

CP 957G NL

**Instructions pour l'emploi et l'installation
Instructies voor het gebruik en het installeren**

Conseils

Pour garantir l'efficacité et la sécurité de cet électroménager :

- adressez-vous exclusivement à des Centres d'assistance technique agréés
- exigez 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 classe 2 (libre pose) ou classe 2 - sous-classe 1 (encastré entre 2 meubles).**
- 4 Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice car elle contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez avec soin cette brochure pour toute consultation ultérieure.
- 5 Après avoir déballé l'appareil, vérifiez s'il est intact. En cas de doute, et avant toute utilisation, consultez un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sachets plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à portée des enfants car ils pourraient être dangereux.
- 6 L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant et par un professionnel du secteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages causés à des personnes, à des animaux ou à des biens du fait d'une installation incorrecte de l'appareil.
- 7 La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à une installation de mise à la terre conformément aux normes applicables en matière de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité est bien remplie; en cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur pour un contrôle minutieux de votre 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.
- 8 Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques reportées sur les étiquettes (apposées sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent bien à celles de votre installation électrique et gaz.
- 9 Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur l'étiquette. En cas de doute, faites appel à un professionnel du secteur.
- 10 Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur à coupure unipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.
- 11 En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, faites remplacer cette prise par une autre appropriée par un professionnel du secteur. Ce dernier devra aussi vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. En général, il vaut mieux n'utiliser ni adaptateurs, ni prises multiples ni rallonges. Si leur emploi s'avère indispensable, n'utilisez que des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges conformes aux normes de sécurité, tout en veillant à ne pas dépasser la limite de la charge électrique indiquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges et la puissance max. indiquée sur l'adaptateur multiple.
- 12 Ne laissez pas votre appareil branché inutilement. Eteignez l'interrupteur général de l'appareil quand vous ne l'utilisez pas.
- 13 Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.
- 14 Le câble d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. Si le câble est endommagé et doit être remplacé, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréés par le fabricant.
- 15 Cet appareil doit être destiné à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- 16 L'usage de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales. A savoir:
 - ne pas toucher l'appareil les pieds ou les mains mouillés ou humides;
 - ne jamais utiliser l'appareil pieds nus;
 - ne jamais utiliser de rallonges ou bien le faire avec un maximum de précautions;
 - ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant;
 - ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc.);
 - ne pas laisser utiliser l'appareil, sans surveillance, par des enfants ou par des personnes incapables de le faire.
- 17 Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, déconnectez l'appareil en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur de l'installation électrique.
- 18 Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil, il est recommandé de le rendre inopérant en coupant le cordon d'alimentation, après l'avoir débranché de la prise de courant. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- 19 Ne placez pas de casseroles instables ou déformées sur les brûleurs pour éviter tout risque de renversement. Placez-les sur le plan de cuisson, manches tournés vers l'intérieur, vous éviterez ainsi de les heurter par mégarde.
- 20 Certaines parties de l'appareil demeurent chaudes longtemps après l'usage. Attention à ne pas les toucher.
- 21 N'utilisez jamais de liquides inflammables (alcool, essence...) près de l'appareil quand vous êtes en train de l'utiliser.
- 22 Si vous utilisez de petits électroménagers à proximité de la table, veillez à ce que leur cordon d'alimentation ne touche pas à des parties chaudes de l'appareil.
- 23 Contrôlez toujours que les manettes soient bien dans la position "•"/"0" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- 24 **En cours de fonctionnement, les éléments chauffants et certaines parties de la porte peuvent devenir très chauds. Attention à ne pas les toucher et à garder les enfants à distance.**
- 25 **Les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier pour un fonctionnement correct. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement". soient respectés.**
- 26 Le couvercle en verre (qui n'est présent que sur certains modèles) peut se briser en cas de surchauffe, ne l'abaissez par conséquent qu'après avoir vérifié que tous les brûleurs ou plaques électriques sont bien éteints.
- 27 Si la cuisinière est posée sur un socle, prenez les précautions qui s'imposent afin d'éviter qu'elle tombe.



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DESCRIPTION DE LA CUISINIÈRE

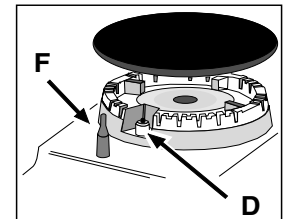
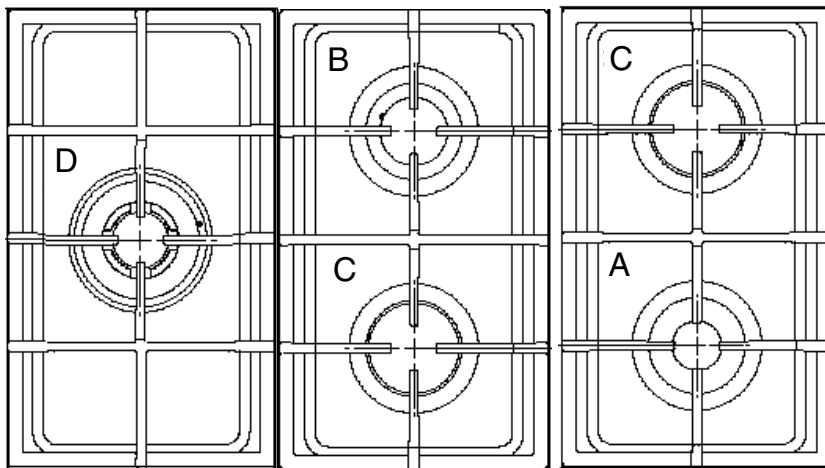
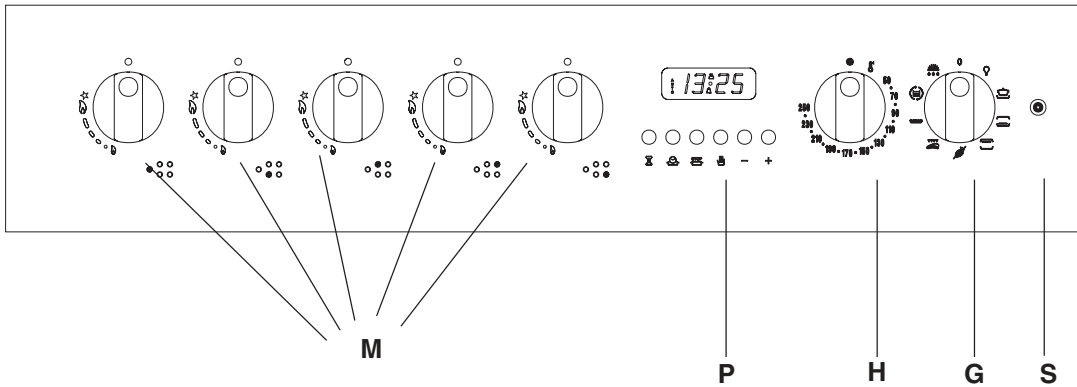


fig.1

- A **Brûleur gaz Auxiliaire**
- B **Brûleur gaz Semi rapide**
- C **Brûleur gaz Rapide**
- I **Brûleur gaz T.C.**
- E **Bougie d'allumage des brûleurs gaz**
- F **Dispositif de sécurité** - Intervient en cas d'extinction accidentelle de la flamme (débordement de liquides, courants d'air, ...) en interrompant automatiquement l'arrivée de gaz.
- G **Manette commutateur du four électrique (sélecteur types de cuisson)**
- H **Manette thermostat du four électrique (sélection des températures)**
- M **Manettes de commande des brûleurs gaz**
- R **Grilles support de casseroles**
- P **Programmeur**
- S **Voyant de fonctionnement d'un élément chauffant électrique**

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Brûleurs à gaz

Sur le bandeau de commandes, les symboles suivants sont reproduits autour de chaque manette "M" ou bien directement sur les manettes : Robinet

Fermé



Ouverture maximale



Ouverture minimale



En outre, à côté des manettes les symboles % indiquent la position du brûleur correspondant sur le plan de cuisson.

Les brûleurs sont équipés d'un dispositif de sécurité à thermocouple contre les fuites de gaz. Ce dernier coupe l'arrivée de gaz dès que la flamme du brûleur s'éteint.

Pour **allumer un des brûleurs** procédez comme suit:

- tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de placer l'index en face du symbole de la grande flamme;
- appuyez à fond sur la manette pour actionner l'allumage automatique du gaz;
- maintenez la manette poussée pendant 6 secondes environ avec la flamme allumée afin de permettre le réchauffement du thermocouple de sécurité;
- relâchez la manette et assurez-vous que l'allumage s'est bien fait de manière stable. Dans le cas contraire, renouvelez l'opération.

Tournez la manette vers le symbole de la petite flamme pour obtenir la puissance minimale. Il est possible de régler la hauteur de la flamme en variant la position de la manette entre les positions "grande flamme" et "petite flamme".

Important :

- N'actionnez pas le dispositif d'allumage automatique pendant plus de 15 secondes consécutives.
- Dans certains cas, les problèmes d'allumage peuvent être dus à la présence d'air à l'intérieur de la canalisation du gaz.
- Si la flamme d'un des brûleurs s'éteint accidentellement, le gaz continue à s'échapper pendant quelques instants avant l'intervention du dispositif de sécurité. Fermez la manette de commande et attendez, par sécurité, au moins 1 minute avant de renouveler l'allumage pour permettre à la fuite de gaz de se dissiper dans l'air.
- Lorsque le plan de cuisson n'est pas utilisé, contrôlez si les manettes sont bien sur la position de fermeture "●". Il est conseillé, en outre, de fermer le robinet de barrage principal de la canalisation d'alimentation du gaz.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Afin d'obtenir un rendement optimal des brûleurs, choisissez un brûleur approprié au diamètre du récipient à utiliser. Réglez la couronne de flammes pour qu'elle ne déborde pas le pourtour du récipient (voir tableau ci-après).

Il est conseillé, en outre, de réduire la flamme dès qu'un liquide commence à bouillir, juste ce qu'il faut pour maintenir l'ébullition.

Le plan de cuisson est muni de **grilles de réduction**, qui ne peuvent être utilisées que sur le brûleur auxiliaire "A"(fig.1)

Brûleur à gaz	∅ Diamètre Casseroles (cm)
A.Auxiliaire	6 – 14
B.Semi-rapide	15 – 22
C.Rapide	21 – 26
D.Triple couronne	24 - 26

Important: Eviter que les casseroles ne dépassent du périmètre de la table pendant la cuisson.

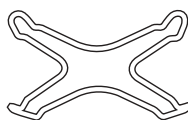
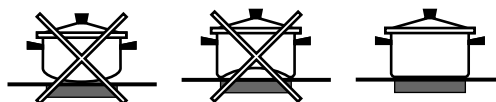


fig.1

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme "F", appuyez pendant au moins 6 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●").


Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas: Vous pouvez utiliser n'importe quel type de casserole sur les brûleurs. A condition que leur fond soit parfaitement plat.












FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS



Ce four permet de combiner les résistances électriques entre elles dans neuf combinaisons différentes et de choisir par conséquent celle qui convient le mieux à votre plat en obtenant des résultats extrêmement précis.






Tournez la manette du sélecteur "G" pour obtenir les fonctions de cuisson indiquées dans le tableau à côté. Choisissez la fonction de cuisson et amenez ensuite le symbole °C de la manette du thermostat "H" en face de la température désirée.

