

Cuisinière
Installation et emploi

Fornuis
Installatie en gebruik

K6T72S/NL

 **INDESIT**



FR	Cuisinière avec nouveau four "7 cuochi"	
	Instruction pour l'installation et l'emploi	3
NL	Fornuis met nieuwe "7 cuochi" oven	
	Instructies voor het installeren en gebruik	14

Conseils

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 "●"/"o" 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.**
- Le couvercle en verre (qui n'existe que sur certains modèles) peut se briser en surchauffant; il faut donc toujours vérifier si les plaques et les brûleurs sont bien éteints avant de fermer le couvercle.
- 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.

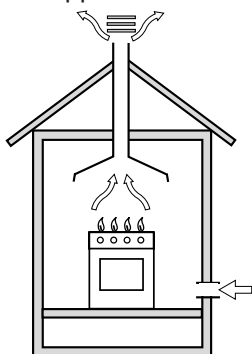
Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretien, etc..., doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

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

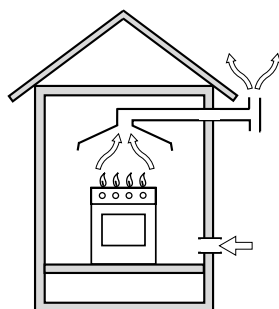
Conditions réglementaires d'installation

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)



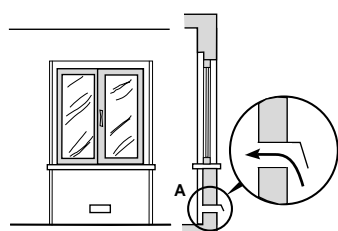
Directement à l'extérieur

- 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 cm^2 de section utile et de façon à ce qu'il ne puisse être obstrué accidentellement (Fig. A).

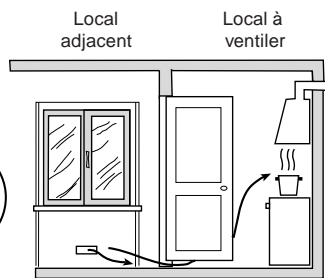
Ou bien, de façon indirecte, par des locaux adjacents, dotés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur, comme il est décrit ci-dessus, et qui ne soient pas des parties en commun de l'immeuble, ou des locaux avec danger d'incendie, ou bien encore des chambres à coucher (Fig. B).

Détail A



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

Fig. A



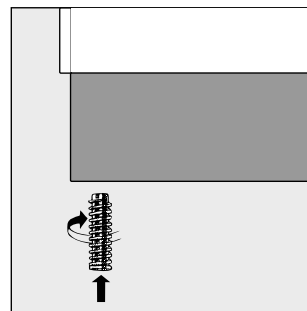
Agrandissement de la fente entre la porte et le sol

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.

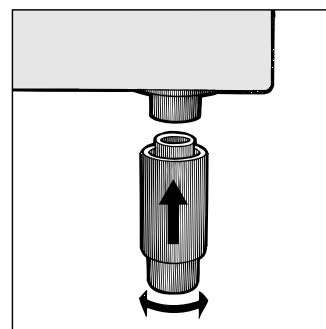
Nivellement (Il n'est présent que sur certains modèles)

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)

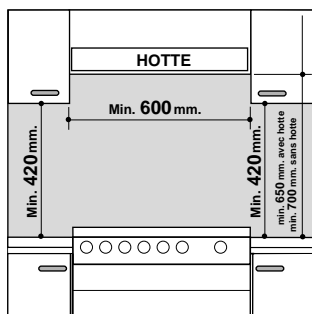
La cuisinière est fournie de pieds à monter par encastrement sous la base.



Installation de la cuisinière

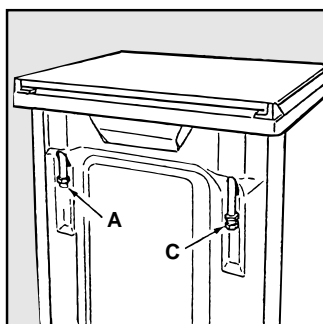
Possibilité d'installation côte à côte avec des meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de travail. La paroi en contact avec la paroi postérieure de la cuisinière doit être réalisée en matériel non inflammable. Pendant le fonctionnement, la paroi postérieure de la cuisinière peut atteindre une température de 50°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 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 convection naturelle

fonction four :  Statique

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four :  Pâtisserie

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:

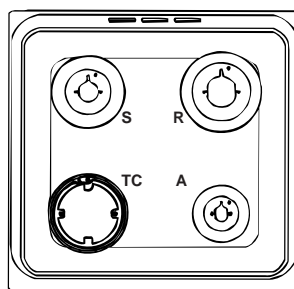
- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 90/396/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives (uniquement pour modèles à gaz);
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1

