



# Indesit

## CUISINIÈRE FORNUIS

K5401 WB/

90-4

**A CONSERVER PRECIEUSEMENT:** Pour justifier votre garantie et, par la suite, faciliter les interventions éventuelles du Service Après-Vente, conserver en lieu sûr ce livret. Il vous permettra de désigner, sans risque d'erreur, le type précis de votre appareil.

**ZORVULDIG BEWAREN:** als bewijs voor de waarborg en voor het vergemakkelijken van eventuele latere herstellingen door de naverkoopdienst, dit boekje op een veilige plaats bewaren. Zo zal u zonder kans op fouten precies het type van uw toestel kunnen specificeren.

Cod. 408R169C

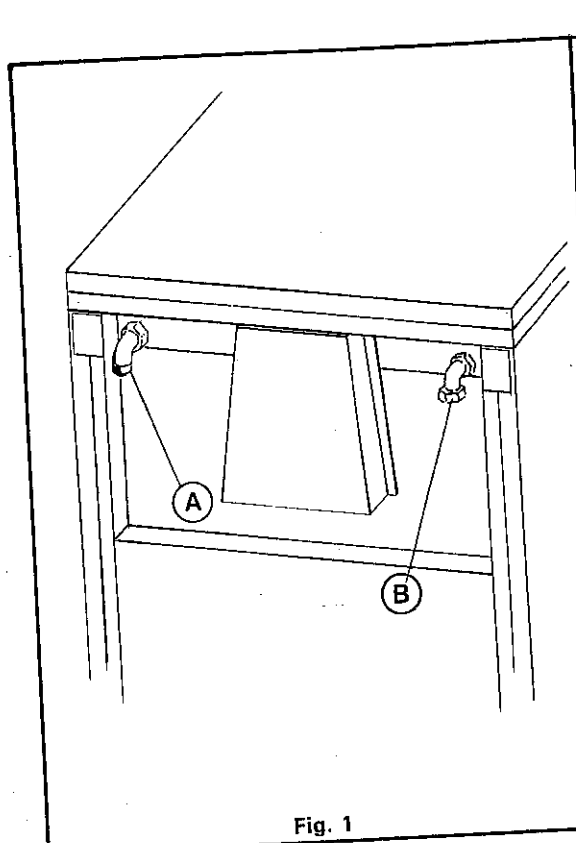


Fig. 1

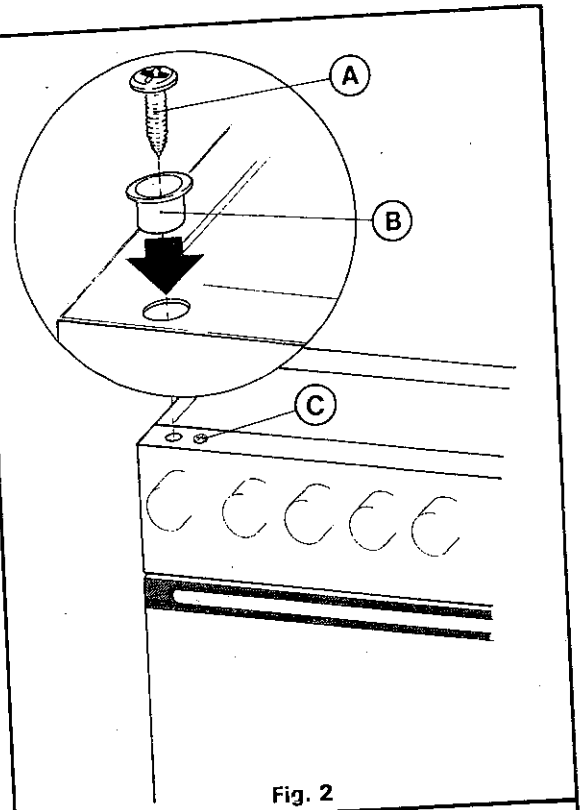


Fig. 2

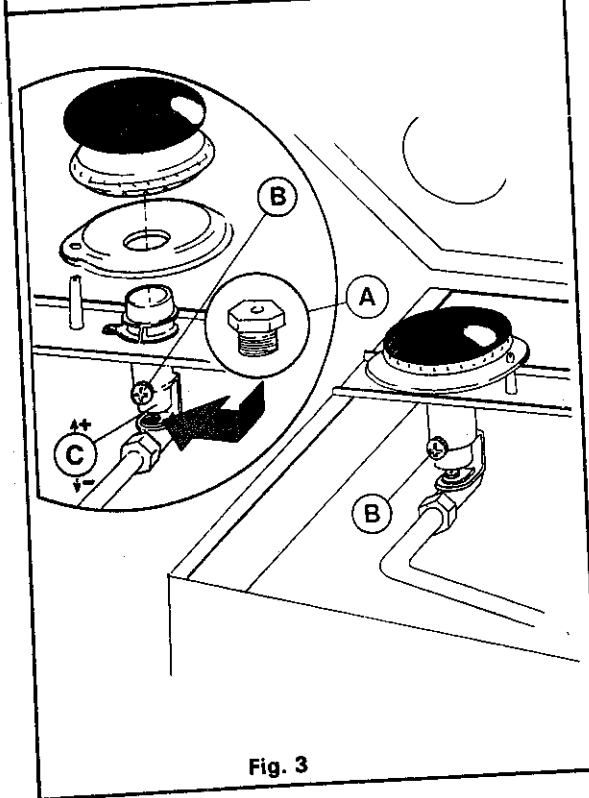


Fig. 3

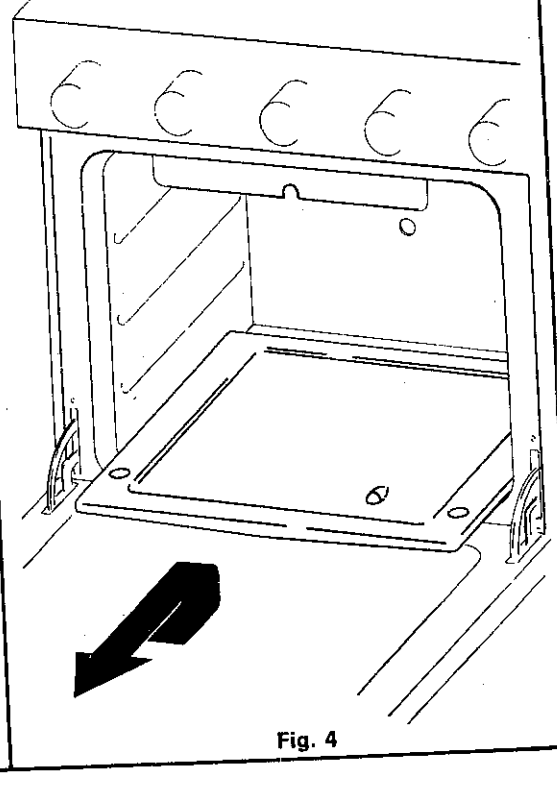
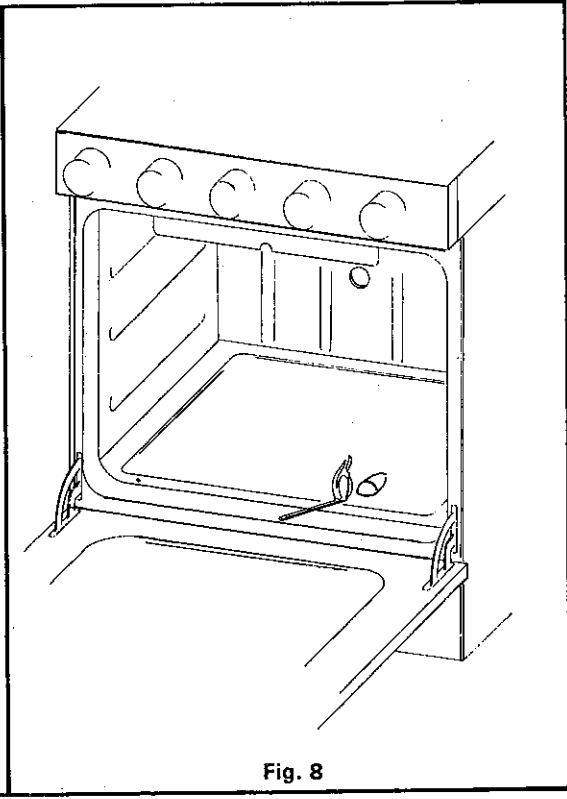
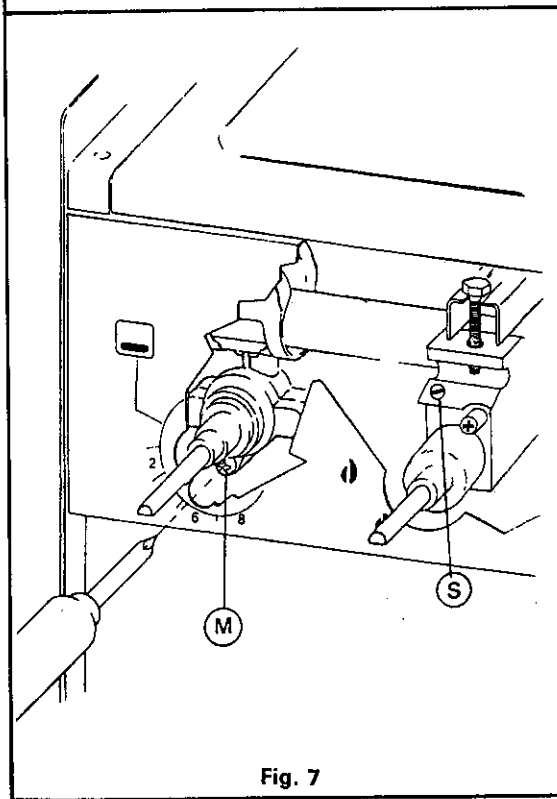
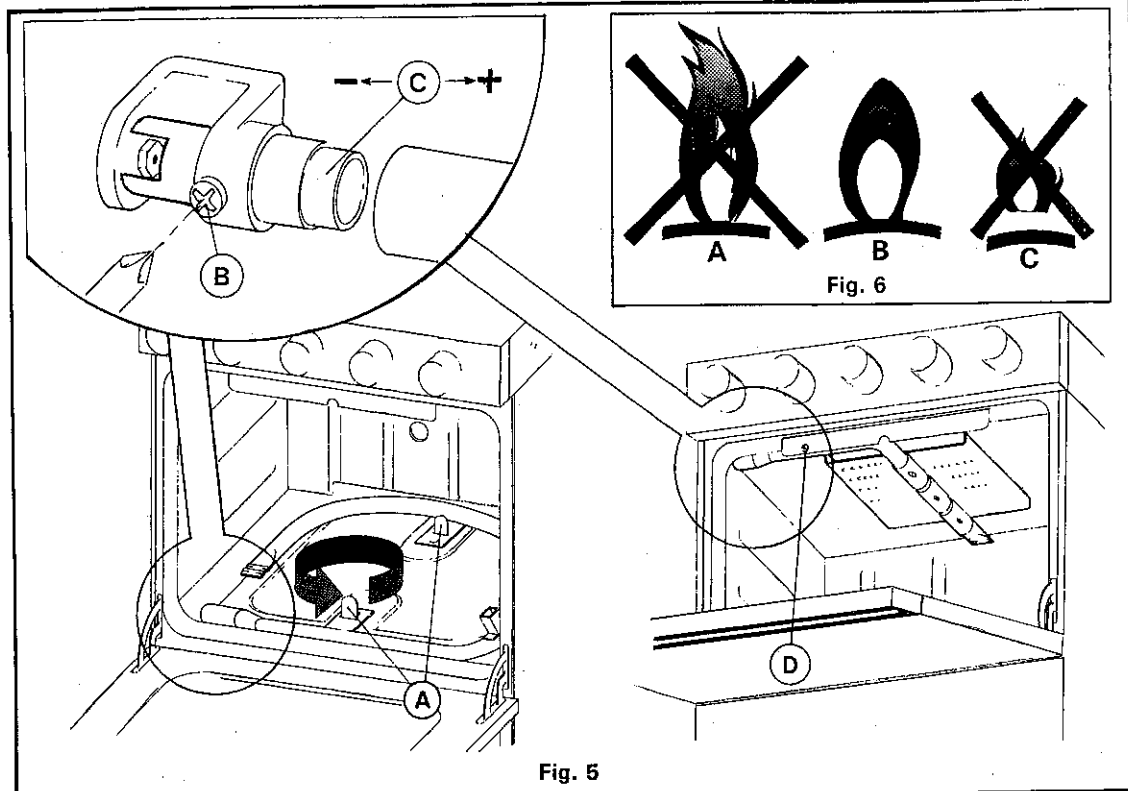


