



Gebruiksaanwijzing

2



Notice d'utilisation

23

Fornuis  
Cuisinière

# USER MANUAL

ZCG61031WA



# ZANUSSI

## Inhoud

|                                          |   |                                     |    |
|------------------------------------------|---|-------------------------------------|----|
| Veiligheidsinformatie                    | 2 | Oven - Dagelijks gebruik            | 9  |
| Veiligheidsvoorschriften                 | 3 | Oven - Gebruik van de accessoires   | 11 |
| Beschrijving van het product             | 7 | Oven - Handige aanwijzingen en tips | 12 |
| Voor het eerste gebruik                  | 8 | Oven - Onderhoud en reiniging       | 14 |
| Kookplaat - Dagelijks gebruik            | 8 | Problemen oplossen                  | 16 |
| Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips | 9 | Montage                             | 17 |
| Kookplaat - Onderhoud en reiniging       | 9 | Milieubescherming                   | 21 |

Wijzigingen voorbehouden.

## Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

## Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

 **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

## Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart af-standbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Verwijder spillage van het deksel voordat u het opent. Laat de kookplaat afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.



## Veiligheidsvoorschriften

### Montage



**Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.

- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Zorg ervoor dat het apparaat onder en naast veilige installaties wordt geïnstalleerd.

- De zijanten van het apparaat moeten naast apparaten of units staan van dezelfde hoogte.
- Installeer het apparaat niet op een platform.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete penen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.

## Aansluiting op het elektriciteitsnet



**Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen meerwegstekkers en verlengsnoeren.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de serviceafdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat, met name niet als deze heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Sluit de stroomstekker niet aan op een losse stroomaansluiting.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden ver-

wijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.

## Gasaansluiting

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (gassoort en -druk) en de afstelling van het apparaat met elkaar te combineren zijn.
- Zorg ervoor dat er koude luchtcirculatie in het apparaat aanwezig is.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoevoer.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

## Gebruik



**Waarschuwing!** Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken.

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat telkens na gebruik uit.
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als het apparaat aan staat. Er kan hete lucht ontsnappen.

- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Leg geen bestek of pannendecksels op de kookzones. Ze kunnen dan heet worden.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geïnstalleerd.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders.
- Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de ringen worden gezet en niet uitsteken over de randen van de kookplaat.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Plaats geen vlamverdelers op de brander.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het verwarmen van een kamer.

 **Waarschuwing!** Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.
- Houd vonken of open vlammen uit de buurt van het apparaat bij het openen van de deur.

- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Als u alcoholische toevoegingen gebruikt, kan er alcohol-luchtmengsel ontstaan.



**Waarschuwing!** Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het emaille te voorkomen:
  - zet geen kookgerei of andere voorwerpen direct op de bodem van het apparaat.
  - leg geen aluminiumfolie op de bodem van het apparaat.
  - Plaats geen water direct in het hete apparaat.
  - haal vochthoudende schotels en eten uit het apparaat als u klaar bent met koken.
  - Wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email heeft geen ongewenst effect op de werking van het apparaat. Dit is geen defect dat geldt voor het recht op garantie.
- Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Fruitsappen kunnen permanente vlekken maken.
- Zet geen heet kookgerei op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.
- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.

## Deksel

- De specificatie van de deksel mag niet worden veranderd.
- Maak de deksel regelmatig schoon.
- Open het deksel niet als er is geknoeid op het oppervlak.

- Schakel alle branders uit voordat u het deksel sluit.
- Sluit het deksel niet tot de kookplaat en de oven volledig zijn afgekoeld.
- Glazen deksels kunnen breken als ze warm worden (indien van toepassing).



## Gasgrill

**⚠ Waarschuwing!** Risico op brand en brandwonden.

- Plaats de ovenplaat niet op het hoogste ovenrek wanneer er zich voedsel op bevindt.

## Onderhoud en reiniging

**⚠ Waarschuwing!** Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met de service-afdeling.
- Wees voorzichtig bij het verwijderen van de deur uit het apparaat. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoon-

maakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metaal voorwerpen.

- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.
- Reinig niet het katalytisch emaille (indien van toepassing) met een schoonmaakmiddel.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.

## Binnenverlichting

- De gloeilampen of halogeenlampen in dit apparaat zijn uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet voor andere doeleinden.

**⚠ Waarschuwing!** Gevaar voor elektrische schokken!

- Voordat u het lampje vervangt, dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

## Servicedienst

- Contact opnemen met de klantenservice voor reparatie van het apparaat. Wij raden uitsluitend het gebruik van originele onderdelen aan.

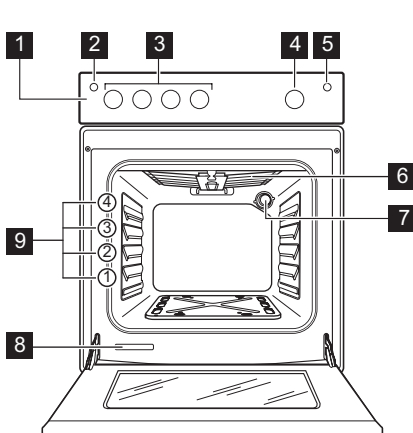
## Verwijdering

**⚠ Waarschuwing!** Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Verwijder de deurgreep om te voorkomen dat kinderen en huisdieren opgesloten raken in het apparaat.

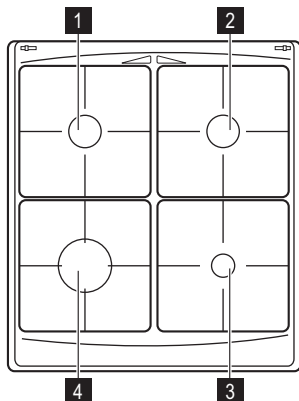
# Beschrijving van het product

## Algemeen overzicht



- 1 Bedieningspaneel
- 2 Knop van de vonkontsteking
- 3 Toetsen voor de kookplaat
- 4 Knop voor de ovenfuncties
- 5 Knop voor de ovenlamp
- 6 Grill
- 7 Ovenlampje
- 8 Typeplaatje
- 9 Inzetniveaus

## Indeling kookplaat



- 1 Normale brander
- 2 Normale brander
- 3 Sudderbrander
- 4 Snelle brander

## Accessoires

- **Ovenrek**  
Voor servies, bak- en braadvormen.
- **Vlakke bakplaat**  
Voor gebak en koekjes
- **Grilldeflector**  
Om de knoppen te beschermen wanneer u de grill gebruikt.

### ▪ Opslagruimte

Onder de ovenruimte bevindt zich een bewaarcompartiment.

Om het compartiment te gebruiken, tilt u de deur omhoog en trek vervolgens naar beneden.



**Waarschuwing!** Het bewaarcompartiment kan heet worden als het apparaat aan is.

## Voor het eerste gebruik

**⚠ Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

**⚠ Let op!** Pak, om de deur te openen, altijd de handgreep in het midden vast.

### Eerste reiniging

- Verwijder alle onderdelen van het apparaat.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik

**⚠ Let op!** Gebruik geen schuurmiddelen! De oppervlakken zouden beschadigd kunnen

## Kookplaat - Dagelijks gebruik

**⚠ Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

### Ontsteking van de brander

**⚠ Waarschuwing!** Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. Fabrikanten kunnen niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

**i** De brander steeds aansteken alvorens het kookgerei erop te plaatsen.

Om de brander aan te steken:

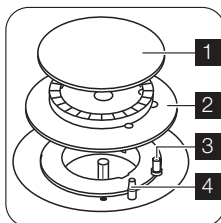
1. Houd de vonkontstekingsknop  ingedrukt.
2. Draai de bedieningsknop in tegenwijzerzin naar zijn maximumstand . Duw de knop in en houd deze ingedrukt.
3. Laat de vonkontstekingsknop los als de brander brandt, maar houd de bedieningsknop ongeveer 10 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Anders zal de gastoevoer worden onderbroken.
4. De vlam afstellen zodra deze regelmatig brandt.

**i** Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en de deksel goed op hun plaats zitten.

worden. Zie het hoofdstuk "Onderhoud en reiniging".

### Voorverwarmen

Zet de oven op de maximum temperatuur en laat de oven 45 minuten werken, om eventuele restanten van het oppervlak weg te branden. De accessoires kunnen heter worden dan tijdens normaal gebruik. Tijdens deze periode kunt u een bepaalde geur ruiken. Dit is normaal. Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.



- 1** Branderdeksel
- 2** Branderkroon
- 3** Ontstekingsbougie
- 4** Thermokoppeling

**⚠ Waarschuwing!** Als de brander na 10 seconden nog niet brandt, de bedieningsknop loslaten en minstens 1 minuut wachten alvorens u nogmaals probeert de vlam te ontsteken.

**Belangrijk!** U kunt de brander aansteken zonder elektrisch apparaat (bijvoorbeeld wanneer er geen elektriciteit is in de keuken). Plaats hiertoe de vlam in de nabijheid van de brander, draai de respectievelijke knop naar de maximale stand en duw deze gedurende 10 seconden in.

**i** Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan op de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken na minimaal 1 minuut.

 De ontstekingsknop kan automatisch starten als u de netvoeding inschakelt, na installatie of na een stroomuitval. Dit is normaal.

### De brander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar het symbool ● draaien.

 **Waarschuwing!** Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

## Kookplaat - Handige aanwijzingen en tips

### Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd deksels op de pannen.
- Draai de vlam lager als de vloeistof begint te koken, zodat deze blijft sudderen.

 **Waarschuwing!** Gebruiken pannen met een bodem die geschikt is voor de afmeting van de brander.

Gebruik geen kookpannen op de kookplaat die de randen overschrijden.

| Brander       | Diameter van het kookgerei |
|---------------|----------------------------|
| Snel          | 160 - 260 mm               |
| Halfsnel      | 140 - 240 mm               |
| Sudderbrander | 120 - 180 mm               |

Gebruik pannen met een bodem die zo dik en vlak mogelijk is.

## Kookplaat - Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

 **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

 **Waarschuwing!** Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niet toegestaan.

 **Waarschuwing!** Gebruik geen schuurmiddelen, staalwollen sponsjes of zuren, omdat deze schade kunnen veroorzaken aan het apparaat.

- Maak de emailen onderdelen, doppen en kronen schoon met een warm sopje.
- Was roestvrijstalen onderdelen met water en droog ze af met een zachte doek.

- De pannensteunen **mogen niet** in de afwasmachine worden gewassen; ze moeten **met de hand** worden afgewassen.
- Zorg ervoor dat u de pannensteunen op de juiste manier terugplaatst nadat u ze schoonemaakt heeft.
- Om de branders goed te laten werken, moet u ervoor zorgen dat de armen van de pannensteunen in het midden van de brander staan.
- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pansteunen, dit om schade te voorkomen aan het oppervlak van de kookplaat.**

Droog het apparaat na reiniging af met een zachte doek.