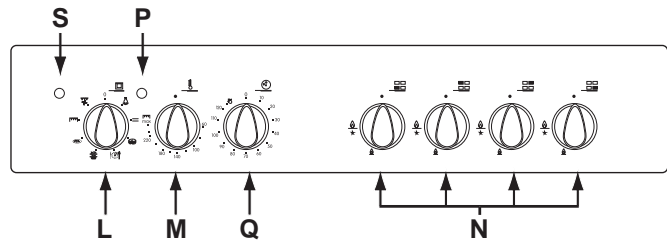
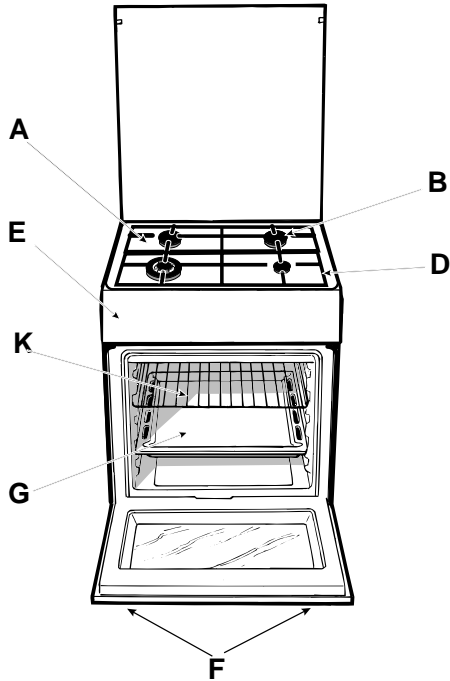
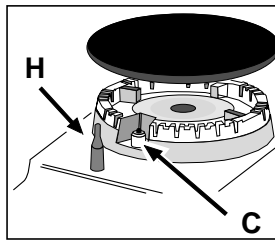
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz naturels	
		Nom.	Red.	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* l/h G25
Rapide (R)	100	3,00	0,70	116	332
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1,90	0,40	106	210
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1,00	0,40	79	111
Triple Couronne (TC)	130	3,25	1,5	133	360
Pression de alimentation	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/m³



K6T72S/NL

La cuisinière avec Nouveau four "7 Cuochi"



- 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
- S Voyant lumineux vert

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. Enfourez 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.


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 .

Les manettes du four

Le four "7 Cuochi" réunit en un seul appareil les qualités des fours traditionnels à convection naturelle : "statiques" à celles des fours modernes à convection forcée: "ventilés".

Il s'agit d'un appareil extrêmement performant qui vous permet de choisir facilement et sans vous tromper parmi 7 modes de cuisson. Pour sélectionner les fonctions disponibles, utilisez le sélecteur "L" et le sélecteur de températures "M" du tableau de bord.

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.

Four Traditionnel

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 Traditionnel 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'Ancône, 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 Traditionnel, 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. Enfourez, 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 des températures "M": entre **60°C** et **Max**.

Mise en marche de l'élément chauffant arrière ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. L'absorption électrique de cette fonction est de 1600 W seulement.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour la cuisson de mets délicats comme les gâteaux levés et certains petits-fours sur 3 niveaux en même temps. Quelques exemples: choux à la crème, biscuits sucrés et salés, friands, biscuit roulé et légumes gratinés, etc.....

Four "Fast cooking" ("Cuisson rapide")

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

Mise en marche des éléments chauffants ainsi que du ventilateur pour obtenir une chaleur constante et uniforme à l'intérieur du four.

Cette fonction est particulièrement indiquée pour les cuissons rapides (pas besoin de préchauffage) de plats préemballés (par exemple: surgelés ou précuits) et pour certaines «préparations maison».

Avec la cuisson «Fast cooking» («Cuisson rapide») vous obtiendrez d'excellents résultats en n'utilisant qu'un seul niveau (le 2ème en partant du bas), voir tableau «Conseils utiles pour la cuisson».

Four Multicuisson

Position sélecteur de températures "M": entre **60°C** et **Max**. Mise en marche des éléments chauffants ainsi que de la turbine. La chaleur est constante et bien répartie à l'intérieur du four, l'air cuit et dore de façon uniforme et en tous points. Vous pouvez ainsi procéder à une cuisson groupée en enfournant plusieurs plats ensemble à condition qu'ils cuisent à la même température. Pour cuire simultanément sur 2 niveaux, suivez les conseils fournis dans le paragraphe "Cuisson groupée sur plusieurs niveaux".

C'est la fonction qui convient le mieux à des plats gratinés ou à la cuisson prolongée tels que : lasagnes, gratins de pâtes, poulet rôti et pommes de terre au four etc... Le choix de températures plus basses, possible grâce à une meilleure répartition de la chaleur, vous permettra d'obtenir des rôtis de viande plus juteux et tendres à souhait avec une moindre perte de poids. Cette fonction convient aussi à merveille à la cuisson du poisson qui ne subit aucune altération de son aspect et de son goût car il exige un moindre apport de condiment.

Desserts: vous réussirez à coup sûr vos gâteaux levés.

La fonction «Multicuisson», réglée à une température de 80 °C sert aussi à décongeler rapidement la viande, rouge ou blanche, le pain. Pour décongeler des mets plus délicats, sélectionnez une température de 60°C ou n'utilisez que la circulation d'air froid en amenant le sélecteur de températures sur 0°C.

