

Cuisinière  
Installation et emploi

Fornuis  
Installatie en gebruik

**K6G11S/NL**

 **INDESIT**



<b>(NL) Cuisinière avec four électrique</b>	
Instruction pour l'installation et l'emploi	3
<b>(NL) Elektrische fornuis</b>	
Gebruiksaanwijzingen voor de plaatsing en gebruik	13

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

- adressez-vous exclusivement aux Centres d'assistance technique agréés
- demander toujours l'utilisation de pièces détachées originales.

- 1 Cet appareil a été conçu pour une utilisation non professionnelle, à l'intérieur d'une habitation.**
- 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 de classe 1 (isolé) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastrement entre 2 meubles)**
- Lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.
- Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé. En cas de doute, avant d'utiliser l'appareil, adressez-vous à du personnel qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc ...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié conformément aux instructions du fabricant. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages provoqués à des personnes, des animaux ou des choses en cas d'installation incorrecte de l'appareil.
- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale est bien remplie; en cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée 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 figurant sur la plaquette (placée sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de la ligne d'alimentation électrique et de distribution du gaz.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant peut supporter la charge max. de l'appareil, figurant sur la plaquette.
- Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.
- En cas d'incompatibilité entre la fiche de l'appareil et la prise, remplacez cette dernière par une prise adéquate et, pour ce faire, adressez-vous à une personne qualifiée qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance max de l'appareil indiquée sur la plaquette. Généralement, il est préférable de ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges. S'il est indispensable d'adopter de telles solutions, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples ou des rallonges conformes aux normes de sécurité tout en veillant à ne pas dépasser la charge limite indiquée sur l'adaptateur simple et sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- Déconnectez l'appareil lorsqu'il est inutilisé. Coupez l'alimentation par l'interrupteur général lorsque l'appareil est inutilisé et fermez le robinet du gaz.
- Ne bouchez pas les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
- Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le cordon est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréé par le fabricant.
- Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, par exemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.
- L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir:
  - ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides
  - n'utilisez jamais l'appareil pieds nus
  - évitez d'utiliser des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions
  - ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
  - n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc)
  - ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes incapables de le faire, sans surveillance.
- Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur pour couper l'électricité.
- Si vous décidez de ne plus utiliser votre appareil, faites le nécessaire pour le rendre inutilisable en le débranchant de la prise et en coupant le cordon d'alimentation. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- Ne pas déposer des casseroles instables ou déformées sur les brûleurs, ainsi que sur les plaques électriques afin d'éviter tout renversement accidentel. Positionnez-les sur le plan de cuisson de façon à ce que les manches soient tournés vers l'intérieur, pour éviter de les heurter accidentellement.
- Certaines parties de l'appareil, les plaques électriques en particulier, restent chaudes pendant longtemps après usage. Faites attention et n'y touchez pas.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Si on utilise de petits électroménagers à proximité du plan de cuisson, veiller bien à éviter tout contact entre le cordon d'alimentation et les parties chaudes de l'appareil.
- Vérifier que les manettes soient bien sur la position "\*/°" quand vous n'utilisez pas l'appareil.
- 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 nécessitent, pour un correct fonctionnement, d'être installés dans des pièces bien aérées. Vérifier donc que lors de l'installation les conditions indiquées au paragraphe "Positionnement" soient bien remplies.**
- 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.

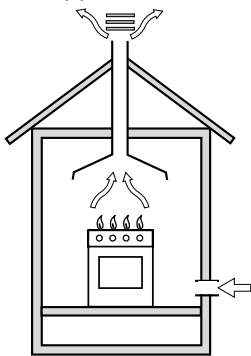
**Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.**

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

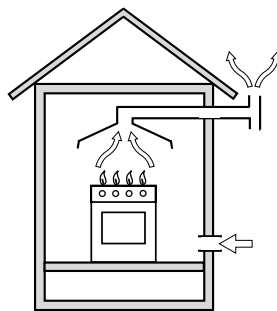
## Conditions réglementaires d'installation

**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)



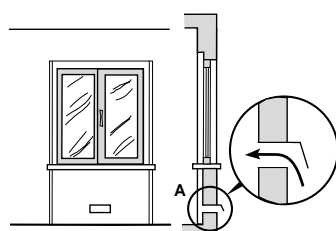
Directement à l'extérieur

- 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  $2 \text{ m}^3/\text{h}$  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  $100 \text{ cm}^2$  de section utile et de façon à ce qu'il ne puisse être obstrué accidentellement (Fig. A).

