

CANDY

GEBRUIKSAANWIJZING

Fornuizen

NL



INHOUDSOPGAVE

NL

1. Algemene waarschuwingen	05
1.1. Symbolen in deze gebruikershandleiding	05
1.2. Conformiteitsverklaring	05
1.3. Veiligheidsvoorschriften	05
1.4. Nuttige tips	05
2. Installatie	06
2.1. Omgeving waarin apparaat moet worden geplaatst	06
2.2. Plaatsing	06
2.3. Afstelling van voetjes	06
2.4. Elektrische aansluiting	07
2.5. Fornuizen met voedingskabel	07
2.6. Gasaansluiting	07
2.7. Conversie voor verschillende typen gas	08
2.8. Afmetingen van het apparaat	08
2.9. Algemeen uiterlijk en definitie van het apparaat	08
3. Gebruik van branders	09
3.1. Gebruik van gasbranders	09
3.2. Gebruik van elektrische kookplaten	10
4. Gebruik van de oven	11
4.1. Grillen	11
4.2. Elektrische oven	11
4.3. Kooksuggesties voor elektrische oven	11
4.4. Pizza bakken	11
4.5. Taarten bakken	11
4.6. Maaltijden bereiden	11
4.7. Vis bereiden	11
4.8. Gebruik van draaispit	12
4.9. Gebruik van minutentimer	12
4.10. Gebruik van timer voor einde bereidingstijd	12
4.11. Gasoven	12
4.12. Gebruik van elektronisch programma	12
4.13. Kooktabellen	13
5. Reininging en onderhoud	14
5.1. Zelfreinigende katalytische oven	14
6. Klantenservice en probleemoplossing	14
7. Milieubescherming	14

1. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Hartelijk dank dat u een van onze producten heeft gekozen. Om optimaal gebruik te kunnen maken van uw fornuis, raden wij u het volgende aan:

• Lees de opmerkingen in deze handleiding zorgvuldig: deze bevatten belangrijke instructies voor het veilig installeren, gebruiken en onderhouden van dit fornuis.

Bewaar dit boekje op een veilige plek zodat u het ter referentie kunt gebruiken.

• Mocht het apparaat worden verkocht of worden overgedragen, dan moet deze handleiding met het apparaat worden meegeleverd om juiste overdracht van de informatie over installatie/gebruik van het apparaat en de bijbehorende waarschuwingen te garanderen.

• Alle toegankelijke onderdelen zijn heet wanneer het apparaat wordt gebruikt. Raak deze elementen niet aan. Wanneer het fornuis voor de eerste keer wordt ingeschakeld, kunnen scherp ruikende dampen ontstaan. Deze zijn ongevaarlijk. Het is raadzaam het fornuis twee uur leeg ingeschakeld te laten.

1.1. SYMBOLEN IN DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING

In deze gebruikershandleiding worden de onderstaande symbolen gebruikt.



Veiligheidsinformatie



Informatie over milieubescherming



Dit apparaat voldoet aan Europese EEG-richtlijnen.

1.2. CONFORMITEITSVERKLARING

Alle onderdelen van dit apparaat die in contact kunnen komen met voedsel, voldoen aan de Europese richtlijn 89/109/EEG. Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 73/23/EEG en 89/336/EEG, vervangen door 2006/95/EEG, 2004/108/EEG, 2003/55/EEG en daaropvolgende amendementen. Het apparaat voldoet tevens aan 93/68/EEG en daaropvolgende amendementen.

1.3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

• Gebruik het fornuis uitsluitend voor de toepassing waarvoor deze is ontworpen: het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als verwarming, vormt onjuist gebruik van het fornuis en is dan ook gevaarlijk.

• De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van een verkeerde toepassing van dit apparaat of van onjuist of onredelijk gebruik.

• Neem bij de omgang met elektrische apparaten altijd de volgende standaardregels in acht. Als het apparaat defect raakt of niet meer werkt, haalt u de stekker uit het stopcontact, raakt u het verder niet aan en neemt u contact op met de geautoriseerde service.

• Het is niet de bedoeling dat dit apparaat wordt gebruikt door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of door personen die onvoldoende ervaring en kennis hebben, tenzij hen onder toezicht van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid instructie is gegeven over het gebruik van het apparaat.

• Er moet toezicht worden gehouden op kinderen om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

• Een oven wordt erg heet. Met name de glazen ovendeur. Laat kinderen dan ook niet in de buurt van de oven komen wanneer deze heet is, zeker niet wanneer de grill is ingeschakeld.

• Draag altijd handschoenen bij het verwijderen van voedsel uit de oven.

• Houd het apparaat om veiligheids- en gezondheidsredenen altijd schoon. Vet en voedselresten kunnen leiden tot brand.

Plaats uw hand niet tussen de oven en de scharnieren van de bovenklep. Houd kinderen uit de buurt.

• Zorg dat alle knoppen in de UIT-stand staan wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

• De ovenlade is bedoeld voor de opslag van lege schalen of om voedsel warm te houden.

• Plaats geen brandbare, explosieve of reinigingsmaterialen, zoals nylon zakken, papier, doeken, enzovoort in de lade.

• Gebruik uitsluitend hittebestendige potten en pannen. Gebruik geen brandbare materialen.

• Het wijzigen (of poging tot het wijzigen) van de kenmerken van het apparaat kan gevaarlijk zijn.

• Let met name goed op wanneer u aan het frituren bent: laat het apparaat niet onbeheerd.

• Het apparaat is zwaar. Ga voorzichtig te werk als u het verplaatst.

• De uitstoot van hete lucht tijdens gebruik van het apparaat is normaal.

• Sluit de ventilatieopeningen van de oven nooit af.

• Bij het plaatsen van voedsel op of in het apparaat of wanneer u voedsel verwijdert met overtollig vet of water, kan er op het apparaat worden gemorst. Verwijder dergelijke resten direct na het koken om onaangename geurontwikkeling en mogelijke brand te voorkomen.

• Verlaag de vlam of schakel de branders uit voordat u pannen verwijdert.

• **WAARSCHUWING!** Hitte en vocht worden geproduceerd in het gebied waar apparaten worden gebruikt die gasvormige brandstoffen gebruiken. Er moet speciale aandacht worden besteed aan goede ventilatie van de omgeving: als natuurlijke ventilatie niet aanwezig of onvoldoende is, moet een luchtververser worden geïnstalleerd. Raadpleeg bij twijfel de GIAS-service voor advies.

• Neem bij het gebruik van elektrische apparaten altijd de volgende standaardregels in acht:

* Gebruik geen adapters, verdeelkasten en/of verlengsnoeren.

* Trek nooit aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.

* Raak de oven nooit aan met natte handen of voeten.

* U moet een beschadigde voedingskabel onmiddellijk vervangen.

* Neem bij het vervangen van de kabel de onderstaande voorschriften in acht:

* Alleen een gekwalificeerde elektromonteur mag de kabel vervangen. Reparaties mogen alleen met de originele reserveonderdelen worden uitgevoerd bij een erkende servicewerkplaats.

* Vervang de voedingskabel alleen door een kabel van het type H05RR-F, H05VV-F of H05V2V2-F. De kabel moet het vermogen hebben om de voor het product vereiste elektrische stroom te leveren.

• Controleer de flexibele gasaansluitingspijp regelmatig.

• De gasinlaatslang moet uit de buurt van hete onderdelen van de oven worden gehouden en mag niet in contact komen met de oven. U kunt de aansluiting van de gasinlaat naar de linkerkant of de rechterkant van de oven verplaatsen. Na een dergelijke aanpassing moet u met een zeepoplossing controleren op een mogelijk gaslek.

• Nadat de gaspijp op de verbinding is aangesloten, moet u deze met een klem stevig vastzetten. Let met name op eventuele gaslekken: controleer hierop met een zeepoplossing.

• Laat het apparaat niet onbeheerd achter voordat het is afgekoeld.



Als u zich niet aan de bovenstaande instructies houdt, kan de fabrikant de veiligheid van het fornuis niet garanderen.

1.4. NUTTIGE TIPS

• Alle kleppen, geëmailleerde of glazen oppervlakken kunnen uit elkaar worden gehaald voor gemakkelijke reiniging.

Als uw apparaat een bovenklep heeft, is deze ontworpen om het bovenblad te beschermen tegen stof wanneer het niet wordt gebruikt of om het morsen van olie te voorkomen tijdens het koken.

• Gebruik de klep niet voor andere doeleinden.

• **WAARSCHUWING!** (Modellen met glazen klep) De glazen klep kan breken wanneer deze wordt blootgesteld aan overmatige hitte. Controleer altijd of de branders uit zijn voordat u de klep sluit.

• Gebruik geen misvormde of uit evenwicht zijnde pannen.

• Reinig de grill en de vetopvangbak zorgvuldig voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

• Wanneer u reinigingssprays gebruikt, moet u nooit op verwarmers of op de thermostaat spuiten.

• Zorg dat de ovenplaten correct worden geplaatst.

• Steek de brander aan voordat u de pan erop zet voor snellere ontbranding. Controleer of de brander een normale vlam heeft.

• Dek ovenonderdelen niet af met aluminiumfolie.

2. INSTALLATIE

De installatie moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen. De fabrikant is niet verplicht om de installatie uit te voeren. Als de hulp van de fabrikant wordt ingeroepen om problemen te verhelpen die zijn ontstaan door verkeerde installatie, vallen deze werkzaamheden niet onder de garantie.

Neem de installatievoorschriften in acht en schakel gekwalificeerde vakmensen in. Onjuiste installatie kan materiële schade veroorzaken of letsel aan mens en dier. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor dergelijke schade of dergelijk letsel.

WAARSCHUWING! De locatie van het apparaat moet zorgvuldig worden overwogen! Het kan uitsluitend worden geïnstalleerd in een ruimte die continu wordt geventileerd.

Elektrische aansluitingen moeten altijd worden losgekoppeld voorafgaand aan reparatie, installatie of aanpassing.

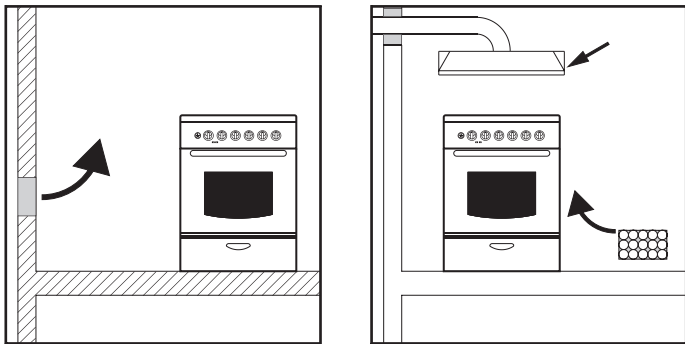
•Voordat u het apparaat plaatst, moet u de eigenschappen van de energietoevoer controleren (gastype, gasdruk) en ervoor zorgen dat het apparaat daarop wordt afgesteld.

•Dit apparaat moet niet worden aangesloten op het uitlaatsysteem van apparatuur die andere brandstof gebruikt.

•Het apparaat moet niet worden geïnstalleerd in de buurt van brandbare materialen (zoals meubels, gordijnen, enzovoort).

2.1. OMGEVING WAAR HET APPARAAT MOET WORDEN GEPLAATST

- Het apparaat mag niet op een draagvlak worden geplaatst.
- Voor goede werking van het apparaat moet er voldoende natuurlijke luchtventilatie zijn in de ruimte voor gasverbranding.
- De luchtstroom moet door de getraliede luchtventilatieopeningen in de buitenmuren lopen.



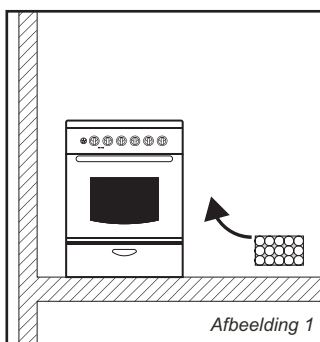
•Luchtgrills moeten een profiel hebben van 100 cm² voor luchtdoorstroming en voor apparaten met een vlambeveiligingsmechanisme. Bij apparaten zonder vlambeveiligingsmechanisme is een profiel van 200 cm² vereist. (Eén of meer grills kunnen worden gebruikt.)

Emissie van verbrandingsgassen

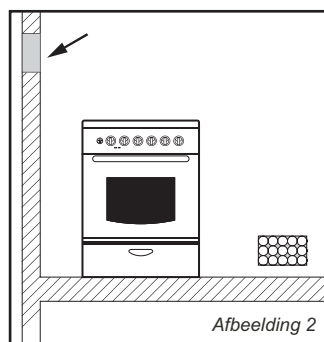
•Verbrandingsgassen van fornuizen moeten rechtstreeks worden afgevoerd via deuren of via een kap die is aangesloten op een schoorsteen of rookkanaal (afbeelding 1).

•Als het niet mogelijk is een kap te installeren, moet een elektrische luchtverser worden gemonteerd in een muur of in een venster dat naar buiten leidt (afbeelding 2).

•Elektrische luchtversers moeten het vermogen hebben de keukenlucht 3-5 keer per uur te versen.



Afbeelding 1

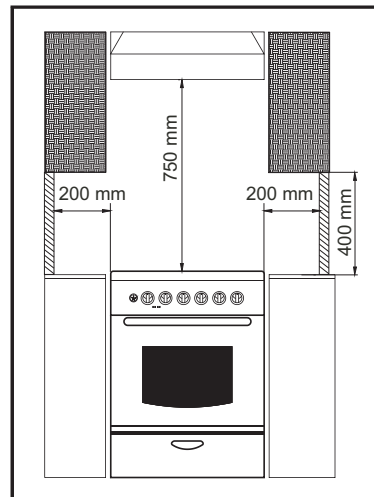


Afbeelding 2

•De grill moet zo worden geplaatst dat deze aan beide kanten niet kan worden gesloten en bij voorkeur dichtbij de vloer. Grills mogen niet langs de kanalen worden geplaatst waardoor verbrandingsgassen en uitgestoten gassen lopen.

•Als het mogelijk is getraliede ventilatieopeningen aan te brengen in de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst, kan de benodigde lucht ook worden aangevoerd vanuit een naastgelegen ruimte, mits dat geen slaapkamer is of een kamer waar een luchtstroom gevaar kan opleveren.

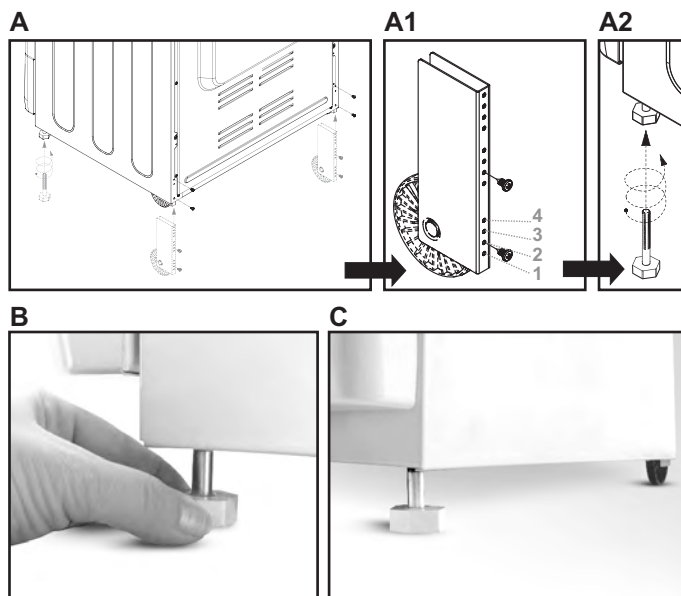
2.2. PLAATSING



Dit apparaat is van het type X en is ontworpen voor omgevingen waar de naastgelegen werkoppervlakken niet hoger zijn dan het oppervlak van het bovenblad.

Dit apparaat is van klasse 2.1.

2.3. AFSTELLING VAN VOETJES



Het apparaat heeft afstelbare voetjes in de benedenhoeken van de behuizing.

•De maximale hoogte van het fornuis is 868 mm en kan worden bereikt door de

afstelbare voorvoetjes en achterwielletjes in het vierde gat te plaatsen.

•U kunt de voetjes ieder afzonderlijk afstellen met een moersleutel om ervoor te zorgen dat de oven waterpas staat, zodat de vloeistof in pannen horizontaal staat.

•De achterwielletjes moeten in het tweede gat worden geplaatst (afbeelding A1) voor de standaardhoogte. De standaardhoogte is 850 mm.

2.4. ELEKTRISCHE AANSLUITING

Fornuizen zijn verkrijgbaar met en zonder voedingskabel. De kabelaansluiting moet worden uitgevoerd door een geautoriseerde monteur volgens de onderstaande instructies.