- Pour des cuissons traditionnelles en mode **conventionnel** (rôtis, biscuits, etc.) utilisez la fonction  (chaleur dessus+dessous).

Avant d'enfourner vos plats, sur un seul niveau de préférence, attendez que le four ait atteint la température sélectionnée.

Symbole	Fonction	Puissance
0	0) Eteint	-
	1) Eclairage four	50 W
	2) Résistances du haut + du bas	2350 W
	3) Résistance du bas	1300 W
	4) Résistance minigril	1050 W
	5) Résistance grill	2000 W
	6) Résistance grill + ventilateur	2050 W
	7) Résistances du haut + du bas+ventilateur	2400 W
	8) Résistance arrière circulaire +ventilateur	2850 W
	9) Décongélation rapide	50 W

Si vous ne voulez de chaleur qu'en dessus ou qu'en dessous de vos plats, amenez le sélecteur en face de la position (chaleur dessous),  ou  (chaleur dessus).

- La fonction  (chaleur dessus et dessous + ventilation) permet une cuisson traditionnelle (chaleur dessous et dessous) combinée à l'air chaud brassé.
- Dans la fonction  (chaleur tournante) c'est l'air chauffé par une résistance et brassé par un ventilateur à l'intérieur du four qui assure la cuisson. La montée en température du four est extrêmement rapide, vous pouvez ainsi enfourner vos plats dès allumage du four. Vous pouvez aussi cuire sur deux niveaux en même temps.
- La fonction "décongélation rapide" , n'utilise aucun élément chauffant mais uniquement la lampe du four et la ventilation.
- La cuisson au **gril** exige une puissance de chauffe très élevée qui permet de saisir immédiatement les aliments en surface; elle est donc conseillée pour la viande dont le coeur doit rester tendre. Pour vos cuissons au gril, amenez la manette du sélecteur "G" en face de l'une des positions suivantes  (gril),  (gril + ventilateur)

Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C (même dans la fonction minigril).

Eclairage du four

L'éclairage du four est automatique dès que le sélecteur est placé sur n'importe quelle position.

Voyant de signalisation "S"

Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton. A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Système de refroidissement


Pour réduire la température à l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur qui est mis en marche à l'aide du bouton de sélection des programmes "G". 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.

Le système de refroidissement ne se met en marche que quand le four est chaud.

Après avoir sorti les aliments du four, laissez la porte semi-ouverte 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.

Tournebroche

Cet accessoire n'est à utiliser que lors de cuissons au gril. Procédez comme suit: enfiler la viande sur la broche transversale, dans le sens de la longueur et bloquez-la à l'aide des fourches réglables (fig.5a).

Introduisez les supports "A" et "B" (fig.5b) dans les trous prévus sur la lèchefrite "E", posez la gorge de la tige dans le logement "C" et placez la grille sur le premier gradin du bas; glissez à présent la tige dans le trou du tournebroche, en amenant la gorge en avant jusqu'au logement "D". Branchez le gril et le tournebroche en amenant la manette du thermostat "G" sur la position repérable au symbole .

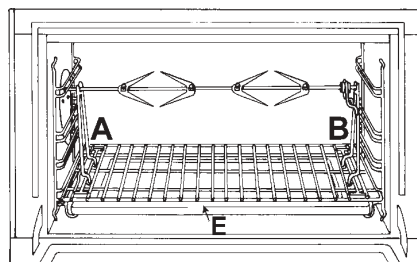


fig.5a

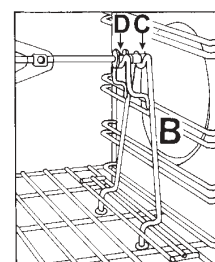



fig.5b

TIMER (FOUR ELECTRIQUE)

Il permet de programmer le four ou le gril comme suit:


- départ cuisson différé avec durée établie;
- départ immédiat avec durée établie;
- minuteur.

Fonction des touches :

 : minuteur heures, minutes

 : durée cuisson

 : fin de cuisson



 : commutation manuelle

 : sélection temps à rebours


 : sélection temps en avant

Comment remettre à l'heure l'horloge digitale

Après raccordement à la ligne ou après une coupure de courant, l'afficheur clignote sur: **0.00**


- Appuyez simultanément sur les touches  et  puis, (dans les 4 secondes suivantes), remettez l'heure exacte à l'aide des touches - et +.
La touche + sert à augmenter le temps.
La touche - sert à diminuer le temps.

Des mises à l'heure éventuelles peuvent être effectuées de deux façons différentes:

1. Refaire complètement les opérations susmentionnées
2. Appuyer sur la touche  puis, à l'aide des touches - et +, mettre à l'heure.


Fonctionnement manuel du four

Après la sélection de l'heure, le programmateur va automatiquement sur la position manuelle.


Note: Appuyez sur la touche  pour rétablir le fonctionnement manuel après chaque cuisson "Automatique".


Départ cuisson différé avec durée établie


Il faut sélectionner la durée et l'heure de fin de cuisson. Supposons que l'afficheur indique 10 heures

1. Tournez les manettes de commande du four sur la température désirée (exemple: four statique, 200°C)
2. Appuyez sur la touche  puis, (dans les 4 secondes qui suivent) programmez à l'aide des touches - et + la durée désirée. Supposons une sélection de cuisson de 30 minutes; il y a affichage de:


 **0:30**




En lâchant la touche, 4 secondes après, l'heure courante réapparaît avec le symbole  et l'inscription **auto**

3. Appuyez sur la touche  puis, sur les touches - et + jusqu'à la sélection de l'heure de fin de cuisson désirée, supposons que ce soit 13 heures

 **13:00**

4. En lâchant la touche, l'afficheur indique au bout de 4 secondes l'heure courante:

 **10:00**


L'inscription **auto** allumée rappelle qu'il y a programmation de la durée et de l'heure de fin de cuisson en automatique. Le four s'allume alors automatiquement à 12h30 pour s'éteindre ensuite au bout de 30 minutes. Quand le four est allumé, la casserole allumée  apparaît pendant toute la durée de cuisson. En appuyant sur la touche  à n'importe quel moment, vous pouvez afficher la durée programmée, en appuyant sur la touche  vous pouvez afficher l'heure de fin de cuisson.

En fin de cuisson, un signal acoustique retentit; pour l'interrompre, appuyez sur une touche quelconque sauf sur - et +.


Départ immédiat avec durée établie

En ne programmant que la durée (points 1 et 2 du paragraphe "Départ de cuisson différé avec durée établie") la cuisson démarre aussitôt.

Pour annuler une cuisson déjà programmée

Appuyez sur la touche  et à l'aide de la touche - ramenez le temps à

0:00

puis appuyez sur la touche de fonctionnement manuel .

Fonction minuteur


Le fonctionnement du minuteur prévoit la sélection d'un temps qui fait partir un compte à rebours. Cette fonction ne contrôle ni l'allumage ni l'arrêt du four, il n'y a qu'un signal acoustique une fois le temps écoulé.

Appuyez sur la touche  il y a affichage de:

0:00

A l'aide des touches- et + sélectionnez le temps désiré. En lâchant la touche le temps commence immédiatement à courir, l'afficheur indique l'heure courante.

10:00

Une fois le temps écoulé, un signal acoustique retentit, pour l'arrêter appuyez sur une touche quelconque (sauf touches - et +) et le symbole  s'éteint.

Correction effacement des données

- les données sélectionnées peuvent être modifiées à tout moment, en appuyant tout simplement sur la touche correspondante et sur la touche - o +.
- En effaçant la durée de cuisson, il y a aussi effacement automatique de la fin du fonctionnement et vice versa.
- En cas de fonctionnement programmé, l'appareil n'accepte pas des temps de fin de cuisson antécédents à ceux du départ de cuisson proposés par l'appareil.

Important: débranchez l'appareil avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Pour assurer la longévité de votre four, il est indispensable d'effectuer fréquemment un nettoyage général et soigné, en tenant compte des conseils suivants.

Intérieur de la porte du four:

Le nettoyage de la surface doit être effectué avec de l'eau chaude et du détergent liquide non abrasif puis la rincer et la sécher.

Intérieur du four:

- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
- Nettoyer la vitre de la porte avec des produits non abrasifs et des éponges non grattantes, essuyer ensuite avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de matériaux abrasifs ou de racloirs métalliques aiguisés qui risquent de rayer la surface et de briser le verre.
- L'intérieur du four est revêtu d'un émail microporeux spécial autonettoyant qui, à une température normale comprise entre 200 et 300 °C, oxyde et élimine complètement pendant la cuisson toutes les projections de graisse. Le nettoyage est ainsi extrêmement simplifié: il suffit de passer régulièrement après chaque cuisson, un chiffon humide sur les surfaces du four pour enlever la mini couche de poussière qui peut s'y être déposée au cours de la cuisson. Les surfaces garderont ainsi intacte leur propriété autonettoyante.
- Au cours de la cuisson, s'il y a eu des débordements de liquide ou si la graisse n'a pas été complètement éliminée (par exemple cuisson au grilloir au cours de laquelle la température n'est pas suffisante pour que l'émail autonettoyant agisse complètement), il est conseillé de faire fonctionner le four à vide à la température maximum afin d'éliminer complètement tous les résidus graisseux.
- Si cette opération ne devait pas éliminer complètement la saleté, présente en quantité excessive, probablement parce que les règles d'entretien susmentionnées n'ont pas été respectées, effectuer le nettoyage minutieux des surfaces avec de l'eau chaude et un chiffon humide (sans utiliser aucun type de produits détergents), puis rincer et essuyer soigneusement.
- Ne jamais enlever éventuelles incrustations en utilisant des objets pointus qui pourraient griffer le revêtement autonettoyant.
- Si les surfaces autonettoyantes à l'intérieur du four étaient endommagées ou rendues inutilisables, à cause d'une mauvaise utilisation ou après plusieurs années d'utilisation, il est possible de commander un kit de panneaux autonettoyants pour revêter l'intérieur du four. Pour le commander, s'adresser au notre service après vente.

Extérieur du four:

- Effectuer le nettoyage seulement lorsque le four est froid.
- La surface en acier inox et surtout les zones comportant les symboles sérigraphiés ne doivent pas être nettoyées avec des détergent abrasifs; utiliser de préférence uniquement un chiffon humide avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. L'acier inox peut rester taché s'il est en contact prolongé avec de l'eau calcaire ou un détergent agressif. Il est donc nécessaire de rincer abondamment la surface après le nettoyage.

Important: le nettoyage doit être effectué dans le sens horizontale (sens du dessin de l'acier).

- Après le nettoyage il est possible de traiter l'inox pour rendre à la surface sa brillance: utiliser exclusivement un produit spécifique pour l'acier inox.

Avertissement: ne pas utiliser de poudre abrasive, de détergent agressif ou de liquide acide pour le nettoyage.

Plan de cuisson:

- Les pièces amovibles des brûleurs doivent être lavées souvent avec de l'eau chaude et du détergent en veillant à éliminer toute incrustation possible. Vérifiez qu'aucun orifice de sortie du gaz ne soit obstrué. Il faudra ensuite les essuyer soigneusement avant de les réutiliser.
- Nettoyer régulièrement l'extrémité des bougies d'allumage automatique du plan de cuisson.