Four Pizza

Position sélecteur de températures "M": entre **60°C** et **Max**. Mise en marche des éléments chauffants, inférieur et circulaire ainsi que du ventilateur. Cette combinaison permet une montée en température rapide grâce à sa très grande puissance (2800 W), l'apport de chaleur étant dans ce cas plus important dans le bas du four.

Cette fonction «four pizza» est particulièrement indiquée pour des plats qui exigent une très grosse quantité de chaleur, tels que: pizza et gros rôtis. N'utilisez qu'une lèchefrite ou qu'une grille à la fois. Sinon, pensez à les changer de place à mi-cuisson.

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».

Gratin

Position sélecteur de températures "M": entre **60°C** et **200°C**.

Mise en marche de l'élément chauffant supérieur central ainsi que de la turbine.

L'irradiation thermique unidirectionnelle s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risques de brûler vos aliments en sur-

face et plus grande pénétration de la chaleur. C'est l'idéal pour cuire: brochettes de viande et de légumes, saucisses, côtelettes de porc, côtelettes d'agneau, poulet à la crapaudine, cailles à la sauge, filet de porc etc...

Quant aux poissons, le Gratin n'a pas son pareil pour la cuisson de tranches de mérrou, de thon, d'espadon, de sépioles farcies etc...



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.

Le voyant lumineux vert (S)

Il s'allume chaque fois qu'une résistance électrique du four se met en marche.

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 "Q" dans le sens 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.

Conseils utiles pour la cuisson



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


Préchauffage


Quand il faut préchauffer le four, en gros chaque fois que vous devez enfourner des pâtes levées, vous pouvez utiliser la fonction  "four pizza" qui permet d'atteindre la température désirée très rapidement tout en réduisant la consommation d'énergie.

Une fois que vous avez enfourné, vous pouvez passer à la fonction de cuisson la plus indiquée.

Cuisson simultanée sur plusieurs niveaux

Seules les fonctions "pâtisserie"  ou la fonction  "multicuisson" vous permettent de cuire sur plusieurs niveaux.

Pour la cuisson de vos mets délicats sur plusieurs niveaux, utilisez la fonction "pâtisserie"  qui vous permet de cuire simultanément sur 3 niveaux (1°, 3° et 5°). Vous trouverez des exemples d'utilisation dans le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".

Pour les autres cuissons sur plusieurs niveaux, utilisez la fonction  "Multicuisson" en tenant compte des conseils suivants:

- Le four dispose de 5 niveaux. Utilisez deux des trois niveaux du milieu, ce sont les plus indiqués pour la cuisson ventilée, le premier du bas et le dernier du haut sont directement frappés par l'air chaud qui pourrait brûler des mets délicats;
- Utilisez de préférence le 2° et le 4° niveaux en partant du bas en enfournant sur le 2° les plats qui exigent plus de chaleur. Si vous cuisinez par exemple un rôti de viande en même temps que d'autres plats, enfournez le rôti sur le 2° niveau et vos plats plus délicats sur le 4°;
- Lors de la cuisson simultanée de plats dont les temps et les températures de cuisson varient, choisissez une température intermédiaire, enfournez le plat le plus délicat sur le 4° niveau et sortez du four, avant les autres, le plat dont la cuisson est plus rapide;
- Utilisez la lèchefrite sur le niveau du bas et la grille sur celui du haut;

Utilisation de la fonction "Cuisson rapide"

Fonctionnelle, rapide et pratique pour tous ceux qui utilisent des produits "préemballés" (par exemple: surgelés ou précuits) et pas seulement; vous trouverez des conseils utiles dans le tableau "Conseils utiles pour la cuisson".


Utilisation du grill

Le four «7 Cuochi» vous offre 2 possibilités de griller avec porte de four obligatoirement fermée.

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.

La position  "gratin" est extrêmement utile pour des grillades rapides, la chaleur produite par le grill bien distribuée permet de dorer en surface et de cuire le dessous aussi.

Vous pouvez vous en servir pour parfaire la cuisson d'aliments ayant besoin de dorer en surface, c'est l'idéal par exemple pour dorer vos gratins de pâtes en fin de cuisson.

Quand vous choisissez cette fonction, placez la grille sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas (voir tableau de cuisson) et placez une lèchefrite sur le premier gradin en partant du bas pour recueillir les graisses et éviter la formation de fumée.

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).

Quand vous utilisez cette fonction, nous vous conseillons de régler votre thermostat sur 200 °C, le grill dont le fonctionnement se base sur l'émission d'infrarouges en sera d'autant plus performant. Ceci ne vous empêche toutefois pas d'utiliser des températures plus basses que vous sélectionnez à l'aide du bouton du thermostat.

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.

Cuisson de la pâtisserie

Enfournez toujours vos gâteaux à four chaud, attendez que l'extinction du voyant rouge "P" vous signale que le préchauffage est terminé. N'ouvrez pas la porte en cours de cuisson, votre gâteau risquerait de s'affaisser. En général :

Bonne cuisson extérieure, mais intérieur collant

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

Le gâteau ne se démoule pas

Beurrez bien votre moule et farinez-le un peu ou bien utilisez du papier sulfurisé.

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

"J'ai enfourné sur plusieurs niveaux (en fonction "ventilé") mais je n'ai pas obtenu sur tous les mêmes résultats de cuisson".

