

FR

Français, 1

NL

Nederlands, 15

KP900GX/NL
KP902GX/NL

Sommaire

Installation, 2-5

Aération de la pièce
Evacuation des fumées
Positionnement et nivellement
Raccordement électrique
Raccordement gaz
Tableau caractéristiques techniques des brûleurs et des injecteurs

Description de l'appareil, 6

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 7-12

Utilisation du plan de cuisson
Réglage de l'heure
Utilisation du four
Programmes de cuisson pour four multifonction (1er four)
Programmes de cuisson pour four statique (2ème four)
Conseils utiles pour la cuisson
Tableau de cuisson au four

Précautions et conseils, 13

Sécurité générale
Mise au rebut
Respect et protection de l'environnement

Nettoyage et entretien, 14

Eteindre l'appareil
Nettoyage de l'appareil
Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four
Entretien des robinets
Assistance

Installation

FR

! Avant la première mise en service de l'appareil, lire attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant sa sécurité d'installation, d'usage et d'entretien.

! Conserver cette notice avec soin pour toute consultation ultérieure : En cas de vente, de cession ou de déménagement, veiller à ce qu'elle suive l'appareil.

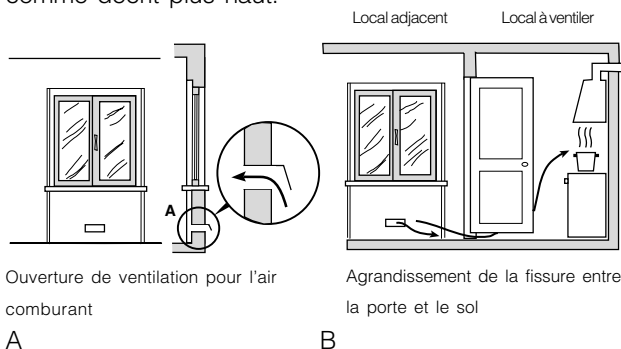
! L'installation de l'appareil doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant.

! Toute opération de réglage ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché la cuisinière du secteur.

Aération de la pièce

Cet appareil ne peut être installé et fonctionner que dans des locaux ventilés en permanence selon les prescriptions des normes en vigueur dans le pays. La pièce doit prévoir un système qui assure l'apport d'air indispensable à une bonne combustion du gaz (l'afflux d'air ne peut pas être inférieur à 2 m³/h par kW de puissance installée).

La section utile du conduit des prises d'air, protégées par des grilles, doit être d'au moins 100 cm². Les prises d'air doivent être placées de manière à ce qu'elles ne risquent pas d'être bouchées accidentellement, même partiellement (voir figure A). Il faudra les agrandir à 100% - 200 cm² minimum – si le plan de cuisson n'est pas équipé d'un dispositif de sécurité contre les fuites de gaz. Quand l'afflux d'air provient de manière indirecte de pièces voisines (voir figure B), à condition qu'il ne s'agisse pas de parties communes du bâtiment, de chambres à coucher ou de locaux à risque d'incendie, les prises doivent être équipées d'un conduit d'aération avec l'extérieur, comme décrit plus haut.



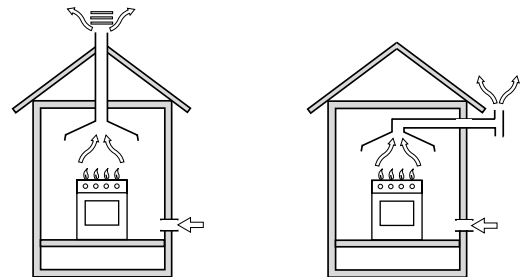
Ouverture de ventilation pour l'air comburant

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

! Après une utilisation prolongée de l'appareil, il est conseillé d'ouvrir une fenêtre ou d'augmenter la vitesse de fonctionnement des ventilateurs installés.

Evacuation des fumées

L'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion doit être réalisée au moyen d'une hotte reliée à une cheminée à tirage naturel sûr et efficace ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès qu'on allume l'appareil (voir figure).



Fumées évacuées à l'extérieur

Fumées évacuées par cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

! Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent au sol : les locaux qui contiennent des bouteilles de G.P.L doivent donc prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles.

Les bouteilles de GPL, qu'elles soient totalement ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Ne garder dans la pièce que la bouteille en cours d'utilisation, loin de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui pourraient amener sa température à plus de 50°C.

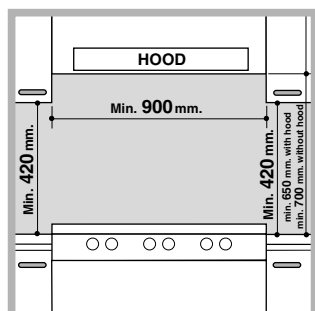
Positionnement et nivellement

! L'appareil peut être installé à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson.

! S'assurer que le mur en contact avec la paroi arrière de l'appareil est réalisé en matériel ignifuge résistant à la chaleur (T 90°C).

Pour une installation correcte :

- installer cet appareil dans une cuisine, une salle à manger ou un studio (jamais dans une salle de bains);
- Si le plan de cuisson dépasse le plan de travail des meubles, il faut placer l'appareil à au moins 600 mm de distance de ces derniers;
- Si la cuisinière est installée sous un élément suspendu, il faut que ce dernier soit placé à au moins 420 mm de distance du plan de cuisson. Il faut prévoir une distance de 700 mm si les éléments suspendus sont inflammables (voir figure);
- Ne pas placer de rideaux derrière ou sur les côtés de la cuisinière à moins de 200 mm de distance.

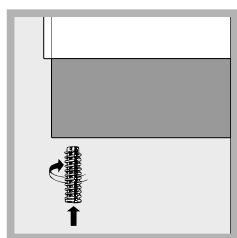


- Pour l'installation de hottes, se conformer aux instructions de leur notice d'emploi.

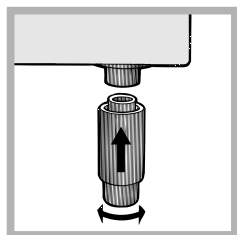
- le plomb réducteur et l'installation domestique peuvent supporter la charge de l'appareil (voir l'étiquette des caractéristiques);
- l'installation d'alimentation est bien équipée d'une mise à la terre efficace conformément aux normes et aux dispositions des lois en vigueur;
- la prise ou l'interrupteur bipolaire sont facilement accessibles une fois que l'appareil a été installé.

NOTRE RESPONSABILITE NE SAURAIT ETRE ENGAGEE SI LES NORMES EN MATIERE DE PREVENTION DES ACCIDENTS NE SONT PAS RESPECTEES.

Nivellement



Pour mettre l'appareil bien à plat, visser les pieds de réglage fournis aux emplacements prévus aux coins à la base de la cuisinière (voir figure).




Montage des pieds* par encastrement dans les fentes situées sous la base.

Important : Les fils du câble respectent le code couleurs suivant :

Jaune - vert	- Terre
Bleu	- Neutre
Marron	- Sous tension

Si les couleurs des fils du câble secteur ne correspondent aux couleurs qui repèrent les bornes du connecteur, procéder comme suit :

raccorder le fil jaune-vert à la borne repérée par "E" ou par  ou de couleur verte ou jaune-verte.

Raccorder le fil marron à la borne repérée par "L" ou de couleur rouge.

Raccorder le fil bleu à la borne repérée par "N" ou de couleur noire.

Raccordement électrique

ATTENTION : L'APPAREIL DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

Toutes les cuisinières sont prédisposées pour fonctionner en courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur leur plaque signalétique (apposée à l'arrière de l'appareil et à la dernière page du mode d'emploi) ou à la fin du mode d'emploi. S'assurer que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaque signalétique.

Pour un branchement direct au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure bipolaire, ayant une distance minimale d'ouverture des contacts de 3 mm, proportionnel à la charge et conforme aux réglementations en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50 °C la température ambiante. Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou causer des brûlures. Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

Remplacement du câble

Utiliser un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 2,5 mm²

Il faut que le conducteur de mise à la terre jaune - vert soit 2-3 cm plus long que les autres conducteurs.

Raccordement gaz

Pour raccorder l'appareil au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz utiliser un tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la réglementation en vigueur. S'assurer auparavant que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé (voir étiquette sur le couvercle : autrement voir ci-dessous). Si l'alimentation s'effectue avec du gaz liquide en bouteille, utiliser un régulateur de pression conforme à la réglementation en vigueur dans le pays. Pour simplifier le raccordement, l'alimentation du gaz est orientable latéralement : inverser l'about annelé avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

! S'assurer que la pression d'alimentation du gaz correspond bien à la pression indiquée dans le tableau des caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (voir plus bas) : l'appareil fonctionnera ainsi en toute sécurité pendant longtemps avec une bonne maîtrise de sa consommation d'énergie.

Raccordement gaz par tuyau flexible en caoutchouc

S'assurer que le tuyau est bien conforme à la réglementation en vigueur dans le pays. Le tuyau doit avoir un diamètre intérieur de 8 mm en cas de gaz liquide et de 13 mm en cas de gaz naturel (méthane). Après avoir procédé au raccordement, s'assurer que le tuyau :

- ne touche en aucun point à des parties pouvant atteindre plus de 50°C
- n'est pas soumis à traction ou torsion et qu'il ne présente pas de chicanes trop étroites ou des étranglements
- n'est pas écrasé et ne risque pas de toucher à des lames, à des arêtes vives ou à des parties en mouvement
- est facile à contrôler sur toute sa longueur pour vérifier son état.
- a moins de 1500 mm de long
- est bien fixé à ses deux extrémités à l'aide de bagues de serrage conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

! Si une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent être remplies ou que la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 – sous-classe 1 (appareil encastré entre deux meubles), il faut utiliser un tuyau flexible en acier (voir ci-dessous).

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

S'assurer que le tuyau et le joint sont bien conformes à la réglementation en vigueur dans le pays.

Avant toute utilisation du tuyau, retirer l'about annelé équipant l'appareil (le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique).

! Procéder au raccordement de manière à ce que la longueur du tuyau ne dépasse pas 2 mètres d'extension maximale. Veiller à ce que le tuyau ne soit pas écrasé et ne touche en aucun point à des parties en mouvement.

