

Cuisinière
Installation et emploi

Fornuis
Installatie en gebruik

K 648 V.C /O
K 648 V.C X/O

 **INDESIT**



Ⓝ	Cuisinière avec four électrique ventilé	3
	Instruction pour l'installation et l'emploi	
Ⓝ	Fornuis met hetelucht oven	12
	Gebruiksaanwijzingen voor de plaatsing en gebruik	

Conseils

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.**
- 2 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 et gaz.
- 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 et fermez le robinet du gaz.
- 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.
- 15 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 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.
- Certaines parties de l'appareil notamment demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.
- 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.
- 24 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.**
- 25 Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- Le couvercle en verre (qui n'est présent que sur certains modèles) peut se briser en cas de surchauffe, ne l'abaissez par conséquent qu'après avoir vérifié que tous les brûleurs sont bien éteints.
- 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.

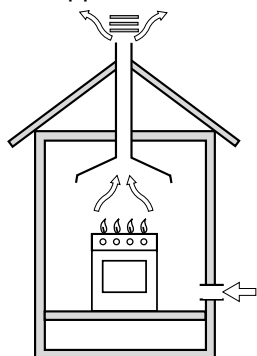
Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

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

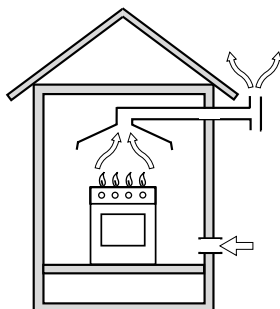
Conditions réglementaires d'installation

Important: cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes en vigueur. Il faut observer les conditions suivantes:

- a) Le local doit prévoir un système de décharge à l'extérieur des fumées de la combustion, réalisé soit avec une hotte soit avec un ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction chaque fois que l'appareil s'allume.



En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)



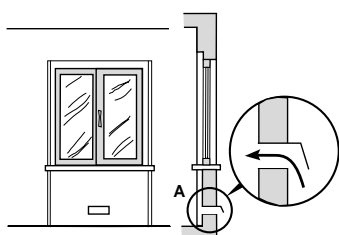
Directement à l'extérieur

- b) Le local doit être prévu un système qui permette l'afflux d'air nécessaire à la combustion régulière.

Le débit d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m³/h pour kW de puissance installée. Le système peut être réalisé en prélevant directement l'air de l'extérieur de l'édifice par un conduit d'au moins 100 cm² de section utile et de façon à ce qu'il ne puisse être obstrué accidentellement (Fig. A).

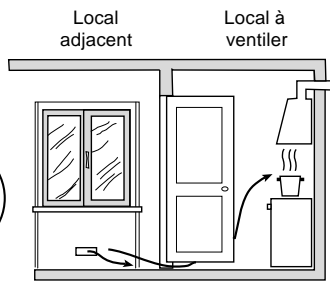
Ou bien, de façon indirecte, par des locaux adjacents, dotés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur, comme il est décrit ci-dessus, et qui ne soient pas des parties en commun de l'immeuble, ou des locaux avec danger d'incendie, ou bien encore des chambres à coucher (Fig. B).

Détail A



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A



Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

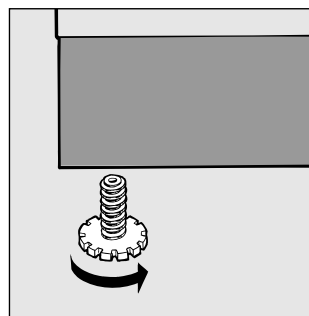
Fig. B

- 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.

Nivellement

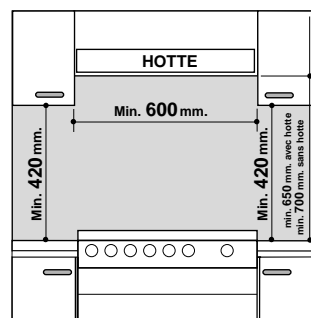
Des petits pieds de réglage sont fournis de manière à pouvoir niveler la cuisinière. Si nécessaire, ces petits pieds peuvent être vissés dans les logements adaptés prévus sur les angles à la base de la cuisinière.



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:

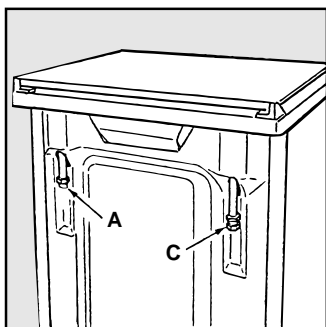
- a) Les meubles situés à côté, dont la hauteur est supérieure à celle des plans de travail, doivent être situés à au moins 200 mm du bord du plan même.
- b) Les hottes doivent être installées selon les conditions indiquées dans les livrets d'instructions des hottes mêmes.
- c) Si la cuisinière de cuisson est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 700 mm (millimètres) de distance du plan comme indiqué Fig.



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:

Giaune-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.

