

Cuisinière
Installation et emploi

Fornuis
Installatie en gebruik

K 340 E.C/O

 **INDESIT**



Ⓝ	Cuisinière avec four électrique	
	Instruction pour l'installation et l'emploi	3
Ⓝ	Elektrische fornuis	
	Gebruiksaanwijzingen voor de plaatsing en gebruik	12

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de ce produit:

- adressez-vous exclusivement à nos Services après-vente agréés
- exigez toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont les symboles figurent dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation de l'appareil.
- 3 Ce mode d'emploi concerne un appareil classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).**
- Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des choses du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximum de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel qualifié.
- Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, remplacez cette prise par une autre appropriée et, pour ce faire, faites appel à un technicien qualifié qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.**
- Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs ou sur les plaques électriques pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties du four deviennent très chaudes. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.
- Si la cuisinière est installée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent pour que l'appareil ne tombe pas de ce socle.

Instructions pour l'installation

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

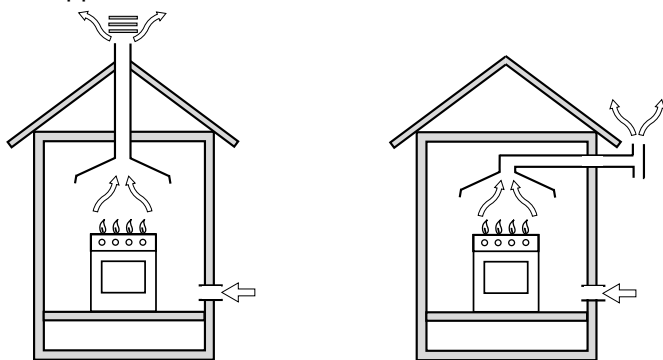
Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Les cuisinières destinés à la Holland sont réglés en usine pour gaz Naturel Catégorie I2L; un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Positionnement

Pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il faut que la pièce dans laquelle se trouve l'appareil comporte une ventilation haute et basse, ainsi qu'une fenêtre. Il faut respecter les conditions suivantes:

a) La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.

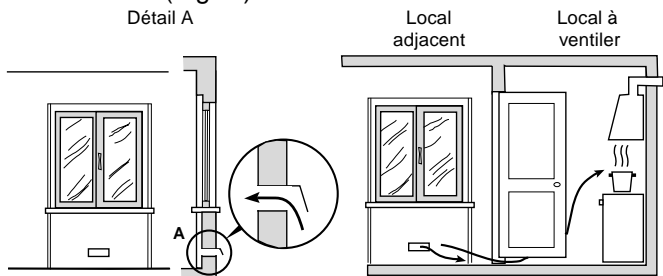


En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié

Directement à l'extérieur

(réservé aux appareils de cuisson)

b) La pièce doit prévoir un système qui consent l'afflux d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm² de section adaptée de manière à ce qu'il ne puisse être accidentellement bouché (Fig. A). Ou, de manière indirecte depuis des milieux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; les susdits milieux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, ni présenter des danger d'incendie, ni être des chambres à coucher (Fig. B).



Détail A

Local adjacent Local à ventiler

Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A

Agrandissement de la fessure entre la porte et le sol

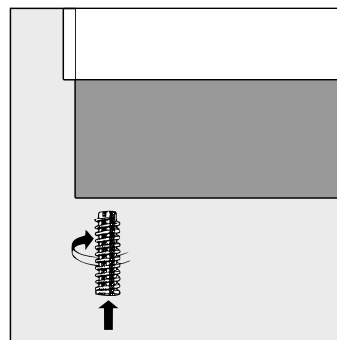
Fig. B

c) En cas d'utilisation intensive et prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire pourrait être nécessaire; dans ce cas, ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de l'aspiration mécanique si vous disposez d'une hotte.

d) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation par le bas, des fuites éventuelles de gaz. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou déposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de tenir dans le local, uniquement la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures supérieures à 50°C.

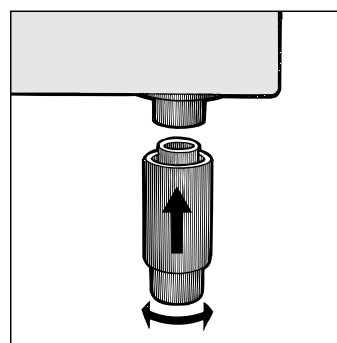
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

Des petits pieds de réglage sont fournis de manière à pouvoir niveler la cuisinière. Si nécessaire, ces petits pieds peuvent être vissés dans les logements adaptés prévus sur les angles à la base de la cuisinière.



Montage pieds (Il n'est présent que sur certains modèles)

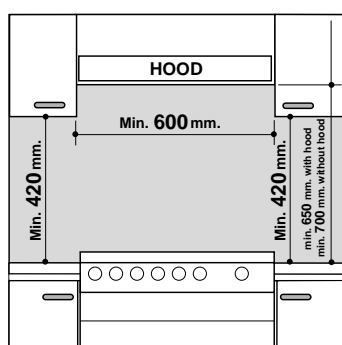
La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

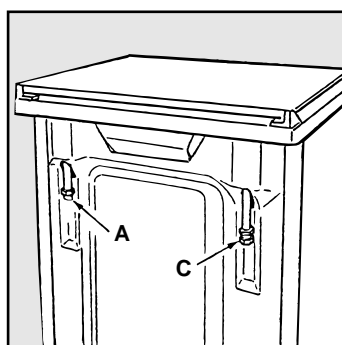
Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°C supérieure à celle ambiante. Il faut observer les précautions suivantes pour une installation correcte de la cuisinière:

- a) Installez cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio, jamais dans une salle de bains.
- b) Les meubles entourant l'appareil dont le plan de travail dépasse en hauteur le plan de la cuisinière doivent être placés à au moins 200 mm de distance de cette dernière. Ne placez pas de rideaux juste derrière la cuisinière ou sur les côtés, à moins de 200 mm.
- c) Pour l'installation de hottes, suivez les instructions contenues dans leur mode d'installation.
- d) Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan. Les meubles de cuisine inflammables installés juste au-dessus du plan de cuisson doivent être positionnés à au moins 700 mm de distance de ce dernier.
- e) La paroi en contact avec la partie arrière de la cuisinière doit être réalisée en matériel ignifuge.



Raccordement gaz

Pour le raccordement à la canalisation du gaz naturel catégorie I2L la cuisinière est munie d'un filetage mâle au pas du gaz conique 1/2". Ce raccordement doit être réalisé au moyen d'un tuyau rigide ou au moyen d'un tuyau flexible conforme aux Normes Nationales en vigueur adéquat, muni de deux embouts métalliques pour alimentation en gaz combustible plus léger que l'air distribué par la canalisation. L'embout métallique doit être raccordé directement à l'entrée "A" ou "C". Selon le cas, inverser la position du bouchon.



Il est conseillé d'effectuer le raccordement du côté qui est le plus proche de l'alimentation en gaz. En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz conforme aux Normes Nationales en vigueur; il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Quand l'appareil ne fonctionne pas, il est recommandé de fermer le robinet mural du gaz.