Sélectionnez une température inférieure. Il n'est pas dit que des plats enfournés en même temps doivent obligatoirement être sortis ensemble.

Cuisson de la pizza

Pour une bonne cuisson de la pizza utilisez la fonction  «four pizza»:

- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes
- Utilisez un plat en aluminium léger, posez-le sur la grille du four. L'utilisation de la lèchefrite prolonge le temps de cuisson et vous obtiendrez difficilement une pizza croustillante.
- N'ouvrez pas souvent le four pendant la cuisson
- Si vos pizzas sont bien garnies ("capricciosa", "quattro stagioni") n'ajoutez la mozzarella qu'à mi-cuisson.
- Si vous enfournez simultanément plusieurs pizzas (sur 2 niveaux) choisissez de préférence la fonction "four Multicuisson"  car la fonction "four pizza"  ferait cuire davantage la pizza placée sur le 1er niveau du bas.








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°C-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.

Sélection choisie	Type d'aliment	Poids (Kg)	Position de la grille par rapport à la sole du four	Durée du préchauffage (min.)	Sélection du thermostat	Durée de la cuisson (min.)
1 Traditionnel 	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
2 Pâtisserie 	Tartes	0.5	3	15	180	20-30
	Tarte aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Génoise	0.5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niv.)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Petits gâteaux (sur 2niv.)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Choux à la crème (sur 3 niv)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues (sur 3 niveaux)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Cuisson rapide 	Surgelés					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Mélange de courgettes et crevettes en croûte	0.4	2	-	200	20
	Feuilleté aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Chaussons	0.3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Petits pains dorés	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet en morceaux	0.4	2	-	220	15-20
	Précuits					
	Ailes de poulet dorées	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments Frais					
	Biscuits (pâte Brisée)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
Friands au fromage	0.2	2	-	210	10-12	
4 Multicuisson 	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagnes	1	3	10	180	30-35
	Agneau	1	2	10	180	40-45
	Poulet rôti + pommes de terre	1+1	2-4	15	200	60-70
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Choux à la crème (su 2niv.)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0.5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tartes salées	1.5	3	15	200	25-30
5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70
6 Grill 	Soles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calmars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Tranches de colin	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Steaks 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
7 Gratin 	Poulet grillé	1.5	2	5	200	55-60
	Seiches	1.5	2	5	200	30-35

N.B.: les temps de cuisson sont purement indicatifs et peuvent être modifiés selon les goûts de chacun. En cas de cuisson au grill ou au gratin placez toujours la lèchefrite 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:

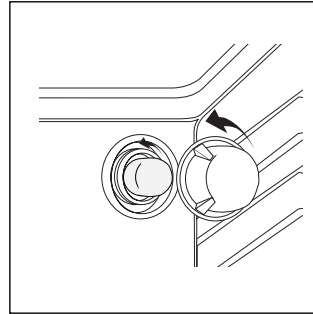
- **pour le nettoyage, ne pas utiliser d'appareils à vapeur**
- les parties émaillées et les panneaux auto-nettoyants, s'il y en a, doivent être lavés à l'eau tiède en évitant toute utilisation de poudres abrasives et de produits corrosifs qui pourraient les abîmer;
- l'enceinte du four doit être nettoyée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

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

Remplacement de la lampe à l'intérieur du four

- Coupez l'alimentation 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 geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde electricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.
- 8 Voordat het apparaat wordt aangesloten moet men zich ervan verzekeren dat de gegevens van het typeplaatje (op het apparaat en/of de verpakking) overeenkomen met de kenmerken van het elektrische net 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 electrisch 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 "●"/"○" staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 24 **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur heet. Raak er niet aan en houd de kinderen op een afstand.**
- 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 De glazen dekplaat (aanwezig op enkele modellen) kan barsten bij oververhitting. Het is daarom belangrijk dat alle branders en kookplaten uit zijn voordat de dekplaat wordt gesloten.
- 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.

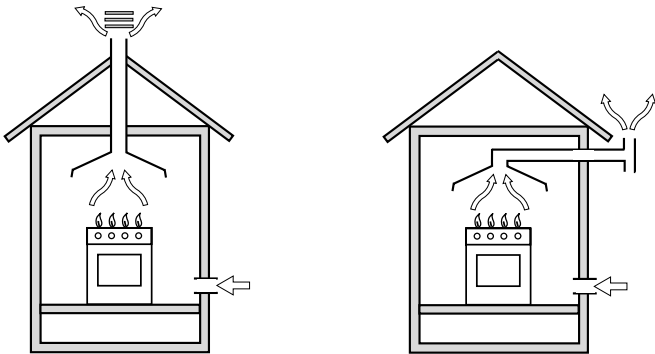
Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat U tot onderhoud of regelen overgaat.

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)

Met een
naar buiten

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

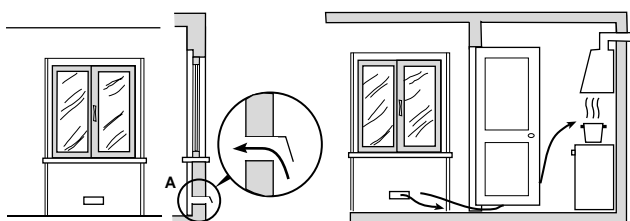
Het systeem kan gerealiseerd worden door lucht direct van buiten het gebouw te onttrekken door middel van een buis van tenminste 100 cm² doorsnede die niet kan verstopen (Afb.A).