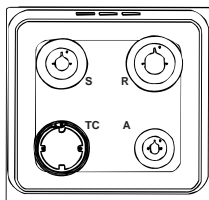
N.B: n'utiliser ni réducteurs, ni adaptateurs, ni dérivations car ils pourraient provoquer des surchauffes ou des brûlures.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (pour la Hollande)

Brûleur	Diamètre	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz naturel	
		Nomin.	Réd.	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
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,3	133	360
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 648 V.C /O
K 648 V.C X/O

Caractéristiques Techniques

Dimensions utiles du four:

largeur cm 40,5
profondeur cm 39,5
hauteur cm 32

Volume utile du four:

litres 52

Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

largeur cm 43
profondeur cm 43
hauteur cm 13,5

ENERGY LABEL

Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie déclarée pour Classe convection
Forcée

fonction four : Ventilé

Tension et fréquence d'alimentation:

voir plaquette signalétique

Brûleurs:

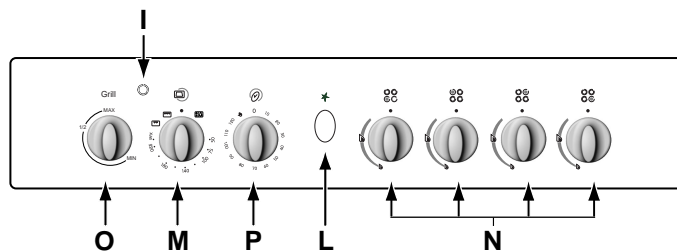
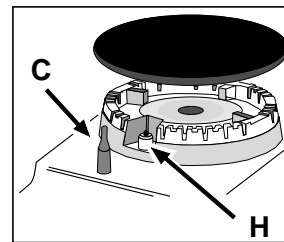
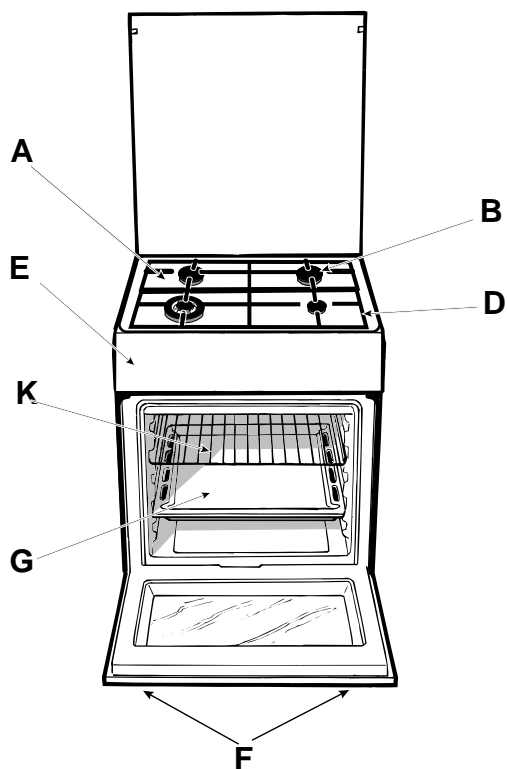
adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la
plaquette signalétique



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 (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Cuisinière avec four électrique ventilé




- A** Plateau du plan de cuisson
- B** Brûleur à gaz
- C** Système sécurité gaz (brûleurs plan de cuisson) (n'existe que sur certains modèles)
- D** Grille du plan de cuisson
- E** Tableau de bord
- F** Pieds réglables
- G** Lèche-frite ou plaque de cuisson
- H** Dispositif d'allumage électronique instantané



- I** Voyant lumineux thermostat
- K** Grille du four
- L** Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson
- M** Manette de sélection
- N** Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
- O** Bouton de réglage température grill
- P** La manette du minuteur fin de cuisson

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 •.

Allumage électronique des brûleurs du plan de cuisson

Sur certains modèles, les brûleurs gaz du plan de cuisson sont à allumage électronique instantané: on les reconnaît facilement à leur dispositif d'allumage (voir détail H). Pour déclencher ce dispositif, appuyez sur le bouton "L" repérable

à son symbole . Pour allumer le brûleur désiré, appuyez sur le bouton "L" tout en appuyant à fond et en tournant la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

Pour un allumage instantané, nous conseillons d'appuyer d'abord sur le bouton puis de tourner la manette.

Attention: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermez la manette et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz sur les brûleurs du plan de cuisson (n'existe que sur certains modèles)

Ces modèles se distinguent par la présence du dispositif (Voir détail C).


Important: les brûleurs du plan de cuisson étant équipés d'un dispositif de sécurité gaz, après l'allumage, **gardez la manette enfoncée pendant 6 secondes environ** pour permettre au gaz de passer jusqu'à ce que le thermocouple de sûreté se soit réchauffé.

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

Ne posez pas de récipients à même la sole du four, vous n'obtiendriez pas une cuisson uniforme car les résistances

placées juste au-dessous feraient brûler les aliments en dessous et le plat de cuisson empêcherait une bonne circulation de l'air. De plus, la sole du four étant bombée pour mieux résister aux déformations n'offre pas un plan d'appui stable.

Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmateur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole .

Utilisation du four

Tournez le bouton du four (M) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole  pour actionner le rotor de ventilation et l'éclairage du four et vous en servir pour décongeler. Continuez à tourner le bouton pour sélectionner les différentes fonctions du four et choisir la température de cuisson la plus adéquate pour vos plats parmi celles qui sont indiquées sur le bouton. La température sélectionnée est automatiquement atteinte et contrôlée par le thermostat du four (de 50° à 240°C).

Remarque: Quand vous utilisez le four statique, le bouton (O) doit être amené en face de la position "MAX", en correspondance du repère sur le tableau de bord.

"Gril"


Pour activer l'élément central de la résistance supérieure, allumez le moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé). Dans cette position, la cuisson au gril a lieu par irradiation thermique unidirectionnelle de haut en bas d'une résistance électrique incandescente. La température plutôt élevée et directe du gril permet de saisir immédiatement les viandes évitant ainsi qu'elles ne durcissent en perdant leur jus.

"Double Gril"

Les éléments chauffants et le moteur du tournebroche (si votre appareil en est équipé) se mettent en marche. Un gril plus grand que d'habitude et au tout nouveau design permet d'augmenter de 50% les résultats de cuisson. De plus, grâce à ce double gril, fini les coins où la chaleur n'arrive pas.

Important: lors de la cuisson au gril, la porte du four doit rester fermée.


Eclairage du four


la lumière s'allume quand le bouton "M" se trouve sur la position . La lumière à l'intérieur du four reste allumée tant qu'une résistance électrique est branchée.


Voyant lumineux thermostat (I)

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.

La manette du minuteur fin de cuisson

Certains modèles sont équipés d'un programmateur fin de cuisson. Pour s'en servir, il faut remonter la sonnerie en faisant faire un tour presque complet à la manette "P" dans le sens contraire des aiguilles d'une montre ; puis,

en tournant dans le sens inverse , programmer le temps désiré en amenant en face du repère fixe du bandeau le numéro correspondant aux minutes désirées, une fois le temps écoulé, la sonnerie retentit et le four s'éteint automatiquement..

Attention: pour utiliser le four sans se servir du programmateur de fin de cuisson, il faut amener en face du repère fixe du bandeau le symbole .

Quand le four est éteint, le programmateur fin de cuisson peut être utilisé comme un simple minuteur.

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.

Brûleurs	ø Récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

N.B. Pour les modèles équipés d'une grille de réduction, n'utilisez cette dernière que pour le brûleur auxiliaire quand vous utilisez des casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

3ème Vitre

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 **074657** chez un revendeur agréé ou auprès de l'un des Services Après-vente indiqués dans la liste ci-jointe.

Conseils utiles pour la cuisson

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.



J'ai cuit sur plusieurs niveaux mais ils ne sont pas tous au même degré de cuisson
Choisissez une température plus basse. Des niveaux enfournés simultanément ne doivent pas obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson du poisson et de la viande

Les morceaux de viande doivent peser au moins 1 Kg pour éviter de trop sécher. 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. En général, plus votre rôti est gros, plus vous devez choisir une température basse et prolonger la durée de cuisson. Placez la viande au milieu de la grille et placez la lèche-frite en dessous pour recueillir le jus qui s'écoule.

Enfournez la grille de manière à ce que la viande se trouve au centre du four. Si vous voulez plus de chaleur en dessous, choisissez les gradins les plus bas. Pour obtenir des rôtis savoureux, bardez votre viande de lard ou de petit salé et enfournez-la dans la partie supérieure du four.

Utilisation du grill

La cuisson au grill a lieu grâce à une double résistance située dans le haut du four. Pour sélectionner la surface de cuisson - grillade centrale ou totale - tournez le bouton de commande (**M**) dans le sens des aiguilles d'une montre pour aligner les symboles  pour le milieu,  pour la surface totale) en face du repère sur le tableau de bord. Le bouton de réglage de la température (**O**) est situé à droite du bouton du four. Ce bouton sert à sélectionner les températures pour vos grillades qui vont de "max" à

"min", vous pouvez les modifier même en cours de cuisson.

Comment allumer le grill

1. Tournez le bouton (M) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le symbole de la fonction grill désirée soit bien en face du repère sur le tableau de bord. Le grill est alors branché.

2. Vous pouvez à présent régler la température à l'aide du bouton de réglage du grill (O).

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.

Maintenance ordinaire et entretien de la cuisinière

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:

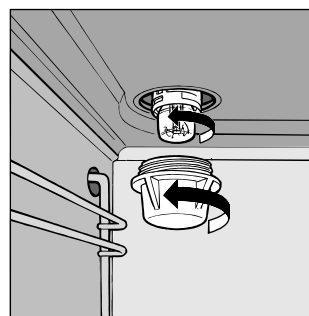
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée 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.
- 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.
- nettoyez le couvercle en verre des modèles qui en sont équipés à l'eau chaude, n'utilisez ni chiffons rêches ni produits abrasifs.