Raccordement avec tuyau rigide avec raccords filetés

Le raccordement à la tuyauterie du gaz doit être effectué de manière à ne provoquer aucune contrainte à l'appareil.

Raccordement avec tuyau flexible moulé en une seule pièce

Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Norme en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Norme en vigueur. La mise en service de ces tuyaux doit être effectuée de manière à ce que leur longueur ne dépasse pas 2000 mm. en extension maximum. Après avoir effectué le branchement, veillez à ce que le tuyau flexible ne soit pas écrasé ni placé contre des parties mobiles.

Vérification de l'étanchéité

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Le branchement électrique doit être effectué conformément aux normes NEN 1010 et aux prescriptions en vigueur sur le territoire national de l'utilisateur. Pour le raccordement à la ligne électrique, les cuisinières sont équipées d'un câble à trois conducteurs, dont la tension et la fréquence doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaquette des caractéristiques. Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

Gaune-Vert:	Terre
Bleue:	neutre
Marron:	Phase

En cas de branchement direct au réseau, intercaler entre l'appareil et l'installation électrique un interrupteur omnipolaire.

Le câble d'alimentation ne doit pas être soumis à des températures supérieures de 50°C à celle ambiante. Avant de procéder au branchement, vérifier que:

- le plomb réducteur et l'installation de l'appartement peuvent supporter la charge de l'appareil (voir plaquette des caractéristiques);
- l'installation électrique est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et dispositions de la loi;
- la prise ou l'interrupteur omnipolaire peuvent aisément être atteints à cuisinière installée.

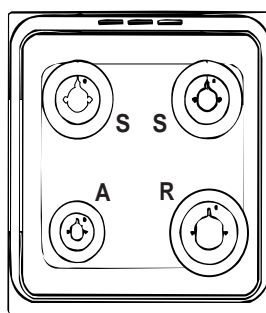
N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (pour la Hollande)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz naturel	
		Nomin.	Réduit.	injecteur 1/100 (mm)	débit* l/h G25
Rapide (Grand)(R)	100	3,00	0,7	116	332
Semi Rapide (Moyen)(S)	75	1,90	0,4	106	210
Auxiliaire (Petit)(A)	55	1,00	0,4	79	111
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)				25
	Minimum (mbar)				20
	Maximum (mbar)				30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



K 340 E.C/O

Caractéristiques Techniques

Four:

Dimensions (HxLxP): 34x39x44 cm

Volume: 58 Litres

Absorption Max Four: 2100 W

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:


largeur cm 42

profondeur cm 44

hauteur cm 23

ETIQUETTE ENERGIE

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304

Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle
fonction four :  Statique

Voltage et Fréquence

voir la plaquette caractéristiques

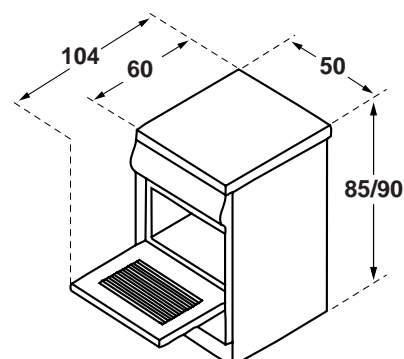
Brûleurs:

adaptables à n'importe quel type de gaz parmi ceux indiqués sur l'étiquette située à l'intérieur du portillon ou, quand vous ouvrez le tiroir chauffe-plats, à gauche, sur le côté.



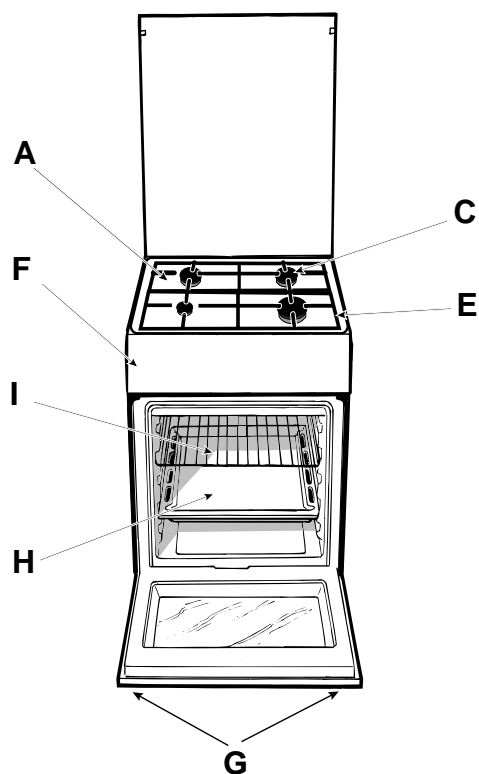
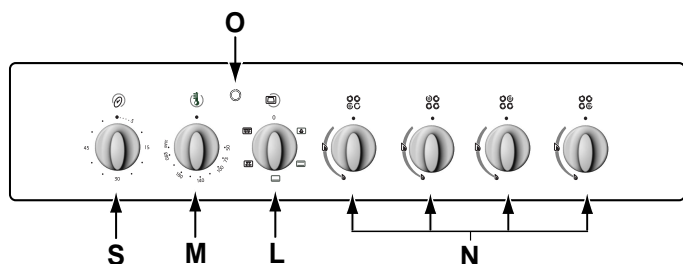
Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.



La cuisinière avec four électrique

- A. Plateau du plan de cuisson
- C. Brûleur à gaz
- E. Grille du plan de cuisson
- F. Tableau de bord
- G. Pieds réglables
- H. Lèche-frite ou plaque de cuisson
- I. Grille du four
- L. Manette de sélection
- M. Manette du thermostat
- N. Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
- O. Voyant lumineux thermostat
- S. Le minuteur





Mode d'emploi

Pour sélectionner les différentes fonctions du four, servez-vous des dispositifs de commande de son tableau de bord.

Les manettes de commande des brûleurs à gaz du plan de cuisson (N)

Vis à vis de chaque manette, un petit cercle plein indique la position du brûleur à gaz commandé par cette dernière. Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'amener dans la position **maximum**.

Chaque brûleur peut fonctionner à différents niveaux de puissance allant d'un maximum à un minimum en passant par des puissances intermédiaires. Sur la manette, les positions sont identifiées par des symboles: • correspond à l'arrêt,  au **maximum** et  au **minimum**. Pour les sélectionner, à partir de la position d'arrêt, tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Tandis que pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole •.


Attention : Lors de son premier allumage, faites fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. Ouvrez ensuite la porte et ventilez la pièce. L'odeur qui se dégage parfois pendant cette opération est due à l'évaporation des produits utilisés pour protéger le four pendant le laps de temps qui s'écoule entre la fabrication et l'installation du produit.


Attention: N'utilisez le premier étage du bas que pour vos cuissons au tourne-broche (pour les modèles qui en sont équipés). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais l'étage du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfouissez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les glissières du four.

La manette du four

Grâce à ces deux commandes, on peut sélectionner les différentes fonctions du four et choisir la température de cuisson la plus appropriée aux cuire. On peut sélectionner les différentes fonctions de cuisson en agissant sur les deux manettes:

L - de sélectionner (indiqué par le symbole )

M - du thermostat (indiqué par le symbole ) qui se trouvent sur le tableau de bord du four.