Graissage des robinets

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps un robinet se bloque ou tourne difficilement, il faut alors procéder à son nettoyage interne et remettre de la graisse. **Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

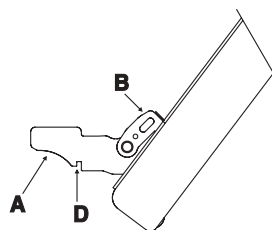


FIG. 6

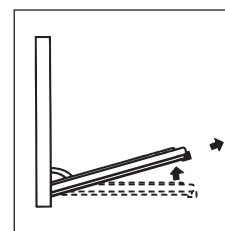


FIG. 7

Démontage/montage de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage à l'intérieur du four, vous pouvez démonter la porte du four en procédant comme suit (fig.6-7) :

- Ouvrez complètement la porte et soulevez les 2 leviers "B" (fig. 6) ;
- Fermez à présent partiellement la porte et soulevez-la en dégageant les crochets "A" comme illustré figure 7.

Pour **remonter** la porte :

- Tenez la porte en position verticale, introduisez les 2 crochets "A" dans les fentes ;
- Vérifiez que l'encoche "D" soit bien insérée sur le bord de la fente (déplacez légèrement la porte en avant et en arrière) ;
- Porte complètement ouverte, décrochez les 2 leviers "B" vers le bas, puis fermez la porte.

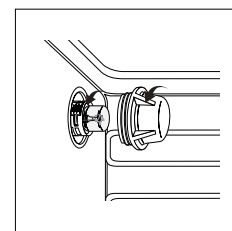
Remplacement de la lampe d'éclairage du four

Assurez vous que l'appareil soit bien débranché électriquement.

Dévissez la calotte de protection en verre située à l'intérieur du four.

Dévissez la lampe et remplacez-la par une lampe appropriée résistante aux températures élevées (300°C) ayant les caractéristiques suivantes:

- Tension 230 V
- Puissance 15 W
- Culot E 14



CONSEILS POUR LA CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la nature des aliments, de leur homogénéité et de leur volume. Il est donc conseillé de choisir, lors de la première cuisson, les valeurs les plus basses parmi les temps de cuisson indiqués et de les augmenter par la suite si nécessaire.

Cuisson au four STATIQUE

Mets	Température	Temps de cuisson	Mets	Température	Temps de cuisson
Pâtisserie	(°C)	minutes	Viandes	(°C)	heures
Tarte aux fruits	130	60 - 70	Dinde (4-8 kg)	160	3 - 4 1/2
Meringues	130	30 - 40	Oie (4-5 kg)	160	4 - 4 1/2
Pain de Gênes	150	20 - 30	Canard (2-4 kg)	170	1 1/2 - 2 1/2
Tarte de l'ange	160	40 - 50	Chapon (2 1/2 - 3 kg)	170	2 - 2 1/2
Gâteau à base de farine, beurre, oeufs, sucre	160	40 - 50	Boeuf braisé (1 - 1 1/2 kg)	160	3 - 3 1/2
Gâteau au chocolat	170	30 - 40	Gigot d'agneau	160	1 - 1 1/2
Fougasse	170	40 - 50	Lièvre rôti (2 kg)	160	1 - 1 1/2
Beignets	200	15 - 20	Faisan rôti	160	1 - 1 1/2
Biscuits en pâte feuilletée	200	15 - 20	Poulet (1 - 1 1/2 kg)	170	1 - 1 1/2
Millefeuille	200	15 - 20	Poisson	200	minutes
Pâte brisée	200	15 - 20			15 - 25

Cuisson au GRIL

Mets	Temps de cuisson	Position de la grille
Côtes (0,5 kg)	min. 25	3 ^{ème} glissière
Saucisses	min. 15	2 ^{ème} glissière
Poulet grillé (1 kg)	min. 60	1 ^{ère} glissière
Rôti de veau à la broche (0,6 kg)	min. 60	-
Poulet à la broche (1 kg)	min. 60	-

Le 1er gradin indique le gradin situé dans la position la plus basse.

Cuisson au four à CHALEURTOURNANTE

Mets	N° glissière en partant du bas	Quantité (kg.)	Température (°C)	Temps (min.)
Pâtisserie				
* Avec pâte fouettée, en moule	1-3	1	175	60
* Avec pâte fouettée, sans moule	1-3-4	1	175	50
Pâte brisée, fonds de tarte	1-3-4	0,5	175	30
Pâte brisée avec farce humide	1-3	1,5	175	70
Pâte brisée avec farce sèche	1-3-4	1	175	45
* Avec pâte à levage naturel	1-3	1	175	50
Petits gâteaux	1-3-4	0,5	160	30
Viandes				
Rôtis cuits sur la grille				
Veau	2	1	180	60
Boeuf	2	1	180	70
Rosbif à l'anglaise	2	1	220	50
Porc	2	1	180	70
Poulet	2	1-1,5	200	70
Rôtis cuits en plat				
Veau	1-3	1	160	80
Boeuf	1-3	1	160	90
Porc	1-3	1	160	90
Poulet	1-3	1-1,5	180	90
Dinde en tranches	1-3	1,5	180	120
Canard	1-3	1-1,5	180	120
Braisés				
Boeuf braisé	1	1	175	120
Veau braisé	1	1	175	110
Poissons				
Filets, tranches, morue, merlan, sole	1-3	1	180	30
Maquereau, turbot, saumons	1-3	1	180	45
Huîtres	1-3		180	20
Soufflés				
Soufflé de pâtes	1-3	2	185	60
Soufflé de légumes	1-3	2	185	50
* Soufflés sucrés et salés	1-3	0,75	180	50
* Pizza et chausson	1-3-4	0,5	200	30
Toast	1-3-4	0,5	190	15
Décongélation				
Plats prêts	1-3	1	200	45
Viande	1-3	0,5	50	50
Viande	1-3	0,75	50	70
Viande	1-3	1	50	110

Remarques:

- 1) Les temps de cuisson indiqués ne comprennent pas le préchauffage du four, à l'exception de ceux repérés par un astérisque.
- 2) La position de la grille sur les gradins, indiquée dans le tableau, est celle optimale pour la cuisson sur plusieurs niveaux.
- 3) Les temps indiqués se réfèrent à la cuisson sur un seul niveau; pour plusieurs niveaux, augmentez le temps de cuisson de 5-10 minutes.
- 4) Dans le cas de rôtis de viande de boeuf, veau, porc et dinde avec os ou roulés, augmentez le temps de cuisson de 20 minutes.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Les instructions qui suivent s'adressent à l'installateur qualifié afin qu'il exécute les opérations d'installation, réglage et entretien technique conformément aux normes en vigueur.

Important: avant d'effectuer toute opération de réglage, entretien, etc., assurez-vous que l'appareil soit déconnecté électriquement. Si l'appareil doit obligatoirement rester sous tension, il faudra prendre toutes les mesures de précaution nécessaires.

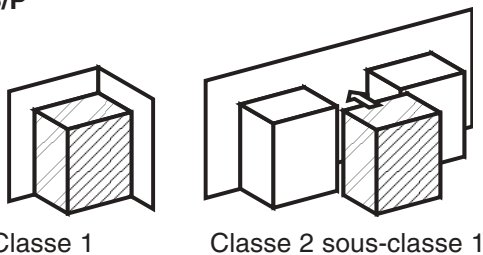
Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un professionnel qualifié qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre cuisinière vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

La cuisinière a les caractéristiques techniques suivantes:

Cat. I12L3B/P



Classe 1

Classe 2 sous-classe 1

Les dimensions de la cuisinière sont indiquées dans la figure page 2. Afin de garantir un fonctionnement parfait de l'appareil installé à côté des meubles, il est indispensable de respecter les distances minimales indiquées à la fig.8. En outre, les surfaces adjacentes et la paroi arrière doivent être en mesure de résister à une surchauffe de 65°C.

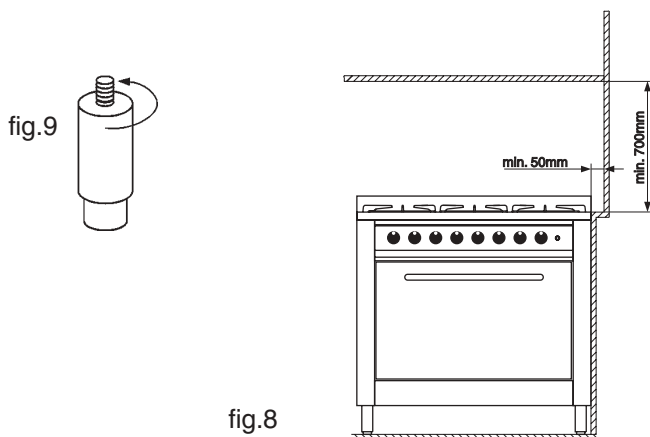


fig.8

Avant d'installer la cuisinière, fixez les pieds support de 95÷155 mm de haut (fournis avec l'appareil) dans les trous prévus dans le bas de la cuisinière (fig.9). Ces pieds sont réglables au moyen de vis, ils permettent par conséquent de mettre la cuisinière à niveau en cas de besoin.

Positionnement

Cet appareil ne peut être installé et utilisé que dans un local toujours parfaitement aéré conformément aux normes en vigueur. Les conditions essentielles suivantes doivent être respectées:

- L'appareil doit évacuer les produits de la combustion dans une hotte prévue à cet effet qui doit être raccordée à une cheminée, à un carneau ou directement à l'extérieur (fig.10).
- Si l'installation de la hotte n'est pas possible, il est permis d'installer un électroventilateur, sur une fenêtre ou sur un mur donnant vers l'extérieur, qui devra être mis en marche en même temps que l'appareil.

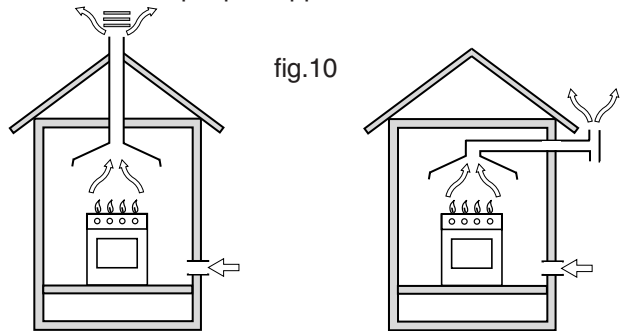


fig.10

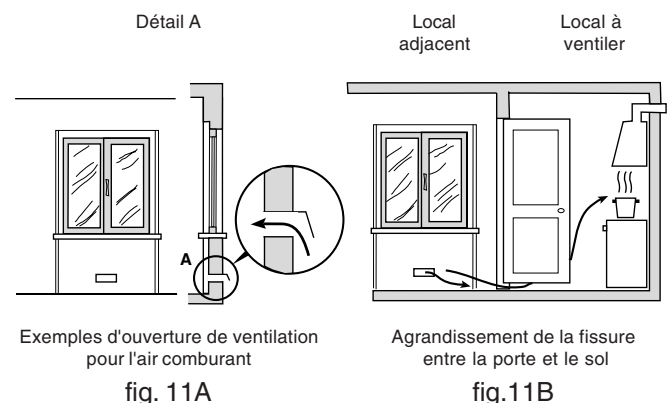
En cas de cheminée ou conduit de fumée ramifié (réservé aux appareils de cuisson)

Directement à l'extérieur

Ventilation de la cuisine

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé dispose d'une quantité d'air égale à la quantité nécessaire pour une bonne combustion du gaz et l'aération de la pièce. L'afflux naturel de l'air doit se produire à travers des ouvertures permanentes réalisées dans les murs de la pièce qui donnent vers l'extérieur, ou bien des conduits de ventilation individuels ou collectifs ramifiés, conformes aux normes en vigueur. L'air de ventilation doit être prélevé directement de l'extérieur, dans une zone loin de sources de pollution. L'ouverture d'aération devra avoir les caractéristiques suivantes (fig.11A):

- avoir une section libre totale nette de passage de 6 cm² au moins pour chaque kW de débit thermique nominal de l'appareil, avec un minimum de 100 cm² (le débit thermique est indiqué sur la plaquette signalétique);
- être réalisée de manière à ce que les bouches d'ouverture, aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur du mur, ne puissent pas être obstruées;
- être protégée par exemple par des grilles, treillis métallique, etc. de façon à ne pas réduire la section utile susmentionnée;
- être située à une hauteur proche du niveau du sol.