N.B.: n'abaissez pas le couvercle tant que les brûleurs gaz sont chauds. Essayez 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 du four à l'aide de l'interrupteur omnipolaire reliant le four à l'installation électrique ou bien débranchez la fiche, si elle 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.

Conseils utiles pour la cuisson

Aliments à cuire	Wt. (wt)	Position des gradins en partant du bas.	Température (°C)	Réglage température gril	Préchauffage (min)	Durée de la cuisson (min.)
Pâtes						
Lasagnes	2,5	3	210	MAX	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210		-	75-80
Gratin de pâtes	2,5	3	210		-	75-80
Viande						
Veau	1,7	3	230	MAX	-	85-90
Poulet	1,5	3	220		-	110-115
Dinde	3,0	3	MAX		-	95-100
Canard	1,8	3	230		-	120/125
Lapin	2	3	230		-	105/110
Porc	2,1	3	230		-	100/110
Agneau	1,8	3	230		-	90-95
Poisson						
Maquereau	1,1	3	210-230	MAX	-	55-60
Denté	1,5	3	210-230		-	60-65
Truite en papillote	1,0	3	210-230		-	40-45
Pizza						
Napolitaine	1,0	3	MAX	MAX	15	30-35
Pâtisserie						
Biscuits	0,5	3	180	MAX	15	30-35
Tartes	1,1	3	180		15	30-35
Gâteau au chocolat	1	3	200		15	45-50
Gâteaux levés	1	3	200		15	50/55
Cuisson au gril						
Croque-monsieur	n.° 4	4		MAX-MIN		10
Côtelette de porc	1,5	4			30	
Maquereau	1,1	4			35	

Remarque: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun.

Aanwijzingen

Om de doelmatigheid en veiligheid van dit toestel te garanderen raden wij u aan:

- voor reparaties alleen de Service Centers te bellen die door de fabrikant gemachtigd zijn.
- altijd gebruik te maken van originele onderdelen.

- 1 Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 2 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 3 Dit apparaat betreft een apparaat klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen twee 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 apparaat 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 blijven 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 fornuis is slechts dan gegarandeerd als het op de juiste wijze geaard is volgens de geldende normen voor elektrische veiligheid. Men moet zich hiervan verzekeren en in geval van twijfel een nauwkeurige controle van de installatie laten uitvoeren door een bevoegde installateur. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade die veroorzaakt is doordat het apparaat niet geaard is.
- 8 Voordat men het fornuis aansluit, moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met uw elektriciteitsnet en stadsgas.
- 9 Let er op dat het elektrische vermogen van uw net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat, zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet men zich tot een bevoegde installateur wenden.
- 10 Bij het installeren moet men een veelpolige schakelaar aanbrengen met een gelijke onderlinge afstand tussen de contactpunten van minstens 3 mm.
- 11 Als de stekker niet juist is voor het stopcontact moet men hem door een bevoegde electricien laten vervangen met een ander type stekker dat wel geschikt is. Deze moet er ook op letten dat de doorsnede van de draden van het stopcontact geschikt is voor het vermogen van de apparatuur. In het algemeen wordt het gebruik van adaptors., dubbelstekkers en/of verlengsnoeren afgeraden. Indien het gebruik hiervan onvermijdelijk is moet men enkelvoudige of meervoudige adaptors gebruiken en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen, maar let er op dat het vermogen van de stroom zoals aangegeven op de enkelvoudige adaptor en op de verlengsnoeren niet wordt overschreden, noch het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adaptor.
- 12 Laat de apparatuur niet onnodig aanstaan. Doe de hoofdschakelaar uit wanneer de apparatuur niet gebruikt wordt en draai de gaskraan dicht.
- 13 Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen en verwarmingsafvoeren niet verstopten.
- 14 De voedingskabel van deze apparatuur mag niet door de gebruiker vervangen worden. In het geval dat hij vervangen moet worden moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant geautoriseerde, bevoegde installateur wenden.
- 15 Deze apparatuur mag alleen voor het ervoor bestemde doel gebruikt worden. Ieder ander gebruik (b.v. verwarming van het vertrek) is ongeschikt en daardoor gevaarlijk. De fabrikant kan niet verantwoordelijk gesteld worden voor eventuele schade die voortkomt uit onjuist, ongeschikt of onredelijk gebruik.
- 16 Het gebruik van elektrische apparatuur brengt het in acht nemen van enkele fundamentele regels met zich mee. In het bijzonder:
 - raak de apparatuur niet aan met natte of vochtige handen of voeten
 - gebruik de apparatuur niet als u blootvoets bent
 - gebruik verlengsnoeren slechts met de uiterste voorzichtigheid
 - niet aan de hoofdkabel of de apparatuur zelf trekken om de stekker uit het stopcontact te trekken.
 - laat de apparatuur niet aan weersomstandigheden (regen, zon enz.) blootstaan
 - laat de apparatuur niet door kinderen of gehandicapte personen gebruiken zonder toezicht
- 17 Als men apparatuur van dit soort niet meer gebruikt, wordt aangeraden hem onschadelijk te maken door de kabel door te snijden, nadat men de stekker uit het stopcontact heeft getrokken. Verder wordt aangeraden de delen die gevaar voor kinderen zouden kunnen opleveren, speciaal als ze ermee willen spelen, onschadelijk te maken.
- 18 Plaats geen wankel of vervormde pannen op de branders en kookplaten om omvallen te vermijden. Zorg dat de handvaten naar het midden van het fornuis gericht zijn zodat men er niet tegen kan stoten.
- 19 Controleer altijd dat de knoppen op de positie "•"/"o" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 20 Enkele onderdelen van het apparaat blijven lang na het gebruik warm. Let erop dat U ze niet aanraakt.
- 21 Laat de kookplaten niet aan staan zonder pannen erop aangezien de verhitting in korte tijd schade zou kunnen aanrichten aan het apparaat of de meubels eromheen.
- 22 Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het fornuis als dit in gebruik is.
- 23 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. Controleer altijd dat de knoppen in de positie
- 24 **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven deur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- 25 **Gasfornuizen hebben, voor een goede werking, behoefte aan regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten, beschreven in de paragraaf betreffende het "Plaatsen", is voldaan.**
- 26 De glazen dekplaat (aanwezig op enkele modellen) kan barsten bij oververhitting. Het is daarom belangrijk dat alle branders en kookplaten uit zijn voordat men de dekplaat sluit.
- 27 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.