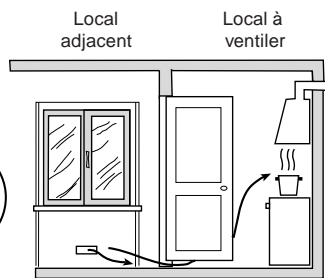
Ou bien, de façon indirecte, par des locaux adjacents, dotés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur, comme il est décrit ci-dessus, et qui ne soient pas des parties en commun de l'immeuble, ou des locaux avec danger d'incendie, ou bien encore des chambres à coucher (Fig. B).

Détail A



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A



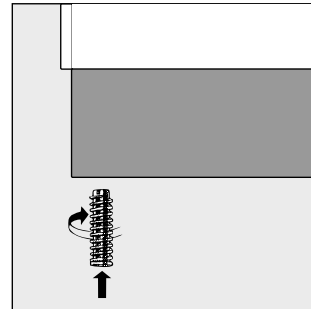
Agrandissement de la fente entre la porte et le sol

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.

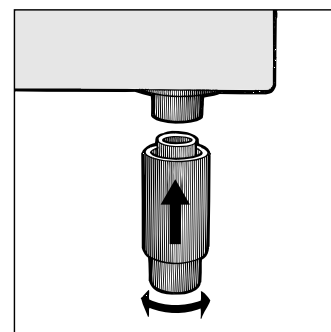
**Nivellement** (Il n'est présent que sur certains modèles)

Dans la partie inférieure de la cuisinière se trouvent 4 pieds réglables au moyen de vis qui permettent la mise à niveau de l'appareil, en cas de besoin. Il est indispensable de positionner l'appareil à l'horizontale.



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

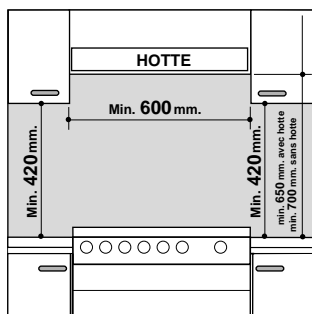
La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



## Installation de la cuisinière

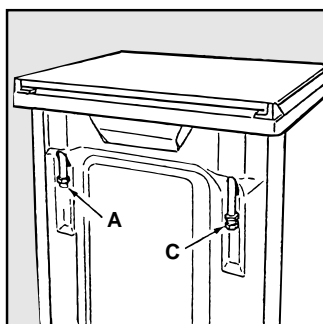
Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de  $50^\circ\text{C}$  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  $200 \text{ mm}$  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  $700 \text{ mm}$  (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 Techniques

### Dimensions utiles du four:

- largeur cm 43,5
- profondeur cm 40
- hauteur cm 32

### Volume utile du four:

litres 56

### Dimensions utiles du tiroir chauffe-plats:

- largeur cm 46
- profondeur cm 42
- hauteur cm 8,5

### ETIQUETTE ENERGIE

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

Consommation énergie déclarée pour Classe convection naturelle  
fonction four :  Statique

### 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:

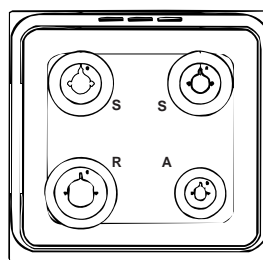
- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

## Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

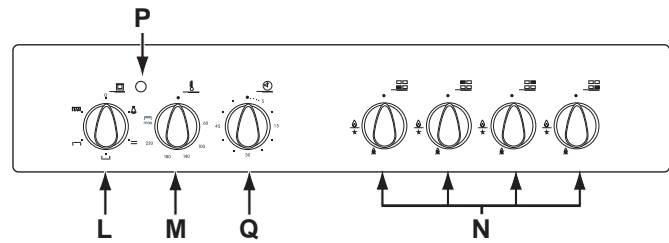
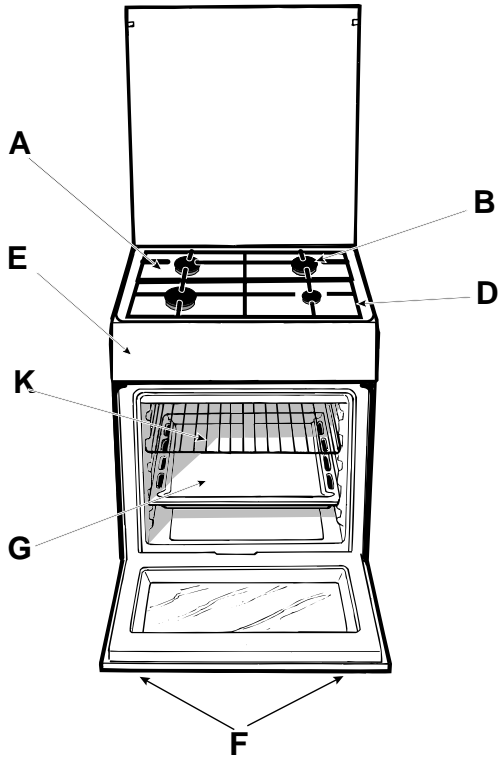
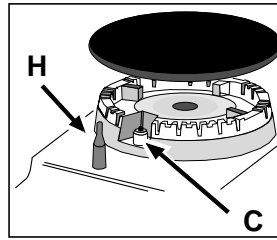
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz naturels	
		Nom.	Red.	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* l/h G25
Rapide (R)	100	3,00	0,70	116	332
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1,90	0,40	106	210
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1,00	0,40	79	111
Pression de alimentation	Nominale (mbar)				25
	Minimum (mbar)				15
	Maximum (mbar)				30

\* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec  
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



K6G11S/NL

# La cuisinière avec four électrique



- A Plateau du plan de cuisson
- B Brûleur à gaz
- C Dispositif d'allumage électronique instantané
- D Grille du plan de cuisson
- E Tableau de bord
- F Pieds réglables
- G Lèche-frite ou plaque de cuisson

- H Système sécurité gaz
- K Grille du four
- L Manette du four
- M Manette du thermostat
- N Manettes des brûleurs à gaz du plan de cuisson
- P Voyant lumineux thermostat
- Q La manette du compte-minutes

# 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

Pour allumer le brûleur choisi, appuyez à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position **maximum** 🔥 tout en continuant à appuyer jusqu'au déclenchement du train d'étincelles.

**Conseil: en cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et ne tentez de rallumer qu'après au moins 1 minute.**

## Modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz sur les brûleurs du plan de cuisson

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

**Important:** les brûleurs du plan de cuisson étant équipés d'un dispositif de sécurité gaz, après l'allumage, **gardez la manette enfoncée pendant 3 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 :** Installez la lèchefrite sur le premier gradin du bas pour recueillir les graisses et les jus uniquement en cas de cuissons au gril ou au tournebroche (ce dernier n'est présent que sur certains modèles). Pour les autres modes de cuisson n'utilisez jamais le gradin du bas et ne posez jamais d'objets à même la sole du four, vous risqueriez d'abîmer l'émail. Enfournerez toujours vos plats de cuisson (plats pyrex, papier alu, etc. etc.) sur la grille fournie avec l'appareil et montée dans les gradins de la crémaillère à l'intérieur de l'enceinte du four.

## Four Statique

Position sélecteur des températures «M» : entre 60°C et **Max**.

En effectuant ce choix, vous obtiendrez le branchement des deux résistances (sole et voûte) C'est le four traditionnel de grand-mère revu pour atteindre un niveau exceptionnel de diffusion de la chaleur et d'économie d'électricité. Rien n'égale le four statique quand il s'agit de cuisiner des plats garnis traditionnels tels que : côtes de porc au chou, morue à l'espagnole, stockfisch à la mode d'An-cône, veau au riz etc... Vous obtiendrez des résultats tout aussi excellents pour vos plats de viande de bœuf ou de veau tels que : bœuf braisé, ragoût, goulasch, gibier, jambon et longe de porc etc... qui exigent une cuisson lente et de fréquents ajouts de liquides. C'est aussi le mode de cuisson recommandé pour les gâteaux, les fruits et les plats mijotés dans des cocottes avec couvercle. Lorsque vous utilisez le four statique, ne cuisez que sur un seul niveau pour avoir une meilleure diffusion de la chaleur. Choisissez le niveau qui vous permettra de mieux équilibrer la quantité de chaleur provenant de la voûte et de la sole. Enfournerez, au choix, sur les gradins du haut ou du bas selon que vous désirez plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

## Four Pâtisserie

Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et **Max**.

L'élément chauffant inférieur est branché. Cette fonction est tout particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats, notamment de gâteaux à lever qui gonflent mieux grâce à l'arrivée de chaleur par le bas. A remarquer qu'il faut des temps assez longs pour atteindre les températures plus hautes, dans ces cas il vaut par conséquent mieux utiliser la fonction «Four Statique».

## Résistance de voûte

Position sélecteur de températures «M» : entre 60°C et **Max**.

L'élément chauffant supérieur est branché. Cette fonction est conseillée pour parfaire la cuisson des aliments.


## Grill

Position sélecteur de températures «M»: **Max**.

L'élément chauffant supérieur central est branché. La température élevée et directe du gril permet de saisir l'aliment en surface pour qu'il ne perde pas son jus et reste tendre à souhait. La cuisson au gril est particulièrement recommandée pour les plats qui exigent une température élevée à leur surface : côtes de veau et de boeuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc....

Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le paragraphe «Conseils utiles pour la cuisson».

