandhaltung oder Reinigung muss der Herd vom Netz GETRENNT werden.**

**Achtung:** Bei Verwendung von Backofenreiniger unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!



**Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände. Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen verboten!**

### Gerät von außen

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen. Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

### Kochmulde

Reinigen Sie die Kochmulde nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und Spülmittel. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie z.B. Grill- oder Backofensprays, grobe Scheuermittel bzw. Kratzende Topreiniger.

Den Topfträger mit heißem Wasser und Spülmittel abwaschen, starke Verschmutzungen mit einem nassen Tuch einweichen.

**Brennerkronen und Brennerdeckel** in heißem Spülwasser reinigen, starke Verschmutzungen nach Einweichen mit einer weichen Bürste entfernen. Die Flammenaustrittsöffnungen der Brennerkronen müssen immer sauber und offen sein.

### Der Backofen



**Die Backofentür ist während des Reinigungsprozesses heiß. Bitte Kinder fernhalten.**



**Bitte die Kochstellen während des Reinigungsprozesses nicht benützen.**

### Prinzipien

Die Wände Ihres Backofens (außer Grundteil und Rückwand) sind mit einem speziellen, porigen Email beschichtet. Sie werden es wegen seinem matten Aussehen und seiner Rauheit erkennen. Es saugt das Fett ein und zerstört es unter Wirkung von Wärme.

Die Teile, die von keinem fettlösenden Email gebaut sind, sollen manuell gereinigt werden. Zum Entfetten dieser Teile des Ofens, wischen Sie sie mit einem in Spülmittel befeuchteten Lappen ab.

### Katalytische Reinigung

Während des Kochens werden viele wärmebeständigen Fettstoffe freigesetzt (Fettdunst, Fette etc.). Nur die Wärme allein reicht zu ihrer Beseitigung nicht aus.

In diesem Falle sollen Sie folgenderweise vorgehen:

1. Alle Zubehöre vom Backofen herausnehmen (Grill, Backbleche, usw.)
2. Den Schalter für den Backofen auf die höchste Stufe einstellen, danach 30 Minuten leer anheizen lassen.
3. Nachher den Schalter für den Backofen auf die Stellung ☺ drehen und 5 Minuten anheizen lassen.

Falls dieses Verfahren beim kalten Backofen durchgeführt wird, rechnen Sie mit einer Reinigungszeit von 45 Minuten.

Stellen Sie keine Reinigungsmittel direkt an die mit katalytischem Email beschichteten Oberflächen.

Verwenden Sie keinen Metallschwamm, kein Scheuer- oder angreifendes Spülmittel, keine spitzigen Gegenständen, die das Email endgültig zerstören und es unwirksam machen.

### Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Fettpfanne, usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

### Reinigung der Backofentür

Zum Reinigen lässt sich die Backofentür Ihres Gerätes abnehmen.

### Backofentür aushängen

1. Backofentür vollständig öffnen.
2. Den Klemmhebel an beiden Türscharnieren ganz aufklappen.
3. Backofentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen und bis zu einem Öffnungswinkel von 30° schliessen.
4. Backofentür aufheben und herausziehen.
5. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, um Kratzer zu vermeiden.



Abb. 12

### Backofentür einhängen

1. Backofentür von der Griffseite her mit beiden Händen seitlich anfassen.
2. Backofentür unter einem Winkel von ca. 30° halten.
3. Türscharniere gleichzeitig in die beiden Aussparungen rechts und links unten am Backofen soweit wie möglich einschieben.
4. Tür bis zum Widerstand nach oben anheben und dann ganz öffnen.
5. Den Klemmhebel an beiden Türscharnieren in ursprüngliche Position zurückklappen.
6. Backofentür schliessen.

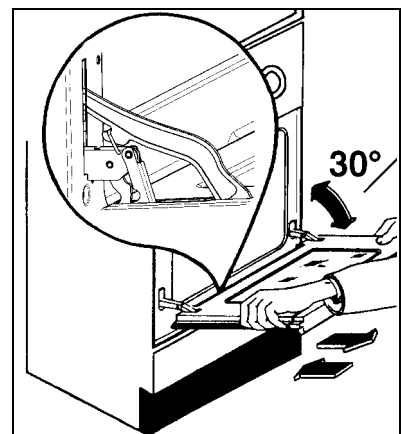


Abb. 13

Um das Glas an der Innenseite der Backofentür abzunehmen, entfernen Sie die 2 Befestigungsschrauben (Abb.14).

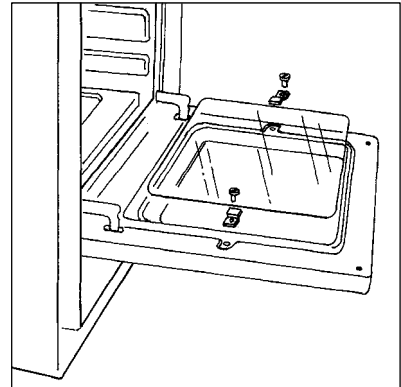


Abb. 14

### Ersetzen der Beleuchtungslampe

- ⚠ Warnung!** Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:
- Backofen ausschalten!
  - Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Für den Austausch wird eine Backofenlampe mit folgender Spezifikation benötigt:  
Fassung E14, 230/240V, 15W, 300°C

- Das Abdeckglas gegen die Uhrzeigerrichtung herausdrehen und die Backofenlampe austauschen.
- Das Abdeckglas wieder einsetzen.

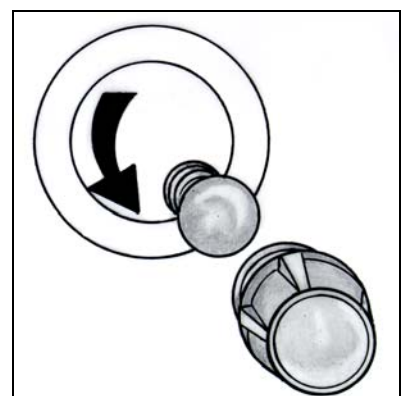


Abb. 15

## IM FALLE VON BETRIEBSSTÖRUNG

Wir empfehlen Ihnen, Ihr Herd in folgenden Punkten zu überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Es ist möglich, dass das Problem einfach ist und dass Sie selbst es beseitigen können. Wenn nach der Überprüfung dieser verschiedenen Punkte die Störung weiter besteht, kontaktieren Sie Ihren Kundendienst.

FUNKTIONSSTÖRUNG	BEHEBUNG
<p><b>Kein Brenner zündet an</b></p>	<p><b>Überprüfen Sie, ob:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• die Gasversorgung geöffnet ist,</li> <li>• die Stellung des Gasrohrs richtig ist,</li> <li>• die Gasflasche oder der Gasbehälter nicht leer ist.</li> </ul>
<p><b>Ein Brenner der Kochmulde oder ein Brenner des Backofens zündet nicht an.</b></p>	<p><b>Überprüfen Sie, ob:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Brenner der Kochmulde richtig montiert ist,</li> <li>• der Brenner nicht feucht ist.</li> </ul>
<p><b>Die Kochergebnisse sind unbefriedigend.</b></p>	<p><b>Überprüfen Sie, ob:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Thermostat korrekt eingestellt ist</li> <li>• die Kochzeit richtig ausgewählt ist,</li> <li>• der Rost im Backofen richtig aufgesetzt ist.</li> </ul>
<p><b>Der Backofen raucht</b></p>	<p><b>Überprüfen Sie, ob:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Backofen nicht gereinigt werden soll,</li> <li>• die Speisen nicht überlaufen,</li> <li>• die Seitenwänden des Backofens mit Fett oder Säften nicht verschmutzt sind.</li> </ul>



## HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR



### Sicherheitshinweise

- Vor der Installation ist zu prüfen, ob die Angaben auf dem Typenschild mit den örtlichen Gasverhältnissen übereinstimmen.
- Dieses Gerät darf nur in gut belüfteten Räumen installiert werden.
- Dieses Gerät ist nicht an einer Einrichtung für die Evakuierung der Verbrennungsgase angeschlossen. Es muss unter Einhaltung der gültigen Installationsanweisungen installiert und angeschlossen werden. Insbesondere müssen die Vorschriften betreffend die Ventilation beachtet werden.
- Dieses Gerät ist ein Gerät vom Typ X, d. h. die neben ihm liegenden Möbeln dürfen nicht dessen Höhe überholen.
- Angrenzende Seitenteile von Küchenschränken müssen entweder hitzebeständig oder mit hitzebeständigem Material geschützt sein.

### Gasanschluss

- Vergewissern Sie sich, dass der Gasdurchfluss und der Durchmesser der Gaszuleitung für die Versorgung aller angeschlossenen Geräte ausreichen.
- Überprüfen Sie, ob alle Anschlüsse dicht sind.
- Der Gasanschluss muss eine Absperrvorrichtung haben, die zugänglich ist.
- Wenn Sie einen geschmeidigen Schlauch benutzen, dann soll dieser auf seiner ganzen Länge sichtbar und zugänglich sein und darf nicht hinter dem Gerät verlegt werden.
- Wechseln Sie den geschmeidigen Schlauch kurz vor dem Ablauf seines Lebensdauer aus, die Sie auf ihm angegeben finden.

Installations- und Wartungsarbeiten müssen von einem konzessionierten Fachmann nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.

### Elektroanschluss

#### Überprüfen Sie, ob:

- ob die vorhandene Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild übereinstimmt.
- das Versorgungskabel im guten Zustand ist.
- der Durchmesser der Kabeln den Installationsvorschriften entspricht.
- Die elektrische Installation eine Einrichtung besitzt, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.
- Die Steckdose frei zugänglich ist.

Installations- und Wartungsarbeiten müssen von einem konzessionierten Fachmann nach den geltenden Vorschriften durchgeführt werden.


**Keine Haftung wird im Falle von Unfällen übernommen, die durch eine unrichtige oder gar nicht vorhandene Erdung verursacht sind.**

## TECHNISCHE DATEN

Standgerät

Klasse 1

Kochmulde	Kochmuldendeckel	gefärbt	
	Topf-Abstellrost	emailliert	
	Brenner vorne rechts	Garbrenner	1,0 kW
	Brenner hinten rechts	Starkbrenner	2,6 kW
	Brenner vorne links	Starkbrenner	2,6 kW
	Brenner hinten links	Normalbrenner	2,0 kW
Backofen	Backofen		Gas
	Backofenleistung		3,2 kW
	Grill		Gas
	Grilleistung		2,5 kW
	Backofenbeleuchtung		Lampe 15W Typ E14
	Reinigung		Katalyse
Zusatzteile	Rost		
	Fettpfanne		
	Backblech		
	Schutzblech (Deflektor)		
	Drehspieß		
	Geschirrfach		
Abmessungen	Höhe		850 mm
	Breite		550 mm
	Tiefe		550 mm

 Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:  
**90/683; 73/23** (Niedrige Spannung) mit den nachträglichen Änderungen,  
**89/336** (Elektromagnetische Kompatibilität) mit den nachträglichen Änderungen,  
**90/396** (Gasherd); **93/68** (Allgemeine Richtlinien) mit den nachträglichen Änderungen.