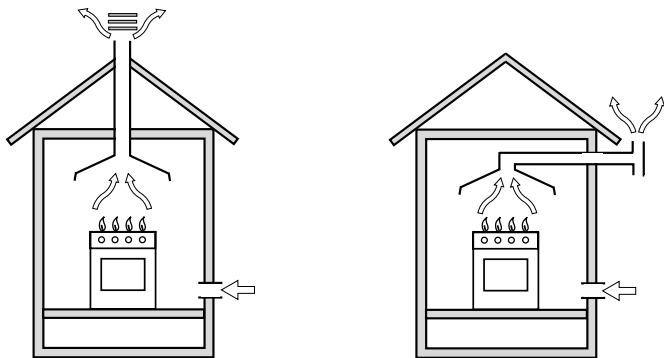
Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.

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.

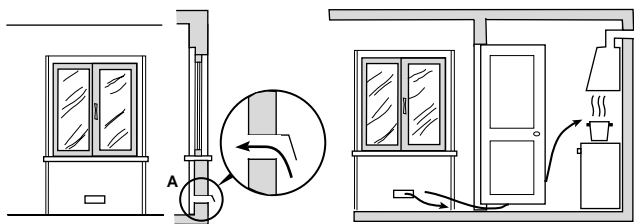
Het systeem kan gerealiseerd worden door lucht direct van buiten het gebouw te onttrekken door middel van een buis van tenminste 100 cm² doorsnede die niet kan verstoppelen (Afb.A).

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).

Bijzonderheid A

Aansluitende
kamer

Ventilatie
kamer



Voorbeeld van een ventilatie opening
voor verbrandings lucht

Vergroting van de gleuf tussen
de deur en de vloer

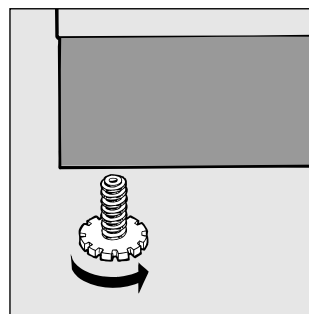
Afb. A

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

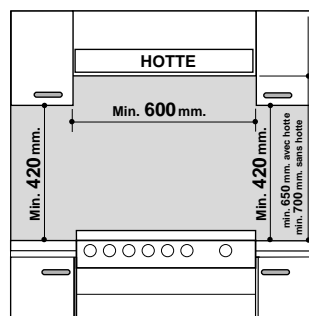
Om de keuken te kunnen nivelleren, moet u de regelingsvoetjes gebruiken. Indien dit nodig is, kan men deze voetjes in de daarvoor geschikte gaten vastschroeven. Deze bevinden zich in de hoeken van het onderstuk van het fornuis.



Het 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:

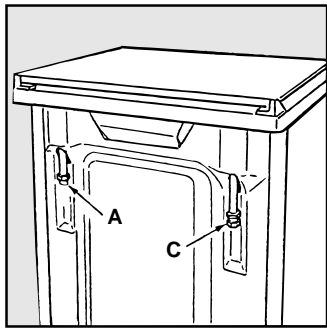
- a) De meubels die direkt naast de kookplaat geplaatst zijn en hier boven uitsteken, moeten op minstens 200 mm van de rand van de plaat staan.
- b) De afzuigkappen moeten geïnstalleerd worden volgens de vereisten die te vinden zijn in het instructie-boekje dat bij de afzuigkap hoort.
- c) Als het kookvlak onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd dan moet de afstand tussen de twee minstens 700 mm (milimeter) zijn, zoals in Afb.



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 gedrade 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 kleuren 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 meerpole 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.