De elektrische aansluiting moet worden bewerkstelligd volgens de toepasselijke normen en richtlijnen. Controleer eerst de volgende zaken voordat de elektrische aansluiting wordt gemaakt:

•Is het vermogen van de elektrische aansluiting en de veiligheidsontstekers in het gebouw voldoende voor de belasting van het apparaat? (Controleer het etiket met informatie.)

Is de elektrische voedingsleiding voorzien van een aardaansluiting die voldoet aan de toepasselijke normen? •Uw huis moet zijn voorzien van een geschikte aardaansluiting Als dit niet het geval is, moet u een geautoriseerde technicus dit probleem laten oplossen.

•Bevindt het stopcontact of de multipolige schakelaar zich op een goed bereikbare locatie nadat het apparaat is geïnstalleerd?

•Er moet een stekker aan de voedingskabel worden gemonteerd en de kabel moet in een veilig stopcontact worden geplaatst.

•Er moet een multipolige schakelaar worden gemonteerd tussen het apparaat en de elektriciteitsleiding als een rechtstreekse elektrische aansluiting met het apparaat nodig is. (Deze moet aan de normen voldoen en geschikt zijn voor de belasting.)

•De groen/gele aardingskabel mag niet worden voorzien van een schakelaar. De bruine fasekabel (van de met 'L' gecodeerde aansluiting op de oven) moet altijd worden aangesloten op de faseleiding van de stroomtoevoer.

•De elektriciteitsleiding moet zo worden geplaatst dat deze niet wordt blootgesteld aan temperaturen hoger dan 50 °C.

Wanneer de voedingskabel moet worden vervangen, moet dit worden gedaan door een kabel met een profiel dat geschikt is voor het aangegeven vermogen. De groen/gele aardingskabel moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de fase- en de neutrale kabel.

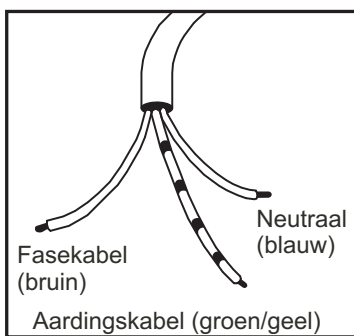
•Controleer de branders door deze gedurende 3 minuten te laten branden nadat de aansluiting is voltooid.

•**De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade als gevolg van niet-naleving van de veiligheidsnormen.**

•Bij een rechtstreekse aansluiting op de vaste bedrading moet er een voorziening zijn tot uitschakeling van het voedingsnet in de vorm van een contactscheiding in alle polen die volledige uitschakeling garanderen volgens overspanningscategorie III in navolging van de bedravingsvoorschriften.

2.5. FORNUIZEN MET VOEDINGSKABEL

•Aansluiting is uitsluitend bedoeld voor spanningen van 220-240 V Tussen fasen of tussen fasen en neutraal.



•Eventuele vervanging van de voedingskabel moet worden uitgevoerd door de serviceafdeling of door een geautoriseerde monteur. De kabel moet worden vervangen door een kabel met dezelfde of gelijke kenmerken als die van de oorspronkelijke kabel.

Vermogens/voedingskabels:

Nominaal vermogen (kW)	Nominale spanning (V)	Nominale stroom (A)	Voedingskabel
2,3 kW	220 - 240 V	9,1 A	3 x 1,0 mm ²
3,5 kW	220 - 240 V	15,9 A	3 x 1,5 mm ²
4,0 kW	220 - 240 V	18,2 A	3 x 2,5 mm ²

2.6. GASAANSLUITING

Het apparaat moet op het gas worden aangesloten volgens de toepasselijke normen en richtlijnen.

•Toen het apparaat de fabriek verliet, was het afgesteld op het gastype dat staat aangegeven op het etiket bij de gasinlaat op de achterkant van het apparaat.

Zorg dat u het gastype gebruikt dat op het etiket staan aangegeven. Als het een ander type gas betreft, volgt u de instructies in het hoofdstuk over conversie naar andere gastypen.

•Zorg dat de gastoevoerdruk overeenkomt met wat is aangegeven in de tabel Gascategorie (laatste 3 pagina's in deze gebruikershandleiding) om maximale efficiëntie en het laagste verbruik te garanderen. Als de gasdruk niet overeenkomt, moet een gasklep worden aangebracht op de gasinlaat. Het gebruik van een gasklep die overeenkomt met de normen voor LPG is toegestaan.

Aansluiting op vaste of flexibele metalen pijp

•De gastoevoer kan worden aangesloten op een flexibele roestvrij stalen pijp volgens de toepasselijke veiligheidsnormen. In dit geval is het niet nodig het apparaat te verplaatsen. De gasinlaataansluiting van het apparaat is Gc ½.

Aansluiting op flexibele niet-metalen pijp

•Als de gasaansluiting zich op een locatie bevindt waar deze kan worden in- en uitgeschakeld, kan een flexibele pijp worden gebruikt in navolging van de toepasselijke normen. De flexibele pijp moet stevig worden vastgezet met een klem.

•De flexibele pijp kan als volgt worden aangesloten:

•Aangezien de flexibele pijp achter de oven zal worden geplaatst, moet deze nooit worden blootgesteld aan temperaturen hoger dan 30 °C.

•De lengte mag niet groter zijn dan 150 cm.

•De pijp mag niet worden blootgesteld aan stoom.

•De pijp mag niet vouwen, knikken of worden belast.

•De pijp moet worden beschermd tegen scherpe of puntige voorwerpen.

•De pijp moet toegankelijk zijn voor periodieke inspectie.

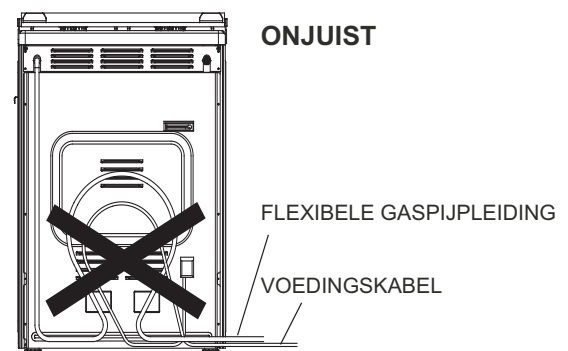
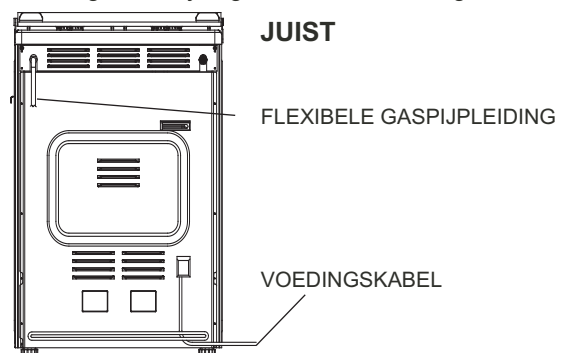
•De flexibele pijp moet als volgt worden gecontroleerd op slijtage:

•Controleer of op of bij de uiteinden van de pijp barsten, scheuren of brandplekken aanwezig zijn.

•Het materiaal moet zijn flexibiliteit behouden. Overmatige onbuigzaamheid is niet toegestaan.

•De klemmen mogen geen roestvorming vertonen.

•De pijp moet in elk geval na 5 jaar gebruik worden vervangen.



Controleer alle aansluitingen op lekken met een zeepoplossing nadat de installatie is voltooid. Gebruik geen vlam om te controleren op gaslekken.

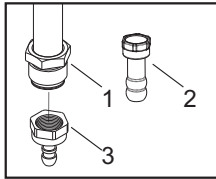
2.7. CONVERSIE VOOR VERSCHILLENDE TYPEN GAS

Voor de onderstaande fornuizen is schriftelijke afstelling noodzakelijk door een gekwalificeerde monteur.

Volg de stappen hieronder om het apparaat te converteren van de fabrieksinstelling naar de instelling voor een ander gastype.

Fornuizen zijn afgesteld op aardgas en aansluitingstype is cilindrisch (1). Bij slangen voor aardgasaansluiting kan de slangadapter (2) worden gemonteerd aan de cilindrische adapter met afdichting.

Bij slangen voor LPG-aansluiting kan de LPG-slangadapter (3) worden gemonteerd aan de cilindrische adapter met afdichting.



Injectors afstellen en verwisselen

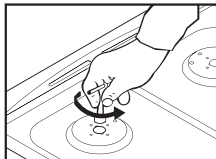
Injectors verwisselen

• Verwijder roosters.

• Verwijder branderdoppen en branders.

• Verwijder injectors met een moersleutel van 7 mm en monteer vervolgens de juiste injector uit de tabel Gascategorie (laatste 3 pagina's in deze gebruikershandleiding).

• Volg de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde nadat de nieuwe injector is gemonteerd.



Stand-by-afstelling

Stand-by-afstelling voor fornuizen zonder beveiligingsmechanismen, met beveiligingsmechanismen en met ontstekingsknop

• Zet de bedieningsknop van de brander op de stand voor kleine vlam en verwijder de knop.

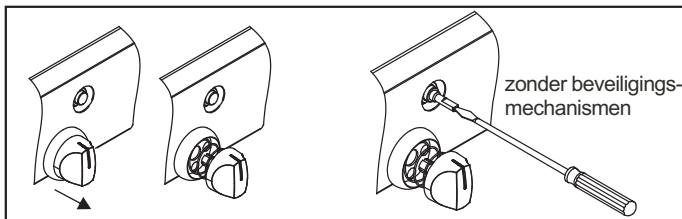
• Als conversie van aardgas naar LPG nodig is, draait u de schroef van de gaskleppen met een schroevendraaier rechtsonder naar de uiterste stand.

• Als conversie van LPG naar aardgas nodig is, draait u de schroef van de gaskleppen met een schroevendraaier linksom totdat een kleinere vlam van 1/4 grootte is bereikt.

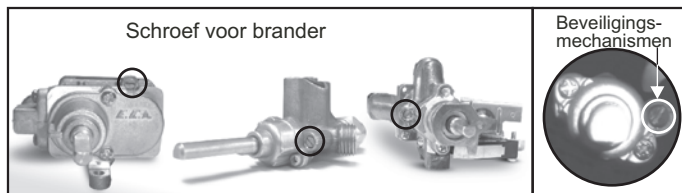
• Na de afstelling plaatst u de knoppen weer terug.

• Controleer de afstelling door de bedieningsknop van de brander snel van de maximale naar de minimale stand te draaien. Als de vlam blijft branden, is de afstelling juist.

• Bij beveiligingsmechanismen kan de pilotvlamafstelling worden uitgevoerd met de schroef op het klephuis. In geval van een ontstekingsknop voor pilotvlamafstelling moeten bovenblad, bovenklep en paneel worden verwijderd.



• Voor pilotvlamafstelling van de thermostaatklep moeten bovenblad, bovenklep en paneel worden verwijderd.



Gasoven

• Verwijder achterklep (Afb. 3).

• Verwijder injectoradapter Afb. 4).

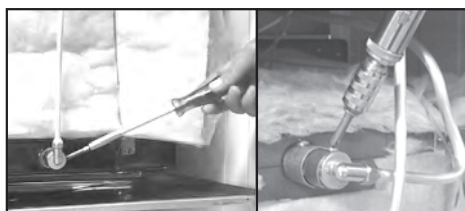
• Verwijder injectors met een moersleutel van 7 mm en monteer vervolgens de juiste injector uit de tabel Gascategorie (laatste 3 pagina's in deze gebruikershandleiding). Afb. 5.)

• Volg de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde nadat de nieuwe injector is gemonteerd.

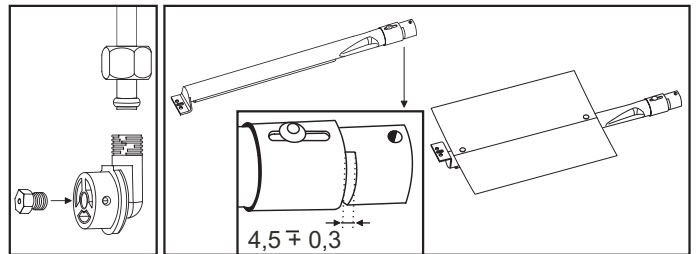
• Brandertussenruimte is $4,5 \pm 0,3$ mm voor aardgas en LPG Afb. 6).



Afbeelding 3



Afbeelding 4

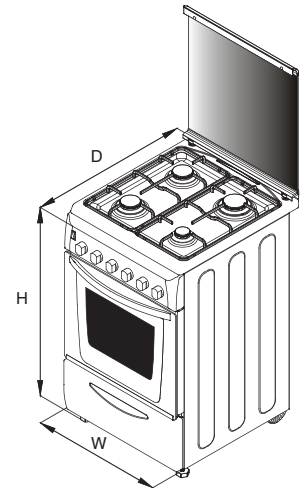


Afbeelding 5

Afbeelding 6

2.8. AFMETINGEN VAN HET APPARAAT

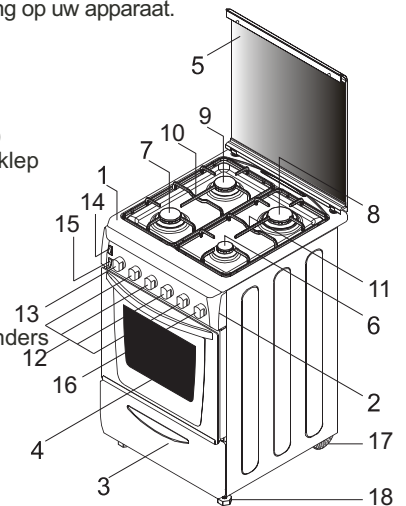
	60 x 60
Hoogte (mm)	850
Breedte (mm)	598
Diepte (mm)	600



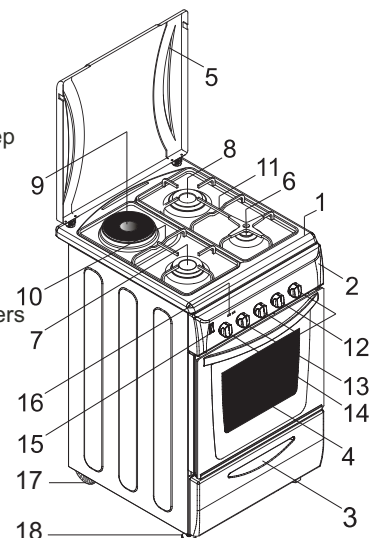
2.9. ALGEMEEN UITERLIJK EN DEFINITIE VAN HET APPARAAT

Deze gebruikershandleiding is van toepassing op meerdere modellen. Enkele van de kenmerken die in deze handleiding worden genoemd, zijn mogelijk niet van toepassing op uw apparaat.