# AUFSTELLUNG

## Aufstellung

Entfernen Sie die Kunststoffverpackung, und installieren Sie den Herd in einem trockenen, gut belüfteten Raum. (Stellen Sie ihn nicht in der Nähe von Vorhängen, Papier, Alkohol- oder Benzinvorräten usw. auf). Der Boden unter dem Gerät muss hitzebeständig sein.

Dieser Herd ist ein Gerät der Klasse "1" in bezug auf den Schutz gegen eine Überhitzung der umliegenden Oberflächen.

Zu angrenzenden Möbelstücken ist ein Abstand von 2 cm einzuhalten. Diese Möbelstücken dürfen die Höhe der Kochmulde nicht überholen (Abb. 16).

## Lüftung des Raums

Die Entzündung des Gases ist aufgrund des Sauerstoffs in der Luft möglich ( $2 \text{ m}^3 \text{ Luft/h} \times \text{kW}$  installierte Leistung – siehe Typenschild des Herdes). Deshalb ist es nötig, für einen konstanten Luftaustausch zu sorgen und sicherzustellen, dass die Verbrennungsprodukte abgeleitet werden.


Der Luftstrom muss direkt durch Öffnungen in Außenwänden mit einem freien Durchgang von mindestens  $100 \text{ cm}^2$  in den Raum gelangen.

Diese Öffnungen sollten sich vorzugsweise in der Nähe des Bodens auf der gegenüberliegenden Seite der für Verbrennungsprodukte vorgesehenen Ableitung befinden. Die Öffnungen dürfen weder innen noch außen verlegt sein.

## Gasanschluss

Die im Werk vorgenommenen Voreinstellungen sind dem Typenschild zu entnehmen.

Unter Umständen muss der Herd auf eine andere Gasart eingestellt werden. Ist dies der Fall, gehen Sie gemäß der folgenden Anleitung vor.

 Für eine optimale Leistung, einen niedrigen Verbrauch und eine längere Lebensdauer Ihres Herdes muss der Gasdruck den in Tabelle 1 angeführten Werten entsprechen.

Wird das Gerät mit Butan- oder Propangas betrieben, vergewissern Sie sich, dass der Druck ab dem Druckregler für Butangas 28-30 mbar und für Propangas 37 mbar beträgt.

Nach Umstellung des Gerätes auf eine andere Gasart oder einen anderen Druck als werksseitig eingestellt, müssen die Angaben über die Neueinstellung anstelle der ursprünglichen Angaben in der Weise erfolgen, dass der Zustand des Gerätes nach der Umstellung eindeutig feststellbar ist.

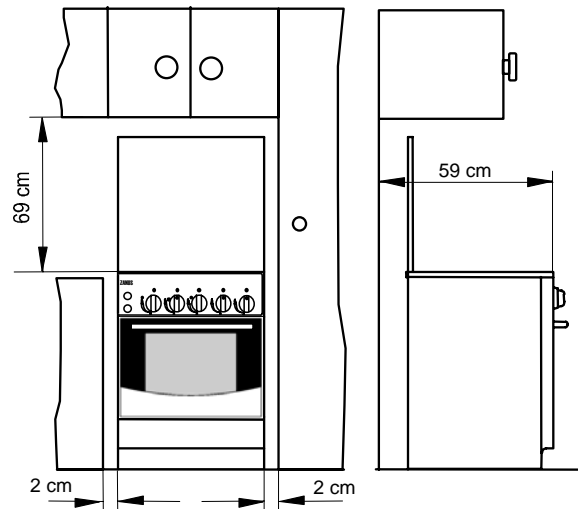


Abb. 16

### **Anschluss mit Metallrohr oder metallischem Schlauch**

Die Gasinstallation sollte um einer grösseren Sicherheit entweder mit Rohren (z.B. Kupfer) oder Schläuchen aus nichtrostendem Stahl vorgenommen werden, die das Gerät nicht beschädigen können.

Der Gaszufuhrnippel an den Geräten ist vom ISO7-1/R1/2.

### **Anschluss mit flexiblem Schlauch**

Wenn Sie einen flexiblen Schlauch verwenden, müssen Sie bei der Überprüfung seines Erhaltungszustands darauf achten, dass:

- er weder an den Enden noch in seinem Verlauf Risse, Einschnitte oder Verbrennungsspuren aufweist;
- das Schlauchmaterial nicht verhärtet ist, sondern seine übliche Elastizität bewahrt hat;
- die Klemme nicht verrostet sind;
- das Verfallsdatum (sofern angegeben) nicht abgelaufen ist.

Der Schlauch ist so zu verlegen und anzubringen, dass:

- er keinen Zug- oder Verdrehungsbeanspruchungen ausgesetzt ist;
- er mit keinen schneidenden Gegenständen oder scharfen Kanten in Berührung kommt;
- er auf seiner ganzen Länge leicht zu übersehen ist und so sein Erhaltungszustand kontrolliert werden kann.

Sollte eine (oder mehrere) dieser Fälle vorliegen, so darf der Schlauch nicht repariert, sondern muss durch einen neuen ersetzt werden.

**WICHTIG!** Nach dem Anschluss, den Herd und die Anschlussverbindung mit Seifenwasser (niemals jedoch mit einer Flamme!) einer Dichtheitsprüfung unterziehen.

### **Elektroanschluss**

Vor dem Anschluss ist zu prüfen, ob die vorhandene Netzspannung mit der angegebenen Spannung auf dem Typenschild - also der Nennspannung des Gerätes - übereinstimmt.

Das Typenschild befindet sich an der Rückseite des Gerätes. Die Geräte-Spannung beträgt AC 230V. Sicherungsleistung: höchstens 3 Ampere.

Für den Anschluss des Gerätes können gummiisolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder hochwertigere Leitungen verwendet werden.

In der elektrischen Installation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mind. 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten z.B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind aus der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.


Die Steckdose muss frei zugänglich sein.


Der gelb - grüne Leiter der Erdung darf nicht über den Schalter abgeschaltet werden.

Das Stromversorgungskabel ist so zu verlegen, dass es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die mehr als 50°C über der Zimmertemperatur liegt.

### **Prüfen Sie vor dem Anschluss folgende Punkte:**

- Sicherung und Hauselektrikinstallation sind für die Last des Gerätes ausgelegt (siehe Typenschild).
- Stecker oder allpoliger Schalter für den Anschluss sind nach Installation des Gerätes leicht erreichbar.

 **Die defekte Anschlussleitung darf ausschließlich von einem konzessioniertem Elektroinstallateur ersetzt werden.**

 **Abgesehen von der Anschlussweise, muss das Gerät gemäß den gültigen Regelungen geerdet werden.**

## UMSTELLUNG DER GASART

### Hinweise für den Fachmann:

Dieser Herd ist für die Versorgung mit Erdgas, Propangas oder Butangas, nicht jedoch für den Betrieb mit Butan- oder Propan-Luftgemischen vorgesehen.

Um die Gasart umzustellen, müssen Sie:

- die Düsen austauschen;
- die niedrigste Kochstufe einstellen;
- den Gasanschluss überprüfen.

### TABELLE 1. DÜSEN – TECHNISCHE DATEN

(Kat : II 2E + 3+)

Brenner	Normale Leistung (Kw)	Verringerte Leistung (kW)	Gasart	Druck (mbar)	Durchmesser Einspritzer	Öffnung Ring (mm)	Beipass (mm)	Verbrauch (g/h)
<b>STARK-BRENNER</b>	2,60	0,72	ERDGAS G20	20	1,12		0,42	-
	2,40		ERDGAS G25	25	1,12			-
	2,60		BUTAN G30	28-30	0,86			189,05
	2,60		PROPAN G31	37	0,86			185,68
<b>NORMAL-BRENNER</b>	2,00	0,43	ERDGAS G20	20	0,96		0,32	-
	1,85		ERDGAS G25	25	0,96			-
	2,00		BUTAN G30	28-30	0,71			145,43
	2,00		PROPAN G31	37	0,71			142,83
<b>GARBRENNER</b>	1,00	0,35	ERDGAS G20	20	0,70		0,29	-
	0,95		ERDGAS G25	25	0,70			-
	1,00		BUTAN G30	28-30	0,50			72,71
	1,00		PROPAN G31	37	0,50			71,41
<b>BACKOFEN</b>	3,20	1,00	ERDGAS G20	20	1,30	2,50	0,46	-
	2,90		ERDGAS G25	25	1,30	2,40		-
	3,20		BUTAN G30	28-30	0,88	4,00		232,68
	3,20		PROPAN G31	37	0,88	2,00		228,52
<b>GRILL</b>	2,50	-	ERDGAS G20	20	1,15	25,0	-	-
	2,30		ERDGAS G25	25	1,15	25,5		-
	2,50		BUTAN G30	28-30	0,80	22,0		181,78
	2,50		PROPAN G31	37	0,80	23,5		178,53



**Bringen Sie den mit dem Gerät gelieferten Aufkleber am Herd an (Ersatzdüsen je nach verwendeter Gasart).**

## Düsentausch

Im Fall einer Veränderung am Gerät oder Umstellung der Gasart, muss das Gerät von der Gasversorgung getrennt werden.

Vergewissern Sie sich, dass alle Schalter in der "Aus"-Stellung sind und das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Jedes Gerät wird mit Ersatzdüsen für jede Gasart geliefert. Die jeweilige Düsengröße ist auf der Düse in Millimetern angegeben.

## Kochstellenbrenner

### Düsentausch

1. Den Topf-Abstellrost entfernen.
2. Rippenrost, Brennerdeckel und Brennerkrone abnehmen.
3. Die Brennerdüsen mit einem Steckschlüssel (7 mm) herausdrehen, und die für die neue Gasart geeignete Düsen gemäß der Tabelle 1 einsetzen.
4. Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.

Für diese Brenner ist keine Primärluftregelung erforderlich.

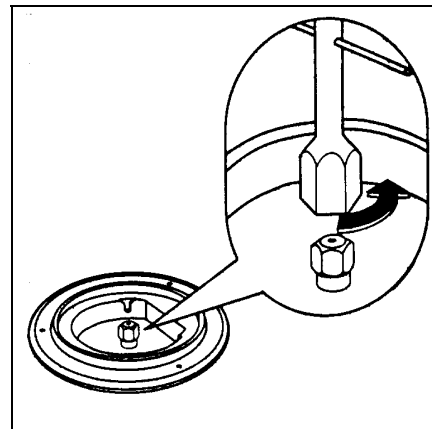


Abb. 17

### Einstellen von niedrigem Gasfluss

Beim Wechsel vom Gastyp prüfen Sie nach, ob der Gasfluss wirtschaftlich eingestellt ist.

