

DE'LONGHI

COOKING

GEBRUIKS-EN
INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN
MODE D'EMPLOI
CONSEILS POUR L'INSTALLATION
GEBRAUCHSANWEISUNG
INSTALLATIONSANLEITUNG

VDB965ANTA ECO

MAXI OVEN FORNUIS
CUISINIÈRE AVEC MAXI FOUR



De beschrijvingen en aanduidingen vermeld in de gebruiks-en installatievoorschriften zijn enkel van informatieve aard.

De constructeur behoudt zich het recht voor om zonder verwittiging en op gelijk welk ogenblik wijzigingen aan zijn produkten aan te brengen.

Français Mode d'emploi - Conseils Français pour l'installation Page 51

Le fabricant n'est pas responsable des erreurs éventuelles, dues à des fautes de frappe ou d'impression, susceptibles de se trouver dans cette notice.

Il se réserve le droit, sans porter préjudice aux caractéristiques essentielles, du point de vue fonctionnel et du point de vue sécurité, d'apporter à ses produits, à tout moment et sans préavis, toutes les modifications éventuellement nécessaires pour faire face à des exigences de fabrication ou de commercialisation.

Deutsch

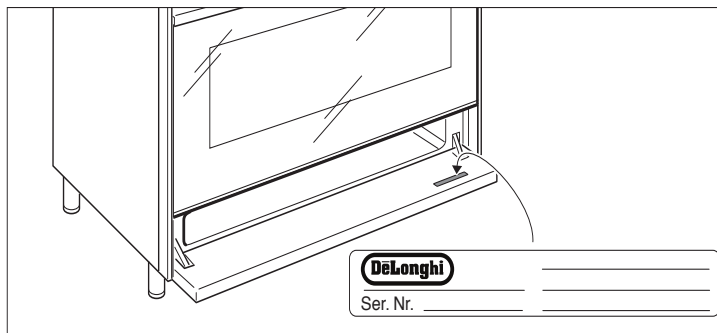
Das Handbuch ist auch in deutscher Sprache erhältlich

NOTICE: Before installing or using your new device, please register, here below, the serial number of your appliance. This will be required for troubleshooting.

ATTENTION: Avant toute installation ou utilisation de votre appareil, veuillez inscrire ci-dessous le numéro de série de votre appareil. Celui-ci vous sera demandé en cas de dépannage.

OPGEPAST: Gelieve voor gebruik of installatie van uw toestel, hier onder het serie nummer van uw toestel te noteren. Dit nummer zal u gevraagd worden bij een aanvraag herstelling.

Serialnumber/Numérodésérie/Serienummer:.....



Mevrouw, Juffrouw, Mijnheer,

U heeft onlangs een van onze fornuizen aangekocht en wij danken u voor uw vertrouwen. Uw fornuis werd met de grootste zorg ontworpen, vervaardigd en getest met het oog op uw volkomen tevredenheid. Opdat u het optimaal zou kunnen gebruiken en de gewenste resultaten zou bereiken, bevelen wij aan deze GEBRUIKSHANDLEIDING aandachtig te lezen.

De instructies en wenken in deze handleiding zullen een doeltreffende hulp zijn om alle kwaliteiten van uw nieuwe toestel te ontdekken.

Dit fornuis mag enkel worden gebruikt voor het doel waartoe het werd ontworpen, met name de bereiding van eetwaren.

Alle ander gebruik dient als onjuist en gevaarlijk te worden beschouwd.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid van de hand in geval van schade wegens onjuist, verkeerd of irrationeel gebruik van het toestel.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit fornuis is ontworpen om uitsluitend dienst te doen als kooktoestel. Ieder ander gebruik (bijv. als kachel) is oneigenlijk en dientengevolge gevaarlijk.
- Dit fornuis is ontworpen, gebouwd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvoorschriften van "Gas" Verordening (EU) 2016/426;
 - De veiligheidsvoorschriften van "Laagspanning" Richtlijn 2014/35/EU;
 - De voorschriften van "EMC" Richtlijn 2014/30/EU;
 - De voorschriften van Richtlijn 93/68/EEG;
 - De voorschriften van Richtlijn 2011/65/EU.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2012/19/EC.

Aan het einde van zijn nuttig leven mag het product niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES EN AANBEVELINGEN

BELANGRIJK: Dit toestel is enkel ontworpen en geproduceerd voor het koken van huishoudelijk voedsel en is niet geschikt voor enige niet-huishoudelijke toepassing. Om die reden mag het niet gebruikt worden in een commerciële omgeving.

De garantie van het toestel vervalt wanneer het toestel wordt gebruikt in een niet-huishoudelijke omgeving, d.w.z. in een semi-commerciële, commerciële of gemeenschappelijke omgeving.

Lees aandachtig de instructies vooraleer u het toestel installeert en gebruikt.

- Dit apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de geldende normen voor huishoudelijke keukenapparatuur, inclusief de standaarden voor oppervlaktetemperatuur. Mensen met een gevoelige huid kunnen een hoge temperatuur waarnemen, ondanks dat de maximale temperatuur binnen de norm valt. De veiligheid van het apparaat is afhankelijk van het correct gebruik hiervan. Wij raden daarom aan om extra goed op te letten tijdens het gebruik van het apparaat, vooral in het bijzijn van kinderen.
- Haal het toestel uit de verpakking. Controleer of het beschadigd is en of de ovendeur goed sluit. Gebruik het toestel bij twijfel niet en neem contact op met de producent of met een vakkundig opgeleid technicus.
- Houd onderdelen van de verpakking (bijv. plastic zakken, polystyreenschuim, nagels, bandjes, enz.) buiten het bereik van kinderen, aangezien deze ernstige verwondingen kunnen veroorzaken.
- Op de stalen en aluminium onderdelen van sommige toestellen is een beschermende laag aangebracht. **Verwijder deze laag vooraleer u het toestel gebruikt.**
- **BELANGRIJK:** Het is aangeraden geschikte beschermingskleding en -handschoenen te gebruiken voor het hanteren of reinigen van dit toestel.

- Probeer niet om de technische eigenschappen van dit toestel te wijzigen, aangezien dat gevaar bij het gebruik kan veroorzaken. De producent is niet aansprakelijk voor ongemak door niet-naleving van deze instructie.
- OPGELET: Dit toestel mag enkel geplaatst worden in een continu verluchte kamer volgens de desbetreffende bepalingen.
- Koppel het toestel los van de elektriciteit vooraleer u het reinigt of onderhoudt.
- WAARSCHUWING: Vermijd elektrische schokken door het toestel uit te schakelen vooraleer u de ovenlamp vervangt.
- Gebruik geen stoomreiniger. Het vocht kan in het toestel terechtkomen en dat onveilig maken.
- Raak het toestel niet aan met natte of bedampte handen (of voeten).
- Gebruik het toestel niet blootsvoets.
- Wanneer u het toestel niet meer gebruikt (of het wenst te vervangen door een ander model), is het aangeraden om het – voor u het weg doet – op een geschikte manier buiten werking te stellen, in overeenstemming met de gezondheids- en milieubepalingen, en er vooral voor te zorgen dat alle mogelijk gevaarlijke onderdelen onschadelijk worden gemaakt, vooral met het oog op kinderen die met ongebruikte toestellen zouden kunnen spelen.
- De verschillende componenten van het toestel zijn recyclebaar. Verwijder deze als afval conform de geldende bepalingen in uw land. Verwijder de elektriciteitskabel wanneer het toestel wordt afgedankt.
- Zorg ervoor dat de knoppen na gebruik in de uit-positie staan.
- Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensorische of geestelijke vaardigheden of met een beperkte ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan, na gepaste instructies over het veilige gebruik van dit toestel en indien zij de mogelijke risico's begrijpen. Laat kinderen niet met het toestel spelen. Kinderen mogen het toestel niet reinigen en onderhouden zonder toezicht.

- De producent is niet aansprakelijk voor letsels van personen of schade aan eigendom door incorrect of ongepast gebruik van het toestel.
- WAARSCHUWING: Tijdens het gebruik worden het toestel en de bereikbare onderdelen heet; ook na gebruik blijven deze nog enige tijd heet.
 - Wees voorzichtig en raak geen verwarmingselementen aan (zowel aan de kookplaat als in de oven).
 - De deur is heet, gebruik de handgreep.
 - Houd jonge kinderen uit de buurt om brandwonden te vermijden.
- Zorg ervoor dat de elektriciteitskabels van andere toestellen in de buurt van het fornuis niet in contact kunnen komen met de kookplaten en niet tussen de ovendeur geklemd kunnen raken.
- WAARSCHUWING: Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT brand te doven met water, maar schakel het toestel uit en dek het vuur af, bijv. met een deksel of een vuurdeken.
- WAARSCHUWING: Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op het kookoppervlak.
- WAARSCHUWING: Wanneer dit product correct geplaatst is, voldoet het aan alle veiligheidseisen voor deze productcategorie. Wees echter extra voorzichtig bij de achter- of onderkant van het toestel, aangezien deze zones niet ontworpen en bedoeld zijn om aan te raken en scherpe of ruwe kanten kunnen hebben, die letsels kunnen veroorzaken.
- EERSTE GEBRUIK VAN DE OVEN – volg deze instructies:
 - Richt de binnenkant van de oven in zoals beschreven in het hoofdstuk ‘REINIGING EN ONDERHOUD’.
 - Zet de lege oven op de maximumstand om vet van de verwarmingselementen te verwijderen.
 - Koppel het toestel los van de elektriciteit, laat de oven afkoelen en reinig de binnenkant met een doek, water en een neutraal reinigingsmiddel; droog daarna goed af.

- **OPGELET:** Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, aangezien deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken waardoor het glas kan barsten.
- Breng geen aluminiumfolie aan op de wanden van de oven. Plaats bakplaten of de druiplaat niet op de bodem van de oven.
- Bedek de kookplaat niet met aluminiumfolie.
- **BRANDGEVAAR!** Bewaar geen ontvlambaar materiaal in de oven of in de opslagruimte.
- Gebruik altijd ovenwanten om schotels en bakplaten uit de hete oven te halen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of andere voorwerpen aan het toestel of aan de handgreep – dat kan brandgevaar opleveren.
- Reinig de oven regelmatig en zorg ervoor dat er zich geen vet of olie verzamelt op de bodem van de oven of van de druiplaat. Verwijder gemorste resten meteen.
- Sta niet op het fornuis of op de geopende ovendeur.
- Ga even achteruit wanneer u de ovendeur opent, zodat stoom en hete lucht kunnen ontsnappen vooraleer u het voedsel eruit haalt.
- **VEILIG OMGAAN MET VOEDSEL:** Laat het voedsel voor en na het koken zo kort mogelijk in de oven. Op die manier vermijdt u verontreiniging door organismen, die voedselvergiftiging kunnen veroorzaken. Let hier vooral voor op bij warm weer.
- **WAARSCHUWING:** Til het fornuis NIET op met de handgreep.
- **WAARSCHUWING:** Houd altijd toezicht op het kookproces. Ook tijdens korte bereidingen dient continue toezicht te worden gehouden.
- Het apparaat mag niet achter een front worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- De ovenaccessoires (zoals bijvoorbeeld ovenrekken) dienen correct te worden geïnstalleerd zoals aangegeven op pagina 40.
- Indien het aansluitsnoer beschadigd is, mag dit uitsluitend worden vervangen door een geautoriseerde monteur om risico's te voorkomen.

ENERGIE-ETIKETTERING/ECOLOGISCH ONTWERP

- Gedelegeerde verordening (EU) Nr. 65/2014 van de commissie (houdende aanvulling van Richtlijn 2010/30/EU van het Europees Parlement en de Raad).
- Verordening (EU) Nr. 66/2014 van de commissie (tot uitvoering van Richtlijn 2009/125/EG van het Europees Parlement en de Raad).

Verwijzing naar de meet- en berekeningsmethoden die gebruikt zijn om de overeenstemming met bovenstaande eisen vast te stellen:

- Norm EN 60350-1 (Elektrische ovens).
- Norm EN30-2-1 (kookplaten: gasbranders).

GEBRUIK VAN HET APPARAAT, ENERGIEBESPARING TIPS

OVEN

- Controleer dat de deur van de oven steeds goed sluit en dat de pakking van de deur schoon is en goed werkt. Open de deur van de oven tijdens gebruik alleen wanneer dat strikt noodzakelijk is. Zo voorkomt u warmteverlies (voor sommige functies kan het nodig zijn de oven te gebruiken met de deur half gesloten, raadpleeg de gebruiksinstructies van de oven).
- Zet de oven 5-10 minuten voor het einde van de theoretische bereidingstijd uit, om de opgeslagen hitte te recupereren.
- We raden aan dat u geschikte ovenschotels gebruikt en de oventemperatuur indien nodig aanpast tijdens de bereiding.

KOOKPLATEN

GASBRANDERS

- Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.
- Zorg dat u geen brander aan laat staan zonder dat er iets op staat (zonder kookpot).

Aanwijzingen voor de installateur

BELANGRIJK

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften en de aanwijzingen van de fabrikant. Als hieraan niet wordt voldaan, vervalt de garantie.
- Het toestel moet overeenkomstig verordeningen van kracht in uw land en in observatie van de instructies van de fabrikant worden geïnstalleerd.
- Schakel het komfoor altijd uit, voordat u onderhoud of reparatie uitvoert.
- Sommige apparaten worden geleverd met de stalen en aluminium delen ervan bedekt door beschermfolie.

U moet de beschermfolie verwijderen voordat u het fornuis in gebruik neemt.

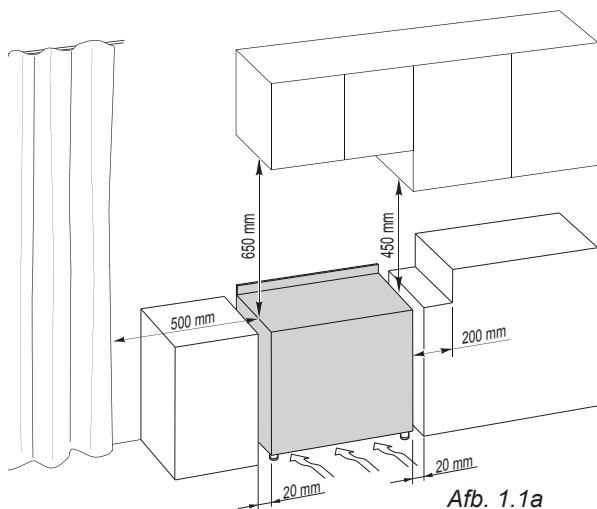
1 INSTALLATION

De condities van montage, voor wat betreft de bescherming tegen de verhitting van de aan het gasfornuis grenzende oppervlakken, moeten conform zijn de figuren 1.1a of 1.1b. Indien het fornuis wordt geïnstalleerd naast een meubel dat hoger is dan het fornuis, moet er minstens 200 mm ruimte tussen de zijkant van het fornuis en het meubel bewaard worden.

Het afdichtingsmateriaal die het laminaat met de meubelen linkt, moet temperaturen van min. 90°C kunnen doorstaan om breking te vermijden.

De afstand tussen het fornuis en een wand (muur kast) aan de zijkant die hoger is dan het fornuis, moet minstens 500 mm bedragen

Indien het gasfornuis op een sokkel geplaatst is, moet men de nodige maatregelen treffen om te voorkomen dat het toestel van de sokkel glijdt.



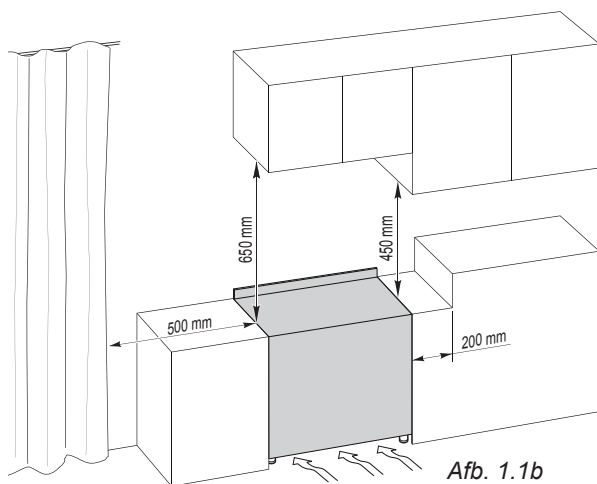
Afb. 1.1a

De meubelwanden moeten bestand zijn tegen een temperatuur van 75 °C boven de omgevingstemperatuur.

Installeer het komfoor niet in de buurt van brandbaar materiaal (bijv. gordijnen).

■ Klasse 1 (Afb. 1.1a)

Gasaansluiting gerealiseerd met behulp van een caoutchouc slang die zichtbaar moet zijn en die moet nagekeken kunnen worden of middels een stijve of flexibele metalen buis.



Afb. 1.1b

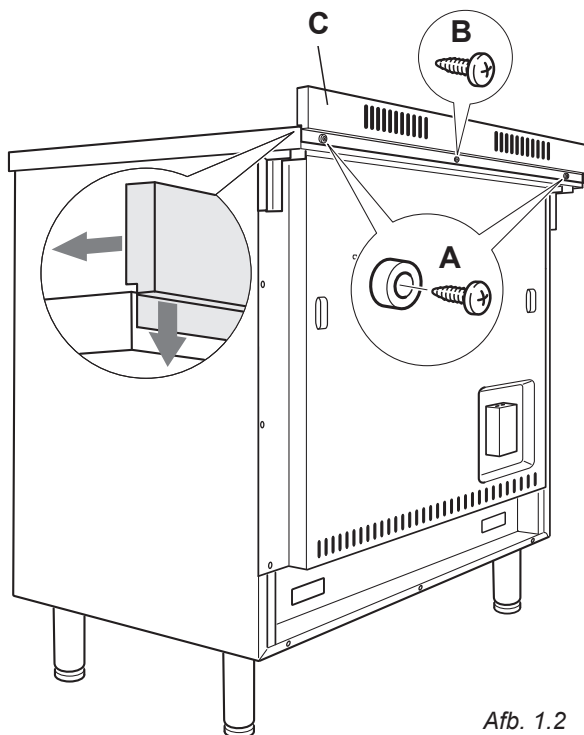
■ Klasse 2 ■ Onder-Klasse 1 (Afb. 1.1b)

Gasaansluiting gerealiseerd met behulp van een stijve of flexibele metalen buis.

ACHTERSCHERM

Assembleer het achterscherm "C" (Afb. 1.2) alvorens het fornuis te installeren.

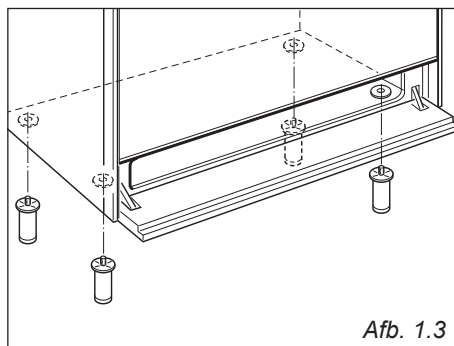
- Verwijder de beschermfolie en plakband voordat u het achterscherm assembleert.
- Verwijder de twee afstandsringen "A" en de schroef "B" van de achterkant van de kookplaat.
- Assembleer het achterscherm zoals aangegeven in Afbeelding 1.2 en bevestig het door de schroef "B" en de afstandsringen "A" vast te draaien.



Afb. 1.2

DE VERSTELBARE VOETEN MONTEREN

De verstelbare voeten moeten aan de onderkant van het fornuis worden gemonteerd voordat het fornuis in gebruik wordt genomen (Afb. 1.3).

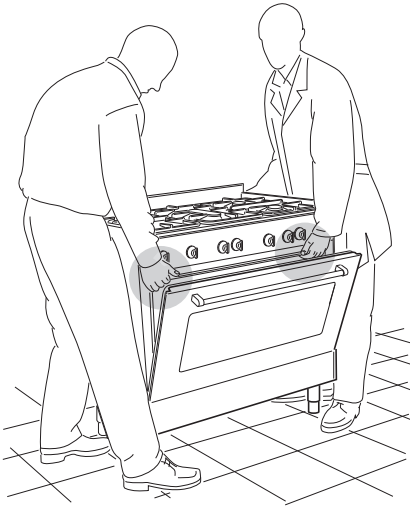


Afb. 1.3

BEWEGINGSSYSTEEM VAN HET FORNUIS

WAARSCHUWING

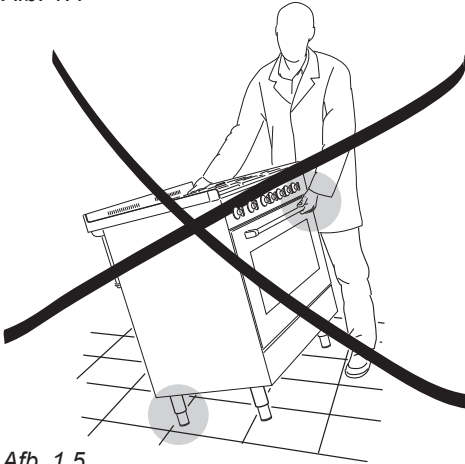
Het rechtop zetten van het fornuis moet altijd door twee personen worden gedaan, om te voorkomen dat de verstelbare voeten schade oplopen tijdens deze manoeuvre (Afb. 1.4).



Afb. 1.4

WAARSCHUWING

Pas op: til het fornuis bij het rechtop zetten niet op aan de deurhendel (Afb. 1.5).

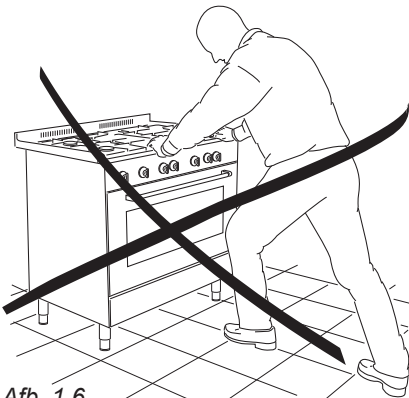


Afb. 1.5

WAARSCHUWING

SLEEP het fornuis NIET over de vloer wanneer u het naar de plaats van installatie vervoert (Afb. 1.6).

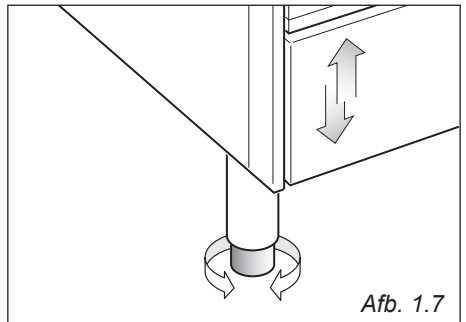
Til het fornuis zo ver op dat zijn voeten de vloer niet raken (Afb. 1.4).



Afb. 1.6

HET FORNUIS WATERPAS ZETTEN

Het fornuis kan waterpas geplaatst worden door de uiteinden van zijn voeten IN of UIT te draaien (Afb. 1.7).



Afb. 1.7

BEVESTIGINGSSTEUN

Waarschuwing: Om te vermijden dat het apparaat toevallig kantelt, moet het ondersteund worden door een steun aan de achterzijde van het apparaat te plaatsen en het veilig aan de muur te bevestigen.

Om de bevestigingssteun te plaatsen:

1. Bepaal de plaats van het fornuis. Duid op de muur de plaats aan waar de twee schroeven van de bevestigingssteun moeten komen. Volg de instructies in Afbeelding 1.8.
2. Boor twee gaten met een diameter van 8 mm in de wand en steek er de bijgeleverde plastieken pluggen in.

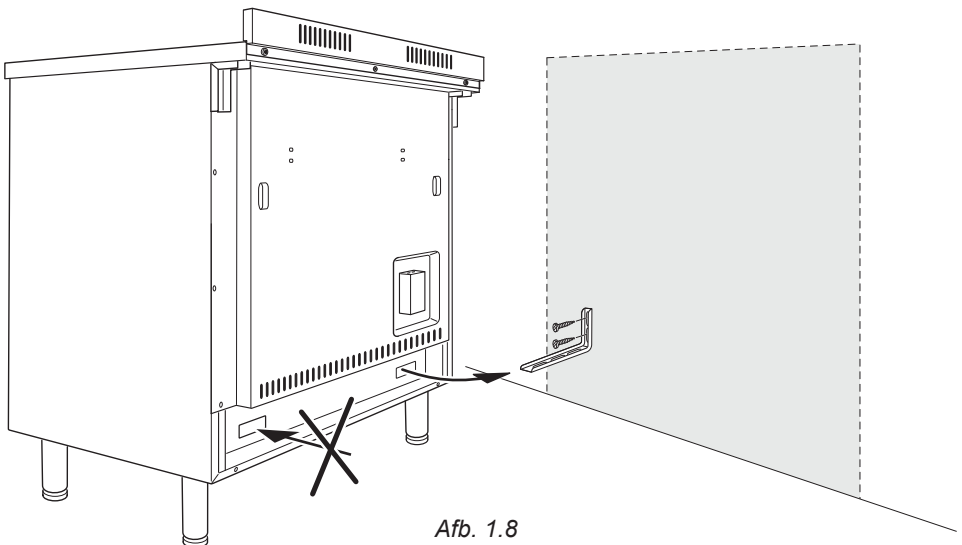
Belangrijk! Controleer of er geen leidingen of elektriciteitsdraden beschadigd kunnen worden door de gaten te boren.

3. Plaats de bevestigingssteun losjes met de twee bijgeleverde schroeven.
4. Zet het fornuis tegen de muur en pas de hoogte van de bevestigingssteun aan, zodat deze in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis past (zie Afb. 1.8).
5. Draai de schroeven van de bevestigingssteun vast.
6. Duw het fornuis tegen de muur zodat de bevestigingssteun zich volledig in de gleuven aan de achterzijde van het fornuis bevindt.

Opgelet!

Let goed op wanneer u het fornuis op zijn plaats schuift om te voorkomen dat de voedingskabel in de steunbeugel wordt vastgeklemd.

Let extra goed op de gaslang.



Afb. 1.8

EISEN VOOR DE VENTILATIE

De installateur dient de plaatselijk geldende regelgeving m.b.t. de ventilatie van het vertrek en de afvoer van verbrandingsproducten in acht te nemen.

Tijdens een intensief en langdurig gebruik kan extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen of door de afzuiginstallatie - indien aanwezig - op een hogere vermogensstand te regelen.

INSTALLATIERUIMTE

De ruimte waarin het gastoestel wordt geplaatst, moet over een natuurlijke luchtstroom beschikken zodat het gas kan branden (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

De luchtstroom moet afkomstig zijn van een of meer openingen in de buitenmuren met een vrije ruimte van ten minste 100 cm² (of verwijzen naar de geldige lokale regelgeving).

De openingen moeten dicht bij de bodem zijn, bij voorkeur aan de kant tegenover de uitlaat voor verbrandingsproducten, en moeten zo gemaakt zijn dat ze noch van binnen, noch van buiten kunnen geblokkeerd worden.

Wanneer het niet mogelijk is om zulke openingen te maken, mag de nodige lucht ook afkomstig zijn uit een aanpalende ruimte die voldoende verlucht is, indien dat geen slaapkamer of gevarezone is (in overeenstemming met de geldige plaatselijke regelgeving).

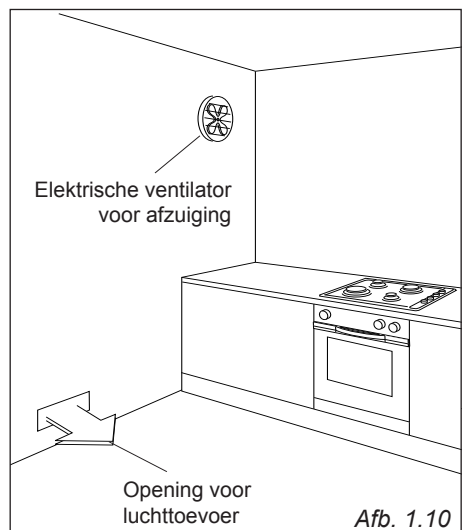
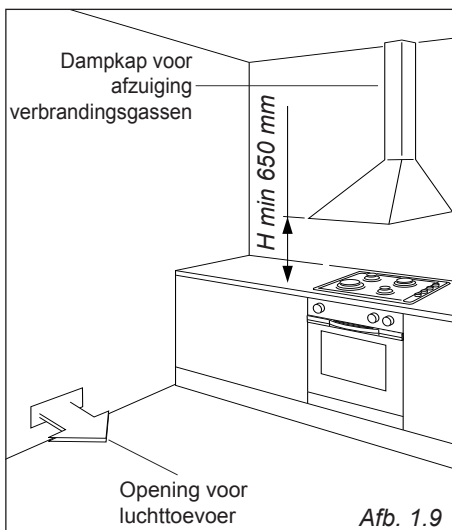
In dat geval moet de keukendeur zorgen voor een luchtstroom.