## Oven - Dagelijks gebruik

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

### Ovenfuncties

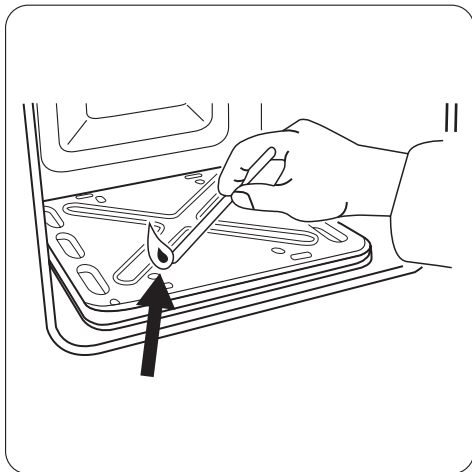
De oven heeft de volgende functies:

| Ovenfunctie                                                                      |                     | Applicatie                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ●                                                                                | Uit-stand           | Om het apparaat uit te schakelen.                                                                                   |
|  | Maximale gastoevoer | De oventemperatuur instellen - hoogste stand.                                                                       |
|  | Pizza               | Pizza maken.                                                                                                        |
|  | Minimale gastoevoer | De oventemperatuur instellen - laagste stand.                                                                       |
|  | Grill               | Voor het grillen van vlakke levensmiddelen in het midden van het rooster.<br>Voor het maken van toast.              |
|  | Ovenlampje          | Om het ovenlampje te activeren zonder een bereidingsfunctie. Om deze functie te gebruiken, druk op de ovenlampknop. |

## Gasoven

### De gasbrander ontsteken:

1. Open de ovendeur.
2. Houd een vlam in de buurt van de opening in de bodem van de oven.



3. Draai op hetzelfde moment de knop voor de ovenfuncties in tegenwijzerzin naar de maximale instelling en duw hem in.
4. Wanneer de vlam brandt, houdt u de bedieningsknop van de gasoven ongeveer 15 seconden ingedrukt.

### Na ontsteking:

1. Laat u de knop los.
2. Sluit u de ovendeur.

3. Draai de knop voor de ovenfuncties naar de gewenste stand.

### Veiligheidsinrichting oven:

De oven beschikt over een thermokoppel. Deze stopt de gastoevoer als de vlam dooft.

**i** Als de gasbrander van de oven niet wordt ingeschakeld of als deze per ongeluk dooft:

1. Laat de knop voor de ovenfuncties los en draai deze naar de uit-stand.
2. Open de ovendeur.
3. Probeer de brander na een minuut opnieuw in te schakelen.

### De ovenbrander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien.

### Gebruik van de grote grill

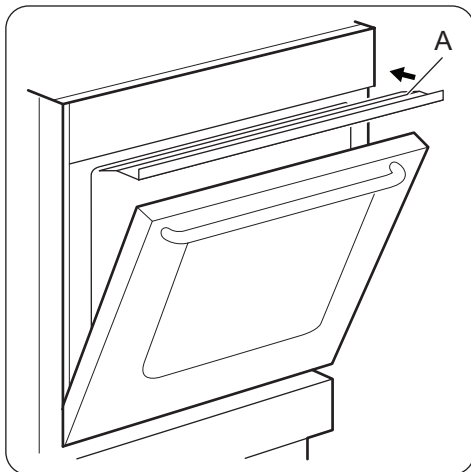
#### **⚠ Waarschuwing!**

Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter. De toegankelijke onderdelen van het apparaat worden warm. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

**⚠ Waarschuwing!** Houd kinderen uit de buurt wanneer de grill in werking is. Er bestaat gevaar voor brandwonden.

**⚠ Waarschuwing!** Gebruik de grill nooit met gesloten deur. Er bestaat een risico op brand of CO-uitstoot.

1. Open de ovendeur.
2. Plaats de grilldeflector **A** in positie boven de deur. Zorg ervoor dat de twee clips juist in de gaten aan de bovenzijde van de voorkant van de ovenopening passen (onder het bedieningspaneel).



3. Houd een vlam bij de openingen van de grillbrander.
4. Draai de gasovenfunctieknoop naar de Grillstand . Duw de knop in en houd deze ingedrukt.

**! Let op!**

Zorg ervoor dat u de knop zo ver mogelijk omdraait, zodat u de tussenpositie tussen Off (Uit) en Grill vermijdt. In tussenposities kan de vonkgenerator geactiveerd blijven.

5. Verwarm de grill gedurende 5 tot 10 minuten voor.
6. Plaats het vlees op het ovenrek en plaats deze op rekstand 3.

**! Waarschuwing!** Plaats geen vlees op het hoogste rekstand. Er kan brand ontstaan.

7. Plaats op rekstand 2 een braadslee of braadpan om de vleesjus op te vangen.

**i** Plaats het vlees niet rechtstreeks in de braadslee of pan.

8. Laat de deur een beetje open.
9. Wanneer de eerste zijde geroosterd is, draai dan het vlees om met een vork om te vermijden dat het jus verliest.
10. Wanneer de tweede zijde ook klaar is, verwijder het vlees uit de oven.

**i** Als de grill niet wordt ingeschakeld of als deze per ongeluk dooft:

1. Laat de gasbedieningsknop van de oven los en draai hem in de Off-positie.
2. Open de ovendeur.
3. Probeer de grill na een minuut opnieuw in te schakelen.

### De grillbrander uitschakelen

Om de vlam te doven, de knop naar de off-positie draaien.

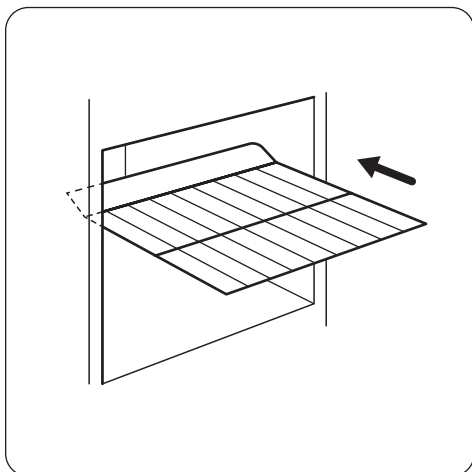
## Oven - Gebruik van de accessoires

**! Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

### Rooster plaatsen

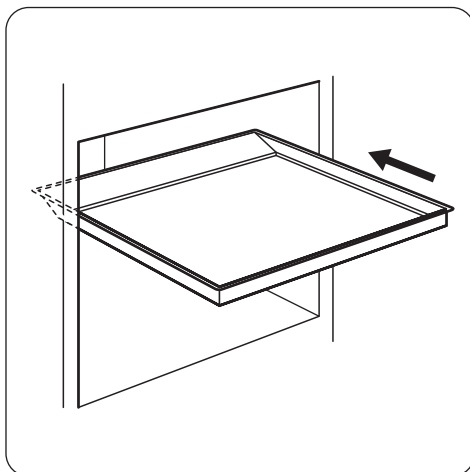
Plaats het rooster in het midden van de oven, tussen de voor- en achterwand. Het rooster heeft een speciale vorm aan de achterkant waardoor de accessoire gemakkelijker in de juiste stand te plaatsen is.

Zorg er voor dat het rooster is gepositioneerd, zoals in de afbeelding te zien is.



### De bakplaat plaatsen

Plaats de bakplaat in het midden van de oven, tussen de voor- en achterwand. Dit zorgt ervoor dat de warmte zich voor en achter de bakplaat kan verspreiden. Zorg dat de bakplaat zoals op de afbeelding wordt geplaatst, met het hellend oppervlak achteraan.



**⚠ Waarschuwing!** Duw de bakplaat niet helemaal tot het einde van de oven. Dit zal voorkomen dat de warmte rondom de bakplaat kan circuleren. Het gerecht kan verbranden, vooral aan de achterzijde van de bakplaat.

## Oven - Handige aanwijzingen en tips

**⚠ Let op!** Gebruik voor cakes met veel vocht een diep bakblik. Vruchtensappen kunnen het emaille beschadigen.

- Het apparaat heeft vier inzetniveaus. Tel de inzetniveaus vanaf de bodem van het apparaat.
- Vocht kan in het apparaat of op de glazen deuren condenseren. Dit is normaal. Ga altijd iets terug staan van het apparaat als u de deur van het apparaat tijdens de werking opent. Om de condens te verminderen, dient u het apparaat 10 minuten te laten voorverwarmen.
- Veeg na elk gebruik het vocht van het apparaat.
- Plaats geen voorwerpen direct op de bodem van het apparaat en bedek het niet met aluminiumfolie als u kookt. Dit kan de bakresultaten veranderen en de emaillelaag beschadigen.

### Voor de bereiding van gebak

- Warm de oven ongeveer 10 minuten voor het bakken voor.
- Doe de ovendeur niet open voordat driekwart van de baktijd is verstreken.
- Als u twee bakplaten tegelijkertijd gebruikt, dient u één niveau ertussen leeg te laten.

### Voor de bereiding van vlees en vis

- Bereid geen vlees dat minder weegt dan 1 kg. Het bereiden van te kleine hoeveelheden maakt het vlees droog.
- Gebruik een lekbak voor erg vet voedsel om te oven te behoeden voor blijvende vetvlekken.
- Laat het vlees ongeveer 15 minuten rusten voordat u het aansnijdt, zodat het vleessap er niet uit stroomt.
- Om te veel rook tijdens het braden in de oven te vermijden, kunt u een beetje water in de

lekbak gieten. Om rook te vermijden, voegt u water toe wanneer het is opgedroogd.

## Bereidingstijden

Bereidingstijden zijn afhankelijk van het soort voedsel, de structuur en het volume.

Houd de werking van de oven in de gaten tijdens de eerste keren dat u het apparaat ge-

bruikt. Op die manier ontdekt u de beste instellingen (warmte-instelling, bereidingstijd etc.) voor uw ovenschalen, recepten en hoeveelheden wanneer u dit apparaat gebruikt.

## Bereidingstabel

| Gerecht                           | Type bakplaat en steun-hoogte                             | Voorver-warmen (minuten)<br>1) | Omvang vlam <sup>2)</sup> | Bereidings-tijd (minuten) |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Gebakjes (250 g)                  | aluminium op niveau 3                                     | 15                             | 3 - 4                     | 20 - 30                   |
| Gebakjes (250 g)                  | emaille op niveau 3                                       | 15                             | 3 - 4                     | 20 - 25                   |
| Platte cake (1000 g)              | aluminium op niveau 3                                     | 10                             | 5                         | 30 - 40                   |
| Platte cake (1000 g)              | emaille op niveau 3                                       | 10                             | 5                         | 30 - 35                   |
| Koffiebroodjes met appel (2000 g) | aluminium / emaille op niveau 3                           | 10                             | 6                         | 40 - 50                   |
| Appeltaart (1200 + 1200 g)        | 2 ronde aluminium bakplaten (diameter: 20 cm) op niveau 3 | 10                             | 6                         | 60 - 70                   |
| Kleine cakes (500 g)              | aluminium op niveau 3                                     | 10                             | 5                         | 30 - 40                   |
| Kleine cakes (500 g)              | emaille op niveau 3                                       | 10                             | 5                         | 25 - 35                   |
| Biscuittaart zonder vet (350 g)   | 1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 3  | 10                             | 5                         | 30 - 40                   |
| Biscuittaart zonder vet (350 g)   | 1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 3  | 10                             | 5                         | 30 - 35                   |
| Pannenkoek (1500 g)               | aluminium / emaille op niveau 3                           | -                              | 5                         | 50 - 60 <sup>3)</sup>     |
| Hele kip (1.400 g)                | ovenrek op niveau 3 <sup>4)</sup>                         | -                              | 7                         | 50 - 60                   |
| Flan (800 g)                      | aluminium / emaille op niveau 3                           | 20                             | 7                         | 10 - 15                   |
| Gevulde gistcake (1200 g)         | aluminium op niveau 3                                     | 15                             | 6                         | 40 - 50                   |
| Gevulde gistcake (1200 g)         | emaille op niveau 3                                       | 15                             | 6                         | 35 - 45                   |
| Pizza (1000 g)                    | aluminium op niveau 3                                     | 10                             | 7                         | 25 - 35                   |
| Pizza (1000 g)                    | emaille op niveau 3                                       | 10                             | 7                         | 20 - 30                   |
| Cheesecake (2600 g)               | aluminium / emaille op niveau 3                           | -                              | 5                         | 90 - 100                  |
| Zwitserse appelflan (1900 g)      | aluminium / emaille op niveau 3                           | 15                             | 6 - 7                     | 50 - 60                   |
| Kerstcake (2400 g)                | aluminium / emaille op niveau 3                           | 15                             | 5                         | 60 - 70 <sup>5)</sup>     |
| Quiche Lorraine (1000 g)          | 1 ronde aluminium bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 2  | 15                             | 6 - 7                     | 40 - 50                   |
| Quiche Lorraine (1000 g)          | 1 ronde emailen bakplaat (diameter: 26 cm) op niveau 2    | 15                             | 6 - 7                     | 30 - 40                   |