## Eclairage du four



Pour l'allumer, amenez le bouton «L» en face du symbole . La lampe s'allume et reste allumée chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.



### Voyant lumineux thermostat (P)

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.

### Minuterie (Q)

Fonctionnement de la minuterie : remontez la sonnerie en tournant la manette «Q» d'un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre ; puis, en faisant marche arrière , sélectionnez le temps désiré en amenant le numéro correspondant aux minutes préétablies en face du repère fixe du bandeau.

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas:

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

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

**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.

## Conseils utiles pour la cuisson

Pour cuire au four, n'utilisez qu'une seule lèchefrite ou grille à la fois. Placez-la sur les gradins du bas ou du haut selon que la cuisson exige plus de chaleur provenant de la voûte ou de la sole.

### Préchauffage

Quand un préchauffage est nécessaire, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction «four statique» qui permet d'obtenir une montée en température rapide. Attendez que l'extinction du voyant rouge «O» vous signale que le préchauffage est terminé pour sélectionner la fonction de cuisson la plus indiquée.

### Cuisson du poisson et de la viande

Pour les viandes blanches, les volailles et le poisson utilisez des températures entre 180°C et 200 °C.

Pour rissoler les viandes rouges à l'extérieur et les garder juteuses à l'intérieur, sélectionnez au départ 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 lèchefrite en dessous pour recueillir les graisses.

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 (canard et gibier notamment), bardez votre viande de lard ou de petit salé en faisant en sorte qu'ils se trouvent sur le dessus de la viande quand vous l'enfournez.

### Cuisson de la pâtisserie

Préchauffez toujours votre four avant d'enfourner vos gâteaux et n'ouvrez pas la porte pendant leur cuisson pour éviter qu'ils ne s'affaissent. 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.

### Utilisation du grill

Utilisez la fonction  «grill» en plaçant vos aliments au milieu de la grille (placée au 3ème ou au 4ème niveau en partant du bas) car seule la partie centrale de la résistance du haut est allumée.

Placez la lèchefrite fournie avec l'appareil sur le premier niveau en partant du bas pour recueillir les graisses et les jus.

Quand vous utilisez cette fonction, n'oubliez pas de régler votre thermostat sur le maximum. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

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

**En cuisson barbecue, placez la grille sur les derniers gradins en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez la lèchefrite fournie sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.**

Position sélecteur	Aliments à cuire	Poids (Kg)	Position gradins en partant du bas	Temps de préchauffage (minutes)	Position sélecteur de températures	Temps de cuisson (minutes)
<b>1 Statique - Traditionnel</b>  —	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits (pâte brisée)	-	3	15	180	15-20
	Tartes	1	3	15	180	30-35
	Lasagnes	1	3	10	190	35-40
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux	0.3	3	10	180	30-35
	Génoise	0.5	3	10	170	20-25
	Quiches	1.5	3	15	200	30-35
<b>2 Four Pâtisserie</b>  —	Gâteaux levés	0,5	3	15	160	30-40
	Tartes	1	3	15	180	35-40
	Gâteaux aux fruits	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
<b>3 Résistance de voûte</b>  —	Pour parfaire la cuisson	-	3/4	15	220	-
<b>4 Gril</b>  ▼▼▼	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Côte de veau	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereaux	1	4	5	Max	15-20
	Croque-monsieur	n.° 4	4	5	Max	2-3

**N.B. :** les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au gril, placez toujours la lèche-frite sur le 1er gradin en partant du bas.

**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:

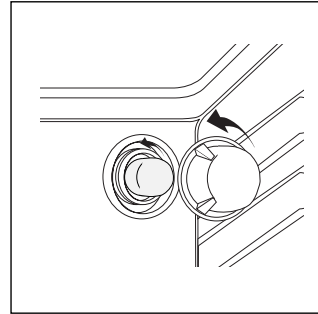
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée 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.

