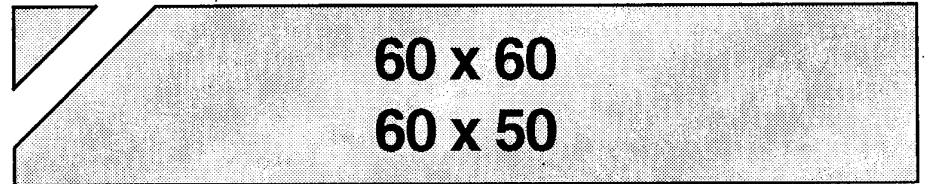


**Notice d'installation et d'utilisation des  
cuisinières à gaz, mixtes et électrique. Séries:**

**Handleiding voor installatie en gebruik van  
gas-, gemengde en elektrische fornuizen. Serie:**

**Installations- und Bedienungsanleitung  
für Gas-, Kombi- und Elektroherde. Serie:**



Données et caractéristiques .....	3
Installation .....	4 - 7
Aération des locaux .....	4
Emplacement .....	4
Raccordement du gaz .....	4
Changement des injecteurs .....	5
Réglage de l'air .....	5
Réglage du ralenti .....	5
Branchement électrique .....	6
Allumage électrique .....	6
Dispositif de sécurité .....	7
Attention .....	7
Pour l'utilisateur .....	7 - 16
Aération des locaux .....	7
Allumage des brûleurs .....	7
Allumage du four à gaz .....	7
Allumage du grilloir à gaz .....	8
Dispositif de sécurité .....	8
Allumage électrique .....	8
Utilisation des feux de la table .....	8
Utilisation des plaques électriques .....	9
Utilisation du four à gaz .....	9
Grilloir à gaz ou électrique .....	9
Four électrique statique .....	10
Four électrique multifour .....	11
Four électrique multifonction .....	12
Utilisation du tournebroche .....	12
Four avec thermostat .....	13
Minuterie .....	13
Utilisation du programmeur de fin cuison digital .....	13
Utilisation du programmeur de fin cuison monocommande .....	13
Utilisation du programmeur électronique .....	13
Utilisation four autonettoyant .....	15
Utilisation protection récipients ....	15
Conseils et avertissements .....	15
Figures .....	49 - 51

## Introduction

- Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre marque. Veuillez lire attentivement cette notice pour bénéficier des performances que vous êtes en droit d'en attendre. **Notre Société ne sera pas responsable des dégâts causés par une installation incorrecte ou par une mauvaise utilisation de l'appareil.**

- Afin de produire des appareils de plus en plus conformes aux techniques modernes et/ou pour obtenir une qualité toujours meilleure, notre Société se réserve le droit d'apporter sans préavis des modifications, sur ses produits.
- En cas de panne, veuillez donner à votre revendeur la référence et le numéro de série qui se trouvent sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de l'appareil.
- APPAREIL CONFORME AUX DIRECTIVES:
  - CEE 90/396
  - CEE 73/23 et 93/68
  - CEE 89/336 (Perturbations radio élect.)
  - CEE 89/109 (Contact avec aliments)

### REMARQUE

- Veuillez tenir compte uniquement des chapitres qui concernent les équipements de votre cuisinière.

## Figures / Afbeeldingen / Figuren

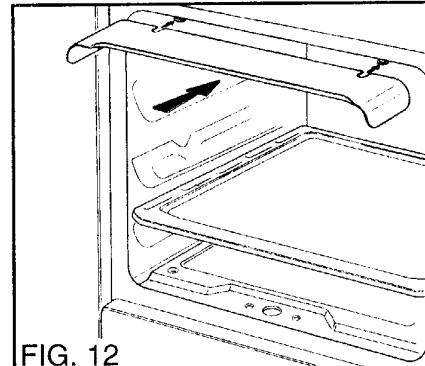


FIG. 12

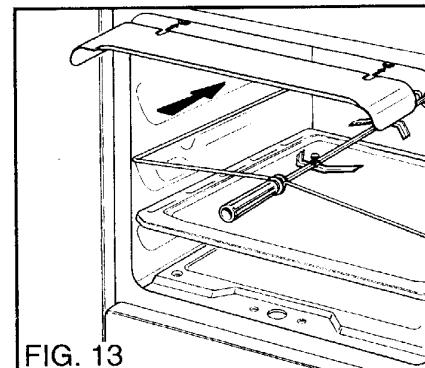


FIG. 13

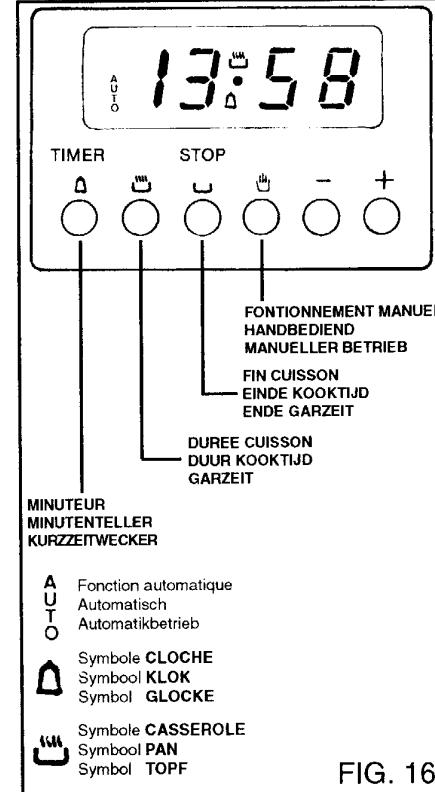


FIG. 16

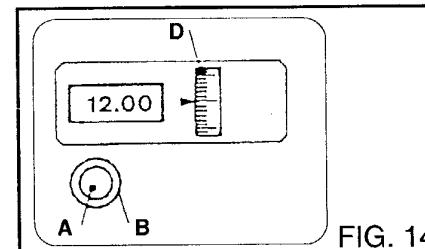


FIG. 14

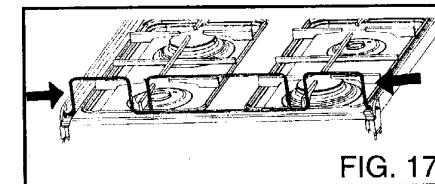


FIG. 17

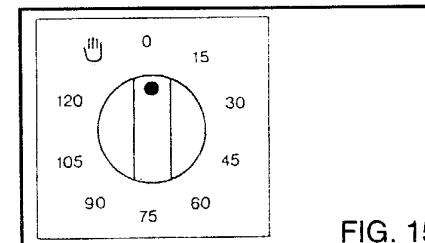
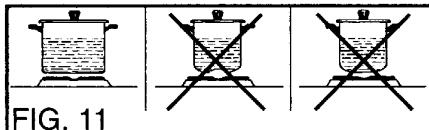
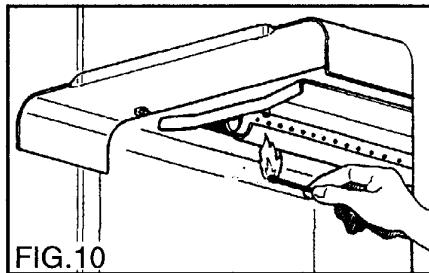
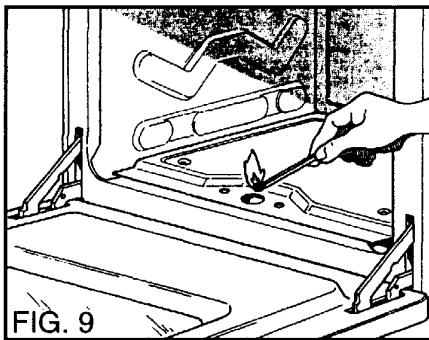
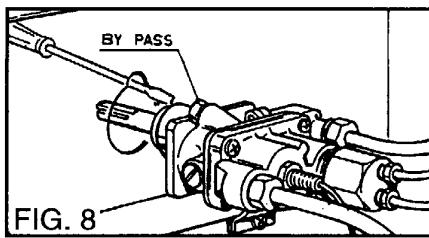
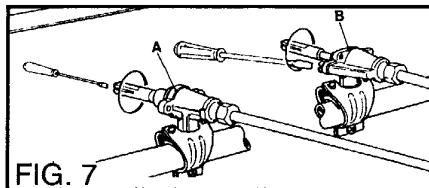
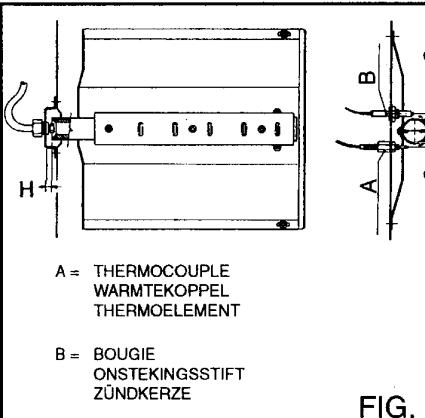
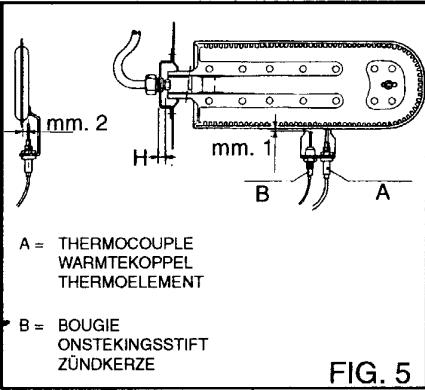
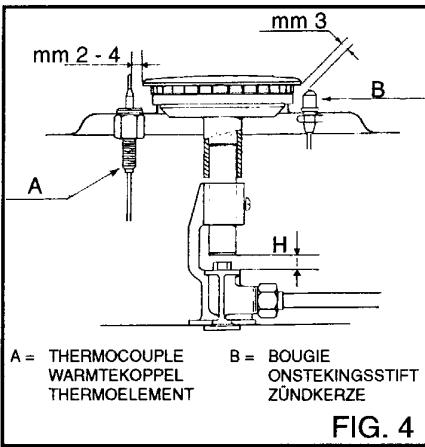


FIG. 15

## Figures / Afbeeldingen / Figuren



## FR Données et caractéristiques techniques

Dimensions extérieures nominales	Cuisinière 60x60	Cuisinière 60x50
Hauteur (table de travail)	cm. 85	cm. 85
Hauteur (couvercle ouvert)	cm. 140	cm. 132
Hauteur (couvercle verre)	cm. 145	cm. 135
Profondeur (porte fermée)	cm. 60	cm. 50
Profondeur (porte ouverte)	cm. 104	cm. 94
Largeur	cm. 60	cm. 60

Dimensions utilisables	Four 60x60 statique	Four 60x60 avec ventilateur
	60x50 statique	
Largeur	cm. 45	cm. 45
Profondeur	cm. 47	cm. 39
Hauteur	cm. 34	cm. 34
Volume	l. 72	l. 60

### BRULEURS A GAZ (injecteurs et débits)

Gaz	Brûleur	Injecteur	débit réduit (kW)	débit nominal (kW)
G20 20 mbar	auxiliaire	70	0,40	0,90
	semi-rap.	99	0,40	1,85
	rapide	126	1,00	3,00
	four	122	0,95	2,65
	grilloir	99	-	1,85
	ultra-rapide	155	1,85	4,00
G25 25 mbar	auxiliaire	70	0,40	0,80
	semi-rap.	99	0,40	1,70
	rapide	126	1,00	2,70
	four	122	0,95	2,50
	grilloir	99	-	1,70
	ultra-rapide	155	1,85	3,60
G30 28-30 mbar	auxiliaire	48	0,40	0,90
	semi-rap.	68	0,40	1,85
	rapide	86	1,00	3,00
	four	80	0,95	2,65
	grilloir	68	-	1,85
	ultra-rapide	99	1,85	4,00

Cat.: voir la plaquette signalétique sur la couverture; Classe 1 ou 2.1

Cuisinières de type "X"

### PLAQUES ELECTRIQUES

ø 145	1,0 kW - Plaque Normale
	1,5 kW - Plaque Rapide
ø 180	1,5 kW - Plaque Normale
	2,0 kW - Plaque Rapide

PIUSSANCE FOUR ELECTRIQUE 60X60  
sole plafond totale  
four statique 1,7 kW 0,8 kW 2,5 kW  
four multifonction 1,5 kW 0,7 kW 2,2 kW  
résistance circulaire 2,0 kW  
grilloir 2,0 kW

PIUSSANCE FOUR ELECTRIQUE 60X50  
sole plafond totale  
four statique 1,5 kW 0,7 kW 2,2 kW  
grilloir 1,5 kW  
si le four est à gaz:  
grilloir 2,0 kW

### EQUIPEMENT

Tous les modèles sont équipés de dispositifs de sécurité pour les brûleurs du four et du grilloir.

Suivant les modèles, les cuisinières peuvent avoir en plus:

- Dispositif de sécurité sur un ou plusieurs brûleurs de la table de cuisson
- Allumage électrique des brûleurs supérieurs
- Allumage électrique des brûleurs du four et du grilloir
- Parois du four émaillées avec émail autonettoyant
- Thermostat (ou robinet) pour four
- Eclairage électrique du four
- Tournebroche
- Brûleur grilloir
- Minuterie mécanique
- Protection pots
- Une ou plusieurs plaques électriques
- Programmateur de fin cuisson digital
- Programmateur de fin cuisson monocommande
- Programmateur électrique

Pour la DISPOSITION DES BRÛLEURS voir figure 1 à la fin de la notice.

Pour le SCHEMA DES BRANCHEMENTS voir la figure 2 à la fin de la notice.

La puissance électrique est indiquée sur la plaquette signalétique placée à l'intérieur de la porte du chauffe-plats ou à l'arrière de

l'appareil. Une copie de la plaquette signalétique est collée sur la couverture de la notice.

## INSTALLATION

L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaquette signalétique en couverture.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.

Cet appareil doit être installé et utilisé seulement dans un endroit bien aéré conformément aux normes nationales en vigueur.

## AERATION DES LOCAUX

Les locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être bien aérés pendant le fonctionnement afin de permettre une combustion du gaz et une ventilation correcte.

En particulier, l'afflux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h pour chaque kW de débit nominal installé.

## EMPLACEMENT

L'emballage et le revêtement en plastique (film de revêtement des parties chromées ou inox) enlevés, placer la cuisinière dans un endroit sec et non exposé aux courants d'air; elle devra être éloignée des parois qui craignent la chaleur (bois, linoléum, papier, etc.).

La cuisinière peut être installée entre deux meubles dont les parois supportent une température de 100°C, à condition qu'elles

ne soient pas plus hautes que la table de cuisson.

## RACCORDEMENT DU GAZ

Avant de raccorder la cuisinière, vérifier qu'elle a été réglée pour le type de gaz avec lequel elle sera alimentée. En cas contraire, faire les transformations indiquées dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Le raccordement de l'appareil se fait à droite. Si le tuyau doit passer derrière l'appareil, il doit passer en bas, loin des parois du four. Dans cette zone la température est de 50°C environ.

### - Raccordement rigide (voir fig. 3-A):

Le raccordement peut être fait avec un tuyau métallique rigide (A). Pour cela, enlever l'about porte-caoutchouc (s'il est déjà monté) et visser le raccord rigide sur celui fileté de la rampe; le raccord qu'on doit utiliser pour le raccordement rigide se trouve avec les accessoires de la cuisinière, s'il n'est pas monté sur la rampe.

### - Raccordement avec tube en caoutchouc sur l'about porte-caoutchouc (voir fig. 3-B et C):

Le raccord s'effectue avec un tube en caoutchouc portant l'estampille de conformité à la norme en vigueur. Le tube est à changer à la date indiquée et doit être fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés et doit être absolument contrôlable sur toute sa longueur.

### - Raccordement avec tuyau métallique flexible (A):

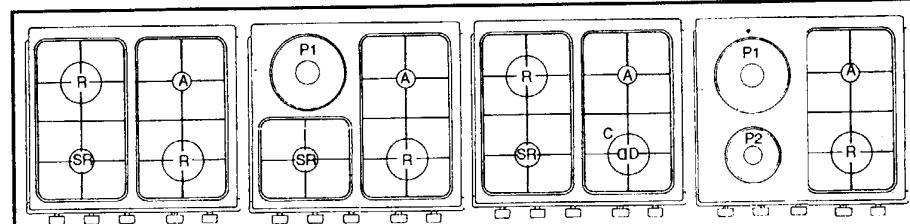
Le raccord est effectué avec un tuyau conforme à la norme nationale, vissé sur le raccord avec l'interposition d'un joint d'étanchéité.

### **- Après l'installation vérifier que les raccords sont bien étanches.**

- Pour le raccordement avec gaz B/P, vérifier que la pression du gaz corresponde à l'indication de la plaquette signalétique.

### **IMPORTANT:**

- Utiliser un tube en caoutchouc normalisé. Pour B/P utiliser un tube conforme aux



C = COURRONNE  
= KROONBRANDER  
= KRANZBRENNER

R = RAPIDE  
= SNELLE BRANDER  
= STARKBRENNER

SR = SEMI-RAPIDE  
= HALFSNELLE BRANDER  
= NORMALBRENNER

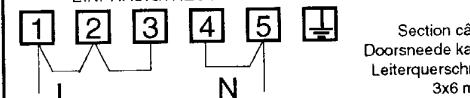
A = AUXILIAIRE  
= HULPBRENDERS  
= HILFSBRENNER

P1 = PLAQUE Ø 180  
= PLAATJE Ø 180  
= KOCHPLATTE Ø 180

P2 = PLAQUE Ø 145  
= PLAATJE Ø 145  
= KOCHPLATTE Ø 145

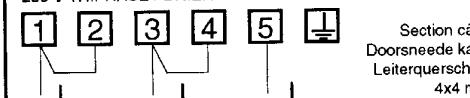
## SCHEMA DES BRANCHEMENTS AANSLUITSCHEMA ANSCHLUSSPLAN

230 V BIPHASE / TWEEFASIG / ZWEIPHASIC  
400 V MONOPHASE+NEUTRE / ENKELFASIG+NEURAAL /  
EINPHASIG+NEUTRALLEITER



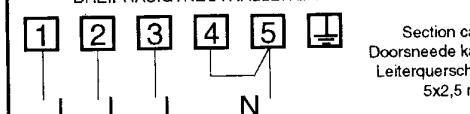
Section câble  
Doorsnede kabel  
Leiterquerschnitt:  
3x6 mm<sup>2</sup>

230 V TRIPHASE / DRIEFASIG / DREIPHASIC



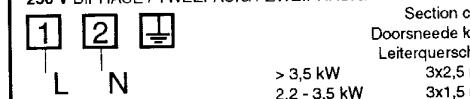
Section câble  
Doorsnede kabel  
Leiterquerschnitt:  
4x4 mm<sup>2</sup>

400 V TRIPHASE+NEUTRE / DRIEFASIG+NEURAAL /  
DREIPHASIC+NEUTRALLEITER



Section câble  
Doorsnede kabel  
Leiterquerschnitt:  
5x2,5 mm<sup>2</sup>

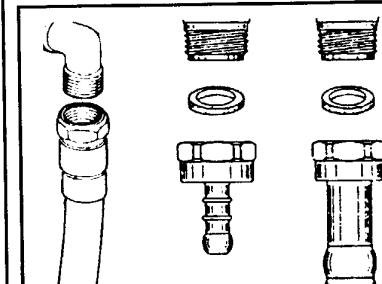
230 V BIPHASE / TWEEFASIG / ZWEIPHASIC



Section câble  
Doorsnede kabel  
Leiterquerschnitt:  
> 3,5 kW  
2,2 - 3,5 kW  
0 - 2,2 kW  
3x2,5 mm<sup>2</sup>  
3x1,5 mm<sup>2</sup>  
3x1 mm<sup>2</sup>

FIG. 2

FIG. 1



A

B

C

FIG. 3

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen oder Personen, die auf eine nicht fachgerecht ausgeführte Installation oder den unsachgemäßen Gebrauch des Herds zurückzuführen sind.