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

Bijzonderheid A

Aansluitende
kamer

Ventilatie
kamer



Voorbeeld van een ventilatie opening
voor verbrandings lucht

Vergroting van de gleuf tussen
de deur en de vloer

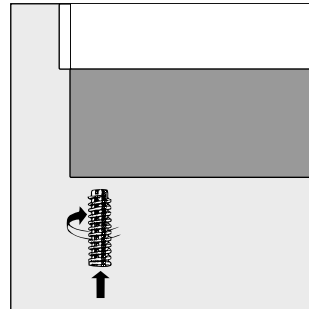
Afb. A

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.

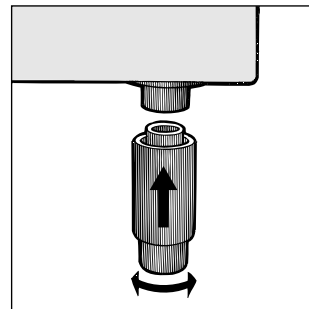
Het nivelleren (alleen bij enkele modellen aanwezig)

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



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

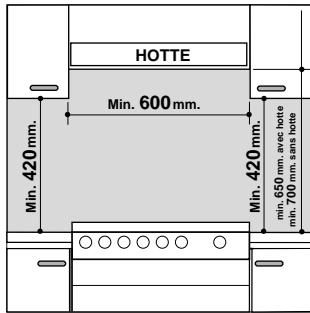
Bij het fornuis zijn poten inbegrepen, die men aan het onderstuk van het fornuis moet verbinden.



Het installeren van de ingebouwde fornuizen

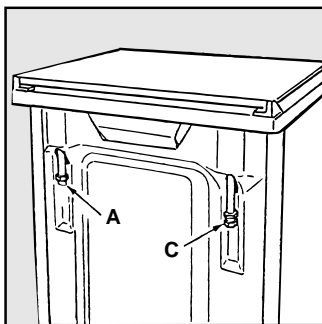
Het is mogelijk het fornuis te installeren naast keukenkastjes als het niet hoger is dan de aanrecht. De muur die in contact staat met de achterkant van het fornuis mag niet van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Tijdens werking kan de achterwand van het fornuis een warmte bereiken van 50°C hoger dan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

- a) 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 frequentie 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.

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 convector Natuurlijk

verwarmingsfunctie: Statische

Energieverbruik verklaring Klasse convector Hetelucht

verwarmingsfunctie: Zachte

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:

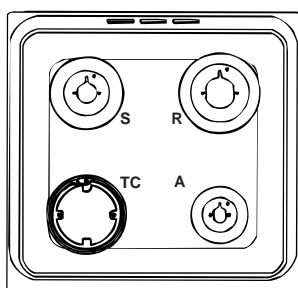
- **EEG/73/23** van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG/89/336** van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG/90/396** van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- **EEG/93/68** van 22/07/93 en successievelijke modificaties.

Kenmerken van de gaspitten en straalpijpen

Tabel 1

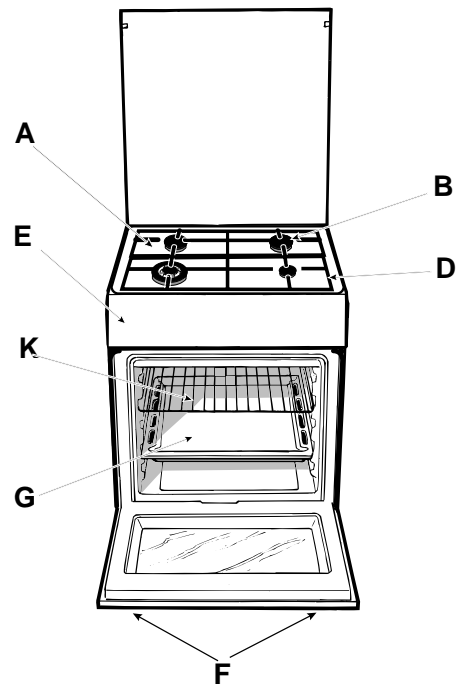
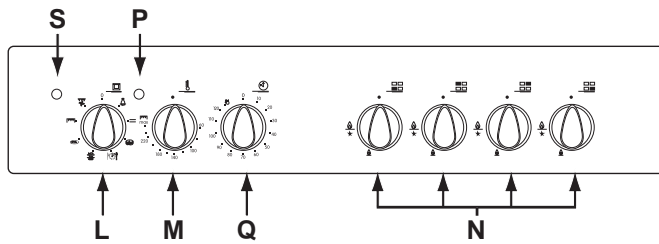
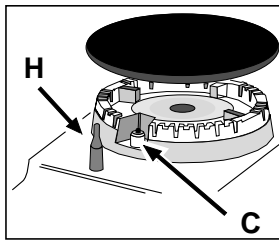
Branders	Doorsenee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s. *)		Natuurlijk gas	
		Nom.	Gered.	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* (l/h) G25
Snel (Groot) (R)	100	3,00	0,70	116	332
Half Snel (Medium) (S)	75	1,90	0,40	106	210
Hulp (Klein) (A)	55	1,00	0,40	79	111
Drievoudige ring (TC)	130	3,25	1,5	133	360
Spanning van 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/m³



K6T72S/NL

Beschrijving van de nieuwe "7 koks oven"



- A Lekplaat
- B Gasbranders
- C Electronische ontsteking
- 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 Knop van kookwekker
- Q De knop van de timer voor het einde kooktijd
- S Controlelampje thermostaat

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.