Die richtige Flamme bei niedrigem Gasfluss muss ungefähr 4 mm betragen. Die plötzliche Umstellung von maximalem Gasfluss zu dem niedrigem soll kein Flammeauslöschung nachziehen.



Abb. 18

### Einstellen der niedrigsten Kochstufe

1. Den Brenner zünden.
2. Den Schalter auf die niedrigste Stufe drehen.
3. Den Schalter nach vorne abziehen.
4. Die Flamme einstellen, indem Sie die Einstellschraube (unter der Formwelle) hinein- oder herausdrehen. Für Flüssiggas, die Einstellschraube gänzlich hineindrehen.
5. Die Montage in umgekehrter Reihenfolge vornehmen.
6. Überprüfen Sie, ob die Flamme bei schnellem Wechsel von maximaler zu minimaler Einstellung stabil bleibt.

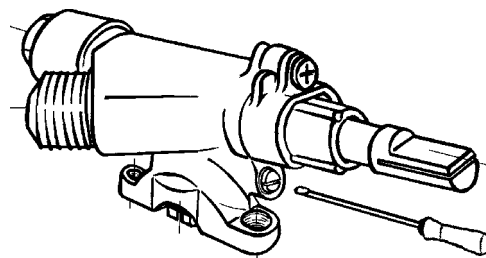


Abb. 19

## Backofenbrenner

### Düsentausch der Backofenbrenner

1. Nehmen Sie den Boden des Backofens heraus.
2. Nehmen Sie den Backofenbrenner durch Zuschieben nach hinten heraus.
3. Schrauben Sie die Düse mit einem Schlüssel 10 heraus, und ersetzen Sie diese durch die für die verwendete Gasart erforderliche Düse (siehe Tabelle 1).

Bringen Sie die zuvor entfernten Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder an.

### Düsentausch der Grillbrenner

1. Entnehmen Sie den Brenner nach Auslösen der Schraube.
2. Ersetzen Sie die Düse mit einem Schlüssel 10.

Bauen Sie alle Teile wieder ein.

### Einstellen der Primärluft am Ofenbrenner

1. Lösen Sie die Schraube M (Abb.20), die den Luftzufuhrregler A fixiert.
2. Stellen Sie die Luftzufuhr durch Verschieben des Reglers A nach vorne bzw. nach hinten ein.
3. Ziehen Sie die Befestigungsschraube M wieder an.

Zünden Sie den Brenner ein zur Prüfung der Flamme.

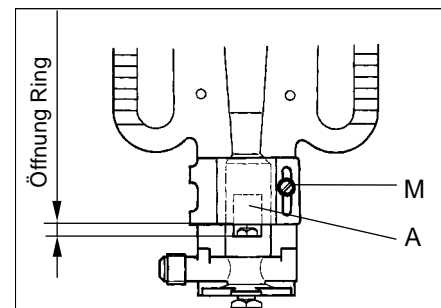
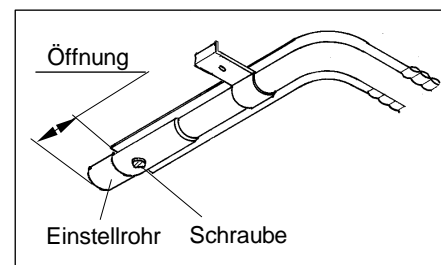


Abb. 20

### Einstellen der Primärluft am Grillbrenner

Mit einem Schraubenzieher lösen Sie die Einstellschraube der Tube vom Luftregler (Abb.21) abhängig vom verwendeten Gastyp, bewegen Sie die Tube zum Einschliessen oder Öffnen des Luftzugangs gem. Anweisung von Düsentabelle. Zünden Sie den Brenner ein zur Prüfung der Flamme.



### Einstellen der niedrigsten Kochstufe am Ofenbrenner

1. Den Brenner zünden.
2. Den Schalter auf die niedrigste Stufe drehen.
3. Den Schalter nach vorne abziehen.
4. Die Flamme einstellen, indem Sie die Einstellschraube (Abb.22) hinein- oder herausdrehen. Für Butan- bzw. Propangas müssen Sie die Einstellschraube im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag nach rechts drehen.
5. Setzen Sie den Schalter wieder auf.
6. Drehen Sie den Schalter mehrere Male von der höchsten auf die niedrigste Stufe. Die Flamme darf dabei nicht ausgehen.

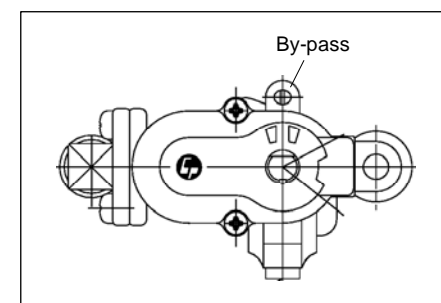


Abb. 22

Der Grillbrenner verfügt über einen konstantem Fluss.

## INHOUD

Ter attentie van de gebruiker		Ter attentie van de installateur	
Belangrijke waarschuwing	49	Veiligheidseisen	63
Beschrijving van het apparaat	51	Technische kenmerken	64
Het gebruik van uw gasfornuis	52	Installatie	65
Gebruiksaanwijzing	58	Gas wisselen	67
Bakgids	59		
Onderhouden en reiniging	60		
Storingen	62		

Raadgeving voor het lezen van de gebruiksaanwijzing  
De volgende symbolen begeleiden u tijdens het lezen van de  
gebruiksaanwijzing.



Veiligheidsaanwijzing



Beschrijving van de operaties etappe voor etappe



Aanwijzingen en aanbevelingen



Voorlichting over milieubescherming



## BELANGRIJKE WAARSCHUWING

Houd de gebruiksaanwijzing samen met uw apparaat. Als het apparaat aan een andere persoon verkocht of gegeven zal worden, dient de gebruiksaanwijzing samen met het gasfornuis te blijven. Dan zal de nieuwe gebruiker op de hoogte zijn van de werking ervan en van de waarschuwing erover. Deze waarschuwingen zijn opgesteld voor uw veiligheid en voor de veiligheid van de persoon die uw gasfornuis mogelijk kan kopen.

### Gebruik

- Dit apparaat werd ontworpen om uitsluitend door volwassenen gebruikt te zijn. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat. Het gasfornuis is geen speelgoed!
- Na aankoop van het apparaat pak het uit en controleer zijn buitenkant. De eventuele klachten moeten op de leveringsfactuur geschreven worden die bewaard dient te zijn.
- Uw apparaat is bestemd voor een normaal huishoudelijk gebruik. Dit gasfornuis moet niet gebruikt zijn voor industriële of commerciële doeleinden waarvoor het niet ontworpen is.
- Het wijzigen van de technische kenmerken van dit apparaat kan gevaarlijke gevolgen hebben.
- Voor het eerste gebruik van het gasfornuis doet de oven aan met het oog op het verwijderen van de geur van het beschermmateriaal en het vet toegepast voor bescherming tijdens de vervaardiging:
  - Til het deksel op,
  - Verwijder de accessoires uit de oven,
  - Verwijder de eventuele plakkers, advertentieplaatjes, het beschermplaatje van de deksels van de gasbranders,
  - Stook de oven omstreeks 45 minuten lang door het draaien van de knop van de oven naar de maximale stand.Tijdens het uitvoeren van deze operatie zal uw apparaat roken. Lucht de kamer om de geur en de rook daarvan te verwijderen.

Reinigen de accessoires van de oven met een zacht schoonmaakmiddel. Spoelen en afdrogen zorgvuldig.

- Het gebruik van een gasfornuis veroorzaakt warmte en vochtigheid in de kamer waarin dit apparaat geplaatst is. Pas op dat de keuken gelucht is: houd er de openingen voor de natuurlijke ventilatie open of installeer er een ventilator.
- Voor het intensieve en langdurige gebruik van uw apparaat is het aan te bevelen een aanvullende luchtverversing te verzekeren door het openen van de ramen of een efficiënte luchtverversing te bereiken door het vergroten van het vermogen van de ventilator als deze geïnstalleerd is.
- Als u een elektrisch toestel in de nabijheid van uw gasfornuis gebruikt (bijvoorbeeld een elektrische mixer), pas op dat de aansluitkabel van dit toestel niet in contact komt met de warme oppervlakte van het gasfornuis of in de deur van de oven geblokkeerd wordt.
- Pas op wanneer u gerechten in olie of vet kookt (frietten, oliebollen): olie en vetten kunnen onmiddellijk vlam vatten als ze oververhit worden,
- Gebruik geen potten die ongelijke bodems hebben of die niet stevig zijn: het voedsel daarin kan spuiten en lichamelijke letsels veroorzaken.
- Draagt u nooit uw gasfornuis door het trekken van de ovendeur.
- Behalve de samen met uw gasfornuis geleverde accessoires, gebruikt u alleen hittebestendige pannen, schalen,... (neem de raadgeving van de fabrikant in acht).
- Bewaar geen schoonmaakmiddelen of ontvlambare materialen in de lade (indien uw gasfornuis van een lade voorzien is) of in de buurt van uw apparaat.
- Op de geopende deur van de oven:
  - zet geen zware voorwerpen neer,
  - pas op dat de kinderen niet kunnen klimmen of blijven zitten.

- Wanneer u kookgerei binnen of buiten de oven wilt doen, raakt u geen oververhitte elementen aan en gebruikt u hittebestendige handschoenen.
- Zet nooit de aluminium papieren direct op de bodem van de oven; de opgehoopte warmte kan het email ervan beschadigen.
- Om de beschadiging van de draaiknoppen te voorkomen, laat nooit de deur van uw apparaat geopend wanneer het in werking of nog warm is.
- Een gasbrander moet een regelmatige vlam hebben. U moet de luchtstromen vermijden. Als de vlam nog onregelmatig is, maak de gasbrander schoon. Als de onregelmatigheid niet verdwijnt, bel de bevoegde servicedienst.
- Na het gebruiken van het gasfornuis pas op dat alle draaiknoppen op de stand "uit" zijn.
- Plaatst geen voorwerpen (doeken, aluminium folies) op de kookplaat wanneer de gasbranders in werking zijn.
- Voor het optillen van het deksel, moet u het reinigen.
- Wanneer de oven in werking is, dient het deksel opgetild te zijn.
- Voor het neerzetten van het deksel, draai alle gasbranders uit en wacht erop dat de kookplaat koud wordt om de beschadigingen te voorkomen.
- Verander de gastoevoerslang voor de vermelde datum waarop zijn garantie vervalt.
- Gebruik geen propaangascilinder in uw keuken of in een andere gesloten ruimte.
- Houd kinderen uit de buurt van uw gasfornuis wanneer dit in werking is. Zo voorkomt u dat ze zich aan een hete kookplaat of buitenkant van de oven kunnen branden of ze een volle pot kunnen doen omdraaien.
- Pas op dat de kinderen de knoppen van het apparaat niet kunnen draaien.
- Voor het reinigen van het gasfornuis, controleer of de aansluiting aan het gasnet onderbroken is (alle knoppen moet op de stand "uit" staan) en dat alle wanden ervan genoeg afgekoeld zijn.
- Laat nooit de kookplaat werken zonder een pan bovenop.
- Voor juist koken en werken pas op dat het gasfornuis altijd schoon blijft; tijdens het bereiden van sommige gerechten, kunnen de vetresten onaangename geuren afgeven.
- Reinig uw toestel na elk gebruik om een goede werking ervan te verzekeren
- Gebruik geen stoomtoestels of druktoestels voor het reinigen van de oven (maatregelen in verband met de elektrische veiligheid)


### Installatie

- Het installeren van uw apparaat moet door een bevoegde vakman uitgevoerd zijn.
- Alleen een bevoegde elektricien kan een wijziging in uw elektrische installatie aanbrengen om uw apparaat te kunnen aansluiten .
- Het apparaat moet geen aansluiting hebben wanneer dit geïnstaleerd of hersteld is
- De storingen van uw gasfornuis dienen uitsluitend door een erkende servicedienst hersteld te worden. Een onjuiste herstelling kan serieuze beschadigingen eraan veroorzaken.