**Im Falle von Funktionsstörungen insbesondere bei Gasaustritten oder Kriechstrom ist unverzüglich der Technische Kundendienst zu verständigen.**

normes nationales.

- Le tube en caoutchouc ne doit pas être replié et doit être éloigné des parois chaudes.
- Référence aux règles d'installation pour le raccordement en gaz de l'appareil:  
Belgique: ISO 7-1

#### ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Si la cuisinière n'est pas prévue pour le type de gaz disponible, il faut l'adapter en procédant dans l'ordre suivant:

- Remplacer les injecteurs (voir tableau p. 3);
- régler l'air primaire;
- régler le ralenti.

#### CHANGEMENT DES INJECTEURS DE LA TABLE DE CUISSON (fig. 4)

- Enlever les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs en les soulevant;
- dévisser les vis fixant la table (s'il y en a); soulever le devant de la table et l'appuyer contre le couvercle en la fixant avec ruban adhésif;
- enlever les tubes de réglage d'air et changer les injecteurs avec une clef-tube de 7 mm.

#### CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU FOUR (fig. 5)

- Desserrer la vis qui fixe la sole du four;
- enlever la sole du four (en la poussant vers l'arrière et en la soulevant);
- enlever le brûleur du four (il est fixé par une vis);
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

#### CHANGEMENT DE L'INJECTEUR DU BRULEUR DU GRILLOIR (fig. 6)

- Enlever le brûleur fixé par deux vis;
- changer l'injecteur avec une clef-tube de 7 mm.

#### RECOMMANDATIONS IMPORTANTES:

- Ne pas trop serrer les injecteurs. Bien que ce ne soit pas indispensable, il est

préférable d'enduire les filets de graisse spéciale en faisant attention à ne pas obstruer l'orifice de passage du gaz;

- contrôler l'étanchéité du gaz de tous les injecteurs.

#### REGLAGE DE L'AIR DES BRULEURS

Régler la cote H (mm) en consultant le tableau suivant (fig. 4 pour la table, fig. 5 pour le four, fig. 6 pour le grilloir):

BRULEUR	G20 20mbar G25 25mbar	G30 28-30mbar G31 37mbar
Auxiliaire	3	4
Semi-rapide	3	4
Rapide	4	6
Couronne	5	25
Four	2	4
Grilloir	3	7

Vérifier le fonctionnement du brûleur:

- Allumer le brûleur, la flamme au maximum;
- La flamme doit être nette et sans pointes jaunes mais bien attachée au brûleur. En cas d'excès d'air, la flamme se détache et ça peut être dangereux. En cas de manque d'air la flamme a les pointes jaunes avec possible formation de suie.

#### REGLAGE DU RALENTI DES BRULEURS DE LA TABLE

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), le by-pass des robinets doit être vissé complètement.

L'appareil, selon les modèles, peut avoir les robinets du type "A" ou bien du type "B" (voir fig. 7).

- Type A: le by-pass pour régler le ralenti se trouve à l'intérieur du cône et on y accède par la tige avec un petit tournevis.
- Type B: le by-pass est placé à côté du robinet et on y accède directement.

Dans les deux cas on procède de la façon suivante:

- allumer le brûleur en plein débit;
- retirer la manette par simple traction, sans pousser sur le bandeau, qui pourrait s'endommager;

- dévisser le by-pass de trois tours au moins avec un tournevis (vers la gauche);
- tourner encore la tige du robinet vers la gauche jusqu'à l'arrêt de sa course: la flamme sera au maximum;
- revisser très lentement le by-pass sans pousser le tournevis jusqu'à ce que la flamme sera réduite de 3/4 par rapport au plein débit. Contrôler que la flamme soit stable, même en présence de courants d'air modérées.

#### REGLAGE DU RALENTI DU BRULEUR DE FOUR

Si la cuisinière doit fonctionner au gaz liquide (B/P), il suffit que le by-pass soit vissé complètement.

Au contraire, si la cuisinière doit fonctionner au gaz naturel, il faut procéder de la façon suivante:

- enlever la sole du four en la poussant vers l'arrière et en la soulevant;
- allumer le brûleur du four et tourner la manette jusqu'à la position de "maximum";
- fermer la porte du four;
- accéder au by-pass du thermostat ou du robinet (voir fig. 8);
- dévisser au moins de trois tours le by-pass;
- attendre 5 ou 6 minutes et tourner la manette jusqu'à la position de "minimum";
- revisser très doucement le by-pass en contrôlant la flamme par le hublot de la porte (fermée) jusqu'à ce que la flamme ait une hauteur de 4 mm environ. Il ne faut pas trop baisser la flamme. La flamme doit être stable, même en fermant ou ouvrant la porte du four rapidement;
- éteindre le brûleur, remonter la sole du four.

#### BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de procéder au branchement, contrôler que:

- la tension d'alimentation soit la même que celle de la plaque signalétique;
- la prise de terre soit correcte.

Dans le cas où la prise n'est pas facilement accessible, l'installateur doit prévoir un

interrupteur avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm. Si l'appareil est équipé d'un câble sans fiche, la fiche à utiliser est de type "normalisé" en tenant compte que:

- le câble vert-jaune doit être utilisé pour la mise à la terre;
- le câble bleu doit être utilisé pour le neutre;
- le câble marron doit être utilisé pour la phase;
- le câble ne doit pas entrer en contact avec des parties chaudes qui soient supérieures à 75°C;
- en cas de changement du câble, il doit être du type HO5RR-F de section correcte (voir schèmes fig. 2);
- si l'appareil est fourni sans câble, utiliser un câble du type HO5RR-F de section correcte (voir schèmes fig. 2).

**IMPORTANT:** Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages dus à l'absence du respect des réglementations et des normes en vigueur et il recommande de contrôler que la mise à la terre de l'appareil soit faite de façon correcte (voir schèmes fig. 2 à la fin de la notice).

#### CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE

La distance correcte entre l'électrode et le brûleur est indiquée dans les figures 4, 5, 6. Si l'étincelle ne jaillit pas il ne faut pas insister: on peut endommager le générateur. Causes possibles de mauvais fonctionnement:

- bougie humide, encrassée ou cassée;
- distance électrode-brûleur inexacte;
- fil conducteur de la bougie cassé ou sans gaine;
- étincelle qui fait masse (dans d'autres parties de la cuisinière);
- allumeur ou micro-interrupteur endommagés;
- accumulation d'air dans les tuyaux (surtout après une longue période d'inactivité de la cuisinière);
- mauvais mélange air-gaz (mauvaise carburation).

#### DRÜCKEN, DA DER BACKOFEN ANDERNFALLS NICHT IM MANUELLEN BETRIEB FUNKTIONIERT.

#### HINWEISE ZUM SELBSTREINIGENDEN BACKOFEN

Die zwei Seitenwände und die Rückwand des Backofens haben eine selbstreinigende Emailbeschichtung mit katalytischer Wirkung.

Alle 10 bis 15 Garvorgänge den leeren Backofen bei Höchsttemperatur für eine Zeitdauer eingeschaltet lassen, die vom Konservierungszustand des Backofens selbst abhängig ist. Einige Verschmutzungen neigen dazu, zu verhärten und die katalytische Beschichtung unwirksam zu machen. Sie verstopfen nämlich die Poren der Spezialemailbeschichtung und verhindern so die Oxidation. In diesem Fall muß man, nachdem der Backofen vollständig abgekühlt ist, die Verkrustungen mit reichlich warmem Wasser und einer weichen Bürste lösen, ohne allerdings Reinigungsmittel zu verwenden. Anschließend den Backofen für die Dauer von einigen Minuten bei Höchsttemperatur eingeschaltet lassen. (**Wichtig:** auf keinen Fall Scheuermittel oder Metallbürsten verwenden).

#### BENUTZUNG DER TOPFBARRIERE

Zum Einsetzen und Herausziehen der Topfbarriere einen leichten Druck in Pfeilrichtung ausüben.

Zum Blockieren in senkrechter Stellung die Topfbarriere an ihren beiden Enden nach unten drücken.

#### RATSSCHLÄGE UND ALLGEMEINE HINWEISE

- Vor jedem technischen Eingriff im Innern des Backofens oder an Teilen, die unter Spannung stehen können, die Stromversorgung unterbrechen.
- Die Geschirrlade nicht als Abstellraum für entzündliche Flüssigkeiten oder wärmeempfindliche Gegenstände wie Holz,

Papier, Druckflaschen, Streichhölzer usw. verwenden.

- Häufig die Schlauchleitung aus Gummi kontrollieren. Sicherstellen, daß sie einen ausreichenden Abstand zu heißen Wänden hat, keine Knicke oder Quetschungen aufweist und sich allgemein in einem einwandfreien Zustand befindet. Die Schlauchleitung muß zum angegebenen Zeitpunkt ausgetauscht und an beiden Enden mit einer genormten Schlauchschelle gesichert werden.
- Sollten sich die Gasarmaturen im Laufe der Zeit schwer bedienen lassen, den Technischen Kundendienst verständigen.
- Die emailierten oder verchromten Teile mit lauwarmem Seifenwasser oder anderen nicht kratzenden Reinigungsmitteln reinigen. Bei den Kochmuldenbrennern und den zugehörigen Brennerdeckeln kann man hingegen auch eine Metallbürste zum Lösen der Verkrustungen verwenden. Sorgfältig trockenreiben.
- Keine Scheuermittel zum Reinigen der emailierten oder verchromten Teile verwenden.
- Beim Reinigen der Kochmulde diese nicht unter Wasser setzen. Darauf achten, daß kein Wasser oder sonstige Flüssigkeiten an den Brennersitzen eindringt. Dies kann gefährlich sein.

- Die Zündkerzen für die elektrische Zündung (falls vorhanden) müssen stets sauber gehalten werden und sollten nach dem Kochen getrocknet werden, insbesondere dann, wenn etwas übergelaufen ist.
- Wenn das Gerät über eine Glasabdeckung verfügt, darf diese nicht geschlossen werden, solange die Brenner oder die Kochplatten noch heiß sind, da das Glas sonst springen könnte.
- Stöße gegen die emailierten Teile und die Zündkerzen (falls vorhanden) vermeiden.
- Wenn der Herd nicht gebraucht wird, sollte normalerweise der Haupt- bzw. Wandgasahn geschlossen werden.

Sekunden die Taste "+" drücken, bis 01.00 angezeigt wird. Die Einstellung ggf. durch Drücken der Taste "-" korrigieren. Die Symbole **AUTO** und **TOPF** leuchten nun ständig.

- Die Taste **ENDE GARZEIT** und innerhalb von 5 Sekunden die Taste "+" drücken, bis 12.00 angezeigt wird. Das Symbol **TOPF** erlischt, während das Symbol **AUTO** weiterhin ständig leuchtet.

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart stellen. Die rote Kontrolllampe leuchtet auf, die Backofenbeleuchtung wird eingeschaltet und die Zeitschaltautomatik ist aktiviert: um 11.00 Uhr wird der Backofen automatisch eingeschaltet und das Symbol **TOPF** leuchtet auf.

- Nach Ablauf der Garzeit (12.00 Uhr) blinkt das Symbol **AUTO**, das Symbol **TOPF** erlischt und ein akustisches Signal kündigt das Ende der Garzeit an. Zum Ausschalten des akustischen Signals genügt es, eine beliebige Taste zu drücken.

- Dann den Temperaturregler des Backofens und den Funktionswahlschalter in die AUS-Stellung drehen.

#### **HALBAUTOMATISCHER BETRIEB MIT PROGRAMMIERTER GARZEIT**

- Beispiel: es ist 11.35 Uhr und der Backofen soll ab diesem Moment für die Dauer von 25 Minuten eingeschaltet bleiben.

- Taste **GARZEIT** und innerhalb von 5 Sekunden die Taste "+" drücken, bis 00.25 angezeigt wird. Die Einstellung ggf. durch Drücken der Taste "-" korrigieren. Die Symbole **AUTO** und **TOPF** leuchten nun ständig.

- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart stellen. Die rote Kontrolllampe und die Backofenbeleuchtung leuchten auf und der Backofen wird eingeschaltet.

- Nach 25 Minuten erlischt das Symbol **TOPF** und der Backofen wird ausgeschaltet. Das

Symbol **AUTO** blinkt und ein akustisches Signal kündigt das Ende der Garzeit an. Zum Ausschalten des akustischen Signals genügt es, eine beliebige Taste zu drücken.

- Dann den Temperaturregler des Backofens und den Funktionswahlschalter in die AUS-Stellung drehen.

#### **KURZZEITWECKER**

- Die Taste **KURZZEITWECKER** drücken und die gewünschte Zeit mit Hilfe der Tasten "+" und "-" einstellen.

- Während des Betriebs des Kurzzeitweckers leuchtet das Symbol **GLOCKE**.

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt das akustische Signal und das Symbol **GLOCKE** erlischt.

#### **AKUSTISCHES SIGNAL**

- Das akustische Signal ertönt am Ende eines Back-/Bratprogramms für die Dauer von 15 Minuten.

- Zum Ausschalten des akustischen Signals genügt es, eine beliebige Taste zu drücken.

#### **PROGRAMMBEGINN UND KONTROLLE**

- Das Programm beginnt etwa 4 Sekunden nach der Programmeingabe.

- Das eingestellte Programm kann jederzeit durch Drücken der entsprechenden Taste überprüft werden.

#### **PROGRAMMIERFEHLER**

- Beispiel: um 12.15 Uhr wird eine **GARZEIT** von 30 Minuten Dauer und das **ENDE GARZEIT** für 12.30 Uhr festgelegt.

- Der Programmierfehler kann korrigiert werden, indem man die Garzeit oder das Ende der Garzeit ändert, bzw. die Taste **MANUELL** drückt und dann die Programmeingabe in der richtigen Weise vornimmt.

- Wenn ein Programmierfehler vorliegt, wird der Backofen nicht eingeschaltet.

#### **LÖSCHEN EINES PROGRAMMS**

- Man kann ein Programm löschen, indem man zunächst die Taste **GARZEIT** und anschließend die Taste "-" drückt, bis auf dem Display die Anzeige 0.00 erscheint.

#### **WICHTIG:**

**AM ENDE JEDES GARPROGRAMMS EMPFIEHLT ES SICH DIE TASTE  ZU**

#### **DISPOSITIF DE SECURITE**

La distance exacte entre l'extrémité de l'élément sensible du thermocouple et le brûleur est indiquée dans les figures 4, 5, 6. Pour contrôler si le dispositif de sécurité fonctionne, procéder de la façon suivante:

- allumer le brûleur et le faire fonctionner pendant 3 minutes environ.
- éteindre le brûleur en ramenant la manette sur la position de fermeture ();
- après 90 secondes pour les brûleurs de la table, 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir, amener l'index de la manette sur la position "ouvert";
- laisser la manette en cette position et approcher une allumette au brûleur: LE BRULEUR NE DOIT PAS S'ALLUMER.

Temps nécessaire pour exciter la magnéto pendant l'allumage: 10 secondes environ.

Temps d'intervention automatique, après l'extinction de la flamme: pas plus de 90 secondes pour les brûleurs de la table; pas plus de 60 secondes pour les brûleurs du four ou grilloir.

#### **ATTENTION**

- Avant d'effectuer n'importe quelle intervention à l'intérieur de la cuisinière, il est obligatoire de la débrancher et de fermer le robinet du gaz.

- Les essais d'étanchéité du circuit à gaz ne doivent pas être faits en utilisant des flammes. Si l'on n'a pas de dispositif de contrôle spécifique, on peut utiliser de la moussé ou de l'eau très savonneuse.

- En refermant la table de cuisson il faut faire attention que les fils électriques des bougies (s'il y en a) ne soient pas près des injecteurs pour éviter qu'ils passent sur les injecteurs.

#### **UTILISATION DE LA CUISINIÈRE**

##### **AERATION DES LOCAUX**

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Assurer une bonne aération de la cuisine: laisser les orifices d'aération naturelle ouverts, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil demande une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

##### **ALLUMAGE DES BRULEURS DE LA TABLE DE CUISSON**

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère  marqué sur le bandeau (flamme au "maximum");
- entretemps approcher une allumette de la tête du brûleur;
- si on veut une réduction de flamme, tourner la manette dans le même sens et amener l'index sur le repère  (flamme au "minimum").

##### **BRULEURS DE LA TABLE EQUIPES DE DISPOSITIF DE SECURITE**

- Appuyer sur la manette et la tourner en sens inverse à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le repère  marqué sur le bandeau (flamme au maximum);
- approcher une allumette de la tête du brûleur et maintenir la manette appuyée à fond pour 10 secondes environ;
- lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

##### **ALLUMAGE DU BRULEUR DE FOUR**

- Ouvrir la porte du four;
- appuyer sur la manette et la tourner en sens

- inverser à la marche des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "maximum";
- approcher une allumette du trou central de la sole du four et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 9);
- vérifier l'allumage par les deux trous latéraux de la sole en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environ, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

#### **ALLUMAGE DU BRULEUR DE GRILLOIR (GRILLOIR A GAZ)**

- Placer la protection manette selon la figure 12;
- appuyer sur la manette du four et la tourner vers la droite jusqu'à l'arrêt;
- approcher une allumette du tuyau perforé du brûleur et appuyer à fond sur la manette (voir fig. 10);
- vérifier l'allumage du brûleur en continuant à appuyer sur la manette;
- après 10 secondes environ, lâcher la manette et s'assurer que le brûleur reste allumé. Dans le cas contraire, répéter l'opération.

