

A large, stylized graphic of an oven or range hood, rendered in white and light gray, serving as a background for the title text.

GEBRUIKSAANWIJZING
NOTICE D' UTILISATION

FORNUIS
CUISINIÈRE

1927BRCA
1994BRVSA

NL

Handleiding

NL 3 - NL 34

FR

Notice d'utilisation

FR 3 - FR 34

Gebruikte pictogrammen / pictogrammes utilisés



Belangrijk om te weten / important à savoir



Tip / conseil

INHOUD

Uw fornuis

Inleiding	4
Beschrijving	5
Bedieningspaneel	6

Veiligheid

7

Vóór het eerste gebruik

Gebruik van de oven	12
Bak- en braadtips	12
Gebruik van de gaskookplaat	14

Bediening van de oven

Instellen van de klok	15
Handbediening van de oven	15
Ovenfuncties	16
Bediening van de oven met schakelklok (1927BRCA)	17
Kookwekker (1927BRCA)	18
Weergave van het ingestelde programma (1927BRCA)	19
Tussentijds uitschakelen van de oven (1927BRCA)	19
Annulering van het ingestelde programma (1927BRCA)	19
Bediening van de oven met elektronische schakelklok (1994BRVSA)	19
Tussentijds uitschakelen van de oven (1994BRVSA)	22
Het geluidssignaal instellen (1994BRVSA)	22
Kookwekker (1994BRVSA)	22

Bediening gaskookplaat

Ontsteken en instellen	23
------------------------	----

Comfortabel koken

De kookplaat optimaal gebruiken	24
Wokbrander	24

Onderhoud

25

Storingen

30

Installatie

32

Milieuaspecten

36

Inleiding

U heeft gekozen voor een fornuis van Etna. Optimaal gebruikscomfort en een eenvoudige bediening stonden voorop bij de ontwikkeling van dit product. De uitgebreide instelmogelijkheden maken het mogelijk exact die bereidingswijze te kiezen die u voor ogen staat.

De gaskookplaat is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De verschillen in brandercapaciteit zorgen ervoor dat u ieder gerecht kunt bereiden. Dankzij de geïntegreerde vonkontsteking ontsteekt én bedient u de branders met één hand. Tevens is de gaskookplaat voorzien van een vlambeveiliging die ervoor zorgt dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

De ovenfuncties zijn in een logische volgorde op de functieknop ondergebracht. Daarnaast heeft de oven een schakelklok. Deze schakelt de oven automatisch uit als de bereidingstijd verstreken is. Doelmatig en zonder poespas.

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u het fornuis zo optimaal mogelijk kunt benutten. Naast informatie over de bediening treft u ook achtergrondinformatie aan die u van dienst kan zijn bij het gebruik van dit product.

Lees eerst de gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

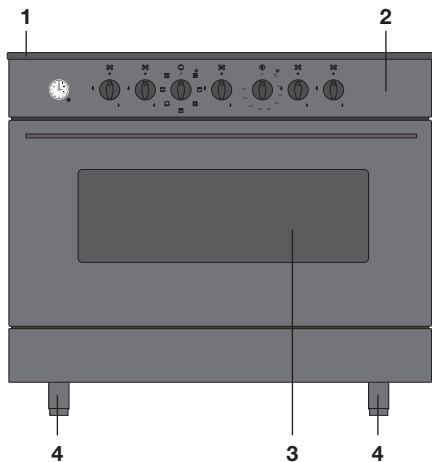
De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

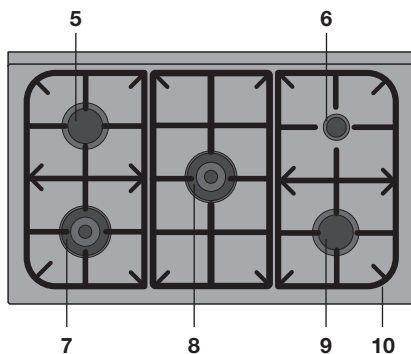
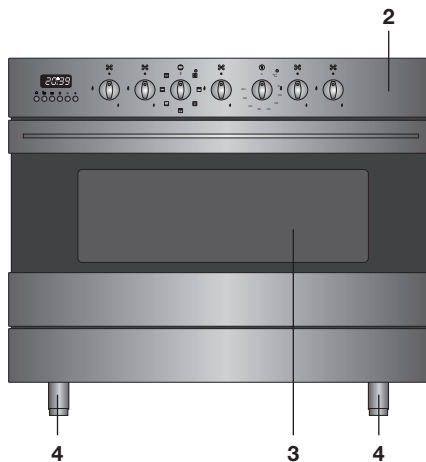
UW FORNUIS

Beschrijving

1927BRCA

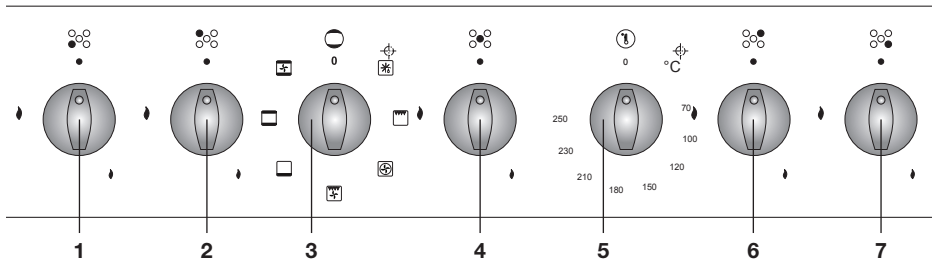


1994BRVSA

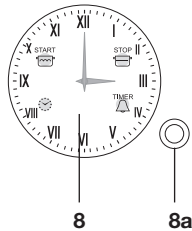


- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Sierdeksel | 6. Sudderbrander |
| 2. Bedieningspaneel | 7. Wokbrander linksvoor |
| 3. Oven | 8. Wokbrander midden |
| 4. Stelvoeten | 9. Sterkbrander rechtsvoor |
| 5. Sterkbrander linksachter | 10. Pandrager |

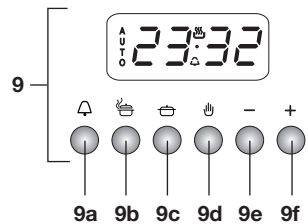
Bedieningspaneel



1927BRCA



1994BRVSA



1. Bedieningsknop wokbrander linksvoor
2. Bedieningsknop sterkbrander linksachter
3. Functieknop oven
4. Bedieningsknop wokbrander midden
5. Thermostaatknop oven
6. Bedieningsknop sudderbrander rechtsachter
7. Bedieningsknop sterkbrander rechtsvoor
8. Schakelklok
- 8a. Instelknopje schakelklok
9. Elektronische schakelklok
- 9a. Toets kookwekker
- 9b. Toets tijdsduur
- 9c. Toets eindtijd
- 9d. Toets handmatig
- 9e. - toets schakelklok
- 9f. + toets schakelklok

Aansluiten en reparatie



- Dit toestel mag alleen door een hiertoe bevoegd installateur geïnstalleerd worden. Hierbij dienen de installatievoorschriften en de plaatselijk geldende veiligheidsvoorschriften gevolgd te worden.
- Controleer het toestel op transportschade. Sluit een beschadigd toestel niet aan.
- Open nooit de behuizing van het toestel. Alleen een service-technicus mag het toestel openen.
- Maak het toestel spanningsloos voordat met de reparatie wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te nemen, de (automatische) zekering(en) uit te schakelen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten bij een vaste aansluiting. Draai de gaskraan in de toevoerleiding dicht.

Elektrische veiligheid



- Mocht er een storing optreden of is het toestel beschadigd, laat het dan eerst deskundig repareren voordat u het in gebruik neemt.
- Reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.
- Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van de oven die heet kunnen worden.
- Het toestel is voorzien van een stekker en mag alleen op een geaard stopcontact worden aangesloten. De groepen in de meterkast moeten gezekeerd zijn met minimaal 16 A (C of B karakteristiek installatie-automaat).
- Als de stekker na installatie niet meer bereikbaar is, moet de aansluiting voorzien worden van een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm.
- Gebruik geen adapters of verlengsnoeren. Deze kunnen warm worden tijdens gebruik, waardoor brand kan ontstaan.
- Wees voorzichtig met snoeren van elektrische apparaten, zoals van een mixer. Deze kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven.

Tijdens gebruik



- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Houd kinderen op veilige afstand van de oven tijdens het bakken of braden. De oven wordt heet tijdens gebruik. Raak de elementen en het interieur pas aan nadat de oven volledig is afgekoeld.
- De buitenzijde van de oven kan warm worden nadat de oven gedurende een lange periode bij hoge temperaturen is gebruikt. Ook de ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grillen) warm worden. Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- De oven is optimaal geïsoleerd. Desondanks vindt er altijd enige warmteoverdracht plaats, waarbij de buitenzijde van het toestel opwarmt. Deze opwarming valt ruimschoots binnen de normen.
- De oven heeft een ventilator die de ovenmantel koelt. Nadat de oven is uitgeschakeld, kan deze ventilator nog enige tijd nadraaien.
- Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te vermijden.
- Zet geen oventoebehoren op de open oventeur.
- Sluit de oventeur tijdens het bakken en braden.
- Wees tijdens het bakken voorzichtig met het openen van de deur omdat warme stoom kan ontsnappen.
- Bewaar geen brandbare materialen in de oven.
- Let op bij het bereiden van gerechten die alcohol bevatten. Alcohol damp kan vlam vatten wanneer zij bij hoge temperatuur in contact komt met de hete oven delen.
- Verwarm nooit gesloten conservenblikken. Er ontstaat een overdruk in het blik, waardoor het kan exploderen.
- Diepvriesgerechten (pizza) altijd op een rooster bereiden. De bakplaat kan vervormen door de grote temperatuurverschillen die in de bakplaat ontstaan.
- De ovenbodem nooit afdekken met aluminiumfolie. Aluminiumfolie houdt warmte tegen en geeft daardoor slechte bakresultaten. Bovendien kan het emaille van de ovenbodem beschadigd raken.
- Zorg ervoor dat gerechten altijd voldoende verhit worden. De tijd die daarvoor nodig is hangt van vele factoren af, zoals de hoeveelheid en het soort gerecht. De eventueel in het voedsel aanwezige bacteriën worden alleen gedood als het voedsel

minimaal 10 minuten bij een temperatuur hoger dan 70 °C verhit wordt. Laat het voedsel wat langer garen als u niet zeker weet of het voedsel genoeg verhit is.

- Kleinere hoeveelheden vragen een kortere bereidingstijd. Wanneer de in recepten aangegeven bereidingstijden worden toegepast kunnen ze verbranden.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de oven.
- Giet nooit koud water op de warme ovenbodem. Het emaille kan beschadigd raken.
- Door vruchtensappen kunnen moeilijk te verwijderen vlekken achterblijven op de ovenbodem. Gebruik daarom bij het bereiden van vochtig gebak (appeltaart) de diepe braadslede als vangschaal.
- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het email aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door hulpbehoevenden, kleine kinderen en/of personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- De met het fornuis in contact staande meubels moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 90 °C.

Sierdeksel (1927BRC)



- Zet het sierdeksel altijd omhoog bij gebruik van de kookplaat. Alvorens het sierdeksel omhoog te zetten, moet u er voor zorgen dat deze droog is.
- De glazen sierdeksel kan door verhitting breken. Zorg ervoor dat alle branders uitgeschakeld en afgekoeld zijn voordat u de sierdeksel sluit.
- Als er water op de sierdeksel ligt, maak de deksel dan eerst droog, voordat u hem opent. Als u dit niet doet bestaat de kans dat er vocht het toestel binnendringt.
- Gebruik de sierdeksel niet als kookvlak.

Waar u op moet letten



- Zorg voor voldoende ventilatie tijdens het gebruik. Houd natuurlijke ventilatieopeningen open.
- Bij langdurig gebruik van de kookplaat is extra ventilatie noodzakelijk. Zet bijvoorbeeld een raam open of installeer een mechanische ventilator.
- Gebruik de kookplaat alleen voor het bereiden van gerechten. Het toestel is niet geschikt om ruimtes te verwarmen.
- Flambeer nooit onder een afzuigkap. Door de hoge vlammen kan brand ontstaan, ook bij een uitgeschakelde ventilator.
- De branderdelen zijn heet tijdens en direct na het gebruik. Vermijd directe aanraking en contact met niet-hittebestendige materialen.
- Dompel hete branderdoppen en pandragers nooit onder in koud water. Door de snelle afkoeling kan het emaille beschadigen.
- De afstand van de pan tot een knop of niet-hittebestendige wand moet altijd groter zijn dan twee centimeter. Bij kleinere afstanden kunnen door de hoge temperatuur de knoppen of de wand verkleuren en/of vervormen.
- Gebruik altijd de pandragers en geschikt kookgerei.
- Plaats de pan altijd op de pandrager. Het plaatsen van de pan direct op de branderdop kan tot gevaarlijke situaties leiden.
- Aluminium bakjes of folie zijn niet geschikt als kookgerei. Ze kunnen inbranden op de branderdoppen en pandragers.
- De kookplaat kan alleen goed functioneren wanneer de branderdelen via de geleidingsnokken in elkaar zijn gezet.
- Zorg ervoor dat de pandragers vlak op de vangschaal liggen. Alleen op deze manier kunnen de pannen stabiel geplaatst worden.
- Zet de sierdeksel altijd omhoog bij gebruik van de kookbranders en oven. Gebruik de sierdeksel niet als kookvlak. Voordat u het sierdeksel opent, moet u er zeker van zijn dat het deksel schoon is en er geen vloeistof op ligt. Het sierdeksel van het fornuis is van glas. Sluit het pas wanneer het kookgedeelte volledig is afgekoeld.