Lees aandachtig deze opmerkingen door voor het gebruiken en het opstellen van dit apparaat. Wij danken u voor het vertrouwen dat u met de aankoop van uw gasfornuis in ons hebt gesteld. We zijn niet verantwoordelijk voor een verkeerd gebruik van dit apparaat of indien de gebruiker geen rekening met de veiligheidsnormen houdt. Neem de regels voor het onderhouden en het reinigen van het gasfornuis in acht.

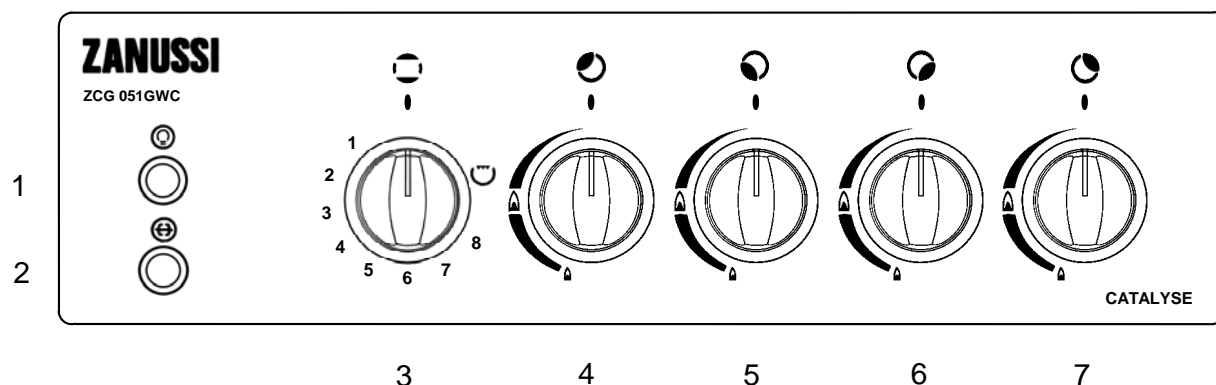


### Milieubescherming

De recycleerbare materialen zijn met het symbool  aangeduid. Plaats ze in ruimten bestemd voor het ophalen hiervan.

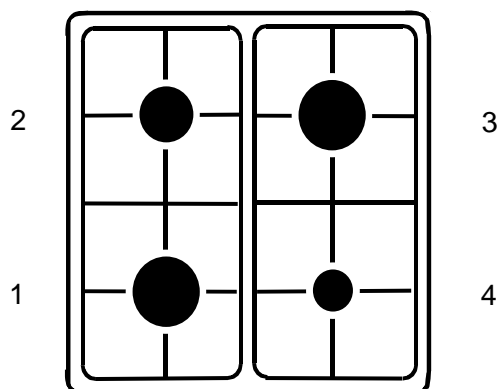
## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

### Het bedieningspaneel



1. De schakelaar van het licht in de oven
2. De schakelaar van het draaispit
3. Draaiknop van de oven/grill.
4. Draaiknop van de gasbrander achter links.
5. Draaiknop van de gasbrander voor links.
6. Draaiknop van de gasbrander voor rechts.
7. Draaiknop van de gasbrander achter rechts.

### De kookplaat



1. De gasbrander voor links (snelle)
2. De gasbrander achter links (halfsnelle)
3. De gasbrander achter rechts (snelle)
4. De gasbrander voor rechts (hulpbrander)

# HET GEBRUIK VAN UW GASFORNUIS

## 1. De oven

### Ingebruikname



Voor het eerste gebruik van uw oven, laat hem een keer verwarmen wanneer deze leeg is. Zorg ervoor dat de kamer voldoende gelucht is: GMV (De Gecontroleerde Mechanische Ventilatie moet in werking zijn of de ramen dienen geopend te zijn).



### Hoe kunt u doen?

1. Til het deksel op.
2. Verwijder de accessoires uit de oven.
3. Verwijder de plakkers, de advertentieplaatjes, de beschermfilmen van de deksels van de gasbranders.
4. Verwarm de oven omstreeks 45 minuten door het draaien van de knop de oven naar de maximale stand.

Reinig de accessoires van de oven met een zacht schoonmaakmiddel.

Spoelen en afdrogen zorgvuldig.



De deur is warm wanneer de oven in werking is. Houd kinderen uit de buurt van het gasfornuis.



Wanneer de oven in werking is, moet het deksel opgetild zijn om de oververhitting te vermijden.

### Gebruik

De gasbrander van de oven is voorzien van een thermokoppelbeveiliging. Indien de vlam toevalig geblust is (heftige luchtstromen, het overstromen van een vloeistof,..) sluit de beveiligingsthermokoppel de gastoevoer van de gasbrander van de oven af.

De traditionele oven heeft een temperatuurregeling met 8 standen.

Met behulp van de draaiknop van de oven/grill kunt u de geschikte kooktemperatuur kiezen en de grill doen werken.

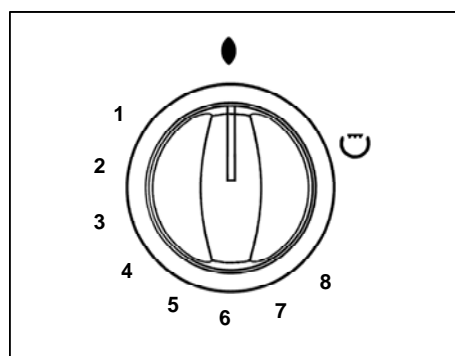


"Uit"-stand

1-8 Temperatuurbereik van de oven



Dit symbool wijst op de stand "grill".

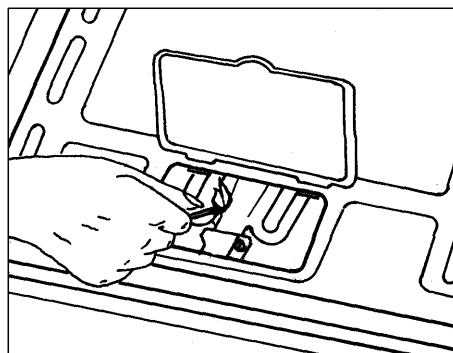


tekening 1

### **Het aanzetten van de gasbrander van de oven**

De aanvoer van het gas naar de brander wordt geregeld door een thermostaat, die er voor zorgt dat de temperatuur in de oven constant blijft.


1. Doet de ovendeur open en til het beschermdeskel van de stookopening op.
2. Breng een vlam in de nabijheid van de gasbrander van de oven (tekening 2).
3. Druk de ovenknop in en draai hem tegen de wijzers van de klok in naar stand "8".
4. Wanneer de gasbrander aangezet is, houd de knop omstreeks 10 seconden ingedrukt om de thermokoppel-beveiliging van de oven in te stellen. Als de gasbrander niet brandt, draai de knop op de stand "uit" en na een minuut herhaal de operatie door het drukken op de knop 15 seconden maximum.
5. Sluit de ovendeur.
6. Warm de oven 10 minuten op en draai de draaiknop naar de gewenste stand.




tekening 2

Voordat u sommige voedingsmiddelen in de oven doet (bijvoorbeeld het rode vlees), dient u het te doen stoken wanneer dit leeg is. De instelling van de draaiknop moet dezelfde zijn als de voor koken gekozen instelling.

### **Uitdraaien van de gasbrander**

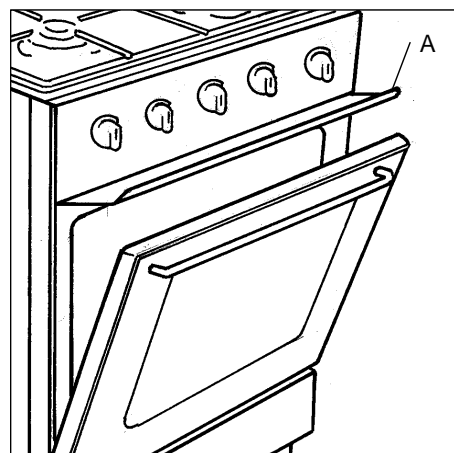
Draai de knop in de richting van de wijzers van de klok naar de stand «  ».

### **De grill**

 **De bereikbare delen van het gasfornuis kunnen verwarmen tijdens het gebruiken van de grill. Houd de kinderen uit de buurt van het apparaat. De grill dient gebruikt te zijn wanneer de deur geopend en de draaiplaat "A" geïnstalleerd zijn.**


De grillstand is bestemd voor het grillen van de stukken vlees (rundvlees, varkensvlees.) die zacht blijven, voor het bruinen van tosti's of voor het gratineren van de bereide gerechten die bij voorkeur warm moeten zijn (het gratineren van pasta, enz.)

Indien u direct op de grill wilt koken, zorg ervoor dat de verzamelschaal geschoven wordt op een lagere trap om het vet en sap van de gerechten te kunnen verzamelen.

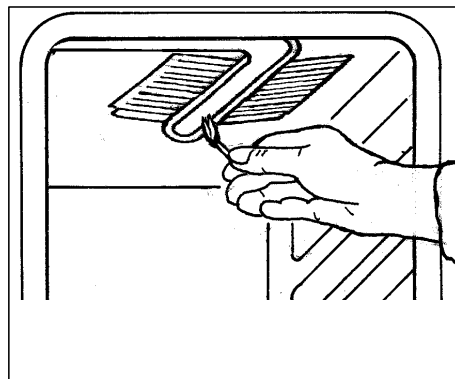


tekening 3


### **Het aanzetten van de grill**

1. Doe de deur open en trek de "A"- draaiplaat uit (tekening 3).
2. Druk op de knop van de oven en draai hem in de richting van de wijzers van de klok tot de stand  en houd hem ingedrukt.
3. Breng een vlam in de nabijheid van de gasbrander (tekening 4) 2 - 3 seconden na het drukken op de knop.
4. Zorgt u ervoor dat de gasbrander brandt en houdt u de knop omstreeks 10 minuten ingedrukt voordat u hem loslaat (voor het instellen van de thermokoppelbeveiliging).