Fig. 4



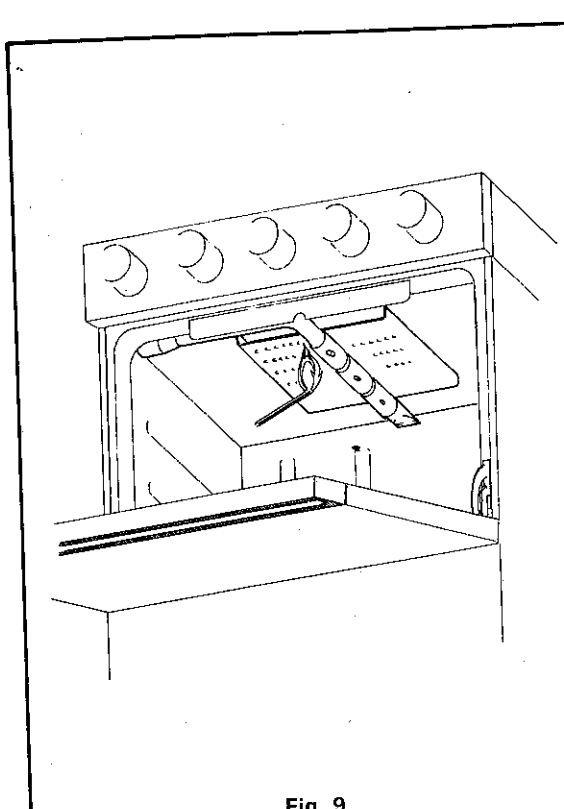


Fig. 9

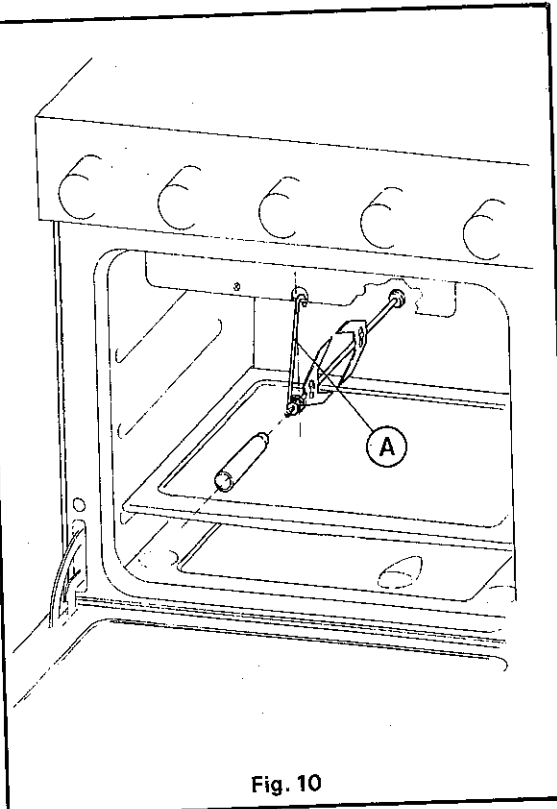


Fig. 10

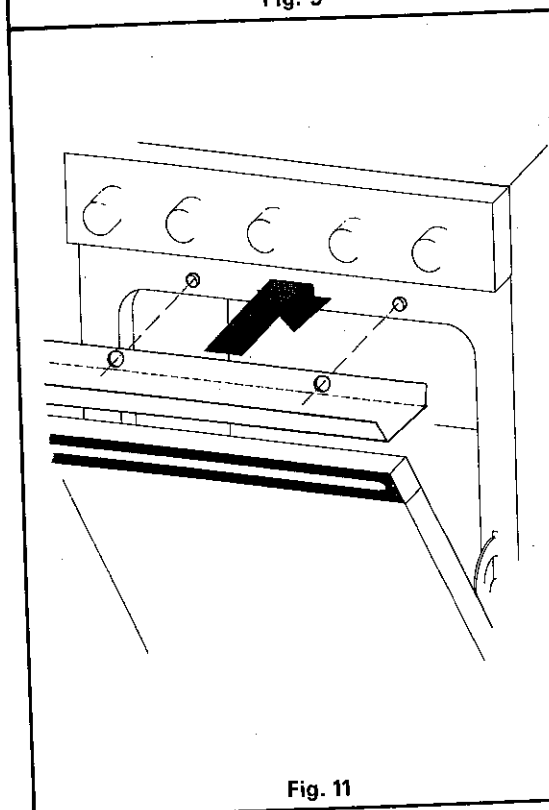


Fig. 11

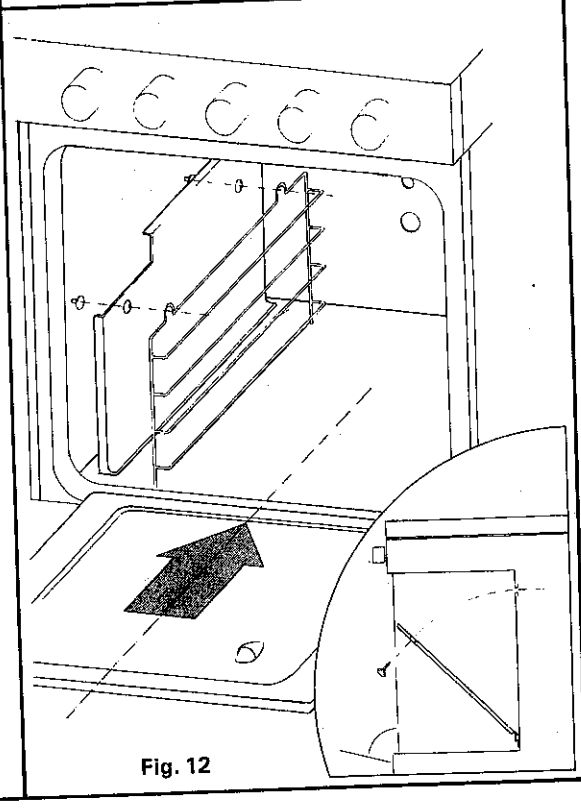


Fig. 12

### FOUR A GAZ - GASOVEN

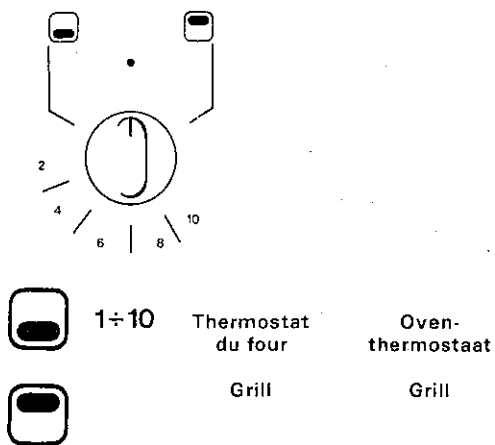


Fig. 13

### SYMBOLES - SYMBOLEN

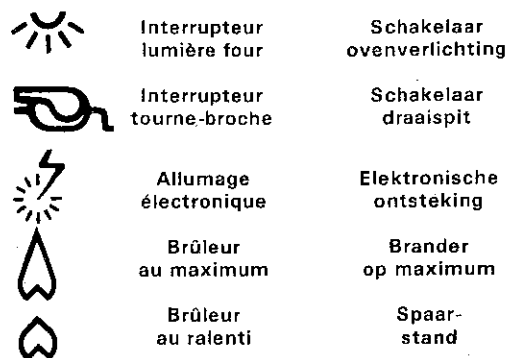


Fig. 14

# Installation

Cet appareil est conforme à la directive de la norme 76/889 CEE pour la prévention des interférences radiophoniques.

Après avoir déballé la cuisinière, mettre en place les grilles et les chapeaux des brûleurs, en respectant les repères de positionnement qui existent sur le plan de travail.

Si la cuisinière est placée à proximité de meubles, il faut laisser une distance d'au moins 15 mm entre les parois latérales de la cuisinière et celles des meubles.