AFVOER VAN DE VERBRANDINGSGASSEN

Er moet een afzuigkap in directe verbinding met de buitenlucht voorzien worden zodat verbrandingsproducten van het gastoestel afgevoerd kunnen worden (Afb. 1.9).

Indien dat niet mogelijk is, kan gebruik gemaakt worden van een elektrische ventilator, die aan de buitenmuur of een raam bevestigd is. Deze moet een vermogen hebben zodat per uur 3-5 keer zoveel lucht als het totale volume van de keuken verplaatst wordt (Afb. 1.10).

De ventilator kan alleen geplaatst worden indien de ruimte voldoende luchtopeningen heeft waardoor de lucht kan binnenkomen, zoals beschreven in het hoofdstuk 'Keuze van geschikte plaats'.



2 GASGEDEELTE

Vóór de installatie moet men verifiëren of het plaatselijk distributienet (type van gas en druk) en de karakteristieken van het toestel compatibel zijn.

De karakteristieken staan aangeduid op de plaat of op het etiket.

De wanden van de naast het fornuis opgestelde de meubels moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn.

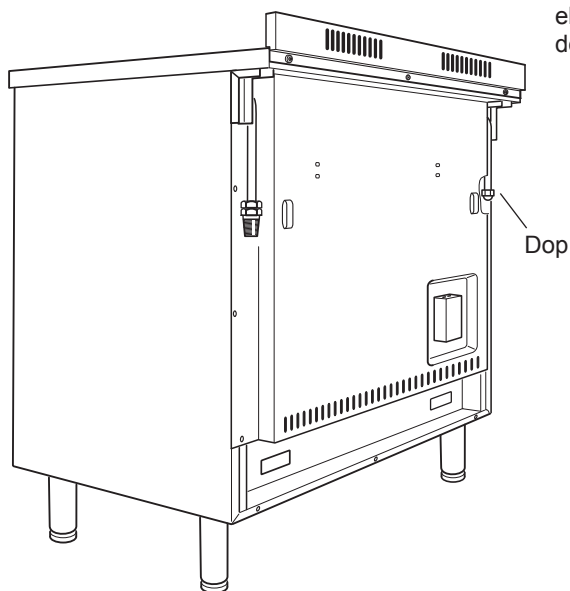
GASAANSLUITING

De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.

Het fornuis is bij levering klaar voor gebruik met het type gas dat op het etiket op het toestel is vermeld.

Verzeker u ervan dat de ruimte waarin het fornuis geïnstalleerd wordt goed geventileerd is, in overeenstemming met de geldende voorschriften. Ook de aansluiting op de gasaanvoerbuï of gasfles moet aan de geldende voorschriften voldoen.

- Het toestel wordt links- of rechtsachteraan aan de gastoevoer aangesloten (tekening 2.1) op een zodanige manier dat de buis nooit achter het toestel loopt.
- Het niet gebruikte uiteinde voor de aansluiting (links of rechts) moet met de dop en de afdichting afgesloten worden.
- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien, in overeenstemming met de lokaal geldende voorschriften.



Afb. 2.1

AANSLUITING AAN DE GAS

BE Cat: II 2E+ 3+

- De installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien in overeenstemming met lokaal geldende voorschriften (norm NBN D 51-003).
- De wanden naast het fornuis moeten uit hittebestendig materiaal vervaardigd zijn, of met zulk materiaal bekleed zijn.
- Ventilatie - gasverbranding is mogelijk door zuurstof in de lucht. Het is dus nodig om deze lucht te vernieuwen en om de brandbare delen te vernieuwen. Het volume van de vernieuwde lucht moet ten minste 2m³/u per kW.

Het gas dat kan worden gebruikt, kan in 2 families worden verdeeld afhankelijk van hun eigenschappen:

- Vloeibaar gas: butaangas (G30) en propaangas (G31)
- Aardgas (G20/G25)

Het fornuis is bij levering klaar voor het gebruik met het type gas dat op het etiket van het toestel vermeld staat.

Het kan soms nodig zijn om van een type gas op een ander over te schakelen.

U moet als volgt tewerkgaan, ongeacht voor welk type gas het toestel afgesteld is:

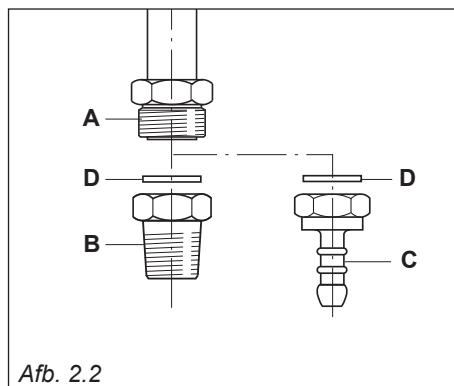
- gasaansluiting;
- vervanging van de inspueters van het werkblad;
- regeling van de kleinstand van de branders van het werkblad.

Controleer of het toestel afgesteld is op het type gas dat toegevoerd wordt (zie etiket).

De gasinstallatie moet voldoen aan de lokaal geldende voorschriften.

De aansluiting (Afb. 2.2) bestaat uit:

- 1 buisfitting "A" (cilindrisch buitendraad ISO 228-1)
- 1 pakkingring "D"
- 1 kegelvormig verloopstuk "B" (cilindrisch met binnendraad ISO 228-1, kegelvormig met buitendraad ISO 7-1)
- 1 verloopstuk voor butaan- en propaangas "C".



Afb. 2.2

Het toestel moet worden aangesloten met R_{HT} materiaal op AGB/BGV erkende gaskranen behalve fornuizen met een mono-fase aansluiting.

In het algemeen gebeurt de aansluiting van het product op de gaskraan met behulp van:

- ofwel koperbuizen met aangepaste dikte;
- ofwel stalen buizen;
- ofwel een metalen R_{HT} slang AGB erkend en zodanig geïnstalleerd dat hij niet samengedrukt is, niet kan bewegen en geen kleinere kromming heeft dan voorgeschreven door de fabrikant.

Uitzondering voor toestellen met mono-fase.

- Deze toestellen kunnen aangesloten worden met behulp van een slang in elastomeer aan de vaste mechanische verbinding; gebruik alleen "AGB/BGV" erkende slangen.
- Twee types van elastomeerslangen: tot 1 april 2005 waren er 2 types van flexibele buizen in elastomeer verkrijgbaar:
 - het oude type (asymmetrisch) bevat een vast verdeelstuk aan het toestel en een buisfitting met vlak verbindingstuk aan de gaskraan;
 - het nieuwe type (symmetrisch) bevat aan elke kant een buisfitting met vlak verbindingstuk; uiteindelijk zal alleen het symmetrische model beschikbaar zijn.

Indien het toestel nieuw geplaatst wordt of vervangen wordt, moet men altijd het symmetrische type gebruiken.

Aansluiting

Oude toestellen zijn uitgerust met een kegelvormige aansluiting ISO 7-1 - de slang wordt als volgt aangebracht:

1. breng een afdichtingsproduct aan op het net van het toestel: teflon of afdichtingsmix evenals kunstvezelstof;
2. breng het tussenstuk (cilindrisch binnendraad ISO 7-1 cilindrisch buitendraad ISO 228-1) met twee sleutels op het toestel aan;
3. controleer of het afdichtingstuk goed ingebracht is in het verloopstuk van de elastomeerslang (nieuw model);
4. breng de elastomeerslang aan beide kanten met de hand aan;
5. geef nog een halve draai met de sleutel;
6. open de gaskraan en controleer met behulp van zeepproducten dat er geen gaslekken (zeepbellen) zijn aan de aansluiting.

De nieuwe toestellen zijn uitgerust met een aansluiting ISO 228-1; voor de aansluiting volg fase 3, 4, 5, en 6 zoals hierboven beschreven.

Voorzorgsmaatregelen:

- de flexibele buis moet zo worden aangebracht dat ze niet gewrongen, samengedrukt zit en niet kan bewegen;
- de flexibele buis moet zo worden aangebracht dat ze niets aanraakt;
- de kromming moet tenminste 10 keer de buitendiameter zijn;
- ze mag niet in contact komen met warme wanden;
- breng ze aan op een gemakkelijk te bereiken plaats zodat u ze over heel de lengte kan controleren;
- ze mag niet aan de zon of ultraviolet stralen blootgesteld worden of in een verwarmde plaats staan.

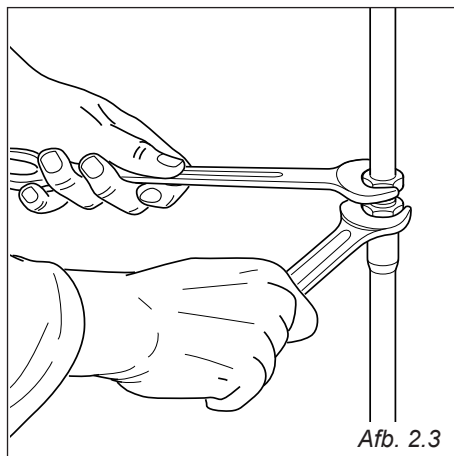
Regelmatige controle en vervanging

Minstens eenmaal per jaar moet de slang gecontroleerd worden op elke zichtbare verslechtering; de slang moet uiterlijk op de aangegeven datum vervangen worden.

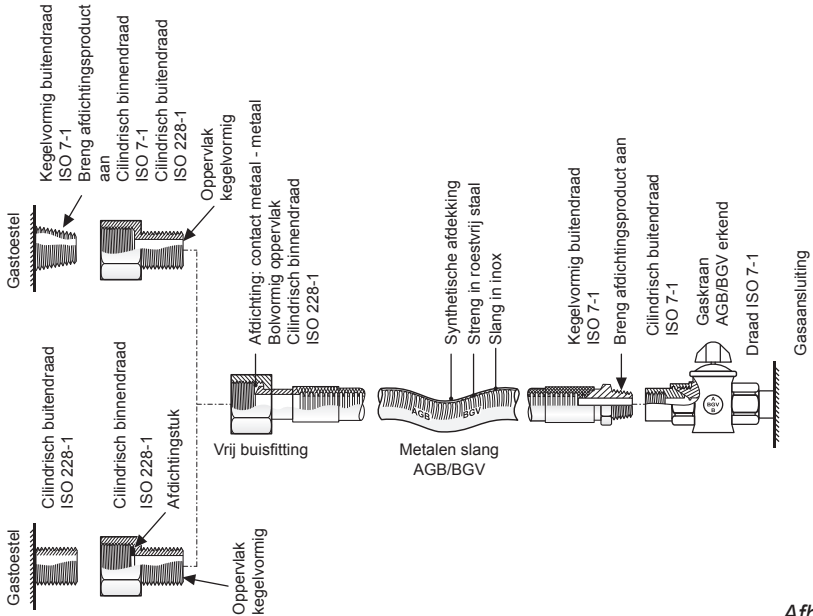
BELANGRIJK:

Gebruik voor het aanschroeven van de onderdelen twee sleutels (zie Afb. 2.3).

Controleer na voltooiing van de aansluiting met behulp van een zeepoplossing en nooit met een vlam of de verbindingen gasdicht zijn.

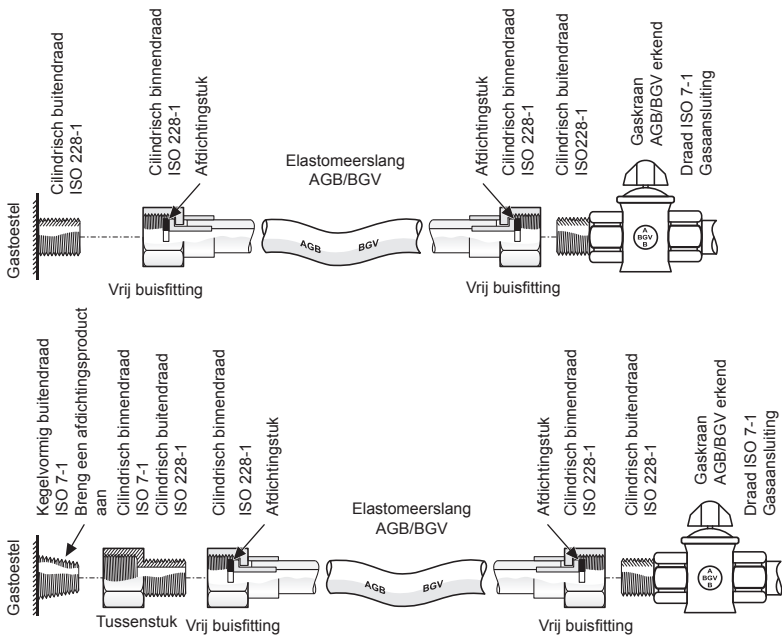


Metalen R_{HT} slang AGB/BGV erkend



Afb. 2.4

Nieuwe elastomeerslang AGB/BGV - twee aansluitingsmogelijkheden



Afb. 2.5

Onderhoud van de gasbranders



TABEL VAN DE INSPUITERS

Cat: II 2E+3+

BRANDERS	NOMINAAL DEBIET [kW]	VERMINDER DEBIET [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø spuitstuk [1/100 mm]	Ø spuitstuk [1/100 mm]
Hulpbrander (A)	1,00	0,30	50	72 (X)
Halfsnelle (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Snelle brander (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Driedubbele kroon (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

Benodigde luchttoevoer voor de verbranding van gas (2 m³/h x kW)

BRANDERS	Benodigde luchttoevoer [m ³ /h]
Hulpbrander (A)	2,00
Halfsnelle (SR)	3,50
Snelle brander (R)	6,00
Driedubbele kroon (TC)	7,00

GASKRANEN

Alleen gespecialiseerde vakmensen mogen de periodieke smering van de gaskranen uitvoeren.

BELANGRIJK

Voor alle operaties m.b.t. de installatie, het onderhoud en de omschakeling van het toestel, moet men de originele stukken van de constructeur gebruiken.

De constructeur kan niet aansprakelijk gesteld worden indien deze verplichting niet in acht wordt genomen.

VERVANGING SPROEIERS VAN DE BRANDERS

Elk fornuis wordt geleverd met een serie sproeiers voor de verschillende gassoorten.

Als er geen spuitstukken zijn meegeleverd, dan zijn deze te verkrijgen bij de Servicecentra.

De nieuwe sproeiers moeten gekozen worden op grond van de "Tabel van de inspueters".

De diameter van de sproeiers, uitgedrukt in honderdste millimeters, is aangegeven op de buitenkant.

VERVANGING VAN DE INSPUITERS VAN HET WERKBLAD

Ga als volgt te werk om de sproeiers te vervangen:

- Verwijder de panroosters en de kapjes van de branders.
- Vervang m.b.v. een pijpsleutel de sproeiers "J" (Afb. 2.6, 2.7) door nieuwe die geschikt zijn voor het type gas dat gebruikt wordt.

De branders zijn zodanig ontworpen dat er geen afstelling van de primaire lucht nodig is.

REGELING VAN DE KLEINSTAND VAN DE BRANDERS VAN HET WERKBLAD

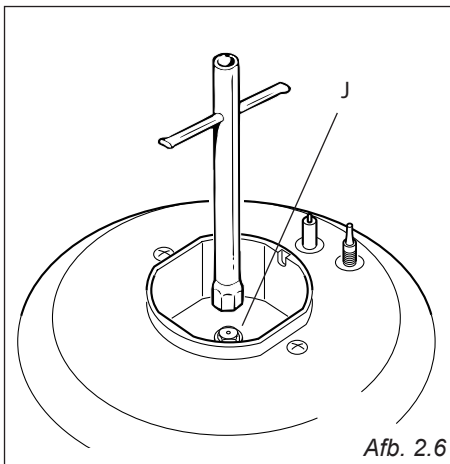
Een correcte vlam bij kleinstand moet ongeveer 4 mm zijn.

Een bruusk overgaan van volstand naar kleinstand mag nooit het doven van de vlam tot gevolg hebben.

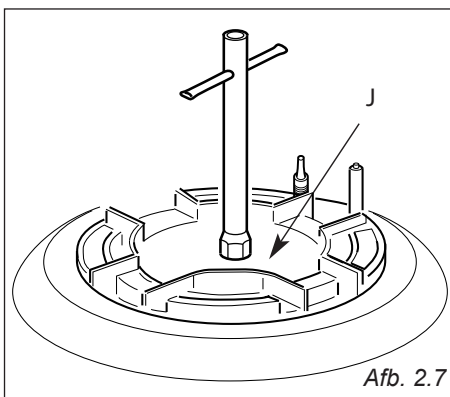
De vlam wordt als volgt geregeld:

- De brander aansteken.
- De kraan op kleinstand plaatsen.
- De knop wegnemen.
- Met behulp van een kleine schroevendraaier de vijs (F) in de kraanstift draaien tot een correcte regeling uitgevoerd (Afb. 2.8).

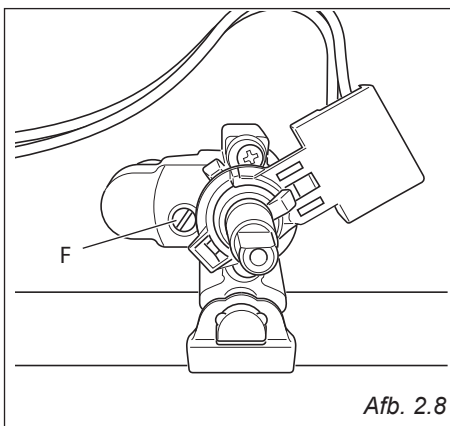
Vorr G30/G31 (butaangas/propaangas) gas dient de vijs volledig ingeschroefd te worden.



Afb. 2.6



Afb. 2.7



Afb. 2.8

3 ELEKTRISCH GEDEELTE

BELANGRIJK: De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een bevoegd vakman en voldoen aan de geldende voorschriften.

Een foute installatie kan schade aan personen, dieren en zaken ten gevolge hebben waarvoor de fabrikant zich niet aansprakelijk stelt.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

- De aansluiting op het elektriciteitsnet moet uitgevoerd worden door een vakman en voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften;
 - Het apparaat moet aangesloten worden op het elektriciteitsnet, nadat men eerst heeft vastgesteld dat de netspanning overeenstemt met de voedingsspanning die op het typeplaatje is vermeld en dat de elektrische voorziening de aansluitwaarde van het toestel kan dragen;
 - In het geval dat het toestel zonder stekker is geleverd, moet er worden gezorgd voor een stekker die geschikt is voor het vermogen dat het toestel opneemt;
 - Het is mogelijk om het apparaat direct op het elektriciteitsnet aan te sluiten door middel van een lijnchakelaar met een minimumafstand van 3 mm tussen de contacten;
 - De voedingskabel mag niet in aanraking komen met hete oppervlakken en moet zo geplaatst worden dat de temperatuur nergens boven de 75°C komt;
 - Het toestel moet zo worden geïnstalleerd dat het stopcontact of de lijnchakelaar altijd bereikbaar zijn.
- **N.B. Gebruik geen adapters, verloopstekkers en meervoudige stekkerdozen omdat deze oververhitting en verbrandingen kunnen veroorzaken.**

Als de elektrische voorziening in uw woning aangepast moet worden om het toestel te installeren of als de stekker niet in het stopcontact past, laat de nodige werkzaamheden dan verrichten door een bevoegd vakman.

Deze moet bovendien controleren of de doorsnede van de bekabeling van het stopcontact groot genoeg is voor het vermogen dat het toestel opneemt.

Trek altijd de stekker uit alvorens werken uit te voeren aan het elektrische gedeelte van het toestel.

De aarding van het toestel is verplicht. De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af wanneer schade veroorzaakt wordt door het niet in acht nemen van deze voorwaarde.

AANSLUITING VAN DE ELEKTRISCHE VOEDINGSKABEL

- Open het toegangsplaatje door de twee schroeven "A" los te draaien. (Afb. 3.1).
- Ontbloot het klemmenbord door schroef "F" los te draaien. Draai de schroeven los.
- Steek de voedingskabel met aangepast lidje (zoals beschreven in eht voglende hoofdstuk) in het klemmenbord.
- Verbind de fase- en aardingsdraden met het klemmenbord volgens het diagram in Afb. 3.3.
- Trek aan de voedingskabel en blokkeer het met de klemschroef.
- Sluit het toegangsplaatje (controleer of de twee schroeven goed zijn vastgedraaid).

BELANGRIJK: Om de voedingskabel aan te sluiten, kan u de schroeven van het toegangsplaatje achter het klemmenbord NIET LOSDRAAIEN.

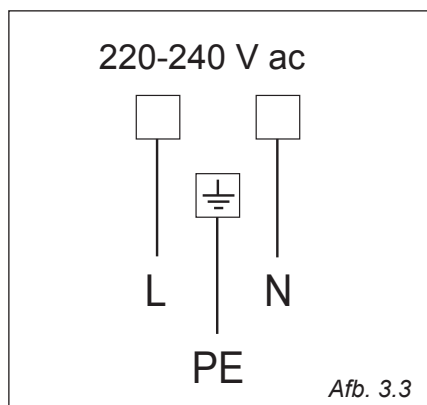
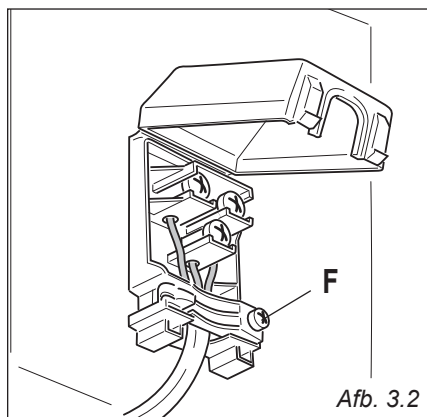
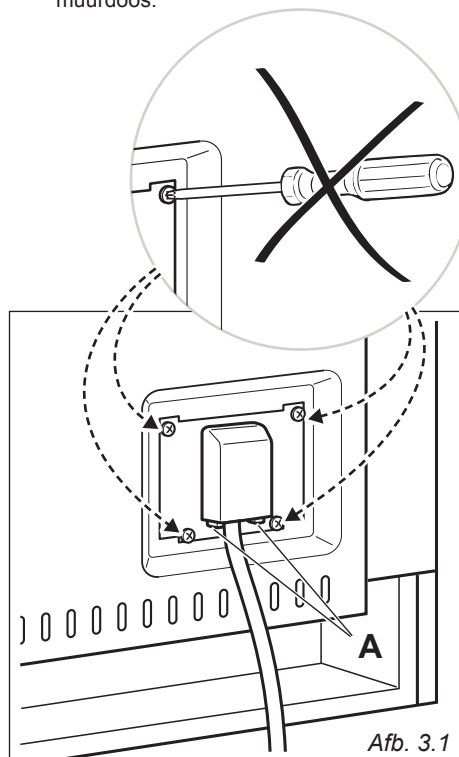
LET OP: Indien de voedingskabel beschadigd is, mag deze uitsluitend vervangen worden door een vertegenwoordigde operator van de Servicedienst om eventuele risico's te vermijden.

DOORMETER VAN DE VOEDINGSDRAAD TYPE H05RR-F

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*) (**)

(*) Aansluiting door middel van een stekker in een stopcontact.

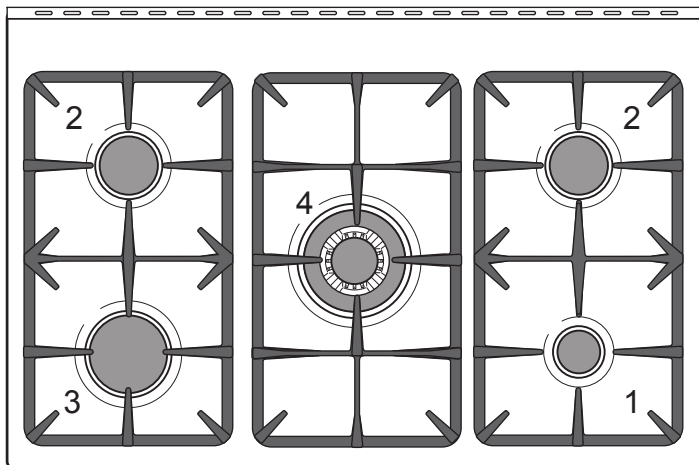
(**) Rechtstreekse aansluiting op een elektrische muurdoos.



Advies voor de gebruikers

1 KOOKTAFEL

Afb. 1.1



ALGEMENE KARAKTERISTIEKEN:

1. Snelkookplaat (A)	1,00 kW
2. Halfsnelle brander (SR)	1,75 kW
3. Snelle brander (R)	3,00 kW
4. Superbranders met driedubbele krans (TC)	3,50 kW

OPMERKING

- Elektrische ontsteking is ingebouwd in de bedieningsknoppen van de gasbranders.
- Veiligheidsventielen: is wordt de gastoevoer gestopt als de vlam per ongeluk dooft.

WAARSCHUWING:

Als de vlammen van de brander per ongeluk uit gaan, moet u de bedieningsknop dichtdraaien en tenminste een minuut wachten voordat u opnieuw probeert het apparaat aan te steken.

WAARSCHUWING:

Het gebruik van een kookapparaat op gas veroorzaakt warmte en vochtigheid in de ruimte waar het is geïnstalleerd.

Zorg voor een goede ventilatie van de ruimte door de natuurlijke ventilatieopeningen open te houden of door een afzuigkap met afvoerbuis te installeren.

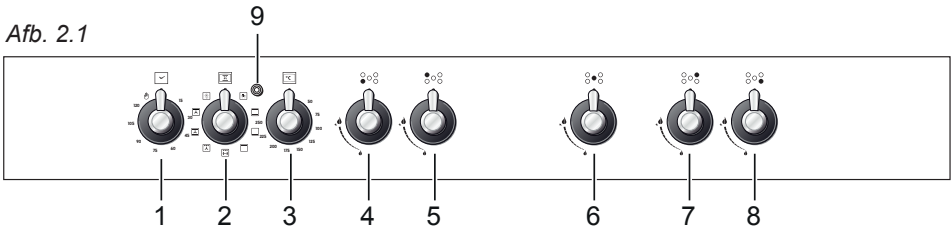
WAARSCHUWING:

Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld door een raam te openen, of een doelmatigere ventilatie, door het mechanische afzuigvermogen te verhogen, als dat er is.

2

BEDIENINGSPANEEL

Afb. 2.1



BESCHRIJVING VAN DE BEDIENINGSKNOPPEN

1. Bedieningsknop elektrische tijdklok
2. Keuzeknop voor de bediening van de oven
3. Temperatuurknop oven
4. Bedieningsknop brander links voor
5. Bedieningsknop brander links achter
6. Bedieningshendel centrale brander (TC)
7. Bedieningsknop brander rechts achter
8. Bedieningsknop brander rechts voor
9. Controlelampje oven

Ventilatiemotor voor koeling

Dit toestel beschikt over een veilige koeling dankzij de ventilatiemotor, waardoor een optimale efficiëntie van het controlepaneel wordt bereikt, de oppervlaktetemperatuur lager blijft en de interne componenten worden afgekoeld.

De ventilatiemotor voor koeling wordt automatisch ingeschakeld wanneer de oven of de grillbrander worden aangezet.

Deze kan (enkele minuten) blijven werken, ook nadat de oven of grillbrander werden uitgeschakeld.

Deze periode hangt af van de baktemperatuur en -duur.

3

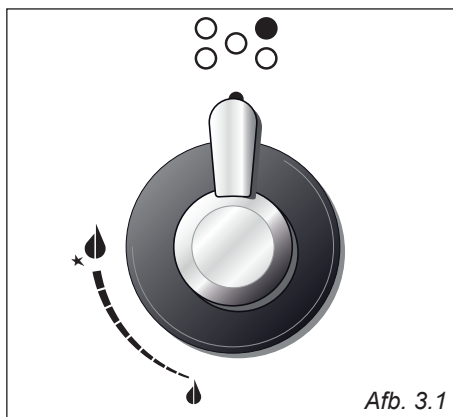
KOOKTAFEL BEDIENINGSVOORSCHRIFT

GEBRUIK VAN DE BRANDERS

De gastoevoer naar de brander wordt bediend door een knop (Afb. 3.1) die inwerkt op de kraan met veiligheidsafsluiting.