Vérifier l'étanchéité du raccordement.

Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords au moyen d'une solution savonneuse, ne jamais utiliser de flamme.

Adaptation aux différents types de gaz.

L'appareil peut être adapté à un type de gaz autre que le type de gaz prévu (indiqué sur l'étiquette de réglage sur le couvercle).

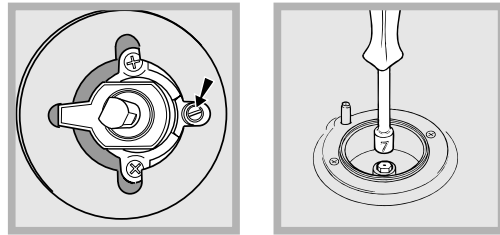
Adaptation du plan de cuisson

Remplacement des injecteurs des brûleurs du plan de cuisson:

1. retirer les grilles du plan de cuisson et sortir les brûleurs de leur logement.
2. dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm (*voir figure*) et les remplacer par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (*voir tableau Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs*);
3. Remplacer tous les composants en effectuant en sens inverse les opérations indiquées plus haut.

Réglage des minima des brûleurs du plan de cuisson :

1. Placer le robinet sur la position de minima;
 2. Retirer la manette et tourner la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet pour obtenir une petite flamme régulière;
- ! Si l'appareil est raccordé à une alimentation en gaz liquide, la vis de réglage doit être serrée à fond;
3. Brûleur allumé, tourner rapidement la manette en passant du minimum au maximum et vice versa, plusieurs fois de suite, pour s'assurer que la flamme ne s'éteint pas.



! Les brûleurs du plan de cuisson ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

! Après tout réglage de l'appareil pour adaptation à un autre type de gaz, remplacer la vieille étiquette de réglage par celle correspondant au nouveau type de gaz (les étiquettes sont disponibles auprès des centres d'assistance technique agréés).





! Si la pression du gaz utilisé diffère (même très peu) de la pression conseillée, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié conforme à la réglementation sur les "régulateurs pour gaz canalisés" en vigueur dans le pays.




Tableau caractéristiques techniques des brûleurs et des injecteurs
Tableau 1

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (H.s.*)		Gaz liquides			Gas Naturels	
		Nom.	Ger.	By-pass 1/100 (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Debit* g/h G30	Injecteur 1/100 (mm)	Debit* l/h G25
R. Rapide	100	3.00	0.7	40	86	218	122	332
S. Semi Rapide	75	1.65	0.4	30	64	131	94	183
A. Auxiliaire	55	1.00	0.4	30	50	73	72	111
TC. Triple Couronne	130	3.25	1.3	57	91	262	134	360
Pression de alimentation						30		25

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
 Naturel P.C.S. = 37,78 MJ/m³

! La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrés équipés de ventilation de refroidissement.

DONNEES TECHNIQUES (1er four)	
Dimensions du four	H:34; L:38; P:44 cm
Volume	54 l
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique
Voltage et fréquence	voir plaque signalétique
ENERGY LABEL (ETIQUETTE ENERGIE)	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Règlement EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Four Traditionnel Consommation d'énergie déclarée pour classe convection forcée – fonction four :  Multicuisson
 	Directives Communautaires: 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CEE.

DONNEES TECHNIQUES (2ème four)	
Dimensions	H:33,8; L:24,5; P:43,8 cm
Volume	36 l
Brûleurs	adaptables à tous les types de gaz indiqués dans la plaque signalétique
Voltage et fréquence	voir plaque signalétique
ENERGY LABEL (ETIQUETTE ENERGIE)	Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques Règlement EN 50304 Consommation énergie convection Naturelle – fonction four :  Four Traditionnel
 	Directives Communautaires: 2006/95/CEE du 12.12.06 (Basse Tension) et modifications successives - 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 90/369/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives - 2002/96/CEE.

Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

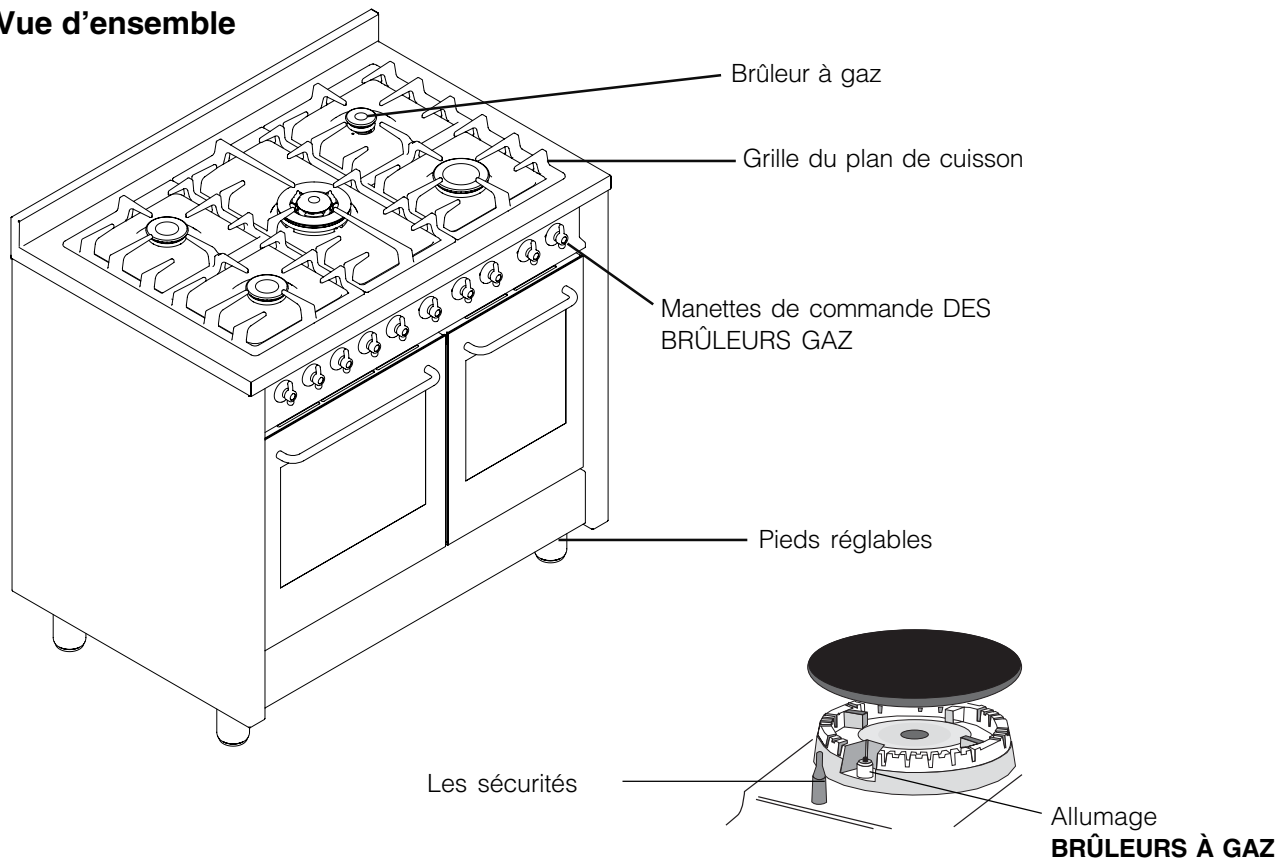
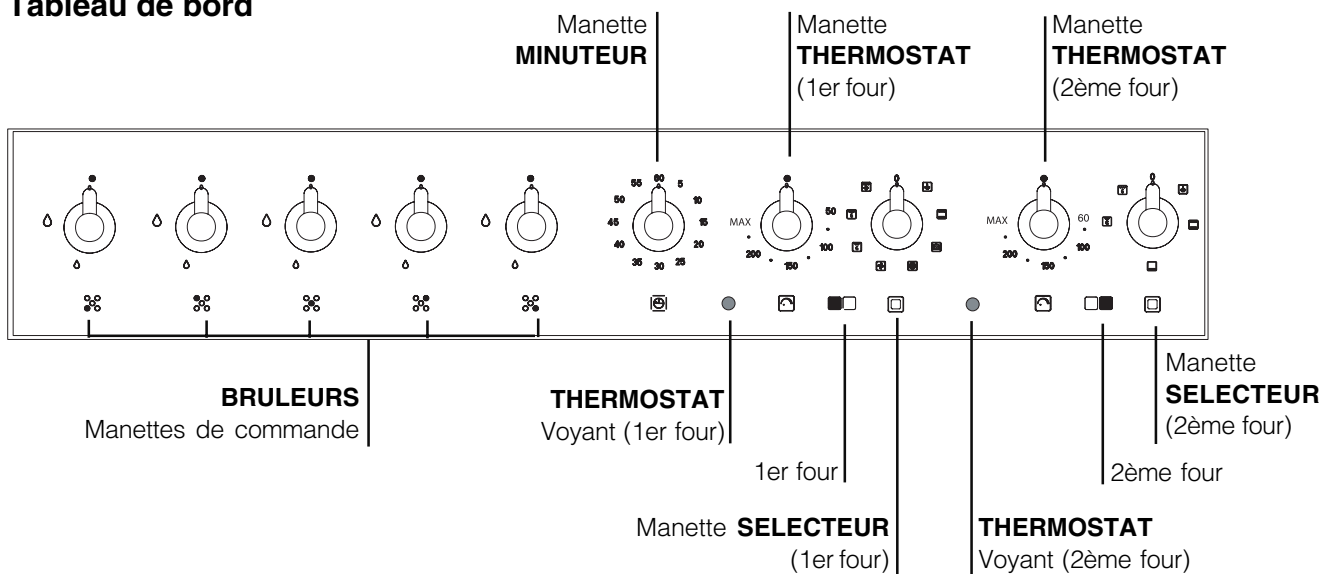


Tableau de bord






- **LES BRÛLEURS** ont des dimensions et des puissances différentes. Pour choisir le brûleur qui convient, tenir compte du diamètre du récipient de cuisson.
- Les manettes de commande des **BRÛLEURS** règlent la puissance et la dimension de la flamme.
- L'actionnement des **BRÛLEURS À GAZ** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.