Veilig gebruik



- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik en blijft dit enige tijd na uitschakeling. Raak het apparaat daarom niet aan zolang het heet is.
- Trek altijd ovenwanten aan of gebruik pannenlappen als u met het apparaat werkt. Zorg ervoor dat ovenwanten of pannenlappen niet te dicht bij de vlam komen.

- Verwarm geen dichte blikken en dergelijke op de kookplaat. Er ontstaat een overdruk waardoor de blikken uiteenspatten. U kunt zich hierdoor verwonden/verbranden.
- Het apparaat mag niet in de buitenlucht geplaatst en gebruikt worden.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad. Het apparaat kan per ongeluk worden ingeschakeld of nog heet zijn, waardoor voorwerpen kunnen smelten, heet worden of vlam vatten.
- Dek het apparaat nooit af met een doek of iets dergelijks. Als het apparaat nog heet is of wordt ingeschakeld, bestaat er brandgevaar.
- **WAARSCHUWING:** koken met vet of olie op een kookplaat zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en kan brand tot gevolg hebben. Probeer NOOIT de brand te blussen met water, maar zet het apparaat uit en dek de vlammen daarna af met bijvoorbeeld een deksel of een blusdeken.
- Gebruik nooit een hogedrukreiniger of stoomreiniger voor het reinigen van de kookplaat.

Kinderen



- **WAARSCHUWING:** dit apparaat en de toegankelijke delen worden heet tijdens het gebruik. Raak hete delen niet aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt tenzij er voortdurend op hen wordt gelet.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, alsmede personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens of met ontbrekende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies krijgen in veilig gebruik van het apparaat en begrijpen wat de betreffende gevaren zijn.
- Het apparaat wordt tijdens het gebruik heet en blijft enige tijd heet na uitschakeling.
- Bewaar geen voorwerpen in kastjes boven of achter het apparaat die voor kinderen interessant zijn.
- Kinderen kunnen verbrandingen oplopen als zij pannen van het apparaat trekken. Bij de vakhandelaar is een speciaal rek verkrijgbaar dat ervoor zorgt dat kinderen niet meer bij het apparaat kunnen.
- Indien de veiligheidsinstructies en waarschuwingen niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor de schade die daarvan het gevolg is.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

Gebruik van de oven

- Verwijder alle delen van het toebehoren uit de oven en reinig ze met een warm sopje. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Schakel de oven één uur lang in op de hoogste temperatuur met boven- en onderwarmte (zie pagina 16). Tijdens de fabricage gebruikte beschermingsvetten worden dan verwijderd.
- Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een 'nieuwigheidsluchtje' ruiken. Dit is normaal. Schakel eventueel de wasemkap in.
- Na het afkoelen de oven met warm water reinigen.
- Verwarm de oven alleen voor als dit in het recept of in de tabellen van deze gebruiksaanwijzing is vermeld.

Bak- en braadtips

Energiebewust ovengebruik

- Open de oven deur zo weinig mogelijk.
- Bereid gerechten met ongeveer dezelfde bereidingstemperatuur (bijvoorbeeld appeltaart en een ovenschotel) tegelijk op hetzelfde rooster of met een hete lucht functie boven elkaar. Vlees laten meestoven kan ook.
- Bereid meer gerechten na elkaar, bijvoorbeeld een ovenmaaltijd na een cake. Vaak kan de bereidingstijd van het tweede gerecht dan 10 minuten korter zijn omdat de oven nog veel warmte in zich heeft.
- Dankzij de ovenisolatie kunnen gerechten met een langere bereidingstijd (vanaf 1 uur) nagaren op de restwarmte van de oven. Schakel de oven 10 minuten eerder uit dan aangegeven staat, maar laat de deur dicht.
- Voorverwarmen is in het algemeen niet nodig, met uitzondering van gerechten waarvan de bereidingstijd korter dan 30 minuten is of wanneer een recept dit aangeeft.
- Haal alles wat u niet nodig heeft voor de bereiding uit de oven.
- Schakel de oven uit voordat u het gare gerecht eruit haalt.

Ovenservies

- In principe kunt u elk soort hittebestendig servies gebruiken.
- Spoel glazen servies niet direct na gebruik af onder koud water. Door het plotselinge temperatuurverschil kan het glas barsten.
- Gebruik donkere of zwarte bakvormen. Deze geleiden de warmte beter en laten het gerecht gelijkmatiger garen.

Bodem niet afdekken

- Het afdekken van de ovenbodem met bijvoorbeeld aluminiumfolie of een bakplaat kan tot oververhitting en beschadiging van het email leiden.
- Vervuiling van de ovenbodem door het lekken uit een springvorm wordt voorkomen door van aluminiumfolie een bakje te vouwen en dat onder de vorm op het rooster te zetten of door bakpapier onder de vorm te leggen.

Tijdstelling

- Kies een 5 minuten kortere bereidingstijd dan in het recept staat aangegeven. Daardoor kunt u in de laatste fase controleren of het gerecht of gebak gaar en goed van kleur is. Zo niet, sluit dan de ovendeur en controleer na enige tijd opnieuw. Het openen en sluiten van de deur moet langzaam gebeuren. Bij voorkeur niet voordat driekwart van de bereidingstijd is verstreken.

Warm houden

- U kunt de oven gebruiken voor het warm houden van reeds bereide gerechten. Kies hiervoor de hete lucht functie en een temperatuur van 75 °C. Dek gerechten die u warm wilt houden af om uitdrogen te voorkomen.

Vlees braden

- Het meest geschikt is 'groot vlees' vanaf 1 kg. Het vlees krijgt een regelmatig gevormde, krokante korst, waarbij vrijwel geen gewichtsverlies optreedt.
- Wrijf het vlees een kwartier van tevoren in met zout en kruiden. Gebruik voor het braden 80 tot 100 g boter of vet (of een mengsel hiervan) per 500 g vlees.

Braadtijden

- Platte, dunne stukken hebben gemiddeld 5 minuten minder braadtijd nodig dan dikke of opgerolde stukken vlees. Bij gebruik van grotere stukken vlees moet per 500 gram meer een 15 tot 20 minuten langere braadtijd worden aangehouden.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

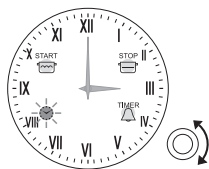
- Leg het vlees in een braadslede en overgiet het met hete boter en/of vet. Als het vlees een vette kant heeft, dan legt u deze tijdens het braden boven. Vlees zonder vette kant om de 15 minuten bedruipen. Vlees met vette kant om de 30 minuten bedruipen.
- Voeg, als de jus te donker wordt, tijdens het braden nu en dan enkele lepels water toe.
- Laat het vlees na de bereiding 10 minuten rusten, afgedekt met aluminiumfolie, voordat u het aansnijdt.

Gebruik van de gaskookplaat

- Controleer regelmatig of de branderdoppen en branderringen juist op de branderkerken liggen; onjuiste positionering kan slechte ontsteking, ongunstige verbranding of beschadiging van de doppen tot gevolg hebben.
- De pandrager wordt door de kookbrander zeer sterk verhit, waardoor na verloop van tijd het email op de dragerpunt kan inbranden. Dit is niet te voorkomen en valt dan ook niet onder de garantie.

BEDIENING VAN DE OVEN

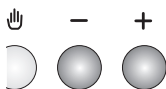
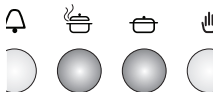
Instellen van de klok (1927BRCA)



Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, moet de juiste dagtijd worden ingesteld. Het indicatielampje van de klok knippert.

1. Druk één keer op het instelknopje.
Het indicatielampje van de klok gaat uit.
2. Druk nu vier keer op het instelknopje.
Het indicatielampje van de klok gaat weer knipperen.
3. Draai het instelknopje rechtersom of linksom om de wijzers op de juiste plaats te zetten.
4. Druk tot slot nogmaals op het instelknopje.
De huidige tijd is ingesteld, het indicatielampje gaat uit.
 - ▶ Wanneer u na het instellen van de tijd niet op het instelknopje drukt, zal het indicatielampje na 10 seconden automatisch uitgaan.

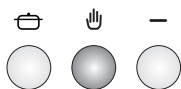
Instellen van de klok (1994BRVSA)



Als u het toestel voor de eerste keer aansluit, knipperen de symbolen 'AUTO' en '0 00'. De juiste dagtijd moet nog worden ingesteld.

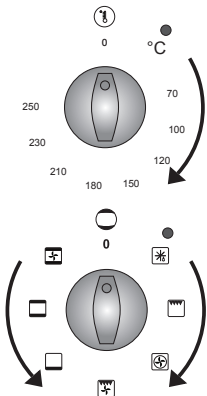
1. Druk tegelijkertijd op de toets 'tijdsduur' en de toets 'eindtijd' (een kooksymbool verschijnt boven de punt) en druk tegelijkertijd ook de + toets in om de tijd in te stellen.
2. Houd de toets 'tijdsduur' en de toets 'eindtijd' ingedrukt totdat u met de + en de - toets de juiste tijd hebt ingesteld.
De huidige tijd staat in de display.

Handbediening van de oven



1. Zet de oven op 'handmatig'.
 - ▶ Voor de 1927BRCA: wanneer er geen indicatielampje brandt, is de oven ingesteld op handbediening. Brandt er wel een lampje, dan moet u eerst de programmering annuleren (zie pagina 19).
 - ▶ Voor de 1994BRVSA: druk op de toets 'handmatig' van de schakelklok.

BEDIENING VAN DE OVEN



2. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.

Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.

► Zie onderstaande tabel voor meer informatie over de verschillende ovenfuncties die u kunt kiezen.

3. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om de oven uit te schakelen.

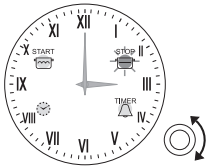
Ovenfuncties

	<p>Ovenverlichting/ontdooien</p> <p>De ovenverlichting gaat branden, het rode indicatielampje gaat aan en de ventilator gaat draaien. De lucht circuleert in de oven zonder dat er verwarmingselementen zijn ingeschakeld. Deze methode wordt gebruikt voor langzaam ontdooien van levensmiddelen.</p>
	<p>Grill</p> <p>Het bovenelement verhit het gerecht. Deze functie is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes en tosties. De ventilator verspreidt de warmte van het grillelement door de oven. Hierdoor worden de gerechten gelijkmatig gaar. Ideaal voor grotere grillgerechten zoals gevogelte en grotere stukken vlees. Zet een ovenschaal onder het gerecht om afdrupend vet op te vangen.</p>
	<p>Hetelucht</p> <p>De lucht in de oven wordt verwarmd door het heteluchtelement. De ventilator in de achterwand blaast hete lucht in de oven. Hiermee worden de gerechten verwarmd. U kunt op meer niveaus tegelijk bakken, waardoor u energie kunt besparen. Door de intensieve warmte overdracht kunt u een ca. 20 - 30 °C lagere temperatuur kiezen dan bij conventionele recepten staat aangegeven.</p>
	<p>Ventilator met grill</p> <p>U kunt grillen met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.</p>
	<p>Onderwarmte</p> <p>Deze functie wordt aanbevolen voor gerechten waarbij de bodem goed gaar moet worden. De bodems van gerechten worden goed doorbakken. Vóór het einde van het bakproces (met nog een kwart van de baktijd te gaan) draait u de functieknop op onderwarmte. Stel de temperatuurknop in op de maximale stand. Het gerecht wordt dan voornamelijk door het onderelement verwarmd, maar kleurt wel door aan de bovenzijde.</p>
	<p>Boven- en onderwarmte (conventioneel)</p> <p>Een boven- en onderelement verwarmen het gerecht, geschikt voor de bereiding van één gerecht. Deze functie wordt gebruikt voor luchtig gebak en taarten, waarbij de warmtetoevoer van boven en onder gelijk moet zijn om een luchtig resultaat te krijgen. Het gerecht bij voorkeur in een voorverwarme oven plaatsen, d.w.z. als het indicatielampje naast de thermostaatknop uitgegaan is.</p>
	<p>Conventioneel met ventilator</p> <p>Het boven- en onderelement zijn ingeschakeld. De ventilator verspreidt de warmte gelijkmatig door de ovenruimte. Deze functie is geschikt voor het braden van vlees en het bakken van taarten. Met deze functie kunt u ook voedsel ontdooien. Zet hiervoor de thermostaatknop op '0'.</p>

Bediening van de oven met schakelklok (1927BRCA)

De schakelklok kunt u op verschillende manieren gebruiken:

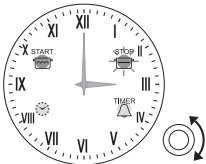
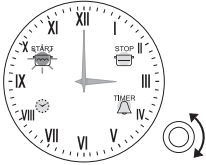
- U kunt het eindtijdstip van het bakken/braden/grillen bepalen. De oven start onmiddellijk. Zodra de ingestelde tijd is verstreken, schakelt de oven automatisch uit en er gaat een geluidsalarm af.
- Ook kunt u met de schakelklok zowel een starttijdstip als ook een eindtijdstip ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, schakelt de oven automatisch uit en er gaat een geluidsalarm af.
- De schakelklok is ook als kookwekker te gebruiken. De kookwekker schakelt de oven niet uit.