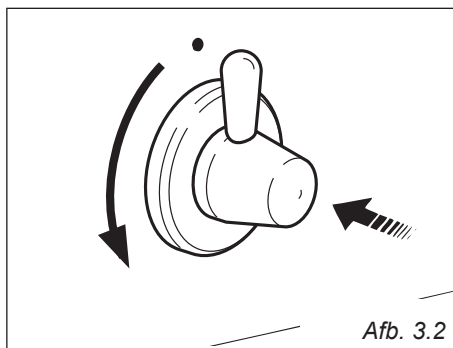
Door het merkteken op de knop rechtover de verschillende symbolen op het bedieningsbord te plaatsen bekomt men:

- merkpunt ● gesloten kraan (uitgedoofde brander)
- merkpunt ★ vol debiet (brander op maximum)
- merkpunt ● vertraagd debiet (brander op minimum)



Afb. 3.1

- √ Om de gastoevoer te verminderen draait u de knop verder tegen de klok in, desgewenst tot het aanslagpunt, waar de aanwijzer van de knop op het symbool kleine vlam wijst.
- √ De maximale gastoevoer gebruikt u om vloeistof snel aan de kook te brengen, de minimale gastoevoer voor het voorzichtig opwarmen en warm houden.
- √ Kook altijd met de bedieningsknop op een stand tussen maximaal en minimaal. Nooit tussen maximaal en uitstand. Om te sluiten, de knop rechts draaien tot de inschakeling van de veiligheid.



Afb. 3.2



Voorzichtig!
Bedeck de kookplaat niet met aluminiumfolie.

Controleer na het koken altijd of u de bedieningsknop naar de gesloten stand heeft teruggedraaid.

Wanneer u het fornuis niet gebruikt is het verstandig om de kraan op de gastoevoer dicht te draaien.

Let op: Het oppervlak van het fornuis wordt tijdens het koken zeer heet. Houd kinderen uit de buurt van het fornuis.

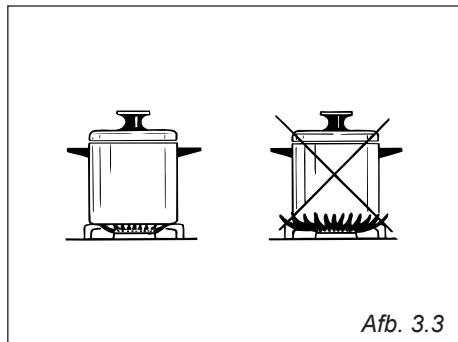
ELEKTRISCHE ONTSTEKING

1. Om een brander te ontsteken moet u de bijbehorende bedieningsknop indrukken en naar de hoogste stand (grote vlam  draaien; houd de bedieningsknop  ingedrukt totdat de brander aan is. (Als de stroom is uitgevallen kunt u de brander ontsteken door er een vlam bij te houden).
2. Wacht ongeveer tien seconden na de ontsteking van de brander, alvorens de knop weer los te laten (de tijd om het veiligheidsventiel te bewapenen).
3. Regel de gaskraan op de gewenste stand.

Mocht de vlam van de brander om welke reden ook doven, dan zal de veiligheidsklep de gastoevoer automatisch Afbreken.

Om de werking weer te hervatten moet u de knop in de stand “●” draaien en de brander opnieuw ontsteken volgens bovenstaande instructies.

Indien bijzondere lokale omstandigheden van het gedistribueerde gas de ontsteking van de brander moeizaam maken wanneer de bedieningsknop in de hoogste stand staat, adviseren wij de procedure nogmaals uit te voeren, maar nu met de knop in de minimumstand.



KEUZE VAN BRANDERS

De positie van de branders staat aangeduid op het bedieningsbord. Het symbool met verschillende symbolen duidt de brander aan die bediend wordt door de kraan die zich er net onder bevindt.

De brander dient gekozen te worden in functie van de diameter en de inhoud van de gebruikte kookpan.

De branders en pannen moeten worden gebruikt volgens de onderstaande instructies:

BRANDERS	DIAMETER KOOKPANNEN	
Hulpbrander	12 cm	14 cm
Half-snelle	16 cm	24 cm
Snelle	24 cm	26cm
Driedubbele kroon	26 cm	28 cm
Wok	max. 36 cm	

Gebruik geen pannen met een holle of bolle bodem

Het is belangrijk dat de diameter van de kookpan aangepast is aan het vermogen van de brander teneinde het hoog rendement van de branders zo goed mogelijk te gebruiken en het onnodig gasverbruik te vermijden. Een kleine kookpan op een grote brander plaatsen teneinde het gerecht vlugger aan de kook te brengen, dient tot niets want de warmteabsorptie blijft steeds dezelfde tegenover het volume en de oppervlakte van de braadpan.

LET OP: Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de brander staan voor maximale stabiliteit en meer efficiëntie.

Zorg ervoor dat de pannen niet in contact staan met de bedieningsknoppen, anders kan de vlam de knoppen oververhitten en deze permanent beschadigen.

SPECIAAL ONDERSTEL VOOR DE “WOK” (Afb. 3.4a - 3.4b)

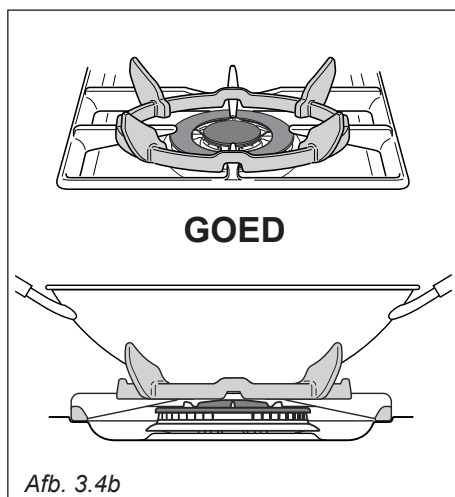
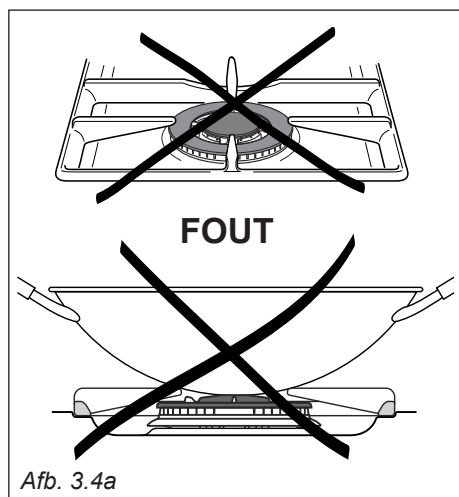
Zet het speciale wokrooster op het rooster van de brander met driedubbele krans.

LET OP:

- Het gebruik van een wok zonder het speciale onderstel kan de werking van de brander zwaar storen.
- Zet geen pan met een platte bodem op het speciale onderstel.

BELANGRIJK

De speciale wokrooster kan alleen op de brander met driedubbele krans geplaatst worden.



ALGEMENE KENMERKEN




De aangegeven modellen zijn multifunctionele ovens. Zoals de naam al aangeeft, zijn deze ovens uitgevoerd met 8 speciale functies.

Deze functies voldoen aan al uw kookwensen.

De 8 functies met temperatuurregeling maken gebruik van 3 verwarmingselementen, in het bijzonder:

- Onderste verwarmingselement
- Bovenste verwarmingselement
- Grillelement

OPMERING:

Voor het eerste gebruik is het raadzaam om de lege oven 30 minuten op stand  te laten werken en vervolgens nogmaals 30 minuten op de maximumtemperatuur (thermostaatknop op 250°C) in de standen  en  om alle sporen van vet van de verwarmingselementen te verwijderen.

Maak de oven en zijn accessoires schoon met warm water en vloeibaar afwasmiddel.

WERKINGSPRINCIPE

Het opwarmen en koken met de oven gebeurt als volgt:

- a. **door natuurlijke convectie**
De warmte wordt produceerd door de boven- en onderweerstand.
- b. **door semi-gedwongen convectie**
De door de boven- en onderweerstand geproduceerde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.
- c. **door straling**
De warmte wordt door de infra-roodstralen van de grillweerstand uitgestraald.
- d. **door straling en ventilatie**
De door de infra-roodgrillweerstand uitgestraalde warmte wordt door de turbine in de oven verdeeld.
- e. **ventilatie**
Het voedsel wordt zonder verwarming door de ventilator ontdooid.

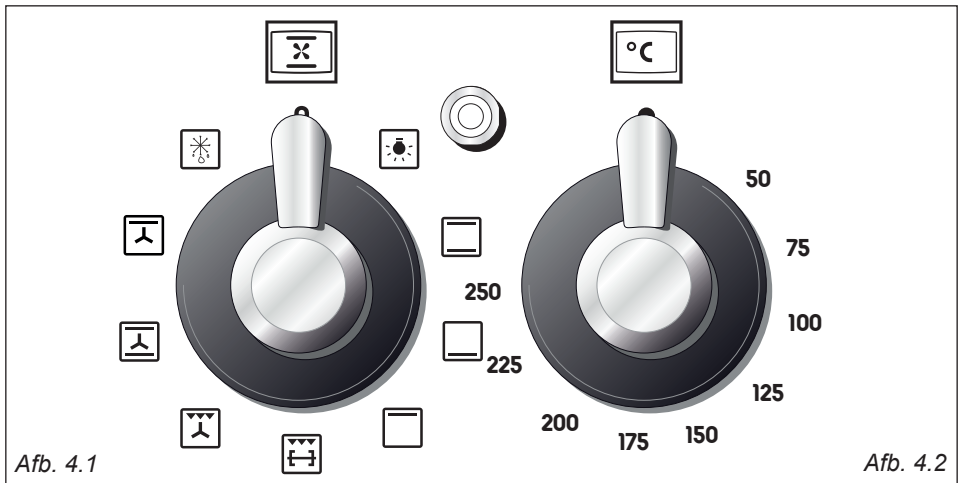
**Opgelet: Tijdens de werking van de oven is de ovendeur warm.
Houdt de jonge kinderen op afstand.**

WAARSCHUWING:

De deur is heet. Gebruik het handvat.

Tijdens gebruik wordt het toestel heet.

De zorg zou moeten worden genomen vermijden ontroerend het verwarmen elementen binnen de oven.



THERMOSTAAT (Afb. 4.2)

De verwarmingselementen van de oven worden ingeschakeld door de knop op de gewenste functie te plaatsen en door de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in te stellen. De controle van de werking (ON-OFF) van de verwarmingselementen wordt uitgevoerd door de thermostaat; zijn werking wordt aangegeven door het lampje op het knoppenbord.

BAKSTANDENSCHAKELAAR (Afb. 4.1)

Draai de knop met de klok mee om één van de bakstanden in te stellen.



VERLICHTING

Bij het instellen van de knop in deze positie, licht het ovenlampje op. De oven blijft verlicht als de schakelaar op één van de functies is ingesteld.



TRADITIONEEL KOKEN-CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand.

De warmte wordt door natuurlijke convectie verspreid en de temperatuur moet geregeld worden van 50° tot 250 °C met de thermostaatknop. De oven dient voorverwarmd te worden alvorens de gerechten in de oven te plaatsen.

Aangeraden Gebruik:

Voor gerechten die volledig gaargekookt moeten worden.

Vb: gebraad, varkensribben, schuimgebak (meringue).



ONDERSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het onderste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50°C tot 250°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bodem op een hoge temperatuur moeten worden verhit.



BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT

In deze stand wordt enkel het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. De warmte verspreidt zich door natuurlijke convectorie. De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Geschikt voor het verhitten van gerechten waarvan de bovenkant op een hoge temperatuur moet worden verhit.



GRILLEN

Het infrarood verwarmingselement is ingeschakeld. De warmte verspreidt zich via straling. Gebruik het apparaat met gesloten ovendeur en met de thermostaatknop tussen 50°C en 225°C. In de [grill]-stand zal de rotisseriemotor worden ingeschakeld. Voor correct gebruik, lees "Koken met de grill" op pagina 34

Aangeraden Gebruik:

De grill is te gebruiken voor gerechten die dienen te worden gebraden, opgewarmd, gegratineerd, geroosterd, etc.



KOKEN MET GEVENTILEERDE GRILL

Werking van de infra-roodgrillweerstand en de turbine.

De warmte wordt hoofdzakelijk verspreid door straling en de ventilator verdeelt de warmte over de ganse oven. De temperatuur moet d.m.v. de thermostaatknop worden geregeld op een stand tussen 50° en 225° (voor maximaal 30 minuten).

De oven moet voorverwarmd worden gedurende 5 minuten.

Voor een correct gebruik verwijzen wij naar het hoofdstuk "ROOSTEREN EN GRATINEREN".

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

Aangeraden Gebruik:

Voor het roosteren van gerechten waarvan de buitenkant gebruikt moet worden om het vleessap binnenin te behouden. Vb: kalfsbiefstuk, entre-côte, hamburger, enz.



KOKEN MET GEDWONGEN CONVECTIE

Werking van de onder- en bovenweerstand en van de turbine.

De boven- en onderwarmte wordt in de oven verdeeld door semi gedwongen convectorie.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250 ° C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Voor grote hoeveelheden en grotere volumes die gelijkmatig moeten gebakken of gebraden worden.

Vb.: roulades, kalkoen, lamsbout, taart, enz.



WARMHOUDEN VAN GEKOOKTE GERECHTEN OF ZACHTJES OPWARMEN VAN GERECHTEM

Werking van de bovenweerstand en de turbine.

De warmte wordt verspreid door gedwongen convectorie, met meer intensiteit op het niveau van de bovenweerstand.

De temperatuur dient geregeld te worden van 50° tot 250°C met de thermostaatknop.

Aangeraden Gebruik:

Om vooraf gekookte gerechten warm te houden. Om zachtjes de reeds gekookte gerechten op te warmen.



ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN-ECO FUNCTIE

ONTDOOIEN VAN INGEVROREN VOEDINGSMIDDELEN:

Enkel werking van de ovenventilator.

Te gebruiken met de thermostaatknop op stand “●” daar elke andere stand geen enkele uitwerking heeft.

ECO-FUNCTIE (ENERGIEBESPARING):

De onderste en bovenste verwarmingselementen en de ventilator zijn ingeschakeld. De warmte die door de boven- en onderweerstand wordt geproduceerd wordt door gedwongen convectie verspreid.

Deze functie vermindert het energieverbruik van het apparaat en is daarom bijzonder geschikt voor het zacht garen van kleine hoeveelheden voedsel op een enkele bakplaat.

Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen en de ovendeur dient tijdens gebruik gesloten te blijven. De bereidingstijden zijn mogelijk langer dan bij standaardfuncties.

Gebruik deze functie niet om de oven voor te verwarmen.


Aangeraden Gebruik:

Voedsel dat zacht koken vereist. Om voedsel warm te houden na het koken. Om al gekookt voedsel langzaam te verwarmen.

KOOKWENKEN


STERILISEREN

Het steriliseren van levensmiddelen in bokalen gebeurt als volgt (volle bokalen, hermetisch gesloten):

- de schakelaar op stand  plaatsen;
- de thermostaatknop op stand 185 °C plaatsen en de oven voorverwarmen;
- de druiplaat met warm water vullen;
- de bokalen op de druiplaat zetten en erop letten dat ze elkaar niet raken; de deksels bevochtigen met water; de ovendeur sluiten en de thermostaatknop op stand 135 °C plaatsen.

Wanneer het steriliseren begint, t.w. wanneer er luchtballen in de bokalen gevormd worden, de oven uitschakelen en laten afkoelen.

VERBETEREN

De schakelaar op stand  plaatsen en de thermostaatknop op stand 150 °C. Brood wordt weer knappend vers als men het ongeveer 10 minuten in de oven plaatst nadat het lichtjes bevochtigd werd.

BRADEN

Om op de klassieke manier te braden (gaar gebakken) volstaat het volgende punten in acht te nemen:

- de oventemperatuurinstellen tussen 180° en 200 °C .
- de hoeveelheid en de kwaliteit van het vlees.

SIMULTAAN KOKEN

De standen  de oven laten toe verschillende heterogene bereidingen simultaan te koken.

Aldus kan men tezelfdertijd verschillende gerechten koken zoals vb. vis, taart en vlees zonder dat de aroma's en smaken zich vermengen.


Dit is mogelijk omdat de dampen en vetten geoxydeerd worden door de elektrische weerstand en zich dus niet kunnen afzetten op de gerechten.

De enige te nemen voorzorgen zijn:

- de kooktemperaturen moeten zo dicht mogelijk bij elkaar liggen met een verschil van maximum 20° tot 25 °C tussen de extreem vereiste temperaturen voor de verschillende gerechten;
- de gerechten zullen op verschillende tijdstippen in de oven geplaatst worden, rekening houdend met de verschillende kookduur.

Het resultaat van deze kookwijze is een evidente energie en tijdsparing.

ROOSTEREN EN GRATINEREN

Met de schakelaar op stand  kan het roosteren zonder braadspit gebeuren, daar delucht volledig rond de gerechten verspreid wordt. De thermostaatknop op stand 225°C plaatsen en na voorverwarming van de oven de gerechten op het rooster plaatsen, de ovendeur sluiten en de oven laten verder verwarmen tot het roosteren voleindigd is.

Voor het eind van de kooktijd enkele boterkrulletjes toevoegen om het mooie gravneffekt te bekomen.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.

Attentie: Tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

KOKEN MET DE OVEN

De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur.

Wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt heeft, het gerecht in de oven plaatsen en de kooktijd nakijken.

De oven 5 min. voor het eind van de kooktijd uitschakelen om de in de oven opgestapelde warmte te benutten.

Ter informatie geven we in volgende tabel enkele gerechten met hun bereidingstemperaturen in °C.

Tijd en temperatuur schommelen afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de stukken.

GERECHTEN TEMPERATUUR

Savoiegebakjes	150°C
Chocoladecake	150°C
Rijst in de oven	150°C
Konijnepastei	175°C
Kaassoufflé	175°C
Rundsvlees met uitjes	175°C
Macaronikrans	175°C
Vier-vierde gebak	175°C
Karamelvla	175°C
Gevulde tomaten	200°C
Pizza	200°C
Zeebrasem met uitjes	200°C
Forel met amandelen	200°C
Wijting in de oven	200°C
Eend	200°C
Aardappelen in de oven	200°C
Appeltaart	200°C
Soezendeeg	200°C
Geroosterde paprika's	200°C
Kalfskotelet	200°C
Varkenskotelet	200°C
Lamskotelet	225°C
Kalfsgebraad	225°C
Kippegebraad	225°C
Appelen in de oven	225°C
Eieren in vuurvaste schoteltjes	225°C
Omelet	225°C
Rundsgebraad	225°C
Lamsbout	225°C
Lamsschouder	225°C
Gegratineerde macaroni	225°C


BRAADSPIT

De fornuizen uitgerust met een braadspit.

Dit dient om de gerechten aan het spit te braden door middel van het gebruik van de grillbrander.

Dit onderdeel bestaat uit:

- 1 elektrische motor, in de achterwand van de oven geplaatst.
- 1 spit uit roestvrij handvat en twee regelbare vorken.
- 1 steun voor het spit dat men op de midden richel van de oven plaatst.

In de  stand treedt de draaispitsmotor in werking. (fig. 4.1).

GEBRUIK VAN HET BRAADSPIT

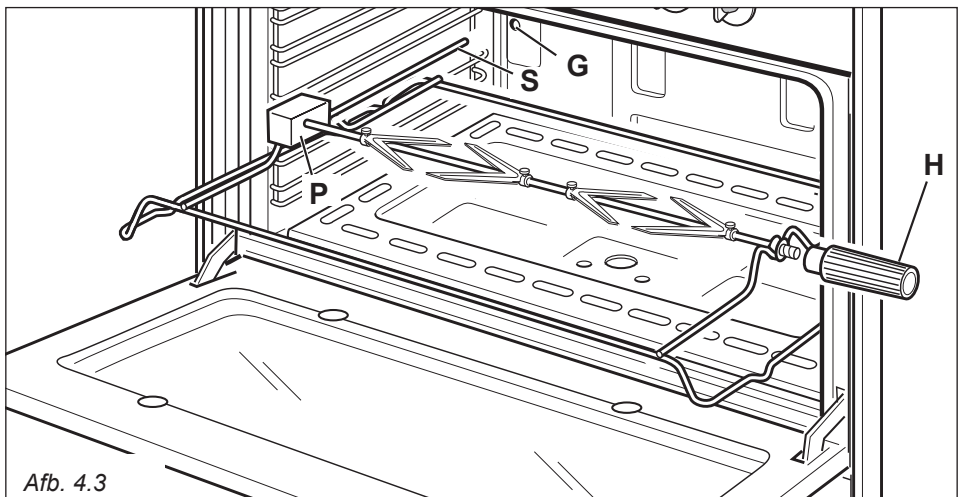
- De braadslee op de onderste richel van de oven plaatsen en de steun op de middenrichel.
- Het spit in het braadstuk rijgen en het met de vorken vastleggen.
- Breng de stang in de opening van overbrenging "P" en verwijder het handvat "H" door naar links te draaien.
- Breng de stang "S" in de opening "G" van de motor door op de steun van de stang te duwen. De draairichting van de hendel is van links naar rechts, of omgekeerd.

Attentie: Voor gebruik moet de deur van de oven gesloten zijn.

Attentie: tijdens het gebruik wordt de ovendeur zeer heet.

Houd kinderen weg van de oven.

De grill niet langer dan 30 min. gebruiken.




5 PROGRAMMERINGSTIJDKLOK

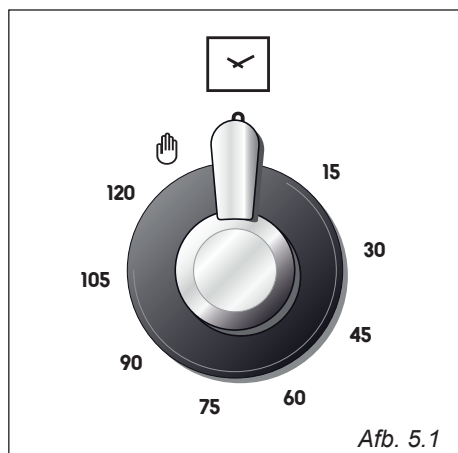
Haar functie bestaat erin de oven in te schakelen voor een vooraf ingestelde duur.

1. IN WERKING STELLEN

Nadat de bedieningsknop van de oven op de gewenste temperatuur werd ingesteld, de bedieningsknop van de tijd klok in de richting van de wijzers van de klok instellen zodanig dat de gewenste kookduur (max 120 minuten) overeenstemt met de verticale streep op het bedieningsbord. De tijd klok keert onmiddellijk terug naar de stand "0" met als gevolg dat de oven weerstand wordt uitgeschakeld.

2. MANUELE BEDIENING

Wanneer de kookduur langer is dan de programmeerbare periode van 2 uur of ingeval men het automatisch uitschakelen van de oven niet wil aanwenden, moet men het merkteken (Manueel  op de bedieningsknop rechtover de verticale streep van het bedieningsbord plaatsen. Op deze manier blijft de schakelaar onder stroom en wordt de werking van de oven enkel gecontroleerd door de thermostaat.



6 ONDERHOUD

ALGEMENE RAADGEVINGEN

- Ga nooit over tot onderhoud of reiniging van het toestel zonder dat u het vooraf van het stroomnet heeft afgekoppeld.
- Sluit het komfoor af van het elektriciteitsnet en wacht totdat het is afgekoeld voordat u begint met het schoonmaken.
- Wanneer het toestel niet gebruikt wordt is het raadzaam de gastoevoerkraan te sluiten.
- Het smeren van de kranen mag enkel uitgevoerd worden door een vakman.
- Wanneer een kraan stram wordt, deze niet forceren.
- Laat geen alkalische of zure stoffen (zoals citroensap of azijn).
- Gebruik geen schoonmaakproducten op basis van chloorine of azijn.
- **Belangrijk:** Voor het hanteren/gebruik van dit apparaat wordt het gebruik van beschermende kleding/handschoenen aanbevolen.
- Reinig oppervlakken met een vochtige doek en gebruik milde, neutrale reinigingsmiddelen. Droog af met een schone, droge doek.
- **BELANGRIJK:** Gebruik geen schurende producten (bijv. bepaalde soorten sponzen) en/of agressieve producten (bijv. caustische soda, producten die bijtende stoffen bevatten), die onherstelbare oppervlaktebeschadiging kunnen veroorzaken.

Belangrijk: De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor mogelijke schade veroorzaakt door het schoonmaken van het apparaat met ongeschikte producten.

Let op

Het apparaat kan zeer heet worden, vooral rondom de kookzones. Daarom is het belangrijk dat kinderen niet alleen in de keuken worden gelaten wanneer het apparaat in werking is.

Geen machine met stoomstralen gebruiken want het vocht zou in het apparaat kunnen binnendringen en het gebruik ervan gevaarlijk maken.

Gebruik geen harde schurende poetsmiddelen of scherpe metalen voorwerpen om het glas te poetsen aangezien zij het oppervlak kunnen krassen, dit kan leiden tot het breken van het glas.

LET OP

Bij een correcte installatie, voldoet uw product aan alle veiligheidsmaatregelen die voor dit type van productcategorie voorgeschreven zijn.

Niettemin moet u speciale aandacht besteden aan de achter- of onderzijde van het apparaat aangezien deze zones niet ontworpen zijn met de bedoeling ze aan te raken. Bovendien bevatten ze scherpe of ruwe randen waar u zich zou kunnen aan verwonden.

EMAIL

De geëmailleerde delen mogen enkel schoongemaakt worden met een spons en zeep of andere nietschurende middelen.

Bij voorkeur met een zachte doek.

Alkalische of zure vlekken (citroensap, azijn, enz...) moeten onmiddellijk verwijderd worden.

Ook het gebruik van chloor- of zuurhoudende producten dient vermeden te worden.

ONDERDELEN VAN ROESTVRIJ STAAL, ALUMINIUM EN OPPERVLAKKEN MET EEN PRINT

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het oppervlak onherstelbaar beschadigen.

DE MODELLEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL - DE OPPERVLAKTEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL

Schoonmaken met een speciaal - in de handel verkrijgbaar - middel.

Afdrogen met een zachte doek, liefst met een zeem.

Opmerking: Bij een ononderbroken gebruik kan de voortdurend hoge temperatuur verkleuringen om de branders veroorzaken.

DE DELEN VAN HET ROESTVRIJE STAAL EN VAN HET ALUMINIUM - GESCHILDERDE EN GEDRUKTE OPPERVLAKTE

Reinig deze onderdelen en oppervlakken met een hiervoor geschikt reinigingsmiddel. Droog ze daarna zeer zorgvuldig af.

BELANGRIJK: deze onderdelen dienen altijd zeer zorgvuldig gereinigd te worden om beschadigingen te voorkomen. U wordt geadviseerd een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel te gebruiken.

LET OP: Gebruik nooit schurende of bijtende reinigingsmiddelen aangezien deze het beschermende oppervlak onherstelbaar beschadigen.

GASKRANEN

Wend u tot de Servicedienst als de gaskranen niet goed werken.

OVENRUIMTE

Maak de ovenruimte na iedere kookbeurt schoon. Voor de schoonmaak de rekken aan de zijkanten van de oventuimte uitnemen en deze terugmonteren als u klaar bent.

Wanneer de oven nog lauw is, de binnenwanden afwassen met een doek die in heet water met zeep of een ander geschikt product gedrenkt is.

De bodem van de oven, de zijdelingse rekken, de druipschaal en het rooster zijn uit te nemen en in de gootsteen te wassen.

Opgelet: de vervaardiger of dit product accepteert geen verantwoordelijkheid voor schade toegebracht door chemische of harde schoonmaakmiddelen.

Laat de oven eerst afkoelen en raak geen warme elementen aan in de oven.

BRANDERS EN ROOSTERS

Deze kunnen van het komfoor afgenomen worden en in een sopje gewassen worden. Na het schoonmaken moet u de branders goed afdrogen en zorgvuldig op hun plaats terugzetten.

Waarschuwing!

Niet vaatwasmachinebestendig.

Het is zeer belangrijk dat u controleert of u de vlamverdeler goed teruggezet heeft, omdat een verkeerd geplaatste vlamverdeler zware storing kan veroorzaken.

Zorg ervoor dat de elektrode “**S**” (Afb. 6.1 - 6.3) steeds goed schoon is zodat de vonken probleemloos weg kunnen springen.

Zorg ervoor dat de sonde “**T**” (Afb. 6.1 - 6.3) in de buurt van elke brander goed schoon blijft, zodat de veiligheidskleppen probleemloos kunnen werken.

Zowel de sonde als de ontsteker moeten heel voorzichtig schoon worden gemaakt.

Opmerking: De elektrische ontsteking kan defect raken als deze wordt gebruikt wanneer de branders zijn verwijderd.

CORRECTE PLAATSIJNG VAN DE HULPBRANDER EN HALFSNELLE BRANDERS

Het is zeer belangrijk dat u de vlamverdeler “**F**” en de kap “**C**” van de branders goed op hun plaats teruggezet (Afb. 6.1 - 6.2). Zorg ervoor dat ze waterpas liggen en niet ronddraaien.

De brander kan niet goed werken als deze onderdelen verkeerd geplaatst zijn.

NB: Langdurig gebruik kan een verandering in het glazuur rondom de branders en roosters veroorzaken bij de gebieden die aan de hitte zijn blootgesteld. Dit is normaal en hindert de werking van de onderdelen niet.