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 .

De **7 koks** oven verenigt in een enkel apparaat de voordelen van de traditionele oven met natuurlijke convectorie: "statische oven", met de moderne oven met geforceerde convectorie: "hetelucht".

Dit is een veelzijdig apparaat waarmee u op eenvoudige en veilige wijze kunt kiezen tussen 7 verschillende manieren van koken. Met de keuzeknop "L" en de thermostaatknop "M" op het bedieningspaneel kiest u de verschillende functies.

Verkoelingsventilatie

Teneinde de hitte aan de buitenkant van de oven te beperken, zijn enkele modellen voorzien van een verkoelende ventilator die automatisch aan gaat als de oven warm wordt.. Als de ventilator aan is kunt u een luchtstroom waarnemen tussen het voorpaneel en de ovendeur.

N.B.: Na het koken blijft de ventilator nog werken totdat de oven voldoende is afgekoeld.

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.

Traditionele oven

Positie thermostaatknop "M": tussen **60°C** en **Max**.

In deze positie gaan de twee verwarmingselementen onder en boven werken. Dit is de klassieke oven die echter is opgevoerd tot een optimale temperatuurverdeling met zuinig energieverbruik. De Traditionele oven is altijd nog onovertroffen voor het koken van gerechten die uit twee of meer ingrediënten bestaan zoals b.v. kool met varkensvlees, stokvis, rijst met kalfsvlees enz... Uitstekende resultaten bij het prepareren van schotels op basis van rundvlees of kalfsvlees zoals: gestoofd vlees, goulash, wild, lamsbout, varkenshaas enz... die langzaam gekookt en bedropen moeten worden. Ook voor gebak is dit het beste systeem, zowel als voor stoofvruchten. Gebruik bij het koken in de Traditionele versie altijd alleen één ovenrek, anders is het mogelijk dat de temperatuur niet goed verdeeld wordt. Gebruik de verschillende standen naar gelang de behoefte. 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 verwarmingselement achterin de oven wordt geactiveerd en de ventilator gaat werken voor het gelijkmatig verdelen van de temperatuur. Het energieverbruik van deze functie is slechts 1600W.

Deze functie is geschikt voor het koken van fijnere gerechten, vooral voor cakes die moeten rijzen en voor koekjes op drie rekken tegelijk. B.V. soesjes, zoete en zoute hapjes, kaaskoekjes, opgerolde koekjes enz...

"Fast cooking" oven

Positie thermostaatknop "M": tussen **60°C** en **Max**.

De verwarmingselementen gaan werken en ook de ventilator die zorgt voor een constante en gelijkmatige warmte in de oven.

Deze functie is vooral aangewezen voor het snel koken (voorverwarmen niet nodig) van reeds bereide gerechten

(b.v. diepvriesproducten of voorgedroogde gerechten). De beste resultaten bij de functie "Fast cooking" verkrijgt u door slechts één rek te gebruiken (de tweede stand van beneden af), zie "Practische aanwijzingen voor het koken".

Multikoken

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

De verwarmingselementen treden in werking zowel als de ventilator. De warmte is constant en gelijkmatig in de hele oven, de lucht kookt en bruint de gerechten op gelijkmatige wijze op alle punten. U kunt ook verschillende gerechten tegelijkertijd koken, mits deze dezelfde temperatuur nodig hebben. U kunt maximum 2 standen tegelijk gebruiken, met in acht neming van de aanwijzingen in de paragraaf "Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken".

Deze functie is vooral geschikt voor schotels die gegratineerd moeten worden of voor gerechten die nogal lang gekookt moeten worden, zoals b.v. lasagna, macaronischotel, gebraden kip met aardappelen enz... Bijzonder geschikt ook voor braadstukken aangezien de uitstekende verdeling van de temperatuur het mogelijk maakt de temperatuur lager te houden, hetgeen verlies van vleessappen tegengaat en het vlees dus mals houdt met weinig gewichtsverlies. De Multikoken is vooral bijzonder goed voor het stoven van vis, waarbij slechts weinig kruiden en andere toevoegingen nodig zijn zodat de vorm en smaak van de vis bewaard blijft. Desserts: Resultaat verzekerd als u cake wilt bakken.

De functie "hetelucht" kan ook worden gebruikt voor het snel ontdooien van vlees, brood, met een temperatuur van 80°C. Voor het ontdooien van fijnere gerechten gebruikt u 60°C of koude lucht met de thermostaatknop op 0°C.