Exemples d'ouverture de ventilation pour l'air comburant

fig. 11A

Agrandissement de la fissure entre la porte et le sol

fig.11B

L'afflux de l'air peut provenir également d'une pièce voisine pourvu que cette pièce ne soit pas une chambre à coucher ou une pièce à risque d'incendie telle que débarras, garage, dépôt de matériaux combustibles, etc., et qu'elle soit ventilée conformément aux normes applicables en la matière. Le flux d'air de la pièce voisine jusqu'à la pièce à ventiler peut se produire librement à travers des ouvertures permanentes, ayant une section non inférieure à celle susmentionnée. Ces ouvertures pourront également être réalisées en agrandissant la fissure entre la porte et le sol (fig. 11B). Si on utilise un électroventilateur pour l'évacuation des produits de la combustion, l'ouverture de ventilation devra être augmentée en fonction du débit d'air maximal de ce dernier. L'électroventilateur devra avoir un débit suffisant à garantir, pour la pièce de la cuisine, un renouvellement horaire d'air égal à 3-5 fois son volume. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'aspiration de l'électroventilateur s'il existe. Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de GPL doivent disposer d'ouvertures vers l'extérieur au niveau du sol afin de permettre l'évacuation à partir du bas d'éventuelles fuites de gaz. En outre, ne jamais stocker des bouteilles de GPL (même vides) dans des locaux souterrains. Il est opportun de conserver dans la pièce uniquement la bouteille de gaz utilisée, raccordée loin de sources de chaleur qui risqueraient d'en augmenter la température au-delà de 50 °C.

Raccordement gaz

Ne raccordez l'appareil à la tuyauterie ou à la bouteille de gaz conformément aux Normes en vigueur qu'après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Si nécessaire, effectuer les opérations décrites dans le paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Certains modèles prévoient l'alimentation de gaz tant à droite qu'à gauche, selon les cas; pour changer le raccordement, il faut inverser le porte-tuyau avec le bouchon de fermeture et remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). En cas de fonctionnement au gaz liquide en bouteille, utilisez des régulateurs de pression conformes aux Normes.

Important : pour un fonctionnement en toute sécurité, pour un emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier que la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

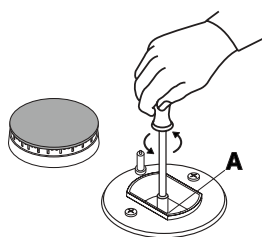


fig.12

Raccordement par tuyau flexible

Le raccordement doit être effectué au moyen d'un tuyau flexible pour gaz conforme aux caractéristiques indiquées dans les normes en vigueur. Le diamètre interne du tuyau à utiliser doit être de :

- 8mm pour l'alimentation au gaz liquide;
- 13mm pour l'alimentation au gaz naturel.

En cas notamment de montage de tuyaux flexibles, il faut se conformer aux prescriptions suivantes :

- Aucune partie du tuyau ne doit être en contact, en aucun point, avec des températures supérieures à 50°C.
- Sa longueur doit être inférieure à 1500 mm;
- Le tuyau ne doit pas être soumis à traction ou torsion, en outre il ne doit pas présenter de chicanes trop étroites ou des étranglements;
- Le tuyau ne doit pas être en contact avec des corps tranchants, des arêtes vives et il ne doit être ni écrasé ni placé contre des parties mobiles;
- Le tuyau doit être placé de manière à pouvoir vérifier son état de conservation tout le long de son parcours;

Vérifier que le tuyau soit bien installé aux deux extrémités et le fixer au moyen de bagues de serrages conformes à la norme Normes en vigueur. Si l'une ou plusieurs de ces conditions ne peuvent pas être respectées, il faut installer des tuyaux métalliques flexibles conformes à la norme Normes en vigueur.

Si la cuisinière est installée dans des conditions de classe 2 sous-classe 1, il faut se raccorder au réseau gaz uniquement par tuyau métallique flexible conforme à la norme Normes en vigueur.

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

Éliminer le porte-tuyau installé sur l'appareil. Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. Utiliser exclusivement des tuyaux conformes à la Normes en vigueur et des joints d'étanchéité conformes à la Normes en vigueur. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long

Vérification de l'étanchéité

Important : une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne soit ni placé contre des parties mobiles ni écrasé.

Important : Pour effectuer le raccordement avec du gaz liquide (en bouteille), interposez un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur.

À la fin du travail, assurez-vous que l'étanchéité du raccordement gaz soit parfaite en utilisant de l'eau savonneuse (n'utilisez jamais une flamme!). Assurez-vous que la conduite du gaz naturel suffit à alimenter l'appareil quand tous les brûleurs sont allumés.

Adaptation aux différents types de gaz (Instructions pour le plan)

Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été conçu (indiqué sur la plaquette fixée sur le plan

ou sur l'emballage) remplacez les injecteurs de tous les brûleurs en procédant comme suit :

- enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
- dévissez les injecteurs (fig. 12) à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs") remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans le kit des injecteur

Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

Réglage des minima

- Placer le robinet sur la position de minima;
- enlevez la manette du robinet et effectuez le réglage au moyen de la vis de réglage située à droite du robinet (fig.13) jusqu'à ce que vous obteniez une flamme régulière, utilisez un tournevis (en dévissant la vis le minima augmente, en la vissant il diminue).
N.B.: en cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.
- Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
- En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, réglez les brûleurs au minima et augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.

Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

Branchement électrique

L'APPAREIL DOIT NECESSAIREMENT ETRE RELIE A LA TERRE.

L'appareil est prédisposé pour fonctionner en courant alternatif à la tension et fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette signalétique (apposée à l'arrière de l'appareil ou à la dernière page du livret). Assurez-vous que la tension d'alimentation du réseau correspond bien à la tension indiquée sur la plaquette signalétique.

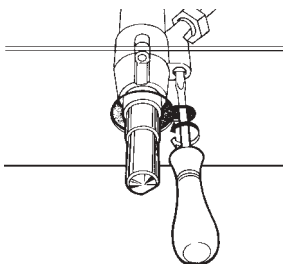


fig.13

Branchement du câble d'alimentation électrique au réseau

Pour les modèles dépourvus de fiche, montez sur le câble une fiche appropriée à la charge indiquée sur la plaquette signalétique et branchez-la dans une prise de courant appropriée.

Pour effectuer un branchement direct au réseau, il faut interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts, proportionnel à la charge et conforme aux normes en vigueur. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il n'atteigne en aucun point une température dépassant de 50°C la température ambiante.

Tous les appareils doivent être raccordés séparément.

Ne pas utiliser de réducteurs, adaptateurs ou shunts qui pourraient entraîner des surchauffes ou brûlures.

Avant d'effectuer le branchement, assurez-vous que:

- la soupape de limitation et l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaquette signalétique);
- 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 omnipolaire sont aisément accessibles quand l'appareil est installé.

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

Remplacement du câble

Utilisez un câble en caoutchouc du type H05VV-F ayant une section 3 x 1,5 mm².

Le conducteur de mise à la terre jaune/vert devra être plus long de 2÷3 cm par rapport aux autres conducteurs.

QUELQUE CHOSE NE VA PAS?

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire.

Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

Avez-vous contrôlé si:

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson.

La flamme ne reste pas allumée.

Avez-vous contrôlé si:

- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre au dispositif de sécurité d'être branché.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

Avez-vous contrôlé si:

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- le minimum a bien été correctement réglé (Voir paragraphe "Réglage minimum").

Les casseroles sont instables.

Avez-vous contrôlé si:

- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur

Si, malgré tous ces contrôles, votre appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, appelez le Service Après-vente Merloni Elettrodomestici le plus proche en précisant:

- le type de panne.

- le sigle du modèle (Mod. ...) indiqué dans le certificat de garantie.

Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales.

CARACTÉRISTIQUES DES BRÛLEURS ET DES INJECTEURS

Brûleur à gaz	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz liquide			Gaz naturel	
		Nominale	Réduite	By-pass 1/100 (mm)	injecteur 1/100 (mm)	Charge* g/h G30/G31	injecteur 1/100 (mm)	Charge* l/h G25
D. Triple Couronne	130	3,25	1,30	57	91	236	134	360
C. Rapide	100	3,00	0,70	40	86	218	122	332
B. Semi Rapide	75	1,65	0,40	30	64	120	94	183
A. Auxiliaire	55	1,00	0,40	30	50	73	72	111
Pressions d'alimentation	Nominale (mbar)						28-30	
	Minima (mbar)						20	
	Maxima (mbar)						35	
								25
								20
								30

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³



Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :


- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives ;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives ;
- 90/336/CEE du 29/06/90 (Gaz) et modifications successives ;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR


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:

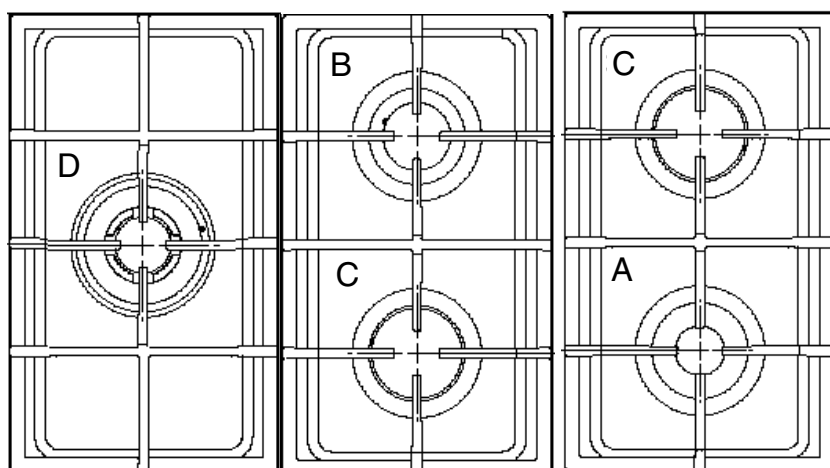
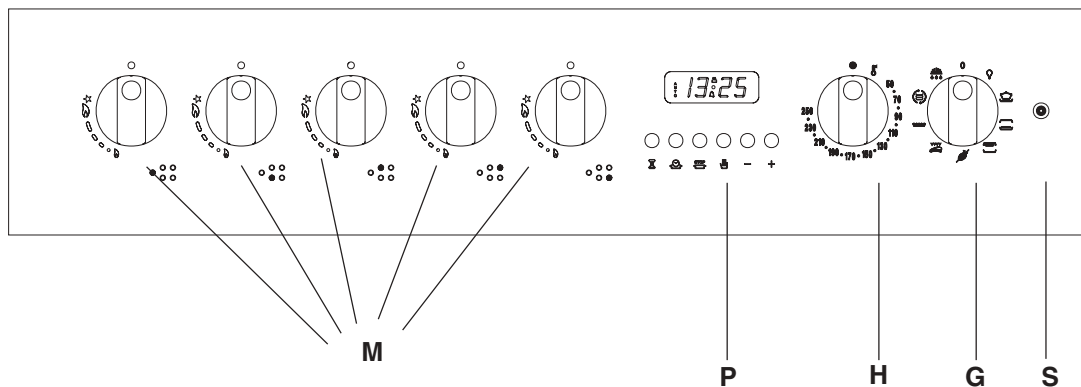
fonction four :  Ventilé