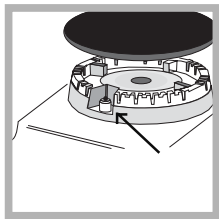
Utilisation du plan de cuisson

Allumage des brûleurs

Chaque manette de BRULEUR dispose d'un anneau complet qui indique la puissance de la flamme pour le brûleur correspondant.

Pour allumer un des brûleurs du plan de cuisson :

1. approcher une flamme ou un allume-gaz du brûleur.
2. Pousser et tourner la manette du BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'amener sur la position de maximum .
3. Pour régler l'intensité de la flamme sur le niveau souhaité, tourner la manette du BRULEUR dans le sens inverse des aiguilles d'une montre : ce peut être au choix, la position de minimum , de maximum  ou toute autre position intermédiaire.



Si l'appareil est équipé d'un allumage électronique (voir figure), il faut pousser et tourner en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette BRULEUR pour l'amener jusqu'à l'allumage. Il arrive que

le brûleur s'éteigne quand on lâche la manette : dans ce cas, tenter à nouveau en poussant plus longtemps sur la manette.

! En cas d'extinction accidentelle de la flamme, éteindre le brûleur et attendre au moins 1 minute avant de tenter de le rallumer.

Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité contre les fuites de gaz, pousser sur la manette BRULEUR pendant 2-3 secondes pour garder la flamme allumée et pour activer le dispositif.

Pour éteindre le brûleur, tourner la manette du brûleur jusqu'à la position d'arrêt 0.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs



Pour que les brûleurs fonctionnent de façon plus efficace et pour faire des économies de gaz, il est conseillé de n'utiliser que des casseroles avec couvercle et à fond plat aux dimensions adéquates :

! Pour repérer le type de brûleur, se référer aux schémas contenus dans les "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

Brûleur à gaz	ø Diamètre Casseroles (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi-rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

! Pour les modèles équipés de grille de réduction, n'utiliser cette dernière que sur le brûleur auxiliaire en cas de casseroles ayant moins de 12 cm de diamètre.

Réglage de l'heure

Pour pouvoir utiliser le minuteur, il faut le remonter en faisant faire un tour presque complet dans le sens des aiguilles d'une montre  à la manette "S". Puis tourner dans le sens inverse  pour régler le temps désiré en amenant le numéro correspondant aux minutes préétablies en face du repère fixe du bandeau.

Utilisation du four

! Lors de sa première mise en service, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. S'assurer que la pièce est bien aérée avant d'éteindre le four et d'ouvrir la porte. L'odeur désagréable qui se dégage parfois est due à l'évaporation des produits utilisés pendant la fabrication pour protéger le four.
! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer.

Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur qui est mis en marche à l'aide de la manette de sélection des programmes. Dans ce cas, le ventilateur fonctionne en permanence et envoie de l'air à l'extérieur par une fente située entre le bandeau et la porte du four. Rappel : en fin de cuisson, la turbine continue à fonctionner même si la manette est sur "0", tant que le four n'est pas suffisamment froid. En "Fast cooking" (cuisson rapide) le ventilateur ne se met automatiquement en marche qu'à four chaud. Après avoir sorti les aliments du four, laisser la porte entrouverte pendant quelques instants : la durée du cycle de refroidissement en sera considérablement réduite. Ce processus est contrôlé par un thermostat supplémentaire et peut être effectué en un ou plusieurs cycles.

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide de la manette THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures conseillées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de :

- modifier le programme de cuisson à l'aide de la manette PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide de la manette THERMOSTAT;
- stopper la cuisson en amenant la manette PROGRAMMES sur 0;

! Il faut toujours placer les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Voyant FONCTIONNEMENT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four.

Eclairage du four

il s'allume dès que la manette est dans une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est branché. Si la manette est amenée sur 8, la lampe s'allume sans activer aucune résistance.

Programmes de cuisson pour four multifonction principal (1er four)

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum.

S'assurer que la pièce est bien aérée avant d'éteindre le four et d'ouvrir la porte. L'odeur désagréable qui se dégage parfois est due à l'évaporation des produits utilisés pendant la fabrication pour protéger le four.

! Pour tous les programmes, il est possible de sélectionner une température comprise entre 50°C et MAX., sauf pour :

- MAXI-GRIL / MINI-GRIL (il est conseillé de toujours sélectionner le niveau MAX)
- GRATIN (il est conseillé de ne pas dépasser 200°C).

Programme FOUR TRADITIONNEL

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau. La cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.

Programme PATISSERIE

Mise en marche de la résistance arrière et de la turbine pour obtenir une chaleur douce et uniforme à l'intérieur du four. Ce programme est particulièrement indiqué pour la cuisson de mets délicats (comme des gâteaux levés par ex.) et de biscuits sur trois niveaux en même temps.

Programme PIZZA

Mise en marche de la résistance de sole et de la résistance circulaire, ainsi que de la turbine. Cette combinaison permet une montée en température rapide avec un fort apport de chaleur provenant surtout de la sole. En cas de cuisson sur plusieurs niveaux, ne pas oublier de les changer de place à mi-cuisson.

Programme MULTICUISSON

Mise en marche de toutes les résistances (sole, voûte et circulaire) 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 en tous points. Il est possible de cuire au maximum sur deux niveaux en même temps.

Programme MINIGRIL

Activation de la partie centrale de la résistance de voûte. La température élevée et directe du gril est conseillée pour tous les aliments qui exigent une haute température en surface (steak de veau et de bœuf, filet, entrecôte). Ce programme, idéal pour griller de petites préparations, permet de réduire la consommation d'électricité. Attention à bien placer le plat au milieu de la grille car, dans les coins, la chaleur ne suffit pas à le cuire.

Programme MAXI-GRIL

Toutes les résistances de voûte sont activées.

Programme GRATIN

Mise en marche de la résistance de voûte, du tournebroche (s'il y en a un de prévu) ainsi que de la turbine. L'irradiation thermique unidirectionnelle des éléments chauffants s'ajoute au brassage de l'air pour une répartition uniforme de la chaleur dans l'enceinte du four. Plus de risque de brûler les aliments en surface et plus grande pénétration de la chaleur.

! La porte du four doit rester fermée lors de l'utilisation des programmes GRIL et GRATIN.

Conseils utiles pour la cuisson

! Pour les cuissons ventilées ne pas utiliser les gradins 1 ou 5 : un contact trop direct avec la chaleur risque de brûler les aliments plus sensibles aux températures élevées.

MULTINIVEAUX

- Utiliser les gradins 2 et 4 et placer au 2 les plats qui exigent davantage de chaleur.
- Placer la lèchefrite en bas et la grille en haut.

GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 4 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus et graisses de cuisson. En cas de cuisson en mode GRATIN, placer la grille au gradin 2 ou 3 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus et graisses de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau de puissance maximum. La résistance de voûte étant contrôlée par un thermostat, elle peut ne pas fonctionner en permanence.

FOUR PIZZA

- Utiliser un plat en aluminium léger et l'enfourner sur la grille du four.
L'utilisation du plateau émaillé prolonge considérablement le temps de cuisson et la pizza est beaucoup moins croustillante.
- Si les pizzas sont bien garnies, n'ajouter la mozzarella qu'à mi-cuisson.

Programmes de cuisson pour four statique principal (2ème four)

! Lors de son premier allumage, faire fonctionner le four à vide, porte fermée, pendant au moins une demi-heure en réglant la température à son maximum. S'assurer que la pièce est bien aérée avant d'éteindre le four et d'ouvrir la porte. L'odeur désagréable qui se dégage parfois est due à l'évaporation des produits utilisés pendant la fabrication pour protéger le four.

! Pour tous les programmes, une température comprise entre 60°C et MAX. peut être sélectionnée, sauf pour:

- MAXI-GRIL / MINI-GRIL (il est conseillé de toujours sélectionner le niveau MAX)

Mise en marche du four

1. Pour sélectionner le programme de cuisson souhaité, tourner la manette PROGRAMMES.
2. Choisir la température conseillée pour ce programme ou celle qu'on préfère à l'aide de la manette THERMOSTAT.

Un tableau de cuisson sert de guide et indique notamment les températures préconisées pour plusieurs préparations culinaires (voir tableau cuisson au four).

En cours de cuisson, il est possible à tout moment de:

- modifier le programme de cuisson à l'aide de la manette PROGRAMMES;
- modifier la température à l'aide de la manette THERMOSTAT;
- programmer la durée et l'heure de fin de cuisson (voir ci-dessous);
- stopper la cuisson en amenant la manette PROGRAMMES sur 0;

! Ne jamais poser d'objets à même la sole du four, l'émail risque de s'abîmer. N'utiliser la position 1 du four qu'en cas de cuissons au tournebroche.

! Il faut toujours placer les plats sur la grille fournie avec l'appareil.

Voyant THERMOSTAT

Allumé, il signale la montée en chaleur du four. Il s'éteint dès que la température sélectionnée est atteinte. Le voyant s'allume et s'éteint tour à tour pour indiquer que le thermostat fonctionne et maintient la température au degré près.

Eclairage du four

il s'allume dès que la manette est dans une position autre que la position "0". Il reste allumé tant que le four est branché. Si la manette est amenée sur 8, la lampe s'allume sans activer aucune résistance.



Programme FOUR TRADITIONNEL

Mise en marche des résistances de voûte et de sole. Pour cette cuisson traditionnelle mieux vaut cuire sur un seul niveau. La cuisson sur plusieurs niveaux entraînerait une mauvaise distribution de la chaleur.



Four PATISSERIE

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".



Programme MINIGRIL

L'élément chauffant supérieur central est branché. La température élevée et directe du gril permet de saisir les viandes et les rôtis en surface pour qu'ils ne perdent pas leur jus et restent tendres 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 bœuf, entrecôtes, filet, hamburgers, etc... Des exemples d'utilisation sont fournis dans le paragraphe "Conseils utiles pour la cuisson".



MAXIGRIL

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

Conseils utiles pour la cuisson

GRIL

- En cas de cuisson en mode GRIL, placer la grille au gradin 4 et la lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus et graisses de cuisson.
- Nous conseillons de sélectionner le niveau de puissance maximum. La résistance de voûte étant contrôlée par un thermostat, elle peut ne pas fonctionner en permanence.