Pizza oven

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

De verwarmingselementen boven en onder gaan aan en de ventilator gaat werken. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen (2800 W) dat vooral van onderaf komt.

De functie pizza-oven is vooral aangewezen voor etenswaren die veel hitte nodig hebben zoals inderdaad pizza en grote braadstukken. Gebruik één niveau per keer; indien u op meer niveaus kookt moeten de gerechten op de helft van de kooktijd onderling van plaats verwisseld worden.

Grill

Positie thermostaatknop "M": Max.

Het middelste bovenelement 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 bakken onder de grill is vooral geschikt voor etenswaren die een hoge temperatuur aan de buitenkant vereisen: biefstuk, entrecôte, filet, hamburgers etc...

U vindt een paar voorbeelden in de paragraaf "Praktische kooktips".

Au Gratin

Positie thermostaatknop "M": tussen 60°C en 200°C.

Het middelste bovenelement gaat aan zowel als de ventilator.

Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de circulatie van de lucht in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden en de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Uitstekende resultaten worden bereikt voor vleespennen met stukken vlees en groenten, worstjes, varkenscoteletten, lamskarbonade, kip, gevogelte, varkensfilet enz...

Ook voor vis is de Au Gratin onovertroffen: tandbaars, tonijn, zwaardvis, gevulde inktvis enz...

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.

Het groene controlelampje (S)

Dit lampje gaat aan als een elektrisch verwarmingselement van de oven aan is.

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 "Q" bijna geheel met de klok mee te draaien ; dan, teruggedraaiend , 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.



Practische raadgevingen voor het koken



De oven biedt een grote verscheidenheid van mogelijkheden die het mogelijk maken ieder soort gerecht op de beste wijze te koken. Met verloop der tijd zult u leren het fornuis op de beste wijze te gebruiken; de hiervolgende aanwijzingen zijn dus relatief en zullen door uw persoonlijke ervaringen worden uitgebreid.

Voorverwarmen

Voor het voorverwarmen, vooral te gebruiken voor gerechten die moeten rijzen, kunt u de functie  "pizzaoven" gebruiken, die de oven snel op de gewenste temperatuur brengt met gereduceerd energieverbruik. Als het gerecht eenmaal in de oven is gezet kunt u de meest aangewezen functie voor het koken instellen.

Tegelijkertijd op meer ovenrekken koken

Als u op meer rekken wilt koken kunt u de functie "gebak oven"  gebruiken of de functie  "Multikoken"; dit zijn de enigen waarbij deze mogelijkheid bestaat.

Voor het koken van fijne gerechten op meer dan een rek kunt u het beste de functie "gebak oven"  gebruiken, die de mogelijkheid biedt om op 3 rekken tegelijkertijd te koken (1°, 3° en 5°). U vindt enkele voorbeelden in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken". Voor andere gerechten op meer rekken gebruikt u de functie  "Multikoken" en houdt u rekening met de volgende raadgevingen:

- De oven heeft 5 posities. Bij hetelucht gebruikt u twee van de drie middelste posities, de laagste van beneden af en de hoogste positie van de oven worden rechtstreeks door de hete lucht geraakt, hetgeen bij meer kwetsbare gerechten aanbranden zou kunnen veroorzaken.
- Normaal gesproken gebruikt u het 2° en het 4° rek van beneden af, en plaatst u op de 2° verdieping het gerecht dat de meeste warmte nodig heeft. Als u b.v. een braadstuk wilt braden tegelijkertijd met een ander gerecht, plaats dan het braadstuk op de 2° verdieping en het andere gerecht op de 4°.;
- Als u verschillende gerechten tegelijkertijd in de oven heeft, en deze hebben verschillende kooktijden en temperaturen nodig, stel dan een gemiddelde temperatuur tussen de twee in, zet het meest kwetsbare gerecht op de 4de positie en haal het gerecht dat de minste tijd nodig heeft het eerste uit de oven.
- Gebruik de lekplaat op de onderste positie en de grill op de bovenste positie.

Gebruik van de functie "Fast cooking"

Functioneel, snel en praktisch voor wie "voorgekookte" producten gebruikt (b.v.: diepvries of kant en klare gerechten) en niet alleen deze; u vindt nuttige raadgevingen in de tabel "Praktische raadgevingen voor het koken".


De grill

De "7 koks" oven biedt 2 verschillende mogelijkheden voor het grillen, maar uitsluitend met de ovendeur dicht.

Gebruik functie  "grill" met het gerecht in het midden onder de grill (op de 3° of 4° stand vanaf beneden), aangezien alleen het middenstuk van de bovenste weerstand aan gaat.

Plaats de bijgeleverde lekplaat voor het opvangen van sappen en/of vet op de eerste stand vanaf beneden.

Zet de thermostaat op maximum. Dit betekent niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken, door eenvoudigweg de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.

De positie  "au gratin" s uitstekend voor snel grillen; de hitte wordt verdeeld zodat de buitenkant bruin wordt en de binnenkant gaar.

U kunt hem ook gebruiken voor het afmaken van een gerecht dat bovenop bruin moet worden, b.v. het afmaken van een ovenschotel.