Als de gasbrander niet aangestoken kan worden, draai de knop naar de "uit"- stand en herhaal de operatie na 1 minuut door het houden de knop maximum 15 seconden ingedrukt.




tekening 4

 **Het aansteken van de gasbrander dient alleen met de geopende ovendeur uitgevoerd te zijn.**


### **Het uitdraaien van de grill**

Draai de geschikte draaiknop tegen de richting van de wijzers van de klok naar de "uit" «  » stand.

### **Raadgeving voor het grillen**


1. Uw oven dient 5 - 10 minuten opgewarmd te worden op de "grill"  - stand.
2. Als de grill warm is, zet het stuk vlees, op het rooster neer en plaatst het rooster op de gewenste afstand van de grill. Houd het stuk vlees daarin zolang het nodig is om het gegrild te kunnen worden.
3. Schuif de verzamelschaal op een lagere trap.
4. Na het bruinen van een zijde van het stuk vlees, draai het om zonder het vlees door te boren. Zo voorkomt u het verliezen van het sap daarvan.
5. Doe de tweede zijde grillen.
6. Strooi zout na het koken.
7. De kooktijd dient vastgesteld te zijn overeenkomstig de breedte van het stuk vlees die gegrild moet zijn, geen rekening houdend met het gewicht ervan.

### **Raadgeving voor het gratineren**

1. Het is aanbevolen uw oven op de "grill"  - stand te laten verwarmen (ongeveer 5 minuten).
2. Zet de plaat op het rooster neer en doe ze samen schuiven tot de gewenste afstand van de grill.
3. Laat de gerechten een paar minuten lang rusten om de warmte van de grill erin binnen te dringen.

Na het gebruiken van de oven of de grill, pas op dat de oven/grill- draaiknop op de "uit" « ● » stand is.

## Het draaispit

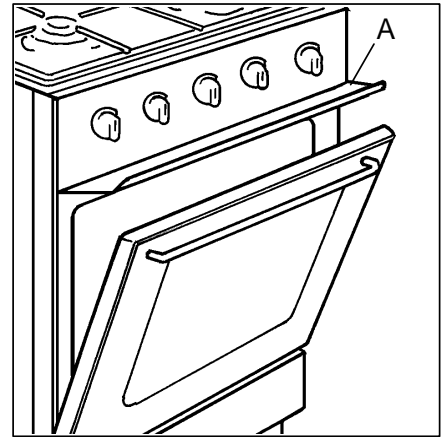
 De bereikbare kanten van het gasfornuis kunnen heet worden tijdens het gebruik van het draaispit. Houd kinderen uit de buurt van het gasfornuis. Het draaispit dient gebruikt te worden met geopend deur en de "A" draaiplaat geïnstalleerd. Het spit en de steun ervan worden heet na het koken. Gebruik hittebestendige keukenhandschoenen.

### Het gebruik van het draaispit?

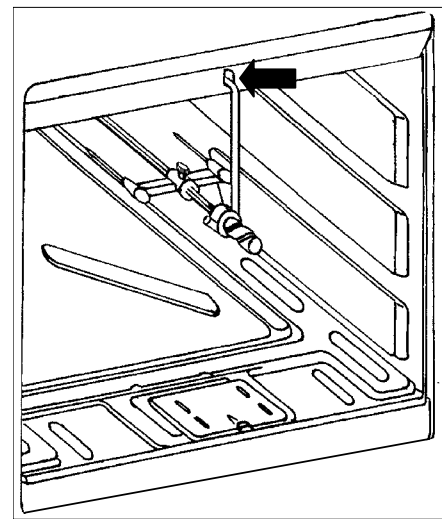
1. Doe de ovendeur open en trek de draaiplaat "A" uit (tekening 5).
2. Schuif een vork aan het spit alvorens het vlees er op te schuiven.
3. Steek dan de tweede vork erin.
4. Blokeer de vorken met behulp van de schroeven.
5. Monteer het handvat van het draaispit.
6. Steek de steun van het draaispit in de opening van het frame bovenaan (tekening 6).
7. Duw het draaispit in de opening van de oven achteraan in het midden. Bevestig alles aan het frame.
8. Schuif de druippan op een lagere trap.
9. Verwijder het handvat.
10. Draai de draaiknop van oven / grill naar de ☺ - stand en druk op de ☺ toets (tekening 7).
11. Controleer of het spit draait.
12. Orn het stuk vlees uit de oven te halen, draai de draaiknop van de oven / grill naar de "uit" « ● » stand.
13. Stop het draaispit door de ☺ toets in te drukken.
14. Plaats het handvat op de juiste stand.
15. Trek zachtjes aan het draaispit en haal het samen met de druippan uit de oven.
16. Verwijder de haak met hittebestendige handschoenen.

## Ovenlamp

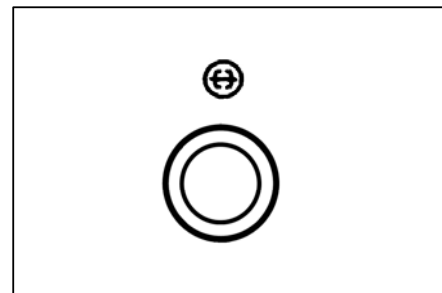
De oven is voorzien van een lamp bestemd voor de controle van de spijzen tijdens het koken. U kunt deze aanzetten door het drukken op de toets die op het bedieningspaneel geplaatst is (tekening 8).



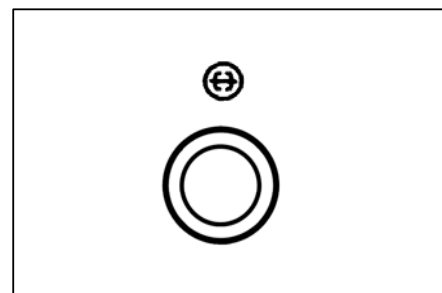
tekening 5



tekening 6



tekening 7






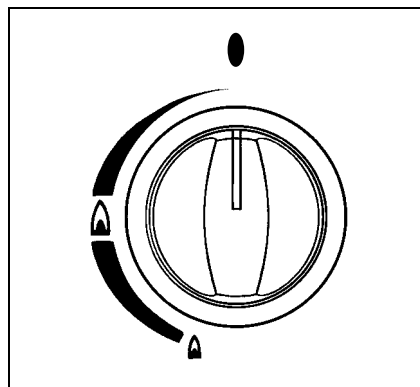
tekening 8

## De gasbranders van het kookplaatje

De kooktafel is uitgerust met branders met veiligheidsthermokoppel. Hierdoor kan u het toestel in alle veiligheid gebruiken. Ingeval van toevallige doving van de vlam zorgt het veiligheidsthermokoppel ervoor dat de gastoevoer binnen enkele seconden worden uitgeschakeld.

Door het draaien van de knop naar de op het bedieningspaneel aangeduide standen, kunt u het volgende bereiken (tekening 9) :

-  De stand "uit"
-  Volle vloed (gasbrander op de maximale stand)
-  Vertraagde vloed (gasbrander op de minimale stand)



tekening 9

Het is aan te bevelen de maximale vloed voor het koken van de gerechten en de vertraagde vloed voor het stoven ervan te gebruiken.

Kies altijd de standen tussen de volle en verminderde vloed en nooit tussen de standen die op volle vloed en "uit" wijzen.



**Voor het sluiten van het deksel, zorg ervoor dat de kookplaat afgekoeld is; anders kan hij het deksel beschadigen.**



**Het aanzetten van de op de kookplaat liggende gasbranders**

1. Druk de knop en draai hem naar links tot de stand "volle vlam". Houdt de knop ingedrukt. Breng een vlam in de nabijheid van de gasbrander.
2. Houdt, indien de vlam brandt, de knop nog ongeveer 10 seconden ingedrukt om zo het veiligheidsthermokoppel in te schakelen.
3. Laat de bedieningsknop los, en de brander zal blijven branden.

Herhaal, indien de vlam uitgaat, deze handeling maar houdt de knop nu maximum 15 seconden ingedrukt.



**Het uitdraaien van de gasbranders**

Draai de knop in de richting van de wijzers van de klok naar de "uit - ●" stand. Zo wordt de beveiliging geïnstalleerd.



**Pas op dat geen kinderen in de nabijheid van het apparaat zijn zolang dit nog warm is. Zet geen voorwerpen of voedingsmiddelen op de kookplaat neer, die konden gesmolten worden.**



## Het kiezen van de gasbrander

Boven elke knop is er een symbool dat op de betreffende gasbrander wijst.

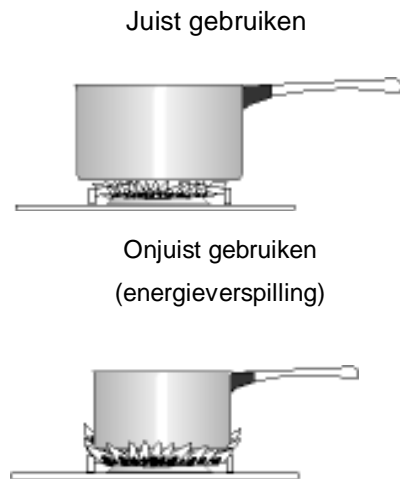
Voor efficiënt koken gebruikt u pannen die met de doorsnede van de gebruikte gasbrander overeenkomen (tekening 10).

Het is raadzaam het vermogen van de gasbrander te verminderen wanneer het kookpunt bereikt is.

Voor de efficiëntie van de gasbranders dienen de deksels schoon te zijn; Resten op de deksels kunnen onregelmatigheden veroorzaken.

Diameter van de gebruikte pannen:

Snelle gasbrander	2,60kW - min. 165 mm
Halfsnelle gasbrander	2,00kW - min. 140 mm
Hulpbrander gasbrander	1,00kW - min. 100 mm



tekening 10

## De met het apparaat geleverde accessoires

Behalve de met het gasfornuis geleverde accessoires, is het aan te bevelen alleen schalen, keukengerei enz. die hittebestendig zijn (neem de gebruiksaanwijzing van de fabrikant in acht).

Uw gasfornuis is voorzien van:

- een rooster

Daarop kunt u het keukengerei neerzetten. U moet de schaal in het midden van het rooster plaatsen.

- een gebakplaat

- een verzamelschaal

Deze is gebruikt voor het verzamelen van het sap van het gegrilde vlees.