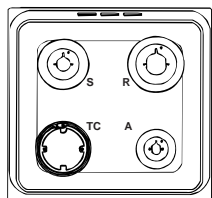
N.B: gebruik geen adaptors, dubbelstekkers of dergelijke, aangezien deze oververhitting en branden kunnen veroorzaken.

Kenmerken van de branders en straalpijpen

Tabel 1 (Voor Hollande)

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
Drievoudige ring (TC)	130	3,25	1,3	133	360
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 648 V.C /O
K 648 V.C X/O

Technische gegevens

Afmetingen van de oven:

- breedte cm 40,5
- diepte cm 39,5
- hoogte cm 32

Inhoud van de oven

liters 52

Afmetingen van de lade:

- breedte cm 43
- diepte cm 43
- hoogte cm 13.5

ENERGY LABEL

Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304

Energieverbruik verklaring Klasse convection Hetelucht

verwarmingsfunctie: Geventileerd

Voltage en frequentie van de stroomvoorziening:

zie typeplaatje

Branders:

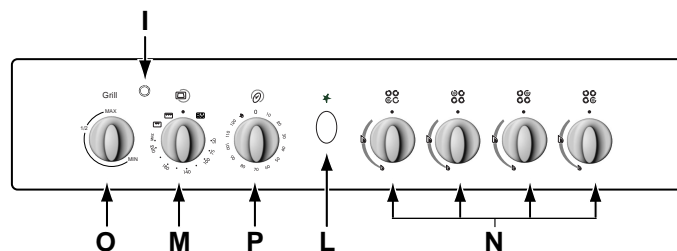
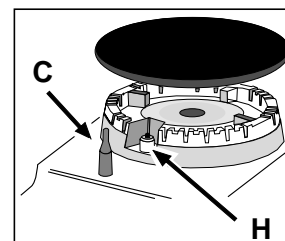
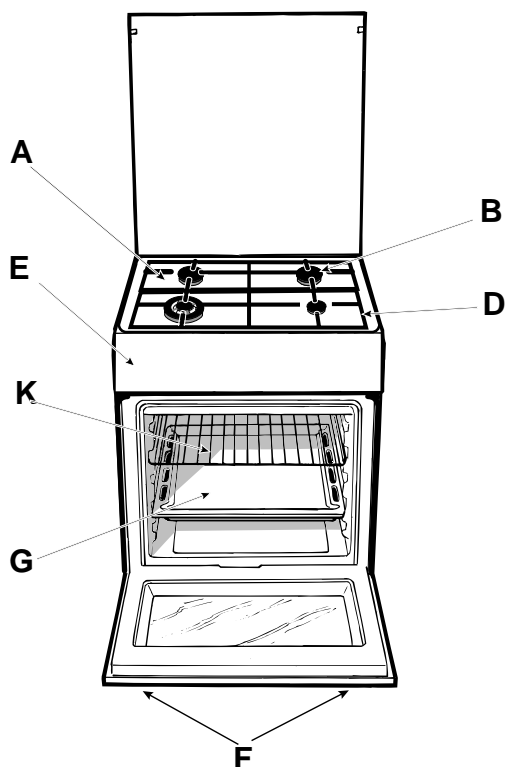
geschikt voor de soorten gas aangegeven op het typeplaatje



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.

Fornuis met hetelucht oven



- A Lekplaat
- B Gasbranders
- C Veiligheidssysteem voor branders (alleen bij enkele modellen aanwezig)
- D Rooster kookvlak
- E Bedieningspaneel
- F Stelschroeven
- G Lekplaat of bakplaat

- H Electronische ontsteking
- K Ovenrek
- I Controlelampje ovenfunctie
- L Electronische ontsteking van branders
- M Programmeerknop oven
- N Knoppen traditionele gasbranders
- O Temperatuurknop grill
- P De knop van de timer voor het einde kooktijd

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 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 •).

Electronische ontsteking van de branders op het kookvlak

Enkele modellen zijn voorzien van rechtstreekse

electronische ontsteking van de gasbranders op het kookvlak: deze zijn herkenbaar door de aanwezigheid van het ontstekings-element (zie detail "H"). Dit systeem treedt in werking door een lichte druk uit te oefenen op het knopje

"L" dat herkenbaar is door het symbool . Voor het ontsteken van de gewenste gasbrander drukt u op het knopje "L" en tegelijkertijd drukt en draait u de knop van de gewenste brander tegen de klok in totdat hij aan is. **Het is aan te raden eerst op het ontstekingsknopje te drukken en dan de knop van de brander te draaien. Belangrijk: als de vlammen van een brander per ongeluk uit gaan, dan moet de knop ervan op uit gezet worden en de brander mag niet worden ontstoken voordat er minstens 1 minuut verlopen is.**

Modellen met veiligheidssysteem tegen het ontsnappen van gas van de branders op het kookvlak (alleen bij enkele modellen aanwezig)

Deze modellen zijn te herkennen door de aanwezigheid van het systeem (C).