Het eindtijdstip programmeren

1. Druk twee keer op het instelknopje.
Het indicatielampje 'stop' gaat knipperen.
2. Draai het instelknopje rechtsom of linksom om het eindtijdstip in te stellen.
3. Druk nogmaals op het instelknopje.
Het eindtijdstip is ingesteld, het indicatielampje 'stop' brandt.
4. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.
 - Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, gaat het alarm af en knippert het indicatielampje. Druk het instelknopje in om het alarm en het indicatielampje uit te schakelen.
 - Wanneer u niks doet, zal het alarm na 1 minuut automatisch uitschakelen. Het indicatielampje blijft knipperen totdat u op het instelknopje hebt gedrukt.
5. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.

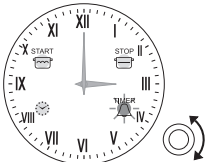
BEDIENING VAN DE OVEN



Het begin- en eindtijdstip programmeren

1. Druk één keer op het instelknopje.
Het indicatielampje 'start' gaat knipperen.
2. Draai het instelknopje rechtsom of linksom om het starttijdstip in te stellen.
3. Druk weer op het instelknopje.
Het starttijdstip is ingesteld, het indicatielampje 'start' brandt en het indicatielampje 'stop' gaat knipperen.
4. Draai het instelknopje rechtsom of linksom om het eindtijdstip in te stellen.
5. Druk nogmaals op het instelknopje.
Het eindtijdstip is ingesteld, het indicatielampje 'stop' brandt.
6. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmalampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven schakelt in als de starttijd is bereikt.
 - Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, gaat het alarm af en knipperen de indicatielampjes. Druk het instelknopje in om het alarm en de indicatielampjes uit te schakelen.
 - Wanneer u niks doet, zal het alarm na 1 minuut automatisch uitschakelen. De indicatielampjes blijven knipperen totdat u op het instelknopje hebt gedrukt.
7. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.

Kookwekker (1927BRCA)



De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

1. Druk drie keer op het instelknopje.
Het indicatielampje van de timer gaat knipperen.
2. Draai het instelknopje rechtsom of linksom om het tijdstip in te stellen wanneer het geluidsalarm moet afgaan.
3. Druk tot slot nogmaals op het instelknopje.
Het alarm is ingesteld, het indicatielampje van de timer brandt.
 - Wanneer de ingestelde tijd verstreken is, gaat het alarm af en knippert het indicatielampje van de timer. Druk het instelknopje in om het alarm en het indicatielampje uit te schakelen.

- Wanneer u niks doet, zal het alarm na 1 minuut automatisch uitschakelen. Het indicatielampje blijft knipperen totdat u op het instelknopje hebt gedrukt.

Weergave van het ingestelde programma (1927BRCA)

U kunt een ingesteld programma weergeven door kort op het instelknopje te drukken. De wijzers verplaatsen zich naar het ingestelde tijdstip en het bijbehorende indicatielampje knippert. Daarna verplaatsen de wijzers zich weer automatisch naar de huidige tijd en wordt het ingestelde programma voortgezet.

Tussentijds uitschakelen van de oven (1927BRCA)

1. Druk het instelknopje enkele seconden in tot de desbetreffende indicatielampjes van het lopende programma uitgaan en u een tweede geluidssignaal hoort.
2. Draai de functieknop en de thermostaatknop op '0'.
De indicatielampjes gaan uit en het toestel is uitgeschakeld.

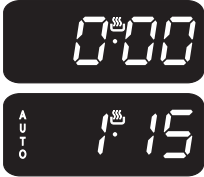
Annulering van het ingestelde programma (1927BRCA)

U kunt een ingesteld programma annuleren door de instelknop enkele seconden in te drukken tot de desbetreffende indicatielampjes uitgaan en u een tweede geluidssignaal hoort.

Bediening van de oven met elektronische schakelklok (1994BRVSA)

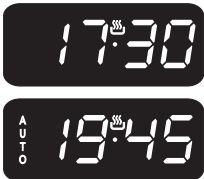
De elektronische schakelklok kunt u op verschillende manieren gebruiken:

- U kunt de tijdsduur van het bakken/braden/grillen bepalen. De oven schakelt uit zodra de ingestelde tijd is verstreken. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Ook kunt u met de schakelklok de tijd instellen waarop het bakken/braden/grillen moet eindigen. De oven zal tot de ingestelde tijd op de vooringestelde temperatuur en functie functioneren. Is de tijd verstreken, dan klinkt er een geluidssignaal.
- Tot slot kunt u zowel een tijdsduur als ook een eindtijd ingeven (een automatisch bakproces). De oven start automatisch en eindigt automatisch. Als het automatische bakproces is afgelopen, klinkt er een geluidssignaal.



De duur van de baktijd programmeren

1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
Het kooksymbool verschijnt in de display.
2. Stel meteen daarna met de + toets en - toets de bereidingstijd in.
'AUTO' verschijnt in de display en de ingestelde tijd.
3. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.
4. Zodra de ingestelde baktijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
5. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
6. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.
 - U kunt op elk gewenst moment de resterende baktijd in de display zien door op de toets 'tijdsduur' te drukken.
 - Wilt u de tijdsduur aanpassen, dan drukt u op de toets 'tijdsduur' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.



Het einde van de baktijd programmeren

1. Druk op de toets 'eindtijd'.
De huidige tijd blijft in de display staan.
2. Stel meteen daarna met de + toets de eindtijd in.
'AUTO' verschijnt in de display en de eindtijd.
3. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.
Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.
4. Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.
5. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.
6. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.

- ▶ U kunt op elk gewenst moment de eindtijd in de display zien door op de toets 'eindtijd' te drukken.
- ▶ Wilt u de eindtijd aanpassen, dan drukt u op de toets 'eindtijd' en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

Programmering van het automatische bakproces

U kunt de oven automatisch laten in- en uitschakelen door een tijdsduur en een eindtijd in te stellen. De oven berekent zelf de starttijd, en schakelt na het verstrijken van de bereidingstijd automatisch uit.

1. Druk op de toets 'tijdsduur'.

Het kooksymbool verschijnt in de display.

2. Stel meteen daarna met de + toets en - toets de bereidingstijd in. 'AUTO' verschijnt in de display en de ingestelde tijd.

3. Druk op de toets 'eindtijd'.

De huidige tijd verschijnt in de display.

4. Stel meteen daarna met de + toets de eindtijd in.

'AUTO' verschijnt in de display en de eindtijd.

5. Selecteer een temperatuur met de thermostaatknop en een ovenfunctie met de functieknop.

Het rode programmampje en het oranje lampje van de temperatuur gaan branden; de oven is ingeschakeld.

6. Zodra de eindtijd is bereikt, klinkt er een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch uit.

7. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.

8. Zet de thermostaatknop en de functieknop na afloop van de bereidingstijd op '0' om ook de indicatielampjes van de oven uit te schakelen.

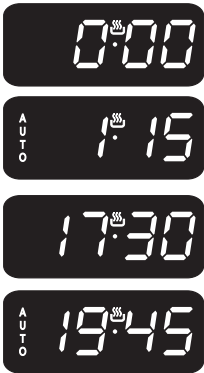
▶ U kunt op elk gewenst moment de bereidingstijd en eindtijd in de display zien door op de bijbehorende toets te drukken.

▶ Wilt u de tijden aanpassen, dan drukt u op de bijbehorende toets en meteen daarna op de + toets of - toets om de tijd aan te passen.

- **Voorbeeld:**

Huidige tijd: 17.30, ingestelde duur van het bakproces: 1 uur en 15 minuten, ingestelde eindtijd van het bakproces: 19.45 uur.

De oven start om 18.30 uur met het bakproces op de vooringestelde temperatuur en functie en zal om 19.45 uur stoppen.



Tussentijds uitschakelen van de oven (1994BRVSA)

1. Druk op de toets 'tijdsduur'.
2. Druk op de - toets totdat de tijd in de display op 0.00 staat.
Er klinkt een geluidssignaal.
3. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.

Het geluidssignaal instellen (1994BRVSA)

Als u geen ovenfunctie hebt ingesteld, kunt u met de - toets het geluidssignaal aanpassen. Er zijn drie verschillende signalen.

1. Druk op de - toets.
U hoort een geluidssignaal.
2. Druk een tweede keer op de - toets.
U hoort een ander geluidssignaal.
3. Druk een derde keer op de - toets.
U hoort weer een ander geluidssignaal.
4. Maak een keuze uit deze drie signalen door (meerdere keren) op de - toets te drukken.

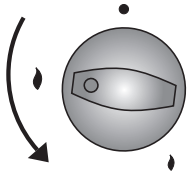
Kookwekker (1994BRVSA)

De kookwekker geeft alleen een signaal na het verstrijken van de ingestelde tijd. De kookwekker schakelt de oven niet uit.

1. Druk op de toets 'kookwekker'.
Er verschijnt een klokje in de display.
2. Stel met de + toets en de - toets de gewenste tijd in.
De tijd begint automatisch af te tellen; als de tijd is verstreken klinkt er een geluidssignaal.
3. Schakel het geluidssignaal uit door op de toets 'handmatig' te drukken.



Ontsteken en instellen



- 0-stand
- ▾ Volstand
- ▾ Kleinstand
- Zone-aanduiding

Een symbool bij de bedieningsknop geeft aan welke brander wordt bediend. Elke brander kan traploos worden geregeld tussen vol- en kleinstand.

Aansteken met vonkontsteking

Druk de bedieningsknop in en draai deze linksom naar de volstand. *De brander ontsteekt.*

- De bedieningsknop moet ongeveer 10 seconden ingedrukt gehouden worden in verband met de vlambeveiliging.

Vlambeveiliging

Uw gaskookplaat is uitgerust met vlambeveiliging. Deze zorgt ervoor dat de gastoevoer gesloten wordt als de vlam tijdens het kookproces dooft.

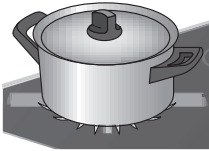
Ontsteekt de brander niet, controleer dan of:

- de branderdop goed op de brander ligt;
- de brander/bougie schoon en droog is.

De kookplaat optimaal gebruiken



Fout



Goed

Zorg er altijd voor dat de vlammen onder de pan blijven. Als vlammen om de pan heen spelen gaat veel energie verloren. Bovendien kunnen de handgrepen dan te heet worden. Gebruik geen pannen met een kleinere bodemdiameter dan 12 cm. Deze staan niet stabiel.



- (Roer)bakken, doorkoken van grote hoeveelheden en frituren kunt u het beste op de sterk- of wokbrander.
- Gebruik de sudderbrander voor het bereiden van sauzen, sudderen en doorkoken van gerechten. Op de volstand is deze brander groot genoeg voor het doorkoken.
- Kook met het deksel op de pan. U bespaart dan tot 50% energie.
- Gebruik pannen met een vlakke, schone en droge bodem. Pannen met een vlakke bodem staan stabiel en pannen met een schone bodem dragen de warmte beter over op het gerecht.

Wokbrander

Met de wokbrander kunt u gerechten op een zeer hoge temperatuur bereiden. Het is hierbij van belang dat u:

- van te voren de ingrediënten in reepjes, plakjes of stukjes snijdt.
- bij het roerbakken olie van goede kwaliteit gebruikt, zoals olijf-, maïs-, zonnebloem- of arachideolie. Een klein beetje is al genoeg. Boter en margarine verbranden door de grote hitte.
- de gerechten met de langste bereidingstijd het eerst in de pan doet, zodat aan het eind van de bereidingstijd alle ingrediënten tegelijk (beet)gaar zijn.

Let op

Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.

Gebruik geen stoomreiniger of hogedruk-stoomreiniger om het toestel te reinigen.

Reinigen van de oven

Voorzijde van toestel

Reinig het oppervlak met een vloeibaar, niet-schurend schoonmaakmiddel voor glatte oppervlakken en een zachte doek. Breng het schoonmaakmiddel aan op de doek en veeg het vuil weg; spoel daarna met water. Breng het schoonmaakmiddel niet rechtstreeks op het oppervlak aan. Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen, scherpe voorwerpen of staalwol, want hierdoor ontstaan er krassen op het toestel.

Aluminium oppervlakken

Aluminium oppervlakken moeten worden gereinigd met niet-schurende, vloeibare schoonmaakmiddelen die voor dergelijke materialen bedoeld zijn. Breng het schoonmaakmiddel aan op een vochtige doek en reinig het oppervlak; spoel het oppervlak vervolgens met water. Breng het reinigingsmiddel niet rechtstreeks op het aluminium oppervlak aan. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes. Het oppervlak mag niet in contact komen met ovensprays.

Roestvrijstalen frontpanelen

Reinig het oppervlak met een zacht reinigingsmiddel (zeepsop) en een zacht sponsje dat het materiaal niet krast. Gebruik geen schurende of op oplosmiddelen gebaseerde reinigingsmiddelen. Als u deze instructies niet opvolgt, kan de behuizing beschadigd raken.

Gelakte en kunststof oppervlakken

Reinig de knoppen / toetsen en de deurhandgreep met een zachte doek en vloeibare schoonmaakmiddelen die geschikt zijn om glatte, gelakte oppervlakken te reinigen. U kunt ook reinigingsmiddelen gebruiken die speciaal voor dit soort oppervlakken werden ontwikkeld. In dit geval volgt u de instructies van de fabrikant.

Geëmailleerde delen

De binnenkant van de oven, de gehele binnenoven alsook de zwarte vangschaal van het kookgedeelte (1927BRCA) en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje.

Buitenkant

Reinig de buitenkant van het fornuis met een warm sopje of vloeibare zeep. Nabehandelen met schoon water.