**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.



## Entretien robinets gaz

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.**

## 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 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 Deze instructies zijn alleen geldig voor de landen waarvan de symbolen voorkomen in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 3 **Dit apparaat betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).**
- 4 Voordat u het apparaat gaat gebruiken wordt u verzocht de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding aandachtig te lezen aangezien zij belangrijke gegevens bevatten betreffende de veiligheid van de installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging.
- 5 Na het verwijderen van de verpakking moet men goed kijken of het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet men het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyrene, spijkers enz.) moet buiten het bereik van kinderen worden gelegd, aangezien het potentieel gevaarlijk kan zijn.
- 6 Het installeren moet uitgevoerd worden door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde aansluiting kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen en voor deze gevallen kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld.
- 7 De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is gegaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- 8 Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net en de gasleiding.
- 9 Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich tot een bevoegde electricien wenden.
- 10 Een veelpolige schakelaar moet worden aangebracht met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3mm.
- 11 Als de stekker en het stopcontact niet passen, dan moet de stekker vervangen worden met een passende stekker door een bevoegde electricien. Deze moet vooral ook controleren dat de doorsnede van de kabels van het stopcontact voldoende is voor het vermogen van het apparaat. Het is in het algemeen af te raden adapters, dubbelstekkers en/of verlengsnoeren te gebruiken. Als het gebruik hiervan onvermijdelijk is dan moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals deze is aangegeven op de enkele adapter en op de verlengsnoeren, en het maximum vermogen aangegeven op de meervoudige adapter.
- 12 Laat het apparaat niet onnodig aan staan. Sluit de stroom van het apparaat af wanneer dit niet gebruikt wordt en sluit de gaskraan af.
- 13 Laat de ventilatie-openingen of warmte-afvoer vrij.
- 14 De voedingskabel van het apparaat mag niet door de gebruiker zelf vervangen worden. In geval van schade of vervanging van de kabel moet men zich uitsluitend tot een door de fabrikant bevoegde installateur wenden.
- 15 Dit apparaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor het vervaardigd is. Ieder ander gebruik (b.v. het verwarmen van het vertrek) moet als onjuist worden beschouwd en is dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- 16 Het gebruik van ieder elektrisch apparaat brengt met zich mee het in acht nemen van zekere fundamentele regels. In het bijzonder:
  - raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten
  - gebruik het apparaat niet als u blootsvoets bent
  - gebruik geen verlengsnoeren ofwel slechts met de grootste voorzichtigheid
  - trek niet aan het snoer of aan het apparaat zelf om de stekker uit het stopcontact te trekken
  - stel het apparaat niet bloot aan de elementen (regen, zon enz.)
  - door kinderen of onbekwame personen
- 17 Sluit altijd voordat u overgaat tot het reinigen of onderhoud eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of met de schakelaar.
- 18 Als u het apparaat niet meer gebruikt moet u het onklaar maken door de kabel door te snijden nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken. Het is aan te raden ook die onderdelen onklaar te maken die een gevaar zouden kunnen opleveren, vooral voor kinderen die ermee zouden willen spelen.
- 19 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 zijn gericht zodat men er niet tegen kan stoten.
- 20 Enkele delen van het fornuis, vooral de elektrische kookplaten, blijven na gebruik nog lang warm. Raak ze niet aan.
- 21 Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het fornuis als dit in gebruik is.
- 22 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.
- 23 Controleer altijd dat de knoppen in de positie "•"/"o" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 24 **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven 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 betreffen het "Plaatsen", is voldaan.**
- 26 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.

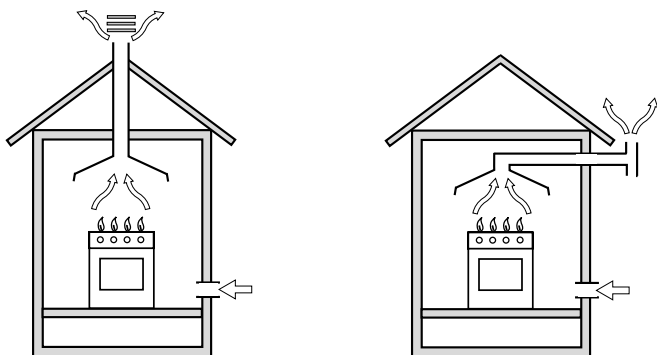
**Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.**

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 2m<sup>3</sup>/h zijn per kW geïnstalleerd vermogen.

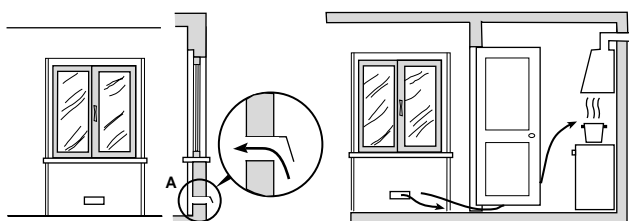
Het systeem kan gerealiseerd worden door lucht direct van buiten het gebouw te onttrekken door middel van een buis van tenminste 100 cm<sup>2</sup> doorsnede die niet kan verstopen (Afb.A).

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

Bijzonderheid A

Aansluitende  
kamer

Ventilatie  
kamer



Voorbeeld van een ventilatie opening  
voor verbrandings lucht

Vergroting van de gleuf tussen  
de deur en de vloer

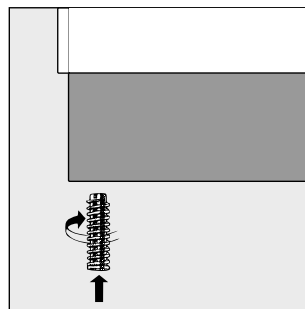
Afb. A

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.