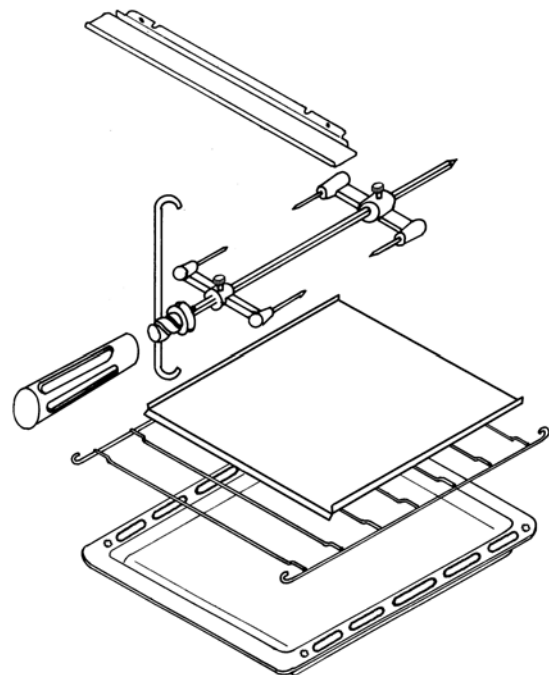
De verzamelschaal is niet bestemd voor het gebruiken als kookpan.

- een draaiplaat

Deze moet gebruikt zijn tijdens het grillen en het braden aan het draaispit.

- een draaispit samengesteld uit:

- twee vorken
- een spit
- een handvat
- een steun voor het draaispit



tekening 11

## GEBRUIKSAANWIJZING

### Het koken in de oven

- Voor een economisch energiegebruik is het raadzaam 5 minuten voor het einde van de vastgestelde kooktijd het gasfornuis uit te draaien. De warmte die in de oven blijft kan aan de voltooiing van het koken helpen.
- De dichtheid, het geleidingsvermogen, de kleur van het keukengerei kunnen een invloed hebben op het koken.
- Tijdens het koken stijgen sommige gerechten in volume; daarom is het raadzaam geschikte pannen te gebruiken en de derde deel ervan vrij te blijven.
- Voor het vermijden van de vetspatten, gebruikt u braadschalen en schoteltjes met hoge randen, waarvan de afmetingen evenredig zijn met het stuk vlees dat geroosterd moet worden.
- Doorboor het vel van het gevogelte en de worstjes met een vork voor het koken. Zo voorkomt u het barsten van het vel ervan.
- Om uw oven schoon te houden, zet een aluminiumfolie neer tussen de pot en het rooster. Zo zal de bodem van de oven beschermd zijn in geval van spatten. **Deze aluminiumfolie moet niet volledig de oppervlakte van het rooster bedekken.**
- Gebruik hittebestendige glazen borden voor het gratineren en voor het bereiden van de soufflés.
- Voeg erin de vetstoffen toe een beetje voor het einde van de kooktijd.



**Plaatst geen aluminiumfolie direct op de bodem van de oven ; anders zal deze het email ervan beschadigen. Wanneer de oven in werking is moet het deksel opgetild zijn.**

### De invloed van het keukengerei op het koken in de oven

#### U moet weten:

- Het potten van aluminium en de aardewerken schotels kunnen de benedenkant van het voedsel doen verbleken en de vochtigheid van de gerechten bewaren tijdens het koken. Het is raadzaam ze te gebruiken voor het bereiden van bakkerij stukken in vormen en voor het bereiden van de gratineerde gerechten, voor het braden van de vleesstukken.
- De geëmailleerde ijzeren potten, glazen potten en potten van porselein, de potten met een niet klevende binnenkant en een gekleurde buitenkant veroorzaken het bruineren van de benedenkant van de gerechten; deze potten veroorzaken het drogen van de gerechten. Het is aan te bevelen ze te gebruiken wanneer u tarten, quiches en gerechten bereiden, die een korst er boven en beneden moeten hebben.

### Het koken op de kookplaat

Kies altijd een pot die evenredig met de doorsnede van de gebruikte gasbrander is. Als u potten met een brede bodem wilt gebruiken (sterilisatiepot, marmeladepot, wasketel, couscoussier...), plaatst u ze op de achterkant van de kookplaat zodat de bodem van de potten vast erop staat en de rand van de kookplaat niet overschrijdt. Zo voorkomt u dat de vlammen te hoog rijzen en het bedieningspaneel oververhit wordt.



**Voordat u het deksel sluit wacht erop dat de bovenkant van de kookplaat afkoelt. Zo voorkomt u de beschadiging van het deksel.**

## BAKGIDS

### Omrekeningstabel: thermostaat- / temperatuurstanden

<b>1</b>	150 °C	<b>3</b>	170 °C	<b>5</b>	200 °C	<b>7</b>	240 °C
<b>2</b>	160 °C	<b>4</b>	180 °C	<b>6</b>	220 °C	<b>8</b>	MAXI

De oven moet altijd voorverwarmd worden in de stand van het te bereiden gerecht.

<b>Gerechten</b>	<b>Stand van de ovenknop</b>
Biscuittaart – Viervierden	1 – 2
Pâté – Terrine	3 – 4
Pikante taart - Soufflé	4 – 5
Vis	4 – 5
Gevogelte - Varkensvlees	5 – 6
Rood vlees	7 – 8

De aanwijzingen in de bakgids zijn slechts richtwaarden. Al naar gelang de hoeveelheid van het te bereiden gerecht en het materiaal van de bakpan, -schaal of -vorm zult u deze waarden eventueel moeten aanpassen. Uw ervaring zal u leren de juiste stand te vinden die het best met uw kookgewoonten overeenkomt.

### Bakken met de grill

Gedurende het grillen moet de ovendeur open blijven staan en moet u toezicht blijven houden.

## ONDERHOUD EN REINIGING

**⚠** Voordat u het fornuis reinigt, pas op dat alle draaiknoppen op de stand: "uit" staan en het apparaat helemaal afgekoeld is.

**⚠** Gebruik geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen en geen schuursponsjes voor het reinigen van uw apparaat.

### De gasbranders

Reinig de deksels van de gasbranders met warm water en een zacht schoonmiddel en verwijder alle resten erop. Gebruik nooit water met azijn voor het reinigen van uw gasfornuis. De kronen van de gasbranders moeten helemaal schoon zijn; verstoppingen kunnen onregelmatigheden van de vlammen veroorzaken. Als u de gasbrander gedemonteerd heeft, pas dan op dat de kronen en de deksels juist geplaatst worden alvorens het fornuis aan te zetten. De hierbovengenoemde delen moeten helemaal droog zijn.

**Het bedieningspaneel, de draaiknoppen, het geëmailleerde rooster, het deksel van de kookplaat, de zijwanden van het apparaat.**

Gebruik een vochtig sponsje en zachte schoonmiddelen, spoel en droog.

### De bovenkant van de kookplaat

Reinig het gasfornuis na elk gebruik met behulp van een spons, warm water en een zacht schoonmaakmiddel; vermijd het lekken van het vloeistof in de gaatjes van de kookplaten. Spoel en droog met een zacht doekje. Laat vetspatten eerst weken in wat schoonmaakmiddel. Nooit krassen. Gebruik geen schurende- en agressieve schoonmaakmiddelen omdat het glansemail van de oppervlakte hierdoor kan beschadigd worden. Het is aan te bevelen de azijnvlekken, de druppels van citroensap en de zuurtjes van de kookplaat te verwijderen.

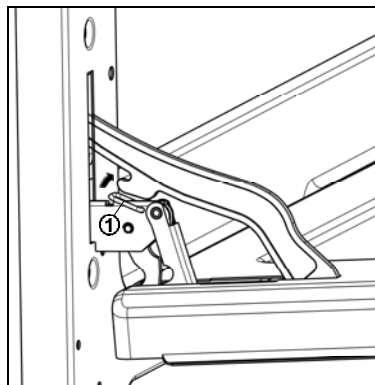
### Accessoires

Reinig ze met zeepoplossing; spoel en droog ze zorgvuldig af.

### Reiniging van de oven deur

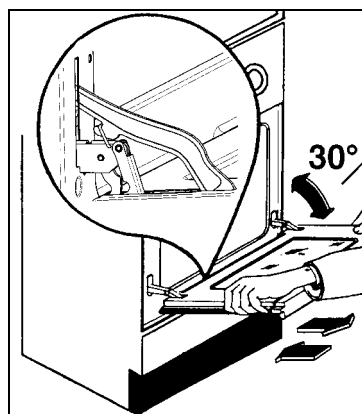
Om de oven deur volledig te kunnen reinigen, raden wij u aan deze als volgt te verwijderen:

- open de deur wijd,
- daai de twee verbindingstukken (1) op het scharnier (tekening 12),



tekening 12

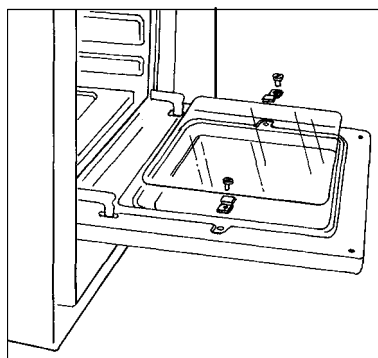
- suit de deur gedeeltelijk naar een hoek van 30° (tekening 13)
- til de deur op en trek hem naar voren.



tekening 13

Voor het monteren van de deur, doe alles in en omgekeerde volgorde.

Het panoramavenster kan gedemonteerd worden voor reiniging. Hiervoor dienen twee schroeven losgedraait te worden (tekening 14).



tekening 14

## Oven



**De ovendeur is warm tijdens het reinigen. Houd de kinderen uit de buurt ervan.**



**Gebruikt u nooit de gasbranders van de kookplaat wanneer u de oven reinigt.**

### Principe

De wanden van uw oven (behalve de bodemplaat) zijn bedekt met een speciaal soort poreus email, dat mat van aanblik is en ruw aanvoelt. Dit email absorbeert en elimineert vetspatten met behulp van warmte.

De bodemplaat is van niet zelfreinigend email. Indien nodig, bijvoorbeeld bij overkoken, kan de bodemplaat verwijderd worden om schoongespoeld te worden. In ieder geval moet de bodemplaat altijd apart gereinigd worden, voordat u overgaat tot het zelfreinigen van het katalytisch email. Dit om te vermijden dat vuil opnieuw ingebakken wordt.

Als er op de bodemplaat gespild is, reinig deze met een spons en een zacht reinigingsmiddel.

## Katalytische reiniging

Tijdens het braden waarbij veel vet wegspat (gevogelte, gebrad, ...), zijn de kookduur en de temperatuur niet altijd voldoende om alle vet te verwijderen.

Doe in dit geval direct na het bakken het volgende:

1. Haal alle accessoires uit de oven (grill, opvangplaat),
2. Zet de oven/grillknop op de maximumstand en laat de oven leeg opwarmen gedurende 30 minuten.
3. Zet vervolgens de functieknop oven/grill op de positie ☺ en laat de oven gedurende 5 minuten opwarmen.

Voert u deze reiniging uit met een koude oven, reken dan op 45 minuten reinigingstijd.