Glas

Reinig de ovenruit met een sopje of met Glassex.

Oven

- De oven kan op de klassieke manier worden gereinigd (met schoonmaakmiddelen, ovenspray), maar alleen wanneer de oven zeer vuil is en wanneer de vlekken zeer hardnekkig zijn.
- Om de oven regelmatig te reinigen (na elk gebruik), wordt de volgende procedure aanbevolen:
 - Gebruik de ovenfunctie: onder en bovenwarmte voor het reinigen van de oven. Stel de temperatuurkeuzeknop in op 50 °C.
 - Giet 0,6 l water in het bakblik en plaats het op de onderste richel. Na een half uur worden de voedselresten op het email van de oven zacht en kunt u ze met een vochtige doek afvegen.

Voor hardnekkige vlekken dient u rekening te houden met het volgende:

De oven moet afgekoeld zijn voor u hem reinigt.

- Reinig de oven en de accessoires na elk gebruik, om te voorkomen dat het vuil inbrandt in de oven.
- De eenvoudigste manier om vet te verwijderen, is met behulp van warm zeepsop terwijl de oven nog warm is.
- Bij zeer hardnekkig vuil gebruikt u de klassieke ovenreinigingsmiddelen. Spoel de oven daarna grondig met schoon water om alle resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals staalwol, schuursponsjes, vlekverwijderaars enz.
- Gelakte, roestvrijstalen en verzinkte oppervlakken en aluminium onderdelen mogen nooit in contact komen met ovensprays, want daardoor raken ze beschadigd en verkleuren ze. Hetzelfde geldt voor de thermostaatsensor (als het toestel uitgerust is met een timer met een sensor) en voor de verwarmingselementen die aan de bovenzijde toegankelijk zijn.
- Wanneer u schoonmaakmiddelen aankoopt en gebruikt, dient u rekening te houden met het milieu en met de instructies van de fabrikant van het reinigingsmiddel.

Praktische tips

- Wanneer u grote stukken vetrijk vlees bereidt, is het aan te bevelen ze in aluminiumfolie of een geschikte braadzak te plaatsen, zodat het vet niet op de ovenwanden kan spatten.
- Wanneer u vlees op het rooster grilt, dient u een druipschaal onder het vlees te plaatsen.

Accessoires

Was de accessoires (bakplaten, rooster, enz.) met warm water en een klassiek afwasmiddel.

Speciale emailcoating

De oven, de binnenzijde van de deur en de bakplaten zijn behandeld met speciaal email, dat een glad en sterk oppervlak vormt. Dankzij deze speciale coating is reinigen bij kamertemperatuur gemakkelijker.

Reinigen van de gaskookplaat

Uw gaskookplaat is vervaardigd uit hoogwaardige materialen, die u eenvoudig reinigt.

- Regelmatig onderhoud direct na gebruik voorkomt dat overgekookt voedsel lange tijd kan inwerken en hardnekkige, moeilijk te verwijderen vlekken veroorzaakt. Gebruik hiervoor een mild reinigingsmiddel. Gebruik niet te veel vocht, aangezien dit de brander of ventilatieopeningen kan binnendringen.
- Reinig eerst de bedieningsknoppen, branders en pandragers en dan pas de vangschaal. Hiermee voorkomt u dat de vangschaal tijdens het reinigen opnieuw vuil wordt.
- Reinig de ontstekingsbougies bij voorkeur met een doekje. Betrach hierbij wel enige voorzichtigheid. De bougie kan anders defect raken. De bougie werkt alleen goed in een droge omgeving. Bij zware vervuiling kunt u de bougie met een fijn borsteltje reinigen.
- Plaats de pandragers rechtstandig naar beneden, zonder over de vangschaal te schuiven.
- Zet de branderdelen in elkaar met behulp van de geleidingsnokken. Let hierbij op de uitsparingen voor de bougie en thermokoppel. Zorg ervoor dat de branderdelen vlak liggen.

Reinigen pandragers

Reinig de pandragers niet in de vaatwasser. Het emaille op de pandragers is geschikt voor reiniging in de vaatwasser, maar de verbinding met de rubber voetjes echter niet. Bovendien kan bij reiniging in de vaatwasser lichte verkleuring van de pandragers optreden. Bij verlies van de rubber voetjes zal de pandrager de vangschaal beschadigen.

Hardnekkige vlekken op emaille (pandragers, branderdoppen en vangschaal (1927BRCA))

Hardnekkige vlekken kunt u het beste verwijderen met een vloeibaar reinigingsmiddel. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

Reinigen verwijderbare branderdelen

Branderdelen mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden. De onderdelen kunnen door het vaatwasmiddel aangetast worden! De verwijderbare branderdelen (ook die van de wok) kunt u het beste reinigen met een mild schoonmaakmiddel en een zachte doek. Bij hardnekkige vlekken kunt u de branderdelen verwijderen en de delen laten weken in een sopje. Gebruik nooit schuurpoeders, schuurpads, scherpe voorwerpen of agressieve reinigingsmiddelen.

STORINGEN

Storingstabel

Wanneer u twijfelt over de goede werking van uw toestel, betekent dit niet automatisch dat er een defect is. Controleer in elk geval de volgende punten in onderstaande tabel of kijk voor meer informatie op de website 'www.etna.nl'.

Storing bij de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het ruikt naar gas in de omgeving van het toestel.	De aansluiting van het toestel lekt.	Sluit de hoofdgaskraan. Neem contact op met uw installateur.
Een brander ontsteekt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	Zekering defect/zekering in meterkast uitgeschakeld.	Monteer een nieuwe zekering of schakel de zekering weer in.
	Bougie vervuild/vochtig.	Reinig/droog de bougie.
	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
	Hoofdgaskraan gesloten.	Open de hoofdgaskraan.
	Storing aan het gasnet.	Informeer bij uw gasleverancier.
	Gasfles of -tank is leeg.	Sluit een nieuwe gasfles aan of laat de tank vullen.
	Verkeerde gassoort gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
Bedieningsknop niet diep genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop voldoende diep ingedrukt tussen vol- en kleinstand. Bij eerste gebruik kan dit langer duren i.v.m. aanvoer van gas.	

STORINGEN

Storing bij de kookplaat	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander brandt niet egaal.	Branderdelen niet juist geplaatst.	Zet de branderdelen via de centreernokken in elkaar.
	Branderdelen vervuild/ vochtig.	Reinig/droog de branderdelen. Let er hierbij op dat de uitstroombaten open zijn.
	Verkeerde soort gas gebruikt.	Controleer of het gebruikte gas geschikt is voor het toestel. Indien dit niet juist is, neem dan contact op met uw installateur.
De brander dooft na ontsteken.	Bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de bedieningsknop minimaal 10 seconden ingedrukt.

Storing bij de oven	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven schakelt niet in	De oven staat niet op handbediening.	Zet de oven op handbediening (zie pagina 15).
De oven wordt niet warm.	Geen temperatuur ingesteld.	Stel met de thermostaatknop de temperatuur in (zie pagina 16).

Algemeen

Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten. De gasaansluiting en de elektrische aansluiting moeten voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.



Let op!

Dit toestel moet altijd geaard zijn.

Laat installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitsluitend uitvoeren door vakmensen die door de fabrikant zijn geautoriseerd, anders vervalt de garantie.

Bij installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden moet het apparaat spanningsvrij gemaakt worden. Het apparaat is alleen spanningsvrij als:

- de hoofdschakelaar van de huisinstallatie is uitgeschakeld, of
- de zekering van de huisinstallatie er geheel is uitgedraaid, of
- de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Defecte onderdelen mogen alleen vervangen worden door originele ETNA onderdelen. Alleen van die onderdelen kan ETNA garanderen dat zij aan de veiligheidseisen voldoen.

Indien de aansluitkabel beschadigd is mag deze alleen worden vervangen door de fabrikant, zijn service-organisatie of gelijkwaardig gekwalificeerde personen, teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.

Gasaansluiting

- Wij adviseren de kookplaat aan te sluiten met een vaste leiding. Aansluiting door middel van een speciaal daarvoor bestemde veiligheidsslang is ook toegestaan.
- Achter een oven moet een volledig metalen slang worden gebruikt.



Let op!

- Een veiligheidsslang mag niet worden geknikt en niet in aanraking komen met bewegende delen van het keukenmeubel.
- In alle gevallen moet er bij het toestel een aansluitkraan geplaatst worden op een makkelijk bereikbare plaats.
- De gassoort en het land waarvoor het toestel is ingericht staan vermeld op het gegevensplaatje.



Voordat u het toestel in gebruik neemt moet u de aansluitingen met zeepsop controleren op gasdichtheid!

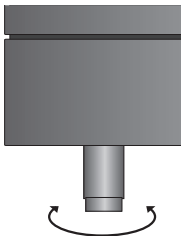
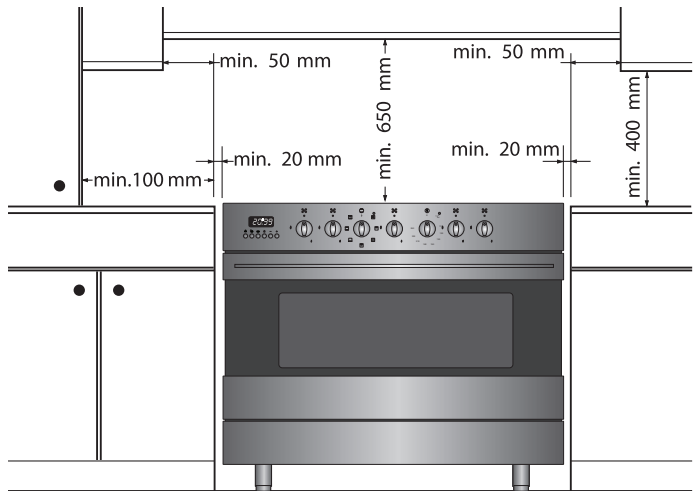
Elektrische aansluiting

230-240 V~ - 50/60 Hz

- Wandcontactdoos en stekker moeten altijd bereikbaar blijven.
- Zorg ervoor dat de aansluitkabel niet in contact kan komen met delen van het apparaat die heet kunnen worden.
- Als u een vaste aansluiting wilt maken, moet u er voor zorgen dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.
- Het apparaat mag niet via een verdeelstekker of verlengsnoer op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Hiermee kan veilig gebruik van het apparaat niet worden gewaarborgd.

Plaatsing

- Wanneer het fornuis wordt geplaatst naast een hoge kast of een andere wand van brandbaar materiaal, houd dan minimaal 50 mm afstand tussen het fornuis en deze wanden.
- Houd ook een afstand van minimaal 650 mm aan tussen de kookplaat en een eventueel boven de kookplaat geplaatste afzuigkap.
- Als het fornuis in een keukenmeubel wordt geplaatst moet de minimale ruimte worden aangehouden.
- Als het fornuis vast tussen keukenkastjes wordt ingebouwd dan moet de bekleding van het meubel bestand zijn tegen temperaturen van minimaal 90 °C.



Waterpas stellen

Met de stelvoetjes is het fornuis in hoogte verstelbaar.

Wilt u het fornuis op een verhoging plaatsen, zorg er dan voor dat deze hier niet vanaf kan glijden.



Let op!

Controleer na installatie van het toestel of de branders goed werken. Het vlambeeld moet regelmatig en stabiel zijn in volstand, terwijl de branders niet mogen uitgaan in kleinstand.

Technische gegevens

Op het gegevensplaatje aan de onderzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Dit toestel voldoet aan alle relevante CE richtlijnen.

Aansluiting	230V - 50Hz
Vermogen	2,84 kW
Buitenmaten (mm)	
Breedte	900
Hoogte	850-950
Diepte	590 / 1000 met open deur
Volume	105 liter

Gastechnische gegevens

Brander	Gas	Werkingsdruk mbar
Sterk (2,8 kW)	G25	25
Sudder (1 kW)	G25	25
Wok (4 kW)	G25	25

Verpakking en toestel afvoeren

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hieromtrent informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK-vrij polystyreen (PS-hardschuim).

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Conformiteitsverklaring



Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en de eisen die zijn vermeld in de normen waar naar wordt verwezen.

Votre cuisinière

Introduction	4
Description	5
Panneau de commande	6

Sécurité

7

Avant la première utilisation

Utilisation du four	12
Conseils pour la cuisson	12
Utilisation de la table de cuisson à gaz	14

Utilisation du four

Réglage de l'horloge	15
Commande manuelle du four	15
Fonctions du four	16
Commande du four au moyen du minuteur (1927BRCA)	17
Minuteur de cuisine (1927BRCA)	18
Affichage du programme sélectionné (1927BRCA)	19
Arrêt du four avant la fin du programme (1927BRCA)	19
Arrêt du four avant la fin du programme (1927BRCA)	19
Commande du four au moyen du minuteur électronique (1994BRVSA)	19
Arrêt du four avant la fin du programme (1994BRVSA)	22
Réglage du signal sonore (1994BRVSA)	22
Minuteur de cuisine (1994BRVSA)	22

Utilisation de la table de cuisson à gaz

Allumage et réglage	23
---------------------	----

La cuisson tout confort

Utilisation optimale de la table de cuisson à gaz	24
Brûleur pour wok	24

Entretien

25

Pannes

30

Installation

32

Environnement

36

Introduction

Vous avez choisi une cuisinière Etna. La souplesse et la simplicité de l'utilisation sont les principes qui ont guidé son développement. Ses réglages très divers vous permettent de réaliser exactement le mode de préparation que vous envisagez.