La paroi ou le mur situés derrière l'appareil doivent être en matériau ininflammable.

Dans le cas où cette exigence ne pourrait être satisfaite, il sera fourni, sur demande, 2 butoirs qui se fixent à l'arrière de la cuisinière, ce qui réduit l'échauffement de la paroi à une valeur inférieure à 70 °C.

**ATTENTION: INDESIT décline toute responsabilité si les instructions relatives au raccordement au gaz ou à l'électricité ou à l'adaptation aux différents gaz ne sont pas rigoureusement observés.**

## 1) Raccordement au gaz

Pour le raccordement à la canalisation du gaz naturel catégorie I<sub>2</sub>, 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 (NBN D. 51-003) ou au moyen d'un tuyau flexible conforme au cahier des charges ARGB 03-80 adéquat, muni de deux embouts métalliques pour alimentation en gaz combustible plus léger que l'air distribué par canalisation.

L'embout métallique doit être raccordé directement à l'entrée "A" ou "B".

Selon le cas, inverser la position du bouchon (Fig. 1). Il est conseillé d'effectuer le raccordement du côté qui est le plus proche de l'alimentation en gaz.

L'appareil doit être précédé d'un robinet d'arrêt gaz agréé A.G.B.

Quand l'appareil ne fonctionne pas, il est recommandé de fermer le robinet mural du gaz.

LES CUISINIÈRES POUR LA BELGIQUE SONT RÉGLÉES ET SCÉLÉES EN USINE POUR LE GAZ NATUREL CATÉGORIE I<sub>2</sub>, UN RÉGLAGE SUPPLÉMENTAIRE N'EST PAS NÉCESSAIRE. SEULEMENT UNE ADAPTATION DU GAZ NATUREL VERS LE GAZ LIQUIDE EST AUTORISÉE.

Voir instructions par la suite.

# Installatie

Dit toestel beantwoordt aan de richtlijn van de norm 76/889 EEG ter voorkoming van radiostoringen.

Het fornuis uitpakken en de roosters en de afdekplaatjes van de branders op hun plaats aanbrengen; daarbij rekening houden met de merktekens op het werkvlak.

Wanneer het fornuis in de buurt van meubels staat, moet er tussen de zijwanden van het fornuis en die van de meubels een tussenruimte van minstens 15 mm gelaten worden.

De wand of muur achter het toestel moet van niet ontvlambaar materiaal zijn. Ingeval aan deze voorwaarde niet kan voldaan worden, zijn er op aanvraag 2 stootblokken leverbaar, die achteraan op het fornuis bevestigd worden, waardoor de verwarming van de wand minder dan 70° zal bedragen.

**OPGELET: Indesit wijst elke verantwoordelijkheid van de hand wanneer de voorschriften met betrekking tot de aansluiting op het gas- of elektriciteitsnet en de aanpassing aan de verschillende gassoorten niet strikt werden opgevolgd.**

## 1) Aansluiting op het gasnet

Voor de aansluiting op het aardgasnet categorie I<sub>2</sub>, is het fornuis uitgerust met een mannelijke conische gas-schroefdraad 1/2".

Deze aansluiting moet gebeuren met behulp van een passende stijve buis (NBN D. 51-003) of een flexibele slang volgens het lastenkohier KVBG 03-80 uitgerust met twee metalen aansluitingen geschikt voor de voeding met via leidingen verdeeld brandbaar gas dat lichter is dan lucht.

De metalen aansluiting moet rechtstreeks verbonden worden met de ingang "A" of "B".

Naargelang van het geval, de stand van de dop omkeren (Fig. 1).

We raden aan de aansluiting uit te voeren aan de kant die het dichtst bij de gasleiding ligt.

Onmiddellijk voor het toestel dient een BGV gekeurde gasstopkraan geplaatst te worden.

Wanneer het toestel niet in werking is, raden we aan de gaskraan te sluiten.

DE VOOR BELGIE BESTEMDE FORNUIZEN ZIJN IN DE FABRIEK AFGESTELD EN VERZEGELD VOOR AARDGAS CATEGORIE I<sub>2</sub>, EEN BIJKOMENDE REGELING IS NIET NODIG.

ENKEL EEN OMSCHAKELING VAN AARDGAS NAAR VLOEIBAAR GAS IS TOEGESTAAN.

Zie de verdere instructies.

Prospectus N. 1

BRULEURS	Debit calorifique Kcal/h	Debit calorifique Kw	o injec. l/100	G20-20 mbar Debit l/h 15° C - 760 mmHg
Rapide Av. G.	2750	3.20	135	304
Rapide Arr. D.	2320	2.70	122	257
Semi-rapide Arr. G.	1460	1.70	97	162
Auxiliaire Av. D.	730	0.85	70	81
Four	3100	3.60	140	343
Grill	1980	2.30	117	219

## 2) Raccordement à l'électricité

Chaque cuisinière possède une plaque signalétique qui indique la tension électrique de la cuisinière et la puissance nécessaire, située à l'arrière dans le bas de la cuisinière ou à l'avant à l'intérieur du chauffe-assiettes.

Avant de faire le raccordement, il faut:

- vérifier que la tension de votre installation corresponde à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil;
- vérifier que la puissance disponible soit supérieure ou au moins égale à la puissance absorbée par la cuisinière;
- s'assurer que la prise murale possède une mise à la terre.

**La mise à la terre est indispensable pour votre sécurité.**

La vis de terre est située derrière la cuisinière, en bas, sous le boîtier de raccordement.

**ATTENTION:** Si la cuisinière est branchée directement au réseau, il faut installer un dispositif de séparation omnipolaire avec séparation minimale des contacts de 3 mm entre la cuisinière même et le réseau, pour la coupure de tous les conducteurs actifs, y compris le conducteur neutre.

## Raccordement de la cuisinière au gaz liquide

Pour brancher la cuisinière au gaz liquide il faut remplacer les injecteurs de tous les brûleurs, régler l'arrivée d'air et les ralentis.

**Avant de procéder à ces opérations, il est nécessaire de débrancher l'appareil de façon à éviter tout contact accidentel.**

Prospectus Nr. 1

BRANDERS	Warmte-belasting Kcal/h	Warmte-belasting Kw	o Spuitst. l/100	G20-20 mbar débit l/h 15° C - 760 mmHg
Snel voor l.	2750	3.20	135	304
Snel achter. r.	2320	2.70	122	257
Semi-snel achter l.	1460	1.70	97	162
Hulp voor r.	730	0.85	70	81
Oven	3100	3.60	140	343
Grill	1980	2.30	117	219

## 2) Aansluiting op het elektriciteitsnet

Elk fornuis draagt onderaan op de achterwand een typeplaatje met de elektrische spanning van het fornuis en het vereiste vermogen, onderaan of vooraan, binnen de bordenverwarmer.