| Gerecht                              | Type bakplaat en steun-hoogte                     | Voorver-warmen (minuten)<br>1) | Omvang vlam <sup>2)</sup> | Bereidings-tijd (minu-ten) |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------|----------------------------|
| Boerenbrood (750 + 750 g)            | 2 aluminium bakplaten (lengte: 20 cm) op niveau 3 | 15                             | 6                         | 50 - 60                    |
| Roemeense biscuittaart (600 + 600 g) | 2 aluminium bakplaten (lengte: 25 cm) op niveau 3 | 10                             | 5                         | 30 - 40                    |
| Zwitserse rol (500 g)                | aluminium / emaille op niveau 3                   | 10                             | 5                         | 20 - 30                    |
| Meringue (400 g)                     | aluminium / emaille op niveau 3                   | -                              | 4                         | 45 - 55                    |
| Soesjes (500 g)                      | aluminium op niveau 3                             | 10                             | 6                         | 30 - 40                    |
| Soesjes (500 g)                      | emaille op niveau 3                               | 10                             | 6                         | 25 - 35                    |
| Kruimeltaart (1500 g)                | aluminium op niveau 3                             | 15                             | 6 - 7                     | 35 - 45                    |
| Kruimeltaart (1500 g)                | emaille op niveau 3                               | 15                             | 6 - 7                     | 30 - 40                    |
| Biscuittaart (600 g)                 | aluminium op niveau 3                             | 10                             | 5                         | 30 - 40                    |
| Biscuittaart (600 g)                 | emaille op niveau 3                               | 10                             | 5                         | 30 - 35                    |
| Botertaart (600 g)                   | aluminium op niveau 3                             | 15                             | 5 - 6                     | 30 - 40                    |
| Botertaart (600 g)                   | emaille op niveau 3                               | 15                             | 5 - 6                     | 30 - 35                    |

1) De stand van de ovenknop is hetzelfde voor voorverwarmen als voor bereiden.

2) Gastoevoerstelling bij benadering (1 - minimale gasvlamhoogte 3 mmr, 8 - maximale gasvlamhoogte 7 mm).

3) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 7 minuten in de oven.

4) Plaats een bakplaat onder het ovenrek, op inzetniveau 2.

5) Nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld, laat u de cake nog 10 minuten in de oven.

 Als u pizza maakt, verkrijgt u de beste resultaten door de bedieningsknop van de oven naar de Pizza-stand te draaien.

## Oven - Onderhoud en reiniging

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheidshoofdstukken.

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor de metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van de oven na elk gebruik. Verontreinigingen laten zich dan het makkelijkst verwijderen en kunnen dan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale ovenreiniger.
- Maak alle oventoebehoren na elk gebruik schoon met een zachte doek en een warm

sopje en een reinigingsmiddel en laat ze drogen.

- Toebehoren met antiaanbaklaag mogen niet worden schoon gemaakt met een agressieve reinigingsmiddel, voorwerpen met scherpe randen of afwasautomaat. Hierdoor kan de antiaanbaklaag onherstelbaar worden beschadigd!

### De ovendeur reinigen

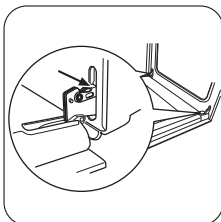
De ovendeur is uitgerust met twee glasplaten die achter elkaar zijn geplaatst. Om het reinigen te vergemakkelijken verwijdert u de ovendeur.

**⚠ Waarschuwing!** De ovendeur kan dichtslaan als u het binnenste glaspaneel probeert te verwijderen en de deur nog gemonteerd is.

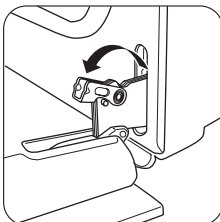
**⚠ Waarschuwing!** Zorg dat het glas is afgekoeld voordat u de deur schoonmaakt. Het glas zou kunnen barsten.

**⚠ Waarschuwing!** Als de glasplaten beschadigd raken of bekrast worden, worden ze zwak en kunnen ze breken. Om dit te voorkomen, moet u ze vervangen. Voor meer informatie, neemt u contact op met de service afdeling.

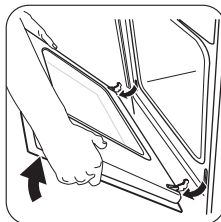
### De ovendeur en de glasplaat verwijderen



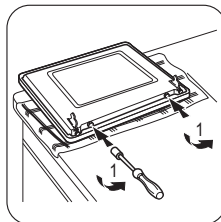
**1** Open de deur volledig en houd de twee deurscharnieren vast.



**2** Til de hendels op de twee scharnieren omhoog en draai ze.

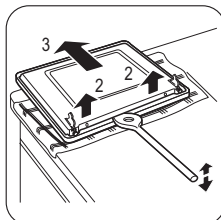


**3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (halfopen). Trek hem daarna naar voren en haal hem uit zijn zitting.



**4** Leg de deur op een stabiele ondergrond, op een zachte doek. Gebruik een schroevendraaier om de 2 schroeven aan de onderzijde van de deur te verwijderen.

**Belangrijk!** Raak de schroeven niet kwijt.



**5** Gebruik een kunststoffen of houten spatel - of gelijkwaardig - om de binnendeur te openen. Houd de buitendeur vast en druk de binnendeur tegen de bovenste rand van de deur.

**6** Hef de binnendeur op.

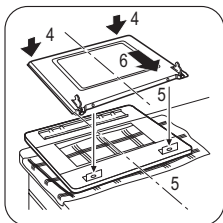
**7** Maak de binnenzijde van de deur schoon.

Reinig de glasplaat met een sopje. Droog het paneel voorzichtig af.

**⚠ Waarschuwing!** Reinig de glasplaat alleen met een sopje. Schuurmiddelen, vlekkenverwijderaars en scherpe voorwerpen (zoals messen of krabbers) kunnen het glas beschadigen.

## De deur en de glasplaat terugplaatsen

Wanneer u klaar bent met reinigen, plaatst u de ovendeur terug. Om dit te doen moet u de stappen in omgekeerde volgorde uitvoeren.



## Ovenlampje

**⚠ Waarschuwing!** Wees voorzichtig bij het vervangen van het ovenlampje. Schakel het apparaat altijd uit alvorens u het lampje gaat vervangen. Er bestaat risico op elektrische schokken.

**⚠ Waarschuwing!** De lampjes die in dit apparaat worden gebruikt, zijn speciale lampjes voor huishoudelijke apparaten. Gebruik deze niet om kamers of delen van kamers in het huis te verlichten. Als u een lampje moet

vervangen, moet het reservelampje hetzelfde vermogen hebben en uitsluitend geschikt zijn voor gebruik in huishoudelijke apparaten.

### Voordat u het ovenlampje vervangt:

- Schakel het apparaat uit.
- Verwijder de zekeringen in de zekeringenkast, of schakel de stroomonderbreker uit.
- Leg een doek op de bodem van de oven. Hierdoor voorkomt u schade aan het ovenlampje en de glazen afdekking.

### Het ovenlampje vervangen:

1. Het afdekglas van het lampje bevindt zich aan de achterkant van de ovenruimte. Draai het afdekglas van de lamp naar rechts en verwijder het.
2. Reinig het afdekglas.
3. Vervang het ovenlampje met een relevant, tegen 300 °C hittebestendig ovenlampje. Gebruik uitsluitend hetzelfde ovenlamptype als het reservelampje. Het moet hetzelfde vermogen hebben en uitsluitend geschikt zijn voor gebruik in huishoudelijke apparaten.
4. Plaats het afdekglas terug.

## Problemen oplossen

| Probleem                                          | Mogelijke oorzaak                                              | Oplossing                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken. | Er is geen elektrische voeding.                                | Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektrische voeding is ingeschakeld.                    |
| Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken. | Er is geen elektrische voeding.                                | Onderzoek de huisinstallatie (zekeringenkast).                                                               |
| Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken. | Het branderdekseel en de kroon zitten niet goed op hun plaats. | Controleer of de branderdekseel en kroon goed op hun plaats zitten.                                          |
| De gasring brandt onregelmatig.                   | De branderkroon is verstopt met etensresten.                   | Controleer of de hoofdsproeier niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.                             |
| Het apparaat werkt helemaal niet.                 | De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.                 | Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien. |
| De oven wordt niet warm.                          | De oven is niet ingeschakeld.                                  | Schakel de oven in.                                                                                          |
| De oven wordt niet warm.                          | De benodigde kookstanden zijn niet ingesteld.                  | Controleer de kookstanden.                                                                                   |

| Probleem                                                   | Mogelijke oorzaak                             | Oplossing                                                                      |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Het ovenlampje brandt niet.                                | Het ovenlampje is kapot.                      | Vervang het ovenlampje.                                                        |
| Stoom en condens slaan neer op de gerechten en in de oven. | Het gerecht heeft te lang in de oven gestaan. | Laat gerechten na het bereiden niet langer dan 15-20 minuten in de oven staan. |

Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de klantenservice.  
 De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt

zich aan de voorkant van de binnenkant van de oven.

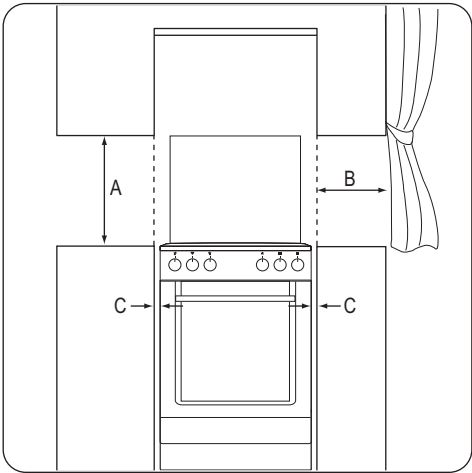
Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.) .....  
 Productnummer (PNC) .....  
 Serienummer (S.N.) .....