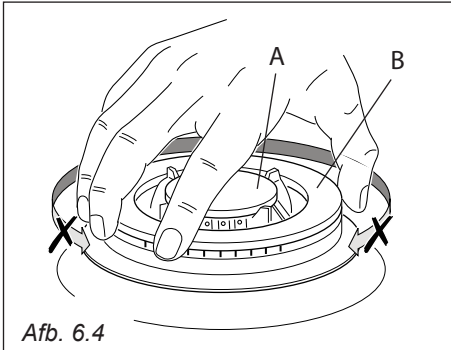
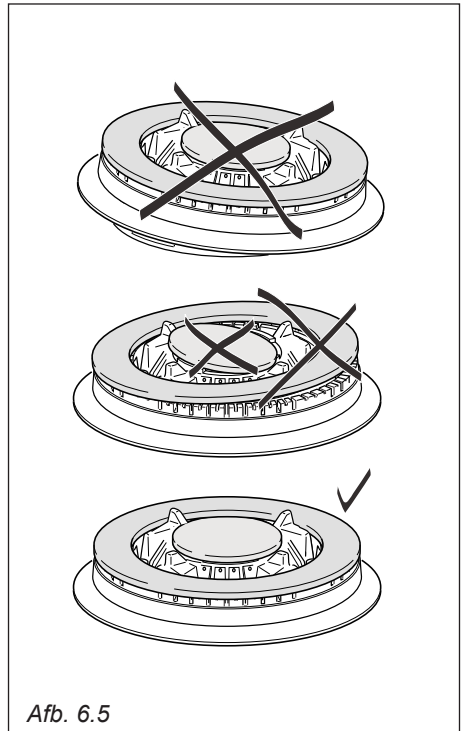
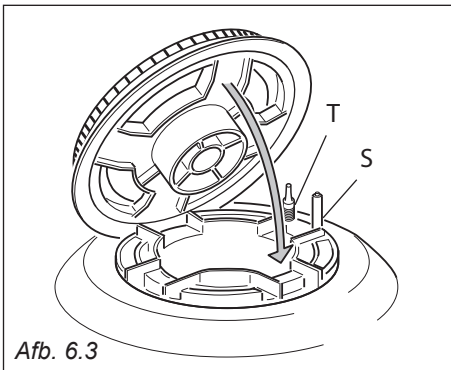
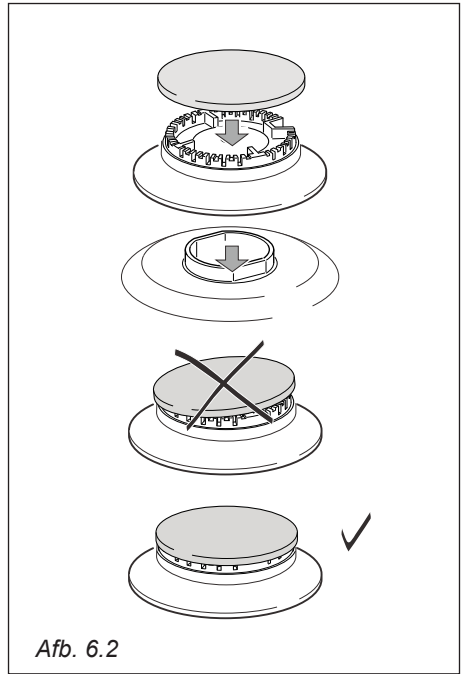
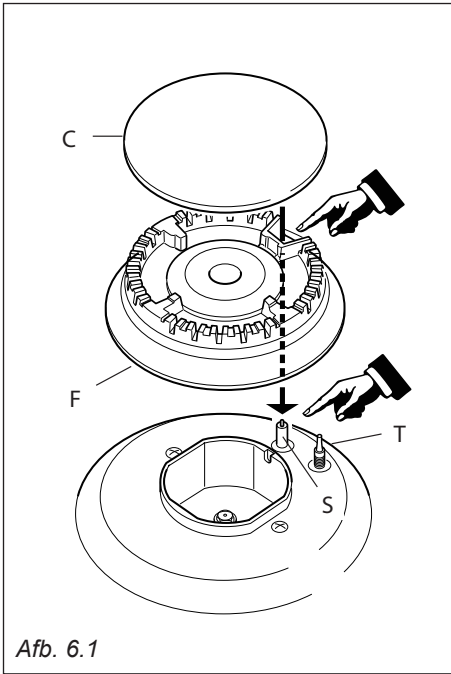
CORRECTE PLAATSIJNG VAN DE BRANDER MET DRIEDUBBELE KRANS

De brander moet geplaatst worden zoals in Afb. 6.5 is aangegeven.

De ribben van de brander moeten in de uitsparingen steken zoals is aangeduid met de pijlen (Afb. 6.3).

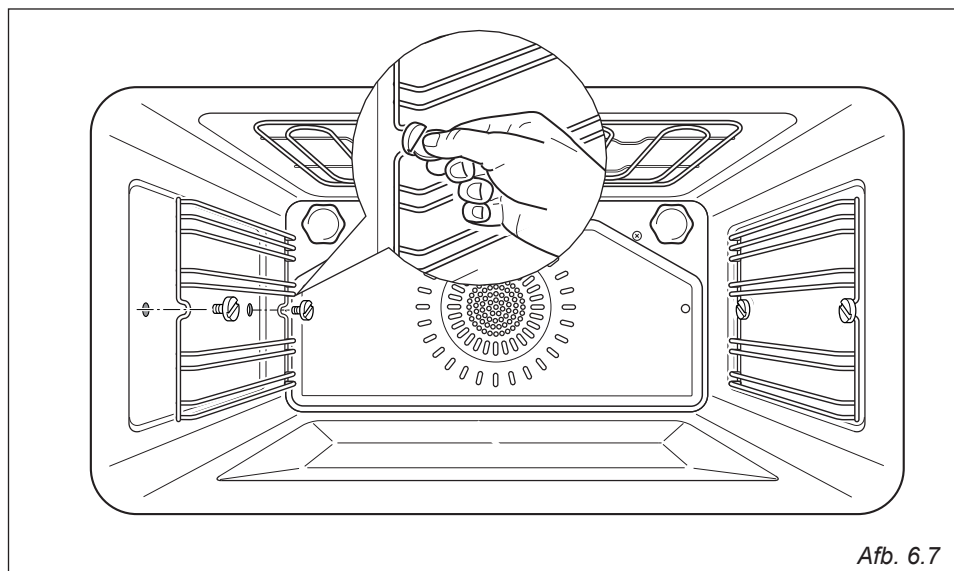
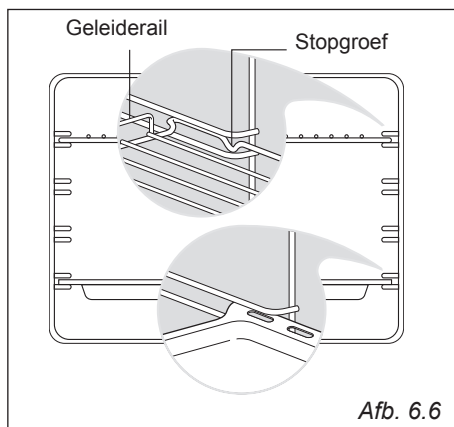
Als de brander goed geplaatst is kan hij niet draaien (Afb. 6.4).

Zet de kap “**A**” en de ring “**B**” op hun plaats (Afb. 6.4 - 6.5).



MONTEREN EN DEMONTEREN VAN DE ZIJPLATEN

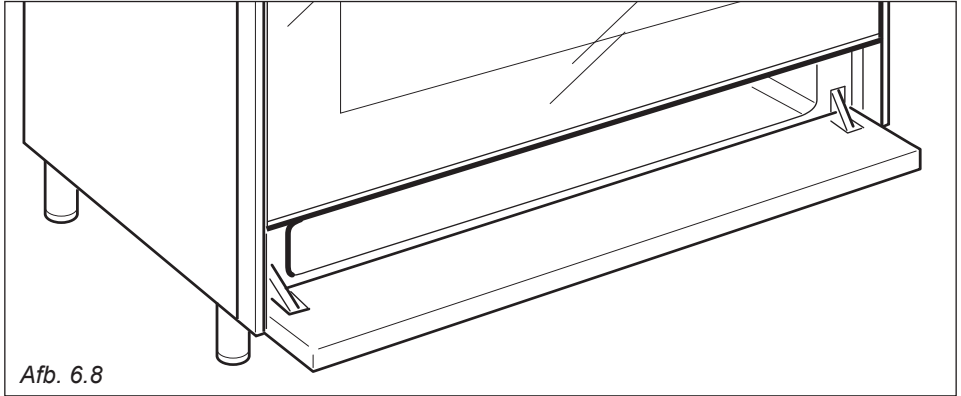
- Monteer de zijrekken en bevestig deze met 2 schroeven aan de ovenwanden (Afb. 6.7).
- Schuif de druiptank en het rooster in het frame zoals afgebeeld in Afb. 6.6. De plaat moet zo geplaatst worden dat de veiligheidsgroef, waardoor de plaat er niet uitglijd, naar de binnenkant van de oven gericht is; de geleiderail bevindt zich aan de achterkant.
- Het demonteren geschiedt in omgekeerde volgorde.



SCHOTELWARMHOUDRUIMTE

De schotelwarmhoudruimte is toegankelijk door het opklapbare paneel te openen (Afb. 6.8).

Zet geen ontvlambare materialen in de accessoirevak, want die zouden vlam kunnen vatten tijdens de werking van het apparaat.



VERVANGEN VAN HET OVENLAMPJE

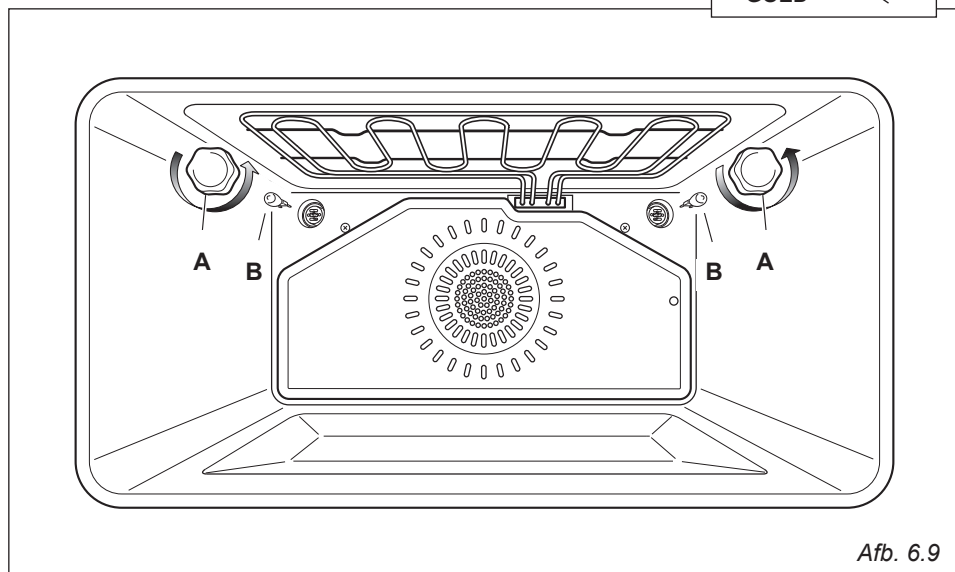
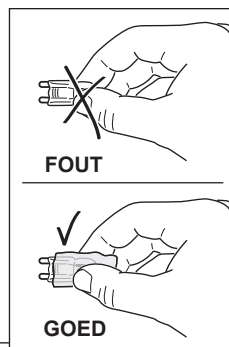
LET OP: Wees zeker dat het apparaat uitgeschakeld is alvorens de ovenlamp te vervangen om elektrische schokken te vermijden.

- laat indien nodig de oven en verwarmingselementen afkoelen.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder het verlichtingskapje "A" (afb. 6.9).
- Vervang de halogeenlamp "B" door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) en die over de volgende specificaties beschikt: 220-240 V, 50/60Hz, en over hetzelfde vermogen als de vervangen lamp (controleer het vermogen in watt dat op de lamp is aangebracht).

BELANGRIJK: vervang de lamp nooit met uw blote handen; vuil van uw handen kan de levensduur van de lamp verkorten. Gebruik altijd een schone doek of draag handschoenen.

- Herplaats het verlichtingskapje "A".

OPMERKING: De vervanging van de lamp valt buiten de garantie.



Afb. 6.9

VERWIJDEREN EN VERVANGING VAN DE RUITEN IN DE BINNENDEUREN VOOR REINIGING

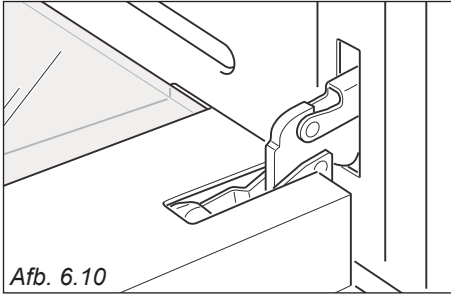
Indien u wenst de binnenruiten van de deur te reinigen, moet u de volgende voorzorgsmaatregelen en instructies nauwkeurig opvolgen.

Indien de glazen ruit en de deur incorrect vervangen worden, kan dit leiden tot schade aan het apparaat en gevolgens uw garantie beeindigen.

BELANGRIJK!

- Let op, de oven deur is zwaar. Bij twijfel, tracht niet de oven deur te verwijderen.
- Wees zeker dat de ovenmoffel en alle onderdelen afgekoeld zijn. Probeer nooit de onderdelen van een warme oven aan te raken.
- Besteed extra aandacht wanneer u de glazen ruit hanteert. Vermijd enige aanraking van de glaswanden tegen het oppervlak. Dit kan leiden tot glasbreuk.
- **OPGEPAST:**
Gebruik geen bijtende reinigingsproducten of harde metalen krabbers om de glazen oven deur te reinigen. Dit kan het glas beschadigen en leiden tot glasbreuk.
- Indien u enige vorm van schade opmerkt aan de glazen ruiten (zoals scherven of barsten), gebruik de oven niet. Neem contact op met uw Servicedienst.
- Let erop dat u de glazen ruit correct vervangt. Gebruik de oven niet zonder dat de glazen ruit correct geïnstalleerd is.
- Wanneer u met moeite de glazen ruit kan vervangen of verwijderen, forceer niet. Neem contact op met uw Servicedienst voor hulp.

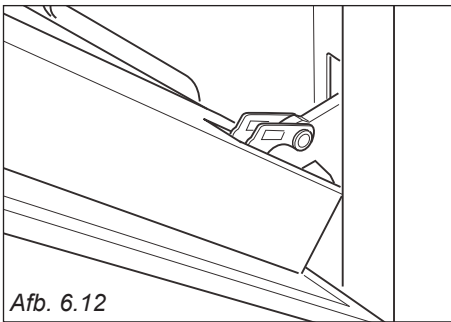
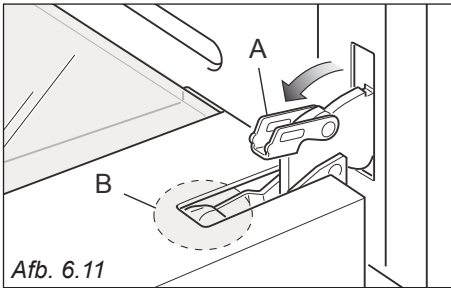
AANDACHT: Onderhoudsbijstand of algemeen gebruik van de oven door een vertegenwoordiger van de servicedienst vallen niet onder uw garantie.



VERWIJDEREN VAN DE OVENDEUR

U verwijdert de ovendeur zonder moeite als volgt:

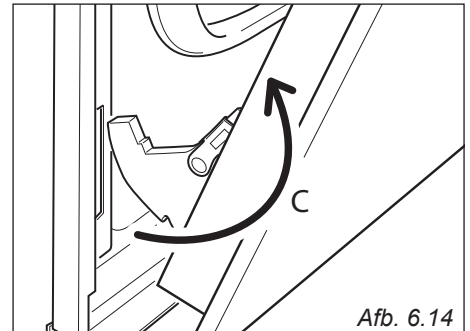
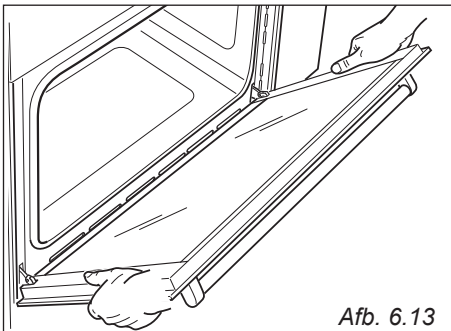
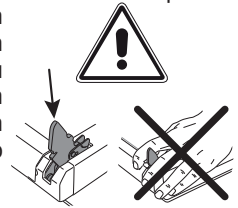
- Open de deur volledig (Afb. 6.10).
- Open volledig hefboom "A" aan de linkse en rechtse scharnieren.
- Houd de deur vast zoals aangeduid in Afb. 6.13.
- Sluit de deur zachtjes (Afb. 6.12) totdat de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren vasthangen aan deel "B" van de deur (Afb. 6.11).
- Trek de scharnierhaakjes weg van hun plaats volgens pijl "C" (Afb. 6.14).
- Laat de deur op een zachte ondergrond rusten.



BELANGRIJK

Hou steeds een veilige afstand van de scharnieren van de ovendeur, vooral uw handen.

Als de scharnieren niet in correcte positie zitten, dan zouden deze kunnen loskomen en zou de deur plots en onverwacht kunnen sluiten met het risico op blessures.



VERWIJDEREN VAN DE GLAZEN BINNENRUIT

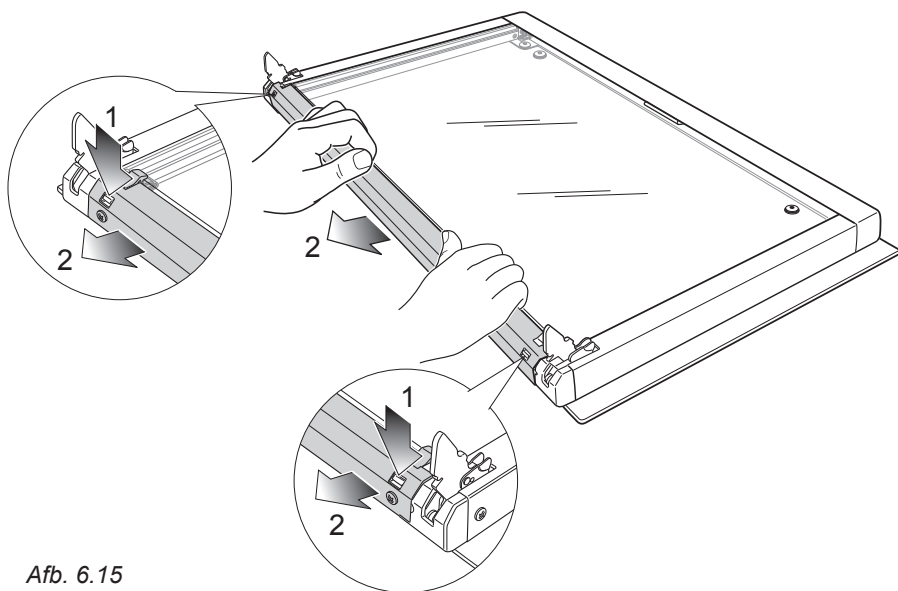
De ovendeur beschikt over 2 ruiten:

- nr 1: buitenzijde
- nr 2: binnenzijde

Om beide zijdes te kunnen reinigen, moet u de binnenruit als volgt verwijderen:

VERWIJDER DE GLAZEN BORGVEER

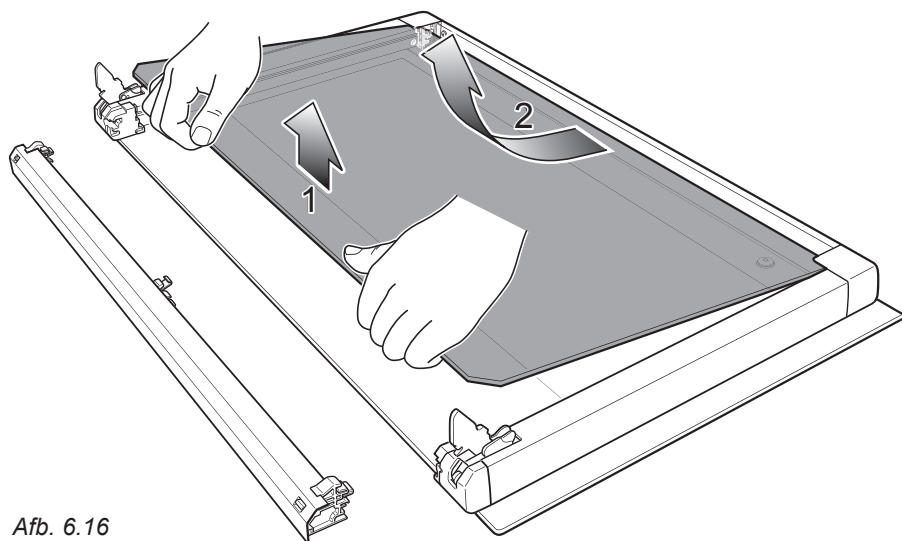
1. Verwijder de ovendeur en leg het op een zachte ondergrond **BELANGRIJK**: De deur moet horizontaal neergelegd worden zoals aangeduid in Afb. 6.15.
2. Druk op beide aanslagen om de glazen borgveer los te clippen.
3. Verwijder de glazen borgveer.



Afb. 6.15

VERWIJDER DE GLAZEN BINNENRUIT

Til de binnenruit zachtjes op om ze alsvolgens te verwijderen, zoals aangeduid in Afbeelding 6.16.

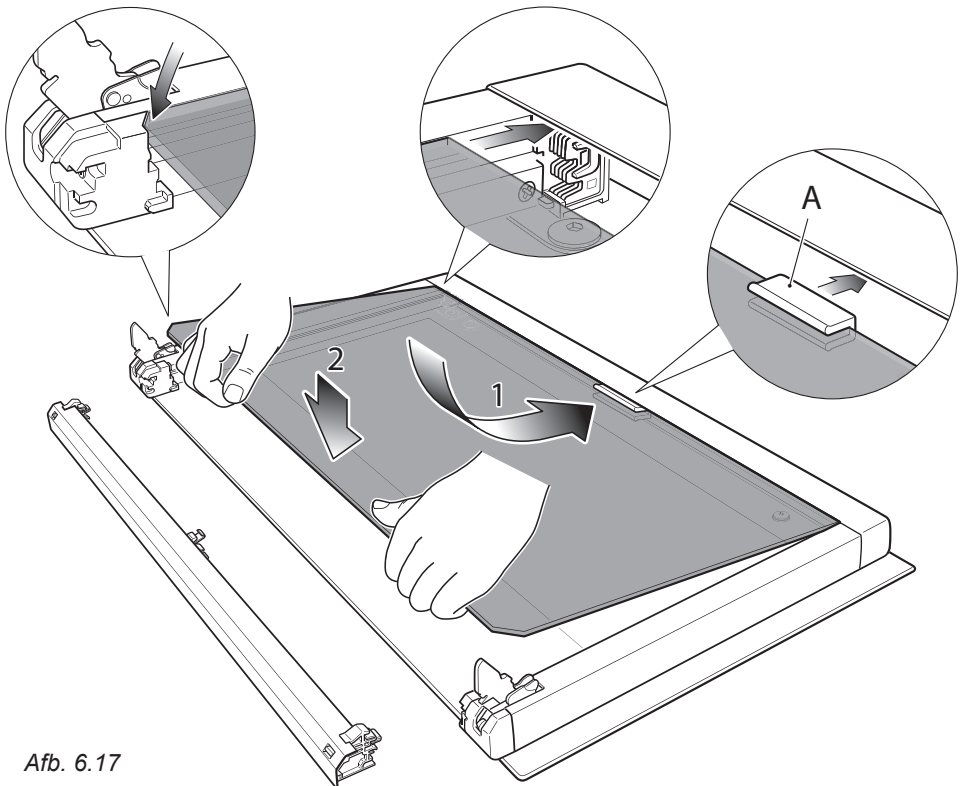


Afb. 6.16

NA REINIGING, DE GLAZEN BINNENRUIT TERUGPLAATSEN

Wanneer u de glazen binnenruit terugplaatst, moet u ervoor zorgen dat:

- de ruit correct is teruggeplaatst, zoals aangeduid. De ruit moet in de positie liggen zoals hieronder wordt beschreven opdat ze in de deur past en alsvolgens het apparaat veilig en correct kan functioneren.
 - U er extra op let dat de randen van het glas geen enkel ander voorwerp of oppervlakte raken.
 - U de ruit zonder forceren terugplaatst. Indien u moeilijkheden ondervindt tijdens het terugplaatsen van de ruit, verwijder de ruit en herneem het proces van het begin. Indien dit nog steeds niet helpt, neemt u best contact op met de Servicedienst.
 - U de ruit juist vasthoudt. U zou de formulering op de ruit in de juiste richting moeten kunnen lezen .
 - De email "A" goed zit. Indien dit niet zo is, moet u de email juist tegen de toprand van de binnenruit leggen (in het midden).
1. Breng de binnenruit aan het hoogste paar gleuven en geef het een zachte duw (pijl 1 in Afb. 6.17).
 2. Breng het voorzichtig op zijn plaats (pijl 2 in Afb. 6.17).



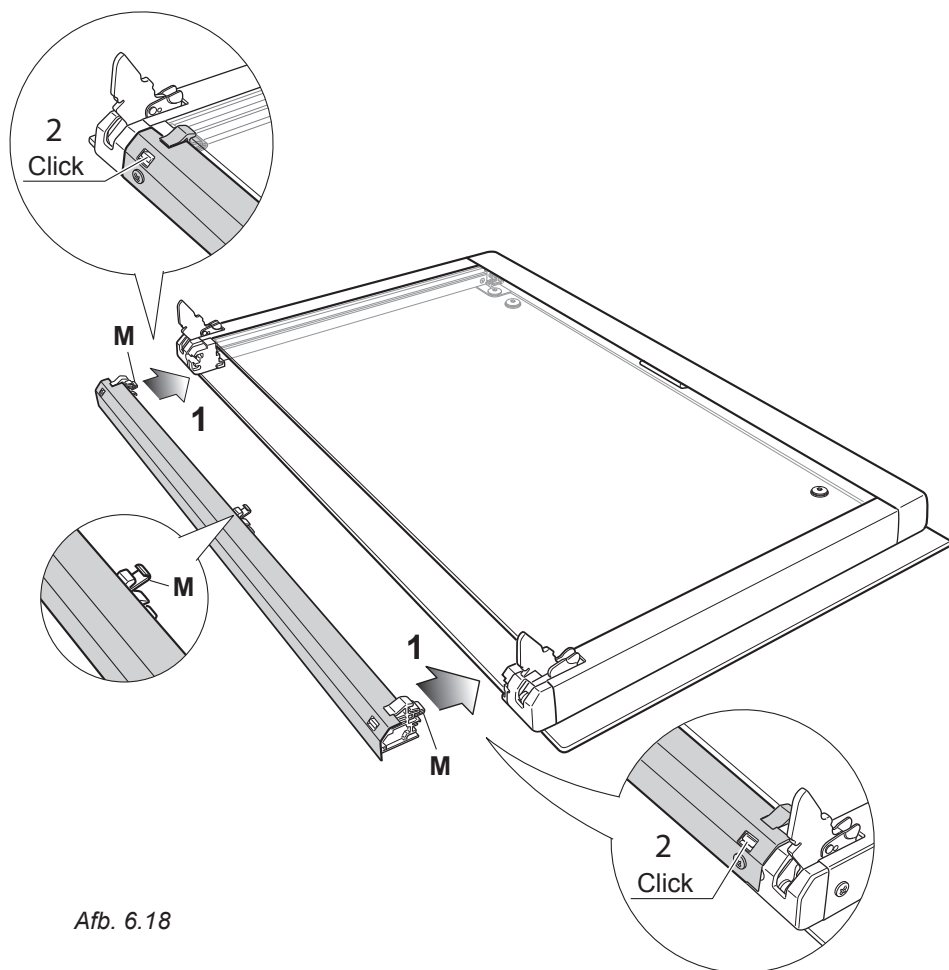
Afb. 6.17

VERPLAATS DE GLAZEN BORGVEER

1. Breng de glazen borgveer in plaats, zoals aangeduid in Afb. 6.18. Het zou aan de onderrand van de buitenruit moeten zitten. Controleer of de aanslagen "M" noch vervormd of beschadigd zijn.
2. Duw de glazen borgveer zachtjes terug op haar plaats. U zou beide aanslagen moeten horen klikken wanneer ze de glazen borgveer vastzetten.