#### **DISPOSITIF DE SECURITE**

Les brûleurs qui sont équipés de ce dispositif ont l'avantage d'être protégés en cas d'extinction accidentelle. En effet, dans ce cas, le dispositif bloque l'alimentation en gaz du brûleur, évitant de cette façon une accumulation dangereuse de gaz non brûlé: dès l'extinction, il ne doit pas s'écouler plus de 60 secondes pour les brûleurs du four et du grilloir ou 90 secondes pour les brûleurs de la table de cuisson.

#### **CUISINIERES AVEC ALLUMAGE ELECTRIQUE**

Se reporter aux instructions ci-dessus, sauf que l'allumette est remplacée par une étincelle qui jaillit en appuyant, même plusieurs fois, sur le bouton sur le bandeau.

- Pour les cuisinières équipées de dispositif d'allumage électrique des brûleurs du four et grilloir, il faut **absolument** allumer ces brûleurs avec la porte du four complètement ouverte;
- Pendant l'allumage des brûleurs de four et grilloir qui sont équipés d'un dispositif d'allumage électrique, ce dispositif ne doit pas être actionné pendant plus de 10 secondes. Si au bout de 10 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, laisser la porte ouverte et attendre au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur. Si le fonctionnement se répète, il faut allumer le brûleur manuellement et consulter votre service après-vente.

#### **ATTENTION**

- Après une certaine période d'inactivité de la cuisinière il peut arriver que l'allumage des brûleurs ne soit pas instantané, c'est normal. Quelques secondes sont nécessaires pour que l'air accumulé dans les tubes soit expulsé;
- en tous cas, il faut éviter une fuite excessive du gaz non brûlé. Si l'allumage n'a pas lieu pendant un temps relativement court, il faut positionner de nouveau la manette sur le repère de fermeture (●) et répéter l'opération;
- lorsqu'on emploie le four et le grilloir pour la première fois, il peut y avoir dégagement de fumée et une odeur particulière. Cela est dû au traitement des surfaces et aux résidus huileux sur les brûleurs.

#### **UTILISATION DES FEUX DE LA TABLE DE CUSSION**

Utiliser des récipients qui ont un diamètre approprié pour le type du brûleur. En effet les flammes ne doivent pas dépasser le fond des casseroles. On conseille:

- pour brûleur auxiliaire = récipient de 8 cm au moins
- pour brûleur semi-rapide= récipient de 14 cm au moins
- pour brûleur rapide = récipient de 22 cm

Uhrzeigersinn drehen.

- Die Speise in den Backofen geben.
- Den Ring nach rechts drehen, um die Garzeit in Feld D einzustellen (max. Zeit = 210 Min.).
- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart einstellen.
- Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang wird automatisch beendet. Ring B drehen, um das Symbol ☰ in die Mitte des Felds D zu bringen und so das akustische Signal auszuschalten.
- Den Temperaturregler und den Funktionswahlschalter in Schaltstellung 0 bringen.

#### **WICHTIG!**

Will man ohne die Zeitschaltautomatik backen oder braten, muß man das Symbol ☰ in das Feld D drehen, da sonst der Backofen nicht manuell betrieben werden kann.

#### **BENUTZUNG DER ZEITSCHALT-AUTOMATIK (OHNE UHR) (Fig. 15)**

Die Zeitschaltautomatik gestattet die Voreinstellung der Garzeit.

Funktionsweise:

- Den Drehknopf auf die gewünschte Garzeit einstellen (max. 120 Minuten bei Elektrobacköfen; max. 100 Minuten bei Gasbacköfen).
- Den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur und den Funktionswahlschalter auf die gewünschte Beheizungsart einstellen.
- Wenn der Drehknopf der Zeitschalt-automatik die Stellung 0 erreicht, ist der Garvorgang beendet. Die Beendigung des Garvorgangs erfolgt automatisch.
- Den Temperaturregler auf Symbol ● stellen.
- Den Funktionswahlschalter in Schaltstellung 0 bringen.

**WICHTIG:** Der Backofen funktioniert ohne die Zeitschaltautomatik nur dann, wenn sich

der Drehknopf der Zeitschaltautomatik in Schaltstellung "Manuell" ☰ befindet.

#### **BENUTZUNG DER ELEKTRONISCHEN ZEITSCHALTAUTOMATIK**

Sie gestattet die Voreinstellung der Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs und die Einstellung der Garzeit. Wenn die Zubereitung der Speise im Backofen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen. Bei der Installation oder nach einer längeren Zeitdauer, in der die Stromversorgung des Herds unterbrochen war, blinkt die Anzeige. Das bedeutet, daß die Uhr eingestellt werden muß, da sich sonst die Programmeingaben als nicht korrekt erweisen.

#### **STELLEN DER UHR**

- Gleichzeitig die 2 Tasten (GARZEIT und ENDE GARZEIT) und eine der Tasten "+" oder "-" drücken, um die Uhr zu stellen. Durch diese Operation werden alle eventuell zuvor gespeicherten Programme gelöscht und das Symbol AUTO blinkt.

**ANMERKUNG:** wenn das Symbol AUTO blinkt, kann der Backofen nicht manuell betrieben werden.

#### **TASTEN "+" UND "-"**

- Durch Drücken der Tasten "+" oder "-" wird die Zeit mit variabler Geschwindigkeit erhöht bzw. verkürzt, je nachdem, wie lange die Tasten gedrückt werden.

#### **MANUELLE BETRIEB**

- Die Taste MANUELL drücken: das Symbol AUTO erlischt (wenn es zuvor blinckte oder ständig leuchtete) und das Symbol TOPF leuchtet auf. Nun kann der Backofen durch Betätigung des Temperaturreglers und des Funktionswahlschalter wie im Handbuch beschrieben in Betrieb genommen werden.

#### **AUTOMATIKBETRIEB MIT PROGRAMMIERTER GARZEIT UND PROGRAMMIERTEM ENDE DES GARVORGANGS**

- Beispiel: es ist 9.25 Uhr. Der Backofen soll sich um 11.00 Uhr einschalten und um 12.00 ausschalten (Garzeit: 1 Stunde).

- Taste GARZEIT und innerhalb von 5

bei Symbol  in der Tabelle angegebenen Werten.

In allen Schaltstellungen außer Schaltstellung 0 leuchten die rote Kontrolllampe und die Backofenbeleuchtung. ANMERKUNG: die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Thermostat anspricht. Vor dem Einschieben des Kochguts den Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen.

- Das handelsübliche Kochgeschirr für Kuchen oder Braten bzw. direkt das Grillgut auf den Backofenrost stellen.
- Die Fettpfanne dient ausschließlich zum Auffangen der vom Grillgut abtropfenden Flüssigkeiten. Sie darf nie als Kochgeschirr verwendet werden.
- Wenn mit Heißluft gebacken/gebraten wird, können gleichzeitig zwei Roste eingeschoben werden. Selbstverständlich müssen, wenn sich die Speisen in Hinblick auf Art und Menge unterscheiden, auch verschiedene Zeiten in Anschlag gebracht werden.

Die nachstehende Tabelle dient zur Orientierung. Es kann jedoch in der Praxis je nach Art und Quantität der Speisen und in Abhängigkeit vom persönlichen Geschmack zu Abweichungen kommen.

Gericht	Stellung Thermostatknebel	Temperatur in °C	
Warmhalten und Auftauen	1	40	30
Makronen, Baisers	2	65	50
Croissant	3	90	75
Fisch	4	115	95
Schwein, Hähnchen und Lamm	5	140	115
Weißes Fleisch, Nudeln und Gebäck	6	165	140
Kalb, Ente	7	190	160
Obstkuchen, Hase	8	215	180
Pizza	9	240	205
Roastbeef	10	265	230

#### BENUTZUNG DES DREHSPIEßES

- Das Wrasenabweisblech wie in der Abbildung Fig. 13 gezeigt anbringen.
- Den Brenner des Grills zünden bzw. den Heizstab einschalten.
- Das Fleisch auf den Spieß stecken und in der Mitte mit den beiden Gabeln befestigen. Den Griff des Spießes abschrauben.
- Die Spitze des Spießes in die Nabe des Motors einstecken.
- Die Fettpfanne in die unterste Einschubleiste schieben.
- Die Backofentür nur teilweise, bis zum Wrasenabweisblech, schließen.
- Den Motor des Drehspießes mit dem entsprechend gekennzeichneten Schalter einschalten.
- Das Fleisch ab und zu mit Fett bestreichen. Am Ende der Grillzeit den Griff auf den Drehspieß schrauben und den Spieß aus der Nabe des Motors nehmen.

#### BACKOFEN MIT THERMOSTAT

Wenn es während des Backens/Bratens zu anomalen Temperaturschwankungen kommt, den Thermostaten durch einen Techniker überprüfen lassen.

#### BENUTZUNG DES KURZZEITWECKERS

Die gewünschte Garzeit durch Drehen des Knebels des Kurzzzeitweckers im Uhrzeigersinn einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

#### BENUTZUNG DER ZEITSCHALT-AUTOMATIK MIT DIGITALUHR (Fig. 14)

Die Zeitschaltautomatik gestattet die Programmierung der Garzeit. Wenn die Zubereitung der Speise im Backofen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen. Funktionsweise:

- Die Digitaluhr auf die richtige Uhrzeit einstellen (falls sie wegen eines Stromausfalls oder aus einem anderen Grund nicht die richtige Uhrzeit anzeigt). Hierzu Drehknopf **A** drücken und im

au moins

NOTE: Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

#### UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les différentes allures de chauffe s'obtiennent de la façon suivante:

- posit. 1 = intensité minimum pour toutes les plaques;
- posit. 6 = intensité maximum pour plaques normales et plaques rapides (avec disque rouge);
- posit. 0 = fermé

Les récipients utilisés doivent avoir un diamètre suffisamment grand pour couvrir la surface des plaques et un fond plat (voir fig. 11).

#### ATTENTION:

- Il ne faut pas faire fonctionner les plaques sans casseroles au dessus, sauf la première fois, pour 10 minutes environ pour faire sécher les résidus d'huile ou d'humidité;
- si la plaque doit rester inutilisée pour longtemps, enduire modérément la surface vernie;
- éviter les encrassements pour ne pas avoir à utiliser d'abrasif.

#### UTILISATION DU FOUR A GAS

- Après l'allumage du brûleur, préchauffer le four pendant 10 minutes;
- placer les mets à cuire dans un plat et le mettre sur la grille chromée;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut possible et tourner la manette sur la graduation désirée;
- on peut contrôler la cuisson à travers le hublot de la porte et avec le four éclairé. Eviter d'ouvrir la porte, sauf pour assaisonner les mets.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif (une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité et les goûts de chacun).

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Meringues	1	160
Gâteaux de Savoie	2	180
Pâtes au four	3	200
Savarin, Tartes et Poissons	4	215
Rôtis de porc et agneau	5	230
Lapin et Volailles	6	245
Rôtis de veau	7	260
Pizza - Rosbif	8	275

**IMPORTANT:** Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour contenir l'huile ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson au grilloir.

NOTE: Pour cuisinières sans thermostat:

- manette en position "maximum"  = 275°C
- manette en position "minimum"  = 160°C
- Toutes les autres températures entre 160°C et 275°C sont à rechercher entre les repères de minimum et maximum.

Il ne faut pas laisser la manette entre les repères  et .

#### UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ OU ELECTRIQUE

- placer la protection manettes (voir fig. 12);
- allumer le brûleur et attendre quelques minutes afin que le brûleur se réchauffe ou mette en marche la résistance;
- poser les mets à cuire sur la grille-support du four;
- introduire le tout dans le four en utilisant le gradin le plus haut;
- placer la lèche-frite sur le gradin le plus bas;
- fermer doucement la porte en l'adosant à la protection manettes;
- après quelques minutes retourner les mets pour exposer l'autre côté aux rayons infrarouges émis par le brûleur.

NOTE: Lorsqu'on emploie le grilloir pour la première fois il peut y avoir dégagement de

fumée, il faut donc attendre que tous les résidus d'huile soient brûlés avant d'introduire les mets.

Le grilloir doit seulement être utilisé à son débit calorifique nominal.

**ATTENTION: les parties accessibles peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du grilloir! Eloigner les jeunes enfants.**

En tournant la manette du thermostat ou le sélecteur des fonctions dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère du grilloir sur le bandeau, la résistance du grilloir, placée en haut dans le four, se met en marche.

Le voyant rouge s'allume pour signaler que la résistance sous tension.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à griller	Temps en minutes	
	1° Côté	2° Côté
Viande mince	6	4
Viande épaisse	8	5
Poisson mince	10	8
Poisson épaisse	15	12
Saucisse	12	10
Toasts	5	2
Petits oiseaux	20	15

#### FOUR ELECTRIQUE STATIQUE

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- la lèche-frite sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets. Ne pas l'utiliser directement pour cuire.

La mise en marche du four ou du grilloir s'effectue au moyen d'une seule manette. Partant de la position 0 (fermé) et en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère ☰: éclairage de la lampe du four (elle restera toujours allumée sur toutes les

differentes positions de la manette).

- repères 1 à 10 (ou de 70 à 280°C): chauffage du four avec régulation par thermostat.

- repère ☱: allumage du grilloir (sur le plafond du four).

- repère ☲: chauffage du grilloir avec fonctionnement du tournebroche.

La remise à 0 (éteint) s'effectue en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

NOTE - Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Meringues	1	70
Macarons	2	90
Poisson	3	115
Lapin	4	140
Rôti de porc	5	160
Poulet	6	185
Veau	7	210
Gâteaux	8	230
Pizza	9	255
Rosbif	10	280

muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

In allen Schaltstellungen außer Schaltstellung 0 leuchten die rote Kontrolllampe und die Backofenbeleuchtung. ANMERKUNG: die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Thermostat anspricht. Vor dem Einschieben des Kochguts den Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen.

- Das handelsübliche Kochgeschirr für Kuchen oder Braten bzw. direkt das Grillgut auf den Backofenrost stellen.

- Die Fettpfanne dient ausschließlich zum Auffangen der vom Grillgut abtropfenden Flüssigkeiten. Sie darf nie als Kochgeschirr verwendet werden.

- Wenn gleichzeitig auf zwei Ebenen gebacken/gebraten wird, ist zu berücksichtigen, daß sich die Garzeiten ändern können.

Die nachstehende Tabelle dient zur Orientierung. Es kann jedoch in der Praxis je nach Art und Quantität der Speisen und in Abhängigkeit vom persönlichen Geschmack zu Abweichungen kommen.

Gericht	Stellung Thermostat-knöbel	Temperatur in °C
Warmhalten und Auftauen	1	40
Makronen und Baisers	2	60
Croissants	3	80
Fisch	4	105
Schwein, Hähnchen und Lamm	5	130
Weißes Fleisch, Nudeln und Gebäck	6	150
Kalb und Ente	7	175
Obstkuchen und Hase	8	195
Pizza	9	220
Roastbeef	10	245

#### BENUTZUNG DES MULTIFUNKTIONSELEKTROBACKOFENS

Dank der verschiedenen Heizelemente, die über einen thermostatgeregelten Wahlschalter gesteuert werden, bietet dieser Backofen mehrere Beheizungsarten, die auf drei Hauptwärmekräfte basieren:

a) Heißluftumwälzung (Backofen mit Ventilator).

b) Ober- und Unterhitze (konventioneller Backofen).

c) Infrarot-Strahlung (Grill).

Dreht man ausgehend von der Schaltstellung 0 (AUS) den Funktionswahlschalter im Uhrzeigersinn, erhält man folgende Funktionen:

- Symbol ☰: Einschalten der Backofenbeleuchtung und der roten Kontrolllampe; Einschalten des Ventilators.

- Symbol ☱: Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze (konventionelle Beheizungsart); die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.

- Symbol ☲: Backen/Braten mit Heißluft auf einer oder zwei Ebenen; die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.

- Symbol ☳: Einschalten des Grills (an der Backofendecke); der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

- Symbol ☴: Rundum-Grillen mit Infrarot-Strahlung und eingeschaltetem Ventilator; zum Braten von größeren Mengen Grillguts zu empfehlen; der Temperaturregler muß auf die höchste Temperatur eingestellt werden.

- Symbol ☵: schnelles Backen/Braten mit eingeschaltetem Ventilator; die Backofentemperaturen entsprechen den bei Symbol ☴ in der Tabelle angegebenen Werten.

- Symbol ☶: langsames Backen/Braten mit eingeschaltetem Ventilator; die Backofentemperaturen entsprechen den

Grillgut	Zeit in Minuten	
	1. Seite	2. Seite
Dünne Fleischstücke	6	4
Dicke Fleischstücke	8	5
Dünner Fisch	10	8
Dicker Fisch	15	12
Bratwürste	12	10
Toast	5	2
Kleines Geflügel	20	15

### BENUTZUNG DES KONVENTIONELLEN BACKOFENS

- Das handelsübliche Kochgeschirr für Kuchen oder Braten bzw. direkt das Grillgut auf den Backofenrost stellen.
- Die Fettpfanne dient ausschließlich zum Auffangen der vom Grillgut abtropfenden Flüssigkeiten. Sie darf nie als Kochgeschirr verwendet werden.

Backofen und Grill werden mit einem einzigen Knebel eingeschaltet.  
Dreht man ausgehend von der Schaltstellung 0 (AUS) den Knebel im Uhrzeigersinn erhält man folgende Funktionen:

- Symbol ☀: Einschalten der Backofenbeleuchtung (sie bleibt auch eingeschaltet, wenn der Knebel in die verbleibenden Schaltstellungen gedreht wird);
- Schaltstellung 1 bis 10 (bzw. 70°C bis 280°C): Erwärmung des Backofens mit Thermostatregelung;
- Symbol █: Einschalten des Grills (an der Backofendecke);
- Symbol ↗: Einschalten des Drehspießes bei eingeschaltetem Grill.

Zum Ausschalten den Bedienknebel im Gegenurzeigersinn in Schaltstellung 0 (AUS) drehen.

**ANMERKUNG:** Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf, wenn der Thermostat anspricht. Vor dem Einschieben des Kochguts den Backofen mindestens 10 Minuten vorheizen. Die nachstehende Tabelle dient zur Orientierung. Es kann jedoch in der Praxis je nach Art und Quantität der Speisen und in

Abhängigkeit vom persönlichen Geschmack zu Abweichungen kommen.