Dans toutes les positions différentes de la position de repos indiquée par "0", la lumière du four s'allume; en tournant le manette sur le symbole , on peut allumer la lumière du four sans pour autant mettre en action les éléments chauffants. La lampe à l'intérieur du four s'allume dès la mise en marche de ce dernier et reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

1. Le four statique


- Position manette "L": 

- Position manette "M": au choix entre **50°C** et **Max**

La lumière du four s'allume et les éléments chauffants

supérieurs et inférieurs (résistances électriques) sont mis en fonction. Le thermostat, dispositif du contrôle, permet d'atteindre et de maintenir constante, automatiquement, la température sélectionnée à l'aide du manette thermostat. Cette fonction permet la cuisson d'aliments de tous genres, grâce à l'excellente distribution de la chaleur.


2. Le four pâtisserie

- Position manette "L": 

- Position manette "M": à choix entre 50°C et Max

La lumière du four s'allume et l'élément chauffant inférieur entre en fonction. Le thermostat permet d'atteindre et de maintenir constante, automatiquement, la température sélectionnée. Cette position est conseillée pour des "retouches" de cuisson des aliments (cuits dans les moules ou dans les plats à rotir) qui sont déjà cuits à la surface mais encore trop moux à l'intérieur ou bien pour les tartes aux fruits ou la confiture, qui ont besoin d'une température modérée sur le dessus. Nous précisons que cette fonction ne permet pas d'atteindre la température maximale à l'intérieur du four (250°C), il est donc déconseillé d'effectuer toute la cuisson des aliments et maintenant le manette dans cette position à moins qu'il ne s'agisse de gâteaux qui nécessitent d'une température inférieure ou égale à 180°C.


3. Le "grill"

- Position manette "L": 

- Position manette "M": Max

La lumière du four s'allume, le gril à rayons infrarouges entre en fonction. La chaleur directe et très élevée fait rissoler rapidement la viande en évitant ainsi que les liquides s'écoulent, ce qui rend la viande beaucoup plus tendre.

4. Le "double grill"

- Position manette "L": 

- Position manette "M": Max

La lumière du four s'allume, la double résistance du gril entre en fonction. Un gril plus grand que les grils habituels, au dessin absolument innovateur: le rendement de cuisson est augmenté de 50%. Le double gril élimine les zones d'angle sans chaleur.



Important: lors de la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats et ferez des **économies d'énergie (10% environ)**.

Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèche-frite sur le premier gradin en partant du bas pour recevoir la graisse qui coule et éviter la formation de fumée.

Voyant lumineux thermostat (O)



Il indique la phase de montée en température de ce dernier, il s'éteint quand la température sélectionnée à l'aide de la manette est atteinte à l'intérieur du four. A partir de là le voyant lumineux s'allume et s'éteint alternativement pour indiquer que le thermostat fonctionne correctement et permet de maintenir la température du four au degré près.

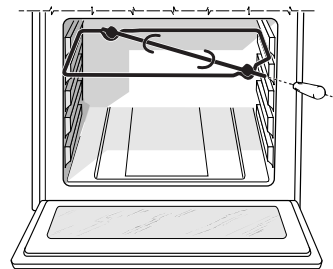
Le minuteur

Pour utiliser votre minuteur, vous devez remonter la sonnerie en faisant faire à la manette "S" un tour presque complet dans les sens des aiguilles d'une montre ; puis, en tournant dans le sens inverse , sélectionnez le temps désiré en amenant en face du repère fixe situé sur le bandeau le chiffre correspondant aux minutes préfixées.

Le tournebroche

Pour mettre en marche le tournebroche, procédez comme suit :

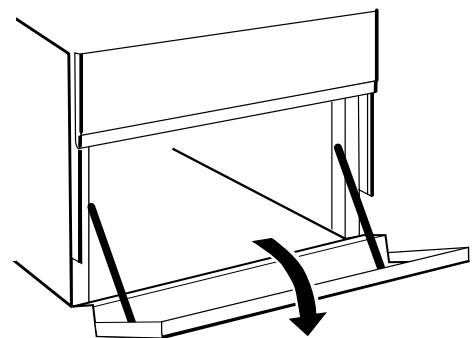
- placez la lèche-frite sur le premier gradin ;
- installez le support du tournebroche sur le 4ème gradin et introduisez la broche sur le tournebroche positionné dans le fond du four en la faisant passer à travers le trou prévu ;
- actionner le tournebroche en sélectionnant à l'aide du manette de sélection four la position  (érogação de 50% de la puissance totale du gril) pour les petites quantités d'aliments ou la position  (érogação de la puissance totale du gril).



Tiroir dessous de four

Vous pouvez utiliser le tiroir situé en dessous du four pour ranger vos poêles et vos accessoires de cuisine. Quand le four est branché, vous pouvez aussi vous en servir pour garder vos plats au chaud. Le tiroir s'ouvre vers le bas.

Attention : n'y déposez pas de matériel inflammable.



Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de n'utiliser que des casseroles à fond plat.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.
- de toujours utiliser des casseroles avec couvercle.

Brûleur	ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

Kit porte four

Un kit supplémentaire de protection est disponible pour avoir une porte de four moins chaude en cours de fonctionnement et une moindre consommation d'électricité. Le montage de ce kit est conseillé si vous avez des enfants en bas âge. Vous pouvez acheter ce kit référencé **076650** chez un revendeur agréé ou auprès de l'un des Services Après-vente indiqués dans la liste ci-jointe.

Conseils utiles pour la cuisson

Le four vous offre de nombreuses possibilités de cuisson appropriées à chaque type d'aliment. Les notes qui suivent ne sont par conséquent qu'indicatives, vous pourrez les enrichir au gré de votre expérience personnelle.

Cuisson de la pâtisserie

Réchauffez toujours votre four (pendant 15 minutes environ) avant d'enfourner vos gâteaux. Les températures avoisinent normalement 160°C. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, vos gâteaux risqueraient de s'affaisser. Les pâtes molles ne doivent pas être trop fluides, pour ne pas trop prolonger les temps de cuisson.

En général:

Pâtisserie trop sèche

La prochaine fois programmez une température de 10°C supérieure et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau s'affaisse

Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10°C.

Gâteau foncé sur le dessus

Enfournez-le à un niveau plus bas, choisissez une température plus basse et prolongez la cuisson.

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

Utilisez moins de liquide, abaissez la température, augmentez le temps de cuisson.

Le gâteau ne se détache pas du moule

Beurrez bien le moule et saupoudrez-le de panure ou de farine.

Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures plus basses. (150°C - 175°C). Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, commencez par régler une température élevée (200-220°C) pendant un bref laps de temps puis diminuez-la par la suite. D'habitude, plus votre pièce de viande est grosse, plus la température doit être basse et le temps de cuisson prolongé. Posez votre viande au milieu de la grille et placez une lèchefrite sur l'un des gradins en dessous pour recueillir la graisse qui fond. Placez la grille au milieu du four. Si le type de cuisson exige plus de chaleur par dessous, utilisez le premier gradin en partant du bas.