La table de cuisson à gaz est conçue pour les vrais amateurs de cuisine. Les différentes capacités des brûleurs vous permettent de réaliser toutes les préparations. L'allumage à étincelle intégré vous permet d'allumer et de régler les brûleurs d'une seule main. De plus, la table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité qui coupe l'arrivée du gaz si la flamme s'éteint durant la cuisson.

La touche fonction regroupe dans un ordre logique, les fonctions du four. Le four est également équipé d'un minuteur. Le minuteur éteint automatiquement le four lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée. Tout ce qu'il vous faut, sans rien de trop.

Ce manuel décrit comment faire le meilleur usage possible de votre cuisinière. Outre les informations sur le fonctionnement de l'appareil, ce manuel vous fournit des renseignements généraux qui peuvent vous aider dans l'utilisation de ce produit.

Lisez le manuel en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil, et conservez-le pour pouvoir le consulter au besoin.

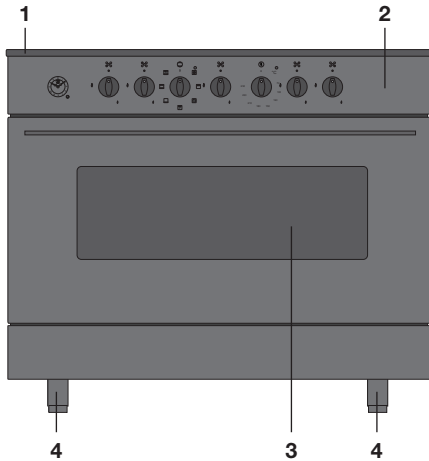
Le manuel sert également de référence pour le service d'entretien. La plaquette type contient toutes les informations nécessaires au service d'entretien pour répondre à vos questions.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

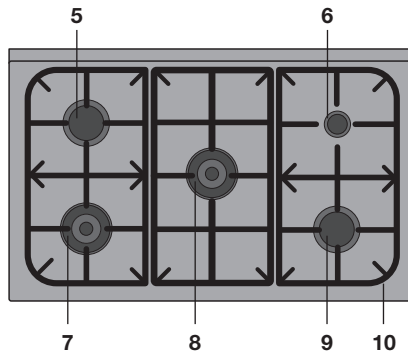
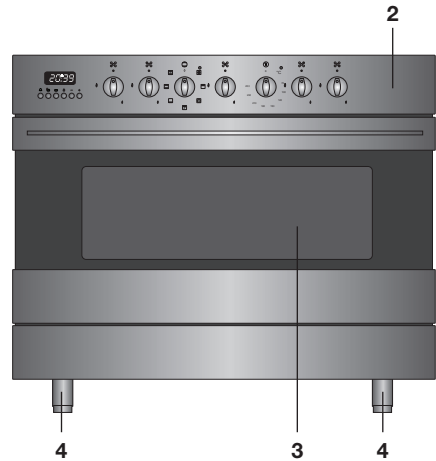
VOTRE CUISINIÈRE

Description

1927BRCA

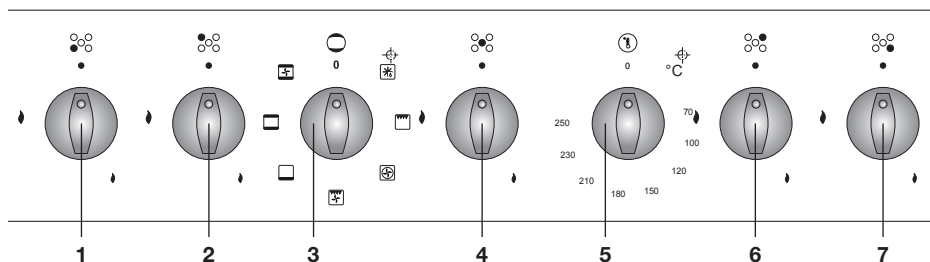


1994BRVSA

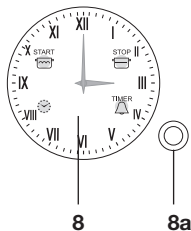


- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Couvercle | 6. Brûleur mijoteur |
| 2. Panneau de commande | 7. Brûleur pour wok avant gauche |
| 3. Four | 8. Brûleur pour wok central |
| 4. Pieds réglables | 9. Brûleur puissant avant droit |
| 5. Brûleur puissant arrière gauche | 10. Support de casseroles |

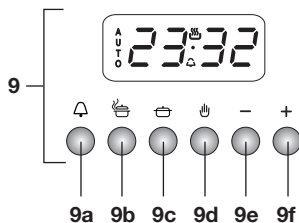
Panneau de commande



1927BRCA



1994BRVSA



1. Bouton du brûleur pour wok avant gauche
2. Bouton du foyer puissant arrière gauche
3. Bouton de fonction du four
4. Bouton du brûleur pour wok central
5. Bouton du thermostat du four
6. Bouton du brûleur mijoteur arrière droit
7. Bouton du brûleur puissant avant droit
8. Minuteur
- 8a. Bouton de réglage du minuteur
9. Minuteur électronique
- 9a. Touche du minuteur
- 9b. Touche de la durée
- 9c. Touche de l'heure de fin
- 9d. Touche de commande manuelle
- 9e. Touche - du minuteur
- 9f. Touche + du minuteur

Connexion et réparations



- Cet appareil doit uniquement être installé par un technicien qualifié. L'installation doit toujours avoir lieu conformément aux instructions et aux normes de sécurité locales en vigueur.
- Contrôlez que l'appareil n'ait pas été endommagé durant le transport. N'installez pas un appareil endommagé.
- N'ouvrez jamais vous-même le corps de l'appareil. Seul le technicien de service qualifié a le droit d'ouvrir l'appareil.
- Débranchez l'appareil du secteur avant de commencer toute réparation. Pour couper l'alimentation, il est recommandé soit de retirer la fiche de la prise du secteur, ou, si la connexion électrique est fixe, de couper le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur. Fermez également le robinet d'arrivée du gaz.

Sécurité électrique



- En cas de panne, ou si l'appareil est endommagé, faites-le réparer par un technicien qualifié avant de l'utiliser.
- Seul un technicien qualifié ayant reçu les instructions nécessaires du service d'entretien a le droit d'effectuer les réparations. Si l'appareil est en panne, coupez l'alimentation, soit en débranchant la fiche de la prise du secteur, soit en coupant le courant du secteur au niveau des plombs ou du disjoncteur. Contactez le service après-vente.
- Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.
- Veillez toujours à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas toucher les parties du four qui peuvent s'échauffer.
- L'appareil est équipé d'une fiche et doit être branché uniquement sur une prise raccordée à la terre. Au niveau des compteurs, les fusibles doivent être d'au moins 16 A (disjoncteur B ou C).
- Si la fiche est dans un endroit inaccessible après l'installation, la connexion doit être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- N'utilisez ni adaptateur, ni rallonge. Ceux-ci peuvent s'échauffer durant l'utilisation et causer un incendie.
- Restez prudent avec les cordons de tous les appareils électriques, tel qu'un mixeur. Un cordon peut se coincer dans la porte du four chaud.

Durant l'utilisation



- Cet appareil est uniquement destiné à l'usage domestique. Il doit servir uniquement à préparer à manger.
- Tenez les enfants à une distance de sécurité suffisante pendant que la cuisinière est en marche. Le four allumé devient très chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants et l'intérieur du four avant qu'ils ne soient refroidis.
- L'extérieur du four peut s'échauffer si le four est utilisé longtemps et à haute température. La vitre du four peut elle aussi s'échauffer lorsque le four est utilisé à la température maximale (grill). Surveillez les enfants à proximité.
- Le four a la meilleure isolation thermique possible. Cependant, un peu de chaleur s'échappe toujours et l'extérieur se réchauffe. Cette chaleur est tout à fait acceptable selon les normes en vigueur.
- Le four est équipé d'un ventilateur qui refroidit l'extérieur du four. Une fois le four éteint, ce ventilateur peut continuer de tourner un moment.
- Si vous devez remplacer une ampoule, vérifiez d'abord que l'appareil est éteint, pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne posez pas d'ustensiles ou plats sur la porte ouverte du four.
- Durant la cuisson, fermez la porte du four.
- Durant la cuisson, faites attention en ouvrant la porte du four, car de la vapeur brûlante peut s'échapper.
- Ne gardez jamais de matériaux inflammables à l'intérieur du four.
- Faites attention en préparant des mets contenant de l'alcool. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer au contact de parties brûlantes du four.
- Ne réchauffez jamais de boîtes de conserve fermées. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser.
- Les plats surgelés (pizza) seront toujours enfournés sur une grille. La plaque du four ne convient pas, car les grandes différences de température peuvent la déformer.
- Ne recouvrez jamais le fond du four de feuille d'aluminium. La feuille d'alu retient la chaleur et empêche le four de cuire correctement. De plus, l'émail du fond du four peut être endommagé.

- Veillez à toujours chauffer suffisamment vos mets. La durée nécessaire dépend de nombreux facteurs, dont la quantité et le type d'aliments. Les bactéries éventuellement présentes dans l'alimentation ne sont tuées que si le produit est chauffé au moins 10 minutes à une température supérieure à 70 °C. Pour avoir la certitude que la cuisson est suffisante, laissez vos mets cuire un peu plus longtemps.
- Les petites quantités sont prêtes en moins de temps. Si vous appliquez la durée de cuisson donnée dans la recette en réduisant la quantité, les aliments risquent de brûler.
- Ne nettoyez jamais le four avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.
- Ne versez jamais d'eau froide sur le fond échauffé du four. L'émail pourrait être endommagé.
- Les jus de fruits peuvent causer des taches difficiles à enlever au fond du four. Lorsque vous préparez des pâtisseries aux fruits juteux (tarte aux pommes etc.), utilisez la lèche-frite pour recueillir les jus qui s'écoulent.
- Les taches de sucre ou de jus de fruits (prunes, rhubarbe) peuvent décolorer l'émail. Il est recommandé de les nettoyer tout de suite.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, des enfants ou des personnes non expérimentées, sauf si une personne responsable de leur sécurité les aide et/ou leur donne les instructions nécessaires.
- L'appareil n'est pas conçu pour être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Tout meuble touchant la cuisinière doit pouvoir supporter des températures d'au moins 90 °C.

Couvercle (1927BRC)



- Le couvercle doit toujours être relevé lorsque la table de cuisson est en usage. Veillez à ce que le couvercle soit sec avant de le relever.
- Le couvercle est en verre et peut se briser en cas de surchauffe. Avant de fermer le couvercle, vérifiez que tous les brûleurs soient éteints et refroidis.
- Si le couvercle est mouillé, séchez-le avant de l'ouvrir. Sinon, l'humidité risque de s'infiltrer dans l'appareil.
- N'utilisez pas le couvercle comme plan de travail.

Ce qu'il faut savoir



- La ventilation doit toujours être suffisante durant l'utilisation. Les ouvertures de ventilation doivent rester libres.
- Lorsque la table de cuisson est utilisée longuement, une ventilation supplémentaire est nécessaire. Ouvrez alors une fenêtre ou installez un ventilateur mécanique.
- La table de cuisson doit servir uniquement à préparer à manger. Cet appareil n'est pas conçu pour chauffer une pièce.
- Ne flambez jamais une préparation sous une hotte d'aspiration. Les flammes peuvent l'incendier, même si le ventilateur est éteint.
- Les brûleurs sont brûlants pendant l'usage et tout de suite après. Évitez de les toucher soit directement, soit avec un matériau ne résistant pas à la chaleur.
- Évitez de plonger dans l'eau froide les capuchons des brûleurs et les supports de casseroles. Le refroidissement subit peut endommager l'émail.
- La distance entre une casserole et un bouton ou une paroi non résistante à la chaleur doit toujours être de plus de deux centimètres. Si la distance est insuffisante, les températures élevées peuvent décolorer ou déformer les boutons ou la paroi.
- Utilisez toujours les supports de casserole et choisissez bien vos ustensiles.
- Posez toujours votre casserole sur le support de casseroles. Poser une casserole directement sur le capuchon du brûleur peut être dangereux.
- Les barquettes et la feuille d'alu ne conviennent pas pour faire la cuisine. Sous la chaleur, le matériau peut endommager les capuchons des brûleurs et les supports de casseroles.
- La table de cuisson ne peut fonctionner correctement que lorsque les brûleurs sont bien assemblés, selon les encoches d'assemblage.
- Veillez toujours à ce que les supports de casseroles soient bien à plat sur la table de cuisson. Ce n'est qu'ainsi que vos casseroles seront stables.
- Le couvercle doit toujours être relevé lorsque la table de cuisson ou le four est en usage. N'utilisez pas le couvercle comme plan de travail. Veillez à ce que le couvercle soit sec et propre avant de le relever. Le couvercle de votre cuisinière est en verre. Ne le refermez pas tant que la table de cuisson n'est pas entièrement refroidie.

Sécurité d'utilisation



- L'appareil s'échauffe fortement pendant l'utilisation, et reste chaud un certain temps après avoir été éteint. Évitez de toucher l'appareil tant qu'il est chaud.
- Utilisez toujours une manique ou un gant pour travailler avec cet appareil. Veillez à ne pas approcher la manique ou le gant trop près d'une flamme.