! La porte du four doit être fermée lors de l'utilisation du programme GRIL.

Utilisation du kit lèchefrite

Positionner la poignée sur la lèchefrite en correspondance de la rainure (fig. 1), l'incliner vers le haut et la faire glisser vers le centre (fig. 2). Placer l'aliment à cuire sur la grille de la lèchefrite. Positionner la lèchefrite sur la grille du four. Pour obtenir un résultat optimal, positionner la grille du four sur les niveaux du haut. Pour bien recueillir les graisses et éviter la formation de fumée, verser un peu d'eau à l'intérieur de la lèchefrite.

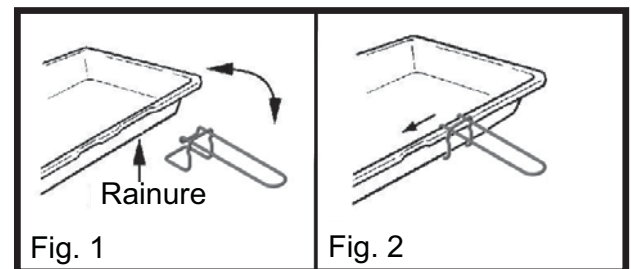


Tableau de cuisson pour four multifonction (1er four)

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Préchauffage (minutes)	Température préconisée	Temps de cuisson (minutes)
Four 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
	Tarte	1	3	15	180	30-35
Four Pâtisserie	Tartes	0,5	3	15	180	20-30
	Tartes aux fruits	1	2 ou 3	15	180	40-45
	Cake aux fruits	0,7	3	15	180	40-50
	Génoise	0,5	3	15	160	25-30
	Crêpes farcies (sur 2 niveaux)	1,2	2 et 4	15	200	30-35
	Petits fours (sur 2 niveaux)	0,6	2 et 4	15	190	20-25
	Friands au fromage (sur 2 niveaux)	0,4	2 et 4	15	210	15-20
	Choux (sur 3 niveaux)	0,7	1, 3 et 5	15	180	20-25
	Biscuits (sur 3 niveaux)	0,7	1, 3 et 5	15	180	20-25
Meringues (sur 3 niveaux)	0,5	1, 3 et 5	15	90	180	
Four Pizza	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2 ou 3	10	180	60-70
Multicuisson	Pizza (sur 2 niveaux)	1	2 et 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 et 4	15	200	60-70
	Maquereaux	1	2	10	180	30-35
	Cake aux fruits	1	2	10	170	40-50
	Choux (sur 2 niveaux)	0,5	2 et 4	10	190	20-25
	Biscuits (sur 2 niveaux)	0,5	2 et 4	10	180	10-15
	Génoise (sur 1 niveau)	0,5	2	10	170	15-20
	Génoise (sur 2 niveaux)	1	2 et 4	10	170	20-25
	Tartes salées	1,5	3	15	200	25-30
Minigril	Cuisson au gril	n. 4	2 et 3	-	-	10
	Croque-monsieur	1,5	2 et 3	-	-	30
	Côtelette de porc	1,1	2 et 3	-	-	35
	Maquereaux	1,1	2 et 3	-	-	35
Maxigril	Soles et seiches	0,7	4	-	Max.	10-12
	Brochettes de calmars et crevettes	0,6	4	-	Max.	8-10
	Seiches	0,6	4	-	Max.	10-15
	Tranches de colin	0,8	4	-	Max.	10-15
	Légumes grillés	0,4	3 ou 4	-	Max.	15-20
	Côtes de veau	0,8	4	-	Max.	15-20
	Saucisses	0,6	4	-	Max.	15-20
	Hamburgers	0,6	4	-	Max.	10-12
	Maquereaux	1	4	-	Max.	15-20
	Croque-monsieur ou toasts	4 et 6	4	-	Max.	3-5
Gratin	Poulet grillé	1,5	2	10	200	55-60
	Seiches	1,5	2	10	200	30-35

Tableau de cuisson pour four statique (2ème four)

Programmes	Aliments	Poids (Kg)	Niveau enfournement	Durée Préchauffage (min.)	Température préconisée (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Four Traditionnel	Lasagnes	2.5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2.5	3	5	200	30-35
	Gratin de pâtes	2.0	3	5	200	30-35
	Veau	1.7	2	10	180	60-70
	Poulet	1.5	3	10	200	80-90
	Canard	1.8	3	10	180	90-100
	Lapin	2	3	10	180	70-80
	Porc	2.1	3	10	180	70-80
	Agneau	1.8	3	10	180	70-80
	Maquereaux	1.1	2	5	180	30-40
	Maquereaux	1.5	2	5	180	30-35
	Truite en papillote	1	2	5	180	25-30
	Pizza napolitaine	1	2	15	220	15-20
	Biscuits et petits fours	0.5	3	10	180	10-15
	Flans et gâteaux sans levure	1.1	3	10	180	25-30
	Tartes salées	1	3	10	180	30-35
	Gâteaux levés	0.5	3	10	160	25-30
	Tartes aux fruits	1	3	10	170	25-30
Four PATISSERIE	Parfaire la cuisson					
Minigril	Soles et seiches	1	2, 3 et 3	5	Max.	8
	Brochettes de calmars et crevettes	1	2 et 3	5	Max.	4
	Tranches de colin	1	¾	5	Max.	10
	Légumes grillés	1		5	Max.	8-10
Maxigril	Côtes de veau	1	4	5	Max.	15-20
	Côtelettes	1.5	4	5	Max.	20
	Hamburgers	1	3	5	Max.	7
	Maquereaux	1	4	5	Max.	15-20
	Croque-monsieur	4 pièces	4	5	Max.	5
	Avec tournebroche					
Veau à la broche	1.0	-	5	Max.	70-80	
Poulet à la broche	2.0	-	5	Max.	70-80	

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité.

Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité. Il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert exclusivement à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi.
- Cette notice concerne un appareil classe 1 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre deux meubles).
- **Ne pas toucher aux éléments chauffants ni à la porte du four pendant son fonctionnement car elle peut devenir très chaude à certains endroits. Garder les enfants à distance.**
- S'assurer que le cordon d'alimentation d'autres électroménagers ne touche pas à des parties chaudes du four.
- Ne jamais couvrir les ouvertures de ventilation et de dispersion de la chaleur.
- Utiliser toujours des gants de protection pour enfourner ou sortir les plats du four.
- Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence..) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne pas stocker de matériel inflammable dans la niche de rangement du bas ou dans le four : si l'appareil était par inadvertance mis en marche, il pourrait prendre feu.
- Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé, s'assurer que les manettes sont bien sur la position "0".
- **Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.**
- Toute opération de nettoyage ou d'entretien doit être effectuée après avoir débranché l'appareil du secteur.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil soi-même. Les réparations effectuées par du personnel non qualifié peuvent causer des dommages ou entraîner d'autres défauts de fonctionnement. Faire appel au service d'assistance.

- Ne pas poser d'objets lourds sur la porte du four ouverte.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un.
- Le mode d'installation des cuisinières posées sur un socle doit indiquer quelles sont les précautions à prendre pour éviter tout risque de glissement.

! Avant de mettre l'appareil en service, enlever le film protecteur sur les côtés.

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Respect et protection de l'environnement

- Pour faire des économies d'électricité, utiliser autant que possible le four pendant les heures creuses.
- Garder la porte du four fermée pendant les programmes GRIL et GRATIN, pour optimiser les résultats et faire des économies d'énergie (environ 10%).
- Contrôler et garder les joints de la porte bien propres en éliminant toute projection pour bien faire adhérer la porte du four et éviter ainsi toute déperdition de chaleur.

Nettoyage et entretien

FR

Eteindre l'appareil

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien couper l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

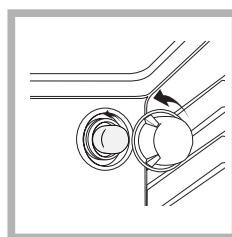
! Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Nettoyer l'extérieur émaillé ou en acier inox et les joints en caoutchouc à l'aide d'une éponge imbibée d'eau tiède additionnée de savon neutre. Si les taches sont difficiles à enlever, utiliser des produits spéciaux. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Ne pas utiliser de poudres abrasives ni de produits corrosifs.
 - Pour simplifier les opérations de nettoyage, les grilles du plan de cuisson, les chapeaux des brûleurs, les anneaux répartiteurs de flamme et les brûleurs peuvent être retirés : laver à l'eau chaude en utilisant un produit non abrasif. Avant de les essuyer complètement, s'assurer que tous les résidus brûlés ont bien été éliminés.
 - Nettoyer fréquemment l'extrémité des dispositifs de sécurité contre les fuites de gaz*.
 - Nettoyer l'enceinte après toute utilisation, quand le four est encore tiède. Utiliser de l'eau chaude et du détergent, rincer soigneusement et essuyer avec un chiffon doux. Eviter tout produit abrasif.
 - Nettoyer la vitre de la porte du four à l'aide d'éponges et de produits non abrasifs et essuyer avec un chiffon doux. Ne jamais utiliser de matériaux rêches abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui pourraient rayer la surface et briser le verre.
 - Les accessoires peuvent être lavés comme de la vaisselle courante, même au lave-vaisselle.
 - Eviter de fermer le couvercle si les brûleurs sont allumés ou encore chauds.
- ! Les surfaces intérieures du tiroir (s'il y en a un) peuvent devenir chaudes.

Contrôler les joints du four

Contrôler régulièrement les joints autour de la porte du four. Si elles sont abîmées, s'adresser au Service après-vente le plus proche de chez soi. Mieux vaut ne pas utiliser le four tant que les joints n'ont pas été remplacés.

Remplacement de l'ampoule d'éclairage du four



1. Débrancher le four, enlever le couvercle en verre du logement de la lampe (*voir figure*).
2. Retirer l'ampoule et la remplacer par une autre de même type : tension 230 V, puissance 25 W, culot E 14.
3. Remonter le couvercle et rebrancher le four au réseau électrique.

Entretien des robinets

Avec le temps, le robinet peut se boucher ou devenir difficile à ouvrir. Dans ce cas, il faut le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Assistance

! Ne s'adresser en aucun cas à un technicien non agréé.