Pour griller

Pour un fonctionnement optimal du gril, nous vous conseillons de placer la manette du thermostat sur la position maximum, le gril dont le fonctionnement se base sur l'irradiation aux rayons infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci n'empêche que vous pouvez, au besoin, régler le thermostat pour la cuisson au gril sur des températures inférieures. Lorsque vous cuisinez en fonction barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recevoir la graisse qui coule et éviter la formation de fumée.

Important: lors de la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée, **vous obtiendrez ainsi de meilleurs résultats et ferez des économies d'énergie (10% environ)**. Le tableau 1 contient les températures, les temps et les positions d'enfournement conseillés pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

Avant toute opération, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière. Pour prolonger la durée de vie de votre cuisinière, nettoyez-la fréquemment, en n'oubliant pas que:

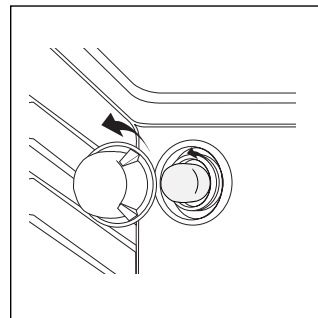
- pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée assez souvent, quand elle est encore tiède à l'eau chaude avec un peu de détergent. Rincez-la et essuyez-la ensuite soigneusement;
- les chapeaux des brûleurs doivent être lavés fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement les incrustations.
- nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes;
- Dans le cas de cuisinières équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz des répartiteurs de flamme ne sont pas bouchés;
- des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. De plus, essuyez aussitôt tout débordement d'eau.
- dans les modèles pourvus de couvercle en cristal le nettoyage s'effectue avec de l'eau chaude en évitant d'utiliser des chiffons rêches ou des substances abrasives.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essuyez tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir.

Important: contrôlez périodiquement l'état de conservation du tuyau flexible de raccordement du gaz et remplacez-le dès que vous constatez quelque anomalie; il faut de toute manière le changer une fois par an.

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en intervenant sur l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement du four à l'installation électrique ou en débranchant la fiche, si cette dernière est accessible;
- Dévissez le couvercle en verre de la douille;
- Dévissez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistant aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:
 - Tension 230V
 - Puissance 25W
 - Culot E14
- Remontez le couvercle en verre et rétablissez l'alimentation électrique du four.

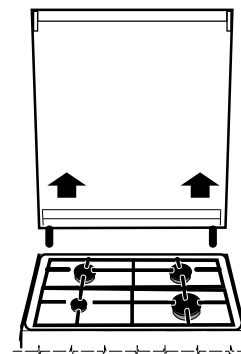


Graissage des robinets







Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer. **N.B.: Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

Démontage du couvercle

Vous pouvez démonter le couvercle de la cuisinière pour le nettoyer plus facilement. Pour enlever le couvercle, ouvrez-le complètement et tirez-le vers le haut (voir figure)



Conseils utiles pour la cuisson

Position manette de sélection 	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position de cuisson étages à partir du bas	Temps de pré-réchauffement (min.)	Position manette thermosta 	Temps de cuisson (min.)	
1 Statique 	Lasagne	2,5	2	5	200	45-50	
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35	
	Tagliatelle au four	2,0	3	5	200	30-35	
	Veau	1,7	2	10	180	60-70	
	Poulet	1,5	3	10	200	80-90	
	Canard	1,8	3	10	180	90-100	
	Lapin	2	3	10	180	70-80	
	Porc	2,1	3	10	180	70-80	
	Agneau	1,8	3	10	180	70-80	
	Maquereau	1,1	2	5	180	30-40	
	Dentex	1,5	2	5	180	30-35	
	Truite	1	2	5	180	25-30	
	Pizza napolitaine	1	2	15	220	15-20	
	Biscuits	0,5	3	10	180	10-15	
	Tarte	1,1	3	10	180	25-30	
	Gâteaux au chocolat	1	3	10	180	30-35	
Gâteaux levé	0,5	3	10	160	25-30		
Gâteaux aux fruits	1	3	10	170	25-30		
2 Fond du four 	Retouches de cuisson						
3 Gril 	Soles et petites séches	1	4	5	Max	8	
	Brochettes de calamares et écrevisses	1	4	5	Max	4	
	Tranches de morue	1	4	5	Max	10	
	Légumes au gril	1	3/4	5	Max	8-10	
4 Double Gril 	Bifteck de veau	1	4	5	Max	15-20	
	Côtelettes	1,5	4	5	Max	20	
	Hamburgers	1	3	5	Max	7	
	Maquereau	1	4	5	Max	15-20	
	Sandwich	n.° 4	4	5	Max	5	
	Cuisson à la broche						
	Veau à la broche	1,0	-	5	Max	70-80	
Poulet à la broche	2,0	-	5	Max	70-80		

N.B: Les durées indiquées ci-dessus ne peuvent être qu'approximatives, les natures, épaisseurs et poids des pièces à cuire étant toujours variables. Lors de l'utilisation du gril ou du double gril, la lèchefrite doit toujours être placée sur le premier gradin en partant du bas.

Aanwijzingen

Voor het garanderen van de efficiëntie en veiligheid van het apparaat:

- Wendt u zich alleen tot een erkend technisch service center
- Vereis altijd originele onderdelen

- 1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 3 **Dit apparaat betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).**
- 4 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- 5 Na het verwijderen van de verpakking moet men goed kijken of het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet men het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyrene, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd, aangezien het potentieel gevaarlijk kan zijn.
- 6 Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
- 7 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- 8 Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net.
- 9 Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- 10 Een veelpolige schakelaar moet worden aangebracht met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3mm.
- 11 Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter.
- 12 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Als het apparaat niet wordt gebruikt moet de stroom worden afgesloten.
- 13 Laat de ventilatie-openingen of warmte-afvoer vrij.
- 14 De voedingskabel van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In geval van schade of vervanging van de kabel moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde installateur wenden.
- 15 Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is. Ieder ander gebruik (b.v. verwarming van het vertrek) wordt onjuist en daarom gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- 16 Het gebruik van ieder elektrisch apparaat brengt met zich mee het in acht nemen van zekere fundamentele regels. In het bijzonder:
 - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten
 - gebruik het apparaat niet als u blootsvoets bent
 - gebruik geen verlengsnoeren ofwel slechts met de grootste voorzichtigheid
 - trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken
 - stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon enz.)
 - door kinderen of onbekwame personen
- 17 Sluit altijd voordat u overgaat tot het reinigen of onderhoud eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar.
- 18 Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de kabel door te snijden nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken. Het is aan te raden ook die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden willen spelen.
- 19 Op de elektrische platen mogen geen pannen worden gezet die wankel of vervormd zijn om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het fornuis zijn gericht zodat men er niet tegen kan stoten.
- 20 Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het fornuis als dit in gebruik is.
- 21 Als u kleine elektrische apparatuur gebruikt in de buurt van het kookvlak, let dan op dat de snoer ervan niet op de hete delen terecht komt.
- 22 Controleer altijd dat de knoppen in de positie "•"/"O" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 23 **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- 24 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

Instructies voor het installeren

Deze instructies zijn voor de bevoegde installateur, zodat deze het installeren, regelen en onderhoud op de juiste wijze uitvoert en volgens de geldende normen.