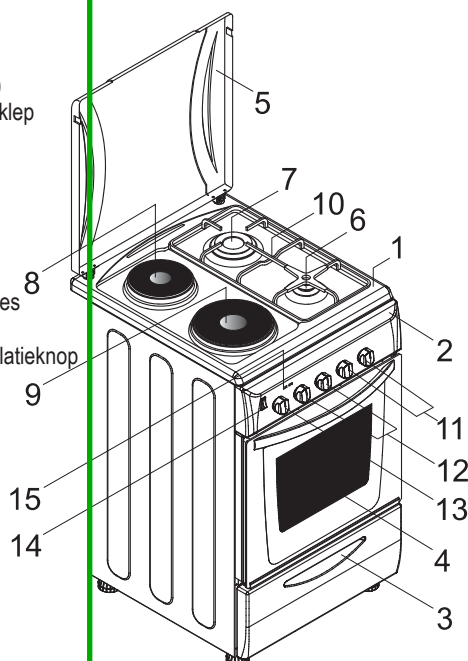
- 1- Bovenblad
- 2- Bedieningspaneel
- 3- Lade
- 4- Ovendeur (voorste deur)
- 5- Metallic of glazen bovenklep
- 6- Hulpbrander
- 7- Snelle brander
- 8- Ultrasnelle brander
- 9- Semisnelle brander
- 10- Linkerrooster
- 11- Rechterrooster
- 12- Bedieningsknoppen branders
- 13- Knop thermostaatoven
- 14- Ontbrandingsknop of ventilatieknop
- 15- Lampjeknop
- 16- Timerknop
- 17- Verstelbaar voetje
- 18- Vast voetje



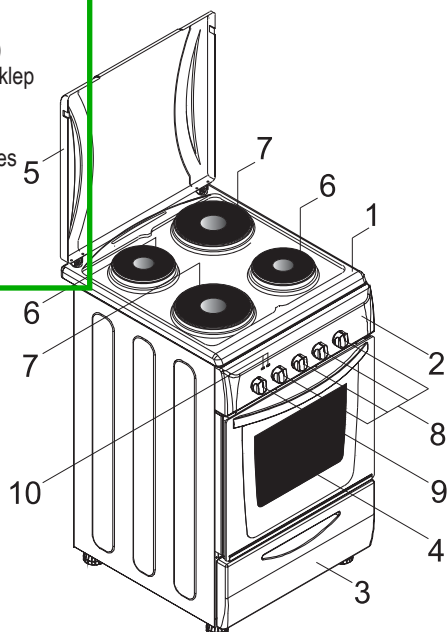
- 1- Bovenblad
- 2- Bedieningspaneel
- 3- Lade
- 4- Ovendeur (voorste deur)
- 5- Metallic of glazen bovenklep
- 6- Hulpbrander
- 7- Snelle brander
- 8- Ultrasnelle brander
- 9- Kookplaat (2000 W)
- 10- Linkerrooster
- 11- Rechterrooster
- 12- Bedieningsknoppen branders
- 13- Bedieningsknop kookplaat
- 14- Knop thermostaatoven
- 15- Ontbrandingsknop of ventilatieknop
- 16- Signaallampje
- 17- Verstelbaar voetje
- 18- Vast voetje



- 1- Bovenblad
- 2- Bedieningspaneel
- 3- Lade
- 4- Ovendeur (Voorste deur)
- 5- Metafen of glazen bovenklep
- 6- Sudderplaatje
- 7- Snelbrander
- 8- Kookzone (1000W)
- 9- Kookzone (1500W)
- 10- Rechter Pandrager
- 11- Knoppen gasbrander
- 12- Knoppen elektrische zones
- 13- Knop thermostaatoven
- 14- Ontstekingsknop of ventilatieknop
- 15- Indicatielampje



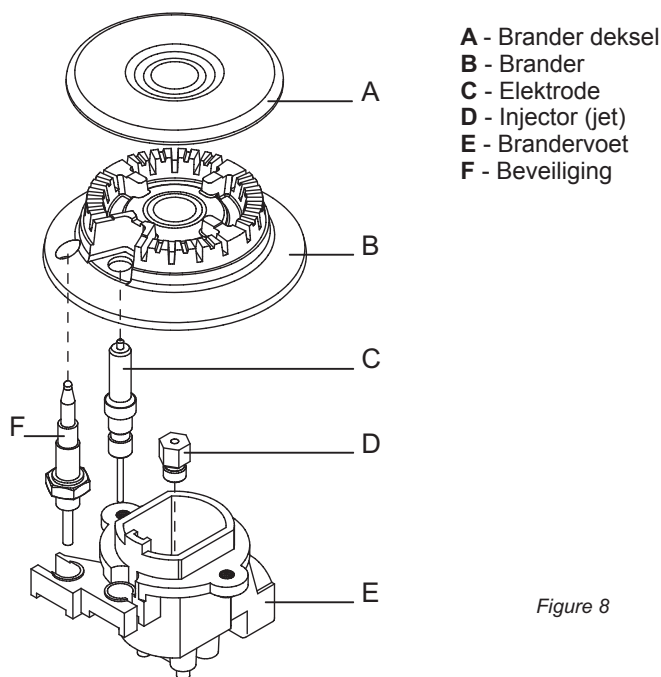
- 1- Bovenblad
- 2- Bedieningspaneel
- 3- Lade
- 4- Ovendeur (Voorste deur)
- 5- Metafen of glazen bovenklep
- 6- Kookzone (1000W)
- 7- Kookzone (1500W)
- 8- Bedieningsknoppen Zones
- 9- Knop thermostaatoven
- 10- Indicatielampje



● **Uit-stand**
 Wanneer de knop zo wordt gedraaid dat het symbool van een punt in de richting van het paneel wijst, staat deze in de Uit-stand. De gasklep wordt gesloten en de vlam gaat uit.

🔥 **Maximale gastoevoer**
 Druk op de branderknop en draai deze naar links totdat het Symbool van de punt in de richting van het symbool van een grote vlamwijst. De vlam staat nu op de hoogste stand. De gasklep staat volledig open.

🔥 **Minimale gastoevoer**
 De vlam kan worden verkleind door de knop zo te draaien dat het symbool van een punt in de richting van het symbool van een kleine vlam wijst. De brander zal laag branden.



- A - Brander deksel
- B - Brander
- C - Elektrode
- D - Injector (jet)
- E - Brandervoet
- F - Beveiliging

Figure 8

Branders ontsteken

Fornuizen met gasbranders

De brander moet worden ontstoken voordat er een pan op wordt gezet. Op modellen met vonkontsteking moet de ontstekingsknop worden ingedrukt.

Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en draai deze naar links naar het symbool van een grote vlam. Druk op de ontstekingsknop. Bij modellen met ontstekingsknoppen drukt u op de knop van de brander die u wilt ontsteken en draait u deze naar het symbool met een ster. De elektrode wordt automatisch geactiveerd. Alle elektroden worden automatisch geactiveerd en de brander waarnaar gas wordt geleid wordt ontstoken.

; Ugcj Yb

De knop moet minimaal 15 seconden worden ingedrukt. Als de brander na 15 sec. nog niet is ontstoken, laat de knop los, open de deur van de ovenen wacht tenminste 1 minuut voordat u een nieuwe poging waagt.



Controleer of het gas inderdaad brandt na deze stap. Als er geen vlam is, herhaalt u de procedure.

3.GEBRUIK VAN BRANDERS

3.1. GEBRUIK VAN GASBRANDER

De bedieningsknoppen van de branders bevinden zich op het bedieningspaneel.

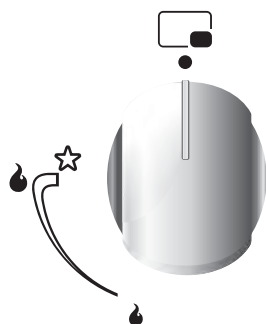


Figure 7

Na ontsteking stelt u de vlam in op de gewenste grootte.

Handmatige ontsteking(wanneer geen elektriciteitbeschikbaar is)
Houd een vlam (een lucifer, aansteker of kaars) bij de brander.

WAARSCHUWING wacht 1 minuut totdat u een poging tot ontsteking doet. Druk op de knop van de brander die u wilt ontsteken en draai deze naar het symbool van een grote vlam. Als de brander niet direct bij de eerste poging wordt ontstoken, probeert u het opnieuw en houd u de knop iets langer ingedrukt. Wanneer de brander is ontstoken, zet u de vlam op de gewenste stand. Als de brander na meerdere pogingen nog niet is ontstoken, controleert u de juiste stand van de brander en de branderkap. Draai de knop naar de "O" stand om de gastoevoer af te sluiten. Als de brander per ongeluk niet meer brandt, moet u tenminste 1 minuut wachten totdat u deze weer ontsteekt. Sommige fornuizen zijn voorzien van een vlambeveiliging (zie afbeelding F). Als de vlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch afgesloten.

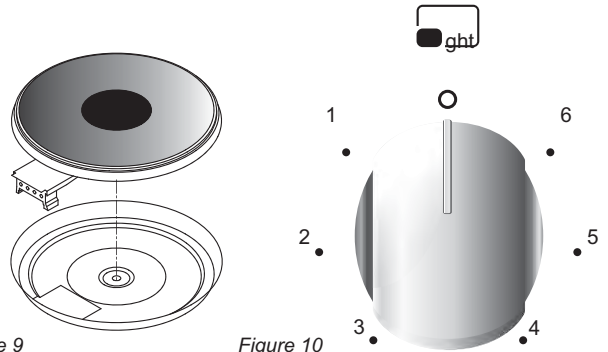


Figure 9

Figure 10

Minimale en maximale diameters van bodems van pannen.

Brander	Min. Diameter [mm]	Max. Diameter [mm]
Grote Brander	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Gemiddelde brander	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Kleine brander	Ø 120 mm	Ø 180 mm
Ultra snelle brander	Ø 240 mm	Ø 280 mm

Positie	Power (Watt)	Uitleg
0	0	Uit
1	175 W	Verwarmen
2	220 W	Koken bij lage temperatuur
3	300 W	Koken bij lage temperatuur
4	850 W	Bakken, braden, koken
5	1150 W	Bakken, braden, koken
6	2000 W	Bakken, braden, koken

- Het buitenoppervlak van de vlam is heter dan het binnenoppervlak. De toppen van de vlammen moeten de onderkant van de pan raken. Vlammen die buiten de pan reiken, resulteren in onnodig gasverbruik.
- In tegenstelling tot elektrische kookplaten zijn voor gasbranders geen pannen met vlakke bodem vereist. Vlammen die de onderkant de pan raken, geleiden de hitte volledig.
- Hoewel er voor gasbranders geen speciale pannen hoeven te worden gebruikt, geleiden pannen van dunner materiaal de hitte sneller dan pannen van dikker materiaal.
- Sommige delen van het voedsel kunnen worden verwarmd terwijl andere delen koud blijven als gevolg van onevenwichtige warmte distributie onder de pan. Daarom moet het voedsel bij gebruik van pannen met een dunne bodem tijdens het koken continue worden geroerd. Bij een dikke bodem wordt hitte evenwichtiger verspreid.
- Het gebruik van zeer kleine pannen wordt afgeraden. Bredere, lage pannen zijn geschikter voor effectief en snel koken dan kleine, diepe pannen.
- U kunt de bereidingstijd niet verkorten door een kleine pan te gebruiken op een grote brander. U zult op die manier alleen gas verspillen. Het gebruik van een pan met deksel bespaart energie.

Geschiktheid van pannen

Houd er rekening mee dat grotere pannen grotere verwarmings oppervlakken hebben. Hierdoor wordt het voedsel sneller bereid dan bij pannen met een kleinere verwarmingsoppervlakten. Gebruik altijd pannen met de juiste grootte voor de hoeveelheid voedsel die moet worden klaargemaakt. Gebruik geen zeer kleine pannen om spatten te voorkomen, met name bij voedsel met veel vloeistof. als u zeer grote pannen gebruikt om snel voedsel klaar te maken, zullen vlees en vloeistof blijven plakken. Het gebruik van gesloten pannen en schalen wordt aangeraden bij het koken van zoet. Gespat suiker en sap kan blijven plakken op de plaat en is moeilijk te verwijderen.

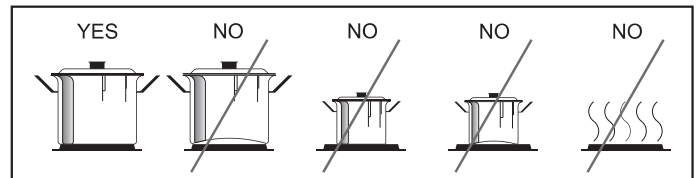


Figure 11

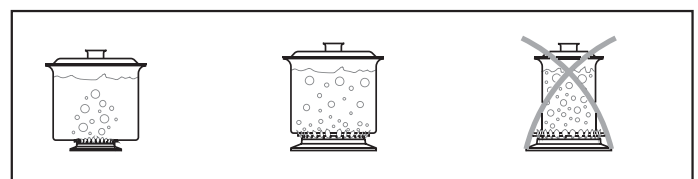


Figure 12

Dit is met name van belang bij pannen die worden gebruikt voor braden of op hoge temperatuur koken. Laat de branders niet onbeheerd achter zonder pan of met een lege pan. Controleer de geschiktheid van kookpannen aan de hand van de volgende criteria:

- 1) Ze moeten zwaar zijn,
 - 2) ze moeten het volledig oppervlak bedekken; ze mogen wel iets te groot maar niet te klein zijn.
 - 3) de bodem moet vlak zijn en goed op het kook oppervlak passen.
- * voor optimaal gebruik van elektrische kookplaten en om het energieverbruik te minimaliseren, moeten alle pannen met een glasse, vlakke bodem worden gebruikt. De grootte van de pan moet zoveel mogelijk overeenkomen met de diameter van de kookplaat en nooit kleiner zijn. De bodem van de pan moet droog zijn en morsen moet worden vermeden. Lege pannen mogen niet op de kookplaten blijven staan en de platen mogen niet aan blijven staan zonder dat er een pan op staat.

3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.

When cooking is completed, turn the knob to the "O" position. Do not leave the hot plate turned on without a pan on it. The diameter and the base of the pan you use is critical. The minimum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.

Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.

Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.

Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning. However, it must never be left on for more than a few moments without a pan on top.

4. GEBRUIK VAN DE OVEN

4.1. GRILLEN

•Wanneer u voedsel grilt, krijgt het snel een diepbruine kleur. Afhankelijk van de hoeveelheid voedsel kunt u de grill instellen op diverse standen. Praktisch alle voedsel kan onder de grill worden bereid, met uitzondering van zeer mager wild en rollade.

•Vlees en vis dat u wilt grillen, moet eerst licht met olie worden bedekt. Gebruik een vetopvangbak bij het grillen. Giet wat water in de bak om onaangename geuren te voorkomen en om te voorkomen dat vet vlam vat.

•Grillen is met name geschikt voor het bereiden van stukken vlees, bijvoorbeeld steaks, die niet te dik zijn, stukken vlees van verschillende grootte, gevogelte, vis, bepaalde groenten (courgette, aubergine, tomaat, enzovoort) in combinatie met vlees- en visproducten op spiesen.

Breng licht olie aan op de vis voordat u deze rechtstreeks onder de grill plaatst.

Voeg na de bereiding zout toe aan vlees; breng zout aan in de opening van de vis voorafgaand aan bereiding.

De afstand tot de grill is afhankelijk van de dikte van het vlees of de vis. •Als de afstand goed is ingeschat, zullen de buitenkanten niet verbranden en blijft de binnenkant niet rauw.

•Voorkom onaangename geuren en rook als gevolg van druipend vet/saus door 1 of 2 glazen water in de vetopvangbak te gieten.

•U kunt de grill ook gebruiken om te roosteren (geroosterd brood, enzovoort) en om bepaalde fruitsoorten te bereiden (banaan, grapefruit- of sinaasappelpartjes, appels, enzovoort). Fruit mag echter niet in contact komen met de verwarmingselementen.



Dek de binnenwanden of de bodem van de oven nooit af met aluminiumfolie. Geaccumuleerde hitte kan het email van de oven beschadigen en uw maaltijd bederven.



Wanneer de ovenfuncties worden gebruikt, moet de bovenklep van de bovenplaat open staan.

4.2. ELEKTRISCHE OVEN

Positie	Ovenfunctie
Vier	Functie
Température (°C)	Temperatuur
	Bereidingstijd
	Niet in gebruik
	Draaispits/grillverwarmer
	Lampje
	Grillverwarmer
	Grillverwarmer/ventilator
	Ventilator
	Bovenste verwarmingselement/ventilator
	Onderste verwarmingselement/ventilator
	Bovenste verwarmingselement/onderste verwarmingselement/ventilator
	Onderste en bovenste verwarmingselement
	Bovenste verwarmingselement
	Onderste verwarmingselement
	Handmatig
	Pizza

4.3. KOOKSUGGESTIES VOOR BEREIDINGSTIJD

Traditionele bereiding

Hitte wordt gegenereerd door de bovenste en onderste verwarmers. Over het algemeen heeft de middelste positie de voorkeur. Als de bovenkant of onderkant van het voedsel echter meer moet worden gebakken, plaatst u het op de bovenste of onderste plaat.

Convectiekoken (met ventilator)

•Het voedsel wordt bereid door evenwichtig verspreide voorverwarmde lucht die in de oven wordt geblazen met een ventilator die zich in de achterkant van de oven bevindt.

•U kunt meerdere gerechten tegelijk bereiden op verschillende platen dankzij de evenwichtig verspreide warmte in de oven.

•Dit type oven is ook zeer geschikt voor het ontdooien van bevroren voedsel. De convectieoven kan ook worden gebruikt om ingeblikt voedsel te steriliseren, fruitsiroop te bereiden en vruchten en champignons te drogen.

4.4. PIZZA BAKKEN

- Stel thermostaat in op maximum.
- Voorverwarmtijd 15 min. (20 min. indien mogelijk).
- Plaats de schaal in een van de twee onderste posities.
- Bereidingstijd 20 min.

4.5. TAARTEN BAKKEN

•Tenzij anders wordt aangegeven, moet u de oven ten minste 10 minuten voorverwarmen. Open de oven deur niet wanneer u taarten bakt, anders zullen deze niet rijzen (taarten of gerechten met gist en soufflés). De stroom koude lucht die de oven inkomt, zal het rijzen verhinderen. U kunt nagaan of taarten klaar zijn door een prikker in het deeg te steken. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar. Controleer dit pas nadat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Houd de volgende tips in gedachten

•Als het oppervlak van het voedsel gaar is maar de binnenkant nog (gedeeltelijk) rauw, moet u het langer laten staan bij een lagere temperatuur.