## Montage

 **Waarschuwing!** Zie de veiligheids hoofdstukken.

### Locatie van het apparaat



### Minimale afstanden

| Afmetingen | mm  |
|------------|-----|
| A          | 690 |

| Afmetingen | mm  |
|------------|-----|
| B          | 150 |
| C          | 20  |

### Technische gegevens

| Afmetingen                 |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| Hoogte                     | 865 mm                     |
| Breedte                    | 600 mm                     |
| Diepte                     | 600 mm                     |
| Totaal elektrisch vermogen | 15,6 W                     |
| Spanning                   | 230 V                      |
| Frequentie                 | 50 Hz                      |
| Gascategorie               | II2E+3+                    |
| Gastoevoer                 | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar   |
|                            | G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar |

### Bypassdiameter

| Brander         | Ø Bypass in 1/100 mm. |
|-----------------|-----------------------|
| Suddereren      | 29                    |
| Normale brander | 32                    |

| Brander | Ø Bypass in 1/100 mm. |
|---------|-----------------------|
| Snel    | 42                    |
| Oven    | 44                    |

## Gasbranders

| Brander         | Normale kracht<br>kW | Halve kracht<br>kW | Type gas    | Druk<br>mbar | Injectordiameter<br>mm | Gebruik<br>g/h |
|-----------------|----------------------|--------------------|-------------|--------------|------------------------|----------------|
| Sudderbrander   | 1,00                 | 0,35               | Aardgas G20 | 20           | 0,70                   | -              |
|                 | 0,95                 | 0,35               | Aardgas G25 | 25           | 0,70                   | -              |
|                 | 1,00                 | 0,35               | Butaan G30  | 28 - 30      | 0,50                   | 72,71          |
|                 | 1,00                 | 0,35               | Propaan G31 | 37           | 0,50                   | 71,41          |
| Normale brander | 2,00                 | 0,43               | Aardgas G20 | 20           | 0,96                   | -              |
|                 | 1,85                 | 0,43               | Aardgas G25 | 25           | 0,96                   | -              |
|                 | 2,00                 | 0,43               | Butaan G30  | 28 - 30      | 0,71                   | 145,43         |
|                 | 2,00                 | 0,43               | Propaan G31 | 37           | 0,71                   | 142,83         |
| Snelle brander  | 3,00                 | 0,72               | Aardgas G20 | 20           | 1,19                   | -              |
|                 | 2,75                 | 0,72               | Aardgas G25 | 25           | 1,19                   | -              |
|                 | 3,00                 | 0,72               | Butaan G30  | 28 - 30      | 0,88                   | 218,14         |
|                 | 3,00                 | 0,72               | Propaan G31 | 37           | 0,88                   | 214,24         |
| Oven            | 2,70                 | 0,90               | Aardgas G20 | 20           | 1,20                   | -              |
|                 | 2,50                 | 0,90               | Aardgas G25 | 25           | 1,20                   | -              |
|                 | 2,70                 | 0,90               | Butaan G30  | 28 - 30      | 0,80                   | 196,33         |
|                 | 2,70                 | 0,90               | Propaan G31 | 37           | 0,80                   | 192,82         |
| Grill           | 1,90                 | -                  | Aardgas G20 | 20           | 1,08                   | -              |
|                 | 1,80                 | -                  | Aardgas G25 | 25           | 1,08                   | -              |
|                 | 1,90                 | -                  | Butaan G30  | 28 - 30      | 0,71                   | 138,16         |
|                 | 1,90                 | -                  | Propaan G31 | 37           | 0,71                   | 135,69         |

### Gasaansluiting

Kies voor vaste leidingen of gebruik een flexibele pijp van roestvrij staal die voldoet aan de geldende voorschriften. Als u flexibele metalen pijpen gebruikt, let er dan op dat deze niet in aanraking komen met beweegbare onderdelen en niet platgedrukt worden.

### Aansluiting van flexibele niet-metalen leidingen

Als het mogelijk is om de aansluiting overal in de aansluitzone gemakkelijk te controleren, kunt u een flexibele leiding gebruiken. Bevestig de flexibele leiding stevig met klemmen.

Gebruik een pijphouder voor de installatie. Zorg ervoor dat u de pijphouder goed aan de afdich-

ting bevestigt en ga verder met de gasaansluiting. De flexibele pijp is correct als:

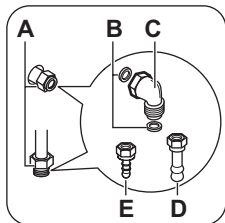
- Het niet heter kan worden dan kamertemperatuur of hoger dan 30 °C.
  - De leiding niet langer is dan 1500 mm.
  - De leiding niet in te drukken is.
  - De leiding niet onderworpen is aan tractie of torsie.
  - Er geen contact wordt gemaakt met scherpe randen of hoeken.
  - De leiding gemakkelijk onderzocht kan worden om de toestand ervan te controleren.
- Voor het behoud moet de flexibele leiding regelmatig worden gecontroleerd:
- Of ze geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte.
  - Of het materiaal elastisch en niet hard is.
  - Of de bevestigingsklemmen niet verroest zijn.
  - Of het niet verlopen is.

Als er een of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet ze worden vervangen.

**Belangrijk!** Gebruik nadat de installatie compleet is een zeepoplossing en nooit een vlam om te kijken of u de leidingenkoppelingen goed heeft aangesloten.

De gastoevoer bevindt zich aan de achterkant van het bedieningspaneel.

**!** **Waarschuwing! Trek de stekker uit het stopcontact of trek de zekering uit vóór u het gas aansluit. Sluit de hoofdkraan van de gastoevoer.**



- A) Gasaansluitingspunt (er is slechts één punt geschikt voor het apparaat)
- B) Pakking

- C) Instelbare aansluiting
- D) Aardgas pijphouder
- E) LPG leidinghouder

**i** Het toestel is ingesteld op standaard gas, om de instelling te wijzigen kiest u de pijphouder uit de lijst. Gebruik altijd de pakking.

### Aan verschillende types gas aanpassen

**!** **Waarschuwing!** Laat alleen een bevoegd persoon de afstelling aan verschillende types gas uitvoeren.

**i** Dit apparaat is bedoeld om met aardgas te werken.

Met de correcte gasinspuiters kan het ook met vloeibaar gas werken.

**!** **Waarschuwing!** Alvorens de injectors te plaatsen, zorg ervoor dat de gasbedieningsknoppen in de Off-positie gedraaid zijn en sluit het apparaat af van het elektriciteitsnet. Laat het apparaat volledig afkoelen. U kan zich verwonden.

### Vervanging van hoofdsproeiers

Vervang de mondstikken wanneer u het gastype wijzigt.

1. Verwijder de pansteunen.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt.
4. Om de onderdelen te monteren, voert u de stappen in omgekeerde volgorde uit.
5. Vervang het typelabel (naast de gastoevoerleiding) door het label voor het nieuwe type gastoevoer. Het plaatje kunt u vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

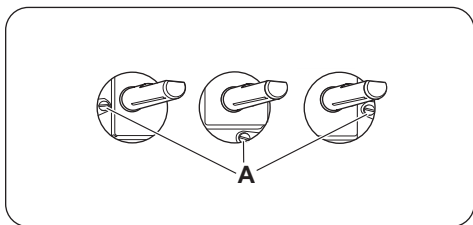
Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

### Instellen van het minimumniveau

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop op de minimumstand.

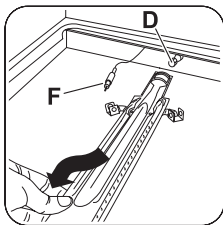
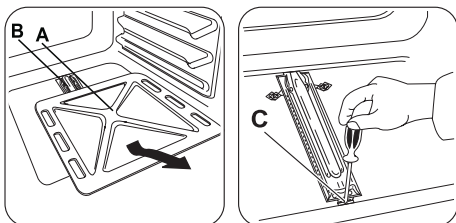
3. Verwijder de knop.
4. Stel de branderschroefstand (A) af met een dunne schroevendraaier.



- Draai de instelschroef helemaal vast als u overstapt van aardgas op vloeibaar gas.
- Als u overschakelt van vloeibaar gas op aardgas, draai de instelschroef dan ongeveer 1/4 los.

**⚠ Waarschuwing!** Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

### Vervangen van ovenspuitsmonden



1. Verwijder de onderste plaat in de oven (A) om toegang te krijgen tot de ovenbrander (B).
2. Maak schroef (C) los die de brander op zijn plaats houdt.
3. Verplaats voorzichtig de brander van de spuitmondsteun (D).

Schuif deze naar de linkerkzijde. Zorg ervoor dat de brandermof op het mondstuk van de brander blijft. Oefen geen kracht uit op de draad van de thermokoppelgeleider (F).

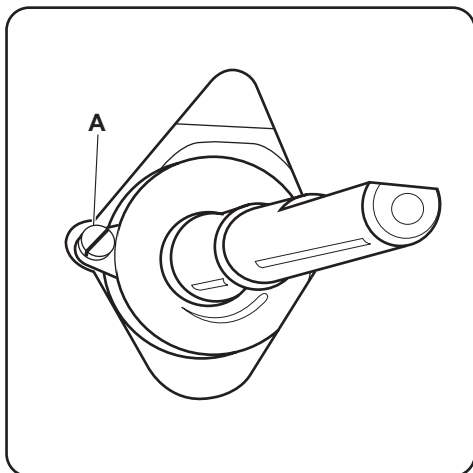
4. Maak de injector (D) los met een sleutel van 7 mm en verwijder deze. Vervang deze door een nieuwe.
5. Monteer de brander door de stappen in omgekeerde volgorde te volgen.
6. Vervang het label dat het type gas vermeldt - in de buurt van de gastoevoer - door een label dat het nieuwe type gas vermeldt.

### De branderinjector van de grill vervangen:

1. Maak de schroef los die de brander op zijn plaats houdt.
2. Maak de injector los met een sleutel van 7 mm en verwijder deze. Vervang deze door een nieuwe.
3. Monteer de brander door de stappen in omgekeerde volgorde te volgen. Alvorens de schroef vast te draaien, zorg ervoor dat de brander op de juiste manier tegen het achterpaneel geduwd is.

### Minimale niveau-aanpassing van de ovenbrander:

1. Trek de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder de bedieningsknop voor de ovenfuncties.
3. Pas de instelschroef aan (A) met een dunne schroevendraaier.



| Het type gas wijzigen          | De instelschroef aanpassen                       |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| Van aardgas naar vloeibaar gas | Span de instelschroef volledig aan.              |
| Van vloeibaar gas naar aardgas | Maak de instelschroef ongeveer 3/4 draai losser. |

4. Bevestig de bedieningsknop voor de ovenfuncties.
5. Steek de stekker in het stopcontact.

**⚠ Waarschuwing!** Steek de stekker pas in het stopcontact wanneer alle onderdelen terug op hun oorspronkelijke plaats zitten. U kan zich verwonden.

6. Steek de gasovenbrander aan. Raadpleeg het deel "Koken met de gasoven: De gasbrander ontsteken".

## Milieubescherming

Recycle de materialen met het symbool ♻. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het

7. Stel de bedieningsknop voor de ovenfuncties in op maximum en laat de oven tenminste 10 minuten opwarmen.
8. Draai de knop voor de ovenfuncties van maximum naar minimum.

De vlam regelen. Als de vlam uitgaat, voert u de procedure van punt 1 tot 7 opnieuw uit. Er moet een kleine, regelmatige vlam zijn op de branderkroon zijn.

**i** De grilltemperatuur kan niet worden aangepast. Om een lagere temperatuur of een tragere gaartijd te verkrijgen, moet de grillpan verder van de vlam worden verwijderd.

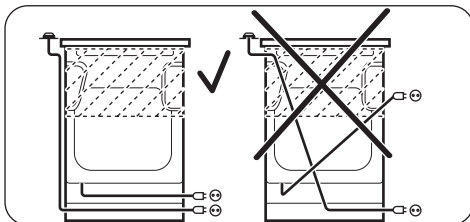
**De fabrikant zal niet aansprakelijk zijn als u deze veiligheidsmaatregelen niet volgt.**

## Elektrische installatie

**i** De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Dit apparaat wordt geleverd met stekker en netsnoer.

**i** De stroomkabel mag het onderdeel van het apparaat dat getoond wordt in de illustratie niet raken.



milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

## Verpakkingsmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en geschikt voor hergebruik. Kunststofonderdelen worden aangeduid met internationale afkortingen, zoals PE, PS, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de daarvoor bestemde containers van uw vuilnisophaaldienst.