**Spuut geen reinigingsmiddelen op de wanden van katalytisch email.**

**Gebruik nooit een metaalspons, schuurmiddelen, reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen, zoals messen of schrapers die het email kunnen beschadigen en minder doeltreffend maken.**

## HET VERVANGEN VAN DE GLOEILAMP



**Let op dat alle draaiknoppen in de « -uit » positie staan alvorens de gloeilamp te vervangen.**

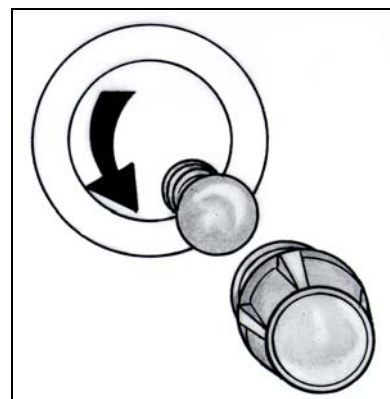
Deze gloeilamp van 15 W (type: sokkel; schroef E 14; 230 / 240 V) is een speciale "warmte" gloeilamp die hittebestendig is aan een temperatuur van 300°C.

De gloeilamp is geplaatst aan de achterkant van de oven en is bereikbaar via de binnenkant ervan.



**Om toegang tot de gloeilamp te hebben :**

1. Schroef de glazen beschermhoed van de gloeilamp los (tekening 15).
2. Draai de gloeilamp los.
3. Vervang de gloeilamp.
4. Schroef vast de glazen gloeilamp.



tekening 15

## STORINGEN

Het is aan te bevelen do volgende testen aan uw gasfornuis uit to voeren voordat u de na aankoop geleverde servicedienst belt. De storing kan een eenvoudige onregelmatigheid zijn die u kan zelf herstellen.

Indien na het controleren van deze verschillende onderdelen de onregelmatigheid niet verdwijnt, neem contact met de na aankoop geleverde servicedienst.

Symptoom	Oplossing
<b>Een gasbrander brandt niet.</b>	<b>Controleer:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• of de gastoevoer geopend is,</li><li>• of de gasleiding juist geplaatst is,</li><li>• of de gascilinder leeg is.</li></ul>
<b>Een gasbrander van de kookplaat of de gasbrander van de oven brandt niet.</b>	<b>Controleer:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• of de gasbrander juist gemonteerd is,</li><li>• of de gasbrander niet vochtig is.</li></ul>
<b>U bent ontevreden met de kookresultaten</b>	<b>Controleer:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• de thermostaat in de juiste stand staat,</li><li>• of de kooktijd juist ingesteld is,</li><li>• het rooster juist op het vuur staat,</li><li>• of geschikt keukengerei gebruikt wordt.</li></ul>
<b>De oven rookt</b>	<b>Controleer:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• of de oven gereinigd moet zijn,</li><li>• of de gerechten niet hebben gespat,</li><li>• of er vetresten op de wanden van de oven zijn.</li></ul>

## TER ATTENTIE VAN DE INSTALLATEUR



### Veiligheidseisen

- Voor het installeren van het gasfornuis pas op dat het apparaat overeenkomstig de kenmerken van de lokale gasdistributie (de natuur en de druk van het gas) ingesteld kan worden.
- Dit apparaat moet geplaatst worden alleen in een ruimte die genoeg gelucht is.
- De instellingseisen van dit apparaat zijn vermeld op het typeplaatje ervan.
- Dit apparaat heeft geen aansluiting aan een afvoerbuis. Het opstellen en het aansluiten aan het gasnet dienen overeenkomstig de geldende normen hiervoor uitgevoerd te zijn. U moet aan ventilatienormen een bijzondere aandacht schenken.
- Dit gasfornuis is een X apparaat. Dat betekent dat de meubelstukken die naast dit gasfornuis staan kunnen niet de hoogte ervan overschrijden. Deze norm is bestemd voor hot beschermen van de meubelstukken.
- De wanden dicht bij het apparaat moeten van hittebestendige stoffen vervaardigd of met dergelijke stoffen bedekt zijn.

### Aansluiting aan het gasnet

- Controleer of de vloed en do doorsnede van de gasleidingen geschikt zijn voor het verzekeren van de gastoevoer voor alle apparaten van de installatie (Raadpleg uw gasbedrijf).
- Controleer of alle aansluitingen dicht zijn
- Monteer een afsluitingskraan die bereikbaar en zichtbaar moet zijn.
- Indien u over een soepele gas slang beschikt, dient deze bereikbaar en zichtbaar te zijn. Hij moet niet achter het apparaat geplaatst worden.
- Vervang de soepele gas slang een beetje voor het vervallen van de garantie ervan.

Het onderhoud en de installatie van het gasfornuis moeten overeenkomstig de geldende regelingen en normen door een bevoegde vakman uitgevoerd zijn.

### Aansluiting aan het electriciteitsnet

#### Controleer of:

- het vermogen van de installatie voldoende is
- de voedingsdraden in goede staat verkeren
- de doorsnede van de voedingsdraden overeenkomstig de installatienormen zijn
- de vaste installatie van een omnipolaire verbreker voorzien is, met een afstand van minder dan 3 mm tussen de contacten.

Het onderhoud en de installatie van het gasfornuis moeten overeenkomstig de geldende regelingen en normen door een bevoegde vakman uitgevoerd zijn.


**We zijn niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels in geval van een onjuiste aarding.**

## TECHNISCHE KENMERKEN

Vrijstaand apparaat

Klas 1

Kookplaat	Het deksel van de kookplaat Het rooster Gasbrander voor rechts Gasbrander achter rechts Gasbrander voor links Gasbrander achter links	Geëmailleerd Bijbehorende gasbrander Snelle gasbrander Snelle gasbrander Halfsnelle gasbrander	1,0 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,0 kW
Oven	Oven Vermogen van de oven Grill Vermogen van de grill De gloeilamp van de oven Reiniging		gas 3,2 kW gas 2,5 kW gloeilamp 15W type E 14 katalyse
Toebehoren	Rooster Druippan Gebakplaat Draaiplaat Draaispit Compartiment voor vaatwas		
Afmetingen	Hoogte Breedte Diepte		850 mm 550 mm 550 mm

 Dit apparaat is in overeenstemming met de volgende Europese richtlijnen vervaardigd: **90/683**; **73/23** (laag voltage) en de wijzingen eraan,  
**89/336** (Electromagnetische compatibiliteit) en de wijzingen eraan,  
**90/396** (Gasapparaat); **93/68** (Algemene Richtlijnen) en de wijzigingen eraan.



# INSTALLATIE

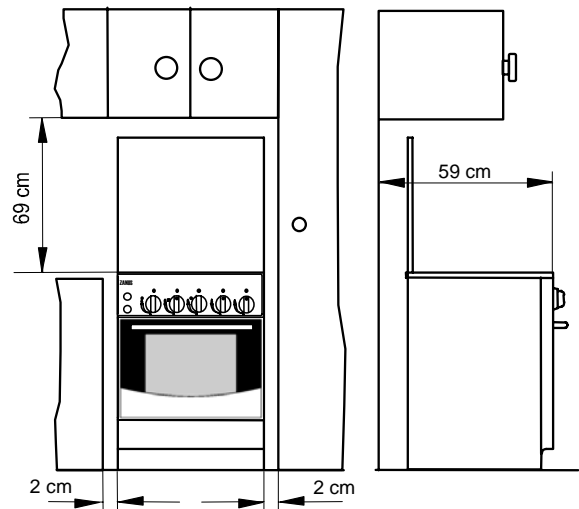
## Plaatsing

Verwijder de verpakking en do kunststof bedekking en plaats het gasfornuis in een droge en geluchte ruimte. Zet het gasfornuis neer uit de buurt van gordijnen, papieren of flessen van alcohol, enzv.

Het gasfornuis moet neergezet zijn op een hittebestendige vloer.

Dit gasfornuis behoort tot de klasse "1" die in verband is met de bescherming tegen de oververhitting van de oppervlakten in zijn nabijheid. Houd een afstand van 2 cm tussen de zijwanden van de meubelstukken en uw fornuis (tekening 16).

Deze meubelstukken moet niet hoger dan de kookplaat zijn.



tekening 16

## De ventilatie van de kamer

Het branden van het gas is mogelijk dankzij de zuurstof die in de lucht zich bevindt ( $2\text{m}^3$  lucht/h x kW van het geïnstalleerde vermogen - zie het typeplaatje van uw apparaat).

Daarom zijn de luchtverversing en de afvoer van de gebrande gassen benodigd.

De luchtverversing dient uitgevoerd te zijn door een of meer openingen in de buitenwanden met een totale oppervlakte van omstreeks  $100\text{ cm}^2$ .

De openingen moeten geplaatst zijn in de nabijheid van de vloer en bij voorkeur tegenover de kant waarop de afvoer van het gebrand gas zich bevindt, Pas op dat de openingen niet vorststopt zijn in de buitenkant en in de binnenkant.

## Aansluiting aan het gasnet

Uw gasfornuis is afgesteld op het gastype dat vermeld staat op het typeplaatje .

Het veranderen van de afstelling kan noodzakelijk zijn. In dat geval moet u de hieronder vermelde handelingen volgen.



**Verifieer of de gasdruk in overeenstemming is met de in de tabel aangegeven waarden. Deze verzekeren zowel een juiste en energiebesparende werking alsmede een langere levensduur van uw gasfornuis.**

Butaangas of propaangas : zorg ervoor dat de drukregelaar devolgende gasdruk verzekert: 28-30 mbar voor butaangas en 37 mbar voor propaangas.

### **Aansluiting met een vaste buis of een metalen en soepele slang**

Om veiliger te zijn raden we aan de aansluiting uit te voeren met vaste buizen (bv. in koper) of met soepele buizen in inoxstaal zodat het toestel niet beschadigd raakt.

De aansluiting aan de gasmond voor deze toestellen is ISO7-1/R1/2. “.

### **Aansluiting met soepele, buis**

Wanneer u voor de aansluiting een soepele buis of slang gebruikt, controleer ze dan op de volgende punten:

- de slang vertoont geen plooiën, versmallingen, brandsporen ; zowel aan de beide uiteinden als over de volledige lengte ;
- het materiaal is niet hard geworden en is dus nog steeds even soepel en buigzaam ;
- de verbindings- en sluitingsringen (als er zijn) zijn niet geroest ;
- de geldigheidsdatum (als er een is) is niet verstreken.

De slang moet als volgt geplaatst worden :

- mag niet onder spanning grasm of gedraaid zijn ;
- mag niet in aanraking komen met scherpe voorwerpen of met scherpe randen ;
- het moet makkelijk zijn om de staat van de slang te controleren.

Indien er zich toch één van bovenvermelde dingen voordoet (of meerdere tegelijk) moet u de slang niet laten herstellen maar volledig vervangen.

### **BELANGRIJK**

Wanneer de installatie voltooid is, gaat u de goede vastheid van de verbindingen na met schuim of zeepwater maar NOOIT met een vlammetje.