Voor de aansluiting moet u:

- controleren of de spanning van uw installatie overeenstemt met de spanning die aangegeven staat op het plaatje van het toestel;
- controleren of het beschikbare vermogen hoger of op zijn minst gelijk is aan het opgenomen vermogen van het fornuis;
- controleren of de wandkontaktdoos een aarding heeft.

**De aarding is onmisbaar voor uw veiligheid.**

De aardschroef bevindt zich achteraan op het fornuis, onderaan, onder de aansluitingsdoos.

**OPGELET:** Indien het fornuis rechtstreeks op het net is aangesloten, moet men tussen het fornuis zelf en het net, een meerpolaire afscheidingsinrichting plaatsen, met een minimale scheiding van 3 mm tussen de contacten en een onderbreking van alle actieve geleiders, met inbegrip van de nulgeleider.

## Aansluiting van het fornuis op vloeibaar gas

Om het gasfornuis op vloeibaar gas aan te sluiten, moet men de inspuitingsstukken van alle branders vervangen en de luchttoevoer en verlaagde stand regelen.

**Vooraleer deze operaties uit te voeren, moet u het toestel afkoppelen om elk ongewenst contact te vermijden.**

## 1) Echange des injecteurs

### a) Brûleurs supérieurs

- Enlever les grilles, les chapeaux brûleurs et les brûleurs du plan de travail.
- Soulever le plan de travail après avoir dévissé les vis A (Fig. 2) et enlevé les douilles B du plan.
- Dévisser les injecteurs et les remplacer par ceux qui correspondent au gaz utilisé (Fig. 3). Consulter le tableau n. 1.

Tableau N. 1

BRÛLEURS	kW	Butane 28 mbar. Propane 37 mbar.	
		o injec.	Débit g/h
Rapide Av.	3.2	90	233
Rapide Arr.	2.7	83	196
Semi rapide Arr.	1.7	65	124
Auxiliaire Av.	0.8	48	59
Four	3.5	94	254
Grill	2.2	78	160

### b) Brûleur du four

- Enlever le plateau inférieur du four comme indiqué à la Fig. 4.
- Dévisser les vis qui maintiennent le brûleur.
- Soulever et déposer le brûleur de l'injecteur.
- Dévisser l'injecteur et le remplacer par celui qui correspond au gaz utilisé (Fig. 5). Consulter le tableau n. 1.

### c) Brûleur du grill

- Dévisser la vis "D" et enlever le brûleur de l'injecteur (Fig. 5).
- Remplacer l'injecteur par celui qui correspond au gaz utilisé (Fig. 5). Consulter le tableau n. 1.

## 2) Réglage de l'air aux brûleurs

Le réglage de l'air est très important puisqu'il permet d'obtenir une combustion correcte et un rendement maximum des brûleurs.

Si la flamme a tendance à se détacher du brûleur (Fig. 6C), cela signifie qu'il y a excès d'air; des pointes jaunes signalent une insuffisance d'air (Fig. 6A).

8

## 1) Vervangen van de spuitstukken

### a) Bovenste branders

- De roosters, afdekplaatjes en branders van het werkvlak verwijderen.
- De schroeven "A" (Fig. 2) en de bussen "B" van het vlak verwijderen en het werkvlak optillen.
- De spuitstukken losschroeven en vervangen door types die overeenstemmen met het gekozen gas (Fig. 3). Tabel nr. 1 consulteren.

Tabel Nr. 1

BRANDERS	kW	Butaan 28 mbar. Propan 37 mbar.	
		o spuitst.	Debiet g/h
Snel vooraan	3.2	90	233
Snel achteraan	2.7	83	196
Semi-snel achteraan	1.7	65	124
Hulpbrander vooraan	0.8	48	59
Oven	3.5	94	254
Grill	2.2	78	160

### b) Brander van de oven

- Het onderste plateau van de oven verwijderen zoals aangegeven op Fig. 4.
- De schroef "A", die de brander op zijn plaats houden, losschroeven.
- De brander van het spuitstuk tillen en demonteren.
- Het spuitstuk losschroeven en vervangen door een type dat overeenstemt met het gebruikte gas (Fig. 5). Tabel nr. 1 consulteren.

### c) Brander van de grill

- De schroef "D" losdraaien en de brander van het spuitstuk demonteren, zoals aangegeven op Fig. 5.
- Het spuitstuk vervangen door een type dat overeenstemt met het gebruikte gas (Fig. 5). Tabel nr. 1 consulteren.

## 2) Regeling van de hoeveelheid lucht op de branders

De regeling van de hoeveelheid-lucht is zeer belangrijk voor het bekomen van een correcte verbranding en een maximaal rendement van de branders. Wanneer de vlam de neiging heeft om los te komen van de brander, is er teveel lucht (Fig. 6C); gele vlam punten wijzen op een tekort aan lucht (Fig. 6A).



Pour ce réglage, procéder de la façon suivante:

- Pour les **brûleurs supérieurs**, soulever le plan de travail (voir **Fig. 2**), dévisser la vis "**B**", régler le tuyau "**C**" (**Fig. 3**) de façon à ouvrir (+) ou fermer (-) le passage d'arrivée d'air jusqu'à obtenir une flamme correcte (**Fig. 6B**).
- Pour les **brûleurs du four et du grill**, dévisser la vis "**B**", régler le tuyau "**C**" (**Fig. 5**) de façon à ouvrir (+) ou fermer (-) le passage d'arrivée d'air jusqu'à obtenir une flamme correcte (**Fig. 6B**).

En règle générale, pour l'utilisation du gaz liquide, l'orifice d'arrivée d'air doit être presque complètement ouvert.

### 3) Réglage des ralentis

Le réglage des ralentis est absolument nécessaire si l'on change le type de gaz.

Pour effectuer le réglage, procéder de la façon suivante:

Dévisser la vis "A" (**Fig. 2**) et soulever le plan de travail.  
Enlever les manettes.  
Dévisser la vis "C" et enlever le panneau antérieur.

#### a) Pour les Robinets:

- Remplacer la vis de réglage des minima, livrée avec la cuisinière.
- Remonter toutes les pièces et procéder au contrôle suivant;
- Allumer à la position maximum un brûleur à la fois.
- Enlever la manette du robinet correspondant, introduire le tournevis dans le trou et dévisser légèrement la vis "**S**" de réglage du ralenti, qui est située à l'intérieur (**Fig. 7**).
- Placer le robinet à la position "ralenti".
- Dévisser en tournant vers la gauche pour augmenter la flamme ou visser, en tournant vers la droite, pour la réduire.