**Waarschuwing!** Om ervoor te zorgen dat het apparaat geen gevaar oplevert, moet het onklaar gemaakt worden voordat u het weggooit.

Trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de voedingskabel van het apparaat.

# Sommaire

|                                            |    |                                             |    |
|--------------------------------------------|----|---------------------------------------------|----|
| Consignes de sécurité                      | 23 | Four - Utilisation des accessoires          | 32 |
| Instructions de sécurité                   | 24 | Four - Conseils                             | 33 |
| Description de l'appareil                  | 28 | Four - Entretien et nettoyage               | 35 |
| Avant la première utilisation              | 29 | En cas d'anomalie de fonctionnement         | 37 |
| Table de cuisson - Utilisation quotidienne | 29 | Installation                                | 38 |
| Table de cuisson - Conseils                | 30 | En matière de protection de l'environnement | 43 |
| Table de cuisson - Entretien et nettoyage  | 30 |                                             |    |
| Four - Utilisation quotidienne             | 31 |                                             |    |

Sous réserve de modifications.

## Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

 **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

## Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Enlevez toute éclaboussure du couvercle avant de l'ouvrir. Laissez la surface de la table de cuisson refroidir avant de refermer le couvercle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.



### Instructions de sécurité

#### Installation



**Avertissement** L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.

- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Vérifiez que l'appareil est installé sous et à proximité de structures sûres.
- Les côtés de l'appareil doivent rester à côté d'appareils ou d'éléments ayant la même hauteur.
- N'installez pas l'appareil sur un socle.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

## Branchement électrique



**Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez un professionnel qualifié ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation secteur entrer en contact avec la porte de l'appareil, particulièrement lorsque la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne peut pas être enlevée sans outils.

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise de courant est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

## Raccordement au gaz

- Tout raccordement au gaz doit être effectué par une personne qualifiée.
- Avant l'installation, vérifiez que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) sont compatibles avec le réglage de l'appareil.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations relatives à l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Veillez à brancher l'appareil en conformité avec les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

## Utilisation



**Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci est en fonctionnement. De l'air brûlant peut s'en échapper.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Utilisez uniquement des récipients stables ayant une forme adaptée et un diamètre supérieur à celui des brûleurs.
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des zones de cuisson et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

 **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ouvrez prudemment la porte de l'appareil. Si vous utilisez des ingrédients contenant de l'alcool, un mélange d'alcool et d'air facilement inflammable peut éventuellement se former.



#### **Avertissement** Risque

d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ni aucun autre objet directement sur le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de l'appareil.
  - ne versez jamais d'eau directement dans l'appareil lorsqu'il est chaud.
  - une fois la cuisson terminée, ne laissez jamais d'aliments ou de plats humides à l'intérieur de l'appareil.
  - faites attention lorsque vous retirez ou remettez en place les accessoires.
- La décoloration de l'émail est sans effet sur les performances de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un défaut dans le cadre de la garantie.
- Pour faire cuire des gâteaux moelleux, utilisez un plateau de cuisson. Les jus de fruits cau-

sent des taches qui peuvent être permanentes.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

### Couvercle

- Ne modifiez pas les caractéristiques du couvercle.
- Nettoyez le couvercle régulièrement.
- N'ouvrez pas le couvercle en cas d'éclaboussures.
- Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle.
- Ne refermez pas le couvercle jusqu'à ce que la table de cuisson et le four soient complètement froids.
- Les couvercles en verre peuvent éclater sous l'effet de la chaleur.



### Gril à gaz

 **Avertissement** Risque d'incendie et de brûlures.

- Ne placez pas la grille avec des aliments sur le gratin le plus haut.

## Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service de maintenance.
- Soyez prudent lorsque vous ôtez la porte de l'appareil. Elle est lourde.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.
- N'utilisez aucun produit détergent pour nettoyer l'émail catalytique (le cas échéant).
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.

### Éclairage interne

- Les ampoules classiques ou halogènes utilisées dans cet appareil sont destinées uniquement à un usage avec des appareils ménagers. Ne l'utilisez pas pour éclairer votre logement.

 **Avertissement** Risque d'électrocution.

- Avant de changer l'ampoule, débranchez l'appareil de la prise secteur.
- N'utilisez que des ampoules ayant les mêmes spécifications.

### Maintenance

- Contactez le service après-vente pour faire réparer l'appareil. N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

## Mise au rebut

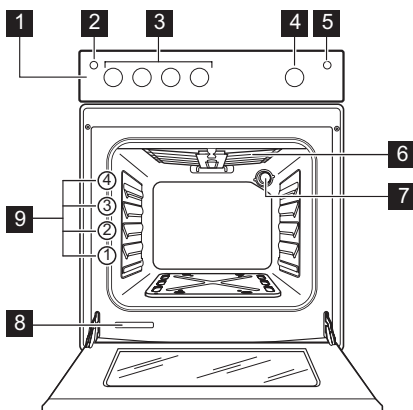
**⚠ Avertissement** Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage de la porte pour empêcher les enfants et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

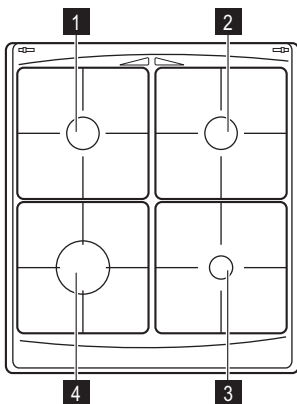
## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble



- 1 Bandeau de commande
- 2 Générateur d'étincelles
- 3 Sélecteurs pour table de cuisson
- 4 Sélecteur de fonctions du four
- 5 Touche pour l'éclairage du four
- 6 Gril
- 7 Éclairage du four
- 8 Plaque signalétique
- 9 Gradins

### Description de la table de cuisson



- 1 Brûleur semi-rapide
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur rapide
- 4 Brûleur auxiliaire

### Accessoires

- Grille du four

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie et de faire des grillades.

- Plateau multi-usages

Pour gâteaux et biscuits.

### ▪ **Défecteur du gril**

Pour protéger les manettes lorsque vous utilisez le gril.

### ▪ **Compartiment de rangement**

Un compartiment de rangement se trouve sous le four.

Pour utiliser ce compartiment, soulevez la porte inférieure située à l'avant puis tirez-la vers le bas.



**Avertissement** Le compartiment de rangement est susceptible de chauffer lorsque l'appareil est en fonctionnement.

## Avant la première utilisation



**Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.



**Attention** Pour ouvrir la porte du four, saisissez toujours la poignée au centre.

### **Premier nettoyage**

- Retirez tous les accessoires de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.



**Attention** N'utilisez pas de détergents abrasifs ! Vous risqueriez d'endommager la

surface. Reportez-vous au chapitre "Entretien et nettoyage".

### **Préchauffe**

Mettez le four en fonctionnement à la température maximale et faites-le chauffer à vide pendant 45 minutes pour éliminer les éventuels résidus à l'intérieur du four. Les accessoires peuvent chauffer davantage que dans les conditions normales d'utilisation. Au cours de cette période, il peut se dégager une odeur désagréable. Ce phénomène est normal. Veillez à bien aérer la pièce.

## Table de cuisson - Utilisation quotidienne



**Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### **Allumage du brûleur**



**Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Les fabricants déclinent toute responsabilité en cas d'utilisation de la flamme à des fins non appropriées.



Allumez toujours le brûleur avant de poser un récipient dessus.

Pour allumer le brûleur :

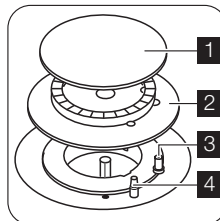
1. Appuyez sur le générateur d'étincelles et maintenez-le enfoncé ✨.
2. Tournez la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale ⬆️. Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée.
3. Relâchez le générateur d'étincelles, mais maintenez le sélecteur sur sa position maximale pendant environ 10 secondes afin de

laisser au thermocouple le temps de chauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.

4. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.



Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



- 1 Couvercle du brûleur
- 2 Couronne du brûleur
- 3 Bougie d'allumage
- 4 Thermocouple

 **Avertissement** Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, relâchez la manette de commande, tournez-la sur la position d'arrêt et réessayez d'allumer le brûleur.

**Important** Vous pouvez allumer le brûleur sans appareil électrique (par exemple, en cas de coupure d'électricité dans la cuisine). Il vous suffit d'approcher la flamme du brûleur, d'enfoncer la manette correspondante jusqu'à la position de débit maximum du gaz et de la maintenir enfoncée pendant 10 secondes.

 Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la

position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

 Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

### Arrêt du brûleur

Tournez la commande sur la position "arrêt" ● .

 **Avertissement** Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

## Table de cuisson - Conseils

### Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

 **Avertissement** Utilisez des casseroles et poêles dont le fond correspond à la taille de la zone de cuisson utilisée. N'utilisez pas de récipients de cuisson qui dépasseraient des rebords de la plaque.

| Brûleur     | Diamètre du récipient |
|-------------|-----------------------|
| Rapide      | 160 - 260 mm          |
| Semi-rapide | 140 - 240 mm          |
| Auxiliaire  | 120 - 180 mm          |

Choisissez un récipient à fond aussi plat et épais que possible.

## Table de cuisson - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

 **Avertissement** Avant chaque opération de nettoyage, mettez l'appareil à l'arrêt et laissez-le refroidir.

 **Avertissement** N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer l'appareil.

 **Avertissement** N'utilisez pas de produits abrasifs, d'objet tranchant ou pointu ou d'éponge à face abrasive, ce qui risquerait d'endommager l'appareil.

- Lavez les parties émaillées, les chapeaux et les couronnes avec de l'eau chaude et un détergent doux.

- Lavez les parties en acier inox à l'eau en prenant soin de bien les sécher avec un chiffon doux.

- Les grilles de table **ne sont pas** lavables au lave-vaisselle ; elles doivent être lavées **à la main**.

- Assurez-vous après le nettoyage que les grilles de table sont bien en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des grilles de table sont au centre des brûleurs.

- **Veillez à ne pas endommager la surface de la table de cuisson lorsque vous remettez les grilles de support en place.**

Après le nettoyage, séchez soigneusement l'appareil avec un chiffon doux.

# Four - Utilisation quotidienne

**Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## Fonctions du four

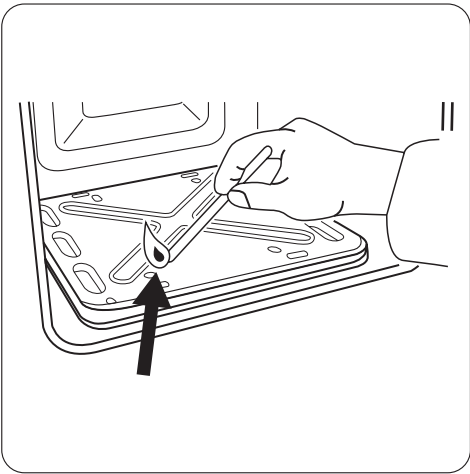
Le four a les fonctions suivantes :

| Fonction du four                                                                  |                             | Utilisation                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Position Arrêt              | Pour éteindre l'appareil.                                                                                                                                         |
|  | Alimentation en gaz maximum | Pour régler la température du four au niveau maximum.                                                                                                             |
|   | Pizza                       | Pour faire des pizzas.                                                                                                                                            |
|  | Alimentation en gaz minimum | Pour régler la température du four au niveau minimum.                                                                                                             |
|   | Gril                        | Pour griller des aliments peu épais au centre de la grille. Pour griller du pain.                                                                                 |
|   | Éclairage du four           | Pour éclairer l'intérieur du four même si aucune fonction de cuisson n'est sélectionnée. Pour utiliser cette fonction, appuyez sur la touche d'éclairage du four. |

## Four à gaz

### Allumage du brûleur du four à gaz :

1. Ouvrez la porte du four.
2. Approchez une flamme de l'orifice situé dans le bas de la cavité du four.



3. Tournez en même temps la manette de sélection des fonctions du four dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum et appuyez dessus.