## **Het aansluiting aan het electriciteitsnet**

### **Belangrijke opmerking**

Pas op dat de aarding van het apparaat juist uitgevoerd is door middel van een stopcontact van 2P + T ( 10 / 16 A ), overeenkomstig de geldende normen en voorschriften. We zijn niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels in geval van een onjuiste aarding.

Het gasfornuis is voorzien van een soepele voedingskabel met stekker die een aansluiting op een stopcontact moet hebben. Het stroomvoltage moet 230V, 50Hz zijn.

De zekering: 3 A ( maximaal)

### **Opmerking:**

Controleer de waarde van het totale vermogen om de waarde van de zekering te kunnen vaststellen.

De aansluiting van een vaste installatie aan het stroomnet dient uitgevoerd te zijn door middel van een verbreker met een omnipolaire verbreking met een afstand minder dan 3 mm tussen de contacten.

De gele - groene aardleiding moet niet verbroken zijn door middel van een verbreker.

De voedingskabel moet zo geplaatst worden dat de temperatuur ervan niet 50°C op de kamertemperatuur overschrijdt.

### **Voor het aansluiten van het apparaat, controleer of:**

- de zekeringen en de huishoudelijke elektrische installatie de elektrische lading kunnen verdragen (zie het typeplaatje),
- het stopcontact en de omnipolaire verbreking moeten bereikbaar blijven tijdens de installatie van het apparaat.

De voedingskabel mag alleen door een erkende elektricien vevangen worden. Gebruik een voedingskabel met een doorsnede die met de elektrische lading overeenkomt.



**Ongeacht de modaliteiten van aansluiting, moet de aarding van het apparaat uitgevoerd zijn overeenkomstig de geldende normen.**

## GAS WISSELEN

Uw gasfornuis is bestemd voor werking met aardgas, Propaangas en Butagas.

Dit is niet ontworpen voor het werken met gebutaaneerde of gepropropaaneerde lucht.

Voor het veranderen van do gastype moet u:

- de injectoron vervangen (kookplaat, oven, grill),
- de vorminderde gasvloed instellen (kookplaat, oven),
- de circulatie van de eerste lucht instellen (oven, grill),
- de gasaansluiting testen.

### INJECTOREN TABEL NO.1

(Cat : II 2E + 3+)

Gasbranders	Normaal vermogen (Kw)	Verminderd vermogen (Kw)	Gastype	Gasdruk (mbar)	Doorsnede injector	By-pass (mm)	Opening ring (mm)	Cons. (g/h)
<b>SNELLE</b>	2,60	0,72	AARDGAS G20	20	1,12	0,42		-
	2,40		AARDGAS G25	25	1,12			-
	2,60		BUTAGAS G30	28-30	0,86			189,05
	2,60		PROPAANGAS G31	37	0,86			185,68
<b>HALFSNELLE</b>	2,00	0,43	AARDGAS G20	20	0,96	0,32		-
	1,85		AARDGAS G25	25	0,96			-
	2,00		BUTAGAS G30	28-30	0,71			145,43
	2,00		PROPAANGAS G31	37	0,71			142,83
<b>BIJBEHORENDE</b>	1,00	0,35	AARDGAS G20	20	0,70	0,29		-
	0,95		AARDGAS G25	25	0,70			-
	1,00		BUTAGAS G30	28-30	0,50			72,71
	1,00		PROPAANGAS G31	37	0,50			71,41
<b>OVEN</b>	3,20	1,00	AARDGAS G20	20	1,30	0,46	2,50	-
	2,90		AARDGAS G25	25	1,30		2,40	-
	3,20		BUTAGAS G30	28-30	0,88		4,00	232,68
	3,20		PROPAANGAS G31	37	0,88		2,00	228,52
<b>GRILL</b>	2,50	-	AARDGAS G20	20	1,15	-	25,0	-
	2,30		AARDGAS G25	25	1,15		25,5	-
	2,50		BUTAGAS G30	28-30	0,80		22,0	181,78
	2,50		PROPAANGAS G31	37	0,80		23,5	178,53



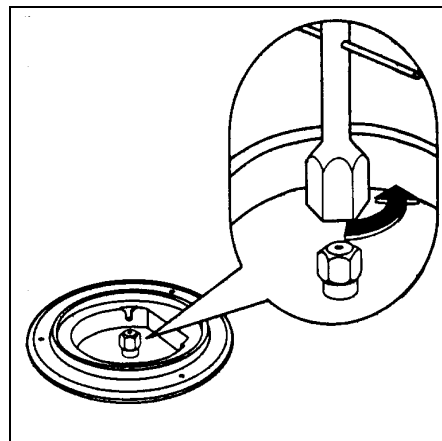
**Plakken de met het apparaat geleverde plakker (de zak van de injectoren) voor het gebruikte gastype.**

## Vervangen van de inspuiter

Elk apparaat is uitgerust met een set inspuiter voor elk type gas. De diameter van de spuitmond van elke inspuiter is aangegeven in honderdste millimeters op de inspuiter.

### Vervang als volgt de inspuiter:

1. Verwijder de grill;
  2. Verwijder de branders;
  3. Draai de inspuiter los met dopsleutel nr. 7 (tekening. 17) en vervang ze door de inspuiter die bestemd zijn voor het soort gas dat u gebruikt (zie tabel nr. 1)
- Zet de branders en de grill weer op hun plaats.



tekening 17

## Regelen van het gereduceerd vermogen van de kookbranders

Let op dat het gereduceerd vermogen juist is ingesteld als u van het ene soort gas overschakelt op een ander.

Een correcte vlam moet bij een gereduceerd vermogen ongeveer 4 mm hoog zijn; een bruske overgang van de maximumstand naar een lagere stand, mag nooit tot gevolg hebben dat de vlam dooft.



pas d'air



réglage correcte

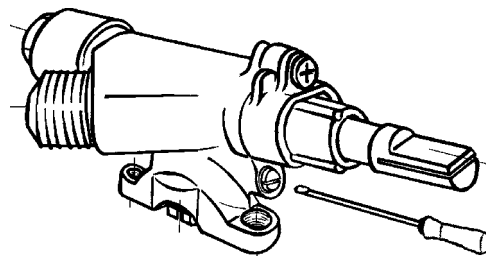


excès d'air

tekening 18

### Stel de vlam als volgt in:

1. Steek de brander aan;
2. Draai de knop naar de minimumstand;
3. Verwijder de knop;
4. Draai de regelschroef (zie tekening.19) losser of vaster tot u een heel korte, maar stabiele vlam krijgt voor aardgas. Voor butaan- en propaangas draait u de schroef volledig vast in de richting van de wijzers van de klok.
5. Zet de knop weer op zijn plaats.
6. Draai de knop meermaals van de maximum naar de minimumstand om te controleren of de vlam stabiel blijft.



tekening 19

## Vervangen van de inspuiter van de ovenbrander

### Vervang de inspuiter van de ovenbrander als volgt:

1. Raadpleeg tabel 1 voor de diameter van de te gebruiken inspuiter;
2. Verwijder de bodemplaat;
3. Verwijder de brander uit de oven door hem naar achter te duwen;
4. Vervang de inspuiter met behulp van dopsleutel nr. 10.

Zet de brander en de bodemplaat weer op hun plaats.

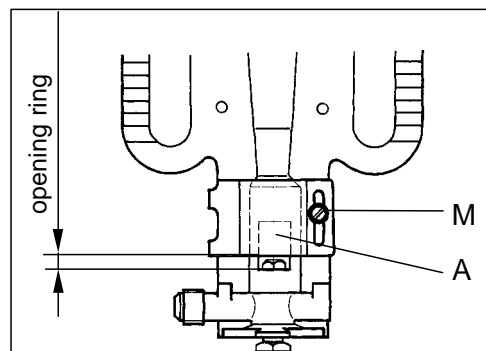
## Vervangen van de inspuiter van de grillbrander

 Vervang de inspuiter van de grillbrander als volgt:

1. Verwijder de brander door de schroef te verwijderen;
2. Vervang de inspuiter met behulp van sleutel nr. 10;
3. Zet alles weer op zijn plaats.

## Regelen van de primaire luchttoevoer van de ovenbrander

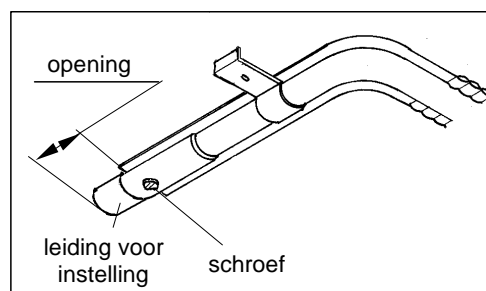
Draai schroef "M" van de luchtregeling "A" los met een schroevendraaier (tekening. 20). Schuif de ring naar achteren of naar voren om de luchtdoorvoer verder te openen of af te sluiten volgens de aanwijzingen in de inspuiter tabel. Steek de brander aan om te controleren hoe de vlammen eruit zien.



tekening 20

## Regelen van de primaire luchttoevoer van de grillbrander

Draai de regelschroef van de luchtregelbuis (tekening. 21) al naar het gebruikte gas los met een schroevendraaier. Verplaats volgens de aanwijzingen in de inspuiter tabel de buis zodanig dat de luchtdoorvoer groter of kleiner wordt. Steek de brander aan om te controleren hoe de vlammen eruit zien.



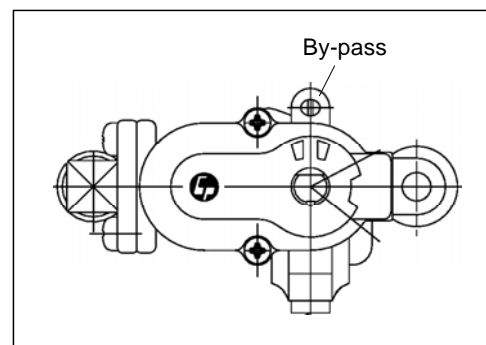
tekening 21

## Regelen van het gereduceerd vermogen van de ovenbrander

Dit is enkel mogelijk voor de ovenbrander (de grill heeft een vast vermogen).


 Regel het gereduceerd vermogen van de ovenbrander als volgt:


1. Steek de brander aan;
2. Draai de knop naar de maximumstand;
3. Verwijder de knop;
4. Draai de regelschroef (tekening.22) ongeveer 3 maal rond tegen de wijzers van de klok in;
5. Zet de knop op zijn plaats en laat de oven ongeveer 10 minuten opwarmen;
6. Zet de knop in de laagste stand zodat er met gereduceerd vermogen gewerkt kan worden. Verwijder de knop, let erop dat de spindel van de kraan niet gaat draaien en draai de schroef langzaam vast tot u een vlam van 3-4 mm hoog krijgt.




tekening 22



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

 **From the Electrolux Group. The world's No.1 choice**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*