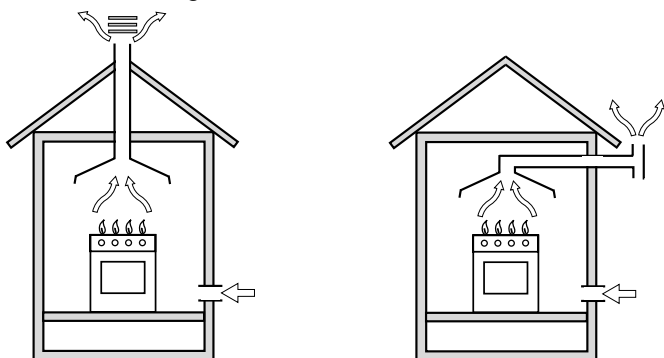
Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.

De inbouwgasfornuizen voor Nederland, zijn in de fabriek afgesteld voor Natuurlijk gas categorie I2L, het is niet nodig om dit nogmaals af te stellen.

Het plaatsen

Belangrijk: dit apparaat mag alleen geïnstalleerd worden en functioneren in goed geventileerde vertrekken volgens de voorschriften van de van kracht zijnde volgens de geldende normen. De volgende eisen moeten in acht genomen worden:

- a) Het vertrek moet een afvoersysteem naar buiten toe hebben voor de uitlaatgassen, door middel van een afzuigkap of een automatische elektrische afzuiging die in werking treedt wanneer men het fornuis aanzet.



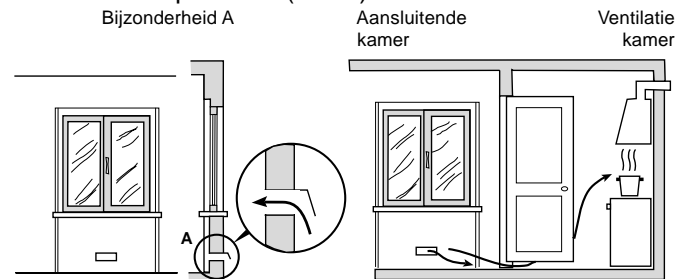
In open haard of vertakte rookpijp
(aanwezig bij de kook apparaten)

Meteen
naar buiten

- b) Het vertrek moet luchttoevoersystemen hebben, vereist voor de normale verbranding van het gas. De luchttoevoer die vereist wordt voor de normale verbranding moet minstens 2m³/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen.

Het systeem kan gerealiseerd worden door lucht direct van buiten het gebouw te onttrekken door middel van een buis van tenminste 100 cm² doorsnede die niet kan verstopen (Afb.A).

Of, door lucht op indirecte wijze toe te voeren vanuit aangrenzende vertrekken die, zoals hierboven beschreven wordt, met buiten verbonden zijn door middel van een ventilatiebuis. Deze vertrekken mogen geen onderdeel uitmaken van het gemeenschappelijk onroerend goed, noch van brandgevaarlijke ruimtes, of van slaapkamers (Afb.B).



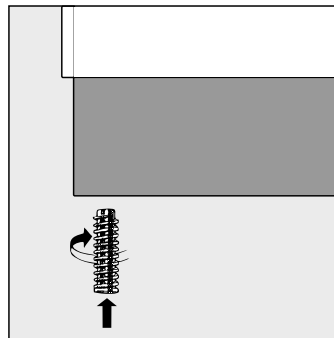
Voorbeeld van een ventilatie opening
voor verbrandings lucht
Afb. A

Vergroting van de gleuf tussen
de deur en de vloer
Afb. B

- c) Als U het apparaat intensief en lang achter elkaar gebruikt kan het nodig zijn het vertrek te luchten, b.v. door het raam te openen of de afzuigkap, indien aanwezig, op hoog te zetten.

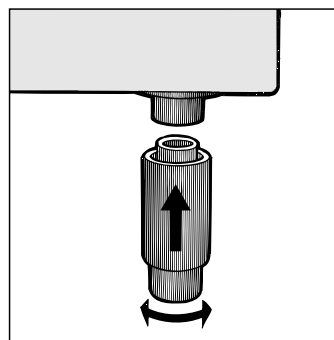
Het nivelleren (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Om de keuken te kunnen nivelleren, moet u de regelingsvoetjes gebruiken. Indien dit nodig is, kan men deze voetjes in de daarvoor geschikte gaten vastschroeven. Deze bevinden zich in de hoeken van het onderstuk van het fornuis.



Het monteren van de poten (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Bij het fornuis zijn poten inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.



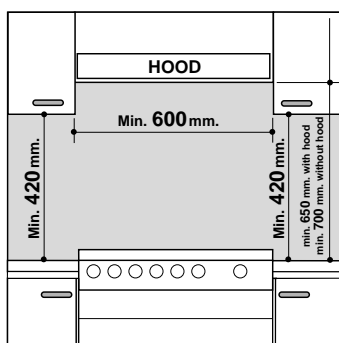
Het installeren van de ingebouwde fornuizen

Het is mogelijk het fornuis te installeren naast keukenkastjes als het niet hoger is dan de aanrecht. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterwand van het fornuis een warmte bereiken van 50°C hoger dan de kamertemperatuur. Voor een juiste installering van de fornuis moeten de volgende voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden:

- a) Het apparaat kan in de keuken, eetkamer of andere kamer staan, maar niet in de badkamer.
- b) De meubels naast het apparaat moeten minstens 200mm van de aanrecht verwijderd zijn in het geval dat de oppervlakte van het apparaat zich hoger dan de aanrecht bevindt. Er mogen zich geen gordijnen achter het fornuis bevinden tenzij minstens 200mm verwijderd van de kanten van het apparaat.
- c) Eventuele afzuigkappen moeten worden geïnstalleerd volgens de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing van de kap.
- d) Als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd moet er een minimum afstand van 420mm bestaan tot de aanrecht. Als zich keukenkastjes van brandbaar materiaal boven het fornuis bevinden moet de afstand

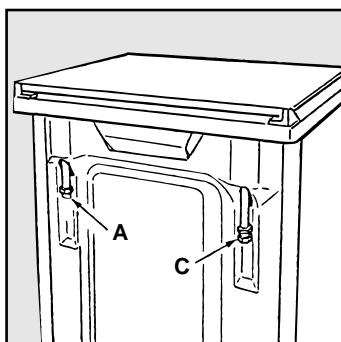
700mm zijn.

- e) De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt.



Aansluiten gas

Voor het aansluiten aan de buis van het natuurlijk gas categorie I2L, is het fornuis voorzien van een aansluiting van 1/2". Deze aansluiting vraagt om een harde buis (NBN D. 51-003) of een buigzame slang die voldoet aan de voorschriften ARGB 03-80, met twee metalen aansluitingen voor de toevoer van brandbaar gas. De metalen aansluiting moet goed worden bevestigd aan de ingang "A" of "C". Al naar gelang het geval verandert men de positie van de aansluiting.