Il faut toujours signaler :

- Le type de panne.
- Le modèle de l'appareil (Mod.)
- Son numéro de série (S/N)

Ces deux informations figurent sur la plaque signalétique apposée sur l'appareil



Français, 1



Nederlands, 15

KP900GX/NL
KP902GX/NL

NL

Inhoud

Installatie, 16-19

Ventilatie van het vertrek
Afvoer van de verbrandingsgassen
Plaatsen en waterpas zetten
Elektrische aansluiting
Gasaansluiting
Tabel eigenschappen branders en sproeiers
Tabel eigenschappen

Beschrijving van het apparaat, 20

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 21-26

Gebruik kookplaat
De tijd instellen
Gebruik van de oven
Programma's voor multifunctie oven (1e oven)
Programma's voor statische oven (2e oven)
Praktische kooktips
Kooktabel oven

Voorzorgsmaatregelen en advies, 27

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Het milieu respecteren en behouden

Onderhoud en verzorging, 28

Het apparaat uitschakelen
Reinigen van het apparaat
Vervangen van het ovenlampje
Onderhoud van de kranen
Servicedienst

Installatie

NL

! Voordat u het nieuwe apparaat in werking stelt dient u eerst aandacht de huidige gebruiksaanwijzing doorlezen, aangezien hij belangrijke informatie bevat betreffende installatie en de veilige werking van het apparaat.

! Bewaar de instructies betreffende de werking van het apparaat voor toekomstige raadpleging: Controleer dat de gebruiksaanwijzing bij het apparaat wordt bewaard in het geval u het koopt of verhuist.

! De installatie van het apparaat moet volgens bijgeleverde instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

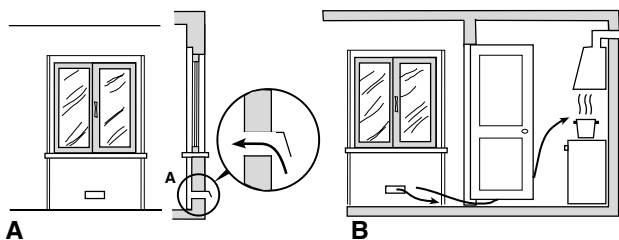
Ventilatie van het vertrek

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimten, overeenkomstig de voorschriften van de geldende nationale normen. Het vertrek waar de installatie wordt uitgevoerd moet zodanig geventileerd zijn dat er voldoende lucht nodig is voor de normale gasverbranding (de luchttoevoer moet niet minder zijn dan 2 m³/h per kW geïnstalleerd vermogen).

De bruikbare doorsnede van de luchttoevoeropeningen, beschermd door roosters, moet minstens 100 cm² zijn. De luchttoevoeropeningen moeten zodanig worden geplaatst dat ze, zelfs niet gedeeltelijk, worden verstopt (zie afbeelding A).

Zij zullen 100% moeten worden verbreed - met een minimum van 200 cm² - in het geval de kookplaat niet beschikt over een veiligheidsmechanisme tegen gaslekken. Wanneer de lucht op indirecte wijze wordt toegevoerd uit de aangrenzende vertrekken (zie afbeelding B), en dit geen gemeenschappelijke delen zijn van het gebouw, ruimtes met brandgevaar of slaapkamers, zullen de luchttoevoeropeningen voorzien moeten zijn van een ventilatieopening naar buiten toe, zoals boven beschreven.

Aangrenzend vertrek ventilatie Vertrek waar het volgende nodig is



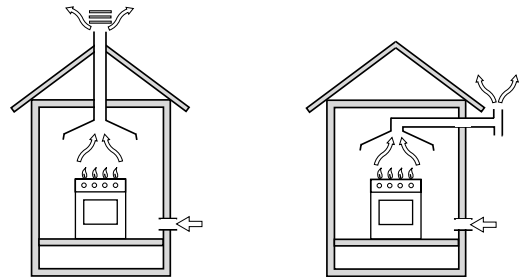
Ventilatieopening voor verbrandingslucht

Vergroting van de opening tussen deur en vloer

! Na een langdurig gebruik van het apparaat raden wij u aan een raam te openen of de snelheid van eventuele ventilatoren te vermeerderen.

Afvoer van de verbrandingsgassen

De afvoer van de verbrandingsgassen moet worden gegarandeerd door middel van een afzuigkap die is aangesloten op een veilige en goedwerkende schoorsteen met natuurlijke trek, ofwel door middel van een elektrische ventilator die automatisch in werking treedt elke keer dat u het apparaat aanzet (zie afbeelding).



Rookgassen die naar buiten toe worden afgevoerd

Rookgassen afgevoerd door een schoorsteen of vertakt rookkanaal (alleen bestemd voor kookapparaten)

! Vloeibaar petroleumgas (LPG) is zwaarder dan lucht en blijft op de vloer hangen: alle vertrekken waar LPG flessen staan moeten openingen hebben naar buiten toe, zodat eventuele gaslekken kunnen worden afgedreven. Lege of halfvolle LPG-flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de begane grond (kelders, enz.). Bewaar in het vertrek alleen de in gebruik zijnde fles, ver van warmtebronnen (ovens, open haard, kachels) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

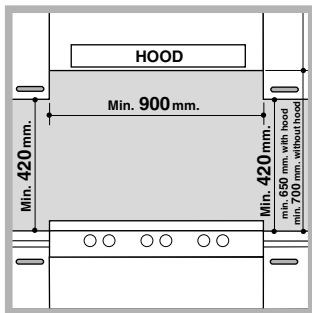
Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan de bovenzijde van de kookplaat.

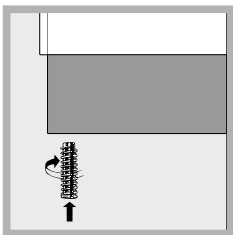
! Controleer dat de wand die in contact komt met de achterkant van het apparaat bestaat uit niet ontvlambaar materiaal en bestand is tegen hitte (T 90°C).

Voor een correcte installatie:

- Plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- Als het kookvlak hoger ligt dan de meubels, moet het apparaat op minstens 600 mm ervandaan worden geplaatst;

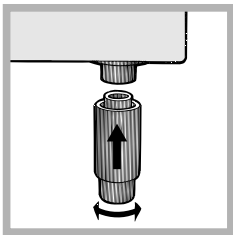


- Als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);



- Hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkant;
- Eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



- Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).

De poten* moeten in de openingen aan het onderstuk van het fornuis worden vastgeklemd.

Elektrische aansluiting

BELANGRIJK: HET APPARAAT MOET BESLIST GEAARD WORDEN.

Het fornuis is bestemd om te worden gebruikt met wisselstroom met een spanning en frequentie zoals vermeld op het typeplaatje met de technische eigenschappen (geplaatst aan de achterzijde van het apparaat en de laatste pagina van de gebruiksaanwijzing) of aan het einde van de gebruiksaanwijzing. Controleer of de voedingsspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het typeplaatje.

Als een rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet is gewenst, moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een tweepolige schakelaar worden geplaatst met een minimum afstand tussen de contacten van 3 mm, aangepast aan de belasting en in overeenstemming met de geldende normen. De geel-groene aardkabel mag


niet door de schakelaar worden onderbroken. De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50 °C hoger is dan de kamertemperatuur. Geen adapters of aftakdozen gebruiken die tot oververhitting of schroeien zouden kunnen leiden. Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- De hoofdzekering en uw elektriciteitsnet de lading van het apparaat kunnen dragen (zie typeplaatje);
- De elektrische voeding over een efficiënte aardaansluiting beschikt in overeenstemming met de geldende normen en wettelijke voorschriften;
- De stekker of tweepolige schakelaar gemakkelijk te bereiken zijn als de apparatuur geïnstalleerd is.

HET BEDRIJF AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID ALS DE ONGEVALLLEN PREVENTIENORMEN NIET WORDEN NAGELEEFD. Belangrijk: De draden van de netkabel moeten de volgende kleurcodering respecteren:

Geel - groen	- Aarde
Blauw	- Neutraal
Bruin	- Onder spanning

Aangezien de draden van de netkabel wellicht niet overeenkomen met de gekleurde tekens van de klemmen van de connector, dient u als volgt te werk te gaan:

Sluit de geel-groene draad aan op de klem waar "E" of  op staat of op de groene of geel-groene klem. Sluit de bruine draad aan op de klem waar "L" op staat of op de rode klem.

Sluit de blauwe draad aan op de klem waar "N" op staat of op de zwarte klem.

Vervangen van de kabel

Gebruik een rubberen kabel van het type H05VV-F met een sectie van 3 x 2,5 mm².

De geel-groene geleider moet 2-3 cm langer zijn dan de andere geleiders.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of gasfles moet worden uitgevoerd m.b.v. een flexibele rubberen of stalen buis, in overeenstemming met de geldende nationale normen en na te hebben gecontroleerd of het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed (zie etiket met ijkning op het deksel: als dit niet het geval is, zie onder). Bij gebruik van voeding met vloeibaar gas uit een gasfles gebruikt u een drukregelaar die voldoet aan de geldende nationale normen. Om de aansluiting te vergemakkelijken kan de gasvoeding aan de zijkant* worden geplaatst: verander de plaats van de slanghouder met die van de afsluitdop en vervang de bijgeleverde afdichting.

! Controleer dat de gasdruk van de voeding overeenkomt met de waarde aangegeven in de Tabel eigenschappen branders en sproeiers (zie onder): hiermee garandeert u dat het apparaat voor een lange tijd veilig zal werken en dat het energieverbruik efficiënt is.

Aansluiting gas d.m.v. flexibele rubberen buis
Controleer of de buis overeenkomt met de geldende nationale normen. De interne diameter van de buis moet 8 mm zijn voor vloeibaar gas en 13 mm voor aardgas.