- Ne réchauffez pas de boîtes de conserves fermées etc. sur la table de cuisson. La chaleur fait monter la pression à l'intérieur de la boîte et peut la faire exploser. Vous risquez des brûlures et/ou blessures.
- Cet appareil ne doit pas être installé ni utilisé en plein air.
- N'utilisez pas cet appareil comme plan de travail. Si l'appareil est resté allumé ou n'est pas assez refroidi, les objets posés dessus peuvent s'échauffer, fondre ou s'enflammer.
- Ne recouvrez jamais cet appareil d'un torchon ou autre objet similaire. Si l'appareil est encore chaud ou s'il est mis en marche, vous risquez un incendie.
- **AVERTISSEMENT** : la cuisine à l'huile/graisse sur un brûleur non surveillé est dangereuse et peut entraîner un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un tel incendie avec de l'eau ; éteignez l'appareil et étouffez les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.

Enfants



- **AVERTISSEMENT** : cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas les parties chaudes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil sauf s'ils sont sous une surveillance de tous les instants.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que par des personnes ayant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur, et par des personnes inexpérimentées, à condition qu'une personne responsable de leur sécurité les surveille, ou après avoir reçu les instructions nécessaires et compris les dangers.
- L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation, et reste chaud un certain temps après avoir été éteint.
- Ne rangez pas d'objets intéressant les enfants dans les placards situés sur et derrière l'appareil.
- Les enfants risquent des brûlures s'ils tirent sur les casseroles posées sur la cuisinière. Le commerce spécialisé propose des grilles spéciales empêchant les enfants d'accéder à l'appareil.
- Si les instructions de sécurité et les avertissements ne sont pas respectés, le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages qui peuvent s'ensuivre.

Utilisation du four

- Retirez tous les accessoires du four et passez-les à la vaisselle. N'utilisez pas de détergents abrasifs.
- Allumez le four pendant 1 heure, à la température maximale, chaleur inférieure et supérieure (voir page 16). Ceci élimine les graisses de protection utilisées durant la fabrication.
- La première fois que vous échauffez fortement le four, il dégage une « odeur de neuf ». C'est normal. Si nécessaire, allumez la hotte.
- Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'eau chaude.
- Vous préchauffez le four uniquement si la recette ou le tableau du manuel le prescrit.

Conseils pour la cuisson

Le four et l'économie d'énergie

- Ouvrez le moins possible la porte du four.
- Faites cuire en même temps plusieurs plats dont la température de préparation est à peu près la même (comme un gratin et une tarte), soit sur une seule grille, soit sur deux grilles étagées en enclenchant la circulation d'air chaud. Une viande peut également y mijoter.
- Faites cuire plusieurs préparations les unes à la suite des autres, par exemple un repas à cuire au four à la suite d'un cake. Souvent, la chaleur restante du four permet d'abrèger la durée de cuisson de la deuxième préparation d'une dizaine de minutes.
- L'isolation thermique du four retient la chaleur restante, une fois le four éteint, et permet d'achever la cuisson de plats à mitonner longuement (plus de 1 heure). Vous éteignez alors le four 10 minutes avant la fin de la durée de cuisson indiquée et vous laissez la porte fermée.
- Préchauffer le four est souvent superflu, sauf pour les préparations dont la durée de cuisson est de moins de 30 minutes, ou si la recette l'exige.
- Sortez du four tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la préparation en cours.
- Éteignez le four avant d'en retirer le plat cuit.

Ustensiles allant au four

- Vous pouvez en principe cuire vos préparations au four dans n'importe quel plat résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez les ustensiles en verre, évitez de les rincer à l'eau froide tout de suite après l'usage. La différence soudaine de température peut briser le verre.
- Préférez les moules de cuisson de couleur noire ou foncée. Ils conduisent mieux la chaleur et la répartissent plus régulièrement.

Ne pas couvrir le fond du four

- Ne recouvrez jamais le fond du four de feuille d'aluminium ou d'une plaque de four ; le four peut surchauffer et vous risquez d'endommager l'émail.
- Pour prévenir les taches et recueillir les jus qui s'écoulent d'un moule, posez le moule sur la grille dans une barquette en feuille d'alu ou sur une feuille de papier de cuisson.

Durée de cuisson

- Réglez une durée de cuisson de 5 minutes de moins que la durée indiquée dans la recette. Vous pouvez ainsi contrôler, en fin de cuisson, si votre préparation est bien cuite, bien dorée, etc. Si ce n'est pas le cas, refermez le four et regardez de nouveau au bout d'un moment. Ouvrez et refermez la porte du four d'un mouvement lent. Évitez d'ouvrir la porte du four avant que la durée de cuisson ne soit écoulée au moins aux trois quarts.

Tenir au chaud

- Le four est très utile pour tenir au chaud des plats déjà prêts. Sélectionnez à cet effet la fonction air chaud et une température de 75 °C. Couvrez les plats à tenir au chaud pour qu'ils ne dessèchent pas.

Viandes

- La viande à rôtir au four sera de préférence une pièce de plus de 1 kg. Elle se couvrira d'une croûte régulière et croquante et ne perdra pratiquement pas de poids.
- Un quart d'heure avant de mettre le rôti au four, frottez-le de sel et d'herbes. Pour rôtir, il faut 80 à 100 g de beurre ou de graisse (ou d'un mélange des deux) par 500 g de viande.

Durée de cuisson des rôtis

- Les pièces plates et minces demandent en moyenne 5 minutes de moins que les pièces épaisses ou roulées. Pour les gros rôtis, comptez par 500 grammes supplémentaires une durée de cuisson de 15 à 20 minutes plus longue.

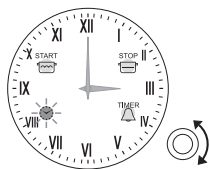
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Placez votre rôti dans la lèchefrite et versez dessus le beurre et/ou la graisse fondue. Si la pièce de viande a un côté gras, celui-ci sera tourné vers le haut durant la cuisson. Si la pièce de viande n'a pas de côté gras, arroser de graisse toutes les 15 minutes. Si la pièce de viande a un côté gras, arroser de graisse toutes les 30 minutes.
- Si le jus tend à noircir, ajouter de temps en temps quelques cuillerées d'eau.
- Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes, couvert de feuille d'alu, avant de trancher.

Utilisation de la table de cuisson à gaz

- Contrôlez régulièrement que les capuchons et bagues des brûleurs soient bien en place sur les couronnes ; une position incorrecte peut causer des problèmes d'allumage ou de combustion, ou endommager les capuchons.
- Le support de cuisson est fortement échauffé par le brûleur, et bout d'un certain temps, ceci peut griller l'émail sur la pointe du support. Ceci est inévitable et n'est pas couvert par la garantie.

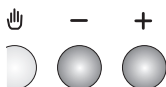
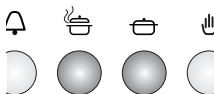
Réglage de l'horloge (1927BRCA)



Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, vous devez saisir l'heure qu'il est.

1. Appuyez une fois sur le bouton de réglage.
Le témoin de l'horloge s'éteint.
2. Appuyez maintenant quatre fois sur le bouton de réglage.
 - Le témoin de l'horloge clignote à nouveau.
3. Tournez le bouton de réglage vers la droite ou la gauche pour placer les aiguilles au bon endroit.
4. Terminez en appuyant encore une fois sur le bouton de réglage.
L'heure actuelle est réglée, le témoin s'éteint.
 - Si vous n'appuyez pas sur le bouton de réglage après avoir réglé l'heure, le témoin s'éteindra automatiquement après 10 secondes.

Réglage de l'horloge (1994BRVSA)



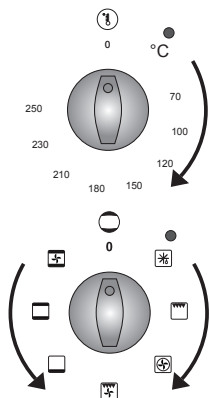
Lorsque vous branchez l'appareil pour la première fois, les symboles « AUTO » et « 0 00 » clignotent. L'heure qu'il est doit encore être réglée à l'horloge.

1. Enfoncez en même temps les touches « durée » et « heure de fin » (un symbole de cuisson s'affiche au dessus du point) et appuyez en même temps sur la touche + pour régler l'heure.
2. Maintenez les touches « durée » et « heure de fin » enfoncées jusqu'à ce que vous ayez obtenu l'heure voulue avec les touches + et -.
L'affichage donne l'heure actuelle.

Utilisation manuelle du four

1. Réglez le four sur « manuel ».
 - Modèle 1927BRCA : quand aucun témoin n'est allumé, le four est programmé sur la commande manuelle. Si un témoin est allumé, il faudra d'abord annuler la programmation (voir page 19).
 - Modèle 1994BRVSA : appuyez sur la touche « main » du minuteur.

COMMANDE DU FOUR









2. Sélectionnez la température voulue avec le bouton de réglage du thermostat, et sélectionnez la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.

Le témoin de programme rouge s'allume, ainsi que le témoin orange de température ; le four est allumé.

► Le tableau ci-dessous détaille les différentes fonctions du four.

3. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de la fonction sur « 0 » pour éteindre le four.

Les fonctions du four

	Éclairage/décongélation L'éclairage du four s'allume, le témoin rouge s'allume et le ventilateur se met à tourner. L'air circule dans le four sans que les éléments chauffants ne soient allumés. Cette fonction sert à la décongélation lente d'aliments surgelés.
	Grill L'élément chauffant supérieur chauffe la préparation. Cette fonction convient pour griller des biftecks, des saucisses et des croque-monsieur. Le ventilateur répartit la chaleur de l'élément dans le reste du four. La cuisson des aliments est ainsi bien régulière. Convient pour les grillades plus grandes, comme la volaille et les pièces de viande. Placez une lèche-frite sous la préparation pour recueillir les graisses.
	Air chaud L'élément chauffant réchauffe l'air du four. Le ventilateur placé dans la paroi du fond du four souffle de l'air chaud. C'est ce qui réchauffe les aliments. Cette fonction permet de cuire en même temps différents plats à différents niveaux du four et d'économiser de l'énergie. L'échange de chaleur est plus intensif, ce qui permet de régler une température inférieure de 20 à 30 °C à la température conventionnelle de la recette.
	Ventilateur et grill Vous pouvez griller et enclencher le ventilateur. Le ventilateur souffle la chaleur du grill tout autour de votre préparation.
	Chauffage par le bas Cette fonction est recommandée pour les préparations dont le fond doit être bien cuit. Le fond de votre préparation sera bien cuit. Avant la fin de la durée de cuisson (quand il reste un quart du temps), tournez le bouton de fonction sur Chauffage par le bas. Réglez le thermostat sur la position maximale. La préparation sera chauffée surtout par le bas, mais la chaleur atteindra également le dessus.
	Chauffage par le haut et le bas (conventionnel) Le four est chauffé par un élément chauffant en haut et un en bas. Cette fonction convient pour une seule préparation à la fois. Cette fonction sert pour les gâteaux et pâtisseries qui ont besoin d'une chaleur égale en haut et en bas pour un résultat bien léger. La préparation sera de préférence enfournée dans le four préchauffé, donc après que le témoin du thermostat s'est éteint.

COMMANDE DU FOUR



Conventionnel avec ventilateur

Les éléments chauffants en haut et un en bas sont allumés. Le ventilateur répartit la chaleur de façon égale dans l'ensemble du four. Cette fonction convient pour rôtir des viandes et pour faire cuire des gâteaux et tartes. Cette fonction est également utile pour la décongélation. Mettez pour cela le bouton du thermostat sur « 0 ».

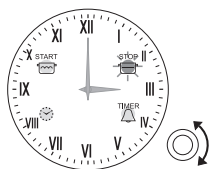
Commande du four au moyen du minuteur (1927BRCA)

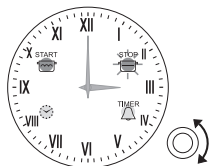
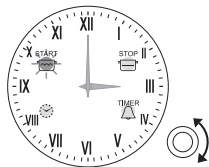
Il est possible d'utiliser le minuteur de différentes manières :

- Vous pouvez déterminer l'heure de fin de cuisson. Le four s'enclenche immédiatement. À la fin de la durée programmée, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit.
- Avec le minuteur, il est possible de régler à la fois une heure de départ et une heure de fin (cuisson automatique). Le four se mettra en marche et s'arrêtera automatiquement. À la fin de la cuisson automatique, le four s'éteint automatiquement et une alarme sonore retentit.
- Le minuteur peut également s'utiliser comme minuteur de cuisson. Le minuteur de cuisson n'éteint pas le four.

Programmer l'heure de fin

1. Appuyez deux fois sur le bouton de réglage.
Le témoin « stop » se met à clignoter.
2. Tournez le bouton de réglage vers la droite ou la gauche pour programmer l'heure de fin.
3. Appuyez encore une fois sur le bouton de réglage.
L'heure de fin est programmée, le témoin « stop » est allumé.
4. Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.
Le témoin de programme rouge et le témoin de température orange s'allument ; le four est allumé.
 - ▶ À la fin de la durée programmée, l'alarme retentit et le témoin clignote. Appuyez sur le bouton de réglage pour éteindre l'alarme et le témoin.
 - ▶ Si vous ne faites rien, l'alarme s'éteindra automatiquement au bout d'une minute. Le témoin continue de clignoter jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur le bouton de réglage.
5. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de la fonction sur « 0 » pour éteindre aussi les témoins indicateurs du four.