•Als het oppervlak van het voedsel te droog is, moet u het korter op een hogere temperatuur bereiden.

4.6. MAALTIJDEN BEREIDEN

•De minimale hoeveelheid vlees die in de oven kan worden bereid, is 1 kg. Anders wordt het vlees te droog.

Als u doorbakken vlees wilt, moet u minder vet gebruiken. Als vlees een klein beetje vet heeft, hoeft u geen olie te gebruiken. Als één kant van het vlees vet is, plaatst u die kant naar boven. Het gesmolten vet zal voldoende zijn voor het onderste stuk. Rood vlees moet ten minste één uur voorafgaand aan bereiding uit de koelkast worden gehaald.

•Anders kan het vlees te taai worden als gevolg van het temperatuurverschil. Gebruik geen zout voorafgaand aan de bereiding, met name niet als u vlees grilt. Zout trekt het bloed en de sappen uit het vlees, waardoor de buitenkant van het vlees niet goed wordt geroosterd.

•Voeg pas zout aan het vlees toe nadat de helft van de bereidingstijd is verstreken.

•Plaats het te roosteren vlees in een brede, ondiepe pan.

•Diepe pannen vormen een schild tegen de warmte. Het vlees kan in de oven worden geplaatst in een hittebestendige pan of rechtstreeks op de grill. Plaats een vetopvangbak onder de grill. U moet in het begin saus toevoegen bij voedsel met een korte bereidingstijd. Bij voedsel met een langere bereidingstijd is het raadzaam sauzen gedurende het laatste half uur toe te voegen.

4.7. VIS BEREIDEN

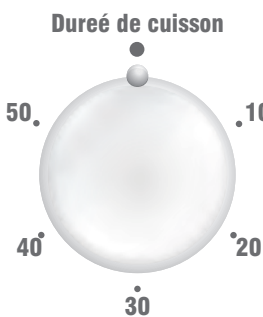
Kleine vissen kunnen van begin tot eind worden bereid op maximale temperatuur. Middelgrote vis moet in het begin op maximale temperatuur worden bereid, waarna de temperatuur langzaam moet worden verlaagd. Grote vissen moeten van begin tot eind op lagere temperaturen worden bereid. Controleer de opening aan de onderkant van de vis om na te gaan of deze goed is klaargemaakt. Controleer de opening aan de onderkant van de vis om na te gaan of deze goed is gegrild. De kleur (van gegrilde vis) moet effen matwit zijn. Dit is niet het geval bij zalm en forel.

4.8. GEBRUIK VAN DRAAISPIJT

- Het fornuis is voorzien van een metalen draaispijt, twee vorken en een haak die de spit ondersteunt.
- Gebruiksaanwijzingen:
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Zet de diepe pan op de bodem van de oven of op de laagste plank.
- Steek de draaispijt door het vlees, tussen de twee vorken.
- Bevestig de draaispijt in het gat in de onderste wand en hang de haak in het gat aan de voorkant van de ovenruimte en rondom de rand van de draaispijt.
- Voorverwarmen is niet nodig met de draaispijt.
- Aanbevolen bereidingstijd bij gebruik van draaispijt

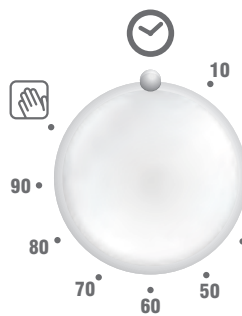
Soort voedsel	Bereidingstijd (min.)	
	Gasoven	Elektrische oven
Rundvlees (1 kg)	25/35	20/30
Lams-/schapenvlees (1 kg)	35/45	30/40
Kalfsvlees/gevogelte (1 kg)	65/75	60/70
Varkensvlees (1 kg)	60/70	65/75

4.9. GEBRUIK VAN MINUTENTIMER



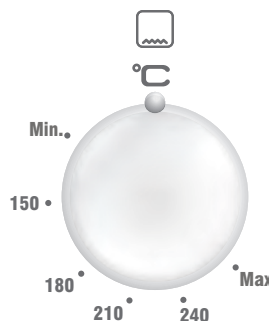
U kunt de bereidingstijd instellen door de knop eenmaal geheel door te draaien en vervolgens de index op de gewenste tijd te plaatsen. Wanneer de tijd is verstreken, zal het alarm enkele seconden hoorbaar zijn.

4.10. GEBRUIK VAN TIMER VOOR EINDE BEREIDINGSTIJD:



Hiermee kunt u de gewenste bereidingstijd instellen (max. 90 minuten). De oven wordt automatisch uitgeschakeld nadat de ingestelde tijd is verstreken. De timer telt af van de ingestelde tijd tot de O-stand en schakelt automatisch uit. Bij normaal gebruik van de oven stelt u de timer in op de -stand. Als u de oven wilt instellen, mag de timer niet in de O-stand staan.

4.11. GASOVEN

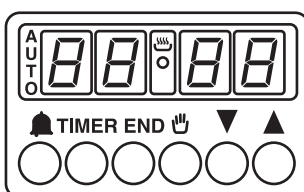


De oventemperatuur en de verwarmers kunnen worden geselecteerd door de ovenknop op het gewenste temperaturniveau te zetten. De oventhermostaat heeft een bereik van: 140-270 °C. Sommige fornuizen hebben een vlambeveiligingsmechanisme in de branders. Als de vlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch afgesloten.

4.12. GEBRUIK VAN ELEKTRONISCH PROGRAMMA

FUNCTIE	ACTIVEREN	UITSCHAKELEN	WERKING	DOEL
MINUTEN-TIMER	<ul style="list-style-type: none"> • Houd knop ingedrukt • Druk op de knoppen of om de vereiste tijd in te stellen • Laat alle knoppen los 	<ul style="list-style-type: none"> • Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt een alarm geactiveerd (deze stopt vanzelf maar kan ook direct worden gestopt door op knop te drukken) 	<ul style="list-style-type: none"> • Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd is verstreken. • Om na te gaan hoe lang de bereiding nog duurt, drukt u op knop 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiermee kunt u de oven gebruiken als wekker (kan worden geactiveerd met of zonder gebruik van de oven)
HAND-MATIGE FUNCTIE	<ul style="list-style-type: none"> • Druk op knop • Stel de kookfunctie in met de ovenfunctieknop 	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de ovenfunctieknop op stand O 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiermee kunt u de oven bedienen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voor het bereiden van de gewenste gerechten
BEREIDINGSTIJD	<ul style="list-style-type: none"> • Houd knop TIMER ingedrukt • Druk op de knoppen of om de vereiste bereidingsduur in te stellen • Laat alle knoppen los • Stel de kookfunctie in met de ovenfunctieknop 	<ul style="list-style-type: none"> • Als de tijd is verlopen, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Als u de bereiding eerder wilt stoppen, zet u de functieknop op 0 of stelt u de tijd in op 0:00 (TIMER en knoppen) 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiermee kunt u de vereiste kooktijd instellen voor het gekozen recept. • Om na te gaan hoe lang de bereiding nog duurt. • U kunt de ingestelde tijd wijzigen door te drukken op TIMER en / . 	<ul style="list-style-type: none"> • Nadat de ingestelde bereidingstijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en is een alarm hoorbaar.
EINDE BEREIDINGSTIJD	<ul style="list-style-type: none"> • Houd knop END ingedrukt • Druk op de knoppen / om de tijd in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld • Laat de knoppen los • Stel de kookfunctie in met de ovenfunctieknop 	<ul style="list-style-type: none"> • De oven wordt op de ingestelde tijd uitgeschakeld. U kunt handmatig uitschakelen door de ovenfunctieknop op stand O te zetten 	<ul style="list-style-type: none"> • Hiermee kunt u het einde van de bereidingstijd instellen • Controleer de ingestelde tijd door op END te drukken • Wijzig de ingestelde tijd door te drukken op END+ / 	<ul style="list-style-type: none"> • Deze functie wordt doorgaans gebruikt met de functie 'bereidingstijd'. Bijvoorbeeld: als het gerecht in 45 minuten wordt bereid en klaar moet zijn om 12:30, selecteert u de vereiste functie, stelt u de bereidingstijd in op 45 minuten en de eindtijd van de bereiding op 12:30. • De bereiding start automatisch om 11:45 (12:30 minus 45 minuten) en loopt door tot de ingestelde eindtijd van de bereiding. De oven zal dan automatisch worden uitgeschakeld. WAARSCHUWING! Als eindtijd van de bereiding is geselecteerd zonder de duur van de bereiding in te stellen, begint de bereiding direct en stopt nadat de ingestelde bereidingstijd is verlopen.

De juiste tijd instellen:



WAARSCHUWING: de eerste handeling die u moet uitvoeren nadat de oven is geïnstalleerd of na een stroomonderbreking (herkenbaar aan het knipperende display en weergaven van), is het instellen van de juiste tijd. Dit doet u als volgt:

- Houd TIMER en END-knoppen (en) ingedrukt
- Stel tijd in met knoppen /
- Laat alle knoppen los

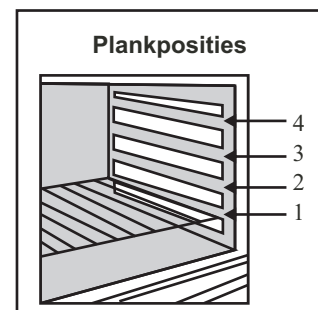
LET OP De oven werkt alleen in de handmatige modus of als een tijd is ingesteld. NB: Op sommige modellen worden de symbolen / vervangen door en .

4.13. BEREIDINGSTABELLEN

Traditionele bereidingsmethode en bereiding met hete lucht; gewicht (gr)

SOORT VOEDSEL Traditionele bereidingsmethode

Gewicht (gr)	SOORT VOEDSEL	Traditionele bereidingsmethode		Bereiding met hete methode		bereidings-tijden (minuten)	OPMERKING
		Plank-positie	Tempera-tuur (°C)	Plank-positie	Tempera-tuur (°C)		
	TAARTEN EN DESSERTS						
	Deeg met geroerd ei	2	180	2 (1 en 3)	160	45 - 60	
	Deeg	1	180	2 (1 en 3)	160	20 - 35	
	Kleine taarten	2	180	2 (1 en 3)	160	20 - 30	
	Kwarktaart	1	175	2	150	60 - 80	
	Appeltaart	1	180	2 (1 en 3)	160	40 - 60	
	Strudel	2	175	2 (1 en 3)	150	60 - 80	
	Confituurtaart	2	180	2 (1 en 3)	160	45 - 60	
	Kleine taarten	2	180	2 (1 en 3)	160	15 - 25	
	Koekjes	2	180	2 (1 en 3)	160	10 - 20	
	Slagroomtaart	2	100	2 (1 en 3)	100	90 - 120	
	BROOD EN PIZZA						
1000	Wit brood	1	200	2	175	45 ~ 60	In de gesloten oven op schotels, 8 stukken op schaal Onder de grill
500	Roggebrood	1	200	2	175	30 ~ 45	
500	Sandwich	2	200	2 (1 en 3)	175	20 ~ 35	
	DEEGGERECHTEN						
	Macaroni	2	200	2 (1 en 3)	175	40 ~ 50	
	Met groenten	2	200	2 (1 en 3)	175	45 ~ 60	
	Kleine pasteien	2	200	2 (1 en 3)	175	35 ~ 45	
	Lasagne	2	200	2	175	45 ~ 60	
	VLEES						
1000	Rosbief	2	200	2	175	50 ~ 70	Bereiden op grill
1200	Geroosterd varkensvlees	2	200	2	175	100 ~ 130	Bereiden op grill
1000	Geroosterd kalfsvlees	2	200	2	175	90 ~ 120	Bereiden op grill
1500	Rosbief (Engelse stijl)	2	220	2	200	50 ~ 70	Bereiden op grill
1200	Lam	2	200	2	175	110 ~ 130	Bout
1000	Kip	2	200	2	175	60 ~ 80	Geheel
4000	Kalkoen	2	200	2	175	210 ~ 240	Geheel
1500	Eend	2	175	2	160	120 ~ 150	Geheel
3000	Gans	2	175	2	160	150 ~ 200	Geheel
1200	Konijn	2	200	2	175	60 ~ 80	In stukken
	VIS						
1000	Hele vis	2	200	2 (1 en 3)	175	40 ~ 60	2 vissen
800	Filet	2	200	2 (1 en 3)	175	30 ~ 40	4 filets



OPMERKING:

- 1) De bereidingstijden zijn exclusief voorverwarming. Verwarm de oven circa 10 minuten voor, met name bij het bereiden van taarten, pizza en brood.
- 2) Geeft schaalposities aan bij het bereiden van meerdere gerechten tegelijk.
- 3) Alle bereiding moet plaatsvinden met gesloten ovendeur.

SOORT VOEDSEL	HOEEVEELHEID		BEREIDING MET GRILL		BEREIDINGSTIJD (minuten)	
	AANTAL STUKKEN	GEWICHT	PLANK-POSITIE	TEMPERATUUR (°C)	BOVENSTE DEEL	ONDERSTE DEEL
Biefstuk	4	800	4	max.	10	8
Gegrilde lamskotelet	4	600	4	max.	12	8
Worst	8	500	4	max.	10	6
Kipstukken	6	800	3	max.	30	20
Mixed grill	4	700	4	max.	12	10
Melktoetjes	4	400	4	max.	13	10
Tomatenpartjes	8	500	4	max.	12	--
Visfilet	4	400	4	max.	8	6
Sint-jakobsschelpen	6	---	4	max.	12	--
Toast	4	---	4	max.	8	--
Boterhammen	4	---	4	max.	2-3	1

5. REINIGING EN ONDERHOUD

Voorafgaand aan reiniging en onderhoud:

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Sluit de gasklep af voor uw eigen veiligheid. Als de oven is afgesteld op gebruik van aardgas, sluit u de aardgasklep.
- Als de oven heet is, wacht u totdat deze is afgekoeld.
- Gebruik nooit een stoom- of hogedrukspuit om het apparaat te reinigen.
- Gebruik nooit stoom of een verstuiver bij het reinigen.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen, staalwol of scherpe voorwerpen om de glazen ovendeur te reinigen.
- Reinig emailen oppervlakken met warm zeepwater of geschikte merkproducten. Gebruik nooit schuurpoeders die oppervlakken kunnen beschadigen en het uiterlijk van het fornuis verpesten.
- Reinig de oven altijd na gebruik.
- Gebruik reinigingsmiddelen en schuurpads voor de roestvrij stalen grills.
- De glazen oppervlakken, zoals de bovenkant, de ovendeur en de deur van het verwarmingscompartiment, moeten worden gereinigd wanneer deze koud zijn.

Schade als gevolg van het niet naleven van deze regel wordt niet door de garantie gedekt.

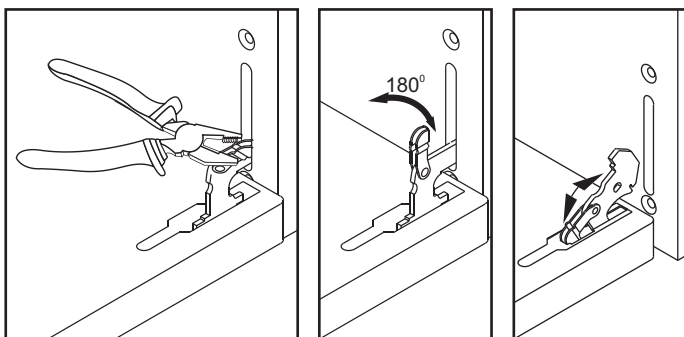
- U kunt branders en branderkappen reinigen met heet water en reinigingsmiddel. De gaskanalen van de branders kunnen worden gereinigd met een borstel. Zorg dat de branders droog zijn voordat u ze weer terugplaatst. Controleer juiste plaatsing van de branders met name bij het bereiden van taarten, pizza en brood.
- Reinig regelmatig de ontstekings elektroden van ovens met automatische ontsteking. Hierdoor voorkomt u ontstekingsproblemen. Controleer regelmatig of de gaskanalen en branders eventueel zijn geblokkeerd door voedselresten, enzovoort.
- Veeg de bovenklep af met een droge doek om schadelijke effecten van water, olie en stoom afkomstig van het bereide voedsel te voorkomen.
- Gebruik geen schuurmiddelen, metalen schuurspoonsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische (reinigings)producten die de katalytische laag permanent kunnen beschadigen.
- Gebruik bij voorkeur diepe braadsledes voor vetrijk voedsel zoals vlees- en kippebouten en plaats een opvangbak onder de grill om het overmaat aan vet op te vangen.

Ovendeur reinigen

Voor grondige reiniging van de ovendeur is het raadzaam deze te verwijderen zoals hieronder aangegeven.