#### b) Pour le Thermostat:

- Remplacer la vis de réglage de minima "M", livrée avec la cuisinière
- Remonter toutes les pièces et procéder au contrôle suivant;
- Enlever la sole du four (**Fig. 4**).
- Allumer le brûleur du four et le laisser dans la po-

Voor deze regeling als volgt tewerk gaan:

- Voor de **bovenste branders**, het werkvlak optillen (zie **Fig. 2**), de schroef "**D**" losdraaien en de buis "**E**" (**Fig. 3**) regelen om de toevoeropening van de lucht te openen (+) of te sluiten (-) totdat men een correcte vlam bekomt (**Fig. 6B**).
- Voor de **branders van de oven en de grill**, de schroef "**B**" losdraaien en de buis "**C**" (**Fig. 5**) regelen om de toevoeropening van de lucht te openen (+) of te sluiten (-) totdat men een correcte vlam bekomt (**Fig. 6B**).

Over het algemeen moet bij het gebruik van vloeibaar gas de toevoeropening van de lucht vrijwel volledig geopend zijn.

### 3) Regeling van de spaarstanden

De regeling van de spaarbranders is absoluut noodzakelijk wanneer men van gassoort verandert.

Voor deze regeling als volgt tewerk gaan:

De schroef "A" (**Fig. 2**) losschroeven en het werkplan opheffen.

De bedieningsknoppen verwijderen.

De schroef "C" losschroeven en het voorste paneel verwijderen.

#### a) Voor de kranen:

- De schroef voor de minima regeling, met het fornuis geleverd, vervangen.
- Alle stukken terugplaatsen en overgaan tot volgend nazicht:
- Telkens één brander aansteken en op volle kracht laten branden.
- De knop van de overeenkomstige regelkraan verwijderen, een schroevendraaier in de buis en de regelschroef "**S**" van de spaarbrander (aan de binnenkant) lichtjes losdraaien (**Fig. 7**).
- De regelkraan in de stand "spaarbrander" zetten.
- Naar links losdraaien om de vlam te vergroten of naar rechts aandraaien om de vlam te verkleinen.

#### b) Voor de thermostaat

- De minima regelingschroef "M", geleverd met het fornuis.
- Alle stukken terugplaatsen met volgend nazicht.
- De bodemplaat uit de oven nemen (**Fig. 4**).
- De brander van de oven aansteken en gedurende ongeveer 10 minuten in de maximumstand laten, met de ovendeur gesloten.
- De regelknop in de stand spaarbrander draaien.

sition maximum pendant environ 10 minutes, la porte du four fermée.

- Tourner la manette sur la position ralenti et, toujours en gardant la porte fermée, vérifier que les flammes soient plus basses, mais encore suffisamment stables (env. 3 - 4 mm).

Si les flammes ne sont pas bien réglées procéder de la façon suivante:

- Enlever la manette du four
- Introduire le tournevis dans le trou du panneau antérieur et dévisser la vis de réglage des minima du thermostat jusqu'à obtenir une flamme correcte.

**ATTENTION:** Il est recommandé de ne pas régler les ralenti trop bas, pour éviter qu'un brûleur ne s'éteigne accidentellement.

Le brûleur du grill n'a pas de réglage du ralenti.

## Mode d'emploi

### 1) Allumage des brûleurs supérieurs

Sur le tableau des commandes, une plaque schématique des feux en correspondance de chaque manette sert à signaler la position du brûleur se référant à la manette.

#### a) Allumage normal:

Approcher une allumette enflammée du brûleur, puis appuyer sur la manette correspondante et la faire tourner vers la gauche jusqu'à la position maximum (grande flamme). Si l'on veut réduire la flamme à la position "ralenti" (petite flamme), faire tourner la manette jusqu'à fin de course (Fig. 14).

#### b) Allumage électronique: (\*)

Pour allumer les brûleurs à gaz supérieurs automatiquement:

- 1) Tourner la manette du brûleur désiré jusqu'à la position maximum (grande flamme).
- 2) Presser le bouton marqué avec le symbole indiqué à la Fig. 14 jusqu'à l'allumage accompli. Si on veut réduire la flamme, tourner la manette jusqu'à la position du ralenti (petite flamme).

Diamètre du récipient en fonction du débit nominal du brûleur	
Brûleurs	Diamètre
Avant gauche	cm. 16
Arrière droite	cm. 14
Avant droite	cm. 12
Arrière gauche	cm. 12

### 2) Emploi du four

Après avoir complètement ouvert la porte, appro-

10 (\*) Seulement pour les modèles qui en sont équipés.

en met gesloten deur controleren of de vlammen zeer laag, maar nog voldoende regelmatig branden (ong. 3 - 4 mm).

Indien de vlammen niet goed afgesteld zijn, op volgende

- Verwijden de bedieningsknop van de oven.
- De schroevendraaier doorheen het gaatje in het voorste en de minima stelschroef van de thermostaat losschroef bekomen van een juiste vlam.

**OPGELET:** we raden aan de spaarstanden niet te laag in te stellen, om te vermijden dat de vlammen ongewild zouden doven.

**De brander van de grill heeft geen regeling van de spaarbrander.**

## Gebruiksaanwijzing

### 1) Aansteken van de bovenste branders

Op het bedieningspaneel vindt u een schema met de brander die bij elke bedieningsknop hoort.

#### a) Normale ontsteking

Een brandende lucifer tegen de brander houden, dan op de overeenkomstige regelknop duwen en naar links draaien tot in de stand maximum (grote vlam). Wanneer men de vlam wil verminderen tot de spaarstand (kleine vlam), de knop tot aan de aanslag doordraaien (Fig. 14).

#### b) Elektronische ontsteking (\*)

Om de bovenste gasbranders automatisch te ontsteken:

- 1) De knop van de gewenste brander tot in de maximumstand (grote vlam) draaien.
- 2) De knop met het symbool aangegeven op Fig. 14 indrukken totdat de ontsteking plaatsvindt. Wanneer men de vlam wil verminderen, de knop doordraaien tot in de spaarstand (kleine vlam).

Diameter van de kookrecipient naargelang van het debit van de brander	
Branders	Diameter
Vooraan links	16 cm.
Achteraan rechts	14 cm.
Vooraan rechts	12 cm.
Achteraan links	12 cm.

### 2) Gebruik van de oven

De ovendeur volledig openen en een brandende luci-

(\*) Enkel voor de hiermee uitgeruste modellen.

cher une allumette enflammée de l'orifice pratiqué dans la sole du four (Fig. 8); appuyer sur la manette et la faire tourner vers la gauche jusqu'à la position maximum. Pour réduire la flamme, tourner encore la manette jusqu'à la position "ralenti" (Fig. 14). Il est conseillé, avant d'introduire des plats, de chauffer le four à la position maximum, pendant 15 minutes environ.

Dans les cuisinières équipées d'un thermostat, après avoir chauffé le four, mettre l'index du bouton à la position qui correspond à la température désirée.

Le thermostat se chargera automatiquement de maintenir le four à cette température (Fig. 13).

#### ATTENTION!

Contrôler toujours que le brûleur soit allumé à travers les orifices latéraux de la sole du four.

Quand le four est en service, il est recommandé de maintenir le dossier de la cuisinière ouvert en grand pour permettre à la cheminée d'aération de remplir son office.