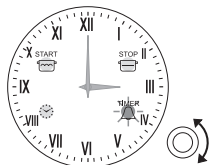




Programmer l'heure de début et de fin

1. Appuyez une fois sur le bouton de réglage.
Le témoin « start » se met à clignoter.
2. Tournez le bouton de réglage vers la droite ou la gauche pour programmer l'heure de début.
L'heure de début est programmée, le témoin « start » est allumé et le témoin « stop » se met à clignoter.
3. Appuyez encore une fois sur le bouton de réglage.
L'heure de fin est programmée, le témoin « stop » est allumé.
4. Sélectionnez la température voulue avec le bouton du thermostat, puis la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.
Le témoin de programme rouge et le témoin de température orange s'allument ; le four s'allume à l'heure du début de cuisson.
 - À la fin de la durée programmée, l'alarme retentit et les témoins clignotent. Appuyez sur le bouton de réglage pour éteindre l'alarme et les témoins.
 - Si vous ne faites rien, l'alarme s'éteindra automatiquement au bout d'une minute. Les témoins continuent de clignoter jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur le bouton de réglage.
7. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de la fonction sur « 0 » pour éteindre les témoins du four aussi.

Minuteur de cuisine (1927BRCA)



Le minuteur de cuisine émet uniquement un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée. Le minuteur n'éteint pas le four.

1. Appuyez trois fois sur le bouton de réglage.
Le témoin de la minuterie se met à clignoter.
2. Tournez le bouton de réglage vers la droite ou la gauche pour programmer l'heure à laquelle l'alarme sonore doit retentir.
L'alarme est programmée, le témoin de la minuterie est allumé.
 - À la fin de la durée programmée, l'alarme retentit et le témoin de la minuterie clignote. Appuyez sur le bouton de réglage pour éteindre l'alarme et le témoin.
 - Si vous ne faites rien, l'alarme s'éteindra automatiquement au bout d'une minute. Le témoin continue de clignoter jusqu'à ce que vous ayez appuyé sur le bouton de réglage.

Affichage du programme sélectionné (1927BRCA)

Il est possible d'afficher un programme sélectionné en appuyant brièvement sur le bouton de réglage. Les aiguilles se déplacent pour indiquer l'heure programmée et le témoin correspondant clignote. Les aiguilles se déplacent ensuite automatiquement pour indiquer l'heure actuelle et le programme sélectionné se poursuit.

Arrêt du four avant la fin du programme (1927BRCA)

1. Appuyez sur le bouton de réglage pendant quelques secondes jusqu'à ce que les témoins correspondants du programme en cours s'éteignent et que vous entendiez un deuxième signal sonore.
2. Mettez les boutons du thermostat et de fonction sur « 0 ».
Les témoins s'éteignent et l'appareil est éteint.

Annulation du programme sélectionné (1927BRCA)

Il est possible d'annuler un programme sélectionné en appuyant sur le bouton de réglage pendant quelques secondes jusqu'à ce que les témoins correspondants s'éteignent et que vous entendiez un deuxième signal sonore.

Commande du four au moyen du minuteur électronique (1994BRVSA)

Vous pouvez utiliser le minuteur électronique de différentes manières :

- Vous pouvez déterminer la durée de cuisson. Le four s'éteint dès que la durée sélectionnée est finie. Quand la durée est finie, le four émet un signal sonore.
- Vous pouvez aussi régler sur le minuteur l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer. Le four restera allumé jusqu'à l'heure sélectionnée, avec la température et la fonction sélectionnées. Quand le temps est écoulé, le four émet un signal sonore.
- Enfin, vous pouvez régler et une durée, et une heure de fin de cuisson (cuisson automatique). Le four se mettra en marche automatiquement et s'arrêtera de même. À la fin de la durée de cuisson automatique, le four émet un signal sonore.

Programmer la durée de cuisson

1. Appuyez sur la touche « durée ».
Le symbole de cuisson s'affiche.
2. Réglez immédiatement la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
L'affichage indique « AUTO » et la durée programmée.



3. Sélectionnez la température voulue avec le bouton de réglage du thermostat, et sélectionnez la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.

Le témoin de programme rouge s'allume, ainsi que le témoin orange de température ; le four est allumé.

4. Au moment où le temps de cuisson sélectionné est fini, le four émet un signal sonore et s'éteint.
5. Appuyez sur la touche « main » pour éteindre le signal sonore.
6. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de la fonction sur « 0 » pour éteindre aussi les témoins indicateurs du four.
 - Vous pouvez afficher à tout moment la durée de cuisson restante en appuyant sur la touche « durée ».
 - Si vous désirez modifier la durée de cuisson, appuyez sur la touche « durée » et réglez immédiatement la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.

Programmer l'heure de la fin de la cuisson

1. Appuyez sur la touche « heure de fin ».
L'affichage donne toujours l'heure actuelle.
2. Réglez immédiatement l'heure à laquelle la cuisson doit s'achever, au moyen des touches + et -.
L'affichage indique « AUTO » et l'heure de fin programmée.
3. Sélectionnez la température voulue avec le bouton de réglage du thermostat, et sélectionnez la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.
Le témoin de programme rouge s'allume, ainsi que le témoin orange de température ; le four est allumé.
4. Au moment où l'heure de fin de cuisson sélectionnée est atteinte, le four émet un signal sonore et s'éteint.
5. Appuyez sur la touche « main » pour éteindre le signal sonore.
6. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de la fonction sur « 0 » pour éteindre aussi les témoins indicateurs du four.
 - Vous pouvez afficher à tout moment l'heure programmée pour la fin de la cuisson en appuyant sur la touche « heure de fin ».
 - Si vous désirez modifier l'heure de fin de la cuisson, appuyez sur la touche « heure de fin » et réglez immédiatement la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.



Programmation d'une cuisson automatique

Vous pouvez programmer le four pour qu'il s'allume et s'éteigne automatiquement, en programmant la durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson. Le four calcule lui-même l'heure à laquelle il doit s'allumer automatiquement, et une fois la durée de cuisson écoulée, il s'éteint automatiquement.



1. Appuyez sur la touche « durée ».
Le symbole de cuisson s'affiche.
 2. Réglez immédiatement la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
L'affichage indique « AUTO » et la durée programmée.
 3. Appuyez sur la touche « heure de fin ».
L'heure actuelle paraît à l'affichage.
 4. Réglez immédiatement l'heure à laquelle la cuisson doit s'achever, au moyen des touches + et -.
L'affichage indique « AUTO » et l'heure de fin programmée.
 5. Sélectionnez la température voulue avec le bouton de réglage du thermostat, et sélectionnez la fonction voulue avec le bouton de fonction du four.
Le témoin de programme rouge s'allume, ainsi que le témoin orange de température ; le four est allumé.
 6. Au moment où l'heure de fin de cuisson sélectionnée est atteinte, le four émet un signal sonore et s'éteint.
 7. Appuyez sur la touche « main » pour éteindre le signal sonore.
 8. Lorsque la cuisson est achevée, mettez les boutons du thermostat et de la fonction sur « 0 » pour éteindre aussi les témoins indicateurs du four.
 - Vous pouvez afficher à tout moment l'heure programmée pour la fin de la cuisson, ainsi que la durée de cuisson programmée, en appuyant sur la touche adéquate.
 - Si vous désirez modifier l'heure de fin ou la durée de cuisson, appuyez sur la touche adéquate et réglez immédiatement la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
- **Exemple :**
Heure actuelle : 17.30, durée programmée pour la cuisson : 1 heure et 15 minutes, heure programmée pour la fin de la cuisson : 19.45 heures. Le four s'allume automatiquement à 18.30 et commence la cuisson avec la température et la fonction sélectionnées, et s'arrête automatiquement à 19.45.

Arrêt du four avant la fin du programme (1994BRVSA)

1. Appuyez sur la touche « durée ».
2. Appuyez sur la touche - jusqu'à ce que l'affichage indique 0.00.
Le four émet un signal sonore.
3. Appuyez sur la touche « main » pour éteindre le signal sonore.

Réglage du signal sonore (1994BRVSA)

Si aucune fonction de four n'est en cours, vous pouvez modifier le signal sonore au moyen de la touche -. Trois signaux différents sont disponibles.

1. Appuyez sur la touche -.
Le four émet un signal sonore.
2. Appuyez deuxième fois sur la touche -.
Le four émet un autre signal sonore.
3. Appuyez troisième fois sur la touche -.
Le four émet encore un autre signal sonore.
4. Choisissez l'un de ces trois signaux en appuyant (plusieurs fois) sur la touche -.

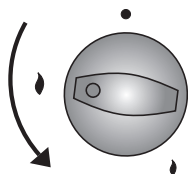
Minuteur de cuisine (1994BRVSA)


Le minuteur de cuisine émet uniquement un signal sonore lorsque la durée programmée est écoulée. Le minuteur n'éteint pas le four.

1. Appuyez sur la touche « minuteur »
L'affichage donne une petite horloge.
2. Réglez la durée de cuisson voulue, au moyen des touches + et -.
Le décompte démarre automatiquement ; une fois la durée écoulée, le four émet un signal sonore.
3. Appuyez sur la touche « main » pour éteindre le signal sonore.



Allumage et réglage



- Position 0
- ↙ Position maximum
- ↘ Position minimum
-  Indicateur spatial

Chaque bouton est accompagné du symbole indiquant la position du brûleur qu'il commande. Tous les brûleurs sont réglables en continu du minimum au maximum.

Allumage à étincelle

Appuyez sur le bouton du brûleur et faites-le pivoter vers la gauche jusqu'au maximum.

Le brûleur s'allume.

- Vous devez maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes à cause du dispositif de sécurité d'inflammation.

Dispositif de sécurité d'inflammation

Votre table de cuisson est équipée d'un dispositif de sécurité d'inflammation. Celui-ci coupe l'arrivée du gaz si la flamme s'éteint durant la cuisson.

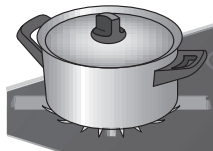
Si le brûleur ne s'allume pas, contrôlez si :

- le capuchon du brûleur est bien en place ;
- le brûleur est propre et sec.

Utilisation optimale de la table de cuisson à gaz



Erreur



Juste

Veillez à ce que les flammes restent toujours sous le fond de la casserole. Si les flammes dépassent sur les flancs de la casserole, vous gaspillez beaucoup d'énergie. De plus, les poignées risquent de s'échauffer. N'utilisez pas de casserole dont le fond fait moins de 12 cm de diamètre. Elles ne sont pas assez stables.



- Le brûleur pour wok et le brûleur surpuissant conviennent pour la poêle à frire, le wok, la friteuse et pour les très grandes quantités.
- Le brûleur mijoteur convient pour les sauces et pour la cuisson à petit feu. Allumé au maximum, ce brûleur suffit pour la cuisson normale.
- Mettez un couvercle sur vos casseroles. Vous économiserez ainsi jusqu'à 50 % d'énergie.
- Utilisez des casseroles ayant un fond bien plat, propre et sec. Le fond plat d'une casserole assure sa stabilité et la propreté du fond assure un transfert optimal de la chaleur.

Brûleur pour wok

Le brûleur pour wok permet des préparations à très hautes températures. Attention aux points suivants :

- Les ingrédients doivent être préparés à l'avance, en lamelles, tranches ou dés.
- Dans votre wok ou votre poêle, vous devez utiliser une huile de bonne qualité (huile d'olive, de maïs, de tournesol ou d'arachide). Une petite quantité suffit. Le beurre et la margarine ne supportent pas les températures si élevées.
- Les ingrédients les plus longs à cuire passent à la poêle en premier, pour qu'en fin de cuisson tous les ingrédients soient cuits à point en même temps.

Attention

Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder à tout travail de nettoyage ou de réparation. Pour couper l'alimentation, il est recommandé soit de retirer la fiche de la prise du secteur, soit de couper le courant du secteur au niveau des fusibles ou du disjoncteur.

Ne nettoyez jamais cet appareil avec un jet à haute pression ou une machine à vapeur.

Nettoyage du four

Avant de l'appareil

Nettoyez la surface avec un chiffon doux et un détergent liquide et non abrasif destiné aux surfaces polies. Mettez le détergent sur le chiffon et nettoyez, puis rincez la surface à l'eau. Ne mettez pas le détergent directement sur la surface. N'utilisez aucun produit agressif ou abrasif, ni d'ustensile acéré, ni de tampon à récurer, car ceux-ci rayent la surface de l'appareil.

Surfaces en aluminium

Les surfaces en aluminium doivent être nettoyées avec un détergent liquide et non abrasif destiné aux surfaces de ce type. Mettez le détergent sur le chiffon humide et nettoyez la surface, puis rincez la surface à l'eau. Ne mettez pas le détergent directement sur la surface en aluminium. N'utilisez pas de détergents abrasifs ni d'éponges à récurer. La surface ne doit pas être touchée par les sprays de nettoyage de four.

Panneaux avant en inox

Nettoyez la surface avec un détergent doux (vaisselle) et une éponge douce qui ne raye pas le matériau. N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou abrasif. Si vous ne respectez pas ces règles, vous risquez d'endommager l'extérieur de votre appareil.

Surfaces vernies et plastiques

Nettoyez les boutons, les touches et la poignée de la porte avec un chiffon doux et un détergent liquide destiné aux surfaces polies. Il existe également des nettoyeurs spéciaux pour ces types de surface. Suivez dans ce cas, les instructions du fabricant.

Composants émaillés

L'intérieur de la porte du four et l'intérieur du four, ainsi que la plaque creuse de la table de cuisson (1927BRCA) et les plaques de four sont des composants entièrement émaillés. Vous les nettoyez de préférence à l'eau chaude savonneuse.

Extérieur

Nettoyez l'extérieur de la cuisinière à l'eau chaude savonneuse ou avec un détergent liquide. Rincez à l'eau claire.

Verre

Nettoyez la vitre du four à l'eau chaude savonneuse ou avec un détergent pour vitres.