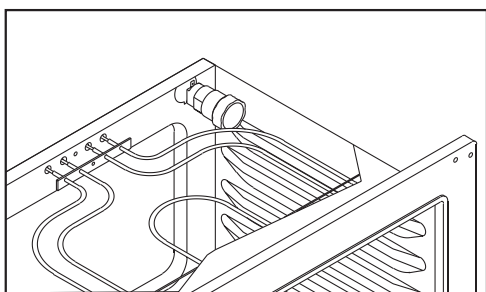
Open de deur volledig en draai de twee klemmen op de scharnierarmen 180°. Sluit de deur deels (30°). Verwijder de deur door deze op te tillen.

Volg de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen.



Het binnenlampje vervangen

- Schakel de stroomtoevoer uit en verwijder het lampje. Vervang deze door een identiek lampje dat bestand is tegen zeer hoge temperaturen.



5.1. ZELFREINIGENDE KATALYTISCHE OVEN

- Bij sommige modellen zijn speciale zelfreinigende afdekplaten verkrijgbaar waarop een microporeuze coating is aangebracht. •Als u deze afdekplaten gebruikt, hoeft u de oven niet handmatig te reinigen.
- De ovenbekleding moet poreus zijn, anders werkt de zelfreinigende functie niet.
- Een overmaat aan vetspatten kan de poriën blokkeren en de zelfreinigende werking verstoren. U kunt het zelfreinigend vermogen herstellen door de lege oven circa 10-20 minuten op de maximumstand in te schakelen.
- Als de wanden van de oven zo dik met vet zijn bedekt dat de katalytisatielaag niet meer werkt, verwijdert u het vet met een zachte doek of spons met heet water. Alle in de winkel verkrijgbare katalytische ovenbekledingen gaan circa 300 uur mee. Na circa 300 uur moet u deze vervangen.

6. KLANTENSERVICE EN PROBLEEMOPLOSSING

- Als de oven niet werkt, is het raadzaam het volgende te controleren voordat u het servicecentrum belt:
- Controleer of de stekker van de oven correct is aangesloten op het stopcontact.

Gastoevoer is abnormaal

- Controleer de volgende zaken:

- Zijn de gaten van de brander verstopt?

- Werkt de drukregelaar goed?

- Als u een pijp gebruikt: bevindt zich gas in de pijp? Staat de klep open?

Als u iets vreemds merkt aan de gaskleppen, neemt u contact op met een gekwalificeerde elektricien of een geautoriseerd servicecentrum voor hulp.

Er is een gasgeur waarneembaar nadat het apparaat is geplaatst

- Controleer de volgende zaken:

- Staat er een gasklep open?

- Staat de gaspijp in de juiste positie en is deze in goede staat?

- Als u een gaslek vermoedt, moet u geen vlam gebruiken om dit te controleren.

De oven wordt niet warm

Staan de bedieningsknoppen van de oven in de juiste stand?

De bereidingstijd duurt te lang

Is de juiste temperatuur geselecteerd?

Er komt rook uit de oven

Het is raadzaam de oven na elk gebruik te reinigen. Als vet dat bij het bereiden van vlees is gespat niet wordt verwijderd, zal dit resulteren in een onaangename geur en vindt er rookontwikkeling plaats wanneer u de volgende keer de oven gebruikt. (Zie het hoofdstuk Reiniging en onderhoud.)

Het ovenlampje gaat niet branden

- Mogelijk is het lampje kapot. Zie de betreffende pagina voor instructies voor het verwisselen van het lampje.

- Als u de bovenstaande zaken heeft gecontroleerd en de oven toch nog niet naar behoren werkt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum voor hulp.

- Model en productienummer (PNC of ENR).

7. MILIEUBESCHERMING



- Na plaatsing van het apparaat moet al het verpakkingsmateriaal worden afgevoerd met het oog op veiligheid en het milieu.
- Voordat u oude apparaten afvoert, moet u de voedingskabel afknippen zodat het apparaat niet meer kan worden gebruikt.

Op dit apparaat staat het merkteken van de Europese richtlijn 2002/96/EEG met betrekking tot de afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

Door dit apparaat volgens de richtlijnen af te voeren, voorkomt u mogelijke milieuschade en aantasting van de gezondheid van mens en dier als gevolg van het op onjuiste wijze afdanken van dit product.

Dit symbool op het product geeft aan dat het niet tot huishoudelijk afval behoort. Lever het apparaat in bij uw leverancier of bij de milieustraat van uw gemeente, zodat het als elektrisch en elektronisch afval kan worden gerecycled.

Volg de lokale wet- en regelgeving op voor het aanbieden van dit apparaat bij de afvalverwerking.

Als u meer informatie wilt over verwerking, hergebruik en recycling van dit product, neemt u contact op met de gemeente, de afvalinzamelaar of de winkel waar u het product heeft gekocht.

CANDY

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION *DES CUISINIÈRES*

FR



RECOMMANDATIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos produits.

• Afin de tirer le meilleur parti de votre appareil, nous vous recommandons : de LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE et de la conserver dans un endroit sûr pour toute consultation ultérieure. Elle contient des instructions importantes concernant l'installation et l'utilisation de votre cuisinière.

• de remettre cette notice avec l'appareil en cas de sa revente.

• Lorsque la cuisinière est en fonctionnement, la porte, les parties accessibles ainsi que tous les éléments chauffants sont brûlants ; nous recommandons donc de ne pas toucher et d'éloigner les jeunes enfants

• Lors de la première mise en service de l'appareil, une odeur dé brûlé est susceptible d'apparaître cette fumée est inoffensive. Nous vous recommandons alors de faire fonctionner l'appareil vide pendant deux heures.

SYMBOLES UTILISES DANS LA NOTICE

Pour faciliter votre compréhension, les symboles suivants sont utilisés dans cette notice :



Information importante de sécurité



Information pour la protection de l'environnement



Appareil conforme aux directives CEE de l'Union Européenne

DECLARATION DE CONFORMITE

Tous les éléments de cet appareil qui pourraient être en contact avec des aliments sont en conformité avec les exigences de la directive CEE 89/109. L'appareil est également conforme aux directives 73/23/CEE, 89/336/CEE et 90/396/CEE remplacées par 2006/CCE, 2004/108/EC et 2003/55/EC et les amendements suivants, ainsi qu'aux directives générales 93/68 et à ses amendements.

CONSIGNES DE SECURITE

• Cette cuisinière est exclusivement destinée à un usage domestique dans le cadre de la cuisson d'aliments. Si l'appareil est utilisé à d'autres fins, tel que comme un chauffage, ou mal utilisé, cela peut être dangereux et le constructeur ne peut être tenu responsable des dommages éventuellement causés.

• Vous devez respecter les règles de base relatives aux appareils électriques. S'il se casse ou fonctionne anormalement, débrancher-le, ne le touchez pas et prenez contact avec votre réparateur agréé.

• Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à capacité réduite, à moins qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.

• Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

• De par sa nature, le four peut devenir très chaud lorsqu'il est en marche : alors, ne permettez pas aux enfants de s'en approcher.

• Utiliser des gants thermiques de cuisine, pour enfourner ou pour retirer un plat du four.

• Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de l'appareil, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.

• Assurez-vous que les manettes et boutons ne soient pas en position de marche alors que vous n'utilisez pas l'appareil.

• Le tiroir du four est destiné au stockage de plats vides ou au maintien au chaud des plats.

• Ne pas mettre d'objets explosifs, inflammables ou de matériel de nettoyage dans le four comme du nylon, du papier ou des vêtements, etc. dans le tiroir du four.

• N'utilisez que des plats résistants et destinés à cet effet pour la cuisson de vos aliments. Ne pas utiliser de récipients inflammables.

• La cuisinière possède des caractéristiques techniques définies et en aucun cas des modifications ne doivent être apportées sur cet appareil.

• Une attention particulière doit être portée à l'appareil lors de la cuisson : restez à proximité.

• La cuisinière est lourde. Faites attention lorsque vous la déplacez.

• L'émission d'air chaud est normale durant la cuisson. Ne pas obstruer les ventilations de l'appareil.

• Des éclaboussures peuvent être projetées lors de la cuisson d'aliments ou lorsque le plat contient trop d'eau ou de gras. Dans ce cas, immédiatement nettoyer les résidus après la cuisson en vue d'éviter le développement d'odeurs ou de feu.

• Eteindre le feu avant de retirer les plats ou casseroles.

• **ATTENTION !** De la chaleur et de l'humidité peuvent se former lors de la combustion de combustibles gazeux. Prêter une attention particulière à la bonne aération de la pièce dans laquelle est placée l'appareil : si l'aération naturelle est inexistante ou insuffisante, il convient d'installer une grille d'aération. En cas de doute, consulter un centre d'assistance technique Candy.

• L'utilisation d'un appareil électroménager requiert le respect de quelques règles de base :

* Il est en général déconseillé d'utiliser un adaptateur ou une prise multiple.

* Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour éteindre l'appareil.

* Ne pas toucher le four avec les mains mouillées.

* Remplacer immédiatement le câble d'alimentation s'il est endommagé en suivant les instructions suivantes :

* Le remplacement doit être effectué par un technicien qualifié. Pour la réparation, se rapprocher exclusivement d'un centre d'assistance agréé et assurez-vous qu'ils utilisent des pièces de rechange d'origine.

* Si nécessaire, enlever le câble d'alimentation et le remplacer avec un autre du type : H05RRF, H05VVF et H05V2V2-F. Ce câble a la capacité suffisante pour supporter la tension électrique requise par le produit.

• Contrôler régulièrement le flexible de gaz.

• Le flexible de gaz doit être tenu à l'écart des parties chaudes du four et ne doit pas être en contact avec ce dernier. Il est possible de positionner le connecteur du gaz à droite ou à gauche du four. Après une telle modification, vérifier qu'il n'y a pas de fuite à l'aide d'un petit peu d'eau savonneuse.

• Ne pas laisser l'appareil sans surveillance avant qu'il ne soit complètement refroidit.



Le fabricant ne peut garantir la sécurité de la cuisinière si les règles précédemment citées ne sont pas respectées.

CONSEILS UTILES

• Tous les éléments émaillés ou en verre peuvent être démontés pour faciliter le nettoyage

La présence d'un couvercle supérieur permet d'éviter la présence de poussière sur la table de cuisson lorsqu'il n'est pas utilisé et des éclaboussures d'huile sur les murs lors de la cuisson.

• Ne pas utiliser le couvercle à d'autres fins.

• **ATTENTION !** (pour les modèles ayant un couvercle en verre) Le couvercle peut s'abîmer s'il est exposé à une température trop élevée. Toujours s'assurer que les feux soient éteints avant de refermer le couvercle.

• Ne pas utiliser de plats ou de casseroles déformés ou instables

• Nettoyer les grilles et la lèchefrite avant utilisation.

• Ne pas vaporiser de détergent sur les plats et la grille, ni sur le thermostat.

• S'assurer que les plats du four soient correctement positionnés.

• Allumer les plaques avant de placer les plats de cuisson pour un allumage plus rapide.

• Vérifier que la taille des flammes soit adaptée aux plats de cuisson.

• Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

ATTENTION ! Il convient de prêter la plus grande attention au positionnement de l'appareil. Ce dernier ne peut être installé que dans une pièce où la ventilation est assurée en continu. L'appareil doit toujours être débranché avant toute intervention.

- Contrôler le branchement du gaz (type et pression du gaz) avant l'installation de l'appareil et s'assurer que l'appareil soit réglé en adéquation.

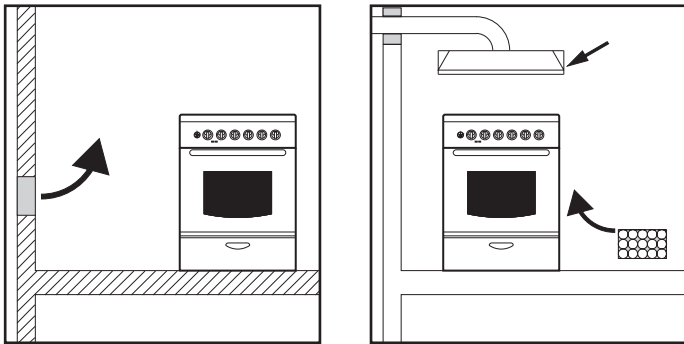
- Cet appareil ne doit pas être relié à un autre appareil fonctionnant avec un autre combustible.

- L'appareil ne doit pas être installé à proximité d'un matériel inflammable.

ENVIRONNEMENT DANS LEQUEL L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ

- Pour le bon fonctionnement, le local dans lequel l'appareil est installé doit être ventilé naturellement de telle manière à ce que les gaz brûlés soient évacués.

- Le flux d'air doit pouvoir pénétrer dans les prises d'air grillagées présentes sur les parois extérieures.



- Sur les modèles dotés d'un dispositif de sécurité des flammes, afin d'assurer le passage de l'air, la partie transversale de la grille d'air doit mesurer 100 cm². Sur les modèles privés de dispositif de sécurité, elle doit être de 200 cm² (il est possible de mettre une ou plusieurs grilles).

Emission de gaz combustibles

- Les gaz brûlés de la cuisinière doivent être directement évacués à l'extérieur ou par l'intermédiaire d'une hotte connectée à une évacuation (figure 1).

- S'il est impossible d'installer une hotte, il convient d'installer une ventilation électrique sur le mur ou la fenêtre tournée vers l'extérieur (figure 2)

- La ventilation doit assurer le renouvellement de l'air de la pièce de 3 à 5 fois par heure.

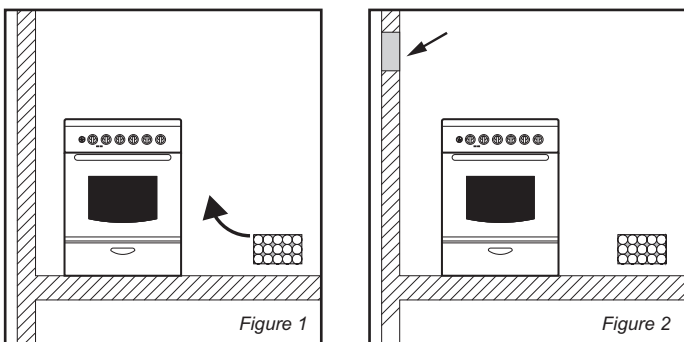


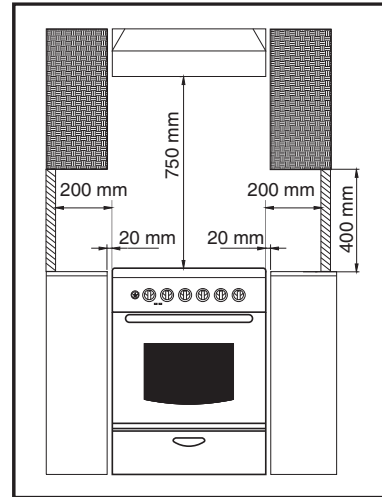
Figure 1

Figure 2

- Les grilles doivent être positionnées de telle manière à ce que la ventilation ne puisse être obstruée d'aucun des deux côtés et de préférence près du sol. Elles ne doivent pas être mises sur des tuyaux d'évacuation de gaz brûlés ou de fumées.

- Toutefois, s'il est impossible de mettre des grilles d'aération dans la pièce dans laquelle l'appareil est installé, la ventilation peut être faite avec une pièce attenante s'il ne s'agit pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce où les courants d'air pourraient représenter un risque.

POSITIONNEMENT

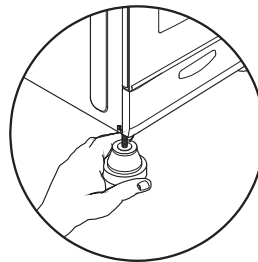


Cet appareil standard a été positionné dans l'hypothèse que les plans de travail adjacents à la cuisinière ne soient pas à une hauteur supérieure à celle des plaques de cuisson.

L'appareil est de Classe 2.1

REGLAGE DES PIEDS

La cuisinière est dotée de pieds réglables aux 4 angles du châssis. Les pieds doivent être réglés l'un après l'autre à l'aide d'une clef pour que l'appareil soit positionné de telle manière à ce qu'il soit parfaitement stable et que les plats posés sur les plaques soient parfaitement équilibrés.



RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Les cuisinières sont fournies avec ou sans câble d'alimentation. Le raccordement est prévu exclusivement sous des tensions de 220-240V entre phases ou entre phase et neutre.

Le raccordement du câble doit être fait par un centre d'assistance agréé qui devra se tenir aux instructions suivantes.

L'installation recevant l'appareil doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation (FRANCE : Norme NFC 15100). La Société décline toute responsabilité en cas de non-respect de cette disposition.

•Le technicien doit, avant de procéder au raccordement, vérifier la tension d'alimentation indiquée au compteur, le réglage du disjoncteur, le calibre du fusible et la continuité de la terre de l'installation.

•Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

•Si l'appareil comporte une prise de courant, il doit être installé de telle façon que la prise de courant soit accessible.

•Le fil de protection vert/jaune doit être relié aux bornes de terre, de l'appareil d'une part et de l'installation d'autre part.

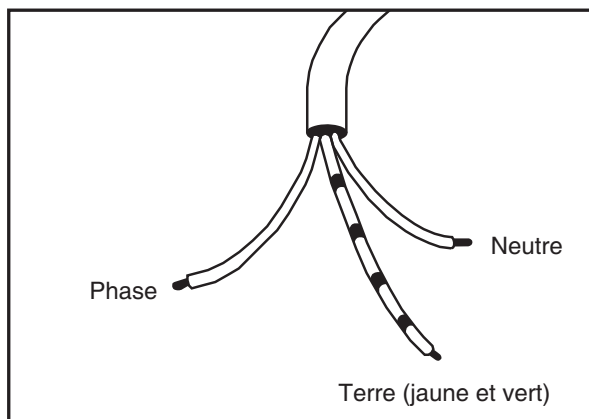
•Le câble d'alimentation doit être disposé de telle manière à ce qu'il ne soit pas exposé à une température supérieure à 50°.

•Contrôler la bonne installation en les allumant pendant 3 minutes.

CUISINIÈRE LIVRÉE AVEC CORDON D'ALIMENTATION

•Il est uniquement prévu un câble de raccordement pour les mises sous des tensions à 220-240V entre phase et neutre.

•Raccorder à une prise de courant 10/16 ampères.



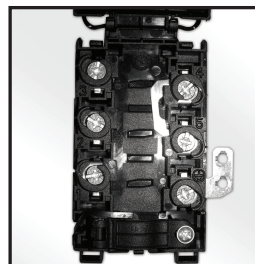
CUISINIÈRE LIVRÉE SANS CORDON D'ALIMENTATION

Type de boîtiers de raccordement

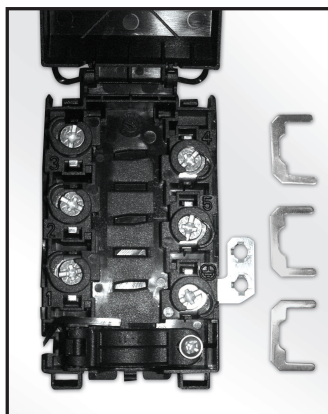
1- branchement monophasé



2- branchement triphasé



Attention: Une inversion de la phase et du neutre sur les cuisinières peut entraîner un dysfonctionnement des produits.



	Monophasé 220-240 V~	Triphase 380-415V3N~
Fusible	25 A	3 x 16 A
Câble - Section	3 G 2.5 mm ²	5 G 1.5 mm ²
Câble Type	H05VV-F ou H05RR-F	H05VV-F ou H05RR-F

	Monophasé 220-240 V~	Triphase 380-415V3N~
	L1 : Phase Shunter 1-2 Shunter 2-3 N : Shunter Neutre 4-5 T : Terre	1 Phase 2 Phase 3 Phase 5 Shunter Neutre 4-5 T : Terre

RACCORDEMENT GAZ

Avant installation, le technicien doit :

- Vérifier la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz. La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. S'assurer que le gaz que vous utilisez coïncide avec celui de la cuisinière. Effectuer, si nécessaire, le changement de gaz en adaptant les brûleurs avec la mise en place des injecteurs appropriés qui assurent le débit nominal en suivant les instructions du chapitre « modification pour type de gaz différent »

- S'assurer que la pression du gaz est celle donnée dans le tableau ci-après afin d'atteindre une efficacité optimale et de réduire la consommation. En cas d'utilisation d'un gaz dont la pression est différente, il convient d'utiliser un régulateur sur la prise du gaz. L'utilisation d'un régulateur de gaz conforme aux standards GPL est admise.

- Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utiliser que des robinets, détendeurs, abouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Raccordement par tuyau rigide ou flexible à embout mécanique

- Raccorder directement au robinet de gaz à l'aide d'un flexible en inox en veillant à respecter les précautions de sécurité. Dans ce cas, il n'y aura plus besoin de déplacer la cuisinière. Le connecteur d'entrée du gaz de l'appareil est GC 1/2. Nous conseillons ce type de raccordement.

Raccordement par tuyau souple caoutchouc

- Nous déconseillons ce type de raccordement (à réserver seulement aux installations anciennes n'offrant pas d'autres possibilités).

- Ce type de raccordement ne doit être fait que sous réserve que le tube souple soit visitable sur toute sa longueur, que la longueur n'excède pas 1,5 mètre et qu'il soit équipé de colliers de serrage.

- Le raccordement peut être effectué comme suit :

- Puisque le flexible sera placé derrière le four, il ne doit pas être exposé à une température supérieure à 30°C.

- Il ne doit pas être exposé à la chaleur

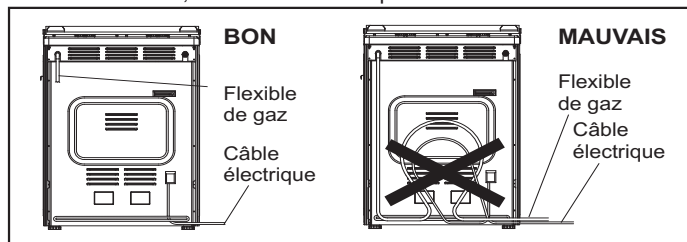
- Il ne doit pas être tordu, écrasé ni tendu.

- Il doit être protégé des objets tranchants et pointus

- Il doit être accessible pour permettre un contrôle régulier.

- Le flexible doit être contrôlé comme suit pour prévenir des dommages de l'usure : vérifier qu'il ne soit pas cassé, entaillé ou brûlé sur toute la longueur et sur les extrémités ; il doit conserver sa flexibilité et ne pas durcir ; il ne doit pas y avoir de traces de rouille sur les côtés.

- Dans tous les cas, il convient de le remplacer dans les 5 ans.



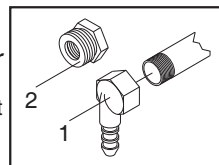
Après l'installation, vérifier qu'il n'y ait pas d'éventuelle déperdition dans le raccordement à l'aide d'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de flamme pour contrôler une éventuelle perte de gaz.

MODIFICATION POUR TYPE DE GAZ DIFFÉRENT

La cuisinière est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil. En cas de fonctionnement avec un autre gaz, il est nécessaire d'adapter l'appareil en suivant les indications citées ci-dessous.

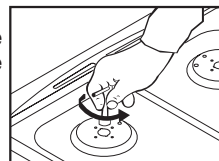
Changement de l'embout de gaz pour adapter le four au gaz naturel

Utiliser l'embout (2) fourni pour le branchement au gaz naturel.



Réglage des feux pour le GPL (Butane-Propane)

Pour le gaz industriel et le GPL, le même connecteur peut être utilisé. Utiliser le connecteur (1) pour le GPL.



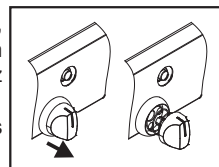
Remplacement des injecteurs des brûleurs

- Enlever les grilles.

- Enlever les chapeaux et corps du brûleur

- Au moyen d'une clé à pipe adaptée (7mm), dévisser l'injecteur et le remplacer par un injecteur correspondant au type de gaz distribué.

- Remettre chaque élément à sa place après avoir changé les brûleurs



Réglage du ralenti

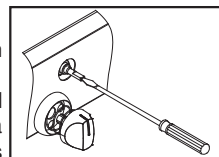
- Tourner la manette de contrôle du brûleur en position « ralenti ». L'enlever.

- Si le changement pour passer du gaz naturel au Propane/Butane est nécessaire, dévisser la vis bipasse d'un tour (dans le sens des aiguilles d'une montre)

- Si le changement pour passer du Propane/Butane au gaz naturel est nécessaire, tourner la vis bipasse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre avec un tournevis jusqu'à l'obtention d'une petite flamme inférieure à 1/4.

- Après le réglage, remettre la manette.

- Contrôler le bon réglage en tournant très rapidement de la petite à la grande flamme. Si la flamme ne s'éteint pas, le réglage est correct.



	Gas	Pression	Avant droit		Gauche		Noir droite		Brûleur four		Brûleur grill	
			Inj	kW	Inj	kW	Inj	kW	Inj	kW	Inj	kW
•	G 20	20	0.83	1.00	1.00	1.70	1.20	2.70	1.10	2.3	1.10	2.25
	G 25	25	0.83	1.00	1.00	1.70	1.20	2.70	1.10	2.25	1.10	2.2
	G 25	20	0.90	1.00	1.10	1.70	1.35	2.70	1.20	2.3	1.20	2.25
	G 30	29	0.50	1.00	0.65	1.70	0.85	2.70	0.70	2.3	0.70	2.25
	G 31	37	0.50	1.00	0.65	1.70	0.85	2.70	0.70	2.3	0.70	2.25
	G 30	50	0.45	1.00	0.60	1.70	0.70	2.70	0.65	2.3	0.65	2.25
	G 31											
	G 30	37	0.50	1.00	0.65	1.75	0.85	2.95	0.70	2.30	0.70	2.25
	G 31											
	G 20	25	0.83	1.10	1.00	1.85	1.20	2.95	1.10	2.35	1.10	2.30
	G 25.1	25	0.83	1.00	1.00	1.70	1.20	2.65	1.10	2.10	1.10	2.10
	G 2.350	13	1.10	1.00	1.35	1.70	1.70	2.70	1.55	2.30	1.25	2.25
	G 27	20	0.90	1.00	1.10	1.70	1.35	2.70	1.20	2.30	1.20	2.25

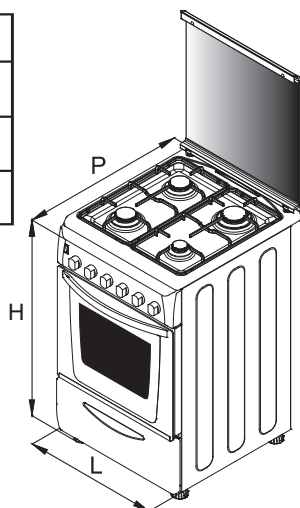
Inj. : Injecteur KW : puissance du brûleur

• Réglage d'origine : G20 - 20 mbar/ G25 - 25 mbar

Remarque : Autriche, Allemagne et Suisse - AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P) Si le gaz utilisé est de type G30/31 - 50 mbar (3B/P), vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs 35000230. Merci de vous rapprocher du service approprié pour obtenir le jeu d'injecteurs.

DIMENSIONS DE L'APPAREIL

	50 x 60	60 x 60
Hauteur (mm)	863	863
Largeur (mm)	510	600
Profondeur (mm)	600	600

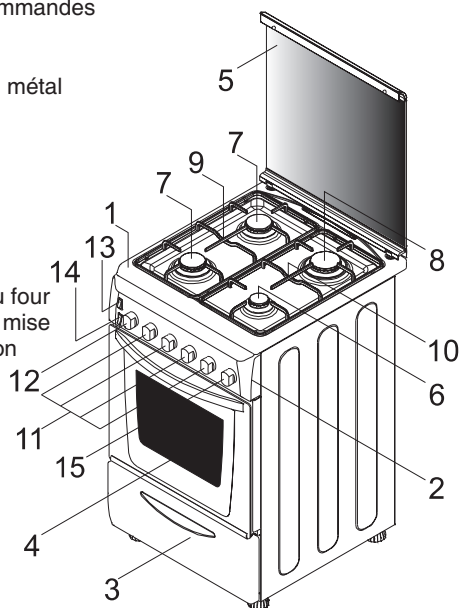


- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur rapide
- 8- Plaque électrique (1000W)
- 9- Plaque électrique (1500W)
- 10- Grille de droite
- 11- Manettes de contrôle des brûleurs
- 12- Manette de contrôle des plaques électriques
- 13- Manette de thermostat du four
- 14- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 15- Voyant de contrôle

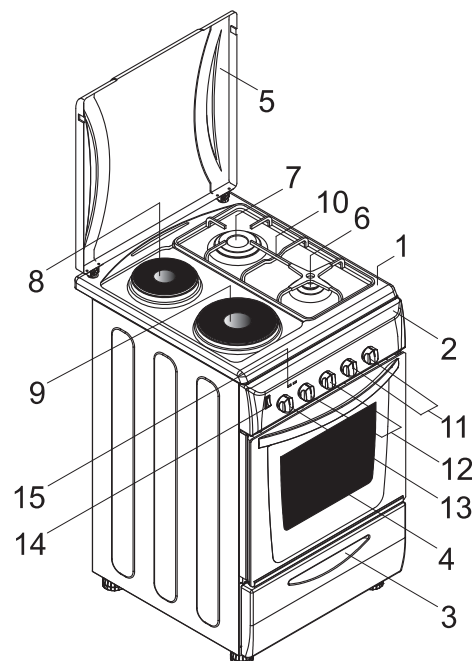
ASPECT GENERAL ET DEFINITION DE L'APPAREIL

Cette notice est commune à plusieurs modèles. Il est possible que certaines caractéristiques décrites ici n'existent pas sur certains modèles.

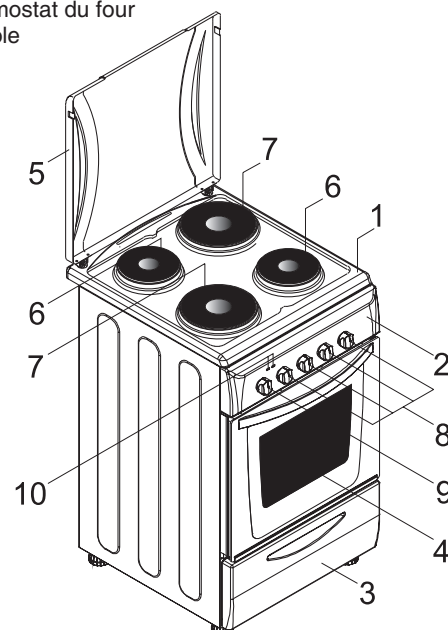
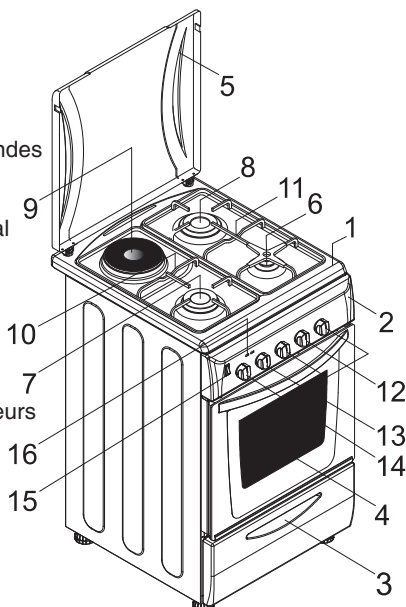
- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur semi-rapide
- 8- Brûleur rapide
- 9- Grille de gauche
- 10- Grille de droite
- 11- Manettes de contrôle des brûleurs
- 12- Manette de thermostat du four
- 13- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 14- Interrupteur éclairage
- 15- Manette du timer



- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Plaques électriques (1000W)
- 7- Plaques électriques (1500W)
- 8- Manette de contrôle des plaques
- 9- Manette de thermostat du four
- 10- Voyant de contrôle



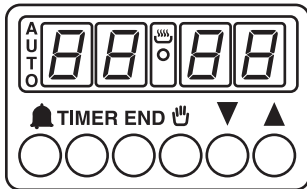
- 1- Table de cuisson
- 2- Tableau de bord avec commandes
- 3- Tiroir du four
- 4- Porte du four
- 5- Couvercle en verre ou en métal
- 6- Brûleur auxiliaire
- 7- Brûleur semi-rapide
- 8- Brûleur rapide
- 9- Plaque électrique (1000W)
- 10- Grille de gauche
- 11- Grille de droite
- 12- Manettes de contrôle des brûleurs
- 13- Manette de contrôle de la plaque électrique
- 14- Manette de thermostat du four
- 15- Bouton d'allumage ou de mise en marche de la ventilation
- 16- Voyant de contrôle



UTILISATION DU PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

FONCTIONS	COMMENT L'UTILISER?	COMMENT L'ARRÊTER?	BUT	A QUOI SERT-IL ?
MINUTERIE	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir appuyé le bouton Appuyer sur les boutons et pour sélectionner le temps voulu. Relâcher tous les boutons. 	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque le temps sélectionné est écoulé, une alarme sonore retentit (qui s'arrête automatiquement ou qui peut être éteinte manuellement en appuyant sur le bouton) . 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps requis une alarme retentit. Pour contrôler le temps restant, appuyer sur le bouton . 	<ul style="list-style-type: none"> Permet d'utiliser le four comme réveil (peut aussi bien être utilisé lorsque le four est en marche ou éteint).
FONCTION MANUELLE	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur le bouton Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Tourner la manette du four sur la position "O" 	<ul style="list-style-type: none"> Permet d'utiliser le four. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour la cuisson des recettes désirées.
DURÉE DE CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir appuyé le bouton TIMER. Appuyer sur les boutons et pour sélectionner le temps de cuisson voulu. Relâcher tous les boutons. Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Une fois le temps de cuisson sélectionné écoulé, le four s'éteint automatiquement. Si vous désirez interrompre la cuisson en cours, tourner la manette du four sur "O" ou changer le temps en le mettant à 00 :00 (TIMER et boutons et . 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de programmer le temps de cuisson nécessaire à la cuisson d'un plat. Pour contrôler le temps restant, appuyer sur TIMER. Pour modifier le temps restant, appuyer sur les boutons FIN + et . 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement et une alarme retentit.
FIN DE LA CUISSON	<ul style="list-style-type: none"> Maintenir appuyé le bouton FIN. Appuyer sur les boutons et pour sélectionner le temps voulu avant l'arrêt du four. Relâcher tous les boutons. Choisir la fonction de cuisson avec la manette du four. 	<ul style="list-style-type: none"> A la fin du temps programmé, le four s'éteint. Pour l'éteindre manuellement tourner la manette du four sur "O". 	<ul style="list-style-type: none"> Permet de programmer l'heure à laquelle la cuisson se termine. Pour contrôler le temps restant, appuyer sur FIN. Pour modifier le temps restant, appuyer sur les boutons FIN + et . 	<ul style="list-style-type: none"> Cette fonction est généralement utilisée avec la fonction "Temps de cuisson". Par exemple, si le plat doit cuire pendant 45 minutes et doit être prêt à 12h30, il suffit de sélectionner la fonction de cuisson requise, sélectionner un temps de cuisson de 45 minutes et une heure de fin de cuisson de 12h30. La cuisson commencera automatiquement à 11h45 (12h30 moins 45 minutes) et continuera jusqu'à la fin du temps de cuisson sélectionné. Le four s'éteindra alors automatiquement. ATTENTION ! Si l'heure de fin de cuisson est sélectionnée sans programmation de durée de cuisson, le four se mettra en route immédiatement et s'arrêtera à la fin du temps de cuisson sélectionné.