Nadat u de aansluiting heeft uitgevoerd moet u controleren of de buis:

- Niet in contact komt met delen die temperaturen van meer dan 50°C bereiken.
- De buis mag niet onderhevig zijn aan trekkracht, kronkels, scherpe bochten of vernauwingen.
- De buis mag niet in contact komen met lemmeten, scherpe randen, bewegende delen en mag niet samengedrukt worden.
- De buis moet over zijn gehele lengte makkelijk te controleren zijn op gebreken.
- De buis moet korter zijn dan 1500 mm.
- De buis moet aan beide uiteinden nauw sluiten. Hij moet worden bevestigd met slangklemmen die voldoen aan de geldende nationale normen.

! Als de buis aan één of meer van deze voorwaarden niet voldoet of als het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de aangegeven voorwaarden voor apparaten van klasse 2 - onderklasse 1 (apparaat geïnstalleerd tussen twee meubels), dient u een flexibele, stalen buis gebruiken (zie onder).

Aansluiting met een roestvrije stalen flexibele buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.

Controleer of de buis en de afdichting overeenkomen met de geldende nationale normen. Voordat u de buis gebruikt verwijdert u de buishouder op het apparaat (het verbindingstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout).

! Voer de aansluiting zodanig uit dat de lengte van de buis nooit de 2 meter overschrijdt. Controleer of de buis niet gekneld is of niet in contact komt met bewegende delen.

Controleer de gasdichtheid van de aansluiting. Nadat de installatie moet de gasdichtheid van alle verbindingstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Aanpassen aan de verschillende soorten gas.
Het is mogelijk het apparaat af te regelen voor een verschillende gassoort dan de vastgestelde (aangegeven op het typeplaatje op het deksel).

De kookplaat aanpassen

Het vervangen van de sproeiers van de branders van de kookplaat:

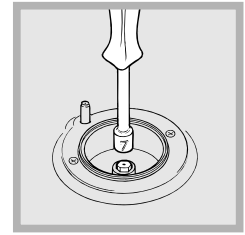
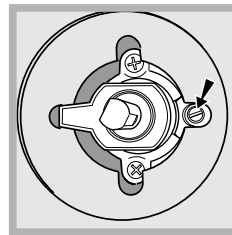
1. Verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders van hun plaats.
2. Draai de sproeiers los met een pijpsleutel van 7 mm (zie afbeelding) en vervang ze met de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (zie Tabel eigenschappen branders en sproeiers).
3. Vervang alle onderdelen en herhaal de bovenstaande aanwijzingen maar dan in omgekeerde volgorde.

Het regelen van de minimum stand van de branders van de kookplaat:

1. Zet het kraantje op de minimumstand;
2. Verwijder de knop en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine, regelmatige vlam bereikt.

! Als het apparaat aangesloten is op een voeding met vloeibaar gas, moet de regelschroef zo vast mogelijk worden aangedraaid:

3. Terwijl de brander aan is, draait u de knop snel enkele malen van laag naar hoog en omgekeerd en controleert u of de vlam niet uitgaat.



! De branders van de kookplaat hebben geen enkele regeling van de primaire lucht nodig.

! Nadat u het apparaat zodanig heeft afgesteld dat het met een verschillende gassoort kan worden gebruikt, dient u het oude etiket met de gasinstelling te vervangen met een nieuw etiket dat overeenkomt met het nieuwe soort gas (de etiketten zijn verkrijgbaar bij de erkende Technische Servicecentra).

! Als de gasdruk van het gebruikte gas (zelfs lichtelijk) verschilt van de aanbevolen druk, moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen voor "drukregelaars voor gekanaliseerd gas".





Tabel eigenschappen branders en sproeiers




Tabel 1

Brander	Brander doorsnee (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*)		Vloeibaar gas			Aardgas	
		Nom.	Ger.	By-pass	Inspuiter	Debiet*	Inspuiter	Debiet*
				1/100 (mm)	1/100 (mm)	g/h G30	1/100 (mm)	l/h G25
C. Sterk	100	3.00	0.7	40	86	218	122	332
B. Sterkbrander Normaal	75	1.65	0.4	30	64	131	94	183
A. Sudderbrander	55	1.00	0.4	30	50	73	72	111
TC. Sterkbrander Drievoudige vlamkroon	130	3.25	1.3	57	91	262	134	360
Voedingsdruk						30		25

* A 15°C en 1013 mbar-gas droog
Aardgas P.C.S. (bovenwaarde) = 37,78 MJ/m³

! De kookplaat kan worden geïnstalleerd boven een ingebouwde oven op voorwaarde dat deze voorzien is van afkoelingsventilatie.

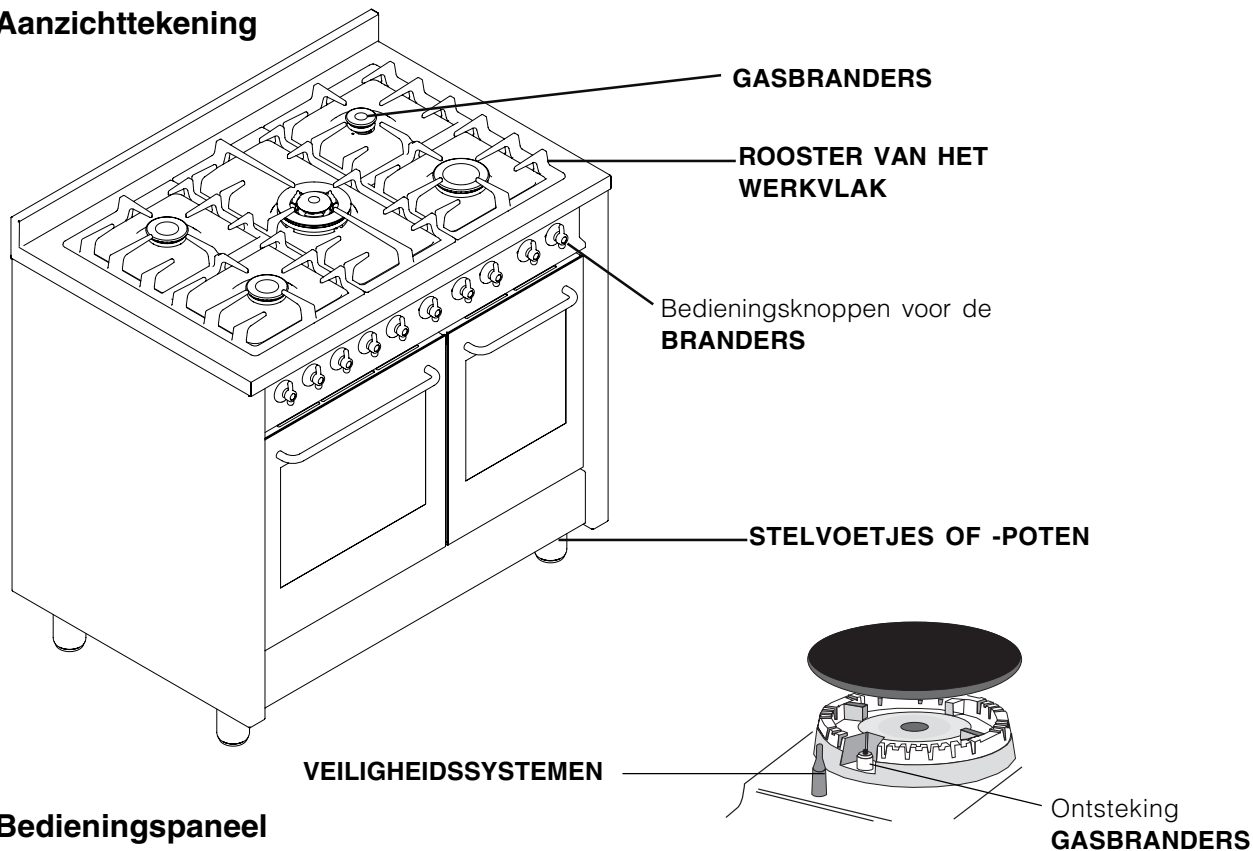
TECHNISCHE GEGEVENS (1 ^e oven)	
Afmetingen oven	H:34; B:38; D:44 cm
Inhoud	54 l
Branders	kunnen worden aangepast voor gebruik met alle soorten gas die worden aangegeven op het typeplaatje
Voltage en frequentie	zie typeplaatje
ENERGIELABEL	Richtlijn 2002/40/EG op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik natuurlijke convectie - verwarmingsfunctie:  Traditionele oven; Verklaard energieverbruik voor geforceerde convectieklasse natuurlijke - verwarmingsfunctie:  Multikoken
 	EU Richtlijnen: 2006/95/CEE van 12.12.06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 90/369/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen -93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG.

TECHNISCHE GEGEVENS (2 ^e oven)	
Afmetingen	H:33,8; B:24,5; D:43,8 cm
Inhoud	36 l
Branders	kunnen worden aangepast voor gebruik met alle soorten gas die worden aangegeven op het typeplaatje
Voltage en frequentie	zie typeplaatje
ENERGIELABEL	Richtlijn 2002/40/EG op etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik natuurlijke convectie - verwarmingsfunctie:  Traditionele oven;
 	EU Richtlijnen: 2006/95/CEE van 12.12.06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen - 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 90/369/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen -93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG.