Teneinde de efficiëntie en de veiligheid van dit apparaat te garanderen:

- dient u zich uitsluitend tot erkende technische service centers te wenden
- dient u altijd het gebruik van originele onderdelen te eisen
- Voor gebruik is het absoluut noodzakelijk om het plasticfolie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

- 1 Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- 2 Deze instructies zijn alleen geldig voor die landen waarvan de symbolen zijn afgebeeld in de handleiding en op het typeplaatje van het apparaat.
- 3 **Dit apparaat behoort tot de 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 zich ervan verzekeren dat het fornuis geheel gaaf is. In geval van twijfel moet u het fornuis niet gebruiken en zich tot een bevoegde installateur wenden. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, piepschuim, spijkers enz.) dient buiten het bereik van kinderen worden gelegd, aangezien het een mogelijk gevaar kan opleveren.
- 6 De installatie moet door een bevoegde installateur worden uitgevoerd en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken aan personen, dieren of dingen; 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 de elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een grondige 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 Voor de installatie dient men een meerpolige schakelaar aan te brengen met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3 mm.
- 11 Als de stekker en het stopcontact niet in elkaar passen moet de stekker vervangen worden 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 echter onvermijdelijk is, moet men enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren gebruiken die voldoen aan de geldende veiligheidsnormen. Let er echter op de vermogensgrens van de stroom niet te overschrijden zoals 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 het 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 een vertrek) moet als onjuist worden beschouwd en is dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd en onredelijk gebruik.
- 16 Het gebruik van ieder elektrisch apparaat houdt het in acht nemen van bepaalde fundamentele regels in. 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.)
 - zorg dat kinderen of onbekwame personen het apparaat niet onbewaakt kunnen gebruiken
- 17 Sluit altijd, voordat u overgaat tot reiniging of onderhoud, eerst de stroom af door de stekker uit het stopcontact te halen of door de schakelaar om te zetten.
- 18 Als u het apparaat niet meer gebruikt raden we u aan het buiten werking te stellen door de kabel door te snijden, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft getrokken. We raden u ook aan 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 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 elektrische huishoudapparaten gebruikt in de buurt van het kookvlak, let dan op dat het snoer ervan niet op de hete delen terecht komt.
- 23 Controleer altijd dat de knoppen in de positie “•”/”i” staan als het fornuis niet gebruikt wordt.
- 24 **Gedurende het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de oven zeer heet. Raak ze niet aan en houdt kinderen op afstand.**
- 25 **Gasfornuizen hebben voor een goede werking behoefte aan regelmatige luchtverversing. Controleer dat bij het installeren aan de vereisten is voldaan die beschreven worden in de paragraaf “Plaatsing”.**
- 26 De glazen dekplaat (aanwezig op enkele modellen) kan barsten bij oververhitting. Het is daarom belangrijk dat alle branders of eventuele elektrische kookplaten uit zijn voordat de dekplaat wordt gesloten.
- 27 Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u ervoor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

BESCHRIJVING VAN HET FORNUIS



- A **Sudderbrander**
- B **Normale branderbrander**
- C **Sterkbrander**
- D **Drievoudige vlamkroonbrander (wok)**
- E **Bougies voor de automatische ontsteking**
- F **Thermische beveiliging** - Deze treedt in werking als de vlam per ongeluk is uitgegaan (overkoken, tocht enz.) door de gastoevoer van de brander te blokkeren.
- G **Keuzeknop voor de elektrische oven (keuzeschakelaar van de bereidingsfuncties)**
- H **Thermostaatknop voor de elektrische oven (instelling van de temperatuurstanden)**
- M **Bedieningsknoppen voor de gasbranders**
- R **Pannendragers**
- P **Timer**
- S **Controlelampje van een elektrisch verwarmings-element**

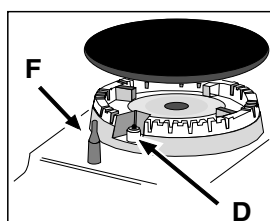


fig.1

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

Gasbranders

Op het bedieningspaneel vindt u rondom iedere knop "M" of op de knoppen zelf de volgende symbolen: Kraan

Dicht



Maximaal geopend



Minimaal geopend



De symbolen % bij de knoppen verwijzen naar de positie van de betreffende brander op de kookplaat.

De branders zijn voorzien van beveiliging tegen lekken door middel van een thermo-element. Dit systeem blokkeert van het gas als de vlammen van de brander gedurende het koken uit zouden gaan.

Voor het **aansteken van een van de branders** gaat u als volgt te werk:

- de betreffende knop indrukken, linksom draaien en het streepje met het symbool van de grote vlam overeen laten stemmen (maximum vermogen);
- druk de knop in voor het automatisch aansteken van het gas;
- als de vlam brandt de knop gedurende 6 seconden ingedrukt houden tot het element van de thermo-elektrische beveiliging warm is geworden;
- de knop loslaten en controleren of de vlam regelmatig brandt. Als dit niet het geval mocht zijn de bovenstaande handelingen herhalen.

Voor de laagste stand (minimum vermogen) de knop verder draaien tot aan het symbool van de kleine vlam. Tusseliggende standen zijn mogelijk, hiertoe de knop tussen het symbool van de grote vlam en dat van de kleine vlam instellen.

Belangrijk:

- De automatische vonkontsteking niet langer dan 15 seconden achter elkaar gebruiken.
- Bij problemen met de ontsteking, de knop loslaten en de eventueel in de gasleiding aanwezige lucht eruit laten stromen.
- Vervolgens opnieuw op het knopje drukken. Bij het ongewenste uitgaan van de vlam van de branders zal het gas nog even door blijven stromen vóórdat het beveiligingsmechanisme in werking treedt. De bedieningsknop sluiten en tenminste 1 minuut wachten alvorens te proberen de vlam opnieuw te ontsteken om het ontsnapte gas de tijd te geven om in de lucht op te lossen.
- Als het apparaat niet wordt gebruikt, controleren of de knoppen in de dicht-stand staan "●". Verder wordt het aanbevolen om de gaskraan in de toevoerleiding te sluiten.

Practische raadgevingen voor het gebruik van de branders

Voor het beste rendement van de gasbranders moet u pannen gebruiken met een diameter die overeenkomt met de brander zodat geen vlammen onder de bodem van de pan uitsteken (zie volgende tabel).

Als het water aan de kook is kunt u de vlam op klein zetten, voldoende voor het in stand houden van het koken.

Brenner	Diameter van de pan in cm.
Hulpbrander A	van 6 - 14
Halfsnel B	van 15 - 22
Snel C	van 21 - 26
Drievoudige ring D	van 24 - 26

Belangrijk: Voorkom dat tijdens het gebruik de pannen buiten de rand van het kookvlak raken.

De kookplaat is voorzien van **reductie rekjes** (afb.1), die alleen op de spaarbrander "A" (afb.1)



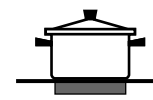
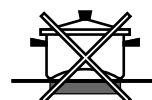
fig.1

Voor het juiste gebruik van de brander met dubbele vlammenkring moet u nooit tegelijkertijd de interne kring op minimum en de externe kring op maximum zetten.

Aangezien de brander is voorzien van het veiligheidssysteem "F" moet u de knop ongeveer 6 seconden ingedrukt houden totdat het veiligheidssysteem warmt wordt en automatisch de vlam aan houdt.

Um optimale Leistungen Ihres zu gewährleisten, sind beim Kochen einige grundsätzliche Maßnahmen zu beachten:

- Verwenden Sie Kochgeschirr, die glatt auf der Kochzone aufliegen.




ELEKTRISCHE OVEN










De oven biedt negen verschillende combinatiemogelijkheden voor de elektrische verwarmingselementen; als voor het te koken gerecht de meest geschikte combinatie wordt gekozen zullen uiterst precieze resultaten worden bereikt.

De verschillende kookfuncties worden verkregen door de keuzeschakelaar "G" te draaien zoals aangegeven in de tabel hiernaast. Nadat u de gewenste kookfunctie heeft geselecteerd, plaatst u de knop van de **thermostaat "H"** met het symbool °C op de gewenste temperatuur.





"H" con il simbolo ° c sulla temperatura desiderata.

- Voor traditionele bereidingen (braadstukken, koekjes, enz.) gebruikt u de functie  (warmte boven + onder).

De te bereiden gerechten pas in de oven plaatsen als de vooraf ingestelde temperatuur is bereikt en bij voorkeur slechts één niveau gebruiken.

Symbool	Functie	Vermogen
0	0) Uit	-
	1) Ovenverlichting	50 W
	2) Bovenste en onderste weerstand	2350 W
	3) Onderste weerstand	1300 W
	4) Weerstand minigrill	1050 W
	5) Weerstand grill	2000 W
	6) Weerstanden grill + ventilator	2050 W
	7) Bovenste en onderste weerstand + ventilator	2400 W
	8) Ringvormige weerstand + ventilator	2850 W
	9) Snel ontdooien	50 W

Als daarentegen slechts een verwarming van de bovenkant of de onderkant van de gerechten is gewenst, draait u de keuzeschakelaar in de stand  (warmte onder), of  (warmte boven).

- Met de functie  (warmte boven en onder + ventilatie) combineert u een traditionele bereiding (warmte boven en onder) met de ventilatie.
- Met de functie  (geventileerd) komt de bereiding tot stand door middel van voorverwarmde lucht gecreëerd door een weerstand, die door een ventilator door de hele oven wordt verspreid. De oven komt zeer snel op temperatuur en de gerechten kunnen daarom direct vanaf het begin in de koude oven worden geplaatst. Voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd op twee verschillende niveaus te koken.
- Bij de functie "snel ontdooien"  worden geen verwarmingselementen gebruikt, maar uitsluitend de ovenverlichting en de ventilator.
- Bij het **grillen** wordt een hoog verwarmingsvermogen gebruikt, wat het onmiddellijke roosteren van de buitenoppervlakken van de gerechten mogelijk maakt en speciaal geschikt is voor vleessoorten die van binnen zacht moeten blijven. Voor het koken met de grill moet de keuzeschakelaar "G" op een van de volgende standen worden gezet  (grill)  (grill + ventilator).

Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop mag niet op een temperatuur van meer dan 200 °C worden ingesteld (ook bij de functie minigrill).

Ovenverlichting

De ovenverlichting gaat automatisch branden zodra de keuzeschakelaar op een willekeurige stand wordt gedraaid.