Het wordt aangeraden de aansluiting zo dicht mogelijk bij de gaskraan te bewerkstelligen. Boven het fornuis moet een gaskraan worden aangebracht volgens de geldende plaatselijke normen; deze moet zodanig worden aangebracht dat hij gemakkelijk te manoeuvreren is. Als het fornuis niet in gebruik is wordt aangeraden de hoofdkraan dicht te draaien.

Aansluiting met harde buis

De aansluiting aan het gas moet zodanig worden uitgevoerd dat het geen enkele druk uitoefent op het apparaat.

Aansluiting met een roestvrije stalen buigzame buis aan een onafgebroken wand met gedraade aanhechtingen

Gebruik uitsluitend buizen en pakkingen, die voldoen aan de voorgeschreven nationale normen. Het in werking stellen van deze buizen moet zodanig worden uitgevoerd dat de lengte van de buizen, geheel uitgestrekt, niet meer dan 2000 mm is. Nadat de aansluiting heeft plaats gevonden moet U controleren dat de slang niet in contact is met beweegbare delen of dat hij knel zit.

Controle van de dichting

Als het fornuis geïnstalleerd is moet men de perfecte luchtdichtheid van de aansluitingen controleren met zeepsop, nooit met een vlam.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het net

Elektrische aansluiting dient te geschieden volgens de norm NEN 1010, plus plaatselijk geldende voorschriften. De fornuizen zijn voorzien van een drie-aderig snoer en geschikt om aangesloten te worden op wisselstroom met een spanning en frekwentie die aangegeven worden op het typeplaatje. De kluren van het netsnoer komen overeen met:

Groen-geel:	aarde
Blauw:	nul
Bruin:	fase

Wanneer het fornuis niet door middel van buigzame leidingen aangesloten is, moet in de installatie een meerpulige schakelaar aangebracht worden.

De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- de zekeringen en de leidingen geschikt zijn om het vermogen te leveren dat door het fornuis zal worden afgenomen (zie plaatje met technische gegevens);
- de aardleiding in overeenstemming is met de bepalingen van de geldende normen en met de wetgeving terzake;
- het stopcontact of de tweepolige schakelaar gemakkelijk bereikbaar zijn nadat de oven geplaatst is.

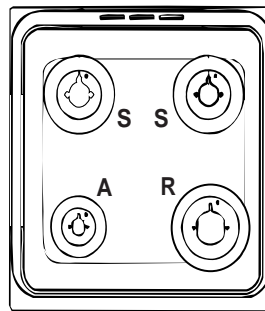
N.B: gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

Kenmerken van de branders en straalpijpen

Tabel 1 (Voor Hollandse)

Branders	Doorsnee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Natuurlijk gas	
		Nomin.	Réd.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (l/h) G25
Snel (Groot) (R)	100	3,00	0,7	116	332
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	0,4	106	210
Hulp (Klein) (A)	55	1,00	0,4	79	111
Spanning		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			25 20 30

A 15°C en 1013 mbar-droog gas
P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³



K 340 E.C/O

Technische gegevens

Oven

Afmetingen (HxBxD)	34x39x44 cm
Inhoud	58 Litri
Max. absorptievermogen oven	2100 W

Afmetingen van de lade:

- breedte cm 42
- diepte cm 44
- hoogte cm 23

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304
Energieverbruik verklaring Klasse convection Natuurlijk
verwarmingsfunctie:  Statisch

Voltage en frekwentie van de stroomvoorzorging:

zie typeplaatje

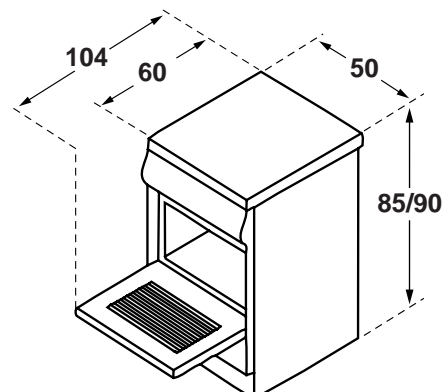
Branders:

aanpasbaar aan ieder type gas dat is aangegeven in de tabel aan de binnenkant van de deur of, de la voor opwarmen openend, aan de linker binnenkant.



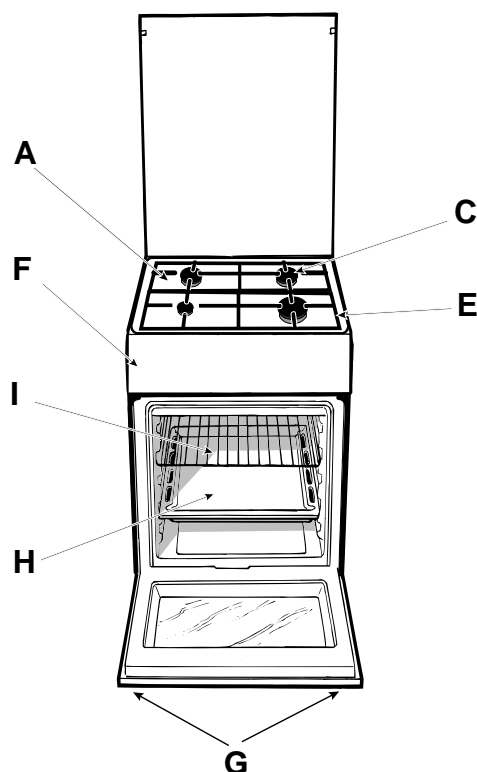
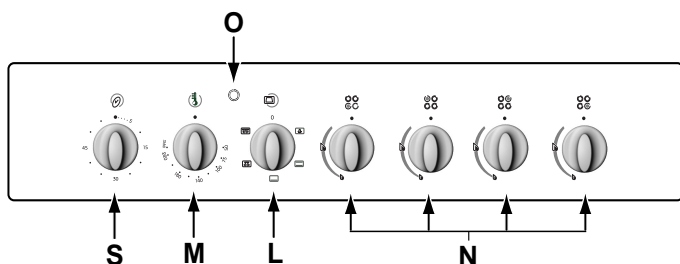
Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeenschap:

- EEG/73/23 van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- EEG/89/336 van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/90/396 van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- EEG/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.



Beschrijving van het fornuis

- A Plaat voor opvangen van overkooksel
- C Gasbrander
- E Rooster van het fornuis
- F Bedieningspaneel
- G Stelschroeven
- H Lekplaat of bakplaat
- I Ovenrek
- L Keuzeknop
- M Thermostaatknop
- N Knoppen gasbranders fornuis
- O Controlelampje thermostaat oven
- S Knop van de timer



Gebruiksaanwijzing

De verschillende functies van het fornuis worden gekozen door middel van de knoppen op het bedieningspaneel.

De knoppen van de gasbranders op het kookvlak (N)

Voor elke knop is met een ingevuld cirkeltje de positie van de brander aangegeven die door deze knop wordt bediend. Voor het aansteken van één van de branders houdt men een vlam of een gasaansteker bij de brander. Druk en draai de knop tegen de klok in tot aan **maximum** . Lede-re brander kan functioneren op maximum, minimum of er tussenin. Op de knop zijn, behalve de "uit" positie die men herkent aan het symbool • als dit overeenkomt met het referentiekertje, de posities **maximum** en **minimum** aangegeven. Deze worden bereikt door de knop tegen de klok in te draaien vanaf de "uit" positie. Voor het uitdoven van de brander moet de knop met de klok mee gedraaid worden totdat hij stilstaat (bij het symbool •).