In dit geval zet u het rek op de 2° of 3° stand van beneden af (zie kooktabel) waarna u voor het opvangen van het vet en voor het vermijden van rook een lekplaat op de onderste stand plaatst.

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

Bij het gebruik van deze functie zet u de thermostaat op 200 °C aangezien dat optimaal rendement biedt, gebaseerd op het uitstralen van infrarode stralen. Dit betekent niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken, door eenvoudigweg de thermostaatknop op de gewenste temperatuur te zetten.

De beste resultaten worden bereikt door het ovenrek op de hoogste positie te plaatsen (zie kooktabel), waarna u voor het opvangen van het vet en voor het vermijden van rook een lekplaat op de onderste stand plaatst.

Desserts

Plaats gebak altijd in een voorverwarmde oven, wacht op het einde van de voorverwarming dat wordt aangegeven doordat het rode controlelampje "P" uitgaat. Open gedurende het bakken de deur van de oven niet omdat het gebak kan inzakken. 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.

"Bakken op meer ovenrekken (in de "hetelucht" versie) met gerechten die niet in dezelfde tijd gaar worden"

Stel een lagere temperatuur in. U kunt de verschillende gerechten op verschillende tijden uit de oven halen.

Pizza

Gebruik voor het bakken van pizza's de functie  "pizza-oven":

- verwarm de oven minstens 10 minuten voor.
- Gebruik een lichte aluminium vorm en zet hem op het ovenrek. Bij gebruik van de bakplaat (lekplaat) duurt het langer en krijgt u geen crocante pizza.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk gedurende het bakken.
- Bij hoog opgevulde pizza's (capricciosa, quattro stagioni) raden wij aan de mozzarella pas halverwege de kooktijd erbij te doen.
- Als u op meer dan een rek tegelijkertijd kookt (tot aan 2) kunt u het beste de Multikoken  gebruiken aangezien de functie pizza-oven  de 1° stand van benedenaf het meeste zou verwarmen.







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 tijd van braden. Zet het vlees in het midden van het ovenrek en zet er de lekplaat onder.

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.

Gekozen instelling	Gerecht	Gewicht (Kg)	Positie ovenrek van benedenaf gerekend	Voorverwarmingstijd (min.)	Instelling thermostaat	Kooktijd (min.)
1 Traditionele	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
2 Gebak 	Jamtaart	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaart	1	2/3	15	180	40-45
	Plum-cake	0.7	3	15	180	40-50
	Pan di spagna	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 rek)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Kleine gebakjes (op 2 rekken)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 rekken)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Beignets (op 3 rekken)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits (op 3 rekken)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengue (op 3 rekken)	0.5	1-3-5	15	90	180
3 Fast cooking 	Diepvries					
	Pizza	0.3	2	-	Max	12
	Courgettes en garnalen in deeg	0.4	2	-	200	20
	Spinazie-quiche	0.5	2	-	220	30-35
	Panzerotti	0.3	2	-	200	25
	Lasagna	0.5	2	-	200	35
	Kip-snacks	0.4	2	-	220	15-20
	Voorgekookte gerechten					
	Kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
	Verse etenswaren					
	Koekjes (kruimeldeeg)	0.3	2	-	200	15-18
	Plum-cake	0.6	2	-	180	45
	Kaaskoekjes	0.2	2	-	210	10-12
4 Multikoken 	Pizza (op 2 rekken)	1	2-4	15	230	15-20
	Lasagna	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Kip + aardappels	1+1	2-4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plum-cake	1	2	10	170	40-50
	Beignets (op 2 rekken)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 rekken)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di spagna (op 1 rek)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di spagna (op 2 rekken)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Quiche	1.5	3	15	200	25-30
	5 Pizza 	Pizza	0.5	3	15	220
Braadstuk		1	2	10	220	25-30
Kip		1	2/3	10	180	60-70
6 Grill 	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Garnalen en calamari aan het spit	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauw-filet	1	4	5	Max	10
	Groenten onder de grill	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.º 4	4	5	Max	2-3
	7 Au gratin 	Gegrilleerde kip	1.5	3	5	200
Inktvis		1.5	3	5	200	30-35

NB: de kooktijden zijn indicatief en kunnen verschillen naar gelang uw persoonlijke smaak. Bij het bakken onder de grill of au gratin moet de lekplaat altijd op de 1° stand van benedenaf worden geplaatst.

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:

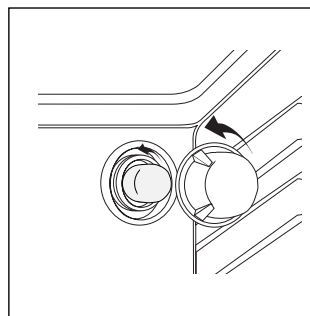
- **Gebruik voor het reinigen geen stoomapparaat.**
- de geëmailleerde delen en de zelfreinigende panelen, indien aanwezig, worden met lauw water gewassen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende middelen die schade kunnen aanrichten;
- de binnenkant van de oven wordt regelmatig met een warm sop gereinigd 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;
- bij de modellen met een glazen dekplaat wordt deze schoon gehouden met warm water. Gebruik nooit grove doeken of schuurmiddelen.

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