Therm. gaz	Tempér. four	Aliments	Temps cuisson
Pos. 1	140-150°C	—	—
Pos. 2	150-160°C	Cakes	50 min.
Pos. 3	170-180°C	Macarons Biscuit Savoie	25 min. 45 min.
Pos. 4	180-190°C	Soufflés Pâte sablée	25 min. 15 min.
Pos. 5	190-205°C	Rôti de veau Agneau Porc - Poulet - Chevreau Viandes blanches Brioches Gâteau	60 min. 60 min. 90 min. 60 min. 20 min. 35 min.
Pos. 6	205-225°C	Pizza - Poisson	30 min.
Pos. 7	225-245°C	Lasagne - Cannelloni	60 min.
Pos. 8	245-260°C	Gratins	45 min.
Pos. 9	260-275°C	Rôtis de boeuf saignants	30 min.
Pos. 10	MAX	—	—

Les temps et les températures indiqués dans le tableau sont donnés à titre indicatif pour des aliments ne dépassant pas 1 kg.

L'habitude et le goût de chacun permettront d'obtenir les meilleurs résultats.

#### Pâtisserie

Pour les petits sablés, il faut:

- préchauffer le four au cran 5 pendant 10 minutes;
- placer la plaque à pâtisserie dans le cran à mi-hauteur en ayant soin d'enlever la lèche-frite;
- cuire au cran 2 pendant 17 minutes.

#### Accessoires du four

- La grille support, est utilisée pour recevoir plats à rôti, à gratins et les moules à pâtisserie.
- La tôle à pâtisserie s'utilise pour la cuisson des petits gâteau tels que meringues, choux, ...

fer tegen de opening in de bodemplaat van de oven houden (Fig. 8); op de regelknop duwen en naar links draaien tot in de maximumstand. Om de vlam te verkleinen de knop doordraaien tot in de spaarstand (Fig. 14). We raden aan de oven ongeveer 15 minuten in de maximumstand voor te verwarmen.

Bij de met een thermostaat uitgeruste fornuizen na het voorverwarmen de wijzer van de knop in de stand zetten die overeenkomt met de gewenste temperatuur. De thermostaat houdt de oven automatisch op deze temperatuur (Fig. 13).

#### OPGELET!

Altijd controleren of de brander wel degelijk brandt (via de zijdelingse openingen in de bodemplaat van de oven).

Wanneer de oven gebruikt wordt, raden we aan het klepje achteraan op het fornuis volledig te openen zodat de verluchting goed kan functioneren.

Stand knop	Oven-temper.	Gerecht	Baktijd
Stand 1	140-150°C	—	—
Stand 2	150-160°C	Cakes	50 min.
Stand 3	170-180°C	Macarons Biscuit Savoie	25 min. 45 min.
Stand 4	180-190°C	Soufflés Zandgebak	25 min. 15 min.
Stand 5	190-205°C	Kalfsgebraad Lamsvlees Varkensvlees - Kip - Klein Wit vlees Brioches Taart	60 min. 60 min. 90 min. 60 min. 20 min. 35 min.
Stand 6	205-225°C	Pizza - Vis	30 min.
Stand 7	225-245°C	Lasagne - Cannelloni	60 min.
Stand 8	245-260°C	Gratins	45 min.
Stand 9	260-275°C	Gebraden rundsvlees saig.	30 min.
Stand 10	MAX	—	—

De baktijden en de temperaturen uit deze tabel zijn bij benadering opgegeven voor 1 kg van de vermelde gerechten.

Wanneer u rekening houdt met uw eigen gewoonten en smaak zal u optimale resultaten behalen.

#### Gebak

Voor klein zandgebak:

- de oven 10 minuten voorverwarmen in stand 5;
- de druippan uit de oven nemen en het bakblik op halve hoogte in de oven plaatsen;
- 17 minuten bakken in stand 2.

#### Toebehoren voor de oven

- Het rooster wordt gebruikt als steun voor de ovenschalen en de bakvormen.
- Het bakblik wordt gebruikt voor het bakken van klein gebak, zoals meringues, soezen, ...

- La lèchefrite doit être utilisée uniquement pour recueillir le jus des grillades et des cuissons au tourne-broche.

**IMPORTANT.** Ne jamais utiliser la lèchefrite comme plat à rôti.

### 3) Emploi du grill(\*)

Ouvrir complètement la porte du four.

Approcher une allumette enflammée du brûleur du grill, qui se trouve à la partie supérieure du four (Fig. 9).

Appuyer sur la manette et la faire tourner vers la droite jusqu'à la position "grill" (Fig. 13).

S'assurer que les deux côtés du brûleur soient bien allumés. Attendre que la grille radiante soit complètement rouge avant de mettre les aliments à saisir.

**ATTENTION!** Tant que le grill est en service, la porte doit rester entrouverte (1er cran d'arrêt).

**IMPORTANT:** Avant d'allumer le grill, placer la plaque de protection livrée avec la cuisinière (voir Fig. 11).

### 4) Emploi du tourne-broche(\*)

Allumer le grill comme indiqué ci-dessus.

Embrocher correctement les aliments en les bloquant entre les 2 fourchettes; chercher à répartir le poids de façon équilibrée, pour éviter au moteur des efforts inutiles.

Introduire la pointe de la broche dans le logement du moteur et suspendre son manche au crochet de soutien (Fig. 10).

Dévisser le manche en plastique et mettre en marche le moteur, en appuyant sur l'interrupteur "tourne-broche" (Fig. 14).

Maintenir la porte entrouverte.

### 5) Emploi de la minuterie(\*)

Pour mettre en marche la minuterie, faire tourner la manette vers la droite (dans le sens des aiguilles d'une montre) de presque un tour complet, puis la faire revenir en arrière en tournant vers la gauche jusqu'à l'indication de la durée de cuisson voulue.

Quand le temps de cuisson sera écoulé, la sonnerie retentira.

## Entretien et nettoyage

**Avant tout nettoyage, débrancher la cuisinière.**

- Les parties émaillées restent brillantes si elles sont entretenues à l'eau tiède et au savon, à l'exception de toute poudre abrasive et de toute substance corrosive.
- Les brûleurs peuvent être facilement retirés pour faciliter leur entretien. Utiliser de l'eau additionnée de détergent et bien essuyer les brûleurs

12 (\*) Seulement pour les modèles qui en sont équipés.

- De druippan wordt enkel gebruikt voor het opvangen van de jus bij het roosteren onder de grill en aan het spit.

**BELANGRIJK:** de druippan nooit gebruiken als ovenschaal.

### 3) Gebruik van de grill(\*)

De ovendeur volledig openen.

Een brandende lucifer tegen de brander van de grill houden; deze bevindt zich in het bovenste deel van de oven (Fig. 9); op de regelknop duwen en naar rechts draaien tot in de stand "grill" (Fig. 13). Controleren of de twee kanten van de brander wel degelijk branden. Wachten tot de grill volledig rood straalt vooraleer de gerechten in de oven te plaatsen.