Belangrijk: Wij raden aan bij het eerste gebruik de oven ongeveer een half uur leeg te laten functioneren op maximum temperatuur en met de deur dicht. Als deze tijd verlopen is opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De geur die men soms gedurende deze handeling waarneemt is te wijten aan het verdampen van de middelen die gebruikt worden om de oven te beschermen gedurende het tijdsverloop tussen de productie en het installeren van het product.

Aanwijzing

Plaats geen schotels op de bodem van de oven, aangezien

de verwarmingselementen onder de bodem het gerecht van onderen zouden verbranden en omdat de schotel de luchtcirculatie in heteluchtovens zou verstoren. Bovendien is de bodem enigszins bol voor het garanderen van de stevigheid van de deformaties en garandeert dus niet een stabiel steunvlak.

Ovenknoppen

Met deze twee knoppen kunt u de verschillende functies van de oven kiezen zowel als de gewenste temperatuur. U kiest de verschillende functies door aan de twee knoppen te draaien:

L - keuzeknop (aangeduid met het symbool)

M - thermostaatknop (aangeduid met het symbool op het bedieningspaneel.

Het ovenlicht gaat aan, behalve als de knop op "0" staat, en als u het ovenlicht aan wilt doen zonder dat de oven aan is doet u dit met de knop met het symbool . Het ovenlicht blijft aan gedurende de gehele kooktijd.

1. De "statische" oven

- Positie knop "L":

- Positie knop "M": keuze tussen **50°C** en **Max**

Het ovenlicht gaat aan en de bovenste en onderste verwarmingselementen gaan werken (elektrische weerstanden). De temperatuur die met de thermostaatknop is ingesteld wordt automatisch bereikt en constant gehouden door de thermostaat. Met deze functie kunt u vrijwel alle gerechten koken dankzij de optimale verspreiding van de temperatuur.

2. De onderste weerstand

- Positie knop "L": 

- Positie knop "M": keuze tussen 50°C e Max

Het ovenlicht gaat aan en het onderste verwarmingselement gaat werken. De temperatuur die u met de thermostaatknop heeft ingesteld wordt automatisch bereikt en constant gehouden. Deze positie wordt aangeraden voor het afmaken van overschotels die bovenop al klaar zijn maar van binnen nog niet gaar, of voor vruchten- of jamtaarten die slechts een matige kleur bovenop hoeven te krijgen. Met deze functie is het niet mogelijk in de oven de maximum temperatuur (250°C) te bereiken waardoor het niet aan te raden is de oven voortdurend in deze positie te houden, tenzij het gaat om taarten die temperaturen vereisen die lager zijn of gelijk aan 180°C.

3. De grill

- Positie knop "L": 

- Positie knop "M": Max

Het ovenlicht gaat aan, de infrarode grill zowel als de motor van het braadspit gaan werken. De rechtstreekse hoge temperatuur van de grill bruint het vlees aan de buitenkant terwijl het van binnen mals blijft.

4. De dubbele grill

- Positie knop "L": 

- Positie knop "M": Max

Het ovenlicht gaat aan, de dubbele weerstand van de grill zowel als de motor van het braadspit gaan werken. Dit is een nieuw ontwerp voor een ruimere grill: u heeft voor het grillen 50% meer ruimte. De dubbele grill elimineert de hoeken zonder hitte.



Belangrijk: gebruik de grill met de ovendeur dicht, dit biedt de beste resultaten **en een energiebesparing van ongeveer 10%**.

Bij gebruik van de grill plaatst u het rek op de hoogste posities (zie tabel) met een lekplaat eronder op de laagste positie voor het opvangen van vet en het vermijden van rook.

Het controlelampje van de oven (O)

Dit is rood gedurende de verwarmingsfase van de oven. Als de gewenste temperatuur bereikt is blijft het aan maar zonder kleur. Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het rode controlelampje dat de thermostaat aan het werk is om de temperatuur in de oven constant te houden.



Kookwekker

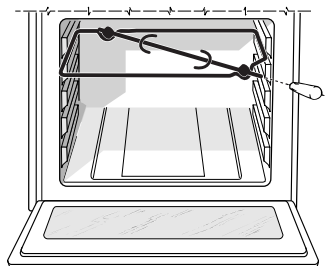
Voor het gebruik van de kookwekker moet het klokje worden opgewonden door de knop "S" bijna geheel met de klok mee te draaien ; vervolgens, terugdraaiend , stelt u de gewenste tijd in door het aantal minuten gelijk te laten vallen met het wijzertje op het voorpaneel.

Het braadspit

Ga voor het activeren van het braadspit als volgt te werk:

- plaats de lekplaat op de 1° stand;
- plaats de braadspithouder in de 4° stand en steek de vleespen in het hiervoor bedoelde gat van het braadspit dat zich achterin de oven bevindt;

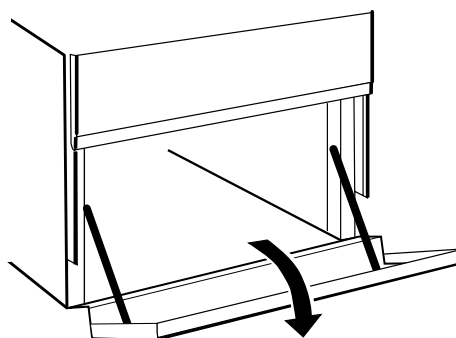
- c) activeer het braadspit door de knop in de positie  te zetten (50% van het totale vermogen van de grill) voor kleine hoeveelheden of in de positie  (totale vermogen van de grill).



Ruimte onderin (alleen aanwezig bij enkele modellen)

Onderin de oven bevindt zich een ruimte die gebruikt kan worden als opbergruimte voor potten en pannen. Voor het openen van deur hiervan moet deze naar beneden toe worden gekanteld.

Belangrijk: gebruik deze ruimte nooit voor het opbergen van brandbaar materiaal.



Practische raadgevingen voor het gebruik van de branders

Voor het beste rendement moet u het volgende onthouden:

- gebruik voor iedere brander de pan die erop past (zie tabel) om te vermijden dat de vlammen er onderuit komen;
- gebruik alleen pannen met een platte bodem;
- draai de knop op minimum zodra het kookpunt is bereikt;
- gebruik altijd pannen met deksels.

Brûleur	Ø Diamètre récipients (cm)
Rapide (R)	24 – 26
Semi-Rapide (S)	16 – 20
Auxiliaire (A)	10 – 14

Kit Ovendeur

Teneinde de deur van de oven koeler te houden en energie te besparen is een extra protectie-kit verkrijgbaar. Deze kit wordt vooral aangeraden waar kleine kinderen in huis zijn. Het codenummer van deze kit is **076650** en hij is te koop bij iedere erkende kleinhandelaar of bij de installateur die U op de bijgeleverde lijst vindt.