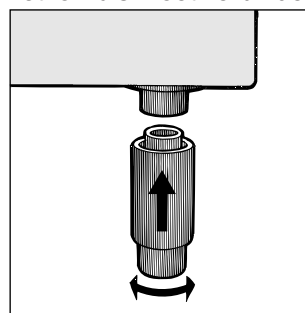
**Het nivelleren** (alleen bij enkele modellen aanwezig)

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



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

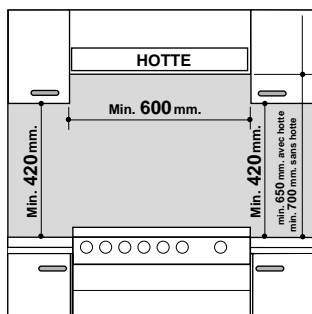
Bij het fornuis zijn poten inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.



**Het installeren van de ingebouwde fornuizen**

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

- a) 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.



### 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 klueren 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 meerpolige schakelaar aangebracht worden.

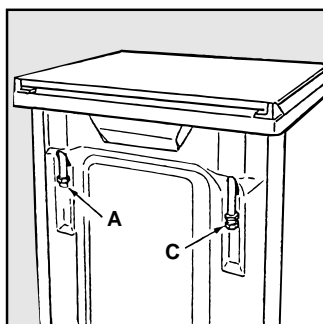
De voedingskabel moet zodanig geplaatst zijn, dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur. Voor het aansluiten moet men controleren dat:

- 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.

### 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.

## Technische gegevens

### Afmetingen van de oven:

breedte 43,5 cm.  
diepte 40 cm.  
hoogte 32 cm.

### Inhoud van de oven:

56 liters

### Afmetingen van de lade:

breedte 46 cm.  
diepte 42 cm.  
hoogte 8,5 cm.

### ENERGY LABEL

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

Energieverbruik verklaring Klasse convector Natuurlijk

verwarmingsfunctie:  Statisch

### Voltage en frequentie van de stroomvoorzorging:

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.

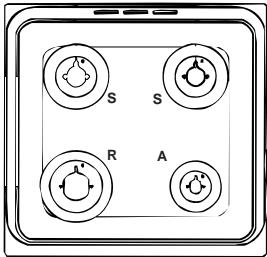


## Kenmerken van de gaspitten en straalpijpen

**Tabel 1**

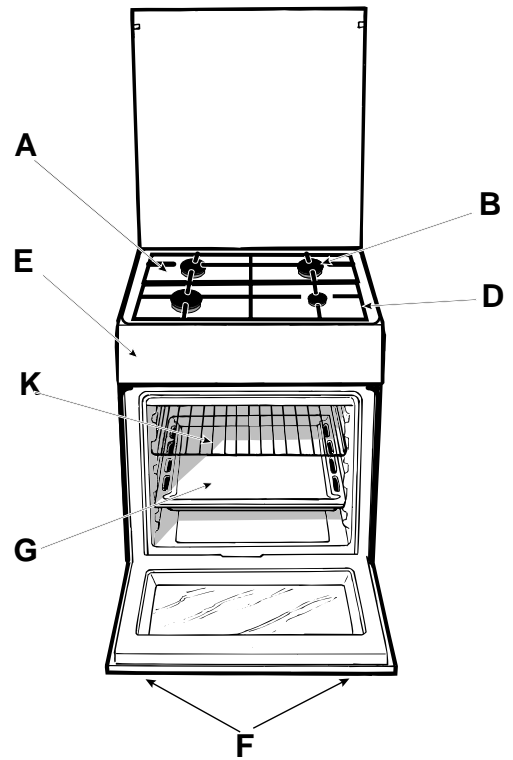
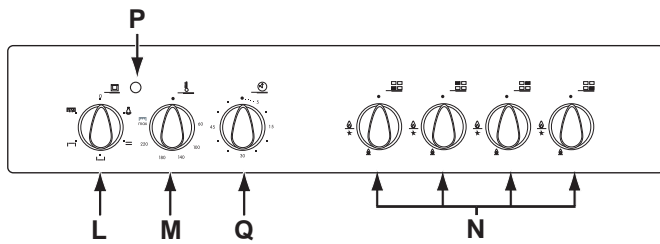
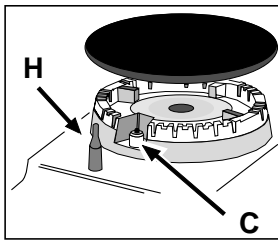
Branders	Doorsenee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Natuurlijk gas	
		Nom.	Gered.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (l/h) G25
Snel (Groot) (R)	100	3,00	0,70	116	332
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	0,40	106	210
Hulp (Klein) (A)	55	1,00	0,40	79	111
Spanning van voeding	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 15 30