Belangrijk!

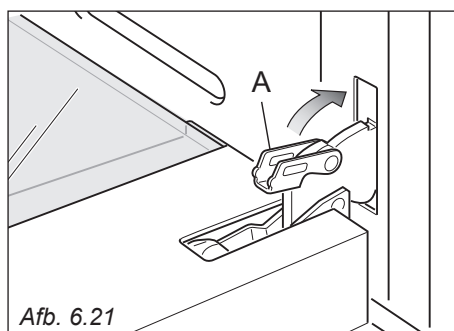
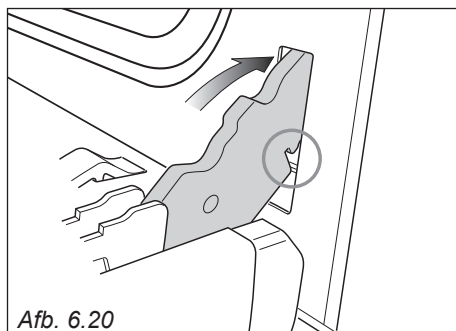
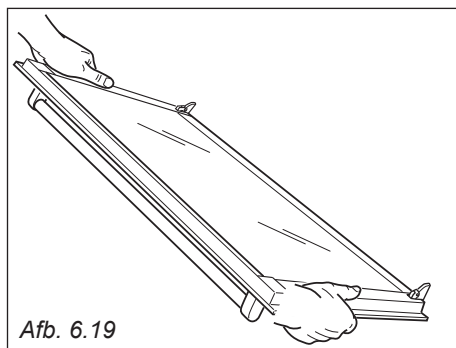
Let erop dat de glazen borgveer correct en stevig vastzit opdat de glazen ruit veilig is.



Afb. 6.18

HERMONTEREN VAN DE OVENDEUR

1. Houd de deur stevig vast (Afb. 6.19).
2. Steek de scharnierhaakjes in de gleuven. Let erop dat de gleuven overeenkomen zoals aangeduid in Afb. 6.20.
3. Open de oven deur volledig.
4. Sluit de hefboomen "A" van de linkse en rechtse scharnieren, zoals aangeduid in Afb. 6.21.
5. Sluit de oven deur en controleer of alles juist op zijn plaats zit.



Cher Client

Vous venez d'acquérir une de nos cuisinières et nous vous remercions de votre choix.

Celle-ci a été soigneusement conçue, fabriquée et testée pour votre plus grande satisfaction.

Pour être à même de l'utiliser dans les meilleures conditions et pour obtenir ce que vous êtes en droit d'en attendre, nous vous conseillons de lire très attentivement cette NOTICE D'UTILISATION.

Les instructions et les conseils qu'elle contient vous aideront efficacement à découvrir toutes les qualités de votre nouvel appareil.

Cette cuisinière devra être destinée seulement à l'utilisation pour laquelle elle a été conçue, c'est-à-dire la cuisson des aliments.

Toute autre utilisation doit être retenue incorrecte et dangereuse.

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par l'utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.

DECLARATION DE CONFORMITE CE

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé uniquement comme appareil de cuisson. Tout autre usage (chauffage de locaux) est à considérer comme impropre et donc dangereux.
- Cet appareil a été conçu, fabriqué et mis sur le marché en conformité avec les:
 - Prescriptions relatives à la sécurité du Règlement "Gaz" (UE) 2016/426;
 - Prescriptions relatives à la sécurité de la Directive "Basse Tension" 2014/35/UE;
 - Prescriptions relatives à la protection de la Directive "Compatibilité Electromagnétique" 2014/30/UE;
 - Prescriptions de la Directive 93/68/CEE;
 - Prescriptions de la Directive 2011/65/UE.



PRECAUTIONS DE SECURITE ET CONSEILS IMPORTANTS

IMPORTANT: Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial. La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Lisez les instructions avec la plus grande attention avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

- Cet appareil a été conçu et réalisé conformément aux normes applicables aux appareils domestiques de cuisson et respecte toutes les conditions de sécurité prévues, y compris les températures de surface.
Certaines personnes dont la peau peut s'avérer plus sensible, pourraient percevoir plus fortement la température de certains composants, qui respecte toutefois les limites autorisées par les normes.
La sécurité absolue d'un produit dépend également de son utilisation. Par conséquent, il est recommandé de faire particulièrement attention durant son utilisation, surtout en présence d'enfants.
- Après avoir éliminé l'emballage, vérifier que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas l'utiliser et s'adresser au fournisseur le plus proche ou à un technicien qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, mousse, clous, feuillards, etc.) doivent être laissés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium. **Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.**
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

- Ne pas essayer de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela peut être dangereux. Le constructeur décline toute responsabilité pour tout problème résultant de la non observation de cette règle.
- ATTENTION: cet appareil doit être installé dans un local bien aéré en conformité avec la réglementation en vigueur.
- N'utilisez pas votre appareil au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
- MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.
- Eviter de toucher l'appareil les mains ou pieds mouillés.
- Eviter l'utilisation de l'appareil les pieds nus.
- Au cas où l'on déciderait de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un vieil appareil par un nouveau), avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable, conformément aux prescriptions en vigueur en matière de protection de la santé et de lutte contre la pollution de l'environnement. Rendre aussi inutilisables les parties susceptibles de constituer un danger, surtout pour des enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage comme jouet.
- L'appareil a été construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Rendre l'appareil inutilisable: couper le câble d'alimentation.
- Après avoir utilisé l'appareil, vérifier que les manettes de commande sont sur la position de fermeture.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance ou être surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans minimum et des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées ou ignorantes, sous surveillance ou après avoir reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et à condition de comprendre les risques impliqués. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages occasionnés par une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle.
- **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses parties accessibles chauffent en cours d'utilisation; ils restent chauds pendant un certain temps après utilisation.
 - Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants (sur la table cuisson et à l'intérieur du four).
 - La porte est chaude, utiliser la poignée.
 - Pour éviter les brûlures, les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les fils électriques d'autres appareils électroménagers, qui sont utilisés au voisinage de l'appareil, ne doivent pas venir au contact de la table de cuisson chaude ou se trouver coincés dans la porte chaude du four.
- **AVERTISSEMENT:** 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.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'incendie: n'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT:** Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit. Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car

ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

- PREMIERE UTILISATION DU FOUR - il est conseillé d'effectuer les opérations suivantes:
 - Equiper l'intérieur du four comme décrit dans le chapitre "NETTOYAGE ET ENTRETIEN".
 - Allumer le four vide à la puissance maximale pour éliminer les traces de graisse des éléments chauffants.
 - Débrancher l'appareil du réseau électrique, laisser refroidir le four et nettoyer l'intérieur de la cavité avec un chiffon imprégné d'eau et de détergent neutre; puis essuyer parfaitement.
- AVERTISSEMENT: N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four: ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.
- Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.
- RISQUE D'INCENDIE! Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans le compartiment de rangement.
- Utilisez des gants de cuisinier ou autre protection pour manipuler des surfaces brûlantes telles que les grilles du four ou les plats.
- Risque d'incendie: Ne pas accrocher des serviettes, torchons ou autres objets sur l'appareil ou sur sa poignée.
- Nettoyer le four régulièrement; ne pas permettre l'accumulation de graisses ou d'huiles sur la sole du four ou dans les accessoires. Sécher tout liquide renversé.
- Ne montez pas sur la cuisinière ou sur la porte du four ouverte.
- Ouvrez la porte du four avec prudence. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place les aliments. Vous risqueriez de vous brûler ou de vous ébouillanter.

- **MANIPULATION PRUDENTE DES ALIMENTS:** Laissez les aliments dans le four le moins longtemps possible avant et après la cuisson. Ceci afin d'éviter leur contamination par des organismes susceptibles d'entraîner des risques d'empoisonnement alimentaire. Prenez des précautions particulières par temps chaud.
- **ATTENTION:** NE PAS soulever la cuisinière par la poignée.
- **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Les accessoires du four (par exemple la grille de four) doivent être installés correctement, comme indiqué à la page 90.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2012/19/UE.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.



ETIQUETAGE ENERGETIQUE/ECOCONCEPTION

- Règlement délégué (UE) N° 65/2014 de la commission (complétant la directive 2010/30/UE du Parlement Européen et du Conseil).
- Règlement (UE) N° 66/2014 de la commission (portant application de la directive 2009/125/CE du Parlement Européen et du Conseil).

Référence aux méthodes de calcul et de mesure utilisées pour s'assurer de la conformité aux exigences précitées:

- Norme EN 60350-1 (fours électriques).
- Norme EN30-2-1 (plaques de cuisson: brûleurs à gaz).

CONSEILS POUR DES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

FOUR

- Vérifier toujours la fermeture parfaite de la porte du four et vérifier aussi si le joint de la porte est propre et bien en ordre. Pendant la cuisson, ouvrir la porte du four seulement si strictement nécessaire pour éviter la perte de chaleur (pour certaines fonctions il pourrait être nécessaire d'utiliser le four avec porte entrouverte, consultez les instructions pour le fonctionnement du four).
- Interrompre le chauffage 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson, de manière à récupérer la chaleur emmagasinée dans le four.
- Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLAQUE DE CUISSON

BRULEURS A GAZ

- Pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur. Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.
- Eviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipients).

Conseils à l'installateur

IMPORTANT

- L'installation de la cuisinière doit être réalisé par des TECHNICIENS QUALIFIES conformément aux prescriptions locales en vigueur. Le manque de respect de cette règle annule la garantie.
- L'installation gaz et électrique doit être exclusivement effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur et aux instructions du fabricant.
- Toutes les interventions doivent être effectuées, lorsque l'appareil est débranché.
- Certains appareils sont livrés avec un film de protection recouvrant l'acier et les pièces en aluminium.

Ce film doit être retiré avant l'utilisation de la cuisinière.

1 INSTALLATION

Les conditions de montage, en ce qui concerne la protection contre la surchauffe des surfaces contiguës à la cuisinière, doivent être conformes aux figures 1.1a ou 1.1b.

Si la cuisinière est installée près d'un meuble qui est plus haut que le dessus de la table de travaille de la cuisinière, un espace d'au moins 200 mm doit être aménagé entre le côté de la cuisinière et le meuble.

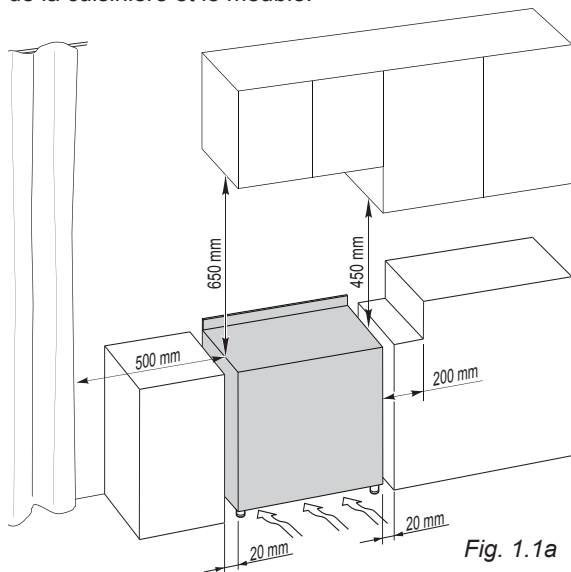


Fig. 1.1a

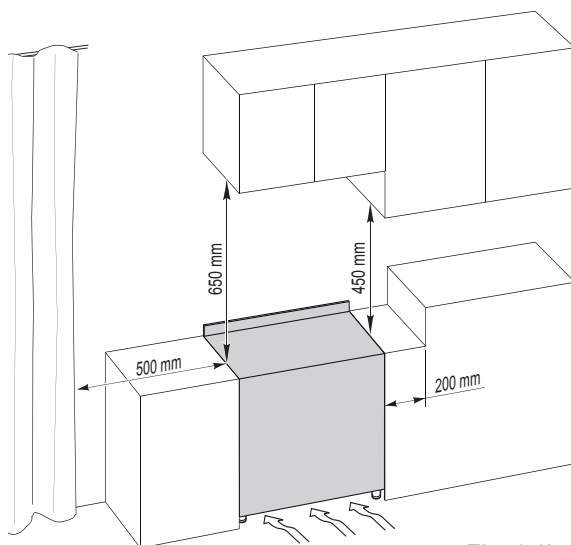


Fig. 1.1b

Les matériaux de placage artificiels et la colle utilisés doivent résister à une température de 90°C afin d'éviter un décollement ou des déformations.

N'installez pas de rideaux immédiatement derrière l'appareil ni à moins de 500 mm des côtés. Si la cuisinière est placée sur un socle, il faut prendre des mesures pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

Les parois des meubles doivent résister à des températures de 75°C supérieure à la température ambiante.

Ne pas installer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. Rideaux).

■ Classe 1 (fig. 1.1a)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tuyau en caoutchouc qui doit être visible et que l'on puisse inspecter ou bien à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

■ Classe 2 ■ Sous-classe 1 (fig. 1.1b)

Branchement gaz réalisé à l'aide d'un tube métallique rigide ou flexible.

MONTAGE DU DOSSERET

Avant d'installer la cuisinière, assembler la protection arrière "C" (fig. 1.2).

- On peut trouver la protection arrière "C" empaquetée à l'arrière de la cuisinière.
- Avant de l'assembler, retirer tout film protecteur/ ruban adhésif.
- Enlever les entretoises "A" (fig. 1.2) en devissant la vis de fixation.
- Enlever la vis "B".
- Appliquer le dossier comme illustré dans la figure et le fixer avec la vis centrale "B" et les deux vis latérales en interposants les entretoises "A" .

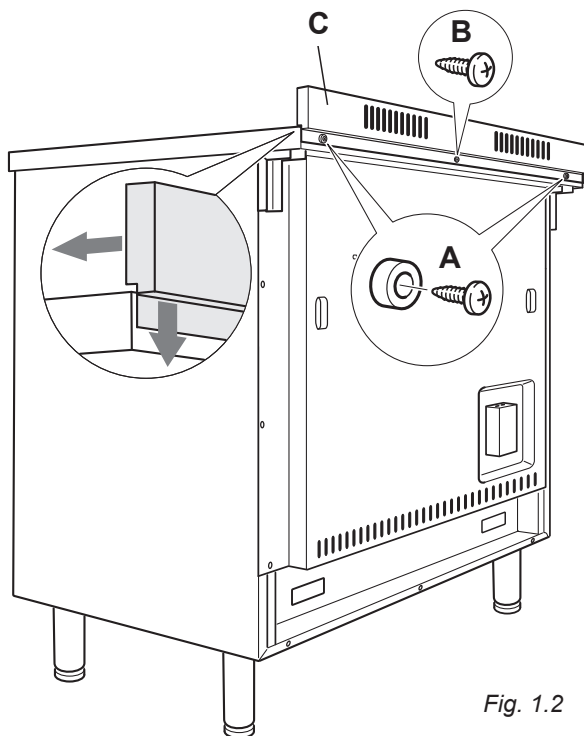


Fig. 1.2

INSTALLATION DES PIEDS REGLABLES

Les pieds réglables doivent être montés à la base de la cuisinière avant son utilisation.

Faire reposer l'arrière de la cuisinière sur un morceau de l'emballage en polystyrène, pour découvrir la base pour l'installation des pieds.

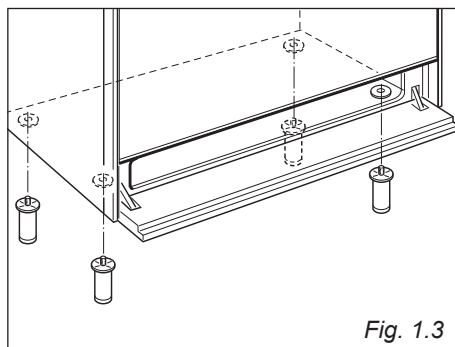


Fig. 1.3

DEPLACEMENT DE LA CUISINIERE

AVERTISSEMENT

Pour remettre la cuisinière dans la position verticale, s'y prendre toujours à deux pour effectuer cette manoeuvre, afin d'éviter d'endommager les pieds d'appui et les parois en acier (fig. 1.4).

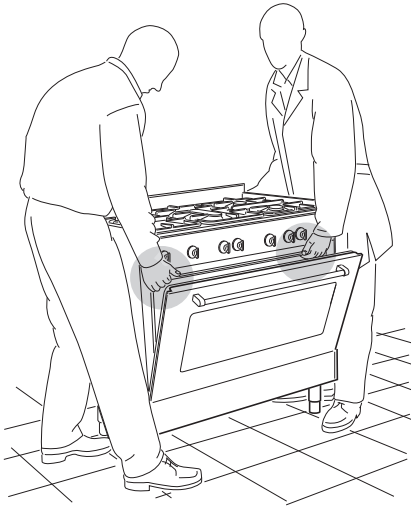


Fig. 1.4

AVERTISSEMENT

Attention: **NE PAS SOULEVER** la cuisinière par la poignée de la porte, pour la déplacer (fig. 1.5).

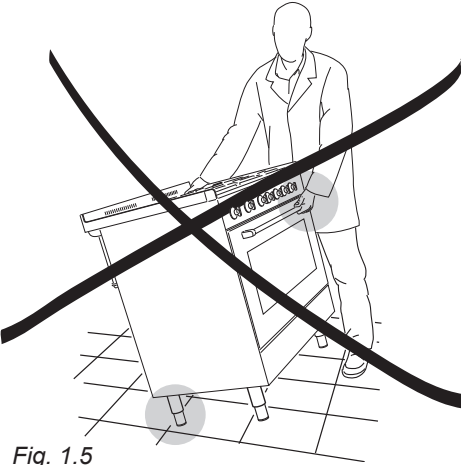


Fig. 1.5

AVERTISSEMENT

Pour déplacer la cuisinière dans sa position définitive, **NE PAS LA TRAINER** (fig. 1.6).

Soulever les pieds du sol (fig. 1.4).

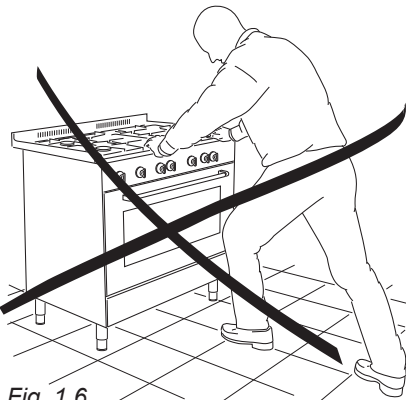


Fig. 1.6

MISE A NIVEAU DE LA CUISINIERE

La cuisinière peut être mise à niveau, en VISSANT ou DEVISSANT les extrémités inférieures des pieds (fig. 1.7).

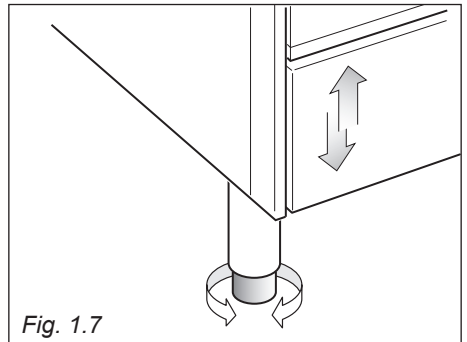


Fig. 1.7

ÉQUERRE ANTI-BASCULEMENT

Avertissement : une équerre doit être installée à l'arrière de l'appareil et fixée solidement au mur afin d'empêcher tout basculement accidentel de la cuisinière.

Pour installer l'équerre anti-basculement :

1. Une fois que vous avez décidé où installer la cuisinière, faites deux marques sur le mur; ces marques correspondent aux endroits où les 2 vis de l'équerre anti-basculement doivent être vissées. Suivez les indications présentées sur le schéma 1.8.
2. Percez deux trous de 8 mm de diamètre dans le mur et introduisez les chevilles en plastique fournies.

Important ! Avant de percer, assurez-vous de n'endommager aucun tuyau ou fil électrique.

3. Fixez l'équerre anti-basculement à l'aide des 2 vis fournies, mais sans les serrer.
4. Déplacez la cuisinière près du mur et ajustez la hauteur de l'équerre anti-basculement de sorte qu'elle puisse entrer dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière, comme sur le schéma 1.8.
5. Serrez les vis qui maintiennent l'équerre anti-basculement en place.
6. Poussez la cuisinière contre le mur de sorte que l'équerre anti-basculement s'introduise entièrement dans l'emplacement prévu à l'arrière de la cuisinière.

Attention!

Lorsque Vous faites glisser la cuisinière en place, faire beaucoup d'attention à ne pas coincer le câble d'alimentation dans l'équerre anti-basculement.

Faire beaucoup d'attention à tuyau de raccordement au gaz.

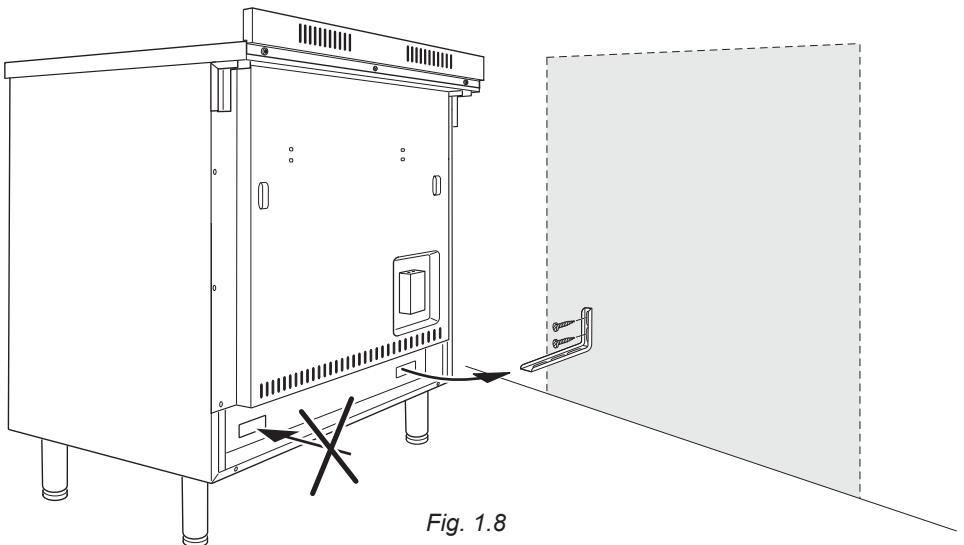


Fig. 1.8

CONDITIONS A L'EGARD DE LA VENTILATION

L'installateur doit se rapporter aux normes locales en vigueur en ce qui concerne la ventilation et l'évacuation des produits de combustion.

Une utilisation intensive et prolongée peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace en augmentant la puissance d'une aspiration mécanique éventuellement existante.

LOCAL D'INSTALLATION

La pièce dans laquelle l'appareil à gaz est installé doit avoir un apport d'air naturel, nécessaire à la combustion du gaz (conformément aux normes locales en vigueur).

L'apport d'air doit s'effectuer directement depuis une ou plusieurs ouvertures pratiquées sur les murs extérieurs, avec une section libre d'au moins 100 cm² (ou se référer aux normes locales en vigueur).

Les ouvertures devraient être positionnées à proximité du sol et, de préférence, du côté opposé par rapport à l'évacuation des produits de combustion; elles doivent être construites de façon à ne pas pouvoir être bouchées, tant de l'intérieur que de l'extérieur.

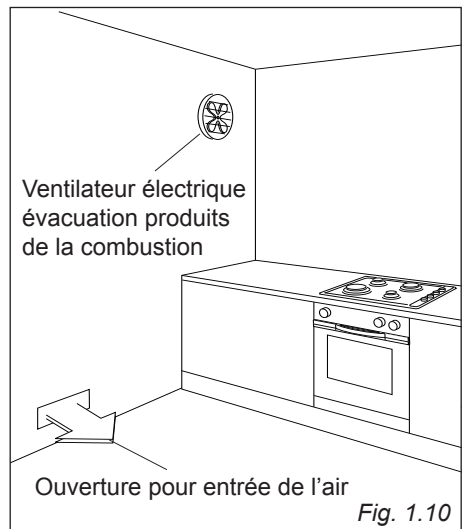
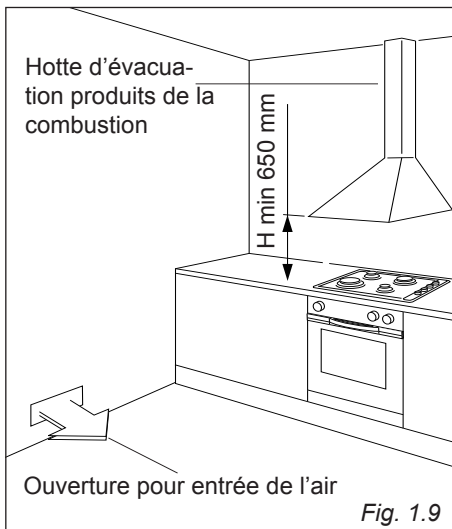
Lorsqu'il n'est pas possible de pratiquer les ouvertures nécessaires, l'air peut provenir d'une pièce adjacente, avec ventilation appropriée, à condition qu'il ne s'agisse pas d'une chambre à coucher ou d'une pièce dangereuse (conformément aux normes locales en vigueur). Dans ce cas, la porte de la cuisine doit laisser passer l'air.

EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Les produits de combustion de l'appareil à gaz doivent être évacués par une hotte reliée directement à l'extérieur (fig. 1.9).

Si ce n'est pas possible, on peut utiliser un ventilateur électrique, appliqué au mur extérieur ou à la fenêtre, d'un débit suffisant pour garantir un renouvellement de l'air par heure égal à 3-5 fois le volume de la cuisine (fig. 1.10).

Le ventilateur ne peut être installé que si les ouvertures pour l'entrée d'air décrites au chapitre "Local d'installation" existent (conformément aux normes locales en vigueur).



2 PARTIE GAZ

Avant l'installation, s'assurer que le réseau de distribution local (type de gaz et pression) et les caractéristiques de l'appareil sont compatibles.

Les caractéristiques sont indiquées sur la plaque ou étiquette.

Les parois du mobilier adjacent à la cuisinière doivent être obligatoirement de matière résistante à la chaleur.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement doit être effectué par un technicien spécialisé conformément aux normes locales en vigueur.

L'appareil est fourni prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur la plaque signalétique.

Assurer une ventilation adaptée au milieu d'installation de la cuisinière, conformément aux normes en vigueur, afin de garantir un fonctionnement correct de l'appareil; raccorder la cuisinière à la bonbonne ou à la conduite de gaz en respectant les normes en vigueur.

- Brancher l'appareil à la canalisation gaz par un tuyau rigide ou par un tuyau flexible.
- Le raccordement s'effectue à l'arrière de l'appareil, à gauche ou à droite (fig. 2.1), de façon à ce que le tuyau ne passe jamais derrière l'appareil.
- L'extrémité de raccordement (gauche ou droite) non utilisé doit être fermée au moyen du bouchon et de son joint d'étanchéité.

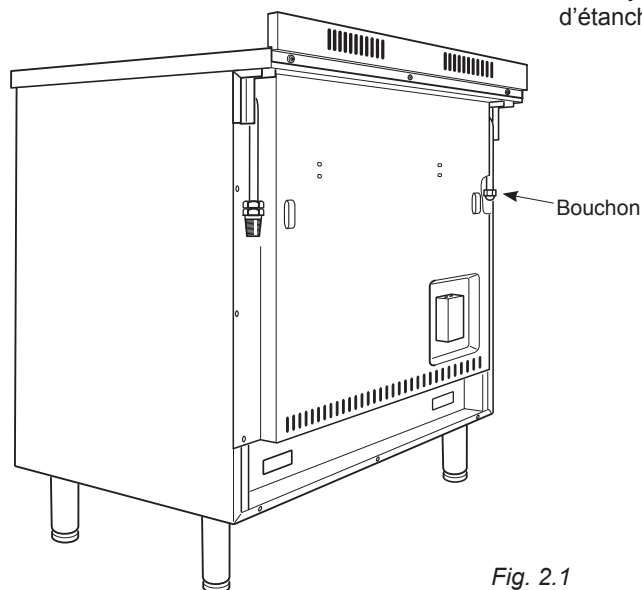


Fig. 2.1

RACCORDEMENT GAZ POUR:

BE Cat: II 2E+ 3+

- L'installation doit être exclusivement effectuée par un technicien qualifié conformément aux prescriptions locales en vigueur (norme NBN D 51-003).
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en un matière résistant à la chaleur, soit revêtues d'une telle matière.
- Aération de la pièce - La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé et que les produits de la combustion soient évacués. Le volume de renouvellement d'air doit être au moins de 2 m³/h par kW.

Le circuit d'alimentation en gaz doit être conforme aux normes locales en vigueur.