4. Lorsque la flamme apparaît, continuez d'appuyer sur la manette du four pendant environ 15 secondes.

### Après l'allumage :

1. Relâchez la manette.
2. Fermez la porte du four.
3. Tournez la manette de sélection des fonctions du four sur la fonction souhaitée.

### Dispositif de sécurité du four :

Le four est équipé d'un thermocouple. Il coupe le débit de gaz si la flamme s'éteint.

- i** Si le brûleur du four ne s'allume pas ou s'éteint accidentellement :
1. Relâchez la manette de sélection des fonctions du four et tournez-la en position Arrêt.
  2. Ouvrez la porte du four.
  3. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le brûleur.

### Mise à l'arrêt du brûleur du four

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt.

## Utilisation du grill

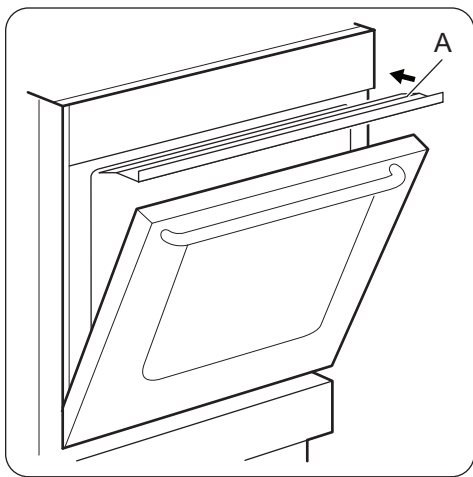
### **Avertissement**

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous utilisez le grill. Les pièces accessibles de l'appareil deviennent chaudes. Risque de brûlure.

 **Avertissement** Gardez les enfants à l'écart tant que le grill est en fonctionnement. Risque de brûlure.

 **Avertissement** N'utilisez jamais le grill avec la porte fermée. Risque d'incendie ou d'émissions de monoxyde de carbone.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Mettez le déflecteur du grill **A** en position au-dessus de la porte. Veillez à ce que les deux loquets s'engagent correctement dans les orifices situés dans la partie supérieure de l'encadrement avant de la cavité du four (sous le bandeau de commande).



3. Approchez une flamme des orifices du brûleur du grill.
4. Mettez la manette de commande du four sur Gril  Appuyez sur la manette et maintenez-la enfoncée.

### **Attention**

Veillez à tourner la manette aussi loin que possible en évitant la position intermédiaire entre Arrêt et Gril. Aux positions intermédiaires, le générateur d'étincelles peut demeurer actif.

5. Préchauffez le grill pendant 5 à 10 minutes.
6. Placez la viande sur la grille et mettez-la au gradin 3.

 **Avertissement** Ne placez pas la viande sur le gradin le plus haut. Risque d'incendie.

7. Placez une plaque ou la lèchefrite en-dessous, au gradin 2, pour récupérer les jus.
-  Ne placez pas la viande directement sur la plaque ou la lèchefrite.
8. Laissez la porte légèrement ouverte.
  9. Une fois que le premier côté est rôti, retournez la viande avec une fourchette pour éviter de perdre son jus.
  10. Une fois que le deuxième côté est prêt également, retirez la viande du four.

 Si le grill ne s'allume pas ou s'éteint accidentellement :

1. Relâchez la manette de commande du four à gaz et tournez-la jusqu'à ce qu'elle se trouve en position arrêt.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Attendez une minute, puis essayez à nouveau d'allumer le grill.

### **Mise à l'arrêt du brûleur du grill**

Pour éteindre la flamme, tournez la manette sur la position Arrêt.

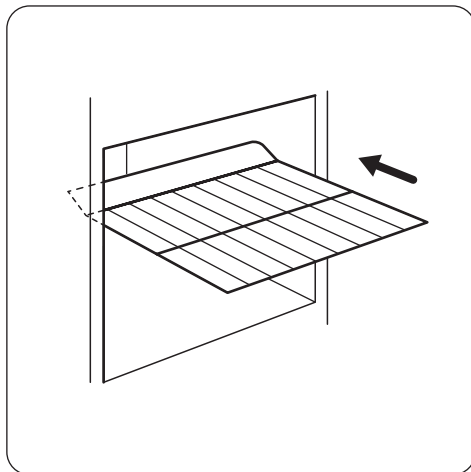
## Four - Utilisation des accessoires

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## Installation de la grille

Placez la grille au centre de la cavité du four, entre la paroi avant et la paroi arrière. La grille est dotée d'une forme spéciale à l'arrière pour vous aider à insérer l'accessoire dans la bonne position.

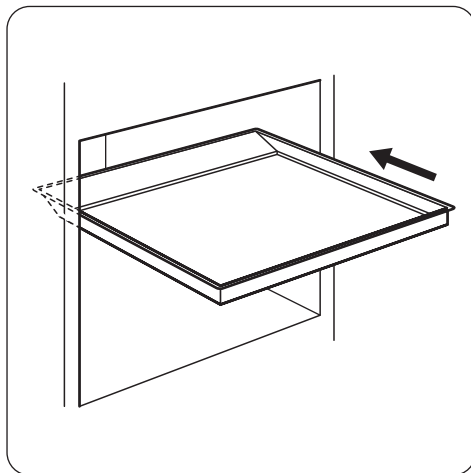
Assurez-vous que la grille est positionnée comme sur l'image.



## Insertion de la plaque

Placez la plaque au milieu de la cavité du four, entre la paroi avant et arrière afin de garantir

une circulation de la chaleur devant et derrière la plaque. Assurez-vous que la plaque est positionnée comme sur l'image, l'angle droit dans le fond.



**⚠ Avertissement** Ne poussez pas la plaque jusqu'au fond de la paroi arrière de la cavité du four, ce qui empêcherait la chaleur de circuler autour de la plaque. Les aliments pourraient être brûlés, particulièrement sur la partie arrière de la plaque.

## Four - Conseils

**⚠ Attention** Pour faire cuire des gâteaux très juteux, utilisez une lèchefrite. Les jus de fruits laissent des taches qui sont ensuite indélébiles sur l'émail.

- Le four dispose de quatre niveaux de gradins. Comptez les niveaux de gradins à partir du bas de l'appareil.
- De l'humidité peut se déposer dans l'enceinte de l'appareil ou sur les vitres de la porte. Ce phénomène est normal. Veillez à reculer un peu lorsque vous ouvrez la porte du four en fonctionnement. Pour diminuer la condensation, faites fonctionner l'appareil 10 minutes avant d'enfourner vos aliments.
- Essuyez la vapeur avant et après l'utilisation de l'appareil.

- Ne placez jamais d'aluminium ou tout autre ustensile, plat et accessoire directement en contact avec le bas de votre four (sole). Ceci entraînerait une détérioration de l'émail et modifierait les résultats de cuisson.

### Pâtisseries

- Avant toute cuisson, faites préchauffer le four pendant environ 10 minutes.
- N'ouvrez la porte du four qu'aux 3/4 du temps de cuisson
- Si vous utilisez deux plaques de cuisson en même temps, laissez un gradin libre entre les deux.

### Cuisson de la viande et du poisson

- Ne cuisez pas de morceaux de viande pesant moins de 1 kg. Faire cuire de trop petits mor-

ceaux risque de donner des viandes trop sèches.

- Pour les aliments très gras, utilisez une lèchefrite pour éviter de salir le four de manière irréversible.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer pendant environ 15 minutes afin d'éviter que le jus ne s'écoule.
- Pour éviter qu'une trop grande quantité de fumée ne se forme dans le four, ajoutez de l'eau dans la lèchefrite. Pour éviter que la fumée ne se condense, ajoutez à nouveau de l'eau à la

lèchefrite à chaque fois qu'elle n'en contient plus.

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson varient en fonction de la composition, des ingrédients et de la quantité de liquide que contient chaque plat.

Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement. Annotez les meilleurs réglages (niveau de cuisson, temps de cuisson, etc.) en fonction des ustensiles et des recettes lors de vos expériences de cuisson.

### Tableau de cuisson

| Plat                                | Type de plaque et niveau de la grille                     | Temps de préchauffage (en minutes) <sup>1)</sup> | Longueur de flamme <sup>2)</sup> | Temps de cuisson (en minutes) |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Tresses feuilletées (250 g)         | aluminée au niveau 3                                      | 15                                               | 3 - 4                            | 20 - 30                       |
| Tresses feuilletées (250 g)         | émaillée au niveau 3                                      | 15                                               | 3 - 4                            | 20 - 25                       |
| Gâteau plat (1 000 g)               | aluminée au niveau 3                                      | 10                                               | 5                                | 30 - 40                       |
| Gâteau plat (1 000 g)               | émaillée au niveau 3                                      | 10                                               | 5                                | 30 - 35                       |
| Brioche aux pommes (2 000 g)        | aluminée / émaillée au niveau 3                           | 10                                               | 6                                | 40 - 50                       |
| Tourte aux pommes (1 200 + 1 200 g) | 2 plaques rondes aluminées (diamètre : 20 cm) au niveau 3 | 10                                               | 6                                | 60 - 70                       |
| Petits gâteaux (500 g)              | aluminée au niveau 3                                      | 10                                               | 5                                | 30 - 40                       |
| Petits gâteaux (500 g)              | émaillée au niveau 3                                      | 10                                               | 5                                | 25 - 35                       |
| Génoise allégée (350 g)             | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3             | 10                                               | 5                                | 30 - 40                       |
| Génoise allégée (350 g)             | 1 plaque ronde (diamètre : 26 cm) au niveau 3             | 10                                               | 5                                | 30 - 35                       |
| Gâteau couronne (1 500 g)           | aluminée / émaillée au niveau 3                           | -                                                | 5                                | 50 - 60 <sup>3)</sup>         |
| Poulet, entier (1 400 g)            | grille du four au niveau 3 <sup>4)</sup>                  | -                                                | 7                                | 50 - 60                       |
| Flan pâtissier (800 g)              | aluminée / émaillée au niveau 3                           | 20                                               | 7                                | 10 - 15                       |
| Gâteau levé fourré (1 200 g)        | aluminée au niveau 3                                      | 15                                               | 6                                | 40 - 50                       |
| Gâteau levé fourré (1 200 g)        | émaillée au niveau 3                                      | 15                                               | 6                                | 35 - 45                       |
| Pizza (1 000 g)                     | aluminée au niveau 3                                      | 10                                               | 7                                | 25 - 35                       |
| Pizza (1 000 g)                     | émaillée au niveau 3                                      | 10                                               | 7                                | 20 - 30                       |
| Gâteau au fromage (2 600 g)         | aluminée / émaillée au niveau 3                           | -                                                | 5                                | 90 - 100                      |
| Flan pâtissier aux pommes (1 900 g) | aluminée / émaillée au niveau 3                           | 15                                               | 6 - 7                            | 50 - 60                       |
| Gâteau de Noël (2 400 g)            | aluminée / émaillée au niveau 3                           | 15                                               | 5                                | 60 - 70 <sup>5)</sup>         |