Gericht	Stellung Thermostat-knebel	Temperatur in °C
Baiser	1	70
Makronen	2	90
Fisch	3	115
Hase	4	140
Schweinebraten	5	160
Hähnchen	6	185
Kalbsbraten	7	210
Torten	8	230
Pizza	9	255
Roastbeef	10	280

### BENUTZUNG DES ELEKTROBACKOFENS MIT MEHRFACH-HEIZSYSTEM

Dank der verschiedenen Heizelemente, die über einen thermostatgeregelten Wahlschalter gesteuert werden, bietet dieser Backofen mehrere Beheizungsarten, die auf drei Hauptwärmequellen basieren:

- a) Heißluftumwälzung (Backofen mit Ventilator).
  - b) Ober- und Unterhitze (konventioneller Backofen).
  - c) Infrarot-Strahlung (Grill).
- Dreht man ausgehend von der Schaltstellung 0 (AUS) den Funktionswahlschalter im Uhrzeigersinn, erhält man folgende Funktionen:
- Symbol ☀: Einschalten der Backofenbeleuchtung und der roten Kontrolllampe.
  - Symbol █: Backen/Braten mit Ober- und Unterhitze (konventionelle Beheizungsart); die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.
  - Symbol ↗: Backen/Braten mit Heißluft auf einer oder zwei Ebenen; die Temperatur im Backofen wird mit dem Temperaturregler eingestellt.
  - Symbol █: Einschalten des Grills (an der Backofendecke); der Temperaturregler

et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en °C
Tenue au chaud et décongélation	1	40
Macarons et meringues	2	60
Brioches	3	80
Poisson	4	105
Porc, poulet et agneau	5	130
Viande blanche, pâtes et biscuits	6	150
Veau et canard	7	175
Tartes aux fruites et lapin	8	195
Pizza	9	220
Rosbif	10	245

### FOUR ELECTRIQUE MULTIFOUR

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:

- a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
  - b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).
  - c) Rayons infra-rouges (grilloir).
- Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:
- repère ☀: allumage de la lampe du four et du voyant rouge.
  - repère █: cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se régulent tournant la manette du thermostat.
  - repère ↗: cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se régulent tournant la manette du thermostat.
  - repère █: allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position de température maximale.
- Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.
- REMARQUE:** Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.
- Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au moins.
- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
  - Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.
  - Si on cuît simultanément sur deux gradins il faut tenir compte que les temps peuvent être différents.
- Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets

**FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION**

Grâce aux différents éléments chauffants, commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, le four offre différents modes de cuisson, fondés sur 3 sources de chaleur:

- a) Propagation forcée de la chaleur (ventilation).
- b) Propagation spontanée de chaleur (convection ou four statique).
- c) Rayons infra-rouges (grilloir).

Partant de la position 0 (éteint) et en tournant la manette du sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, on assure successivement les opérations suivantes:

- repère : allumage de la lampe du four et du voyant rouge, mise en marche du ventilateur.
- repère : cuisson conventionnelle four "statique", les températures du four se régulent tournant la manette du thermostat.
- repère : cuisson avec four "ventilé", sur un ou deux niveaux, les températures du four se régulent tournant la manette du thermostat.
- repère : allumage du grilloir (sur le plafond du four), la manette du thermostat doit être en position d'aperture maximale.
- repère : cuisson à rayons infra-rouges avec grilloir "renforcé" pour grillades étendues, la manette du thermostat doit être en position de température maximale.
- repère : cuisson rapide avec four "ventilé", les températures du four correspondent à celles du repère dans le tableau.
- repère : cuisson douce avec four "ventilé", les températures du four correspondent à celles du repère dans le tableau.

Dans toutes les positions (excepté le 0) le voyant rouge et la lampe du four s'allument.  
REMARQUE: Le voyant jaune s'allume lorsque le thermostat intervient.

Avant d'introduire les mets à cuire, préchauffer le four pendant 10 minutes au

moins.

- La grille du four sert pour supporter les plats ou directement la viande à cuire.
- Ne pas utiliser la lèche-frite comme plat à cuire, elle sert uniquement pour recueillir le jus ou la graisse tombant des mets pendant la cuisson avec le grilloir.
- Si la cuisson est effectuée avec un four ventilé, il est possible de charger en même temps les deux grilles. De toute façon si les mets se diffèrent entre eux par quantité ou nature, les temps de cuisson aussi seront différents.

Le tableau ci-dessous est donné à titre indicatif, une adaptation est à réaliser en fonction de la qualité, la quantité des mets et des goûts de chacun.

Mets à cuire	Position manette thermostat	Température en°C
Tenue au chaud et décongélation rapide	1	40 30
Macarons et meringues	2	65 50
Brioches	3	90 75
Poisson	4	115 95
Porc, poulet et agneau	5	140 115
Viande blanche, pâtes et biscuits	6	165 140
Veau et canard	7	190 160
Tartes aux fruites et lapin	8	215 180
Pizza	9	240 205
Rosbif	10	265 230

**UTILISATION DU TOURNEBROCHE**

- Placer la protection manette selon la figure 13;
- allumer le brûleur de grilloir, ou mettre en marche le grilloir électrique;
- enfiler la broche bien au centre du morceau à rôtir en la fixant par les deux fourchettes mobiles. Dévisser la poignée de la broche;

weise zwischen diesen beiden Knebelstellungen gesucht werden.

Den Bedienknebel niemals in einer Zwischenstellung zwischen der Großstellung und der AUS-Stellung ( ) belassen.

**BENUTZUNG DES GASBACKOFENS**

- Nach dem Zünden des Brenners den Ofen 10 Minuten vorheizen.
- Die zuzubereitenden Speisen in ein handelsübliches Kochgeschirr geben und auf den Backofenrost stellen.
- Den Backofenrost vorzugsweise in die oberste Einschubleiste schieben und die Bezugsmarkierung des Bedienknebels auf die gewünschte Stellung drehen.
- Der Garvorgang kann bei eingeschalteter Backofenbeleuchtung durch das Fenster der Backofentür beobachtet werden. So wird vermieden, daß der Backofen außer zum Bestreichen mit Öl oder Fett geöffnet werden muß.

Die nachstehende Tabelle dient zur Orientierung. Es kann jedoch in der Praxis je nach Art und Quantität der Speisen und in Abhängigkeit vom persönlichen Geschmack zu Abweichungen kommen.

Gericht	Stellung Thermostat-knebel	Temperatur in °C
Baiser	1	160
Torten und Gebäck	2	180
Nudelauflauf	3	200
Kringel, Mürbeteig und Fisch	4	215
Schweine- und Lammbraten	5	230
Hase und Geflügel	6	245
Kalbsbraten	7	260
Pizza und Roastbeef	8	275

**WICHTIGER HINWEIS:** Die Fettpfanne niemals direkt als Kochgeschirr verwenden. Sie dient nur zum Auffangen des beim Grillen ablaufenden Fetts.

**ANMERKUNG:** bei Herden ohne Thermostat:

- Bedienknebel in "Großstellung" = 275°C;
- Bedienknebel in "Kleinstellung" = 160°C;
- Alle anderen Temperaturen zwischen 160°C und 275°C müssen annäherungs-

verstreichen.

#### **HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG**

Hier gilt prinzipiell das oben gesagte. Allerdings erfolgt die Zündung der Brenner nicht durch ein Streichholz sondern durch einen Zündfunken, der durch - auch wiederholtes - Drücken des hierfür vorgesehenen Druckknopfes auf der Bedienblende erzeugt wird.

- Bei Herden mit elektrischer Zündung der Brenner von Backofen und Grill müssen diese Brenner obligatorisch bei vollständig geöffneter Backofentür gezündet werden.

- Beim Zünden der Brenner von Backofen und Grill, die mit der elektrischen Zündvorrichtung ausgestattet sind, darf diese nicht länger als 10 Sekunden betätigt werden. Wenn sich der jeweilige Brenner nach 10 Sekunden nicht entzündet hat, die Zündvorrichtung nicht weiter betätigen und die Backofentür mindestens eine Minute geöffnet lassen, bevor erneut versucht wird, den Brenner zu zünden. Wenn die Funktionsstörung der Zündvorrichtung wiederholt auftritt, den Brenner von Hand zünden und den Kundendienst verständigen.

#### **HINWEISE**

- Wenn sich der Herd nach längerer Nicht-Verwendung nur schwer zünden läßt, ist das als normal anzusehen. Es genügen jedoch einige Sekunden, damit die Luft, die sich in den Rohrleitungen angesammelt hat, ausgestoßen wird.

- Auf jeden Fall sollte vermieden werden, daß zuviel unverbranntes Gas aus den Brennern ausströmt. Wenn die Zündung nach relativ kurzer Zeit nicht erfolgen sollte, ist der Vorgang zu wiederholen, nachdem der Bedienknebel in die AUS-Stellung (●) gebracht wurde.

- Bei der ersten Inbetriebnahme des Backofens bzw. des Grills ist es möglich, daß ein eigenartiger Geruch oder Rauch aus dem Backofenmuffel austritt. Dies ist auf

harz- und ölhaltige Rückstände an den Brennern zurückzuführen.

#### **BENUTZUNG DER KOCHSTELLEN DER GASKOCHMULDE**

Das verwendete Kochgeschirr muß einen dem Brenner entsprechenden Durchmesser aufweisen. Die Flammen sollten nie über den Topfboden hinaus reichen. Es empfiehlt sich:

- für Hilfsbrenner: ein Durchmesser von mindestens 8 cm;
- für Normalbrenner: ein Durchmesser von mindestens 14 cm;
- für Starkbrenner: ein Durchmesser von mindestens 22 cm.

**ANMERKUNG:** den Bedienknebel niemals in einer Zwischenstellung zwischen der Großstellung (▲) und der AUS-Stellung (●) belassen.

#### **BENUTZUNG DER KOCHPLATTEN**

Die verschiedenen Temperaturen werden folgendermaßen eingestellt:

- Position 1 = Mindesttemperatur bei allen Kochplatten;
- Position 6 = Höchsttemperatur bei Normalplatten und Schnellkochplatten (mit roter Scheibe);
- Position 0 = AUS.

Die Topfböden dürfen niemals einen kleineren Durchmesser als die Kochplatten haben und müssen möglichst eben sein (siehe Fig. 11).

#### **HINWEISE:**

- Die Kochplatten nicht eingeschaltet lassen, wenn sich kein Topf darauf befindet. Bei der ersten Inbetriebnahme sollten sie allerdings für die Dauer von 10 Minuten ohne Topf eingeschaltet werden, um Öl- und Feuchtigkeitsrückstände zu beseitigen.
- Wenn die Kochplatte längere Zeit nicht verwendet wird, sollte die lackierte Oberfläche leicht eingefettet werden.
- Verhindern, daß es zu Verkrustungen der Kochplatte kommt, damit sie nicht mit Scheuermitteln gereinigt werden muß.

- pousser à fond la broche dans son logement sur le moteur;
- placer la lèche-frite sur le gradin inférieur du four;
- fermer doucement la porte du four en l'adossant à la protection manettes;
- mettre en marche le moteur à l'aide de l'interrupteur repéré avec le symbole.
- arroser la viande de temps en temps. Une fois la cuisson terminée, visser la poignée et enlever la broche.

#### **FOURS AVEC THERMOSTAT**

Si, au cours de la cuisson, on remarque une température anormale, consulter un technicien pour un contrôle du thermostat.

#### **UTILISATION DE LA MINUTERIE**

Programmer la durée de cuisson souhaitée en tournant la manette de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. A la fin du temps programmé un signal sonore se met en marche.

#### **UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON AVEC HORLOGE DIGITALE (fig. 14)**

Il permet de programmer la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'usager.

Fonctionnement:

- Mettre à l'heure l'horloge digitale (s'il y a eu lieu une interruption temporaire de courant, ou autre cause) poussant et tournant le petit bouton A dans le sens du mouvement des aiguilles d'une montre.
- Mettre les mets à cuire dans le four.
- Programmer la durée de cuisson sur le cadran D tournant vers droite le bouton (temps maxi: 210 minutes).
- Amener la manette du thermostat sur la température désirée et le selecteur sur le type de cuisson choisi.
- La cuisson terminée, la sonnerie retentira et il y aura l'interruption automatique de la cuisson. Arrêter la sonnerie et amener le

symbole ☰ au centre du cadran D avec la frette B.

- Mettre au zéro le thermostat et le sélecteur.
- IMPORTANT:** Si la cuisson est effectuée sans programmateur, il est impératif positionner le symbole ☰ sur le cadran D, sinon le four ne fonctionne pas manuellement.

#### **UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN CUISSON MONOCOMMANDE (SANS HORLOGE) (fig. 15)**

Il permet de programmer la durée de cuisson. Fonctionnement:

- Positionner la manette sur le temps de cuisson souhaitée (120 minutes maxi pour four électrique; 100 minutes maxi pour four à gaz).
- Choisir la température en utilisant la manette du thermostat et positionner la manette du sélecteur sur le type de cuisson choisi.
- Quand la manette du programmeur se positionnera sur le répère 0 la cuisson sera terminée. L'interruption de la cuisson est automatique.
- Positionner de nouveau la manette du thermostat sur le répère ●.
- Positionner aussi la manette du sélecteur sur le répère 0.
- N.B.:** L'utilisation du four sans programmation ne peut s'effectuer qu'en positionnant la manette du programmeur sur le répère ☰ (fonctionnement manuel).

#### **UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE (fig. 16)**

Le programmeur électronique permet de programmer l'heure de début et la durée de cuisson du four. Si la cuisson ne nécessite pas un contrôle à vue elle peut s'effectuer aussi en absence de l'usager.

A l'installation ou après une période d'absence d'alimentation électrique, l'affichage clignote; il faut donc synchroniser l'heure, au contraire toutes programmations

ne seront pas correctes.

#### **SYNCRONISATION DE L'HEURE**

- Presser simultanément les 2 touches (**DUREE DE CUISSON** et **FIN DE CUISSON**) et la touche "+" ou "-" pour afficher l'heure. Cette opération efface les éventuels programmes précédemment introduits, et le symbole **AUTO** clignote.

NOTA: Lorsque le symbole **AUTO** clignote, il est impossible de faire fonctionner le four manuellement.

#### **TOUCHES "+" ET "-"**

- Par les touches "+" ou "-" on augmente ou on diminue le temps à une vitesse variable suivant la durée de pression exercée sur la touche même.

#### **FONCTIONNEMENT MANUEL**

- Presser la touche **MANUEL**: le symbole **AUTO** s'éteint (si clignotant ou allumé en permanence), le symbole **CASSEROLE** s'allume, et il est alors possible d'enclencher le four en tournant le bouton du thermostat four et le sélecteur selon les instructions de la notice.

#### **FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE AVEC DUREE ET FIN CUISSON**

- Prenons un exemple: il est 9h25; on veut allumer le four à 11h00 et terminer la cuisson à 12h00 (donc durée de cuisson: 1 heure).

- Presser la touche **DUREE DE CUISSON** et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 01.00 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles **AUTO** et **CASSEROLE** s'allument en permanence.

- Presser la touche **FIN DE CUISSON** et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 12.00; le symbole **CASSEROLE** s'éteint, tandis que celui **AUTO** reste allumé.

- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le programmeur est ainsi prêt au fonctionnement: à 11h00, le four s'allume

automatiquement et le symbole **CASSEROLE** s'allume.

- Au terme de la cuisson (à 12h00), le symbole **AUTO** clignote, le symbole **CASSEROLE** s'éteint et une sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, presser une touche quelconque.

- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

#### **FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE AVEC DUREE DE CUISSON**

- Prenons un exemple: il est 11h35 et l'on veut que le four fonctionne pendant 25 minutes à partir de cet instant.

- Presser la touche **DUREE DE CUISSON** et, dans les 5 secondes qui suivent, presser la touche "+" jusqu'à obtenir l'affichage de 00.25 (éventuellement ajuster le temps avec la touche "-"); les symboles **AUTO** et **CASSEROLE** s'allument.

- Tourner le bouton du thermostat four à la température désirée, et le sélecteur sur le type de cuisson présélectionné; le témoin rouge s'allume, l'éclairage du four s'allume et le four commence à chauffer.

- Après 25 minutes, le four et le symbole **CASSEROLE** s'éteignent, le symbole **AUTO** clignote et la sonnerie signale la fin de la cuisson: pour arrêter la sonnerie, il faut presser une touche quelconque.

- Tourner enfin les boutons du thermostat four et du sélecteur dans la position éteint.

#### **MINUTEUR**

- Presser la touche **MINUTEUR** et sélectionner le temps désiré à l'aide de la touche "+" ou "-".

- Durant le fonctionnement du minuteur le symbole **CLOCHE** s'allume.

- Au terme du temps programmé la sonnerie se déclenche et le symbole **CLOCHE** s'éteint.

#### **SONNERIE**

- Le signal sonore se déclenche au terme d'une programmation et dure 15 minutes.
- Pour l'arrêter avant, presser une touche quelconque.

#### **DEBUT DE PROGRAMME ET CONTROLE**

- Le programme démarre environ 4

#### **GEBRAUCH DES HERDS**

##### **BELÜFTUNG DES AUFSTELLORTS**

Beim Betrieb von Gasherden entstehen Wärme und Feuchtigkeit im Raum, in dem sie installiert sind. Eine ausreichende Belüftung der Küche ist zu gewährleisten: die natürlichen Lüftungsöffnungen öffnet halten oder eine Abzugshaube installieren. Bei sehr intensivem Betrieb oder bei Betrieb über längere Zeiträume kann ggf. eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein. In diesem Fall empfiehlt es sich z.B. das Fenster zu öffnen oder die Leistung der Zwangslüftung zu erhöhen.

##### **ZÜNDUNG DER KOCHSTELLEN**

- Den Bedienknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol ⌂ auf der Bedienblende drehen (Großstellung der Flamme).
- Gleichzeitig ein brennendes Streichholz an den Brennerdeckel annähern.
- Wird eine schwache Flamme gewünscht, ist der Bedienknebel gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol ⌂ (Kleinstellung der Flamme) weiterzudrehen.

##### **ZÜNDUNG DER KOCHSTELLEN BEI BRENNERN MIT ZÜNDSECHE**

- Den Bedienknebel eindrücken und gegen den Uhrzeigersinn bis zum Symbol ⌂ auf der Bedienblende drehen (Großstellung der Flamme).
- Ein brennendes Streichholz an den Brennerdeckel annähern und den Bedienknebel ca. 10 Sekunden gedrückt halten.
- Den Bedienknebel loslassen und sicherstellen, daß der Brenner entzündet bleibt. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

##### **ZÜNDUNG DES BACKOFENS**

- Die Backofentür öffnen.
- Den Bedienknebel eindrücken und gegen

den Uhrzeigersinn bis zum Symbol "Großstellung" drehen.