Les gaz utilisés normalement peuvent être groupés, selon leurs caractéristiques, en deux familles:

- Gaz liquéfiés: Gaz Butane (G30) et Gaz Propane (G31);
- Gaz Naturel (G20/G25).

La cuisinière est fournie prête à fonctionner suivant le gaz indiqué sur l'appareil par une étiquette.

S'assurer que l'appareil est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté (voir étiquette).

Il peut être parfois nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre.

Quel que soit le type de gaz pour lequel l'appareil est réglé, on doit procéder comme suit:

- Raccordement au gaz.
- Remplacement des injecteurs des brûleurs de la table.
- Réglage du débit réduit des brûleurs de la table.

Le groupe raccordement (fig. 2.2) se compose de :

- 1 écrou "A" (filetage extérieur cylindrique ISO 228-1);
- 1 rondelle d'étanchéité "D";
- 1 raccord conique "B" (filetage intérieur cylindrique ISO 228-1, filetage extérieur conique ISO 7-1);
- 1 raccord Gaz Butane/Propane "C".

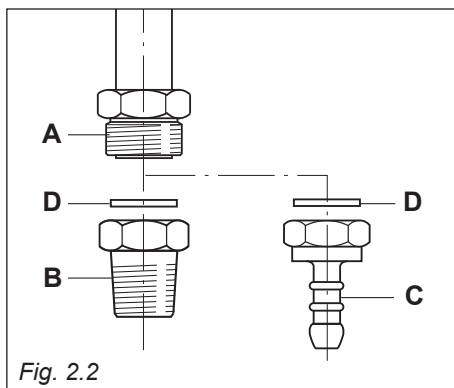


Fig. 2.2

Les appareils doivent être raccordés avec des matériaux R_{HT} en aval du robinet d'arrêt agréé AGB/BGV sauf les cuisinières monobloc non encastrées.

En règle générale, le raccordement des appareils en aval du robinet d'arrêt est fait au moyen :

- soit de tubes en cuivre avec une épaisseur de paroi appropriée;
- soit de tubes en acier;
- soit d'un flexible métallique R_{HT} agréé AGB et placé de telle sorte qu'il ne subisse ni écrasement, ni traction, ni rayon de courbure inférieur à celui prescrit par le fabricant.

Exception pour les cuisinières monobloc non encastrées.

- Ces appareils peuvent être raccordés au moyen d'un flexible en élastomère à embouts mécaniques indémontables intégrés; n'utiliser que des flexibles

agréés pourvus du label "AGB/BGV".

- Deux types de flexibles en élastomère: jusqu'au 1er avril 2005, il y aura 2 types de tuyaux flexibles en élastomère sur le marché:
 - l'ancien modèle (modèle asymétrique) comprenant une extrémité à embout fixe du côté de l'appareil et un embout à écrou libre avec joint plat d'étanchéité intégré du côté de l'installation intérieure (robinet d'arrêt).
 - le nouveau modèle (modèle symétrique) comprenant aux deux côtés un embout à écrou libre avec joint plat d'étanchéité intégré; à terme seul le modèle symétrique restera disponible.

En cas de placement d'un appareil neuf ou de remplacement d'un appareil existant, il faut utiliser toujours le modèle symétrique.

Montage

Des anciens appareils sont équipés à l'entrée d'un filet conique ISO 7-1 - le flexible est monté comme suit:

1. appliquer un produit d'étanchéité sur le filet de l'appareil: bande de téflon ou pâte d'étanchéité pour filetage (colmat) plus de la laine acrylique;
2. serrer la pièce de transition (filet cylindrique intérieur ISO 7-1 à filet cylindrique extérieur ISO 228-1) avec deux clefs sur la cuisinière;
3. contrôler si le joint d'étanchéité est bien inséré dans le raccord mobile du flexible en élastomère (nouveau modèle);
4. serrer le flexible en élastomère des deux côtés à la main;
5. serrer encore un demi-tour avec une clé;
6. ouvrir le robinet et vérifier par badigeonnage aux produits moussants qu'il n'y a pas de fuites (bulles de savon).

Les nouveaux appareils sont équipés à l'entrée de filet parallèle ISO 228-1; pour le montage, suivre les phases 3, 4, 5, et 6 comme décrit ci-dessus.

Précautions à prendre:

- le tuyau flexible doit être monté de façon à ce qu'il ne soit pas soumis à des tensions mécaniques telles que torsion, compression, traction;
- le tuyau flexible doit être monté de sorte qu'il n'entre en contact avec aucune partie mobile du meuble;
- il doit présenter un rayon de courbure égal à au moins dix fois son diamètre extérieur;
- il ne peut pas être en contact avec des parois chaudes;
- faites-le passer à un endroit d'accès facile pour que vous puissiez le contrôler sur toute sa longueur.
- il doit être à l'abri du soleil et des rayonnements ultraviolets et ne peut être placé dans une ambiance surchauffée.

Contrôle périodique et remplacement

Une vérification de l'absence de toute détérioration visible du flexible est réalisée au moins annuellement; le flexible est renouvelé au plus tard à la date de remplacement indiquée.

IMPORTANT:

Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 2.3).

Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.

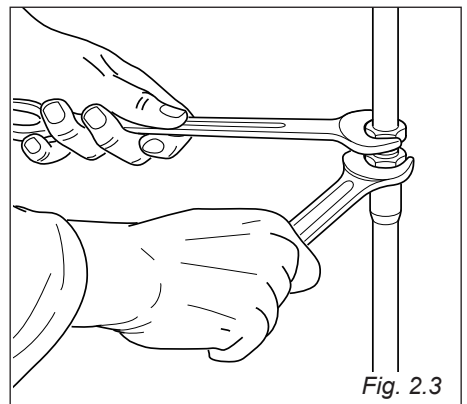


Fig. 2.3

Flexible métallique R_{HT} agréé AGB-BGV

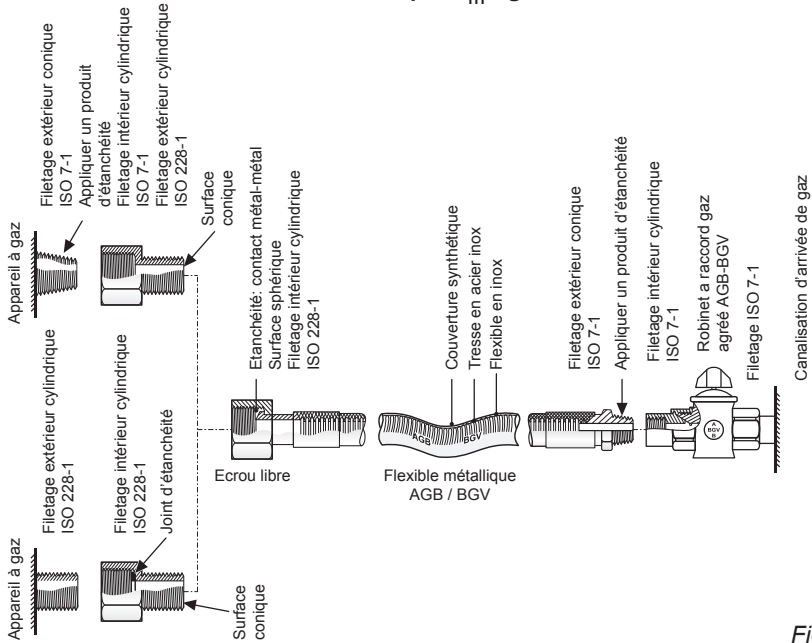


Fig. 2.4

Nouveau flexible en élastomère AGB-BGV dans les deux versions de montage

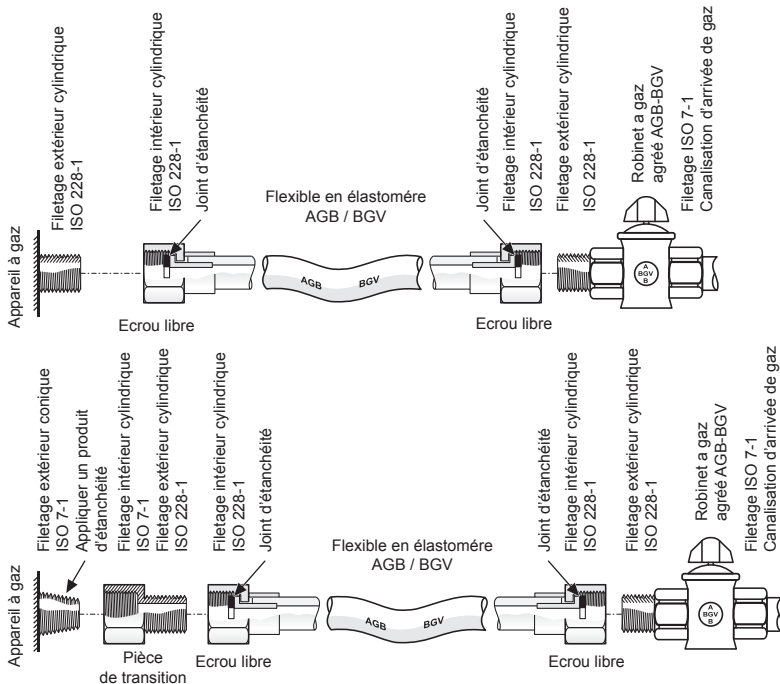


Fig. 2.5

Le groupe raccordement (fig. 2.6) se compose de:

A - Extrémité de raccordement (gauche ou droite)

G - Rondelle d'étanchéité

Pour les gaz amenés par une conduite (gaz naturel, G20/G25), le raccordement peut s'effectuer:

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-121 (fig. 2.7a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-103 ou D 36-100 (fig. 2.7b).

Pour le butane (G30) / propane (G31) distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue:

- Soit un tuyau rigide avec écrou.
- Soit par tuyau flexible métallique onduleux suivant NF D 36-125 (fig. 2.7a).
- Soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques suivant NF D 36-112 (fig. 2.7b).
- **Uniquement pour les appareils non incorporables (classe 1) et uniquement pour le butane-propane distribue par recipients mobiles:** avec interposition de l'about gaz convenable (il n'est pas fourni avec l'appareil) accompagné d'un joint, par tube souple suivant XP D 36-110 d'un diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteille ou réservoir (fig. 2.7c); le tube souple doit être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien par un collier de serrage (non fourni).

Pour le gaz Butane (G30) / Propane (G31), un détenteur-déclencheur conforme à la norme NF EN 13785 peut tenir lieu de robinet de commande. Ce dernier permet de couper l'alimentation en gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

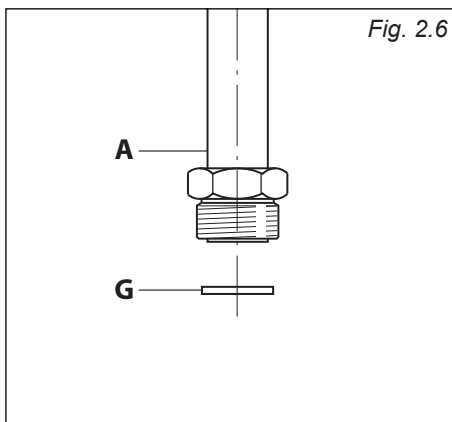


Fig. 2.6

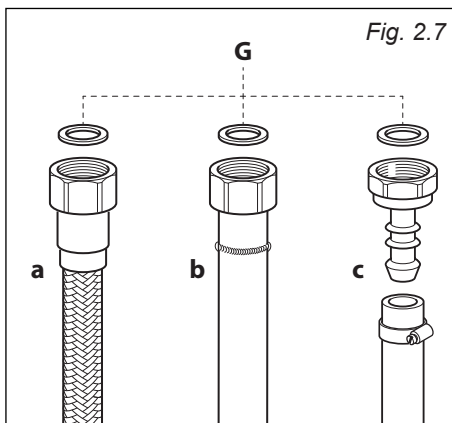


Fig. 2.7

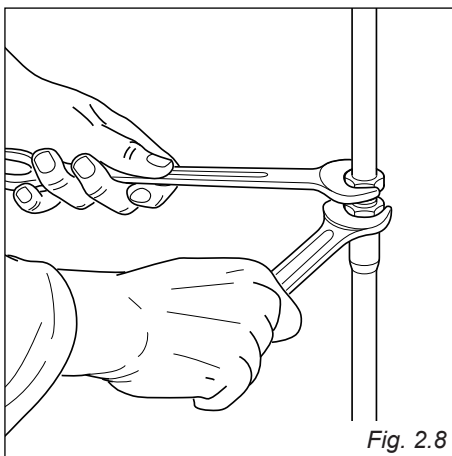


Fig. 2.8

IMPORTANT:

- **Note: En France, utilisez un tube ou tuyau portant l'estampille NF GAZ.**
- **Remplacer la rondelle d'étanchéité lorsqu'elle présente la moindre déformation ou imperfection. Elle est l'élément de garantie de l'étanchéité du branchement au gaz.**
- **Après le branchement, vérifier l'étanchéité des connexions avec une solution savonneuse, jamais avec une flamme.**
- Pour le vissage des pièces, prenez la précaution d'utiliser 2 clefs (fig. 2.8).
- Le branchement avec des tubes métalliques rigides ne doit pas provoquer de sollicitations ou de pression sur les conduites de gaz.
- Les tuyaux rigides ou flexibles doivent être conformes aux normes locales en vigueur. Le tuyau flexible doit être conforme au type de gaz pour laquelle l'appareil doit être utilisé.
- Le tuyau flexible doit être facilement visitable sur toute la longueur (pour vérifier l'état de conservation), remplacé avant la date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau) ou s'il présente des marques de dommage, et il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Utiliser toujours un seul tuyau flexible; ne jamais utiliser plus d'un tuyau pour le branchement au gaz.
- Assurez-vous que le tuyau flexible n'est pas sous tension, tordu, plié ou trop serré, alors que l'appareil est en cours d'utilisation ou s'il est connecté ou déconnecté.
- Le tuyau flexible doit avoir une longueur de 2 m maximum ou 750 mm pour un tuyau flexible en caoutchouc (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Si vous utilisez un tuyau flexible qui n'est pas entièrement métallique, assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec une partie quelconque de l'appareil ayant une température de surface de 70°C ou supérieure (ou se référer aux normes locales en vigueur).
- Lors de la connexion au gaz avec un tuyau flexible en caoutchouc, assurez-vous que le tuyau est le plus court possible, sans boucles ou plis et, pour éviter des abrasions, il ne doit pas être en contact avec des arêtes vives, coins, ou des pièces mobiles.
- Le tuyau ne doit pas être soumis à une chaleur excessive par l'exposition directe à des cheminée ou par contact avec des surfaces chaudes.
- Le tuyau rigide ou flexible doit être remplacé s'il présente des marques de dommage.
- Le tuyau rigide ou flexible ne doit pas être exposé à des agents de nettoyage (pour éviter possible corrosion).
- Informer l'utilisateur qu'il est préférable de fermer le robinet d'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

ENTRETIEN PARTIE GAZ

BRULEURS	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
			Ø injecteur [1/100 mm]	Ø injecteur [1/100mm]
Auxiliaire (A)	1,00	0,30	50	72 (X)
Semi-rapide (SR)	1,75	0,45	65	97 (Z)
Rapide (R)	3,00	0,75	85	115 (Y)
Triple couronne (TC)	3,50	1,50	95	135 (T)

APPORT D'AIR NÉCESSAIRE A LA COMBUSTION DU GAZ (2 m ³ /h x kW)	
BRULEURS	Air necessary for combustion [m ³ /h]
Auxiliaire (A)	2,00
Semi-rapide (SR)	3,50
Rapide (R)	6,00
Triple couronne (TC)	7,00

GRAISSAGE DES ROBINETS

Au cas où un robinet devient dur, ne pas forcer; demander l'intervention du Service Après-Vente.

IMPORTANT

Pour toutes les opérations concernant l'installation, l'entretien et la conversion de l'appareil, il faut utiliser les pièces originales du constructeur.

Le constructeur décline sa responsabilité devant l'inobservance de cette obligation.

REPLACEMENT DES INJECTEURS

Consulter le "Tableau des injecteurs" pour ce qui concerne le diamètre des injecteurs à utiliser.

Au cas où ils ne seraient pas fournis, on peut les trouver auprès des Services Après-Vente.

Le diamètre des injecteurs, exprimé en centièmes de millimètre, est gravé sur le corps de chacun d'eux.

REPLACEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE LA TABLE

Pour le remplacement des injecteurs, il faut procéder de la façon suivante:

- Enlever les grilles-supports et les brûleurs de la table de cuisson.
- A l'aide d'une clé plate, remplacer les injecteurs "J" (figs. 2.9, 2.10) par ceux qui conviennent au gaz que l'on va utiliser (voir "Tableau des injecteurs").

Les brûleurs sont conçus de manière à ne pas nécessiter le réglage de l'air primaire.

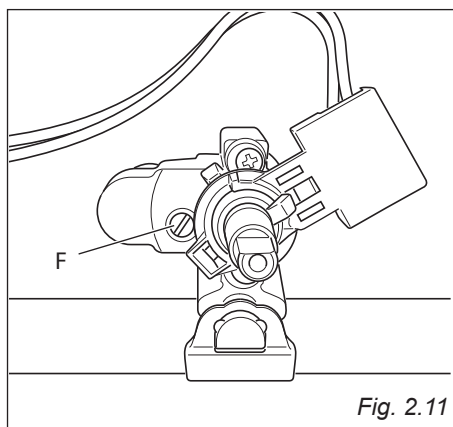
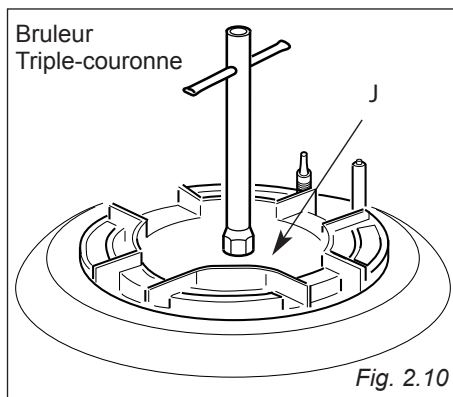
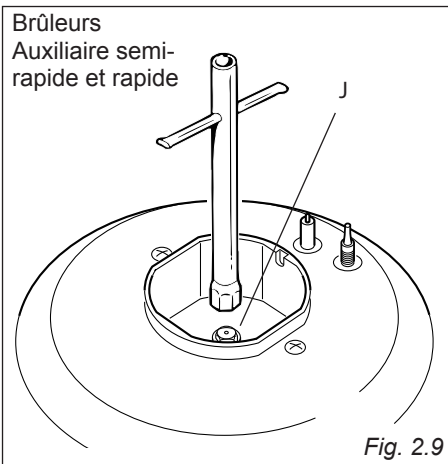
REGLAGE DU DEBIT REDUIT DES BRÛLEURS DE LA TABLE

Une flamme correcte au débit réduit doit être d'environ 4 mm; le passage brusque du maximum au ralenti ne doit jamais causer l'extinction de la flamme.

Le réglage de la flamme s'effectue comme suit:

- allumer le brûleur;
- tourner le robinet jusqu'à la position RALENTI (minimum);
- enlever la manette;
- à l'aide d'un tournevis mince tourner la vis "F" jusqu'au moment où l'on obtient le réglage correct (fig. 2.11).

N.B. Pour les gaz G30/G31 (GPL) la vis bypass doit être vissée à fond.



3 PARTIE ELECTRIQUE

IMPORTANT: L'installation doit suivre les instructions du constructeur.

Une installation erronée peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses.

Le constructeur ne peut pas être considéré responsable si cette situation se vérifie.

CONSIDERATIONS GENERALES

- Le branchement au réseau électrique doit être exécuté par du personnel qualifié et selon les normes en vigueur.
- L'appareil doit être branché au réseau électrique en vérifiant d'abord que la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique; et que la section des câbles puisse supporter la charge indiquée sur la plaquette.
- Si l'appareil est fourni sans fiche d'alimentation et si l'on n'effectue pas un branchement direct au secteur, il faudra monter une fiche normalisée adaptée à la charge.
- La fiche doit être branchée à une prise reliée au réseau de terre conformément aux normes de sécurité.
- On peut exécuter le branchement direct au réseau, en interposant entre appareil et réseau, un interrupteur omnipolaire avec ouverture minimum entre les contacts de 3 mm.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes et doit être mis de façon à ne dépasser en aucun point la température de 75 degrés C.
- La prise et l'interrupteur doivent être accessibles quand le four est installé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé pour un câble approprié disponible près des services après-vente.

N.B. Ne pas utiliser d'adaptateurs, de réducteurs ou de dérivateurs lors du branchement au réseau, car ils peuvent provoquer des surchauffements ou des brûlures.

Si l'installation électrique doit être modifiée pour le branchement ou si la prise et la fiche sont incompatibles, faire appel à une personne hautement qualifiée.

Ce dernier doit surtout s'assurer que la section des câbles de la prise soit appropriée à la puissance absorbée par l'appareil.

Avant d'effectuer une opération quelconque concernant la partie électrique de l'appareil il faut absolument le déconnecter du réseau.

La mise à terre de l'appareil est obligatoire.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages, dérivant de la non-observation de cette condition.

RACCORDEMENT DU CÂBLE D'ALIMENTATION

Détacher le couvercle du bornier, en introduisant un tournevis dans les deux crochets "A" (fig. 9.1).

- Ouvrir le serre-câble, en dévissant la vis "F" (fig. 9.2), dévisser les vis des bornes et enlever le câble.
- Insérer le câble d'alimentation sur la bonne section (comme décrit dans le chapitre suivant) dans le presse-étoupe.
- Raccorder les câbles de la phase et de terre à la borne terminale selon le schéma électrique de la figure 9.3.
- Pousser le câble d'alimentation et le bloquer avec le presse-étoupe.
- Fermer le couvercle de la boîte à bornes (vérifier que les deux crochets "A" soient correctement bloqués).

IMPORTANT: Pour raccorder le câble d'alimentation, NE PAS dévisser les vis qui fixent le couvercle à l'arrière de la borne terminale.

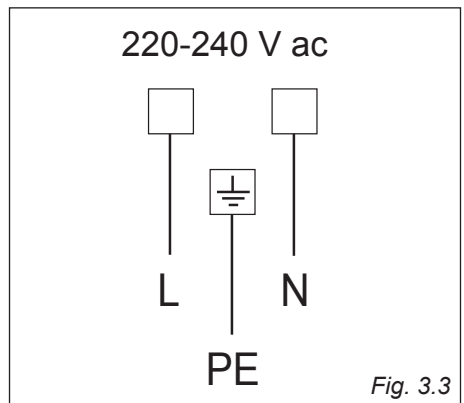
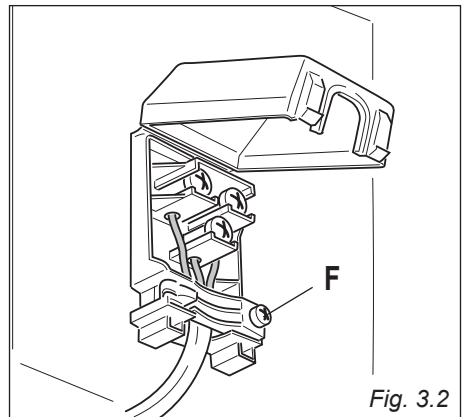
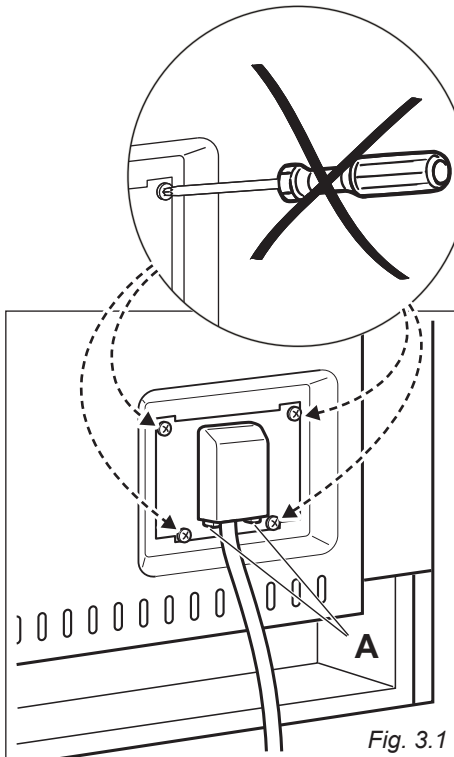
ATTENTION: Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Service Après-Vente afin d'éviter tout danger.

SECTION DU CÂBLE D'ALIMENTATION

TYPE H05RR-F

220-240 V ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) – Raccordement possible par fiche de prise de courant ou par boîte de connexion murale



Conseil pour les utilisateurs

Fig. 1.1

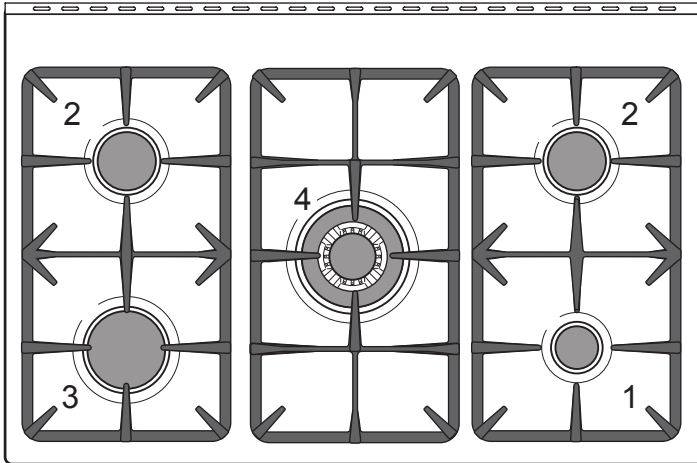


TABLE DE TRAVAIL

1.	Brûleur auxiliaire (A)	1,00 kW
2.	Brûleur semirapide (SR)	1,75 kW
3.	Brûleur rapide (R)	3,00 kW
4.	Brûleur triple couronne	3,50 kW

Remarque :

- L'appareil est équipé d'allumage électronique incorporé dans les manettes.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité, la sortie du gaz est bloquée, si la flamme venait à s'éteindre accidentellement.

IMPORTANT: En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer le bouton de commande et attendre au moins une minute avant d'essayer de rallumer.

IMPORTANT:

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans les locaux où celui-ci est installé.

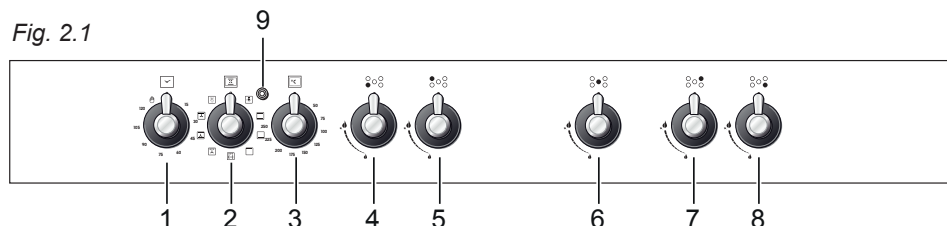
Veiller à ce que le local soit bien aéré: garder les bouches de ventilation naturelle ouvertes ou installer une hotte d'aspiration équipée d'un conduit d'évacuation.

IMPORTANT:

L'usage intensif et prolongé de cet appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace, comme l'augmentation de la puissance d'aspiration mécanique s'il y en a une.

2 TABLEAU DE BORD

Fig. 2.1



DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Manette commande temporisateur 120'
2. Manette commande sélecteur fonctions four électrique
3. Manette commande thermostat du four électrique
4. Manette commande brûleur avant gauche
5. Manette commande brûleur arrière gauche
6. Manette commande brûleur central (TC)
7. Manette commande brûleur arrière droite
8. Manette commande brûleur avant droite
9. Témoin de la température

Remarque: L'appareil incorpore un ventilateur de refroidissement. Le but de ce ventilateur est d'abaisser la température extérieure de l'appareil et de refroidir les composants intérieurs.



Lorsque le four est en marche, le ventilateur de refroidissement peut s'allumer et s'éteindre automatiquement en fonction de la température.

Selon le temps et les températures de cuisson, le ventilateur peut fonctionner aussi après avoir éteint l'appareil. Dans ce cas, la durée de fonctionnement dépend du temps d'utilisation du four et de la température de cuisson.

UTILISATION DES BRULEURS

L'arrivée du gaz au brûleur est commandée par une manette (fig. 3.1).