Réglage de l'heure :



ATTENTION ! La première opération à faire tout de suite après l'installation ou après une coupure de courant (reconnaissable au clignotement du display indiquant) est de programmer l'heure. Pour ce faire, procéder comme suit :

- Maintenir appuyés les boutons **TIMER** et **FIN** et
- Sélectionner le temps avec les boutons et .
- Relâcher tous les boutons.

ATTENTION, le four fonctionne seulement si l'on appuie sur le bouton ou que l'on programme un temps de cuisson

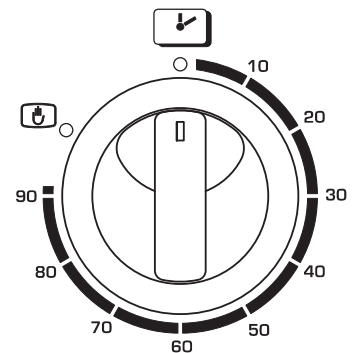
NB. Sur certains modèles les boutons et sont remplacées par des et .

UTILISATION DU PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON

Le timer contrôle l'alimentation des plaques électriques. Avant d'utiliser le four, il convient de sélectionner la bonne position du timer. Il permet de contrôler que le four sera bien allumé pendant toute la durée de cuisson désirée. Il est possible de programmer le timer jusqu'à 90 minutes. Si l'on ne désire pas utiliser le timer ni programmer de temps de cuisson, tourner la manette sur la " " position.

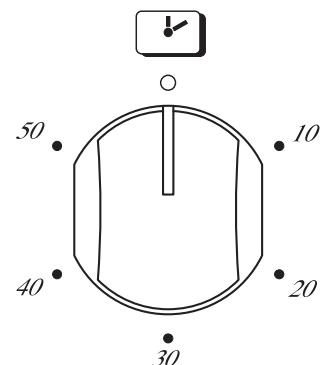
Certains fours électriques ont un timer permettant de programmer le moment auquel on désire interrompre la cuisson. Cette commande permet de programmer le temps de cuisson désiré. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné.

Le timer comptera à l'envers du temps restant, retournera sur la position " O " et éteindra le four automatiquement. Pour une utilisation normale du four, positionner le timer sur " O " et éteindre manuellement. Ainsi, le four peut être utilisé en mode manuel.



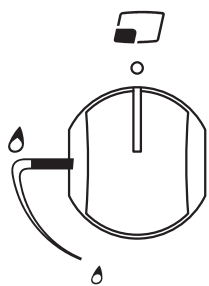
UTILISATION DU MINUTEUR SONORE

Pour programmer le temps de cuisson pour un four à gaz, tourner complètement la manette et la positionner sur le temps désiré. Quand le temps est écoulé, une alarme sonnera pendant quelques secondes.



UTILISATION DES BRULEURS A GAZ DE LA TABLE DE CUISSON

Les manettes qui contrôlent les brûleurs sont placées sur le panneau de commandes.



Position éteinte
Lorsque la manette est tournée sur le symbole « O », le brûleur est éteint, la valve de gaz est fermée et la flamme s'éteint.

Débit de gaz maximum
Appuyer sur la manette du brûleur et la tourner à gauche vers la flamme la plus grande. Dans cette position, la flamme est au maximum et la valve de diffusion du gaz est complètement ouverte.

Débit de gaz minimum
L'intensité de la flamme peut être diminuée en tournant la manette soit positionnée sur le symbole indiquant la petite flamme. La valve sera partiellement ouverte et le brûleur sera au minimum.

Allumage des brûleurs

Brûleurs à gaz de la table de cuisson

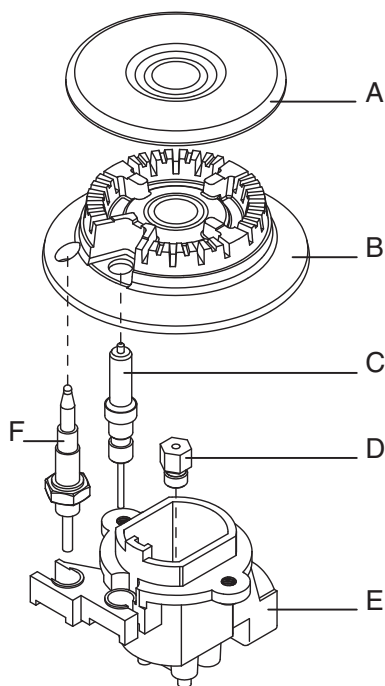
Le brûleur doit être allumé avant de poser une casserole. Sur les modèles avec allumage automatique il est d'abord nécessaire d'appuyer sur le bouton portant le symbole d'une étincelle. Appuyer sur la manette de contrôle du brûleur que vous voulez allumer et tournez la à gauche jusqu'au symbole de la grande flamme. Appuyer sur le bouton d'allumage. Sur les modèles avec un allumage grâce aux manettes, appuyer sur la manette qui contrôle le brûleur concerné et la tourner jusqu'au symbole de l'étincelle : l'allumage s'activera automatiquement. Toutes les électrodes seront activées automatiquement, allumant ainsi l'allumage sur lequel le gaz est ouvert (celui relatif à la manette qui a été manipulée).

Brûleurs à gaz du four

Il ne faut pas appuyer sur le bouton pendant plus de 15 secondes. Après 15 secondes, si le brûleur ne s'est pas allumé, relâcher le bouton et ouvrir la porte et/ ou attendre au moins une minute avant de réessayer d'allumer. Sur les autres modèles, le gaz est allumé par l'intermédiaire de la manette de contrôle.



S'assurer que le gaz soit effectivement fonctionnel. S'il n'y a pas de flamme, recommencer la même procédure.



A-Chapeau de brûleur
B-Tête de brûleur
C-Bougie
D-Injecteur
E-Corps du brûleur
F-Dispositif de sécurité

Après l'allumage régler la flamme à l'intensité voulue.

Allumage manuel (en cas de coupure de courant)

Approcher une flamme (allumette ou briquet) du brûleur.

ATTENTION ! Toujours attendre une minute entre deux tentatives d'allumage.

Appuyer sur la manette et la tourner jusqu'au symbole de la grande flamme. Si le brûleur ne s'allume pas à la première tentative, réessayer en appuyant un peu plus longtemps sur la manette. Quand le brûleur est allumé, régler la flamme sur la bonne intensité.

Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs tentatives, vérifier que le chapeau et la tête du brûleur soient bien positionnés.

Pour couper le gaz, tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position " O ". Si le brûleur s'éteint accidentellement, attendre au moins une minute avant de le rallumer. Certaines cuisinières sont dotées de dispositifs de sécurité de flamme (« F » sur le schéma joint). En cas de coupure de la flamme, l'arrivée de gaz est automatiquement interrompue.

Diamètres minimum et maximum de base des récipients de cuisson :

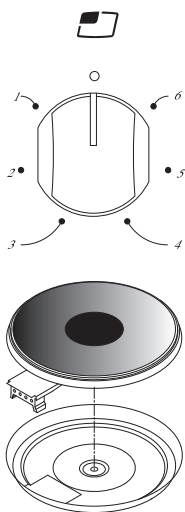
Brûleur	Diamètre mini. (mm)	Diamètre maxi. (mm)
Grand brûleur	Ø 240 mm	Ø 280 mm
Brûleur moyen	Ø 180 mm	Ø 240 mm
Petit brûleur	Ø 120 mm	Ø 180 mm

DONNEES TECHNIQUES

Caractéristiques	PUISSANCE DU GAZ	PUISSANCE ÉLECTRIQUE		CONSOMMATION DE GAZ	
		60 x 60	50 x 60	NG (lt/h)	LPG (g/h)
4 brûleurs à gaz avec dispositif de sécurité et four à gaz avec dispositif de sécurité	9.4 kW	15 W	15 W	895	684
3 brûleurs à gaz avec dispositif de sécurité et une plaque électrique. Four électrique.	5.4 kW	3.0 kW	2.8 kW	514	393
4 brûleurs à gaz avec dispositif de sécurité et four à gaz avec dispositif de sécurité et gril électrique	9.4 kW	1.5 kW	1.0 kW	895	684
4 plaques et four électrique	-/-	7.0 kW	6.8 kW	-/-	-/-
2 brûleurs à gaz avec dispositif de sécurité et 2 plaque électrique. Four électrique.	3.7 kW	4.5 kW	4.3 kW	352	269
4 brûleurs à gaz et four électrique.	7.1 kW	2.0 kW	1.8 kW	676	516

Tableau des spécifications techniques (situé sur le côté de l'appareil)

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES SUR DE LA TABLE DE CUISSON



Tourner la manette sur la position indiquant la position désirée pour la plaque concernée. Le témoin lumineux de la plaque s'allume et la plaque commence à chauffer.

A la fin de la cuisson, tourner la manette sur la position « O » (figure 2). Ne pas laisser la plaque allumée sans plat dessus. Il est très important d'utiliser un récipient au diamètre adapté à celui de la plaque. Le diamètre maximum de la base du récipient est de 14 cm et le fond doit être plat. Lors de la première utilisation, laisser la plaque chauffer pendant 5 minutes avant de poser un récipient dessus. Cela permet au revêtement résistant à la chaleur de la plaque de durcir grâce au réchauffement. Pour le nettoyage de la plaque, utiliser un chiffon humide et un détergent. Ne pas enlever les résidus de viande des plaques à l'aide d'un couteau ou d'un quelconque objet dur et tranchant.

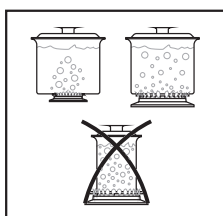
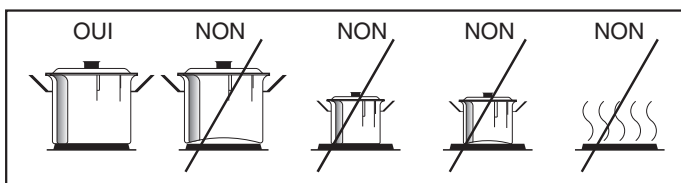
Après l'avoir nettoyée, allumer la plaque quelques instants pour la faire sécher. Toutefois, elle ne doit pas rester allumée sans récipient dessus pendant plus de quelques instants.

Position	Puissance (Watt)	Puissance (Watt)	Description
0	0	0	Eteint
1	100 W	135 W	Maintien en température
2	180 W	220 W	Cuisson à basse température
3	250 W	300 W	Cuisson à basse température
4	500 W	850 W	Cuisson, friture, ébullition
5	750 W	1150 W	Cuisson, friture, ébullition
6	1000 W	1500 W	Cuisson, friture, ébullition

Plats de cuisson adaptés

Les récipients plus grands ont des surfaces de chauffe plus importantes, ce qui permet de cuire les aliments plus rapidement que dans un récipient plus petit.

Utiliser toujours des récipients de dimension proportionnelle à la quantité de nourriture à cuire. Pour éviter les débordements, éviter les récipients trop petits, surtout pour les aliments contenant beaucoup d'eau. Si un trop grand récipient est utilisé pour les aliments à cuisson rapide, la sauce et le jus colleront au récipient et resteront collés après la cuisson. Pour la cuisson de mets sucrés, les récipients et casseroles fermés sont recommandés. Sucre et jus contenus dans un récipient ouvert peuvent éclabousser et coller au plan de cuisson et ainsi être difficiles à retirer.



Cela est particulièrement important pour les récipients utilisés pour rôti ou pour la cuisine sous pression à grande température.

Ne laissez pas les flammes sans récipient dessus ou avec un récipient vide.

Vérifier que les récipients sont adaptés à votre appareil selon les critères suivants: ils doivent être lourds, complètement couvrir la surface du brûleur: ils peuvent être un peu plus grands mais pas plus petits; la surface de la base doit être complètement plate.

électriques et une optimisation des consommations d'énergie, il est nécessaire d'utiliser des récipients au fond parfaitement plat et lisse.

La dimension du récipient doit être la plus proche possible du diamètre de la plaque, et jamais inférieur. La base du récipient doit être sèche et il convient d'éviter tout débordement sur les plaques. Ne jamais laisser sur les plaques des récipients vides. Ne pas non plus laisser les plaques chauffer sans récipients dessus.

UTILISATION DES BRULEURS A GAZ DE LA TABLE DE CUISSON

•La partie externe de la flamme est plus chaude que la partie intérieure. Le sommet de la flamme doit toucher le fond du récipient. Les flammes qui s'étendent en dehors du récipient peuvent causer une consommation inutile de gaz.

•Les brûleurs de gaz, contrairement aux plaques électriques, n'exigent pas de récipients avec le fond plat, la flamme qui touche le fond du récipient conduisant complètement la chaleur.

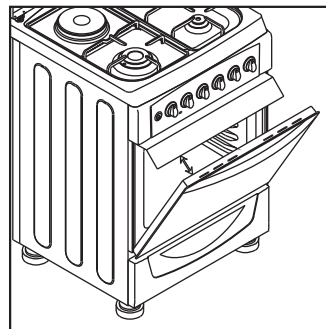
•Bien qu'ils n'y ait pas de préconisation particulière de récipient pour les brûleurs à gaz, les récipients constitués de matières légères conduisent plus rapidement la chaleur que ceux plus lourds.

•Certaines parties des aliments peuvent être chaudes alors que d'autres sont encore froides à cause de la distribution non uniforme de la chaleur sous le récipient. Ainsi, lors de l'utilisation de récipients légers (au fond fin), il est nécessaire de mélanger continuellement la nourriture pendant la cuisson. La chaleur est distribuée de manière plus efficace et uniforme dans les récipients à fonds plus épais.

•L'usage de récipients de cuisson trop petit est déconseillé. Les récipients profonds et dont le fond n'est pas concave ni convexe sont plus adéquats pour une cuisine rapide et efficace que des récipients plus petits et profonds.

•Il est impossible de diminuer le temps de cuisson en utilisant un petit récipient sur un grand brûleur. Il en résulte uniquement un gaspillage de gaz. Cependant, un récipient doté d'un couvercle permet d'économiser de l'énergie.

UTILISATION DU FOUR GRILL



Lors de l'utilisation du grill, laisser la porte du four ouverte et placer le déflecteur de manettes sous le tableau de bord.

•Le grill permet de faire dorer les aliments rapidement. Le grill est réglable sur plusieurs positions selon la taille du plat contenant les aliments. Presque tous les types d'aliments peuvent être cuits avec le grill, exceptés les pièces très fines et les petits morceaux de viande.