Belangrijk: aangezien de branders voorzien zijn van het

veiligheidssysteem wordt de knop na ontsteking van de brander voor ongeveer 6 seconden ingedrukt gehouden teneinde gas door te laten totdat het thermoelement van het veiligheidssysteem warm is geworden.


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.

Belangrijk: voor het met de hand bedienen van de oven, dat wil zeggen zonder gebruik te maken van het programma einde kooktijd, moet het wijzertje op het voorpaneel samenvallen met het symbool .

Gebruik oven

Draai de ovenknop (M) met de klok mee en zet hem op het symbool  de ventilator en de ovenverlichting gaan aan voor het ontdooien van diepvriesproducten. Door de knop verder te draaien kiest u de verschillende functies van de oven en de gewenste temperatuur voor het gerecht dat u wilt koken, aangegeven op de knop zelf. De ingestelde temperatuur (tussen 50°C en 240°C) wordt automatisch bereikt en door middel van de thermostaat constant gehouden.

N.B. Bij gebruik van de statische oven moet de knop (O) op "MAX" worden gezet, gelijkliggend met het verwijzingskerfje op het bedieningspaneel.

De "grill"


Het centrale element van de bovenste weerstand gaat aan als de motor van het oven spit (indien aanwezig) wordt ingeschakeld. In deze positie wordt onder de grill gebakken door rechtstreekse warmteuitstraling van boven naar beneden van een gloeiende elektrische weerstand. De hoge en directe hitte van de grill bruint het vlees snel terwijl de sappen binnenin blijven zodat het vlees mals blijft.

De "dubbele grill"

Beide warmte-elementen gaan aan en de motor van het oven spit (indien aanwezig) wordt in werking gesteld. Dit is een grill die groter is dan de normale grill, volgens een nieuw ontwerp dat het rendement van het koken met 50% verhoogt. Bovendien wordt met de dubbele grill vermeden dat de hoekzones niet verwarmd worden.

Belangrijk: houdt bij het grillen de ovendeur dicht.

Ovenverlichting



De verlichting gaat aan als de knop "M" op de positie  staat. De ovenverlichting blijft aan zolang er minstens een warmte-element aan is.

Het controlelampje van de oven (I)


Dit geeft de fase van het verwarmingsproces van de oven aan. Als het uit gaat betekent dit dat de oven de gewenste ingestelde temperatuur heeft bereikt. Hierna gaat het afwisselend aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat aan het werk is om te temperatuur in de oven constant te houden.

De knop van de timer voor het einde kooktijd

Enkele modellen zijn voorzien van een programma einde kooktijd.

U moet het klokje opwinden door de knop "P" bijna geheel tegen de klok in te draaien ; dan, terugdraaiend , stelt u de gewenste tijd in door het wijzertje op het voorpaneel te laten samenvallen met het aantal minuten die u wilt instellen. Als de ingestelde tijd op is hoort u een geluidssignaal en gaat de oven automatisch uit.

Belangrijk: voor het met de hand bedienen van de oven, dat wil zeggen zonder gebruik te maken van het programma einde kooktijd, moet het wijzertje op het voorpaneel

samenvallen met het symbool .

Als de oven niet gebruikt wordt kan de programmeerknop "einde kooktijd" als een normale kookwekker worden gebruikt.

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.

Brander	ø Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 - 26
Half-snel (S)	16 - 20
Spaarbrander (A)	10 - 14
Drievoudige Ring (TC)	24 - 26

N.B. Bij de modellen met een reductie-roostertje moet dit alleen gebruikt worden op de hulppit als de doorsnede van de gebruikte pan minder is dan 12 cm.

3de Glasplaat

Voor een lagere temperatuur van de ovendeur gedurende het gebruik van de oven en ook voor energiebesparing is een protectie-kit verkrijgbaar. Deze kit zou gemonteerd moeten worden als er kleine kinderen aanwezig zijn. Koop de kit met het codenummer **074657** bij uw handelaar of de technische dienst aangegeven op bijgaande lijst.

Taarten bakken

Bij het bakken van taarten moet de oven altijd voorverwarmd worden. Wacht tot de oven voorverwarmd is, ongeveer 15 minuten of tot het thermostaatlampje uit gaat. De temperatuur is meestal omstreeks 160°C. Open de oven deur niet gedurende het bakken om te vermijden dat de taart inzakt. Het beslag moet 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



Ik heb op meerdere rekken gebakken en niet alle taarten zijn op hetzelfde punt

Verlaag de temperatuur. Het is niet gezegd dat taarten die tegelijkertijd in de oven zijn gezet ook tegelijkertijd eruit moeten worden gehaald.

Het koken van vis en vlees

Vlees moet minstens 1 kg wegen om te vermijden dat het te droog wordt. Voor wit vlees, gevogelte en vis worden lage temperaturen gebruikt (150°C-175°C). Voor rood vlees dat goed gebrad moet worden aan de buitenkant en sappig moet blijven van binnen 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 druippan 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. Bij het koken in de hetelucht oven kunnen enkele vleessoorten (eend, konijn, groot gevogelte) te droog worden. In dat geval geeft de combinatie-oven betere resultaten.