Controlelampje "S"

Dit lichtje geeft aan in welke verwarmingsfase de oven zich bevindt. Als het licht uitgaat betekent het dat de temperatuur in de oven het ingestelde niveau heeft bereikt.

Het aan- en uitgaan van het lampje betekent dat de thermostaat correct functioneert om de oventemperatuur constant te houden.



Ventilatie ter afkoeling

Teneinde de warmte aan de buitenzijde te beperken, beschikken enkele modellen over een verkoelende ventilator die in werking treedt als u aan de keuzeknop van de programma's "G" draait. Gedurende het koken is de ventilator altijd aan en u kunt een luchtstroom voelen die tussen het voorpaneel en de ovendeur uitkomt.

De ventilatie voor het afkoelen wordt alleen geactiveerd als de oven warm is.

Houd de ovendeur, nadat u de gerechten uit de oven heeft gehaald, nog even half open staan: zo koelt hij aanzienlijk sneller af. Het proces wordt door een supplementaire thermostaat gecontroleerd en kan zich in een of meer cycli afspelen.

Multibraadspit

Dit accessoire wordt uitsluitend voor koken onder de grill gebruikt. Ga als volgt te werk: prik het vlees op de dwarsspies in de lengterichting en zorg ervoor dat het vlees tussen de beide speciale verstelbare vorken klemzit (afb. 2a). Doe de steunen "A" en "B" (afb. 2b) in de speciale gaten van de lekplaat "E", laat de gleuf van de stang precies in de opening "C" vallen en zet het rooster op de eerste geleider van de bodem af. Steek de stang in het gat van het draaispit en schuif de gleuf naar voren in de opening "D". Activeer grill en draaispit door de knop "G" van de thermostaat op de stand met het symbool  -  te zetten.

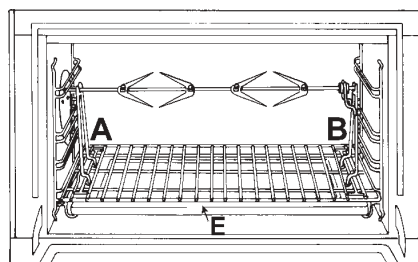


fig.2a

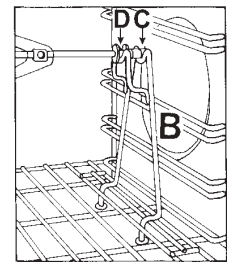



fig.2b


HOE GEBRUIK IK HEM (ELEKTRISCHE OVEN)

Hiermee is het mogelijk de oven of grill te programmeren met de functies:

- uitgestelde start met vastgestelde kooktijd;
- onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd;
- timer.


Functies van de toetsen:

: timer uren, minuten

: kooktijd

: einde kooktijd





: omschakelen naar handmatig


: instelling tijd achteruit

: instelling tijd vooruit

Het gelijkzetten van de digitale klok




Na het aansluiten op het elektrische net of na het uitvallen van de stroom knippert op het display: **0.00**

- Druk tegelijkertijd op de toetsen  en  en zet dan de klok gelijk (binnen 4 seconden) met de toetsen  en .

Met de knop  gaat de tijd vooruit.


Met de knop  gaat de tijd achteruit.

Eventueel verder gelijkzetten kan op twee manieren worden uitgevoerd:

1. Herhaal de boven beschreven fasen.
2. Druk op de toets  en zet vervolgens de tijd gelijk met de toetsen  en .




Handmatig gebruik van de oven

Nadat u de klok gelijk heeft gezet gaat de programmering automatisch over op de handmatige stand.


N.B.: Druk na iedere "Automatisch" bereiding op de toets  om hem weer op handmatig te zetten.




Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd


De kooktijd en het einde van de kooktijd worden ingesteld. Stel dat het display 10:00 uur aangeeft.

1. Draai de ovenknoppen op de gewenste functie en temperatuur (b.v.: statische oven, 200°C)
2. Druk op de toets  en stel vervolgens (binnen 4 seconden) met de toetsen  en  de gewenste tijdsduur in. Als u bijvoorbeeld een kooktijd van 30 minuten instelt, verschijnt er:


 **0:30**




Bij het loslaten van de toets verschijnt na 4 seconden de juiste tijd met het symbool  en de tekst **auto**.



3. Druk op de toets  en vervolgens op de toetsen  en  totdat het gewenste einde van de kooktijd verschijnt, bijvoorbeeld 13:00

 **13:00**

4. Als u de toets loslaat verschijnt na 4 seconden de huidige tijd op het display:

 **10:00**



De tekst **auto** geeft aan dat de kooktijd en het einde van de kooktijd automatisch geprogrammeerd zijn. De oven gaat automatisch om 12:30 aan en na 30 minuten uit. Als de oven aan is verschijnt het verlichte pannetje  gedurende de gehele kooktijd. U kunt met de toets  op ieder willekeurig moment de ingestelde kooktijd zien. Met de toets  kunt u het einde van de kooktijd zien.

Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal; om dit af te zetten drukt u op een willekeurige knop, behalve op de knoppen  en .


Onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd

Door alleen de kooktijd te programmeren (punten 1 en 2 van paragraaf "Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd") begint deze onmiddellijk.

Het annuleren van een reeds geprogrammeerde bereiding

Druk op de toets  en met de toets  brengt u de tijd op

0.00



Druk daarna op de toets van de handmatige werking .

Timer

Met de timer stelt u een tijd in vanaf waar het terugtellen begint. Deze functie controleert niet het aan- of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal weer als de tijd verlopen is.




Druk op de toets , er verschijnt:

0.00



Stel de gewenste tijd in met de toetsen  en .

Zodra u de toets loslaat begint de tijd af te tellen; op het display verschijnt de huidige tijd

10:00

Als de tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige toets te drukken (behalve op de toetsen  en ). Het symbool  gaat uit.

Correctie/wissen van de gegevens

- De ingestelde gegevens kunnen op ieder willekeurig moment worden veranderd. Druk op de betreffende toets en op de toets  of .
- Als de kooktijd wordt gewist wordt automatisch ook het einde hiervan gewist en omgekeerd.
- Bij een geprogrammeerde werking accepteert de oven geen einde kooktijd die eerder is dan het begin kooktijd die door het apparaat zelf is voorgesteld.

Belangrijk: sluit altijd eerst de stroom af voordat u het apparaat gaat reinigen.

Voor het behoud van de apparatuur is het noodzakelijk regelmatig een grondige reiniging uit te voeren, met in acht neming van de volgende aanwijzingen.

Binnenkant ovendeur:

Reinig met een warm sop en nooit met schurende middelen; vervolgens naspoelen en goed drogen.

Binnenkant oven: (indien aanwezig)

- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.
- De binnenkant van de oven is bedekt met een speciaal soort microporeus email dat bij een normale kooktemperatuur tussen 200 en 300°C oxideert en alle onvermijdbare vet en andere afzettingen volkomen elimineert. Het reinigen wordt hierdoor bijzonder vergemakkelijkt: het is voldoende regelmatig, na het koken, de binnenwanden van de oven met een vochtige doek schoon te vegen van eventueel stof dat zich gedurende het koken kan hebben neergezet, zodat de zelfreiniging van de oven intact blijft.
- Als er iets is overgekookt of het vuil is niet geheel geëlimineerd (b.v. bij grillen als de temperatuur, die nodig is voor het perfect functioneren van het zelfreinigende email, niet bereikt is), dan is het raadzaam de oven leeg te laten werken met maximum temperatuur totdat ieder restje vet of ander vuil verdwenen is.
- Als na veelvuldig gebruik van de oven toch vuil op de zelfreinigende wanden is afgezet, waarschijnlijk te wijten aan het niet in acht nemen van de onderhoudsnormen, moet een grondige reinigingsbeurt plaats vinden, met warm water en een zachte doek (geen wasmiddelen gebruiken), waarna gespoeld en zorgvuldig gedroogd moet worden.
- Gebruik nooit scherpe voorwerpen aangezien die de zelfreinigende wanden kunnen beschadigen.
- Als de zelfreinigende wanden in de oven beschadigd worden, of onbruikbaar gemaakt, door gebrek aan onderhoud of door verkeerd onderhoud of na vele jaren gebruik, dan kunt u een zelfreinigende wanden-kit bestellen voor het opnieuw bedekken van de oven. U wendt zich dan tot onze bevoegde Technische Dienst.

Buitenkant oven:

- Reinig altijd als de oven koud is.
- Het roestvrije staal en vooral de zones met de geserigrafeerde symbolen mogen in geen geval worden gereinigd met schurende of oplosmiddelen; gebruik alleen een natte lap met een lauw sop van vloeibaar wasmiddel.
Roestvrij staal kan permanent gevlekt raken als het voor lange tijd in contact is met kalkhoudend water of agressieve wasmiddelen (fosforhoudend).
Het is dus altijd noodzakelijk met ruim water te spoelen en nauwkeurig af te drogen na het reinigen.
- **Belangrijk: het reinigen moet in horizontale richting worden uitgevoerd, zoals de richting van de satinerings.**
- Na het reinigen kunt u eventueel nog met een speciaal glansmiddel voor roestvrij staal behandelen..

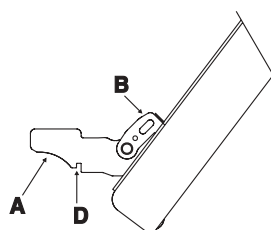
Belangrijk: gebruik geen schuurmiddelen, agressieve wasmiddelen of zuurhoudende middelen.

Kookplaat:

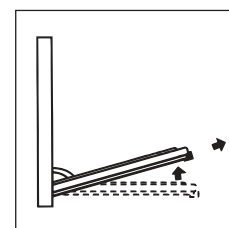
- De losse delen van de gasbranders van de kookplaat moeten vaak worden gewassen met warm water en wasmiddel en worden ontdaan van eventuele aankorsten. Controleer of de gaten voor de gastoevoer niet verstopt zijn. Droog ze goed af voordat u ze weer gebruikt.
- Reinig de uiteinden van de zelfontstekingen van de kookplaat en van de gasoven regelmatig.

Het smeren van de kraantjes

Met de tijd kan het gebeuren dat een kraantje geblokkeerd raakt of moeilijk draait; het is dan noodzakelijk dit van binnen schoon te maken en opnieuw te smeren. **Deze handeling moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant erkende installateur.**



afb. 3



afb. 4

Het demonteren/monteren van de ovendeur

Teneinde het schoonmaken van de binnenkant van de oven te vergemakkelijken kunt u de ovendeur verwijderen door als volgt te werk te gaan (afb.3-4):

- Open de deur en zet de twee hendeltjes "B" omhoog (afb.3);
- Sluit de deur gedeeltelijk; u kunt de deur nu oplichten door de sluitveren "A" uit te trekken zoals aangegeven in afbeelding 4.

Het **weer monteren** van de deur:

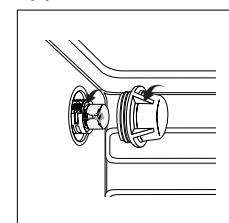
- Met de deur in verticale positie steekt u de 2 sluitveren "A" in de openingen;
- Let erop dat het punt "D" perfect wordt aangehaakt aan de rand van de opening (beweeg de deur voorzichtig naar voren en naar achteren);
- Houd de deur geheel open, zet de 2 hendeltjes "B" omlaag en sluit de deur.

Vervanging van de ovenlamp

Controleren of het apparaat niet op het elektriciteitsnet is aangesloten.