\* A 15°C en 1013 mbar-droog gas  
 P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m<sup>3</sup>



**K6G11S/NL**

## Beschrijving van het fornuis



- A Lekplaat
- B Gasbranders
- C Electronische onsteking
- D Rooster kookvlak
- E Bedieningspaneel
- F Stelschroeven
- G Lekplaat of bakplaat
- H Veiligheidssysteem voor branders



- K Ovenrek
- L Keuzeknop
- M Thermostaatknop
- N Knop van de gasbranders
- P Controlelampje thermostaat
- Q Knop van de timer

# Instructies voor het gebruik

De verschillende functies van de oven 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, drukt en draait

de knop tegen de klok in tot aan **maximum** . Iedere 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 ).

## Elektronische ontsteking van de gasbranders van het fornuis

Voor het aansteken van de gewenste gasbrander drukt u de bijhorende knop geheel in en draait u hem tegen de klok in

tot aan de **maximum**  stand; houd hem ingedrukt totdat de brander aan is.

**Belangrijk:** mocht een gasbrander per ongeluk uitgaan, draai dan de knop op 'uit' en wacht minstens 1 minuut voordat u het weer probeert.

## Modellen met veiligheidssysteem tegen het ontsnappen van gas van de branders op het kookvlak

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

**Belangrijk:** aangezien de branders voorzien zijn van het veiligheidssysteem **wordt de knop na ontsteking van de brander voor ongeveer 3 seconden ingedrukt gehouden** teneinde gas door te laten totdat het thermo-element 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.

**Belangrijk:** Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van vet en vleessappen op de laagste stand in de oven, alleen als u onder de grill bakt of het braadspit (slechts op enkele modellen aanwezig) gebruikt. Bij alle andere soorten van koken nooit de laagste stand gebruiken of voorwerpen op de bodem van de oven plaatsen terwijl de oven aan is, aangezien dit het email kan beschadigen. Plaats altijd uw ovenschotels, aluminiumfolie en dergelijken op het bijgeleverde rek, dat u in de gleuven van de oven steekt.

## Ovenlicht

Dit gaat aan door de knop "L" op het symbool  te zetten. Dit verlicht de oven en blijft aan als een elektrisch verwarmingselement van de oven aan is.

## Statische oven

Positie thermostaatknop "M": Tussen 60°C en Max.

In deze stand gaan de twee onderste en bovenste verwarmingselementen aan. Dit is de klassieke, ouderwetse oven, die verheven is tot een uitzonderlijk niveau van temperatuurverspreiding en energiebesparing. De traditionele oven blijft onovertroffen voor ovenschotels zoals b.v. : kool met varkensribben, stokvis op zijn Spaans, rijst met kalfsvlees enz.... Uitstekende resultaten krijgt u bij het koken van vleesgerechten zoals: gestoofd vlees, goulash, gevogelte, varkenshaas enz...die langzaam gaar gekookt en bedropen moeten worden. Het is ook het beste systeem voor het bakken van taarten en koekjes, gestoofde vruchten en voor het koken in speciaal voor de oven geschikte pannen. Bij het koken in de statische oven gebruikt u slechts één ovenstand, aangezien met meer ovenstanden in gebruik de temperatuur slecht verdeeld zou zijn. Bij gebruik van meerdere roosters kunt u de hoeveelheid warmte tussen de bovenste stand en de onderste stand tegen elkaar afwegen. Als meer boven- of onderwarmte vereist is, zet u de schotel hoger of lager in de oven.

## Gebak-oven

Positie thermostaatknop "M": Tussen 60°C en Max.

Het onderste verwarmingselement gaat aan. Deze functie wordt aangeraden voor het bakken van fijne gerechten en vooral voor taarten die moeten rijzen en dus meer warmte nodig hebben die van onderaf komt. Viene fatto notare che le temperature più elevate vengono raggiunte in tempi piuttosto lunghi, pertanto in questi casi è consigliabile utilizzare la funzione "Forno Statico".

## Oven "boven"

Positie thermostaatknop "M": Tussen 60°C en Max.

Het bovenste verwarmingselement gaat aan. Deze functie kan worden gebruikt voor het afmaken van een gerecht.

## Grill

Positie thermostaatknop "M": Max.



Het centrale bovenste verwarmingselement gaat aan. De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van het vlees onmiddellijk zodat er geen vocht verloren gaat en de binnenkant mals blijft. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge temperatuur aan de buitenkant nodig hebben: biefstuk, entrecôte, filet, hamburger etc...

U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".