**OPGELET!** Zolang de grill in werking is, moet de deur gedeeltelijk geopend blijven (1e nok).

**BELANGRIJK:** vooraleer de grill aan te steken, de bij het fornuis geleverde beschermplaat monteren (zie Fig. 11).

### 4) Gebruik van het draaispit(\*)

De grill aansteken zoals hierboven beschreven.

De te grillen eetwaren op de juiste wijze op het spit steken en tussen de 2 vorken blokkeren; hierbij het gewicht gelijkmatig verdelen zodat de motor geen overmatige inspanningen moet leveren.

De punt van het spit in de opening van de motor steken en het handvat in de steunhaak hangen (Fig. 10). Het kunststof handvat losschroeven en de motor starten door op de schakelaar "draaispit" te duwen (Fig. 14). De deur gedeeltelijk geopend laten.

### 5) Gebruik van de timer(\*)

Om de timer te starten de knop bijna een volledige slag naar rechts draaien (in wijzerzin), en daarna opnieuw naar links, tot aan de gewenste baktijd. Wanneer de ingestelde baktijd verlopen is, zal er een geluidssignaal weerklinken.

## Reiniging en onderhoud

**Alvorens men het fornuis reinigt, steeds de stekker uit het stopcontact trekken.**

- De geëmailleerde onderdelen blijven mooi glanzend wanneer ze regelmatig afgewassen worden met lauw water en zeep. Geen schuurpoeder of corrosieve stoffen gebruiken.
- De branders kunnen makkelijk verwijderd worden om het onderhoud te vergemakkelijken. Gebruik water met een detergent en droog de branders goed af vooraleer ze opnieuw op hun plaats aan te brengen. Controleer of er geen openingen verstopt zijn.
- Van tijd tot tijd de staat van de soepele aansluitingslang controleren; bij het minste teken van slijtage de slang vervangen.

Indien de oven van het zelfreinigende type is, vragen

(\*) Enkel voor de hiermee uitgeruste modellen.

avant de les remettre en place, en contrôlant soigneusement que tous les orifices soient bien débouchés.

- De temps en temps, il est nécessaire de contrôler l'état du tuyau flexible qui assure le raccordement; à la moindre usure, procéder à son remplacement.

Si le four est du type auto-nettoyant, les parois amovibles recouvertes par un émail spécial ne demandent aucun nettoyage manuel.

Toutefois, pour éliminer des tâches de gras persistantes il suffit de faire fonctionner le four à vide pendant environ 1 heure à la température du four maxi. On peut éliminer aisément des restes de saleté éventuels avec une éponge humide.

**IMPORTANT:** Eviter l'usage de la paille de fer ou d'objets métalliques, ainsi que de poudres abrasives qui pourraient endommager l'émail auto-nettoyant. Pour un nettoyage à fond ou pour éliminer tous restes de gras sous les parois auto-nettoyantes, procéder comme suit:

- a) Enlever la sole du four (Fig.4)
- b) Enlever les deux grilles de support et, ensuite, les deux parois latérales (Fig.12)
- c) Laver à l'intérieur du four de l'eau tiède savonneuse.
- d) Nettoyer les parois auto-nettoyantes à l'aide d'un torchon humide ou d'une éponge en nylon.

### Changement de la lampe du four (15W)

Il est possible de changer la lampe à l'intérieur du four en enlevant la vis qui retient le verre de lampe.

### Graissage des robinets

Si un robinet devient difficile à manoeuvrer ou se bloque, il faut procéder à un entretien poussé et au renouvellement du lubrifiant.

Les opérations à exécuter sont les suivantes:

- 1) Enlever les manettes.
- 2) Dévisser les 2 vis antérieures du plan de travail.
- 3) Enlever les brûleurs et les grilles.
- 4) Relever le plan de travail.
- 5) Dévisser les vis du tableau des commandes.
- 6) Dévisser les vis qui maintiennent le palier avant du robinet.
- 7) Déposer le palier avant avec l'axe de commande et le ressort.
- 8) Enlever le cône mâle à l'aide d'une pince.
- 9) Nettoyer à fond le cône mâle et son logement.
- 10) Enduire le cône de graisse spéciale et le remettre à sa place, en le faisant tourner dans les 2 sens.
- 11) Enlever à nouveau le cône mâle pour éliminer le lubrifiant superflu.
- 12) Vérifier que les orifices de passage du gaz et spécialement ceux du ralenti, ne soient pas obturés.
- 13) Procéder au remontage avec soin.

de afneembare panelen, bedekt met een bijzondere brandverf, geen enkele reiniging met de hand. Evenwel volstaat het om de lege oven gedurende ongeveer 1 uur op de maximum temperatuurstand te laten werken, om hardnekkige vetvlekken te verwijderen.

Met een vochtige spons kan men gemakkelijk overblijfsels van het vuil verwijderen.

**BELANGRIJK:** Het gebruik van metaalkrullen of metalen voorwerpen vermijden, alsook het gebruik van schuurpoeders die de zelfreinigende brandverf zouden kunnen beschadigen.

Om een grondige reiniging of om alle vetresten onder de zelfreinigende wanden te verwijderen, als volgt handelen:

- a) De bodem van de oven verwijderen (Fig.4)
- b) De twee steunroosters en vervolgens de twee zijwanden (fig.12) verwijderen.
- c) Het binnenste van de oven afwassen met lauw zeepwater.
- d) De zelfreinigende wanden met behulp van een vochtige doek of nylon spons reinigen.

### Vervangen van de lamp in de oven (15W)

Door de schroef die het lampglas vasthoudt te verwijderen, is het mogelijk de lamp binnen in de oven te vervangen.

### Smeren van de kranen

Wanneer een van de bedieningskranen, moeilijk functioneert of blokkeert, moet er een grondig onderhoud uitgevoerd worden met vervanging van het smeermiddel.

De volgende operaties moeten uitgevoerd worden:

- 1) De bedieningsknoppen verwijderen.
- 2) De twee voorste schroeven van het werkviak demonteren.
- 3) De branders en de roosters verwijderen.
- 4) Het werkvlak optillen.
- 5) De schroeven van het bedieningspaneel demonteren.
- 6) De schroef, die de voorste lager van de kraan weerhoudt, losschroeven.
- 7) De voorste lager met de bedieningsas en de veer neerleggen.
- 8) De kegelvormige stop verwijderen met behulp van een tang.
- 9) De kegelvormige stop en zijn zitting grondig reinigen.
- 10) De kegel met speciaal vet insmeren en terug op zijn plaats aanbrengen door hem in de twee richtingen te draaien.
- 11) De kegelvormige stop opnieuw demonteren om het teveel aan smeermiddel te verwijderen.
- 12) Controleren of de gasopeningen, vooral die voor de spaarstand niet verstopt zijn.
- 13) Zorgvuldig alle onderdelen opnieuw monteren.