- Ein brennendes Streichholz durch das mittlere Loch des Backofenbodens an den Brenner annähern und den Bedienknebel ganz eindrücken (siehe Fig. 9).
- Durch die beiden seitlichen Öffnungen des Bodens kontrollieren, ob der Brenner gezündet hat. Hierbei weiterhin den Bedienknebel gedrückt halten.
- Nach ca. 10 Sekunden den Bedienknebel loslassen und sicherstellen, daß der Brenner entzündet bleibt. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

##### **ZÜNDUNG DES GRILLS (GASGRILL)**

- Das Wrasenabweisblech wie in Abbildung 12 gezeigt anbringen.
- Den Bedienknebel des Backofens eindrücken und nach rechts bis zum Anschlag drehen.
- Ein brennendes Streichholz an das gelochte Rohr des Brenners annähern und den Bedienknebel ganz eindrücken (siehe Fig. 10).
- Den Bedienknebel weiterhin gedrückt halten und die ordnungsgemäße Zündung des Brenners kontrollieren.
- Nach ca. 10 Sekunden den Bedienknebel loslassen und sicherstellen, daß der Brenner entzündet bleibt. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

##### **ZÜNDSECHE**

Die mit der Zündsicherung ausgestatteten Brenner bieten den Vorzug eines Schutzes im Fall eines unvorhergesehenen Erlöschen der Flamme. In diesem Fall wird nämlich die Gaszufluhr des betreffenden Brenners automatisch unterbrochen, um Gefährdungen durch ausströmendes unverbranntes Gas zu verhindern: nach dem Erlöschen der Flamme bis zur Unterbrechung der Gaszufluhr dürfen bei den Brennern von Backofen und Grill nicht mehr als 60 Sekunden und bei den Brennern der Kochmulde nicht mehr als 90 Sekunden

- ein Kabel vom Typ HO5 RR F mit geeignetem Leiterquerschnitt zu verwenden (siehe Schema Fig. 2);
- wird das Gerät ohne Kabel geliefert, ist ein Kabel vom Typ HO5 RR F mit geeignetem Leiterquerschnitt zu verwenden (siehe Schema Fig. 2).

**WICHTIG:** der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine Mißachtung der geltenden Vorschriften und Normen zurückzuführen sind. Es wird empfohlen, zu prüfen, ob der Erdanschluß des Geräts ordnungsgemäß ausgeführt wurde (siehe Schema Fig. 2).

#### **HERDE MIT ELEKTRISCHER ZÜNDUNG**

Die richtigen Abstände zwischen der Elektrode und dem Brenner sind in den Abbildungen 4, 5 und 6 angegeben.

Wenn der Funke nicht gut überspringt, nicht weiter versuchen: der Zündtransformator könnte beschädigt werden. Der Fehler könnte auf einen der folgenden Gründe zurückzuführen sein:

- Zündkerze feucht, verkrustet oder defekt;
- Abstand Elektrode-Brenner nicht korrekt;
- Leiterdraht der Zündkerze gebrochen oder Mantel beschädigt;
- Zündfunke wird nach Erde abgeleitet (bei anderen Teilen des Herds);
- Zündtransformator oder Mikroschalter defekt;
- Luftansammlung in den Leitungen (vor allem nach längerer Nicht-Verwendung des Herdes);
- Luft-Gas-Mischung nicht korrekt (schlechte Vergasung).

#### **ZÜNDSECHE**

Der richtige Abstand zwischen dem Fühler des Thermoelements und dem Brenner ist in den Abbildungen 4, 5 und 6 angegeben. Für die Kontrolle der Ventile folgendermaßen vorgehen:

- den Brenner entzünden und für ca. 3 Minuten brennen lassen;
- den Bedienknebel in die Aus-Stellung (●)

- bringen, um den Brenner auszuschalten;
- nach Ablauf von 90 Sekunden bei den Brennern der Kochmulde und von 60 Sekunden bei den Brennern von Backofen und Grill den Bedienknebel in Stellung "geöffnet" drehen;
- den Bedienknebel in dieser Stellung belassen und ein brennendes Streichholz an den Brenner annähern: DIESER DARF SICH NICHT ENTZÜNDEN.

Zeit bis zur Erregung des Elektromagneten beim Einschalten: ca. 10 Sekunden.  
Zeit bis zum automatischen Ansprechen nach dem Erlöschen der Flamme: nicht mehr als 90 Sekunden bei den Brennern der Kochmulde; nicht mehr als 60 Sekunden bei den Brennern von Backofen und Grill.

#### **HINWEISE:**

- Vor jedem technischen Eingriff im Innern des Herds den Netzstecker abziehen und den Gashahn schließen.
- Auf keinen Fall Flammen zur Dichtheitsprüfung verwenden. Wenn keine spezifische Prüfvorrichtung zur Verfügung steht, kann man Schaum oder Wasser mit reichlich Seife verwenden.
- Bei der Wiedermontage der Kochmulde darauf achten, daß sich die Drähte der Zündkerzen (falls vorhanden) nicht in der Nähe der Brennerdüsen befinden, um zu verhindern, daß sie auf diesen zu liegen kommen.

secondes après les affichages.

- Il est possible, à tout moment, de contrôler le programme présélectionné en pressant la touche correspondante.

#### **ERREURS DE PROGRAMMATION**

- Exemple: à 12h15 on programme 30 minutes de **DUREE DE CUISSON** et l'on programme le temps de **FIN DE CUISSON** à 12h30.

- Pour corriger l'erreur de programmation, on peut soit varier la durée ou le temps de fin de cuisson, soit presser la touche **MANUEL** et répéter correctement la programmation.

- En présence d'une erreur de programmation, le four ne s'enclenche pas.

#### **ANNULATION D'UN PROGRAMME**

- Il est possible d'effacer un programme en pressant d'abord la touche de **DUREE DE CUISSON**, puis la touche "-" jusqu'à obtenir l'affichage de 0.00.

#### **IMPORTANT**

**A LA FIN DE TOUTE CUISSON PROGRAMMEE ON CONSEILLE DE POUSSER LA TOUCHE ↪, SI NON LE FOUR NE FONCTIONNE PAS MANUELLEMENT.**

#### **POUR CUISINIERES AVEC FOUR AUTO-NETTOYANT**

Les deux parois latérales et la partie arrière du four sont revêtues d'émail autonettoyant qui détruit les graisses pendant la cuisson. Toutefois, après 10 - 15 cuisssons, faire fonctionner le four à vide, manette sur la position "maximum". Le temps nécessaire pour cette opération de nettoyage dépend du degré de salissures du four. Certains débordements ont tendance à durcir et peuvent rendre le revêtement inopérant. En effet, ils bouchent les pores de l'émail spécial et l'oxydation des graisses n'a plus lieu. Il faut alors, une fois que le four est complètement refroidi, ramollir les croûtes avec de l'eau très chaude et une brosse souple, sans employer de détergents, puis rallumer le four au maximum pendant quelques minutes.

**(Important:** ne pas utiliser de produits abrasifs ou d'éponges métalliques).

#### **UTILISATION DE LA PROTECTION RECIPIENTS (fig. 17)**

Pour mettre la protection récipients dans sa position apporter un légère pression dans les deux sens indiqués.

Pour bloquer la protection en position vertical, la pousser sur les deux extrémités vers le bas.

#### **CONSEILS ET AVERTISSEMENTS D'ORDRE GENERAL**

- Avant toute intervention, à l'intérieur du four ou sur des pièces sous tension, il faut débrancher la cuisinière;
- ne pas utiliser les coffres chauffe-plats pour y mettre des liquides inflammables ou objets qui craignent la chaleur, tel que bois, papier, bombes à pression, allumettes, etc.;
- contrôler souvent le tube de raccordement en caoutchouc pour qu'il soit loin de parois chaudes, qu'il ne soit pas replié et qu'il soit toujours en bonnes conditions. Le tube doit être remplacé à la date indiquée et fixé aux extrémités par des colliers de serrage normalisés;
- si les robinets deviennent anormalement durs, contacter le S.A.V.;
- les parties émaillées ou chromées se nettoient avec de l'eau savonneuse tiède ou des détersifs non abrasifs. Pour les brûleurs supérieurs et les chapeaux des brûleurs on peut employer une brosse métallique en cas de salissures importantes. Essuyer soigneusement;
- ne pas utiliser de détersifs abrasifs pour nettoyer les parties émaillées ou chromées;
- lorsqu'on nettoie la table de cuisson, éviter toute inondation. Faire attention pour que l'eau ou autre n'entrent pas dans les trous de logement des brûleurs, ce qui pourrait être dangereux;
- les bougies d'allumage électrique doivent toujours être propres et sèches; les nettoyer après chaque utilisation et en cas de

- débordement;
- couvercles en verre: Ne pas les fermer tant que les brûleurs ou les plaques de la table de cuisson sont chauds, parce qu'ils peuvent s'ébrécher ou se casser;
  - ne pas heurter les parties émaillées ou les bougies d'allumage (si la cuisinière en est équipée);
  - quand la cuisinière est éteinte, le robinet central (ou mural) du gaz doit être fermé.

Notre Société ne sera pas responsable pour les dommages causés et aux personnes ou aux choses provoqués par une installation incorrecte ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

**En cas d'anomalies et surtout s'il y a des fuites de gaz ou de courant, consulter immédiatement un technicien.**

#### EINSTELLEN DER KLEINSTELLWÄRME-BELASTUNG BEI DER KOCHMULDE

Wenn der Herd mit Flüssiggas (B/P) betrieben wird, muß die By-pass-Schraube der Armaturen bis zum Anschlag gedreht sein.

Der Herd kann mit Armaturen vom Typ "A" ausgestattet sein, bei denen die By-pass-Schraube innen sitzt (man muß dann einen kleinen Schraubenzieher in den Knebelstift einführen), oder mit Armaturen vom Typ "B", bei denen sich die By-pass-Schraube außen rechts befindet (so daß sie direkt zugänglich ist). Siehe Abb. 7.

In beiden Fällen wie folgt vorgehen:

- Brenner entzünden und den Bedienknebel in Großstellung drehen.
- Den Bedienknebel abziehen, ohne sich dabei auf die Bedienblende zu stützen, da diese ansonsten beschädigt werden könnte.
- Nun die By-pass-Schraube mit einem kleinen Schraubenzieher ca. 3 Umdrehungen herausschrauben (den Schraubenzieher gegen den Uhrzeigersinn drehen).
- Den Knebelstift gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen: die Flamme befindet sich nun in Großstellung.
- Die By-pass-Schraube langsam - ohne den Schraubenzieher anzudrücken - wieder eindrehen, bis die Flamme sichtbar um 3/4 verringert ist. Darauf achten, daß sie auch bei leichten Luftströmungen stabil bleibt.

#### EINSTELLEN DER KLEINSTELLWÄRME-BELASTUNG BEIM BACKOFEN

Wenn der Herd mit Flüssiggas (B/P) betrieben wird, muß die By-pass-Schraube des Thermostaten bis zum Anschlag gedreht sein.

Wenn der Herd hingegen mit Erd- oder Stadtgas betrieben werden soll, ist wie folgt vorzugehen:

- Das Bodenblech herausnehmen (leicht gegen die Rückwand drücken und anheben).

- Den Brenner entzünden und die Bezugsmarkierung des Bedienknebels auf "Großstellung" stellen.
- Die Backofentür schließen.
- Die By-pass-Schraube des Thermostaten oder der Armaturen freilegen (siehe Fig. 8).
- Die By-pass-Schraube des Thermostaten ca. 3 Umdrehungen herausschrauben.
- Nach Ablauf von 5 bis 6 Minuten die Bezugsmarkierung des Bedienknebels in die Position "Kleinstellung" bringen.
- Die By-pass-Schraube langsam wieder eindrehen und dabei die Verkleinerung der Flamme durch das Fenster der geschlossenen Backofentür beobachten, bis die Flamme eine Größe von ca. 4 mm erreicht. Es ist sicherzustellen, daß die Flamme nicht zu klein und auch bei einem raschen Öffnen und Schließen der Tür stabil ist.
- Den Brenner ausschalten, den Backofen abkühlen lassen und das Bodenblech wieder einbauen.

#### ELEKTROANSCHLUSS

Vor Ausführung des Anschlusses sicherstellen,

- daß die Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung entspricht;
- daß für eine wirksame Erdung gesorgt ist. Falls die Steckdose nicht leicht zugänglich ist, muß der Installateur einen Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorschalten.

Wenn das Gerät über ein Kabel ohne Stecker verfügt, ist ein genormter Stecker anzuschließen, wobei folgende Punkte zu berücksichtigen sind:

- der grün-gelbe Leiter ist für die Erdung;
- der blaue Leiter ist als Neutralleiter und;
- der braune Leiter ist für die Phase zu verwenden;
- das Kabel darf Wände, die eine Temperatur von mehr als 75°C aufweisen, nicht berühren;
- muß das Kabel ausgetauscht werden, ist

stellen, daß der Gasdruck den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

#### WICHTIG

- Nur normierte Gummischläuche verwenden. Bei Betrieb mit Flüssiggas einen Schlauch verwenden, der den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften entspricht.
- Der Schlauch darf nicht geknickt sein und muß einen angemessenen Sicherheitsabstand zu heißen Oberflächen haben.
- Hinweis auf die Installationsvorschriften für den Gasanschluß des Gerätes:  
Belgien: ISO 7-1

#### UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

Wenn der Herd nicht schon auf die vorhandene Gasart eingestellt ist, muß er umgestellt werden. Hierzu folgendermaßen vorgehen:

- die Brennerdüsen auswechseln (siehe Tabelle auf S. 3);
- die Primär Luft regulieren;
- die Kleinststellwärmebelastung einstellen.

#### AUSTAUSCH DER DÜSEN FÜR DIE KOCHMULDENBRENNER (Fig. 4)

- Rippenrost, Brennerdeckel und Brenner nach oben abheben;
- die Schrauben lösen (falls vorhanden), mit denen die Kochmulde befestigt ist; die Kochmulde vorne anheben, gegen den Deckel lehnen und mit Klebeband sichern;
- die Luftrégulierungsrohre herausnehmen und die Brennerdüsen mit Hilfe eines Steckschlüssels von 7 mm austauschen.

#### AUSTAUSCH DER DÜSE FÜR DEN BACKOFENBRENNER (Fig. 5)

- die Befestigungsschraube des Bodenbleches des Backofens lösen;
- das Bodenblech herausnehmen (nach hinten drücken und anheben);
- die Befestigungsschraube des Brenners lösen und den Backofenbrenner herausnehmen;
- die Brennerdüse mit Hilfe eines Steck-

schlüssels von 7 mm austauschen.

#### AUSTAUSCH DER DÜSE FÜR DEN GRILLBRENNER (Fig. 6)

- Die zwei Befestigungsschrauben des Brenners lösen und den Brenner herausnehmen;
- die Brennerdüse mit Hilfe eines Steckschlüssels von 7 mm austauschen.

#### WICHTIGE HINWEISE:

- Die Brennerdüsen nicht zu fest anziehen. Obwohl dies nicht unabdingbar ist, empfiehlt es sich, das Gewinde der Brennerdüsen mit Hahnenfett einzufetten, ohne allerdings die Bohrung zu verstopfen.
- Nach erfolgtem Austausch die Gasdichtheit aller Brennerdüsen prüfen.

#### PRIMÄRLUFTINSTELLUNG BEI DEN BRENNERN

Die nachstehende Tabelle bei der Einstellung des in mm ausgedrückten Maßes H für die Kochmulde (Fig. 4), den Backofen (Fig. 5) und den Grill (Fig. 6) beachten.

BRENN- STELLE	G20 20mbar G25 25mbar	G30 28-30mbar G31 37mbar
Hilfsbrenner	3	4
Normalbrenner	3	4
Schnellbrenner	4	6
Kranzbrenner	5	25
Backofen	2	4
Grill	3	7

Die korrekte Funktionsweise der Brenner überprüfen:

- Den Brenner entzünden und den Bedienknebel in Großstellung drehen.
- Die Flamme muß klar sein, darf keine gelben Spitzen aufweisen und nicht vom Brenner abgehoben sein; wenn die Luftzufuhr zu groß ist, hebt sich die Flamme vom Brenner ab, was gefährlich ist. Ist die Luftzufuhr zu gering, weist die Flamme gelbe Spitzen auf und es kommt möglicherweise zu Rußbildung.

Technische gegevens en kenmerken .....	18
Installatie .....	19 - 22
Ventilatie van de ruimte .....	19
Plaatsing .....	19
Aansluiting op de gasvoer .....	19
Vervanging van de inspuiters .....	20
Afstelling van de lucht .....	20
Afstelling van het "minimum" .....	21
Aansluiting op het elektriciteitnet .....	21
Elektrische ontsteking .....	22
De beveiligingsinrichting .....	22
Waarschuwingen .....	22
Voor de gebruiker .....	23 - 32
Ventilatie van de ruimte .....	23
Ontsteking van de branders .....	23
Ontsteking van de gasoven .....	23
Ontsteking van de gasgrill .....	23
De beveiligingsinrichting .....	23
Elektrische ontsteking .....	24
Gebruik van de branders van de kookplaat .....	24
Gebruik van elektrische plaatjes .....	24
Gebruik van de gasoven .....	24
Gebruik van de gas- of elektrische grill .....	25
Elektrisch-statische oven .....	26
Elektrische multifunctieoven met 4 programma's .....	27
Elektrische multifunctieoven .....	27
Gebruik van het braadspit .....	28
Oven met thermostaat .....	29
Gebruik van de keukenwekker .....	29
Einde kooktijd programmeren met een digitale klok .....	29
Einde kooktijd programmeren met een enkele knop .....	29
Gebruik van de elektronische programering .....	29
Gebruik van zelfreinigende ovens ..	31
Gebruik van de panbescherming ..	31
Algemene aanbevelingen en opmerkingen .....	31
Afbeeldingen .....	49 - 51

- Wij wensen U van harte te bedanken voor het kiezen van één van de kwaliteitsproducten van ons bedrijf en het is onze nadrukkelijke wens dat dit apparaat zal beantwoorden aan de hoge eisen die U er terecht tijdens de aankoop aan heeft gesteld. U wordt daarom verzocht de instructies in deze handleiding goed te lezen en nauwgezet op te volgen; het spreekt vanzelf dat uitsluitend die paragrafen in beschouwing dienen te worden genomen die betrekking hebben op accessoires en bedieningsknoppen welke op Uw apparaat aanwezig zijn. **De fabrikant onthoudt zich van elke aansprakelijkheid voor schade aan personen of zaken veroorzaakt door een slechte installatie of een niet juist gebruik van het apparaat.**

- Ons bedrijf houdt zich het recht voor om, ook zonder kennisgeving vooraf, met het oog op technische verbeteringen en/of een steeds betere kwaliteit van het produkt, veranderingen aan te brengen, die in ieder geval op generlei wijze ongemak bij de gebruiker zullen veroorzaken.

- Voor het bestellen van vervangingsonderdelen dient het nr. van het model en het serienummer dat op het speciale plaatje staat aangedrukt op het bij uw wederverkoper ingediende verzoek te worden vermeld. Het plaatje is zichtbaar door de bordenopwarmruimte te openen (indien aanwezig) of bevindt zich aan de achterkant van de fornuizen.