## Het controlelampje van de oven (P)

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

### Kookwekker

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

### 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.

Branders	∅ Diameter pan (cm)
Snel (R)	24 – 26
Half-snel (S)	16 – 20
Spaarbrander (A)	10 – 14

**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.

# Practische raadgevingen voor het koken

Gebruik slechts één bakplaat of ovenrek tegelijkertijd. Deze wordt hoog of laag in de oven geplaatst, naar gelang het gerecht meer warmte van boven of van beneden vereist.

## Voorverwarmen

Als de oven moet worden voorverwarmd, gewoonlijk voor gerechten die moeten rijzen, kunt u de functie "statische oven" gebruiken, die de gewenste temperatuur in korte tijd bereikt. Aan het einde van de voorverwarming, aangegeven door het uitgaan van het rode controlelampje "P", kiest u de meest aangewezen kookfunctie.

## Vis en vlees

Gebruik voor wit vlees, gevogelte en vis temperaturen van 180°C tot 200°C.

Bij rood vlees is het goed te beginnen met een hogere temperatuur (200°C - 220°C) en vervolgens de temperatuur te verlagen.

Over het algemeen geldt de regel: hoe groter het stuk vlees, hoe lager de temperatuur en hoe langer de kooktijd. Zet het vlees in het midden van het ovenrooster en zet de lekplaat eronder om het vet op te vangen.

Plaats het rek zodanig dat het vlees zich midden in de oven bevindt. Voor meer onderwarmte zet u het rek wat lager. Voor een heerlijk braadstuk kunt u het met spek of spekvet bedekken (vooral ook eend en wild) en zo plaatsen dat het zich boven in de oven bevindt.

## Taarten

Als u taarten gaat bakken moet de oven altijd worden voorverwarmd en moet de ovendeur gedurende de kooktijd dicht blijven zodat de taart niet inzakt. In het algemeen:

### 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

Boter de vorm goed in en sprinkel er wat bloem overheen, of gebruik ovenpapier.

## De grill

Gebruik de functie  "grill" en plaats het gerecht in het midden onder de grill (op de 3° of 4° verdieping van beneden af), aangezien alleen het middelste gedeelte van het bovenste verwarmingselement aan gaat.

Zet de lekplaat op de onderste ovenstand voor het opvangen van jus en/of vet.

Zet bij deze functie de thermostaat op maximum. Natuurlijk kunt u ook lagere temperaturen instellen door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.

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

**De beste resultaten bij gebruik van de grill krijgt u met het rek op de hoogste standen (zie tabel) en de bijgeleverde lekplaat op de laagste stand.**

Positie keuzeknop	Gerecht	Gewicht (kg)	Positie ovenrek van beneden af	Voorverwarming (minuten)	Positie thermostaatknop	Kooktijd (minuten)
<b>1 Statisch</b> — —	Eend	1	3	15	200	65-75
	Braadstuk	1	3	15	200	70-75
	Varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (kruimeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Jamtaart	1	3	15	180	30-35
	Lasagne	1	3	10	190	35-40
	Lamsvlees	1	2	10	180	50-60
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Beignets	0.3	3	10	180	30-35
	Pan di spagna	0.5	3	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	30-35
<b>2 Zachte oven</b>  —	Cake	0,5	3	15	160	30-40
	Jamtaart	1	3	15	180	35-40
	Vruchtentaart	1	3	15	180	50-60
	Brioches	0,5	3	15	160	25-30
<b>3 Bovenin de oven</b>  —	Afmaken van een gerecht	-	3/4	15	220	-
<b>4 Grill</b>  ▼▼▼	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Clamari en garnalen aan het spit	1	4	5	Max	6-8
	Gefileerde kabeljauw	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	10-15
	Biefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Toast	n.° 4	4	5	Max	2-3

**NB:** de kooktijden zijn indicatief en kunnen naar gelang uw persoonlijke smaak worden veranderd. Bij het bakken onder de grill moet de lekplaat altijd op de onderste stand staan.

## Normaal onderhoud en reinigen van het fornuis

### Sluit de stroom af voordat u enige handeling uitvoert.

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

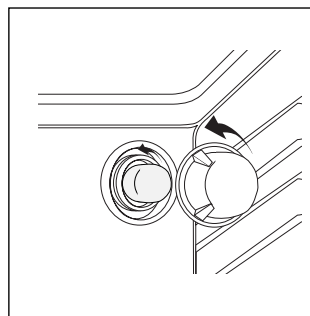
- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de geëmailleerde delen en de zelfreinigende panelen, indien aanwezig, worden met lauw water gewassen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten;
- de binnenkant van de oven wordt regelmatig met een warm sop gereinigd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

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

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

### Het vervangen van de ovenlamp

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