Four

- Vous pouvez nettoyer le four par les moyens conventionnels (détergents, spray de nettoyage de four), mais seulement si le four est très sale et les taches très tenaces.
- Pour le nettoyage régulier du four, après chaque emploi, la procédure suivante est recommandée :
 - Utilisez la fonction Chauffage par le haut et le bas pour nettoyer le four. Réglez la température sur 50 °C.
 - Versez 0,6 l d'eau dans la plaque du four et glissez-la dans la rainure du bas. Au bout d'une demi-heure, les taches sur l'émail du four se ramollissent et vous pouvez les enlever avec un chiffon humide.

Pour les taches tenaces, tenez compte des points suivants :

Le four doit être refroidi lorsque vous le nettoyez.

- Nettoyez le four et les accessoires après chaque utilisation, pour éviter que les taches ne brûlent et ne se fixent.
- Pour éliminer les taches de graisse, le moyen le plus simple est l'eau chaude avec du savon lorsque le four est encore tiède.
- Pour les taches très tenaces, vous aurez recours aux nettoyeurs de four puissants conventionnels. Rincez le four bien à fond à l'eau claire pour enlever tous les restes des produits de nettoyage.

- N'utilisez aucun produit agressif ou abrasif, ni d'ustensile acéré, ni de tampon à récurer etc.
- Les sprays de nettoyage de four endommagent et décolorent les surfaces vernies, inox, zinguées et aluminium, évitez donc tout contact. Ceci est également valable pour le capteur du thermostat (si votre appareil a un minuteur avec capteur) et pour les éléments chauffants accessibles par le haut.
- En achetant et en utilisant des produits de nettoyage, respectez l'environnement et les instructions du fabricant.

Conseils pratiques

- Lorsque vous préparez au four de grandes pièces de viande riches en graisse, nous recommandons de les envelopper d'une feuille d'aluminium ou d'un sachet de cuisson approprié pour éviter les éclaboussures sur les parois du four.
- Si vous préparez des viandes sur la grille du four, placez une lèchefrite en dessous.

Accessoires

Nettoyez les accessoires (plaques, grille, etc.) avec de l'eau chaude et un produit à vaisselle classique.

Revêtement émaillé spécial

Le four, l'intérieur de la porte et les plaques du four sont revêtus d'un émail spécial formant une surface robuste et lisse. Ce revêtement facilite le nettoyage à température normale.

Nettoyage de la table de cuisson à gaz

Votre table de cuisson à gaz est construite en matériaux de haute qualité, faciles à nettoyer.

- Le nettoyage régulier, immédiatement après l'usage, évite que les aliments qui ont débordés ne s'incrustent sur la surface et se transforment en taches tenaces. Utilisez un détergent doux pour ce nettoyage. N'utilisez pas trop d'eau, qui risque de s'infiltrer dans les brûleurs ou les ouvertures de ventilation.
- Commencez par nettoyer les boutons, les brûleurs et les supports, et ensuite seulement la plaque creuse de la table de cuisson. Vous évitez ainsi qu'elle ne se salisse de nouveau durant le nettoyage des autres composants.
- Nettoyez de préférence les bougies d'allumage avec un chiffon. Manipulez-les avec précaution. Les bougies s'abîment relativement facilement. La bougie d'allumage ne fonctionne correctement que si tout est bien sec. Si elle est très sale, vous pouvez nettoyer la bougie d'allumage avec une brosse fine.
- Pour mettre en place les supports de casseroles, posez-les verticalement, en évitant de les faire glisser sur le fond de la table de cuisson.
- Suivez les encoches d'assemblage pour remonter les brûleurs. Respectez les encoches de la bougie d'allumage et du thermocouple. Assurez-vous que les composants des brûleurs sont bien à plat.

Nettoyage des supports de casseroles

Ne nettoyez jamais les supports de casseroles dans un lave-vaisselle. L'émail des supports de casseroles supporte le lave-vaisselle, mais la fixation des pieds en caoutchouc n'y résiste pas. De plus, le lave-vaisselle peut décolorer légèrement les supports de casseroles. Si les supports de casseroles perdent leurs pieds en caoutchouc, ils peuvent abîmer le fond de la table de cuisson.

Taches tenaces sur l'émail (supports de casseroles, capuchons de brûleurs, fond de la table de cuisson (1927BRCA))

Nettoyez de préférence les taches tenaces avec un détergent liquide. N'utilisez aucun produit agressif ou abrasif, ni d'ustensile acéré, ni de tampon à récurer.

Nettoyage des composants des brûleurs

Ne nettoyez jamais les composants des brûleurs dans un lave-vaisselle. Le lave-vaisselle peut endommager ces composants ! Nettoyez de préférence les composants des brûleurs (y compris celui des brûleurs surpuissants) avec un chiffon doux et un détergent doux. Pour les taches tenaces, enlevez les composants des brûleurs et laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez aucun produit agressif ou abrasif, ni d'ustensile acéré, ni de tampon à récurer.

Tableau des pannes

Si vous avez un doute quant au bon fonctionnement de votre appareil, ceci ne signifie pas automatiquement qu'il est défectueux. Vérifiez toujours les points énumérés au tableau suivant et pour en savoir davantage, consultez www.etna.nl.

Pannes de la table de cuisson	Cause possible	Solution
Odeur de gaz aux environs de l'appareil.	Fuite au niveau du raccord de l'appareil.	Fermez le robinet d'alimentation principal du gaz. Contactez votre installateur.
Un brûleur ne s'allume pas.	La fiche n'est pas branchée sur le secteur.	Branchez la fiche dans la prise.
	Fusible défectueux/ disjoncteur déclenché	Remplacez le fusible ou enclenchez le disjoncteur.
	Bougie sale/mouillée	Nettoyez/séchez la bougie.
	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en respectant les encoches.
	Composants du brûleur sales/mouillés.	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien ouverts.
	Robinet d'alimentation principal du gaz fermé.	Ouvrez le robinet d'alimentation principal du gaz.
	Panne d'alimentation sur le réseau de gaz.	Renseignez-vous auprès de votre fournisseur.
	Le réservoir de gaz est vide.	Renouvelez la bouteille ou faites remplir le réservoir.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
	Le bouton n'est pas suffisamment enfoncé.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé bien à fond en passant de la position maximum à la position minimum. Lors d'une première utilisation, ceci peut prendre plus longtemps à cause du retard d'arrivée du gaz.

PANNES

Pannes de la table de cuisson	Cause possible	Solution
Le brûleur ne brûle pas régulièrement.	Composants mal montés.	Montez les composants du brûleur en respectant les encoches.
	Composants du brûleur sales/mouillés	Nettoyez/séchez les composants du brûleur. Veillez à ce que les orifices de sortie soient bien ouverts.
	Le type de gaz utilisé n'est pas le bon.	Contrôlez que le type de gaz utilisé convient à l'appareil. Si ce n'est pas le bon, contactez votre installateur.
Le brûleur s'éteint après l'allumage.	Le bouton n'est pas enfoncé suffisamment longtemps.	Maintenez le bouton du brûleur enfoncé pendant au moins 10 secondes.

Pannes du four	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	Le four n'est pas réglé pour la commande manuelle.	Régalez le four sur la commande manuelle (voir la page 15).
Le four ne chauffe pas.	La température n'est pas programmée.	Régalez la température voulue au moyen du bouton de réglage du thermostat (voir la page 16).

Généralités

Cet appareil doit uniquement être installé par un installateur qualifié. Les raccordements au gaz et à l'électricité doivent être conformes aux prescriptions nationales et locales en la matière.



Attention !

Cet appareil doit toujours être mis à la terre !

Confiez l'installation, l'entretien et les réparations uniquement à des professionnels agréés par le fabricant, sous peine d'annulation de la garantie.

Lors de tout travail d'installation, d'entretien et de réparation, l'appareil doit être mis hors tension. L'appareil est hors tension seulement si :

- le disjoncteur principal de l'installation domestique est déclenché,
- le fusible principal de l'installation domestique est entièrement déposé, ou
- la fiche est retirée de la prise d'alimentation réseau.

Les composants défectueux doivent toujours être remplacés uniquement par des pièces ETNA d'origine. Ces pièces sont les seules pour lesquelles ETNA peut garantir que les exigences de sécurité sont satisfaites.

Si le câble de raccordement est endommagé, il peut uniquement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une autre personne qualifiée, afin d'éviter toute situation dangereuse.

Raccordement au gaz

- Nous recommandons de raccorder la table de cuisson à une conduite de gaz fixe. Le raccordement au moyen d'un flexible de sécurité spécialement prévu à cet usage est également autorisé.
- Derrière un four, l'utilisation d'une conduite entièrement métallique est obligatoire.



Attention !

- Le flexible de sécurité ne doit pas faire de coude ni toucher aucun élément mobile du mobilier de cuisine.
- Dans tous les cas, le robinet auquel est raccordé l'appareil doit être placé dans un endroit bien accessible.
- La plaquette type donne le type de gaz et le pays pour lequel l'appareil est calibré.



Avant de mettre l'appareil en service, vous devez contrôler l'étanchéité des raccords à l'eau savonneuse !

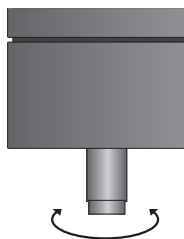
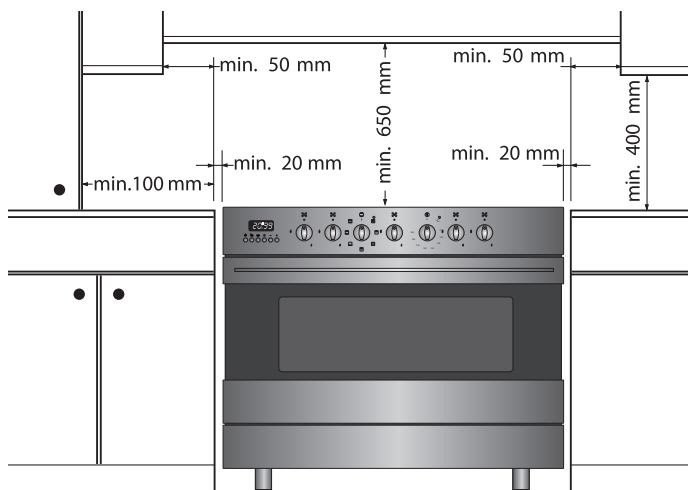
Branchement électrique

230-240 V~ - 50/60 Hz

- La prise d'alimentation réseau et la fiche de l'appareil doivent toujours rester accessibles.
- Veillez toujours à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas toucher les parties de l'appareil qui peuvent s'échauffer.
- Si vous décidez de réaliser une connexion électrique fixe, la connexion d'alimentation devra être équipée d'un sectionneur omnipolaire dont la distance de contact sera d'au moins 3 mm.
- Il est interdit de brancher cet appareil sur le réseau d'alimentation électrique par l'intermédiaire d'une prise multiple ni d'une rallonge. La sécurité d'utilisation de l'appareil ne peut dans ce cas pas être garantie.

Mise en place

- Si la cuisinière est adjacente à un placard haut ou autre paroi en matériau combustible, une distance minimale de 50 mm doit être respectée entre les deux.
- La distance minimale entre la table de cuisson et une éventuelle hotte d'aspiration est de 650 mm.
- Si la cuisinière est encastrée dans un meuble de cuisine, la distance minimale doit être respectée.
- Si la cuisinière est encastrée entre deux placards de cuisine, le revêtement de ces meubles doit résister à des températures d'au moins 90 °C.



Mise à niveau

Les pieds réglables permettent d'ajuster la hauteur de la cuisinière.

Si vous placez la cuisinière sur une élévation, faites en sorte qu'elle ne peut pas en tomber.



Attention !

Après l'installation de l'appareil, contrôlez que les brûleurs fonctionnent correctement. La flamme doit être régulière et stable à son maximum, et ne doit pas s'éteindre au minimum.

Spécifications techniques

La plaquette type sous le dessous de l'appareil donne la valeur nominale totale, la tension d'alimentation et la fréquence nécessaires.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE applicables.

Alimentation	230V - 50Hz
Puissance	2,84 kW
Dimensions extérieures (mm)	
Largeur	900
Hauteur	850-950
Profondeur	590/1000 quand la porte est ouverte
Volume	105 litres

Spécifications techniques gaz

Brûleur	Gaz	Pression de fonctionnement mbar
Puissant (2,8 kW)	G25	25
Mijoteur (1 kW)	G25	25
Wok (4 kW)	G25	25

Élimination de l'emballage et de l'appareil

Des matériaux durables ont été utilisés dans la fabrication de cet appareil. Cet appareil doit être éliminé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les autorités peuvent vous renseigner à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- du carton ;
- de la feuille de polyéthylène (PE) ;
- du polystyrène sans CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être éliminés de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Pour signaler l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers, le symbole représentant une poubelle barrée a été apposé sur le produit. Cela signifie qu'à la fin du cycle de vie de l'appareil, celui-ci ne peut pas être mis au rebut avec les ordures ménagères courantes. L'appareil doit être porté dans un centre communal spécialement dédié à la collecte sélective des déchets ménagers, ou dans un point de vente proposant ce service.

Le retraitement séparé des appareils électroménagers permet de prévenir les éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé causés par un traitement inapproprié. Il garantit que les matériaux qui composent l'appareil pourront être récupérés pour de notables économies d'énergie et de matières premières.

Déclaration de conformité



Nous déclarons que nos produits satisfont les directives, mesures et règlements européens en vigueur ainsi que les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.