•Viandes et poissons destinés pour être grillés doivent auparavant être badigeonnés d'huile.

•Lorsque vous utilisez le grill, positionner la lèchefrite en-dessous de manière à récupérer le gras. Verser un peu d'eau dans le plat de manière à éviter la formation d'odeurs désagréables et l'inflammation des graisses.

•Le grill est habituellement utilisé pour cuire des morceaux de viande, par exemple des biftecks pas trop épais, des pièces de gibier, du poisson et certains légumes (comme les courgettes, les aubergines ou les tomates) ou les brochettes de viande ou de poisson.

Badigeonner légèrement le poisson d'huile avant de le mettre sous le grill. Saler la viande après la cuisson; saler le poisson à l'intérieur avant la cuisson.

•La distance du grill dépend de l'épaisseur de la viande ou du poisson. Si la distance est correctement choisie, la surface externe ne sera pas brûlée alors que l'intérieur sera parfaitement cuit.

•Pour prévenir la formation de fumée et de mauvaises odeurs dues aux graisses et sauces, verser un ou deux verres d'eau sur la lèchefrite.

Il est aussi possible d'utiliser le grill pour griller le pain et les toasts et pour cuisiner certains types de fruits (banane, pamplemousse, ananas, pommes...). Les fruits ne doivent pas être en contact avec les éléments chauffants du four.



Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle.

FOUR CATALITIQUE AUTONETTOYANT

- Certains modèles sont dotés de parois autonettoyantes pourvues de revêtements microporeux. Dans ce cas, le four n'a pas besoin d'être nettoyé manuellement.
- Pour que l'auto nettoyage soit efficace, la surface des parois doit être microporeuse.
- La présence excessive de gras peut obstruer les pores et ainsi empêcher le nettoyage automatique. La capacité d'auto nettoyage peut être récupérée en mettant le four en marche à température maximum pendant 10-20 minutes.
- Si les parois du four sont tellement recouvertes de graisse que l'auto nettoyage catalytique est inefficace, enlever la graisse avec un chiffon humide ou avec une éponge passée sous l'eau chaude. Tous les revêtements catalytiques disponibles à ce jour sur le marché ont une durée de vie de 300 heures. Après cette période, elles doivent donc être remplacées.

FOUR ELECTRIQUE

Position	Fonction du four
○	Arrêt
	Tournebroche et grill de sole
	Eclairage du four.
	Grill
	Turbo grill
	Ventilation
	Résistance de voûte et ventilation
	Sole brassée
	Chaleur brassée
	Convection naturelle
	Résistance de voûte
	Résistance de sole

SUGGESTIONS DE CUISSON AU FOUR ELECTRIQUE

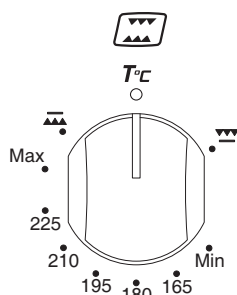
Cuisson traditionnelle (convection naturelle)

Utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.

Cuisson ventilée (chaleur brassée)

Ce mode de cuisson assure une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Cette fonction est notamment recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Ce mode peut également être utilisé pour la décongélation de plats surgelés. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.

FOUR A GAZ



La température du four et du brûleur peuvent être réglées par l'intermédiaire de la manette de commande du four. Le thermostat du four peut être réglé entre 140 et 265 °C. Pour activer le brûleur inférieur, tourner la manette sur la position et pour activer le grill, tourner la manette sur . Certaines cuisinières sont dotées du dispositif de sécurité sur les brûleurs. En cas de coupure de la flamme, l'entrée de gaz est automatiquement interrompue.

PREPARATION DE GATEAUX

- Sauf indication contraire, préchauffer le four pendant 10 minutes avant de l'utiliser. Ne pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson du gâteau afin de ne pas interrompre la levée de la pâte (gâteaux, plats contenant de la levure et soufflés). L'afflux d'air froid qui entre dans le four empêcherait ainsi sa levée. Il est possible de vérifier la cuisson des gâteaux en piquant le centre avec la lame d'un couteau. Si le couteau en ressort sec et propre, alors le gâteau est cuit. Ne pas faire ce contrôle avant que les $\frac{3}{4}$ du temps de cuisson recommandé ne soient écoulés.

Souvenez-vous des suggestions suivantes :

- Si le plat est bien cuit en surface mais est encore cru à l'intérieur, il doit être cuit pendant plus longtemps mais à température plus basse.
- Si la surface du plat est trop sèche, cela signifie que le plat doit être cuit à température supérieure pendant une période plus courte.

CUISSON DE LA VIANDE

- La quantité minimum de viande pour une cuisson au four est d'1 kg. La cuisson d'une plus petite quantité risquerait de rendre la viande trop sèche. Pour obtenir une viande bien cuite, mettre moins de matière grasse. Si la viande est grasse, il n'y a nul besoin d'utiliser de l'huile. Si un côté de la viande est gras, le mettre vers le haut. Le gras récolté dans le plat sera suffisant pour cuire la partie inférieure du morceau de viande et le rendre moelleux.
- Les viandes rouges doivent être sorties du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. Dans le cas contraire la viande pourrait durcir à cause du choc de température. N'utilisez pas de sel avant la cuisson, surtout pour la cuisson au grill. Le sel enlève le jus de la viande et empêche ainsi le morceau de dorer en surface.
- Saler la viande seulement après la première moitié de la cuisson.
- Préparer la viande à rôtir dans un récipient large et peu profond.
- Les récipients profonds agissent comme un écran dans la diffusion de la chaleur. La viande peut être mise dans le four dans un récipient résistant à la chaleur ou directement sur la grille du four. Insérer sous la grille une lèchefrite pour récolter le jus et la graisse. Les sauces doivent être ajoutées au début de la cuisson si cette dernière est rapide, ou dans la dernière demi-heure dans le cas d'une cuisson plus longue.

CUISSON DU POISSON

Les poissons de petite taille peuvent être cuits à température maximale du début à la fin. Les poissons de taille moyenne doivent être cuits au début à température maximale, puis réduire progressivement la température. Les poissons de grande taille doivent être cuits à basse température du début à la fin. Vérifier la cuisson du poisson en faisant une entaille. Pour le poisson grillé, la couleur doit être d'un blanc opaque et uniforme. Cela ne vaut pas pour le saumon et pour la truite.

TABLEAU DE CUISSON

Temps pour la cuisson traditionnelle et brassée

POISSONS

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bar ou Dorade	Conv naturelle	1kg entier	220 C	30 minutes	1
Lotte ou Saumon	Conv naturelle	1kg braisé	220 C	30 minutes	1
Filet de sole	Chaleur brassée	6 pièces	160 C	15-20 minutes	1
Poisson grillé	Gril	6 filets	275 C	2 x 5 minutes	4

LEGUMES DIVERS

Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1" exceptées les cuissons repérées par le symbole "***" qui nécessitent une cuisson à un niveau moyen.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Choux braisés	Conv naturelle	6 pers.	200-220 C	1 h	
Pâté en croûte	Conv naturelle		200-220 C	1 heure/kg	
Endives au gruyère	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	25-30 min	
Tomates farcies	Chaleur brassée	6-8 pièces	200-220 C	40-45 min	
Flamiche aux poireaux	Sole brassée	6 pers.	220 C	35-40 min	
Quiche Lorraine	Sole brassée	6 pers.	220 C	40-45 min	
Toast de crottin*	Turbogril	6 pièces	210 C	3 min pour toaster un côté+4 min avec crottin	Gril plat
Gratin dauphinois	Turbogril	6 portions	200 C	45 min	Plat terre ovale
Saucisses de Toulouse*	Turbogril	4 pièces	21	45 min	
Soufflé salé/sucré	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	2 fois 10 min Retourner à mi-cuisson	Gril plat

VIANDES

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps. Toutes les cuissons ont été réalisées au niveau de gradin "1".

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Conseils
Bœuf aux carottes	Conv naturelle	6 personnes	200-220 C	4 h environ	
Canard	Conv naturelle	1,5 kg	200-220 C	1 h 30 min	
Dinde	Conv naturelle	5/6 kg	160-180 C	2 h 30 - 3 h	
Gigot d'agneau	Conv naturelle		200-220 C	15 min/livre	
Poulet rôti	Conv naturelle	1/1 ,5 kg	220 C	1 h environ	
Rôti de bœuf	Conv naturelle		240 C	15 min/livre	
Lapin rôti	Chaleur brassée	800-1 kg	200-220 C	50-60 min	
Bœuf bourguignon	Sole*	6 personnes	200 C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Poulet en cocotte	Sole*	1,5 kg	210 C	1 h 30	Cocotte fonte à couvert
Agneau / Mouton	Tournebroche	1 kg	275 C	20-25 min	Sans préchauf.
Brochettes	Gril	6 pièces	275 C	2 x 8 min	Retourner à mi-cuisson
Côte de porc	Gril	6 pièces	275 C	2 x 8 min	Retourner à mi-cuisson

PÂTISSERIES

* en sole seule, comme en sole brassée, nous recommandons un préchauffage en chaleur brassée, pour gagner du temps.

Recettes	Mode de cuisson	Quantité	Cuisson	Temps de cuisson	Niveau gradin	Conseils
Brioche	Chaleur brassée	800 gr	200 C	45-50 min	1	
Génoise	Chaleur brassée		180-200 C	30-35 min	1	moule Ø 27
Pâte a choux	Chaleur brassée	40 pièces	190 C	35 min	1 et 3	2 plaques
Fond de tarte	Chaleur brassée	6 pers.	180-200 C	20-30 min	1	Ø 27
Pâte feuilletéeex: Bouchée	Chaleur brassée	6 pièces	200 C	15-20 min	1	
Crème caramel	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220 C	20-25 min	1	
Flan	Sole/Sole brassée*	6 moules	210-220 C	20-25 min	1	
Meringues	Sole/Sole brassée*	1 plaque	80-85 C	4 h 30	1	Ø profiteroles
St Honoré	Sole brassée*	6 pièces	190 C	30-35 min	1	

NOTE :

1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le temps de préchauffage. Il est conseillé de préchauffer le four pendant au moins 10 minutes, surtout pour les gâteaux, les pizzas et le pain.

2) Toutes les cuissons doivent être faites porte du four fermée.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif -de déconnecter électriquement l'appareil.
 - par mesure de sécurité, de fermer l'arrivée de gaz.
 - D'attendre le refroidissement de toutes les parties chaudes.
 - Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques, d'objets tranchants ou de nettoyeur haute pression pour le nettoyage de la cuisinière.
- N'utiliser que de l'eau savonneuse ou des produits liquides ammoniacés.

LA TABLE DE CUISSON

Les Parties Emailées Ou Inox

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques, ou d'objets tranchants. L'émail serait irrémédiablement abîmé. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec.

Les Brûleurs Gaz

Pour l'entretien régulier, il est conseillé de retirer tous produits graisseux ou carbonisés avec des produits ammoniacés ou produits d'entretien du commerce, non abrasifs.

Ne pas plonger les chapeaux de brûleur dans l'eau froide immédiatement après leur utilisation afin d'éviter qu'un choc thermique ne provoque la rupture de l'émail.

Pour conserver l'aspect d'origine des corps de brûleur, utiliser un produit détergent non abrasif, rincer puis sécher efficacement. Si les orifices sont encrassés, les brosser à l'eau savonneuse, rincer puis sécher. Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des éléments, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer dans leur position initiale. Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies de fonctionnement et de combustion.

Attention: ne pas laisser s'infiltrer de l'eau à l'intérieur des brûleurs.

La Plaque Electrique

Ne pas utiliser de produits abrasifs. Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon gras. La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps. En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur, disponible dans le commerce.

Le Couvercle

Nettoyer simplement à l'eau savonneuse lorsque l'appareil est froid, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. Avant d'ouvrir le couvercle, s'assurer que tous les produits dus à un éventuel débordement soient retirés de la surface.

LE FOUR

La Grille Du Four

Ne pas nettoyer ces accessoires avec un produit abrasif. Nettoyer simplement avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis la rincer avec de l'eau claire et sécher.

Le Plat Lechefrite

Après une grillade, retirer le plat du four. Prenez soin de reverser les graisses dans un récipient. Laver et rincer le plat dans de l'eau très chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les aliments restent collés, le faire tremper dans de l'eau additionnée d'un détergent. Ne jamais replacer le plat encrassé dans le four. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle.

Le Tiroir

Ne pas mettre de produits inflammables ou d'entretien dans le tiroir. Ne prévoir son utilisation que pour ranger les casseroles et plats de cuisson. Pour le nettoyage, un coup d'éponge suffit.

Le Joint Porte De Four

En cas de grosses salissures, nettoyer le joint de four avec une éponge légèrement humidifiée.

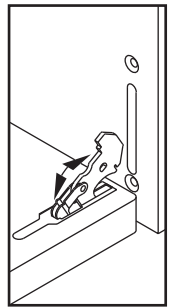
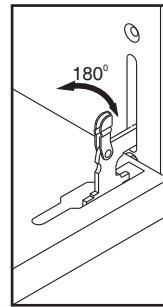
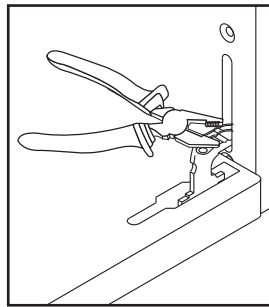
Le Verre De Porte Du Four

Nous vous conseillons d'essuyer à la fin de chaque cuisson, le verre de porte de four à l'aide d'un papier absorbant. Si les projections sont trop importantes, vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec une éponge et de l'eau chaude légèrement savonneuse, puis le rincer avec de l'eau claire et sécher. Ne pas nettoyer le verre avec des produits abrasifs.

Nous vous conseillons de démonter la porte pour son entretien en suivant les explications suivantes :

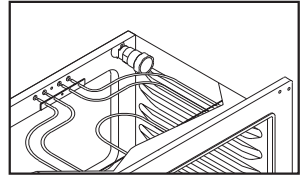
-Ouvrir complètement la porte et tourner les crochets de la charnière à 180°C. Refermer partiellement la porte à 30°C. Enlever la porte en la levant légèrement et en gardant cette position.

-Pour remonter la porte, procéder de la même manière dans le sens inverse.



REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Couper l'alimentation électrique et éteindre l'ampoule. La remplacer avec une ampoule identique supportant l'exposition à très haute température.
- Ne jamais utiliser de vaporisateur ou de vapeur pour la nettoyer.



CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE ET RESOLUTION DES PROBLEMES

En cas de mauvais fonctionnement, vérifier les points suivants avant de prendre contact avec le centre d'assistance technique :

-Vérifier que la prise est branchée.

-Si le gaz se diffuse de manière anormale :

• Les trous de brûleurs ne sont-ils pas obstrués ?

• Le régulateur de pression fonctionne-t-il correctement ?

• Dans le cas de l'utilisation d'un tube, ce dernier contient-il bien du gaz ? La valve est-elle ouverte ?

• Si des anomalies sont relevées dans la valve du gaz, rapprochez-vous d'un technicien qualifié ou d'un centre d'assistance agréé.

-Si vous identifiez une odeur de gaz aux alentours de la cuisinière

• Une ouverture de gaz n'a-t-elle pas été fermée ?

• Le tube de gaz est-il bien positionné ?

Ne pas utiliser de flamme pour contrôler une éventuelle fuite de gaz.

-Le four ne chauffe pas

• Vérifier la bonne position des manettes de contrôle du four

-Le temps de cuisson est trop long

• Vérifier que la bonne température a été sélectionnée

-De la fumée sort du four

• Il est conseillé de laver le four après chaque utilisation. Si le gras qui a éclaboussé durant la cuisson n'est pas retiré il peut provoquer des fumées ou mauvaises odeurs lors des prochaines utilisations du four (voir le chapitre sur l'entretien de l'appareil).

-La lumière du four ne s'allume pas

• La lampe est peut-être défectueuse. Se référer au chapitre précédent pour la remplacer.

Si après avoir fait ces vérifications l'appareil ne fonctionne toujours pas correctement, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



Cet appareil est commercialisé en accord avec la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets des équipements électriques et électroniques (DEEE).

En vous assurant que ce produit est correctement recyclé, vous participez à la prévention des conséquences négatives sur l'environnement et la santé publique qui pourrait être causé par une mise au rebut inappropriée de ce produit.

Le symbole sur ce produit indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être rapporté jusqu'à un point de recyclage des déchets électriques et électroniques. La collecte de ce produit doit se faire en accord avec les réglementations environnementales concernant la mise au rebut de ce type de déchets.

Pour plus d'information au sujet du traitement, de la collecte et du recyclage de ce produit, merci de contacter votre mairie, votre centre de traitement des déchets ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

NL

De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die het gevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.