En faisant coïncider le repère de la manette avec les symboles marqués sur le tableau de bord nous aurons:

- repère ● robinet fermé (brûleur éteint)
- repère ★  plein débit (brûleur au maximum)
- repère  ralenti (brûleur au minimum)

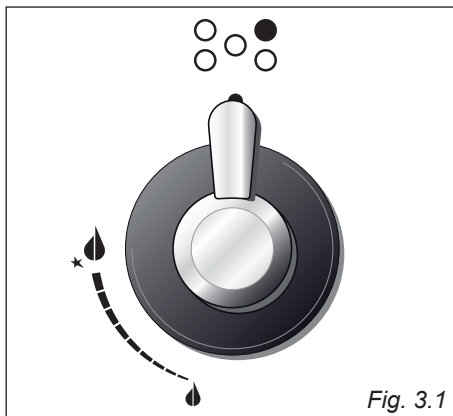


Fig. 3.1

- √ Le débit maximum sert à faire bouillir des liquides rapidement, tandis que le débit réduit permet de faire réchauffer quelque chose lentement ou bien de maintenir la température d'ébullition.
- √ Toutes les positions de fonctionnement doivent se trouver entre le maximum et le minimum, jamais entre le maximum et la position de fermeture.
- √ Pour fermer, tourner la manette vers la droite jusqu'à déclenchement de la sécurité.

NOTES: Les manettes et les symboles peuvent varier.

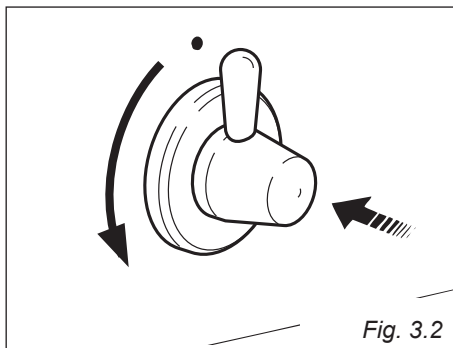


Fig. 3.2


Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium la table de cuisson.

Attention


La table de cuisson devient très chaude pendant le fonctionnement. Tenir éloignés les enfants.

N.B. Lorsque la table de travail de la cuisinière n'est plus utilisée, tournez les manettes en position fermée et fermez également le robinet de la bouteille à gaz ou de la conduite d'alimentation.

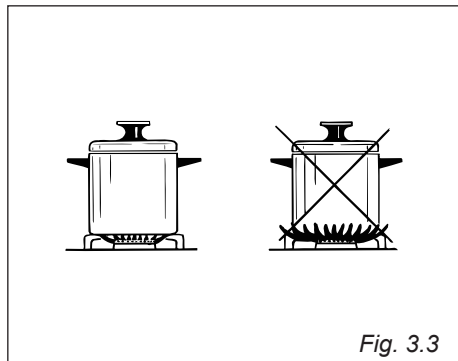
ALLUMAGE DES BRULEURS

1. Pour allumer le brûleur, appuyer sur la manette (fig. 3.2) et la faire tourner jusqu'à la position de débit maximum (grande flamme ); puis continuer à appuyer sur la manette jusqu'à ce que l'allumage se fasse.
En cas de coupure de courant électrique, approcher une flamme du brûleur.
2. Attendre une dizaine de secondes environ, une fois que le brûleur est allumé, avant de relâcher la manette (temps d'amorçage du clapet).
3. Régler le robinet de gaz pour le mettre dans la position voulue.

Si la flamme du brûleur s'éteint pour une raison quelconque, le clapet de sécurité interrompt automatiquement la sortie du gaz.

Pour rétablir le fonctionnement, ramener la manette en position , **attendre au moins 1 minute** et répéter les opérations ci-dessus indiquées.

Si de particulières conditions dues à la distribution locale de gaz empêchaient l'allumage du brûleur quand le bouton est en position de flux maximal, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton en position de flux minimal.



CHOIX DU BRULEUR

La position des brûleurs est marquée sur le tableau de bord.

Le symbole de couleur ou graphisme différent indique le brûleur que la manette, située au-dessus, commande.

Le brûleur à utiliser doit être choisi en fonction du diamètre et de la capacité des casseroles employées.

Les brûleurs et les casseroles doivent s'utiliser conformément aux instructions suivantes :

BRULEURS	Ø CASSEROLES	
Auxiliaire	12 cm	14 cm
Semirapide	16 cm	24 cm
Rapide	24 cm	26 cm
Triple couronne	26 cm	28 cm
Wok	max. 36 cm	

Ne pas utiliser de marmites à fond concave ou convexe

Il est important que le diamètre de la casserole soit en rapport avec la puissance du brûleur pour utiliser au mieux le haut rendement des brûleurs et éviter toute perte inutile de combustible.

Placer une petite casserole sur un grand brûleur pour avoir une ébullition plus rapide ne sert à rien car la capacité d'absorption de chaleur de la masse liquide reste toujours la même, en rapport avec son volume et la surface de la casserole.

ATTENTION : s'assurer que les casseroles sont centrées sur le brûleur pour une stabilité maximale et une plus grande efficacité.

S'assurer que les casseroles ne sont pas au contact des boutons de contrôle, sinon la flamme pourrait trop chauffer les boutons et les endommager de manière permanente.

GRILLE SPECIALE POUR MARMITES “WOK” (fig. 3.4a - 3.4b)

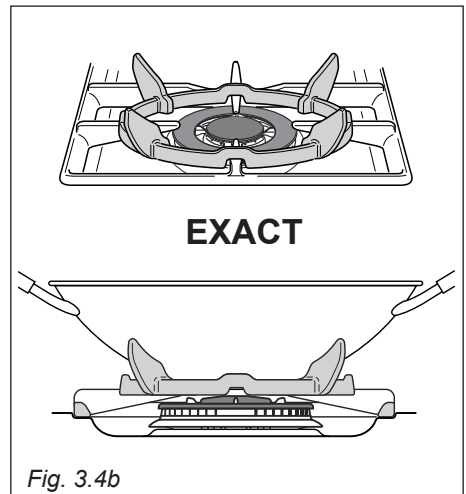
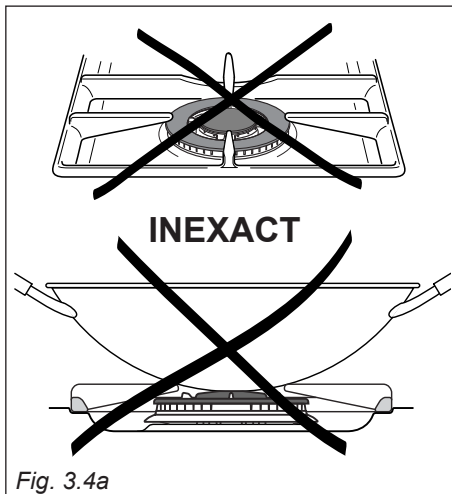
Cette grille spéciale pour marmites “WOK” se pose sur la grille du brûleur à triple couronne.

ATTENTION:

- L'utilisation de marmites “WOK” sans cette grille spéciale peut causer de graves anomalies au brûleur.
- Ne pas utiliser cette grille spéciale avec des marmites à fond plat.

IMPORTANT:

La grille spéciale pour marmites “WOK” (fig. 3.4b) **DOIT ETRE POSE SEULEMENT** sur la grille du brûleur à triple couronne.



4 FOUR ELECTRIQUE PLURIFONCTION "8 FONCTIONS"

**Attention: La porte est chaude pendant le fonctionnement.
Eloigner les jeunes enfants.**




CARACTERISTIQUES GENERALES

Comme la définition l'indique, il s'agit d'un four qui présente des caractéristiques particulières au point de vue fonctionnel. Il est, en fait, possible d'insérer 8 différentes fonctions pour satisfaire toute exigence de cuisson.

Les 8 fonctions, à contrôle thermostatique, sont obtenues par 3 éléments chauffants:

- Résistance de la sole
- Résistance de la voûte
- Résistance de grilloir

REMARQUE:

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire marcher le four à la puissance maximale (250°C) pendant 60 minutes à la fonction  et ensuite pendant 15 minutes aux fonctions  et  afin d'éliminer d'éventuelles traces de graisse sur les résistances.

MODALITES DE FONCTIONNEMENT

Le réchauffement et la cuisson dans le four PLURIFONCTION sont obtenues comme suit:

- par convection naturelle**
La chaleur est produite par les éléments chauffants de sole et de voûte.
- par convection semi-forcée**
La chaleur produite par les éléments chauffants de sole et de voûte est distribuée dans le four par la turbine.
- par rayonnement.**
La chaleur est rayonnée par la résistance de grilloir, à rayons infrarouges.
- par rayonnement et ventilation**
La chaleur rayonnée par la résistance de grilloir à rayons infrarouges est distribuée dans le four par la turbine.
- par ventilation**
La décongélation des aliments s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

Ne pas recouvrir de feuilles d'aluminium les parois ou le fond du four. Ne pas poser la lèchefrite ou des accessoires sur la sole du four.

ATTENTION:

La porte est chaude, utiliser la poignée.

ATTENTION:

Le four est chaude pendant le fonctionnement. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

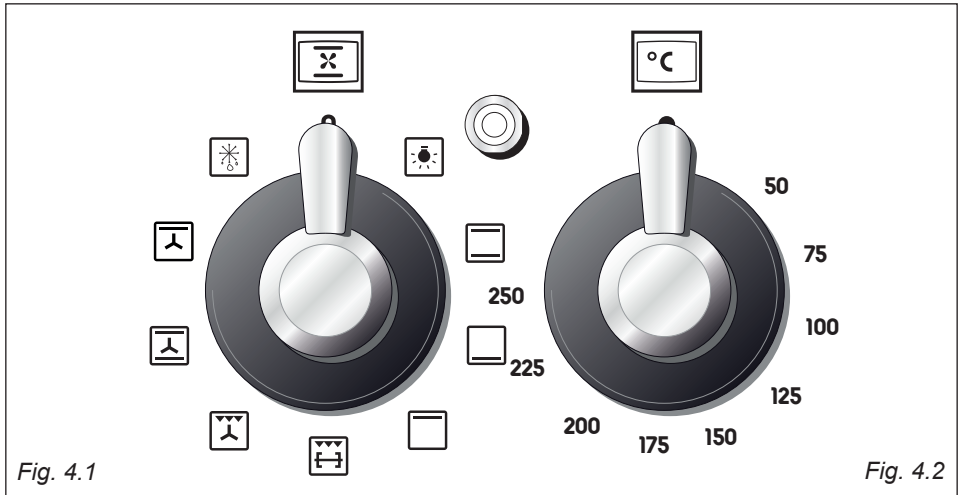


Fig. 4.1

Fig. 4.2

THERMOSTAT (fig. 4.2)

L'allumage des éléments chauffants du four est obtenu par le positionnement du commutateur à la fonction choisie et par le positionnement de la manette du thermostat à la température voulue (de 50°C à 250°C).

Le contrôle du fonctionnement (ON-OFF) des éléments chauffants est exécuté par le thermostat; le voyant situé sur le tableau de bord signale son fonctionnement.

MANETTE DU SELECTEUR DE FONCTIONS (fig. 4.1)

Tourner la manette en sens horaire pour choisir une des fonctions décrites:



ECLAIRAGE FOUR

En tournant la manette sur cette position on allume la lampe du four. Le four reste allumé toujours lorsque l'une des fonctions est affichée.



CUISSON TRADITIONNELLE A CONVECTION

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte.

La chaleur se répand par convection naturelle et la température doit être réglée de 50°C à 250°C par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four avant de placer les aliments pour la cuisson.

Conseillé pour:

Pour mets qui demandent le même degré de cuisson à leur intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis, côtes de porc, meringues, etc.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA SOLE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la sole est branché.

La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 50°C et la position maximale par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie supérieure.



CUISSON TRADITIONNELLE PAR LA VOÛTE

Dans cette position, seul l'élément chauffant de la voûte est branché. La chaleur se propage par convection naturelle et la température doit être réglée entre 50°C et la position maximale par la manette du thermostat.


Conseillé pour:

Pour compléter des cuissons qui nécessitent une plus grande chaleur à la partie supérieure.



CUISSON AU GRILLOIR

On allume la résistance électrique à rayons infrarouges. La chaleur se propage par rayonnement. Utiliser avec la **porte du four fermée** et la manette du thermostat sur la position 225°C pour 15 minutes, ensuite sur la position 175°C.

Dans la position  le moteur du tournebroche se met en fonctionnement pour la cuisson au tournebroche.

Pour plus d'information voir les chapitres "CUISSON AU GRILL TRADITIONNEL" et "CUISSON AU TOURNEBROCHE".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Cuisson traditionnelle au grilloir, rissoler, dorer, gratiner, griller, etc.



CUISSON AU GRILLOIR VENTILE

La chaleur se répand principalement par rayonnement et le ventilateur s'occupe de la distribution dans tout le four.

Utiliser avec la **porte du four fermée** et la température doit être réglée de 50 à 225°C maximum par la manette du thermostat.

Il est nécessaire de préchauffer le four pendant 5 minutes.

Pour une correcte utilisation, voir la chapitre "GRILLADE ET GRATIN".

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte du four est très chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les enfants.

Conseillé pour:

Pour cuisson au grilloir où il est nécessaire d'obtenir un brunissage extérieur pour bloquer les jus à l'intérieur. Exemple: Bifteck de veau, entrecôte, hamburger, etc.



CUISSON PAR CONVECTION FORCEE (AVEC VENTILATION)

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et turbine.

La chaleur qui provient du haut et du bas est distribuée par convection forcée.

La température doit être réglée de 50° à la position maxime par la manette du thermostat.

Conseillé pour:

Pour plats de volume et de quantité importantes qui nécessitent du même degré de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Exemple: rôtis roulés, dindon, gigot, tarte, etc.



MAINTIEN EN TEMPERATURE APRES CUISSON OU RECHAUFFEMENT DOUX DES METS

On allume la résistance supérieure et le ventilateur.

La chaleur se propage par convection forcée avec un apport majeur dans la partie supérieure.

La température peut être réglée entre 50 et 250 degrés C par le bouton du thermostat.

Conseillé pour:

Les aliments qui doivent être bien cuits. Pour maintenir les aliments chauds après n'importe quelle cuisson. Pour réchauffer lentement des aliments déjà cuits.



DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES ET FONCTION ECO

DECONGELATION DES ALIMENTS SURGELES:

A effectuer avec la manette du thermostat à l'allure "●" car toute autre position ne réaliserait aucun effet.

La décongélation s'obtient par simple ventilation, sans chauffer.

FONCTION ECO (ECONOMIE D'ENERGIE):

Fonctionnement des éléments chauffants de sole et de voûte et du ventilateur. La chaleur qui provient du haut et du bas se propage par convection forcée. Cette fonction réduit la consommation d'énergie de l'appareil, elle est donc particulièrement utile pour la cuisson en douceur d'aliments en petites quantités sur une seule grille.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. Utiliser avec la porte du four fermée.

Les temps de cuisson peuvent être plus longs que ceux des fonctions standard.

Ne pas utiliser cette fonction pour préchauffer le four.


Conseillé pour:

Aliments qui nécessitent une cuisson douce. Garder les aliments chauds après la cuisson. Réchauffer lentement les aliments déjà cuits.

CONSEILS DE CUISSON

STERILISATION

La stérilisation d'aliments à conserver en bocaux s'effectue de la manière suivante (récipients pleins et fermés hermétiquement):

- Positionner la manette du commutateur à l'allure .
- Positionner la manette du thermostat à la position 185°C et préchauffer le four.
- Remplir la lèchefrite d'eau chaude.
- Disposer les récipients sur la lèchefrite en veillant à ce qu'ils ne soient pas en contact l'un avec l'autre et, après avoir mouillé les couvercles avec de l'eau, fermer la porte du four et régler la manette du thermostat à la position 135°C.

Quand la stérilisation est commencée, c'est-à-dire quand on commence à apercevoir des bulles dans les récipients, éteindre le four et laisser refroidir.

AMELIORATION

Positionner le commutateur à l'allure  et le thermostat à l'allure 150°C.


Le pain retrouve sa fraîcheur et son parfum si on l'humidifie au moyen d'un peu d'eau mis dans le four pendant environ 10 minutes.

ROTIR

Pour obtenir un rôti classique, cuit à point dans son entier il suffit de noter:

- qu'il est conseillé de maintenir la température entre 180 et 200°C
- que le temps de cuisson dépend de la quantité et de la qualité des aliments.

CUISSON SIMULTANEE

Le four à l'allure  du commutateur permet la cuisson simultanée de diverses préparations hétérogènes.


On peut ainsi cuire en même temps des plats différents comme du poisson, une tarte et de la viande sans que les arômes et les saveurs se mélangent.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes:

- Les températures de cuisson doivent être les plus voisines possible, avec une différence de 20°C à 25°C maximum entre les extrêmes exigés pour les divers plats.
- L'introduction des plats dans le four se fera à des moments différents en tenant compte de leurs durées respectives de cuisson.

Le résultat évident de ce type de cuisson est l'économie de temps et d'énergie qu'il permet.

GRILLADE ET GRATIN

A l'allure  du commutateur, la grillade peut être exécutée sans tournebroche puisque l'air enveloppe complètement les aliments.

Positionner le thermostat à l'allure **225°C** et après avoir préchauffé le four, déposer simplement les mets sur la grille, **fermer la porte** et laisser fonctionner toujours avec le thermostat, jusqu'à la grillade est achevée. Ajouter quelques noix de beurre avant la fin de la cuisson pour obtenir l'effet doré du gratin.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 min.

Attention: la porte est chaude pendant le fonctionnement.

Eloigner les jeunes enfants.

EXEMPLES DE CUISSON

Les températures sont indicatives car elles varient en fonction de la quantité et du volume des aliments.


Il est recommandé d'utiliser des plats appropriés pour la cuisson au four et de modifier la température pendant la cuisson si cela est nécessaire.

PLATS	TEMPERATURE
Biscuit de Savoie	150°C
Gâteau chocolat	150°C
Riz au four	150°C
Pâté de lapin	175°C
Soufflé au fromage	175°C
Boeuf aux oignons	175°C
Couronne de macaroni	175°C
Quatre-quarts	175°C
Crème caramel	175°C
Tomates farcies	200°C
Pizza	200°C
Daurade oignons	200°C
Truites amandes	200°C
Merlans au four	200°C
Canard	200°C
Pommes de terre au four	200°C
Tarte aux pommes	200°C
Choux à la crème	200°C
Poivrons grillés	225°C
Côtelettes veau	225°C
Côtelettes mouton	225°C
Rôti veau	225°C
Poulet rôti	225°C
Pommes au four	225°C
Oeufs cocotte	250°C
Omelette	250°C
Rôti de boeuf	250°C
Gigot	250°C
Epaule mouton	250°C
Macaroni au gratin	250°C

TOURNEBROCHE

Cet accessoire se compose de:

- un moteur électrique fixé sur la paroi arrière du four;
- une tige en acier inox munie d'une poignée démontable, isolée de la chaleur, et de fourchettes réglables;
- un support de tige à placer sur le gradin central du four.

Le tournebroche est actionné en tournant la manette sur la fonction  (fig. 4.1).

Le sens de rotation du tournebroche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE

(fig. 4.3)

- Placer la lèchefrite sur le gradin le plus bas du four et mettre en place le support de la tige.
- Embrocher la pièce à rôtir en ayant soin de la fixer à l'aide des fourchettes.
- Insérer la tige dans le trou du renvoi "P" (fig. 4.3) et enlever la poignée "H" en tournant vers la gauche.
- Insérer la tige "S" dans le trou "G" du moteur en poussant le support de la tige.
- Fermer la porte du four et mettre en fonction le grill e le tournebroche.

Le sens de rotation du tournebroche peut être indifféremment de gauche à droite, ou l'inverse.

Très important: Laisser toujours la porte du four fermée pendant la cuisson.

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé.

Eloigner les jeunes enfants.

La cuisson avec le grilloir ne doit jamais dépasser 30 minutes.

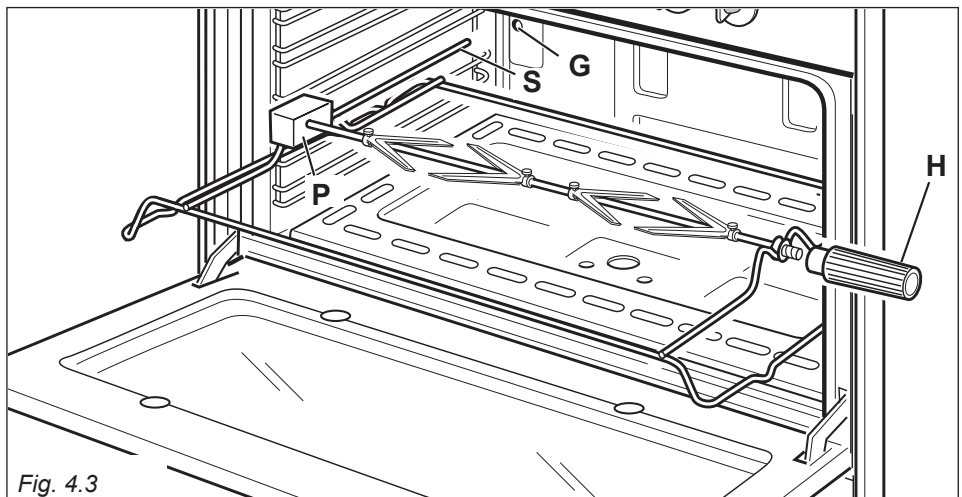


Fig. 4.3


5 COUPE COURANT 120'

Sa fonction est de donner le courant au commutateur du four pour une durée préétablie.

1. MISE EN FONCTION

Après avoir positionné la manette du four à la température choisie, tourner la commande du minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider le temps nécessaire à la cuisson (maximum 120 mn) avec le repère de la manette. Le retour automatique du minuteur à la position zéro coupe le courant des résistances du four.

2. POSITION MANUELLE

Si le temps de cuisson dépasse les deux heures programmables ou si l'on ne désire pas la coupure automatique du courant, il faut tourner la manette en axe avec le symbole  (fig. 5.1). On a ainsi l'afflux continu du courant au commutateur et la commande du thermostat sera le seul organe contrôlant le fonctionnement du four.

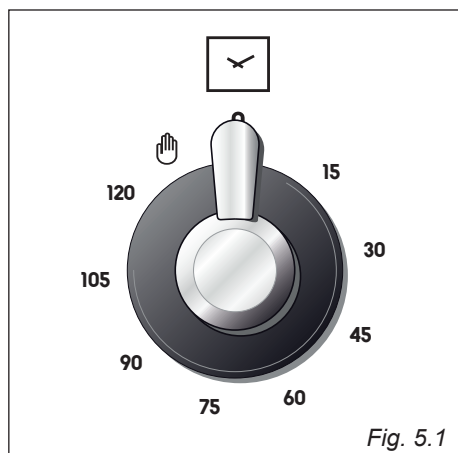


Fig. 5.1

CONSEILS GENERAUX

- **Important:** Avant toute opération d'entretien ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou bien en agissant sur l'interrupteur de la ligne électrique.
- Lorsqu'on n'emploie pas l'appareil, il est préférable de fermer le robinet d'arrivée du gaz.
- Les opérations de graissage des robinets doivent être effectués par un technicien qualifié.
- Si un robinet grippe, ne pas forcer. Appeler le service d'assistance technique.
- Il est conseillé d'opérer quand l'appareil est froid, surtout pour nettoyer les parties émaillées.
- Eviter de laisser sur les surfaces des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.).
- Eviter d'utiliser des produits de nettoyage à base de chlore et acides.
- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide et utiliser des produits neutres non agressifs. Passer ensuite un chiffon propre et sec.
- **IMPORTANT:** éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs (par ex. certains types d'éponges) et/ou agressifs (soude caustique, produits contenant des substances corrosives) qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces.
- **IMPORTANT:** L'utilisation de vêtements et de gants de protection est recommandée lors de la manutention et l'installation de cet appareil.

Important : Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'utilisation de produits inappropriés pour le nettoyage de l'appareil.

Attention! Pendant son fonctionnement, la cuisinière devient très chaude sur les zones de cuisson. Tenir les enfants à distance.

Ne utilisez pas une machine à jet de vapeur parce que de l'humidité peut pénétrer dans l'appareil et le rendre dangereux.

N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four (ou du couvercle): ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement installé, votre appareil répond à toutes les exigences de sécurité prescrites pour ce type de produit.

Toutefois, vous devez porter une attention particulière à l'arrière et au dessous de l'appareil, car ces endroits ne sont pas conçus pour être touchés et certaines parties peuvent s'avérer tranchantes ou rugueuses et peuvent causer des blessures.

PARTIES EMAILLEES

Toutes les parties émaillées doivent être lavées avec une éponge, à l'eau savonneuse, ou avec d'autres produits qui ne soient pas abrasifs.

De préférence essuyer avec un tissu souple.

Certaines substances acides comme jus de citron, conserve de tomate, vinaigre et similaires, laissés longtemps au contact de l'émail, l'attaquent ou le rende opaque.

PARTIES D'ACIER INOXYDABLE ET D'ALUMINIUM - SURFACES PEINTES ET DECOREES PAR SERIGRAPHIE

Nettoyer avec un produit approprié.

Essuyer toujours avec soin.

IMPORTANT: Le nettoyage de ces parties doit être fait avec soin pour éviter les rayures et les abrasions.

On conseille d'utiliser un tissu souple et un savon neutre.

ATTENTION: Eviter absolument d'utiliser des substances abrasives et des lessives non neutres qui détérioreraient la surface.

ROBINETS DE GAZ

Ne pas laisser que des produits de nettoyage n'entrent en contact avec les robinets.

En cas de mauvais fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service Après-Vente.

INTERIEUR DU FOUR

Le four doit être nettoyé chaque fois après utilisation, lorsqu'il est tiède. La cavité doit être nettoyée avec une solution de détergent doux et de l'eau tiède.

Des produits chimiques nettoyants peuvent être utilisés après avoir consulté les recommandations du fabricant et après avoir testé un petit échantillon de la cavité du four. Des agents de nettoyage abrasifs ne doivent pas être utilisés sur la surface de la cavité.

REMARQUE: Le fabricant de cet appareil n'acceptera aucune responsabilité pour les dommages causés par l'utilisation des produits chimiques ou abrasifs.

Laisser le four refroidir et faire de l'attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

BRULEURS

Ces pièces doivent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'eau savonneuse ou d'autres produits non abrasifs adaptés. Sécher avec un chiffon doux.

Avertissement ! Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Si on laisse des substances acides telles que du jus de citron, de la sauce tomate, des tomates concassées, du vinaigre ou d'autres produits similaires pendant un long moment sur la surface, celles-ci pourraient endommager la surface et ternir son aspect brillant.

Il est très important de vérifier le positionnement parfait du chapeau de brûleur, car son déplacement dans le siège peut être la cause de graves anomalies.

Vérifier que l'électrode "S" (figs. 6.1 - 6.3) près de chaque brûleur soit toujours bien propre afin de permettre le jaillissement régulier des étincelles.

Vérifier que la sonde "T" (figs. 6.1 - 6.3) près de chaque brûleur soit toujours propre de façon à permettre le fonctionnement normal du système de sécurité.

La sonde et la bougie doivent être nettoyées avec beaucoup de précaution.

Note: Pour éviter des dommages à l'allumage électronique, ne pas l'utiliser lorsque le brûleur n'est pas dans sa siège.

Remarque : une utilisation continue peut provoquer un changement de la brillance autour des brûleurs et des grilles, correspondant aux zones exposées à la chaleur. Il s'agit d'un phénomène naturel et n'empêche pas les pièces de fonctionner correctement.