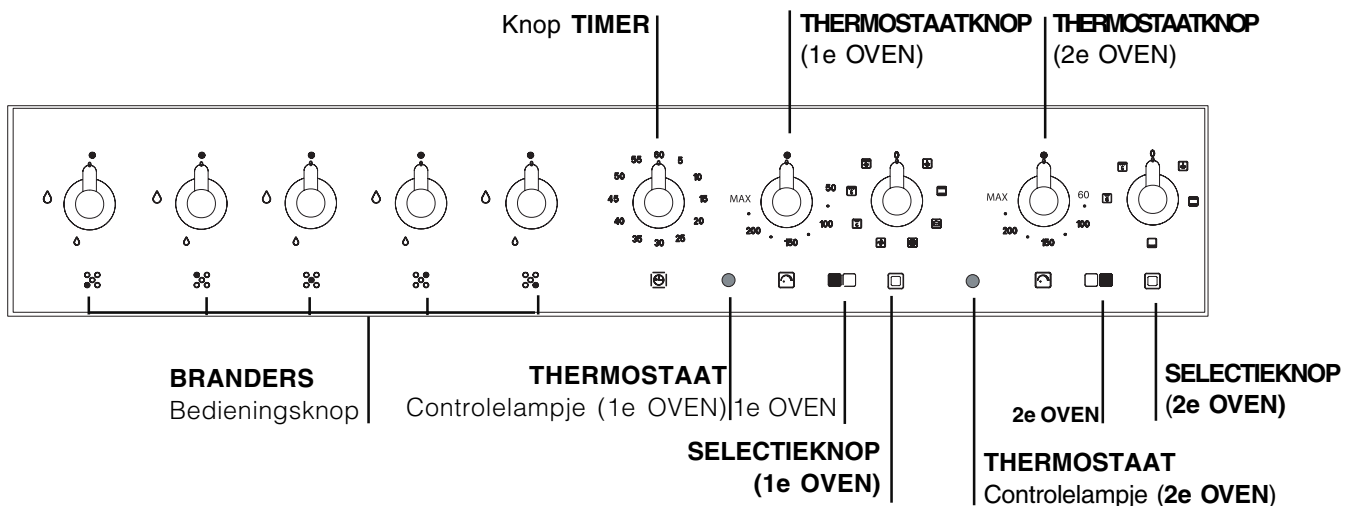
Beschrijving van het apparaat

NL

Aanzichttekening



Bedieningspaneel



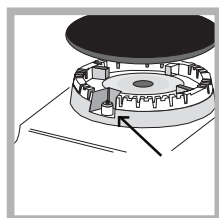
- **DE BRANDERS** hebben verschillende afmetingen en vermogens. Kies de brander die het best overeenkomt met de diameter van de pan die u wilt gebruiken.
- De bedieningsknoppen van de **BRANDERS** regelen het vermogen en de grootte van de vlam.
- De ontsteking van de **GASBRANDERS** zorgt voor een automatische ontsteking van de gekozen brander.

Gebruik kookplaat

Aansteken van de branders

Voor elke BRANDER knop bestaat een volledige ring die het vermogen aangeeft van de vlam van de betreffende brander. Om één van de branders van de kookplaat aan te steken:

1. Houd een vlam of aansteker bij de brander.
2. Druk op de knop van de BRANDER en draai hem linksom zodat hij naar de maximum stand  wordt gericht.
3. Regel de intensiteit van de vlam tot het gewenste niveau door de knop van de BRANDER linksom te draaien: u kunt hem op minimum , maximum  of elke andere willekeurige stand plaatsen.



Als het apparaat beschikt over een elektronisch ontstekingsmechanisme (zie afbeelding), drukt u op de knop van de BRANDER en draait u hem linksom, naar de minimum stand, totdat de brander

aangaat. De brander zou uit kunnen gaan als u de knop loslaat: in dat geval moet u de handeling herhalen en de knop iets langer ingedrukt houden.

! Mocht de vlam onverhoopt uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging tegen gaslekken dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te doen draait u de knop tot aan de uit stand 0.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders

Om te zorgen dat de branders op de meest efficiënte mogelijke manier werken en tegelijkertijd gas te besparen, raden wij u aan altijd deksels op de pannen te plaatsen. De bodem van de pan moet bovendien plat zijn en geschikt voor de afmetingen van de brander:

! Om te besluiten welk type brander voor welke pan te gebruiken kunt u de schema's naslaan in de "Eigenschappen branders en sproeiers".

Brander	ø Diameter Pannen (cm)
Snel (R)	24 - 26
Halfsnel (S)	16 - 20
Hulp (A)	10 - 14
Drievoudige vlamkroon (TC)	24 - 26

! In de modellen die beschikken over een reductie-rooster gebruikt u het rooster alleen op de hulpbrander met pannen die een diameter hebben van minder dan 12 cm.

De tijd instellen

Om de timer te gebruiken dient u hem eerst op te laden door de knop "S" bijna 360° met de klok mee te draaien . Terwijl u  terugdraait stelt u de gewenste tijd in door het wijzertje op het voorpaneel samen te laten vallen met het aantal gekozen minuten.

Gebruik van de oven

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een half uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Controleer dat het vertrek goed geventileerd is voor u de oven uitdoet en de ovendeur opent. De vervelende lucht die u ruikt komt door het verdampen van de beschermende middelen die worden gebruikt tijdens het produceren van de oven. ! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

Teneinde de warmte aan de buitenzijde te beperken, beschikken enkele modellen over een verkoelende ventilator die in werking treedt als u aan de programmaknop draait. In dat geval is de ventilator altijd aan en u kunt een luchtstroom voelen die tussen het voorpaneel en de ovendeur uitkomt.

N.B.: aan het einde van de bereiding blijf de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld, ook al staat de knop op "0".

Tijdens "Fast cooking" gaat de ventilator automatisch alleen aan als de oven warm is. Nadat u de gerechten uit de oven heeft gehaald, houdt u de ovendeur enkele minuten half open staan: zo koelt de oven aanzienlijk sneller af. Het proces wordt door een aanvullende thermostaat gecontroleerd en kan zich in een of meer cycli afspelen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kookprogramma's en betreffende kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- Het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- De temperatuur wijzigen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- Het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP op stand 0 te zetten.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur in de oven is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Controlelampje WERKING

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de oven in werking is. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

**Programma's voor multifunctie
hoofdoven (1e oven)**

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een half uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Controleer dat het vertrek goed geventileerd is voor u de oven uitdoet en de oven deur opent. De vervelende lucht die u ruikt komt door het verdampen van de beschermende middelen die worden gebruikt tijdens het produceren van de oven. ! U kunt voor alle programma's een temperatuur instellen tussen de 50°C en MAX, behalve voor:

- MAXI-GRILL / MINI-GRILL (we raden u aan uitsluitend het MAX niveau in te stellen)
- GRATINEREN (wij raden u aan de 200°C niet te overschrijden).

 **Programma TRADITIONELE OVEN**

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Bij de traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken. Met meerdere roosters heeft u een slechte temperatuursverspreiding.

 **Programma CAKE**

Het achterste verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat werken zodat een gelijkmatige, zachte warmte wordt gecreëerd. Deze functie is aanbevolen voor het bakken van kwetsbare gerechten (bijvoorbeeld taarten die moeten rijzen) en koekjes die u op 3 roosters tegelijkertijd wilt koken.

 **Programma PIZZA**

De onderste en de cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Met deze combinatie wordt de oven snel warm dankzij het aanzienlijke vermogen dat voornamelijk van onderaf komt. Indien u meerdere roosters gebruikt moet u de gerechten halverwege de kooktijd omwisselen.

 **Programma MULTIKOKEN**

Alle verwarmingselementen gaan aan (onder, boven en cirkelvormig) en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijk maximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

 **Programma MINIGRILL**

Het centrale gedeelte van het bovenste verwarmingselement gaat aan. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben (kalfs- en runderbiefstuk, biefstuk van de haas, entrecote). Dit programma heeft een beperkt energieverbruik en is ideaal voor het grillen van kleine hoeveelheden etenswaren. Plaats het gerecht in het midden van het rooster. In de hoeken van het rooster zou het niet goed gaar worden.

 **Programma MAXI-GRILL**

Alle bovenste elementen worden geactiveerd.

 **Programma GRATINEREN**

Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit (waar aanwezig) en de ventilator gaan draaien. De combinatie van deze functies vergroot de rechtstreekse bovenhitte van de verwarmingselementen, in combinatie met de geforceerde circulatie van de lucht in de oven.

Eventueel verbranden van de buitenkant van de gerechten wordt zo vermeden en de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant.

! De programma's GRILL en GRATINEREN moeten met een gesloten ovendeur worden uitgevoerd.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 of 5: het te directe contact met de warmte kan gerechten verbranden die gevoeliger zijn voor hoge temperaturen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.

GRILL

- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 4 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen. Bij de functie GRATINEREN raden wij u aan het rooster op stand 2 of 3 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het bovenste verwarmingselement wordt geregeld door een thermostaat en blijft waarschijnlijk niet constant in werking.

PIZZA OVEN

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster. Om een krokante pizza te bereiden dient u geen lekplaat te gebruiken want deze verlengt de bereidingstijden waardoor er minder snel een korst wordt gevormd.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Programma's voor statische hoofdoven (2e oven)

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een half uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Controleer dat het vertrek goed geventileerd is voor u de oven uitdoet en de ovendeur opent. De vervelende lucht die u ruikt komt door het verdampen van de beschermende middelen die worden gebruikt tijdens het produceren van de oven. ! U kunt voor alle programma's een temperatuur tussen de 60°C en MAX instellen, behalve voor:

- MAXI-GRILL / MINI-GRILL (we raden u aan uitsluitend het MAX niveau in te stellen)

Starten van de oven

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. Kies de aangeraden temperatuur voor het betreffende programma of de door u gewenste temperatuur door aan de THERMOSTAATKNOP te draaien.

Een lijst met kookprogramma's en betreffende kooktemperaturen kunt u terugvinden in de speciale tabel (zie Kooktabel oven).

Tijdens het koken kunt u nog altijd:

- Het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- De temperatuur wijzigen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- De totale duur en het einde van de kooktijd instellen (zie onder);
- Het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP op stand 0 te zetten;


! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen. Bij bereidingen met het draaispit dient u uitsluitend stand 1 van de oven te gebruiken.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Controlelampje THERMOSTAAT

Het oplichten van dit lampje geeft aan dat de oven aan het verwarmen is. Het licht gaat uit als de geselecteerde temperatuur in de oven is bereikt. Vanaf dit moment gaat het controlelampje aan en uit, hetgeen aangeeft dat de thermostaat werkt en de temperatuur in de oven constant houdt.

Ovenverlichting

Dit licht gaat aan als u de PROGRAMMAKNOP op een stand zet die niet "0" is. Hij blijft aan totdat de oven in werking is. Door met de knop  te selecteren gaat het licht aan zonder dat de verwarming wordt ingeschakeld.

Programma TRADITIONELE OVEN

De onderste en bovenste verwarmingselementen gaan aan. Bij de traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken. Met meerdere roosters heeft u een slechte temperatuursverspreiding.

GEBAKOVEN

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 van onderen nodig hebben.

Het bereiken van de hogere temperaturen duurt enigszins langer, zodat u het beste de "Statische Oven" kunt gebruiken.