- **HET APPARAAT STEMT OVEREEN MET DE RICHTLIJNEN:**

- EEG 90/396
- EEG 73/23 en 93/68
- EEG 89/336 (Radiostoringen)
- EEG 89/109 (Contact met levensmiddelen)

#### VOOROPSTELLING

- Uitsluitend de gedeelten en hoofdstukken met betrekking tot de accessoires aanwezig in het door u gekochte fornuis zijn van belang in deze handleiding.

# NL Technische gegevens en kenmerken

Nominale buitenafmetingen	Fornuizen 60x60	Fornuizen 60x50
Hoogte bij het werkblad	cm. 85	cm. 85
Hoogte met geopend deksel	cm. 140	cm. 132
Hoogte glazen deksel	cm. 145	cm. 135
Diepte bij gesloten deur	cm. 60	cm. 50
Diepte bij geopende deur	cm. 104	cm. 94
Breedte	cm. 60	cm. 60

Nuttige afmetingen	Oven	Oven
	60x60 statisch	60x60 met ventilator 60x50 statisch
Breedte	cm. 45	cm. 45
Diepte	cm. 47	cm. 39
Hoogte	cm. 34	cm. 34
Inhoud	l. 72	l. 60

## GASBRANDERS (inspuiters en capaciteit)

Gas	Brandertype	Inspuiters	Beperkte capaciteit (kW)	Nominale capaciteit (kW)
G20 20 mbar	hulpbrander	70	0,40	0,90
	halfsnelle br.	99	0,40	1,85
	snelle br.	126	1,00	3,00
	ovenbrander	122	0,95	2,65
	grillbrander	99	-	1,85
	kroonbrander	155	1,85	4,00
G25 25 mbar	hulpbrander	70	0,40	0,80
	halfsnelle br.	99	0,40	1,70
	snelle br.	126	1,00	2,70
	ovenbrander	122	0,95	2,50
	grillbrander	99	-	1,70
	kroonbrander	155	1,85	3,60
G30 28-30 mbar	hulpbrander	48	0,40	0,90
	halfsnelle br.	68	0,40	1,85
	snelle br.	86	1,00	3,00
	ovenbrander	80	0,95	2,65
	grillbrander	68	-	1,85
	kroonbrander	99	1,85	4,00

Cat.: zie plaatje met serienummer op de omslag; Klasse 1 ou 2.1

Fornuis van het type "X"

## ELEKTRISCHE PLAATJES

ø 145	1,0 kW - Normaal plaatje 1,5 kW - Snel plaatje
ø 180	1,5 kW - Normaal plaatje 2,0 kW - Snel plaatje

VERMOGEN ELEKTRISCHE OVEN 60X60  
onder boven totaal  
statische oven 1,7 kW 0,8 kW 2,5 kW  
multifunctieoven 1,5 kW 0,7 kW 2,2 kW  
ronde weerstand 2,0 kW  
grill 2,0 kW

VERMOGEN ELEKTRISCHE OVEN 60X50  
onder boven totaal  
statische oven 1,5 kW 0,7 kW 2,2 kW  
grill 1,5 kW  
indien oven op gas:  
grill 2,0 kW

## TOEBEHOREN

Alle modellen zijn uitgerust met een beveiligingsinrichting voor de branders van de oven en grill.

De fornuizen kunnen voorts, afhankelijk van het model, zijn uitgerust met:

- Een beveiligingsinrichting voor één of meer branders van de kookplaat
- Elektrische ontsteking van de bovenste branders
- Elektrische ontsteking van de branders van de oven en grill
- Met zelfreinigend email beklede ovenwanden
- Thermostaat (of kraantje) voor de oven
- Elektrische ovenverlichting
- Draaispit
- Brander van de grill
- Mechanische keukenwekker
- Panbescherming
- Eén of meer elektrische plaatjes
- Programmering einde kooktijd met digitale klok
- Programmering einde kooktijd met één enkele knop
- Elektronische programmering

Voor de POSITIES VAN DE BRANDERS zie figuur 1 op het eind van deze handleiding.

Voor het ELEKTRISCHE SCHEMA zie figuur 2 op het eind van deze handleiding.  
Het elektrische vermogen staat vermeld op

# DE

Eine Kopie des Typenschildes ist auf das Deckblatt des Handbuchs geklebt.

## INSTALLATION

Das Gerät darf nur von einem zugelassenen Fachmann unter Beachtung der geltenden Installationsvorschriften angeschlossen werden.

Vor der Installation sicherstellen, daß die örtlichen Versorgungsbedingungen (Gasart und Druck) mit der Einstellung des Geräts verträglich sind.

Die Einstellwerte sind auf dem Typenschild auf dem Deckblatt angegeben.

Dieses Gerät verfügt nicht über eine Vorrichtung für die Abfuhr der Verbrennungsprodukte. Daher muß es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften an ein solche Vorrichtung angeschlossen werden.

Dieses Gerät darf nur in Räumen installiert und betrieben werden, die in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften des Aufstellungslandes ausreichend belüftet sind.

## BELÜFTUNG DES AUFSTELLORTS

Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt wird, muß ausreichend belüftet sein, um die Verbrennung des Gases und eine korrekte Luftzufuhr zu gewährleisten.

Insbesondere darf die für die Verbrennung erforderliche Luftzufuhr nicht unter 2 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Nennleistung liegen.

## AUFSTELLUNG

Das Verpackungsmaterial einschließlich der Folie zum Schutz der verchromten Teile und der Teile aus rostfreiem Stahl entfernen.

Den Herd an einem trockenen und leicht zugänglichen Ort aufstellen, der frei von Zugluft ist. Zu wärmeempfindlichen Wänden (Holz, Linoleum, Papier usw.) einen angemessenen Sicherheitsabstand einhalten.

Der Herd kann frei aufgestellt bzw. zwischen zwei Möbel eingebaut werden, deren Wände bis zu einer Temperatur von 100°C hitzebeständig und nicht höher als die Kochmulde

# Installation

des Geräts sind.

## GASANSCHLUSS

Vor Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß es auf die gelieferte Gasart eingestellt ist. Andernfalls das Gerät wie im Abschnitt "Umstellung" beschrieben an die vorhandene Gasart anpassen. Der Geräteanschluß befindet sich auf der rechten Seite. Wenn die Gasanschlußleitung hinter dem Gerät verläuft, muß sie im unteren Bereich des Herdes entlang geführt werden. In diesem Bereich beträgt die Temperatur ca. 50°C.

- **Fester Gasanschluß (siehe Fig. 3-A):**  
Der Anschluß an die Gasversorgung kann mit einem starren Metallrohr (A) ausgeführt werden. Hierzu den Schlauchnippel (falls schon montiert) entfernen und den festen Anschlußstutzen auf den Gewindestutzen der Speiserampe schrauben; der für den festen Anschluß zu verwendende Anschlußstutzen befindet sich unter den Zubehörteilen des Herdes.

- **Anschluß mit Gummischlauch (siehe Fig. 3-B und C):**  
Dieser Anschluß wird mit einem Gummischlauch ausgeführt, der die den geltenden Vorschriften entsprechende Konformitätskennzeichnung trägt. Die Schlauchleitung muß zum angegebenen Datum ersetzt und an beiden Enden mit genormten Schlauchschellen gesichert werden. Die Schlauchleitung muß unbedingt für die regelmäßigen Zustandskontrollen auf der gesamten Länge zugänglich sein.

- **Anschluß mit Metallschlauch (A):**  
Dieser Anschluß wird mit einem Metallschlauch ausgeführt, der den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften entspricht. Den Schlauch auf den Anschlußstutzen schrauben und einen geeigneten Dichtring einlegen.

- **Nach Fertigstellung des Gasanschlusses ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen.**  
- Bei Betrieb mit Flüssiggas ist sicherzu-

Nennaußenmaße	Herde 60x60	Herde 60x50
Höhe (Kochmulde)	cm. 85	cm. 85
Höhe (bei aufgeklapptem Deckel)	cm. 140	cm. 132
Höhe (mit Glasabdeckung)	cm. 145	cm. 135
Tiefe (bei geschlossener Tür)	cm. 60	cm. 50
Tiefe (bei geöffneter Tür)	cm. 104	cm. 94
Breite	cm. 60	cm. 60

Nutzmaße	Backofen 60x60 konventionell	Backofen 60x60 mit Ventilator 60x50 konventionell
Breite	cm. 45	cm. 45
Tiefe	cm. 47	cm. 39
Höhe	cm. 34	cm. 34
Inhalt	l. 72	l. 60

## BRENNER (Düsen und Wärmebelastungen)

Gas	Brenner	Düse	Kleinstwärmebelastung (kW)	Nennwärmebelastung (kW)
G20 20 mbar	Hilfsbrenner	70	0,40	0,90
	Normalbrenner	99	0,40	1,85
	Starkbrenner	126	1,00	3,00
	Backofen	122	0,95	2,65
	Grill	99		1,85
G25 25 mbar	Kranzbrenner	155	1,85	4,00
	Hilfsbrenner	70	0,40	0,80
	Normalbrenner	99	0,40	1,70
	Starkbrenner	126	1,00	2,70
	Backofen	122	0,95	2,50
G30 28-30 mbar	Grill	99		1,70
	Kranzbrenner	155	1,85	3,60
	Hilfsbrenner	48	0,40	0,90
	Normalbrenner	68	0,40	1,85
	Starkbrenner	86	1,00	3,00
G31 37 mbar	Backofen	80	0,95	2,65
	Grill	68		1,85
	Kranzbrenner	99	1,85	4,00

Kat.: siehe Typenschild auf Deckblatt

Klasse 1 bzw. 2.1

Herde der Wärmeschutzklasse "X"

## KOCHPLATTEN

ø 145	1,0 kW - Normalplatte
	1,5 kW - Schnellkochplatte
ø 180	1,5 kW - Normalplatte
	2,0 kW - Schnellkochplatte

## LEISTUNG ELEKTROBACKOFEN 60X60

Unterh. Oberh.	Gesamt
konventioneller Ofen	1,7 kW 0,8 kW 2,5 kW
Multifunktionsofen	1,5 kW 0,7 kW 2,2 kW
Umluft-Ring-Heizkörper	2,0 kW
Grill	2,0 kW

## LEISTUNG ELEKTROBACKOFEN 60X50

Unterh. Oberh.	Gesamt
konventioneller Ofen	1,5 kW 0,7 kW 2,2 kW
Grill	1,5 kW
bei Gasbackofen:	
Grill	2,0 kW

## AUSSTATTUNG

Alle Modelle verfügen über Zündsicherungen für Backofen und Grill.

Je nach Modell können die Herde außerdem über folgende Einrichtungen verfügen:

- Zündsicherung für einen oder mehrere Brenner der Kochmulde;
- elektrische Zündung der Kochstellen;
- elektrische Zündung des Backofens und des Grills;
- Backofenwände mit selbstreinigendem Emailbelag;
- Thermostat (oder Hahn) für den Backofen;
- Backofenbeleuchtung;
- Drehspieß;
- Brenner für Grill;
- mechanischer Kurzzeitwecker;
- Topfbarriere;
- eine oder mehrere elektrische Kochplatten;
- Zeitschaltautomatik mit Digitaluhr;
- Zeitschaltautomatik;
- elektronische Zeitschaltautomatik.

Für die ANORDNUNG DER BRENNER siehe Figur 1 am Ende des vorliegenden Handbuchs.

Für den ANSCHLUSSPLAN siehe Figur 2 am Ende des vorliegenden Handbuchs.

Der Anschlußwert ist auf dem Typenschild angegeben. Das Typenschild befindet sich in der Geschirrlade (falls vorhanden) bzw. auf der Rückwand des Herdes.

# NL

het plaatje met het serienummer. Dit plaatje is zichtbaar door de bordenopwarmruimte te openen (indien aanwezig) of bevindt zich aan de achterkant van het fornuis.

Een kopie van het plaatje is op de omslag van de handleiding geplakt.

## INSTALLATIE

De installatie moet worden uitgevoerd door een deskundige, die zich aan de geldende normen dient te houden.

Vóór de installatie controleren of de karakteristieken van het lokale gasdistributienet (aard en druk van het gas) overeenstemmen met de afstelling van het apparaat.

De afstellingsovereinden van het apparaat staan op het etiket op de omslag beschreven. Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoerinrichting voor verbrandingsprodukten. Deze zal moeten worden geïnstalleerd en aangesloten overeenkomstig de geldende installatievoorschriften.

Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimtes en overeenkomstig de nationaal geldende normen worden geïnstalleerd en functioneren.

## VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Voor een juiste verbranding van het gas en een goede ventilatie dienen de ruimtes waarin gasapparaten worden geïnstalleerd goed te worden gelucht.

Vooral de toevoer van de lucht, noodzakelijk voor de verbranding mag nooit minder dan 2 m<sup>3</sup>/h per elke kW nominaal geïnstalleerde capaciteit bedragen.

## PLAATSING

Het fornuis ontdoen van alle verpakkingsaccessoires, met inbegrip van de folies die verchromde of inox gedeelten bedekken.

Het fornuis op een droge, makkelijk toegankelijke en tochtvrije plek plaatsen. De noodzakelijke afstand van warmtegevoelige wanden (hout, linoleum, papier enz.) in acht

# Installatie

nemen.

Het fornuis kan zowel vrijstaand of tussen twee meubels, waarvan de wanden tegen een temperatuur van 100°C bestendig moeten zijn en die niet boven de hoogte van het werkblad dienen uit te komen, worden geplaatst.

## AANSLUITING OP DE GASTOEVOER

Alvorens over te gaan tot aansluiting op het gasnet controleren of de afstelling van het fornuis overeenkomt met het type gas waar hij mee zal worden gevoed. Als dit niet het geval mocht zijn moet het fornuis worden aangepast zoals beschreven in de paragraaf "Aanpassing aan de verschillende gassen". De aansluiting op het gasnet wordt aan de rechterkant uitgevoerd. Als de slang achter de keuken langs moet lopen, moet deze langs de onderkant van het fornuis lopen omdat hier de temperatuur ongeveer 50°C zal bedragen.

- Niet flexibele aansluiting (zie fig. 3-A):  
De aansluiting op het gas kan met een metalen pijp (A) worden uitgevoerd. Hiertoe de slang aansluiting (indien al gemonteerd) verwijderen en het niet flexibele verloopstuk op het met schroefdraad uitgevoerde verloopstuk van het inlaatstuk draaien; het voor de niet-flexibele verbinding te gebruiken verloopstuk bevindt zich, indien niet reeds op het inlaatstuk gemonteerd, bij de andere accessoires van het fornuis.
- Aansluiting met rubberen slang op slanghouder (zie fig. 3-B en C):  
Deze aansluiting wordt uitgevoerd met een rubberen slang waarop het conformiteitsmerk met de geldende normen staat afgedrukt. Deze slang moet op de aangegeven datum worden vervangen en dient aan beide uiteinden met behulp van genormaliseerde slangklemmen bevestigd en over de volledige lengte voor inspectie toegankelijk te zijn.
- Aansluiting met een flexibele metalen slang (A):  
Deze aansluiting wordt uitgevoerd met een

slang overeenkomstig de geldende nationale normen, die, met plaatsing van de speciale sluitende pakking op het verloopstuk wordt geschoefd.

- **Na installatie de goede afsluiting van de verbindingen controleren.**
- Voor het functioneren met B/P controleren of de gasdruk overeenkomt met die vermeld op het plaatje met serienummer.

#### BELANGRIJK:

- Uitsluitend genormaliseerde rubberen slangen gebruiken. Voor gebruik bij LPG een slang en drukregelaar overeenkomstig de geldende nationale normen gebruiken
- Knikken in de slang voorkomen en een gepaste afstand ten opzichte van de warme wanden in acht nemen.
- Verwijzingen naar de installatievoorwaarden voor de aansluiting van het apparaat op het gas:  
België: ISO 7-1

#### AANPASSING AAN VERSCHILLENDE GASTYPES

Als het fornuis niet afgesteld mocht zijn voor het specifieke aanwezige type gas, moet hij in deze volgorde worden aangepast:

- vervanging van de inspuiters (raadpleeg de tabel op pag. 18);
- afstelling van de primaire lucht;
- afstelling van de "minima";

#### VERVANGING VAN DE INSPUITERS VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT (Fig. 4)

- De roosters, vlamverdelers en branders verwijderen door deze naar boven te trekken;
- De schroeven die het werkblad vastzetten (indien aanwezig) losschroeven, het blad aan de voorkant oplichten, tegen het deksel laten rusten en met plakband vastzetten.
- De mengbuisjes verwijderen en de inspuiters met behulp van een pijsleutel nr. 7 vervangen .

#### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE OVENBRANDER (Fig. 5)

- De bevestigingsschroeven van de ovenbodem losdraaien;
- De bodem van de oven verwijderen (na achteren duwen en oplichten);
- De brander van de oven verwijderen na de bevestigingsschroef te hebben verwijderd;
- De inspuiters vervangen met behulp van een pijsleutel nr. 7.

#### VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE GRILLBRANDER (Fig. 6)

- Na de twee bevestigingsschroeven te hebben verwijderd de brander verwijderen;
- de inspuiters vervangen met behulp van een pijsleutel nr. 7.

#### BELANGRIJKE AANBEVELINGEN:

- De inspuiters nooit te strak aandraaien. Hoewel niet onontbeerlijk, verdient het altijd aanbeveling de Schroefdraad met vet voor kranen in te smeren, waarbij op moet worden gelet dat de gasopening niet verstopt raakt.
- Na voltooiing van de vervanging alle inspuiters op lekkages controleren.

#### AFSTELLING VAN DE LUCHT NAAR DE BRANDERS

De volgende tabel gebruiken voor de afstelling van de in mm. uitgedrukte afstand H van fig. 4 voor de kookplaat, van fig. 5 voor de oven, van fig. 6 voor de grill.