Vanuit de binnenkant van de oven de glazen beschermkap losschroeven, de lamp losdraaien en vervangen door een vergelijkbare uitvoering bestand tegen hoge temperaturen (300°C) en met de volgende eigenschappen:

- Spanning 230 V
- Vermogen 25 W
- Fitting E 14.



KOOKTIPS

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van de aard van de gerechten, het feit of zij gelijkmatig gaar moeten worden en de omvang ervan. In eerste instantie moet dan ook voor de kortste kooktijden worden gekozen om later, indien nodig voor langere tijden te kiezen.

Boven- en onderwarmte

Soort gerecht	Temperatuur °C	Bereidingstijd (minuten)	Soort gerecht	Temperatuur °C	Bereidingstijd (uren)
Gebak			Vlees		
Vruchtentaart	130	60-70	Kalkoen (4-8 kg.)	160	3-4½
Schuimgebak	130	30-40	Ganzenvlees (4-5 kg.)	160	4-4½
Cake van biscuitdeeg	150	20-30	Eend (2-4 kg.)	170	1½-2½
Luchtig biscuitgebak	160	40-50	Kapoen (2½-3 kg.)	170	2-2½
Cake-taart	160	40-50	Rundvlees- goulash (1-1½ kg.)	160	3-3½
Chocoladetaart	170	30-40	Lamsbout	160	1-1½
Italiaans zout brood "focaccia"	170	40-50	Gebraden haas (2 kg.)	160	1-1½
Beignets	200	15-20	Gebraden fazant	160	1-1½
Koekjes van bladerdeeg	200	15-20	Kip (1-1½ kg.)	170	1-1½
Tompoezen	200	15-20	Vis	200	15-25 minuten
Kruimeldeeg	200	15-20			

GRILL

Soort gerecht	Bereidingstijd (minuten)	Roosterstanden
Karbonade (0.5 kg.)	60	3 ^e geleider
Worstjes	15	2 ^e geleider
Gegrilde kip (1 kg)	60	1 ^e geleider
Kalfsvlees gebraden aan het spit (0.6 kg.)	60	-
Kip aan het spit (1 kg.)	60	-

Met 1^e geleider wordt de laagste geleider bedoeld ten opzichte van de ovenbodem.

Hete lucht

Soort gerecht	Geleider vanaf de bodem	Hoeveelheid kg.	Temperatuur °C	Bereidingstijd (minuten)
Gebak				
* Met geklopt deeg, in bakvorm	1-3	1	175	60
* Met geklopt deeg, zonder bakvorm	1-3-4	1	175	50
Kruimeldeeg, taartbodem	1-3-4	0.5	175	30
Kruimeldeeg met vochtige vulling	1-3	1.5	175	70
KKruimeldeeg met droge vulling	1-3-4	1	175	45
* Met natuurlijk gerezen deeg	1-3	1	175	50
Klein gebak	1-3-4	0.5	160	30
Vlees				
Op het rooster bereid vlees				
Kalfsvlees	2	1	180	60
Rundvlees	2	1	180	70
Engelse rosbief	2	1	220	50
Varkensvlees	2	1	180	70
Kip	2	1-1.5	200	70
In de braadslede bereid vlees				
Kalfsvlees	1-3	1	160	80
Rundvlees	1-3	1	160	90
Varkensvlees	1-3	1	160	90
Kip	1-3	1-1.5	180	90
Kalkoen in stukken	1-3	1.5	180	120
Eend	1-3	1-1.5	180	120
Stoofschotels				
Rundvleesstoofschotel	1	1	175	120
Kalfsvleesstoofschotel	1	1	175	110
Vis				
Visfilet, vislapjes, kabeljauw, wijting, tong	1-3	1	180	30
Makreel, tarbot, zalm	1.3	1	180	45
Oesters	1-3		180	20
Ovengerechten				
Ovengerecht met deegwaren	1-3	2	185	60
Ovengerecht met groenten	1-3	2	185	50
* Zoete en hartige soufflés	1-3	0.75	180	50
* Gewone pizza's en dubbelgevouwen pizza's	1-3-4	0.5	200	30
Toast	1-3-4	0.5	190	15
Ontdooien				
Kant-en-klaar maaltijden	1-3	1	200	45
Vlees	1-3	0.5	50	50
Vlees	1-3	0.75	50	70
Vlees	1-3	1	50	110

Opmerkingen:

- 1) Koken zonder voorverwarming van de oven met uitzondering van de gerechten waar een sterretje voor staat.
- 2) De in de tabel aangegeven geleider geniet de voorkeur als op meerdere roosterstanden wordt gekookt.
- 3) De gegeven tijden hebben betrekking op het koken op één roosterstand, bij het koken op meerdere roosterstanden moet u 5-10 minuten bij de tijden optellen.
- 4) Voor het braden van rundvlees, kalfsvlees, varkensvlees en kalkoenvlees met bot of rollades moeten 20 minuten bij de tijden worden opgeteld.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

De onderstaande aanwijzingen zijn bestemd voor de erkende installateur om hem in staat te stellen de handelingen met betrekking tot de installatie, de regelingen en het technische onderhoud op de meest correcte wijze en in overeenstemming met de van toepassing zijnde normen uit te voeren.

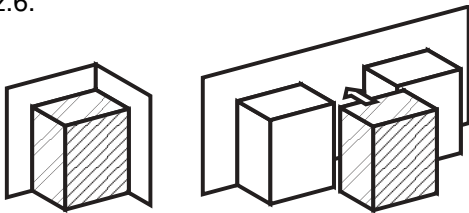
Belangrijk: alle regel-, onderhoudshandelingen enz. moeten op een van het elektriciteitsnet afgesloten apparaat worden uitgevoerd. Indien het noodzakelijk mocht blijken de elektrische voeding te handhaven zal de grootst mogelijke voorzorg moeten worden genomen.

Het fornuis heeft de volgende **technische kenmerken:**

Categorie II 2L3B/P

Klasse 1

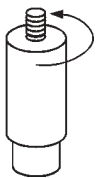
De afmetingen van de apparaten zijn afgebeeld in de figuur op blz.6.



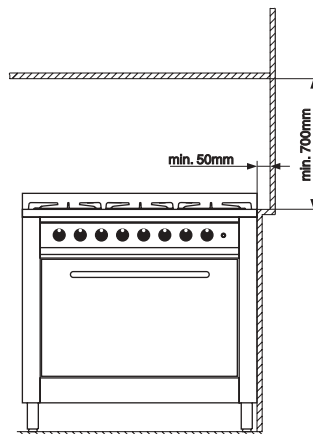
Klasse 1

Klasse 2 UnderKlasse 1

Voor de goede werking van een tussen meubelen ingebouwd apparaat is het noodzakelijk dat de in figuur 6 aangeduide minimumafstanden in acht worden genomen. Bovendien moeten de aangrenzende oppervlakten en de achterwand van hittebestendig materiaal vervaardigd zijn en bestand zijn tegen een oventemperatuur van 65 °C.



afb.5



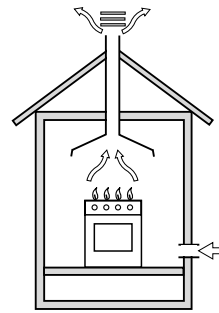
afb.6

Alvorens het fornuis te plaatsen moeten de bijgeleverde verstelbare poten ervan, 95-155 mm hoog, in de daarvoor bestemde gaten aan de onderzijde van het fornuis (afb. 5) worden bevestigd. De verstelbare poten kunnen worden geregeld doordat ze schroefbaar zijn, zodat het fornuis waterpas kan worden gesteld.

Het plaatsen

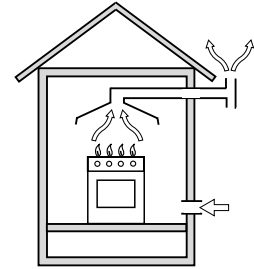
Dit apparaat mag uitsluitend in permanent geventileerde ruimten worden geïnstalleerd volgens de voorschriften van de geldende normen. Aan de volgende voorwaarden moet worden voldaan:

- Het apparaat moet de verbrandingsproducten afvoeren naar een speciaal hiervoor bestemde kap die op een schoorsteen, een afvoerkanaal of rechtstreeks naar buiten moet zijn aangesloten (afb.7).
- Als het gebruik van een kap niet mogelijk is, kan een op het raam of de buitenmuur geplaatste elektroventilator worden gebruikt die tegelijkertijd met het apparaat in werking moet worden gesteld.



In een schoorsteen of vertakt rookkanaal (gereserveerd voor kookapparaten)

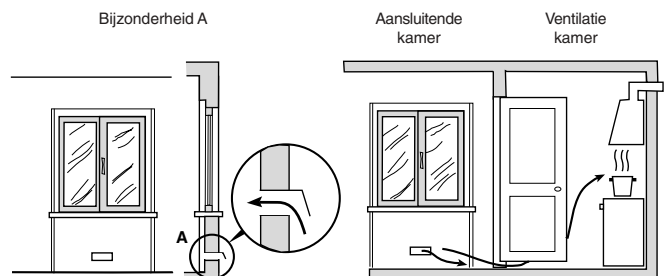
afb.7



Meteen naar buiten

In de ruimte waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet een hoeveelheid lucht worden toegevoerd die voldoende is voor de verbranding van het gas en de ventilatie van de ruimte. De natuurlijke toevoer van lucht moet plaats vinden door middel van permanente openingen in de buitenmuur van de keuken, of door enkele of collectieve vertakte kanalen die voldoen aan de normen. De lucht moet rechtstreeks van buiten komen, ver van bronnen van luchtvervuiling. De ventilatieopening moet over de volgende eigenschappen beschikken (afb.8A):

- een totale volledig onbelemmerde doorgangssectie van tenminste 6 cm² voor iedere kW nominale warmtecapaciteit van het apparaat, met een minimum van 100 cm² (de warmtecapaciteit kan worden afgelezen op het plaatje met de technische gegevens aan de achterzijde van het apparaat);
- de mondingen aan zowel de binnen- als de buitenzijde van de wand mogen niet verstopt kunnen raken;
- met bijvoorbeeld een rooster, metalen gaten, enz. zijn beschermd opdat de bovengenoemde nuttige sectie niet wordt verminderd.
- op een hoogte vlak boven de vloer zijn geplaatst.



Voorbeeld van een ventilatie opening voor verbrandings lucht

afb. 8A

Vergroting van de gleuf tussen de deur en de vloer

afb.8B

De lucht mag eveneens vanuit een aangrenzende ruimte worden toegevoerd, op voorwaarde dat het hier geen slaapkamer of een ruimte waar brandgevaar bestaat betreft, zoals bijv. garages, magazijnen met brandbaar materiaal enz., en hij moet geventileerd zijn volgens de normen. De luchttoevoer vanuit het aangrenzende vertrek naar het te ventileren vertrek moet vrijelijk kunnen vloeien door middel van permanente openingen met een doorsnee die niet kleiner is dan hierboven aangegeven. Deze openingen kunnen ook worden verkregen door de vrije ruimte tussen de deur en de vloer te vergroten (afb.8B). Als voor de afvoer van de verbrandingsproducten een elektroventilator wordt gebruikt, zal de ventilatieopening moeten worden aangepast aan de maximale capaciteit van de luchtverplaatsing ervan. De capaciteit van de elektroventilator dient voldoende te zijn om

per uur een luchtverversing van 3÷5 maal het volume van de ruimte te garanderen. Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie noodzakelijk blijken die kan worden verkregen door bijvoorbeeld het openen van een raam of een verbetering van de afzuigcapaciteit van de elektroventilator, indien aanwezig. De gassen van een vloeibaar gemaakt gasmengsel (LPG) zijn zwaarder dan lucht en blijven laag hangen. De ruimtes waarin gasflessen met LPG staan moeten dan ook openingen naar buiten hebben ter hoogte van de vloer, zodat eventueel gelekte gassen van onderen afgevoerd kunnen worden. Zet geen LPG gasflessen (ook als deze leeg zijn) in ondergrondse ruimtes; in de ruimte is het verstandig alleen de gasfles te laten staan die op dat moment in gebruik is, waar u de gasfles uit de buurt van warmtebronnen moet neerzetten waardoor de temperatuur van de gasfles eventueel op kan lopen tot meer dan 50 °C.