| Plat                           | Type de plaque et niveau de la grille                  | Temps de préchauffage (en minutes) <sup>1)</sup> | Longueur de flamme <sup>2)</sup> | Temps de cuisson (en minutes) |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| Quiche lorraine (1 000 g)      | 1 plaque ronde aluminée (diamètre : 26 cm) au niveau 2 | 15                                               | 6 - 7                            | 40 - 50                       |
| Quiche lorraine (1 000 g)      | 1 plaque ronde en émail (diamètre : 26 cm) au niveau 2 | 15                                               | 6 - 7                            | 30 - 40                       |
| Pain paysan (750 + 750 g)      | 2 plaques aluminées (longueur : 20 cm) au niveau 3     | 15                                               | 6                                | 50 - 60                       |
| Génoise roumaine (600 + 600 g) | 2 plaques aluminées (longueur : 25 cm) au niveau 3     | 10                                               | 5                                | 30 - 40                       |
| Gâteau roulé (500 g)           | aluminée / émaillée au niveau 3                        | 10                                               | 5                                | 20 - 30                       |
| Meringue (400 g)               | aluminée / émaillée au niveau 3                        | -                                                | 4                                | 45 - 55                       |
| Petits choux (500 g)           | aluminée au niveau 3                                   | 10                                               | 6                                | 30 - 40                       |
| Petits choux (500 g)           | émaillée au niveau 3                                   | 10                                               | 6                                | 25 - 35                       |
| Crumble (1 500 g)              | aluminée au niveau 3                                   | 15                                               | 6 - 7                            | 35 - 45                       |
| Crumble (1 500 g)              | émaillée au niveau 3                                   | 15                                               | 6 - 7                            | 30 - 40                       |
| Génoise (600 g)                | aluminée au niveau 3                                   | 10                                               | 5                                | 30 - 40                       |
| Génoise (600 g)                | émaillée au niveau 3                                   | 10                                               | 5                                | 30 - 35                       |
| Gâteau au beurre (600 g)       | aluminée au niveau 3                                   | 15                                               | 5 - 6                            | 30 - 40                       |
| Gâteau au beurre (600 g)       | émaillée au niveau 3                                   | 15                                               | 5 - 6                            | 30 - 35                       |

1) La position de la manette du four est la même pour le préchauffage et la cuisson.

2) Réglage approximatif de l'alimentation en gaz (1 = hauteur de flamme minimale 3 mm, 8 = hauteur de flamme maximale 7 mm).

3) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 7 minutes.

4) Placez un plateau sous la grille du four, sur le niveau 2.

5) Après avoir éteint l'appareil, laissez le gâteau dans le four pendant 10 minutes.

 Lorsque vous souhaitez faire cuire une pizza, placez la manette du four sur la position « Pizza » pour une cuisson optimale.

## Four - Entretien et nettoyage

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez les produits spécifiques vendus dans le commerce pour l'entretien des surfaces en métal.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.

- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits spécifiques pour four.
- Lavez tous les accessoires du four avec un chiffon doux humide additionné d'eau savonneuse après chaque utilisation et séchez-les.
- Si vous avez des accessoires anti-adhérents, ne les nettoyez pas avec des produits agressifs, des objets pointus, ou en lave-vaisselle. Vous risqueriez de détruire le revêtement anti-adhérent !

## Nettoyage de la porte du four

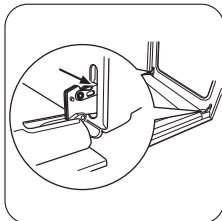
La porte du four est équipée de deux vitres appliquées l'une derrière l'autre. Pour rendre son nettoyage plus facile, démontez la porte du four.

**⚠ Avertissement** Si vous tentez d'extraire la vitre intérieure alors que la porte du four est encore installée, celle-ci pourrait se refermer.

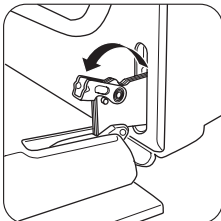
**⚠ Avertissement** Vérifiez que les vitres sont froides, avant de nettoyer la porte. Le verre risquerait de se briser.

**⚠ Avertissement** Lorsque les vitres de la porte sont endommagées ou si elles présentent des rainures, la vitre s'affaiblit et peut se briser. Pour éviter cela, vous devez alors les remplacer. Pour plus d'instructions, veuillez contacter votre service après-vente.

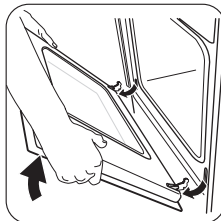
## Retrait de la porte du four et de la vitre



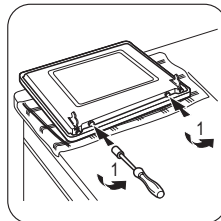
**1** Ouvrez complètement la porte et saisissez les 2 charnières de porte.



**2** Soulevez et faites tourner les leviers sur les 2 charnières.

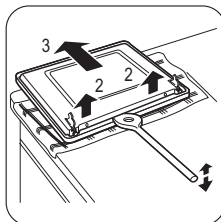


**3** Fermez la porte du four à la première position d'ouverture (mi-parcours). Tirez la porte vers l'avant et retirez-la de son logement.



**4** Placez la porte sur une surface stable protégée par un chiffon doux. Utilisez un tournevis pour démonter les 2 vis du bord inférieur de la porte.

**Important** Ne perdez pas les vis.



**5** Utilisez une spatule en bois ou en plastique ou un outil équivalent pour ouvrir la porte intérieure. Maintenez la porte extérieure, et poussez la porte intérieure contre le bord supérieur de la porte.

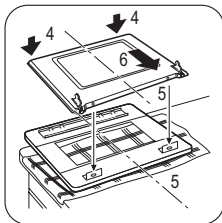
**6** Soulevez la porte intérieure.

**7** Nettoyez le côté intérieur de la porte. Lavez la vitre avec un chiffon humidifié d'eau savonneuse. Séchez-la soigneusement.

**⚠ Avertissement** Lavez la vitre uniquement à l'eau et au savon. Les produits de nettoyage abrasifs, les détachants et les objets tranchants (couteaux ou grattoirs) peuvent endommager le verre.

## Insertion de la porte et de la vitre

Quand la procédure de nettoyage est terminée, insérez la porte du four. Pour ce faire, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.



## Éclairage du four

**⚠ Avertissement** Soyez prudent lorsque vous changez l'éclairage du four. Éteignez toujours l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Risque d'électrocution.

**⚠ Avertissement** Les ampoules utilisées dans cet appareil sont des ampoules spéciales, destinées uniquement à des appareils ménagers. Ne les utilisez pas pour éclairer les pièces de votre habitation ou certaines parties d'une pièce. Si vous devez changer une ampoule, remplacez-la par une ampoule de puissance similaire et destinée uniquement à être utilisée sur des appareils ménagers..

## Avant de remplacer l'éclairage du four :

- Éteignez l'appareil.
- Retirez les fusibles de la boîte à fusibles ou coupez le disjoncteur.
- Placez un chiffon sur la sole du four. Cela évite d'endommager l'éclairage du four et le diffuseur en verre.

## Remplacement de l'éclairage du four :

1. Le diffuseur en verre de l'ampoule se trouve à l'arrière de la cavité du four. Retirez le diffuseur en verre de l'ampoule en le tournant vers la gauche.
2. Nettoyez le diffuseur en verre.
3. Remplacez l'éclairage du four par une ampoule résistante à une température de 300 °C.  
Utilisez uniquement le même type d'ampoule que celle que vous remplacez. Elle doit avoir une puissance similaire et être utilisée uniquement sur des appareils ménagers.
4. Remettez en place le diffuseur en verre.

## En cas d'anomalie de fonctionnement

| Anomalie                                     | Cause possible                                                 | Solution                                                                                                    |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aucune étincelle ne se produit à l'allumage. | Il n'y a pas d'alimentation électrique.                        | Vérifiez si l'appareil est bien branché et en fonctionnement.                                               |
| Aucune étincelle ne se produit à l'allumage. | Il n'y a pas d'alimentation électrique.                        | Vérifiez le fusible de votre tableau électrique.                                                            |
| Aucune étincelle ne se produit à l'allumage. | Le chapeau et la couronne du brûleur sont mal positionnés.     | Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.                              |
| Les flammes sont irrégulières.               | La couronne du brûleur est bouchée par des résidus d'aliments. | Vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y a pas de particules alimentaires dans la couronne.     |
| L'appareil ne fonctionne pas du tout.        | Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.                  | Vérifiez le fusible. Si les fusibles disjonctent à plusieurs reprises, faites appel à un électricien agréé. |
| Le four ne chauffe pas.                      | Le four n'est pas allumé.                                      | Mettez le four en fonctionnement.                                                                           |
| Le four ne chauffe pas.                      | Les réglages souhaités n'ont pas été effectués.                | Vérifiez les réglages.                                                                                      |

| Anomalie                                                                         | Cause possible                                 | Solution                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'éclairage du four ne fonctionne pas.                                           | L'éclairage du four est défectueux.            | Remplacez l'éclairage du four.                                                             |
| De la vapeur et de la condensation se déposent sur les aliments et dans le four. | Le plat est resté trop longtemps dans le four. | Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas les plats dans le four plus de 15-20 minutes. |

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou le service après-vente.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La pla-

que signalétique se trouve sur l'encadrement avant de la cavité du four.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :

Modèle (MOD.)

.....

Numéro du produit (PNC)

.....

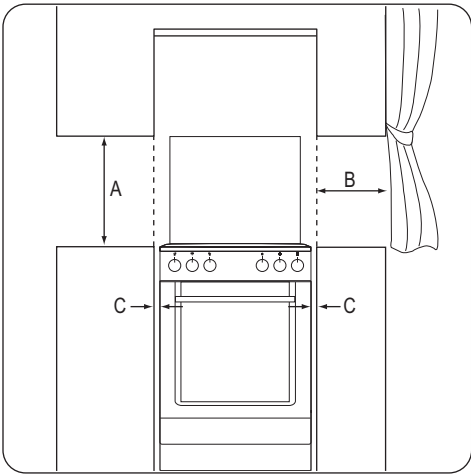
Numéro de série (S.N.)

.....