BRANDER-TYPE	G20 20mbar	G30 28-30mbar
	G25 25mbar	G31 37mbar
Hulpbrander	3	4
Halfsnelle br.	3	4
Snelbrander	4	6
Kroonbrander	5	25
Ovenbrander	2	4
Grillbrander	3	7

Om het functioneren van de brander te controleren:

- De brander ontsteken en de vlam in de hoogste stand zetten;
- De tong van de vlam moet helder en zonder

#### DE Inhaltsverzeichnis

Technische Daten und Eigenschaften .....	34
Installation .....	35 - 38
Belüftung des Aufstellorts .....	35
Aufstellung .....	35
Gasanschluß .....	35
Austausch der Brennerdüsen .....	36
Primärluftinstellung .....	36
Einstellen der Kleinstellwärmebelastung .....	37
Elektroanschluß .....	37
Elektrische Zündung .....	38
Zündsicherung .....	38
Allgemeine Hinweise .....	38
Für den Benutzer .....	39 - 48
Belüftung des Aufstellorts .....	39
Zündung der Kochstellen .....	39
Zündung des Backofens .....	39
Zündung des Grills .....	39
Zündsicherung .....	39
Elektrische Zündung .....	40
Benutzung der Kochstellen der Gaskochmulde .....	40
Benutzung der Kochplatten .....	40
Benutzung des Gasbackofens .....	41
Benutzung des Gas- oder Elektrogrills .....	41
Benutzung des konventionellen Backofens .....	42
Benutzung des Elektrobackofens mit Mehrfach-Heizsystem .....	42
Benutzung des Multifunktionselektrobackofens .....	43
Benutzung des Drehspießes .....	44
Backofen mit Thermostat .....	44
Benutzung des Kurzzeitweckers .....	44
Benutzung der Zeitschalt-automatik mit Digitaluhr .....	44
Benutzung der Zeitschaltautomatik .....	45
Benutzung der elektronischen Zeitschaltautomatik .....	45
Hinweise zum selbsterreinigenden Backofen .....	47
Benutzung der TopfbARRIERE .....	47
Ratschläge und allgemeine Hinweise .....	47
Figuren .....	49 - 51

#### Einführung

- Wir danken Ihnen, daß Sie sich für eines unserer Qualitätsprodukte entschieden haben, und hoffen, daß es all Ihren Erwartungen entsprechen möge. Damit Sie Ihr neues Gerät optimal nutzen können, empfehlen wir Ihnen, die Anweisungen des vorliegenden Handbuchs genau zu befolgen. Selbstverständlich müssen Sie nur die Anweisungen berücksichtigen, die sich auf die Ausstattung und die Bedieneinrichtungen beziehen, über die Ihr Gerät verfügt. **Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen oder Personen, die auf eine nicht fachgerecht ausgeführte Installation oder den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts zurückzuführen sind.**

- Im Bestreben Geräte herzustellen, die stets auf dem neuesten Stand der Technik sind, behält sich der Hersteller das Recht zu Änderungen im Rahmen der Produktverbesserung auch ohne Vorankündigung vor, selbstverständlich ohne daß hieraus dem Kunden ein Nachteil entsteht.

- Bei Anforderungen von Ersatzteilen beim Händler sind die Modellnummer und die Seriennummer, die auf dem Typenschild eingestanzt sind, anzugeben. Das Typenschild befindet sich in der Geschirrlade (falls vorhanden) oder auf der Rückwand des Herdes.

- **GERÄT ENSTPRICHT DEN RICHTLINIEN:**

- 90/396/EWG;
- 73/23/EWG und 93/68/EWG;
- 89/336/EWG (Funkstörungen)
- 89/109/EWG (Kontakt mit Lebensmitteln)

#### VORBEMERKUNG

- Bei der Lektüre des vorliegenden Handbuchs nur die Kapitel und Abschnitte berücksichtigen, die sich auf die Ausstattung des erworbenen Küchenherds beziehen.

schoongemaakt. De bovenste branders en de vlamverdelers kunnen daarentegen ook met een metalen borsteltje worden ontkoekt. Goed afdrogen.

- Geen schuurmiddelen gebruiken voor het schoonmaken van geëmailleerde of verchromde delen.
- De kookplaat moet tijdens het schoonmaken niet overstroomen. Erop toezien dat er geen water of ander materiaal in de openingen van de branderhouders komt, daar dit gevaar op zou kunnen opleveren.
- De ontstekingsstiften voor de elektrische ontsteking moeten na elk gebruik schoon worden gemaakt en afgedroogd; vooral als er is gemorst of overgekookt.
- Om barsten of breken van de glazen deksels te voorkomen, deze niet sluiten zolang de branders of de plaatjes van de kookplaat nog heet zijn.
- Niet tegen de geëmailleerde delen en ontstekingsstiften (indien aanwezig) stoten.
- Als het fornuis niet wordt gebruikt, wordt het aanbevolen de hoofdkraan (of de kraan aan de muur) van het gas te sluiten.

De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade aan personen of zaken als gevolg van een slechte installatie of een niet juist gebruik van het fornuis.

**Bij afwijkingen, en vooral als er gaslekken of stroomdispersies worden geconstateerd, dient onmiddellijk een technicus te worden geraadpleegd.**

gele punten zijn, maar desalniettemin goed aan de brander gehecht. Als er teveel lucht wordt toegevoerd, zal de vlam zich losmaken, hetgeen gevvaarlijk kan zijn. Als daarentegen de luchttoevoer gering is zal de vlam gele punten vertonen en kan er roetvorming optreden.

#### AFSTELLING VAN HET "MINIMUM" VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

Als het fornuis op vloeibaar gas moet werken (B/P), moet de by-pass van de kraantjes volledig worden dichtgedraaid.

Het fornuis kan met kraantjes van het type "A", die de by-pass binnenin hebben (toegang wordt verkregen met behulp van een kleine schroovedraaier in staafje) of type "B" die de by-pass buiten hebben, aan de rechterkant (toegang is rechtstreeks). Zie fig. 7.

In beide gevallen wordt als volgend te werk gegaan:

- De brander ontsteken met de vlam in de maximale stand;
- de knop verwijderen door te trekken, zonder het frontpaneel als hefboom te gebruiken, daar die beschadigd zou kunnen raken;
- met een kleine schroovedraaier de by-pass ongeveer 3 slagen losdraaien (de schroovedraaier linksom draaien); het staafje van de kraan nogmaals tot het eind linksom draaien: de vlam zal nu zo hoog mogelijk zijn;
- de by-pass uiterst langzaam, zonder druk uit te oefenen op de as van de schroovedraaier weer dichtdraaien, tot de vlam op het oog tot 3/4 is verminderd. De vlam moet echter, ook bij lichte tocht, voldoende stabiel zijn.

#### AFSTELLING VAN HET "MINIMUM" VAN DE BRANDER VAN DE OVEN

Als het fornuis op vloeibaar gas moet functioneren (B/P), moet de by-pass van de kraantjes volledig dicht worden gedraaid.

Als het fornuis echter op aardgas moet werken wordt als volgt te werk gegaan:

- De bodem van de oven verwijderen (naar achteren duwen en oplichten);
- de brander van de oven aansteken door de wijzer van de knop in de stand "maximum" te zetten;
- de deur van de oven sluiten;
- een schroovedraaier op de by-pass van de thermostaat of de kraan plaatsen (zie fig. 8);
- de by-pass ongeveer 3 slagen losdraaien;
- na ongeveer 5 of 6 min., de wijzer van de knop op de "minimum" stand plaatsen;
- de by-pass uiterst langzaam weer dichtdraaien, en door het venster van de (dichte) deur het verlagen van de vlam observeren tot de tong van de vlam ongeveer 4 mm. hoog is. Het wordt aangeraden de vlam niet té laag in te stellen. De vlam moet stabiel blijven, ook tijdens het abrupte openen en sluiten van de deur.
- de brander doven en de bodem opnieuw monteren.

#### AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSTNET

Alvorens tot de aansluiting over te gaan, controleren of:

- de netspanning overeen stemt met die aangegeven op het plaatje met het serienummer;
  - de aardaansluiting efficiënt is.
- Als het stopcontact niet eenvoudig toegankelijk is dient de installateur een onderbrekingsschakelaar met contactopeningen van minimaal 3 mm. te installeren.
- Als het apparaat met een kabel zonder stekker is uitgevoerd, moet de te gebruiken stekker genormaliseerd zijn en dient er rekening mee te worden gehouden dat:
- de geel-groene draad voor de aardaansluiting moet worden gebruikt;
  - de blauwe draad een neutrale leider is;
  - de bruine draad voor de fase is;
  - de kabel niet met wanden warmer dan 75°C in aanraking mag komen;
  - bij vervanging, de kabel van het HO5RR

type dient te zijn, met een geschikte doorsnede (zie schema's fig. 2)  
 - als het apparaat zonder kabel mocht zijn geleverd, dient een kabel van het HO5RR type met een geschikte doorsnede te worden gebruikt (zie schema's fig. 2).

**BELANGRIJK:** de fabrikant onthoudt zich van enige verantwoordelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de voorschriften en geldende normen. Het wordt aanbevolen de correcte aansluiting van de aardverbinding van het apparaat te controleren (zie schema's fig. 2).

#### FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING

De juiste afstanden tussen de elektrode en de brander zijn vermeld in de figuren 4, 5, 6. Als er geen vonking plaatsvindt is het beter niet te vaak te proberen: de generator zou beschadigd kunnen raken. Mogelijke oorzaken van het afwijkend- of niet goed functioneren kunnen zijn:

- natte, aangekoekte of kapotte ontstekingsstift;
- verkeerde afstand tussen brander en elektrode;
- draad naar de ontstekingsstift kapot of zonder isolatie;
- vonk ontladt naar de massa (in andere gedeelten van het fornuis);
- de generator of de microschakelaar kapot;
- luchtophoping in de leidingen (vooral na lange periodes van stilstand);
- verkeerd gas-luchtmengsel (slechte carburatie).

#### DE BEVEILIGINGSINRICHTING

De juiste afstand tussen het uiteinde van het gevoelige element van het warmtekoppel en de brander is aangegeven in de figuren 4, 5, 6.

Om de efficiëntie van de klep te controleren als volgt te werk gaan:

- de brander aansteken en gedurende 3 min. laten branden;
- de brander doven door de knop in de

- sluitingsstand te plaatsen (●);
- na 90 seconden, voor de branders van de plaat en 60 seconden, voor de branders van de oven en de grill, de wijzer van de knop op de stand "open" plaatsen.
- de knop in deze stand laten en een brandende lucifer bij de brander houden: **DEZE MOET NIET GAAN BRANDEN.**
- Tijd noodzakelijk om tijdens het ontsteken de magneet te bekraftigen: ongeveer 10 seconden;
- Tijd noodzakelijk voor de automatische ingreep na het doven van de vlam: niet meer dan 90 seconden voor de branders van de plaat; niet meer dan 60 seconden voor de branders van de oven en grill.

#### WAARSCHUWINGEN

- Alvorens tot technische ingrepen op het fornuis over te gaan dient de stekker uit het stopcontact te worden verwijderd en de gastoovoer onderbroken.
- De controle op eventuele lekkages dient niet met behulp van een lucifer te worden uitgevoerd. Als men niet de beschikking heeft over een speciaal controleapparaat, kan schuim of zeepsop worden gebruikt.
- Bij het sluiten van de kookplaat erop toezien dat de draden van de ontstekingsstiften (indien aanwezig) zich niet in de nabijheid van de inspuiters bevinden, om te voorkomen dat zij daarop komen te rusten.

#### GELUIDSSIGNAAL

- Het geluidssignaal zal aan het eind van de programmering in werking treden en duurt 15 minuten.

- Om dit signaal te onderbreken kan een willekeurige toets worden ingedrukt.

#### AANVANG PROGRAMMA EN CONTROLE

- Het programma zal ongeveer 4 seconden na beeindiging van de instelling beginnen.
- Het is mogelijk een programma op elk gewenst moment te controleren door op de overeenkomstige toets te drukken.

#### FOUTEN TIJDENS DE PROGRAMMERING

- Bijvoorbeeld: om 12.15 wordt een **DUUR KOOKTIJD** van 30 minuten ingesteld terwijl de tijd voor het **EINDE KOOKTIJD** op 12.30 wordt geprogrammeerd.
- De fout in de programmering kan worden hersteld door de duur of de tijd van beeindiging te veranderen, of door op de toets **HANDBEDIEND** te drukken en vervolgens de programmering op de juiste wijze te herhalen.

#### ANNULERING VAN EEN PROGRAMMA

- Een programma kan worden verwijderd door op de toets **DUUR KOOKTIJD** en vervolgens op de toets "-" te drukken tot op de display de tijd 0.00 wordt afgebeeld.

#### BELANGRIJK:

**OP HET EIND VAN ELKE GEPROGRAMMEERD KOKPROGRAMMA WORDT AANBEVOLEN OP DE TOETS  TE DRUKKEN, ANDERS ZAL DE OVEN NIET HANDBEDIEND FUNCTIONEREN.**

#### ZELFREINIGENDE OVENS

De twee zijkanten en de achterwand zijn met zelfreinigend katalyserend email afgewerkt.

Na iedere 10 - 15 keer van gebruik de oven op volle toeren laten draaien. De tijd die nodig is voor deze operatie is afhankelijk van de staat van onderhoud van de oven. Sommige soorten vervuiling hebben namelijk de neiging hard te worden en kunnen de werking van de bekleding teniet doen. Deze sluiten namelijk de poriën van het speciale

email af en de oxydatie is niet meer mogelijk. In zo'n geval is het noodzakelijk, zodra de oven volledig is afgekoeld, de aankoeling te verzachten met zeer heet water en een zachte borstel, zonder schoonmaakmiddel, de oven vervolgens gedurende enkele minuten op de maximale stand laten functioneren.

(**Belangrijk:** nooit schuurmiddelen of metalen borstels gebruiken).

#### GEBRUIK VAN DE PANBESCHERMING (fig. 17)

Om de panbescherming te plaatsen of te verwijderen een lichte druk uitoefenen in de twee door de pijlen aangegeven richtingen. Om de bescherming in de vertikale stand te blokkeren, de twee uiteinden naar beneden drukken.

#### ALGEMENE AANBEVELINGEN EN OPMERKINGEN

- De elektrische aansluiting moet altijd worden verbonden alvorens werkzaamheden binnen de oven uit te voeren of op plaatsen waar de mogelijkheid bestaat met gedeelten onder spanning in aanraking te komen.
- De bordenopwarmruimte niet gebruiken om brandbare vloeistoffen of niet-hitte bestendige voorwerpen zoals hout, papier, sputbussen, lucifers, enz. in op te bergen.
- Regelmatisch de rubberen toevoerslang controleren en erop toezien dat zij niet te dicht langs hete wanden loopt, geen knikken heeft of ingeklemd is, en verder in goede staat verkeert. Op de aangegeven datum moet de slang worden vervangen en de twee uiteinden moeten met genormaliseerde slangeklemmen zijn bevestigd.
- Mochten de kraantjes na verloop van tijd stroever gaan draaien, dan dient men zich tot de Servicedienst te wenden.
- De geëmailleerde of verchromde delen moeten met lauw zeepsop of met niet schurende schoonmaakmiddelen worden

KOKTIJD, EINDE KOKTIJD) en op de toets "+" of "-" te drukken kan de tijd worden ingesteld. Met deze operatie zullen eventuele voorheen ingestelde programma's worden verwijderd en zal het symbool **AUTO** knipperen.

**NOTA:** als het symbool **AUTO** knippert is het niet mogelijk de oven handbediend te gebruiken.

#### TOETSEN "+" EN "-"

- Door op de toetsen "+" of "-" te drukken zal de tijd vooruit of achteruit gaan, met een snelheid, overeenkomstig de duur van de druk die op de toets wordt uitgeoefend.

#### HANDBEDIEND FUNCTIONEREN

- De toets **HANDBEDIEND** indrukken: het **AUTO** symbool zal uitgaan (als hij knipperde of continu brandde), het symbool **PAN** zal gaan branden, en het is dus mogelijk de oven in werking te stellen door de thermostaatknop en de keuzeknop te draaien volgens de instructies van de handleiding.

#### AUTOMATISCH FUNCTIONERING MET INSTELLING KOKTIJD EN EINDE KOKTIJD

- Bijvoorbeeld: het is 9.25; we willen dat de oven om 11.00 aangaat en dat het koken om 12.00 stopt (kooktijd 1 uur).

- Op de toets **DUUR KOKTIJD** drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken, tot 00.25 wordt afgebeeld, eventueel de afgebeelde tijd met de toets "-" aanpassen. De symbolen **AUTO** en **PAN** zullen permanent branden.

- Op de toets **EINDE KOKTIJD** drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken tot de display "12.00" aangeeft. Het symbool **PAN** zal uitgaan, terwijl **AUTO** zal blijven branden.

- De thermostaatknop van de oven op de gewenste temperatuur instellen, en de keuzeknop voor de kookmethode op de gewenste kookwijze; het rode controlelampje zal oplichten, de ovenverlichting zal gaan branden en de programmering is voor het gebruik ingesteld: om 11.00 zal de oven

automatisch aangaan en zal het **PAN** symbool gaan branden.

- Op het eind van de kooktijd (12.00 uur) zal het **AUTO** symbool gaan knipperen en zal **PAN** doven terwijl een geluidssignaal het einde van de kooktijd kenbaar maakt: om dit signaal te doen stoppen kan een willekeurige toets worden ingedrukt.

- Vervolgens de thermostaatknop van de oven en de keuzeknop op "uit" stand.

#### SEMIAUTOMATISCH FUNCTIONEREN MET INSTELLING DUUR KOKTIJD

- Bijvoorbeeld: het is 11.35; we willen dat de oven vanaf dit ogenblik gedurende 25 minuten functioneert.

- Op de toets **DUUR KOKTIJD** drukken en binnen 5 seconden op de toets "+" drukken, tot 00.25 wordt afgebeeld, eventueel de afgebeelde tijd met de toets "-" aanpassen. De symbolen **AUTO** en **PAN** zullen permanent branden.

- De thermostaatknop van de oven op de gewenste temperatuur instellen, en de keuzeknop voor de kookmethode op de gewenste kookwijze; het rode controlelampje zal oplichten, de ovenverlichting zal gaan branden en de oven zal in werking treden.

- Na verloop van 25 minuten zullen de oven en het **PAN** symbool uitgaan, het **AUTO** symbool zal gaan knipperen en het geluidssignaal zal het eind van de kooktijd kenbaar maken: om dit signaal te stoppen kan een willekeurige knop worden ingedrukt.

- Vervolgens de thermostaatknop van de oven en de keuzeknop op de "uit" stand zetten.

#### KEUKENWEKKER

- Op de toets **KEUKENWEKKER** drukken en de gewenste tijd instellen met behulp van de toets "+" of "-".

- Tijdens de werking van de keukenwekker zal het **KLOK** symbool branden.

- Bij het aflopen van de kooktijd zal het geluidssignaal gaan werken en zal het **KLOK** symbool uitgaan.

#### VENTILATIE VAN DE RUIMTE

Het gebruik van een apparaat voor het koken op gas zal leiden tot de productie van warmte en vocht in de ruimte waar het apparaat zich bevindt. Er moet op worden toegezien dat het fornuis altijd goed is geventileerd: de natuurlijke ontluftingsopeningen geopend laten, of een gedwongen afzuigkap installeren.

Bij een langer en intensief gebruik kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken, zoals bijvoorbeeld het openen van een raam, of een meer efficiënte ventilatie, door bijvoorbeeld het vermogen van de afzuigkap te vergroten.

#### ONTSTEKING VAN DE BRANDERS OP DE KOKPLATEN

- Op de knop drukken en naar links draaien tot aan het symbool  op het bedieningspaneel (hoogste stand van de vlam);
- tegelijkertijd een brandende lucifer bij de kop van de brander houden en de knop gedurende ongeveer 10 sec. ingedrukt houden;
- als een lagere vlam gewenst is de knop nogmaals linksom draaien en de wijzer op het symbool  (laagste stand van de vlam).