Programma MINIGRILL

Het centrale bovenste verwarmingselement gaat aan.

De hoge en rechtstreekse hitte bruint de oppervlakten van vlees en braadstukken 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: kalfs- en runderbiefstuk, entrecote, filet, hamburger etc.

U vindt enkele voorbeelden in de paragraaf "Praktische kooktips".

MAXIGRILL

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

Praktische kooktips

GRILL

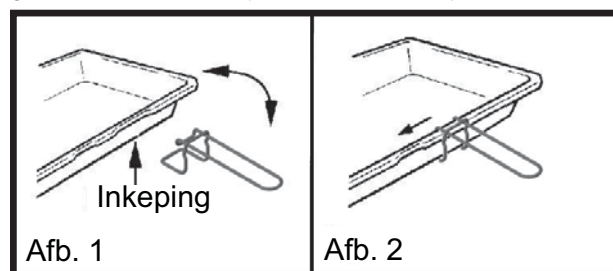
- Bij de functie GRILL raden wij u aan het rooster op stand 4 te zetten en de lekplaat op stand 1 om eventueel vet of jus op te vangen.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het bovenste verwarmingselement wordt geregeld door een thermostaat en blijft waarschijnlijk niet constant in werking.

! Het programma GRILL moet worden uitgevoerd met de ovendeur dicht.

Gebruik van de lekplaat kit

Plaats het handvat op de lekplaat in overeenkomst met de kleine inkeping (afb. 1). Buig hem naar boven en schuif hem naar het midden toe (afb. 2). Het te koken levensmiddel moet op het rooster van de lekplaat worden geplaatst.

Plaats de lekplaat boven het rooster van de oven. Voor optimale resultaten plaats u het rooster van de oven op één van de hoogste standen. Om het vet goed op te vangen en rookvorming te voorkomen giet u een klein beetje water in de lekplaat.



Kooktabel voor multifunctie oven (1e oven)

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstande n	Voorverwarming (minuten)	Aanbevolen temperatuur	Kooktijd (minuten)
Traditionele oven	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes (krumeldeeg)	-	3	15	180	15-20
	Taarten	1	3	15	180	30-35
Gebak oven	Taarten	0.5	3	15	180	20-30
	Vruchtentaarten	1	2 of 3	15	180	40-45
	Plumcake	0.7	3	15	180	40-50
	Cake	0.5	3	15	160	25-30
	Gevulde flensjes (op 2 roosters)	1.2	2 en 4	15	200	30-35
	Kleine cakejes (op 2 roosters)	0.6	2 en 4	15	190	20-25
	Kaaskoekjes (op 2 roosters)	0.4	2 en 4	15	210	15-20
	Soesjes (op 3 roosters)	0.7	1, 3 en 5	15	180	20-25
	Koekjes (op 3 roosters)	0.7	1, 3 en 5	15	180	20-25
Meringue (op 3 roosters)	0.5	1, 3 en 5	15	90	180	
Pizza oven	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	2 of 3	10	180	60-70
Multikoken	Pizza (op 2 roosters)	1	2 en 4	15	230	15-20
	Lasagne	1	3	10	180	30-35
	Lamsvlees	1	2	10	180	40-45
	Gebraden kip + aardappels	1+1	2 en 4	15	200	60-70
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Plumcake	1	2	10	170	40-50
	Soesjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	190	20-25
	Koekjes (op 2 roosters)	0.5	2 en 4	10	180	10-15
	Cake (op 1 rooster)	0.5	2	10	170	15-20
	Cake (op 2 roosters)	1	2 en 4	10	170	20-25
Hartige taarten	1.5	3	15	200	25-30	
Minigrill	Grillen					
	Tosti's	n. 4	2 en 3	-	-	10
	Varkenskarbonade	1.5	2 en 3	-	-	30
	Makreel	1.1	2 en 3	-	-	35
Maxigrill	Tong en inktvis	0.7	4	-	Max	10-12
	Calamari- en garnalenspiesjes	0.6	4	-	Max	8-10
	Inktvis	0.6	4	-	Max	10-15
	Kabeljauwfilet	0.8	4	-	Max	10-15
	Gegrilde groenten	0.4	3 of 4	-	Max	15-20
	Kalfsbiefstuk	0.8	4	-	Max	15-20
	Saucijzen	0.6	4	-	Max	15-20
	Hamburgers	0.6	4	-	Max	10-12
	Makreel	1	4	-	Max	15-20
	Tosti (of geroosterd brood)	4 en 6	4	-	Max	3-5
Gratineren	Gegrilde kip	1.5	2	10	200	55-60
	Inktvis	1.5	2	10	200	30-35

Kooktabel voor statische oven (2e oven)

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden	Voorverwarmingstijd (min.)	Aanbevolen temperatuur (°C)	Kooktijd (minuten)
Traditionele oven	Lasagne	2.5	2	5	200	45-50
	Cannelloni	2.5	3	5	200	30-35
	Macaronischotel	2.0	3	5	200	30-35
	Kalfsvlees	1.7	2	10	180	60-70
	Kip	1.5	3	10	200	80-90
	Eend	1.8	3	10	180	90-100
	Konijn	2	3	10	180	70-80
	Varkensvlees	2.1	3	10	180	70-80
	Lamsvlees	1.8	3	10	180	70-80
	Makreel	1.1	2	5	180	30-40
	Makreel	1.5	2	5	180	30-35
	Forel en papillotte	1	2	5	180	25-30
	Pizza Napoli	1	2	15	220	15-20
	Kleine koekjes en gebakjes	0.5	3	10	180	10-15
	Flans of niet rijzende zoete taarten	1.1	3	10	180	25-30
	Hartige taarten	1	3	10	180	30-35
	Taarten die moeten rijzen	0.5	3	10	160	25-30
Vruchtentaarten	1	3	10	170	25-30	
GEBAKOVEN	Afwerken bereiding					
Minigrill	Tong en inktvis	1	2, 3 en 3	5	Max	8
	Calamari- en garnalenspiesjes	1	2 en 3	5	Max	4
	Kabeljauwfilet	1	¾	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1		5	Max	8-10
Maxigrill	Kalfsbiefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Karbonades	1.5	4	5	Max	20
	Hamburgers	1	3	5	Max	7
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Tosti's	4 stuks	4	5	Max	5
	Met draaispit					
	Gebraaden kalfsvlees aan het spit	1.0	-	5	Max	70-80
	Gebraaden kip aan het spit	2.0	-	5	Max	70-80

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. De volgende aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat mag niet buitenshuis worden geïnstalleerd, zelfs niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk om het bloot te stellen aan regen en onweer.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Raak tijdens het gebruik van de oven de verwarmingselementen en enkele delen van de oven niet aan, aangezien deze zeer heet worden. Houd kleine kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Bedek nooit de ventilatieopeningen en warmteafvoer van de oven.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de onderste opberglade of in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet, zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.
- Controleer wanneer het apparaat niet wordt gebruikt altijd dat de knoppen in de stand "0" staan.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer nooit het apparaat zelf te repareren als het kapot gaat. Reparaties die worden uitgevoerd door niet erkende vaklui kunnen letsel of verdere beschadigingen aan het apparaat veroorzaken.

Neem contact op met de Technische Dienst.

- Plaats geen zware voorwerpen op de open oven deur.
- Dit apparaat is niet ontwikkeld om te worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben, tenzij onder toezicht en men kan controleren dat zij niet met het apparaat spelen.
- De installatie-instructies voor keukens die op de vloer steunen moeten aangeven dat, in het geval de keuken op een basis steunt, men er voor moet zorgen dat deze niet gaat schuiven.

! Voor u het apparaat in werking stelt moet u het plastic folie van de zijkanten verwijderen.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen: zo kan het verpakkingsmateriaal hergebruikt worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvallemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Voor verdere informatie betreffende de correcte verwijdering van afgedankte elektrische apparatuur kunt u contact opnemen met de gemeentelijke reinigingsdienst of uw plaatselijke detailhandelaar.

Het milieu respecteren en behouden

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat uw elektriciteitscentrale minder wordt belast tijdens het 'spitsuur'.
- Houd de oven deur altijd gesloten tijdens de programma's GRILL en GRATINEREN om de resultaten te optimaliseren en energie te besparen (ongeveer 10%).
- Controleer de afdichtingen van de oven deur en verwijder eventuele etensresten, zodat ze goed aansluiten op de deur zelf en er geen hitte vrij kan komen.

Het apparaat uitschakelen

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

Reinigen van het apparaat

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

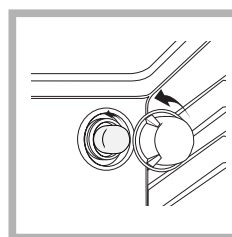
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een neutraal reinigingsmiddel worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- Om de schoonmaakhandelingen te vereenvoudigen kunt u de roosters van de kookplaat verwijderen, de branderdeksels van de branders, de vlamverspreiders en de branders zelf: was ze met warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Voor u ze goed afdroogt moet u controleren dat u alle verbrande etensresten heeft verwijderd.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging die gaslekken voorkomt*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na elk gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens goed af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de oven deur met producten en sponzen die niet schuren, en droog het af met een zachte doek. Gebruik geen schurende producten of scherpe metalen raspjes omdat deze het glas zouden kunnen krassen en doen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).
- Sluit het deksel van de kookplaat nooit zolang de gasbranders nog aan of warm zijn.

!De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de afdichtingen rondom de oven deur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. We raden u aan de oven niet te gebruiken totdat de afdichtingen zijn vervangen.

Vervangen van het ovenlampje



1. Nadat u de oven heeft losgekoppeld van het elektrische net, verwijdert u het glazen deksel van de lamphouder (*zie afbeelding*).
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: spanning 230 V, vermogen 25 W, fitting E 14.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats en sluit de oven weer aan op het elektrische net.

Onderhoud van de kranen

In de loop van de tijd kan de kraan verstopt raken of moeilijk open te draaien. Vervang hem in dit geval.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

Servicedienst

! Wend u in geen geval tot een niet erkende servicedienst.

U dient het volgende door te geven:

- Het soort storing.
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze twee laatste gegevens bevinden zich op het typeplaatje op het apparaat.