Gebruik oven

Het bakken onder de grill vindt plaats door middel van een dubbele weerstand bovenin de oven. Voor het kiezen van de zone voor grillen - centraal of totaal - draait u de bedieningsknop (M) met de klok mee tot de symbolen ( voor het midden,  voor de gehele zone) overeenkomen met het verwijzingskerfje op het bedieningspaneel. De temperatuurknop (O) bevindt zich rechts van de ovenknop. Met deze knop stelt u de verschillende temperaturen voor het grillen in van "max" tot "min"; deze instelling kan ook gedurende de kooktijd veranderd worden.

Het inschakelen van de grill

1. Draai de bedieningsknop (M) met de klok mee totdat het symbool van de grillfunctie die u wenst gelijk staat met het verwijzingskerfje op het bedieningspaneel. De grill is nu aan.
2. Nu kunt u de temperatuur regelen met de knop van de grill (O).

Bij het gebruik van de grill plaatst u het ovenrek op de bovenste stand (zie kooktabel). Plaats een lekplaat op de onderste stand voor het opvangen van vet en voor het vermijden van walmen. Practische raadgevingen voor het koken

Practische raadgevingen voor het koken in de oven

Gerechten	gewicht	Positie ovenrekken van onderaf	Temperatuur (°C)	Regelen temperatuur grill	Voorverwarmen (min)	Kooktijd (min.)
Pasta						
Lasagna	2,5	3	210	MAX	-	75-80
Cannelloni	2,5	3	210		-	75-80
Maccaronischotel	2,5	3	210		-	75-80
Vlees						
Kalfsvlees	1,7	3	230	MAX	-	85-90
Kip	1,5	3	220		-	110-115
Kalkoen	3,0	3	MAX		-	95-100
Eend	1,8	3	230		-	120/125
Konijn	2	3	230		-	105/110
Varkensvlees	2,1	3	230		-	100/110
Lamsvlees	1,8	3	230		-	90-95
Vis						
Makreel	1,1	3	210-230	MAX	-	55-60
Tandvis	1,5	3	210-230		-	60-65
Forel	1,0	3	210-230		-	40-45
Pizza						
Napoletana	1,0	3	MAX	MAX	15	30-35
Gebak						
Koekjes	0,5	3	180	MAX	15	30-35
Jamtaart	1,1	3	180		15	30-35
Chocoladetaart	1	3	200		15	45-50
Cake	1	3	200		15	50/55
Grilleren						
Toast	n.° 4	4		MAX-MIN		10
Pork chops	1,5	4			30	
Makreel	1,1	4			35	

N.B.: de kooktijden zijn indicatief en kunnen naar persoonlijke smaak veranderd worden.

Normaal onderhoud en schoonmaken van de oven

Sluit altijd eerst de stroom af voordat men tot enige handeling overgaat.

Voor een lange duurzaamheid van de oven is het belangrijk hem regelmatig goed schoon te maken, als volgt:

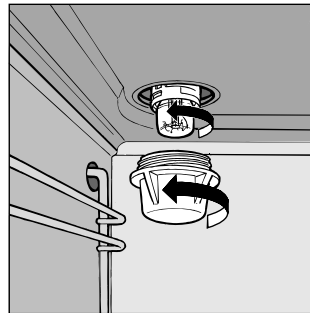
- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de geëmailleerde stukken en de zelfreinigende panelen (indien aanwezig) worden met lauw water gewassen zonder schuurmiddelen of bijtende middelen te gebruiken;
- De binnenkant van de oven wordt, liefst na ieder gebruik als hij nog lauw is, met een warm sop gewassen, afgespoeld en goed gedroogd;
- Bij fornuizen met automatische ontsteking moet het uiteinde van het elektronische ontstekingsstelsel zorgvuldig gereinigd worden en er moet op gelet worden dat de gaatjes van de vlamverspreiders niet verstopt zijn;
- Roestvrij staal, als het lang in contact is met kalkhoudend water of sterke wasmiddelen (fosforhoudend), kan vlekken vertonen. Spoel met water en droog. Verwijder altijd geknoeid water;
- Vermijd ophoping van vuil of vet op het bedieningspaneel door dit regelmatig schoon te maken. Gebruik een zachte spons of doek om te vermijden dat de geëmailleerde delen of de chroom gekrast worden.
- Bij modellen met een glazen dekplaat wordt deze schoongehouden met warm water. Gebruik nooit grove doeken of schuurmiddelen.

N.B.: sluit de dekplaat niet zolang de gasbranders 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.

Vervangen van het lampje van de oven

- Sluit de stroom af door middel van de schakelaar of door de stekker uit het stopcontact te trekken;
- Schroef het glazen dekplaatje los;
- Schroef het lampje los en vervang het met een ander dat hittebestendig is tot een temperatuur van 300°C en met de volgende kenmerken:
 - Spanning 230V
 - Vermogen 25W
 - Fitting E14
- Breng het glazen plaatje weer aan en sluit de stroom aan.



Het smeren van de kranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk de kraan te vervangen.

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





Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com