#### VOOR BRANDERS VAN DE PLAAT DIE MET EEN BEVEILIGINGSINRICHTING ZIJN UITGERUST

- Drukken en linksom draaien tot het symbool  op het bedieningspaneel (hoogste stand van de vlam);
- een brandende lucifer bij de brander houden en de knop gedurende 10 sec. ongeveer ingedrukt houden;
- vervolgens de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

#### ONTSTEKING VAN DE OVENBRANDER

- De deur van de oven openen;
- op de knop drukken en linksom draaien tot aan de stand "maximum";
- een brandende lucifer bij het gat in het midden van de bodem van de oven houden en de knop volledig indrukken (zie fig. 9);
- door de twee gaten naast het gat voor de ontsteking controleren of de brander brandt en de knop ingedrukt houden;
- na ongeveer 10 seconden, de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

#### ONTSTEKING VAN DE GRILLBRANDER (GASGRILL)

- De knoppenbescherming plaatsen zoals afgebeeld in de tekening fig. 12;
- op de knop drukken en rechtsom draaien tot het einde;
- een brandende lucifer bij de pijp met gaten van de brander houden en de knop volledig indrukken (zie fig. 10);
- controleren of de brander brandt en de knop ingedrukt houden;
- na ongeveer 10 seconden, de knop loslaten en controleren of de brander blijft branden. Als dit niet het geval mocht zijn, de bovenstaande handeling herhalen.

#### DE BEVEILIGINGSINRICHTING

De branders die met deze inrichting zijn uitgerust hebben het voordeel dat ze beschermd zijn bij het ongewenst doven van de vlam. Als dit mocht gebeuren zal de gastoevoer naar de bewuste brander namelijk automatisch worden onderbroken, en op die wijze zullen de gevaren, verbonden aan het vrijkomen van onverbrand gas worden voorkomen: vanaf het moment dat de vlam dooft tot het onderbreken van de gastoevoer mogen niet meer dan 60 seconden verstrijken voor de oven- en grillbranders en 90 seconden voor die van de kookplaat.

## BIJ FORNUIZEN UITGERUST MET ELEKTRISCHE ONTSTEKING

Hetgeen hierboven is gezegd blijft gehandhaafd, maar de lucifer is vervangen door een vonk die wordt verkregen door (ook meerdere malen) op de knop te drukken die zich op het bedieningspaneel bevindt, of door op de knop van de brander te drukken die moet worden aangestoken.

**- Bij fornuizen uitgevoerd met een elektrische ontsteking van de oven en grill, is het absoluut noodzakelijk dat het ontsteken uitsluitend bij een volledig geopende deur geschiedt.**

- Tijdens het ontsteken van de branders van de oven en de grill die zijn uitgerust met de ontstekingsinrichting, mag deze gedurende niet meer dan 10 seconden worden geactiveerd. Als na deze 10 seconden de brander nog niet is gaan branden, moet de ontstekingsoperatie worden onderbroken, de deur open worden gelaten en gedurende tenminste één minuut worden gewacht alvorens opnieuw te proberen de brander te ontsteken. Als hetzelfde euvel zich opnieuw voordoet, moet tot het ontsteken met de hand worden overgegaan en de servicedienst worden gebeld.

### LET OP

- Het is normaal dat het ontsteken moeizaam gaat als het fornuis langere tijd niet is gebruikt. Enkele minuten zullen genoeg zijn om de lucht die zich in de leiding heeft opgehoopt te verwijderen;
- het is in ieder geval noodzakelijk een overdreven uitstroming van onverbrand gas uit de branders te voorkomen. Als de ontsteking niet binnen een redelijke tijd zou mogen lukken, dient, na de knop op de sluitstand te hebben geplaatst (●) dezelfde handeling te worden herhaald;
- als de oven en de grill voor de eerste keer worden ontstoken, is het mogelijk dat er zich een typische brandlucht verspreidt en dat er rook uit de mond van de oven komt. Dit is het gevolg van de harsbehandeling en van olieachtige resten die op de

branders zijn achtergebleven.

## HET GEBRUIK VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKPLAAT

Altijd potten en pannen met een voor de bewuste brander geschikte diameter gebruiken. De vlammen dienen namelijk niet onder de bodem van de pan uit te komen. Wij raden aan:

- voor een hulpbrander = pot of pan van minstens 8 cm.
- voor de halfsnelle brander = pot of pan van tenminste 14 cm.
- voor snelbrander of kroon = pot of pan van tenminste 22 cm.

NOTA: de knop nooit in een stand halverwege het symbool voor de maximale flamme (○) en de gesloten stand (●) plaatsen.

## VOOR FORNUIZEN MET ELEKTRISCHE PLAATJES

De verschillende warmteniveaus worden op de volgende wijze verkregen:

- stand 1 = minimale intensiteit voor alle plaatjes;
- stand 6 = maximale intensiteit voor normale plaatjes en snelle plaatjes (met rode schijf)
- stand 0 = alles uit

De diameter van de pannen dient nimmer kleiner dan die van de plaatjes te zijn en de bodem moet zo plat mogelijk zijn (zie fig. 11).

### LET OP:

- De plaatjes niet zonder pannen laten branden, met uitzondering van de eerste keer, gedurende ongeveer 10 min., om olie- en vochtresten op te laten drogen;
- als de plaat gedurende langere tijd niet zal worden gebruikt, verdient het aanbeveling de geverfde oppervlakte licht in te vetten;
- voorkomen dat vuil op het plaatje vastkoekt om vervolgens niet genoodzaakt te zijn deze schoon te moeten maken met schuurmiddelen.

## GEBRUIK VAN DE GASOVEN

- Na de brander te hebben ontstoken de oven gedurende 10 minuten laten verwarmen;

- het motortje activeren door op de speciale schakelaar op het symbool te drukken.

- het vlees van tijd tot tijd invetten. Als het vlees gaar is de handgreep op het spit plaatsen en het geheel uit de naaf van het motortje trekken.

## OVENS MET THERMOSTAAT

Als tijdens het koken een afwijkend gedrag van de temperatuur wordt waargenomen, dient een technicus te worden gewaarschuwd om de thermostaat te laten controleren.

## GEBRUIK VAN DE KEUKENWEKKER

De noodzakelijk geachte tijd voor het koken instellen door de knop van de keukenwekker rechtsom te draaien. Aan het eind van de ingestelde tijd zal een alarm afgaan.

## PROGRAMMERING VAN HET EIND VAN DE KOKTIJD MET EEN DIGITALE KLOK (fig. 14)

De programmering maakt het mogelijk de kooktijd van de oven in te stellen. Als het te koken gerecht voorts niet continu in de gaten hoeft te worden gehouden, kan dit ook in afwezigheid van de gebruiker gebeuren.

### WERKING:

- De digitale klok gelijk zetten (als dit niet al het geval zou zijn, bijv. vanwege een stroomstoring) door op het knopje A te drukken en rechtsom draaien.
- Het gerecht in de oven zetten.
- De lengte van de kooktijd op display D programmeren door de ring rechtsom te draaien (max. tijd = 210 min.)
- De thermostaatknop op de gewenste temperatuur en de keuzeschakelaar op de verkozen kookmethode instellen.
- Aan het eind van de kooktijd zal een alarmsignaal hoorbaar zijn en zal het koken automatisch worden onderbroken; het geluidssignaal doen stoppen door met behulp van de ring B het symbool X naar het midden van de display D te brengen.
- De thermostaat en de keuzeschakelaar op

de nullstand zetten.

## BELANGRIJK

Om te koken zonder programmering dient het symbool □ op het scherm D te worden afgebeeld, anders zal de oven niet handbediend kunnen functioneren.

## PROGRAMMEREN VAN HET EINDE VAN DE KOKTIJD MET EEN ENKELE KLOK (ZONDER KLOK) (fig. 15)

Maakt het mogelijk de duur van de kooktijd in te stellen.

### WERKING:

- De knop op de gewenste kooktijd instellen (max. 120 min. bij een elektrische oven; max. 100 min. bij een gasoven).
- De temperatuur met behulp van de thermostaatknop instellen en de keuzeschakelaar op de gekozen kookmethode instellen.
- Als de keuzeknop van de programmering op het symbool 0 staat is de kooktijd beëindigd. De kooktijd wordt automatisch onderbroken.
- De thermostaatknop op het symbool ● terugzetten.
- De keuzeknop op het symbool 0 terugzetten.

N.B.: Als de programmering niet wordt gebruikt, zal de oven uitsluitend functioneren indien de keuzeknop van de programmering in de handbediende stand □ staat.

## GEBRUIK VAN DE ELEKTRONISCHE PROGRAMMERING (fig. 16)

Maakt het mogelijk de begintijd en de duur van de kooktijd in de oven te programmeren. Als het te koken gerecht voorts niet continu hoeft te worden gecontroleerd, kan dit ook in afwezigheid van de gebruiker gebeuren. Tijdens de installatie of na een stroomonderbreking, zal de display knipperen; dit betekent dat de juiste tijd moet worden ingesteld, omdat anders de programmering niet juist zal zijn.

## INSTELLING VAN DE TIJD

- Door tegelijkertijd op de 2 toetsen (DUUR

- symbool : conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- symbool : ontsteking van de grill (bovenin de oven), de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan
- symbool : infrarood koken, met "bekrachtigde" grill, aanbevolen voor langdurig grilleren; de knop van de thermostaat moet in de hoogste stand staan.
- symbool : snelkoken met geventileerde oven, de oventemperatuur komt overeen met die met het symbool in de tabel.
- symbool : langzaam koken met geventileerde oven, de oventemperatuur komt overeen met die met het symbool in de tabel.

In alle standen, met uitzondering van de 0 stand, zal het rode controlelampje en de ovenverlichting branden.

**NOTA** - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de werking van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan te worden gebruikt.

- Als met de geventileerde oven wordt gekookt is het mogelijk tegelijkertijd twee roosters te gebruiken. Er moet evenwel rekening worden gehouden met de

mogelijkheid dat de kooktijden kunnen variëren als de gerechten onderling, voor wat betreft de aard en hoeveelheid, verschillen.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel worden gebruikt, waarbij dient te worden opgemerkt dat er variaties mogelijk zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de te koken gerechten en ieders persoonlijke voorkeur.

Gerecht	Stand thermostaat-knop	Temperatuur in °C
Warmhouden en snel ontdooiden	1	
Bitterkoekjes, schuimpjes	2	65 50
Croissants	3	90 75
Vis	4	115 95
Varken, kip en lamsvlees	5	140 115
Witvlees, pasta en biscuit	6	165 140
Kalfsvlees, eend	7	190 160
Vruchtengebak, konijn	8	215 180
Pizza	9	240 205
Roastbeef	10	265 230

#### GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT

- De knoppenbescherming bevestigen zoals afgebeeld in de tekening 13;
- de brander van de grill aansteken, of de weerstand van de grill activeren;
- het te koken vlees op het spit rijgen en met behulp van twee grote vorken in het midden van de oven plaatsen. De handgreep van het spit verwijderen.
- de punt van het spit in de naaf van het motorje plaatsen;
- de druippan op het laagste niveau van de oven plaatsen;
- de deur zachtjes dichtdoen en tegen de knoppenbescherming laten rusten;

- de te koken levensmiddelen in een normale ovenschotel doen, en op het verchromde rooster plaatsen;
- het geheel indien mogelijk, in de hoogste positie in de oven stoppen en de wijzer van de knop op de gewenste stand zetten;
- de kookfase kan door het venster van de deur en met de verlichte oven worden gecontroleerd. Op deze wijze wordt voorkomen dat, afgezien van het oliën of invetten van het gerecht, de deur te vaak wordt geopend.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel geraadpleegd worden, waarbij met variaties als gevolg van de kwaliteit en de hoeveelheid van de in de oven geplaatste gerechten, en de persoonlijke smaak rekening moet worden gehouden.

Gerecht	Stand thermostaat-knop	Temperatuur in °C
Schuimpjes	1	160
Gerezen biscuit	2	180
Lasagnes	3	200
Kransjes, Vlaaien en Vis	4	215
Gebraden varkensvlees en geitelaam	5	230
Haas, pluimvee	6	245
Gebraden rundvlees	7	260
Pizza, Roastbeef	8	275

**BELANGRIJKE OPMERKING:** de druippan nooit rechtstreeks voor het koken van gerechten gebruiken; deze is uitsluitend bedoeld om vetten op te vangen die tijdens het koken met de grill naar beneden druipen. **NOTA:** Bij fornuizen zonder thermostaat:

- met de knop in de stand "maximum" = 275°C
- met de knop in de stand "minimum" = 160°C
- alle andere temperaturen tussen de 160°C en 275°C zullen respectievelijk tussen de

standen Min. en Max. liggen. De knop nooit tussen de stand "maximum" en gesloten () zetten.

#### HET GEBRUIK VAN DE GAS- OF ELEKTRISCHE GRILL

- De knoppenbescherming bevestigen (zie fig. 12);
- de brander aansteken en enkele minuten de tijd te geven om op temperatuur te komen, of de weerstand aandoen;
- de levensmiddelen op het rooster plaatsen;
- alles zo hoog mogelijk in de oven plaatsen;
- de druippan hier onmiddellijk onder plaatsen;
- de deur voorzichtig sluiten en tegen de knoppenbescherming laten rusten;
- na enkele minuten het voedsel omdraaien om de andere kant aan de infrarode stralen bloot te stellen.

**NOTA:** de eerste keer dat de grill wordt gebruikt, zal er rook uit de oven komen. Alvorens levensmiddelen te koken, dient daarom te worden gewacht tot eventuele olieresten op de brander volledig zijn verbrand.

De grill moet uitsluitend op zijn nominale caloricecapaciteit te worden gebruikt.

**LET OP:** de bereikbare onderdelen kunnen heet zijn tijdens het gebruik van de grill! Kinderen uit de buurt houden.

De weerstand van de grill, die bovenin de oven is geplaatst, wordt in werking gesteld door de knop van de thermostaat of van de functiekeuzes rechtsonder draaien tot het grillsymbool op het bedieningspaneel.

Het oplichten van het rode controlelampje zal op de inwerkingstelling van de weerstand wijzen.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel kunnen worden gebruikt, waarbij dient te worden opgemerkt dat er variaties mogelijk zijn, afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de te koken gerechten en ieders persoonlijke voorkeur.

Te grilleren levensmiddelen	Tijdsduur in minuten	
	1e zijde	2e zijde
Dunne vleessoorten	6	4
Dikke vleessoorten	8	5
Dunne vis	10	8
Flinke vis	15	12
Worstjes	12	10
Geroosterd brood	5	2
Klein gevogelte	20	15

**ELEKTRISCH STATISCHE OVEN**

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten, op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de gerechten, en mag nooit als kookpan worden gebruikt.

De oven of de grill worden met behulp van een enkele knop aangestoken.

Vanuit de stand 0 (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- symbool : ontsteking van de ovenverlichting (die, ook als de wijzer van de knop op andere standen staat, altijd zal blijven branden).
- standen van 1 tot 10 (oftewel van 70 tot 280°C): toenemende verwarming van de oven met thermostaatregeling.
- symbool : ontsteking van de grill (bovenin de oven).
- symbool : ontsteking van het braadspit met brandende grill.

Om de wijzer van de knop op de 0 stand te zetten (uit) dient de knop linksom te worden gedraaid.

NOTA - Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel worden gebruikt, waarbij dient te worden opgemerkt dat er variaties mogelijk zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de te koken gerechten en ieders persoonlijke voorkeur.

Gerecht	Stand thermostaat-knop	Temperatuur in °C
Schuimpjes	1	70
Bitterkoekjes	2	90
Vis	3	115
Konijn	4	140
Varken	5	160
Kip	6	185
Kalfsvlees	7	210
Gebak	8	230
Pizza	9	255
Roastbeef	10	280

**ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN MET 4 PROGRAMMA'S**

Dankzij verschillende, door een enkele knop bedienende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, biedt deze oven verscheidene kookmogelijkheden, gebaseerd op drie fundamentele warmtebron principes:

- a) Gedwongen warmtespreiding (geventileerde oven)
- b) Spontane warmtespreiding (convectie- of statische oven)
- c) Infrarode stralen (grill).

Uitgaand van de 0 stand (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:

- Symbool : ontsteking van de ovenverlichting en rode controlelampje.
- Symbool : conventionele kookmethode, "statische" oven, de temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- Symbool : koken met geventileerde oven, op één of twee niveaus. De temperatuur van de oven wordt met behulp van de thermostaatknop ingesteld.
- Symbool : ontsteking van de grill (bovenin de oven), de thermostaatknop moet in de stand van de maximale temperatuur staan.

In alle standen, met uitzondering van de 0 stand, zal het rode controlelampje en de ovenverlichting branden.

NOTA: Het gele controlelampje zal gaan branden afhankelijk van de stand van de thermostaat.

Alvorens de te koken levensmiddelen in de oven te plaatsen, moet de oven gedurende ten minste 10 minuten worden voorverwarmd.

- Het rooster van de oven dient om de normale ovenschotels, voor gebak of gebraden gerechten op te zetten, of om rechtstreeks vlees op te grillen.
- De druippan dient uitsluitend voor het opvangen van sappen afkomstig van de

gerechten, en mag nooit als kookpan te worden gebruikt.

- Als gelijktijdig op twee hoogtes wordt gekookt, moet er rekening mee worden gehouden dat de kooktijden kunnen verschillen.

Ter oriëntatie kan de volgende tabel worden gebruikt, waarbij dient te worden opgemerkt dat er variaties mogelijk zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van de te koken gerechten en ieders persoonlijke voorkeur.

Gerecht	Stand thermostaat-knop	Temperatuur in °C
Warmhouden en snel ontdooven	1	40
Bitterkoekjes, schuimpjes	2	60
Croissants	3	80
Vis	4	105
Varken, kip en lamsvlees	5	130
Witvlees, pasta en biscuit	6	150
Kalfsvlees, eend	7	175
Vruchtengebak, konijn	8	195
Pizza	9	220
Roastbeef	10	245

**ELEKTRISCHE MULTIFUNCTIEOVEN**

Dankzij de verschillende, door een enkele knop bedienende en door een thermostaat gecontroleerde warmte-elementen, biedt deze oven verscheidene kookmogelijkheden, gebaseerd op drie fundamentele warmtebron principes:

- a) Gedwongen warmtespreiding (geventileerde oven)
  - b) Spontane warmtespreiding (convectie- of statische oven)
  - c) Infrarode stralen (grill).
- Uitgaand van de 0 stand (uit) en door de knop rechtsom te draaien, worden de volgende standen verkregen:
- symbool : ontsteking van de ovenverlichting en rode controlelampje, activatie ventilator.