Gasaansluiting

Het aansluiten van het apparaat aan de gasleiding of aan de gasfles moet volgens de normen worden uitgevoerd, nadat u zich ervan heeft verzekerd dat deze is ingesteld op het soort gas waarmee het zal worden voorzien. Is dit niet het geval dan moeten de handelingen in de paragraaf "Aanpassing aan de verschillende soorten gas" worden uitgevoerd. Op enkele modellen kan de gasaansluiting zowel links als rechts worden uitgevoerd; om de aansluiting te veranderen moet u de slanghouder verwisselen met de afsluitdop en de bijgeleverde pakking vervangen. Bij gebruik van vloeibaar gas, in een gasfles, gebruikt u drukregulators die voldoen aan de normen. **Belangrijk:** voor een veilig functioneren, juist gebruik van energie en langere duurzaamheid van het apparaat moet u zich ervan verzekeren dat de gasdruk correspondeert met de waarden die zijn aangegeven in tabel 1 "Kenmerken van de branders en straalpijpjes".

Aansluiting met flexibele slang

Aansluiting door middel van een flexibele gas slang die voldoet aan de waarden van de normen. De interne diameter van de slang moet zijn:

- 8 mm voor voeding met vloeibaar gas;
- 13 mm voor voeding met aardgas.

Het is belangrijk dat wanneer flexibele slangen worden gebruikt men de volgende aanwijzingen opvolgt:

- De slang mag op geen enkel punt van zijn verloop in de buurt komen van onderdelen die warmer zijn dan 50°C;
- De slang mag niet korter zijn dan 1500 mm;
- De slang mag niet onderhevig zijn aan trekkracht, kronkels of nauwe bochten.
- De slang mag niet in contact komen met scherpe voorwerpen, scherpe randen of beweegbare onderdelen en mag niet in de knel raken;
- De slang moet over de gehele lengte makkelijk te inspecteren zijn zodat u probleemloos kunt controleren of hij in goede staat verkeert;

Verzekert uzelf ervan dat de slang goed vastzit aan de twee uiteinden en zet hem vast met slangklemmen die voldoen aan de normen. Wanneer aan een of meer van deze vereisten niet kan worden voldaan, zal men flexibele metalen buizen moeten gebruiken, die voldoen aan de normen.

Wanneer het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de vereisten van de klasse 2 subklasse 1 dient men zich uitsluitend aan het gasnet te verbinden door middel van een flexibele metalen slang volgens de normen.

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

Verwijder het rubberbuisje, dat zich op het apparaat bevindt. Het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout. Gebruik uitsluitend buizen die voldoen aan de Norm en pakkingen die voldoen aan de Norm. 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.

Controle gasdichtheid

Belangrijk: nadat het installeren heeft plaatsgevonden moet de gasdichtheid worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

Nadat de aansluiting heeft plaatsgevonden moet u controleren dat de flexibele metalen buis niet in contact komt met de beweegbare delen of dat hij gekneld raakt.

Belangrijk: Om de aansluiting met vloeibaar gas (flessengas) tot stand te brengen moet er een drukregelaar tussen de fles en de buis geplaatst worden die aan de geldende normen voldoet.

Als de installatie is voltooid moet het gascircuit met behulp van zeepsop op lekkages worden gecontroleerd (nooit met een vlam). Controleer of de druk van de gasleiding voldoende is voor het voeden van het apparaat als alle branders aan zijn.

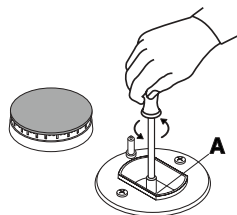
Aanpassing aan de verschillende soorten gas (gebruiksaanwijzing voor de kookplaat)

Voor het aanpassen van de kookplaat aan een soort gas dat verschilt van het gas waarvoor het fornuis gebruiksklaar is (aangegeven op het etiket aan de bovenkant van de kookplaat of op de verpakking) moeten de straalpijpen van de branders worden vervangen door als volgt te werk te gaan:

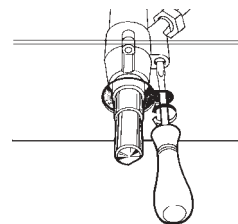
- verwijder de roosters van de kookplaat en schuif de branders uit hun plaats.
- schroef de straalpijpen los met een steeksleutel van 7 mm en vervang ze met de straalpijpen geschikt voor het nieuwe type gas (zie tabel 1 "Kenmerken van de branders en de straalpijpen"). Zet de onderdelen weer op hun plaats door de handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.
- aan het einde van deze handelingen moet u het oude etiket dat de gasinstelling aangeeft vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas dat u gaat gebruiken, dat u vindt in de straalpijpkits.

Regelen primaire lucht van de straalpijpjes

De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.



afb.9



afb.10

Het regelen van de minimumstand

- Zet het kraantje op de minimumstand;
- haal de bedieningsknop van de regelkraan af en draai aan de stelschroef (afb. 10) rechts van de kraan totdat u een kleine regelmatige vlam krijgt, gebruik daarbij een schroevendraaier (losschroevend wordt het minimum hoger, vastschroevend lager).
N.B.: bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel dicht worden geschroefd.
- Controleer of de branders aanblijven als u de knop snel van hoog naar laag draait.
- Als bij de apparaten met een veiligheidsmechanisme (thermokoppelbeveiliging) dit systeem niet werkt als de branders op de minimum stand staan, moet u het minimum verhogen door aan de stelschroef te draaien.

Als de regeling voltooid is moet u de zegels op de bypass schroefjes weer op hun plaats brengen met zegellak of soortgelijk materiaal.

Elektrische aansluiting

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 gegevens (geplaatst aan de achterzijde of aan het einde van de gebruiksaanwijzing). Controleer of de voedingsspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het plaatje.

Aansluiting van de voedingskabel aan het elektriciteitsnet

Bij de modellen zonder stekker moet een stekker worden aangebracht die genormaliseerd is voor het vermogen aangegeven op het typeplaatje en deze moet worden aangesloten op een passend stopcontact.

Als een rechtstreekse aansluiting op het elektriciteitsnet is gewenst moet tussen het apparaat en het elektriciteitsnet een meerpolige 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. Alle apparaten moeten apart worden aangesloten.

Geen verloopstekkers, 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;
- het stopcontact of de meerpolige schakelaars gemakkelijk te bereiken zijn als de kookplaat is geïnstalleerd.

HET BEDRIJF AANVAARDT GEEN ENKELE VERANTWOORDELIJKHEID ALS DE ONGEVALLLEN PREVENTIENORMEN NIET WORDEN NAGELEEFD.

Vervangen van de kabel

Gebruik een rubberen kabel van het type H05VV-F met een doorsnede van 3 x 1,5 mm².

De geel-groene draad moet 2-3 cm langer dan de andere draden zijn.



Vernietiging van oude elektrische apparaten

De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.

Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

ZIJN ER PROBLEMEN?

Het kan gebeuren dat het kookvlak niet functioneert of niet goed functioneert. Laten wij zien wat eraan gedaan kan worden voordat u er hulp bij haalt.

Om te beginnen moet u controleren of er wel stroom en gastoevoer is, en vooral of de gaskranen boven het fornuis niet dicht zijn.

De brander gaat niet aan of de vlam is niet gelijkmatig

Heeft u gecontroleerd of:

- de gaten voor de gastoevoer van de brander zijn verstopt;
- alle onderdelen van de brander goed in elkaar gepast zijn;
- er tocht is nabij het kookvlak.

De vlam blijft niet aan in de versies met veiligheidsmechanisme

Heeft u gecontroleerd of:

- u de knop goed heeft ingedrukt;
- u de knop voldoende tijd ingedrukt heeft gehouden voor het activeren van het veiligheidsmechanisme;
- de gaten voor de gastoevoer nabij het veiligheidsmechanisme verstopt zijn.

De brander blijft niet aan als hij op minimum staat

Heeft u gecontroleerd of:

- de gaten van de gastoevoer verstopt zijn;
- er tocht is nabij het kookvlak;
- de minimum stand niet goed is ingesteld (zie paragraaf "Het regelen van de minimum stand").

De pannen staan wankel

Heeft u gecontroleerd of:

- de bodem van de pan perfect plat is;
- de pan in het midden van de brander of kookplaat staat;

Als ondanks deze controles het kookvlak niet functioneert en de storing blijft bestaan dan moet u de Merloni Technische Dienst voor Keukenapparatuur er bijhalen met opgave van:

- het soort storing;
- het nummer van het model (Mod. ...) dat op uw garantiebewijs staat.

Roep er nooit een niet-erkende installateur bij en weiger altijd niet-originele onderdelen.

KENMERKEN VAN DE BRANDERS EN INSPUITERS

Tabel 1

Branders	Doorsenee (mm)	Thermisch vermogen kW (p.c.s.*)		Vloeibaar gas			Natuurlijk gas	
		Nom.	Gered.	By-pass 1/100 (mm)	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* g/h G30/G31	Straal. 1/100 (mm)	Bereik* l/h G25
D. Drievoudige ring	130	3,25	1,30	57	91	236	134	360
C. Snel	100	3,00	0,70	40	86	218	122	332
B. Half Snel	75	1,65	0,40	30	64	120	94	183
A. Hulp	55	1,00	0,40	30	50	73	72	111
Spanning van voeding	Nominale (mbar)						28-30	
	Minimum (mbar)						20	
	Maximum (mbar)						35	
								25
								20
								30

* A 15°C en 1013 mbar-droog gas

P.C.S. Natuurlijk gas G25 = 32,49 MJ/m³

P.C.S. du Butane = 49,47 MJ/Kg

P.C.S. du Propane = 50,37 MJ/Kg

Dit apparaat voldoet aan de volgende EEG Richtlijnen:

- 2006/95/CEE van 12/12/06 (laagspanning) en successievelijke modificaties;
- 89/336/EEG van 03/05/89 (elektromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- EEG/90/336 van 29/06/90 (Gas) en successievelijke modificaties;
- 93/68/EEG van 22/07/93 en successievelijke modificaties;



TECHNISCHE GEGEVENS OVEN

ENERGY LABEL

Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304

Consumo energia convezione Naturale:

funzione di riscaldamento: Statico

Consumo energia dichiarazione:

Classe convezione Forzata

funzione di riscaldamento: Ventilato

Indesit Company

Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.scholtes.com

This document is printed by
Xerox Business Service - Docutech - 07/2007
Document number: **195061753.00**