## Installation

 **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### Emplacement de l'appareil



### Distances minimales

| Dimension | mm  |
|-----------|-----|
| A         | 690 |

| Dimension | mm  |
|-----------|-----|
| B         | 150 |
| C         | 20  |

### Caractéristiques techniques

| Dimensions                  |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| Hauteur                     | 865 mm                     |
| Largeur                     | 600 mm                     |
| Profondeur                  | 600 mm                     |
| Puissance électrique totale | 15,6 W                     |
| Tension                     | 230 V                      |
| Fréquence                   | 50 Hz                      |
| Catégorie de gaz            | IIE+3+                     |
| Alimentation en gaz         | G20/G25 (2E+) 20/25 mbar   |
|                             | G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar |

# Diamètres de by-pass

| Brûleur     | Diam. de by-pass en 1/100 mm |
|-------------|------------------------------|
| Auxiliaire  | 29                           |
| Semi-rapide | 32                           |

| Brûleur | Diam. de by-pass en 1/100 mm |
|---------|------------------------------|
| Rapide  | 42                           |
| Four    | 44                           |

# Brûleurs à gaz

| Brûleur             | Puissance normale | Puissance réduite | Type de gaz     | Pression | Diamètre de l'injec-teur | Utilisation |
|---------------------|-------------------|-------------------|-----------------|----------|--------------------------|-------------|
|                     | kW                | kW                |                 | mbar     | mm                       | g/h         |
| Brûleur auxi-liaire | 1,00              | 0,35              | Gaz naturel G20 | 20       | 0,70                     | -           |
|                     | 0,95              | 0,35              | Gaz naturel G25 | 25       | 0,70                     | -           |
|                     | 1,00              | 0,35              | Butane G30      | 28 - 30  | 0,50                     | 72,71       |
|                     | 1,00              | 0,35              | Propane G31     | 37       | 0,50                     | 71,41       |
| Brûleur semi-rapide | 2,00              | 0,43              | Gaz naturel G20 | 20       | 0,96                     | -           |
|                     | 1,85              | 0,43              | Gaz naturel G25 | 25       | 0,96                     | -           |
|                     | 2,00              | 0,43              | Butane G30      | 28 - 30  | 0,71                     | 145,43      |
|                     | 2,00              | 0,43              | Propane G31     | 37       | 0,71                     | 142,83      |
| Brûleur rapide      | 3,00              | 0,72              | Gaz naturel G20 | 20       | 1,19                     | -           |
|                     | 2,75              | 0,72              | Gaz naturel G25 | 25       | 1,19                     | -           |
|                     | 3,00              | 0,72              | Butane G30      | 28 - 30  | 0,88                     | 218,14      |
|                     | 3,00              | 0,72              | Propane G31     | 37       | 0,88                     | 214,24      |
| Four                | 2,70              | 0,90              | Gaz naturel G20 | 20       | 1,20                     | -           |
|                     | 2,50              | 0,90              | Gaz naturel G25 | 25       | 1,20                     | -           |
|                     | 2,70              | 0,90              | Butane G30      | 28 - 30  | 0,80                     | 196,33      |
|                     | 2,70              | 0,90              | Propane G31     | 37       | 0,80                     | 192,82      |
| Gril                | 1,90              | -                 | Gaz naturel G20 | 20       | 1,08                     | -           |
|                     | 1,80              | -                 | Gaz naturel G25 | 25       | 1,08                     | -           |
|                     | 1,90              | -                 | Butane G30      | 28 - 30  | 0,71                     | 138,16      |
|                     | 1,90              | -                 | Propane G31     | 37       | 0,71                     | 135,69      |

## Raccordement au gaz

Choisissez des raccords fixes ou utilisez un tuyau flexible en acier inox conforme aux normes en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des pièces en mouvement et à ce qu'ils ne soient pas écrasés.

### Raccordement avec des tuyaux flexibles non métalliques

Si le raccordement au gaz peut être facilement contrôlé dans son ensemble, vous pouvez utiliser un tuyau flexible. Fixez fermement le tuyau flexible à l'aide de colliers.

Pour l'installer, utilisez le support de tuyau. Assurez-vous que le support de tuyau est fermement attaché au joint, puis continuez le raccordement au gaz. Le tuyau flexible est adapté lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante ou dépasser 30 °C.
- il n'est pas plus long que 1 500 mm.
- il n'est pas comprimé.
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion.
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants.
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Pour protéger votre tuyau flexible, vous devez régulièrement vérifier :

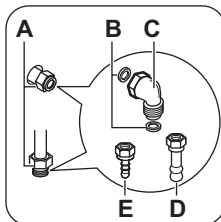
- qu'il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur.
- que sa matière est parfaitement élastique et non durcie.
- que les colliers de serrage ne sont pas rouillés.
- qu'il n'a pas atteint sa date d'expiration.

Si vous constatez au moins l'un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

**Important** Une fois l'installation terminée, utilisez du savon pour vérifier que les raccords du tuyau sont parfaitement étanches. N'utilisez jamais de flamme !

La rampe d'arrivée de gaz est située à l'arrière du bandeau de commande.

**⚠ Avertissement Avant tout raccordement au gaz, débranchez l'appareil électriquement ou déconnectez le fusible dans la boîte à fusible. Fermez le clapet principal de l'arrivée de gaz.**



- A) Point de raccordement au gaz (un seul point valable pour l'appareil)
- B) Joint
- C) Raccordement réglable
- D) Support du tuyau de gaz naturel
- E) Support du tuyau de LPG

**i** L'appareil est réglé sur le gaz par défaut. Afin de modifier le paramètre, choisissez un support de tuyau dans la liste. Utilisez toujours le joint d'étanchéité.

### Raccordement aux différents types de gaz

**⚠ Avertissement** Le raccordement aux différents types de gaz ne doit être effectué que par un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur.

**i** Cet appareil est prévu pour fonctionner au gaz naturel. Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide. Avec les injecteurs appropriés, vous pouvez également le faire fonctionner au gaz liquide.

**⚠ Avertissement** Avant de remplacer les injecteurs, assurez-vous que les manettes de gaz sont bien en position Arrêt et débranchez l'appareil de la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir complètement. Veillez à les manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure.

## Remplacement des injecteurs

Remplacez les orifices lorsque vous changez le type de gaz.

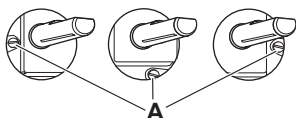
1. Démontez les plaques de support des cas-seroles.
2. Démontez les couvercles et les couronnes de la plaque de cuisson.
3. A l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans la section Données Techniques).
4. Pour assembler les pièces, suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez l'étiquette signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée du gaz) par celle qui est prévue pour le nouveau type d'alimentation au gaz. Vous trouverez cette étiquette dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est autre que la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

## Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

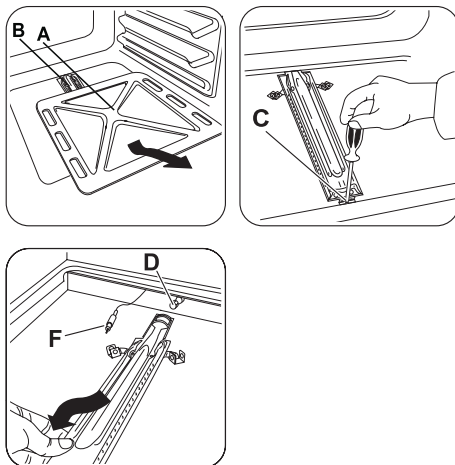
1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage (A).



- Si vous passez du gaz naturel au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.
- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel, desserrez la vis de réglage d'environ un quart de tour.

**! Avertissement** Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

## Remplacement de l'injecteur du four



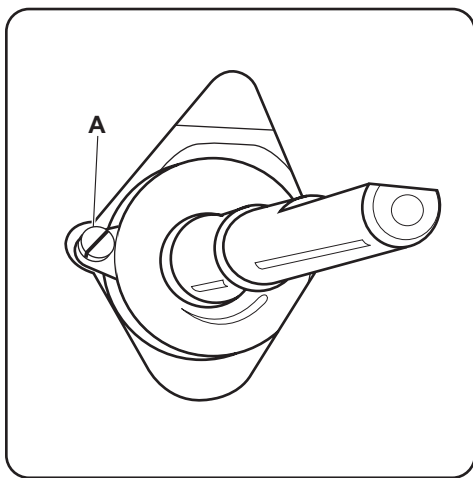
1. Retirez la plaque inférieure de la cavité du four (A) pour accéder au brûleur du four (B).
2. Desserrez la vis (C), qui maintient le brûleur en position.
3. Retirez le brûleur avec précautions du support de l'injecteur (D). Déplacez-le ensuite lentement vers la gauche. Assurez-vous que la bague du brûleur reste sur l'embout de ce dernier. Ne forcez pas sur le fil du conducteur du thermocouple (F).
4. Desserrez l'injecteur du brûleur (D) à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis retirez-le. Remplacez-le si nécessaire.
5. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse.
6. Remplacez l'autocollant indiquant le type de gaz situé près de la rampe d'alimentation en gaz par celui qui concerne le nouveau type de gaz.

**Remplacement de l'injecteur du brûleur du grill :**

1. Desserrez la vis qui maintient le brûleur du grill en position.
2. Desserrez l'injecteur du brûleur à l'aide d'une clé à douille de 7 mm, puis retirez-le. Remplacez-le si nécessaire.
3. Remontez le brûleur en suivant les instructions dans l'ordre inverse. Avant de serrer la vis, assurez-vous que le brûleur est correctement enfoncé dans le panneau arrière.

#### Réglage du niveau minimum du brûleur du four :

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Démontez la manette de sélecteur des fonctions du four.
3. Ajustez la vis de réglage de dérivation (A) à l'aide d'un tournevis à lame fine.



| Changement de type de gaz     | Réglage de la vis de réglage                       |
|-------------------------------|----------------------------------------------------|
| Du gaz naturel au gaz liquide | Serrez entièrement la vis de réglage.              |
| Du gaz liquide au gaz naturel | Desserrez la vis de réglage d'environ 3/4 de tour. |

4. Fixez la manette de sélecteur des fonctions du four.
5. Branchez la fiche à la prise secteur.



**Avertissement** Branchez la fiche dans la prise secteur uniquement après avoir remis

en place toutes les pièces dans leurs positions initiales. Le risque de blessure existe.

6. Allumez le brûleur du four à gaz. Consultez la section « Cuisson avec un four à gaz : Allumage du brûleur du four à gaz ».
7. Placez la manette de sélecteur des fonctions du four sur maximum et laissez le four chauffer pendant au moins 10 minutes.
8. Tournez la manette de sélecteur des fonctions du four de maximum à minimum.

Contrôlez la flamme. Si elle s'éteint, réappliquez la procédure du point 1 au point 7. Une petite flamme régulière doit sortir de la couronne du brûleur du four.

**i** La température du grill ne peut pas être réglée. Pour obtenir une température plus faible ou un temps de cuisson plus long le plat à grill doit être abaissé pour l'éloigner de la flamme.

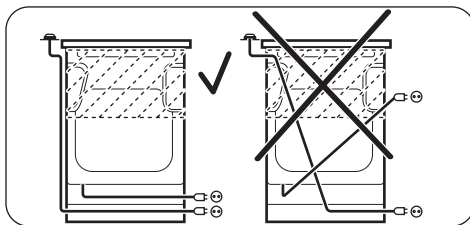
**La responsabilité du fabricant n'est pas engagée si vous ne respectez pas ces mesures de sécurité.**

#### Installation électrique

**i** Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Cet appareil est fourni avec une fiche principale et un câble principal.

**i** Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec la partie de l'appareil indiquée sur l'illustration.



## En matière de protection de l'environnement

---

Recyclez les matériaux portant le symbole ♻️. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



### Emballage

Les matériaux d'emballage sont conçus dans le respect de l'environnement et sont recy-

clables. Les pièces en plastique sont marquées des abréviations internationales telles que PE, PS, etc. Éliminez les emballages dans les conteneurs de la commune prévus à cet effet.



**Avertissement** Pour que l'appareil ne puisse plus présenter de danger, le rendre inutilisable avant sa mise au rebut. Pour ce faire, débranchez l'appareil de la prise et enlevez le câble de l'appareil.



[www.zanussi.com/shop](http://www.zanussi.com/shop)



892959242-A-282013