MISE EN PLACE CORRECTE DES BRULEURS AUXILIAIRE, SEMI-RAPIDE ET RAPIDE

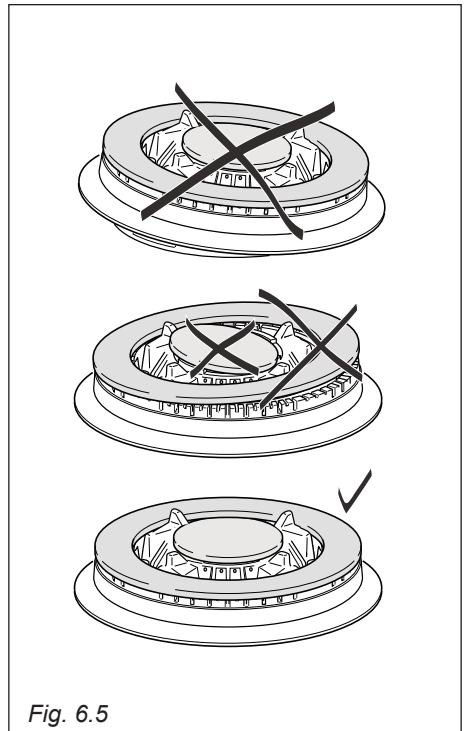
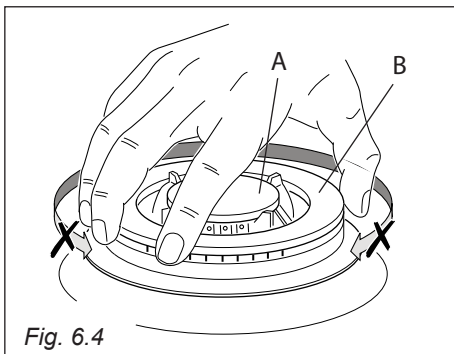
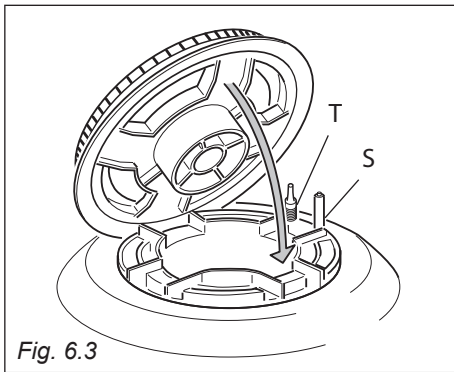
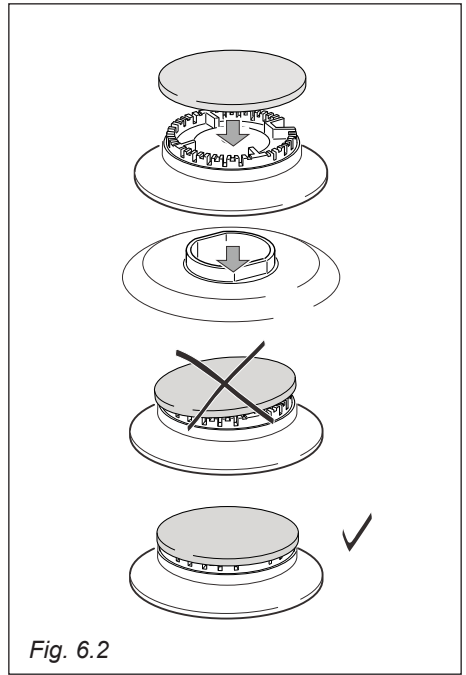
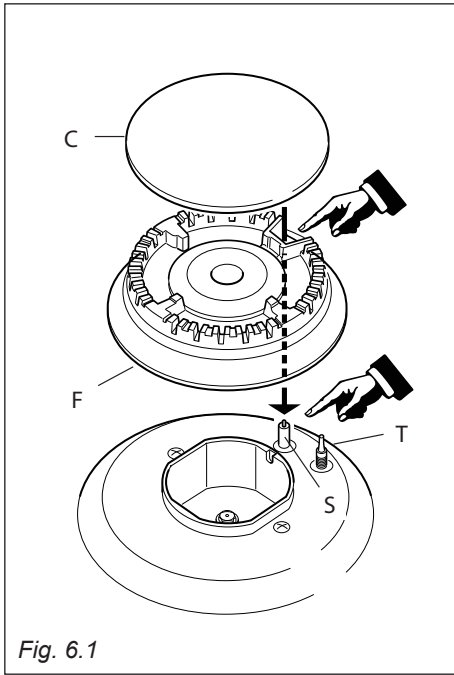
Il est très important de vérifier la mise en place parfaite du répartiteur de flamme "F" et du chapeau "C" sur le brûleur (voir figs. 6.1 et 6.2), car un déplacement hors du siège peut causer de graves anomalies.

MISE EN PLACE CORRECTE DU BRULEUR A TRIPLE COURONNE

Ce brûleur doit être mis en place correctement comme indiqué sur la fig. 6.3, en faisant attention à ce que les nervures entrent dans leur logement comme indiqué par la flèche.

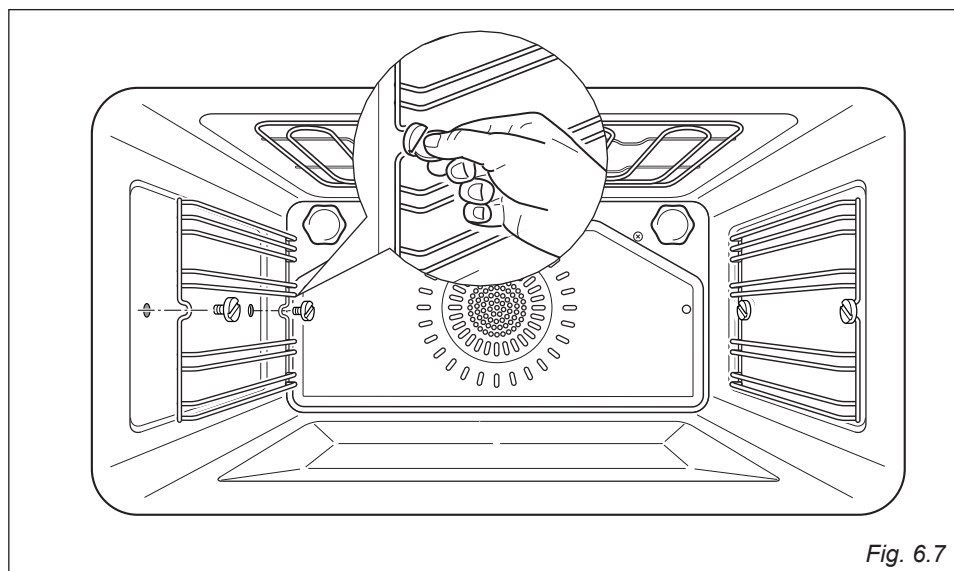
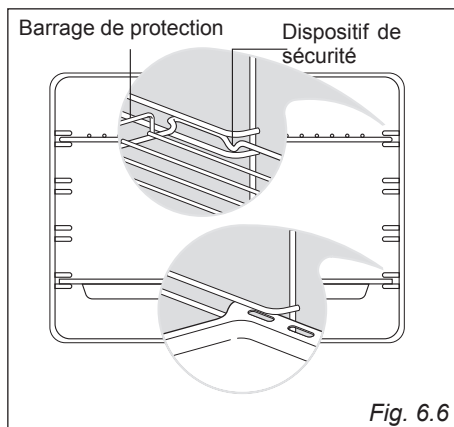
Le brûleur mis en place correctement ne doit pas tourner (fig. 6.4).

Mettre en place correctement dans leur logement le chapeau "A" et la bague "B" (fig. 6.4 - 6.5).



MONTAGE ET DEMONTAGE DES CHASSIS LATÉRAUX

- Monter les châssis latéraux, en les fixant aux parois du four par 2 vis (fig. 6.7).
- Faire glisser sur les guides la grille et la lèche-frite fig. 6.6. Mettre la grille de façon que le dispositif de sécurité (qui évite toute extraction accidentelle) et le barrage de protection soient tournés vers l'intérieur du four.
- Pour le démontage opérer inversement.



ESPACE CHAUFFE-PLATS

Il est possible d'accéder à l'espace chauffe-plats en ouvrant le panneau rabattable (fig. 6.8).

Ne placer aucun matériau inflammable dans le four ou dans l'espace chauffe-plats il pourrait prendre feu pendant le fonctionnement.

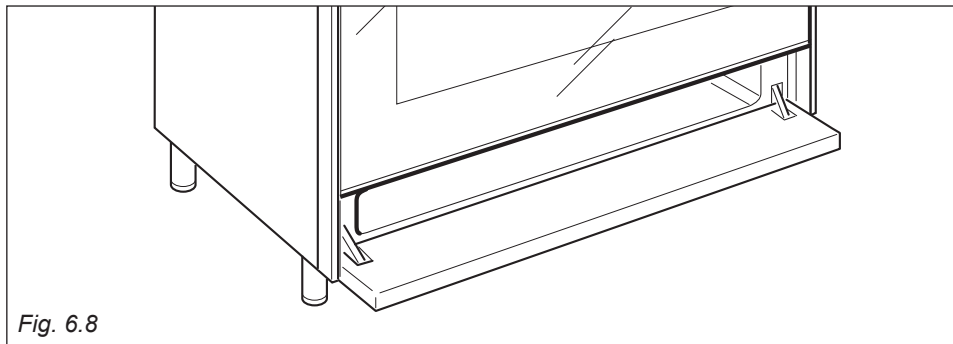


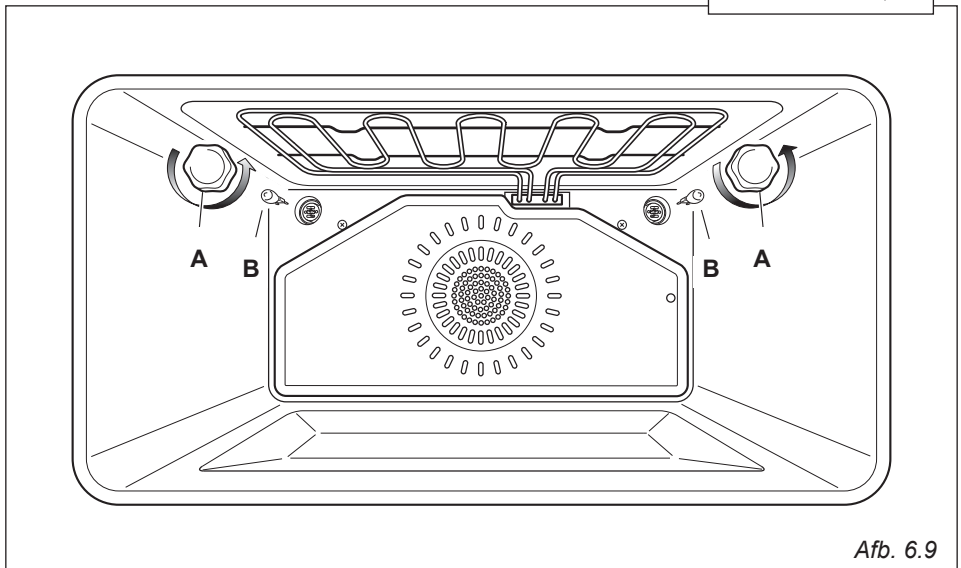
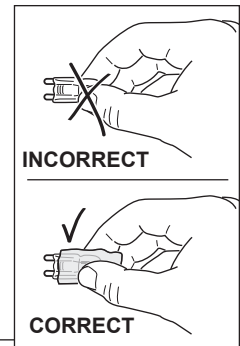
Fig. 6.8

REPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT: Avant d'effectuer toute intervention sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument débrancher l'alimentation électrique.

- Laissez la cavité du four et les résistances chauffantes refroidir.
- Débrancher l'alimentation électrique.
- Retirez le couvercle de protection "A" (fig. 6.9).
- Remplacer l'ampoule halogène "B" par une ampoule résistant aux fortes températures (300°C) et possédant les spécifications suivantes : 220-240 V, 50/60Hz, et la même puissance (contrôlez la puissance en watt imprimé dans l'ampoule elle-même) de l'ampoule substituée.
- **NOTE IMPORTANTE:** ne jamais remplacer l'ampoule à main nue; sa contamination pourrait réduire sa durée de fonctionnement. Toujours utiliser un chiffon propre ou mettre des gants.
- Remontez le couvercle de protection.

Note: Le remplacement de la lampe n'est pas couvert par la garantie.



MONTAGE ET DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE POUR LE NETTOYAGE

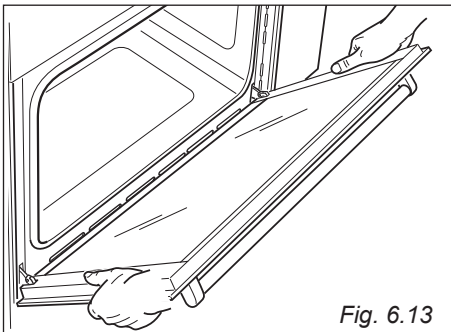
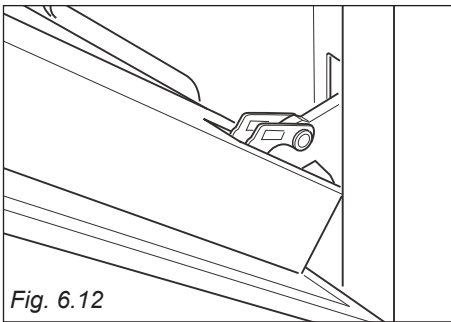
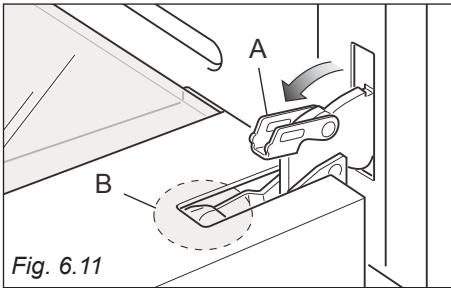
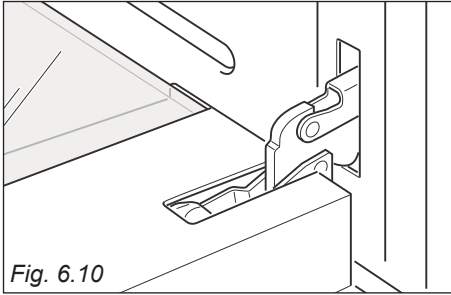
Si vous voulez nettoyer la vitre intérieure de la porte du four, il faut observer les instructions très attentivement.

Une montage incorrecte de la vitre et de la porte pourrait endommager le four et annuler la garantie.

IMPORTANT!

- Attention, la porte du four est lourde. Si vous avez des doutes, ne tentez pas de démonter la porte.
- Assurez vous que le four et ses parties sont froids. Ne tentez pas de manipuler les parties du four s'elles sont encor chaudes.
- Faites particulière attention pendant la manipulation de la vitre. Ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la vitre de la porte du four : ceci risquerait en effet de rayer la surface, ce qui pourrait faire éclater le verre.
- Si vous remarquez des fêlures ou des craquelures sur les vitres de la porte (interne/ externe) n'utilisez pas le four. Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique et contacter le Service Après-Vente.
- Assurez vous de remonter correctement la vitre de la porte. Ne pas utiliser le four si la vitre n'est pas correctement en place.
- Si la vitre est difficile à démonter ou remonter, ne la forcer pas. Contacter le Service Après-Vente.

Note: Les services d'assistance pour l'utilisation ou l'entretien de l'appareil ne sont pas couverts par la garantie.



DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

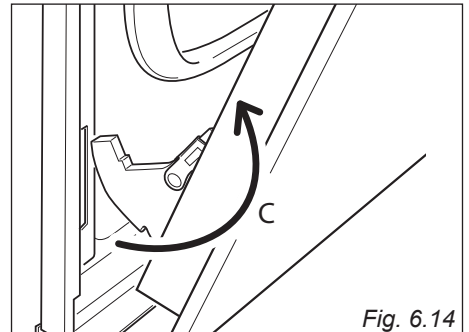
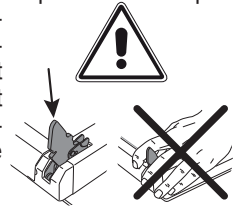
La porte du four s'enlève facilement de la manière suivante :

- Ouvrez la porte a fond (fig. 6.10).
- Ouvrez complètement le levier "A" sur les charnières de gauche et de droite (fig. 6.11).
- Tenez la porte (fig. 6.13).
- Refermez doucement la porte (fig. 6.12) jusqu'à ce que les leviers "A" des charnières gauche et droite s'accrochent sur la partie "B" de la porte (fig. 6.11).
- Retirez les crochets de charniere de leur emplacement en suivant la fleche "C" (fig. 6.14).
- Posez la porte sur une surface souple.

Important!

Garder toujours une distance de sécurité des charnières de la porte du four, en particulier prêtez beaucoup d'attention à vos mains.

Si les charnières de la porte ne sont pas correctement accrochées, elles pourraient se décrocher et fermer soudainement et de façon inattendue avec un risque de blessure.



DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE

La porte du four est équipée de deux vitres:

- no.1 extérieure
- no.1 intérieure

Pour nettoyer les vitres de la porte du four des deux côtés, opérer comme suit:

DEMONTAGE DE LA VITRE INTERIEURE

1. Démontez la porte du four et la poser sur une surface souple.
IMPORTANT: La porte du four doit être placée en position horizontale comme dans la figure 6.15.
2. Appuyer sur les deux pattes pour décrocher le support inférieur.
3. Enlever le support inférieur.

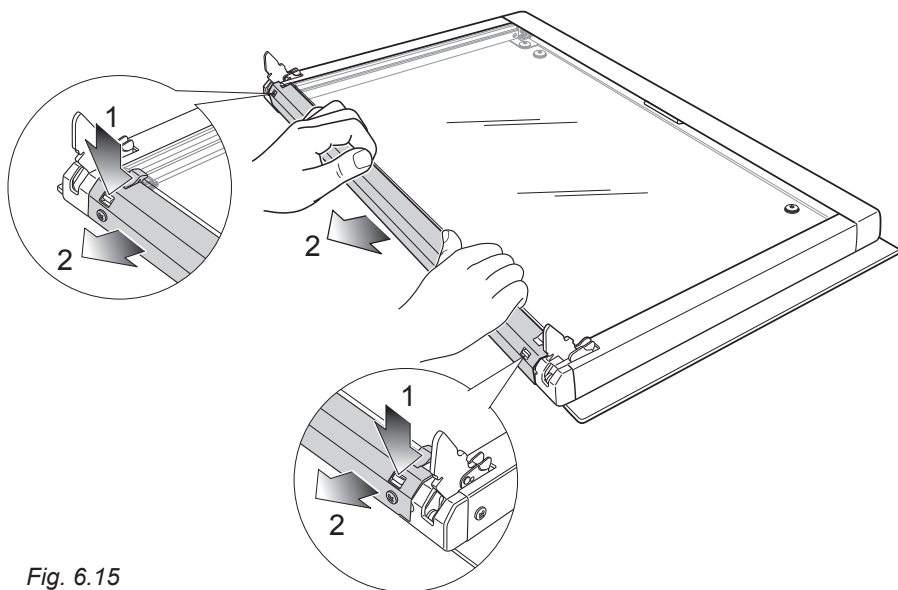


Fig. 6.15

ENLEVER LA VITRE INTERIEURE

Soulever légèrement et enlever la vitre intérieure comme indiqué dans la figure 6.16.

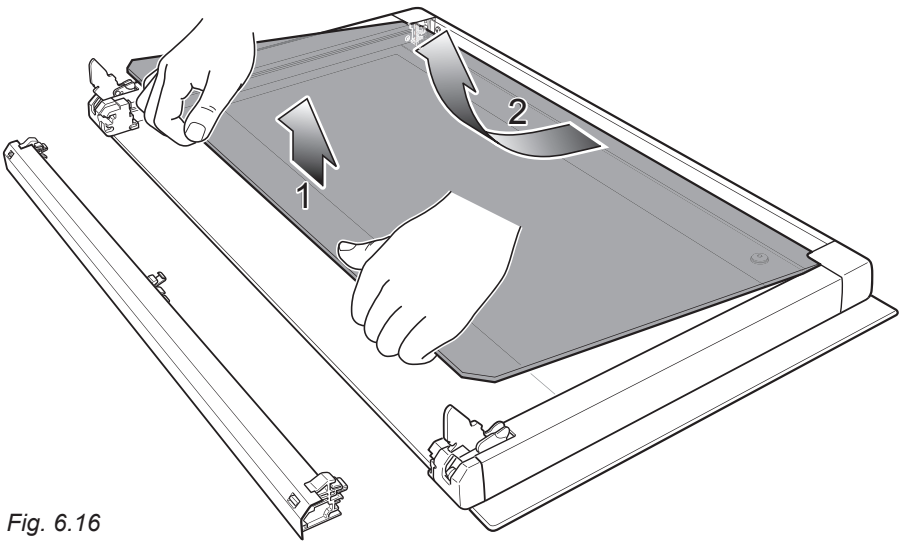


Fig. 6.16

APRES LE NETTOYAGE, REMONTER LA VITRE INTERIEURE

Pendant le remontage de la vitre intérieure, assurez vous que:

- Vous remontez correctement la vitre comme indiqué. La vitre doit être placée dans la porte comme indiqué ci-dessous afin de garantir le fonctionnement correct et en sécurité de l'appareil.
 - Vous faites attention à ne pas claquer les coins de la vitre contre des surfaces ou des objets; ça pourrait causer la rupture de la vitre.
 - Vous ne forcez pas la vitre pour la remettre en place. Si la vitre est difficile à remonter, l'enlever et répéter la procédure à nouveau. Si la vitre est toujours difficile à remonter contacter le Service Après-Vente.
 - Vous tenez la vitre dans le bon sens. Vous devez pouvoir lire les lettres grevées sur la vitre en la tenant vers vous.
 - Vous vérifiez que le joint "A" est bien en place (fig. 6.17). Sinon, placer correctement le joint dans le bord supérieur de la vitre intérieure (en position centrale).
1. Insérer la vitre intérieure dans le niveau supérieur de rainures et appuyer légèrement (flèche 1 in figure 6.17).
 2. Abaisser doucement la verre en place (flèche 2 in figure 6.17).

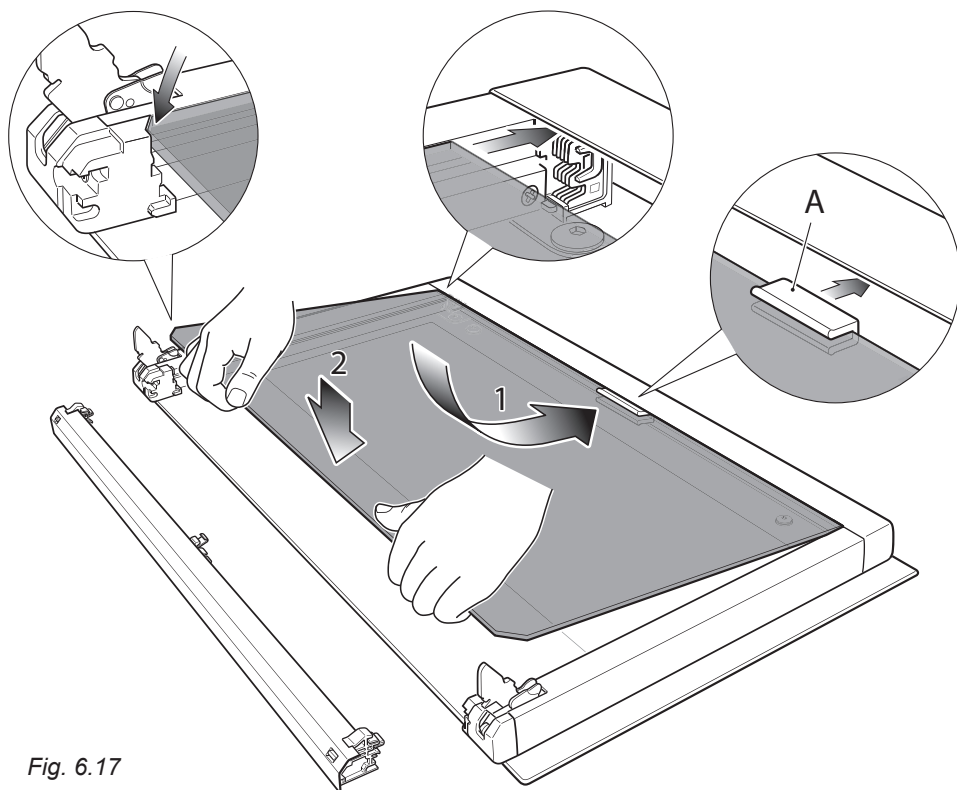


Fig. 6.17

REMONTAGE DU SUPPORT INFÉRIEUR DE LA VITRE

1. Positionner le support inférieur de la vitre comme indiqué dans la figure 6.18. Il doit poser sur le coin inférieur de la vitre extérieure.
Vérifier que les pattes "M" ne soient pas déformées ou endommagées.
2. Appuyer légèrement sur le support pour le bloquer en place. Vous devriez entendre le déclic de blocage des pattes "M".

Important!

Assurez vous que le support inférieur de la vitre est correctement et solidement en place et que la vitre intérieure est bloquée par ce support.

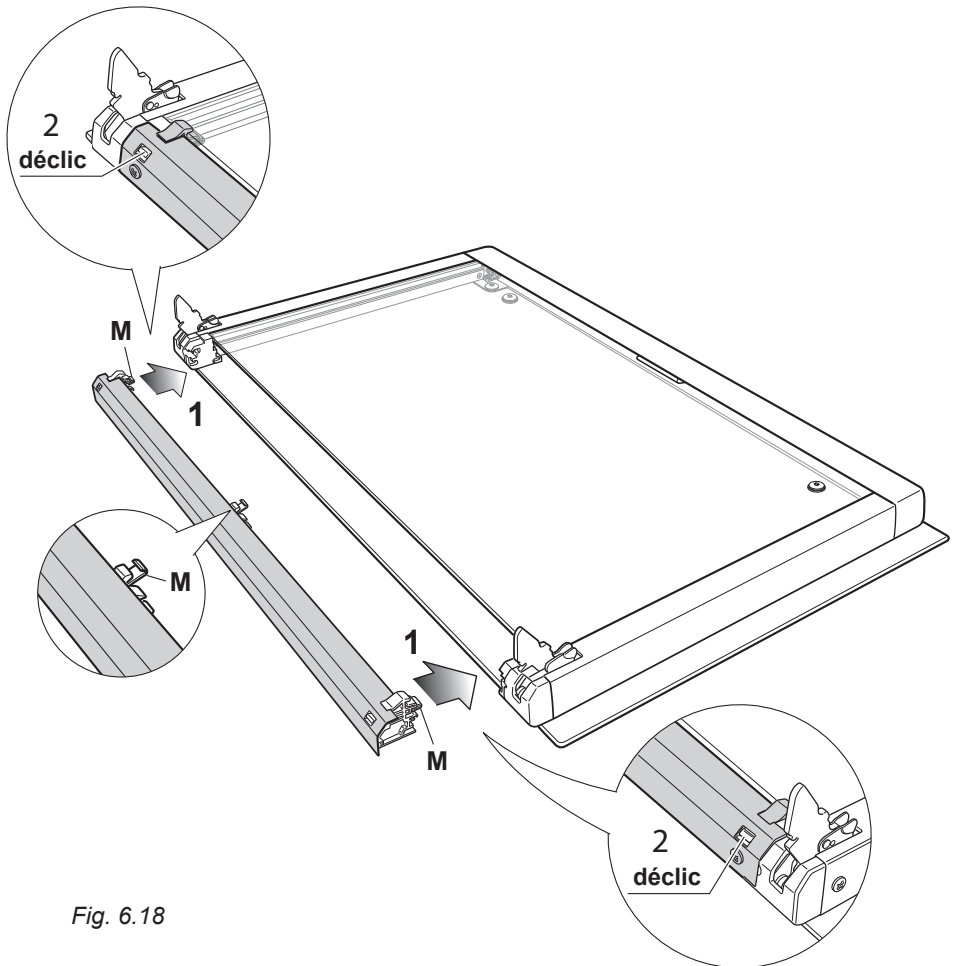
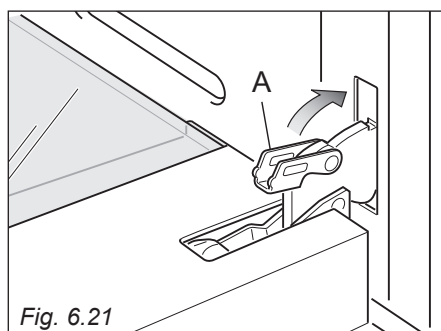
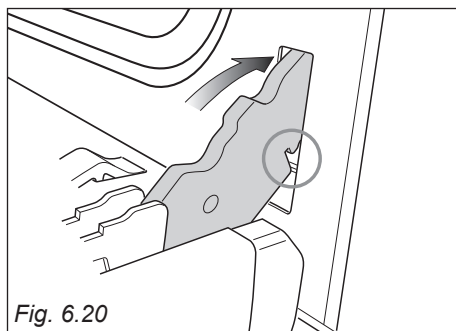
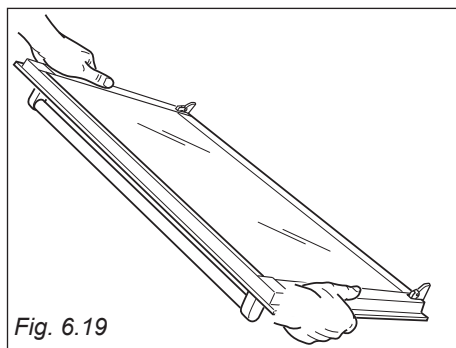


Fig. 6.18

REMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

1. Saisir solidement la porte (fig. 6.19).
2. Insérer le crochet des charnières (droite et gauche) dans son emplacement; s'assurer que la rainure soit dans sa logement (fig. 6.20).
3. Ouvrir complètement la porte du four.
4. Fermer le levier "A" sur les charnières gauche et droite (fig. 6.21).
5. Fermer la porte du four et en vérifier la fermeture parfaite.



www.delonghi-cookers.it

Cod. 1105980 - B0