Het bakken van taarten

Bij het bakken van taarten moeten deze altijd in een voorverwarmde oven worden geplaatst; de oven is na ongeveer 15 minuten voorverwarmd. De temperatuur is gewoonlijk 160°C. Open de ovendeur niet tijdens het bakken om inzakken van de taart te vermijden. Het beslag mag niet te vloeibaar zijn om de baktijd niet te lang te maken. Algemene regels:

Taart te droog

Stel de volgende keer een temperatuur in die 10°C hoger is en maak de baktijd korter.

Taart zakt in

Maak deeg minder vloeibaar of verlaag de temperatuur met 10°C.

Taart te donker bovenop

Plaats hem op een lagere stand in de oven, stel een lagere temperatuur in en verleng de baktijd.

Buitenkant goed, maar van binnen niet gaar

Maak deeg minder vloeibaar, verlaag de temperatuur, verleng de baktijd.

De taart komt niet uit de vorm

Smeer de vorm goed in met boter en bestrooi hem met meel of paneermeel

Het koken van vis en vlees

Voor wit vlees, gevogelte en vis worden lage temperaturen gebruikt (150°C-175°C). Voor rood vlees dat goed gebraden moet worden aan de buitenkant en van binnen mals moet blijven, moet eerst voor korte tijd een hoge temperatuur worden ingesteld (200°C-220°C), die daarna verlaagd wordt. Over het algemeen is de regel dat hoe groter het braadstuk is hoe lager de temperatuur moet zijn en hoe langer de braadtijd. Plaats het vlees in het midden van het rek en plaats er een lekplaat onder voor het opvangen van het vet. Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Als u meer onderwarmte wenst, gebruik dan de lagere standen. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het vlees met spek bedekken.

Grillen

Wij raden aan de thermostaatknop op maximum te zetten aangezien dit het beste rendement van de grill biedt, die gebaseerd is op de uitstraling van infrarode stralen. Dit wil niet zeggen dat u niet, indien noodzakelijk, met een lagere temperatuur kunt grillen. Bij gebruik van de grill plaatst u het rek op de hoogste posities (zie tabel) met een lekplaat eronder op de laagste positie voor het opvangen van vet en het vermijden van rook.

Belangrijk: gebruik de grill met de ovendeur dicht, dit biedt de beste resultaten **en een energiebesparing van ongeveer 10%**. In tabel 1 vindt u de temperaturen, kooktijden en posities die worden aangeraden voor de beste resultaten.

Normaal onderhoud en schoonmaken van de oven

Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert.

Voor een lange levensduur van het fornuis is het belangrijk dat dit regelmatig wordt schoongemaakt. Onthoud het volgende:

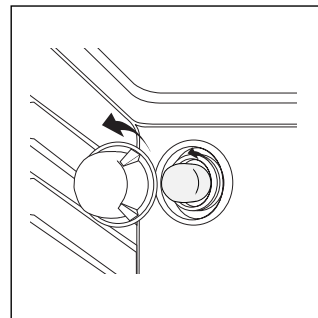
- Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.
- Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten;
- de binnenkant van de oven wordt regelmatig met een warm sop gereinigd als hij nog lauw is, gespoeld en goed afgedroogd;
- de vlamverspreiders worden regelmatig in een warm sop gewassen zodat eventuele aankorstingen verwijderd worden.
- Bij de fornuizen die voorzien zijn van automatische ontsteking moet het uiteinde van de elektronische ontstekings-elementen regelmatig gereinigd worden (C) en moeten de gaatjes van de vlamverspreiders gecontroleerd worden om te zien dat ze niet verstopt zijn;
- de delen van roestvrij staal kunnen vlekken vertonen na lang contact met kalkhoudend water of agressieve wasmiddelen (fosforhoudend). Spoel ze dus na het reinigen goed af en droog ze af. Droog altijd eventueel geknoeid water af;
- Gebruik een schoonmaakmiddel dat niet schuurt.

NB: sluit de dekplaat niet zolang de gasbranders of de elektrische kookplaten nog warm zijn. Verwijder eventuele vloeistoffen die zich op de dekplaat bevinden voordat u hem open doet.

Belangrijk: controleer regelmatig de conditie van de gas slang en vervang hem zodra hij niet meer geheel in orde is; het is aan te bevelen de gas slang ieder jaar te vervangen.

Het vervangen van de ovenlamp

- Sluit de stroom van de oven af door middel van de schakelaar die de installatie aan het net verbindt, of door de stekker uit het stopcontact te trekken, indien deze bereikbaar is.
- Schroef het glazen lampekasje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een nieuw lampje dat hittebestendig is (300°C) met de volgende kenmerken:
 - Voltage 230V
 - Vermogen 25W
 - Fitting E14
- Monteer het lampekasje en sluit de stroom weer aan.



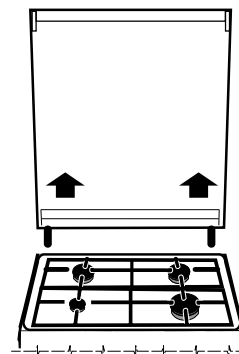
Het smeren van de kraantjes

Met verloop van tijd kan een kraantje geblokkeerd raken of niet goed draaien. Het moet dan binnenin schoon gemaakt worden en gesmeerd.







N.B. Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Verwijderen van de dekplaat

De dekplaat van het fornuis kan verwijderd worden om het reinigen te vergemakkelijken. Open hem helemaal en trek hem naar boven (zie afbeelding).



Practische raadgevingen voor het koken

Positie keuze knop 	Gerecht	Gewicht (kg)	Ovenstand van beneden af	Tijdsduur voor- verwarmen (minuten)	Positie thermostaat- knop 	Kooktijd (minuten)
1 Statische oven 	Lasagna	2,5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2,5	3	5	200	30-35
	Pastaschotel	2,0	3	5	200	30-35
	Kalfsvlees	1,7	2	10	180	60-70
	Kip	1,5	3	10	200	80-90
	Eend	1,8	3	10	180	90-100
	Konijn	2	3	10	180	70-80
	Varkensvlees	2,1	3	10	180	70-80
	Lam	1,8	3	10	180	70-80
	Makreel	1,1	2	5	180	30-40
	Ingepakte forel	1	2	5	180	25-30
	Pizza napoletana	1	2	15	220	15-20
	Koekjes en biscuit	0,5	3	10	180	10-15
	Flan en Taarten die niet rijzen	1,1	3	10	180	25-30
	Gezoute Baksels	1	3	10	180	30-35
	Cake	0,5	3	10	160	25-30
	Vruchten-Taart	1	3	10	170	25-30
	2 Onderwarmte 	Gaarkoken				
3 Grill 	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8
	Calamari en garnalen aan de pen	1	4	5	Max	4
	Schijven kabeljauw	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	8-10
4 Dubbele Grill 	Kalfslapjes	1	4	5	Max	15-20
	Varkensvlees	1,5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	5
	Aan het Braadspit					
Kalfsvlees aan het spit	1,0	-	5	Max	70-80	
Gebraden kip	2,0	-	5	Max	70-80	

NB: de kooktijden zijn indicatief en kunnen veranderd worden naar gelang uw smaak. Bij het grillen moet de lekplaat altijd op de 1° stand van onderaf geplaatst worden .





Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com